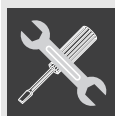


Downloaded from [www.vanderhorre.be](http://www.vanderhorre.be)

1. WAARSCHUWINGEN BIJ GEBRUIK .....	100
2. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID .....	102
3. ZORG VOOR HET MILIEU .....	104
3.1 Onze zorg voor het milieu .....	104
3.2 Uw zorg voor het milieu .....	104
4. KEN UW TOESTEL .....	105
4.1 Positie van de bereidingszones .....	105
4.2 Herkenning van de pan .....	105
4.3 Pannen die voor de inductieplaat kunnen worden gebruikt .....	106
4.4 Beperking van de bereidingsduur .....	106
4.5 Bescherming tegen oververhitting van de plaat .....	106
4.6 Advies om energie te besparen .....	107
4.7 Vermogensniveaus .....	107
5. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT .....	108
5.1 Algemene waarschuwingen en advies .....	108
5.2 Bedieningspaneel .....	108
5.3 Inschakeling/uitschakeling van de plaat .....	109
5.4 Inschakeling van de bereidingszone .....	109
5.5 Uitschakeling van de bereidingszone .....	109
5.6 Restwarmte .....	109
5.7 Functie Power .....	109
5.8 Functie Pauze .....	110
5.9 Timer kookwekker .....	110
5.10 Timer automatische uitschakeling bereidingszone .....	111
5.11 Functie Verwarmingsversneller .....	112
5.12 Functie Bridge .....	112
5.13 Blokkering van de bedieningen .....	113
5.14 Vermogenbeheer .....	113
5.15 Tabel voor de bereidingen .....	114
6. REINIGING EN ONDERHOUD .....	115
6.1 Reiniging van de glaskeramische kookplaat .....	115
6.2 Wekelijkse reiniging .....	115
7. WAT ALS IETS NIET WERKT? .....	116
8. INSTALLATIE .....	117
8.1 Aanwijzingen betreffende de veiligheid voor de montage in keukenmeubels .....	117
8.2 Insnijding van het werkblad .....	117
8.3 Inbouw .....	118
8.4 Ventilatie .....	119
8.5 Pakking van de kookplaat .....	119
8.6 Plaatsing van de bevestigingsklemmen .....	120
8.7 Elektrische aansluiting .....	121



**AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER:** hier vindt u advies betreffende het gebruik, de beschrijving van de bedieningen en de correcte handelingen voor de reiniging en het onderhoud van het toestel.



**AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR:** deze zijn bedoeld voor de gekwalificeerde technicus die de installatie, de inbedrijfstelling en de keuring van het toestel moet uitvoeren.



Surf voor meer informatie over de producten naar [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1. WAARSCHUWINGEN BIJ GEBRUIK



DEZE HANDLEIDING IS EEN INTEGREREND DEEL VAN HET TOESTEL. ZE MOET VOLLEDIG EN BINNEN HANDBEREIK WORDEN BEWAARD VOOR DE VOLLEDIGE GEBRUIKSDUUR VAN DE KOOKPLAAT. ER WORDT AANBEVOLEN OM DEZE HANDLEIDING EN ALLE AANDUINGEN AANDACHTIG DOOR TE LEZEN VOORDAT DE KOOKPLAAT WORDT GEBRUIKT. DE INSTALLATIE MOET UITGEVOERD WORDEN DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL EN DOOR DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN TE RESPECTEREN. DIT TOESTEL IS BEDOELD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK, EN IS CONFORM DE ACTUEEL VAN KRACHT ZIJNDE **EEG-RIJCHTLIJNEN**. HET TOESTEL WERD GEBOUWD VOOR DE VOLGENDE FUNCTIE: **BEREIDING EN VERWARMING VAN VOEDSEL**; ELK ANDER GEBRUIK MOET ALS ONGESCHIKT BESCHOUWD WORDEN.

DE CONSTRUCTEUR KAN NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR ANDERE DAN DE VERMELDE GEBRUIKSTOEPASSINGEN.



ZORG ER VOOR DAT DE OPENINGEN EN DE SPLETEN VOOR DE VENTILATIE EN DE WARMTE-AFVOER NIET VERSTOPT RAKEN.



GEBRUIK DIT TOESTEL NOOIT VOOR VERWARMING VAN DE WONING.



HET IDENTIFICATIEPLAATJE MET TECHNISCHE GEGEVENS, HET SERIENUMMER EN DE MARKERING IS ZICHTBAAR ONDER DE CARTER VAN HET TOESTEL GEPLAATST. IN HET BOEKJE IS EEN KOPIE VAN DIT PLAATJE VOORZIEN: ER WORDT AANBEVOLEN OM HET OP DE BINNENPAGINA VAN DE COVER OP DE DAARVOOR BESTEMDE PLEK TE PLAKKEN. **DIT PLAATJE MAG NOOIT WORDEN VERWIJDERD.**



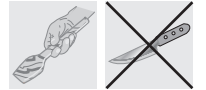
VOORDAT HET TOESTEL IN WERKING WORDT GESTELD, MOETEN ALLE OP HET TOESTEL AANGEBRACHTTE ETIKETTEN EN BESCHERMENDE FOLIES WORDEN VERWIJDERD.



LET OP DAT U TIJDENS DE BEREIDING GEEN SUIKER OF ZOETE MENGSELS OP DE KOOKPLAAT MORST, OF ER MATERIALEN OP PLAATST DIE Zouden KUNNEN SMELTEN (PLASTIC OF ALUMINIUMFOLIE); INDIEN DIT MOCHT GEBEUREN, DAN MOET U, OM DE STAAT VAN HET OPPERVLAK NIET TE BESCHADIGEN, DE VERWARMING UITSCHAKELLEN EN DE PLAAT REINIGEN TERWIJL DE PLAAT NOG LAUW IS. **WANNEER DE GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT NIET ONMIDDELLIJK WORDT GEREINIGD, BESTAAT HET RISICO DAT ER KORSTEN ONTSTAAN DIE NIET MEER KUNNEN WORDEN VERWIJDERD ALS DE PLAAT IS AFGEKOELD.**



GEBRUIK ABSOLUUT GEEN METALEN SPONZEN OMDAT DEZE DE OPPERVLAKKEN KUNNEN BESCHADIGEN. GEBRUIK NORMALE EN NIET-SCHURENDE PRODUCTEN, EN EVENTUEEL HOUTEN OF PLASTIC GEREI.



ZORG ER VOOR DAT GEEN ZURE STOFFEN, ZOALS CITROENSAP OF AZIJN, WORDEN GEMORST OP DE KOOKPLAAT.



**PLAATS NOOIT** PANNEN OP DE KOOKPLAAT DIE GEEN VOLKOMEN EFFEN EN REGELMATIGE BODEM HEBBEN.



HET TOESTEL WORDT ZEER HEET TIJDENS HET GEBRUIK. ER WORDT AANBEVOLEN OM VOOR ELKE HANDELING SPECIALE THERMISCHE HANDSCHOENEN TE DRAGEN.



CONTROLEER ALTIJD OF DE SENSORTOETSEN SCHOON ZIJN, OMDAT HET TOESTEL DE VUILE VLEKKEN ALS HET CONTACT VAN UW VINGERS KAN BESCHOUWEN. PLAATS GEEN VOORWERPEN (PANNEN, HANDDOEKEN, ENZ.) OP DE SENSOREN. ALS OVERGEKOOKT VOEDSEL OP DE SENSORTOETSEN KOMT, WORDT AANBEVOLEN OM HET TOESTEL UIT TE SCHAKELLEN.



SCHAKEL DE BEREIDINGSZONE NA GEBRUIK ONMIDDELLIJK UIT DOOR OP DE RESPECTIEVELIJKE TOETS TE DRUKKEN EN NIET ALLEEN DOOR MIDDEL VAN DE HERKENNING VAN DE PANNEN.



## Algemene waarschuwingen

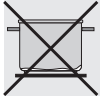
NL-BE



DE PANNEN EN POTTEN MOGEN DE SENSORTOETSEN NIET AFDEKKEN OMDAT HET TOESTEL DAN AUTOMATISCH WORDT GEDESACTIVEERD.



ACTIVEER DE KINDERBEVEILIGING INDIEN U HUISDIEREN HEEFT DIE DE KOOKPLAAT KUNNEN BEREIKEN.



PLAATS GEEN LEGE POTTEN OF PANNEN OP DE BEREIDINGSZONES WANNEER ZE ZIJN INGESHAKELD.



GEBRUIK DE KOOKPLAAT NIET ALS HET PYROLYTISCHE PROCES IN DE OVEN WORDT UITGEVOERD.



De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsels aan personen of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van deze voorschriften, of door het onklaar maken van zelfs maar een enkel onderdeel van het toestel en door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

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



## 2. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

RAADPLEEG DE AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE VOOR DE VEILIGHEIDSNORMEN VOOR ELEKTRISCHE TOESTELLEN EN VOOR DE VENTILATIEFUNCTIES.

IN HET BELANG VAN UW VEILIGHEID WERD BIJ WET BEPAALD DAT DE INSTALLATIE EN DE ASSISTENTIE VAN ALLE ELEKTRISCHE TOESTELLEN MOET UITGEVOERD WORDEN DOOR BEVOEGD PERSONEEL, MET INACHTNEMING VAN DE GELDENDE NORMEN.

ONZE ERKENDE INSTALLATEURS GARANDEREN HET BESTE RESULTAAT.

ELEKTRISCHE TOESTELLEN MOETEN ALTIJD DOOR DESKUNDIGE PERSONEN WORDEN WEGGENOMEN.



CONTROLEER VOORDAT HET TOESTEL AANGESLOTEN WORDT OP HET STROOMNET OF DE GEGEVENS DIE AANGEDUID WORDEN OP DE PLAAT OVEREENKOMEN MET DIEGENE VAN HET STROOMNET ZELF.



VOORDAT DE HANDELINGEN VAN DE INSTALLATIE / ONDERHOUD UITGEVOERD WORDEN, MOET GECONTROLEERD WORDEN OF DE STROOM NAAR HET TOESTEL IS UITGESCHAKELD.



ONMIDDELIJK NA DE INSTALLATIE MOET HET TOESTEL KORT GETEST WORDEN DOOR DE AANWIJZINGEN TE VOLGEN DIE VERDEROP WORDEN AANGEDUID. ALS HET TOESTEL NIET GOED WERKT, MOET HET WORDEN LOSGEKOPPELD VAN HET ELEKTRICITEITSNET EN MOET U CONTACT OPNEMEN MET HET DICTSTBIJZIJNDE TECHNISCHE ASSISTENTIECENTRUM.



DE STEKKER DIE AANGESLOTEN MOET WORDEN OP DE STROOMKABEL EN HET RELATIEVE STOPCONTACT MOETEN VAN HETZELFDE TYPE EN CONFORM DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN ZIJN.

HET STOPCONTACT MOET BEREIKBAAR BLIJVEN NA INBOUW VAN HET TOESTEL.

**TREK NOOIT AAN DE KABEL OM DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT TE VERWIJDEREN.**



ALS DE STROOMKABEL BESCHADIGD IS, MOET ONMIDDELIJK DE TECHNISCHE ASSISTENTIEDIENST GECONTACTEERD WORDEN DIE VOOR DE VERVANGING VAN DE KABEL ZAL ZORGEN.



HET IS VERPLICHT OM EEN AARDING OP HET TOESTEL TE VOORZIEN VOLGENS DE VOORZIENE VEILIGHEIDSNORMEN VAN DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE.



TIJDENS HET GEBRUIK VAN HET TOESTEL WORDT DE ZONE WAAROP DE PANNEN RUSTEN ZEER HEET. LET OP DAT U HET OPPERVLAK VAN DE KOOKPLAAT NIET AANRAAKT.



HET TOESTEL MAG ENKEL GEBRUIKT WORDEN DOOR VOLWASSENEN. STA NIET TOE DAT KINDEREN IN DE BUURT KOMEN OF ERMEE SPELEN.



**BELANGRIJK:** LET GOED OP KINDEREN, OMDAT ZE HET BRANDENDE CONTROLELAMPJE VOOR DE RESTWARMTE NIET GOED KUNNEN ZIEN.

DE BEREIDINGSZONES BLIJVEN NA GEBRUIK GEDURENDE EEN BEPAALDE PERIODE ZEER WARM, OOK AL ZIJN ZE UITGESCHAKELD.

HOUD KINDEREN UIT DE BUURT ZODAT ZE ZE NIET KUNNEN AANRAKEN.



ALS U ZIET DAT BARSTEN OF SCHEUREN WORDEN GEVORMD OF ALS HET OPPERVLAK VAN DE GLASKERAMISCHE PLAAT BREEKT, DAN MOET HET TOESTEL ONMIDDELIJK WORDEN UITGESCHAKELD. SCHAKEL DE STROOMTOEVOER UIT EN CONTACTEER DE TECHNISCHE ASSISTENTIEDIENST.



PERSONEN MET EEN PACEMAKER OF EEN SOORTGELIJK TOESTEL MOETEN CONTROLEREN OF DE WERKING VAN DEZE SYSTEMEN NIET WORDT GESCHAAD DOOR HET INDUCTIEVELD, WAARVAN HET BEREIK TUSSEN 20 EN 50 KHZ LIGT.



DIT TOESTEL MAG NIET WORDEN GEBRUIKT DOOR PERSONEN (KINDEREN INBEGREPEN) MET VERMINDERDE FYSISCHE OF PSYCHISCHE VERMOGENS, OF DOOR PERSONEN DIE GEEN ERVARING HEBBEN MET HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATUUR, TENZIJ DIT GEBEURT ONDER TOEZICHT OF INSTRUCTIE VAN VOLWASSENEN DIE VOOR HUN VEILIGHEID INSTAAN.



## Algemene waarschuwingen

NL-BE



VOORDAT HET TOESTEL IN WERKING WORDT GESTELD, MOETEN ALLE OP HET TOESTEL AANGEBRACHTE ETIKETTEN EN BESCHERMENDE FOLIES WORDEN VERWIJDERD.



PROBEER NOOIT OM HET TOESTEL ZELF TE HERSTELLEN. ALLE HERSTELLINGEN MOETEN DOOR EEN **BEVOEGDE TECHNICUS** OF BIJ EEN **GEAUTORISEERD ASSISTENTIECENTRUM** WORDEN UITGEVOERD.



DE ELEKTROMAGNETISCHE INDUCTIEPLAAT BEHOORT VOLGENS DE BEPALINGEN INZAKE DE ELEKTROMAGNETISCHE COMPATIBILITEIT TOT GROEP 2 EN KLASSE B (EN 55011).



LAAT DE INGESCHAKELDE KOOKPLAAT NOOIT ONBEWAAKT ACHTER.



PAS OP VOOR DE SNELLE VERWARMING VAN DE BEREIDINGSZONES. PLAATS GEEN LEGE POTTEN OF PANNEN OP DE INGESCHAKELDE PLAAT. GEVAAR OP OVERVERHITTING.



DE VETTEN EN DE OLIE KUNNEN VLAM VATTEN ALS ZE OVERVERHIT RAKEN. WE RADEN U DUS AAN OM NIET WEG TE GAAN TIJDENS DE BEREIDING VAN VOEDSEL DAT OLIE OF VETTEN BEVAT. ALS DE OLIE OF DE VETTEN VLAM VATTEN, MAG GEEN WATER WORDEN GEBRUIKT OM TE BLUSSEN! PLAATS HET DEKSEL OP DE PAN EN SCHAKEL DE BEREIDINGSZONE UIT.



HET OPPERVLAKE VAN GLASKERAMIEK IS ERG STOOTBESTENDIG. LAAT NOOIT ZWARE EN HARDE VOORWERPEN OP DE KOOKPLAAT VALLEN, OMDAT PUNTIGE VOORWERPEN DE KOOKPLAAT Zouden KUNNEN BREKEN.



HET OPPERVLAKE IN GLASKERAMIEK MAG NIET ALS STEUNVLAKE GEBRUIKT WORDEN!



WANNEER DE KOOKPLAAT NIET MEER KAN WORDEN UITGESCHAKELD ALS GEVOLG VAN EEN DEFECT IN DE BEDIENING VAN DE SENSOREN, DAN MOET DE STROOMTOEVOER ONMIDDELLIJK WORDEN UITGESCHAKELD EN MOET U CONTACT OPNEMEN MET HET TECHNISCHE ASSISTENTIECENTRUM.



LET OP WANNEER BIJKOMENDE ELEKTRISCHE TOESTELLEN WORDEN AANGESLOTEN. DE AANSLUITKABELS MOGEN NIET IN CONTACT KOMEN MET DE WARMEN BEREIDINGSZONES.



LEG GEEN METALEN VOORWERPEN OP HET OPPERVLAKE VAN DE INDUCTIEPLAAT, ZOALS KEUKENGEREI OF BESTEK, OMDAT ZE VERHIT KUNNEN RAKEN. GEVAAR OP BRANDWONDEN.



PLAATS GEEN ONTVLAMBARE, MAKKELIJK ONTPLOFBARE OF VERVORMBARE VOORWERPEN RECHTSTREEKS ONDER DE KOOKPLAAT.



LET OP VOOR METALEN VOORWERPEN EN ZORG DAT ZE NIET IN AANRAKING KOMEN MET HET LICHAAM. ZE KUNNEN OPWARMEN IN DE BUURT VAN DE KOOKPLAAT; GEVAAR OP BRANDWONDEN. DIT RISICO BESTAAT **NIET** MET NIET-MAGNETISCHE VOORWERPEN, ZOALS GOUDEN OF ZILVEREN RINGEN.



GEBRUIK GEEN GESLOTEN DOZEN OF BAKJES IN HET TOESTEL. TIJDENS DE BEREIDING KAN DOOR DE OVERDRUK IN DE BAKJES GEVAAR OP ONTPLOFFINGEN ONTSTAAN.



De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsels aan personen of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van deze voorschriften, of door het onklaar maken van zelfs maar een enkel onderdeel van het toestel en door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

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



### 3. ZORG VOOR HET MILIEU

#### 3.1 Onze zorg voor het milieu



Aldus de Richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG in verband met de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische toestellen, en ook de verwerking van afval: Het symbool van de doorkruiste vuilbak, aangebracht op de apparatuur, duidt aan dat het product op het einde van zijn gebruiksduur gescheiden ingezameld moet worden. De gebruiker moet de apparatuur dus op het einde van de gebruiksduur toekennen aan geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw overeenkomstig toestel wordt gekocht. Een gepaste gescheiden afvalinzameling voor de volgende recyclage van de apparatuur en voor de behandeling en de ecologisch compatibele verwerking draagt bij tot het vermijden van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en voor de gezondheid, en bevordert het recycleren van het materiaal waarvan de apparatuur gemaakt is. Wanneer de gebruiker het product illegaal verwerkt, zullen administratieve sancties getroffen worden.

Het product bevat geen dusdanige hoeveelheden van stoffen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

#### 3.2 Uw zorg voor het milieu

Voor het verpakken van onze producten worden niet-vervuilende materialen gebruikt die het milieu niet schaden, en die recycleerbaar zijn. We verzoeken u om hieraan mee te werken en de verpakking correct te verwerken. Vraag bij uw verkoper of bij de bevoegde diensten naar de adressen van inzamel-, afvalverwerkings- en recyclagecentra.



Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter. Deze kunnen voor kinderen gevaar op verstikking vormen; vooral plastic zakken zijn gevaarlijk.

Ook uw oude toestel moet correct verwerkt worden.

**Belangrijk:** lever het toestel in bij de plaatselijke dienst of zaak die verantwoordelijk is voor de inzameling van afgedankte huishoudtoestellen. Met een correcte verwerking kunnen kostbare materialen gerecupereerd worden.

Voordat u het toestel weggooit, is het belangrijk dat u de deuren verwijdert en de werkvlakken niet verwijdert; dit om te vermijden dat kinderen zich al spelend in de oven zouden kunnen ontsluiten. Bovendien moet de stroomkabel doorgesneden worden en samen met de stekker verwijderd worden.



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

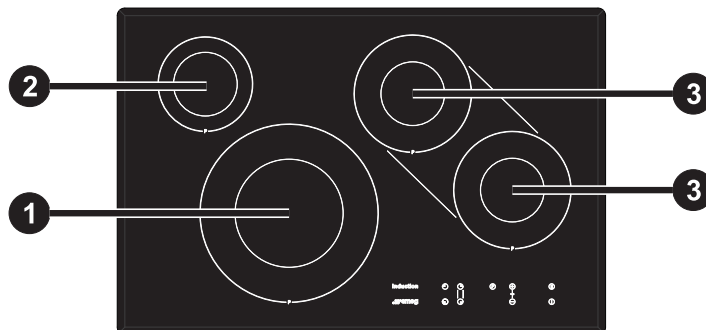
## 4. KEN UW TOESTEL

De kookplaat is voorzien van een inductiegenerator voor elke bereidingszone. Elke generator onder het glaskeramische oppervlak heeft een elektromagnetisch veld dat een thermische stroom veroorzaakt op de onderkant van de pan. De warmte wordt niet overgedragen in de bereidingszone, maar ze wordt direct in het recipiënt gecreëerd door de inductieve stromen.

Voordelen van de inductieplaat

- Energiebesparing, dankzij de rechtstreekse overdracht van energie naar de pan (u moet daarvoor bestemde pannen in magnetiseerbaar materiaal gebruiken) in vergelijking met het traditioneel elektrisch koken.
- grotere veiligheid, dankzij de overdracht van energie naar enkel het recipiënt op de kookplaat.
- hoog rendement bij de overdracht van energie van de bereidingszone naar de onderkant van de pan.
- snelle verwarming.
- kleinere kans op brandwonden, omdat het kookoppervlak enkel wordt verwarmd door de onderkant van de pan; overgekookt voedsel plakt niet.


### 4.1 Positie van de bereidingszones



Zone	Externe diameter (mm)	Max. geabsorbeerd vermogen (W) *	Geabsorbeerd vermogen in functie power (W) *
1	280	2600	3700
2	145	1400	2200
3	180	1850	3000

\*de vermogens zijn slechts indicatief, en zijn afhankelijk van de gebruikte recipiënten of de geselecteerde instellingen.

### 4.2 Herkenning van de pan

Wanneer geen pan op een bereidingszone staat of als de pan te klein is, wordt geen energie verzonden. Als een geschikte pan op de bereidingszone staat, detecteert het herkenningssysteem de aanwezigheid van de pan en schakelt het systeem de plaat op het ingestelde vermogen in. Het zenden van energie wordt ook onderbroken wanneer de pan wordt verwijderd van de bereidingszone (op het display verschijnt het symbool ). Wanneer de functie van de herkenning van de pan geactiveerd wordt, ondanks de beperkte afmetingen van de pannen of de potten die zich op de bereidingszone bevinden, wordt enkel de noodzakelijke energie verzonden.

**Beperkingen bij de herkenning van de pan:** De minimale diameter van de onderkant van de pan wordt aangeduid door een interne omtrek op de kookzone. Pannen met een kleinere diameter worden misschien niet herkend, waardoor de inductiestroom niet wordt ingeschakeld.





### 4.3 Pannen die voor de inductieplaat kunnen worden gebruikt

De pannen en potten die op de inductieplaat worden gebruikt, moeten van metaal zijn en over magnetische kenmerken en een voldoende grote bodem beschikken.



Gebruik alleen pannen die een geschikte bodem voor inductieplaten hebben.

#### Geschikte recipiënten

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

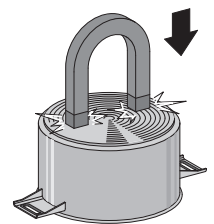
#### Ongeschikte recipiënten

- Recipiënten in koper, roestvrij staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek en terracotta.

Plaats een magneet op de bodem om te controleren of de pan geschikt is: wanneer ze door de pan wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor de inductieplaat. Als u niet over een magneet beschikt, kunt u in het recipiënt een kleine hoeveelheid water gieten, het op een bereidingszone plaatsen en de plaat inschakelen. Als het symbool



op het display verschijnt, is de pan niet geschikt.




Gebruik alleen recipiënten met een perfect vlakke bodem. Het gebruik van pannen met een onregelmatige bodem kan er voor zorgen dat het systeem niet goed werkt of dat het systeem de pan niet herkent.

### 4.4 Beperking van de bereidingsduur

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

Als de instellingen van de bereidingszone niet worden gewijzigd; de maximale werkingsduur van elke zone hangt af 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 het symbool  weergegeven op het display.

Het automatisch uitschakelen heeft voorrang op het beperkingsmechanisme; de bereidingszone wordt alleen uitgeschakeld als de ingestelde tijd voor de automatische uitschakeling is verstreken.

Ingesteld vermogensniveau	Maximum bereidingsduur in uren
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	5
7	3
8	2
9	1 ½

### 4.5 Bescherming tegen oververhitting van de plaat

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

Het vermogen van de bereidingszone wordt automatisch verlaagd om te vermijden dat in de elektronica een te hoge temperatuur ontstaat.

Als tijdens het normale gebruik van de kookplaat en bij een normale omgevingstemperatuur dikwijls de afkorting E2 wordt weergegeven, is de koeling waarschijnlijk onvoldoende. Dit kan worden veroorzaakt door onvoldoende koelopeningen of door gebrek aan een geschikte afscherming. Controleer waar noodzakelijk de installatie.





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

## 4.6 Advies om energie te besparen

Vervolgens geven we advies voor een efficiënt en voordelig gebruik van de kookplaat.

- 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.
- 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.

## 4.7 Vermogensniveaus

Het vermogen van de bereidingszone kan op verschillende niveaus geregeld worden. In de tabel vindt u de relatieve aanduidingen betreffende de verschillende types van bereidingen.

Vermogensniveau	Geschikt voor
0	Positie OFF
U	Functie Rechaud
1 - 2	Bereiding van beperkte hoeveelheden voedsel <b>(minimum vermogen)</b>
3 - 4	Bereiding
5 - 6	Bereidingen van grote hoeveelheden voedsel, het braden van grotere stukken
7 - 8	Braden, fruiten met meel
9	Braden
P	Braden / Bruin braden, bereiden <b>(maximum vermogen)</b>



## 5. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

### 5.1 Algemene waarschuwingen en advies



Bij de eerste aansluiting op het elektriciteitsnet zal automatisch een werkingstest worden uitgevoerd, en zullen alle controlelampjes enkele seconden oplichten.



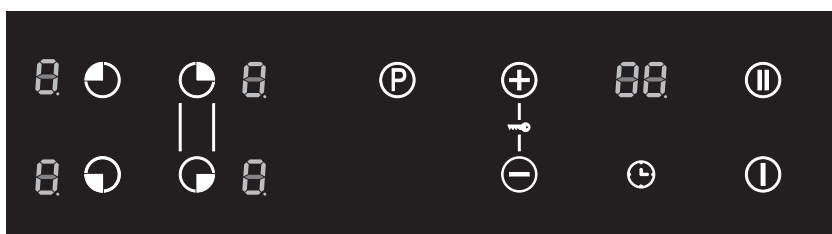
Schakel na gebruik de gebruikte kookplaten uit met de bedieningen die worden beschreven in de paragraaf "5.5 Uitschakeling van de bereidingszone". Vertrouw nooit alleen op de panherkenningsindicatie.



Plaats geen metalen voorwerpen zoals keukengerei of bestek op het oppervlak van de inductieplaat, omdat ze zouden kunnen verhitten.

### 5.2 Bedieningspaneel

Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Het gebruik van de kookplaat gebeurt door middel van sensortoetsen Touch-Control. Raak het symbool op het oppervlak van glaskeramik lichtjes aan. Elke aanraking wordt bevestigd door een geluidssignaal.



-  **Toets ON/OFF:** met deze toets kan de kookplaat in- of uitgeschakeld worden.
-  **Toets Pauze:** onderbreekt tijdelijk het bereidingsproces.
-  **Toets toename vermogen:** vergroot het vermogensniveau en verlengt de bereidingsduur.
-  **Toets afname vermogen:** verlaagt het vermogensniveau of verkort de bereidingsduur.
-  **Toets timer:** activeert de timer voor de automatische uitschakeling.
-  **Functietoets Power:** activeert de functie Power op de eerder geselecteerde zone.

-  **Selectietoets zone:** achteraan links.
-  **Selectietoets zone:** achteraan rechts.
-  **Selectietoets zone:** vooraan links.
-  **Selectietoets zone:** vooraan rechts.

Naast het display zijn leds aanwezig; indien ze knipperen, wordt aangeduid dat de wijziging van de waarde van het vermogen of de timer wordt uitgevoerd:



- 1 Bereidingszone achteraan links
- 2 Bereidingszone vooraan links
- 3 Timer kookwekker
- 4 Bereidingszone vooraan rechts
- 5 Bereidingszone achteraan rechts



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




## 5.3 Inschakeling/uitschakeling van de plaat

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




Indien u na het inschakelen van de kookplaat geen vermogenswaarde kiest, wordt de plaat na enkele seconden automatisch uitgeschakeld.


## 5.4 Inschakeling van de bereidingszone

Nadat de plaat werd ingeschakeld, moet de gewenste bereidingszone geselecteerd worden met de daarvoor bestemde selectietoetsen van de zone ( bijv. bereidingszone achteraan rechts). Op het overeenkomstige display zal een knipperend puntje verschijnen dat de wijziging van de waarde aanduidt. Met de toetsen  en  kan het vermogen ingesteld worden van 1 tot 9, of kan de verwarmingsversneller geactiveerd worden (raadpleeg “5.11 Functie Verwarmingsversneller”).




Bij de eerste druk op de toets  zal het vermogensniveau automatisch ingesteld worden op 5 om de handelingen van de selectie te versnellen.


## 5.5 Uitschakeling van de bereidingszone

Nadat de bereidingszone werd geselecteerd die moet uitgeschakeld worden met de selectietoetsen van de zone, moet deze gedeactiveerd worden door de waarde van het vermogen op 0 (nul) te stellen met de toets .



Als u alle zones tegelijkertijd wilt uitschakelen, houd dan de toets On/Off  minstens 2 seconden ingedrukt.

## 5.6 Restwarmte



Als de bereidingszone na de uitschakeling nog warm is, wordt het symbool  op het display weergegeven. Als de temperatuur 60°C of lager wordt, wordt het symbool niet meer weergegeven.





Let goed op voor kinderen omdat ze de aanduiding van de restwarmte niet goed kunnen 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.

## 5.7 Functie Power

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

Nadat de gewenste bereidingszone is geactiveerd, moet op de Power toets  gedrukt worden zodat het symbool  wordt weergegeven op het display.

Druk op de toets  of  om de functie Power te desactiveren.






De functie Power blijft maximum 10 minuten actief; na deze tijdsduur wordt het vermogen automatisch op niveau 9 gesteld.



## 5.8 Functie Pauze

Het bereidingsproces kan kort onderbroken worden door middel van de functie Pauze. Om de eerder ingestelde bereiding te hervatten, moet de functie Pauze gedesactiveerd worden.

Druk tijdens de bereiding op de toets Pauze . Op de displays wordt het opschrift  weergegeven.

Om de functie Pauze te desactiveren, moet op de toets Pauze  en daarna op een andere toets naar wens gedrukt worden (behalve de toets voor de inschakeling en de uitschakeling).



De functie Pauze blijft voor veiligheidsredenen maximum 10 minuten ingeschakeld, nadien zal de kookplaat automatisch uitgeschakeld worden.





De eventueel ingestelde timer wordt geblokkeerd, en zal weer ingeschakeld worden wanneer de functie Pauze wordt gedesactiveerd.

## 5.9 Timer kookwekker

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

### 5.9.1 Instelling van de timer kookwekker

Druk op de toets ; het display zal het knipperende puntje van de wijziging van de timer weergeven.

Stel de gewenste tijdsduur van de kookwekker in met de toetsen  en  (hou de toetsen ingedrukt om sneller vooruit te gaan).




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




De timer kan gebruikt worden wanneer de kookzones in- en uitgeschakeld zijn.

### 5.9.2 Einde van de ingestelde tijdsduur

Na de eerder ingestelde tijdsduur zal de gebruiker gewaarschuwd worden met een reeks geluidssignalen. Om deze melding te onderbreken, moet op de toets  gedrukt worden.

### 5.9.3 Desactivering van de timer kookwekker

Om de timer kookwekker te desactiveren tijdens de werking, moet de waarde op nul gesteld worden met behulp van de toets . De timer zal gedesactiveerd worden wanneer op het display het opschrift

 verschijnt.








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

## 5.10 Timer automatische uitschakeling bereidingszone

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

### 5.10.1 Instelling van de bereidingsduur




Druk op de toets ; het display zal het knipperende puntje van de wijziging van de kookwekker weergeven (raadpleeg 5.9 Timer kookwekker).

Druk nogmaals op de toets ; indien minstens één bereidingszone is geactiveerd, zal het verlichte puntje oplichten dat de zone met timer aanduidt. Nu kan de tijd voor de automatische uitschakeling geselecteerd worden met behulp van de toetsen  en  (houd de toetsen ingedrukt om sneller vooruit te gaan), of kan nog een plaat geselecteerd worden met de toets .



Als de timer geactiveerd wordt wanneer geen enkele kookzone actief is, zal hij als kookwekker dienen zoals eerder werd beschreven (raadpleeg “5.9 Timer kookwekker”).

### 5.10.2 Wijziging van de ingestelde tijdsduur

Druk op de toets  tot het verlichte puntje verschijnt onder het display van de zone waarvoor de ingestelde tijd moet gewijzigd worden. Nadat de gewenste zone werd geselecteerd met de toetsen  en  kan de eerder geselecteerde tijdsduur gewijzigd worden.

### 5.10.3 Einde van de ingestelde tijdsduur

Na de eerder ingestelde tijdsduur zal de kookzone uitgeschakeld worden en zal de gebruiker gewaarschuwd worden met een reeks geluidssignalen. Om deze melding te onderbreken, moet op eender welke toets gedrukt worden.



## 5.11 Functie Verwarmingsversneller

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

Om deze functie te activeren, nadat het maximum vermogensniveau **9** is bereikt, moet op de toets **+** gedrukt worden. Op het display zal het opschrift **A** verschijnen: de verwarmingsversneller is actief. Vervolgens zal het display afwisselend het vermogensniveau **9** en het opschrift **A** weergeven. Met de toetsen **+** en **-** kan het vermogen van de bereiding geselecteerd worden. Na de bepaalde tijdsduur (raadpleeg de tabel) zal de bereiding verder gezet worden aan het ingestelde vermogensniveau.



Nadat de functie van de verwarmingsversneller is geactiveerd en als geen vermogensniveau lager dan 9 wordt geselecteerd om de bereiding verder te zetten, zal de functie van de verwarmingsversneller na 10 seconden automatisch gedesactiveerd worden en zal de bereiding verder gezet worden met niveau 9.



Als een hoger vermogensniveau of de functie Power wordt geselecteerd, kan de functie van de verwarmingsversneller gedesactiveerd worden omdat het maximum vermogen wordt overschreden.

Ingesteld vermogensniveau	Bereiding met snelle start Tijdsduur (min:sec)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

## 5.12 Functie Bridge

Met de functie Bridge kunnen visplaten en rechthoekige pannen gebruikt worden op de bereidingszones die verbonden zijn met de twee lijnen.

De zones zullen gelijktijdig geactiveerd worden en zich dus als 1 bediende zone gedragen.

### 5.12.1 Activering van de functie Bridge

Nadat de kookplaat is ingeschakeld (raadpleeg "5.3 Inschakeling/uitschakeling van de plaat", moet gelijktijdig op de toetsen **⌚** en **⌚** gedrukt worden.

Op het bovenste display van de betreffende zones zal het symbool **A** worden weergegeven. Het vermogensniveau zal daarentegen weergegeven worden op het onderste display.

### 5.12.2 Desactivering van de functie Bridge

Om de functie Bridge te desactiveren, moet gelijktijdig op de toetsen **⌚** en **⌚** gedrukt worden.



Wanneer de functie Bridge actief is, is het niet mogelijk om de functie Power te activeren op de betreffende zones.



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




## 5.13 Blokkering van de bedieningen


De blokkering van de bedieningen is een mechanisme waarmee het toestel kan worden beschermd tegen toevallig of onjuist gebruik.



Deze functie kan niet geactiveerd worden als de bereidingszones in werking zijn gesteld.

### 5.13.1 Activering van de blokkering van de bedieningen




Nadat de plaat werd ingeschakeld (raadpleeg “5.3 Inschakeling/uitschakeling van de plaat”), moet gelijktijdig op de toetsen  en  gedrukt worden; druk na het bevestigende geluidssignaal op de toets .

Nu zijn de bedieningen geblokkeerd en wordt het opschrift  weergegeven op de displays.



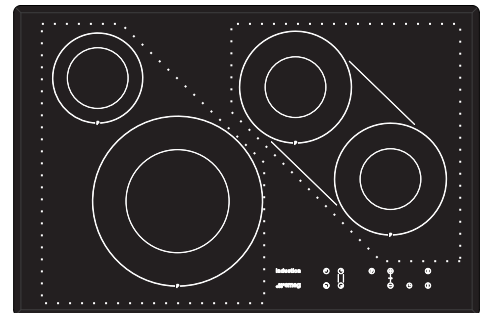
Een gebrek aan netspanning veroorzaakt de desactivering van de blokkering van de bedieningen.

### 5.13.2 Desactivering van de blokkering van de bedieningen

Druk gelijktijdig op de toetsen  en , en druk na het bevestigende geluidssignaal op de toets .

## 5.14 Vermogenbeheer

Om het verbruik te optimaliseren, kunnen de groepen van twee platen (zie de bovenstaande figuur) niet meer dan één bepaald maximum vermogen leveren. Wanneer het vermogen dat voor de twee platen is ingesteld het toegestane vermogen overschrijdt, zorgt de elektronische kaart er automatisch voor dat het mogelijke maximum niveau wordt behouden door het vermogen aan te passen dat door de platen wordt geleverd. Het vermogenspeil, dat geselecteerd wordt door de elektronische kaart, zal steeds zichtbaar zijn op het display.



De laatst ingestelde zone heeft prioriteit.





### 5.15 Tabel voor de bereidingen

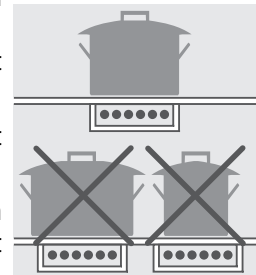
In de onderstaande tabel worden vermogenswaarden weergegeven die ingesteld kunnen worden, en bij iedere waarde wordt het type van het te bereiden voedsel vermeld. De waarden kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en de smaak van de consument.

INGESTELD NIVEAU	TYPE VAN VOEDSEL
1 - 2	Om voedsel te verwarmen, kleine hoeveelheden water aan de kook te houden, om sauzen met eidooiers of boter te kloppen.
3 - 4	Voor het bereiden van vaste en vloeibare voedingsmiddelen, het aan de kook houden van water, het ontdooien van diepvriesproducten, omeletten van 2-3 eieren, het bereiden van fruit- en groentegerechten, en verschillende bereidingen.
5 - 7	Het stoven van vlees, vis, groenten, gerechten met meer of minder water, bereiding van jam enz.
8 - 9	Gebraden vlees of vis, biefstuk, lever, gestoofd vlees en vis, eieren, enz.
P	Bakken van aardappelen in olie enz., het snel aan de kook brengen van water.

Voor een goed rendement en een juist energieverbruik mogen alleen pannen worden gebruikt die geschikt zijn voor gebruik op elektrische bereidingszones:

- De bodem van de pannen moet erg dik en perfect vlak zijn, en moet bovendien rein en droog zijn (zoals ook de kookplaat zelf).
- Gebruik geen gietijzeren pannen of pannen met een ruwe bodem, omdat deze het oppervlak van de kookplaat zouden kunnen krassen.

De diameter van de bodem van de pannen moet gelijk zijn aan de diameter van de getekende cirkel op de bereidingszones; als deze niet overeenkomen, wordt energie verspild.





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

## 6. REINIGING EN ONDERHOUD




Vóór elke handeling moet de stroomtoevoer van het toestel uitgeschakeld worden.



Gebruik geen stoomstraal om het toestel te reinigen.

### 6.1 Reiniging van de glaskeramische kookplaat



De glaskeramische kookplaat moet regelmatig worden schoongemaakt, het liefst na elk gebruik, als het symbool  van alle displays is verdwenen.

Eventuele lichtgekleurde strepen, veroorzaakt door pannen met een aluminium bodem, kunnen worden verwijderd met een in azijn vochtig gemaakte doek.

Als na gebruik van de kookplaat verbrande resten achterblijven, moeten deze verwijderd worden. Spoel met water en droog goed met een reine doek. Gebruik in geen geval schurende of bijtende middelen (bijv. producten in poedervorm, ovensprays, vlekkenmiddelen en metalen sponsjes).

**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 deze zandkorrels dus onmiddellijk van het oppervlak van de kookplaat.

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

Er kan een **glanzend oppervlak** gevormd worden door het schuiven van de bodems van de pannen, vooral indien ze van aluminium zijn, en indien niet geschikte reinigingsmiddelen gebruikt worden. De glans kan moeilijk verwijderd worden wanneer gewone reinigingsmiddelen gebruikt worden. Het kan zijn dat de reiniging meerdere keren moet herhaald worden. Het gebruik van bijtende reinigingsmiddelen, of de wrijving met de bodem van de pannen, kan de decoratie van de kookplaat mettertijd polijsten zodat dus donkere vlekken gevormd kunnen worden.

### 6.2 Wekelijkse reiniging

Reinig en verzorg de kookplaat wekelijks met een gewoon product voor de reiniging van glaskeramiëk. Respecteer steeds de aanwijzingen van de producent. Het silicon 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 reine doek. Let op dat geen resten van reinigingsmiddel achterblijven op de kookplaat, omdat ze een bijtende reactie zouden kunnen hebben wanneer de plaat verwarmd wordt, en dus de structuur zouden kunnen wijzigen.



## 7. WAT ALS IETS NIET WERKT?

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	HANDELING
De kookplaat werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De kookplaat is niet aangesloten of de hoofdschakelaar is uitgeschakeld.</li> <li>- Er is een onderbreking van de stroomtoevoer.</li> <li>- Ingrep van de zekering of de magnetothermische schakelaar van de huiselijke installatie.</li> <li>- Sensortoetsen geblokkeerd (kinderbeveiliging).</li> <li>- De toetsen zijn gedeeltelijk bedekt door een vochtig doek, een vloeistof of een metalen voorwerp.</li> <li>- Er werden ongeschikte pannen gebruikt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schakel de hoofdschakelaar in.</li> <li>- Controleer de stroomtoevoer.</li> <li>- Vervang de zekering of activeer de magnetothermische schakelaar van de huiselijke installatie weer.</li> <li>- Deblokkeer de sensortoetsen (kinderbeveiliging).</li> <li>- Verwijder het obstakel.</li> <li>- Raadpleeg het hoofdstuk «Pannen die voor de inductieplaat kunnen worden gebruikt».</li> </ul>
De resultaten van de bereiding zijn niet bevredigend.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De temperatuur is te hoog of te laag.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Raadpleeg een kookboek.</li> </ul>
De kookplaat produceert rook.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De kookplaat is vuil.</li> <li>- Er is voedsel gemorst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinig de plaat na de bereiding. Laat de plaat eerst afkoelen.</li> <li>- Gebruik een grotere pan.</li> </ul>
De foutcode E2 wordt aangegeven, met een tijdelijk geluidssignaal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Een van de Touch-Control toetsen is geactiveerd door voedsel dat op de kookplaat werd gemorst, door pannen of door andere voorwerpen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinig het oppervlak of verwijder het voorwerp.</li> </ul>
Eén van de foutcodes E1 - E3 - E4 - E5 - E6 - E7 wordt aangegeven	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Er is een technisch defect.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contacteer de assistentiedienst.</li> </ul>
De zekeringen of de magnetothermische schakelaar van de huiselijke installatie springen regelmatig.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Neem contact op met de assistentiedienst of met een elektricien.</li> </ul>
De gebruikte pannen maken veel lawaai.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Er bestaat geen gevaar voor de kookplaat of de pan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dit is normaal bij bepaalde soorten pannen.</li> </ul>
De koelventilator blijft ook na de uitschakeling van de kookplaat in werking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dit is normaal, want de elektronica moet afkoelen.</li> </ul>	
U hoort geknars of geklik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lawaai als gevolg van technische redenen, dit kan niet vermeden worden.</li> </ul>	
Scheuren of barsten in de plaat		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Als barsten of scheuren opgemerkt worden, of als het oppervlak van de glaskeramische plaat zou breken, moet het toestel onmiddellijk uitgeschakeld worden. Schakel de stroom uit, en contacteer de assistentiedienst.</li> </ul>



## 8. INSTALLATIE

### 8.1 Aanwijzingen betreffende de veiligheid voor de montage in keukenmeubels

	<p>VOORDAT HET TOESTEL WORDT GEÏNSTALLEERD, MOETEN GEPASTE PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN GEDRAGEN WORDEN.</p>		
--	---	--	--

Finiebewerkingen, kleefstoffen of plastic bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (>90°C). Zoniet zouden ze mettertijd kunnen vervormen.

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

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

### 8.2 Insnijding van het werkblad

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

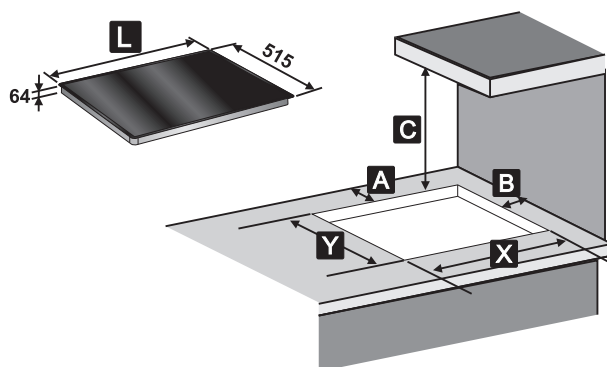
De installatie kan uitgevoerd worden op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met plastic gelamineerd hout, als het maar hittebestendig is (T 90°C).

Maak een opening in het bovenblad van het meubel met de afmetingen die op de afbeelding worden vermeld, en houd daarbij een minimum afstand tot de achterrand **A** aan.

Dit toestel kan worden geplaatst tegen wanden die hoger zijn dan het werkblad, op voorwaarde dat de minimum afstand **B**, die op de afbeelding wordt aangeduid, wordt aangehouden om beschadigingen door oververhitting te vermijden.

Controleer of de afstand van de kookplaat tot een eventuele verticale plank erboven minstens **C** is.

#### 8.2.1 Afmetingen inbouw



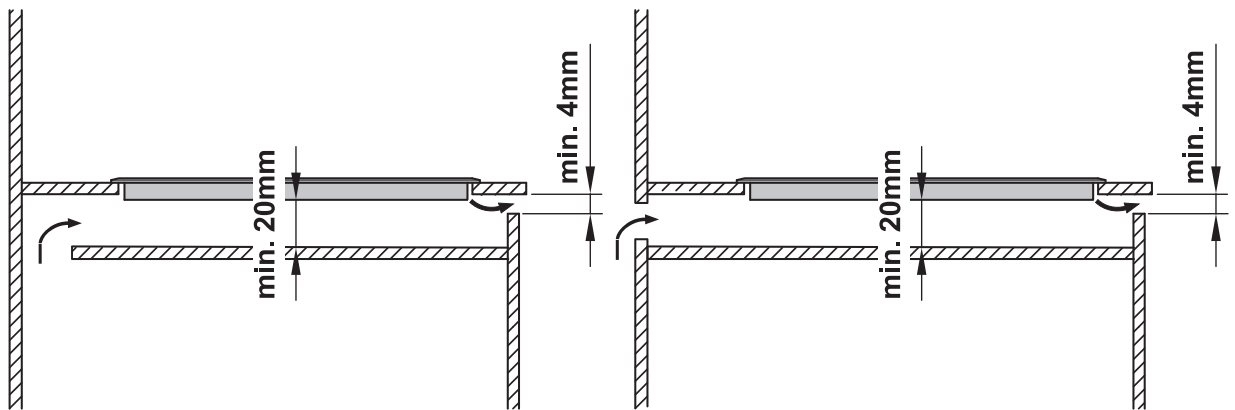
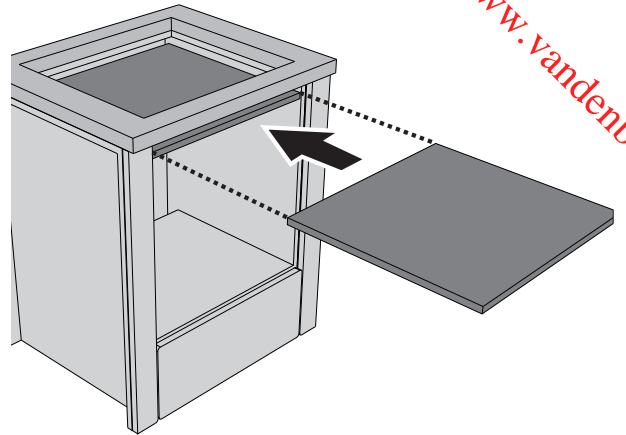
L (mm)	X (mm)	Y (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)
770	730	480	50 min.	50 min.	750 min.



### 8.3 Inbouw

#### 8.3.1 Op neutrale ruimte of laden

Wanneer er zich andere meubelen (zijwanden, laden, enz.) onder de kookplaat bevinden, moet er een dubbele houtbodem worden geïnstalleerd op een minimumafstand van 20 mm vanaf de onderkant van de kookplaat, zodat toevallig contact wordt vermeden. De dubbele bodem mag alleen met geschikt gereedschap worden verwijderd.



met opening onderaan

met opening achteraan

#### 8.3.2 Op inbouwruimte voor oven

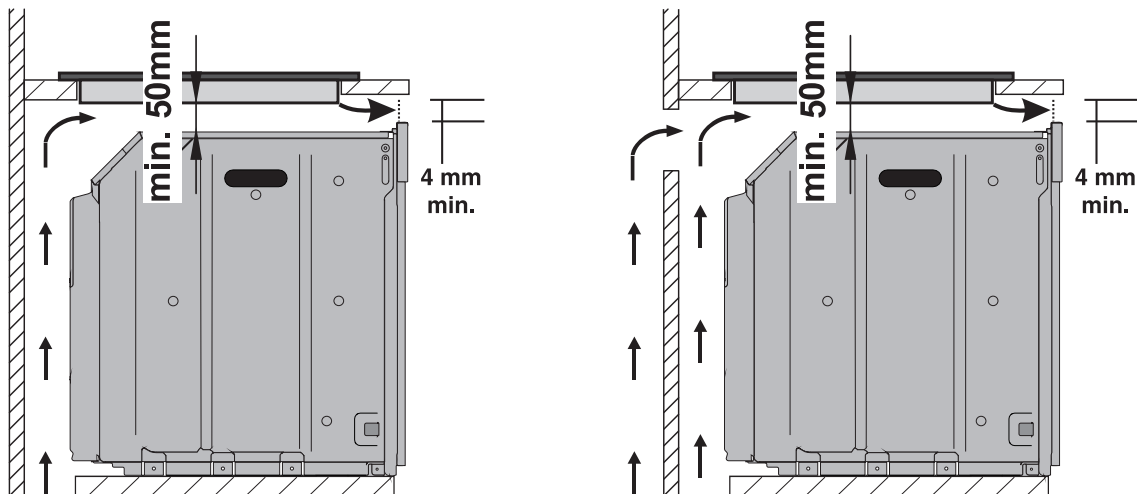


Wanneer de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze voorzien worden van een ventilator voor de koeling.

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

Verwijder de dwarslat vooraan (indien nodig) van het meubel zodat een opening voor de luchtstroom van minstens 4 mm onder het werkblad en over de volledige breedte van het toestel ontstaat.

Wanneer de kookplaat boven een oven, een afwasmachine of een koelkast wordt geïnstalleerd, moet in elk geval een ruimte van minstens 5 cm tussen de kookplaat en de bovenkant van het daaronder geïnstalleerde product worden gelaten.



met opening enkel onderaan

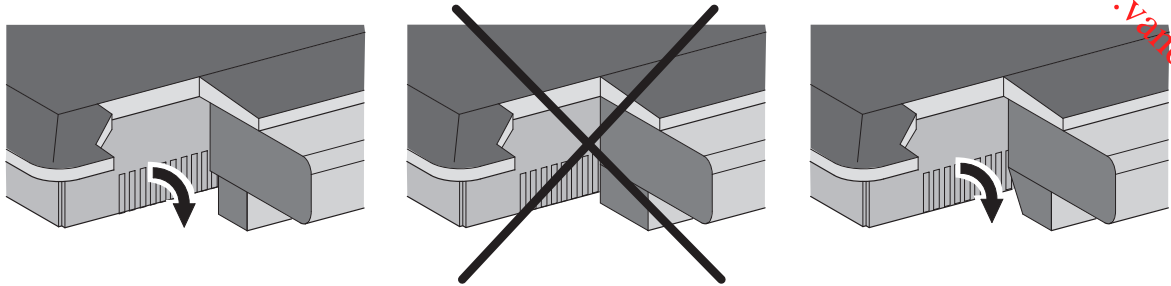
met opening onderaan en achteraan



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

## 8.4 Ventilatie

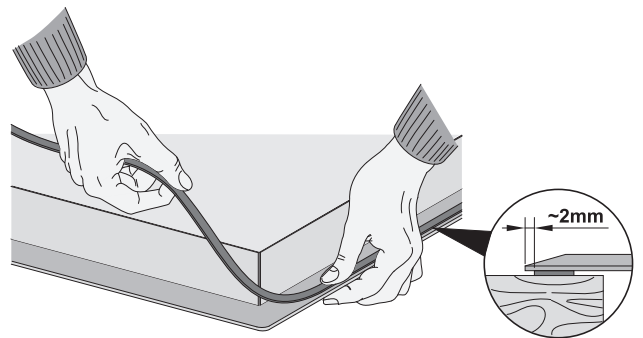
Hieronder worden twee juiste installaties met voldoende ventilatie getoond, en een verkeerde installatie die niet mag worden gebruikt.



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

## 8.5 Pakking van de kookplaat

Vóór de montage 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.

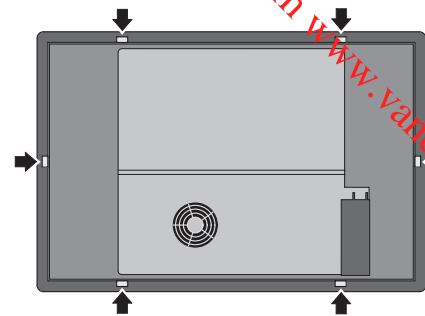


Bevestig de kookplaat niet met behulp van silicon, omdat de plaat dan indien noodzakelijk niet meer kan gedemonteerd worden zonder dat ze beschadigd wordt.

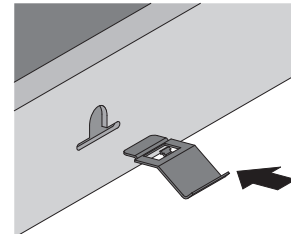


## 8.6 Plaatsing van de bevestigingsklemmen

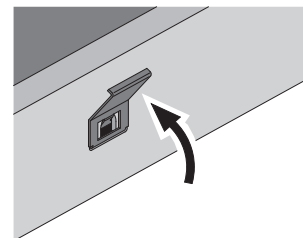
Plaats de bevestigingsklemmen in elke positie die aangeduid wordt door de pijlen. De klemmen garanderen een optimale bevestiging en centrering.



Om de klemmen vast te maken op de plaat moeten deze horizontaal en met een lichte druk in de daarvoor bestemde insnijding geplaatst worden.



Draai ze vervolgens naar boven zodat ze definitief geklemd worden.







## 8.7 Elektrische aansluiting



Controleer of het voltage en de afmetingen van de stroomtoevoerlijn overeenstemmen met de kenmerken die aangeduid worden op de plaat die zich onder de carter van het toestel bevindt. **Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.**



DE ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN DE KOOKPLAAT MOET WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN GEKWALIFICEERD MONTEUR.



VOORDAT DE WERKZAAMHEDEN WORDEN UITGEVOERD, MOET DE STROOMTOEVOER VAN DE KOOKPLAAT WORDEN UITGESCHAKELD.



HET IS VERPLICHT OM EEN AARDING OP HET TOESTEL TE VOORZIEN VOLGENS DE VOORZIENE VEILIGHEIDSNORMEN VAN DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE.



ALS HET TOESTEL DOOR MIDDEL VAN STOPCONTACT EN STEKKER OP HET ELEKTRICITEITSNET WORDT AANGESLOTEN, MOETEN BEIDE VAN HETZELFDE TYPE ZIJN EN MOETEN ZE CONFORM DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN OP DE STROOMKABEL WORDEN AANGESLOTEN. HET STOPCONTACT MOET BEREIKBAAR BLIJVEN NA INBOUW VAN HET TOESTEL.

**TREK NOOIT AAN DE KABEL OM DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT TE VERWIJDEREN.**



ONMIDDELLIJK NA DE INSTALLATIE MOET U AAN DE HAND VAN DE BOVENSTAANDE AANWIJZINGEN EEN KORTE TEST UITVOEREN. ALS HET TOESTEL NIET WERKT (CONTROLEER EERST OF ALLE AANWIJZINGEN JUIST ZIJN OPGEVOLGD), MOET HET WORDEN LOSGEKOPPELD VAN HET STROOMNET EN MOET U CONTACT OPNEMEN MET HET DICHTSTBIJZIJNDE ASSISTENTIECENTRUM.

**PROBEER NOOIT OM HET TOESTEL ZELF TE HERSTELLEN.**



LAAT DE STROOMKABEL LANGS DE ACHTERKANT VAN HET MEUBEL LOPEN, EN ZORG ER VOOR DAT DEZE NIET IN AANRAKING KOMT MET DE ONDERSTE CARTER VAN DE KOOKPLAAT OF MET EEN EVENTUELE INGEBOUWDE OVEN ERONDER.



DE AARDINGSDRAAD MOET LANGER ZIJN DAN DE DRADEN DIE DE STROOM GELEIDEN, ZODAT DE DRAAD VAN DE AARDING ALS LAATSTE LOSKOMT ALS HET STOPCONTACT WORDT LOSGERUKT VAN DE STROOMKABEL.



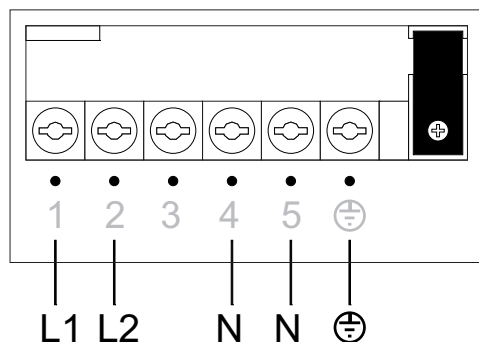
GEBRUIK GEEN VERLOOPSTEKKERS, ADAPTERS OF AFTAKKINGEN OMDAT ZE OVERVERHITTING OF BRAND ZOULDEN KUNNEN VEROORZAKEN.



WANNEER EEN VASTE AANSLUITING WORDT GEBRUIKT, MOET OP DE STROOMKABEL VAN HET TOESTEL EEN OMNIPOLAIR ONDERBREKINGSMECHANISME WORDEN VOORZIEN WAARVAN DE OPENINGSAFSTAND VAN DE CONTACTEN MINSTENS **3 MM** BEDRAAGT; DIT SYSTEEM MOET ZICH OP EEN MAKKELIJK BEREIKBARE PLAATS NABIJ HET TOESTEL BEVINDEN.



**De constructeur kan niet aansprakelijk worden gesteld** voor letsels aan personen of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van bovenstaande voorschriften of door het onklaar maken van ook een afzonderlijk deel van het toestel.



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



TYPE PLAAT (CM)	MOGELIJKE TYPES VAN AANSLUITING	TYPE VAN KABEL (wanneer niet aanwezig)
70	380 - 415 V 2N~ 	vierpolig <b>4 x 2,5 mm<sup>2</sup></b> H05V2V2-F 
	220 - 240 V 1N~ 	driepolig <b>3 x 4 mm<sup>2</sup></b> H05V2V2-F 



Lees aandachtig het plaatje voor de aansluitingen dat zich onder het toestel of rond de stroomkabel bevindt.



Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90°C, van het type H05V2V2-F.



De bovenstaande stroomkabels hebben afmetingen die rekening houden met de gelijktijdigheidsfactor (conform de norm EN 60335-2-6).