

# Inhoudsopgave

<b>1 Waarschuwingen</b>	<b>116</b>
1.2 Beoogd gebruik	120
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	121
<b>2 Beschrijving</b>	<b>122</b>
2.1 Algemene beschrijving	122
2.2 Kookzones	122
2.3 Symbolen	124
<b>3 Gebruik</b>	<b>125</b>
3.1 Voorbereiding	126
3.2 Het gebruik van de kookplaat	126
<b>4 Reiniging en onderhoud</b>	<b>134</b>
4.1 Reiniging van de oppervlakken	134
4.2 Wekelijkse gewone reiniging	134
4.3 Voedselresten of -vlekken	134
4.4 Wekelijkse reiniging	135
4.5 Oplossingen voor problemen...	136
<b>5 Installatie</b>	<b>137</b>
5.1 Veiligheidswaarschuwingen	137
5.2 Insnijding van het werkblad	137
5.3 Inbouw	140
5.4 Elektrische aansluiting	141
5.5 Voor de installateur	142

## VERTALING VAN DE OORSPRONKELIJKE GEBRUIKSAANWIJZING

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het apparaat te behouden.

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Waarschuwingen

### 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

#### Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik.
- Raak geen verwarmingselementen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- 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 warmteafvoer niet verstopt raken.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die heet worden en vlam kunnen vatten. Wees heel voorzichtig.





## Waarschuwingen

- Brandgevaar: laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.
- De houders of de grillplaten moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle houders moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Geen bijtende stoffen zoals citroensap of azijn op de kookplaat morsen.
- Mors tijdens de bereiding geen suiker of zoete mengsels op de kookplaat.
- 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.
- Activeer de toetsblokkering indien u kinderen of huisdieren heeft die de kookplaat kunnen bereiken.
- De kookzones blijven ook na gebruik gedurende een bepaalde periode nog zeer warm, ook al zijn deze uitgeschakeld. Raak de oppervlakken van de kookplaat niet aan.
- Schakel de platen na het gebruik uit. Vertrouw nooit alleen op de panherkenningsindicatie.

## Voor dit apparaat

- Als barsten of scheuren opgemerkt worden, of als het oppervlak van de glaskeramische plaat zou breken, moet het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld worden. Schakel de stroom uit en neem contact op met de Technische Dienst.
- Vermijd dat harde en zware voorwerpen op de kookplaat kunnen vallen zodat deze niet kan beschadigd worden.
- Gebruik de kookplaat niet als in de oven het proces van de pyrolyse bezig is.
- Raak het oppervlak van de kookplaat niet aan, of reinig het niet, tijdens de functionering of wanneer de controlelampen van de restwarmte oplichten.
- Waak over kinderen, ze kunnen de brandende controlelamp voor de restwarmte moeilijk zien. De kookzones blijven na gebruik voor een bepaalde periode zeer warm, ook al zijn ze uitgeschakeld. Houd kinderen uit de buurt zodat ze niet kunnen aanraken.
- Het glaskeramische oppervlak is schokbestendig, maar u dient te voorkomen dat er zware en harde voorwerpen vallen op de kookplaat: die zou kunnen breken als het om puntige voorwerpen gaat.





## Waarschuwingen

- Het glaskeramische kookoppervlak mag niet als steunvlak gebruikt worden.
- Verwijder eventueel aanwezige vloeistof van de dekplaat voor u die opent.
- Laat de kookplaat afkoelen voor u de dekplaat sluit.
- Personen met een pacemaker of een gelijkaardig apparaat moeten zich ervan vergewissen dat de werking van deze apparaten niet wordt beïnvloed door het inductieveld, waarvan het frequentiebereik tussen 20 en 50 kHz ligt.
- Overeenkomstig de bepalingen van de elektromagnetische compatibiliteit behoort de elektromagnetische inductieplaat tot Groep 2 en Klasse B (EN 55011).

### 1.2 Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld om thuis voedsel te bereiden. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

### 1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant

- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van:
  - een ander gebruik van het apparaat dan wordt voorzien;
  - het niet in acht nemen van de voorschriften van de gebruiksaanwijzing;
  - het forceren van ook slechts één deel van het apparaat;
  - het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

### 1.4 Identificatieplaatje

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

### 1.5 Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat en moet gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudig te bereiken plaats worden bewaard.

Deze gebruiksaanwijzing aandachtig voor het gebruik van het apparaat doorlezen.



## 1.6 Verwerking



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.

## 1.7 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



### Advies / Informatie

1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.
- Enkele gebruiksaanwijzing.



## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving

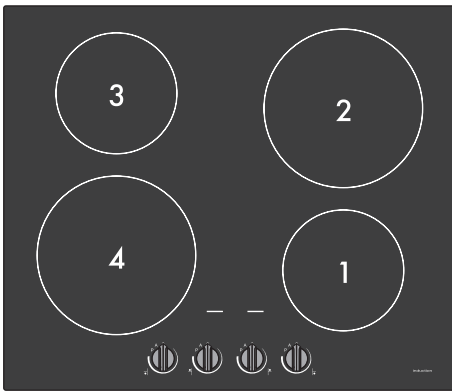
#### Voordelen van inductiekoken



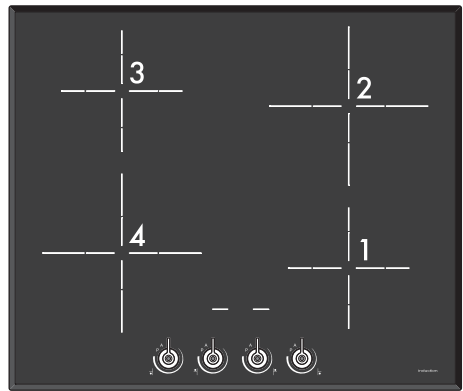
De kookplaat is voorzien van een inductiegenerator voor elke kookzone. Elke generator onder het glaskeramische oppervlak heeft een elektromagnetisch veld dat een thermische stroom op de onderkant van de pan veroorzaakt. De warmte wordt niet aan de kookzone overgedragen, maar wordt direct door de inductieve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

- Energiebesparing, dankzij de rechtstreekse overdracht van energie naar de pan (u moet daarvoor bestemde pannen van magnetiseerbaar materiaal gebruiken) in vergelijking met het traditioneel elektrisch koken.
- Grotere veiligheid dankzij de overdracht van energie naar alleen het houder dat op de kookplaat geplaatst is.
- Hoog rendement bij de overdracht van energie van de bereidingszone naar de onderkant van de pan.
- Snelle verwarming.
- Kleinere kans op brandwonden, omdat het kookoppervlak enkel wordt verwarmd door de onderkant van de pan; overgekookt voedsel bakt niet aan.

### 2.2 Kookzones

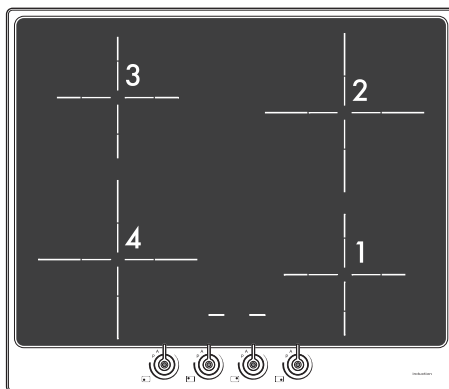
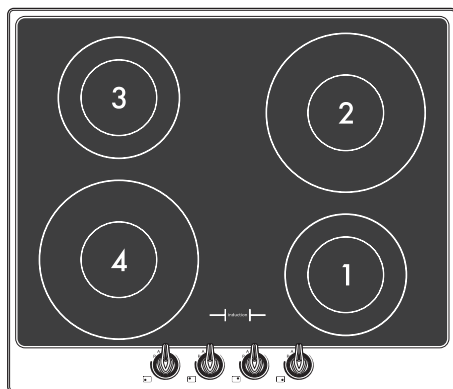
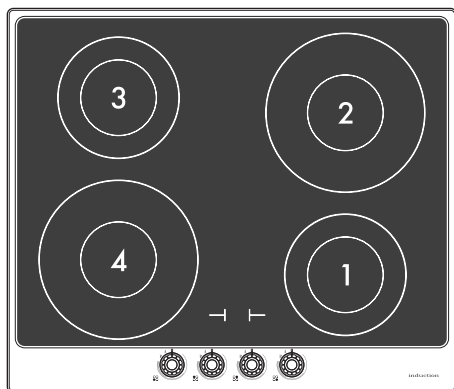


Modellen met rechte rand



Modellen met afgeschuinde rand





Modellen met sierlijst

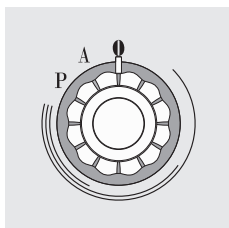
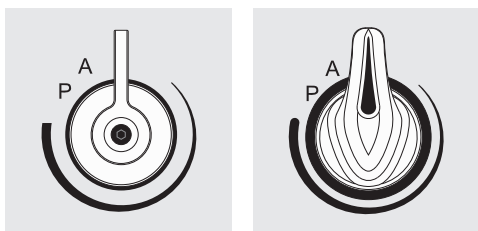
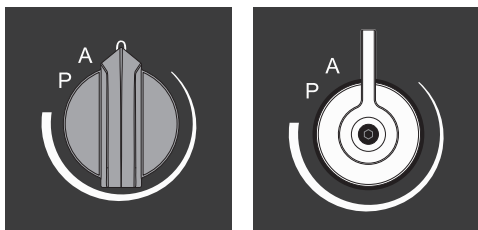
Zone	diameter externe (mm)	Min. pan Ø (mm)	Max. geabsorbeerd vermogen (W)*	Geabsorbeerd vermogen in Boosterfunctie (W)*
1	180	110	1300	1400
2	230	120	2300	3000
3	180	110	1300	1400
4	230	120	2300	3000

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



## 2.3 Symbolen

### Knoppen



Draai de knop rechts- of linksom om het vermogen van de kookzone te verhogen of te verlagen (waarde zichtbaar op display).

### OFF-positie **O**

De kookzone is uit.

### Boosterpositie **P**

In deze positie wordt de boosterfunctie van de kookzone geactiveerd.

### Versnellerpositie **A**

In deze positie wordt de versnellerfunctie van de kookzone geactiveerd.

### Kookzones





## 3 Gebruik

### Waarschuwingen



#### Hoge temperatuur Gevaar voor verbranding

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



#### Hoge temperatuur Brand- en ontploffingsgevaar

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



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

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



## 3.1 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).
3. Positioneer een volle pan water op elke kookzone vooraan, en schakel ze gedurende minstens 30 minuten op het maximale vermogen in.
4. Schakel na 30 minuten de kookzones vooraan uit, en herhaal de handeling op de kookzones achteraan en op de eventuele centrale kookzone.
5. Indien de bedieningen nadat deze handelingen zijn uitgevoerd niet correct zouden functioneren, kan het noodzakelijk zijn om de handeling langer uit te voeren tot de vochtigheid helemaal is verdampt.

## 3.2 Het gebruik van de kookplaat



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

Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Ter hoogte van elke knop wordt de bijbehorende kookzone aangegeven.

Draai de knop rechtsonder op de gewenste vermogenswaarde.

### Houders die geschikt zijn voor inductiekoken

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

### Geschikte houders:

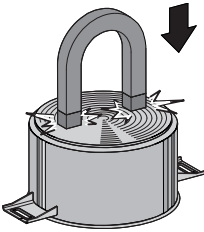
- Recipiënten van geëmailleerd staal met dikke bodem.
- Houders van gietijzer met geëmailleerde bodem.
- Houders van meerlagig roestvrij staal, roestvrij ferritisch staal en aluminium met speciale bodem.



## Niet geschikte houders:


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


Om te controleren of de pan geschikt is, volstaat het om een magneet tegen de onderkant te houden: als de magneet wordt aangetrokken is de pan geschikt voor een inductiekookplaat. Als u niet over een magneet beschikt, kunt u in het houder een kleine hoeveelheid water gieten, het op een kookzone plaatsen en de plaat inschakelen. Indien op het display het symbool  verschijnt, is de pan niet geschikt.



Gebruik uitsluitend pannen met een perfect vlakke onderkant, die geschikt zijn voor inductiekookplaten. Het gebruik van pannen met een onregelmatige bodem kan er voor zorgen dat het systeem niet goed werkt of dat het systeem de pan niet herkent.

## Herkenning van de pan

Wanneer geen pan op een kookzone staat of als de pan te klein is, wordt geen energie overgedragen en verschijnt het symbool  op het display.

Als een geschikte pan op de kookzone staat, detecteert het herkenningssysteem de aanwezigheid van de pan en schakelt het systeem de plaat in op het vermogen dat ingesteld werd met de draaiknop. Het overdragen van energie wordt ook onderbroken wanneer de pan wordt verwijderd van de kookzone (op het display wordt het symbool  weergegeven).

Wanneer de panherkenningfunctie geactiveerd wordt, ondanks de beperkte afmetingen van de pannen of de potten die zich op de kookzone bevinden, wordt enkel de noodzakelijke energie overgedragen.

**Limieten bij de herkenning van de pan:** De minimale diameter van de onderkant van de pan wordt (afhankelijk van de modellen) aangeduid door een cirkel of een kruis op de kookzone.

De aanwezigheid van pannen met een kleinere diameter zou niet herkend kunnen worden, waardoor de inductiestroom niet wordt ingeschakeld.





## Beperking van de bereidingsduur

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

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

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

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

## Bescherming tegen oververhitting

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

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

## Advies om energie te besparen

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



- Tijdens de aankoop van een pan moet u controleren of de aangeduide diameter de bodem of de bovenkant van het houder betreft, omdat deze laatste bijna altijd groter is dan de bodem.
- Wanneer u gerechten maakt waarvoor lange bereidingstijden noodzakelijk zijn, kunt u tijd en energie besparen door gebruik te maken van een snelkookpan waardoor bovendien de vitamines die het voedsel bevat bewaard blijven.
- Controleer of de snelkookpan voldoende vloeistof bevat, omdat een oververhitting, die veroorzaakt wordt door gebrek aan vloeistof, de pan en de kookzone zou kunnen beschadigen.
- Bedek indien mogelijk de pannen steeds met een gepast deksel.
- Kies een pan die geschikt is voor de hoeveelheid voedsel die klaargemaakt moet worden. Wanneer u een grote pan gebruikt die half leeg is, wordt energie verspild.



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



## Vermogensniveaus

Het vermogen van de kookzone kan op verschillende niveaus geregeld worden. In de tabel vindt u de aanduidingen met betrekking tot de verschillende types van bereidingen.

Vermogensniveau	Geschikt voor:
0	Positie OFF
1 - 2	Bereiding van beperkte hoeveelheden voedsel (minimaal vermogen)
3 - 4	Bereiding
5 - 6	Bereidingen van grote hoeveelheden voedsel, het braden van grotere stukken
7 - 8	Braden, fruiten met meel
9	Braden
P *	Braden / Aanbraden, koken (maximaal vermogen)

\* zie boosterfunctie

## Restwarmte



### Incorrect gebruik Gevaar op verbranding

- Let goed op voor kinderen omdat ze de aanduiding van de restwarmte waarschijnlijk niet kunnen zien. De kookzones blijven na gebruik voor een bepaalde periode zeer warm, ook al zijn ze uitgeschakeld. Houd kinderen dus uit de buurt, zodat ze hun handen niet verbranden.

Als de kookzone na uitschakeling nog warm is, wordt het symbool **H** op het display weergegeven. Als de temperatuur 60°C of minder bedraagt, verdwijnt het symbool.

## Boosterfunctie



Met de boosterfunctie kan de kookzone maximaal 5 minuten lang op het maximale vermogen geactiveerd worden. Dit is nuttig voor het snel aan de kook brengen van een grote hoeveelheid water of voor het aanbraden van vlees.

- Draai de knop rechtsom twee seconden lang op **P** en laat de knop los. Op het display wordt **P** weergegeven.

(Uitsluitend op de kookzones **2** en **4**): De functie Booster wordt na 5 minuten automatisch gedeactiveerd, en de bereiding zal verder uitgevoerd worden met vermogensniveau **9**.



De boosterfunctie heeft de prioriteit over de verwarmingsversneller.



## Verwarmingsversneller



Elke kookzone is voorzien van een verwarmingsversneller die de het maximale vermogen kan afgeven gedurende een tijd die proportioneel is aan het gekozen vermogen (de zone wordt ingeschakeld met de hoogste instelling, om vervolgens verder te gaan naar het geselecteerde vermogen).

1. Draai de knop rechtsom op **A** en laat de knop los. Op het display wordt **A** weergegeven.
2. Selecteer binnen 3 seconden het gewenste verwarmingsvermogen (**1...8**). Het geselecteerde vermogen en het symbool **A** worden afwisselend weergegeven op het display.

Het vermogensniveau kan te allen tijde worden verhoogd. De periode „maximaal vermogen” wordt automatisch aangepast.



Schakel de verwarmingsversneller uit door de knop te plaatsen op het vermogen **9**. Plaats de knop vervolgens op het gewenste verwarmingsvermogen (**1...8**). Als de verwarmingsversneller is ingesteld op vermogensniveau **9**, draait u de knop linksom.

## Vermogensbeheer

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

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

Een knipperend vermogensniveau geeft aan dat deze automatisch beperkt wordt tot een nieuwe waarde die door de vermogensbeheermodule geselecteerd wordt.



De als eerste ingestelde zone heeft de voorrang.



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



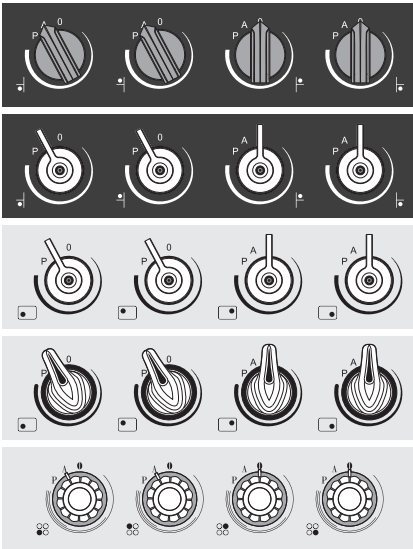


## Toetsblokkering



De toetsblokkering is een mechanisme waarmee het apparaat kan worden beschermd tegen onbedoeld of onjuist gebruik.

1. Draai beide knoppen van de linker kookzone tegelijkertijd linksom (positie **A**) terwijl alle kookzones uit zijn.



2. Houd de knoppen gedraaid tot op het display **L** wordt weergegeven.
3. Laat de knoppen los.

Om de toetsblokkering te verwijderen, moeten de eerder beschreven handelingen herhaald worden.



Als een knop langer dan 30 seconden op positie **A** staat, verschijnt er een foutmelding op het display **E**.

## Foutcodes

Indien het display één van de volgende foutcodes **E**, **E** weergeeft, moet contact worden opgenomen met de technische bijstand.

## Vermogensbeperking



De inductiekookplaat is geconfigureerd voor de werking met een vermogen van **7,4 kW**. Dit vermogen kan echter worden beperkt tot **4,5 kW**, **3,8 kW**, **3 kW**, **2,6 kW** of **1,9 kW**.

1. Koppel het apparaat van het elektriciteitsnet af en wacht 10 seconden alvorens de voeding weer in te schakelen.

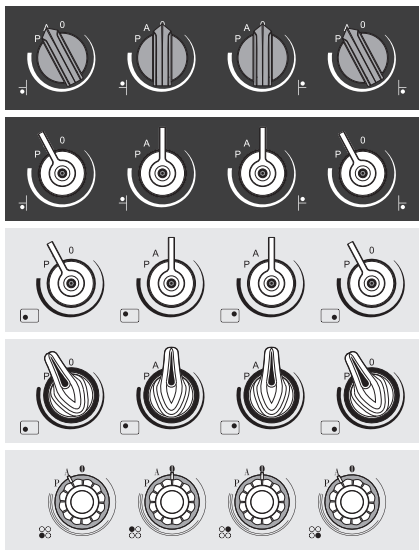


Stel het vermogen in binnen 2 minuten na de aansluiting op het elektriciteitsnet.



## Gebruik

2. Draai de bedieningsknop van de kookzone linksvoor en die van de kookzone rechtsvoor tegelijkertijd linksom (stand **A**) en houd ze in deze stand.



Op de displays van de zones links- en rechtsachter worden "7" en "4" weergegeven.

3. Laat de knoppen los.
  4. Draai de beide knoppen opnieuw linksom en houd ze in deze stand.
- Op de displays van de zones links- en rechtsachter wordt het vermogen met de waarden "4." en "5" weergegeven.
5. Laat de knoppen los.
  6. Draai de beide knoppen opnieuw linksom en houd ze in deze stand.

Op de displays van de zones links- en rechtsachter wordt het vermogen met de waarden "3." en "8" weergegeven.

7. Laat de knoppen los.
8. Draai de beide knoppen opnieuw linksom en houd ze in deze stand.

Op de displays van de zones links- en rechtsachter wordt het vermogen met de waarden "3." en "0" weergegeven.

9. Laat de knoppen los.
10. Draai de beide knoppen opnieuw linksom en houd ze in deze stand.

Op de displays van de zones links- en rechtsachter wordt het vermogen met de waarden "2." en "6" weergegeven.

11. Laat de knoppen los.
12. Draai de beide knoppen opnieuw linksom en houd ze in deze stand.

Op de displays van de zones links- en rechtsachter wordt het vermogen met de waarden "1." en "9" weergegeven.

13. Laat de knoppen los.



Wacht tot de displays uit gaan wanneer u de knoppen heeft losgelaten.



Binnen 4 minuten na de uitschakeling van de displays kunt u het vermogen opnieuw wijzigen (zonder dat u het apparaat van het elektriciteitsnet moet afkoppelen).



Herhaal de configuratie om het originele vermogen (of een ander vermogen) te herstellen.



Het laatst ingestelde vermogen blijft ook actief in het geval van een stroomonderbreking.

## Mogelijke combinaties van de bereidingszones

VERMOGEN	Zone 1	Zone 2	Zone 3	Zone 4	VERMOGEN	Zone 1	Zone 2	Zone 3	Zone 4
7,4 kW	9	9	9	9	3,0 kW	8	-	8	8
	7	P	7	P		-	8	-	8
	P	9	7	P		-	-	7	9
	P	9	P	9		7	-	-	9
	7	9	P	9		-	8	9	-
4,5 kW	8	8	8	8		9	-	9	-
	8	-	9	9		-	8	9	-
	8	8	-	9		9	-	9	-
	-	8	8	9		-	-	9	8
	9	8	9	-		7	-	7	7
	9	-	9	8	-	7	-	7	
	8	9	-	8	-	-	8	8	
	-	9	8	8	8	8	-	-	8
3,8 kW	7	7	7	7	2,6 kW	9	-	9	-
	-	-	9	9		-	7	9	-
	-	8	-	9		-	-	9	7
	9	-	-	9		9	7	-	-
	-	-	7	P		9	-	-	7
	8	-	-	P	8	8	-	-	
	9	-	P	7	1,9 kW	7	-	-	7
	9	7	P	-		-	-	7	7
	P	7	9	-		-	-	-	8
	P	-	9	7		7	-	9	-
				-		8	8	-	
				-		8	-	-	





## 4 Reiniging en onderhoud

### Waarschuwingen



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

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Mors tijdens de bereiding geen suiker of zoete mengsels op de kookplaat.
- Plaats geen materialen of stoffen die zouden kunnen smelten (plastic of aluminium).
- 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.



Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

### 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 Wekelijks 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 af met water en maak goed droog met een schone doek.

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

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



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

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



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

## Knoppen



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

De knoppen moeten gereinigd worden met een zachte doek en lauw water, en moeten daarna goed gedroogd worden. De knoppen kunnen verwijderd worden door ze uit hun zitting te trekken.





### 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.

De resultaten van de bereiding zijn niet bevredigend:

- Controleer of de temperatuur van de bereiding niet te hoog of te laag is.

De kookplaat produceert rook:

- Laat de kookplaat afkoelen, en reinig deze, nadat de bereiding klaar is.
- Controleer of het voedsel niet uit het recipiënt komt, en gebruik eventueel een groter recipiënt.

De zekeringen of de magnetothermische schakelaar van de huiselijke installatie springen regelmatig:

- Neem contact op met het servicecentrum of met een elektricien.

Scheuren of barsten in de kookplaat:

- moet het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld worden, moet de stroomtoevoer uitgeschakeld worden en moet contact met de assistentie worden opgenomen.



## 5 Installatie

### 5.1 Veiligheidswaarschuwingen



Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat  
**Brandgevaar**

- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.
- **OPGELET:** Het oppervlak bereikt een temperatuur van meer dan 95°C. De toegang tot de ruimte onder het kookplaat moet zoveel mogelijk worden beperkt om gevaren te vermijden.

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

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

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

### 5.2 Insnijding van het werkblad

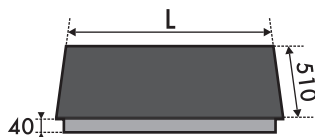


De volgende ingreep vergt metselen/of timmerwerk, en moet dus uitgevoerd worden door een bevoegd technicus.

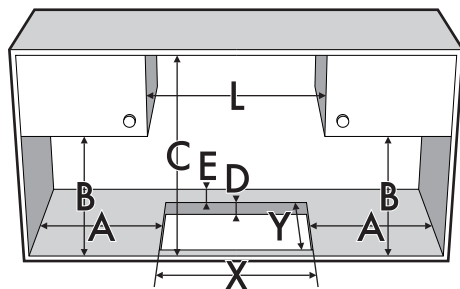
De installatie kan uitgevoerd worden op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met kunststof gelamineerd hout, mits het hittebestendig is (>90°C).

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

### Kookplaten met sierlijst en afgeschuinde rand



L	X	Y
600	555÷560	478÷482



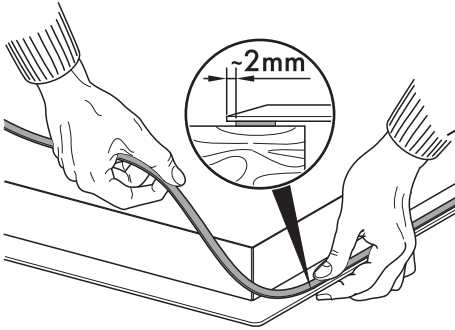
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50



# Installatie

## Pakking van de kookplaat

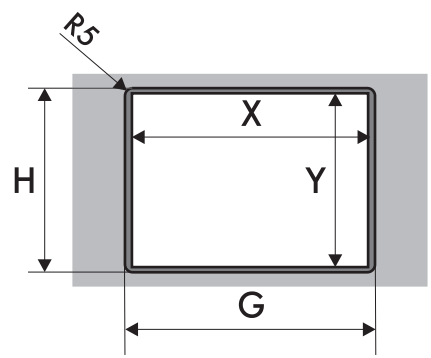
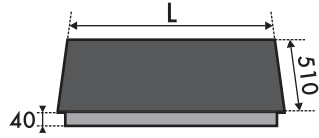
Voordat de montage wordt uitgevoerd, moet de bijgeleverde pakking langs de omtrek van de kookplaat worden aangebracht om te voorkomen dat vloeistoffen tussen de omlijsting van de kookplaat en het werkblad kunnen komen.



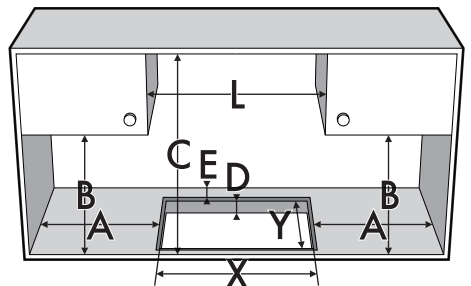
Bevestig de kookplaat niet met behulp van silicone. Indien dit toch wordt gedaan, kan de kookplaat niet verwijderd worden zonder deze te beschadigen.

## 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	555÷560	478÷482	604	514



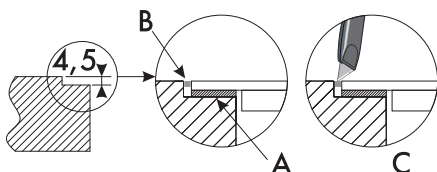
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50





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.

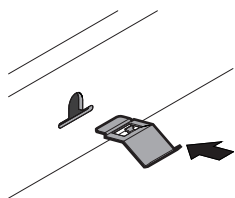
Als de kookplaat moet worden verwijderd, moet het silicone met behulp van een mesje worden weggesneden voordat wordt geprobeerd om de plaat te verwijderen (C).



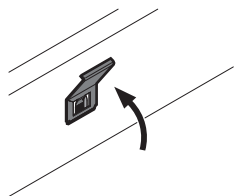
## Bevestigingsklemmen

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.

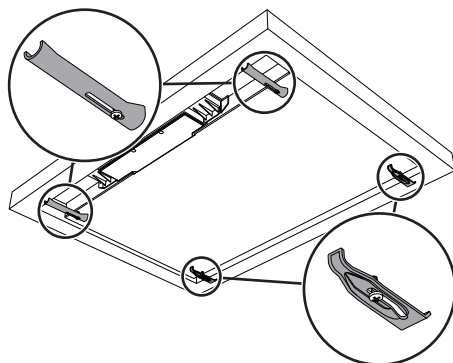


2. Draai ze vervolgens naar boven zodat ze definitief geklemd worden.



## 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.



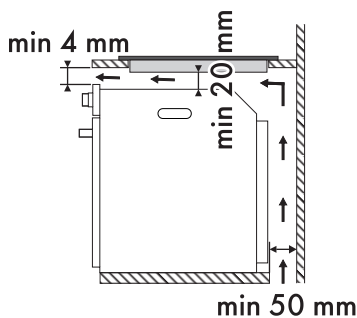
# Installatie

## 5.3 Inbouw

### Op inbouwruimte voor oven

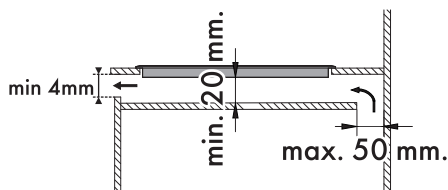
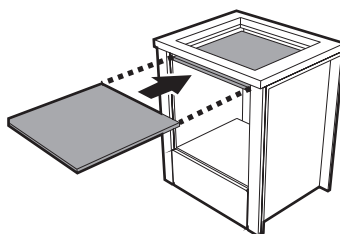
De afstand tussen de kookplaat en de keukenmeubels of de inbouwapparaten moet zodanig zijn dat een voldoende ventilatie en een voldoende luchtafvoer gegarandeerd wordt.

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

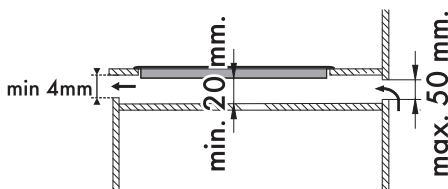


### Op neutrale ruimte of laden

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.



met opening onderaan



met opening achteraan



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.



## 5.4 Elektrische aansluiting



### Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

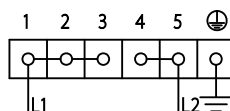
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Schakel de algemene stroomtoevoer uit
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.

### 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.

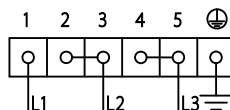
Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

- **220-240 V 2<sup>~</sup>**



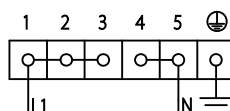
**Driepolige kabel 3 x 6 mm<sup>2</sup>.**

- **220-240 V 3<sup>~</sup>**



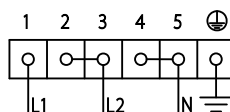
**Vierpolige kabel 4 x 1,5 mm<sup>2</sup>.**

- **220-240 V 1N<sup>~</sup>**



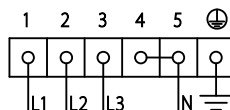
**Driepolige kabel 3 x 6 mm<sup>2</sup>.**

- **380-415 V 2N<sup>~</sup>**



**Vierpolige kabel 4 x 1,5 mm<sup>2</sup>.**

- **380-415 V 3N<sup>~</sup>**



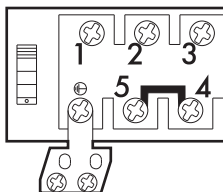
**Vijfpolige kabel 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>.**





# Installatie

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.



## Aansluiting met stekker en stopcontact

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

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



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



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

## Vaste aansluiting

Breng op de lijn een alpolige scheidingschakelaar aan met een contactopening die, overeenkomstig de installatievoorschriften, de volledige scheiding volgens overspanningscategorie III mogelijk maakt.

## Test

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

## 5.5 Voor de installateur

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