

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	4
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	4
1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant	7
1.3 Beoogd gebruik	7
1.4 Identificatieplaatje	7
1.5 Deze gebruiksaanwijzing	7
1.6 Verwerking	7
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	8
2 Beschrijving	9
2.1 Algemene beschrijving	9
2.2 Bedieningspaneel	11
2.3 Beschikbare accessoires	11
3 Gebruik	12
3.1 Waarschuwingen	12
3.2 Eerste gebruik	12
3.3 Gebruik van de accessoires	12
3.4 Het gebruik van de kookplaat	13
4 Reiniging en onderhoud	17
4.1 Waarschuwingen	17
4.2 Reiniging van het apparaat	17
5 Installatie	19
5.1 Veiligheidswaarschuwingen	19
5.2 Insnijding van het werkblad	19
5.3 Inbouw	20
5.4 Bevestiging op de steunende structuur	22
5.5 Gasaansluiting	22
5.6 Aanpassing aan de verschillende gastypes	25
5.7 Elektrische aansluiting	30

Deze aanwijzingen zijn uitsluitend geldig in de landen die op het plaatje van het apparaat zijn aangeduid.

Deze inbouw kookplaat behoort tot klasse 3.

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

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: www.smeg.com



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.
- 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.
- 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.
- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct in de zittingen gepositioneerd zijn.
- Let op voor de snelle verwarming van de kookzones. Plaats geen lege potten of pannen op de ingeschakelde plaat. Gevaar op oververhitting.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- 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.
- Tijdens het gebruik geen metalen voorwerpen zoals vaatwerk of bestek op het oppervlak van de kookplaat plaatsen omdat deze oververhit zouden kunnen raken.
- Het kookproces moet altijd bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Voer geen wijzigingen uit op het apparaat.



- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het apparaat terwijl het werkt.
- Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het apparaat terwijl het werkt
- Dit apparaat **mag niet geïnstalleerd worden** in boten of caravans.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Gebruik, daar waar nodig, een drukregelaar in overeenstemming met de van kracht zijnde norm.
- Het aansluiten met een flexibele buis moet zodanig uitgevoerd worden dat de lengte van de buis niet langer is dan 2 meter bij maximale uitschuiving voor flexibele stalen buizen en 1,5 meter voor rubberen buizen.
- De buizen mogen niet in aanraking komen met beweegbare delen, en mogen niet geplet worden.
- Na de installatie moet u eventuele lekken opsporen met een zeepoplossing, maar nooit met een vlam.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.
- Controleer na elke ingreep of het aandraaimoment van de gasaansluitingen zich tussen 10 Nm en 15 Nm bevindt.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.

Beschadiging van het apparaat

- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Ga niet op het apparaat zitten.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.



Waarschuwingen

- Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die heet worden en vlam kunnen vatten. Wees heel voorzichtig.
- Laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- Gebruik het apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.
- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of recipiënten om voedsel te bereiden.
- De recipiënten of de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle recipiënten moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Geen zure stoffen zoals citroensap of azijn op de kookplaat morsen.
- 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.
- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.
- Om de mogelijke oververhitting van het apparaat te vermijden moet het niet achter een decoratieve deur of een paneel geïnstalleerd worden.
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.

Voor dit apparaat

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



1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant

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

- ander gebruik van het apparaat dan wordt voorzien,
- het niet in acht nemen van de voorschriften van de gebruiksaanwijzing,
- het forceren van ook slechts één deel van het apparaat;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

1.3 Beoogd gebruik

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

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:

- Verwijder de deuren en laat de accessoires (roosters en ovenschalen) op hun plaats om te voorkomen dat kinderen in het apparaat opgesloten kunnen raken.



Elektrische spanning

Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd de voedingskabel af en verwijder de elektrische kabel en de stekker.
- 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 recycleerbare materialen.
- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



Plastic verpakking

Gevaar voor verstikking

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



Waarschuwingen

1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

Waarschuwingen



Algemene waarschuwingen in verband met de gebruiksaanwijzing, veiligheid en verwerking van afgedankte producten.

Beschrijving



Beschrijving van het apparaat en de accessoires.

Gebruik



Informatie over het gebruik van het apparaat en de accessoires, kooktips.

Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.

Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Suggestie

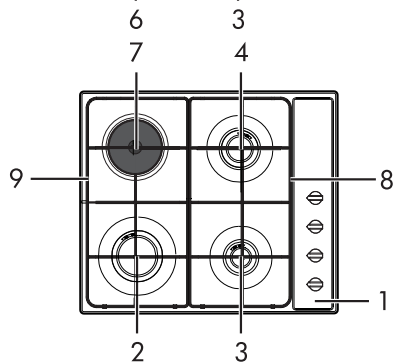
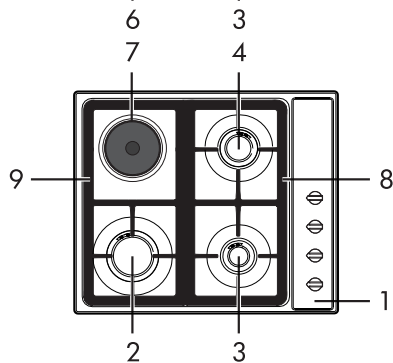
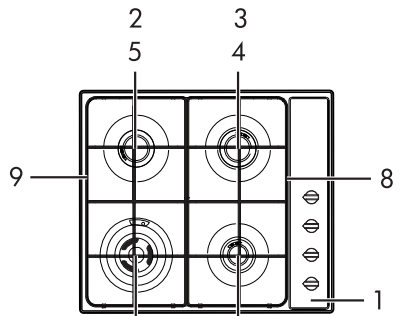
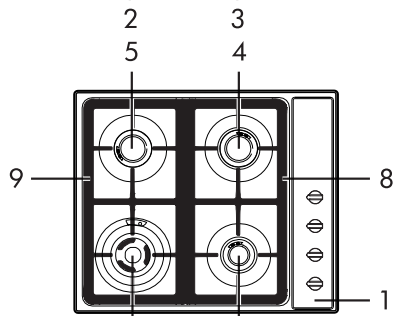
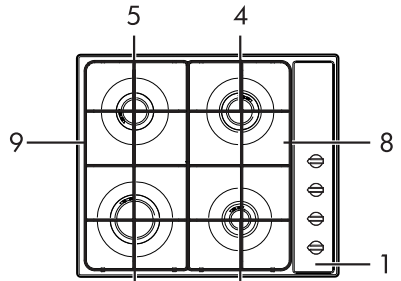
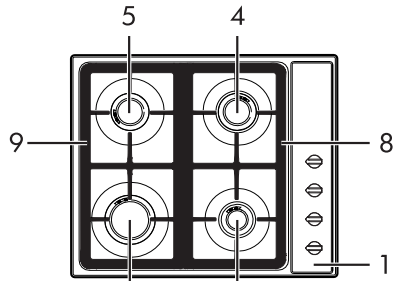
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving



60 cm

1 Bedieningspaneel

2 Brander vooraan links (R)

3 Brander vooraan rechts (AUX)

4 Brander achteraan rechts (SR)

5 Brander achteraan links (SR)

6 Brander vooraan links (UR)

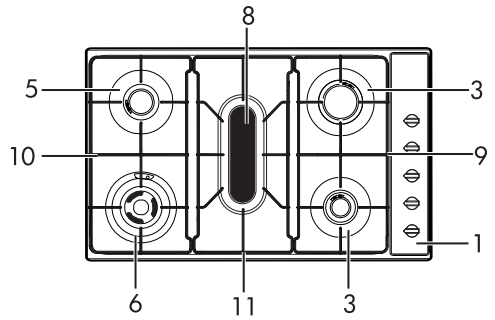
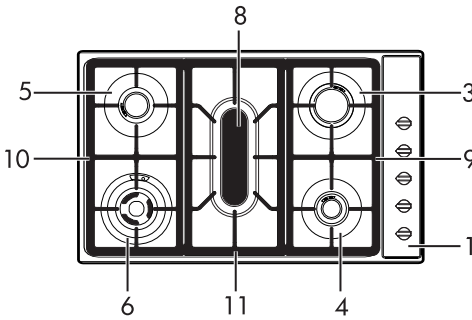
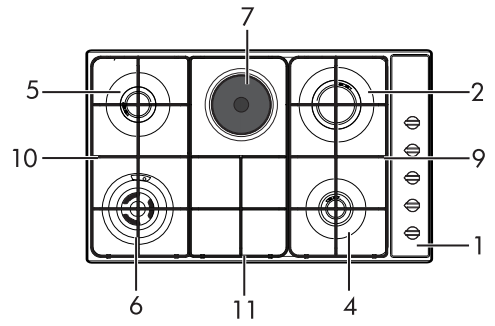
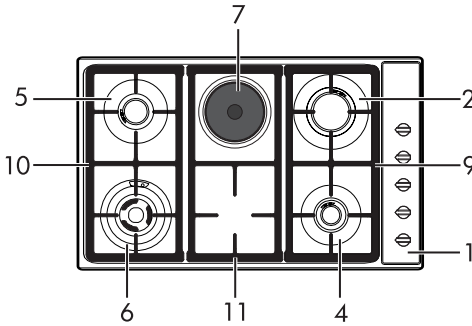
7 Elektrische plaat

8 Rooster zijkant rechts

9 Rooster zijkant links



Beschrijving



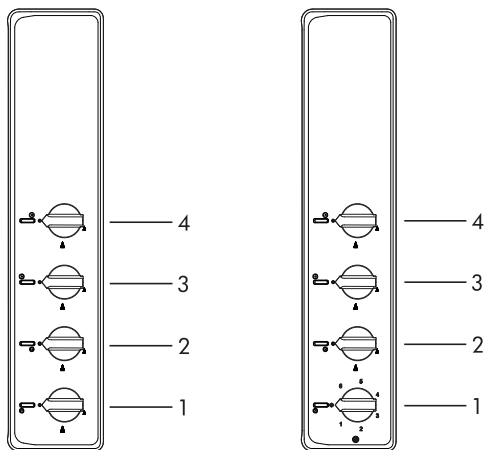
90 cm

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Brander achteraan rechts (R)
- 3 Brander achteraan rechts (RR)
- 4 Brander vooraan rechts (AUX)
- 5 Brander achteraan links (SR)
- 6 Brander vooraan links (UR)
- 7 Elektrische plaat
- 8 Centrale brander (FB)
- 9 Rooster zijkant rechts
- 10 Rooster zijkant links
- 11 Centraal rooster

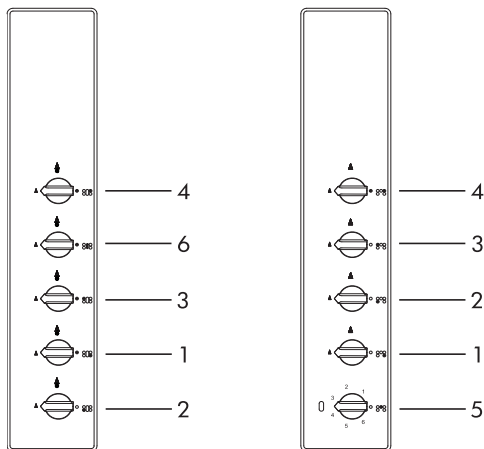
i AUX = Hulpbrander
SR = Halfsnelle brander
R = Snelle brander
RR = Gereduceerde snelle brander
UR = Ultrasnelle brander



2.2 Bedieningspaneel



60 cm



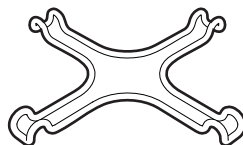
90 cm

- 1 Bediening brander vooraan links
- 2 Bediening brander vooraan rechts
- 3 Bediening brander achteraan links
- 4 Bediening brander achteraan rechts
- 5 Bediening elektrische plaat
- 6 Bediening centrale brander (FB)

2.3 Beschikbare accessoires

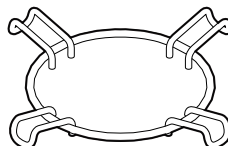
i Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

Reductierooster



Nuttig voor het gebruik van kleine recipiënten. Uitsluitend gebruiken op de brander AUX (hulpbrander).

Reductierooster Wok



Nuttig voor het gebruik van een Wok.

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

i De bijgeleverde of optionele accessoires zijn verkrijgbaar bij erkende verkopers. Gebruik enkel de originele accessoires van de fabrikant.



3 Gebruik

3.1 Waarschuwingen



Incorrect gebruik **Gevaar op verbranding**

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



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

- Dek de branders of de kookplaat niet af met zilverfolie.
- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct in de zittingen geïnstalleerd zijn.
- De recipiënten of de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.

- Alle recipiënten moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.

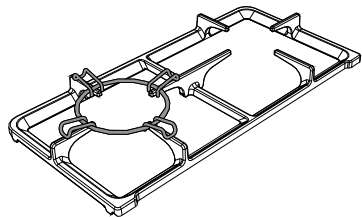
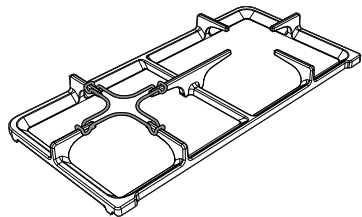
3.2 Eerste gebruik

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

3.3 Gebruik van de accessoires

Reductieroosters

De reductieroosters moeten op de roosters van de kookplaat gelegd worden. Controleer of ze correct geplaatst zijn.





3.4 Het gebruik van de kookplaat

Alle bedieningsknoppen en schakelaars van het apparaat bevinden zich op het zijpaneel. Naast elke knop wordt de bijhorende brander aangeduid. Het apparaat is voorzien van een elektronisch ontstekingsmechanisme. Het is voldoende om op de knop te drukken en hem linksom te draaien op het symbool van de maximale vlam, tot de brander wordt ingeschakeld. Draai de knop op  als de brander niet binnen 15 seconden wordt ontstoken. Wacht vervolgens 60 seconden, alvorens de volgende poging te verrichten. Na de ontsteking moet de knop enkele seconden ingedrukt gehouden worden, zodat het thermokoppel kan opwarmen. Het kan voorvallen dat de brander uitgaat wanneer de knop wordt losgelaten: dit betekent dat het thermokoppel onvoldoende is opgewarmd.

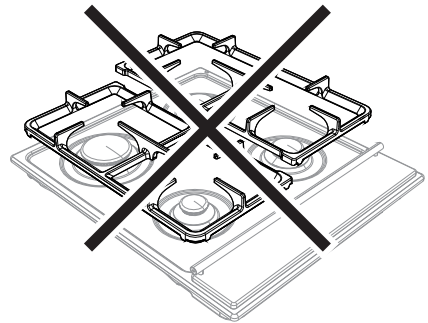
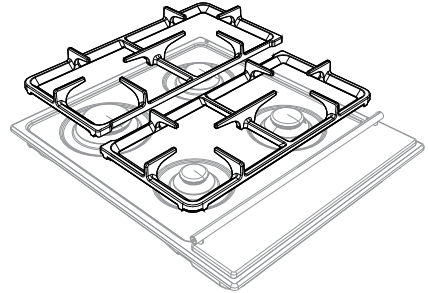
Wacht enkele ogenblikken en herhaal de handeling. Houd de knop langer ingedrukt.



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

De roosters correct plaatsen

Plaats de roosters boven de branders parallel, en dus niet haaks, aan het bedieningspaneel.

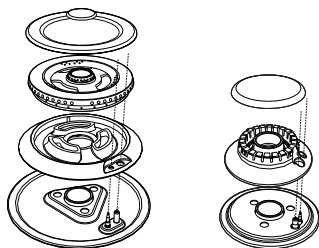




Gebruik

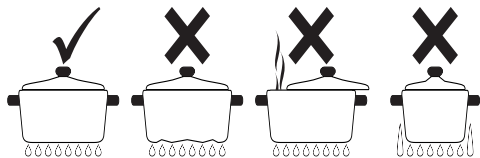
Correcte positie van de vlamverdelers en van de deksels

Voordat de branders van de kookplaat ingeschakeld worden, moet gecontroleerd worden of de vlamverdelers correct met de respectievelijke deksels gepositioneerd zijn. Let op dat de openingen van de brander overeenstemmen met de vonkontstekers en de thermokoppels. Controleer bovendien of de pinnen van de vlamverdelers perfect in de openingen van de brander zijn aangebracht.



Praktisch advies voor het gebruik van de kookplaat

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



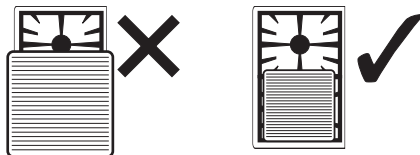
Wanneer de vloeistof begint te koken, moet de vlam laag gedraaid worden om te vermijden dat de vloeistof overkookt.



Diameter van de recipiënten:

- Hulpbrander: 12 - 14 cm.
- Halfsnelle brander: 16 - 20 cm.
- Snelle brander: 22 - 26 cm.
- Gered. snelle brander: 22 - 26 cm.
- Ultrasnelle brander: 22 - 26 cm.
- Visbrander: Speciale ovale recipiënten

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





Gebruiksbeperkingen van het vleesrooster

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

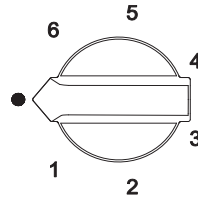
- de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- houd de zijwand op 160 mm van de rand van het vleesrooster;
- als een van de branders nabij de houten achterwand een ultrasnelle brander is, moet u tussen het vleesrooster en die wand een afstand van 160mm bewaren;
- let op dat de vlammen van de branders niet voorbij de rand van het vleesrooster komen;
- Gebruik het vleesrooster maximaal 40 minuten.
- Om bij het gebruik van teflon vleesroosters schade aan het apparaat en de teflon bekleding te vermijden, mogen de aluminium vleesroosters met teflonlaag maximaal 5 minuten leeg worden opgewarmd. Breng vervolgens het voedsel aan op het vleesrooster en bereid het. Gebruik het vleesrooster maximaal 40 minuten lang;

De elektrische plaat gebruiken



Schakel de plaat leeg 30 minuten lang op het laagste vermogen in bij de eerste inschakeling of als de plaat lange tijd niet gebruikt is. Op deze manier kan eventueel opgenomen vocht worden verwijderd.

Bepaalde modellen kunnen zijn uitgerust met een elektrische plaat. Ze worden aangestuurd door een schakelaar en ingeschakeld door de knop op de gewenste stand te draaien.





Gebruik

Stand	Intensiteit	Type bereiding
●	plaat uitgeschakeld	-
1	matig	voor het laten smelten van boter, chocolade, enz. en voor het opwarmen van kleine hoeveelheden vloeistof
2	zacht	voor het opwarmen van grotere hoeveelheden vloeistof
3	laag	voor het ontdooien van diepgevroren levensmiddelen en het bereiden van stoofgerechten, het koken op of net onder de kooktemperatuur
4	medium	voor het bereiden van levensmiddelen die moeten koken, voor het roosteren van zacht vlees en vis
5	hard	voor braadvlees, koteletten, biefstukken en grote stukken gekookt vlees
6	hoog	voor het aan de kook brengen van grote hoeveelheden water, frituren.



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- De plaat niet leeg in werking stellen, tenzij dit gebeurt voor de eerste inschakeling en om na een lange inactiviteit het opgehoopte vocht te verwijderen.
- Gebruik pannen met een dikke en vlakke bodem.
- Nooit pannen gebruiken die kleiner dan de plaat zijn.
- Maak de onderkant van de pan droog alvorens deze op de plaat te plaatsen.
- Aluminiumfolie nooit direct op het oppervlak van de plaat aanbrengen



Incorrect gebruik

Gevaar voor persoonlijk letsel

- Blijf tijdens het bereiden van levensmiddelen met eenvoudig ontvlambare olie en vet altijd in de buurt van de kookplaat.
- De platen blijven ook na het gebruik lange tijd warm. Breng er geen handen of andere voorwerpen op aan om brandwonden te vermijden.
- Koppel het apparaat van het elektriciteitsnet los en neem contact op met het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum zodra een barst in het oppervlak van de platen wordt waargenomen.



4 Reiniging en onderhoud

4.1 Waarschuwingen



Incorrect gebruik Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Laat de kookplaat afkoelen en maak onmiddellijk schoon bij aanraking met te agressieve reinigingsmiddelen, hard water of overgekookte producten (water, sauzen, koffie, enz.).
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.

4.2 Reiniging van het apparaat

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

Dagelijkse gewone reiniging

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

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

Voedselresten of -vlekken

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

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

Laat etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) in het apparaat niet opdrogen, dit kan het email binnenin aantasten.



Reiniging en onderhoud

Roosters van de kookplaat

Verwijder de roosters en reinig deze met behulp van lauw water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder zorgvuldig alle afzettingen. Droog de roosters en plaats ze weer op de kookplaat.

i

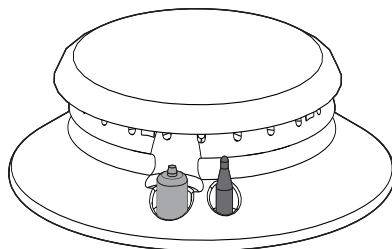
De roosters staan steeds in contact met de vlam waardoor de glans van de delen van het staal, die het meest de warmte moeten verdragen, metertijd kan verdwijnen. Dit is een normaal verschijnsel dat de functionaliteit van dit onderdeel absoluut niet schaadt.

Vlamverdelers en deksels

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

Vonkontstekers en thermokoppels

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





5 Installatie

5.1 Veiligheidswaarschuwingen



Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat
Brandgevaar

- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.

Fineerbewerkingen, kleefstoffen of kunststof bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn ($>90^{\circ}\text{C}$), anders kunnen deze metertijd vervormen.



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

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

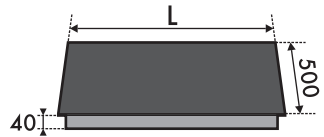
5.2 Insnijding van het werkblad



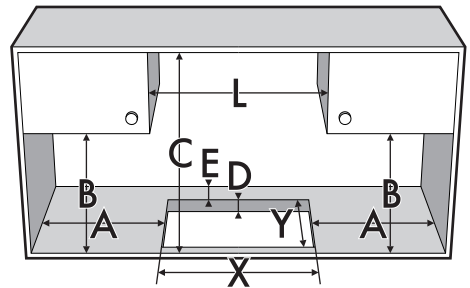
De volgende ingreep vergt metselen/of timmerwerk, en moet dus uitgevoerd worden door een bevoegd technicus.

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

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



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
600	555÷560	478÷482
900	839÷844	478÷482



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 150	min 460	min 750	20÷60	min 50

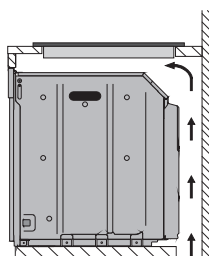


5.3 Inbouw

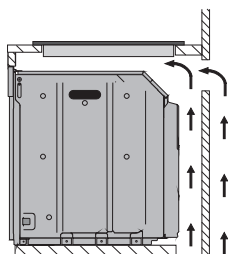
Op inbouwruimte voor oven

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

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



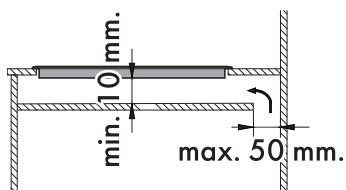
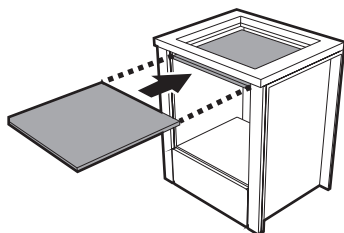
met opening onderaan



met opening onderaan en achteraan

Op neutrale ruimte of laden

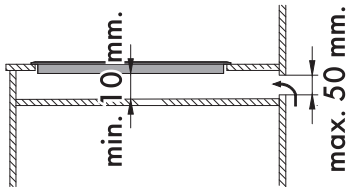
Wanneer andere meubelen (zijwanden, laden, enz.), afwasautomaten of koelkasten aanwezig zijn onder de kookplaat, moet een dubbele houten bodem worden geïnstalleerd op een minimum afstand van **10 mm** van de onderkant van de kookplaat, zodat toevallig contact wordt vermeden. De dubbele bodem mag alleen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



met opening onderaan



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



met opening achteraan

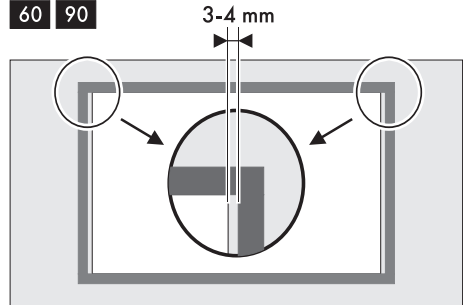


Als geen dubbele houten bodem wordt geïnstalleerd, kan de gebruiker ongewenst hete of scherpe onderdelen raken.

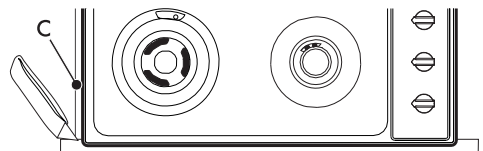
Pakking van de kookplaat

Breng voor de montage de bijgeleverde pakking aan om te voorkomen dat vloeistoffen tussen de omlijsting van de kookplaat en het werkblad kunnen komen, zie de onderstaande afbeelding.

1. Raadpleeg de afmetingen die worden aangeduid op de afbeelding; de voorzijde met het gat net raken.



2. Breng de pakking met een lichte druk aan over de hele omtrek van het gat in het werkblad.
3. Snij de rand van de pakking (C) die te veel is zorgvuldig af.

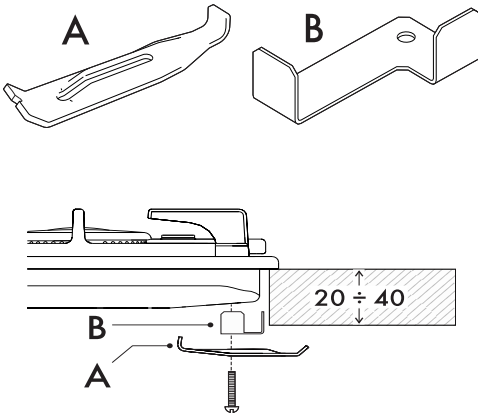




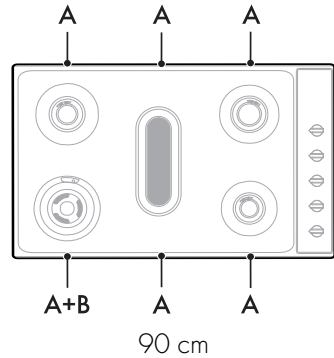
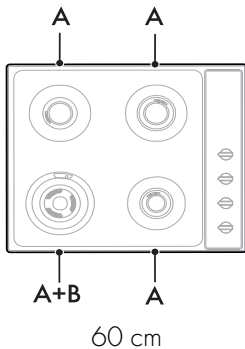
Installatie

5.4 Bevestiging op de steunende structuur

Bevestig de kookplaat op de structuur met behulp van de daarvoor bestemde bijgeleverde beugel (A) en de afstandhouder (B).



Deze configuratie (A+B) mag uitsluitend worden gebruikt in de hoek links bovenaan van het apparaat, zoals op de volgende afbeeldingen is aangegeven.



Gebruik voor alle andere bevestigingspunten uitsluitend de meegeleverde beugel (A).

5.5 Gasaansluiting



Gaslekage Explosiegevaar

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



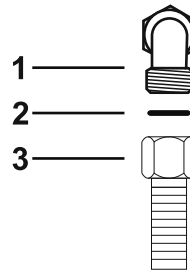
Algemene informatie

De aansluiting op het gasnet kan uitgevoerd worden met een vaste koperen buis of met een flexibele stalen slang op een doorlopende wand volgens de voorschriften van de van kracht zijnde norm. Het apparaat werd gekeurd voor methaan G20 (2H) met een druk van 20 mbar. Raadpleeg voor de voeding met andere gastypes het hoofdstuk "5.6 Aanpassing aan de verschillende gastypes". De gasaansluiting heeft een extern schroefdraad 1/2" (ISO 228-1).

Aansluiting met een flexibele stalen slang

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

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



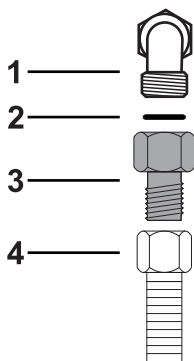


Installatie

Aansluiting met een flexibele stalen slang met conische verbinding

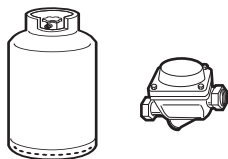
Voer de aansluiting op het gasnet uit met een flexibele stalen slang met continue wand, conform de kenmerken van de geldende norm.

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



Aansluiten op LPG

Gebruik een drukregelaar en voer de aansluiting op de gasfles uit volgens de voorschriften van de van kracht zijnde normen.



De toevoerdruk moet de waarden respecteren die worden aangeduid in de tabel "Tabel kenmerken branders en gasmondstukken".

Ventilatie van de vertrekken

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

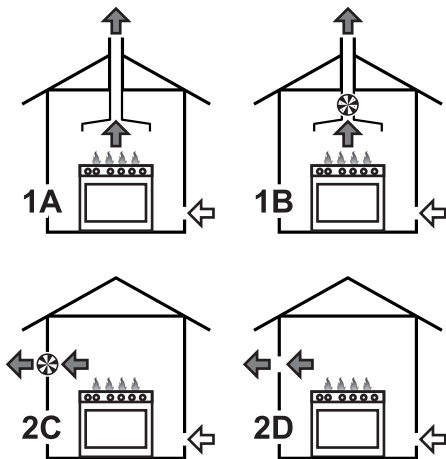
De ruimte moet goed geventileerd worden zodat de hitte en de vochtigheid, die door de bereidingen geproduceerd worden, geëlimineerd kunnen worden: vooral nadat het apparaat lang niet gebruikt is, wordt aanbevolen om een venster te openen of om de snelheid van eventuele ventilatoren te verhogen.

Afvoer van de verbrandingsproducten

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



Na het voltooien van de ingreep moet de installateur een conformiteitscertificaat afgeven.



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

- A Evacuatie in enkel rookkanaal met natuurlijke trek
- B Evacuatie in enkel rookkanaal met elektrische ventilator
- C Evacuatie rechtstreeks in de atmosfeer met elektrische ventilator op de wand of in de ruit
- D Evacuatie rechtstreeks in de atmosfeer via de wand

↖ Lucht

↖ Verbrandingsproducten

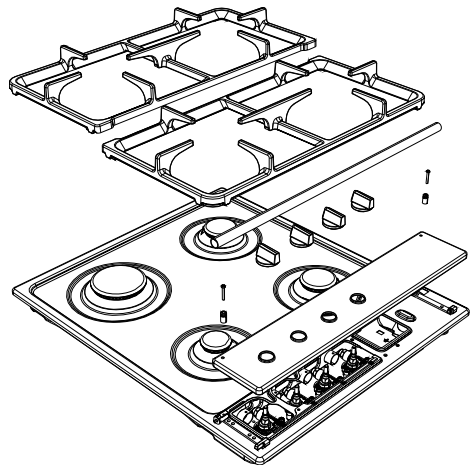
⊗ Elektrische ventilator

5.6 Aanpassing aan de verschillende gastypes

i Apparaat ingesteld voor:
 G+ gas K-groep Groningen
 G25 (2L) - 25 mbar
 G25.3 (2K) - 25 mbar

Wanneer andere gastypes worden gebruikt, moeten de gasmondstukken op de branders vervangen worden en moet de primaire lucht geregeld worden. Voor het vervangen van de gasmondstukken en het afstellen van de branders moet de plaat verwijderd worden.

Verwijdering van de plaat (modellen met verwijderbaar bedieningspaneel)

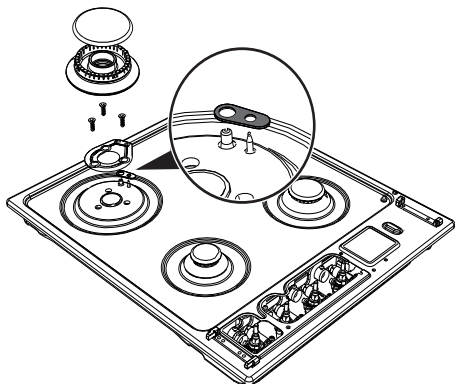


1. Verwijder de roosters van de plaat.
2. Verwijder de bescherming van de draaiknoppen door deze omhoog te trekken.
3. Draai de schroeven los van de afstandhouders die de bescherming van de draaiknoppen ondersteunen.
4. Verwijder de afstandhouders.
5. Verwijder de draaiknoppen door ze omhoog te trekken.

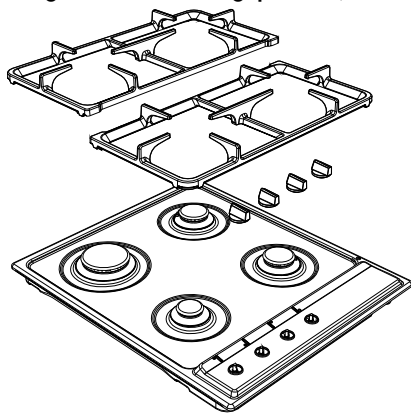


Installatie

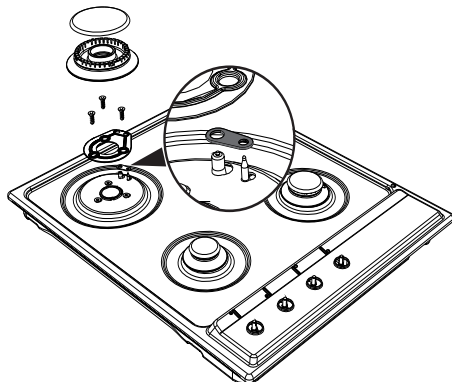
6. Verwijder het stootbord door het zijwaarts naar rechts omhoog te trekken.
7. Verwijder de branders van de kookplaat.
8. Draai de schroeven onder iedere brander los en verwijder het bevestigingsplaatje.
9. Verwijder de pakking op de thermokoppels en de vonkontstekers van iedere brander.
10. Verwijder de plaat.



Verwijdering van de plaat (modellen met geïntegreerd bedieningspaneel)

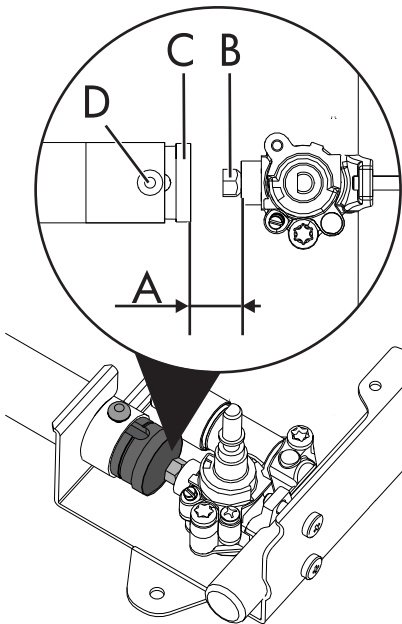


1. Verwijder de roosters van de plaat.
2. Verwijder de draaiknoppen door ze omhoog te trekken.
3. Verwijder de branders van de kookplaat.
4. Draai de schroeven onder iedere brander los en verwijder het bevestigingsplaatje.
5. Verwijder de pakking op de thermokoppels en de vonkontstekers van iedere brander.
6. Verwijder de plaat.





Vervanging gasmondstukken/regeling



van de lucht

1. Draai de schroef "D" los en duw de luchtregelaar "C" helemaal in.
2. Verwijder de gasmondstukken "B" met een steeksleutel en monteer de gasmondstukken die voor het nieuwe gastype geschikt zijn, neem daarbij de aanwijzingen van de desbetreffende tabellen in acht (zie "Tabel kenmerken branders en gasmondstukken").



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

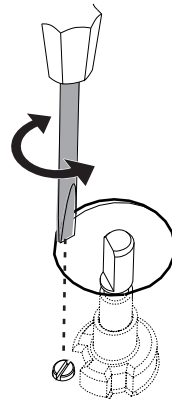
3. Stel de luchtstroom af door de Venturislanslang 'C' te verplaatsen tot u de afstand "A", aangeduid in de desbetreffende tabel (zie "Tabel kenmerken branders en gasmondstukken"), heeft verkregen.

4. Hermonteer het apparaat op correcte wijze als u iedere brander heeft afgesteld.

Regeling van het minimum voor methaan of stadsgas

Schakel de brander in en laat hem op de lage stand branden. Verwijder de knop van de gaskraan, en handel op de regelschroef die zich naast het staafje van de kraan bevindt (afhankelijk van het model) tot een regelmatige minimum vlam wordt verkregen.

Monteer de knop opnieuw en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander. Draai de knop snel vanaf de maximum positie naar de minimum positie: de vlam zou niet mogen uitgaan. Herhaal deze handeling voor alle gaskranen.





Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

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



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

Smering van de gaskranen

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



Laat de gaskranen door een gespecialiseerde technicus smeren.



Tabel kenmerken branders en gasmondstukken

Methaan G20 - 20 mbar		AUX	SR	RR	R	UR	FB
Nominaal thermisch vermogen (kW)		1.1	1.8	2.6	3.1	4.1	2.9
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)		73	93	115	128	142	123
Gereduceerd vermogen (W)		400	500	750	800	1500	950
Primaire lucht (mm) model 60 cm		3	1.5	-	1	1.5	-
Primaire lucht (mm) model 90 cm		3	2	1	-	2	1.5
Methaan G25 - 25 mbar / G25.3 - 25 mbar		AUX	SR	RR	R	UR	FB
Nominaal thermisch vermogen (kW)		1.1	1.8	2.6	3.3	4.1	3.0
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)		76	98	120	132	150	126
Gereduceerd vermogen (W)		400	500	750	800	1500	950
Primaire lucht (mm) model 60 cm		2.5	1	-	0.5	1	-
Primaire lucht (mm) model 90 cm		2.5	2	1	-	1.5	1.5
Vloeibaar gas G30/31 - 30/37 mbar		AUX	SR	RR	R	UR	FB
Nominaal thermisch vermogen (kW)		1.1	1.7	2.6	3.1	4.1	2.9
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)		48	62	76	85	95	82
Gereduceerd vermogen (W)		400	500	700	900	1500	950
Primaire lucht (mm) model 60 cm		3	2	-	4	open	-
Primaire lucht (mm) model 90 cm		3.5	8	2	-	open	5
Nominaal vermogen G31 (g/h)		80	124	189	225	298	211
Nominaal vermogen G31 (g/h)		79	121	186	221	293	207

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



Apparaat ingesteld voor:
 G+ gas K-groep Groningen
 G25 (2L) - 25 mbar
 G25.3 (2K) - 25 mbar



5.7 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 1N~**

Gebruik een **driepolige** kabel **3 x 1 mm²**.



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.

Vaste aansluiting

Rust de voedingslijn uit met een meerpolige onderbrekingsinrichting, overeenkomstig de installatienormen.

De onderbrekingsinrichting dient op een eenvoudig te bereiken plaats en in de nabijheid van het apparaat te zijn aangebracht.

Aansluiting met stekker en stopcontact

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.