

# Inhoudsopgave

<b>1 Waarschuwingen</b>	<b>84</b>
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	84
1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant	85
1.3 Beoogd gebruik	85
1.4 Verwerking	86
1.5 Identificatieplaatje	86
1.6 Deze gebruiksaanwijzing	86
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	87
<b>2 Beschrijving</b>	<b>88</b>
2.1 Algemene beschrijving	88
2.2 Symbolen	89
<b>3 Gebruik</b>	<b>90</b>
3.1 Waarschuwingen	90
3.2 Voorafgaande handelingen	91
3.3 Het gebruik van de kookplaat	91
<b>4 Reiniging en onderhoud</b>	<b>96</b>
4.1 Waarschuwingen	96
4.2 Reiniging van de oppervlakken	96
4.3 Wekelijks gewone reiniging	96
4.4 Voedselvlekken of -resten	96
4.5 Oplossingen voor problemen...	97
<b>5 Installatie</b>	<b>98</b>
5.1 Elektrische aansluiting	98
5.2 Veiligheidswaarschuwingen	99
5.3 Insnijding van het werkblad	100
5.4 Inbouw	100
5.5 Bevestigingsbeugels	101
5.6 Voor de installateur	102

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het toestel 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.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Tijdens gebruik van het apparaat geen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op het apparaat leggen.
- 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 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.
- 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.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën kunnen vrijkomen.



- Laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- Gebruik het apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.

## Voor dit apparaat

- Vertrouw nooit alleen op de eventueel aanwezige panherkenningsindicatie.
- Verwijder eventueel aanwezige vloeistof van de dekplaat voor u die opent.
- Laat de kookplaat afkoelen voor u de dekplaat sluit.
- 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.
- 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 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.

## 1.3 Beoogd gebruik

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



## Waarschuwingen

### 1.4 Verwerking



Het toestel moet op het einde van zijn gebruiksduur afzonderlijk 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.

Verwerking van het toestel:

- Verwijder de elektrische kabel en de stekker.



**Elektrische spanning**  
**Gevaar voor elektrische schok**

- Schakel de stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- De gebruiker moet de apparatuur dus op het einde van de gebruiksduur toekennen aan geschikte centra voor gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig toestel wordt gekocht.

Het toestel zit 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.

### 1.5 Identificatieplaatje

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

### 1.6 Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een integrerend deel van het toestel en moet gedurende de volledige bedrijfsduur intact en op een makkelijk bereikbare plaats worden bewaard.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.



## 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 toestel en de accessoires.

### Gebruik



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

### Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het toestel.

### Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Suggestie

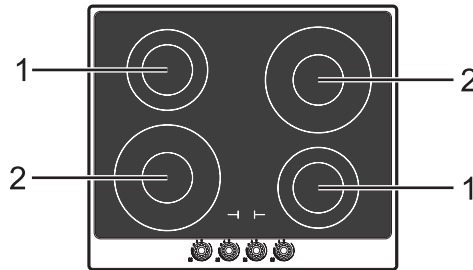
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving



Zone	Externe diameter (mm)	Max. geabsorbeerde vermogen	Opgenomen vermogen in boosterfunctie (W)*
1	160	1300	1400
2	200	2300	3000

\*De vermogens zijn alleen bij benadering en afhankelijk van de gebruikte recipiënten of de geselecteerde instellingen.

### Voordelen van inductiekoken



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.

- 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 zending van energie naar enkel het recipiënt dat op de kookplaat geplaatst is.
- Hoog rendement bij de zending van energie van de bereidingszone met inductie naar de basis 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.

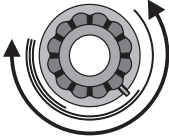


## 2.2 Symbolen

### OFF positie

De kookzone is uit.

### Positie verhogen/verlagen:



Draai de knop in wijzerzin of tegenwijzerzin om het vermogen van de kookzone te verhogen of te verlagen (waarde zichtbaar op display).


### 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

 Links vooraan

 Links achteraan

 Rechts achteraan

 Rechts vooraan



## 3 Gebruik

### 3.1 Waarschuwingen



#### Hoge temperatuur Gevaar op verbranding

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



#### Hoge temperatuur Brand- en ontploffingsgevaar

- Houd ontvlambare materialen uit de buurt van het toestel of direct onder de kookplaat.
- Gebruik geen dozen, gesloten bakjes, keukengerei en plastic potjes voor de bereiding.
- Laat het toestel niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waar vetten en olies kunnen vrijkomen.
- In geval van barsten of scheuren, en indien het toestel niet kan uitgeschakeld worden, moet de stroomtoevoer uitgeschakeld worden en moet de assistentiedienst gecontacteerd worden.



#### Incorrect gebruik. 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 effen 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 toestel onmiddellijk uitgeschakeld worden, moet de stroomtoevoer uitgeschakeld worden en moet de assistentiedienst gecontacteerd worden.
- Gebruik de kookplaat niet als werk- en/of snijvlak.





## 3.2 Voorafgaande handelingen

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 toestel en van de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens).
3. Positioneer een volle pan water op elke bereidingszone vooraan, en schakel het maximum vermogen minstens 30 minuten lang in.
4. Schakel na 30 minuten de bereidingszones vooraan uit, en herhaal de handeling op de bereidingszones achteraan en op de eventuele centrale bereidingszone.
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.

## 3.3 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 bedieningsknoppen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Ter hoogte van elke knop wordt de bijbehorende kookzone aangegeven. Draai de knop in wijzerzin op de gewenste vermogenswaarde.

### Receptiënten die geschikt zijn voor inductiekoken

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

#### Geschikte receptiënten:


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

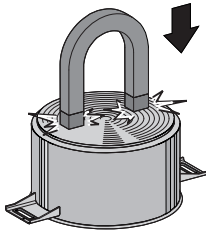


# Gebruik

## Niet geschikte recipiënten:

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


Om na te gaan of een pot of pan geschikt is, volstaat het om een magneet tegen de onderkant te houden: als de magneet wordt aangetrokken is de pan of pot geschikt voor een inductiekookplaat. 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 op het display in plaats van het vermogen het symbool  verschijnt, is de pan niet geschikt.



## 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.

Ingesteld vermogensniveau	Maximum bereidingsduur in uren
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	5
7	3
8	2
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 bereidingszone wordt automatisch verlaagd om te vermijden dat in de elektronica een te hoge temperatuur ontstaat.



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.



## Advies om energie te besparen

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



- Tijdens de aankoop van een pan moet u controleren of de aangeduide diameter de bodem of de bovenkant van het recipiënt betreft, omdat deze laatste bijna altijd groter is dan de bodem.
- 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.



Als de kookzone en de oven tegelijk worden gebruikt, kan in bepaalde omstandigheden het maximale nuttige vermogen van uw elektrische installatie worden overschreden.

## 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
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, bakken (maximaal vermogen)

\* zie boosterfunctie

## Restwarmte



### Incorrect gebruik. Gevaar op verbranding

- 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.

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.



## Verwarmingsversneller

**i** Elke bereidingszone is voorzien van een verwarmingsversneller waardoor het maximum vermogen kan geproduceerd worden voor een periode die proportioneel is met het geselecteerde vermogen.

1. Draai de knop in wijzerzin 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.



Om de verwarmingsversneller te deactiveren plaatst u de knop op vermogensniveau **9**, plaats vervolgens de knop op het gewenste vermogensniveau (**1...8**).

Als de verwarmingsversneller is ingesteld op vermogensniveau **9**, draait u de knop in tegenwijzerzin.

## Boosterfunctie

**i** Met de functie Booster kan de bereidingszone maximum 5 minuten geactiveerd worden aan het maximum vermogen. Met deze functie kan bijvoorbeeld een grote hoeveelheid water snel aan de kook gebracht worden, of vlees bereid worden.

- Draai de knop in wijzerzin 2 seconden lang op **P** en laat de knop los. Op het display wordt **P** weergegeven. Na 5 minuten wordt de boosterfunctie automatisch gedeactiveerd en gaat de bereiding door op vermogensniveau **9** (alleen in de zones **2**).

**i** De boosterfunctie heeft de prioriteit over de verwarmingsversneller.

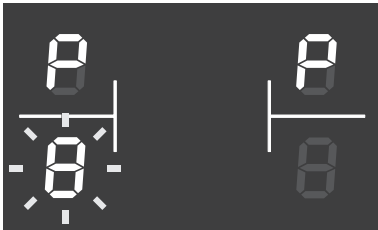


## Vermogenbeheer

De plaat is voorzien van een module voor het beheer van het vermogen dat het verbruik optimaliseert/bepert. Als de gezamenlijk ingestelde vermogensniveaus het toegelaten maximum overschrijden, beheert de elektronische kaart automatisch het vermogen van de kookplaten.

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

Een knipperend vermogensniveau duidt op automatische beperking door de module voor vermogensbeheer.



**i** De laatst ingestelde zone heeft prioriteit.

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

## Blokkering bedieningen

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

1. Draai beide knoppen van de linkerkookzone samen in tegenwijzerzin (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 blokkering van de bedieningen te verwijderen, moeten de eerder beschreven handelingen uitgevoerd worden.

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



## 4 Reiniging en onderhoud

### 4.1 Waarschuwingen



#### **Incorrect gebruik. Beschadiging van de oppervlakken**

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

### 4.2 Reiniging van de oppervlakken

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

### 4.3 Wekelijkse gewone reiniging

Reinig en verzorg de kookplaat wekelijks met behulp van een gewoon product voor de reiniging van het glas. 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.

### 4.4 Voedselvlekken of -resten

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

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

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

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



**Kleurwijzigingen** hebben geen 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 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. Het is moeilijk om deze te verwijderen met behulp van gewone reinigingsproducten. 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.

## 4.5 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 installatieautomaat van de huiselijke installatie niet is afgesprongen. 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 de assistentiedienst of met een elektricien.

Scheuren of barsten in de kookplaat:

- moet het toestel onmiddellijk uitgeschakeld worden, moet de stroomtoevoer uitgeschakeld worden en moet de assistentiedienst gecontacteerd worden.



# Installatie

## 5 Installatie

### 5.1 Elektrische aansluiting



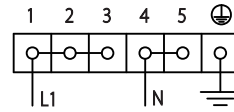
**Elektrische spanning**  
**Gevaar voor elektrische schok**

- Laat het toestel aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Gebruik een persoonlijk beschermingsmiddel.
- De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.
- Schakel de 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 aanhaalmoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5 - 2 Nm bedragen.

### Algemene informatie

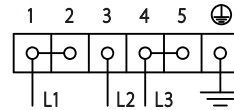
Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje. Het identificatieplaatje met de technische gegevens, het serienummer en de merking is zichtbaar op het toestel aangebracht. Dit plaatje mag nooit verwijderd worden. Voorzie de aarding met een kabel van minimaal 20 mm langer dan de andere. Het toestel kan op de volgende manieren functioneren:

- 220-240 V 1N~



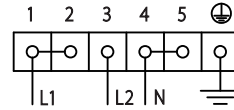
gebruik een **driepolige kabel 3 x 4 mm<sup>2</sup>**

- 220-240 V 3~



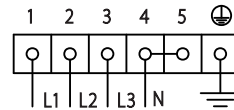
gebruik een **vierpolige kabel 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- 380-415 V 2N~



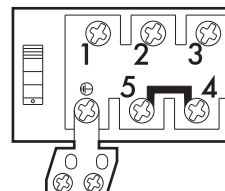
gebruik een **vierpolige kabel 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- 380-415 V 3N~



gebruik een **vijfpolige kabel 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

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.







## Vaste aansluiting

Voorzie een meerpolige onderbreking voor de voeding, overeenkomstig de installatienormen.

De onderbreking moet gemakkelijk bereikbaar zijn, in de nabijheid van het toestel.

## 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 toestellen aangesloten worden. De kabels voor de aansluiting mogen niet in contact komen met de warme bereidingszones.

## Test

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

## 5.2 Veiligheidswaarschuwingen



**Warmteontwikkeling tijdens werking van het toestel.  
Brandgevaar**

- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.
- Het ventilatierooster, die zich vooraan het product bevindt, mag nooit worden afgesloten.

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



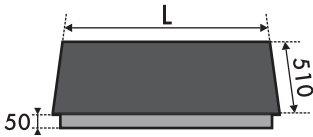
# Installatie

## 5.3 Insnijding van het werkblad

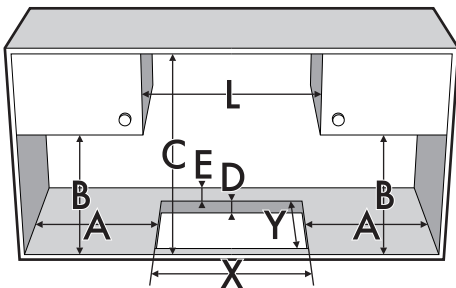
**i** De volgende ingreep vergt metsel- en/of timmerwerk, en moet dus uitgevoerd worden door een bevoegd technicus.

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 (>90°C).

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



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
600	560	490



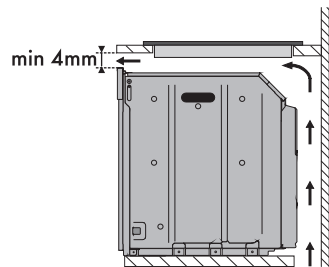
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 50	min 460	min 750	20÷60	min 50

## 5.4 Inbouw

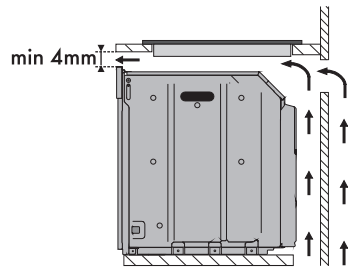
### Op inbouwruimte voor oven

De afstand tussen de kookplaat en de keukenmeubels of de inbouwtoestellen 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 toestel.



met opening onderaan



met opening onderaan en achteraan

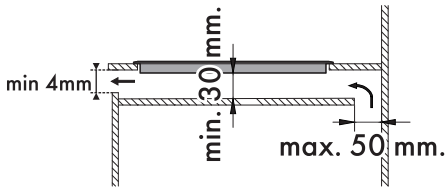
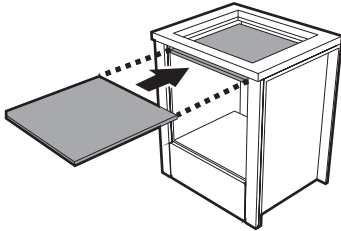


Wanneer de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze voorzien worden van een ventilator voor de koeling.

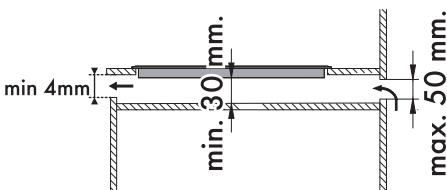


## Op neutrale ruimte of laden

Wanneer andere meubelen (zijwanden, laden, enz.) aanwezig zijn onder de kookplaat moet een dubbele houten bodem worden geïnstalleerd op een minimum afstand van **30 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



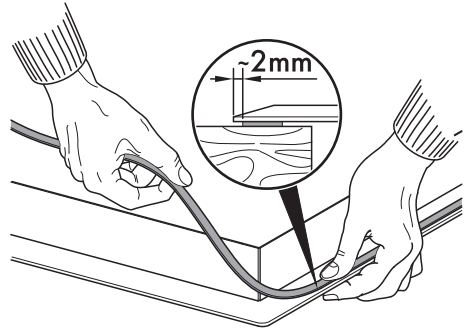
met opening achteraan



Als geen dubbele houtbodem wordt geïnstalleerd, kan de gebruiker toevallig in contact komen met de hete of scherpe delen.

## Pakking van de kookplaat

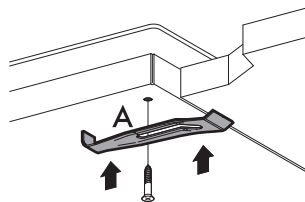
Voordat de montage wordt uitgevoerd, moet de bijgeleverde pakking langs de omtrek van de kookplaat worden aangebracht om te voorkomen dat vloeistoffen tussen de omlijsting van de kookplaat en het werkblad kunnen komen.



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

## 5.5 Bevestigingsbeugels

Draai de bevestigingsbeugels (A) vast in de daarvoor bestemde openingen in de zijkanten van de carter 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.

N



## 5.6 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.