

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	124
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	124
1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant	125
1.3 Beoogd gebruik	125
1.4 Verwerking	125
1.5 Identificatieplaatje	126
1.6 Deze gebruiksaanwijzing	126
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	126
2 Beschrijving	127
2.1 Algemene beschrijving	127
3 Gebruik	129
3.1 Waarschuwingen	129
3.2 Voorbereiding	130
3.3 Het gebruik van de kookplaat	130
4 Reiniging en onderhoud	143
4.1 Waarschuwingen	143
4.2 Reiniging van de oppervlakken	143
4.3 Wekelijks gewone reiniging	143
4.4 Voedselresten of -vlekken	143
4.5 Oplossingen voor problemen...	144
5 Installatie	145
5.1 Elektrische aansluiting	145
5.2 Veiligheidswaarschuwingen	147
5.3 Insnijding van het werkblad	148
5.4 Inbouw	150

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 het 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.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op het apparaat tijdens gebruik ervan.
- 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.

1.4 Verwerking



Het apparaat moet gescheiden ingezameld worden (richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Verwijdering van het apparaat:

- Snijd de voedingskabel af en verwijder de elektrische kabel en de stekker.



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.



Waarschuwingen

- 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 het overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

Het apparaat zit verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



Plastic verpakking Gevaar voor verstikking

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

1.5 Identificatieplaatje

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

1.6 Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat en dient gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudig te bereiken 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 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

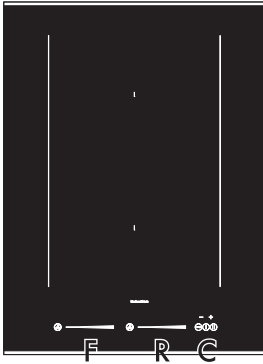
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.

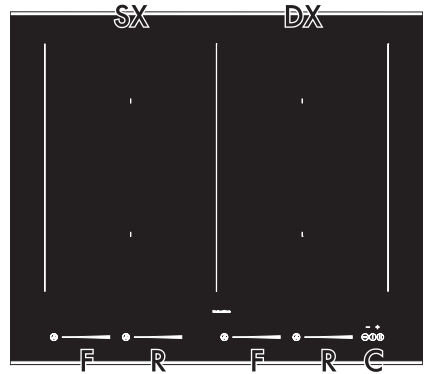


2 Beschrijving

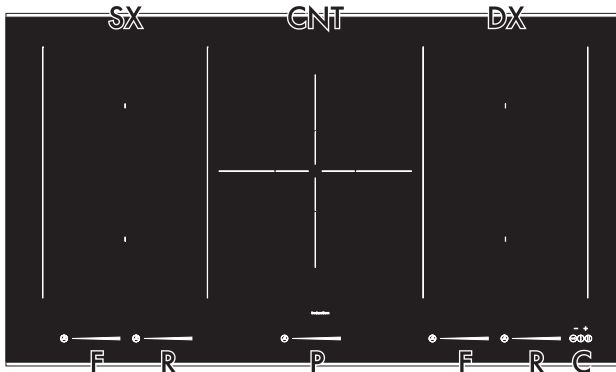
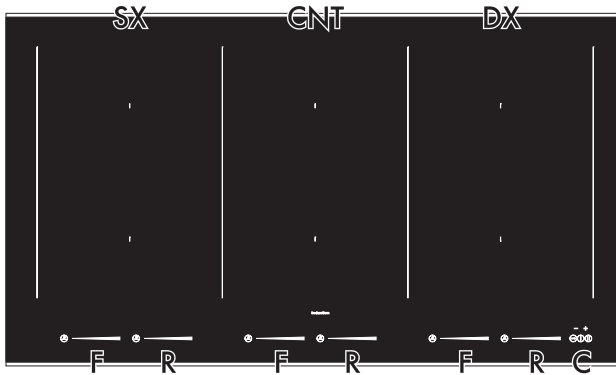
2.1 Algemene beschrijving



38 cm



60 cm



90 cm

Z



Beschrijving

SX = Bereidingszone links

CNT = Centrale bereidingszone

DX = Bereidingszone rechts

F = Bedieningen plaat voor

R = Bedieningen plaat achter

P = Bedieningen plaat voor paellapan

C = Zone algemene bedieningen

Tabel opgenomen vermogens

Grote	Afmetingen plaat (mm)	Max. geabsorbeerde vermogen (W)*	Opgenomen vermogen in powerfunctie (W)*
F - R	230 x 180	2100	3700
P	280 x 280	3700	5500

* de vermogens zijn bij benadering en afhankelijk van het gebruikte recipiënt of de ingestelde waarden.

Voordelen van inductiekoken



Het apparaat 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.



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 apparaat in werking is.
- Activeer de toetsblokkering indien u kinderen of huisdieren heeft die de kookplaat kunnen bereiken.
- De bereidingszones blijven ook na gebruik gedurende een bepaalde periode nog zeer warm, ook al zijn deze uitgeschakeld. Raak de oppervlakken van de kookplaat niet aan.



Hoge temperatuur Brand- en ontploffingsgevaar

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



Incorrect gebruik 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.
- Gebruik de kookplaat niet als werk- en/of snijvlak.



3.2 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).

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

Lijst van de symbolen



On/Off-toets: voor de in- of uitschakeling van de kookplaat.



Pauzetoets: onderbreekt de bereiding.



Toets toetsblokkering: voorkomt dat de bedieningen ongewenst kunnen worden aangeraakt.



Toets hoger: verhoogt de bereidingstijd of de timer.



Toets lager: verlaagt de bereidingstijd of de timer.



Schuifbalk: verhoogt of verlaagt het vermogen.



Toets speciale functies: activeert de speciale functies van het apparaat.

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.

Gesikhte 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.

Niet geschikte receptiënten:

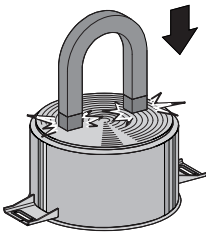
- Receptiënten in koper, roestvrij staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek en terracotta.



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.



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.

Minimum diameter van de pan


Plaat	Minimum Ø (cm)	Aanbevolen Ø (cm)
F - R	9	11,5
Multizone	2 x 11 1 x 22	2 x 13,5 1 x 24,5
P	16	18

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	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	2 ½
7	2 ½
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

Advies om energie te besparen

- De diameter van de basis van de pan mag niet buiten de gezeefdrukte bereidingszone uitsteken.
- De pannen mogen niet buiten het kookvlak en op de bedieningsknoppen worden geplaatst.
- 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 bereidingszone 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 powerfunctie

Inschakeling/uitschakeling van de plaat

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



De kookplaat wordt automatisch binnen enkele seconde uitgeschakeld als geen enkel vermogen is gekozen.



Automatische inschakeling van de bereidingszone

Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

- Plaats een recipiënt (geschikt voor inductiekoken, niet leeg) op de bereidingszone die u wilt gebruiken.



Het display van de gebruikte bereidingszone wordt ingeschakeld: het aangegeven vermogen is .

Regeling van de bereidingszone

Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

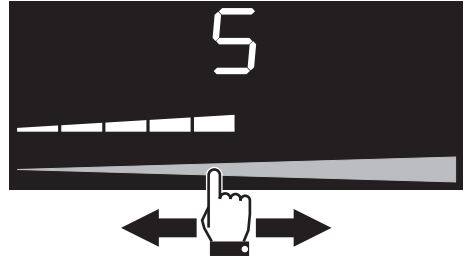
1. Breng links van de schuifbalk van de te gebruiken bereidingszone een vinger aan.



Het display van de gebruikte bereidingszone wordt ingeschakeld: het aangegeven vermogen is .

2. Verplaats de vinger naar links of naar rechts over de schuifbalk tot het bereidingsvermogen is geselecteerd van

naar of schakel de Powerfunctie in (zie „Powerfunctie“).



Het display van de gebruikte bereidingszone geeft het ingestelde bereidingsvermogen aan.

Uitschakeling van de bereidingszone

1. Verplaats de vinger naar links tot aan het einde van de schuifbalk van de bereidingszone die u wilt uitschakelen.



Het display van de gebruikte bereidingszone gaat uit.



Als u alle zones tegelijkertijd wilt uitschakelen, houd dan de toets

On/Off minstens 2 seconden ingedrukt.



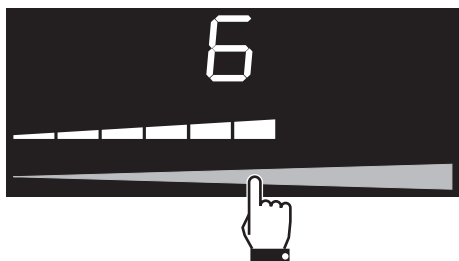
Gebruik

Snelkeuze

i Met behulp van deze functie kunt u snel het gewenste vermogen van de platen instellen.

Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

1. Breng ongeveer op het gewenste vermogen van de schuifbalk van de te gebruiken bereidingszone een vinger aan.



2. Selecteer het gewenste bereidingsvermogen door de vinger naar links of naar rechts te verplaatsen.

Powerfunctie

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

Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

1. Breng links van de schuifbalk van de te gebruiken bereidingszone een vinger aan.



Het display van de gebruikte bereidingszone wordt ingeschakeld: het aangegeven vermogen is **1**.

2. Verplaats de vinger naar rechts over de schuifbalk tot de Power-functie is geselecteerd.




Het display van de gebruikte bereidingszone geeft de waarde **P** aan.

De Power-functie kan snel worden geactiveerd.

- Schakel de kookplaat in, breng helemaal rechts op de schuifbalk van de te gebruiken bereidingszone een vinger aan.



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

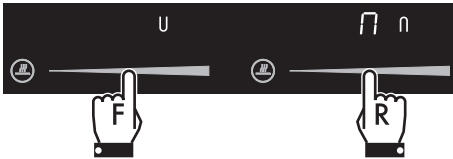


Multizone-functie

i Met deze functie is het volgende mogelijk: gelijktijdige bediening van twee bereidingszones (voor en achter) voor het gebruik van vispannen of rechthoekige pannen.

Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

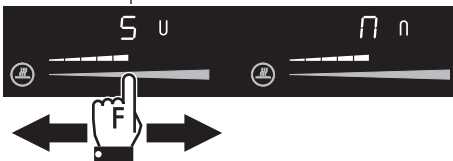
1. Breng tegelijkertijd een vinger aan op de schuifbalk links en een vinger op de schuifbalk rechts van de te gebruiken bereidingszone.



De displays van de bereidingszones worden ingeschakeld: het display toont het „master“-symbool **U**, terwijl rechts op het

display rechts **n** gevolgd door „slave“ **n** worden weergegeven.

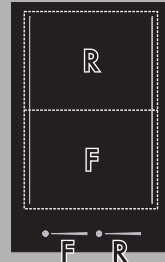
2. Stel het gewenste bereidingsvermogen in met behulp van de schuifbalk links.



Voor de beide zones worden dezelfde parameters ingesteld.



U kunt de Multizone-functie uitsluitend activeren op verticaal verbonden bereidingszones (F en R).



Deze functie zorgt automatisch voor een gelijkmatige verdeling van het vermogen over beide kookplaten.



De Multizone-functie kan niet worden geactiveerd in de bereidingszone met de plaat voor paellapan.

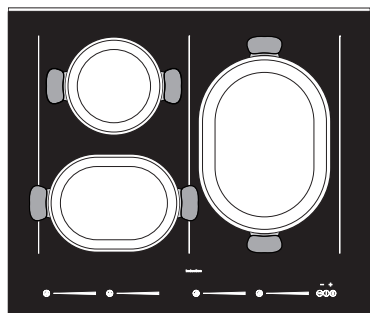


Wanneer de functie Multizone actief is, is het niet mogelijk om de functie Power te activeren op de betreffende zones.

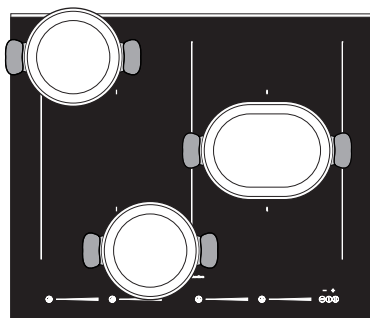


Gebruik

Wordt een grote, ovale of langwerpige pan gebruikt, plaats deze dan altijd in het midden van de bereidingszone.



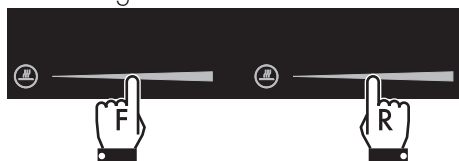
Voorbeeld van correct geplaatste pannen



Voorbeeld van NIET correct geplaatste pannen

De Multizone-functie deactiveren:

- breng tegelijkertijd een vinger aan op de schuifbalk links en een vinger op de schuifbalk rechts van de te deactiveren bereidingszone.



Tabel voor de bereidingen

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

Vermogensniveau	Geschikt voor:
1 - 2	Voedsel opwarmen, kleine hoeveelheden water aan de kook te houden, sauzen met eidooiers of boter loskloppen.
3 - 4	Vaste en vloeibare voedingsmiddelen bereiden, water aan de kook houden, diepvriesproducten te ontdooien, omeletten van 2-3 eieren, fruit- en groentegerechten bereiden, verschillende bereidingen.
5 - 7	Bereiden van vlees, vis, groenten, gerechten met meer of minder water, bereiding van jam enz.
8 - 9	Gebraden vlees of vis, biefstukken, lever, stoven van vlees en vis, eieren, enz.
P	Bakken van aardappelen in olie enz., het snel aan de kook brengen van water.




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 bereidingszone na uitschakeling nog warm is, wordt het symbool  op het display weergegeven. Als de temperatuur 40°C of minder bedraagt, verdwijnt het symbool.

Functie „Melting”



Met deze functie kunt u gerechten ontdooien.

De functie „Melting” activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Druk een keer op de toets speciale functies  van de gewenste bereidingszone. Op het display worden  en het symbool  weergegeven.

De functie „Melting” deactiveren:

- Druk drie keer op de toets speciale functies .

Warmte behouden-functie



Met deze functie kunt u al bereide gerechten warmhouden.

De Warmte behouden-functie activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Druk twee keer op de toets speciale functies  van de gewenste bereidingszone. Op het display worden  en het symbool  weergegeven.

De Warmte behouden-functie deactiveren:

- Druk twee keer op de toets speciale functies .

Functie „Simmering”



Met deze functie kunt u de vloeistof in de pan aan de kook houden.

De functie „Simmering” activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Druk drie keer op de toets speciale functies  van de gewenste bereidingszone. Op het display worden  en het symbool  weergegeven.

De functie „Simmering” deactiveren:




- Druk een keer op de toets speciale functies .




Functie Pauze

i Met deze functie kunt u de functionering van alle bereidingszones onderbreken.

De functie „Pauze” activeren nadat minstens één bereidingszone is geactiveerd:

- Houd de pauzetoets  ingedrukt. Op het display gaat een led branden boven de pauzetoets  en wordt  op de displays van alle bereidingszones weergegeven.

 De toetsen van de kookplaat worden uitgeschakeld, uitgezonderd de toets toetsblokkering.

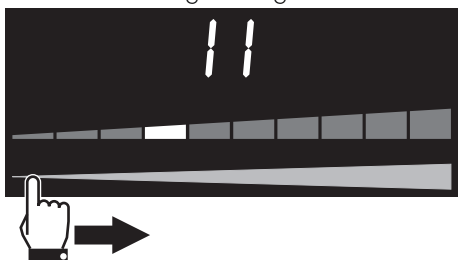
Alle bereidingszones worden uitgeschakeld.


De functie „Pauze” deactiveren:

1. Druk op de toets .

Het display van de bereidingszone helemaal rechts toont een enkele seconde lang een bewegend beeld.

2. Breng links van de schuifbalk een vinger aan en beweeg de vinger naar rechts.




 De kookplaat schakelt automatisch uit als binnen 5 seconden op geen enkele toets wordt gedrukt.

Toetsblokkering



i Met deze toets kunnen ter bescherming van kinderen of om ongewenste selecties te voorkomen alle toetsen van het display worden uitgeschakeld.

De toetsblokkering activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

- Houd de toets toetsblokkering  3 seconden ingedrukt. Op het display wordt een led weergegeven boven de toets toetsblokkering .

 Door een tijdelijke stroomuitval wordt de toetsenblokkering niet gedeactiveerd.

De toetsblokkering deactiveren:

- Houd de toets toetsblokkering  3 seconden ingedrukt. De led boven de toets toetsblokkering  gaat uit.



Timer



Met deze functie kan een timer geprogrammeerd worden, die na de ingestelde tijdsduur een geluidssignaal zal produceren.

De timer activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Druk tegelijkertijd op de timertoetsen en .

Op het display wordt de tijdindicator

weergegeven. Het

timersymbool onder de tijdindicator geeft aan dat de functie is geactiveerd.

2. Druk op de timertoetsen en om de timer te programmeren (houd de toets ingedrukt om sneller vooruit te gaan).

Het display wordt ingesteld in „minuten.seconden“. De eerste keer dat u op de timertoets wordt 1 minuut

ingesteld. U kunt ook een tijd van minder dan een minuut instellen:

- druk 1 tot 5 keer op de timertoets om een timer met een duur van minder dan een minuut (van tot seconden) in te stellen.

Elke keer dat u op de timertoets drukt, neemt de tijd met 10 seconden af.

Als de ingesteld tijd langer dan 9 minuten

duurt, wordt onder de

tijdindicator weergegeven. Het display wordt nu ingesteld op

„uren.minuten“ (een tijd van

maximaal 1 uur en 59 minuten kan worden ingesteld)

3. De timer start een enkele seconde nadat de laatste selectie is verricht.



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



De kookwekker kan gebruikt worden wanneer de bereidingszones in- en uitgeschakeld zijn.

Aan het einde van de geprogrammeerde tijd hoort de gebruiker een geluidssignaal.

4. Deactiveer het geluidssignaal door op de timertoets of te drukken.

Deactivering van de timer

De timer tijdens het aftellen deactiveren:

1. Druk op de On/Off-toets .

De led boven de On/Off-toets gaat aan.

2. Druk tegelijkertijd op de timertoetsen en .

Het aftellen wordt onderbroken.

3. Houd de timertoets ingedrukt om het aftellen te resetten.



Bereiding met tijdstelling



Met deze functie kan de automatische uitschakeling van elke bereidingszone na een bepaalde tijdsduur geprogrammeerd worden.

De functie bereiding met tijdstelling activeren nadat minstens één bereidingszone is geactiveerd:

1. Druk tegelijkertijd op de timertoetsen en .

Op het display wordt de tijdsindicator

weergegeven. Het

timersymbool naast de waarde van het vermogen van de plaat geeft aan dat de plaat is geactiveerd.

2. Druk op de timertoets en om de bereiding met tijdstelling te programmeren (houd de toets ingedrukt om sneller vooruit te gaan).

Het display wordt ingesteld in „minuten.seconden”. Als de ingesteld tijd langer dan 9 minuten duurt,

wordt onder de tijdsindicator weergegeven. Het display wordt nu ingesteld op „uren.minuten” (een tijd van maximaal 1 uur en 59 minuten kan worden ingesteld)

3. De bereiding met tijdstelling start een enkele seconde nadat de laatste selectie is verricht.

Aan het einde van de geprogrammeerde tijd hoort de gebruiker een geluidssignaal.

4. Deactiveer het geluidssignaal door op de timertoets of te drukken.



De functie kan op meerdere bereidingszones tegelijkertijd worden ingesteld. De tijdsindicator en de knipperende led geven aan welke bereidingszone bijna zal worden uitgeschakeld

De bereiding met tijdstelling wijzigen of deactiveren

De bereiding met tijdstelling tijdens het aftellen wijzigen:

1. Druk op de On/Off-toets .

De led boven de On/Off-toets gaat aan.

2. Druk tegelijkertijd op de timertoetsen en .

Het aftellen wordt onderbroken.

3. Druk op de timertoetsen en om de programmering van de bereiding met tijdstelling te wijzigen.

De bereiding met tijdstelling tijdens het aftellen deactiveren:

1. Druk op de On/Off-toets .

De led boven de On/Off-toets gaat aan.

2. Druk tegelijkertijd op de timertoetsen en .

Het aftellen wordt onderbroken.



3. Houd de timertoets ingedrukt om het aftellen te resetten.

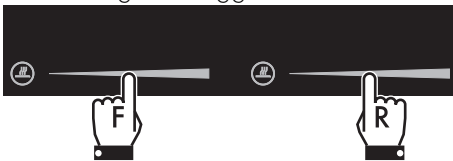


Demomodus (enkel voor exposanten)

i Deze modus laat toe om de verwarmingselementen te deactiveren, terwijl men toch gebruik kan maken van het bedieningspaneel.

Om de demomodus in te schakelen:

1. Controleer of de stroom naar het toestel ten minste 10-15 seconden is uitgeschakeld.
2. Sluit het toestel op het stroomnet aan.
3. Druk binnen 2 minuten gelijktijdig enkele seconden op de toets Blokkering bedieningen  en de toets Pauze  tot een geluidssignaal klinkt.
4. Plaats gelijktijdig een vinger op de scrollbalk links en een vinger op de scrollbalk rechts van de bereidingszones die het dichtst bij de algemene bedieningszone liggen.



Er zal een geluidssignaal klinken en op het display boven de algemene bedieningszone verschijnt het opschrift

CF6




5. Druk op de toets Pauze  totdat het opschrift **_0_** boven de algemene bedieningszone verschijnt. Op de scrollbalk links verschijnt het opschrift

0

6. Plaats een vinger op het hoge gedeelte van de scrollbalk links tot het opschrift

! wordt weergegeven.



7. Druk enkele seconden gelijktijdig op de toets Blokkering bedieningen  en de toets Pauze .
8. Houd minimaal 1 seconde de On/Off-toets  ingedrukt om de demomodus van het toestel in te schakelen.



i Als de demomodus actief is, zal wanneer het toestel wordt ingeschakeld boven de algemene bedieningszone enkele seconden het opschrift **_0_** verschijnen en op de scrollbalken het opschrift

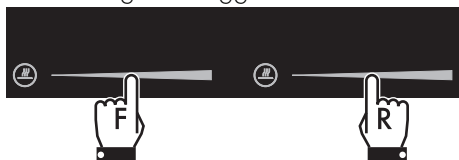
0



Gebruik


Om de demomodus uit te schakelen:

1. Controleer of de stroom naar het toestel ten minste 10-15 seconden is uitgeschakeld.
2. Sluit het toestel op het stroomnet aan.
3. Druk binnen 2 minuten gelijktijdig enkele seconden op de toets Blokkering bedieningen  en de toets Pauze  tot een geluidssignaal klinkt.
4. Plaats gelijktijdig een vinger op de scrollbalk links en een vinger op de scrollbalk rechts van de bereidingszones die het dichtst bij de algemene bedieningszone liggen.





Er zal een geluidssignaal klinken en op het display boven de algemene bedieningszone verschijnt het opschrift

CF6

5. Druk op de toets Pauze  totdat het opschrift **_0_** boven de algemene bedieningszone verschijnt. Op de bedieningsbalk links verschijnt het opschrift **!**.
6. Plaats een vinger op het lage gedeelte van de scrollbalk links tot het opschrift  wordt weergegeven.



7. Druk enkele seconden gelijktijdig op de toets Blokkering bedieningen  en de toets Pauze .

De demomodus is nu uitgeschakeld.



4 Reiniging en onderhoud

4.1 Waarschuwingen



Incorrect gebruik Beschadiging van de oppervlakken

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

4.2 Reiniging van de oppervlakken

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

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 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 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 Voedselresten of -vlekken

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 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 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 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 de assistentie 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 Elektrische aansluiting



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen.
- 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 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.

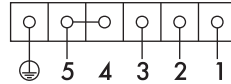
Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

Voorzie de aarding met een kabel van minimaal 20 mm langer dan de andere.

Het apparaat wordt als volgt aangesloten:

Modellen van 90 cm:

- 380-415 V 3N~ (standaard)

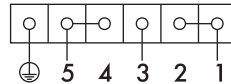


Vijfpolige kabel 5 x 1,5 mm².

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

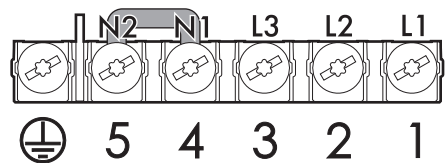
*gebruik de meegeleverde geleiderbrug

- 380-415 V 2N~ / 220-240 V 3~



Vierpolige* kabel 4 x 4 mm².

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



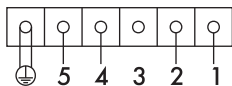
N



Installatie

Modellen van 60 cm:

- 220-240 V 3N~ (standaard)

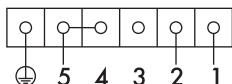


Zespolige kabel 6 x 1,5 mm².

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

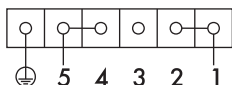
*gebruik de meegeleverde geleiderbruggen

- 380-415 V 2N~



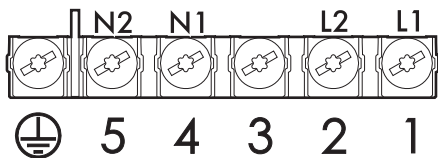
Vierpolige* kabel 4 x 2,5 mm².

- 220-240 V 1N~



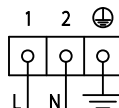
Driepolige* kabel 3 x 4 mm².

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



Modellen van 38 cm:

- 220-240 V 1N~ (standaard)



Driepolige kabel 3 x 1,5 mm².

Vaste aansluiting

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

De schakelaar 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.



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



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



Test

Voer na de installatie een korte test uit. Bij een slechte werking van het apparaat, 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.

5.2 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.
- Het ventilatierooster, dat zich vooraan het product bevindt, mag nooit worden afgesloten.

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

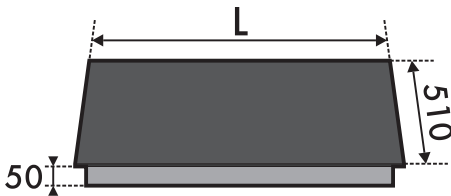
5.3 Insnijding van het werkblad

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

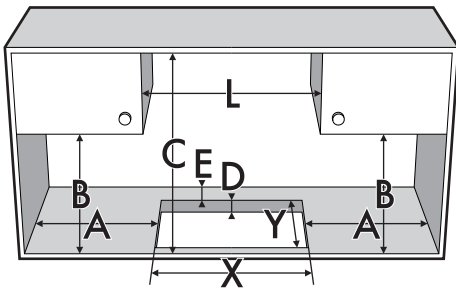
De installatie kan uitgevoerd worden op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met kunststof gelamineerd hout, mits het hittebestendig is (>90°C).

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

Afmetingen inbouw



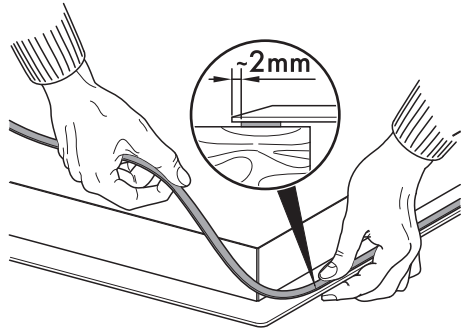
L (mm)	X (mm)	Y (mm)
380	310	490
600	560	490
900	880	490



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

Pakking van de kookplaat

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

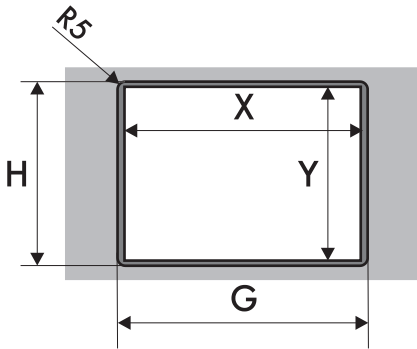
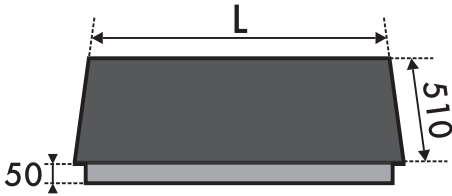


Bevestig de kookplaat niet met behulp van silicone. Indien dit toch wordt gedaan, kan de kookplaat niet verwijderd worden zonder deze te beschadigen.

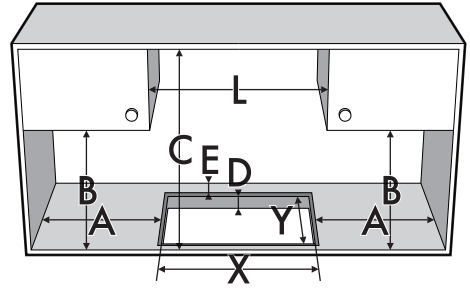


Vlakkbouw (enkel voor kookplaten met rechte rand)

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



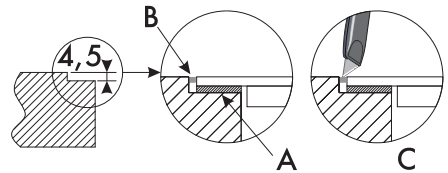
L	X	Y	G	H
380	310	490	384	514
600	560	490	604	514
900	880	490	904	514



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

Nadat de zelfklevende pakking (A) is aangebracht en de kookplaat is voorzien van de beugels en geplaatst is, moeten de randen met isolerende silicone (B) worden gevuld; verwijder het eventuele teveel aan product.

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





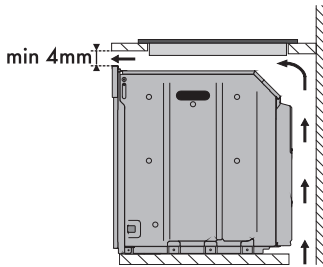
Installatie

5.4 Inbouw

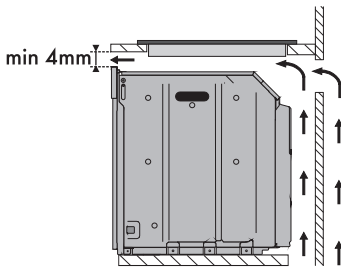
Op inbouwruimte voor oven

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



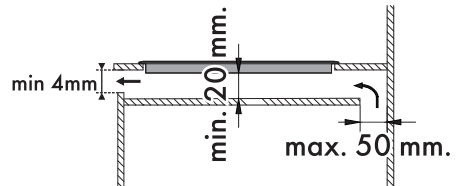
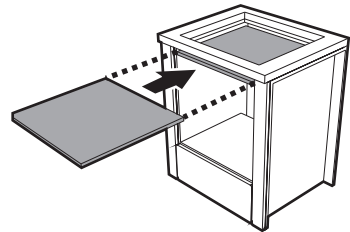
met opening onderaan en achteraan



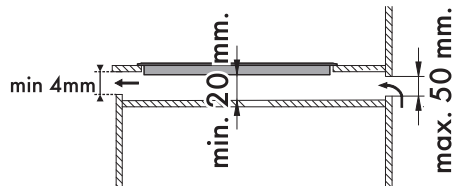
Wanneer de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze voorzien worden van een ventilator voor de koeling.

Op neutrale ruimte of laden

Wanneer andere meubelen (zijwanden, laden, enz.), 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

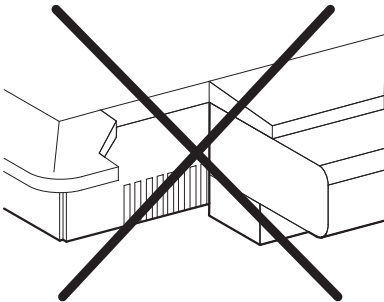
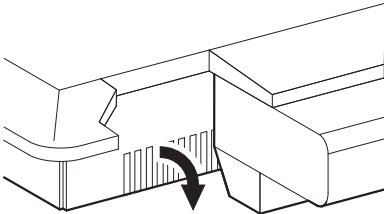
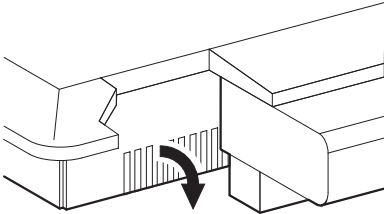


Als geen dubbele houten bodem wordt geïnstalleerd, kan de gebruiker ongewenst hete of scherpe onderdelen raken.



Ventilatie

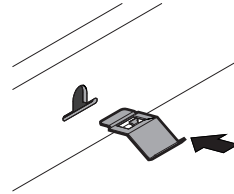
Hieronder worden twee juiste installaties met voldoende ventilatie en een verkeerde installatie getoond.



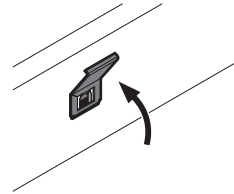
Bevestigingsklemmen

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.





Positie opening voor klemmen

