

# Inhoudsopgave

<b>1 Waarschuwingen</b>	<b>4</b>
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	4
1.2 Beoogd gebruik	7
1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant	7
1.4 Deze gebruiksaanwijzing	7
1.5 Identificatieplaatje	7
1.6 Verwerking	8
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	9
<b>2 Beschrijving</b>	<b>10</b>
2.1 Algemene beschrijving	10
2.2 Bedieningspaneel	10
2.3 Beschikbare accessoires	10
<b>3 Gebruik</b>	<b>12</b>
3.1 Waarschuwingen	12
3.2 Eerste gebruik	12
3.3 Gebruik van de accessoires	12
3.4 Het gebruik van de kookplaat	13
<b>4 Reiniging en onderhoud</b>	<b>16</b>
4.1 Waarschuwingen	16
4.2 Reiniging van het apparaat	16
<b>5 Installatie</b>	<b>18</b>
5.1 Veiligheidswaarschuwingen	18
5.2 Insnijding van het werkblad	18
5.3 Inbouw	19
5.4 Bevestiging op de steunende structuur	20
5.5 Gasaansluiting	21
5.6 Aanpassing aan de verschillende gastypes	23
5.7 Elektrische aansluiting	27
5.8 Voor de installateur	28

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](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.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit om elektrocutiegevaar te vermijden als het oppervlak gebarsten is, in het geval dat het oppervlak van kookplaten van glaskeramiek of soortgelijke materialen de onderdelen onder spanning afdekken.
- **WAARSCHUWING:** Bewaak geen bereidingen waarbij olies of vetten kunnen vrijkomen die een gevaar kunnen vormen en vlam kunnen vatten.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de bereikbare delen ervan kunnen warm worden tijdens het gebruik.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Breng geen voorwerpen aan op de kookoppervlakken.
- In overeenstemming met de voorschriften moet het vaste circuit van hulpmiddelen voor het afscheiden van het apparaat zijn voorzien.
- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct in de zittingen gepositioneerd zijn.
- Vetten en oliën kunnen vlam vatten als ze oververhit raken. Het is aanbevolen bij het apparaat te blijven tijdens de voorbereiding van voedsel dat olie of vet bevat.



Als de oliën of vetten vlam zouden vatten, mag geen water gebruikt worden om te blussen. Plaats het deksel op de pan en schakel de kookzone uit.

- Het kookproces moet altijd bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Tijdens het gebruik geen metalen voorwerpen zoals vaatwerk of bestek op het oppervlak van de kookplaat plaatsen omdat deze oververhit zouden kunnen raken.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het apparaat terwijl het werkt.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- Voer geen wijzigingen uit op het apparaat.
- 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.

- 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

- 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 warmteafvoer niet verstopt raken.
- Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die heet worden en vlam kunnen vatten. Besteed de grootst mogelijke aandacht
- Laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- Gebruik het apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.
- Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of houders om voedsel te bereiden.
- De houders of de grillplaten moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle houders moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming of



## Waarschuwingen

overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.

- Geen bijtende stoffen zoals citroensap of azijn op de kookplaat morsen.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- 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.

### Installatie

- Dit apparaat **mag niet geïnstalleerd worden** in boten of caravans.
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Om de mogelijke oververhitting

van het apparaat te vermijden moet het niet achter een decoratieve deur of een paneel geïnstalleerd worden.

- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Laat de gasaansluiting uitvoeren door bevoegd technische personeel.
- 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.
- Gebruik, daar waar nodig, een drukregelaar in overeenstemming



met de van kracht zijnde norm.

- Controleer na elke ingreep of het aandraaimoment van de gasaansluitingen zich tussen 10 Nm en 15 Nm bevindt.
- Na de installatie moet u eventuele lekken opsporen met een zeepoplossing, maar nooit met een vlam.
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.
- Laat de voedingskabel uitsluitend door ervaren technisch personeel vervangen.

## 1.2 Beoogd gebruik

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

kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

## 1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant

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

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

## 1.4 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.

## 1.5 Identificatieplaatje

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



## Waarschuwingen

### 1.6 Verwerking



In overeenstemming met de Europese richtlijn AEEA (2012/19/EU) moet dit apparaat aan het einde van de levensduur gescheiden van het andere vuil verwijderd worden. Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Voor de verwijdering van het apparaat:

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



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

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

- Oude of gebruikte apparaten aan het einde van hun levensduur moeten door de gebruiker worden ingeleverd bij geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigd worden aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



#### **Plastic verpakking Gevaar voor verstikking**

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



## 1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

### Waarschuwingen



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

### Beschrijving



Beschrijving van het apparaat en de accessoires.

### Gebruik



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

### Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.

### Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Suggestie

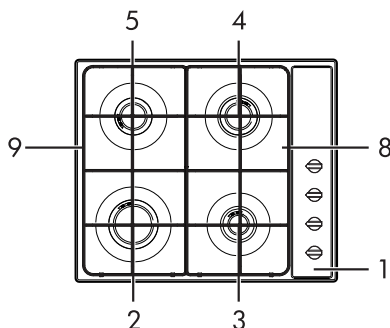
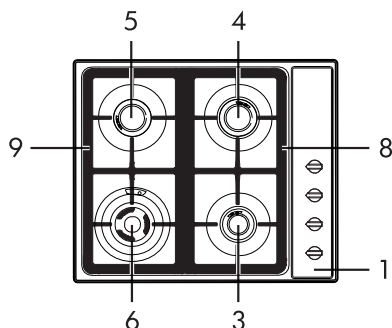
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.

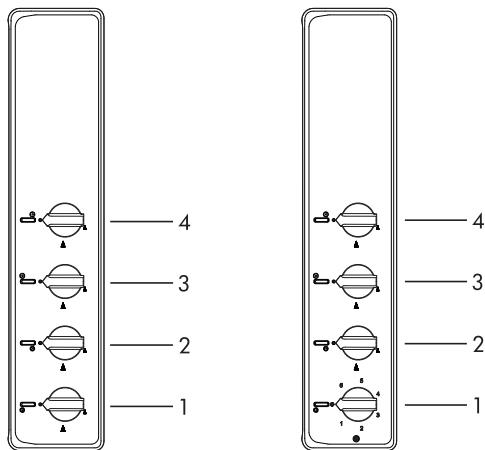


## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving



- 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-3c)
- 7 Rooster zijkant rechts
- 8 Rooster zijkant links



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

### 2.2 Bedieningspaneel

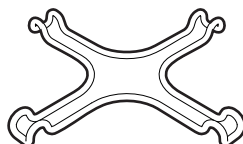
- 1 Bediening brander vooraan links
- 2 Bediening brander vooraan rechts
- 3 Bediening brander achteraan links
- 4 Bediening brander achteraan rechts

### 2.3 Beschikbare accessoires



Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

#### Reductierooster

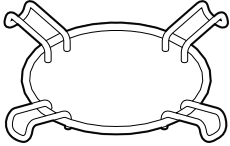






Nuttig voor het gebruik van kleine recipiënten. Uitsluitend gebruiken op de brander AUX (hulpbrander).

## 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 gepositioneerd 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 gepositioneerd 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.

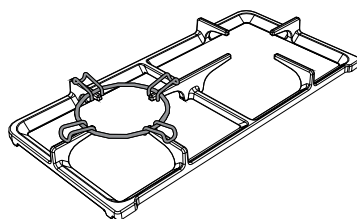
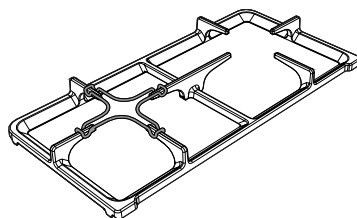
### 3.2 Eerste gebruik

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.

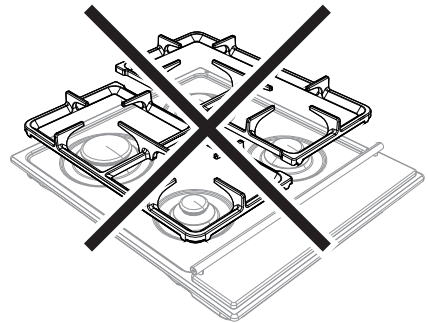
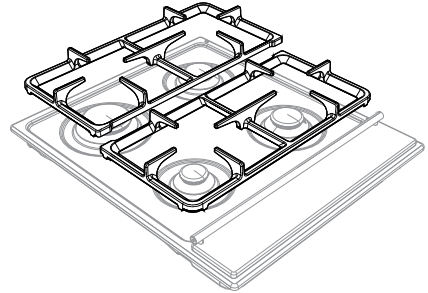
Wacht enkele ogenblikken en herhaal de handeling. Houd de knop langer ingedrukt.



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.

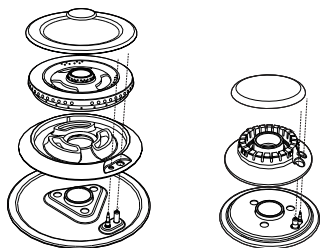




# Gebruik

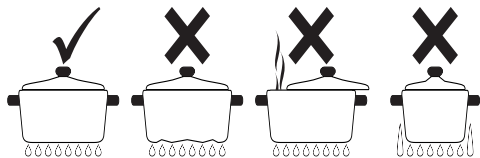
## Correcte positie van de vlamverdelers en van de deksels

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 zijanten lekt.



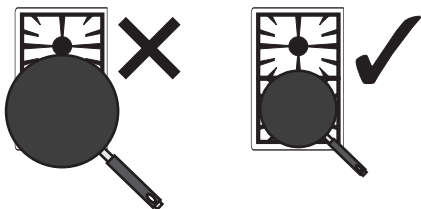
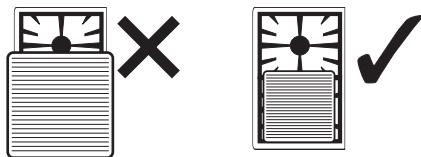
Wanneer de vloeistof begint te koken, moet de vlam laag gedraaid worden om te vermijden dat de vloeistof overkookt.



Diameter van de recipiënten:

- Hulpbrander: 12 - 14 cm.
- Halfsnelle brander: 16 - 20 cm.
- Snelle brander: 22 - 26 cm.
- Ultrasnelle brander: 22 - 26 cm.

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;



## 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.



## Roosters van de kookplaat

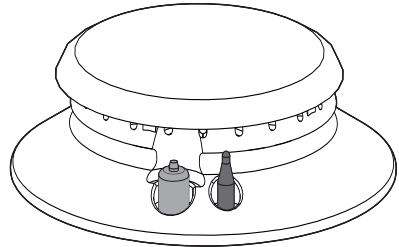
Verwijder de roosters en reinig deze met behulp van lauw water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder zorgvuldig alle afzettingen. Droog de roosters en plaats ze weer op de kookplaat.



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, mettertijd kan verdwijnen. Dit is een normaal verschijnsel dat de functionaliteit van dit onderdeel absoluut niet schaadt.

## 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.



## 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.



# Installatie

## 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°C), anders kunnen deze mettertijd 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.

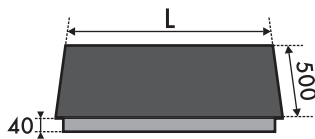
### 5.2 Insnijding van het werkblad



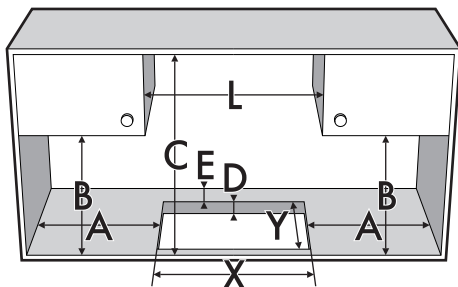
De volgende ingreep vergt metsel- en/of timmerwerk, en moet dus uitgevoerd worden door een bevoegd technicus.

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.



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



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

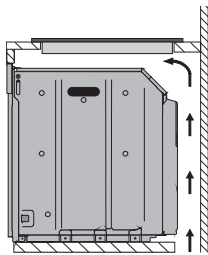




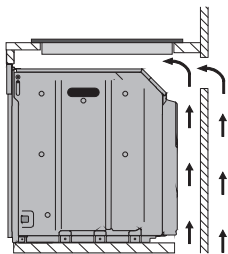
## 5.3 Inbouw

### 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.



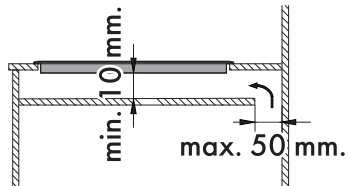
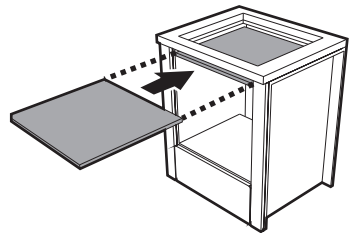
met opening onderaan



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.



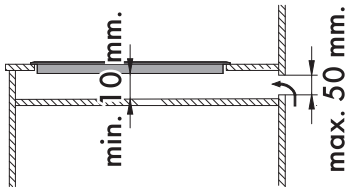
met opening onderaan



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

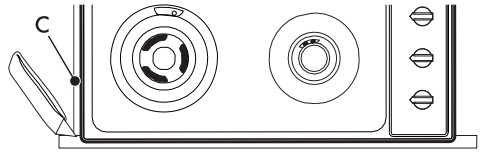


# Installatie



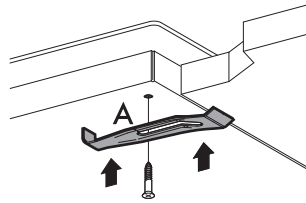
met opening achteraan

3. Snij de rand van de pakking (C) die te veel is zorgvuldig af.



## 5.4 Bevestiging op de steunende structuur

Draai de bevestigingsbeugels (A) vast in de daarvoor bestemde openingen in de zijkanten van de bekleding onderaan om de kookplaat correct op de structuur te bevestigen.

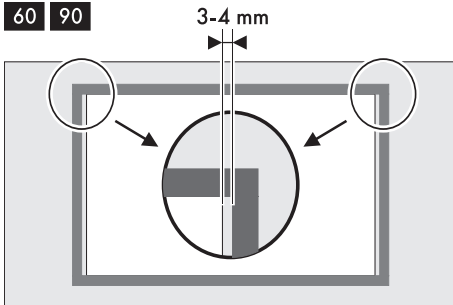


## Pakking van de kookplaat

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 niet raken.

60 90



2. Breng de pakking met een lichte druk aan over de hele omtrek van het gat in het werkblad.



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 Gasaansluiting



### Gaslekage Explosiegevaar

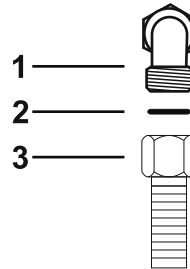
- Controleer na elke ingreep of het aandraaimoment van de gasaansluitingen zich tussen 10 Nm en 15 Nm bevindt.
- Gebruik, daar waar nodig, een drukregelaar in overeenstemming met de van kracht zijnde norm.
- Na de installatie moet u eventuele lekken opsporen met een zeepoplossing, maar nooit met een 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.



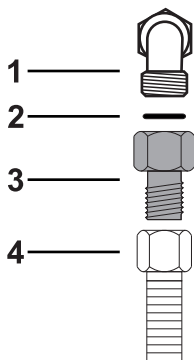
### Aansluiting met een flexibele stalen slang met conische verbinding

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.



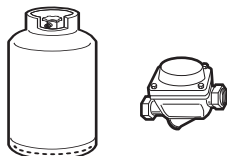
## Installatie

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.

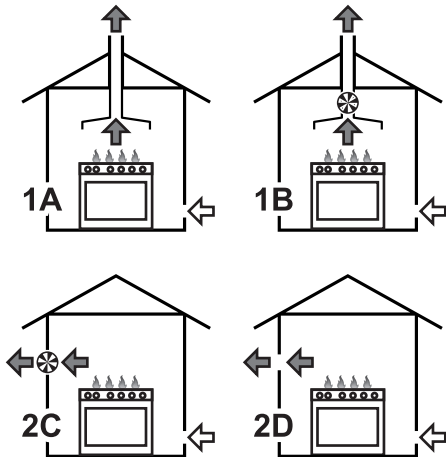


Na het voltooien van de ingreep moet de installateur een conformiteitscertificaat afgeven.

## 5.6 Aanpassing aan de verschillende gastypes

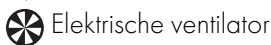


Apparaat ingesteld voor:  
 G+ gas K-groep Groningen  
 G25 (2L) - 25 mbar  
 G25.3 (2K) - 25 mbar



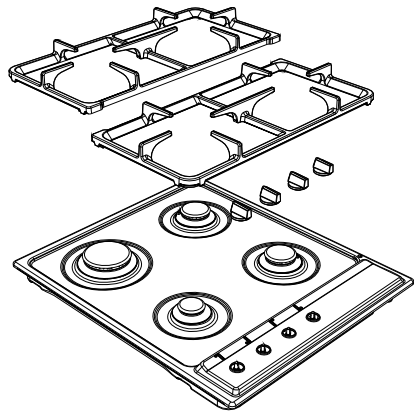
- 1 Evacuatie door middel van een afzuigkap  
 2 Evacuatie zonder afzuigkap

- 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



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

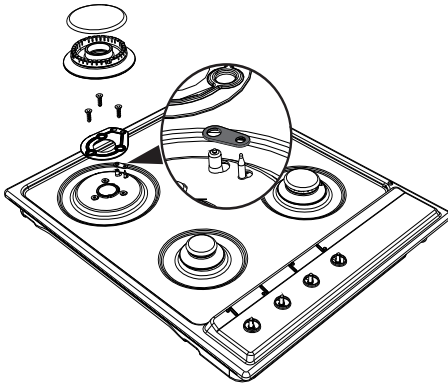


1. Verwijder de roosters van de plaat.
2. Verwijder de draaiknoppen door ze omhoog te trekken.
3. Verwijder de branders van de kookplaat.
4. Draai de schroeven onder iedere brander los en verwijder het bevestigingsplaatje.
5. Verwijder de pakking op de thermokoppels en de vonkontstekers van iedere brander.



## Installatie

6. Verwijder de plaat.



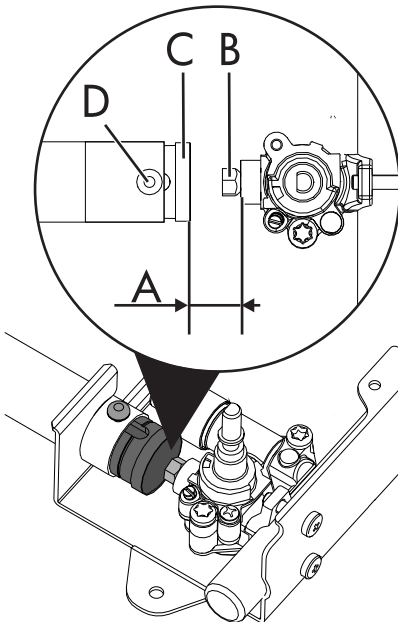
2. Verwijder de gasmondstukken "B" met een steeksleutel en monteer de gasmondstukken die voor het nieuwe gastype geschikt zijn, neem daarbij de aanwijzingen van de desbetreffende tabellen in acht (zie "Tabel kenmerken branders en gasmondstukken").



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

3. Stel de luchtstroom af door de Venturi-slang '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.

### Vervanging gasmondstukken/regeling van de lucht



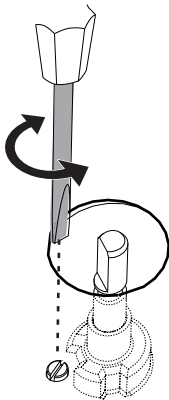
1. Draai de schroef "D" los en duw de luchtregelaar "C" helemaal in.



## 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 rechtson.



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.



# Installatie

## Tabel kenmerken branders en gasmondstukken

Methaan G20 - 20 mbar		AUX	SR	R	UR
Nominaal thermisch vermogen (kW)		1.1	1.8	3.1	4.1
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)		73	93	128	142
Gereduceerd vermogen (W)		400	500	800	1500
Primaire lucht (mm) model 60 cm		3	1.5	1	1.5
Methaan G25 - 25 mbar / G25.3 - 25 mbar		AUX	SR	R	UR
Nominaal thermisch vermogen (kW)		1.1	1.8	3.3	4.1
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)		76	98	132	150
Gereduceerd vermogen (W)		400	500	800	1500
Primaire lucht (mm) model 60 cm		2.5	1	0.5	1
Vloeibaar gas G30/31 - 30/37 mbar		AUX	SR	R	UR
Nominaal thermisch vermogen (kW)		1.1	1.7	3.1	4.1
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)		48	62	85	95
Gereduceerd vermogen (W)		400	500	900	1500
Primaire lucht (mm) model 60 cm		3	2	4	open
Nominaal vermogen G31 (g/h)		80	124	225	298
Nominaal vermogen G31 (g/h)		79	121	221	293

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~1**

Gebruik een **driepolige** kabel **3 x 1 mm<sup>2</sup>**.

### Vaste aansluiting



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.

Breng op de lijn een meerpole scheidingsschakelaar aan met een contactopening die in overeenstemming met de installatievoorschriften, de volledige scheiding volgens overspanningscategorie III mogelijk maakt.

### 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.



## 5.8 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.
- Het schroefdraadelement van de verbinding niet losdraaien of forceren. Daardoor kan dit deel van het apparaat beschadigd raken en wordt de fabrieksgarantie ongeldig.
- Verifieer op alle aansluitingen met water en zeep of gas lekt. Zoek eventuele lekken **NIET** op met open vuur.
- Ontsteek de branders een voor een en allemaal tegelijkertijd om de correcte werking van het gasventiel, de brander en de ontsteking te waarborgen.
- Draai de knoppen van de branders op de stand lage vlam en observeer of de vlam van elke brander apart en van alle branders tegelijkertijd stabiel is.
- 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.