

# Inhoudsopgave

<b>1 Waarschuwingen</b>	<b>124</b>
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	124
1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant	127
1.3 Beoogd gebruik	128
1.4 Typeplaatje	128
1.5 Deze gebruiksaanwijzing	128
1.6 Verwerking	128
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	129
<b>2 Beschrijving</b>	<b>130</b>
2.1 Algemene beschrijving	130
2.2 Symbolen	130
2.3 Beschikbare accessoires	131
<b>3 Gebruik</b>	<b>132</b>
3.1 Waarschuwingen	132
3.2 Eerste gebruik	132
3.3 Gebruik van de kookplaat	133
<b>4 Reiniging en onderhoud</b>	<b>135</b>
4.1 Waarschuwingen	135
4.2 Reiniging van het apparaat	135
<b>5 Installatie</b>	<b>137</b>
5.1 Veiligheidswaarschuwingen	137
5.2 Plaatsing van het werkblad	137
5.3 Inbouw	141
5.4 Gasaansluiting	142
5.5 Aanpassing aan de verschillende gastypes	145
5.6 Elektrische aansluiting	150
5.7 Voor de installateur	151

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 zeer heet 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 uit de buurt van het apparaat.
- Houd kinderen van jonger dan 8 jaar uit de buurt wanneer het apparaat in werking is.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct in de zittingen gepositioneerd zijn.
- Let op voor de snelle verwarming van de kookzones. Plaats geen lege potten of pannen op de ingeschakelde plaat. Gevaar op oververhitting.
- 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.



- 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.
- Gebruik het apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.
- Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of pannen om voedsel te bereiden.
- De pannen of de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle pannen moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Mors geen zuurhoudende stoffen zoals citroensap of azijn op de kookplaat.

## Beschadiging van het apparaat

- Ga niet op het apparaat zitten.
- Gebruik geen stoomstraal om het apparaat te reinigen.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die bij heet worden vlam kunnen vatten. Wees heel voorzichtig
- Laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- Plaats geen lege potten of pannen op ingeschakelde kookzones.
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidaties, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.



## Waarschuwingen

- 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 mogelijke oververhitting van het apparaat te vermijden mag het niet achter een decoratieve deur of een paneel worden geïnstalleerd.
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand aan 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 deskundig technisch personeel. Het aansluiten met een flexibele buis moet zodanig uitgevoerd worden dat de lengte van de leiding niet langer is dan 2 meter van de maximale uitrekking voor flexibele stalen buizen..
- De buizen mogen niet in aanraking komen met beweegbare delen, en mogen niet geplet worden.
- Gebruik, waar dit wordt gevraagd, 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 aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.
- 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.
- Eventuele vervanging van de elektrische aansluitkabel mag uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd technisch personeel.
- Verzeker u er voor de montage van dat de plaatselijke gastoevoer (soort gas en gasdruk) en de regeling van het apparaat compatibel zijn.
- De regelingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het etiket voor de regeling van het gas.
- Dit apparaat is niet aangesloten op een apparaat voor afvoer van de verbrandingsproducten. Het moet geïnstalleerd en aangesloten worden in overeenstemming met de geldende installatievoorschriften. Er moet speciale aandacht worden besteed aan de ventilatie-eisen.

## Voor dit apparaat

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

## 1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant

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

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



## Waarschuwingen

### 1.3 Beoogd gebruik

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

### 1.4 Typeplaatje

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

### 1.5 Deze gebruiksaanwijzing

Deze handleiding voor gebruik is een integraal onderdeel van het apparaat en moet gedurende de gehele levensduur van het apparaat intact en binnen handbereik van de gebruiker bewaard worden.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.

### 1.6 Verwerking



Het apparaat moet op het einde van zijn gebruiksduur apart ingezameld worden (richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Dit apparaat bevat geen stoffen in hoeveelheden die gevaarlijk worden geacht voor de gezondheid en het milieu, in overeenstemming met de huidige 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.
- 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 soortgelijk apparaat wordt gekocht.



Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recycleerbare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



## Plastic verpakking Gevaar voor verstikking

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

## 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.

### Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.

### Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Suggestie

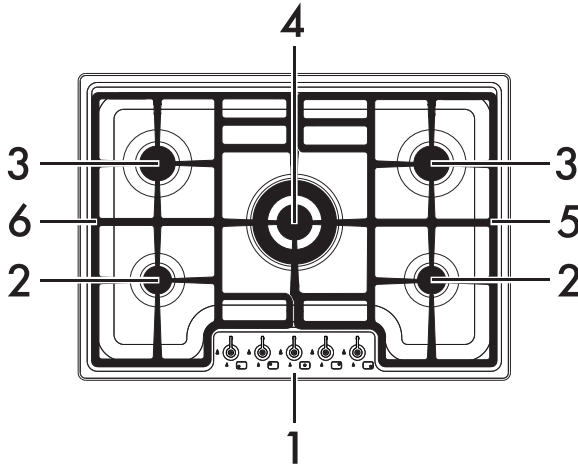
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving



1. Bedieningspaneel
2. Hulpbrander (**AUX**)
3. Halfsnelle brander (**SR**)
4. Ultrasnelle brander met driedubbele ring (**UR3**)
5. Rechter rooster
6. Linker rooster

### 2.2 Symbolen

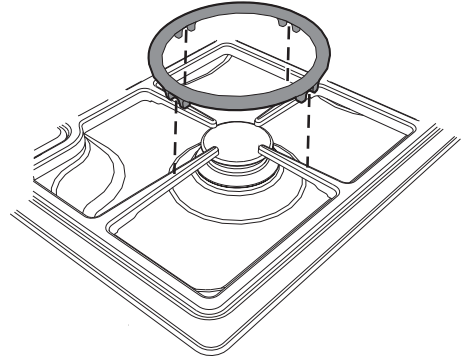
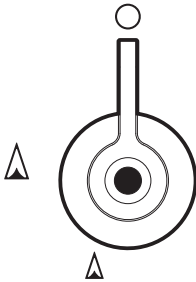
#### Kookzones





-  Links vooraan
-  Links achteraan
-  Rechts vooraan
-  Rechts achteraan
-  Midden





## Knoppen branders



Nuttig voor de inschakeling en de regeling van de branders van de plaat. Druk op de knoppen, en draai deze linksom op de waarde  om de overeenkomstige branders te ontsteken. Om de vlam te regelen, moet de knop in de zone tussen het maximum  en het minimum  gedraaid worden. Om de branders uit te schakelen, moeten de knoppen op  geplaatst worden.

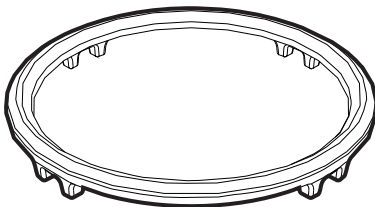
De reductie moet boven het rooster van de kookplaat geplaatst worden zoals in de bovenstaande afbeelding wordt getoond.

In elk geval mogen pannen met een grotere diameter dan 28 cm uitsluitend op de ultrasnelle brander (**UR3**) worden geplaatst.

Dit rooster kan ook gebruikt worden voor recipiënten om te "wokken" (Chinese kookpan).

## 2.3 Beschikbare accessoires

### Verhoogd rooster



Om aantasting van het werkblad te voorkomen, is een verhoogd rooster verkrijgbaar. Dit rooster moet onder pannen geplaatst worden met een grotere diameter dan vermeld wordt in de tabel "Diameter van de recipiënten" in paragraaf 3.3 "Gebruik van de kookplaat".

Z



## 3 Gebruik

### 3.1 Waarschuwingen



#### **Incorrect gebruik. Gevaar voor verbranding**

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



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

- Dek de branders of de kookplaat niet af met zilverfolie.
- De recipiënten moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle pannen 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 vanaf 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 kookplaat

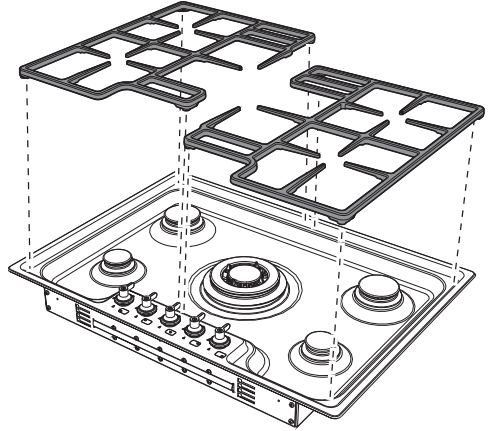
Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Het apparaat is voorzien van een elektronisch ontstekingsmechanisme. Het is voldoende om op de knop te drukken en hem linksom te draaien op het symbool van de maximale vlam, tot de brander wordt ingeschakeld. Draai de knop op  als de brander niet binnen 15 seconden wordt ontstoken. Wacht vervolgens 60 seconden, voordat u het nogmaals probeert. 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 gaslevering, ook wanneer de kraan open staat. Draai de knop op . Wacht minstens 60 seconden, alvorens de brander opnieuw te ontsteken.

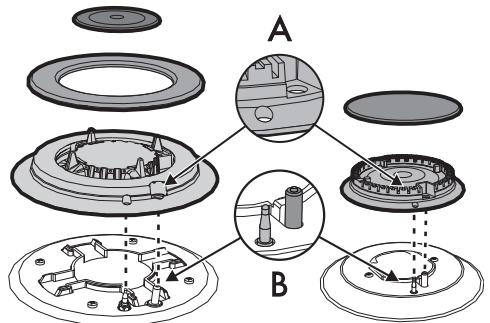
## Plaatsing van de roosters

De roosters worden niet op de plaat gemonteerd geleverd. Om de roosters correct te monteren dient u de aanwijzingen in de afbeeldingen te volgen.



## Correcte positie van de vlamverdelers en van de deksels

Voordat de branders van de kookplaat aangeschakeld worden, moet gecontroleerd worden of de vlamverdelers in hun zittingen zitten en de bijbehorende deksels geplaatst zijn, door te kijken of de gaten **A** van de brander overeenstemmen met de vonkontstekers en de thermokoppels (**B**).





# Gebruik

## Praktisch advies voor het gebruik van de kookplaat

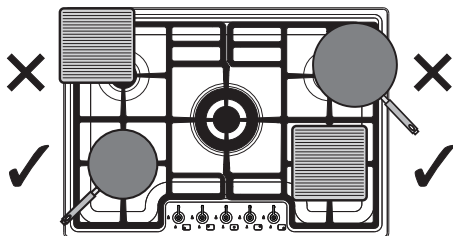
Voor een optimaal rendement van de branders en een minimaal gasverbruik moeten pannen gebruikt worden met een deksel en die geschikt zijn voor de brander, om te voorkomen dat de vlam langs de zijanten lekt. Wanneer de vloeistof begint te koken, moet de vlam laag gedraaid worden om te vermijden dat de vloeistof overkookt.




Diameter van de pannen:

- **AUX:** 16 - 26 cm.
- **SR:** 22 - 26 cm.
- **UR3:** 26 - 34 cm.

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



Na elk gebruik moet steeds gecontroleerd worden of de bedieningsknoppen zich in de positie  (uit) bevinden.

## Gebruiksbeperkingen van de vleesroosters



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

- De vleesroosters mogen niet uitsteken buiten de omtrek van de kookplaat;
- Om 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;
- Gebruik geen vleesroosters of platen voor de bereiding of de verwarming van voedsel op de ultrasnelle brander (**UR3**).
- Als een van de branders nabij de houten achterwand een ultrasnelle brander is (**UR3**), moet u tussen het vleesrooster en die wand een afstand van 160 mm aanhouden.
- Let erop dat de vlammen van de brander niet onder de rand van het vleesrooster uit komen.
- Houd de zijwand op minimaal 160 mm van de rand van het vleesrooster.
- Plaats het vleesrooster niet op meerdere branders tegelijk.
- Gebruik het vleesrooster maximaal 40 minuten.



## 4 Reiniging en onderhoud

### 4.1 Waarschuwingen



#### Incorrect gebruik. Beschadiging van de oppervlakken

- Gebruik geen stoomstraal om het apparaat te reinigen.
- 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 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 van het apparaat in uitstekende staat te houden, moet u ze na elk gebruik schoonmaken. Laat ze eerst afkoelen.

#### Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik altijd 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 nooit metalen sponzen of scherpe schrappers om te voorkomen dat de oppervlakken beschadigd worden.

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

### Roosters

Verwijder de roosters en reinig ze met lauw water en een niet schurend reinigingsmiddel. Verwijder alle afzettingen. Droog de roosters en plaats ze terug.



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.



## Reiniging en onderhoud

### Vlamverdelers en deksels

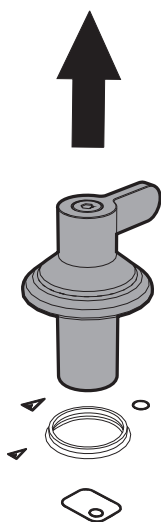
De deksels en de vlamverdelers kunnen verwijderd worden om de reiniging te vergemakkelijken. Reinig deze delen met behulp van heet water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder zorgvuldig alle afzettingen en wacht tot alles perfect droog is. Monteer de vlamverdelers weer, en controleer of ze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

### Knoppen



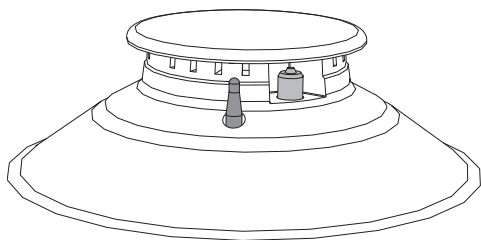
Gebruik voor de reiniging van de knoppen geen agressieve producten die alcohol bevatten of producten voor de reiniging van staal en van glas, omdat deze permanente schade kunnen veroorzaken.

De knoppen moeten gereinigd worden met een zachte doek, met lauw water, en moeten daarna goed gedroogd worden. Ze kunnen makkelijk verwijderd worden door ze omhoog te trekken.



### 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.



Na de reinigingshandelingen moet het apparaat zorgvuldig gedroogd worden omdat eventueel gedropen reinigingsmiddel en water de correcte werking van het apparaat kunnen schaden en het aanzicht kunnen aantasten.



## 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 metertijd vervormen.



De minimumafstand die gerespecteerd moet worden tussen afzuigkappen en de kookvlakken moet ten minste overeenkomen met de afstand die aangegeven 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 Plaatsing van het werkblad

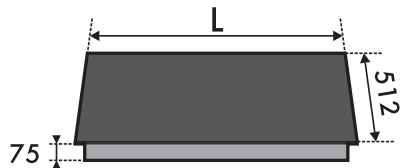


De volgende ingreep vergt metselen/of timmerwerk, en moet dus uitgevoerd worden door een bevoegd technicus.

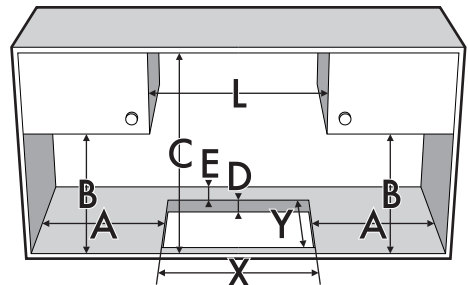
De installatie kan uitgevoerd worden op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met kunststof gelamineerd hout, mits dit hittebestendig is (>90 °C).

#### Bevestiging op de steunende structuur: traditioneel inbouwmodel

Maak een opening met de aangegeven afmetingen in het werkblad van het meubel.



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
720	700	492



A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
min 110	min 460	min 750	20 ÷ 50	min 50

\*Als er een meubel boven de kookplaat aanwezig is. Houd u bij een afzuigkap aan de afstanden die aangegeven zijn in de betreffende handleiding.

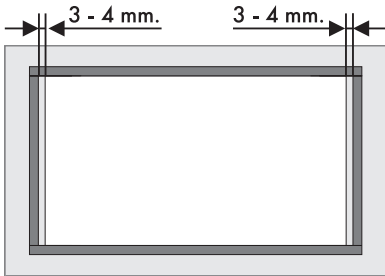
IN



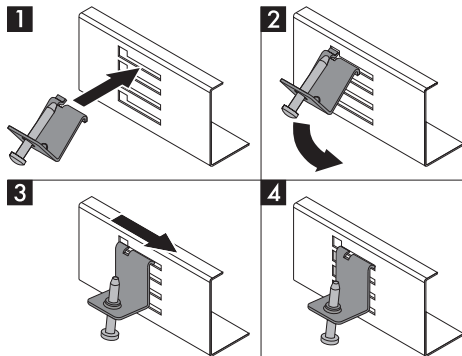
## Installatie

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

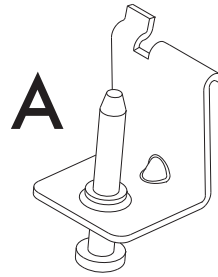
1. Raadpleeg de afmetingen die worden aangeduid op de afbeelding; de lange zijden voor en achter moeten het gat net raken.



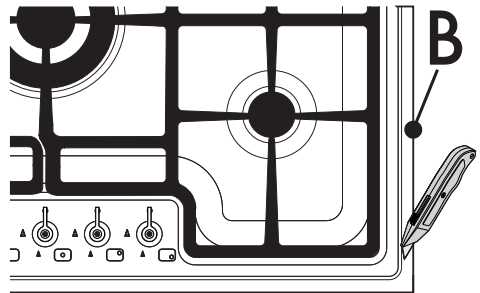
2. Druk het licht tegen de buitenrand van het in het keukenblad geboorde gat aan; de voor- en achterkant van de pakking moeten het gat net raken.



3. Plaats de kookplaat op de isolerende pakking en bevestig de plaat volkomen vlak aan de steunende structuur met de bijgeleverde schroeven en bevestigingsbeugels (A).



4. Snij de overblijvende rand van de pakking



(B) zorgvuldig af.



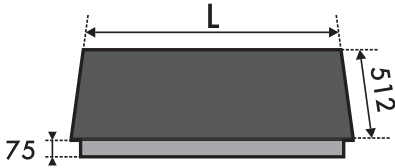
De beugels moeten pas geplaatst worden nadat de plaat op de pakking is aangebracht.



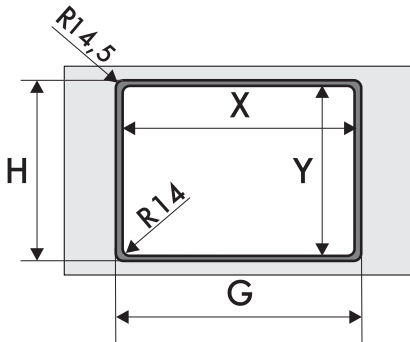


## Bevestiging op de steunende structuur: gelijke inbouwmodel

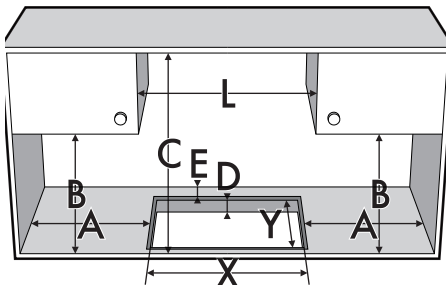
Maak een opening met de aangegeven afmetingen in het werkblad van het meubel.



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
720	700	492

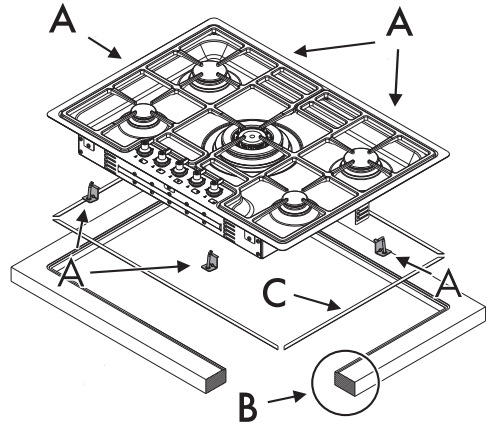


X (mm)	Y (mm)	G (mm)	H (mm)
700	492	721	513



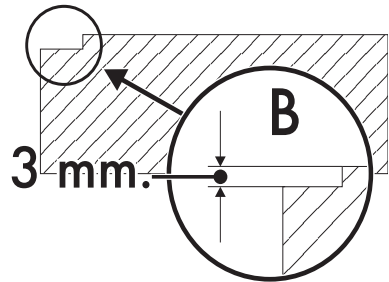
A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
min 110	min 460	min 750	20 ÷ 40	min 50

\* Als er een meubel boven de kookplaat aanwezig is. Houd u bij een afzuigkap aan de afstanden die aangegeven zijn in de betreffende handleiding.



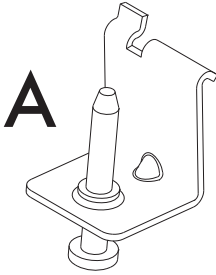
Voor dit inbouwmodel moet een freesbewerking uitgevoerd worden van 3 mm diep op het bovenblad (detail "B" van de bovenstaande afbeelding).

Alvorens het apparaat te plaatsen moet op de freesbewerking de bijgeleverde isolerende pakking (C) worden aangebracht.

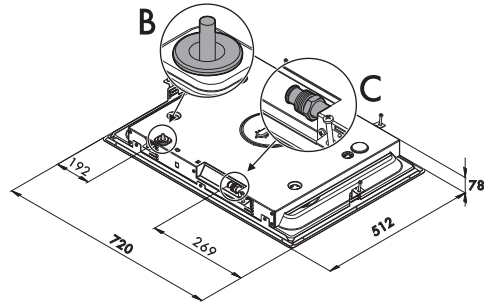




# Installatie



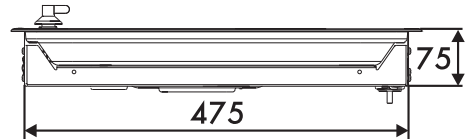
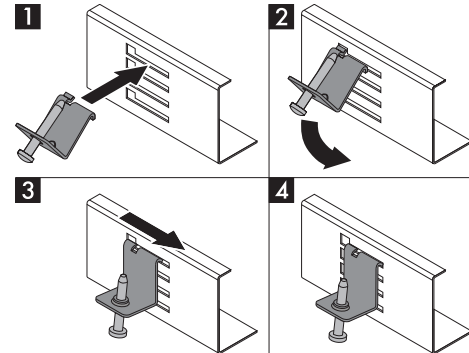
Afmetingen: plaats aansluiting gas en elektriciteit (afmetingen zijn in mm)



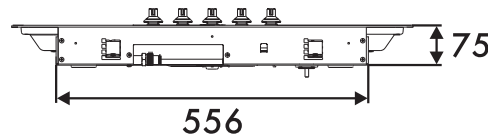
B Elektrische aansluiting

C Aansluiting gasleiding

Na deze handelingen moet het apparaat met de daarvoor bestemde bijgeleverde beugels (A) volkomen vlak bevestigd worden volgens de aanwijzingen in de afbeelding.



Rechteraanzicht



Achteraanzicht



De beugels moeten pas geplaatst worden nadat de plaat op de pakking is aangebracht.



- Bevestig indien nodig de kookplaat niet met siliconen: de plaat kan dan niet meer worden verwijderd zonder dat deze beschadigd raakt.
- Voor bovenbladen in laminaat is het raadzaam op het gefreesde oppervlak een tegen infiltratie beschermende primer aan te brengen.

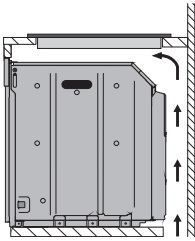


## 5.3 Inbouw

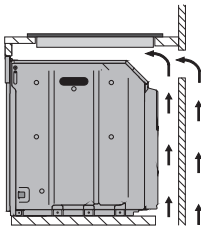
### Op inbouwruimte voor oven

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.



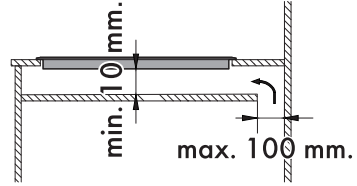
met opening onderaan



Met opening onderaan en achteraan



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

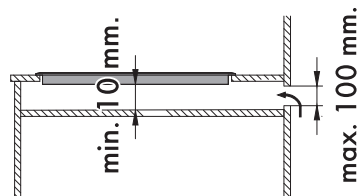
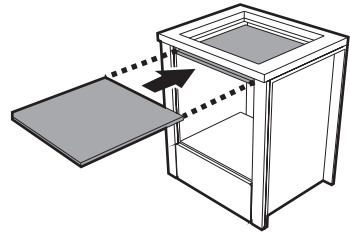


Met opening achteraan

### 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 minimale 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



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

11



## 5.4 Gasaansluiting



### Gaslek Explosiegevaar

- Controleer na elke ingreep of het aandraaimoment van de gasaansluitingen zich tussen 10 Nm en 15 Nm bevindt.
- Gebruik, waar dit wordt gevraagd, 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.
- De regelingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het etiket voor de regeling van het gas.

### Algemene informatie

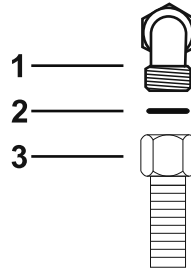
De aansluiting op het gasnet kan uitgevoerd worden met een flexibele stalen slang of met een flexibele stalen slang op een rechte wand met conische verbinding en volgens de voorschriften die aangeduid worden door de van kracht zijnde norm.

Raadpleeg voor de voeding met andere gastypes het hoofdstuk "5.5 Aanpassing aan de verschillende gastypes". De toevoeraansluiting van het gas heeft een schroefdraad 1/2" gas extern (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 de pakking **2** ertussen aan.

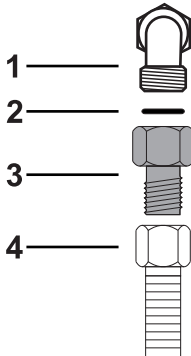


### Aansluiting met een flexibele stalen slang met conische verbinding

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

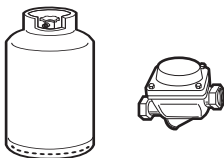


Draai de verbinding **3** zorgvuldig vast op de gasaansluiting **1** (schroefdraad 1/2" ISO 228-1) van het apparaat, en breng altijd de bijgeleverde pakking **2** aan. Breng isolatiemateriaal (1/2" ISO 7.1) aan op de schroefdraad van de verbinding **3** en draai daarna de flexibele stalen slang **4** vast op de verbinding **3**.



## Aansluiting op LPG

Gebruik een drukregelaar, en realiseer de aansluiting op de gasfles volgens de voorschriften die bepaald worden door de geldende 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, geblokkeerd zijn.

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.

11



# Installatie

## Afvoer van de verbrandingsproducten



Dit apparaat is niet aangesloten op een apparaat voor afvoer van de verbrandingsproducten. Het moet geïnstalleerd en aangesloten worden in overeenstemming met de geldende installatievoorschriften. Er moet speciale aandacht worden besteed aan de ventilatie-eisen.

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 de handeling moet de installateur een conformiteitscertificaat afgeven.

**1** Evacuatie door middel van een afzuigkap

**2** Evacuatie zonder afzuigkap

**A** Evacuatie in enkel rookkanaal met natuurlijke trek

**B** Evacuatie in enkel rookkanaal met elektrische ventilator

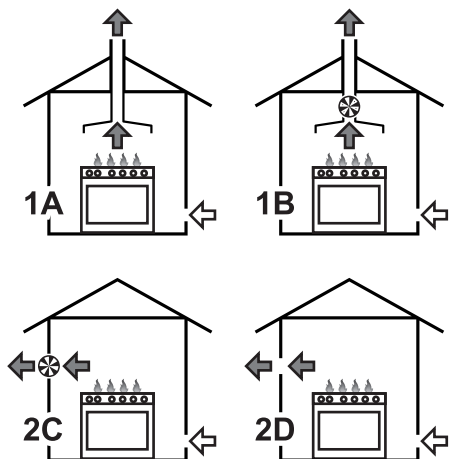
**C** Evacuatie rechtstreeks in de atmosfeer met elektrische ventilator op de wand of in de ruit

**D** Evacuatie rechtstreeks in de atmosfeer via de wand

Lucht

Verbrandingsproducten

Elektrische ventilator



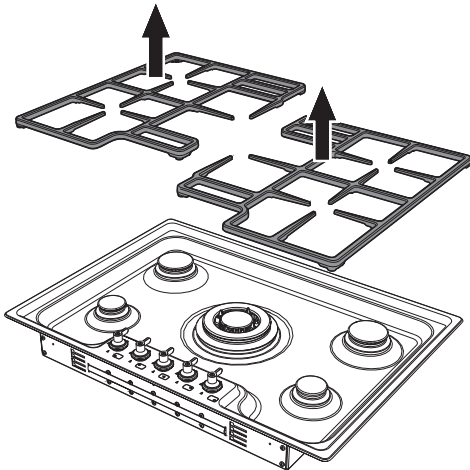


## 5.5 Aanpassing aan de verschillende gastypes

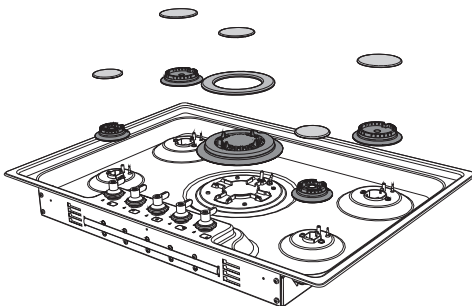
Wanneer andere gastypes worden gebruikt, moeten de gasmondstukken op de branders vervangen worden en moet de lage vlam op de gaskranen afgesteld worden.

### Vervanging van de gasmondstukken

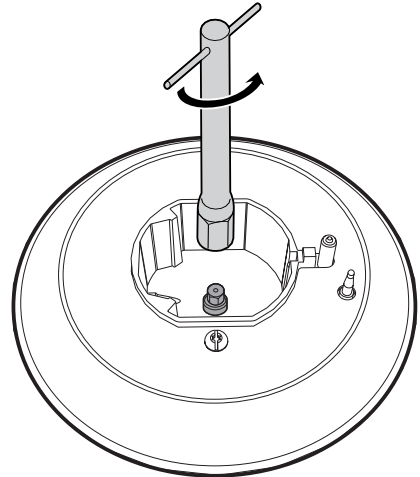
1. Verwijder de roosters van de plaat.



2. Verwijder de vlamverdelers en de deksels.



3. Draai de gasmondstukken van de branders los met behulp van een buissleutel van 7 mm. Vervang de gasmondstukken van de branders door typen die geschikt zijn voor het gas dat gebruikt zal worden (raadpleeg "Tabellen van de kenmerken van de branders en de gasmondstukken").



4. Plaats de branders weer op de juiste manier in hun zittingen.



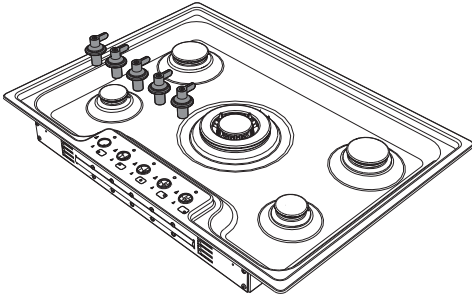
Het aandraaimoment van het gasmondstuk mag niet meer dan 3 Nm bedragen.



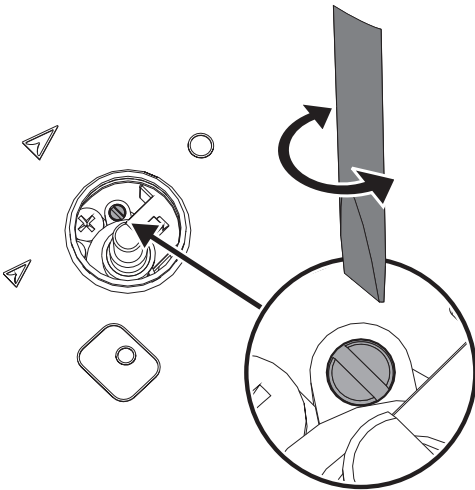
## Installatie

### Regeling van het minimum voor methaan of stadsgas

1. Schakel de brander in en laat hem op de lage stand branden.
2. Neem de draaiknoppen uit door ze omhoog te trekken.



3. Draai aan de regelschroef die zich aan de kant van het staafje van de kraan bevindt tot een regelmatig minimum vlam wordt verkregen.



4. Plaats de knoppen terug en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander.

5. 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 rechtsonder.



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 is bij de gasmondstukken gevoegd (indien aanwezig).

### Smering van de gaskranen

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



Laat de gaskranen door een gespecialiseerde technicus smeren.





## Type gas en toebehorende landen

Type gas	NL	GB-IE	FR-BE	DE	AT	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
<b>1 Methaan G20</b>												
G20 20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•									
<b>2 Methaan G20</b>												
G20 25 mbar												•
<b>3 Methaan G25.1</b>												
G25.1 25 mbar												•
<b>4 Methaan G25</b>												
G25 20 mbar				•								
<b>5 Methaan G2.350</b>												
G2.350 13 mbar											•	
<b>6 Vloeibaar gas G30/31</b>												
G30/31 28/37 mbar		•	•			•			•			
G30/31 30/37 mbar	•						•					
G30/31 30/30 mbar								•		•		
<b>7 Vloeibaar gas G30/31</b>												
G30/31 37 mbar											•	
<b>8 Vloeibaar gas G30/31</b>												
G30/31 50 mbar				•	•							
<b>9 Stadsgas G110</b>												
G110 8 mbar	•							•		•		
<b>10 Stadsgas G120</b>												
G120 8 mbar								•				



Het is mogelijk om de gastypen vast te stellen die in het land van installatie van het apparaat beschikbaar zijn. Zie het nummer in de aanhef voor de juiste waarden in de "Tabel kenmerken branders en gasmondstukken".



# Installatie

## Tabel kenmerken branders en gasmondstukken

<b>1</b>	<b>Methaan G20 - 20 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR3</b>
	Nominaal warmteverbruik (kW)	1,05	1,75	3,9
	Diameter van het gasmondstuk (1/)	72	97	135
	Gereduceerd verbruik (W)	400	500	1600
	Vorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	X	Z	K
<b>2</b>	<b>Methaan G20 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR3</b>
	Nominaal warmteverbruik (kW)	1,05	1,75	3,9
	Diameter van het gasmondstuk (1/)	72	94	126
	Gereduceerd verbruik (W)	400	500	1600
	Vorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	X	Y	K
<b>3</b>	<b>Methaan G25.1 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR3</b>
	Nominaal warmteverbruik (kW)	1,05	1,75	3,9
	Diameter van het gasmondstuk (1/)	77	115	148
	Gereduceerd verbruik (W)	400	500	1600
	Vorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	F1	Y	F3
<b>4</b>	<b>Methaan G25 - 20 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR3</b>
	Nominaal warmteverbruik (kW)	1,05	1,75	3,9
	Diameter van het gasmondstuk (1/)	77	100	152
	Gereduceerd verbruik (W)	400	500	1600
	Vorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	F1	Y	F3
<b>5</b>	<b>Methaan G2.350 - 13 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR3</b>
	Nominaal warmteverbruik (kW)	1,00	1,75	3,7
	Diameter van het gasmondstuk (1/)	94	105	152
	Gereduceerd verbruik (W)	400	500	1600
	Vorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	Y	Y	F3
<b>6</b>	<b>Vloeibaar gas G30/31 - 30/37 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR3</b>
	Nominaal warmteverbruik (kW)	1,05	1,75	3,9
	Diameter van het gasmondstuk (1/)	50	65	100
	Gereduceerd verbruik (W)	400	500	1600
	Vorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	-	-	-
	Nominaal verbruik G30 (g/h)	76	127	284
	Nominaal verbruik G31 (g/h)	75	125	279
<b>7</b>	<b>Vloeibaar gas G30/31 - 37 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR3</b>
	Nominaal warmteverbruik (kW)	1,10	1,80	4,00
	Diameter van het gasmondstuk (1/)	50	65	94
	Gereduceerd verbruik (W)	400	500	1600
	Vorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	-	-	-
	Nominaal verbruik G30 (g/h)	80	131	291
	Nominaal verbruik G31 (g/h)	79	129	286



<b>8 Vloeibaar gas G30/31 - 50 mbar</b>			
	AUX	SR	UR3
Nominaal warmteverbruik (kW)	1,05	1,75	3,9
Diameter van het gasmondstuk (1/	43	58	77
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	1600
Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	H2	0264 -1	F4
Nominaal verbruik G30 (g/h)	76	127	284
Nominaal verbruik G31 (g/h)	75	125	279
<b>9 Stadsgas G110 – 8 mbar</b>			
	AUX	SR	UR3
Nominaal warmteverbruik (kW)	1,05	1,75	3,8
Diameter van het gasmondstuk (1/	145	185	340
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	1200
Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	0224/8	0224/2	0224/13
<b>10 Stadsgas G120 - 8 mbar</b>			
	AUX	SR	UR3
Nominaal warmteverbruik (kW)	1,05	1,75	3,9
Diameter van het gasmondstuk (1/	135	175	315
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	1200
Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	0224/8	0224/1	0224/13

De gasmondstukken die niet worden bijgeleverd kunt u bestellen bij erkende servicecentra



# Installatie

## 5.6 Elektrische aansluiting



### Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

- Laat het apparaat 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 aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.

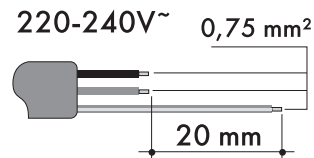
Zorg voor de aardverbinding met een kabel die ten minste 20 mm langer is dan de andere kabels.



Laat de stroomkabel achter het meubel langs passeren en let op dat hij niet in contact komt met de ondercarter van de kookplaat of met een eventuele daaronder ingebouwde oven.

Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

- **220-240 V 1N~**



Gebruik een **driepolige** kabel **3 x 0.75 mm²**.



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.

### Algemene informatie

Controleer of de kenmerken van het elektriciteitsnet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje.

Het typeplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de CE-markering en is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

### Vaste aansluiting

Installeer een schakelaar op de voedingslijn waarmee het apparaat van het omnipolaire netwerk kan worden losgekoppeld, met een openingsafstand tussen de contacten waarmee volledige afkoppeling mogelijk is in de omstandigheden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften.

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.

### 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.

## 5.7 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.
- Als 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.

