

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	136
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	136
1.2 Beoogd gebruik	140
1.6 Verwerking	141
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	142
2 Beschrijving	143
2.1 Algemene beschrijving	143
2.2 Bedieningspaneel	144
3 Gebruik	146
3.1 Waarschuwingen	146
3.2 Voorbereiding	147
3.3 Het gebruik van de kookplaat	147
3.4 Speciale functies	154
3.5 Extra functies	155
3.6 Foutmeldingen	158
4 Reiniging en onderhoud	159
4.1 Waarschuwingen	159
4.2 Reiniging van de oppervlakken	159
4.3 Wekelijkse gewone reiniging	159
4.4 Voedselresten of -vlekken	159
4.5 Oplossingen voor problemen...	160
5 Installatie	161
5.1 Elektrische aansluiting	161
5.2 Voor de installateur	162
5.3 Menu vermogensbeheer (uitsluitend voor de installateur)	162
5.4 Veiligheidswaarschuwingen	163
5.5 Insnijding van het werkblad	163
5.6 Inbouw	165

VERTALING VAN DE OORSPRONKELIJKE GEBRUIKSAANWIJZING

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

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



1 Waarschuwingen

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik.
- Raak geen verwarmingselementen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- 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.
- Let op voor de snelle verwarming van de kookzones. Plaats geen lege potten of pannen op de ingeschakelde plaat: gevaar voor 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.
- Gebruik de Booster- en Double Booster-functies niet voor het verwarmen van vet voedsel of olie, brandgevaar.
- 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.
- Ontvlambare materialen niet in de buurt van het apparaat of direct onder de kookplaat gebruiken of bewaren.
- **GEBRUIK GEEN SPUIBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.**
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- **VOER GEEN WIJZIGINGEN UIT OP HET APPARAAT.**
- 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.
- 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.
- Gebruik de kookplaat niet als werk- en/of snijvlak.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmteafvoer niet verstopt raken.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die heet worden en vlam kunnen vatten. Wees heel voorzichtig.



Waarschuwingen

- Brandgevaar: laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- **GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.**
- 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 overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Geen bijtende stoffen zoals citroensap of azijn op de kookplaat morsen.
- Mors tijdens de bereiding geen suiker of zoete mengsels op de kookplaat.
- Plaats tijdens de bereiding geen materialen of stoffen die zouden kunnen smelten of vlam kunnen vatten (papier, plastic of aluminiumfolie) op de plaat.
- Plaats de houders direct op het keramische oppervlak.
- Plaats geen lege potten of pannen op ingeschakelde kookzones.
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.

Installatie

- **DIT APPARAAT MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN IN BOTEN OF CARAVANS.**
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.
- Om de mogelijke oververhitting van het apparaat te vermijden moet het niet achter een decoratieve deur of een paneel geïnstalleerd worden.
- 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 installeren en eventueel vervangen.
- Activeer de toetsblokkering indien u kinderen of huisdieren heeft die de kookplaat kunnen bereiken.
- De kookzones blijven ook na gebruik gedurende een bepaalde periode nog zeer warm, ook al zijn deze uitgeschakeld. Raak de oppervlakken van de kookplaat niet aan.
- Schakel de platen na het gebruik uit. Vertrouw nooit alleen op de panherkenningsindicatie.

Voor dit apparaat

- 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.
- Vermijd dat harde en zware voorwerpen op de kookplaat kunnen vallen zodat deze niet kan beschadigd worden.
- Gebruik de kookplaat niet als in de oven het proces van de pyrolyse bezig is.
- Raak het oppervlak van de kookplaat niet aan, of reinig het niet, tijdens de functionering of wanneer de controlelampen van de restwarmte oplichten.
- Waak over kinderen, ze kunnen de brandende controlelamp voor de restwarmte moeilijk zien. De kookzones blijven na gebruik voor een bepaalde periode zeer warm, ook al zijn ze uitgeschakeld. Houd kinderen uit de buurt zodat ze niet kunnen aanraken.
- Het glaskeramische oppervlak is schokbestendig, maar u dient te voorkomen dat er zware en harde voorwerpen vallen op de kookplaat: die zou kunnen breken als het om puntige voorwerpen gaat.
- Het glaskeramische kookoppervlak mag niet als steunvlak gebruikt worden.
- Verwijder eventueel aanwezige vloeistof van de dekplaat voor u die opent.



Waarschuwingen

- Laat de kookplaat afkoelen voor u de dekplaat sluit.
- 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 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 Identificatieplaatje

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

1.5 Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat en moet gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudig te bereiken plaats worden bewaard.

- Deze gebruiksaanwijzing aandachtig voor het gebruik van het apparaat doorlezen.



1.6 Verwerking



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



60 cm

SX = Bereidingszones links

CNT = Centrale bereidingszones

DX = Bereidingszones rechts

Tabel van maximaal geabsorbeerd vermogen (uitgedrukt in Watt)

	Groote H x L (mm)	Niveau 9	Booster	Double Booster
Enkele zone	180 x 240	2100 W	2500 W	3000 W
Multizone	360 x 240	3000 W	3700 W	-

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



2.2 Bedieningspaneel

Gedeelte bereidingszones



Lijst met toetsen



Schuifbalk: verhoogt of verlaagt het vermogen van een bereidingszone.



Toets Warming functie: activeert de warmte behouden-functie.

Lijst met pictogrammen



Grafische balk en numeriek pictogram: vertegenwoordigen het vermogensniveau dat is geselecteerd voor een bereidingszone.



Warming functie pictogram: toont de activering van de warmte behouden-functie.



Sleutel pictogram: toont de activering van de toetsblokkering.

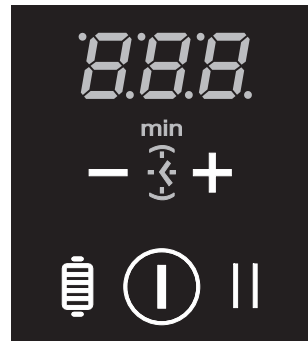


Klok pictogram: geeft de tijdstelling van een bereidingszone aan.



Multizone-functie pictogrammen: geven de activering van de Multizone-functie aan.

Gebied belangrijkste bedieningen



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



Pauzetoets: activeert de pauzering van de functies van het apparaat.



Toets Grill functie: activeert de grillfunctie.



Toets waarde hoger en lager.



Pictogram timer kookwekker.



Display van de timer.



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 op de onderkant van de pan veroorzaakt. In de inductiekookzone wordt de warmte niet meer overgedragen, maar direct door inductiestromen binnen de houder gecreëerd.

- Energiebesparing, dankzij de rechtstreekse overdracht van energie naar de pan (u moet daarvoor bestemde pannen van magnetiseerbaar materiaal gebruiken) in vergelijking met het traditioneel elektrisch koken.
- Grotere veiligheid dankzij de overdracht van energie naar alleen het houder dat op de kookplaat geplaatst is.
- hoog rendement bij de overdracht van energie van de bereidingszone naar de onderkant van de pan.
- Snelle verwarming.
- Kleinere kans op brandwonden, omdat het kookoppervlak enkel wordt verwarmd door de onderkant van de pan; overgekookt voedsel bakt niet aan.

Vermogensbeheer

De plaat is voorzien van een vermogensbeheermodule die het verbruik optimaliseert/bepert. Als de gezamenlijk ingestelde vermogensniveaus de maximale toegelaten limiet overschrijden, beheert de elektronische kaart automatisch het door de kookplaten afgegeven vermogen.

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



De laatst ingestelde zone heeft prioriteit.



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



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 kookzones wanneer ze zijn ingeschakeld.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.
- Activeer de toetsblokkering indien u kinderen of huisdieren heeft die de kookplaat kunnen bereiken.
- De kookzones 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 Gevaar voor 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 gladde 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 werken/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



Tijdens de eerste aansluiting op het elektriciteitsnet, of na een onderbreking en herstel van de stroomtoevoer, wordt een automatische controle uitgevoerd waardoor sommige lampjes enkele momenten gaan branden.

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

Minimum diameter van de pan

Zorg ervoor dat de pannen een minimale diameter hebben die gelijk is aan die in de volgende tabel, voor beide configuraties.

Configuratie	Ø minimaal (cm)
Enkele bereidingszone	9 - 11
Multizone	21 - 23

Onthoud daarbij het volgende:

- Overschrijd de verticale lijnen niet met de pannen.
- Bedek het bedieningspaneel niet.
- Kom niet in de buurt van de randen van het glas.
- Een mogelijk vleesrooster moet een maximale afmeting van 36 x 24 cm hebben en in elk geval niet groter zijn dan de zones die aan de bovenkant zijn bedrukt (zie „Tabel van maximaal geabsorbeerd vermogen (uitgedrukt in Watt)“)

Houders die geschikt zijn voor inductiekoken

De voor het inductiekoken gebruikte houders moeten van metaal zijn en beschikken over magnetische eigenschappen en een bodem van geschikte afmetingen.

Geschikte houders:

- Recipiënten van geëmailleerd staal met dikke bodem.
- Houders van gietijzer met geëmailleerde bodem.
- Houders van meerlagig roestvrij staal, roestvrij ferritisch staal en aluminium met speciale bodem.

Niet geschikte houders:

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

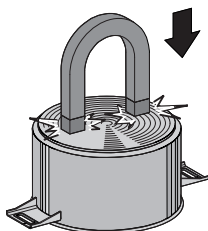


Gebruik

Om te controleren of de pan geschikt is, volstaat het om een magneet tegen de onderkant te houden: als de magneet wordt aangetrokken is de pan geschikt voor een inductiekookplaat.

Als u niet over een magneet beschikt, kunt u in het houder een kleine hoeveelheid water gieten, het op een kookzone plaatsen en de plaat inschakelen.

Indien op het display het symbool  verschijnt, is de pan niet geschikt.



Beperking van de bereidingsduur

De kookplaat is voorzien van een automatisch systeem dat de werkingsduur beperkt.

Indien de instellingen van de kookzone niet gewijzigd worden, is de maximale werkingsduur van elke afzonderlijke zone afhankelijk van het geselecteerde vermogensniveau.

Wanneer het mechanisme voor de beperking van de werkingsduur wordt geactiveerd, wordt de kookzone uitgeschakeld, hoort u een kort geluidssignaal en wordt, indien de zone

heet is, het symbool  weergegeven op het display.

Ingesteld vermogensniveau	Maximale bereidingsduur in uren
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	3
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.

Als de temperatuur van de interne elektronica de veiligheidslimiet overschrijdt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en wordt de tekst „E2” weergegeven (zie „Foutmeldingen”).



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.



Let op dat u de pannen niet op de voorste bedieningselementen van het apparaat plaatst.



Advies om energie te besparen


- De diameter van de basis van de pan mag niet groter zijn dan de breedte van de aangegeven bereidingszone.
- De pannen mogen niet worden geplaatst buiten de omtrek van de kookplaat en boven de bedieningen aan de voorkant.
- Tijdens de aankoop van een pan moet u controleren of de aangeduide diameter de bodem of de bovenkant van het houder 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 die het voedsel bevat bewaard blijven.
- 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.



Indien de kookplaat en de oven gelijktijdig gebruikt worden, kan in bepaalde omstandigheden het maximale nuttige vermogen van uw elektrische installatie worden overschreden.

Vermogensniveaus


Het vermogen van de kookzone kan op verschillende niveaus geregeld worden. In de tabel vindt u de aanduidingen met betrekking tot 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, koken (maximaal vermogen)*

* zie Booster- en Double Boosterfunctie

Inschakeling/uitschakeling van de plaat

Om de plaat te activeren, moet de toets

On/Off  minstens 1 seconde ingedrukt gehouden worden; herhaal deze laatste handeling om hem te deactiveren.



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



Gebruik

Automatische inschakeling van de bereidingszone

i De plaat is uitgerust met een automatisch detectiesysteem van de houders.

Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:


1. Plaats een houder (geschikt voor inductiekoken, niet leeg) op de bereidingszone die u wilt gebruiken.
2. Het display van de zone waar de houder op is geplaatst licht automatisch op en toont .



Regeling van de bereidingszone

Plaats een houder op de zone en controleer of de zone is geactiveerd:

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



Nu is de waarde van het aangegeven vermogen gelijk aan .

2. Verplaats de vinger naar links of naar rechts over de schuifbalk tot het vermogen is geselecteerd van  naar  of schakel de Boosterfunctie in (zie „Boosterfunctie“).



Het display van de gebruikte bereidingszone geeft het ingestelde vermogen 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 geselecteerde zone geeft de waarde  aan.



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

On/Off  minstens 2 seconden ingedrukt.

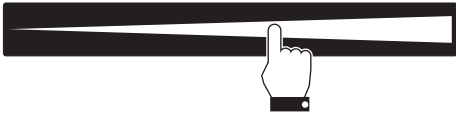


Snelkeuze

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

Schakel de kookplaat in en plaats een houder op de zone:

1. Plaats een vinger op het gewenste vermogen van de schuifbalk.



2. De bereidingszone wordt automatisch ingeschakeld op het gekozen vermogensniveau.

Boosterfunctie



**Incorrect gebruik
Gevaar op verbranding**

- Gebruik de Booster- en Double Booster-functies niet voor het verwarmen van vet of olie, omdat deze vlam kunnen vatten.



Met deze functie kan het maximale vermogen van de bereidingszone gebruikt worden. Dit is nuttig om grote hoeveelheden water aan de kook te brengen.

Nadat u de plaat heeft ingeschakeld en de bereidingszone heeft geselecteerd:

1. Plaats een vinger links van de schuifbalk.



Het display van de gebruikte bereidingszone wordt ingeschakeld: het

aangegeven vermogen is **!**.

2. Verplaats de vinger naar rechts over de schuifbalk tot de Boosterfunctie is geselecteerd.



Het display van de gebruikte

bereidingszone geeft de waarde **P** aan.

De Boosterfunctie kan snel worden geactiveerd.

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





Gebruik




De functie Booster blijft maximum 10 minuten actief, na deze tijdsduur wordt het vermogen automatisch verlaagd naar niveau 9.

Double Boosterfunctie

Met de Double Boosterfunctie kan meer vermogen worden verkregen dan met de Boosterfunctie.

Activeer de Boosterfunctie voor een bereidingszone, druk opnieuw helemaal

rechts op de schuifbalk; de symbolen 

 en  worden achtereenvolgens weergegeven.

Multizone-functie



Met deze functie kunnen tegelijkertijd twee bereidingszones (voor en achter) voor het gebruik van pannen, zoals vispannen of rechthoekige houders.



Deze functie zorgt automatisch voor een evenwichtige verdeling van het vermogen over de beide platen.

Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

1. Plaats twee kleine houders of een langwerpige houder op verticaal verbonden bereidingszones.
2. De numerieke pictogrammen van de bereidingszone die u wilt gebruiken geven het symbool  weer.

3. Naast de numerieke pictogrammen



verschijnen knipperend de symbolen 

en . Deze symbolen geven aan dat de Multizone-functie kan worden geactiveerd.



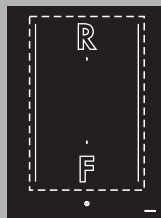
Wanneer u, na de plaatsing van de houders (bij de inschakeling van de kookplaat of als deze reeds ingeschakeld is), de twee kookzones afzonderlijk wenst te gebruiken, wacht dan 5 seconden tot de symbolen van de functie Multizone zijn verdwenen.

De Multizone-functie activeren:

1. Raak de schuifbalken van de betreffende zones tegelijkertijd aan; de symbolen  en  gaan vast branden.
2. Nadat de functie is geactiveerd, blijft alleen het linker numerieke pictogram actief.
3. Gebruik de schuifbalk links om het gewenste vermogensniveau voor beide zones in te stellen.



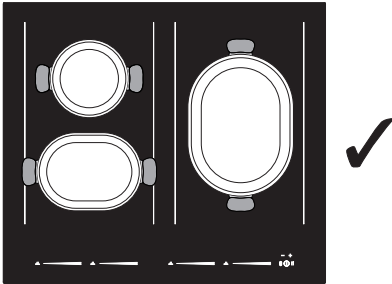
U kunt de Multizone-functie uitsluitend activeren op verticaal verbonden bereidingszones (**F** en **R**).



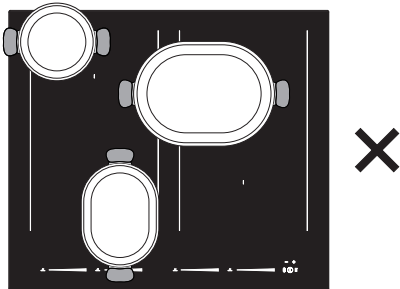


Wanneer de Multizone-functie actief is, kan de Double Boosterfunctie niet in deze zones worden geactiveerd.

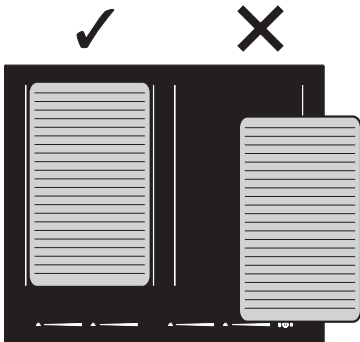
Plaats een grote ovale of langwerpige pan altijd midden op de bereidingszone.



Voorbeeld van correct geplaatste pannen



Voorbeeld van NIET correct geplaatste pannen



Voorbeeld van plaatsing vleesrooster

De Multizone-functie deactiveren:

1. Raak de schuifbalken van de betreffende zones tegelijkertijd aan.
2. De symbolen  en  verdwijnen en de functie is gedeactiveerd.

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 groentengerechten 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 waarschijnlijk niet kunnen zien. De kookzones blijven na gebruik voor een bepaalde periode zeer warm, ook al zijn ze uitgeschakeld. Houd kinderen dus uit de buurt, zodat ze hun handen niet verbranden.

Als de kookzone na uitschakeling nog warm is, wordt het symbool  op het display weergegeven. Als de temperatuur 65°C of minder bedraagt, verdwijnt het symbool.

3.4 Speciale functies

Warming functie



Met deze functie kunt u al bereide gerechten warmhouden of het water aan de kook houden.

De Warming functie activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Plaats een houder op een bereidingszone.
2. Druk op de toets  om de functie te activeren; op het display van de geselecteerde bereidingszone wordt het symbool  weergegeven en het symbool  verschijnt naast de grafische balk.

Om de Warming functie van een bereidingszone uit te schakelen, drukt u opnieuw op de knop  van de betreffende zone.

Pauzefunctie



Met deze functie kunt u de functionering van alle bereidingszones pauzeren.

De Pauzefunctie activeren:

1. Activeer minstens één bereidingszone.
2. Druk op de pauzetoets . Op de displays van alle bereidingszones verschijnt het symbool .



De pauzefunctie kan tot maximaal 10 minuten actief blijven, waarna het apparaat wordt uitgeschakeld.

De Pauzefunctie deactiveren:

1. Druk op de toets . Er verschijnt een animatie van de grafische balk van de bereidingszone rechtsachter.
2. Schuif uw vinger over de schuifbalk, van links naar rechts.
3. De pauzefunctie is nu gedeactiveerd en de eerder ingestelde functies worden hersteld.



Tijdens de Pauzefunctie blijven de beperking van de bereidingsduur, de symbolen van restwarmte en de toetsblokkering actief.



In geval van stroomuitval en het opnieuw inschakelen van de stroom wordt de pauzefunctie gedeactiveerd.

Functie grill




Met deze functie kan de Multizone-functie alleen automatisch worden geactiveerd voor de rechter zones; dit is nuttig voor het grillen met een vleesrooster of het koken met langwerpige houders.

De Grillfunctie activeren:

1. Plaats een vleesrooster of een langwerpige houder op de rechter bereidingszones.
2. Druk op de toets . De led boven de toets knippert.

Op het display van de zone vooraan

verschijnt het symbool , terwijl op

de zone achteraan het symbool  wordt weergegeven. De schuifbalk wordt automatisch op niveau **8** (voorverwarmingsfase) ingesteld.



Na twee minuten werking zakt het niveau naar niveau **6**. De led boven de Grill-toets gaat branden.


Gebruik de schuifbalk om het vermogensniveau op elk gewenst moment te wijzigen.

Druk op de toets  om de Grill-functie te deactiveren.

Toetsblokkering



Om deze functie te activeren, moet minstens één bereidingszone actief zijn.

Deze functie blokkeert alle toetsen behalve de toets , en is nuttig tijdens het reinigen en om onbedoelde interacties te voorkomen.

De toetsblokkering activeren:

- Houd de toetsen  en  minstens een seconde ingedrukt.

Voor elke bereidingszone wordt het symbool  weergegeven.

De toetsblokkering deactiveren:

- Houd de toetsen  en  opnieuw minstens een seconde ingedrukt.


3.5 Extra functies

Snelle verwarming



Deze functie is niet beschikbaar voor de functies Booster, Double booster en Warming.

Met de snelle verwarmingsfunctie kan een bereidingszone gedurende een beperkte tijd maximaal worden verwarmd en er kan vervolgens met het ingestelde vermogensniveau verder worden gekookt. Nadat er een bereidingszone is geselecteerd:

- Houd een vermogensniveau (tussen **1** en **9**) minstens 3 seconden ingedrukt.
- Het display van de bereidingszone geeft afwisselend het symbool  en het geselecteerde vermogensniveau aan.



Gebruik

- Zodra de verwarmingstijd beëindigd is, keert de bereidingszone terug naar het eerder geselecteerde vermogensniveau.

Deze functie kan worden gedeactiveerd door een ander vermogensniveau te selecteren of door het apparaat uit te schakelen.

Timer



- Met deze functie kan een timer geprogrammeerd worden, die na de ingestelde tijdsduur een geluidssignaal zal produceren.
- U kunt de timer tot maximaal 1 uur en 59 minuten instellen.

Nadat u de plaat heeft ingeschakeld zonder een bereidingszone te hebben geactiveerd:

1. Druk tegelijkertijd op de toetsen en ; tussenin verschijnt het pictogram .
2. Het display van de timer geeft weer.
3. Gebruik de toetsen en om de gewenste tijd te selecteren; houd de toetsen ingedrukt om snel vooruit te gaan.
4. Na enkele ogenblikken begint de timer met aftellen.
5. Wanneer de tijd is verstreken, worden geluidssignalen gegeven; druk op of om het geluid te deactiveren.



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

De timer wijzigen en deactiveren

De timer tijdens het aftellen wijzigen of deactiveren:

1. Druk op de toets On/Off om de plaat te activeren (als deze in stand-by staat).
2. Druk tegelijkertijd op de toetsen en .
3. Druk op de toetsen en om het aftellen te wijzigen of om de timer opnieuw in te stellen.

Schema van het verhogen en verlagen van de timer (bij elke aanraking)

	-	+
van 0 tot 5 minuten	10 sec.	1 minuut
van 5 tot 9 minuten	30 sec.	1 minuut
vanaf 9 minuten	1 minuut	1 minuut

Schema van het verhogen en verlagen van de timer (snel vooruitgaan)

	-	+
van 0 tot 10 minuten	1 minuut	1 minuut
van 10 min. tot 1 uur	5 minuten	5 minuten
van 1 uur tot 1 uur en 59 minuten	5 minuten	5 minuten



Als u een tijd van 10 minuten of meer selecteert, verschijnt het pictogram onder het display van de timer.



Bereiding met tijdstelling



- Met deze functie kan de automatische uitschakeling van elke bereidingszone na een bepaalde tijdsduur geprogrammeerd worden.
- U kunt de timer tot maximaal 1 uur en 59 minuten instellen.

Om een bereiding met tijdstelling te activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:




1. Plaats een houder op de bereidingszone en selecteer het vermogensniveau.
2. Druk tegelijkertijd op de toetsen  en ; naast het numerieke pictogram van de zone wordt het pictogram  weergegeven.
3. Gebruik de toetsen  en  om de gewenste tijd te selecteren; houd de toetsen ingedrukt om snel vooruit te gaan.
4. De bereiding met tijdstelling start een enkele seconde nadat de laatste selectie is verricht.
5. Wanneer de tijd is verstreken, worden geluidssignalen gegeven; druk op - of + om het geluid te deactiveren.



- De functie kan op meerdere bereidingszones tegelijkertijd worden ingesteld.
- Wanneer de timer op een andere bereidingszone wordt geactiveerd, wordt het pictogram met de klok van de eerder ingestelde zone iets donkerder.

De bereiding met tijdstelling wijzigen of deactiveren

Om een bereiding met tijdstelling te wijzigen of te resetten, volgt u gewoon dezelfde instructies als aangegeven om de timer te wijzigen of te resetten.

Als er meerdere bereidingen met tijdstelling zijn ingesteld, moeten de toetsen  en  tegelijkertijd worden ingedrukt om tussen de timers van elke bereidingszone te navigeren en deze afzonderlijk te wijzigen. Elke geselecteerde timer wordt met het pictogram  op volledige helderheid weergegeven, terwijl de andere pictogrammen donkerder worden weergegeven.



Tijdens één of meerdere bereidingen met tijdstelling kan een onafhankelijke timer worden ingesteld.

Recall functie



Met deze functie kunt u enkele gestarte bewerkingen herstellen na een onvrijwillige uitschakeling.

In het geval van een onvrijwillige uitschakeling, voert u de volgende bewerkingen binnen 6 seconden uit:

1. Schakel het apparaat in.
 - De led boven de toets  gaat knipperen.
2. Druk onmiddellijk daarna op de pauzetoets  om de eerder actieve functies te herstellen.



Gebruik

Met de Recall-functie kunnen alleen de volgende functies worden hersteld:

- 1 Activiteiten en vermogensniveaus van de bereidingszones.
- 2 Bereidingen met tijdinstelling.
- 3 Multizone-functie.
- 4 Snelle verwarming.
- 5 Boosterfunctie.
- 6 Toetsblokkering.



Alle andere functies worden niet hersteld.

- Het pictogram , vergezeld van een geluidssignaal, geeft de langdurige activering van een bediening aan. Schakel het apparaat uit en weer in om de foutmelding te verwijderen.

3.6 Foutmeldingen

In geval van storingen of abnormaal gedrag geeft het apparaat de overeenkomstige foutcode weer op het display van de bereidingszones.

De foutcodes beginnen altijd met „E..“ of „Er..“, gevolgd door een cijfer.

Hieronder worden de foutcodes weergegeven die zonder technische assistentie kunnen worden opgelost.

- **E2:** Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen.
- **E3:** Controleer of de houders geschikt zijn voor inductiekoken en of ze niet leeg zijn.



Als deze foutcodes vaak voorkomen of als er andere dan de vermelde codes verschijnen, neem dan contact op met technische dienst.



4 Reiniging en onderhoud

4.1 Waarschuwingen



Incorrect gebruik
Gevaar voor 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. Neem de aanwijzingen van de producent altijd in acht. 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 schone doek. Let op dat er geen resten reinigingsmiddel achterblijven op de kookplaat, omdat ze een bijtende reactie zouden kunnen hebben wanneer de plaat verwarmd wordt en de structuur ervan zouden kunnen wijzigen.

4.4 Voedselresten of -vlekken

Eventuele lichtgekleurde sporen, veroorzaakt door pannen met een aluminium bodem, kunnen worden verwijderd met een met azijn bevochtigde doek.

Als er na het gebruik van de kookplaat verbrande resten achterblijven, moeten deze worden verwijderd. Spoel af met water en maak goed droog 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 eventuele 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 kunnen **glanzende oppervlakken** gevormd worden als het gevolg van het verschuiven 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 herhaald moet worden. Het gebruik van bijtende reinigingsmiddelen, of de wrijving met de bodem van de pannen, kan de decoratie van de kookplaat mettertijd polijsten en zou de vorming van vlekken kunnen bevorderen.

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 het servicecentrum 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 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.

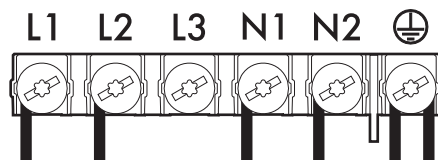
Algemene informatie

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.

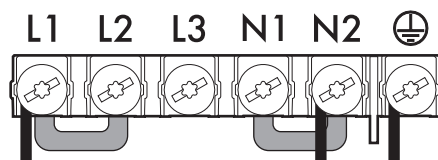
Dit plaatje mag nooit verwijderd worden. Zorg voor de aardverbinding met een kabel die ten minste 20 mm langer is dan de andere kabels.

Het apparaat kan op de volgende manieren worden aangesloten, afhankelijk van het model:

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



Zespolige kabel 6 x 1,5 mm².



Driepolige kabel 3 x 6 mm².



Gebruik voor elke aansluiting de meegeleverde geleiderbrug.

Vaste aansluiting

Rust de voedingslijn uit met een meerpolige onderbrekingsinrichting, overeenkomstig de installatienormen. De onderbrekingsinrichting dient op een eenvoudig te bereiken plaats en in de nabijheid van het apparaat te zijn aangebracht.



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 kookzones.



Installatie

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 Voor de installateur

- De kabel voor de verbinding met het stroomnet mag niet verbogen of vastgeklemd worden.
- Het apparaat moet volgens de installatieschema's worden geïnstalleerd.
- In geval het apparaat, na het verrichten van alle controles, niet correct werkt, neem dan contact op met het plaatselijke erkende servicecentrum.
- Na de correcte installatie van het apparaat wordt u verzocht de gebruiker te informeren over de correcte werkwijze.

5.3 Menu vermogensbeheer (uitsluitend voor de installateur)

Met het menu voor vermogensbeheer kunt u het maximale vermogen instellen dat door het apparaat wordt geleverd. Voer na het uitschakelen van het apparaat de volgende handelingen binnen 2 minuten uit:

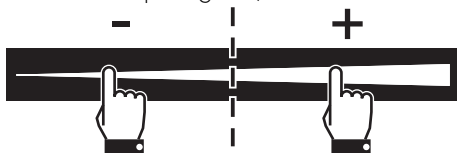
1. Houd de toetsen  en  ingedrukt tot u een geluidssignaal hoort.
2. Druk op de twee schuifbalken van de rechterzones in het midden totdat u nog een geluidssignaal hoort.

3. Het display van de timer geeft



weer.

4. Gebruik de linker schuifbalk om het gewenste vermogensniveau te verhogen of te verlagen (dat overeenkomt met een progressief nummer, weergegeven in het numerieke pictogram).



5. Houd de toets  ingedrukt om de wijzigingen op te slaan.
6. Houd de toets  ingedrukt om de wijzigingen te negeren.

Tabel met vermogensniveaus

	Model 60 cm
Niveau 0 (P0 - standaard)	7400 W
Niveau 1 (P1)	6000 W
Niveau 2 (P2)	5500 W
Niveau 3 (P3)	5000 W
Niveau 4 (P4)	4000 W
Niveau 5 (P5)	3500 W
Niveau 6 (P6)	2800 W
Niveau 7 (P7)	2400 W



5.4 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 ($>90^{\circ}\text{C}$), anders kunnen deze metertijd vervormen.

De minimale 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 minimale afstanden van de vrije delen van het vlak op de achterzijde moeten gerespecteerd worden, zoals wordt aangeduid op de afbeelding van de montage.

5.5 Insnijding van het werkblad

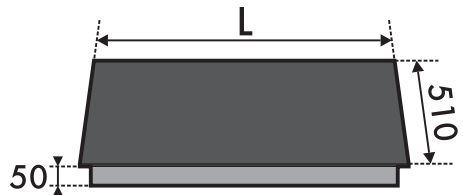


De volgende ingreep vergt metselen/of timmerwerk, en moet dus uitgevoerd worden door een bevoegd technicus.

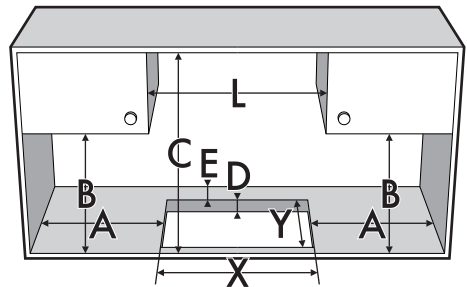
De installatie kan uitgevoerd worden op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met kunststof gelamineerd hout, mits het hittebestendig is ($>90^{\circ}\text{C}$).

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

Afmetingen inbouw



L	X	Y
600	560	478÷490



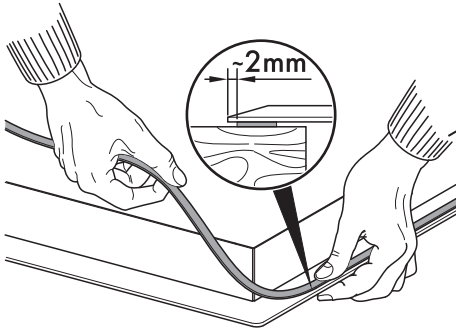
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50



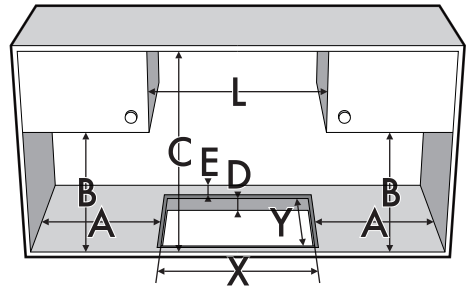
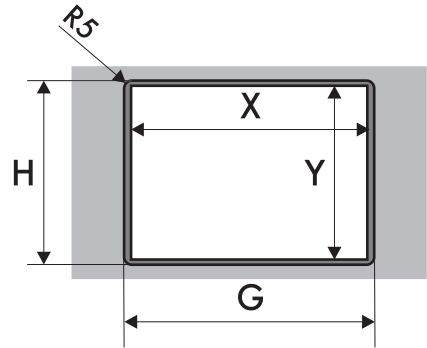
Installatie

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.

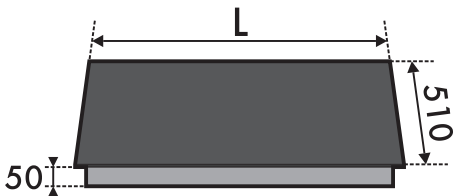


L	X	Y	G	H
600	560	478÷490	604	514
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

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.

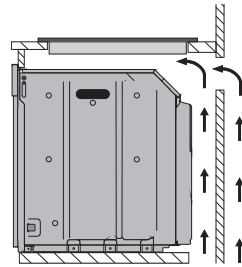
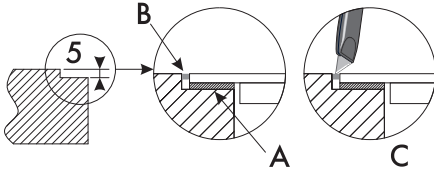
Vlakkbouw

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





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).



met opening onderaan en achteraan

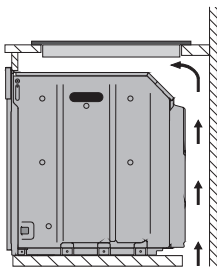
5.6 Inbouw

Op inbouwruimte voor oven



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

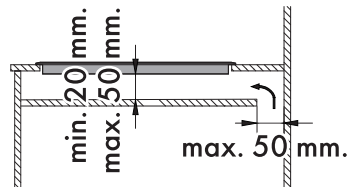
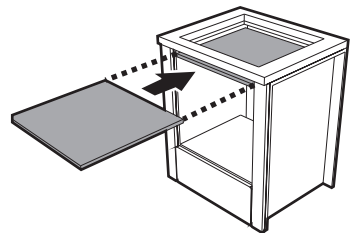
De afstand tussen de kookplaat en de keukenmeubels of de inbouwapparaten moet zodanig zijn dat een voldoende ventilatie en een voldoende luchtafvoer gegarandeerd worden. Bij installatie boven een oven moet een tussenruimte worden gelaten tussen de onderkant van de kookplaat en de bovenzijde van het onderaan geplaatste apparaat.



met opening onderaan

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.

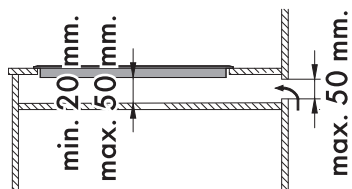


met opening onderaan

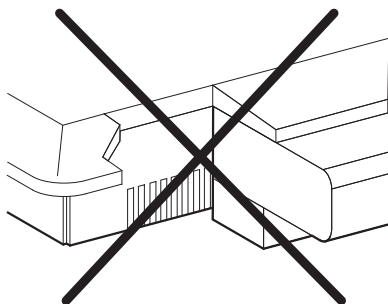
IN



Installatie



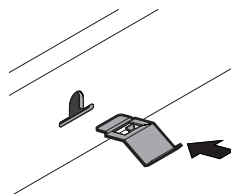
met opening achteraan



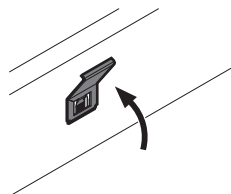
Bevestigingsklemmen

Om de bevestiging en een optimale centering te garanderen, moeten de bijgeleverde klemmen geplaatst worden:

1. Plaats de klemmen horizontaal en met een lichte druk in de daarvoor bestemde gleuf.



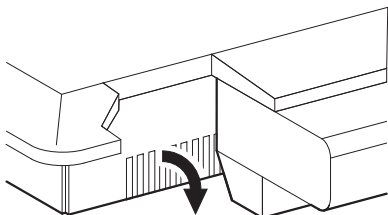
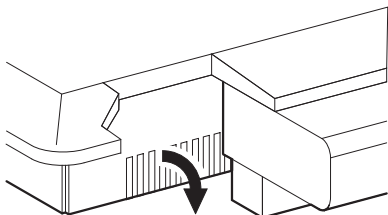
2. Draai ze vervolgens naar boven zodat ze definitief geklemd worden.



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

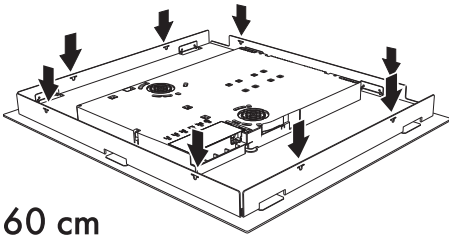
Ventilatie

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





Positie opening voor klemmen



60 cm



