

# Inhoudsopgave

<b>1 Waarschuwingen</b>	<b>124</b>
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	124
1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant	128
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	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>136</b>
4.1 Waarschuwingen	136
4.2 Reiniging van het apparaat	136
<b>5 Installatie</b>	<b>138</b>
5.1 Veiligheidswaarschuwingen	138
5.2 Insnijding van het werkblad	138
5.3 Inbouw	139
5.4 Bevestiging op de steunstructuur	141
5.5 Gasaansluiting	142
5.6 Aanpassing aan de verschillende gastypes	144
5.7 Elektrische aansluiting	151
5.8 Voor de installateur	152

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.
- Wees heel voorzichtig.
- Laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
  - Gebruik het apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.
  - Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
  - Gebruik geen plastic vaatwerk of 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.
  - Plaats geen lege potten of pannen op ingeschakelde kookzones.
  - Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.

## 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.



## Waarschuwingen

- 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.
- 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.
- De eventuele vervanging van elektrische aansluitkabel mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegd 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 afstandsbedieningsystemen.





## Waarschuwingen

### 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.

### 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 voordat u het apparaat gebruikt

### 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:

- Verwijder de deuren en laat de accessoires (roosters en ovenschalen) op hun plaats om te voorkomen dat kinderen in het apparaat opgesloten kunnen raken.



### Elektrische spanning

### Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd de voedingskabel af en verwijder de elektrische kabel en de stekker.
- 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

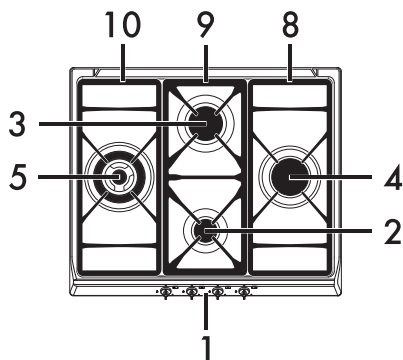
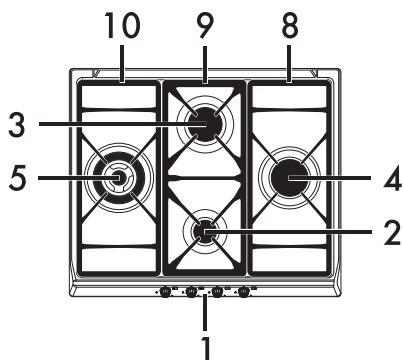
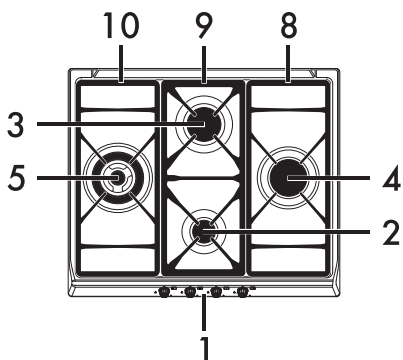
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.

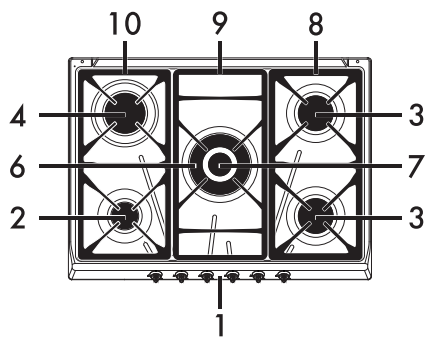
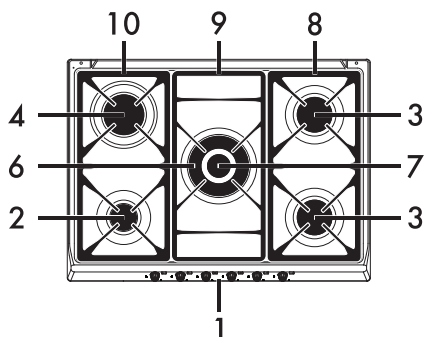


## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving



60 cm



70 cm

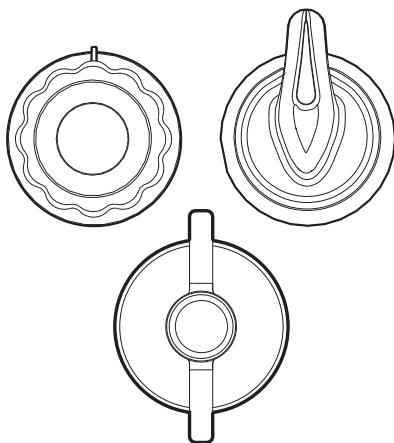






- 1 Bedieningspaneel
- 2 Hulpbrander (**AUX**)
- 3 Halfsnelle brander (**SR**)
- 4 Gereduceerde snelle brander (**RR**)
- 5 Ultrasnelle brander (**UR3**)
- 6 Ultrasnelle brander externe ring (**UR2 ext.**)
- 7 Ultrasnelle brander interne ring (**UR2 int.**)
- 8 Rechter rooster
- 9 Middelste rooster
- 10 Linker rooster

## 2.2 Symbolen

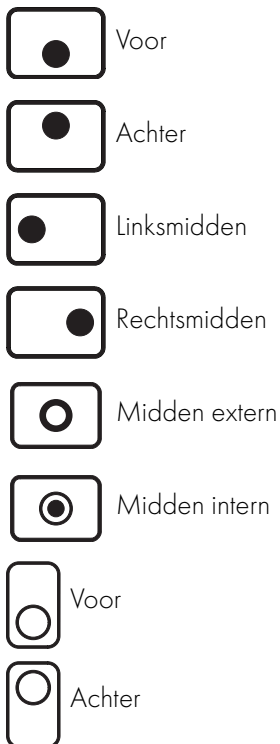
### Knoppen



Nuttig voor de inschakeling en de regeling van de branders van de plaat. Druk op de knoppen en draai ze naar links op de waarde  of  om de overeenkomstige branders aan te steken.

Om de vlam te regelen draait u de knoppen in de zone tussen het maximale  /  en het minimale  / . Om de branders uit te schakelen, moeten de knoppen op  geplaatst worden.

### Kookzones





## 3 Gebruik

### 3.1 Waarschuwingen



#### Incorrect gebruik. Gevaar voor verbranding

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

### 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. Naast elke knop wordt de bijhorende brander aangeduid. Het apparaat is voorzien van een elektronisch ontstekingsmechanisme. Het is voldoende om op de knop te drukken en hem linksom te draaien op het symbool van de maximale vlam, tot de brander wordt ingeschakeld. Draai de knop op  als de brander niet binnen 15 seconden wordt ontstoken. Wacht vervolgens 60 seconden, 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.

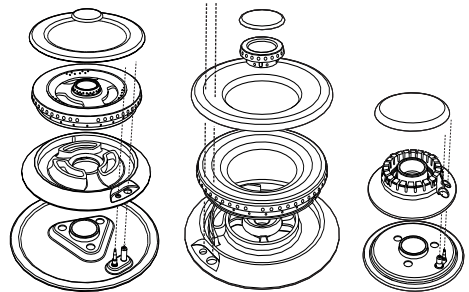
Wacht enkele ogenblikken en herhaal de handeling. Houd de knop langer ingedrukt.



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.

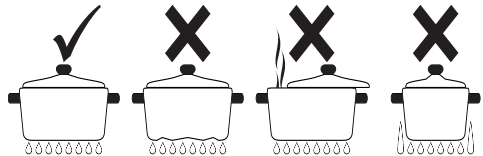
## Correcte positie van de vlamverdelers en van de deksels

Voordat de branders van de kookplaat ingeschakeld worden, moet gecontroleerd worden of de vlamverdelers correct met de respectievelijke deksels gepositioneerd zijn. Let op dat de openingen van de brander overeenstemmen met de vonkontstekers en de thermokoppels. Controleer bovendien of de pinnen van de vlamverdelers perfect in de openingen van de brander zijn aangebracht.



## Praktisch advies voor het gebruik van de kookplaat

Voor een optimaal rendement van de branders en een minimaal gasverbruik moeten pannen gebruikt worden met een deksel en die geschikt zijn voor de brander, om te voorkomen dat de vlam langs de zijanten lekt.





## Gebruik

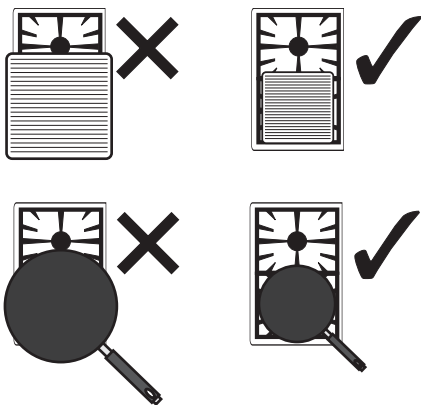
Wanneer de vloeistof begint te koken, moet de vlam laag gedraaid worden om te vermijden dat de vloeistof overkookt.



Diameter van de pannen:

- **AUX:** 12 - 14 cm.
- **SR:** 16 - 20 cm.
- **RR:** 22 - 26 cm.
- **UR3:** 22 - 26 cm.
- **UR2 int. + UR2 ext.:** 22 - 26 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.



### Gebruiksbeperkingen van het vleesrooster



**Incorrect gebruik.**

**Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

- Gebruik het vleesrooster niet leeg, tenzij dit gebeurt voor de eerste inschakeling en om na een lange inactiviteit het opgehoopte vocht te verwijderen.
- Gebruik vleesroosters met een dikke en vlakke bodem.
- Aluminiumfolie nooit direct op het oppervlak van het vleesrooster aanbrengen.



**Incorrect gebruik.**

**Gevaar voor persoonlijk letsel**

- Blijf tijdens het bereiden van levensmiddelen met eenvoudig ontvlambare olie en vet altijd in de buurt van de kookplaat.
- De vleesroosters blijven ook na het gebruik lange tijd warm. Raak ze niet met de handen aan en leg er geen andere voorwerpen op om brandwonden te vermijden.

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

- de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- houd de zijwand op 160 mm van de rand van het vleesrooster;



- als een van de branders nabij de houten achterwand een ultrasnelle brander is (**UR3** o **UR2 int. + ext.**), moet u tussen het vleesrooster en die wand een afstand van 160 mm aanhouden;
- let op dat de vlammen van de branders niet voorbij de rand van het vleesrooster komen;
- Gebruik het vleesrooster maximaal 40 minuten.
- Om bij het gebruik van teflon vleesroosters schade aan het apparaat en de teflon bekleding te vermijden, mogen de aluminium vleesroosters met teflonlaag maximaal 5 minuten leeg worden opgewarmd. Breng vervolgens het voedsel aan op het vleesrooster en bereid het. Gebruik het vleesrooster maximaal 40 minuten lang;



## **Incorrect gebruik.**

### **Gevaar voor persoonlijk letsel**

- Blijf tijdens het bereiden van levensmiddelen met eenvoudig ontvlambare olie en vet altijd in de buurt van de kookplaat.
- De platen blijven ook na het gebruik lange tijd warm. Breng er geen handen of andere voorwerpen op aan om brandwonden te vermijden.
- Koppel het apparaat van het elektriciteitsnet los en neem contact op met het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum zodra een barst in het oppervlak van de platen wordt waargenomen.



## 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.
- Laat de kookplaat afkoelen en maak onmiddellijk schoon bij aanraking met te agressieve reinigingsmiddelen, hard water of overgekookte producten (water, sauzen, koffie, enz.).
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.

### 4.2 Reiniging van het apparaat

Om de oppervlakken 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 schrapers om te voorkomen dat de oppervlakken beschadigd worden.

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

Laat etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) in het apparaat niet opdrogen, dit kan het email binnenin aantasten.



## Roosters

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



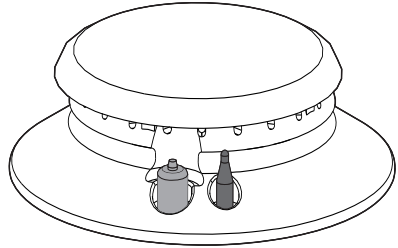
De roosters staan steeds in contact met de vlam waardoor de glans van de delen van het staal, die het meest de warmte moeten verdragen, mettertijd kan verdwijnen. Dit is een normaal verschijnsel dat de functionaliteit van dit onderdeel absoluut niet schaadt.

## 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.

## 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.





## 5 Installatie

### 5.1 Veiligheidswaarschuwingen



**Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat  
Brandgevaar**

- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.

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



De minimumafstand die gerespecteerd moet worden tussen afzuigkappen en de kookvlakken moet 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.

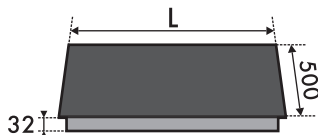
### 5.2 Insnijding van het werkblad



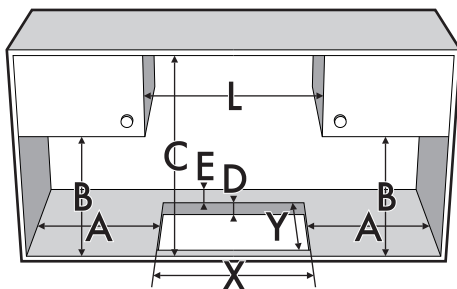
De volgende ingreep vergt metsel- en/of timmerwerk, en moet dus uitgevoerd worden door een bevoegd technicus.

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

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



L (cm)	X (mm)	Y (mm)
60	555÷560	478÷482
70	555÷560	478÷482



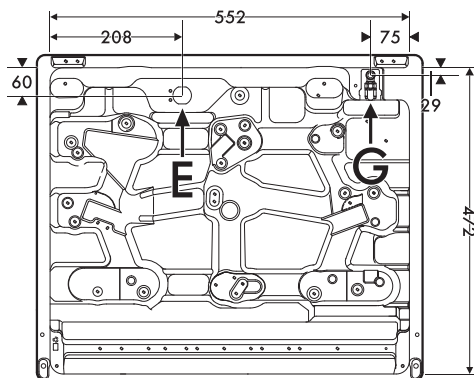
A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
min 150	min 460	min 750	20÷40	min 50

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





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



G gasaansluiting

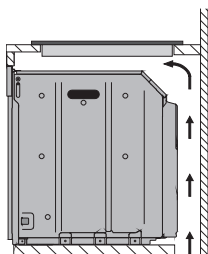
E elektrische aansluiting

## 5.3 Inbouw

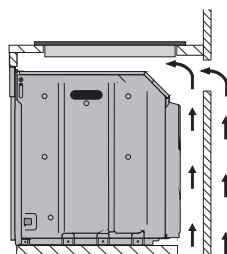
### Op inbouwruimte voor oven

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 tussenuimte worden gelaten tussen de onderkant van de kookplaat en de bovenzijde van het onderaan geplaatste apparaat.



met opening onderaan



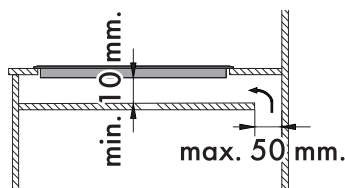
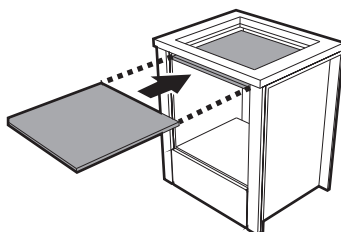
met opening onderaan en achteraan



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

### Op neutrale ruimte of laden

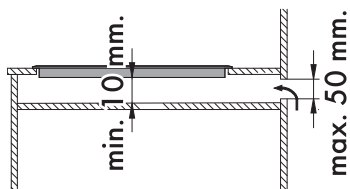
Wanneer andere meubelen (zijwanden, laden enz.), afwasautomaten of koelkasten aanwezig zijn onder de kookplaat, moet een dubbele houten bodem worden geïnstalleerd op een minimale afstand van **10 mm** van de onderkant van de kookplaat, zodat toevallig contact wordt vermeden. De dubbele bodem mag alleen met geschikt gereedschap worden verwijderd.



met opening onderaan



# Installatie



met opening achteraan

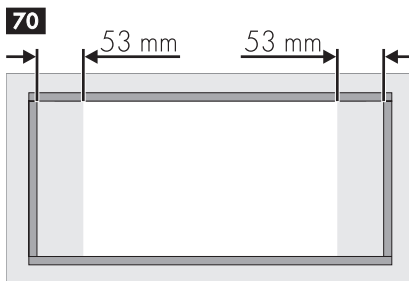
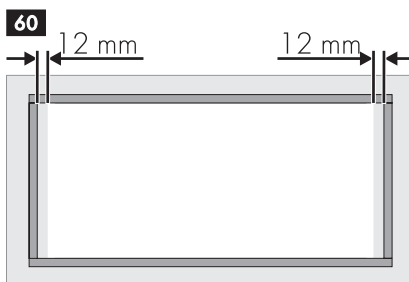


Als er geen dubbele houten bodem wordt geïnstalleerd, kan de gebruiker per ongeluk hete of scherpe onderdelen raken.

## Pakking van de kookplaat

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

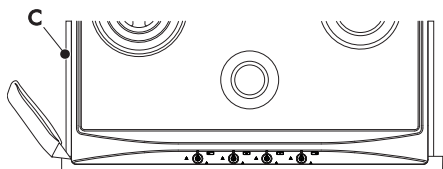
1. Raadpleeg de afmetingen die worden aangeduid op de afbeelding; de voorste en achterste zijden van de pakking moeten de gaten net raken.



De afmetingen van de tekening verwijzen vanaf het gat **tot de binnenkant** van de pakking.

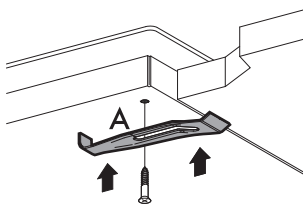


2. Breng de pakking met een lichte druk aan over de hele omtrek van het gat in het werkblad.
3. Snijd de overtollige rand van de pakking (C) zorgvuldig af.

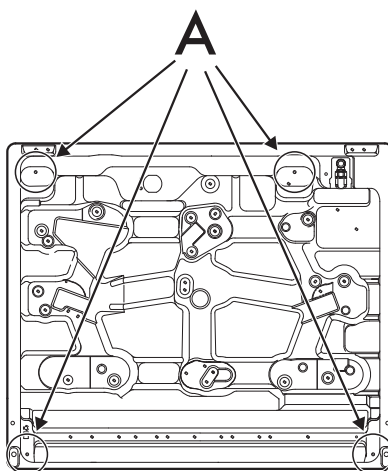


## 5.4 Bevestiging op de steunstructuur

Bevestig de kookplaat op het meubel met behulp van de daarvoor bestemde beugels (A).



In de onderstaande figuur zijn de punten aangegeven waarop de kookplaat in het werkblad moet worden bevestigd.



Gebruik geen silicone voor het bevestigen van de kookplaat. Hierdoor kan de kookplaat niet meer zonder beschadiging verwijderd worden, mocht dit nodig zijn.





# Installatie

## 5.5 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.

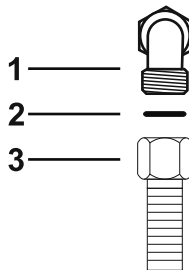
### Algemene informatie

De aansluiting op het gasnet kan uitgevoerd worden met een vaste koperen buis of met een flexibele stalen slang op een doorlopende wand volgens de voorschriften van de geldende norm. Het apparaat werd gekeurd voor methaan G20 (2H) met een druk van 20 mbar. Raadpleeg voor de voeding met andere gastypes het hoofdstuk "5.6 Aanpassing aan de verschillende gastypes". De 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.



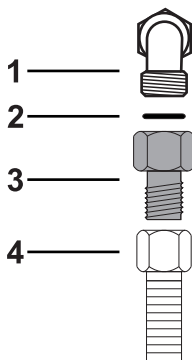
### Aansluiting met een flexibele stalen slang met conische verbinding

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** (schroefdraad 1/2" ISO 7.1) 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 aan op de schroefdraad

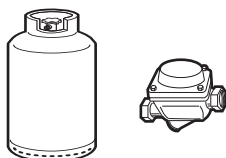


van de verbinding **3**, en draai de flexibele stalen slang **4** vast op de verbinding **3**.



## 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 "Type van gas en toebehorende landen".

## Ventilatie van de vertrekken



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.

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.

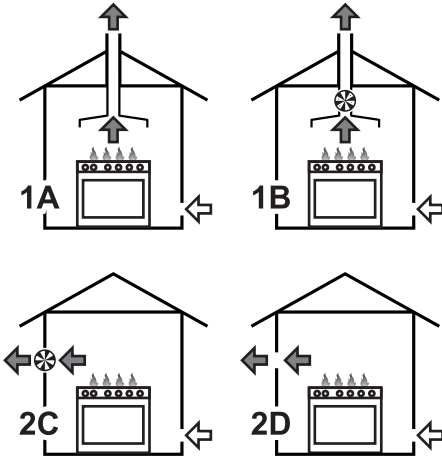
## Afvoer van de verbrandingsproducten

De afvoer van de verbrandingsproducten kan verzekerd worden door middel van afzuigkappen, die aangesloten zijn op een rookkanaal met een efficiënte natuurlijke trek of met een geforceerde afzuiging. Een efficiënt afzuigstelsel moet zorgvuldig ontworpen worden door een daarvoor bevoegde specialist, in overeenstemming met de in de normen aangegeven posities en afstanden.



## Installatie

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

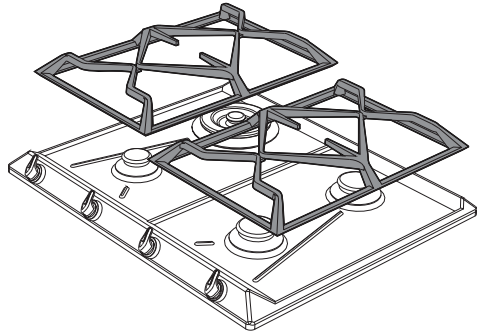
⊗ Elektrische ventilator

## 5.6 Aanpassing aan de verschillende gastypes

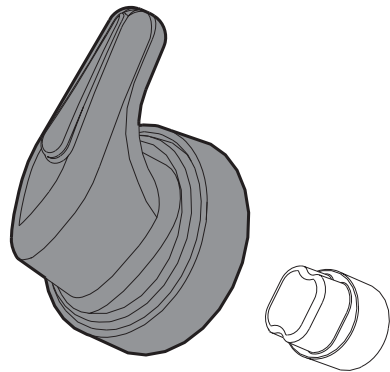
Wanneer andere gastypes worden gebruikt, moeten de gasmondstukken op de branders vervangen worden en moet de primaire lucht geregeld worden. Voor het vervangen van de gasmondstukken en het afstellen van de branders moet de plaat verwijderd worden.

### Verwijdering van de plaat

1. Verwijder de roosters van de plaat.

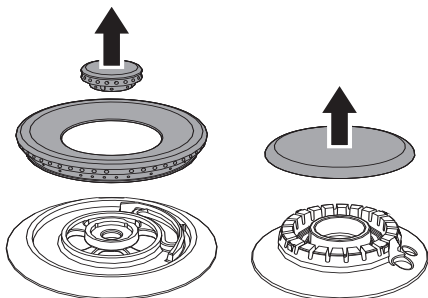


2. Verwijder de knoppen door ze uit hun zitting te tillen.

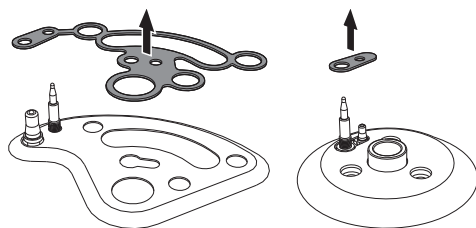




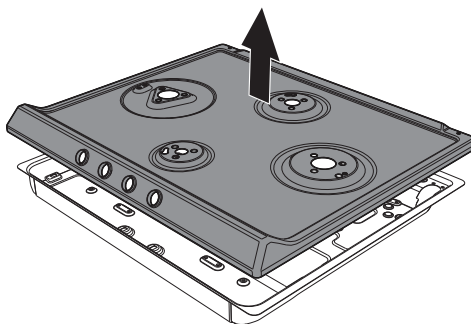
3. Verwijder de vlamverdelers en de deksels.



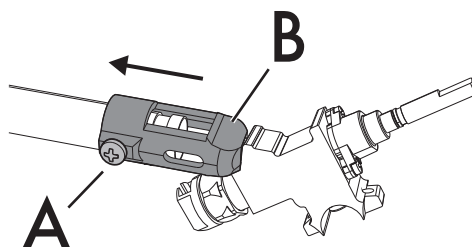
4. Verwijder de pakking op de thermokoppels en de vonkontstekers van iedere brander.



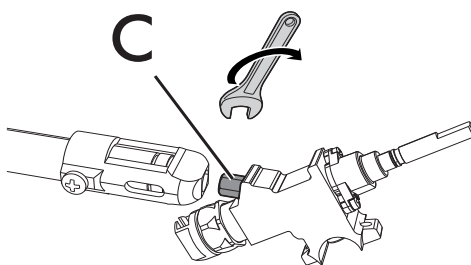
5. Verwijder de plaat.



## Vervanging gasmondstukken/regeling van de lucht



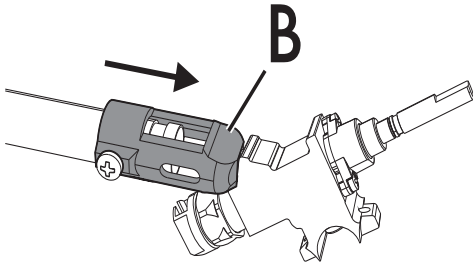
1. Draai schroef "A" los en duw luchtregelaar "B" helemaal in.



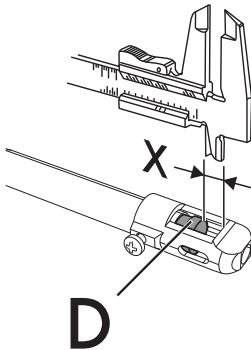
2. Verwijder de gasmondstukken "C" met een steeksleutel en monteer de gasmondstukken die voor het nieuwe gastype geschikt zijn, neem daarbij de aanwijzingen van de desbetreffende tabellen in acht (zie "Type van gas en toebehorende landen").



## Installatie



3. Stel de houder "B" weer in de aanvankelijke stand zodat het gasmondstuk "C" volledig wordt bedekt.

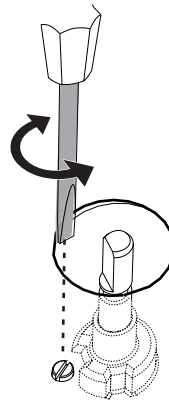


4. Regel de luchtdoorstroom door de Venturi-leiding "D" te verplaatsen tot een afstand "X" wordt verkregen die wordt vermeld in de betreffende tabellen (zie "Tabel Kenmerken van branders en gasmondstukken", onder "Primaire lucht (mm)"); draai vervolgens schroef "A" aan.
5. Hermonteer het apparaat op correcte wijze als u iedere brander heeft afgesteld.

### Regeling van het minimum voor methaan of stadsgas

Schakel de brander in en laat hem op de lage stand branden. Verwijder de knop van de gaskraan, en handel op de regelschroef die zich naast het staafje van de kraan bevindt (afhankelijk van het model) tot een regelmatige minimum vlam wordt verkregen.

Plaats de knoppen terug en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander. Draai de knop snel vanaf de maximum positie naar de minimum positie: de vlam zou niet mogen uitgaan. Herhaal deze handeling voor alle gaskranen.



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





## Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

Draai de schroef naast het staafje van de kraan helemaal rechtsom.



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.





# Installatie

## Type van gas en toebehorende landen

Type gas	IT	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	•							•		•		



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 "Tabellen met kenmerken van de branders en de mondstukken".



## Tabellen met kenmerken van de branders en de mondstukken

<b>1</b>	<b>Methaan G20 - 20 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>UR2 int + ext</b>	<b>UR3</b>
	Nominaal warmteverbruik (kW)	1.10	1.70	2.60	1.10 + 3.90	3.90
	Diameter van het gasmondstuk (1/100 mm)	73	92	115	73 + 140	140
	Gereduceerd verbruik (W)	400	450	650	400 + 1200	1400
	Primaire lucht (mm)	1.5	1.5	1	2 + 3	1,5
<b>2</b>	<b>Methaan G20 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>UR2 int + ext</b>	<b>UR3</b>
	Nominaal warmteverbruik (kW)	1.10	1.70	2.60	1.10 + 3.90	3.9
	Diameter van het gasmondstuk (1/100 mm)	73	87	110	73 + 132	132
	Gereduceerd verbruik (W)	400	450	650	400 + 1200	1400
	Primaire lucht (mm)	1.5	1	1	3 + 4	1.5
<b>3</b>	<b>Methaan G25.1 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>UR2 int + ext</b>	<b>UR3</b>
	Nominaal warmteverbruik (kW)	1.10	1.70	2.60	1.10 + 3.90	3.90
	Diameter van het gasmondstuk (1/100 mm)	76	98	123	76 + 150	150
	Gereduceerd verbruik (W)	400	450	650	400 + 1200	1400
	Primaire lucht (mm)	1.5	1.5	1	1.5 + 3	1.5
<b>4</b>	<b>Methaan G25 - 20 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>UR2 int + ext</b>	<b>UR3</b>
	Nominaal warmteverbruik (kW)	1.10	1.70	2.60	1.10 + 3.90	3.90
	Diameter van het gasmondstuk (1/100 mm)	82	98	126	82 + 155	155
	Gereduceerd verbruik (W)	400	450	650	400 + 1200	140
	Primaire lucht (mm)	1.5	1.5	1	1.5 + 2,5	1.5
<b>5</b>	<b>Methaan G2.350 - 13 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>UR2 int + ext</b>	<b>UR3</b>
	Nominaal warmteverbruik (kW)	1.10	1.70	2.60	1.10 + 3.90	3.90
	Diameter van het gasmondstuk (1/100 mm)	100	126	160	100 + 200	200
	Gereduceerd verbruik (W)	400	450	650	400 + 1200	1400
	Primaire lucht (mm)	1.5	1.5	1	2 + 2	3



## Installatie

6	Vloeibaar gas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	RR	UR2 int + ext	UR3
	Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.70	2.60	1.0 + 3.50	3.90
	Diameter van het gasmondstuk (1/100 mm)	48	62	76	48 + 87	95
	Gereduceerd verbruik (W)	400	450	650	400 + 1200	1400
	Primaire lucht (mm)	2	2	2	4 + 10	4
	Nominaal verbruik G30 (g/h)	73	124	189	73 + 255	284
	Nominaal verbruik G31 (g/h)	71	121	186	71 + 250	279
7	Vloeibaar gas G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	RR	UR2 int + ext	UR3
	Nominaal warmteverbruik (kW)	1.10	1.70	2.60	1.10 + 3.70	3.90
	Diameter van het gasmondstuk (1/100 mm)	48	60	73	48 + 85	89
	Gereduceerd verbruik (W)	400	450	650	400 + 1400	1600
	Primaire lucht (mm)	2	2	2	4 + 10	4
	Nominaal verbruik G30 (g/h)	80	124	189	80 + 269	284
	Nominaal verbruik G31 (g/h)	79	121	186	79 + 264	279
8	Vloeibaar gas G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	RR	UR2 int + ext	UR3
	Nominaal warmteverbruik (kW)	1.10	1.70	2.60	1.10 + 3.70	3.90
	Diameter van het gasmondstuk (1/100 mm)	42	54	67	42 + 80	82
	Gereduceerd verbruik (W)	400	450	650	400 + 1400	1400
	Primaire lucht (mm)	1.5	2	1.5	3 + 10	2.5
	Nominaal verbruik G30 (g/h)	80	124	189	80 + 269	284
	Nominaal verbruik G31 (g/h)	79	121	186	79 + 264	279
9	Stadsgas G110 - 8 mbar	AUX	SR	RR	UR2 int + ext	UR3
	Nominaal warmteverbruik (kW)	1.10	1.70	2.60	1.10 + 3.70	3.80
	Diameter van het gasmondstuk (1/100 mm)	132	165	210	132 + 290	290
	Gereduceerd verbruik (W)	400	450	650	400 + 1200	1400
	Primaire lucht (mm)	1	1	1	1 + 3	1,5

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



## 5.7 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.

## 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.

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

Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren: **220-240 V 1N~**

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



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.

## Vaste aansluiting

Installeer een meerpolige schakelaar voor de netvoeding, overeenkomstig 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.

## 5.8 Voor de installateur

- De stekker moet na de installatie toegankelijk blijven. De kabel voor de verbinding met het stroomnet mag niet verbogen of vastgeklemd worden.
- Het apparaat moet volgens de installatieschema's worden geïnstalleerd.
- Het schroefdraadelement van de verbinding niet losdraaien of forceren. Daardoor kan dit deel van het apparaat beschadigd raken en wordt de fabrieksgarantie ongeldig.
- Verifieer op alle aansluitingen met water en zeep of gas lekt. Zoek eventuele lekken **NIET** op met open vuur.
- Ontsteek de branders een voor een en allemaal tegelijkertijd om de correcte werking van het gasventiel, de brander en de ontsteking te waarborgen.
- Draai de knoppen van de branders op de stand lage vlam en observeer of de vlam van elke brander apart en van alle branders tegelijkertijd stabiel is.
- 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.