

WAARSCHUWINGEN	122	Het gebruik van de kookplaat	134
Algemene veiligheidswaarschuwingen	122	Extra functies	137
Installatie	126	Speciale functies	139
Beoogd gebruik	128	Gebruikersmenu	139
Deze gebruiksaanwijzing	128	Veiligheidsfuncties	141
Aansprakelijkheid van de fabrikant	128	Foutmeldingen	142
Typeplaatje	129	REINIGING EN ONDERHOUD	142
Verwerking	129	Reiniging van de kookplaat	142
Technische gegevens over energie-efficiëntie	129	Reiniging van de glaskeramische kookplaat	143
Om energie te besparen	129	Oplossingen voor problemen...	143
Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	129	INSTALLATIE	144
BESCHRIJVING	130	Gasaansluiting	144
Algemene beschrijving	130	Types van gas en toebehorende landen	147
Bedieningspaneel	131	Tabel kenmerken branders en sproeiers	147
Accessoires	132	Elektrische aansluiting	148
GEBRUIK	132	Procedure voor vermogensbeperking	149
Vorzorgsmaatregelen	132	Insnijding van het werkblad	149
Vorbereiding	133	Inbouw	150
Gebruik van de accessoires	133	Bevestiging aan het inbouwmeubel	151
Basisfuncties	133	Voor de installateur	151

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

Deze aanwijzingen zijn uitsluitend geldig in de landen die op het plaatje van het apparaat zijn aangeduid.

Deze inbouw kookplaat behoort tot klasse 3.

WAARSCHUWINGEN

Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Draag hittebestendige handschoenen tijdens het gebruik.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het

apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.

- Gebruik door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan indien onder begeleiding en geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de eventuele gevaren die ermee verbonden zijn.

- 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.
- 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.
- Activeer de toetsblokkering indien u kinderen of huisdieren heeft die de kookplaat kunnen bereiken.
- Raak het oppervlak van de kookplaat niet aan, of reinig het niet, tijdens de functionering of wanneer de controlelampen van de restwarmte oplichten.
- Schakel de platen na het gebruik uit. Vertrouw nooit alleen op de panherkenningsindicatie.
- 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 kookproces moet altijd gecontroleerd worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- OPGELET: Onoplettendheid tijdens het bereiden van vet- of oliehoudend voedsel kan gevaarlijk zijn en brand tot gevolg hebben.
- 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/of Double Booster-functies (indien aanwezig) niet voor het verwarmen van vet voedsel of olie wegens brandgevaar.
- Tijdens de bereiding geen metalen voorwerpen zoals vaatwerk of bestek op het oppervlak van de kookplaat plaatsen, omdat deze

oververhit zouden kunnen raken.

- **OPGELET:** het koken met olie of vet kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Laat daarom uw bereiding niet onbewaakt op het vuur staan. Probeer **NOOIT** een brand met water te blussen. Zorg ten eerste dat het apparaat wordt uitgeschakeld en dek de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of een deken.
- Gebruik geen blikken, gesloten houders of plastic bakjes voor de bereiding.
- Gebruik geen magnetische bakjes.
- Gebruik geen onderzetters of ander materiaal tussen de houder en het glaskeramische oppervlak; gevaar voor brandwonden.
- 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.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen (indien aanwezig).
- **GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL**

HET WERKT.

- **VOER GEEN WIJZIGINGEN AAN DIT APPARAAT UIT.**
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Het apparaat niet reinigen wanneer het nog warm of in bedrijf is.
- 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.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Om gevaren te vermijden, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen als de stroomkabel beschadigd is.
- Als barsten of scheuren opgemerkt worden, of als het oppervlak van de glaskeramische plaat zou

breken, moet het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld worden. Schakel de stroom uit en neem contact op met de Technische Dienst.

- Personen met een pacemaker of een gelijkaardig apparaat moeten zich ervan vergewissen dat de werking van deze apparaten niet wordt beïnvloed door het inductieveld, waarvan het frequentiebereik tussen 20 en 50 kHz ligt.
- Overeenkomstig de bepalingen van de elektromagnetische compatibiliteit behoort de elektromagnetische inductieplaat tot Groep 2 en Klasse B (EN 55011).
- OPGELET: Tijdens het gebruik van een gasfornuis worden warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin het geïnstalleerd is geproduceerd. Zorg voor een goede ventilatie, met name wanneer het apparaat in gebruik is: houd natuurlijke ventilatie-openingen open of zorg ervoor dat een inrichting voor mechanische ventilatie in plaats wordt gezet.
- Bij intens en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen, of door de afzuigkap

op een hogere stand te laten functioneren voor een efficiëntere afzuiging.

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.
- Het glaskeramische kookoppervlak mag niet als steunvlak gebruikt worden.
- Gebruik het apparaat niet als werk- en/of snijvlak.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmteafvoer niet verstopt raken.
- Gebruik de kookplaat niet als in de oven het proces van de pyrolyse bezig is.
- 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.
- 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 en op de branders.
- Plaats geen lege potten of pannen op ingeschakelde kookzones of branders.
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Het glaskeramische oppervlak is schokbestendig, maar u dient te voorkomen dat er zware en harde voorwerpen vallen op de kookplaat: die zou kunnen breken.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen

afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.

- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

Installatie

- **DIT APPARAAT MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN IN BOTEN OF CARAVANS.**
- Dit apparaat mag niet boven een vaatwasmachine geïnstalleerd worden.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Vóór de installatie moet gecontroleerd worden of de plaatselijke omstandigheden van de gasdistributie (de aard en de druk van het gas) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
- Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoer van de verbrandingsproducten. Het moet in overeenstemming met de actuele installatievoorschriften worden geïnstalleerd en aangesloten.

- Let in het bijzonder goed op de ventilatievoorschriften.
- De omstandigheden voor de afstelling van dit apparaat kunt u vinden op het label met de gasafstelling.
 - Laat de gasaansluiting uitvoeren door bevoegd personeel.
 - Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
 - Het aansluiten met een flexibele buis moet zodanig uitgevoerd worden dat de lengte van de buis niet langer is dan 2 meter bij maximale uitschuiving voor flexibele stalen buizen en 1,5 meter voor rubberen buizen.
 - De gasleidingen mogen niet in aanraking komen met beweegbare delen van het inbouwmodule (bijv. lade) of door krappe ruimtes worden doorgevoerd waardoor ze bekneld kunnen raken.
 - Gebruik, daar waar nodig, een drukregelaar in overeenstemming met de van kracht zijnde norm.
 - Controleer na elke ingreep of het aandraaimoment van de gasaansluitingen zich tussen 10 Nm en 15 Nm bevindt.
 - Na de installatie moet u eventuele lekken opsporen met een zeepoplossing, maar nooit met een vlam.
 - Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.
 - Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
 - Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
 - 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.
 - 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.
 - 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.

- Om gevaren te vermijden, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen als de stroomkabel beschadigd is.
- 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.
- Zorg ervoor dat het apparaat na de installatie kan worden losgekoppeld door een toegankelijke stekker of schakelaar in geval van vaste aansluiting.
- Breng op de lijn een alpolige scheidingsschakelaar aan met een contactopening die, overeenkomstig de installatievoorschriften, de volledige scheiding volgens overspanningscategorie III mogelijk maakt.
- Dit apparaat kan gebruikt worden tot op een hoogte van maximaal 2000 meter boven de zeespiegel.

Voor dit apparaat

- Bereidingszones met inductie zijn onafhankelijk van de gasbranders. De gasbranders kunnen gebruikt worden terwijl de inductiezones uitgeschakeld zijn en omgekeerd.

Beoogd gebruik

Dit apparaat is bedoeld om thuis voedsel te bereiden. Elk ander gebruik is oneigenlijk. Bovendien kan dit apparaat niet worden gebruikt:

- in de keuken van werknemers in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- op (vakantie)boerderijen.
- door gasten in hotels en motels en in residences.
- in bed en breakfasts.

Deze gebruiksaanwijzing

- Deze handleiding voor gebruik is een integraal onderdeel van het apparaat en moet gedurende de gehele levensduur van het apparaat intact en binnen handbereik van de gebruiker bewaard worden.
- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.
- De verklaringen van deze handleiding bevatten afbeeldingen die beschrijven wat normaal gesproken op het display wordt weergegeven. Daarbij dient echter rekening te worden gehouden met het feit dat het apparaat zou kunnen beschikken over een recentere versie van het systeem. In dit geval kan de weergave op het display afwijken van hetgeen in de handleiding weergegeven wordt.

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.

Typeplaatje

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

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.

Dit apparaat bevat geen stoffen in hoeveelheden die gevaarlijk worden geacht voor de gezondheid en het milieu, in overeenstemming met de huidige Europese richtlijnen.



Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

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

Verwijdering van het apparaat:

- De stroomkabel doorknippen en verwijderen.
- 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.

Technische gegevens over energie-efficiëntie

De informatie volgens de Europese ecodesign-verordening is opgenomen in een apart document bij de productinstructies.

Deze gegevens staan in het "Productinformatieblad" dat van de website kan worden gedownload onder de desbetreffende productpagina.

Om energie te besparen

- De diameter van de basis van de pan mag niet uitsteken buiten de randen die op het glaskeramische oppervlak zijn aangegeven.
- De pannen mogen niet worden geplaatst buiten de omtrek van de kookplaat en boven het display.
- 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.



Als de kookplaat en de oven tegelijkertijd worden gebruikt, kan onder bepaalde omstandigheden de maximaal beschikbare stroomlimiet van uw elektrische installatie overschreden worden.

Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de

volgende begrippen voor:



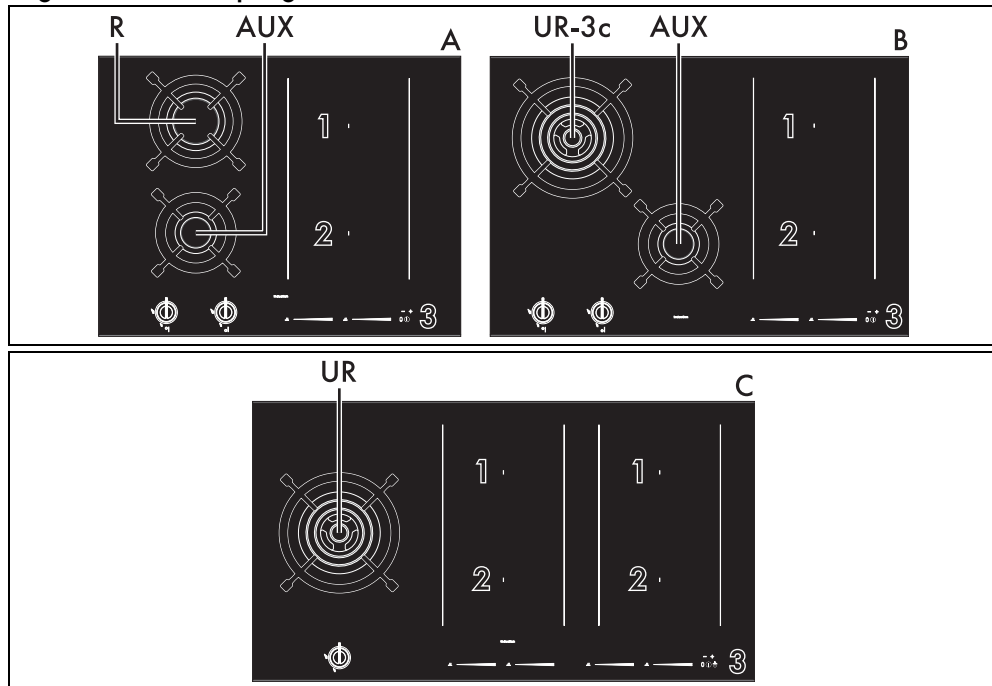
Informatie/Suggestie



Waarschuwing/Opgelet

BESCHRIJVING

Algemene beschrijving



- 1, 2: Bereidingszones met inductie
- 3: Bedieningspaneel
- AUX: Hulpbrander
- R: Snelbrander
- UR-3c: Superbrander met drievoudige vlamkroon
- UR: Ultrasnelle brander
- A: Modellen van 65 cm.
- B: Modellen van 75 cm.
- C: Modellen van 90 cm.

Zone	Afmetingen H x L (mm)	Max. geabsorbeerd vermogen (W)*	Geabsorbeerd vermogen in Booster-functie (W)*	Geabsorbeerd vermogen in Double Booster-functie (W)*
1 - 2 Enkele zones	182 x 218	2100	2500	3000
1 + 2 Bridge-functie	365 x 218	3000	3700	-

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

Bedieningspaneel


Gedeelte bereidingszones



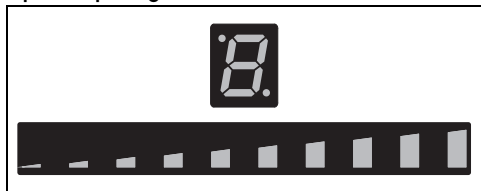
Lijst met toetsen



Schuifbalk: verhoogt of verlaagt het vermogen van een bereidingszone.


 Toets Warming functie: activeert de warmte behouden-functie.

Lijst met pictogrammen



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

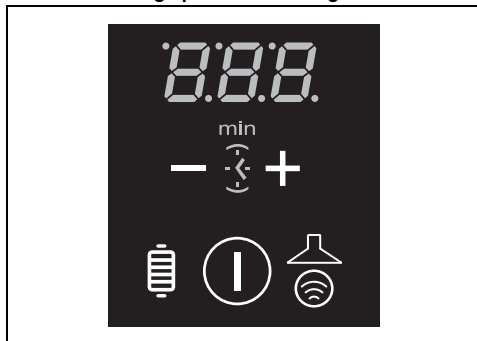
 Warming functie pictogram: toont de activering van de warmte behouden-functie.

 Sleutel pictogram: toont de activering van de toetsblokering.


 Klok pictogram: geeft de tijdstelling van een bereidingszone aan.


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

Gebied belangrijkste bedieningen




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

 Toets Auto-Vent 2.0-functie: voor de communicatie tussen de kookplaat en de afzuigkap (enkel op sommige modellen).

 Toets Grill-functie: activeert de Grill-functie.


  Toetsen waarde hoger en lager.


 Pictogram kookwekker: geeft de activering van de afzonderlijke kookwekker aan.

 Display van de timer.

 De afwezigheid van het symbool  geeft aan dat het apparaat niet bestemd is voor draadloze communicatie met de afzuigkap.





Bereidingszones op gas

 Zone achteraan

 Zone vooraan

Knoppen branders

Nuttig voor de inschakeling en de regeling van de branders van de kookplaat. Druk op de

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

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/beperkt. 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.

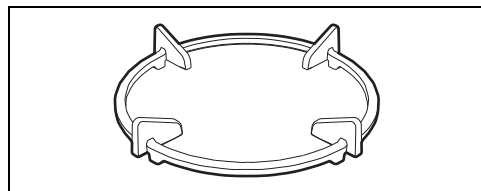


De module voor vermogensbeheer heeft geen invloed op het totale opgenomen vermogen van het apparaat.

Accessoires

- Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.
- De accessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.
- De originele bijgeleverde of optionele accessoires kunnen worden aangevraagd bij erkende servicecentra. Gebruik alleen de originele accessoires van de fabrikant.

Reductierooster



Nuttig voor het gebruik van een Wok.

GEBRUIK

Voorzorgsmaatregelen



Algemene veiligheids waarschuwingen.

Lekkend gas kan een explosie veroorzaken.

Wanneer u gas ruikt of als de gasinstallatie lekt:

- De gastoevoer onmiddellijk sluiten of het

ventiel van de gasfles onmiddellijk dichtdraaien.

- Open vuur en sigaretten onmiddellijk uitdoven.
- Geen schakelaars of apparaten inschakelen en geen enkele stekker uit het stopcontact verwijderen. Binnen het gebouw geen (mobiele) telefoons

- gebruiken.
- Ramen openen en het vertrek luchten.
- Contact opnemen met het servicecentrum of uw gasbedrijf.

Onregelmatige werking

Elke van de volgende omstandigheden moet als een onregelmatige werking worden beschouwd en vereist een ingreep:

- Verkeerde ontsteking van de branders.
- Branders blijven met moeite branden.
- Uitschakeling van de branders tijdens de werking.
- De gaskranen kunnen moeilijk open of dicht worden gedraaid.

Vorbereiding

 Algemene veiligheids waarschuwingen.

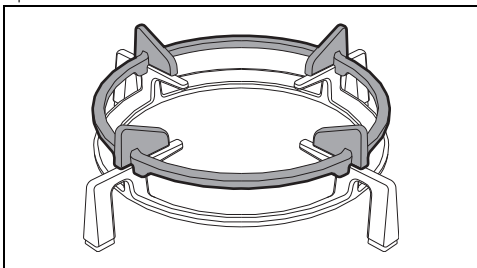
- Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires (indien aanwezig).
- Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens).

Gebruik van de accessoires

Reductie rooster

De reductie roosters moeten op de roosters van de kookplaat gelegd worden. Controleer of ze correct geplaatst zijn.

Het reductie rooster mag alleen gebruikt worden op de UR-brander.



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.

Diameter van de houders

Om er zeker van te zijn dat het apparaat de houders correct detecteert en voor optimale kookresultaten, moeten de houders over de afmetingen beschikken die in de volgende tabel zijn aangegeven.

Kookzones	Minimale diameter (mm)	Aanbevolen diameter (mm)
1 - 2 (Enkel)	90 - 110	170 - 190
1 - 2 (Bridge)	190 - 230	240

Onthoud daarbij het volgende:

- De houders gebruikt voor het koken mogen niet buiten de aangegeven lijnen op het oppervlak van het apparaat komen.
- Plaats geen houders in de buurt van de randen van het glaskeramische oppervlak of van het bedieningspaneel.
- De afmetingen van een eventueel vleesrooster mogen maximaal 36 x 20 cm zijn voor de zones 1 - 2.

Praktisch advies voor het gebruik van de kookplaat

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

Brander	Diameter van de houder
AUX	8 - 18 cm
R	20 - 26 cm
UR	20 - 30 cm
UR-3c	20 - 30 cm

Basisfuncties

Eerste elektrische aansluiting

Bij de eerste aansluiting op de


stroomvoorziening, of na een stroomonderbreking en -herstel, wordt een automatische controle uitgevoerd, waarbij de controlelampjes en displays gedurende enkele seconden worden ingeschakeld. Zodra dit is gebeurd, kan het apparaat normaal worden gebruikt.

In- en uitschakeling

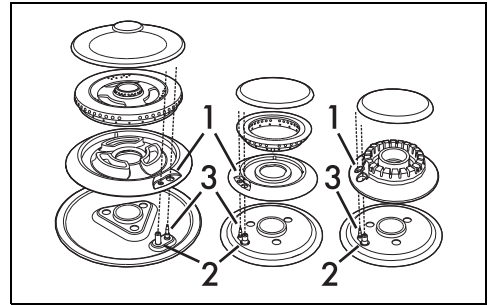
Houd de toets **1** ten minste één seconde ingedrukt om het apparaat in te schakelen. Om het toestel uit te schakelen, druk op de toets **1** totdat een geluidssignaal wordt afgegeven. Na het inschakelen schakelt het apparaat automatisch uit na ongeveer 10 seconden inactiviteit.

Het 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 **0** als de brander niet binnen 15 seconden wordt ontstoken. Wacht vervolgens 60 seconden, alvorens de volgende poging te verrichten. Na de ontsteking moet de knop enkele seconden ingedrukt gehouden worden zodat het thermokoppel kan opwarmen. Het kan voorvallen dat de brander uitgaat wanneer de knop wordt losgelaten; dit betekent dat het thermokoppel onvoldoende is opgewarmd. Wacht enkele ogenblikken en herhaal de handeling. Houd de knop langer ingedrukt.

 In geval van een toevallige uitschakeling zorgt een veiligheidssysteem voor de blokkering van de gastoevoer, ook wanneer de kraan open staat. Draai de knop op **0**. Wacht minstens 60 seconden, alvorens de brander opnieuw te ontsteken.

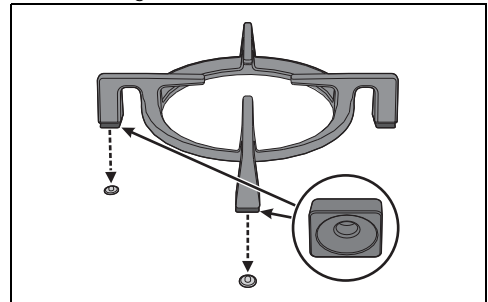
Correcte positie van de vlamverdelers en van de deksels



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 1 van de vlamverdelers overeenstemmen met de vonkstekers 3 en de thermokoppels 2. Controleer bovendien of de pinnen van de vlamverdelers perfect in de openingen van de brander zijn aangebracht.


De roosters correct plaatsen

Onder de roosters zijn holle, siliconen rubbertjes aanwezig die op de desbetreffende bevestigingspen op de kookplaat moeten worden aangebracht.




Controleer of de roosters gecentreerd zijn op de respectievelijke branders zonder dat de roosters opgeheven zijn of scheef staan; in dat geval moet de positionering herhaald worden. Als een pan onstabiel is, moet gecontroleerd worden of de roosters correct zijn aangebracht.

Inschakeling van de bereidingszones

 Het apparaat is uitgerust met een automatisch detectiesysteem van de houders.

Na het inschakelen van het apparaat:

1. Plaats een houder (geschikt voor inductiekoken en 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 bereidingszones

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

1. Plaats links van de schuifbalk van de te gebruiken bereidingszone een vinger.



Nu is de waarde van het aangegeven vermogen gelijk aan .

2. Verplaats uw vinger naar rechts of links om een vermogen van 1 tot 9 te kiezen, of om de Booster- of Double Booster-functies in te schakelen (zie de desbetreffende hoofdstukken).



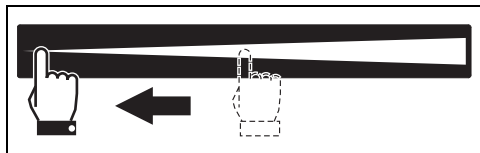
Het display van de gebruikte bereidingszone geeft het ingestelde vermogen aan.



Het is ook mogelijk om het vermogensniveau te selecteren door rechtstreeks op de schuifbalk te drukken, ongeveer op het punt dat overeenkomt met het gewenste vermogensniveau.


Uitschakeling van de bereidingszones

1. Verplaats de vinger naar het linkeruiteinde van de schuifbalk van de bereidingszone die u wilt uitschakelen.





1. Het display van de geselecteerde zone geeft de waarde  aan.



Om meer dan één bereidingszone tegelijk uit te schakelen, schakelt u het apparaat gewoon uit met de toets .

Overzicht van vermogensniveaus

Het vermogen kan op verschillende niveaus geregeld worden. In de tabel hieronder staan de aanduidingen met betrekking tot de verschillende types van bereidingen.

Vermogensniveau	Geschikt voor:
0	Positie OFF
van 1 tot 2	Bereiding van beperkte hoeveelheden voedsel (minimale vermogens)
van 3 tot 4	Bereiding
van 5 tot 6	Bereidingen van grote hoeveelheden voedsel, het braden van grotere stukken
van 7 tot 8	Braden, fruiten met meel
9	Braden
  	Grote hoeveelheden water aan de kook brengen (maximumvermogen, zie „Booster-functie” en „Double Booster-functie”)

Boosterfunctie



Algemene veiligheidswaarschuwingen.

De boosterfunctie zorgt voor het snel verwarmen van een houder op maximumvermogen gedurende een korte tijd. Deze functie komt goed van pas bij het versneld aan de kook brengen van grote hoeveelheden water.

Nadat u de plaat heeft ingeschakeld en een zone heeft geselecteerd:

1. Verplaats uw vinger van het linkereinde naar het rechtereinde van de schuifbalk.





De Booster-functie kan ook worden geactiveerd door een enkele druk op het rechtereinde van de schuifbalk.

- De Booster-functie is actief en op de display van de bereidingszones verschijnt het symbool **P**.



De functie Booster blijft maximum 5 minuten actief, waarna het vermogensniveau van de zone terugkeert naar 9.

Om de boosterfunctie uit te schakelen, verlaagt u eenvoudig het vermogensniveau van de kookzone of schakelt u het apparaat uit.

Double Boosterfunctie



Algemene veiligheidswaarschuwingen.

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

Activeer de Booster-functie voor een bereidingszone, druk opnieuw helemaal rechts op de schuifbalk; de symbolen **||** en **P** worden achtereenvolgens weergegeven, wat aangeeft dat de Double Booster-functie actief is.

Het selecteren van een ander vermogensniveau of het uitschakelen van het apparaat is voldoende om de functie uit te schakelen.

Bridge-functie (enkel op sommige modellen)



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

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

Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

- Plaats twee kleine houders of een langwerpige houder op de verticaal verbonden bereidingszones.
- De displays van de bereidingszone die u wilt gebruiken geven het symbool **U** weer.
- Naast de displays verschijnen knipperend de symbolen **n** en **U**. Deze symbolen

geven aan dat de Bridge-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 zones afzonderlijk wenst te gebruiken, wacht dan 5 seconden tot de symbolen **n** en **U** zijn verdwenen.

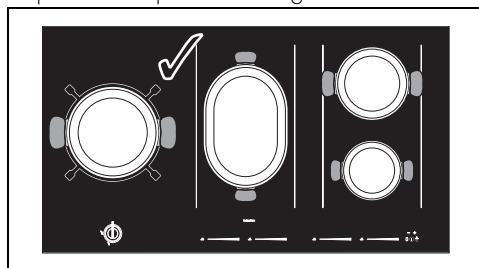
De Bridge-functie activeren:

- Raak de schuifbalken van de betreffende zones tegelijkertijd aan; de symbolen **n** en **U** gaan vast branden.
- Nadat de functie is geactiveerd blijft alleen het display van de linker zone actief.
- Gebruik de schuifbalk links om het gewenste vermogensniveau voor beide zones in te stellen.

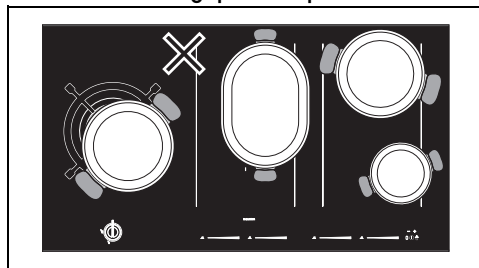


Wanneer de Bridge-functie actief is, kan de Double Booster-functie niet in deze zones worden geactiveerd.

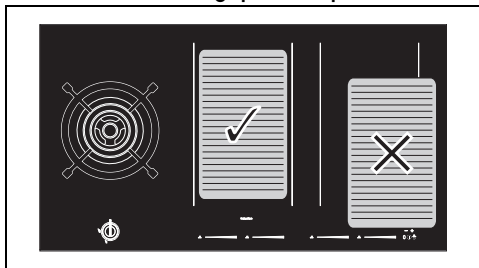
Plaats een grote ovale of langwerpige pan altijd midden op de bereidingszone.



Correct geplaatste pannen



NIET correct geplaatste pannen



Voorbeeld van plaatsing vleesrooster

Extra functies

Afzonderlijke Kookwekker



U kunt de timer tot maximaal 1 uur en 59 minuten instellen.

Met deze functie kan een timer geprogrammeerd worden, die na de ingestelde tijdsduur een geluidssignaal zal produceren. Dit onderbreekt de werking van de bereidingszones niet, maar waarschuwt de gebruiker dat de ingestelde tijdsduur verstreken is.

Nadat u de plaat aan heeft gezet zonder een kookzone 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 af te tellen en knippert de punt tussen het eerste en tweede cijfer.
5. Wanneer de tijd is verstreken, worden geluidssignalen gegeven; druk op of om het geluid te deactiveren.

De timer wijzigen en deactiveren

De timer tijdens het aftellen wijzigen of deactiveren:

1. Druk op de toets om de plaat te activeren (als deze uit of 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. Het op nul zetten resulteert in het deactiveren van de timer.

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



Voor 10 minuten of meer verschijnt het pictogram onder het display van de timer.



Bereiding met tijdstelling




U kunt de timer tot maximaal 1 uur en 59 minuten instellen.

Met deze functie kan de automatische uitschakeling van elke bereidingszone na een bepaalde tijdsduur die ingesteld is door de gebruiker geprogrammeerd worden.



1. Plaats een houder op een bereidingszone en selecteer het vermogensniveau.
2. Druk tegelijkertijd op de toetsen en naast het display van de bereidingszone wordt het pictogram weergegeven.
3. Gebruik de toetsen en om de gewenste tijd te selecteren; houdt 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  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 met tijdstelling zijn ingesteld, moeten de toetsen  en  tegelijkertijd worden ingedrukt om tussen de timers van elke zone te navigeren en deze één voor één 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 altijd een afzonderlijke timer worden ingesteld.


Snelle verwarming



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

Deze functie verwarmt maximaal één kookzone en zorgt ervoor dat deze sneller de warmte bereikt die overeenkomt met het geselecteerde vermogensniveau.

Nadat er een bereidingszone is geselecteerd:

1. Houdt de schuifbalk minstens 3 seconden ingedrukt op het niveau van het gewenste vermogen (van 1 tot 9).
2. Het display van de zone geeft afwisselend het symbool  en het geselecteerde vermogensniveau aan.
3. 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.

Pauzefunctie (enkel op sommige modellen)

Deze functie zorgt ervoor dat u de activiteit van alle bereidingszones kunt pauzeren.


De Pauzefunctie activeren:

1. Met minstens een actieve bereidingszone, drukt u tegelijkertijd op de toetsen  en .
2. 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 tegelijkertijd op de toetsen  en . 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 indicatoren van de restwarmte en de Toetsblokkering actief.

Recall functie (enkel op sommige modellen)



Deze functie kan alleen worden gebruikt als er op het moment van een onvrijwillige uitschakeling minstens één bereidingszone actief was.

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

In dit geval voert u de volgende bewerkingen binnen 6 seconden uit:

1. Schakel het apparaat in.
 - De leds boven de toetsen  en  knipperen.
2. Druk tegelijkertijd op de toetsen  en  om de eerder actieve functies te herstellen.

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

1. Activiteiten en vermogensniveaus van de bereidingszones.
2. Bereidingen met tijdstelling.

- 3 Bridge-functie.
- 4 Snelle verwarming.
- 5 Functies Booster en Double Booster.
- 6 Toetsblokkering.



Alle functies die niet zijn weergegeven, worden niet hersteld.

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 pictogram  verschijnt naast de grafische balk.


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


Functie grill



Met deze functie kan de Bridge-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 elektronica zal het vermogensniveau automatisch instellen op 9 (voorverwarmingsfase).



Na 3 minuten in werking te zijn geweest, zal het

vermogen worden verlaagd tot niveau 7 en zal de led boven de toets voor de Grill-functie constant worden.

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

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

Auto-Vent 2.0-functie (enkel op sommige modellen)



- Met deze functie kunt u de snelheid van een afzuigkap regelen via een draadloze verbinding.
- De afzuigkap moet wel voor de Auto-Vent 2.0-functie geschikt zijn.
- De verbinding is altijd unidirectioneel, van de kookplaat naar de afzuigkap. Het is niet mogelijk de kookplaat via de afzuigkap te bedienen.

De functie Auto-Vent 2.0 is standaard uitgeschakeld, maar kan via het gebruikersmenu worden ingesteld.

Deze functie beschikt over een automatische en een handmatige modus:

- De automatische modus past de zuignsnelheid van de afzuigkap aan het totale vermogen van het toestel aan (zie „Gebruikersmenu“ - optie U2).
- In de handmatige modus kan de zuignsnelheid worden aangepast door op de knop  te drukken.

Om de handmatige modus in te stellen na het inschakelen van de kookplaat:

1. Druk op de toets .
2. Bij het opnieuw indrukken wordt de snelheid van de kap verhoogd, volgens een cyclische reeks van 5 instelniveaus, van 0 (uit) tot 4 (maximumsnelheid).

Om terug te keren naar de automatische modus, moet het toestel opnieuw worden uit- en aangezet.







Raadpleeg altijd de handleiding van de kap voor nadere informatie.


Gebruikersmenu

Door middel van het gebruikersmenu kunnen sommige functionele kenmerken van het apparaat gewijzigd worden. Er zijn 4 opties beschikbaar en elke optie is wordt aangeduid

met de letter „U“ op de display van de timer, samen met een progressief nummer.

Optie	Beschrijving
	Vermogensbeperking (kW) - Wijziging voorbehouden aan de installateur
	Activatie en deactivatie van de Auto-Vent 2.0-functie (enkel op sommige modellen)
	Configuratie Auto-Vent 2.0 in automatische modus (enkel op sommige modellen)
	Voorbehouden optie

Toegang tot het gebruikersmenu

- Indien de kookplaat is uitgeschakeld, schakel deze in met de toets .
- Druk binnen 3 seconden nogmaals op  om hem uit te schakelen; het pictogram  begint te knipperen.
- Druk tegelijkertijd op de toetsen  en  totdat de grafische balken boven de schuifbalken van de rechterzones verschijnen.
- Druk tegelijkertijd op het midden van beide schuifbalken om de toegang te voltooien.

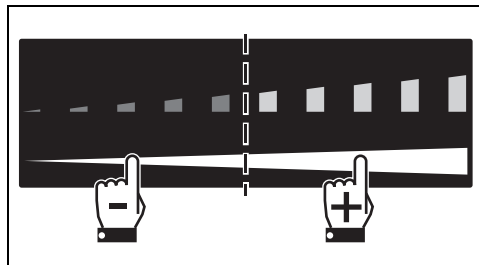
Opties voor de gebruiker

Eenmaal in het gebruikersmenu, is de eerste voorgestelde optie de vermogensbeperking

(optie U0), die alleen door de installateur kan worden gewijzigd (zie „Procedure vermogensbeperking“).

Gebruik de toetsen  en  om tussen de opties te navigeren.

Om waarden van elke optie te selecteren, drukt u op de linkerhelft van de schuifbalk om achteruit te scrollen en op de rechterhelft om vooruit te scrollen.



Met de optie U1 (enkel op sommige modellen) kunt u de Auto-Vent 2.0-functie activeren of deactiveren:

- Waarde 0: functie gedeactiveerd.
- Waarde 1: functie geactiveerd.

Met de optie U2 (enkel op sommige modellen) kunt u de Auto-Vent 2.0-functie in zijn automatische modus configureren. Deze kan op 8 waarden ingesteld worden. De volgende tabel geeft een overzicht van de mogelijke instellingen:

Waarde	Kapverlichting	Snelheid kapventilator		
		Delicate bereidingen	Gemiddelde bereiding	Intensieve bereiding
0	Off		Off	
1	Aan		Off	
2 - 4 - 6	Aan	Off	snelheid 1	snelheid 2
3 - 5 - 7	Aan	snelheid 1	Snelheid 2	Snelheid 3

Raadpleeg de onderstaande tabel om de meest geschikte waarde te kiezen, afhankelijk van de vermogensbeperking van het apparaat:

Waarde	Vermogensbeperking
2 - 3	tot 4 kW
4 - 5	van 4 tot 5 kW
6 - 7	vanaf 5 kW



Als het apparaat is ingesteld op een lager vermogensniveau dan aangegeven in de bovenstaande tabel, kunnen sommige snelheden van de afzuigkap mogelijk niet gekozen worden.



Voor de modellen die niet over draadloze verbinding beschikken, zijn de opties U1 en U2 in het gebruikersmenu wel zichtbaar, maar niet toegankelijk.

Verlaat het gebruikersmenu

U kunt het gebruikersmenu op twee manieren verlaten:

- 1 Houd de toetsen en minstens twee seconden ingedrukt. Alle wijzigingen worden opgeslagen en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Deze moet dus opnieuw worden ingeschakeld.

Of

- 2 Houd de toets minstens twee seconden ingedrukt. De wijzingen worden niet opgeslagen en het plan wordt opnieuw opgestart, maar zal nog ingeschakeld zijn.

Veiligheidsfuncties



Algemene veiligheidswaarschuwingen.

Beperking van de bereidingsduur

Het toestel is voorzien van een automatisch systeem dat de werkingsduur beperkt.

Worden de instellingen voor de bereiding van de houder in kwestie niet gewijzigd, dan is de maximale werkingsduur afhankelijk van het geselecteerde vermogensniveau.

Wanneer het mechanisme voor de beperking van de werkingsduur wordt geactiveerd, wordt het verwarmen van de houder uitgeschakeld.

Vermogensniveau	Maximale bereidingsduur in uren
Warming	2
1	9
2	7
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	3

Vermogensniveau	Maximale bereidingsduur in uren
7	2 ½
8	2
9	1 ½
Booster / DBooster	10 minuten

Indicatoren van de restwarmte

Nadat de kookzone is uitgeschakeld, verschijnt op elk display een specifiek symbool dat aangeeft of de zone nog heet is, met een indicatie van de temperatuur:

Symbool	Doeltemperatuur
	> 60 °C
	> 80 °C
	> 100 °C

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.

Wanneer bepaalde veiligheidsdrempels worden bereikt, worden één of meer kookzones gedeactiveerd. Op de limiet, als de binnentemperatuur erg hoog is, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Toetsblokkering (enkel op sommige modellen)



Deze functie is ontworpen om alle toetsen van de plaat tijdens de werking te blokkeren, met uitzondering van de toets .

Deze functie is nuttig tijdens het reinigen en om onbedoelde interacties te voorkomen.

Om de Toetsblokkering te activeren, met ten minste één actieve bereidingszone:

- houd de toetsen en minstens een seconde tegelijkertijd ingedrukt.

De Toetsblokkering is actief en voor elke bereidingszone wordt het symbool weergegeven.

Om de Toetsblokkering uit te schakelen, moeten de toetsen en minstens één seconde

tegelijktijd ingedrukt worden; de symbolen  verdwijnen.

Toetsblokkering voor kinderen



Deze functie dient om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld, bijv. door kinderen.

Om de toetsblokkering voor kinderen te activeren, moet het toestel ingeschakeld zijn, mogen de bereidingszones niet actief zijn en mag er geen timer ingeschakeld zijn:

- Houd de toetsen  en  minstens 3 seconden tegelijkertijd ingedrukt.

Het symbool  verschijnt op het display van alle bereidingszones en op het display van de timer.

Om de Kinderblokkering uit te schakelen, moeten de toetsen  en  minstens 3 seconden tegelijkertijd ingedrukt worden.

Foutmeldingen

Bij storing of afwijkende werking, zal het display een foutmelding met de bijbehorende foutcode weergeven.

De foutcodes beginnen altijd met "E" of "Er" gevolgd door een reeks cijfers (bijvoorbeeld "Er47-30").

De volgende foutcodes:

- "E02"
- "E2"
- "Er21"

Geven een oververhitting van het toestel, of een deel ervan, aan. In dit geval dient het toestel onmiddellijk te worden uitgeschakeld en moeten alle houders te worden verwijderd om het toestel te laten afkoelen.

Indien deze foutmeldingen aanhouden, of als er nieuwe fouten ontstaan, noteer de foutcode en neem contact op met de technische dienst.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging van de kookplaat

Roosters van de kookplaat

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



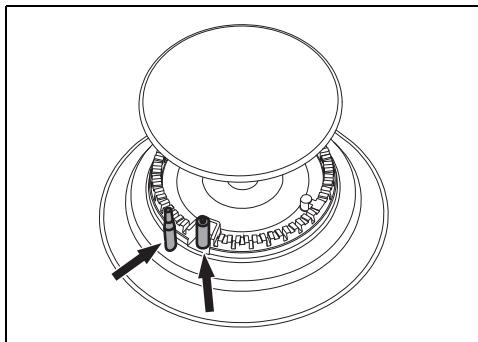
De roosters staan steeds in contact met de vlam waardoor de glans van de delen van het staal, die het meest de warmte moeten verdragen, metertijd kan verdwijnen. Dit is een normaal verschijnsel dat de functionaliteit van dit onderdeel absoluut niet schaadt.

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.

Vonkstekers en thermokoppels

Voor een goede werking moeten de vonkstekers 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 tandenstoker of met een naald.



Reiniging van de glaskeramische kookplaat



Algemene veiligheidswaarschuwingen

Reiniging van de oppervlakken

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

Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik steeds en uitsluitend specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten. Giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig af, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek.

Wekelijkse reiniging

Reinig en verzorg de kookplaat wekelijks met een gewoon product voor de reiniging van glaskeramiek. 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.

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.



Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.



Na de reinigingshandelingen moet het apparaat zorgvuldig gedroogd worden omdat eventueel druiwend reinigingsmiddel en water de correcte werking en het esthetische aspect kunnen aantasten.

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.
- Zorg voor een correcte ventilatie van de kookplaat en houd alle ventilatieopeningen volledig vrij.
- Gebruik uitsluitend gecertificeerde pannen die voor inductiekoken getest zijn.

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.

INSTALLATIE



Het apparaat moet geïnstalleerd worden door een bevoegd technicus, en volgens de van kracht zijnde normen.

Gasaansluiting

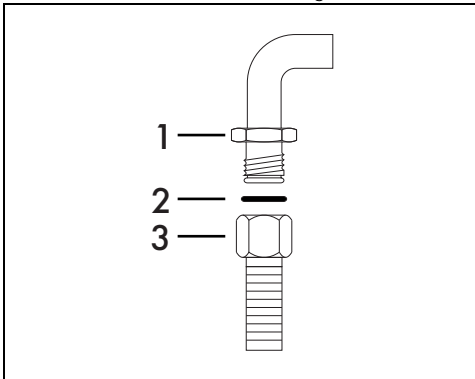


Algemene veiligheidswaarschuwingen.

De aansluiting op het gasnet kan uitgevoerd worden met een flexibele stalen buis op een rechte wand, en volgens de voorschriften die aangeduid worden door de van kracht zijnde norm. Raadpleeg voor de voeding met andere gastypes het hoofdstuk „Aanpassing aan de verschillende gastypes”. De gasaansluiting van het toestel heeft een extern schroefdraad 1/2" (ISO 228-1).

Aansluiting met een flexibele stalen slang

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

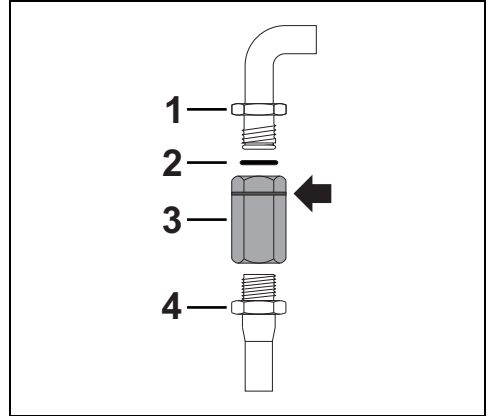


Draai de aansluiting 3 zorgvuldig op de gasaansluiting 1 van het apparaat en breng altijd de meegeleverde pakking 2 ertussen aan.

Aansluiting met een flexibele stalen buis met bajonetsluiting

Voer de aansluiting op het gasnet uit met behulp

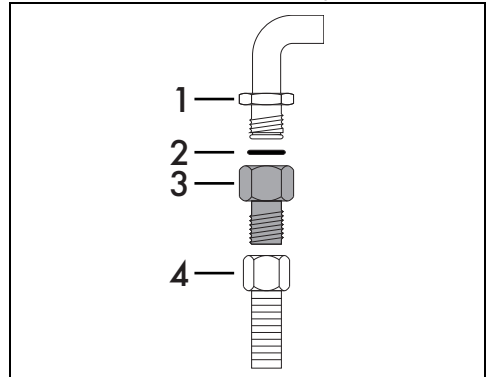
van een flexibele stalen buis met bajonetsluiting, in overeenstemming met B.S. 669.



Breng isolerend materiaal aan op de schroefdraad van de gasleiding 4, en draai de adapter 3 vast. Draai het blok vast op de mobiele verbinding 1 van het apparaat en breng altijd de meegeleverde pakking 2 ertussen aan.

Aansluiting met een flexibele stalen slang met conische verbinding

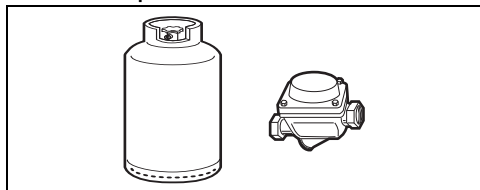
Voer de aansluiting op het gasnet uit met een flexibele stalen slang met continue wand, conform de kenmerken van de geldende norm.



Draai de verbinding 3 zorgvuldig vast op de gasverbinding 1 (schroefdraad 1/2" ISO 228-1)

van het apparaat, en voorzie de bijgeleverde pakking 2. Breng isolatiemateriaal aan op de schroefdraad van de verbinding 3, en draai de flexibele stalen slang 4 vast op de verbinding 3.

Aansluiten op LPG



Gebruik een drukregelaar, en realiseer de aansluiting op de gasfles volgens de voorschriften die bepaald worden door de van kracht zijnde normen.

De toevoerdruk moet overeenkomstig zijn met de waarden uit de "Tabel met kenmerken van de branders en de gasmondstukken".

Ventilatie van de vertrekken

Het apparaat mag enkel in permanent geventileerde ruimten worden geïnstalleerd, zoals voorzien wordt door de toepasselijke normen. In de ruimte waar het apparaat geïnstalleerd is, moet voldoende luchttoevoer aanwezig zijn die nodig is voor de regelmatige gasverbranding en de luchtverversing van de ruimte zelf. De luchtinlaatopeningen, die beschermd worden door roosters, moeten afmetingen hebben in overeenstemming met de van kracht zijnde normen en moeten zodanig geplaatst zijn dat ze niet, ook niet gedeeltelijk, verstopt worden.

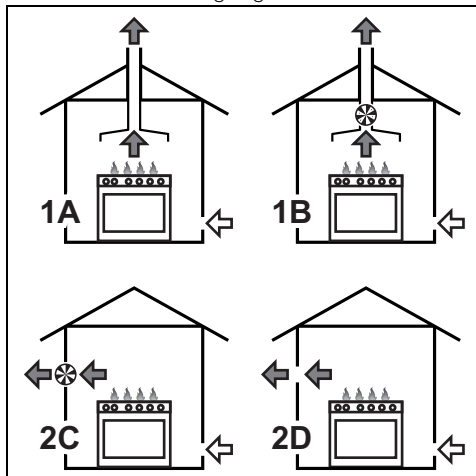
De ruimte moet goed geventileerd worden zodat de hitte en de vochtigheid, die door de bereidingen geproduceerd worden, geëlimineerd kunnen worden: vooral nadat het apparaat lang niet gebruikt is, wordt aanbevolen om een venster te openen of om de snelheid van eventuele ventilatoren te verhogen.

Afvoer van de verbrandingsproducten

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

Na de handeling moet de installateur een

conformiteitsverklaring afgeven.



- 1 Afvoer door middel van een afzuigkap
- 2 Afvoer zonder afzuigkap
- A Afvoer via enkel rookkanaal met natuurlijke trek
- B Afvoer via enkel rookkanaal met elektroventilator
- C Afvoer rechtstreeks door de buitenmuur of raam met elektroventilator
- D Afvoer rechtstreeks door de buitenmuur



Lucht



Verbrandingsproducten



Elektrische ventilator

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 de vervanging van de sproeiers en de afstelling van de branders moet de plaat verwijderd worden.




Om de gasmondstukken te kunnen vervangen moet het apparaat uit het inbouwmeubel worden verwijderd.

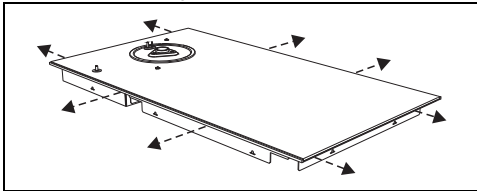
Verwijdering van de plaat

1. Verwijder de knoppen en de ringen van de knoppen (indien aanwezig) door ze omhoog te trekken. Let op de veer tussen de knop en de ring.

2. Verwijder de roosters van de plaat.
3. Verwijder de vlamverdelers en de deksels.
4. Verwijder de bevestigingsschroeven van de plaat en de relatieve plaatjes bij elke brander.
5. Verwijder de pakkingen bij de vonkontstekers en de thermokoppels, die zich onder de eerder verwijderde plaatjes bevinden.

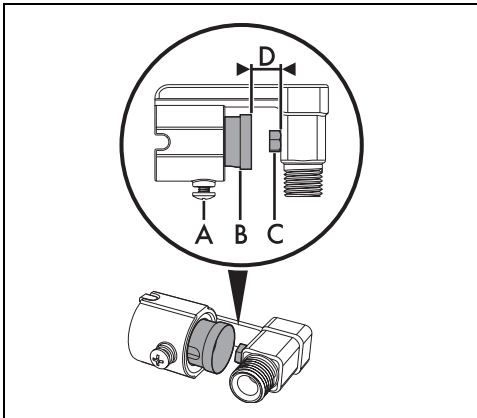
 Draai de moer die het thermokoppel aan de plaat bevestigd (CH8) los als de Ultrasnelle brander aanwezig is.

6. Draai de schroeven los die de plaat aan de bekleding van de branders bevestigen (op de afbeelding is als voorbeeld een model van 90 cm uitgebeeld).



7. Verwijder de plaat.

Vervanging van de sproeiers



1. Draai de schroef A los en duw de 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

“Gastypes en Landen van herkomst” of “Tabel kenmerken branders en sproeiers”).

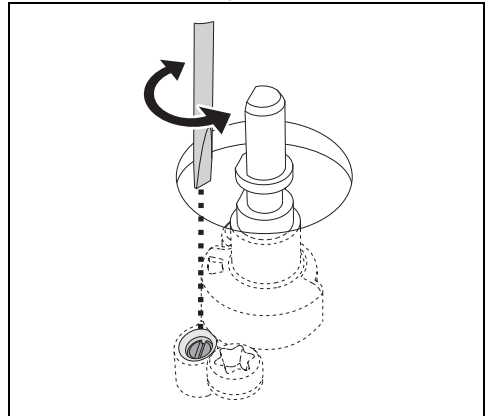


Het aandraaimoment van het gasmondstuk mag niet meer dan 3 Nm bedragen.

3. Stel de luchtstroom af door de luchtregelaar B te verplaatsen tot u de afstand D, aangeduid in de desbetreffende tabel (zie “Gastypes en Landen van herkomst” of “Tabel kenmerken branders en sproeiers”), heeft verkregen.
4. Hermonteer het apparaat op correcte wijze als u iedere brander heeft afgesteld.

Regeling van het minimum voor methaan of stadsgas

1. Schakel de brander in en laat hem op de lage stand branden.
2. 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 regelmatig minimum vlam wordt verkregen.



3. Monteer de knop opnieuw en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander.
4. Draai de knop snel vanaf de maximum positie naar de laagste stand: de vlam mag niet uitgaan.
5. Herhaal deze handeling voor alle gaskranen.

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 bevindt zich in het zakje van de sproeiers (indien aanwezig).

Smering van de gaskranen

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



Laat de gaskranen door een gespecialiseerde technicus smeren.

Types van gas en toebehorende landen

Type van gas	IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
1 Methaan G20										
G20 20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•							
2 Methaan G20										
G20 25 mbar										•
3 Methaan G25.1										
G25.1 25 mbar										•
4 Methaan G2.350										
G2.350 13 mbar									•	
5 Vloeibaar gas G30/31										
G30/31 28-30/37 mbar	•	•	•	•	•	•				
G30/31 30/30 mbar							•	•		•
6 Vloeibaar gas G30/31										
G30/31 37 mbar									•	
7 Stadsgas G110										
G110 8 mbar	•						•			

Op basis van het land van installatie kunnen de beschikbare soorten gas bepaald worden. Zie het nummer in de aanhef voor de juiste waarden in de "Tabel kenmerken branders en gasmondstukken".

Tabel kenmerken branders en sproeiers

1 Methaangas G20 - 20 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diameter sproeier (1/100 mm)	76	126	130	175
Gereduceerd vermogen (W)	400	900	1600	1800
Primaire lucht (mm)	1	1	0,5	1
2 Methaangas G20 - 25 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diameter sproeier (1/100 mm)	73	120	123	165
Gereduceerd vermogen (W)	400	900	1600	1800
Primaire lucht (mm)	1	1	1	0,5
3 Methaangas G25.1 - 25 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diameter sproeier (1/100 mm)	76	135	140	190
Gereduceerd vermogen (W)	400	900	1600	1800
Primaire lucht (mm)	1	1	1	0,5

4 Methaangas G2.350 - 13 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diameter sproeier (1/100 mm)	100	175	180	280
Gereduceerd vermogen (W)	400	900	1600	1800
Primaire lucht (mm)	1	1	2	3
5 Vloeibaar gas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diameter sproeier (1/100 mm)	48	85	87	115
Gereduceerd vermogen (W)	400	1100	1800	1800
Primaire lucht (mm)	1,5	8	1,5	12
Nominaal vermogen G30 (g/h)	80	225	240	436
Nominaal vermogen G31 (g/h)	79	221	236	429
6 Vloeibaar gas G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Diameter sproeier (1/100 mm)	48	80	82	110
Gereduceerd vermogen (W)	450	1100	2000	1800
Primaire lucht (mm)	1,5	10	2	12
Nominaal vermogen G30 (g/h)	80	225	240	436
Nominaal vermogen G31 (g/h)	79	221	236	429
7 Stadsgas G110 - 8 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,10	3,10	3,10	3,80
Diameter sproeier (1/100 mm)	132	250	250	310
Gereduceerd vermogen (W)	400	900	1400	1400
Primaire lucht (mm)	1	1	1,5	1,5

Gasmondstukken die niet zijn meegeleverd, kunnen besteld worden bij erkende servicecentra.

Elektrische aansluiting



Zie Algemene veiligheids waarschuwingen.

Algemene informatie

Controleer of de kenmerken van de netvoeding overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje.

Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat en is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

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

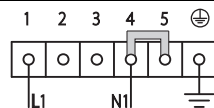
Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

Modellen van 65 cm (A) en modellen van 75

220-240 V 1N \sim

3 x 1,5 mm²

driepolige kabel



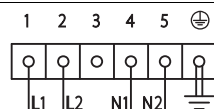
cm (B)

Modellen van 90 cm (C)

220-240 V / 380-415 V 2N \sim

6 x 1,5 mm²

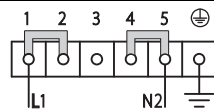
zespolige kabel



220-240 V

3 x 6 mm²

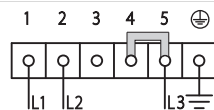
driepolige kabel



220-240 V 3 \sim

4 x 6 mm²

vierpolige kabel



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.



De stroomkabels hebben afmetingen die rekening houden met de gelijkzijdigheidsfactor (conform de norm EN 60335-2-6).



Gebruik voor elke aansluiting, indien aanwezig, de meegeleverde geleiderbrug

Vaste aansluiting

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

Voor de Australische/Nieuw-Zeelandse markt:

de geïntegreerde scheiding in de vaste aansluiting moet in overeenstemming met de norm AS/NZS 3000 zijn.

Procedure voor vermogensbeperking



- Deze procedure is alleen voorbehouden aan de installateur.
- Het apparaat is in de fabriek afgesteld op het maximale vermogen.

Om het door het apparaat opgenomen maximale vermogen te kunnen wijzigen, moet het gebruikersmenu geopend worden (zie „Gebruikersmenu“). De optie die betrekking heeft op de vermogensbeperking wordt aangeduid met de code **44**, en is de eerste die wordt voorgesteld.

De displays van de rechter voorste en achterste zones geven de getallen weer die horen bij het standaard ingestelde vermogen (waarde uitgedrukt in kW):

7,4 (7,4 kW). Draai aan de meest rechtse schuifbalk om het vermogen te wijzigen: druk op de linkerkant om het vermogen te verlagen en op de rechterkant om het te verhogen.

Dankzij de Eco-Logic Advance-functie verhoogt of verlaagt de vermogenswaarde met stappen van 0,1 kW bij elke aanraking.

Om het gebruikersmenu te verlaten, zie het hoofdstuk „Gebruikersmenu“.

Insnijding van het werkblad

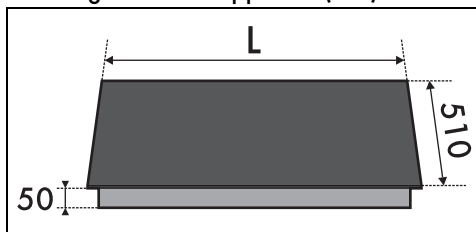
Veiligheidsinstructies voor plaatsing en installatie



Algemene veiligheidswaarschuwingen

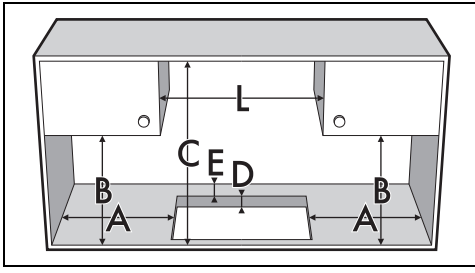
- De installatie kan uitgevoerd worden op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met kunststof gelamineerd hout, mits het hittebestendig is ($>90^{\circ}\text{C}$).
- Fineerbewerkingen, kleefstoffen of kunststof bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn ($>90^{\circ}\text{C}$), anders kunnen deze metertijd vervormen.
- Beschikt het inbouwmeubel niet over de benodigde inbouwruimte, dan dient deze te worden gerealiseerd door een ervaren monteur het benodigde timmer- of metselwerk te laten verrichten.
- 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 minimumafstanden van de vrije delen van het vlak op de achterzijde moeten gerespecteerd worden, zoals wordt aangeduid in de montage-instructies.
- Wanneer het toestel boven een oven wordt geïnstalleerd, moet de oven voorzien zijn van een koelventilator.

Afmetingen van het apparaat (mm)



	L
Modellen A van 35 cm	350
Modellen B van 65 cm	650
Modellen C van 90 cm	900

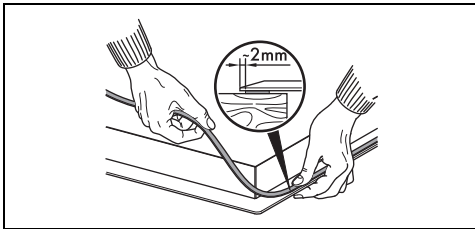
Afmetingen van het inbouwmeubel (mm)



A	min. 200
B	min. 460
C	min. 750
D	40 ÷ 60
E	min. 50
	min. 650 - modellen A van 65 cm
L	min. 750 - modellen B van 75 cm
	min. 900 - modellen C van 90 cm

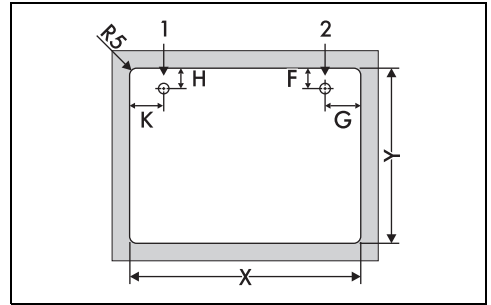
Pakking van de kookplaat

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. In dit geval kan de kookplaat niet verwijderd worden zonder deze te beschadigen.

Semi-inbouw (mm)

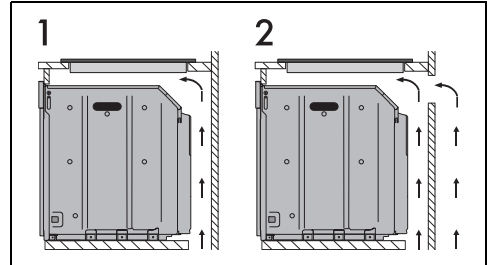


	X	Y	F	G	H	K
Model A van 65 cm	555 ÷ 560	482 ÷ 486	69	85	35	93
Model B van 75 cm	719 ÷ 724	482 ÷ 486	69	53	35	66
Model C van 90 cm	844 ÷ 848	482 ÷ 486	70	112	35	75
1	Gasaansluiting					
2	Elektrische aansluiting					

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 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.

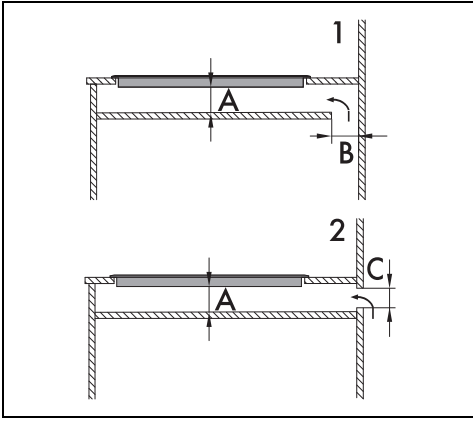


- 1 Met opening onderaan
- 2 Met opening onderaan en achteraan

In neutrale ruimte

Wanneer er zich andere meubelen onder de kookplaat bevinden, moet er een dubbele

houtbodem worden geïnstalleerd op een minimumafstand van 20 mm vanaf de onderkant van de kookplaat, zodat toevallig contact wordt vermeden. De dubbele bodem mag alleen met geschikt gereedschap worden verwijderd.



1 Met opening onderaan

2 Met opening achteraan

A min. 20 mm - max. 50 mm

B max. 50 mm

C max. 50 mm

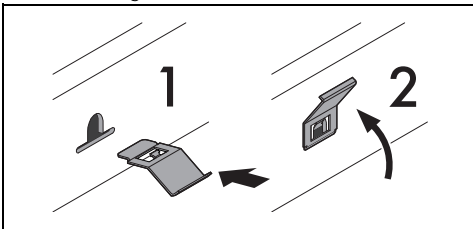


Als geen dubbele houten bodem wordt geïnstalleerd, kan de gebruiker ongewenst hete of scherpe onderdelen raken.

Bevestiging aan het inbouwmeubel

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.



Voor de installateur

- Indien de aansluit via een stekker geschiedt,

dient deze te allen tijde na de installatie toegankelijk zijn.

- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet verbogen of bekneld raakt.
- 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.
- Controleer alle aansluitingen met water en zeep op gaslekken. Zoek eventuele lekken NIET op met open vuur.
- Ontsteek de branders eerst een voor een en dan allemaal tegelijkertijd om de correcte werking van het gasventiel, de brander en de ontsteking te waarborgen.
- Draai de knoppen van de branders op de minimum stand en observeer of de vlam van elke brander apart en van alle branders tegelijkertijd stabiel is.
- In geval het apparaat, na het verrichten van alle controles, niet correct werkt, neem dan contact op met het plaatselijke erkende servicecentrum.
- Na de correcte installatie van het apparaat wordt u verzocht de gebruiker te informeren over de correcte werkwijze.