

<b>WAARSCHUWINGEN</b>	<b>81</b>	Basisfuncties	89
Algemene veiligheidswaarschuwingen	81	Het gebruik van de kookplaat	89
Installatie	85	Extra functies	91
Beoogd gebruik	85	Veiligheidsfuncties	92
Deze gebruiksaanwijzing	86	<b>REINIGING EN ONDERHOUD</b>	<b>94</b>
Aansprakelijkheid van de fabrikant	86	Reiniging van de glaskeramische kookplaat	94
Typeplaatje	86	Oplossingen voor problemen...	95
Verwerking	86	<b>INSTALLATIE</b>	<b>95</b>
Om energie te besparen	86	Elektrische aansluiting	95
Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	87	Procedure vermogensbeperking	96
<b>BESCHRIJVING</b>	<b>87</b>	Insnijding van het werkblad	97
Bedieningspaneel	88	Inbouw	98
<b>GEBRUIK</b>	<b>89</b>	Bevestiging aan het inbouwmeubel	99
Vorbereiding	89	Bevestiging aan het inbouwmeubel	99
		Voor de installateur	100

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)

## 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.
- Het apparaat wordt erg heet tijdens het gebruik. Let op dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Draag beschermende handschoenen wanneer hete pannen worden gehanteerd.
- 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.

- Let op voor de snelle verwarming van de kookzones. Plaats geen lege potten of pannen op de ingeschakelde plaat. Gevaar op oververhitting.
- 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.
- Het kookproces moet altijd gecontroleerd worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **OPGELET:** Blijf waakzaam tijdens het bereiden van vet- of oliehoudend voedsel omdat dit brandgevaarlijk kan zijn. 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 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.

- Gebruik geen blikken, gesloten houders of plastic bakjes voor de bereiding.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Gebruik of bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen (indien aanwezig).
- **ONTVLAMBARE MATERIALEN NIET IN DE BUURT VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN OF IN DE BERGRUIMTE (INDIEN BESCHIKBAAR) BEWAREN.**
- **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.
  - 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.
  - Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
  - 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, om elektrische schokken te voorkomen. Schakel de stroom uit en neem contact op met de Technische Dienst.
  - Raak het oppervlak van de kookplaat niet aan, of reinig het niet, tijdens de functionering of

- wanneer de indicators van de restwarmte oplichten.
- Activeer de toetsblokkering indien u kinderen of huisdieren heeft die de kookplaat kunnen bereiken.
  - 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 apparaat is niet bedoeld om met behulp van externe timers of afstandsbedieningen bediend te worden.
  - OPGELET: Gebruik alleen een beschermend scherm dat ontworpen is door de fabrikant van het gasfornuis. Het gebruik van ongeschikte beschermende afschermingen kan ongevallen tot gevolg hebben.

### **Beschadiging van het apparaat**

- Gebruik voor het reinigen van de ruiten van de oven geen agressieve schurende materialen of scherpe metalen krabbers, die het oppervlak zouden kunnen krassen en versplinteren.
- Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- 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.
- Ga niet op het apparaat zitten.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten of oliën oververhit kunnen raken of vlam kunnen vatten. Besteed de grootst mogelijke aandacht
- Brandgevaar: Plaats/berg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- **GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.**
- Gebruik geen plastic vaatwerk of houders voor de bereiding.
- 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.
- Mors geen zuurhoudende stoffen zoals citroenspa of azijn op de kookplaat.
- 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.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Plaats de houders direct op het keramische oppervlak.
- Plaats geen lege potten of pannen op ingeschakelde kookzones.
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Het glaskeramische oppervlak is schokbestendig, maar u dient te voorkomen dat er zware en harde voorwerpen vallen op de kookplaat: die zou kunnen breken.
- Houd de kookplaat altijd schoon, en plaats geen enkel

voorwerp op de sensortoetsen.

## Installatie

- DIT APPARAAT **MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN** IN BOTEN OF CARAVANS.
- dit apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- 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.
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de

stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.

- Let op wanneer bijkomende elektrische apparaten aangesloten worden. De kabels voor de aansluiting mogen niet in contact komen met de warme kookzones.
- Laat de voedingskabel uitsluitend door ervaren technisch personeel installeren en eventueel vervangen.
- 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.

## 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.

## 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:



Waarschuwing/Opgelet

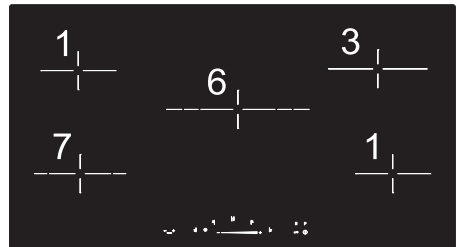
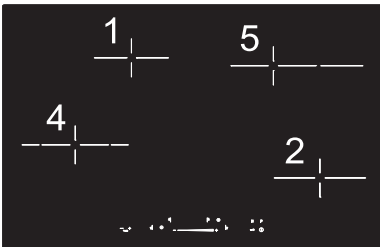
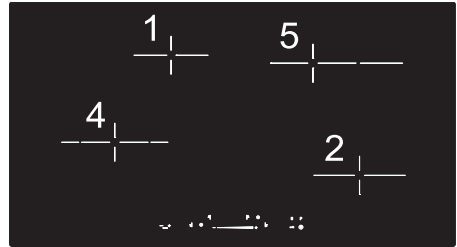
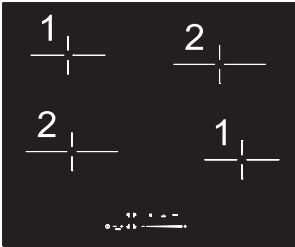


Informatie/Suggestie

U  
Z

## BESCHRIJVING

### Algemene beschrijving



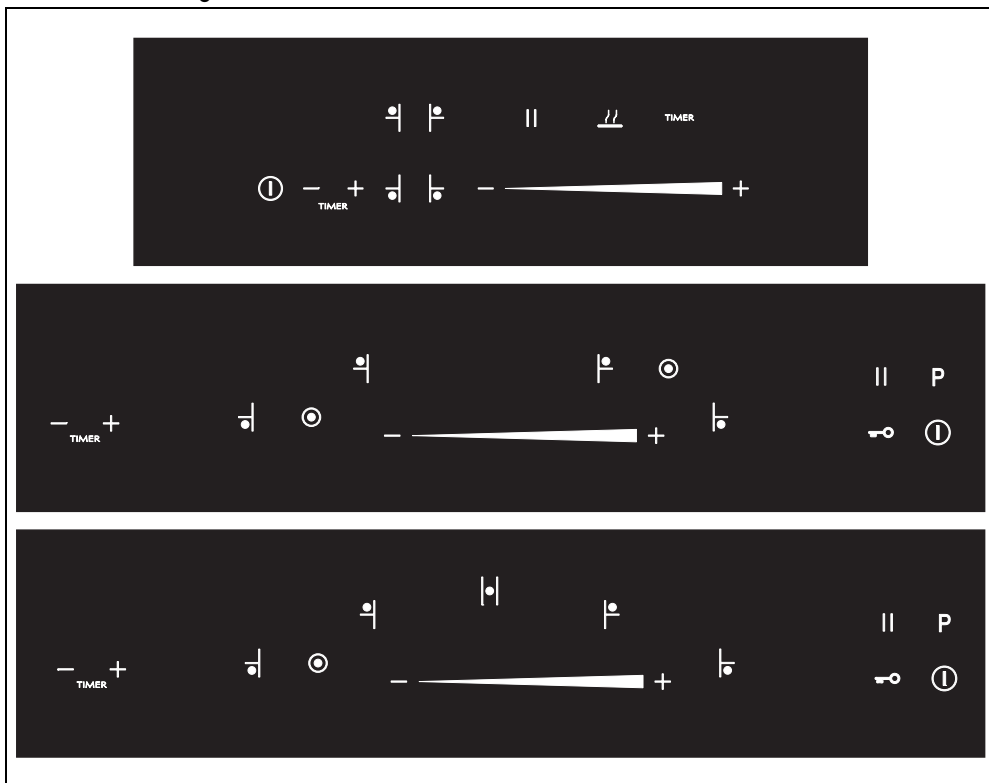
Zone	Afmetingen H x L (mm)	Geabsorbeerd vermogen bij niv.9 (W)*	Interne diameter (mm)	Tussediameter (mm)	Geabsorbeerd vermogen in Booster-functie (W)*
1	150 x 150	900	-	-	1200
2	185 x 185	1350	-	-	1800
3	200 x 200	960	-	-	1200
4	215 x 215	1650	135	-	2200
5	ovale plaat	1650	-	-	2200
6	288 x 288	2160	150	216	2700

Zone	Afmetingen H x L (mm)	Geabsorbeerd vermogen bij niv.9 (W)*	Interne diameter (mm)	Tussendiameter (mm)	Geabsorbeerd vermogen in Booster-functie (W)*
7	185 x 185	1500	124	-	2000

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

## Bedieningspaneel

### Gedeelte bereidingszones



### Symbolen



#### Toets ON/OFF

Voor de inschakeling of uitschakeling van de kookplaat.



#### Toets toetsblokkering

Als deze toets 1 seconde lang ingedrukt wordt gehouden, wordt de toetsblokkering geactiveerd of gedeactiveerd.



#### Pauze-toets

Onderbreekt alle functies van de kookplaat.



#### Booster-toets

Activeert de booster-functie.



#### Toets toename

verhoogt het vermogensniveau of verlengt de bereidingsduur.



#### Toets afname

Verlaagt het vermogensniveau of verkort de bereidingsduur.



#### Toets timer

Activeert de timer voor de automatische uitschakeling/kookwekker.



### Toets voor meervoudige zones



Hiermee kan de meervoudige bereidingszone van de meervoudige kookplaten worden ingeschakeld.

### Toets warm/melt



Bedient de functie Warmte behouden.

### Toets schuifbalk



Verhoogt of verlaagt het vermogen van een bereidingszone.

### Kookzones



Links vooraan



Links achteraan



Midden



Rechts achteraan



Rechts vooraan

## GEBRUIK

### Voorbereiding



Algemene veiligheidswaarschuwingen.

- 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).


### 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

Om de kookplaat in te schakelen, moet de toets



**ON/OFF**  1 seconde lang ingedrukt gehouden worden.

Indien binnen 5 seconden na de inschakeling geen enkele plaat wordt geactiveerd, zal de kookplaat automatisch uitgeschakeld worden.



### Het gebruik van de kookplaat

#### Inschakeling van de bereidingszones

1. Na het inschakelen van de kookplaat verschijnt op alle displays het symbool .
2. Selecteer de gewenste bereidingszone.

3. Druk op de toetsen Hoger  en lager  om het gewenste vermogen te verhogen of te verlagen.



Wanneer de bereidingszone is uitgeschakeld () kan deze niet geactiveerd worden door op de toets Lager  te drukken.

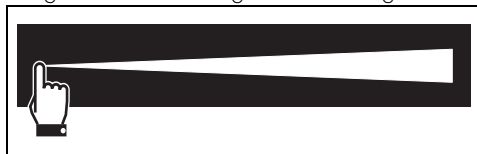
### Inschakelen van de dubbele/driedubbele bereidingszone (enkel op sommige modellen)

1. Na een zone geselecteerd te hebben, en op de multi-zonetoets  gedrukt te hebben, wordt een extra bereidingszone geactiveerd, indien aanwezig. Op het display licht naast het vermogen een lichtpuntje op dat aangeeft dat de dubbele bereidingszone ingeschakeld is.
2. Als er een tweede keer op de multi-zonetoets wordt gedrukt, wordt er nog een extra bereidingszone geactiveerd, indien aanwezig.

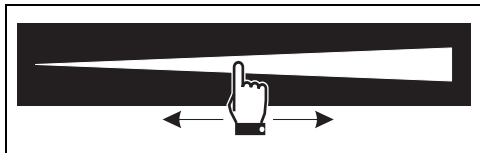
### Regeling van de bereidingszones

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.



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



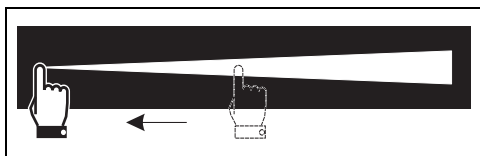
Het display van de gebruikte bereidingszone geeft het ingestelde vermogen aan.



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.



2. Het display van de geselecteerde zone geeft de waarde **0** 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
<b>P</b>	Grote hoeveelheden water aan de kook brengen (maximumvermogen, zie „Boosterfunctie“)

### Boosterfunctie

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.

### Bij modellen van 60 cm

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

1. Schuif met uw vinger naar rechts, na vermogensniveau 9 zal de booster-functie automatisch geactiveerd worden.
2. Op het display van de gekozen zone verschijnt het symbool **P**.

### Bij modellen van 80/90 cm

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

1. Selecteer toets **P**.
2. De Booster-functie is actief en op de display van de bereidingszones verschijnt het symbool **P**.
3. De vermogensbalk zal naar het maximum gaan.

Om de boosterfunctie uit te schakelen, verlaagt u eenvoudig het vermogensniveau van de

kookzone of schakelt u het apparaat uit.






Als de toets  van de schuifbalk wordt ingedrukt terwijl de booster-functie actief is, gaat het display van de geselecteerde zone knipperen . De functie blijft actief.

## Warming-/melting functie (enkel modellen van 60 cm)

Met de warming-functie kunt u reeds bereide gerechten warm houden, of water aan de kook houden.

Met de melting-functie kunt u gerechten laten smelten.

Om de deze functies te activeren, druk op de toets .

- Druk eenmaal om de keep warm-functie te activeren. Op het display van de bereidingszone verschijnt symbool .
- Druk een tweede maal om de melting-functie te activeren. Op het display van de bereidingszone verschijnt het symbool .



De warming-functie wordt automatisch uitgeschakeld na 5 uur gebruik en schakelt de bereidingszone uit.





De melting-functie wordt automatisch uitgeschakeld na 2 uur gebruik en schakelt de bereidingszone uit.





## Extra functies

### Kookwekker

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 .
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.



U kunt de timer tot maximaal 1 uur en 39 minuten instellen.



Bij het model van 60 wordt hij ingesteld via een specifieke timer-toets aan de rechterkant van de toetsen.

### Bereiding met tijdstelling

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 van een zone.
2. Gebruik de toetsen  en  om de gewenste tijd te selecteren; houdt ingedrukt om snel vooruit te gaan.
3. Boven de tekst **TIMER** verschijnt het symbool  knipperend.
4. De bereiding met tijdstelling begint 5 seconden nadat de laatste toets is ingedrukt.
5. Het display stopt met knipperen.
6. Als de tijd verstreken is, wordt de betreffende zone automatisch

uitgeschakeld, de displays van de timer en de zone knippen.



- De functie kan op meerdere bereidingszones tegelijkertijd worden ingesteld.
- Voor elke bereidingszone met timer gaat een rode led branden naast de cijfers van de timer.
- Wanneer er meerdere timers ingesteld zijn, wordt de aanduiding van de timer die het eerst zal aflopen, aangegeven.



U kunt de timer tot maximaal 1 uur en 39 minuten instellen.

### De bereiding met tijdstelling wijzigen of deactiveren

Om een kookproces met tijdsinstelling te wijzigen of te resetten, selecteert u de betreffende zone en:

1. Resetten met timer-toets .
2. Druk de timer-toetsen  en  tegelijk in.


### Snelle verwarming



Deze functie is niet beschikbaar voor de Booster-functie.

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.

### Paufunctie

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

De Paufunctie activeren:

1. Met minstens één actieve bereidingszone, drukt u op toets .
2. Op de displays van alle bereidingszones verschijnt het symbool .
3. Alle toetsen zijn geblokkeerd,



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

De Paufunctie deactiveren:

1. Druk op toets .
2. Een geluidssignaal geeft het einde van de functie aan.
3. De Paufunctie is nu gedeactiveerd en de eerder ingestelde functies worden hersteld.



Tijdens de Paufunctie blijven de beperking van de bereidingsduur, de indicatoren van de restwarmte en de Toetsblokkering actief.

### 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
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2

Vermogensniveau	Maximale bereidingsduur in uren
7	2
8	2
9	1
P	10 min

### Restwarmte-indicatoren (enkel op sommige modellen)

Nadat de bereidingszone is uitgeschakeld, verschijnt op elk display een specifiek symbool  /  dat aangeeft of de zone nog heet is. Knippert als er een andere zone in gebruik is.

### 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

#### Bij modellen van 80/90 cm



Deze functie is bedoeld om alle toetsen van de kookplaat te vergrendelen.

Deze is altijd actief als de kookplaat ingeschakeld is.

De functie vergrendelt elke andere toets behalve zichzelf en de toets ON/OFF .



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



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

1. Houd de toets  minstens een seconde ingedrukt.
2. Er klinkt een geluidssignaal om te bevestigen dat de functie geactiveerd is.
3. Als een andere toets wordt ingedrukt, klinkt er een geluidssignaal en verschijnt het symbool  op het display.

Om de Toetsblokkering uit te schakelen moet de toets  minstens één seconde ingedrukt

worden.



Als een toets 5 seconden wordt ingedrukt, klinkt er een alarmsignaal, als een toets nog eens 5 seconden wordt ingedrukt, schakelt de kookplaat automatisch uit en verschijnen de symbolen  en  afwisselend op alle displays van de bereidingszone.



Als, met de kookplaat uit, een toets gedurende 30 seconden wordt ingedrukt, verschijnen afwisselend de symbolen  en .

### Bij modellen van 60 cm

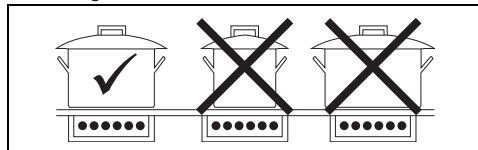
1. Druk 3 seconden op de toets ON/OFF .
2. Het symbool  verschijnt om aan te geven dat de functie geactiveerd is.
3. Om de functie uit te schakelen, drukt u 3 seconden op de toets ON/OFF .



Schakelt de kookplaat uit om te voorkomen dat hij per ongeluk wordt ingeschakeld tijdens het schoonmaken.

### Advies om energie te besparen

De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de diameter van de bereidingszone.



- Wanneer u een pan koopt, moet u nagaan of de aangegeven diameter betrekking heeft op de bodem of op de bovenkant van de pan, want die laatste is bijna altijd groter dan de bodem.
- De bodem van de recipiënten moet zeer dik en perfect effen zijn. Hij moet ook schoon en droog zijn, evenals de kookplaat.
- Bij de bereiding van gerechten met een lange kooktijd is het mogelijk tijd en energie te besparen: gebruik een snelkookpan om de vitamines in het voedsel te behouden.
- Zorg ervoor dat de snelkookpan voldoende vloeistof bevat, want oververhitting door een tekort aan vloeistof kan de pan en de

bereidingszone beschadigen.

- Dek de pannen, indien mogelijk, altijd af met een passend deksel.
- Kies de juiste pan voor de hoeveelheid voedsel die bereid moet worden. Een grote maar halfllege pan verbruikt veelenergie.
- Gebruik geen gietijzere pannen of pannen met een ruwe bodem.



Als kookplaat en oven tegelijk gebruikt worden, kan het maximale vermogen dat door uw elektrische systeem gebruikt kan worden, onder bepaalde omstandigheden overschreden worden.

Foutcodes beginnen altijd met de letter „F” gevolgd door een cijfer of letter (bijv. „F1 of F4”).

De volgende foutcodes:

- „Fc”
- „F1”
- „FE”

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 er andere fouten verschijnen, moet de foutcode genoteerd worden en moet contact worden opgenomen met de Technische Dienst.



Restwarmte-indicatoren moeten niet als foutcodes worden beschouwd.

## Foutmeldingen

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

# REINIGING EN ONDERHOUD

## 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.



Bij hardnekkig vuil, de afgekoelde oven met een vaatspons, bevochtigd met water en een neutraal reinigingsmiddel reinigen; vervolgens met een microvezeldoek afdrogen.

### Wekelijkse reiniging

Reinig en verzorg de kookplaat wekelijks met een gewoon product voor de reiniging van glaskramiek. 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 verbranden. 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 metertijd 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 drupend 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.

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

## Elektrische aansluiting



Zie Algemene veiligheidsaansluitingen.

### 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.

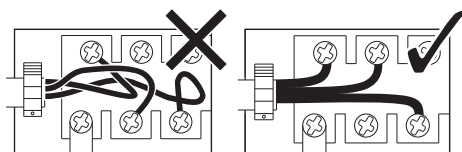
Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

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

### Aansluiting klemmenbord

Schik de kabels op een ordelijke manier om

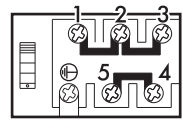
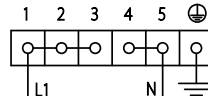
overlapping of contact met eventuele geleiderbruggen te voorkomen. De kabels moeten van de juiste lengte zijn om opeenhoping/verdraaiing in het klemmenbord te voorkomen.



Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

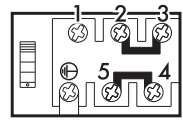
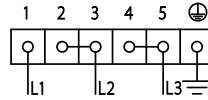
### 220-240 V 1N $\sim$

3 x 6 mm<sup>2</sup>  
driepolige kabel



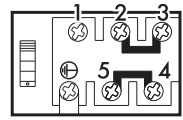
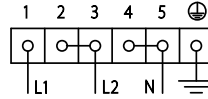
### 220-240 V 3 $\sim$

4 x 4 mm<sup>2</sup>  
vierpolige kabel



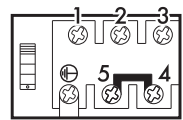
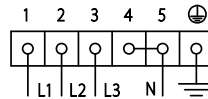
### 380-415 V 2N $\sim$

4 x 4 mm<sup>2</sup>  
vierpolige kabel



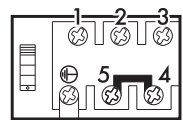
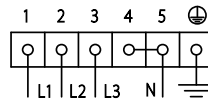
### 380-415 V 3N $\sim$

5 x 1,5 mm<sup>2</sup> **alleen modellen met 4 zones**  
vijfpolige kabel



### 380-415 V 3N $\sim$

5 x 2,5 mm<sup>2</sup> **alleen modellen met 5 zones**  
vijfpolige kabel



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.



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






Gebruik voor elke aansluiting, indien aanwezig, altijd de bijgeleverde geleiderbrug; de verbinding tussen de klemmen 4 en 5 moet altijd gemaakt worden.

## Procedure vermogensbeperking



- Deze procedure is alleen voorbehouden aan de installateur.
- Kan alleen gewijzigd worden in de eerste minuut na de aansluiting op het elektriciteitsnet.
- Het apparaat, afhankelijk van het model, wordt standaard ingesteld op maximaal vermogen.

Om het maximale door het apparaat opgenomen vermogen te wijzigen (binnen een minuut na aansluiting op het elektriciteitsnet):

1. Houd de toets  ingedrukt
2. Het huidige vermogen wordt op de displays van de centrale zones aangegeven; om het te wijzigen, gebruikt u de toetsen timer  en .



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

## Vaste aansluiting

Breng op de lijn een meerpolige scheidingschakelaar 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.

3. Om de keuze te bevestiging, drukt u




tegelijktijdig op de toetsen timer  en



4. Om de keuze te annuleren, drukt u op de toets ON/OFF .



Als de ingestelde limiet overschreden wordt doordat het vermogen van een zone te veel verhoogd is, wordt het vermogensniveau afwisselend met het symbool  getoond, het zoneniveau wordt automatisch binnen de gekozen limieten teruggezet.

### Tabel opgenomen vermogens

Modellen	Vermogen (kW)	
	maximum	minimum
60 cm	6,0	2,5
80 cm	7,4	2,5
90 cm met 4 zones	7,4	2,5
90 cm met 5 zones	9,1	2,5

### 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.

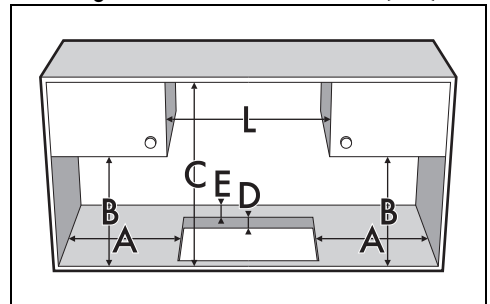
- Wanneer het toestel boven een oven wordt geïnstalleerd, moet de oven voorzien zijn van een koelventilator.

### Afmetingen van het apparaat (mm)



MODELLEN (cm)	L
60	600
80	770
90	900

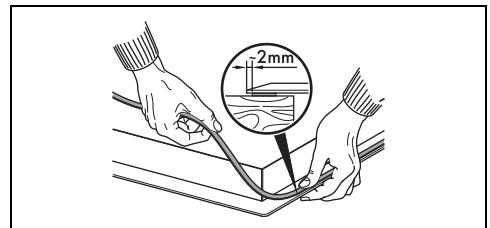
### Afmetingen van het inbouwmeubel (mm)



A	B	C	D	E
min. 90	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

### 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.

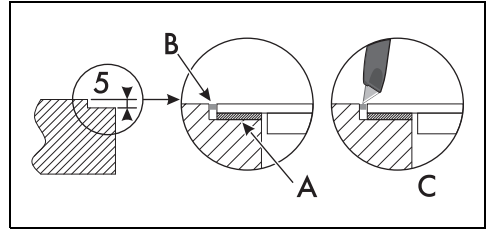




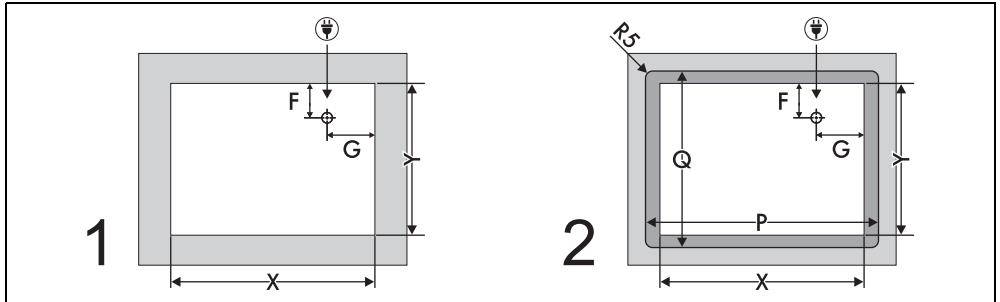
Bevestig de kookplaat niet met behulp van silicone. In dit geval kan de kookplaat niet verwijderd worden zonder deze te beschadigen.

een mesje worden weggesneden, voordat wordt geprobeerd om de kookplaat te verwijderen (C).

Bij een vlakke inbouw, nadat de zelfklevende pakking (A) is aangebracht en de kookplaat is voorzien van de beugels en geplaatst is, moeten de randen met siliconenkit (B) worden gevuld; verwijder het eventueel overtollige product. Als de kookplaat moet worden verwijderd, moet de siliconenkit met behulp van



### Normale inbouw en vlakke inbouw (mm)\*



MODEL (cm)	X	Y	P	Q	F	G
60	565	490	604	514	30	265
80	745	490	774	514	230	350
90 (4 zones)	865	490	904	514	230	350
90 (5 zones)	865	490	904	514	22	560



Elektrische aansluiting

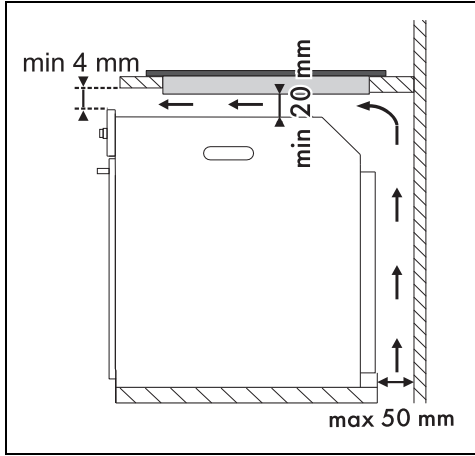
1. Normale inbouw
2. Vlakbouw

## Inbouw

### Op inbouwruimte voor oven

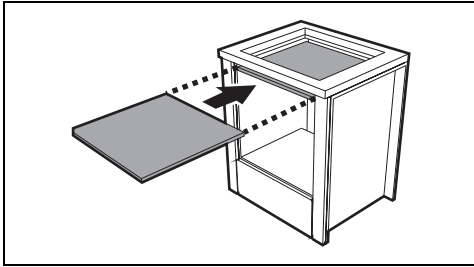
De afstand tussen de kookplaat en de keukenmeubels of de inbouwapparaten moet zodanig zijn dat een voldoende ventilatie en een voldoende luchtafvoer gegarandeerd worden. Bij installatie boven een oven moet een tussenruimte worden gelaten tussen de onderkant van de kookplaat en de bovenzijde

van het onderaan geplaatste apparaat.

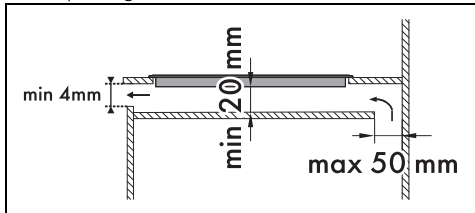


### Op neutrale ruimte of laden

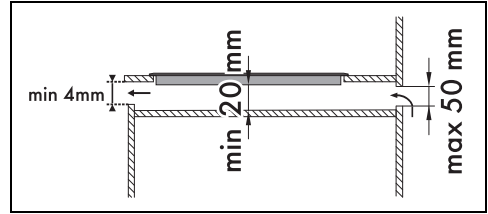
Wanneer er zich andere meubels (zijwanden, laden, enz.) afwasautomaten of koelkasten onder de kookplaat bevinden, moet er een dubbele houtbodem worden geïnstalleerd op een minimumafstand van 20 mm vanaf de onderkant van de kookplaat, zodat toevallig contact wordt vermeden. De dubbele bodem mag alleen met geschikt gereedschap worden verwijderd.



Met opening onderaan:



Met opening achteraan:



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



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

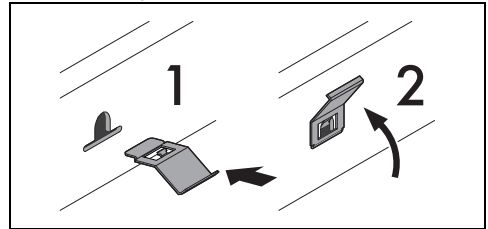
### Bevestiging aan het inbouwmeubel



De klemmen mogen niet aan de voorkant van het apparaat worden geïnstalleerd.

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

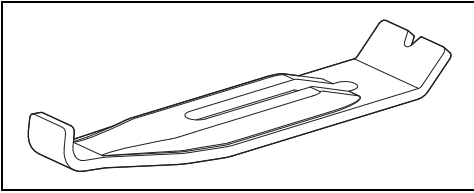
1. Plaats de klemmen horizontaal en met een lichte druk in de daarvoor bestemde gleuf.
2. Draai ze vervolgens naar boven zodat ze definitief geklemd worden.



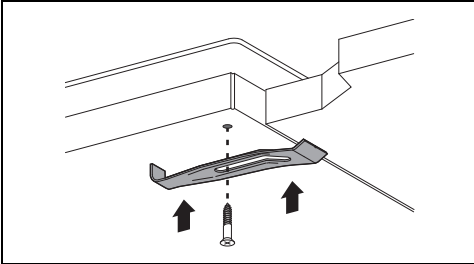
### Bevestiging aan het inbouwmeubel

Om een optimale bevestiging en centrering aan het inbouwmeubel te garanderen, moeten de meegeleverde bevestigingsbeugels in de overeenkomstige openingen op de onderste

plaat worden vastgedraaid.



Draai de bevestigingsbeugels vast in de daarvoor bestemde openingen om de kookplaat correct op de inbouwstructuur te bevestigen.



## Voor de installateur

- Indien de aansluiting via een stekker geschiedt (indien aanwezig), 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.
- 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.