

WAARSCHUWINGEN	78	Vorbereiding	86
Algemene veiligheids waarschuwingen	78	Beschikbare accessoires	86
Installatie	81	Het gebruik van de kookplaat	86
Beoogd gebruik	83	REINIGING EN ONDERHOUD	87
Deze gebruiksaanwijzing	83	Reiniging van de kookplaat	87
Aansprakelijkheid van de fabrikant	84	Reiniging van de kookplaat	88
Typeplaatje	84	Oplossingen voor problemen...	89
Verwerking	84	INSTALLATIE	89
Technische gegevens over energie-efficiëntie	84	Gasaansluiting	89
Om energie te besparen	84	Types van gas en toebehorende landen	92
Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	84	Tabel kenmerken branders en gasmondstukken	93
BESCHRIJVING	85	Elektrische aansluiting	94
Algemene beschrijving	85	Insnijding van het werkblad	94
GEBRUIK	85	Inbouw	95
Voorzorgsmaatregelen	85	Bevestiging aan het inbouwmeubel	96
		Voor de installateur	96

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 veiligheids waarschuwingen

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.
- Tijdens de werking de oppervlakken van de kookplaat niet aanraken of reinigen.
- 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.
- 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.
- 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 de branders 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.
- 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 glazen plaat zou breken, moet het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld worden. Schakel de stroom uit en neem contact op met de Technische Dienst.
- 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.
- **GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.**

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 glazen 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.
- 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.
- Gebruik geen pannen/ grillplaten van terracotta, aardewerk of speksteen.
- 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 nooit direct op de branders.
- Plaats geen lege potten of pannen op ingeschakelde branders.
- 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.
- 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.
- Als er vloeistof op het hete glazen oppervlak terecht komt, kan dit breken.
- Dit apparaat kan gebruikt worden tot op een hoogte van maximaal 2000 meter boven de zeespiegel.

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.
- Om te kunnen oordelen of het apparaat goed werkt (het draaien van de knoppen, plaatsen van de roosters, enz.) dient het apparaat geïnstalleerd en aan de kast bevestigd te zijn.

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.

- 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.

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.

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

- 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.

Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

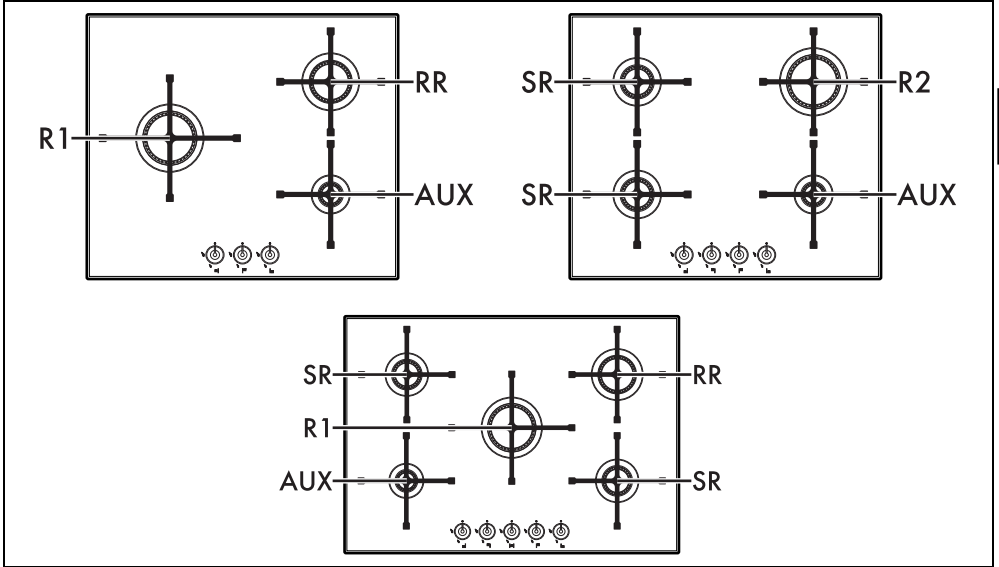


Waarschuwing-/Opgelet



BESCHRIJVING

Algemene beschrijving



- AUX: Hulpbrander
- SR: Halfsnelle brander
- RR: Gereduceerde snelle brander
- R1: Grote snelle brander
- R2: Gemiddeld snelle brander

Kookzones

- Zone links vooraan
- Zone links achteraan
- Zone rechts achteraan
- Zone rechts vooraan

Zone in het midden.

Zone links midden

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.

GEBRUIK

Voorzorgsmaatregelen



Algemene veiligheidswaarschuwingen.

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.

vloeistof overkookt.

Brander	Diameter van de houder
AUX	7 - 18 cm
SR	10 - 24 cm
RR	18 - 24 cm
R1	20 - 26 cm
R2	20 - 26 cm

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 gasranen 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).

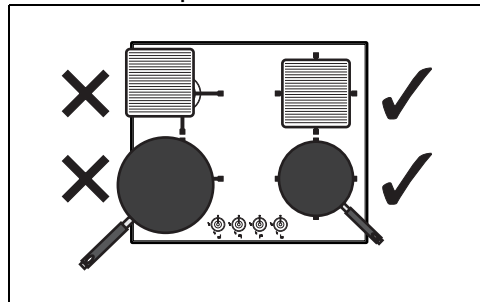
Praktisch advies voor het gebruik van de kookplaat

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.

Praktisch advies voor het gebruik van de kookplaat


Voor een optimaal rendement van de branders, een minimaal gasverbruik en om te voorkomen dat de kookplaat beschadigd raakt, moeten pannen 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

Gebruik van de pannen



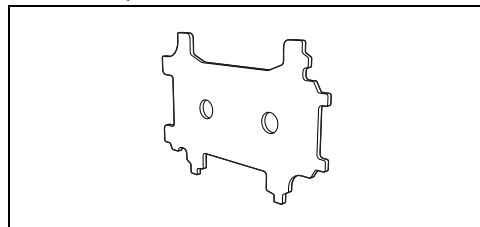
Om brandwonden, beschadiging van de plaat of van het werkblad te voorkomen, moeten alle kook- of koekenpannen tijdens de bereiding binnen de omtrek van de kookplaat worden geplaatst.



Na afloop van ieder gebruik dient u altijd te controleren of de knoppen op stand  (uit) staan.

Beschikbare accessoires


Sleutel voor branders (uitsluitend voor de installateur)




Nuttig voor de de- en hermontage van de branders van de kookplaat.

Het gebruik van de kookplaat

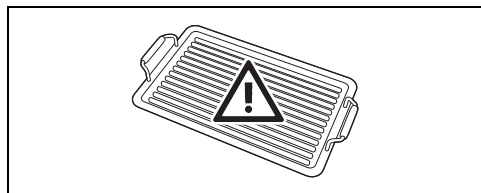
Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Naast elke knop wordt de bijhorende brander aangeduid. Het apparaat is voorzien van een elektronisch ontstekingsmechanisme. Het is voldoende om

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  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 . Wacht minstens 60 seconden, alvorens de brander opnieuw te ontsteken.

Voorzorgsmaatregelen bij het gebruik van een vleesrooster



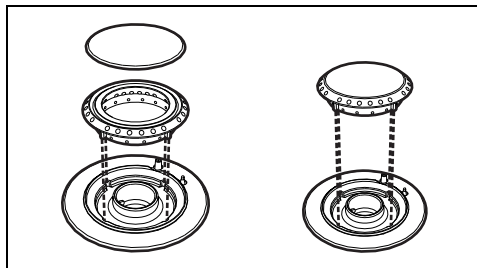
Neem bij het gebruik van een grillpan de volgende voorzorgsmaatregelen in acht:

- Het vleesrooster mag niet buiten de omtrek van de kookplaat uitsteken.
- Plaats de grillpan niet op meerdere branders tegelijkertijd.
- Het vleesrooster mag maximaal 10 minuten lang op de brander op het maximale vermogen worden opgewarmd.
- Let erop dat de vlammen van de brander niet buiten de rand van het vleesrooster uitsteken.
- Houd een afstand van minimaal 160 mm aan tussen het vleesrooster en een zij-en/of

achterwand, met name indien geplaatst op een ultrasnelle brander.

- Gebruik het vleesrooster maximaal 40 minuten.

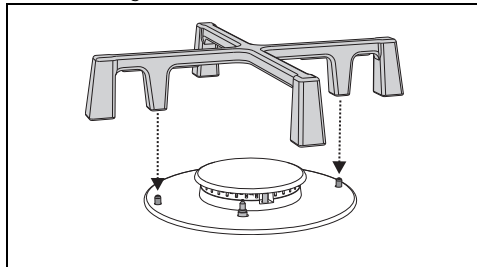
Correcte positie van de vlamverdelers en van de deksels



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

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.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging van de kookplaat

Roosters van de kookplaat

Verwijder de roosters en reinig deze met behulp

van lauwwater en een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder zorgvuldig alle afzettingen. Droog de roosters en plaats ze weer op de kookplaat.



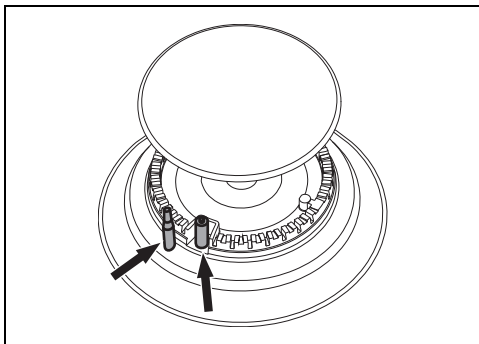
De roosters staan steeds in contact met de vlam waardoor de glans van de delen van het staal, die het meest de warmte moeten verdragen, metertijd kan verdwijnen. Dit is een normaal verschijnsel dat de functionaliteit van dit onderdeel absoluut niet schaadt.

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 kookplaat



Algemene veiligheids waarschuwingen.

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 eenmaal per week met behulp van een gewoon product voor de reiniging van het glas. Neem de aanwijzingen van de producent altijd in acht. Het silicone dat aanwezig is in deze producten produceert een beschermend waterafstotend en vuilbestendig laagje. Alle vlekken blijven achter op dat laagje en kunnen dus makkelijk verwijderd worden. Droog daarna het oppervlak met een schone doek. Let op dat er geen resten reinigingsmiddel achterblijven op de kookplaat, omdat ze een bijtende reactie zouden kunnen hebben wanneer de plaat verwarmd wordt en de structuur ervan zouden kunnen wijzigen.

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. 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. Als gevolg van het gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken gaan glanzen. 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 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 druipend 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:

- 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 electricien.

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.

U
Z

INSTALLATIE



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



Het apparaat werd in de fabriek afgesteld voor methaan G20 met een druk van 20 mbar.

Gasaansluiting



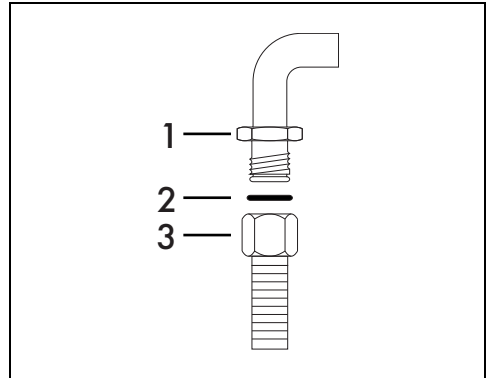
Algemene veiligheidswaarschuwingen.

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.

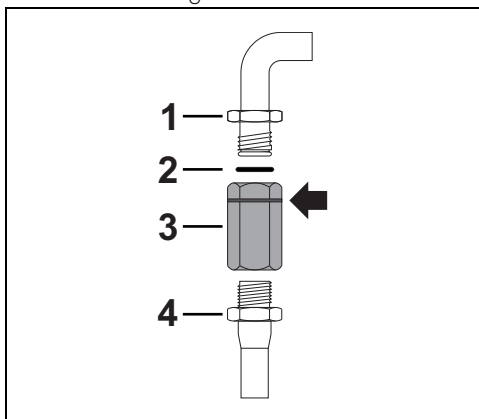


Draai de aansluiting 3 zorgvuldig op de gasaansluiting 1 van het apparaat en breng altijd de meegeleverde pakking 2 ertussen aan.

Aansluiting met een flexibele stalen buis met bajonetsluiting

Voer de aansluiting op het gasnet uit met behulp van een flexibele stalen buis met bajonetsluiting,

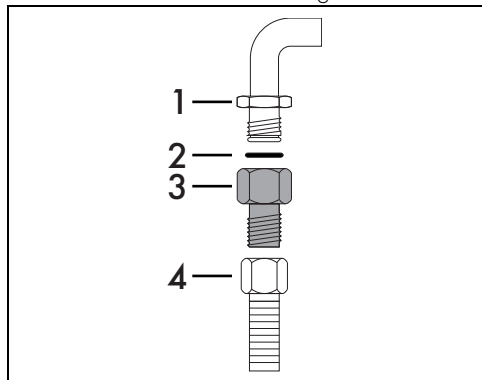
in overeenstemming met B.S. 669.



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.

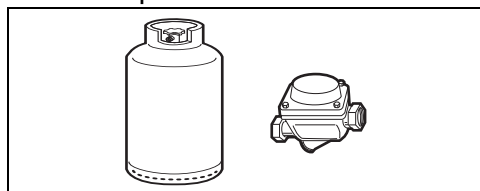
Aansluiting met een flexibele stalen slang met conische verbinding

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.

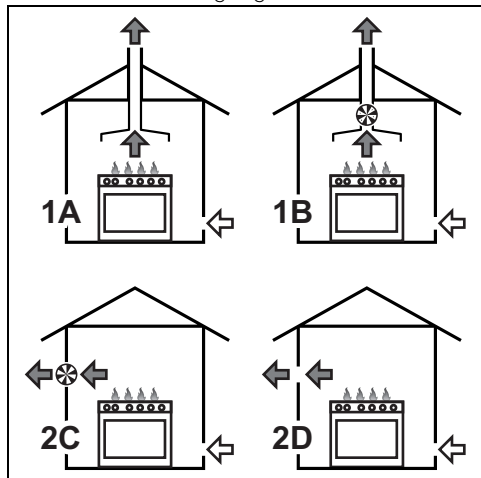
De ruimte moet goed geventileerd worden zodat de hitte en de vochtigheid, die door de bereidingen geproduceerd worden, geëlimineerd kunnen worden: vooral nadat het apparaat lang niet gebruikt is, wordt aanbevolen om een venster te openen of om de snelheid van eventuele ventilatoren te verhogen.

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



← Verbrandingsproducten

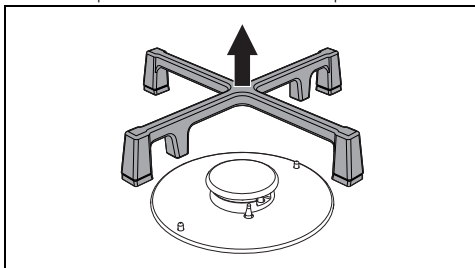
 Elektrische ventilator

Aanpassing aan de verschillende gastypes

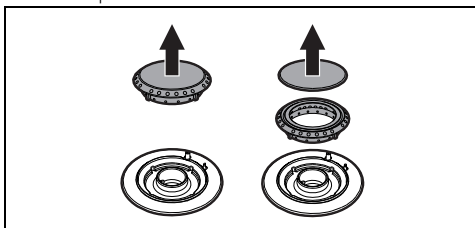
Bij gebruik van andere gastypes, moeten de gasmondstukken op de branders vervangen worden en dient de minimum vlam van de gaskranen te worden afgesteld.

Verwijdering van de plaat

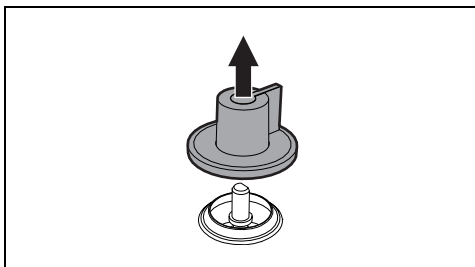
1. Verwijder de roosters van de plaat.



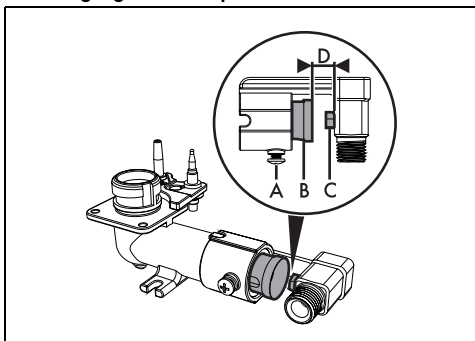
2. Verwijder de vlamverdelers en de deksels.



3. Verwijder de knoppen door ze omhoog te trekken.



Vervanging van de sproeiers



- 4. 1. Draai de schroef A los en duw de luchtregelaar B helemaal in.
- 5. Verwijder de gasmondstukken C met een steeksleutel en monteer de gasmondstukken die geschikt zijn voor het nieuwe gastype, neem daarbij de aanwijzingen van de

desbetreffende tabellen in acht (zie "Gastypes en Landen van herkomst").

- 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"), heeft verkregen.
- Hermonteer het apparaat op correcte wijze als u iedere brander heeft afgesteld.

- Monteer de knop opnieuw en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander.
- Draai de knop snel vanaf de maximum positie naar de laagste stand: de vlam mag niet uitgaan.
- 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.



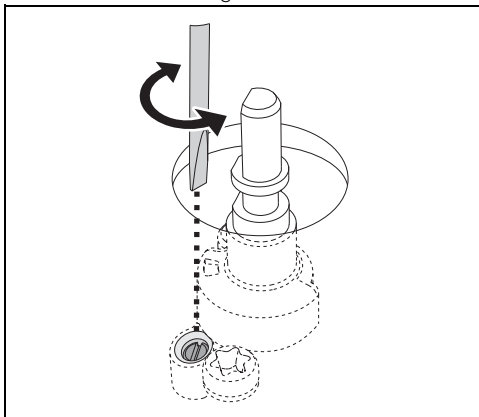
Laat de gaskranen door een gespecialiseerde technicus smeren.



Het maximale aandraaimoment mag niet meer zijn dan 3 Nm.

Regeling van het minimum voor methaan of stadsgas

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



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						•	•		•

Type van gas	IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
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 gasmondstukken

1 Methaan G20 - 20 mbar	AUX	SR	RR	R1	R2
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,1	1,7	2,6	3,2	3,0
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	76	95	117	130	126
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	750	1050	1050
Primaire lucht (mm)	1	1	1	1,5	1,5
2 Methaan G20 - 25 mbar	AUX	SR	RR	R1	R2
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,1	1,7	2,6	3,2	3,0
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	82	87	110	120	117
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	750	1050	1050
Primaire lucht (mm)	1	1	1	1,5	1,5
3 Methaan G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	RR	R1	R2
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,1	1,7	2,6	3,2	3,0
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	76	100	123	135	130
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	750	1050	1050
Primaire lucht (mm)	1	1	1	1,5	1,5
4 Methaan G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	RR	R1	R2
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,1	1,7	2,6	3,2	3,0
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	100	126	160	180	175
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	750	1050	1050
Primaire lucht (mm)	1	1	1	1,5	1
5 Vloeibaar gas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	RR	R1	R2
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,1	1,70	2,6	3,2	3,0
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	48	62	76	85	82
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	750	1050	1050
Primaire lucht (mm)	4	2	2	10	3
Nominaal verbruik G30 (g/h)	80	124	189	233	218
Nominaal verbruik G31 (g/h)	79	121	186	229	214
6 Vloeibaar gas G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	RR	R1	R2
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,1	1,7	2,55	3,2	3,0
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	48	60	72	73	78
Gereduceerd vermogen (W)	450	500	850	1050	1200
Primaire lucht (mm)	4	2	1,5	1,5	2
Nominaal verbruik G30 (g/h)	80	124	186	233	218
Nominaal verbruik G31 (g/h)	79	121	182	229	214
7 Stadsgas G110 – 8 mbar	AUX	SR	RR	R1	R2
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,1	1,7	2,6	3,2	2,9
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	132	165	230	270	250
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	750	1050	1050
Primaire lucht (mm)	1	0,5	1	1	1

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

Elektrische aansluiting



Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.

Algemene informatie

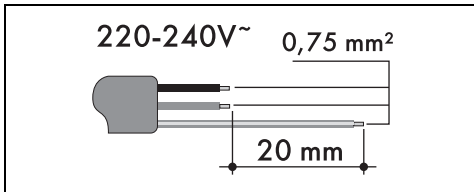
Controleer of de kenmerken van de netvoeding overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje.

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:

- 220-240 V 1N~



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.

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.

Aansluiting met stekker en stopcontact

Controleer of de stekker en het stopcontact van hetzelfde type zijn.

Gebruik geen verloopstekkers, adapters of aftakkingen, omdat ze oververhitting of brand zouden kunnen veroorzaken.

Insnijding van het werkblad

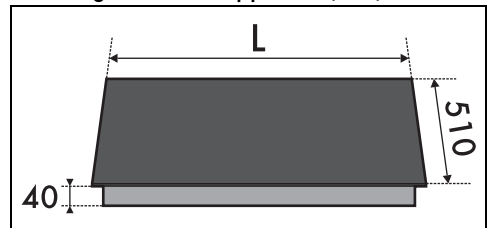
Veiligheidsinstructies voor plaatsing en installatie



Algemene veiligheidswaarschuwingen

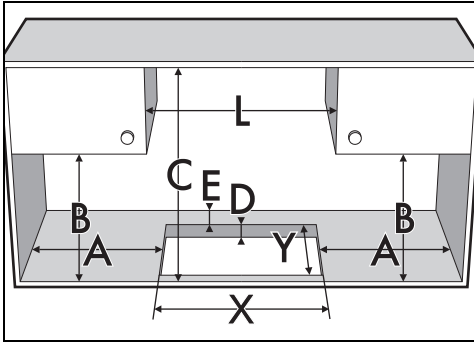
- De installatie kan uitgevoerd worden op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met kunststof gelamineerd hout, mits het hittebestendig is ($>90^{\circ}\text{C}$).
- Fineerbewerkingen, kleefstoffen of kunststof bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn ($>90^{\circ}\text{C}$), anders kunnen deze mettertijd 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 van 60 cm	600
Modellen van 72 cm	720

Afmetingen van het inbouwmeubel (mm)



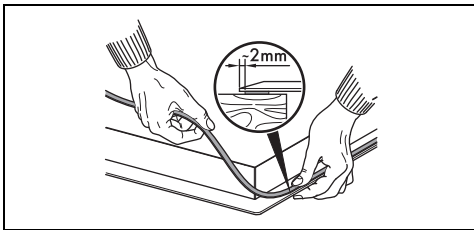
Model (mm)	X (mm)	Y (mm)
600	560 ÷ 564	482 ÷ 486
700	560 ÷ 564	482 ÷ 486

A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
min 150	min 460	min 750	20÷60	min 50

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

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.



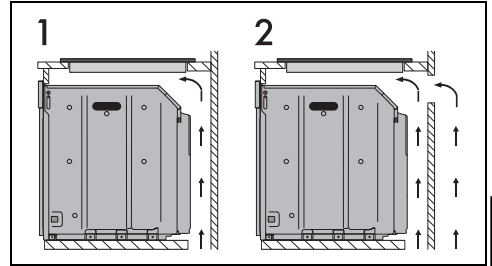
! Bevestig de kookplaat niet met behulp van silicone. In dit geval kan de kookplaat niet verwijderd worden zonder deze te beschadigen.

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

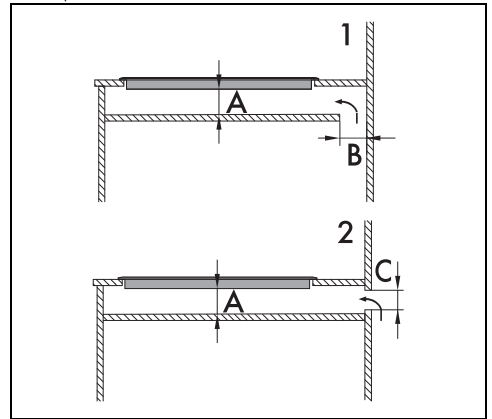
worden. Bij installatie boven een oven moet een tussenruimte worden gelaten tussen de onderkant van de kookplaat en de bovenzijde van het onderaan geplaatste apparaat.



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

Op een neutrale ruimte

Wanneer er andere meubelen onder de kookplaat geplaatst zijn, dan 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.

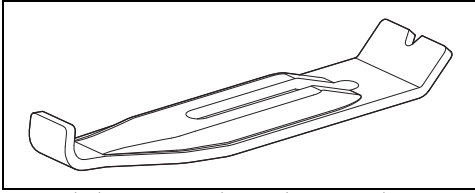


- 1 Met opening onderaan
 - 2 Met opening achteraan
- A min. 10 mm - max. 50 mm
 B max. 50 mm
 C max. 50 mm

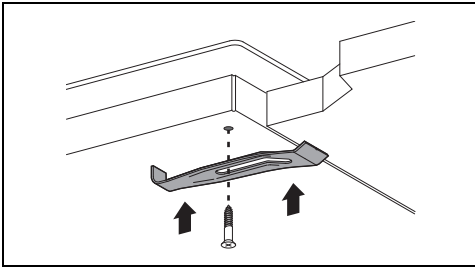
! Als er geen dubbele houten bodem wordt geïnstalleerd, kan de gebruiker ongewenst hete of scherpe onderdelen raken.

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 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.