

WAARSCHUWINGEN	94	Speciale functies	107
Algemene veiligheidswaarschuwingen	94	Extra functies	107
Installatie	98	Gebruikersmenu	109
Beoogd gebruik	99	Foutmeldingen	111
Deze gebruiksaanwijzing	99	REINIGING EN ONDERHOUD	112
Aansprakelijkheid van de fabrikant	99	Reiniging van de glaskeramische kookplaat	112
Typeplaatje	99	Oplossingen voor problemen...	112
Verwerking	99	INSTALLATIE	113
Om energie te besparen	100	Elektrische aansluiting	113
Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	100	Insnijding van het werkblad	113
BESCHRIJVING	101	Inbouw	115
Algemene beschrijving	101	Ventilatie	115
Bedieningspaneel	102	Bevestiging aan het inbouwmeubel	115
GEBRUIK	103	Positie opening voor klemmen	116
Vorbereiding	103	Procedure voor vermogensbeperking	116
Basisfuncties	103	Test	116
Het gebruik van de kookplaat	104	Voor de installateur	116

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

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.
- 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.
 - Gebruik geen blikken, gesloten houders of plastic bakjes voor de bereiding.
 - Gebruik geen magnetische bakjes.
 - Gebruik geen onderzetter 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).

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.
 - Plaats geen lege potten of pannen op ingeschakelde kookzones.
 - 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.
 - Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe

kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

Installatie

- DIT APPARAAT **MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN** IN BOTEN OF CARAVANS.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Controleer of het 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.
- 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.
- Maak het toestel niet te stevig vast aan het meubel, om te voorkomen dat deze tijdens gebruik beschadigd kan raken of waardoor de sleuven voor warmteafgifte gedeeltelijk afgesloten worden.
- 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.

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.

volgende begrippen voor:



Waarschuwing/Opgelet



Informatie/Suggestie

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.



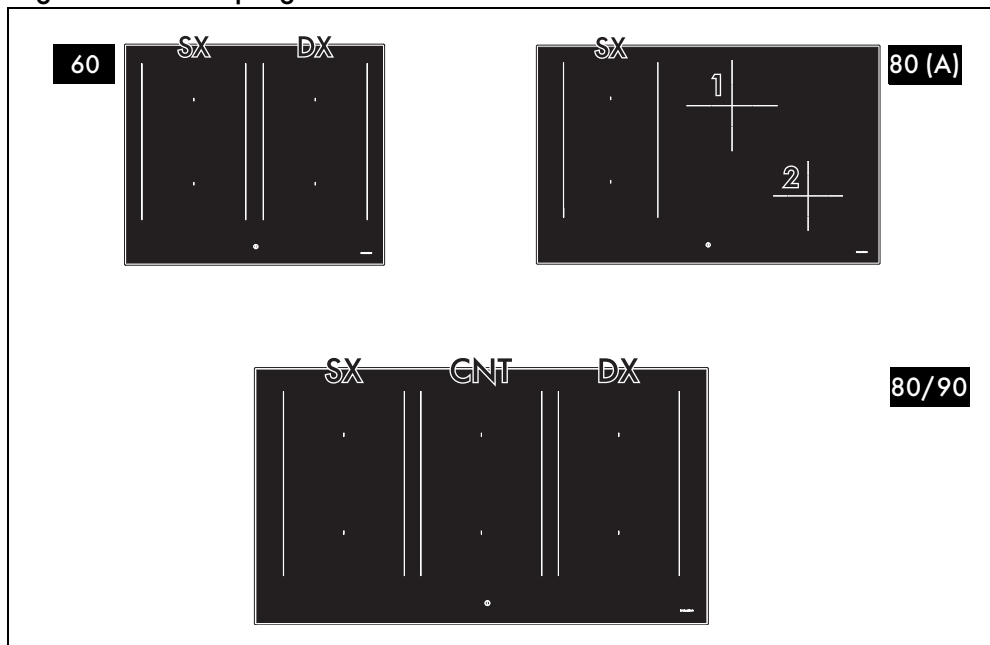
Als de kookplaat en de oven tegelijkertijd worden gebruikt, kan onder bepaalde omstandigheden de maximaal beschikbare stroomlimiet van uw elektrische installatie overschreden worden.

Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de

BESCHRIJVING

Algemene beschrijving



- L: Linker bereidingszones
- C: Centrale bereidingszones
- R: Rechter bereidingszones
- 1: Bereidingszone middenachter
- 2: Bereidingszone rechtsvoor

Modellen van 60 cm, 80 cm (A) en 90 cm:

Zone	Afmetingen H x L (mm)	Max. geabsorbeerd vermogen Niv.9 (W)*	Geabsorbeerd vermogen in Booster-functie (W)*	Geabsorbeerd vermogen in Double Booster-functie (W)*
Enkele zone	190 x 210	2100	2500	3000
Multizone	360 x 240	3000	3700	-
Zone 1	200 x 200	2300	3000	-
Zone 2	160 x 160	1400	1850	2100

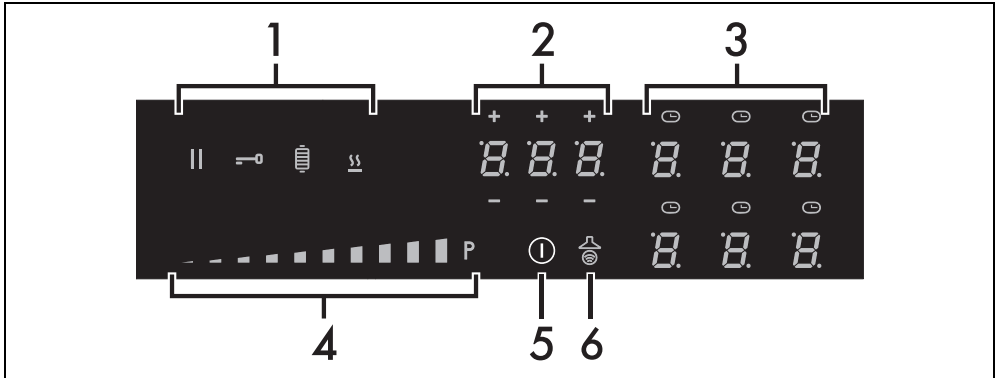
Model van 80 cm:

Zone	Afmetingen H x L (mm)	Max. geabsorbeerd vermogen Niv.9 (W)*	Geabsorbeerd vermogen in Booster-functie (W)*	Geabsorbeerd vermogen in Double Booster-functie (W)*
Enkele zone	180 x 200	2100	2500	3000
Multizone	360 x 200	3000	3700	-

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

Bedieningspaneel

Gedeelte bereidingszones



1. Functietoetsen
2. Display timer
3. Display bereidingszones
4. Schuifbalk
5. Toets ON/OFF
6. Toets Auto-Vent 2.0-functie

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.

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).

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:

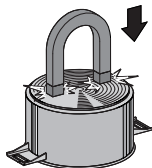
- Recipiënten van geëmailleerd staal met dikke bodem.
- Houders van gietijzer met geëmailleerde bodem.
- Houders van meerlagig roestvrij staal, roestvrij ferritisch staal en aluminium met speciale bodem.

Niet geschikte houders:

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

Advies om energie te besparen

Om te controleren of de pan geschikt is, volstaat het om een magneet tegen de onderkant te houden: als de magneet wordt aangetrokken is de pan geschikt voor een inductiekookplaat. Als u niet over een magneet beschikt, kunt u in het houder een kleine hoeveelheid water gieten, het op een kookzone plaatsen en de plaat inschakelen. Indien op het display het symbool  verschijnt, is de pan niet geschikt.



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
3 - 4 (Enkel)	90 - 110	160 - 180
3 - 4 (Bridge)	190 - 230	200
5	70 - 90	160
6	110 - 130	250

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 24 cm zijn voor de zones 1 - 2 en 36 x 20 cm voor de zones 3 - 4.
- Gebruik het vleesrooster niet op zones 5 en 6.

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

Overzichtstabel vermogensniveaus

Het vermogen kan op verschillende niveaus geregeld worden. In de tabel hieronder vindt u de aanduidingen met betrekking tot de

verschillende types bereidingen.

Vermogensniveau	Geschikt voor:
0	Positie OFF
van 1 tot 2	Bereiding van beperkte hoeveelheden voedsel (minimaal vermogen)
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 bloem
9	Braden

 Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water (maximaal vermogen, zie "Boosterfunctie")

Het gebruik van de kookplaat

Automatische inschakeling van de bereidingszones



De kookplaat is voorzien van een pandetectiesysteem dat automatisch de zones selecteert waarop een geschikte pan is geplaatst. Deze functie staat standaard aan en kan via het gebruikersmenu worden uitgeschakeld.

Na het inschakelen van het apparaat:

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



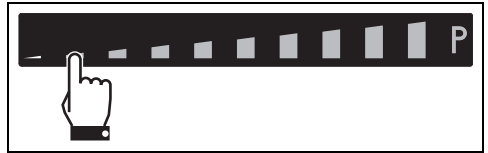
Indien de automatische pandetectie is uitgeschakeld, wordt er bij het aanzetten van het toestel op alle displays van de kookzones

het symbool  weergegeven, met de punt rechtsonder die knippert. Om de kookzones aan te zetten, dient u deze via de corresponderende displays te activeren en vervolgens het gewenste vermogensniveau in te stellen.

Regeling van de bereidingszones

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

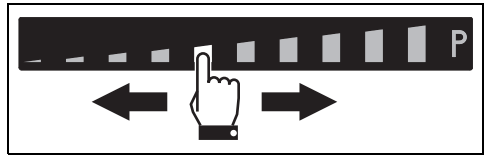
1. Plaats links van de schuifbalk van de te gebruiken bereidingszone een vinger.



Nu is de waarde van het aangegeven

vermogen gelijk aan .

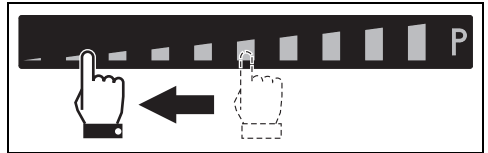
2. Verplaats uw vinger naar rechts of links om een vermogen van 1 tot 9 te kiezen, of om de Booster- of Double Booster-functies in te schakelen (zie de desbetreffende hoofdstukken).



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


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 .

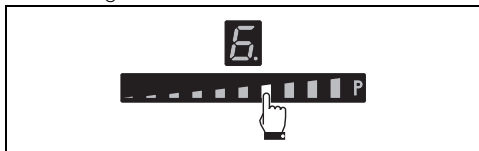
Snelkeuze



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

Nadat u het apparaat heeft ingeschakeld en de bereidingszone heeft geselecteerd:

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



2. Selecteer het gewenste bereidingsvermogen door de vinger naar links of naar rechts te verplaatsen.

Boosterfunctie

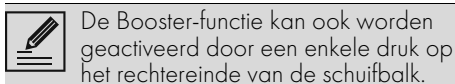
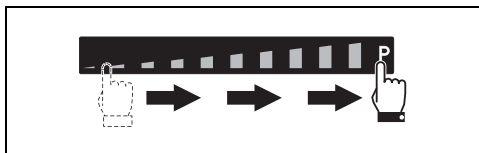


Algemene veiligheidswaarschuwingen.


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.

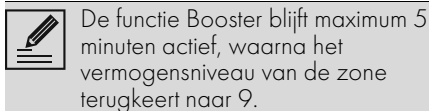
Nadat u de plaat heeft ingeschakeld en een zone heeft geselecteerd:

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.

2. De Booster-functie is actief en op de display van de bereidingszones verschijnt het symbol .



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.

De Boosterfunctie kan snel worden geactiveerd.




- Na het inschakelen van de kookplaat en het selecteren van de zone, plaatst u een vinger op het symbol "P" uiterst rechts van de schuifbalk.

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  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.

Multizone-functie



Met deze functie is het mogelijk om gelijktijdig twee kookzones (voor en achter) te bedienen voor het gebruik van pannen zoals vispannen of rechthoekige schalen.

Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

1. Plaats tegelijkertijd een vinger op de toetsen van twee verticaal geplaatste bereidingszones.
 - Bij de achterste zone verschijnt het symbol  om aan te geven dat de functie actief is.
2. Stel het gewenste bereidingsvermogen in met behulp van de schuifbalk links.

Voor de beide zones worden dezelfde parameters ingesteld.



De Multizone-functie kan alleen worden geactiveerd tussen verticaal verbonden zones (zones gemarkeerd met de teksten "SX", "CNT" e "DX" - zie "Algemene beschrijving").



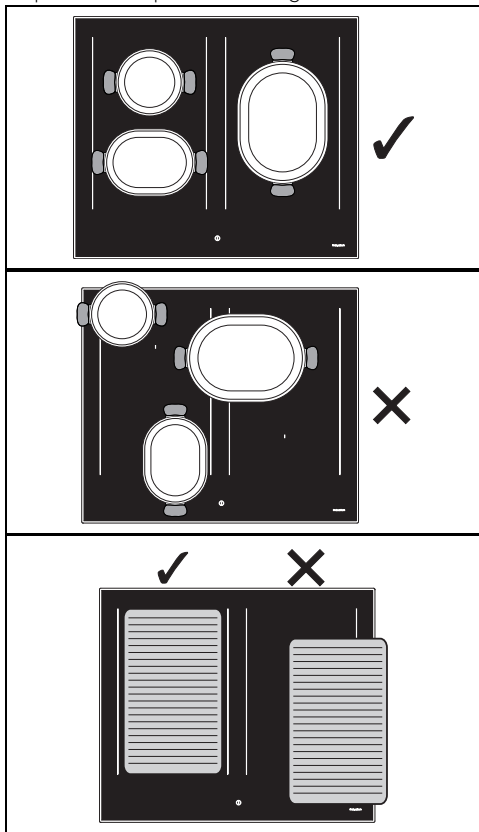
Deze functie zorgt automatisch voor een evenwichtige verdeling van het vermogen over de beide platen.




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

Plaats een grote ovale of langwerpige pan

altijd midden op de bereidingszone.




De Multizone-functie deactiveren:

Druk tegelijkertijd op de toetsen van de bereidingszones die zijn geactiveerd in Multizone; het symbool  verdwijnt en de twee zones kunnen afzonderlijk worden geregeld.

Restwarmte

Als de kookzone na uitschakeling nog warm is, wordt het symbool  op het display weergegeven. Als de temperatuur 60°C of minder bedraagt, verdwijnt het symbool.

Paufunctie

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

De Paufunctie activeren:

1. Activeer minstens één bereidingszone.

2. Houd de pauzetoets  ingedrukt. Op de displays van alle bereidingszones verschijnt het symbool .

De Paufunctie deactiveren:

1. Houd de toets  ingedrukt. Zodra het pausetelement wordt ingedrukt, begint deze te knipperen.
2. Druk op een willekeurige toets behalve op de Pausetoets.
3. De paufunctie is nu gedeactiveerd en de eerder ingestelde functies worden hersteld.



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



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



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

Toetsblokkering




Deze functie is bedoeld om alle toetsen op de plaat te vergrendelen. Het is altijd actief als de plaat is ingeschakeld. Het vergrendelt alle andere toetsen, behalve 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. De led op het display gaat 2 seconden branden om aan te geven dat de functie is geactiveerd.

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



Het brandt altijd als de plaat wordt ingeschakeld.

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 U9).
- 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.

Extra functies

Kinderblokkering



In geval van stroomuitval blijft de kinderblokkering na het stroomherstel geactiveerd.




Eenmaal uitgeschakeld kan de kinderblokkering niet opnieuw worden geactiveerd. Hiervoor moet het apparaat eerst worden uitgezet en vervolgens weer aangezet.

Deze functie is nuttig om onbedoelde activering

(bv. door kinderen) te voorkomen.

Om de kinderblokkering te activeren, moet het toestel ingeschakeld zijn, maar de kookzones uit staan:

1. Houd het display van een willekeurige kookzone ingedrukt, er verschijnt een animatie op de schuifbalk.
2. Laat het display los en schuif de balk van links naar rechts.

De kookzone- en timerdisplays tonen het symbool .

Om de toetsblokkering te deactiveren, terwijl het toestel ingeschakeld is:

1. Houd het display van een willekeurige kookzone ingedrukt, er verschijnt een animatie op de schuifbalk.
2. Laat het display los en schuif de balk van rechts naar links.

Functie snelle voorverwarming



Deze functie is niet beschikbaar voor de vermogensniveaus 9, Booster en Double booster

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

Nadat er een bereidingszone is geselecteerd:

- Houd een vermogensniveau (tussen 1 en 8) minstens 3 seconden ingedrukt.
- Het display van de geselecteerde zone geeft het symbool  aan.
- Zodra de verwarmingstijd beëindigd is, keert de bereidingszone terug naar het eerder geselecteerde vermogensniveau.
- Deze functie kan worden gedeactiveerd door het ingestelde vermogensniveau gedurende 3 seconden ingedrukt te houden of door een lager niveau te selecteren.

Tabel met snelle verwarmingstijden

Vermogensniveau	Automatische verwarmingstijd (minuten/seconden)
1	48 s
2	2 m 24 s
3	3 m 50 s
4	5 m 12 s
5	6 m 48 s
6	2 m
7	2 m 48 s
8	3 m 36 s

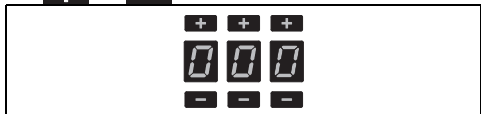
Kookwekker

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

1. Druk tegelijkertijd op de toetsen in het gedeelte voor de instelling van de timer.



2. Selecteer de gewenste tijd met de toetsen



- Het eerste cijfer links selecteert de uren, het centrale cijfer de tientallen minuten en het rechter cijfer de minuten.
3. Na 10 seconden wachttijd begint de timer met aftellen.
 4. Wanneer de tijd is verstreken, worden geluidssignalen gegeven; druk op een willekeurige toets om ze te deactiveren.




U kunt de timer tot maximaal 9 uur en 59 minuten instellen.





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

De timer wijzigen en deactiveren

De timer tijdens het aftellen wijzigen of deactiveren:

1. Druk op de On/Off-toets  om

de kookplaat in te schakelen (als hij in stand-by stond).

- Het gedeelte voor de instelling van de timer toont de eerste minuten die aan het begin zijn ingesteld.
2. Druk op de toetsen  en  om de tijd van de kookwekker te veranderen of om hem op nul te zetten.
 3. Na een wachttijd van 10 seconden begint de timer opnieuw af te tellen of wordt hij uitgeschakeld.



Bereiding met tijdstelling

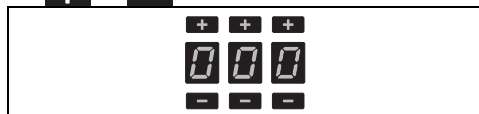
De functie bereiding met tijdstelling activeren nadat minstens één bereidingszone is geactiveerd:

1. Selecteer het vermogensniveau.
2. Druk op het gedeelte voor de instelling van de timer.



- Boven het display van de bereidingszone wordt het symbool  weergegeven.


3. Selecteer de gewenste tijd met de toetsen  en .




4. De bereiding met tijdstelling start een enkele seconde nadat de laatste selectie is verricht.

Aan het einde van de geprogrammeerde tijd klinkt er een geluidssignaal.

5. Druk op een willekeurige toets om het alarm uit te schakelen.




 U kunt de timer tot maximaal 9 uur en 59 minuten instellen.

 De functie kan op meerdere bereidingszones tegelijkertijd worden ingesteld. De tijndicator en de knipperende led geven aan welke bereidingszone bijna zal worden uitgeschakeld.


De bereiding met tijdstelling wijzigen of deactiveren

De bereiding met tijdstelling tijdens het aftellen



wijzigen:


1. Druk op de On/Off-toets  om de kookplaat in te schakelen (als hij in stand-by stond).
2. Druk op de display-toets van de bereidingszone met tijdstelling.
 - Het gedeelte voor de instelling van de timer toont de eerste minuten die aan het begin zijn ingesteld.
3. Druk op de toetsen  en  om de tijd van de kookwekker te veranderen of om hem op nul te zetten.
4. Na 10 seconden wachttijd begint de timer opnieuw met aftellen of wordt gedeactiveerd.

Recall functie

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

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

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

 Deze functie herstelt de activiteit van de bereidingszones, de functies timer en snelle verwarming; alle andere functies worden niet hersteld.

Gebruikersmenu

Door middel van het gebruikersmenu kunnen sommige functionele kenmerken van het apparaat gewijzigd worden. Er zijn 9 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
U0	Totaal maximaal vermogen (Kw) - Wijziging alleen door installateur uit te voeren
U1	Optie uitgeschakeld
U2	Volume toetsen
U3	Volume geluidssignaal timer

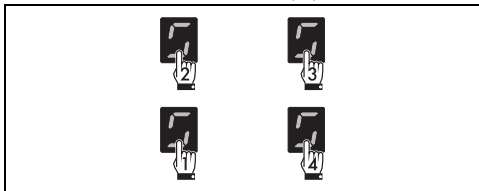
Optie	Beschrijving
U4	Helderheid display
U5	Animatie timer
U6	Automatische detectie pannen
U7	Duur geluidssignaal timer
U8	Configuratie kapventilator
U9	Auto-Vent 2.0-functie

Toegang tot het gebruikersmenu

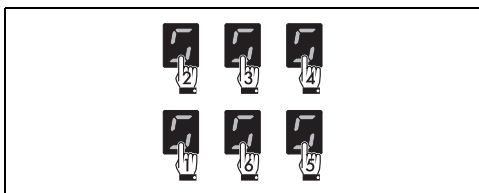
1. Indien de kookplaat is uitgeschakeld, schakel deze in met de toets .
2. Druk nogmaals op  om hem uit te schakelen; het pictogram  begint te knipperen.
3. Houd de toets  ingedrukt.
4. Door  op de displays van de kookzones ingedrukt te houden, verschijnen symbolen waarop achtereenvolgens gedrukt moet worden om de opties van het menu te openen.


Druk achtereenvolgens op de toetsen van alle bereidingszones, te beginnen vanaf de zone links vooraan en ga met de klok mee; elke juiste aanraking wordt bevestigd door een geluidssignaal.

Modellen van 60 en 80 cm (A):





Modellen van 80 en 90 cm:



 Als de volgorde voor het indrukken van de toetsen onjuist is, wordt de kookplaat uitgeschakeld en moet de procedure voor het openen van het menu worden herhaald.

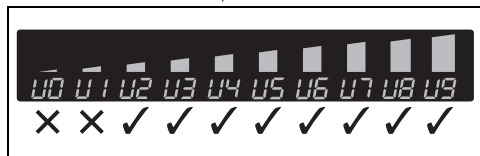
5. Laat de toets  los.

Het gebruikersmenu is actief en op het display van de bereidingszones verschijnt bovenaan het symbool  afgewisseld met het nummer .



Deze optie is uitsluitend voorbehouden aan de installateur (zie "Menu voor vermogensbeperking (uitsluitend voor de installateur)").

6. Druk op het symbool  om terug te keren naar de selectie van de opties. De schuifbalk verschijnt, waarvan elk segment verbonden is met een optie van het menu.
7. Druk op de segmenten van de schuifbalk (met uitzondering van de eerste twee) om de beschikbare opties te selecteren.



- Het eerste segment links (optie U0) is voorbehouden aan de procedure voor beperking van het vermogen (enkel voor de installateur).
- Om technische redenen is het tweede segment van links (optie U1) uitgeschakeld. Interactie met deze optie heeft geen effect.

Met de optie U2 kunt u het volume van de toetsen wijzigen; er zijn 4 niveaus beschikbaar, selecteerbaar via de schuifbalk.



Afhankelijk van de regeling van elke optie, toont de schuifbalk alleen de segmenten die overeenkomen met de selecteerbare niveaus.

- Waarde 0: minimaal volume.
- Waarde 3: maximaal volume.

Met de optie U3 kunt u het volume van de geluidssignalen van de verlopen timer op 4 niveaus instellen.

- Waarde 0: minimaal volume.
- Waarde 3: maximale waarde.

Met de optie U4 kunt u de helderheid van het display regelen op 10 niveaus.

- Waarde 0: maximale helderheid.
- Waarde 9: minimale helderheid.

Met de optie U5 kunt u het aftellen van de seconden van de timer en de bereiding met

tijdsinstelling weergeven, van 59 seconden tot 0.



Het aftellen van de seconden wordt weergegeven wanneer de timer is ingesteld op een tijd korter dan 10 minuten.

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

Met de optie U6 kunt u de automatische detectie van de houders activeren of deactiveren. (zie "Automatische inschakeling van de bereidingszone").

- Waarde 0: automatische detectie gedeactiveerd.
- Waarde 1: automatische detectie geactiveerd.



Als de automatische detectie van de houders is gedeactiveerd is het noodzakelijk om de zone handmatig te activeren, wanneer er een houder op de kookplaat is geplaatst.

Met de optie U7 kunt u de duur van het geluidssignaal van de timer regelen op 3 niveaus:

- Waarde 0: duur geluidssignaal 120 seconden.
- Waarde 1: duur geluidssignaal 10 seconden.
- Waarde 2: geluidssignaal gedeactiveerd.

Met de optie U8 kan de automatische modus van de Auto-Vent 2.0-functie met 8 instelgraden worden ingeschakeld. De volgende tabel geeft een overzicht van de mogelijke instellingen:

Waarde	Snelheid kapventilator			
	Kapverlichting	Delicate bereidingsgen	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.

Met de optie U9 kunt u de Aut-Vent 2.0-functie activeren of deactiveren:

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

Verlaat het gebruikersmenu

U kunt het gebruikersmenu op twee manieren verlaten:

- 1 Druk op de toets . Alle wijzigingen worden niet opgeslagen en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Of

- 2 Houd de toets minstens twee seconden ingedrukt. De wijzigingen worden opgeslagen en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

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 glaskeramische 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.



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 glaskeramik. 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.

- Gebruikt 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

UN

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.

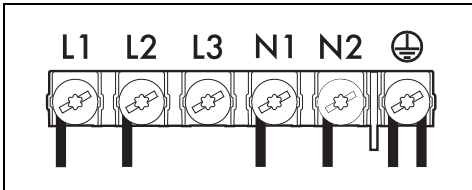
Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

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

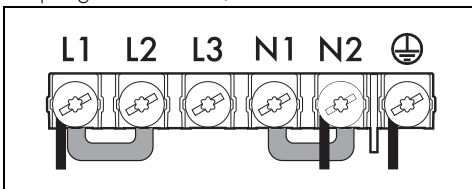
Het apparaat kan op de volgende manieren worden aangesloten:

Modellen van 60 cm en 80 cm:

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



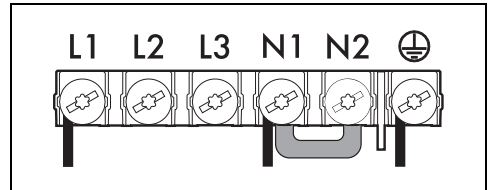
Zespolige kabel 6 x 1,5 mm².



Driepolige kabel 3 x 6 mm².

Modellen van 38 cm:

- 220-240 V 1N~



Driepolige kabel 3 x 1,5 mm².



Gebruik voor elke aansluiting de meegeleverde geleiderbrug.

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.

Insnijding van het werkblad

Veiligheidsinstructies voor plaatsing en installatie



Algemene veiligheids waarschuwingen

- 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°C).
- Fijnere bewerkingen, kleefstoffen of kunststof

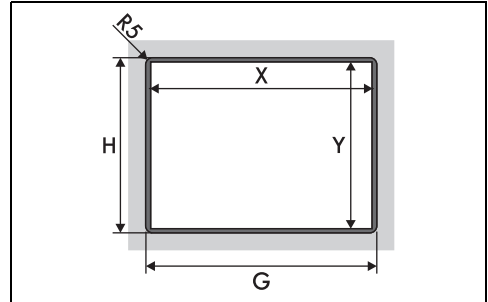
bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (>90°C), anders kunnen deze metertijd vervormen.

- 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.

L	X	Y	G	H
380	310	490	384	514
600	560	478÷490	604	514
800	730	480	804	514

Afsluitende inbouw

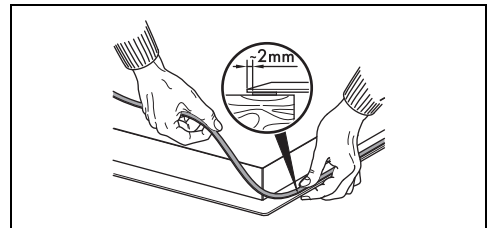
Voor dit type inbouw moet op de randen van de opening in het meubel gefreesd worden indien de kookplaat gelijk met de rand van het werkblad geïnstalleerd moet worden.



* Zie de afmetingen in bovenstaande tabel.

Pakking van de kookplaat

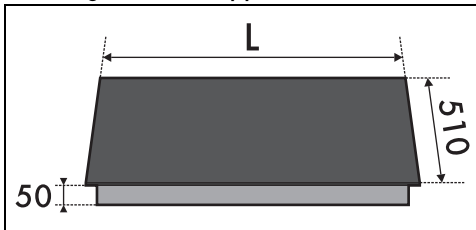
Voordat de montage wordt uitgevoerd, moet de bijgeleverde pakking langs de omtrek van de kookplaat worden aangebracht om te voorkomen dat vloeistoffen tussen de omlijsting van de kookplaat en het werkblad kunnen komen.



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

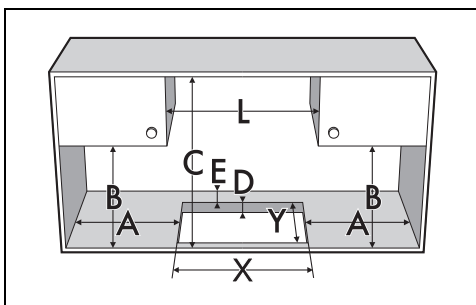
Bij een vlakke inbouw, nadat de zelfklevende pakking (A) is aangebracht en de kookplaat is voorzien van de beugels en geplaatst is, moeten de randen met siliconenkit (B) worden gevuld; verwijder het eventueel overtollige product. Als de kookplaat moet worden verwijderd, moet de siliconenkit met behulp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

Afmetingen van het apparaat (mm)



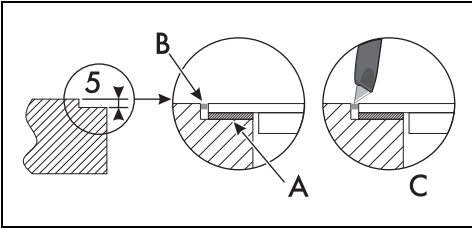
	L
Modellen van 38 cm	380
Modellen van 60 cm	600
Modellen van 80 cm	800

Normale inbouw en vlakke inbouw (mm)



A	B	C	D	E
min 150	min 460	min 750	20 ÷ 60	min 50

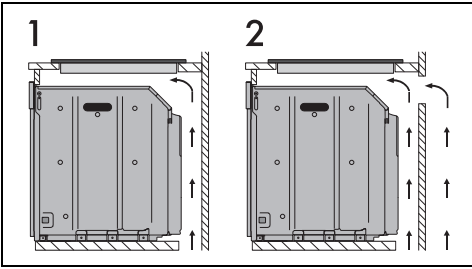
verwijderen (C).



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.

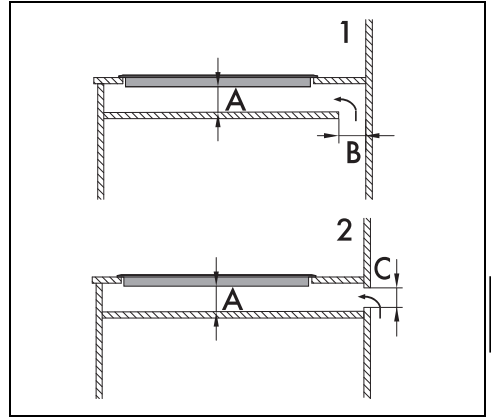


- 1 Met opening onderaan
- 2 Met opening onderaan en achteraan

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.



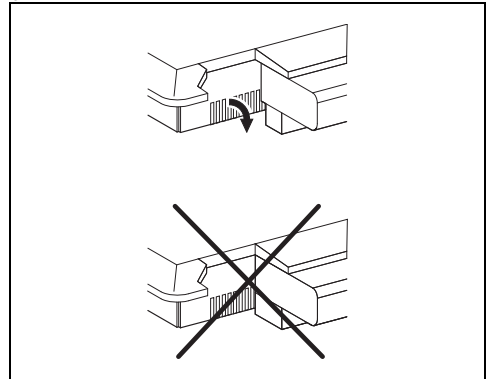
- 1 Met opening onderaan
 - 2 Met opening achteraan
- A min. 20 mm - max. 50 mm
- B max. 50 mm
- C max. 50 mm



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

Ventilatie

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

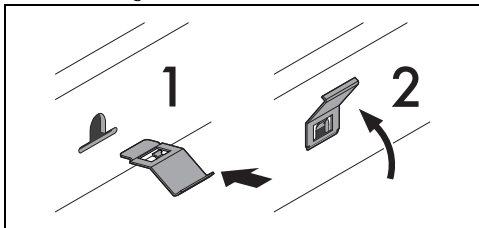


Bevestiging aan het inbouwmeubel

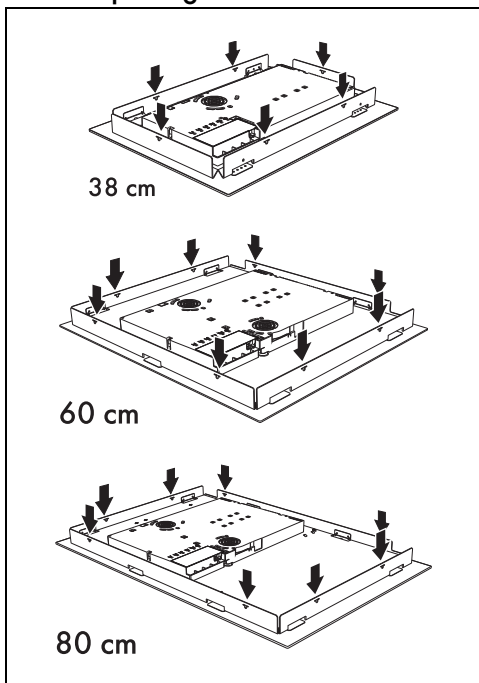
Om de bevestiging en een optimale centrering te garanderen, moeten de bijgeleverde klemmen geplaatst worden:

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.



Positie opening voor klemmen



Test

Voer na de installatie een korte test uit. Bij een slechte werking van het apparaat, als u heeft geconstateerd dat u de instructies correct heeft uitgevoerd, moet u het dichtstbijzijnde servicecentrum informeren.

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.

Procedure voor vermogensbeperking



Het apparaat, afhankelijk van het model, wordt standaard ingesteld op maximaal vermogen.

Tabel opgenomen vermogens

Modellen	Vermogen (kW)
38 cm	3,7
60 cm en 80 cm	7,4



Het maximale vermogen van het apparaat kan worden geregeld in het gebruikersmenu.