

Inhoudsopgave

1	Avvertenze	124
1.1	Algemene veiligheidswaarschuwingen	124
1.2	Beoogd gebruik	128
1.6	Verwerking	129
1.7	Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	130
2	Beschrijving	131
2.1	Algemene beschrijving	131
2.2	Bedieningspaneel	132
3	Gebruik	133
3.1	Waarschuwingen	133
3.2	Vorbereiding	134
3.3	Het gebruik van de kookplaat	134
3.4	Speciale functies	140
3.5	Werking timer	141
3.6	Foutcodes	143
4	Reiniging en onderhoud	144
4.1	Waarschuwingen	144
4.2	Reiniging van de oppervlakken	144
4.3	Wekelijkse gewone reiniging	144
4.4	Voedselresten of -vlekken	144
4.5	Oplossingen voor problemen...	145
5	Installatie	146
5.1	Elektrische aansluiting	146
5.2	Voor de installateur	147
5.3	Menu voor vermogensbeperking (uitsluitend voor de installateur)	147
5.4	Veiligheidswaarschuwingen	148
5.5	Insnijding van het werkblad	149
5.6	Inbouw	150

VERTALING VAN DE OORSPRONKELIJKE GEBRUIKSAANWIJZING

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

1 Avvertenze

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik.
- Raak geen verwarmingselementen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan 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 voor oververhitting.
- Vetten en oliën kunnen vlam vatten als ze oververhit raken. Het is aanbevolen bij het apparaat te blijven tijdens de voorbereiding van voedsel dat olie of vet bevat. Als de oliën of vetten vlam zouden vatten, mag geen water gebruikt worden om te blussen. Plaats het deksel op de pan en schakel de kookzone uit.
- Gebruik de Booster- en Double Booster-functies niet voor het verwarmen van vet voedsel of olie, brandgevaar.
- Het kookproces moet altijd bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Tijdens het gebruik geen metalen voorwerpen zoals vaatwerk of bestek op het oppervlak van de kookplaat plaatsen omdat deze oververhit zouden kunnen raken.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.



- Ontvlambare materialen niet in de buurt van het apparaat of direct onder de kookplaat gebruiken of bewaren.
- **GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.**
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- **VOER GEEN WIJZIGINGEN UIT OP HET APPARAAT.**
- 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.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.

Beschadiging van het apparaat

- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.
- Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Ga niet op het apparaat zitten.
- Gebruik de kookplaat niet als werk- en/of snijvlak.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmteafvoer niet verstopt raken.
- 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.



Waarschuwingen

- 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.
- 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.

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 materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.
- Om de mogelijke oververhitting van het apparaat te vermijden moet het niet achter een decoratieve deur of een paneel geïnstalleerd worden.
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90°C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.
- Laat de voedingskabel uitsluitend door ervaren technisch personeel installeren en eventueel vervangen.



Voor dit apparaat

- 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.
- Vermijd dat harde en zware voorwerpen op de kookplaat kunnen vallen zodat deze niet kan beschadigd worden.
- Gebruik de kookplaat niet als in de oven het proces van de pyrolyse bezig is.
- Raak het oppervlak van de kookplaat niet aan, of reinig het niet, tijdens de functionering of wanneer de controlelampen van de restwarmte oplichten.
- Activeer de toetsblokkering indien u kinderen of huisdieren heeft die de kookplaat kunnen bereiken.
- 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.
- 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 glaskeramische oppervlak is schokbestendig, maar u dient te voorkomen dat er zware en harde voorwerpen vallen op de kookplaat: die zou kunnen breken als het om puntige voorwerpen gaat.
- Het glaskeramische kookoppervlak mag niet als steunvlak gebruikt worden.
- Verwijder eventueel aanwezige vloeistof van de dekplaat voor u die opent.
- Laat de kookplaat afkoelen voor u de dekplaat sluit.
- 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.



Waarschuwingen

- Overeenkomstig de bepalingen van de elektromagnetische compatibiliteit behoort de elektromagnetische inductieplaat tot Groep 2 en Klasse B (EN 55011).
- Dit apparaat voldoet aan de actueel toepasselijke normen en richtlijnen inzake elektromagnetische compatibiliteit en veiligheid. Wij raden dragers van een pacemaker aan om een minimumafstand van 20-30 cm tussen het werkende apparaat en de pacemaker te houden. Raadpleeg de fabrikant van de pacemaker voor overige informatie.

1.2 Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld om thuis voedsel te bereiden. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

1.3 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.

1.4 Identificatieplaatje

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

1.5 Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat en moet gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudig te bereiken plaats worden bewaard.

- Deze gebruiksaanwijzing aandachtig voor het gebruik van het apparaat doorlezen.



1.6 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. Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Voor de verwijdering van het apparaat:

- Snijd de voedingskabel af en verwijder de elektrische kabel en de stekker.

- Oude of gebruikte apparaten aan het einde van hun levensduur moeten door de gebruiker worden ingeleverd bij geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigd worden aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

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



Plastic verpakking Gevaar voor verstikking

- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.



1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

Waarschuwingen



Algemene waarschuwingen in verband met de gebruiksaanwijzing, veiligheid en verwerking van afgedankte producten.

Beschrijving



Beschrijving van het apparaat en de accessoires.

Gebruik



Informatie over het gebruik van het apparaat en de accessoires, kooktips.

Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.

Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Suggestie

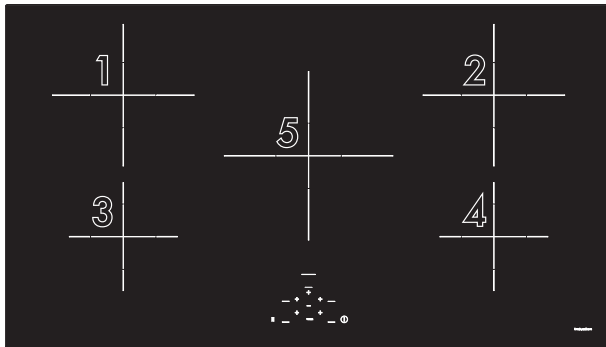
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving



Tabel van maximaal opgenomen vermogen (uitgedrukt in Watt)

Zone	Grootte H x L (mm)	Niveau 9	Booster	Double Booster
1 - 2	210 x 210	2300	3000	-
3 - 4	160 x 160	1400	1850	2100
5	250 x 250	2300	3000	-

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

Voordelen van inductiekoken

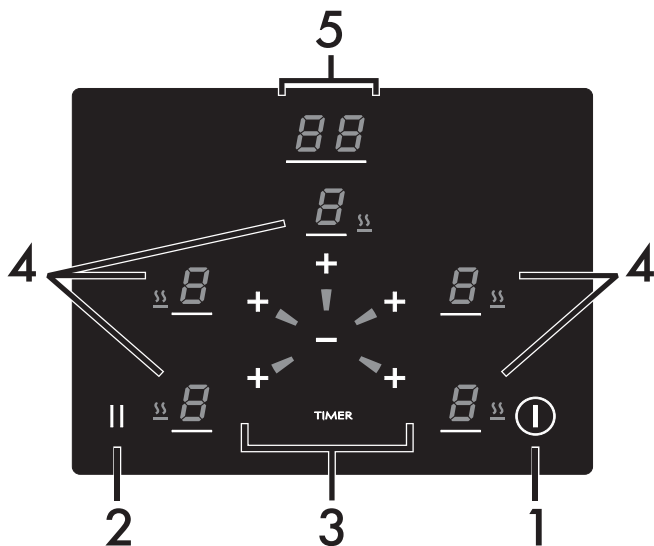


Het apparaat is voorzien van een inductiegenerator voor elke bereidingszone. Elke generator onder het glaskeramische oppervlak heeft een elektromagnetisch veld dat een thermische stroom op de onderkant van de pan veroorzaakt. In de inductiekookzone wordt de warmte niet meer overgedragen, maar direct 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.



2.2 Bedieningspaneel



- 1 Aan/Uit-knop
- 2 Functietoets pauze.
- 3 Gedeelte instelling bereidingszones en timer

i Deze zone is voorzien van 5 radiale leds die van de toets  naar de toetsen  lopen, en die oplichten om de activering van de overeenkomstige kookzone aan te geven.

- 4 Display bereidingszones
- 5 Display timer

Vermogensbeheer

De plaat is voorzien van een vermogensbeheermodule die het verbruik optimaliseert/bepert. 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 als laatste chronologisch ingestelde zone heeft de voorrang.



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



3 Gebruik

3.1 Waarschuwingen



Hoge temperatuur Gevaar op verbranding

- Draag hittebestendige handschoenen tijdens het gebruik.
- Raak het oppervlak van de kookplaat niet aan, of reinig het niet, tijdens de functionering of wanneer de controlelampen van de restwarmte oplichten.
- Plaats geen lege potten of pannen op de kookzones wanneer ze zijn ingeschakeld.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.
- Activeer de toetsblokkering indien u kinderen of huisdieren heeft die de kookplaat kunnen bereiken.
- 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.



Hoge temperatuur Brand- en ontploffingsgevaar

- Ontvlambare materialen niet in de buurt van het apparaat of direct onder de kookplaat gebruiken of bewaren.
- Gebruik geen dozen, gesloten bakjes, keukengerei en plastic potjes voor de bereiding.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waar vetten en olies kunnen vrijkomen.
- In geval van barsten of scheuren, en indien het apparaat niet kan uitgeschakeld worden, moet de stroomtoevoer uitgeschakeld worden en moet contact met de assistentie worden opgenomen.



Incorrect gebruik Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- Gebruik de kookplaat niet als in de oven het proces van de pyrolyse bezig is.
- Plaats nooit pannen op de kookplaat die geen perfect gladde en regelmatige bodem hebben.
- Vermijd dat harde en zware voorwerpen op de kookplaat kunnen vallen zodat deze niet kan beschadigd worden.
- Gebruik de kookplaat niet als werk- en/of snijvlak.



3.2 Voorbereiding

Om de eventuele vochtigheid te verwijderen die wordt opgehoopt tijdens de bewerkingen in de fabriek, voor een correcte functionering van de elektronische circuits en van de bedieningen:

1. Verwijder de beschermfolie van de externe oppervlakken van het apparaat en van de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens).

3.3 Het gebruik van de kookplaat

Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Het gebruik van de inductieplaat gebeurt door middel van sensortoetsen Touch-Control. Raak het symbool op het oppervlak van glaskeramiek lichtjes aan. Elke aanraking wordt bevestigd door een geluidssignaal.

Eerste inschakeling



Gedurende de eerste aansluiting op het stroomnet wordt een automatische controle uitgevoerd die alle controlelampen enkele seconden doet oplichten.

Om de kookplaat in te schakelen, drukt u

op toets ; er klinkt een pieptoon ter bevestiging van het inschakelen. De

displays van de kookzone geven 

weer.

Lijst van de symbolen



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



Pauzetoets: onderbreekt de werking van het apparaat.



Toets waarde hoger.



Toets waarde lager.



Toets activering timer.



Pictogram warming-functie.

Display bereidingszones



Geeft het gekozen vermogensniveau voor elke zone aan.

Display timer



Geeft de cijfers van de kookwekker en de timer voor bereiding met tijdinstelling weer.

Minimum diameter van de pan

Zorg ervoor dat de pannen een minimale diameter hebben die gelijk is aan die in de volgende tabel.

Zone	Ø minimaal (cm)	Ø aanbevolen (cm)
1 - 2	9 - 11	21
3 - 4	7 - 9	16
5	11 - 13	25



Onthoud daarbij het volgende:

- Plaats de pannen gecentreerd ten opzichte van de aangekruiste zones.
- Bedek het bedieningspaneel niet.
- Kom niet in de buurt van de randen van het glas.
- Een vleesrooster mag maximaal 36 x 25 cm groot zijn en mag alleen horizontaal op zone **5** gebruikt worden, na 2/3 minuten voorverwarmen op een laag vermogen.

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:

- Receptiënten 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.

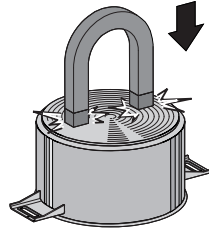
Niet geschikte houders:

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

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.

Het symbool  afgewisseld met  betekent dat de pan ongeschikt is of ontbreekt.



Gebruik uitsluitend pannen met een perfect vlakke onderkant, die geschikt zijn voor inductiekookplaten. Het gebruik van pannen met een onregelmatige bodem kan er voor zorgen dat het systeem niet goed werkt of dat het systeem de pan niet herkent.



Let op dat u de pannen niet op de voorste bedieningselementen van het apparaat plaatst.



Beperking van de bereidingsduur

De kookplaat is voorzien van een automatisch systeem dat de werkingsduur beperkt. Indien de instellingen van de kookzone niet gewijzigd worden, is de maximale werkingsduur van elke afzonderlijke zone afhankelijk van het geselecteerde vermogensniveau. Wanneer het mechanisme voor de beperking van de werkingsduur wordt geactiveerd, wordt de kookzone uitgeschakeld, hoort u een kort geluidssignaal en, als de zone heet is, worden de indicatoren van de restwarmte weergegeven.

Ingesteld vermogensniveau	Maximale bereidingsduur in uren
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

Bescherming tegen oververhitting

Wanneer de kookplaat voor een lange periode op het maximale vermogen wordt gebruikt, kan de elektronica moeite hebben om af te koelen als de omgevingstemperatuur hoog is.

Als de temperatuur van de interne elektronica de veiligheidslimiet overschrijdt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en wordt de tekst „ER21” weergegeven (zie „Foutcodes”).

Advies om energie te besparen

- De diameter van de basis van de pan mag niet groter zijn dan de breedte van de aangegeven bereidingszone.
- De pannen mogen niet worden geplaatst buiten de omtrek van de kookplaat en boven de bedieningen aan de voorkant.
- 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.



Indien de kookplaat en de oven gelijktijdig gebruikt worden, kan in bepaalde omstandigheden het maximale nuttige vermogen van uw elektrische installatie worden overschreden.



Vermogensniveaus


Het vermogen van de kookzone kan op verschillende niveaus geregeld worden. In de tabel vindt u de aanduidingen met betrekking tot de verschillende types van bereidingen.

Vermogensniveau	Geschikt voor:
0	Positie OFF
	Behouden van warmte/koken
1 - 2	Bereiding van beperkte hoeveelheden voedsel (minimale vermogens)
3 - 4	Normale bereiding
5 - 6	Bereidingen van grote hoeveelheden voedsel, het braden van grotere stukken
7 - 8	Braden, fruiten met meel
9	Braden
P / 	Braden / Aanbraden, koken (maximaal vermogen)*

* zie Booster- en Double Boosterfunctie

Inschakeling/uitschakeling van de plaat

Om de plaat te activeren, moet de toets

On/Off  minstens 1 seconde ingedrukt gehouden worden; herhaal deze laatste handeling om hem te deactiveren.



De kookplaat wordt automatisch binnen enkele seconde uitgeschakeld als geen enkel vermogen is gekozen.

Automatische inschakeling van de bereidingszone





De plaat is uitgerust met een automatisch detectiesysteem van de houders.



Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld:

- Plaats een houder (geschikt voor inductiekoken, niet leeg) op de bereidingszone die u wilt gebruiken.
- De toets van de zone waarop de pan is geplaatst gaat automatisch aan en toont  en de bijbehorende radiale led gaat branden.
- Selecteer de zone met de bijbehorende toets .

Regeling van de bereidingszone

Nadat u een kookzone gekozen hebt, gebruikt u de  en  toetsen om door de vermogensniveaus te lopen. Houd de toets ingedrukt om snel te scrollen. Het display van de gebruikte bereidingszone geeft het ingestelde vermogen aan.




De selectie van de vermogensniveaus is cyclisch, dat wil zeggen dat wanneer u het maximumniveau (Booster of Double

Booster) selecteert, de toets  de selectie vanaf niveau 0 opnieuw start, en dat u vanaf niveau 0 de niveaus in aflopende volgorde kunt selecteren met de toets .



Gebruik

Uitschakeling van de bereidingszone

Om een zone uit te schakelen, drukt u op de toetsen  of  tot niveau  is gekozen.



Als u alle zones tegelijkertijd wilt uitschakelen, houd dan de toets

On/Off  minstens 2 seconden ingedrukt.

Warming functie



Met deze functie kunt u al bereide gerechten warmhouden of het water aan de kook houden. Komt overeen met het vermogensniveau tussen **0** en **1**.

De Warming functie activeren nadat de kookplaat is geactiveerd:

1. Selecteer een bereidingszone met de toets ; het overeenkomstige display geeft  weer.
2. Druk nogmaals op ; op het display van de gekozen kookzone verschijnt het symbool  met daarnaast het symbool .

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

Boosterfunctie



Incorrect gebruik Gevaar op verbranding

- Gebruik de Booster- en Double Booster-functies niet voor het verwarmen van vet of olie, omdat deze vlam kunnen vatten.



Met deze functie kan het maximale vermogen van de bereidingszone gebruikt worden. Dit is nuttig om grote hoeveelheden water aan de kook te brengen.

Nadat u de kookplaat hebt aangezet en een kookzone hebt gekozen, gebruikt u de

toetsen  of  om het

vermogensniveau  op het display te kiezen. Het selecteren van een ander vermogensniveau is voldoende om de Boosterfunctie uit te schakelen.



Double Booster-functie (alleen voor zone 3 en 4)

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

Na de Booster-functie voor zone 3 of 4 geactiveerd te hebben, drukt u op toets



; achtereenvolgens worden de symbolen en weergegeven.

Het selecteren van een ander vermogensniveau is voldoende om de Double Boosterfunctie uit te schakelen.



De functies Booster en Double Booster blijven maximum 5 minuten actief, na deze tijdsduur wordt het vermogen automatisch verlaagd naar niveau 9.

Indicatoren van de restwarmte



Incorrect gebruik Gevaar op verbranding

- Let goed op kinderen, omdat ze de indicatoren van de restwarmte niet goed kunnen zien. De kookzones blijven na gebruik voor een bepaalde periode zeer warm, ook al zijn ze uitgeschakeld. Houd kinderen dus uit de buurt, zodat ze hun handen niet verbranden.

Na gebruik, en zelfs wanneer het apparaat uitgeschakeld is, vertonen de displays van de kookzones de volgende symbolen, in

volgorde van oplopende temperatuur:



, om aan te geven dat de overeenkomstige zone nog heet is.

Wanneer de temperatuur onder de veiligheidsdrempel daalt, verdwijnen de overeenkomstige indicators.

Tabel voor de bereidingen

In de onderstaande tabel worden vermogenswaarden weergegeven die ingesteld kunnen worden, en bij iedere waarde wordt het type van het te bereiden voedsel vermeld. De waarden kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en de smaak van de consument.

Vermogensniveau	Geschikt voor:
1 - 2	Voedsel opwarmen, kleine hoeveelheden water aan de kook te houden, sauzen met eidooiers of boter loskloppen.
3 - 4	Vaste en vloeibare voedingsmiddelen bereiden, water aan de kook houden, diepvriesproducten te ontdooien, omeletten van 2-3 eieren, fruit- en groentengerechten bereiden, verschillende bereidingen.
5 - 7	Bereiden van vlees, vis, groenten, gerechten met meer of minder water, bereiding van jam enz.
8-9	Gebraden vlees of vis, biefstukken, lever, stoven van vlees en vis, eieren, enz.
Booster en Double Booster	Water snel aan de kook brengen.



3.4 Speciale functies

Pauzefunctie



- Met deze functie kunt u de werking van alle kookzones en alle lopende timers onderbreken.
- De Pauzefunctie kan tot maximaal 10 minuten actief blijven, waarna het apparaat wordt uitgeschakeld.

Om de Pauzefunctie te activeren, terwijl ten minste één kookzone actief is, drukt u op

toets

Op de displays van alle kookzones verschijnt het symbool

en het pictogram

De Pauzefunctie deactiveren:

1. Druk op de toets
2. Druk vervolgens op een willekeurige toets
3. De pauzefunctie is nu gedeactiveerd en de eerder ingestelde functies worden hersteld.



- Tijdens de Pauzefunctie blijven de beperking van de bereidingsduur en de symbolen van restwarmte actief terwijl de Boosterfuncties uitgeschakeld worden.
- In geval van stroomuitval en het opnieuw inschakelen van de stroom wordt de pauzefunctie gedeactiveerd.

Toetsblokkering



Met deze functie is het mogelijk om alle toetsen van het apparaat uit te schakelen, met uitzondering van de toets . De blokkering blijft ingeschakeld ook wanneer de kookplaat uit- en opnieuw ingeschakeld wordt.

Deze functie is nuttig om onbedoelde activering (bv. door kinderen) te voorkomen. Om de Toetsblokkering te activeren, moet de kookplaat aan staan, zonder pannen erop en met de kookzones op **0**:

1. Houd de toetsen en tegelijkertijd ingedrukt; u hoort een geluidssignaal.
2. Onmiddellijk daarna drukt u op ; er zal nog een geluidssignaal worden uitgezonden.

De bediening is nu vergrendeld en op de displays van de kookzones knipperen de

symbolen gedurende ongeveer 10 seconden, waarna de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Wanneer de kookplaat weer aangezet wordt, geven de displays van de kookzone weer aan:

- Om de Toetsblokkering tijdelijk uit te schakelen, drukt u de toetsen en tegelijk in. Bij de volgende keer dat u de kookplaat aanzet, zal de blokkering hersteld zijn.
- Om de Toetsblokkering permanent uit te schakelen, volgt u de instructies die beschreven zijn voor de activering ervan.

Als een zone warm is, wordt het symbool afwisselend met het symbool weergegeven.



3.5 Werking timer

Kookwekker



- Met deze functie kan een timer geprogrammeerd worden, die na de ingestelde tijdsduur een geluidssignaal zal produceren. Deze functie onderbreekt de werking van de kookzones niet.
- De kookwekker blijft actief, ook wanneer het apparaat uitgeschakeld is.
- U kunt de timer tot maximaal 99 minuten instellen.

Nadat u de plaat aan heeft gezet zonder een kookzone te hebben geselecteerd:

1. Wacht ongeveer 10 seconden, de displays van de kookzones zullen beginnen te knippen.
2. Druk op de toets **TIMER**.
3. Op het display van de timer verschijnt  en de led eronder knippert.
4. Druk nogmaals op **TIMER** om de minuten te verhogen en op  om ze te verlagen. Houd de toets ingedrukt om snel vooruit te gaan.

Na enkele ogenblikken wordt de timer geactiveerd en begint het aftellen; de led eronder brandt constant.

Na het verstrijken van de tijd verschijnen op het display van de timer de cijfers „00“, vergezeld van een belsignaal. Druk op een willekeurige toets om het belsignaal te onderbreken.



Als er minder dan een minuut over is om af te tellen, toont het display de seconden die teruglopen, vergezeld van een knipperende led rechts onderaan.

De timer wijzigen en deactiveren



Als er meer dan één timer actief is, toont het display van de timer de resterende minuten van de timer die het dichtst bij het verstrijken van de tijd is.

De timer tijdens het aftellen wijzigen of deactiveren:

1. Druk op toets  om de kookplaat te activeren (als deze uit staat) en wacht 10 seconden. Als de kookplaat aan is, drukt u op toets **TIMER**.
- Het display van de timer toont resterende minuten voor het verstrijken van de tijd.
2. Druk op de toetsen **TIMER** of  om de tijd van de kookwekker te wijzigen of te resetten.
3. Na enkele ogenblikken begint de timer opnieuw met aftellen of wordt gedeactiveerd.




Bereiding met tijdsinstelling



- Met deze functie kan de automatische uitschakeling van elke bereidingszone aan het einde van de gewenste tijdsduur geprogrammeerd worden.
- Voor alle kookzones kan een bereiding met tijdsinstelling worden ingesteld.
- Een onafhankelijke timer kan worden ingesteld in combinatie met de kookwekker voor bereiding met tijdsinstelling.
- U kunt de timer tot maximaal 99 minuten instellen.

Om een bereiding met tijdsinstelling te programmeren, moet u eerst een kookzone

kieszen met een van de toetsen .

De instelling, wijziging en uitschakeling van timers voor bereiding met tijdsinstelling volgen dezelfde logica als de kookwekker (zie de desbetreffende instructies - „Werking timer“), na de betrokken kookzones geselecteerd te hebben.

Zodra een timer voor het koken geactiveerd is, gaat er een led branden rond het timerdisplay die de positie van de betreffende kookzone aangeeft (b.v.: zone linksvoor en zone rechtsachter:





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.
 - In de displays van de kookzones verschijnt het knipperende symbool .
2. Druk onmiddellijk daarna op de pauzetoets  om de eerder actieve functies te herstellen.

Herstelbare functies:

- 1 Vermogensniveaus van de bereidingszones.
 - 2 Kookwekker en bereidingen met tijdsinstelling.
 - 3 Verwarmingsversneller.
 - 4 Functies Booster en Double Booster.
 - 5 Toetsblokkering.
- Alle andere functies worden niet hersteld.



3.6 Foutcodes

In geval van storingen of abnormaal gedrag geeft het apparaat de overeenkomstige foutcode weer op het display van de bereidingszones.

De foutcodes beginnen altijd met „E..“ of „Er..“, gevolgd door een cijfer.

Hieronder worden de foutcodes weergegeven die zonder technische assistentie kunnen worden opgelost.

- **Er03:** Verwijder mogelijke materialen of houders van de voorste bedieningselementen.
- **E2:** Controleer of de houders geschikt zijn voor inductiekoken en of ze niet leeg zijn; laat het apparaat afkoelen.



Neem contact op met de technische assistentie als deze foutcodes regelmatig verschijnen.

Noteer, voor alle andere foutmeldingen, indien mogelijk de weergegeven foutcodes en neem contact op met de technische assistentie.



4 Reiniging en onderhoud

4.1 Waarschuwingen



Incorrect gebruik
Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Mors tijdens de bereiding geen suiker of zoete mengsels op de kookplaat.
- Plaats geen materialen of stoffen die zouden kunnen smelten (plastic of aluminium).
- Houd de kookplaat altijd schoon, en plaats geen enkel voorwerp op de sensortoetsen.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes). Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.

4.2 Reiniging van de oppervlakken

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

4.3 Wekelijkse gewone reiniging

Reinig en verzorg de kookplaat wekelijks 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.

4.4 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.

4.5 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.

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.



5 Installatie

5.1 Elektrische aansluiting



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Schakel de algemene stroomtoevoer uit
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90°C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.

Algemene informatie

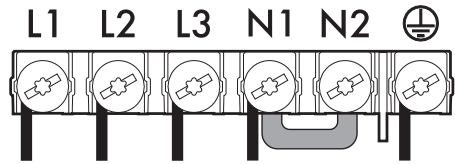
Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje.

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.

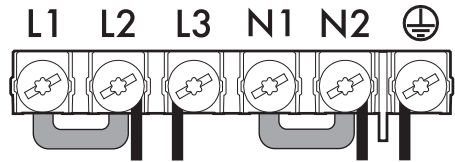
Het apparaat kan op de volgende manieren worden aangesloten, afhankelijk van het model:

- 380-415 V 3N~



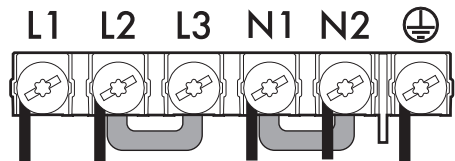
Vijfpolige kabel 5 x 2,5 mm².

- 220-240 V 3~ / 380-415 V 2N~



Vierpolige kabel 4 x 4 mm².

- 220-240 V 1N~



Vijfpolige kabel 5 x 4 mm².



Gebruik voor elke aansluiting de meegeleverde geleiderbruggen.

Vaste aansluiting

Rust de voedingslijn uit met een meerpolige onderbrekingsinrichting, overeenkomstig de installatienormen.

De onderbrekingsinrichting dient op een eenvoudig te bereiken plaats en in de



nabijheid van het apparaat te zijn aangebracht.



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.

Test

Voer na de installatie een korte test uit. Bij een slechte werking van het apparaat, terwijl u heeft geconstateerd dat u de instructies correct heeft uitgevoerd, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en het dichtstbijzijnde Technische Servicecentrum informeren.

5.2 Voor de installateur

- De kabel voor de verbinding met het stroomnet mag niet verbogen of vastgeklemd worden.
- 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.

5.3 Menu voor vermogensbeperking (uitsluitend voor de installateur)

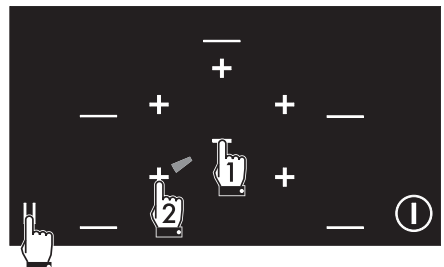


- Dit apparaat is in de fabriek geconfigureerd om te werken met een vermogen van **7,4 kW**.
- Het technische menu heeft in totaal 4 opties, gemarkeerd met de letter „C” en een progressief nummer, die op hun beurt verschillende instelniveaus hebben.

Toegang tot het technische menu

Om het door het apparaat opgenomen maximale vermogen te kunnen wijzigen, moet het technische menu geopend worden. Bij de eerste aansluiting op het lichtnet, of na het loskoppelen en weer aansluiten van het apparaat, moeten binnen 2 minuten deze aanwijzingen opgevolgd worden:

1. Houd  ingedrukt.
2. Druk, met de  toets ingedrukt, op ; u hoort een geluidssignaal.
3. Onmiddellijk daarna drukt u op toets  van de zone linksvoor; er klinkt opnieuw een geluidssignaal.






Installatie

Nu is de toegang tot het technische menu volbracht en kunnen de toetsen worden losgelaten.

Op het display van de zone linksvoor verschijnt de code die bij de optie hoort: het

symbool  verschijnt afwisselend met

. Het display van de zone linksachter


toont de instelniveaus die overeenkomen met de vermogensniveaus, die gekozen

kunnen worden met de toets  op de zone linksvoor.



Het is alleen mogelijk de instelniveaus in opgaande volgorde te doorlopen: zodra het maximumniveau bereikt is, keert de selectie terug naar het begin.




In het technisch menu is het mogelijk om, met de toets , toegang te krijgen tot de opties met de aanduidingen „C1“, „C2“ en „C3“, maar het is niet mogelijk om de instelniveaus ervan te selecteren.

Het technische menu verlaten

Om het technische menu te verlaten en de wijzigingen op te slaan:

1. Druk op toets ; op alle displays van de kookzones verschijnt het symbool

, vergezeld van een geluidssignaal.

2. Druk op een willekeurige toets; alle lampjes gaan enkele ogenblikken branden en het apparaat wordt uitgeschakeld.

Om het technische menu te verlaten en de wijzigingen te annuleren:

1. Druk op toets ; het apparaat wordt opnieuw opgestart.

Tabel van instelniveaus en vermogensniveaus

Instelniveaus	Vermogensniveau (kW)
0 (standaard)	7,4
1	6,0
2	5,5
3	5,0
4	4,5
5	4,0
6	3,6
7	3,0
8	2,5

5.4 Veiligheidswaarschuwingen



Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat
Brandgevaar

- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.
- Het ventilatierooster, dat zich vooraan het product bevindt, mag nooit worden afgesloten.

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



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 minimale afstanden van de vrije delen van het vlak op de achterzijde moeten gerespecteerd worden, zoals wordt aangeduid op de afbeelding van de montage.

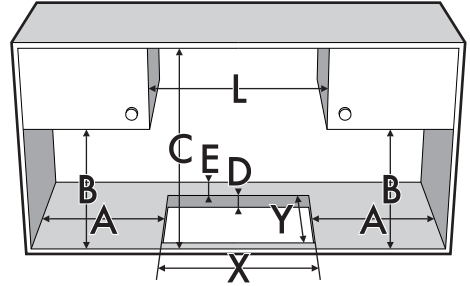
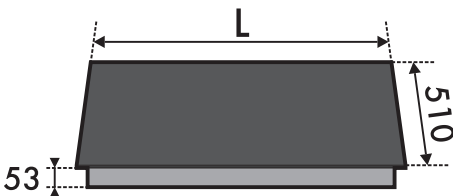
5.5 Insnijding van het werkblad



De volgende ingreep vergt metsel- en/of timmerwerk, en moet dus uitgevoerd worden door een bevoegd technicus. De installatie kan uitgevoerd worden op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met kunststof gelamineerd hout, mits het hittebestendig is ($>90^{\circ}\text{C}$).

Maak een opening met de aangeduide afmetingen in het werkblad van het meubel (mm).

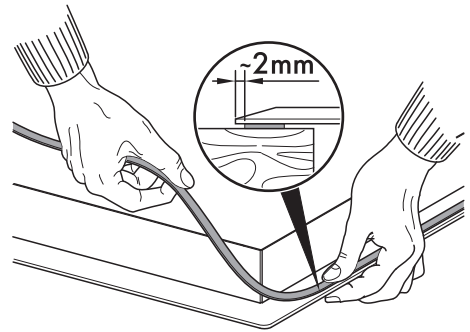
Afmetingen inbouw



L		X		Y	
900		839 ÷ 844		482 ÷ 486	
A	B	C	D	E	
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50	

Pakking van de kookplaat

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



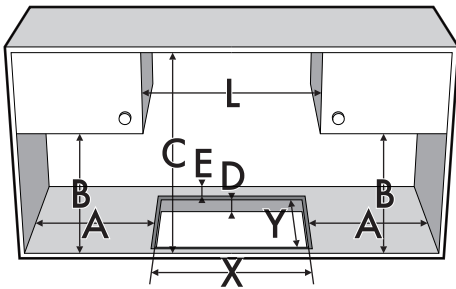
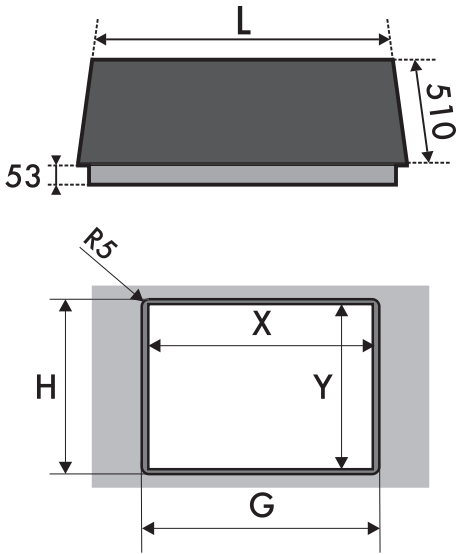
Bevestig de kookplaat niet met behulp van silicone. Indien dit toch wordt gedaan, kan de kookplaat niet verwijderd worden zonder deze te beschadigen.



Installatie

Vlakkbouw

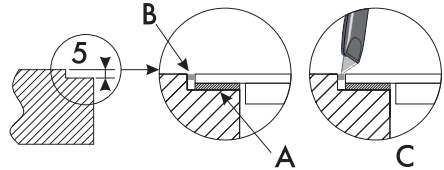
Voor dit type van kookplaten moet de opening gefreesd worden indien de kookplaat gelijk met de rand van het werkblad moet geïnstalleerd worden.



L	H	G	X	Y
900	514	904	839 ÷ 844	482 ÷ 486
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20 ÷ 60	min. 50

Nadat de zelfklevende pakking (A) is aangebracht en de kookplaat is voorzien van de beugels en geplaatst is, moeten de randen met isolerende silicone (B) worden gevuld; verwijder het eventuele teveel aan product.

Als de kookplaat moet worden verwijderd, moet het silicone met behulp van een mesje worden weggesneden voordat wordt geprobeerd om de plaat te verwijderen (C).



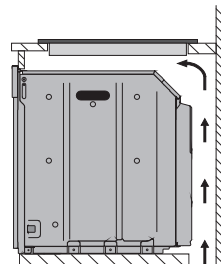
5.6 Inbouw

Op inbouwruimte voor oven



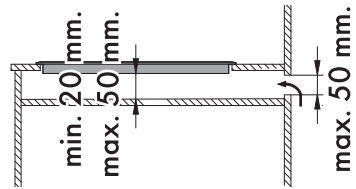
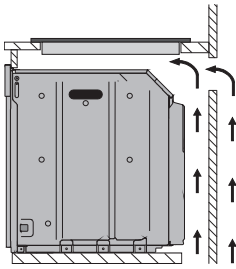
Wanneer de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze voorzien worden van een ventilator voor de koeling.

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.





met opening onderaan



met opening achteraan

met opening onderaan en achteraan



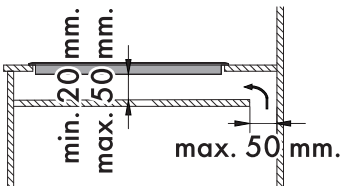
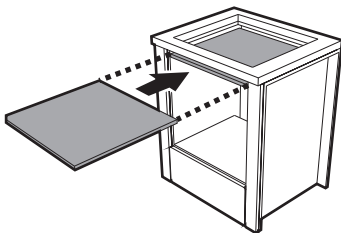
Als geen dubbele houten bodem wordt geïnstalleerd, kan de gebruiker ongewenst hete of scherpe onderdelen raken.

Op neutrale ruimte of laden

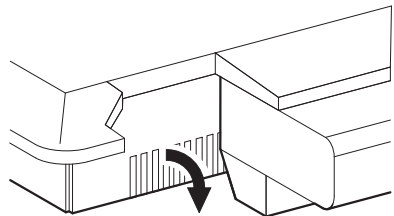
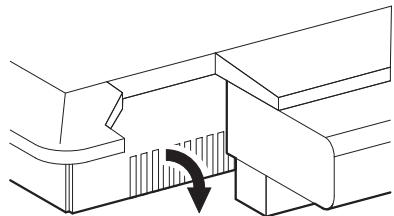
Wanneer andere meubelen (zijwanden, laden, enz.), afwasautomaten of koelkasten aanwezig zijn onder de kookplaat, moet een dubbele houten bodem worden geïnstalleerd op een minimum afstand van **20 mm** van de onderkant van de kookplaat, zodat toevallig contact wordt vermeden. De dubbele bodem mag alleen met geschikt gereedschap worden verwijderd.

Ventilatie

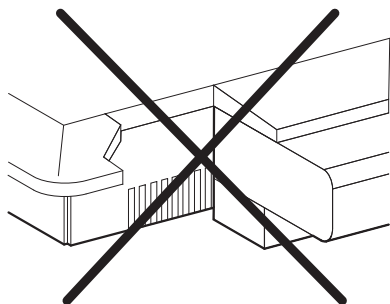
Hieronder worden twee juiste installaties met voldoende ventilatie en een verkeerde installatie getoond.



met opening onderaan



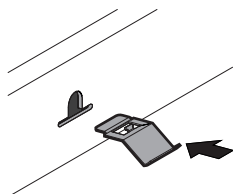
N



Bevestigingsklemmen

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.

