

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	100
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	100
1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant	101
1.3 Beoogd gebruik	101
1.4 Verwerking	101
1.5 Identificatieplaatje	102
1.6 Deze gebruiksaanwijzing	102
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	102
2 Beschrijving	103
2.1 Algemene beschrijving	103
2.2 Symbolen	105
2.3 Beschikbare accessoires	105
3 Gebruik	106
3.1 Waarschuwingen	106
3.2 Voorafgaande handelingen	107
3.3 Gebruik van de kookplaat	107
4 Reiniging en onderhoud	115
4.1 Waarschuwingen	115
4.2 Reiniging van de oppervlakken	115
4.3 Wekelijks gewone reiniging	115
4.4 Voedselvlekken of -resten	115
4.5 Oplossingen voor problemen...	116
5 Installatie	117
5.1 Elektrische aansluiting	117
5.2 Veiligheidswaarschuwingen	119
5.3 Insnijding van het werkblad	119
5.4 Inbouw	120
5.5 Bevestigingsklemmen	121
5.6 Bevestigingsbeugels	121
5.7 Kookplaten met rechte rand	122

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het toestel te behouden.

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: www.smeg.com



1 Waarschuwingen

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik.
- Raak geen warmte-elementen delen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op het apparaat tijdens gebruik ervan.
- Schakel het apparaat uit na gebruik ervan.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.

- Voer geen wijzigingen uit op het apparaat.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- 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).
- Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Ga niet op het apparaat zitten.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- Gebruik het apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.



Voor dit apparaat

- Verwijder eventueel aanwezige vloeistof van de dekplaat voor u die opent.
- Laat de kookplaat afkoelen voor u de dekplaat sluit.
- 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.

1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen tengevolge:

- 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;
- gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

1.3 Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in een huishoudelijke omgeving. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- 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.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

1.4 Verwerking



Het apparaat moet gescheiden ingezameld worden (richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Verwijdering van het apparaat:

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



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

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



Waarschuwingen

- De gebruiker moet het apparaat dus aan het einde van het gebruik toekennen aan geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of het overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

Het apparaat zit 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.

1.5 Identificatieplaatje

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

1.6 Deze gebruiksaanwijzing

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

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.

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

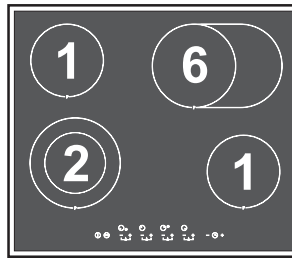
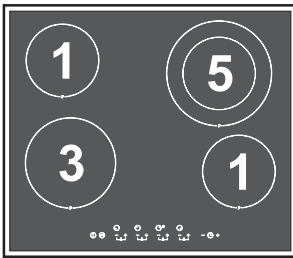
2.1 Algemene beschrijving

Het toestel heeft kookzones met verschillende diameters en vermogens, afhankelijk van het model. De positie en de warmte van de bereidingszones worden afgebakend binnen de diameters van de cirkels die zijn aangeduid op het glas.

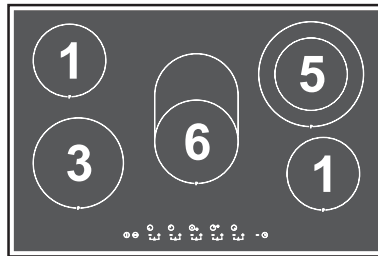
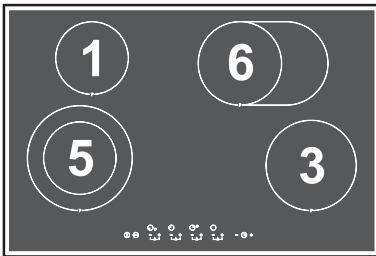
De kookzones zijn van het type HIGH-LIGHT, ze lichten op na enkele seconden en de verwarming kan geregeld worden door middel van de bedieningen op het frontpaneel.

De bereidingszones met twee of drie concentrische cirkels hebben een dubbele of driedubbele verwarming: binnen de kleine diameter of binnen beide diameters.

Positie van de bereidingszones: kookplaten met omlijsting

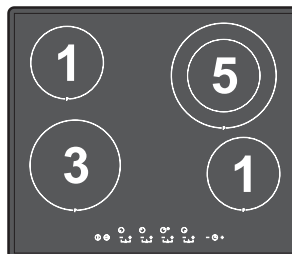
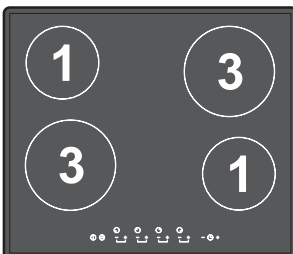


60 cm



70 cm

Positie van de bereidingszones: kookplaten zonder omlijsting

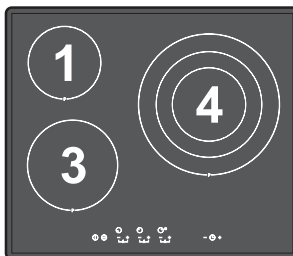
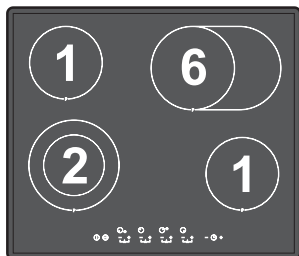


60 cm

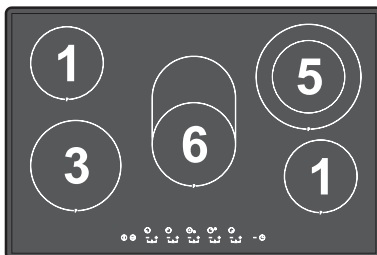
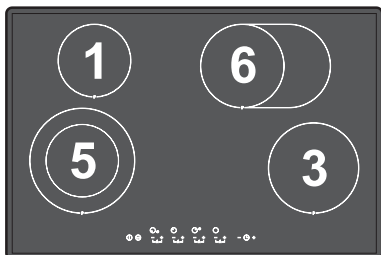
Z



Beschrijving



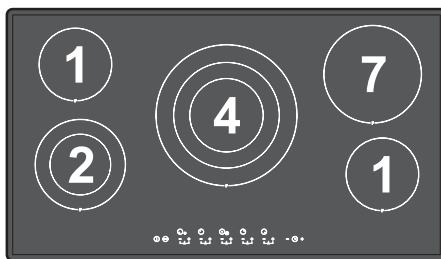
60 cm



70 cm



30 cm



90 cm

Zone	Externe diameter (mm)	Max. geabsorbeerde vermogen (W)*	Interne diameter (mm)	Max. geabsorbeerde vermogen (W)*	Tussendiameter (mm)	Max. geabsorbeerde vermogen (W)*
1	150	1200	-	-	-	-
2	185	2000	124	800	-	-
3	185	1800	-	-	-	-
4	290	2700	150	1950	216	1050
5	215	2400	148	1100	-	-
6	ovale plaat	2200	170	1400	-	-
7	200	2000	-	-	-	-

* de vermogens zijn slechts indicatief, en kunnen variëren afhankelijk van de geselecteerde instellingen en de netspanning.



2.2 Symbolen

Toets ON/OFF

Voor de inschakeling of uitschakeling van de kookplaat.

Toets blokkering bedieningen

Als deze toets 3 seconden lang ingedrukt wordt gehouden, wordt de blokkering van de bedieningen geactiveerd of gedesactiveerd.

Toets toename

Vergroot het vermogensniveau en verlengt de bereidingsduur.








Toets afname

Verlaagt het vermogensniveau of verkort de bereidingsduur.

Toets timer

Activeert de kookwekker of de timer voor de automatische uitschakeling.

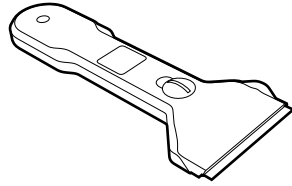
Kookzones

-  Links vooraan
-  Links achteraan
-  Centraal brander
-  Rechts achteraan
-  Rechts vooraan
-  Vooraan (enkel versie 30 cm)
-  Achteraan (enkel versie 30 cm)


 of  duiden aan dat de naastgelegen bereidingszones meervoudig zijn.


2.3 Beschikbare accessoires

Schraper



Nuttig voor de reiniging van de kookplaat.

 De ovenaccessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.

 De originele bijgeleverde of optionele accessoires kunnen worden aangevraagd bij erkende verdelers. Gebruik enkel de originele accessoires van de constructeur.



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 bereidingszones wanneer ze zijn ingeschakeld.
- Houd kinderen van jonger dan 8 jaar uit de buurt wanneer het toestel in werking is.
- Activeer de blokkering van de bedieningen indien u kinderen of huisdieren heeft die de kookplaat kunnen bereiken.
- De bereidingszones 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

- Houd ontvlambare materialen uit de buurt van het toestel of direct onder de kookplaat.
- Gebruik geen dozen, gesloten bakjes, keukengerei en plastic potjes voor de bereiding.
- Laat het toestel niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waar vetten en olies kunnen vrijkomen.
- In geval van barsten of scheuren, en indien het toestel niet kan uitgeschakeld worden, moet de stroomtoevoer uitgeschakeld worden en moet de assistentiedienst gecontacteerd worden.



Incorrect gebruik. 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 effen en regelmatige bodem hebben.
- Vermijd dat harde en zware voorwerpen op de kookplaat kunnen vallen zodat deze niet kan beschadigd worden.
- In geval van barsten of scheuren, moet het toestel onmiddellijk uitgeschakeld worden, moet de stroomtoevoer uitgeschakeld worden en moet de assistentiedienst gecontacteerd worden.
- Gebruik de kookplaat niet als werken/of snijvlak.



3.2 Voorafgaande handelingen

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 toestel en van de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens).
3. Positioneer een volle pan water op elke bereidingszone vooraan, en schakel het maximum vermogen minstens 30 minuten lang in.
4. Schakel na 30 minuten de bereidingszones vooraan uit, en herhaal de handeling op de bereidingszones achteraan en op de eventuele centrale bereidingszone.
5. Indien de bedieningen nadat deze handelingen zijn uitgevoerd niet correct zouden functioneren, kan het noodzakelijk zijn om de handeling langer uit te voeren tot de vochtigheid helemaal is verdampt.



Gedurende de eerste aansluiting op het stroomnet wordt een automatische controle uitgevoerd die alle controlelampen enkele seconden doet oplichten. Het kan zijn dat op de displays het opschrift **H** verschijnt, die aanduidt dat de kookplaat gedurende de testfase in de fabriek werd uitgeschakeld terwijl de restwarmte actief was. Deze signalering wordt na 5 minuten automatisch gedesactiveerd.

3.3 Gebruik van de kookplaat

Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Het gebruik van de kookplaat gebeurt door middel van sensortoetsen Touch-Control.

Het vermogen van de bereidingszone kan op verschillende niveaus geregeld worden.


Raak het symbool op het oppervlak van glaskeramiek lichtjes aan. Elke aanraking wordt bevestigd door een geluidssignaal.



De pannen en potten mogen de sensortoetsen niet bedekken omdat anders het toestel toevallig kan gedesactiveerd worden.

Z

Inschakeling van de kookplaat

Om de kookplaat in te schakelen, moet de toets **ON/OFF**  3 seconden lang ingedrukt gehouden worden.

Indien binnen 30 seconden na de inschakeling geen enkele functie wordt geactiveerd, zal de kookplaat automatisch uitgeschakeld worden.



Als de functie "blokkering bedieningen" is geactiveerd, zullen de displays het opschrift **b**  of **6L**  weergeven (afhankelijk van het model) nadat de toets **ON/OFF**  3 seconden lang werd ingedrukt. Houd de toets Blokkering bedieningen  minstens 3 seconden ingedrukt.



Gebruik

Inschakeling van de enkele bereidingszone

1. Handel op de toetsen **Toename** om de gewenste bereidingszone te activeren nadat de kookplaat is ingeschakeld. Het display geeft het symbool weer.
2. Handel nogmaals op de toets **Toename** . Het display geeft het symbool of weer (afhankelijk van het model) wat aangeeft dat het maximum vermogen van de bereidingszone is ingeschakeld.
3. Handel op de toetsen **Toename** en **Afname** om het gewenste vermogen te vergroten of te verkleinen.

Inschakeling van de dubbele bereidingszone

1. Nadat het maximum vermogen of is ingeschakeld (afhankelijk van het model), moet op de toetsen **Toename** gedrukt worden. Op het display licht naast het vermogen een lichtpuntje op dat aangeeft dat de dubbele bereidingszone of is ingeschakeld (afhankelijk van het model).
2. Handel op de toetsen **Toename** en **Afname** om het gewenste vermogen te vergroten of te verkleinen.



Indien de toets **Toename** wordt ingedrukt wanneer het maximum vermogen of van de bereidingszone (afhankelijk van het model) is ingesteld, zal de bereidingszone gedisactiveerd worden ().



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



Indien de toets **Toename** wordt ingedrukt wanneer het maximum vermogen of van de bereidingszone (afhankelijk van het model) is ingesteld, zal de bereidingszone gedisactiveerd worden ().



Inschakeling van de driedubbele bereidingszone

1. Nadat het maximum vermogen **9** of **P** is ingeschakeld (afhankelijk van het model), moet op de toetsen **Toename** **+** gedrukt worden. Op het display licht naast het vermogen een lichtpuntje op dat aanduidt dat de interne bereidingszone **9** of **P** is ingeschakeld (afhankelijk van het model).
2. Druk nogmaals op de toets **Toename** **+** om de bereidingszone helemaal te activeren. Op het display licht naast het vermogen een lichtpuntje op dat aanduidt dat de complete bereidingszone **9** of **P** is ingeschakeld (afhankelijk van het model).
3. Handel op de toetsen **Toename** **+** en **Afname** **-** om het gewenste vermogen te vergroten of te verkleinen.



Indien de toets **Toename** **+** wordt ingedrukt wanneer het maximum vermogen **9** of **P** van de bereidingszone (afhankelijk van het model) is ingesteld, zal de bereidingszone gedesactiveerd worden (**0**).

Versneller

Met deze functie kan het geselecteerde verwarmingsniveau sneller bereikt worden. De bereidingszones zullen ingeschakeld worden aan het maximum vermogen; het vermogen zal afnemen wanneer het geselecteerde vermogensniveau wordt bereikt.

1. Druk gelijktijdig op de toetsen **Toename** **+** en **Afname** **-** van de bereidingszone waar de functie van de versneller moet geactiveerd worden. Het display zal het opschrift **A** knipperend weergeven.
2. Selecteer met de toetsen **Toename** **+** en **Afname** **-** een vermogensniveau tussen **1** en **9** (ook in de dubbele of de driedubbele modaliteit). Het display zal afwisselend het opschrift **A** en het net geselecteerde vermogen weergeven.



Verwarmings tijden met functie **A** geactiveerd:

- Vermogensniveau 1: **2 minuten**
- Vermogensniveau 2: **3 minuten**
- Vermogensniveau 3: **4 minuten**
- Vermogensniveau 4: **5 minuten**
- Vermogensniveau 5: **6 minuten**
- Vermogensniveau 6: **7 minuten**
- Vermogensniveau 7: **8 minuten**
- Vermogensniveau 8: **10 minuten**
- Vermogensniveau 9: **12 minuten**




Nadat de functie van de versneller **A** werd geactiveerd, zal de bereidingszone weer de normale staat bereiken indien binnen 5 seconden geen vermogensniveau wordt geselecteerd.




Blokkering van de bedieningen

De blokkering van de bedieningen is een mechanisme waarmee het toestel kan worden beschermd tegen toevallig of onjuist gebruik. De blokkering kan worden geactiveerd wanneer de kookplaat is in- of uitgeschakeld, en kan handig zijn om het toevallig wijzigen van de instellingen te voorkomen.


1. Nadat de bereidingszone is ingeschakeld, moet minstens 2 minuten lang op de toets **Blokkering bedieningen**  gedrukt worden. Op de toets verschijnt een lichtpuntje dat aanduidt dat de bedieningen zijn geblokkeerd, en bij elke druk op eender welke toets worden het opschrift **bl**  of **00**  weergegeven (afhankelijk van het model).

2. Houd de toets **Blokkering bedieningen**  minstens 2 seconden ingedrukt. Het lichtpuntje boven het symbool gaat uit, wat aanduidt dat de bedieningen gedeblokkeerd zijn en dus alle toetsen kunnen gebruikt worden.



Voor veiligheidsredenen blijft de toets **ON/OFF**  actief wanneer minstens één bereidingszone is ingeschakeld. De volledige plaat kan op elk moment uitgeschakeld worden, ook al is de blokkering ingeschakeld.

Restwarmte

Als de bereidingszone na de uitschakeling nog warm is, wordt het opschrift **H**  weergegeven op het display.



Kinderen kunnen de aanduiding van de restwarmte moeilijk zien. De bereidingszones 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.

Timer kookwekker (enkel op sommige modellen)

Met deze functie kan een kookwekker geprogrammeerd worden, die na afloop van de ingestelde tijdsduur (van 1 tot 99 minuten) een geluidssignaal zal produceren.

1. Druk op de toets **Timer** . Het display zal het opschrift **00**  weergeven wat aanduidt dat de timer kan gewijzigd worden.
2. Druk op de toetsen **Toename**  of **Afname**  om de gewenste tijd van de kookwekker in te stellen (houd de toetsen ingedrukt om sneller vooruit te gaan).
3. Na de ingestelde tijdsduur zal de gebruiker gewaarschuwd worden met een reeks geluidssignalen. Om deze signalering te onderbreken, moet op de toets **Timer**  gedrukt worden.



4. Om de timer kookwekker te desactiveren tijdens de werking, moet de waarde op nul gesteld worden met behulp van de toets **Afname** . De timer zal gedesactiveerd worden wanneer op het display het opschrift verschijnt.



De timer kan gebruikt worden wanneer de kookzones in- en uitgeschakeld zijn.



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

4. Druk op de toets **Timer** , om de ingestelde tijdsduur te wijzigen, tot een lichtpuntje verschijnt onder de bedieningen van de bereidingszone die gewijzigd moet worden.
5. Na de eerder ingestelde tijdsduur zal de kookzone uitgeschakeld worden en zal de gebruiker gewaarschuwd worden met een reeks geluidssignalen. Om deze signalering te onderbreken, moet op eender welke toets gedrukt worden.



Als de timer van de automatische uitschakeling wordt geactiveerd zonder dat een bereidingszone actief is, gedraagt de timer zich als een gewone kookwekker.

Automatische uitschakeling timer (enkel op sommige modellen)

Met deze functie kan de automatische uitschakeling van elke bereidingszone na afloop van een bepaalde tijdsduur (van 1 tot 99 minuten) geprogrammeerd worden.

1. Druk op de toets **Timer** . Het display zal het opschrift weergeven wat aangeeft dat de timer kan gewijzigd worden.
2. Druk nogmaals op de toets **Timer** . Als minstens één bereidingszone is geactiveerd, verschijnt een lichtpuntje onder de bedieningen van de eerste actieve zone (van links naar rechts).
3. Nu kan de tijd voor de automatische uitschakeling ingesteld worden met behulp van de toetsen **Toename** of **Afname** (houd de toetsen ingedrukt om sneller vooruit te gaan), of kan nog een bereidingszone geselecteerd worden met de toets **Timer** .

Secundair menu

De kookplaat beschikt over een secundair menu waarmee bepaalde parameters kunnen geactiveerd of gedesactiveerd worden:

1 = Automatische blokkering

bedieningen: met deze modaliteit zal de blokkering van de bedieningen één minuut na de laatste handeling van de gebruiker automatisch geactiveerd worden.

2 = Showroom:

met deze modaliteit schakelt het toestel alle verwarmingselementen uit, maar blijft het bedieningspaneel actief (handig voor demonstraties in de winkel). Elke minuut verschijnt het opschrift één seconde lang. Om de kookplaat normaal te gebruiken, moet deze modaliteit ingesteld worden op .

3 = ECO-logic (enkel op sommige modellen):

met deze modaliteit regelt de elektronica van de plaat automatisch de vermogens om het ingestelde maximum verbruik te respecteren: 2,8 of 4 kW. Om de plaat aan het maximum vermogen te



Gebruik

gebruiken, moet deze modaliteit ingesteld worden op **n**.

Bij de eerste installatie moeten, binnen 2 minuten nadat de stroomtoevoer naar de kookplaat werd ingeschakeld, de toetsen

Toename **+** en **Afname** **-** van de eerste bereidingszone ingedrukt gehouden worden (diegene nabij het symbool **☐**).

Het display van de bereidingszone zal het nummer van de instelling die gewijzigd wordt (**1: Automatische blokkering bedieningen, 2: Showroom, 3: ECO-logic**) en daarnaast de waarde weergeven (**5**: geactiveerd, **n**: gedesactiveerd).

Bijvoorbeeld **1 n** duidt aan dat de **Automatische blokkering van de bedieningen** gedesactiveerd is.

Druk op de toetsen **Toename** **+** of **Afname** **-** om de instelling op de waarden **5** of **n** te wijzigen.

Indien de parameter **ECO-logic** wordt gewijzigd, kunnen de volgende waarden **3** (2,8 kW), **4** (4 kW), **n** (maximum verbruik) geselecteerd worden. Om verder te gaan en de volgende instellingen te wijzigen, moet op de toets **Blokkering bedieningen** **☐** gedrukt worden.



Als de kookplaat reeds geïnstalleerd is en gebruikt wordt, moet de stroomtoevoer van de kookplaat uitgeschakeld worden. Schakel de stroom weer in binnen 2 minuten, en handel zoals hierboven werd beschreven.

Praktisch advies voor het gebruik van de kookplaat

- De diameter van de basis van de pan moet overeenkomen met de diameter van de bereidingszone.



- Tijdens de aankoop van een pan moet u controleren of de aangeduide diameter de bodem of de bovenkant van het recipiënt betreft, omdat deze laatste bijna altijd groter is dan de bodem.
- De bodem van de recipiënten moet dik en perfect vlak zijn. Bovendien moet deze schoon en droog zijn (dit geldt ook voor de kookplaat).
- 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 bewaard blijven die het voedsel bevat.
- 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.
- Gebruik geen recipiënten van gietijzer of met een ruwe bodem.



Indicatieve tabel van de bereidingen

Vermogensniveau	Type bereiding	Geschikt voor...
0	Positie OFF	Uit
U	Rechaud	Het opwarmen van gerechten
1	Voortzetting van de bereiding van beperkte hoeveelheden voedsel (minimum vermogen)	Om boter, chocolade en dergelijke te smelten.
2	Voortzetting van de bereiding van beperkte hoeveelheden voedsel	Om voedsel te verwarmen, kleine hoeveelheden water aan de kook te houden, om sauzen met eidooiers of boter te kloppen.
3 - 4	Voortzetting van de bereiding	Om vaste en vloeibare voedingsmiddelen te verwarmen, water aan de kook te houden, diepvriesproducten te ontdooien, voor omeletten van 2-3 eieren, om fruit- en groentegerechten te bereiden, verschillende bereidingen.
5	Het bereiden van grote hoeveelheden voedsel	Water aan de kook houden, omeletten van 4-6 eieren, gerechten van fruit en groenten, verschillende bereidingen
6	Het bereiden van grote hoeveelheden voedsel, braden	Het stoven van vlees, vis, groenten, gerechten met meer of minder water, bereiding van jam enz.
7 - 8	Het braden van grote stukken, het fruiten met meel	Gebraden vlees of vis, biefstuk, lever, gestoofd vlees en vis, eieren, enz.
9 - P*	Braden, Bruin braden, bereiden (maximum vermogen)	Bakken van aardappelen in olie enz., het snel aan de kook brengen van water.

* enkel op sommige modellen



Beperking van de bereidingsduur

De kookplaat is voorzien van een automatisch systeem dat de werkingsduur beperkt.

Als de instellingen van de bereidingszone niet worden gewijzigd; de maximale werkingsduur van elke zone hangt af van het geselecteerde vermogensniveau.

Wanneer het mechanisme voor de beperking van de werkingsduur wordt geactiveerd, wordt de bereidingszone uitgeschakeld, hoort u een kort geluidssignaal en wordt het symbool **H** weergegeven op het display.



Maximum bereidingsduur:

- Vermogensniveau 1: **10 uren**
- Vermogensniveau 2: **6 uren**
- Vermogensniveau 3: **5 uren**
- Vermogensniveau 4: **4 uren**
- Vermogensniveau 5: **3 uren**
- Vermogensniveau 6: **2 uren**
- Vermogensniveau 7: **2 uren**
- Vermogensniveau 8: **2 uren**
- Vermogensniveau 9: **1 uur**

Bescherming tegen oververhitting

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

In dit geval grijpt een systeem in dat de stroomtoevoer naar de bereidingszones vooraan onderbreekt, en verschijnen op het display de knipperende opschriften **H** en **E**.

Als de temperatuur van de elektronische kaart niet wordt verlaagd, zal het mechanisme de stroomtoevoer naar alle kookzones onderbreken en zal het opschrift **H E E E** worden weergegeven (enkel op sommige modellen).

Wanneer de temperatuur onder het waarschuwniveau daalt, kan de bereiding hervat worden.

Andere functies

In geval van de gelijktijdige of lange activering van drie of meer bedieningen (bijvoorbeeld: als gevolg van een pan die onvrijwillig werd geplaatst of het morsen van water) desactiveert een automatisch systeem alle bereidingszones (indien ingeschakeld) en geeft het display het foutbericht **E 2** weer.

Los de oorzaak van de fout van de toetsen op.



4 Reiniging en onderhoud

4.1 Waarschuwingen



Incorrect gebruik. Beschadiging van de oppervlakken

- Gebruik geen stoomstraal om het toestel te reinigen.
- 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 oxidaties, 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 de oven afgekoeld is.

4.3 Wekelijkse gewone reiniging

Reinig en verzorg de kookplaat wekelijks met behulp van een gewoon product voor de reiniging van het glas. Respecteer steeds de aanwijzingen van de producent. Het silicon 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 reine doek. Let op dat geen resten van reinigingsmiddel achterblijven op de kookplaat, omdat ze een bijtende reactie zouden kunnen hebben wanneer de plaat verwarmd wordt, en dus de structuur zouden kunnen wijzigen.

4.4 Voedselvlekken of -resten

Eventuele lichtgekleurde strepen, veroorzaakt door pannen met een aluminium bodem, kunnen worden verwijderd met een in azijn vochtig gemaakte doek.

Als er na het gebruik van de kookplaat verbrande resten achterblijven, moeten deze worden verwijderd met de bijgeleverde schraper. Spoel met water en droog goed met een schone doek. Als de schraper constant wordt gebruikt, wordt het gebruik van chemische producten voor de dagelijkse reiniging van de plaat aanzienlijk beperkt.

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 deze zandkorrels dus onmiddellijk van het oppervlak van de kookplaat.





Kleurwijzigingen hebben geen 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 kan een **glanzend oppervlak** gevormd worden door het schuiven 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 moet herhaald worden. Het gebruik van bijtende reinigingsmiddelen, of de wrijving met de bodem van de pannen, kan de decoratie van de kookplaat mettertijd polijsten zodat dus donkere vlekken gevormd kunnen worden.

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 installatieautomaat van de huiselijke installatie niet is afgesprongen. In dit geval moet de schakelaar weer geactiveerd worden.
- Controleer of de sensortoetsen niet geblokkeerd zijn met de Blokkering van de bedieningen.
- Controleer of de toetsen niet gedeeltelijk bedekt zijn met een vochtige doek, een vloeistof of een metalen voorwerp.

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 display zal het opschrift "E2" weergeven:

- Controleer of toevallig geen voedsel op de sensortoetsen terecht kwam.
- Verwijder eventuele pannen of andere voorwerpen die de sensortoetsen gedeeltelijk bedekken.

Het display geeft het opschrift "E1 - E3 - E4 - E5" weer:

- Er is een technisch defect. Contacteer de assistentiedienst.

De zekeringen of de magnetothermische schakelaar van de huiselijke installatie springen regelmatig:

- Neem contact op met de assistentiedienst of met een elektricien.

Scheuren of barsten in de kookplaat:

- moet het toestel onmiddellijk uitgeschakeld worden, moet de stroomtoevoer uitgeschakeld worden en moet de assistentiedienst gecontacteerd worden.



5 Installatie

5.1 Elektrische aansluiting



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Laat het toestel aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Gebruik een persoonlijk beschermingsmiddel.
- De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.
- Schakel de 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, van het type H05V2V2-F.
- Het aanhaalmoment 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 met de technische gegevens, het serienummer en de merking is zichtbaar op het toestel aangebracht.

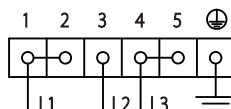
Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

Voorzie de aarding met een kabel van minimaal 20 mm langer dan de andere.

Het toestel kan op de volgende manieren functioneren:

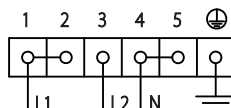
Modellen van 60-70-90 cm:

- 220-240 V 3~



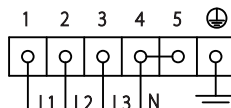
gebruik een **vierpolige kabel 4 x 2,5 mm²**

- 380-415 V 2N~



gebruik een **vierpolige kabel 4 x 2,5 mm²**

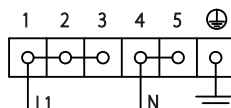
- 380-415 V 3N~



gebruik een **vijfpolige kabel 5 x 1,5 mm²**

Modellen van 60-70 cm:

- 220-240 V 1N~



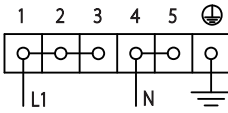
gebruik een **driepolige kabel 3 x 4 mm²**



Installatie

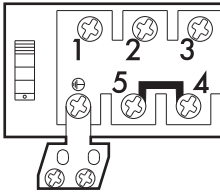
Modellen van 90 cm:

- 220-240 V 1N~



gebruik een **driepolige kabel 3 x 6 mm²**

Het schema hieronder toont het klemmenbord van de stroomtoevoer, onderaanzicht, zonder aangesloten kabels. De aansluiting tussen de klemmen **4** en **5** moet altijd aanwezig zijn.



Vaste aansluiting

Voorzie een meerpolige onderbreking voor de voeding, overeenkomstig de installatienormen.

De onderbreking moet gemakkelijk bereikbaar zijn, in de nabijheid van het toestel.

Aansluiting met stekker en stopcontact

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

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



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 toestellen aangesloten worden. De kabels voor de aansluiting mogen niet in contact komen met de warme bereidingszones.

Test

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



5.2 Veiligheidswaarschuwingen



Warmteontwikkeling tijdens werking van het toestel.

Brandgevaar

- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.

Fineerbewerkingen, kleefstoffen of plastic bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn ($>90^{\circ}\text{C}$), anders kunnen deze metertijd vervormen.

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

5.3 Insnijding van het werkblad

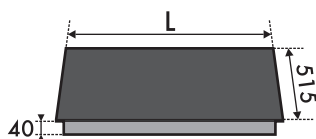


De volgende ingreep vergt metsel- en/of timmerwerk, en moet dus uitgevoerd worden door een bevoegd technicus.

De installatie kan uitgevoerd worden op structuren van verschillende materialen, zoals metselwerk, metaal, massief hout en met kunststof gelamineerd hout, mits het hittebestendig is ($>90^{\circ}\text{C}$).

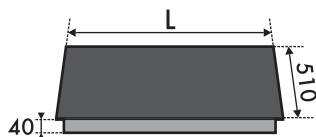
Maak een opening (zie de aangeduide afmetingen) in het werkblad van het meubel.

Kookplaten zonder omlijsting

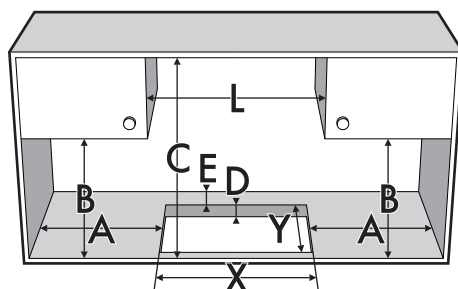


L (mm)	X (mm)	Y (mm)
300	270	490
600	565	490
770	745	490
900	850	490

Kookplaten met omlijsting



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
570	560	500
760	750	500



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

IN



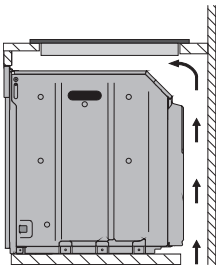
Installatie

5.4 Inbouw

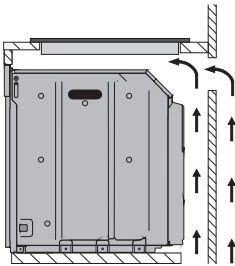
Op inbouwruimte voor oven

De afstand tussen de kookplaat en de keukenmeubels of de inbouwtoestellen moet zodanig zijn dat een voldoende ventilatie en een voldoende luchtafvoer gegarandeerd wordt.

In geval van een installatie boven een oven moet een tussenruimte worden gelaten tussen de onderkant van de kookplaat en de bovenzijde van het daaronder geïnstalleerde toestel.



met opening onderaan



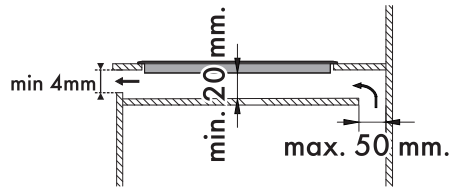
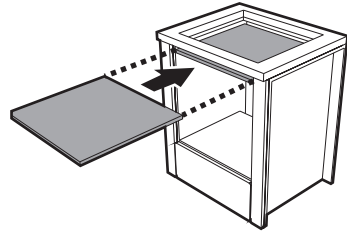
met opening onderaan en achteraan



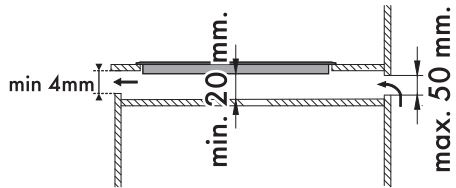
Wanneer de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze voorzien worden van een ventilator voor de koeling.

Op neutrale ruimte of laden

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



met opening onderaan



met opening achteraan

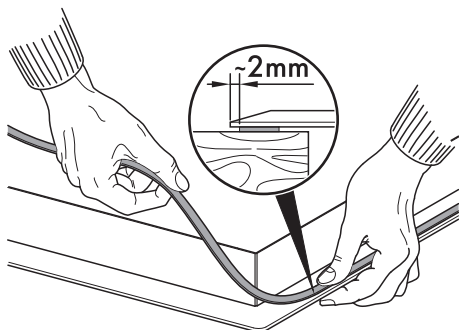


Als geen dubbele houtbodem wordt geïnstalleerd, kan de gebruiker toevallig in contact komen met de hete of scherpe delen.



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.

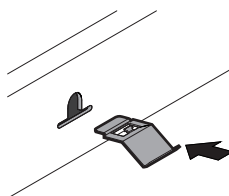


Bevestig de kookplaat niet met behulp van silicone. Indien dit toch wordt gedaan, kan de kookplaat niet verwijderd worden zonder deze te beschadigen.

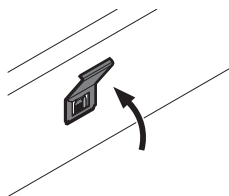
5.5 Bevestigingsklemmen

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.

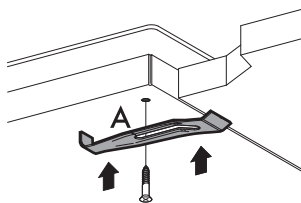


2. Draai ze vervolgens naar boven zodat ze definitief geklemd worden.



5.6 Bevestigingsbeugels

- Draai de bevestigingsbeugels (A) vast in de daarvoor bestemde openingen in de zijkanten van de carter onderaan om de kookplaat correct op de structuur te bevestigen.

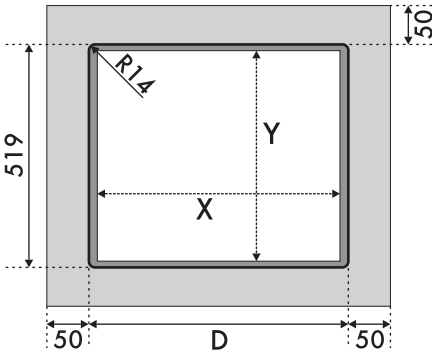
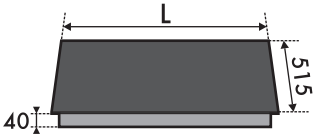


Draai niet te vast aan omdat anders het glas te hard kan gespannen worden en dus zou kunnen breken.



5.7 Kookplaten met rechte rand

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



L (mm)	X (mm)	Y (mm)	D (mm)
600	565	490	604
770	745	490	774

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).

