



Manual de instrucciones

Gebruikshandleiding

Apreciado Cliente,

Le agradecemos la confianza que nos ha otorgado al elegir nuestra Teppan Yaki. Con el fin de conocer bien este aparato, le recomendamos lea atentamente estas instrucciones de utilización en su totalidad y las conserve para consultas posteriores.

CONTENIDOS

SEGURIDAD	3
PRECAUCIONES ANTES DE USO	3
UTILIZANDO SU ELECTRODOMESTICO	4
PRECAUCIONES PARA NO DAÑAR SU ELECTRODOMESTICO	5
PRECAUCIONES EN CASO DE QUE SU ELECTRODOMESTICO FALLE.....	6
OTRAS PRECAUCIONES	6
DESCRIPCION DEL ELECTRODOMESTICO	7
DATOS TECNICOS	7
PANEL DE CONTROL.....	7
USO	7
TECLAS TACTILES.....	7
INDICACIONES	7
VENTILACION	8
ENCENDIDO Y MANEJO DE SU ELECTRODOMESTICO	8
ANTES DEL PRIMER USO	8
PRINCIPIO DE INDUCCION.....	8
ZONA DE SELECCION DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO	8
PUESTA EN MARCHA.....	9
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	9
FUNCION TEMPORIZADOR	10
FUNCION STOP&GO.....	10
MEMORIZACION DE FUNCIONES	11
FUNCION BRIDGE	11
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS	11
FUNCION ESPECIAL DE COCINA.....	12
LIMITACION DEL TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO.....	12
CONSEJOS PARA COCINAR	13
ELECCION NIVELES DE COCCION / TEMPERATURES	13
TEMPERATURA MAXIMA Y « SMOKING POINT » PUNTO DE HUMO.....	13
CONSEJOS COCCION.....	13
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	14
LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE COCCION	14
QUE HACER EN CASO DE INCIDENCIA	14
LA PROTECCIÓN DE AMBIENTE	15
INSTRUCCIONES INSTALACION	16
CONEXIÓN ELÉCTRICA	17

SEGURIDAD

Precauciones antes de uso

- Retire todos los elementos del embalaje.
- La instalación y la conexión eléctrica del aparato deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexión.
- El aparato sólo debe utilizarse si está montado e instalado en un mueble y una superficie de trabajo homologados y adaptados.
- Su utilización va únicamente destinada a los usos domésticos habituales (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal vitrocerámico.
- No transforme ni modifique el aparato.
- La placa de cocción no debe servir como soporte ni como superficie de trabajo.
- La seguridad sólo está asegurada si el aparato está conectado a una toma de tierra de protección conforme a los reglamentos vigentes.
- No utilice alargaderas para la conexión a la red eléctrica.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.
- Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.
- Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Utilizando su Electrodomestico

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños no deben manipular el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- Los objetos magnéticos (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- No se deberían colocar en la superficie de trabajo objetos metálicos como cuchillas, tenedores, ancores y tapes puesto que podrían calentarse.
- Use recipientes de inducción apropiados
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.
- Este aparato electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años e igualmente por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan falta de experiencia y conocimiento del producto si se les ha dado la supervisión instrucción adecuada para el uso del mismo de un modo seguro y entienden de igual manera los peligros que puedan implicar.
- Los niños no deben usar este electrodoméstico para jugar.
- La limpieza o el uso de este aparato no debe realizarse por niños sin supervisión.

Precauciones para no dañar su electrodomestico

- Los recipientes con base sin pulir (fundición no esmaltada,...) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con los recipientes.
- No coloque ni deje recipientes vacíos sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas sustancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún esté caliente (atención: peligro de quemaduras).
- **PELIGRO:** No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Grasas y aceites sobre la placa se pueden incendiar. Es importante tener mucho cuidado cuando se utilicen grasas o aceites para cocinar/freír, y controlar el proceso de cocción en todo momento.
- **CUIDADO:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado en todo momento. Una cocción breve necesita ser verificada con continuidad.
- **ADVERTENCIA:** peligro de incendio: no colocar ni guardar objetos sobre la placa de cocción.
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.

- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

Precauciones en caso de que su electrodoméstico falle

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de desconchados o fisuras en la vitrocerámica es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio posventa.

Otras Precauciones

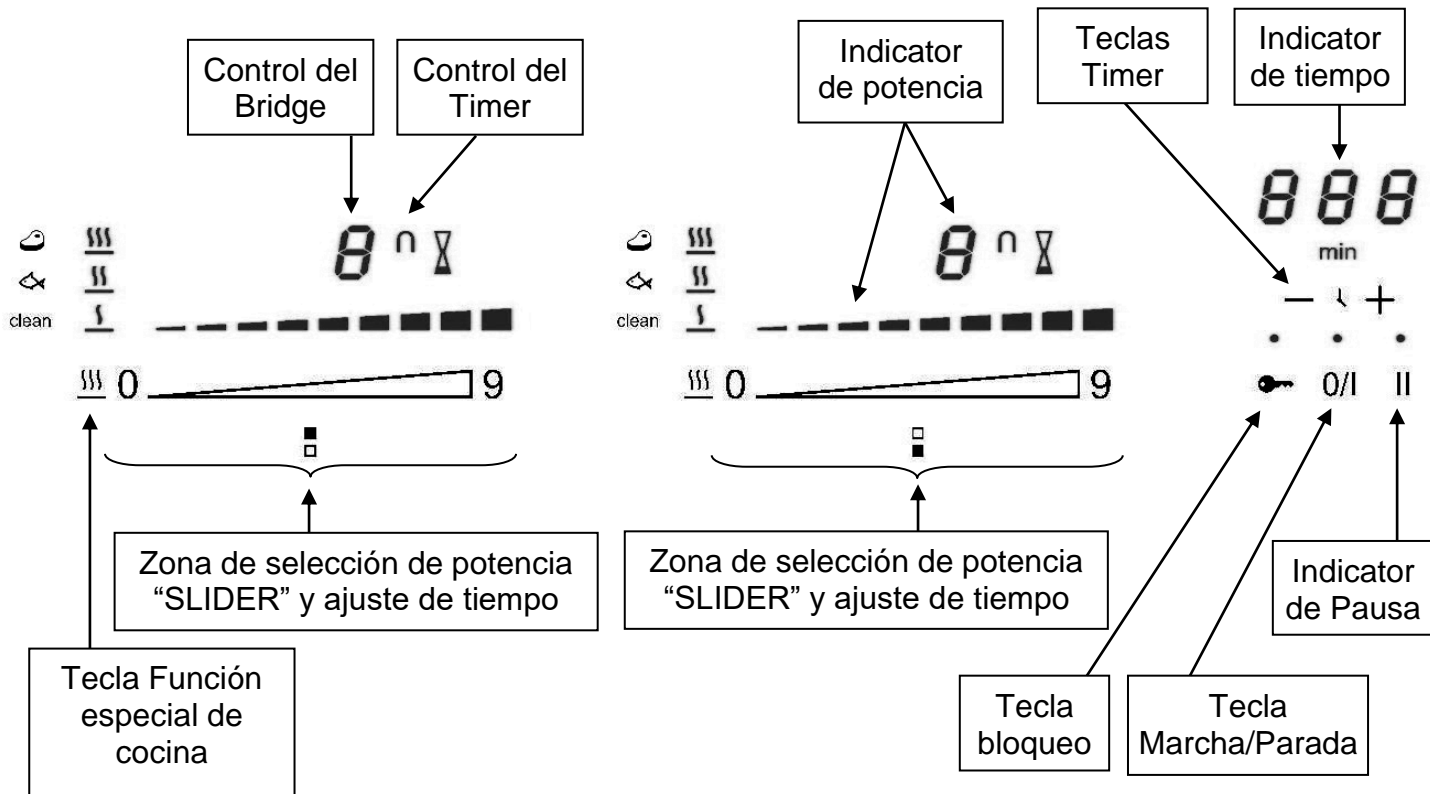
- Para usuarios que lleven un marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Le recomendamos se asesore con el proveedor o el médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre los fogones aún calientes.
- El deshecho de este aparato requiere un procedimiento especial. Consulte con su administración local sobre las posibilidades de reciclaje.
- **No apagar nunca** con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.

DESCRIPCIÓN DEL ELECTRODOMESTICO

Datos Técnicos

Tipo	Poder total	Localización zona caliente	Poder Nominal
7325455	2800W	Delante Detrás	1400W 1400W

Panel de Control



USO

Teclas táctiles

Su placa vitrocerámica esta equipada con mandos electrónicos con teclas de toque sensibles. Cuando su dedo toca la tecla, el mando correspondiente es activado. Esta activación es validada por una luz de control con una letra o numero en el display y emitirá un sonido "de pitido". Toque sólo una tecla al mismo tiempo

Indicaciones

Display

0
1...9
E
H
II

Designación

Cero
Nivel de potencia
Mensaje de error
Calor residual
Stop&Go

Función

Zona calentamiento activada
Selección nivel cocción
Fallo electrónico
La zona de cocción está caliente
La pausa está activada

Ventilación

El sistema de refrigeración es totalmente automático. El ventilador comienza con una baja velocidad cuando las calorías publicadas por el sistema electrónico alcanzan un cierto nivel. La ventilación comienza su alta velocidad cuando la placa es usada de manera intensiva. El ventilador reduce su velocidad y se para automáticamente cuando el circuito electrónico está suficientemente refrigerado.

ENCENDIDO Y MANEJO DE SU ELECTRODOMÉSTICO

Antes del primer uso

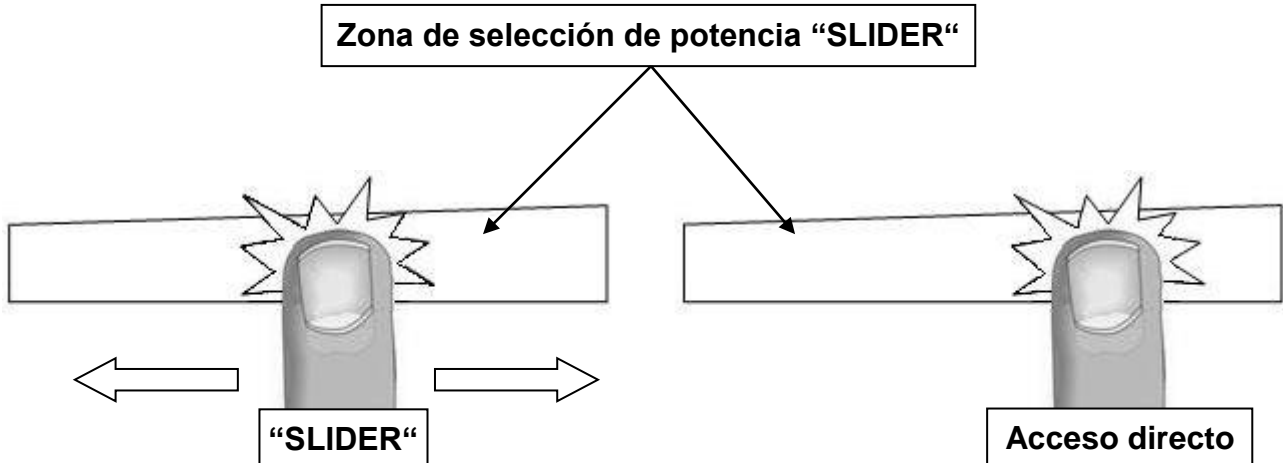
Limpie su placa con un paño húmedo, y luego seque la superficie a fondo. No use un detergente que pueda causar un teñido de color azul sobre la superficie de cristal.

Principio de inducción

Un espiral de inducción es localizado bajo cada zona de calentamiento. Cuando éste se conecta produce un campo variable electromagnético que produce corrientes inductivas en la superficie ferromagnética de la plancha. El resultado es el calentamiento de la plancha localizada sobre la zona calentador.

Zona de selección de potencia “SLIDER” y ajuste de minuterero

Para la selección de potencia con el slider deslizar el dedo sobre la zona “SLIDER”. Se beneficia de un acceso directo apoyando el dedo directamente en el nivel deseado.



Puesta en marcha

- Conectar / Apagar la placa de cocción:

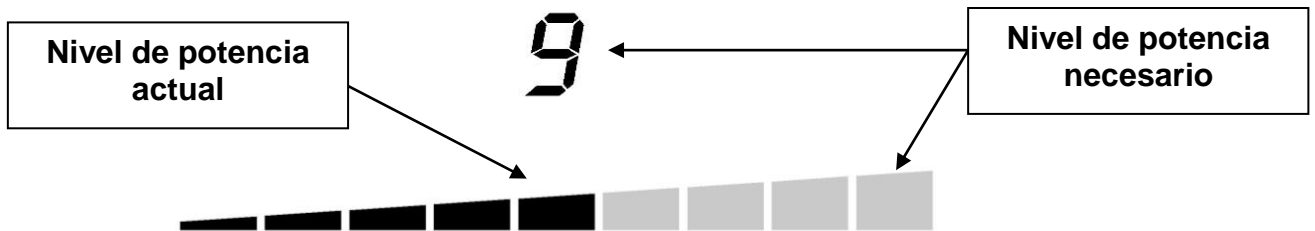
<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar	pulsar [0/I]	[0] parpadear
Apagar	pulsar [0/I]	ninguno o [H]

- Conectar / Apagar una zona de calentamiento:

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Aumentar la potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[1] a [9]
Desconectar	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta 0	[0] o [H]

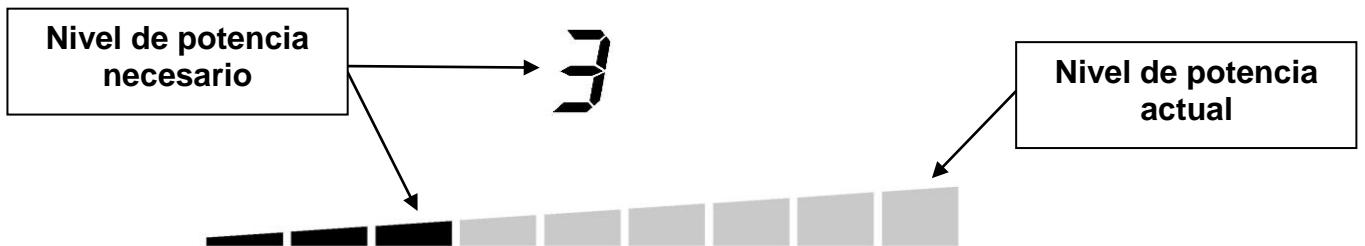
Si no se realiza ningún ajuste en el plazo de 20 segundos, el sistema vuelve a la posición de espera.

- Ejemplo de aumento de potencia:



Los segmentos del display de potencia se activan uno por uno hasta alcanzar el nivel de potencia necesario.

- Ejemplo de disminución de potencia:



Los segmentos del display de potencia se desactivan uno por uno hasta alcanzar el nivel de potencia necesario.

Indicador de calor residual

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [H]

El símbolo [H] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.

Mientras los testigos de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor. **Peligro de quemadura y de incendio!**

Función Temporizador

Con el reloj programador integrado, en las cuatro zonas de cocción puede ajustarse una duración de 1 a 999 minutos. Cada zona de cocción puede tener un ajuste distinto.

- **Conexión o cambio de la duración:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[1] a [9]
Seleccionar reloj programador	Presionar al mismo tiempo [+] y [-] en el reloj programador hasta que se alcance la zona de cocción deseada	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Reducir tiempo	Presionar [-] en el reloj programador	[60]...
Prolongar tiempo	Presionar [+] en el reloj programador	Aumenta el tiempo
El parpadeo desaparece al cabo de unos segundos. El intervalo se activa y comienza la secuencia de tiempo.		

- **Desconectar reloj programador**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar reloj programador	Presionar al mismo tiempo [+] y [-] hasta que se alcance la zona de cocción deseada	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Desconectar reloj programador	Presionar [-] hasta [000]	[000]
Si funcionan varios relojes programadores, repita el proceso.		

- **Reloj programador como reloj de arena:**

El reloj programador funciona independientemente de las zonas de cocción, y se desconecta cuando una zona de cocción está funcionando. La secuencia se ejecuta aunque la placa de cocina esté desconectada.

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar la cubeta de cocción	Presionar [0/I]	[0]
Seleccionar el reloj programador	Presionar al mismo tiempo [+] y [-] en el reloj programador	[000]
Reducir tiempo	Presionar [-] en el reloj programador	[60]...
Prolongar tiempo	Presionar [+] en el reloj programador	Aumenta el tiempo
El parpadeo desaparece al cabo de unos segundos. El intervalo se activa y comienza la secuencia de tiempo.		

- **Desconexión automática:**

Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado se muestra [000] parpadeando y suena una señal acústica.

Para desconectar la señal acústica y el parpadeo, sólo tiene que accionar la tecla [-] o [+].

Función Stop&Go

Esta función define todas las zonas de cocción activadas y permite reiniciarlas con la misma configuración.

- **Conectar / apagar a función pausa**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Activar pausa	pulsar [II] durante 2s	[II]
Detener pausa	pulsar [II] durante 2s pulsar una otra tecla o deslizar en "SLIDER"	Piloto pausa parpadear piloto pausa apagado

Memorización de funciones

Después de apagar la placa (0/I), es posible recordar los últimos ajustes.

- Cocinar en todas las zonas de cocción (Potencia).
- Minutos y segundos de cocción programados en el minuterero.

El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:

- Pulse la tecla [0/I].
- A continuación, pulse la tecla [II] durante 6 segundos.

La configuración precedente queda activada.

Función Bridge

Esta función permite un puentado de las zonas de cocción con las mismas funcionalidades que una zona de cocción.

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar la cubeta de cocción	Presionar [0/I]	[0]
Conectar Bridge	Presionar los dos [clean] que han de puentarse.	[0] y [II]
Aumentar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE que indica la potencia [1] a [9]	
Desconectar Bridge	Presionar los dos [clean]	[0]

Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar una modificación del ajuste de las zonas de cocción, p. ej. en la limpieza del cristal, es posible bloquear las teclas de control (excepto la tecla [0/I]).

- Activar bloqueo:

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar bloqueo	Presionar [🔒] durante 6s	Piloto encendido
Desconectar bloqueo	Presionar [🔒] durante 6s	Piloto apagado








Función especial de cocina

La función especial de cocina garantiza una temperatura adecuada para limpiar su plancha (véase el capítulo de Mantenimiento y limpieza) para cocinar su pescado o la carne.

Cada zona tiene su propia función especial de cocina.

También es posible combinar 2 zonas de cocción (función puente) para activar luego la función limpiar.

- **Inicio/parada de la función limpiar:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Activación de la función limpiar	presione [] una vez	[] parpadea
Activar la temperatura para cocinar el pescado	presione [] dos veces	[] parpadea
Activar la temperatura para cocinar la carne	presione [] tres veces	[] parpadea
Quando se alcanza la temperatura, la pantalla se fija.		
Detener la función	presione [] a [0] o deslice el "SLIDER"	[0] [0] a [9]

Limitación del tiempo de funcionamiento

El aparato está equipado con un mecanismo que limita el tiempo de funcionamiento. El tiempo máximo de uso de cada placa de cocción depende del nivel de potencia seleccionado.

El tiempo indicado se refiere a una duración de funcionamiento sin interrupción o modificación de las regulaciones de la placa de cocción. Cuando el tiempo límite se alcanza, la placa de cocción se apaga automáticamente.

Nivel de potencia seleccionado	Tiempo máximo de funcionamiento (H: min)
1-9	1:00

CONSEJOS PARA COCINAR

Elección niveles de cocción / temperaturas

Niveles Cocción	Temperatura (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Puede cocinar directamente encima de la superficie de cocción sin usar aceites u otras grasas. Evite llegar al « smoking point » punto de humo (=temperatura muy alta) cuando esté cocinando con aceites o grasas. La comida perderá su valor nutricional.

Para conservar todo el sabor y calidad de los alimentos, asegúrese de ajustar la temperatura adecuada de acuerdo con el tipo de cocción requerido.

Temperatura Máxima y « smoking point » Punto de Humo

Grasas/Aceites	Temperatura máxima recomendada (°C) / potencia	Smoke point (°C)
Mantequilla	130 / 4	150
Manteca cerdo	170 / 6	200
Grasa ternera	180 / 6	210
Aceite oliva	180 / 6	200
Aceite girasol	200 / 7	220
Aceite cacahuete	200 / 7	235
Aceite coco	200 / 7	240

Consejos Cocción

Tipo de alimento	Temperatura (°C)	Potencia
Pescados y Mariscos	170-180	6
Ternera	160-180	6
Buey	200-210	8
Cerdo	180-210	7
Cordero	180-200	7
Aves	160-180	6
Salchichas	200	7-8
Huevo frito	140	4-5
Tortilla / tortitas	140-160	5
Frutas	140-160	5
Vegetales	140-160	5
Cocinar arroz fuego lento previamente cocinado	140-160	5
Cocinar pasta fuego lento previamente cocinado	140-160	5

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpieza de la superficie de cocción

Superficie de cocción fría: Retire las marcas ligeras con un paño húmedo utilizando un limpiador líquido diluido en un poco de agua. Después, enjuague con agua fría y seque la superficie completamente con movimientos que sigan los surcos naturales de la superficie de cocción (no realice movimientos circulares).

Superficie de cocción caliente: Presione la tecla [] y espere hasta que [] se vuelva fija (véase el apartado "Función limpiar").

Coloque hielo en la superficie de cocción y elimine las marcas ligeras con una espátula; después, empújelas hacia el drenaje. Limpie el drenaje con papel absorbente, por ejemplo. El agua fría puede reemplazar el hielo.

Después, seque completamente la superficie con movimientos que sigan las ranuras naturales de la superficie de cocción (sin realizar movimientos circulares) utilizando un paño seco.

Algunas marcas ocasionadas por el ácido que naturalmente contienen los alimentos pueden ser limpiadas con zumo de limón cuando el aparato esté frío.

No limpie el hornillo si el vidrio está demasiado caliente: **riesgo de quemaduras.**

Debe evitarse terminantemente el uso de equipos de limpieza y detergentes abrasivos capaces de producir rayas.

No utilice nunca instrumentos a presión o a vapor.

QUE HACER EN CASO DE INCIDENCIA

La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:

- La placa está mal conectada a la red eléctrica
- El fusible de protección ha saltado
- Verifique que no esté activado el bloqueo
- Las teclas táctiles están cubiertas de agua o de grasa
- Hay un objeto encima de las teclas táctiles

El símbolo [E] se enciende:

- Hay un fallo en el sistema electrónico
- Desconecte y vuelva a conectar el aparato

Una de las zonas o el conjunto de la placa de cocción se desconecta:

- Ha saltado la desconexión de seguridad
- Ésta se acciona en caso que haya olvidado de apagar una de las zonas de calentamiento
- Se conecta igualmente cuando una o varias teclas táctiles están tapadas
- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado
- La placa dispone igualmente de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de sobrecalentamiento

La ventilación continúa funcionando después de parar la placa:

- Esto no es un fallo, el ventilador continúa protegiendo la electrónica del aparato
- La ventilación se parará automáticamente

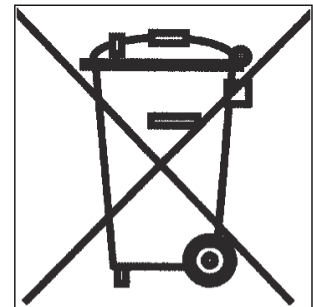
El panel de control indica [II]:

- Referirse al capítulo “Pausa”

LA PROTECCIÓN DE AMBIENTE

- El material de embalaje es ecológico y puede ser reciclado.
- Las aplicaciones contienen ciertos metales nobles. Aplíquese a la administración local sobre las posibilidades de reciclaje.

- No tire el electrodoméstico en los contenedores de recogida de basuras.
 - Póngase en contacto con el centro de recogida de su comunidad / municipio para que le informen de cómo proceder al desecho de su electrodoméstico.

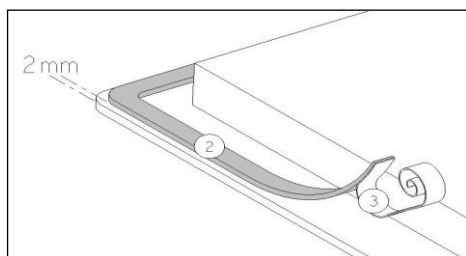


INSTRUCCIONES INSTALACIÓN

La instalación viene bajo la responsabilidad exclusiva de los especialistas instaladores. El instalador debe cumplir con la legislación y las normas requeridas en el país de instalación.

Cómo pegar la junta

La junta suministrada de la placa evita toda la infiltración de líquidos en el gabinete. Su instalación tiene que ser hecha con cuidado, en la conformidad del dibujo siguiente.



Pegue la junta (2) a dos milímetros del borde externo del cristal, después del quitar la hoja de protección (3).

Encaje - instalación

- La abertura en la superficie de trabajo será, según el modelo, de:

Modelo	Abertura
7325455	360 x 490 mm

- El mueble o el apoyo en el cual la placa debe ser encajada, así como los bordes de muebles, las capas de laminado y la cola usada para fijarlos, deben ser capaces de resistir temperaturas de hasta 100 °C.
- Las barras mural de los bordes deben ser resistentes al calor.
- Las placas son clasificadas como clase "Y" para la protección de calor. Idealmente la placa debería ser instalada con mucho espacio en todos sus lados. Sin embargo puede haber una pared en la parte de atrás y arriba o una pared en uno de los lados. Pero del **otro lado, no puede existir ninguna unidad o divisor más altos que la placa.**
- **Asegúrese de que hay una distancia de 50mm entre la placa y la pared o lados.**
- Los materiales a menudo usados en la fabricación de encimeras, en contacto con el agua se expanden. Para proteger el corte hacia fuera del borde, aplique una capa de barniz o de sellador especial.
- Deben dar particular cuidado a la aplicación de la unión adhesiva suministrada con la placa para prevenir cualquier escape en los muebles en los que se apoya. Este adhesivo garantiza un apropiado sellado cuando es usado en la conjunción con una superficie lisa de trabajo.
- No instalar la placa encima de un horno no ventilado o un lavaplatos.
- Hay que garantizar que bajo el inferior de la placa hay un espacio de 20 mm para asegurar una buena circulación de aire en el dispositivo electrónico.
- Hay que garantizar que entre la superficie superior y el cajón o el horno, haya un espacio de 5 mm para permitir la salida del flujo de aire.
- Si un cajón es colocado debajo de la placa, respete el espacio mínimo indicado y no coloque en él ningún tipo de producto inflamable u objetos que no sean resistentes al calor.
- El espacio de seguridad entre la placa y la campana de la cocina colocada encima, debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de ausencia de instrucciones la distancia mínima es de 760 mm.
- El cable de conexión debe ser conectado después de su instalación.
- Waarschuwing: Gebruik alleen kookplaat beschermrekken ontworpen door de fabrikant van de kookplaat, rekken die door de fabrikant aangeduid zijn als geschikt of beschermrekken geïntegreerd in het apparaat. Het gebruik van ongeschikte rekken kan ongelukken veroorzaken.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato debe poderse aislar del sector por medio de un dispositivo de seccionamiento omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.
- Si el aparato no está provisto de una ficha accesible, otros medios de desconexión deben incorporarse a la instalación fija según las reglamentaciones de la instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no toca las partes calientes de la placa de cocción.

Atención!

Este aparato está diseñado sólo para una alimentación de 230 V~ 50/60 Hz

Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.

Utilizar el hilo de conexión que está conectado al dispositivo.

Utilice el hilo verde / amarillo como tierra, el hilo azul/marrón como neutro N y el negro/gris como fase L.

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230 V~ 50/60 Hz	1 Fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6/1990

Atención! Introduzca bien los cables y apriete bien los tornillos.

No somos responsables de ningún incidente debido a una conexión incorrecta o que pudiere ocurrir a causa del uso de un aparato no conectado a tierra o equipado con una tierra defectuosa.

Geachte klant

Bedankt voor de beslissing om onze Teppan Yaki aan te schaffen
Teneinde er voor te zorgen dat u optimaal gebruik kunt maken van deze apparatuur, adviseren wij om deze handleiding nauwkeurig te lezen en te bewaren voor eventueel later gebruik.

INHOOD

VEILIGHEID	19
VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GEBRUIK	19
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	20
VOORZORGSMAATREGELEN OM BESCHADIGING VAN HET APPARAAT TE VOORKOMEN.....	21
VOORZORGSMAATREGELEN BIJ EEN DEFECT VAN HET APPARAAT	22
OVERIGE BESCHERMINGSMAATREGELEN	22
OMSCHRIJVING VAN DE APPARATUUR	23
TECHNISCHE KENMERKEN.....	23
BEDIENINGSPANEEL.....	23
GEBRUIK	23
TOUCH CONTROL	23
DISPLAY	23
VENTILATIE	24
IN GEBRUIK NEMEN.....	24
VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	24
INDUCTIE PRINCIPE	24
ZONE VOOR DE STERKTEREGELING “ SLIDER “ EN DE TIMERINSTELLING	24
BEGINNEN	25
RESTWARMTE INDICATIE	25
TIMER FUNCTIE.....	26
STOP&GO FUNCTIE.....	26
HERHALINGFUNCTIE.....	27
BRIDGE FUNCTIE	27
VERGRENDELING VAN HET BEDIENINGSPANEEL.....	27
SPECIAL COOKING FUNCTION	28
BEPERKING VAN DE WERKINGSTIJD	28
KOOK ADVIEZEN	29
DE KOOKSTANDEN / TEMPERATUREN INSTELLEN	29
MAXIMALE TEMPERATUUR EN « ROOKPUNT »	29
KOOKADVIES	29
ONDERHOUD EN REINIGING	30
GLAS REINIGEN	30
KOOKOPPERVLAK REINIGEN	30
WAT TE DOEN ALS EEN PROBLEEM ZICH VOORDOET	31
BESCHERMING VAN DE OMGEVING	31
INSTALLATIE INSTRUCTIES	32
ELEKTRISCHE AANSLUITING.....	33

VEILIGHEID

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik

- Pak alle onderdelen uit.
- De installatie en aansluiting van het apparaat moet worden uitgevoerd door een erkende installateur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door inbouw- of installatiefouten.
- Voor het gebruik moet het apparaat volledig zijn en worden geïnstalleerd in een keukenblok met een geschikt en goedgekeurd werkblad.
- Dit huishoudelijk apparaat is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van levensmiddelen, met uitsluiting van al het overige huishoudelijke, commerciële of industriële gebruik.
- Verwijder alle etiketten en stickers van het keramische glas.
- Breng geen wijzigingen of aanpassingen aan het apparaat aan.
- De kookplaat kan niet los of als werkblad worden gebruikt.
- Het apparaat moet volgens de lokale voorschriften worden aangesloten en geaard.
- Gebruik geen verlengkabel om het apparaat aan te sluiten.
- Het apparaat kan niet boven een vaatwasmachine of een droger worden gebruikt: stoom kan de elektronische onderdelen van het apparaat beschadigen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandsbediening.

Gebruik van het apparaat

- Schakel de warmtebron na gebruik steeds uit.
- Waak steeds over bereidingen die oliën en vetten bevatten want deze kunnen vlug vlam vatten.
- Pas op voor brandwonden tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Kinderen het apparaat niet laten manipuleren.
- Verzekert u ervan dat geen enkele elektrische kabel van een vast of los apparaat met het warme kookvlak of met een warme kookpot in contact komt.
- Magnetisch gevoelige voorwerpen (creditcards, informatica diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het functionerende apparaat bevinden.
- Gebruik enkel de hiertoe voorziene kookpotten. Bij onverhoeds aanschakelen of restwarmte zouden andere materialen kunnen smelten of ontbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Het zou kunnen verhitten en ontvlammen.
- Dit toestel is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderd lichamelijke, zintuiglijke waarneming of geestelijke vermogens of gebrek aan kennis en ervaring, tenzij zij begeleiding of instructies krijgen over het gebruik van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten zodanig begeleid worden dat het zeker is dat zij niet gaan spelen met het toestel.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet geplaatst worden op het glazen kookoppervlak omdat deze dan heet kunnen worden.

Voorzorgsmaatregelen om beschadiging van het apparaat te voorkomen

- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen het glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op het glas vallen.
- Vermijd het stoten van kookpotten tegen de rand van het glas.
- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat verloopt volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.
- Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete zones. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitrokeramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden).
- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor voldoende afstand (2 cm) tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat teneinde een goede ventilatie te verzekeren.
- **WAARSCHUWING:** koken met vet of olie op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben
- **WAARSCHUWING:** Houd toezicht tijdens het koken. Houd continu toezicht bij een kort kookproces.
- **Risico van brand!** Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Leg geen ontvlambare voorwerpen (bvb. sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.

Vorzorgsmaatregelen bij een defect van het apparaat

- Bij het vaststellen van een defect, het apparaat uitzetten en de elektrische toevoer uitschakelen.
- Schakel onmiddellijk de elektrische stroom van het apparaat uit indien er een barst of spleet in het vitrokeramische glas is en verwittig de dienst na verkoop.
- De herstellingen dienen enkel door gespecialiseerd personeel te worden uitgevoerd. In geen geval het apparaat zelf openen.
- **WAARSCHUWING:** Als het glazen kookoppervlak gebroken is, schakel het toestel uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

Overige beschermingsmaatregelen

- Zorg ervoor dat de kookpot steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Een magnetisch veld kan elektronische apparatuur beïnvloeden. Personen die een pacemaker dragen doen er goed aan eerst de verdeler of een arts te raadplegen.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpannen: deze kunnen op de nog hete zones smelten.
- Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.

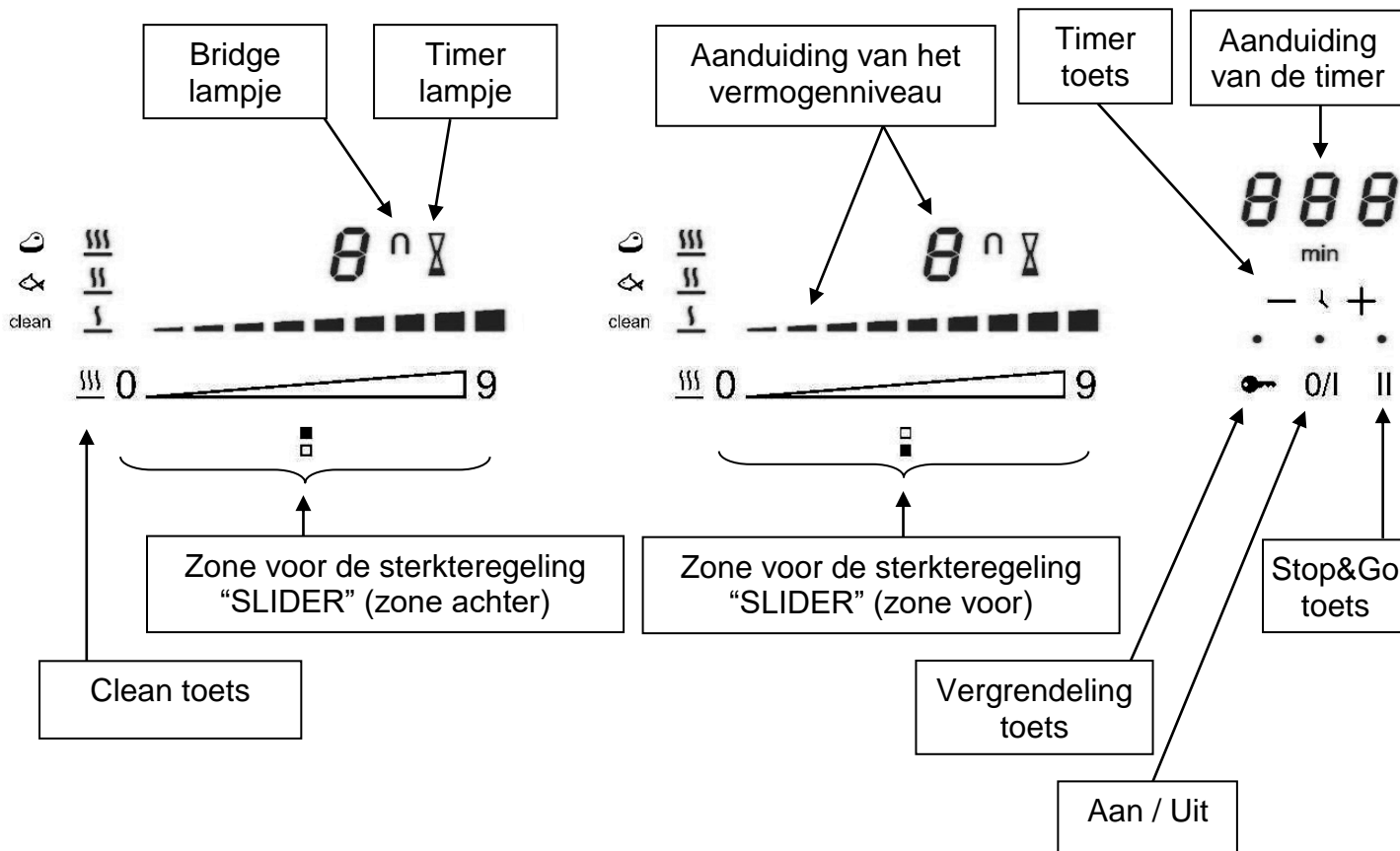
OMSCHRIJVING VAN DE APPARATUUR

Technische kenmerken

Type	Totaal vermogen	Positie	Nominaal vermogen*
7325455	2800W	vóórzijde achterzijde	1400 W 1400 W

* Gemiddeld vermogen

Bedieningspaneel



GEBRUIK

Touch control

Uw keramische kookplaat is uitgevoerd met touch control toetsen. Als u een vinger op de toets legt wordt de daarmee corresponderende actie uitgevoerd. Deze actie wordt aangegeven door een controle lampje, een letter of nummer in de display en/of een pieptoon.

In het geval van een algemeen gebruik, drukt u slechts een toets tegelijk.

Display

Display

0
1...9
E
H
II

Aanduiding

Nul
Vermogenniveau
Foutmelding
Restwarmte
Stop&Go

Functie

Kookzone geactiveerd
Keuze kookniveau
Defect elektronisch circuit
De kookzone is warm
Stop&Go is geactiveerd

Ventilatie

Het koelsysteem is volautomatisch. De koelventilator start op een lage snelheid wanneer de warmte die het elektronische systeem detecteert een bepaald niveau bereikt. De ventilator versnelt als de plaat intensiever wordt gebruikt. De koelventilator vertraagt de snelheid en stopt automatisch als het elektronische circuit voldoende afgekoeld is.

IN GEBRUIK NEMEN

Vóór het eerste gebruik

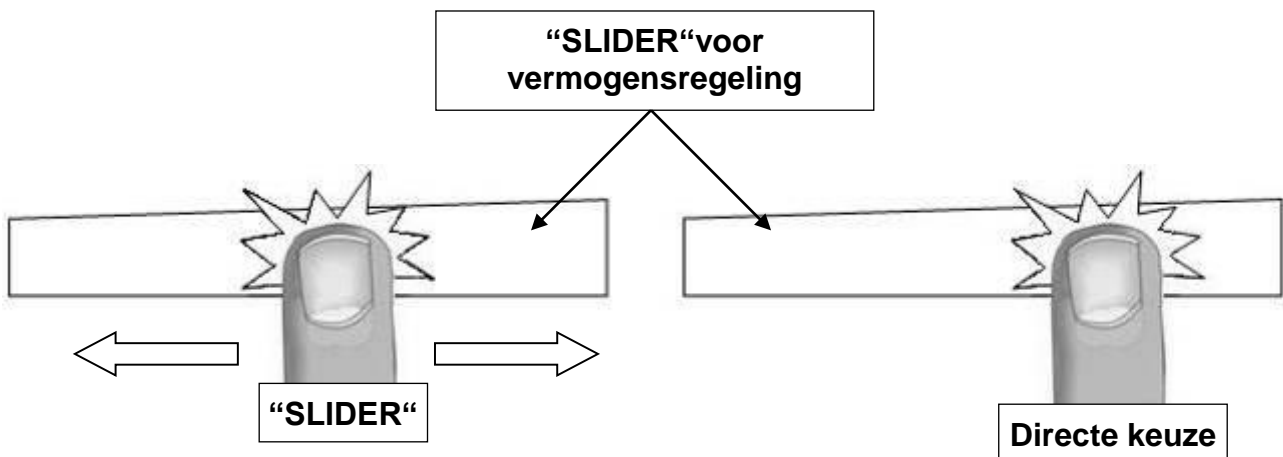
Reinig de kookplaat met een vochtige doek en droog daarna het oppervlak grondig. Gebruik geen middelen die het risico hebben dat een blauwe sluier op het glas achterblijft.

Inductie principe

Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel. Wanneer deze wordt ingeschakeld, ontstaat er een variabel elektromagnetisch veld dat een inductiestroom produceert in de magnetische bodemplaat van de pan. Hierdoor wordt de pan die zich op de kookzone bevindt, opgewarmd

Zone voor de sterkteregeling “ SLIDER “ en de timerinstelling

Voor de selectie van het vermogen volstaat het om met uw vinger over de slider te glijden
U heeft ook rechtstreeks toegang tot een bepaald niveau door met uw vinger het gewenste niveau te selecteren.



Beginnen

- **In- en uitschakelen van de kookplaat:**

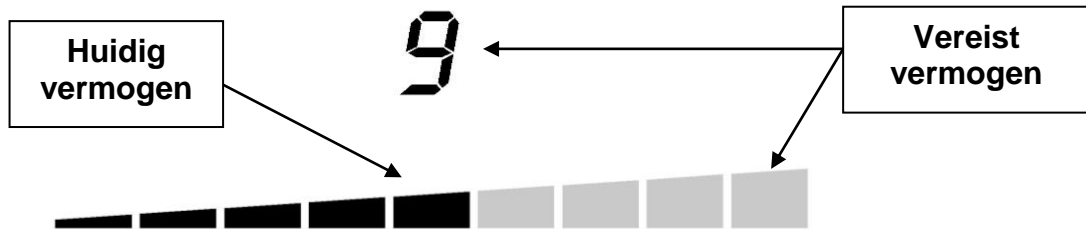
<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Druk op [0/I]	[0]
Uitschakelen	Druk op [0/I]	geen of [H]

- **In- en uitschakelen van een kookzone:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Instellen (Sterkteregeling)	Glijden over de "SLIDER" naar rechts of links	[1] tot [9]
Uitschakelen	Glijden tot [0] over de "SLIDER"	[0] of [H]

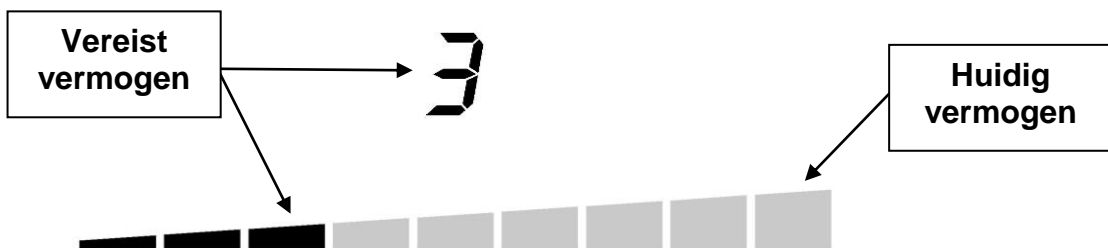
Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

- **Voorbeeld van vermogenstoename:**



De deeltjes van de vermogensdisplay lichten één voor één op tot het vereiste vermogensniveau bereikt wordt.

- **Voorbeeld van vermogensafname:**



De deeltjes van de vermogensdisplay doven één voor één uit tot het vereiste vermogensniveau bereikt wordt.

Restwarmte indicatie

Na het uitzetten van de kookplaat, is de zone nog heet en de display toont (H)

Het H symbol verdwijnt nadat de zone zonder gevaar aangeraakt kan worden

Zolang de restwarmte indicatie brandt, mag de kookzone niet worden aangeraakt, noch warmte gevoelige materialen worden geplaatst.

Kans op brand of brand wonden

Timer functie

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden en dit met verschillende tijdsaanduidingen (van 1 tot 999 minuten) voor elke zone.

- **Regeling of wijziging van de kooktijd:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Selecteer het vermogen	Over « SLIDER »glijden	[1] tot [9]
Selecteer de timer zone	druk tegelijkertijd op [-] en [+]	zandloper van de licht op
Duurtijd verminderen	van de timer tot de zandloper van de desbetreffende zone oplicht	
Duurtijd verlengen	druk op [-] van de timer	[60] gaat naar 59...
	druk op [+] van de timer	de tijd verlengt

Na enkele seconden knippert de led [min] niet meer. De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

- **Uitschakelen van de timerfunctie:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Selecteer de timer	tegelijkertijd drukken op [-] en [+] van de timer tot de gewenste zandloper oplicht	de tijd wordt weergegeven
Stop de timer	blijf op [-] van de timer drukken	[000]

Indien verschillende timers geactiveerd zijn, volstaat het deze actie te herhalen.

- **Gebruik van de timer zonder koken:**

De timer werkt ook onafhankelijk van de zones en wordt gedeactiveerd wanneer een zone in warmhoudfunctie wordt geschakeld. Indien de kooktafel wordt uitgeschakeld loopt de onafhankelijke kookwekker nog verder tot het einde van de ingestelde tijd.

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De kookplaat inschakelen	druk op [0/I]	[0]
Selecteer de timer	druk tegelijkertijd op [-] en [+] van de timer	[000]
Duurtijd verminderen	druk op [-] van de timer	[60] gaat naar 59...
Duurtijd verlengen	druk op [+] van de timer	de tijd verlengt

Na enkele seconden knippert de led [min] niet meer. De tijd is geselecteerd en het aftellen begint.

- **Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd:**

Zodra de geselecteerde kooktijd afgelopen is, gaat de display knipperen [000], er klinkt een signaal en de kookzone stopt.

Om het geluidssignaal en het knipperen te stoppen drukt u op [-] of [+] van de timer.

Stop&Go Functie

Deze functie onderbreekt de activiteit van de kookplaat tijdelijk en laat een herstart met dezelfde instellingen toe.

- **Aan- en uitzetten van Stop&Go:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Stop&Go aanzetten	druk op [II]	[II] verschijnt
Stop&Go uitzetten	druk op [II]	geanimeerde "SLIDER"
	druk op de geanimeerde "SLIDER"	de vorige instellingen verschijnen

Herhalingfunctie

Na het uitzetten van de kookplaat [0/I] is het mogelijk de laatst gekozen instellingen te herhalen:

- Staat van alle kookzones (vermogen)
- Minuten en seconden van de geprogrammeerde kookzones door de timers

De herhalingsprocedure is als volgt:

- Duw op de toets [0/I]
- Duw op [II] voor het knipperen stopt.

De vorige instellingen zijn opnieuw actief.



Bridge Functie

Deze functie laat toe om 2 zones tegelijkertijd te laten werken en te bedienen.

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat aanzetten	Selecteer [0/I]	[0]
Bridge activeren	tegelijkertijd op [clean] duwen van de 2 te combineren zones	[0] en [\cap]
Bridge verhogen	over de "SLIDER" glijden tot het gewenste vermogen	[1 tot 9]
Bridge stopzetten	tegelijkertijd op [clean] duwen van de 2 gecombineerde zones	[0]

Vergrendeling van het bedieningspaneel

Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit [0/I]).

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat vergrendelen	vinger gedurende 6s op [] houden	led vergrendeling licht op
Kookplaat ontgrendelen	vinger gedurende 6s op [] houden	led vergrendeling gaat uit

Special cooking function

De automatische kookfuncties zorgen voor een optimale temperatuur om de Teppan Yaki te reinigen op niveau 1, om vis te bakken op niveau 2 en om vlees te bakken op niveau 3. Elke zone heeft de automatische kookfuncties, maar het is ook mogelijk deze zones te combineren en de kookfunctie te activeren op beide zones tegelijk.

- **Start up/stop the clean function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Kies de gewenste kookfunctie	Druk 1 maal op []	[] knippert
Kookfunctie voor vis	Druk 2 maal op []	[] knippert
Kookfunctie voor vlees	Druk 3 maal op []	[] knippert
Wanneer de temperatuur werd bereikt stopt het symbol met knipperen		
Stop de automatische kookfuncties	Druk op [] of gebruik de Slider	[0] to [9]

Beperking van de werkingstijd

Het toestel is uitgerust met een mechanisme om de werkingstijd te beperken. De maximale gebruikstijd van iedere kookplaat hangt af van het geselecteerde vermogensniveau.

De aangeduide tijd komt overeen met een werkingsduur zonder onderbreking of wijziging van de instellingen van de kookplaat. Wanneer deze tijdslimiet wordt bereikt, gaat de kookplaat automatisch uit.

Vermogensniveau geselecteerd	Maximale tijd voor de werking (U : min)
1-9	1:00

KOOK ADVIEZEN

De kookstanden / temperaturen instellen

Kookstanden	Temperatuur (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

U kunt direct op het verwarmde oppervlak koken met of zonder vet (olie).

Voorkom het bereiken van het « rookpunt » (te hoge temperatuur) als u aan het koken bent met olie of vet. Levensmiddelen verliezen hun voedingswaarde.

Om de smaak en kwaliteit te behouden dient u overeenkomstig de bereidingsprocedure de juiste temperatuur in te stellen.

Maximale temperatuur en « rookpunt »

Vet / Olie	Maximaal aanbevolen temperatuur (°C) / vermogen	Rookpunt (°C)
Mantequilla	130 / 4	150
Manteca cerdo	170 / 6	200
Grasa ternera	180 / 6	210
Aceite oliva	180 / 6	200
Aceite girasol	200 / 7	220
Aceite cacahuete	200 / 7	235
Aceite coco	200 / 7	240

Kookadvies

Tipo de alimento	Temperatura (°C)	Potencia
Pescados y Mariscos	170-180	6
Ternera	160-180	6
Buey	200-210	8
Cerdo	180-210	7
Cordero	180-200	7
Aves	160-180	6
Salchichas	200	7-8
Huevo frito	140	4-5
Tortilla / tortitas	140-160	5
Frutas	140-160	5
Vegetales	140-160	5
Cocinar arroz fuego lento previamente cocinado	140-160	5
Cocinar pasta fuego lento previamente cocinado	140-160	5

ONDERHOUD EN REINIGING

Glas reinigen

Reinig het bedieningspaneel met wat afwasmiddel en een beetje water of een aanbevolen in de handel te verkrijgen vitrokeramisch product.

Gebruik nooit corrosieve of schurende reinigingsmiddelen of schoonmaakproducten die krassen kunnen veroorzaken.

Droog het apparaat met een reinigingsdoekje.

Gemorste suiker, jam, gelei, enz., moet onmiddellijk worden verwijderd.

Kookoppervlak reinigen

Koud kookoppervlak: Verwijder lichte vlekken met een vochtige doek met afwasmiddel en een klein beetje water. Spoel daarna het oppervlak koud af en droog het oppervlak grondig door middel van bewegingen die de natuurlijke groeven van het kookoppervlak volgen (geen draaibewegingen).

Warm kookoppervlak: Druk op [], wachten tot het lampje [] stilstaat (zie paragraaf «Clean functie »).

Plaats ijsklontjes op het kookoppervlak, verwijder lichte vlekken met een spatel en voer ze af door de afvoer. Reinig de afvoer met bijvoorbeeld absorptiepapier. U kunt ook koud water gebruiken in plaats van ijsblokjes. Droog daarna grondig het oppervlak met een reinigingsdoek, door middel van bewegingen die de natuurlijke groeven van het kookoppervlak volgen (geen draaibewegingen). Sommige vlekken die door zuren in levensmiddelen ontstaan, kunnen met citroensap worden schoongemaakt als het apparaat koud is. Reinig de kookplaat niet als het glas te heet is: kans op brandwonden. Gebruik nooit corrosieve of schurende reinigingsmiddelen of schoonmaakproducten die krassen kunnen veroorzaken. Gebruik nooit reinigingsapparaten die op stoom of hoge druk werken.

WAT TE DOEN ALS EEN PROBLEEM ZICH VOORDOET

De kookplaat of de kookzone werkt niet:

- de kookplaat is slecht op het elektrisch net aangesloten
- de veiligheidszekering is gesprongen
- kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld
- de tiptoetsen zijn met water of vet bespat
- er staat een voorwerp op de tiptoetsen

Het symbool [E] licht op:

- Het elektronisch systeem is ontregeld
- Ontkoppel de kookplaat en sluit opnieuw aan
- Doe beroep op de dienst na verkoop

Een enkele zone of alle zones vallen uit:

- de veiligheid is in werking getreden
- deze treedt in werking wanneer u vergeten bent een kookzone uit te schakelen
- de veiligheid treedt eveneens in werking wanneer één of meerdere tiptoetsen bedekt zijn
- een kookpan is leeg en de bodem is oververhit
- de kookplaat beschikt eveneens over een automatische vermindering van het vermogen en over een automatische uitschakeling bij oververhitting

De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel:

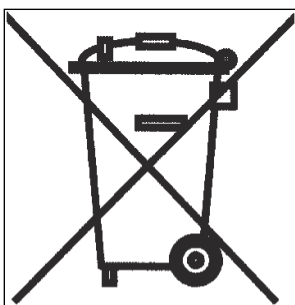
- dit is geen defect, de ventilator beveiligd zo de elektronische apparatuur
- de ventilator stopt vanzelf

Het symbool [II] licht op:

- Zie hoofdstuk "Stop&Go".

BESCHERMING VAN DE OMGEVING

- Het verpakkingsmateriaal is ecologisch en kan worden hergebruikt
- verouderde apparaten bevatten sommige edele metalen. Informeer bij de plaatselijke overheid inzake de recycle mogelijkheden



- Gooi de afgedankte materialen niet bij het huisvuil.
- Neem contact met de plaatselijke overheid i.v.m. de geldende regels inzake het inzamelen van huishoudelijke apparaten

INSTALLATIE INSTRUCTIES

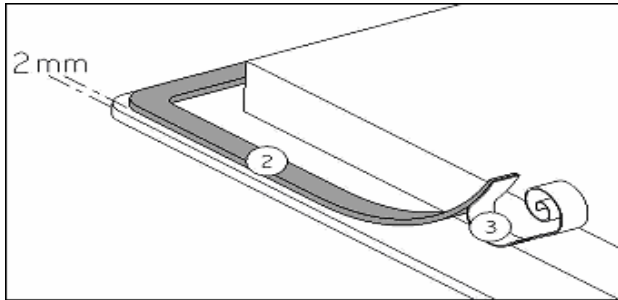
De installatie valt onder de exclusieve verantwoordelijkheid van specialisten.

De installateur is gehouden aan de wettelijke voorschriften en geldende regels in het betreffende land

Hoe moet de pakking geplaatst worden

De bijgeleverde pakking voorkomt het binnendringen van vocht in de behuizing.

Het installeren ervan moet punctueel en conform de navolgende tekening worden uitgevoerd.



Plaats de pakking (2) twee millimeter van de buitenste hoek van het glas, na verwijdering van de afdekfolie(3).

Installatie voorschriften

- De uitsnijmaten zijn :

Apparaat	Uitsnijmaat
7325455	360 x 490 mm

- **Overtuig uzelf dat er een afstand is van 50 mm tussen de kookplaat en de muur, of zijkanten**
- De kookplaten hebben een Y classificatie m.b.t. hitte beveiling. Het meest ideale is om de kookplaat te installeren met voldoende ruimte aan alle zijden.
- Er mag een muur aan de achterzijde, of een muur aan 1 zijde staan.
- Het werkblad, de hoeken van het meubel alsmede de afwerking en gebruikte lijm dienen bestand te zijn tegen temperaturen boven de 100 °C
- Werkbladen die van materiaal zijn gemaakt die kunnen worden aangetast door water dienen als volgt te worden behandeld: om de hoeken van de uitsparingen te beschermen moet een speciale vernis of kit worden gebruikt. Speciale aandacht moet worden gegeven aan de zelfklevende strip die ervoor zorgt dat er geen water in het blad kan lekken. Deze pakking garandeert een correcte afdichting wanneer met zachte bladmaterialen worden gewerkt.
- De kookplaat mag niet boven een ventilerende oven of afwasmachine worden geplaatst.
- **Zorg voor een ruimte van 20 mm. onder de bodem van de kookplaat om een goede luchtcirculatie van de elektronica te garanderen.**
- Indien een lade onder de kookplaat is gemonteerd dient voorkomen te worden dat daarin ontvlambare materialen, zoals spray's worden gelegd.
- De veiligheidsruimte tussen de kookplaat en de afzuigkap moet conform de aanwijzingen van de afzuigkap fabrikant worden gerespecteerd. Bij twijfel, of bij het ontbreken van montage voorschriften moet een minimale afstand van 760 mm. worden aangehouden.
- het aansluitsnoer moet na de montage vrij zijn en niet belemmerd worden bijvoorbeeld door de lade.
- Waarschuwing: Gebruik alleen kookplaat beschermrekken ontworpen door de fabrikant van de kookplaat, rekken die door de fabrikant aangeduid zijn als geschikt of beschermrekken geïntegreerd in het apparaat. Het gebruik van ongeschikte rekken kan ongelukken veroorzaken.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De installatie en de aansluiting op het elektrische net mag enkel toevertrouwd worden aan een vakman (elektricien) die op de hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na het monteren moeten de stukken die onder spanning staan beschermd blijven.
- De nodige aansluitgegevens staan op het kenplaatje en het aansluitingsplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat dient door middel van een meerpole stroomonderbreker van het net gescheiden te zijn. Staat deze open (niet aangesloten), dan moet de contactopening minstens 3mm bedragen.
- Het elektrische circuit dient van het net gescheiden te zijn door middel van de nodige voorzieningen zoals beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contacten.
- Indien het toestel niet voorzien is van een bereikbaar stopcontact, dan moeten middelen voor uitschakeling aan de vaste installatie toegevoegd worden in overeenstemming met de installatieregeling.
- De voedingsslang moet zo geplaatst worden dat deze de hete delen van de kookplaat of de oven niet raakt.

Opgelet!

Dit apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een elektriciteitsnet met 230 V~ 50/60 Hz. Sluit altijd de aarddraad aan.

Respecteer het aansluitschema.

Gebruik de aansluitkabel die meegeleverd is

De groen/gele draad correspondeert met de aard draad, de blauwe met neutraal en de bruine met de fase.

Voeding	Aansluiting	Kabel diameter	Kabel	Zekering
230V~ 50/60Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* berekend met de gelijktijdige factor volgens de standaard EN 60 335-2-6/1990

Opgelet! Zie er op toe dat de kabels correct en stevig zijn aangesloten.

Wij kunnen niet verantwoordelijk worden gesteld voor enig incident wat voortkomt door een ondeugdelijke installatie. c.q. door het ontbreken van, of aansluiting op een verkeerde aardleiding.

Foster spa

42041 Brescello (RE) - Italy

tel. +39.0522.687425 - tel. Servizio Assistenza +39.0522.684450

fax +39.0522.686019 - fax Servizio Ricambi +39.0522.962166

e-mail: service@fosterspa.com

www.fosterspa.com