

Gebruiksaanwijzing en installatievoorschriften

Teppan Yaki

Mode d'emploi et d'installation

Teppan Yaki

Montage- und Bedienungsanleitung

Teppan Yaki

Instructions for use and installation

Teppan Yaki

3753 / 3754

NOVY®

Geachte klant

Bedankt voor de beslissing om onze inductie kookplaat 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.

INHOUD

VEILIGHEID.....	3
VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GEBRUIK VAN HET TOESTEL	3
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	3
VOORZORGSMAATREGELEN TEGEN BESCHADIGING	4
VOORZORGSMAATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT.....	4
ANDERE VOORZORGSMAATREGELEN	4
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....	5
TECHNISCHE KENMERKEN	5
BEDIENINGSPANEEL.....	5
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	5
DISPLAY	5
VENTILATIE	6
IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT	6
VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	6
PRINCIPE VAN INDUCTIE	6
TIPTOETSEN	6
SLIDER VOOR REGELING VERMOGENNIVEAU EN TIMER	6
INWERKINGSTELLING	7
AANDUIDING RESTWARMTE.....	8
TIMER FUNCTIE	8
STOP&GO FUNCTIE.....	9
HERHALINGFUNCTIE	9
BRIDGE FUNCTIE	9
VERGRENDELING VAN HET BEDIENINGSPANEEL	9
DE KOOKSTANDEN / TEMPERATUREN INSTELLEN.....	10
MAXIMALE TEMPERATUUR EN « ROOKPUNT »	10
ONDERHOUD EN REINIGING.....	11
GLAS REINIGEN	11
KOOKOPPERVLAK REINIGEN	11
MILIEUBESCHERMING	12
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN.....	13
ELEKTRISCHE AANSLUITING	14
SPEZIALE KOCHFUNKTION.....	38

VEILIGHEID

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

- Verwijder alle verpakkingen.
- De installatie en de elektrische aansluiting van het apparaat dienen aan een erkende vakman toevertrouwd te worden. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade voortkomend uit een foutieve inbouw of aansluiting.
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden wanneer het gemonteerd en geïnstalleerd is in een meubel met een gehomologeerd en aangepast werkvlak.
- Het is enkel bestemd voor gewoon huishoudelijk gebruik (bereiding van voedingsmiddelen) met uitsluiting van alle ander huishoudelijk, commercieel of industrieel gebruik.
- Verwijder alle etiketten en zelfklevers van het vitrokeramische glas.
- Het apparaat niet ombouwen of wijzigen.
- De kookplaat dient niet als ondergrond of werkvlak.
- De veiligheid wordt enkel verzekerd wanneer het apparaat volgens de vereiste voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengkabel voor de aansluiting op het elektrische net.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden boven een vaatwasmachine of een droogkast, de vrijgekomen damp kan de elektronische apparatuur beschadigen.

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.
- Verzekeer 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 tegen beschadiging

- 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.
- Verzekeer 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.
- Leg geen ontvlambare voorwerpen (bvb. sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.

Voorzorgsmaatregelen bij 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.

Andere voorzorgsmaatregelen

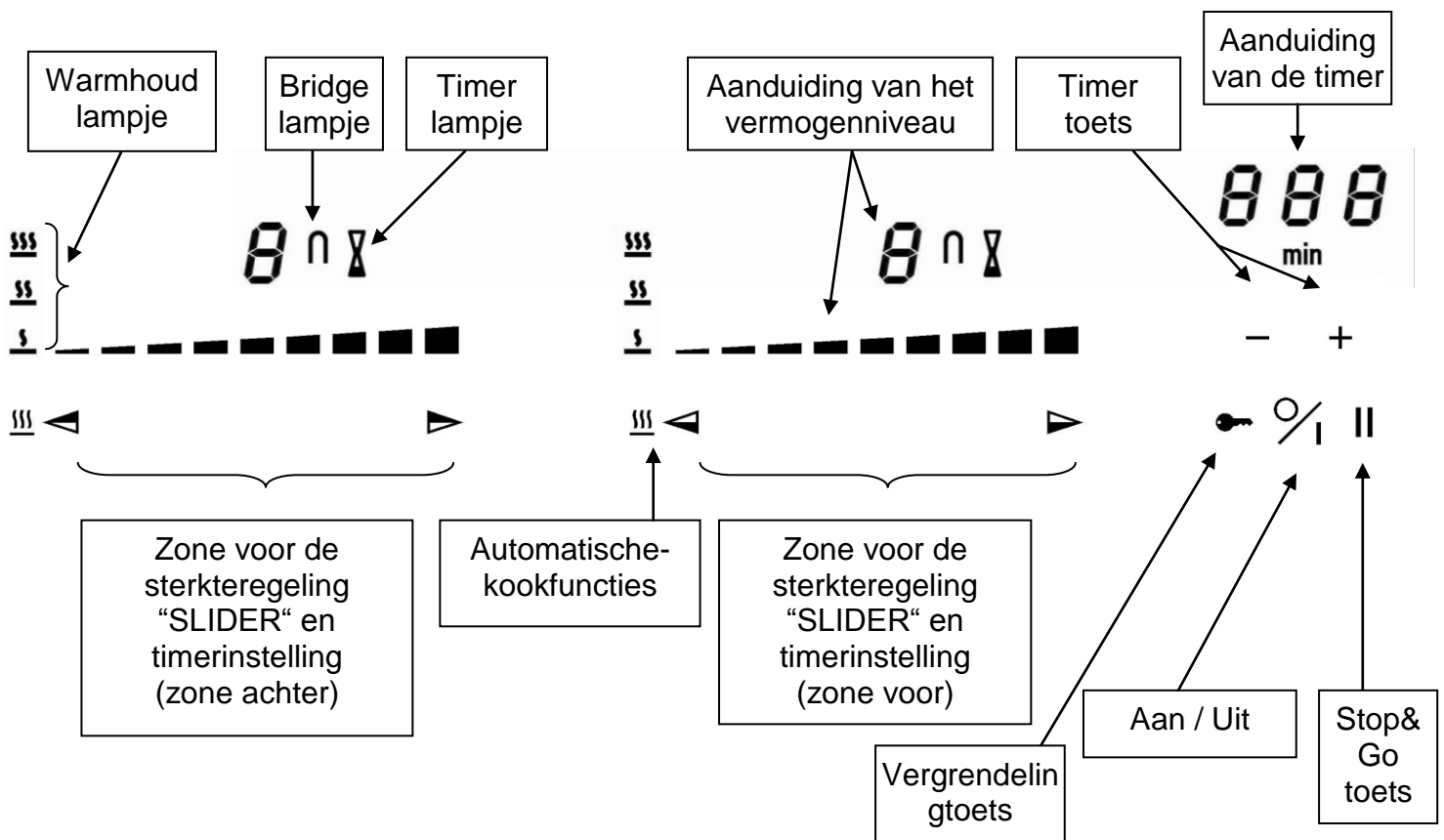
- Zorg ervoor dat de kookpot steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Een magnetisch veld kan elektronische apparatuur beïnvloeden. Personen die een pacemaker dragen doen er goed aan eerst de verdeler of een arts te raadplegen.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpannen: deze kunnen op de nog hete zones smelten.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Technische kenmerken

Type	Total vermogen	Zones
3753	2800 W	2 zones Ø145 mm
3754	5600 W	4 zones Ø145 mm

Bedieningspaneel



GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Display

Display	Aanduiding	Omschrijving
0	Nul	Kookzone geactiveerd
1...9	Vermogenniveau	Keuze kookniveau
E	Foutmelding	Defect elektronisch circuit
H	Restwarmte	De kookzone is warm
	Stop&Go	Stop&Go is geactiveerd

Ventilatie

De koelingsventilator functioneert helemaal automatisch. Hij komt langzaam op gang zodra de door de elektronica vrijgekomen calorieën een bepaalde hoeveelheid overschrijden. De ventilatie schakelt naar de tweede snelheid wanneer het kookvlak intensief gebruikt wordt. De ventilator vermindert snelheid en stopt automatisch zodra het elektronische circuit voldoende is afgekoeld.

IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Voor het eerste gebruik

Poets uw toestel met een vochtige doek en droog het af. Gebruik geen detergent, deze kan op het glas een blauwachtige waas doen verschijnen.

Principe van inductie

Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel. Wanneer deze in werking is, produceert ze een variabel elektromagnetisch veld, dat op zijn beurt inductiestroom produceert in de magnetische bodem van de metalen Teppan Yaki plaat. Hierdoor kan je rechtstreeks op de plaat koken.

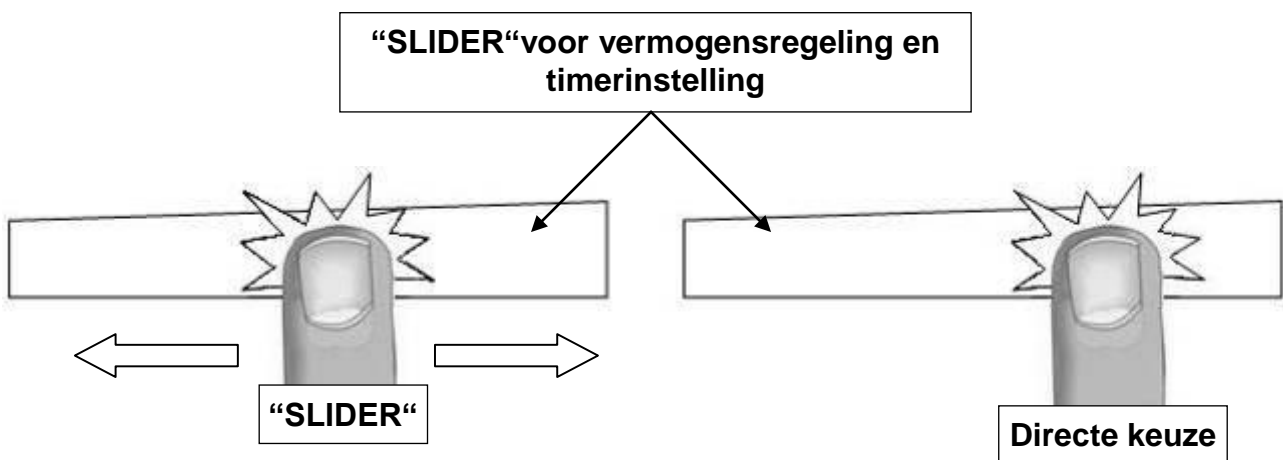
Tiptoetsen

Uw apparaat is uitgerust met tiptoetsen waarmee u de verschillende functies kan instellen. Het aanraken van de toets zet de functie in werking. Deze activering wordt weergegeven door een lichtje, een aflezing en/of een geluidssignaal.

Niet op meerdere toetsen tegelijk duwen bij normaal gebruik.

Slider voor regeling vermogenniveau en timer

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.



Inwerkingstelling

- In- en uitschakelen van de kookplaat:

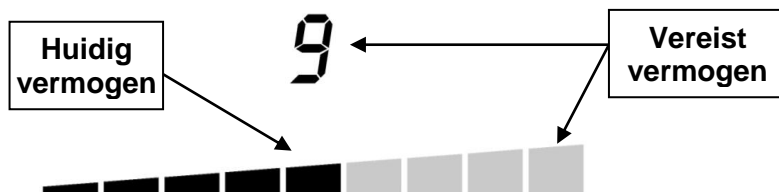
<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Druk op [0/1]	[0]
Uitschakelen	Druk op [0/1]	geen of [H]

- 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]

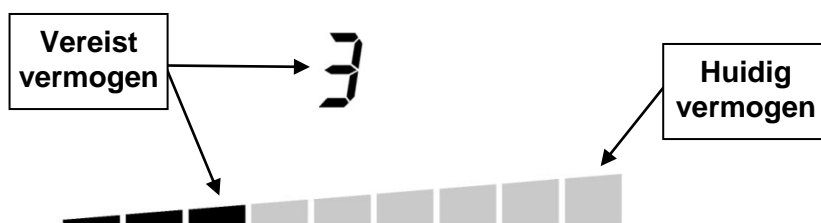
Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

- 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.

Aanduiding restwarmte

Als de kookzones nog warm zijn na het uitzetten van de kookzones of het volledig uitzetten van de kookplaat, wordt dit aangegeven door [H].

Het symbool [H] gaat uit wanneer de kookzones zonder gevaar aangeraakt kunnen worden. Zolang het lampje van de restwarmte blijft branden, de kookzones niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzones plaatsen. **Gevaar voor brand of brandwonden!**

Timer functie

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden en dit met verschillende tijdsaanduidingen (van 0 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	druk tegelijkertijd op [-] en [+] van de timer tot de zandloper van de desbetreffende zone oplicht	zandloper van de zone licht op
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.

- **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] druk op de geanimeerde « SLIDER »	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. Gebruik van de Power functie is in dit geval niet mogelijk.

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

KOOKADVIES

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)
Boter	130 / 4	150
Reuzel	170 / 6	200
Kalfsvet	180 / 6	210
Olijfolie	180 / 6	200
Zonnebloemolie	200 / 7	220
Arachideolie	200 / 7	235
Kokosolie	200 / 7	240

Kookadvies

Voedingswaren	Temperatuur (°C)	Vermogen
Vis en schaaldieren	170-180	6
Kalfsvlees	160-180	6
Rundvlees	200-210	8
Varkensvlees	180-210	7
Lamsvlees	180-200	7
Gevogelte	160-180	6
Worst	200	7-8
Spiegelei	140	4-5
Omelet/Pannenkoek	140-160	5
Vruchten	140-160	5
Groenten	140-160	5
Voorafgekookte rijst op een zacht vuur laten sudderen	140-160	5
Voorafgekookte pasta op een zacht vuur laten sudderen	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, geleï, 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 **Speciale kookfuncties**).

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 het Teppan Yaki toestel niet als het oppervlak 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.

KLEINE STORINGEN VERHELPE

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

De bediening van automatisch koken treedt niet in werking:

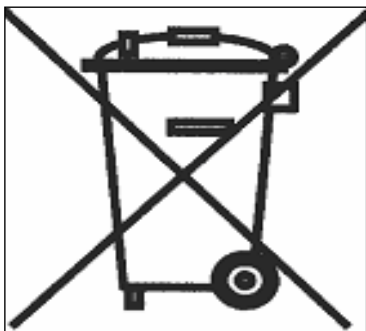
- de kookzone is nog warm [H]
- het maximum kookniveau staat aan [9]
- het kookniveau werd aangezet met de toets [-]

Het symbool [II] licht op:

- Zie hoofdstuk "Stop&Go".

MILIEUBESCHERMING

- de verpakkingsmaterialen zijn ecologisch en recycleerbaar.
- de elektronische apparaten bevatten edele metalen. Informeer u bij uw gemeente over de recyclagemogelijkheden.



Werp het apparaat niet weg met het huisvuil
Doe beroep op de daartoe voorziene ophaaldienst of breng
uw elektrisch apparaat naar het containerpark van uw gemeente

INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

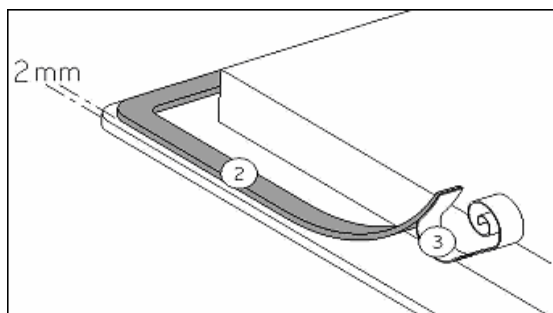
De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.

De gebruiker dient de wetgeving en de normen van het land van zijn verblijfplaats na te leven.

Plaatsen van de waterdichte strip

De zelfklevende strip geleverd met het apparaat vermijdt infiltratie in het meubel.

Het plaatsen dient met grote zorg volgens onderstaande tekening te worden uitgevoerd.



De beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) op de rand van de kookplaat plakken op 2 mm van de buitenrand

Inbouw

- De uitsparing in het tablet volgens model kookplaat:

Type	Afmetingen uitsnijding		Afmetingen vlakbouw			Afmetingen glas		
	Breedte	Diepte	Breedte	Diepte	Straal	Breedte	Diepte	Hoogte
3753	360	490	386	526	8	380	520	6
3754	560	490	586	526	8	580	520	6

- De afstand tussen de teppan yaki en de muur dient minstens 50 mm te bedragen.
- De teppan yaki is een apparaat toebehorend aan de beschermingsklasse « Y ».
Ingebouwd mag zich een hoge kastwand of een muur aan een zijde en aan de achterzijde bevinden. **Aan de andere zijde mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan het kookvlak.**
- De bekledingen van de werkbladen dienen te worden uitgevoerd in warmtebestendige materialen (100°C)
- De materialen van het werkblad kunnen opzwellen bij contact met vocht. Om de uitsnijding te beschermen, bestrijk deze met een vernis of een speciale lijm.
- De strippen aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- Installeer de teppan yaki niet boven een niet geventileerde oven of een vaatwasmachine.
- Onder de omkasting van het apparaat een afstand van 20 mm voorzien om een goede verluchting van de elektronische apparatuur te verzekeren.
- Indien er zich een lade onder de teppan yaki bevindt, vermijd dan ontvlambare voorwerpen hierin op te bergen (bv. spray) en voorwerpen die niet warmtebestendig zijn.
- Voor de afstand tussen de teppan yaki en de erboven geplaatste dampkap, dient u de instructies van de fabrikant van de dampkap te volgen. Bij gebrek aan instructies, dient u een afstand van minimum 760 mm te respecteren.
- De verbindingkabel mag na aansluiting aan geen enkele mechanische spanning onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld een lade.

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 meerpolige 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 voedings slang moet zo geplaatst worden dat deze de hete delen van de kookplaat of de oven niet raakt.

Let op !

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

3753 :

Gebruik de aansluitkabel die meegeleverd is.

De groen/gele draad correspondeert met de aarddraad, de blauwe met de 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 *

*calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6/1990

3754 :

De aansluitdoos bevindt zich onder de kookplaat.

Gebruik een schroevendraaier en plaats deze in de 2 gleuven voor de 2 pijlen om het deksel te openen.

Voeding	Aansluiting	Kabel diameter	Kabel	Zekering
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

*calculé avec le coefficient de simultanéité suivant Norme EN 60 335-2-6/1990

Een fase 230V~1P+N :

Plaats een brug tussen 1 en 2 dan tussen 4 en 5.

Verbind de aarding met de aansluitklem "aarde".

Verbind de neutraal N met de aansluitklem 4 of 5.

Verbind de fase L met de aansluitklem 1 of 2.

Twee fasen 400V~2P+N :

Plaats een brug tussen 4 en 5.

Verbind de aarding met de aansluitklem "aarde".

Verbind de neutraal N met de aansluitklem 4 of 5.

Verbind de fase L1 met de aansluitklem 1 en fase L2 met de aansluitklem 2.

Let op ! De draden goed doorsteken en de schroeven goed aanspannen.

<p>We kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor ongevallen voortkomend uit een slechte aansluiting of ongevallen die gebeuren door toestellen zonder of met een defecte aarding.</p>
--