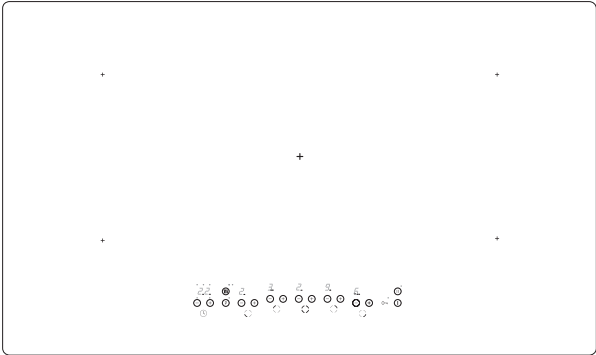


PB*5VI502FTB5

PI 8600 TF



(EN) INSTRUCTION MANUAL.....	2
(NL) GEBRUIKERSHANDLEIDING.....	35

DEAR CUSTOMER,

The plate is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the plate was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.

By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Note!

Operate the appliance only after reading / understanding this Manual.

The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

The producer reserves a right to implement changes having no impact on the operation of the appliance.

Information about the product concerning Regulation (EU) No 66/2014, can be found on the last pages of the user manual or in other printed documents provided with the product.

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive 2014/35/EC,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,*
- *ErP Directive 2009/125/EC,*

*and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

TABLE OF CONTENTS

Basic information.....	2
Safety instructions.....	4
Description of the appliance.....	9
Installation.....	10
Operation.....	15
Cleaning and routine maintenance.....	30
Emergency procedure.....	32
Technical data.....	34
Warranty	34

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before using the ceramic plate for the first time read the Operating Manual carefully as thus you can ensure safe operation and avoid damage to the plate.
- If the ceramic plate is operated near a radio, TV set or other emitting device, please check whether the touch panel works correctly.
- The ceramic plate should be installed by a qualified electrician.
- Do not install the plate near refrigerating devices.
- The furniture the plate is fitted in should be resistant to temperatures up to 100°C. The requirement applies to the veneer, plastic surfaces, glues and varnishes.
- The plate can be used only after it has been fitted into furniture, as only thus you will be protected from accidental contact with live components.
- Electric appliances can be repaired only by qualified specialists. Unprofessional repairs may compromise the safety of the appliance.
- The appliance is disconnected from the mains only when the mains plug is pulled out from the socket or when the fuse has been switched off ..
- Never allow children to remain unattended near the cooktop nor to play with the control panel.
- Unless properly supervised by caretakers or upon thorough studies of the operating manual, the appliance must not be operated by persons (including children) of limited physical or psychical abilities, these of limited technical expertise, or unfamiliar with the equipment.
- **People with life function support implants (such as a heart pacemaker, an insulin pump, or a hearing aid) must make sure that the operation of these devices is not disturbed by the induction plate (induction plate frequency range is 20 to 50 kHz).**
- When switched on the hotplates quickly become hot. To avoid unnecessary power consumption, switch them on only after putting a cooking pot on them.
- A residual temperature indicator built-in into the electronic system tells you whether the hotplate is still switched on and whether it is still hot .
- All the settings made before power switch-on are cancelled if power supply is cut. Proceed cautiously once the power is restored. 'H' residual heat indicator will glow as long as the heating zones are hot.
- If the mains socket is located near a hotplate, please make sure that the supply cord does not touch the hot places.
- Do not leave the plate unattended when cooking on fats and oils as they create fire hazard.
- Do not use plastic pots or containers made from aluminium foil as they melt in high temperatures and may damage the ceramic plate.
- Sugar, citric acid, salt etc., both in liquid and solid state as well as plastic should not get into contact with a hot hotplate.
- If through carelessness, sugar or plastic gets on a hot hotplate, you may not switch the plate off but scrape away sugar or plastic using a sharp scraper. Protect hands from burns.
- Use only flat-bottom pots and saucepans on your ceramic plate, without sharp edges or burrs as otherwise the plate may get permanently damaged.

SAFETY INSTRUCTIONS

- The heating surface of the ceramic plate is resistant to thermal shock. It is neither hot nor cold-sensitive.
- Avoid dropping objects on the plate. A point hit, for example a falling bottle with spices, may in unfavourable circumstances lead to cracks and splits appearing on your ceramic plate.
- Boiled over residuals of food may penetrate the damaged places and get to the live components of the ceramic plate.
- Should cracks or splits appear on the surface of your ceramic plate immediately disconnect it from the mains. In order to do so, switch off the fuse or pull out the mains plug from the socket. Call the Customer Service.
- Please observe the maintenance and cleaning guidelines. Should you fail to proceed in compliance with the provided guidelines, you will lose your warranty rights.
- Do not use the surface of the plate as a carving board or a working top.
- It is recommended that metal objects like knives, forks, spoons and lids are not left on the ceramic plate as they can become hot.
- **Do not fit the plate over a cooker without a fan, dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.**

SAVING ENERGY



Everybody who properly uses energy not only saves money but also consciously acts in aid of the natural environment. So let's save electric energy by:

- **Using proper cookware.**
Pots and pans with flat and thick bottom help to save up to one-third of electric energy. Remember about the lid as otherwise the consumption of energy quadruples!
- **Maintaining hotplates and pot bottoms clean.**
Dirt obstructs the transfer of heat – heavily burnt food residuals often can be cleaned only with chemicals harmful to the environment.
- **Avoiding necessary “peeping into pots”.**
- **Not using the plate near refrigerators / freezers.**
As the consumption of energy unnecessarily rises.

UNPACKING



The appliance is protected from damage during transportation by its packaging. After unpacking please dispose of the packing materials in a manner creating no risk to the

environment.

All materials used for packing are harmless to the natural environment, can be recycled in 100% and have been identified with appropriate symbol.

Note! Packing materials (polyethylene bags, pieces of polystyrene etc.) should be kept away from children during unpacking.

DISPOSING OF THE DEVICE



When disposing of the device, do not bring it to regular municipal waste containers. Instead, bring it to electrical and electronic waste recycling and reuse center. A relevant label has been put on the device, its instructions manual, or on the package.

The device has been manufactured of recyclable materials. By bringing old device to recycling collection center, you show that you care about nature.

Ask your local environmental care authority for information on location of such facilities.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Description of KMI* plate

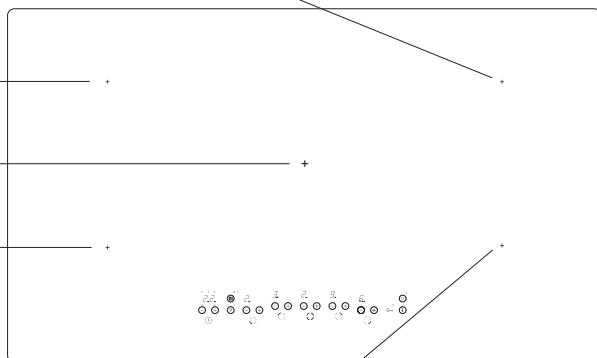
Booster heating zone
(back, right) Ø 210 mm

Booster heating zone
(back, left) Ø 210 mm

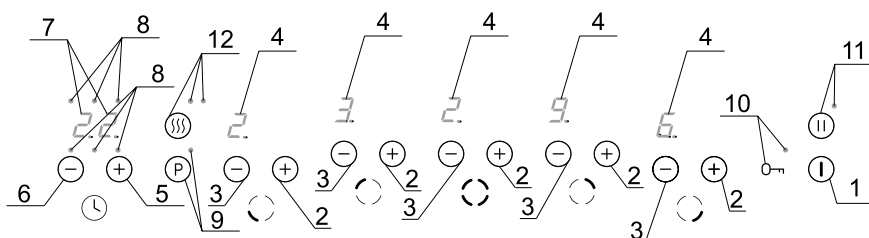
Booster heating zone
(centre) Ø 260 mm

Booster heating zone
(front, light) Ø 210 mm

Booster heating zone
(front, right) Ø 210 mm



Control panel



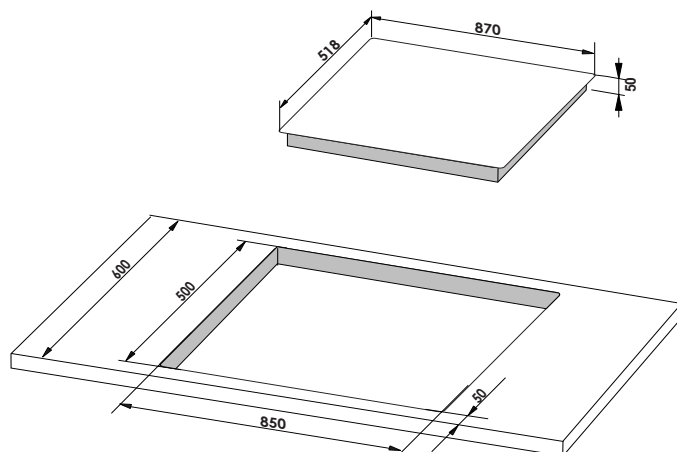
1. Hob On/Off sensor
2. Plus sensor of heating zones
3. Minus sensor of heating zones
4. Heating zone display
5. Plus sensor of the clock
6. Minus sensor of the clock
7. Clock display
8. LEDs indicating clock operation for a specific heating zone
9. Booster function sensor with a signal LED
10. Key sensor with a signal LED
11. Pause function sensor with a signal LED
12. Heating up function sensor with a signal LED

INSTALLATION

Installation of KMI* hob

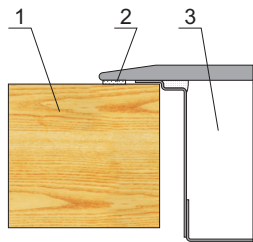
- The thickness of furniture surface should be between 28 and 40 mm, the depth of the surface – at least 600 mm. The surface should be flat and properly levelled. The surface should be sealed and protected against water spill and moisture from the side of the wall.
The distance between the edge of the hole and the edge of the surface should be at least 50 mm from the front and the back
- Prepare the place (hole) in the furniture surface according to the dimensions shown in the installation drawing (Fig. A).
- Leave at least a 50 mm gap between the device and the neighbouring vertical walls of cupboards.
- The height of the installed hob is 50 mm.
- If the hob is separated from the rest of the installation cabinet with a horizontal safety plate, the space between the bottom of the hob casing and the safety plate should be at least 25 mm – this will enable free air circulation. The minimum space between induction hobs should be at least 75 mm.
- The veneer and the glues affixing it to the furniture intended for hob installation should be resistant to the temperatures of 100°C. Failing to meet this requirement may cause surface deformations or detaching of the veneer.
- The edges of the hole should be protected with a material resistant to moisture absorption.
- In the back section of the protection plate a notch should be made with a width of at least 80 mm (Fig. C).
- The cable profile should be selected in accordance with hob power (this should be done by an authorised technician).
- Connect the hob to power supply using the electric cable according to the attached connection diagram.
- Remove dust from the surface, insert the hob in the hole and press it down into the surface (Figure B).

Fig. A



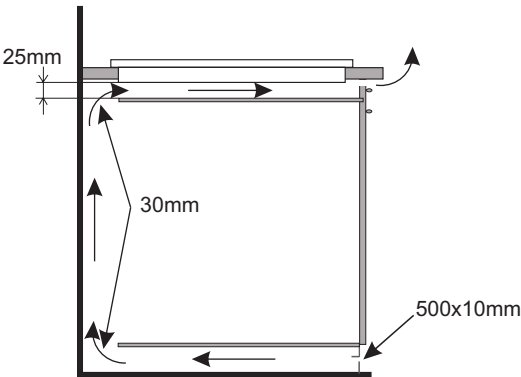
INSTALLATION

Fig. B

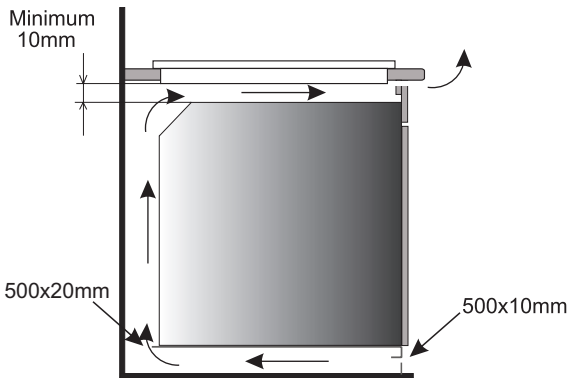


- 1 - table top
- 2 - Hob gasket
- 3 - ceramic plate

Fig. C



Fitted in the top of a carrying cupboard



Fitted in a working top over an oven with ventilation



Fitting the plate over non-ventilated oven is prohibited

INSTALLATION

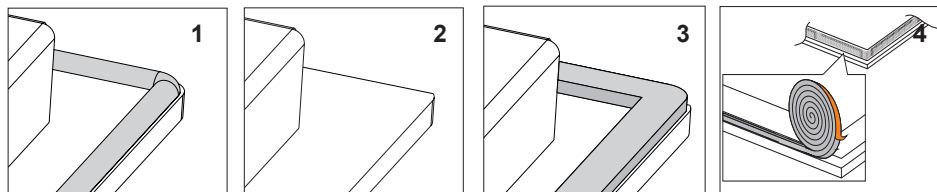
Assembly of the gasket

*Depending on the model, the seal is already installed at the factory (fig.1)

If the seal has not been fitted at the factory, proceed as follows:

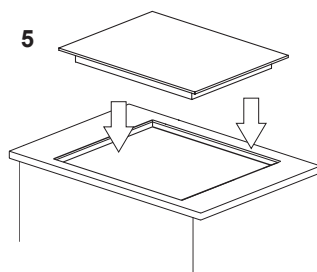
Before installing the hob in the cut-out worktop, the gasket is to be attached to the back of the hob (pic. 2)

To do this, first peel off the protective film from the self-adhesive seal and glue the gasket as close as possible to the outer edge of the hob (fig. 3,4).



Do not install the appliance without the foam gasket.

Then turn the hob over insert it into the cut-out of the furniture. Align the positioning symmetrically so that the distances between the hob and the countertop is the same on all sides. (fig. 5)



INSTALLATION

▶ Connecting the plate to the electrical system

Note!

The plate can be connected to the mains only by a qualified certified installer. Wilful adaptations or modifications to the electric system are prohibited.

▶ Guidelines for the installer

The plate is provided with a terminal box enabling selection of proper connections for the given type of power supply.

The terminal box enables the following types of connection:

- two-phase 400 V 2N~
- three-phase 400 V 3N~

The plate can be connected to the appropriate power supply by adequate bridging on the connection strip, in accordance with the attached wiring diagram. The wiring diagram is also provided in the bottom part of the lower cover. The connection strip can be accessed once the cover on the terminal box is removed. Please remember to match the mains connection cable to the type of connection and the rated power of the plate.

Note!

Do not forget to connect the protective circuit to a clamp of the connection strip marked with $\oplus$ sign. The plate power supply system should be protected by appropriately selected safety device or after the power supply protection, by appropriate safety switch cutting off the power in case of emergency.

Before connecting the plate to the electric system read information provided on the rating plate and wiring diagram.

Note! The installer is obliged to complete and leave with the user a “certificate of connecting the plate to the mains” (attached to the warranty card).

Methods of connection other than those indicated on the diagram can damage the plate.

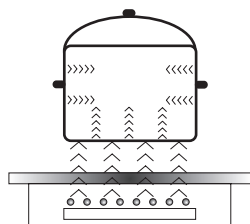
DIAGRAM OF POSSIBLE CONNECTIONS				
Notice! Voltage of heating elements is 230V				
5 4 3 2 1 PE N N L3 L2 L1		Warning! In every type of connection protective grounding has to be connected to terminal 		Recommended type of connection cable
1	In the case of the 400/230V network, double phase connection with a neutral cable, bridges connect terminals 2-3 and 4-5, neutral cable to 4, protective conductor to 	2N~	5 4 3 2 1 PE N L2 L1	OWY 4X2,5mm ²
2	In the case of the 400/230V network, three phase connection with a neutral cable, bridges connect terminals 4-5, phase cables linked to 1, 2 and 3, and neutral cable to 4, protective conductor to 	3N~	5 4 3 2 1 PE N L3 L2 L1	OWY 5X1,5mm ²
L1=R, L2=S, N=zacisk przewodu neutralnego,  =terminal of the protective conductor				

OPERATION

Before first use

- carefully clean the ceramic plate treating it as a glass surface,
- when used for the first time the plate can give off a bit of a smell so switch on the ventilation system or open the window,
- operate the plate observing the safety instructions.

Induction cooking zone operation principle



Electric generator supplies power to a coil located inside the appliance. As the coil generates magnetic field, induced currents permeate a pot placed on the plate. The currents make the pot a true heat transmitter while the glass surface of the plate remains cold.

The system provides for the usage of pots with bottoms susceptible to magnetic field. In general the inductive technology is characterised by two features:

- the entire heat emitted by the pot can be utilized,
- lack of thermal inertia phenomenon as cooking starts automatically once a pot is put on the plate and ends once it is taken off the plate.

Protection device:

If the plate has been correctly installed and is properly used, protective devices are seldom needed.

Fan: Protects and cools the control and power components. It works automatically with two speeds. Fan runs until the electronic system has sufficiently cooled down regardless of the appliance or the cooking zones being turned on or off.

Overheating safety device: Temperature of electronic circuits is continuously monitored by a temperature sensor. If temperature is raised beyond a safe level, this protection system will reduce cooking zone heat setting or shut down the cooking zones adjacent to the overheated electronic circuits.

Detection: Pot detection enables the plate operation and, consequently, heating. Small objects left on a hotplate (i.e. a teaspoon, knife or ring) will not be treated as pots and will not cause the plate to switch on.

OPERATION

► Detection of cookware on a cooking zone

The pot detector is installed in plates equipped with the inductive field system. During operation the pot detector automatically starts or stops the production of heat once a pot is put or removed from the plate, saving energy.

- If appropriate pot is used there is a heat level indicated on the display.
- Induction requires the use of well-matched pots with bottoms made of magnetic material (see Table page 15).

If a pot has not been put on the hotplate or improper pot has been used, the sign  will be displayed. The hotplate will not switch on.

If no pots are detected within 10 minutes, the switching on operation is cancelled. A hotplate has to be switched off by using the touch sensors, not only by taking the pot off.



The pot detector does not operate as an ON/ OFF switch.

The ceramic plate is equipped with sensors operated by touching the marked areas with finger. Every touch of a sensor is confirmed with a sound.

When switching the plate on and off and increasing / reducing the heating power always **touch only one sensor**. If you touch several sensors at the same time, the system will ignore the entered settings and, should you keep touching the sensors for a long time, will emit a fault signal.

OPERATION



Proper quality of pots is prerequisite for achieving proper performance of hob operation.



Selection of cooking pots to be used in the induction zone

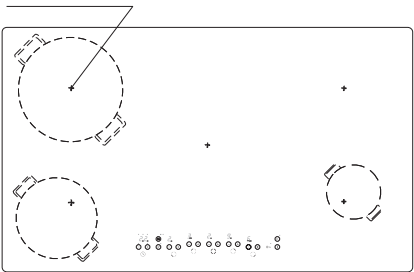
- Always use high quality pots with perfectly flat bottom. Using pots of this type prevents from the creation of sections of excessive temperature, where food sticks to the walls during cooking. Pots and frying pans with thick metal walls guarantee optimum heat distribution.
- Always make sure that the bottom of the pot is dry: when the pot is filled or when you use a pot taken out from the fridge, before you put it on the plate check if the bottom surface is completely dry. This will help avoid soiling the plate surface.
- Putting a lid on the pot prevents heat loss and thus reduces heating time and electricity consumption.

The induction hob has five heating zones whose centres are marked with crosses (+). Pots can be placed on each heating zone without restrictions. However in any case the pot has to cover the (+) mark.

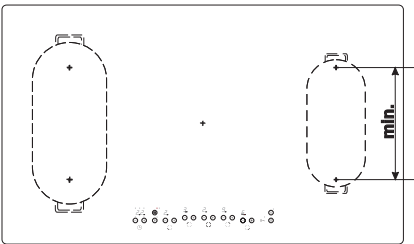


The optimum power utilisation is achieved when the (+) is located in the centre of the pot.

Optimal power



Large pots, such as baking-pans, can be placed simultaneously on two heating zones using the “Bridge” function. In such a situation the pot must cover the crosses (+) of two vertical heating zones.



The smallest and the largest diameters are indicated in the table below and they depend on the pot quality.

Induction heating zone	Diameter of the pot bottom used for induction cooking	
Diameter (mm)	Minimum (mm)	Optimum (mm)
210	140	210
260	190	260



When using pots smaller than minimum diameters, the induction heating zone may fail to operate.

OPERATION



Bottom of the cookware has to be flat for optimal temperature control by the induction module.

Deep embossed logo or concave bottom of the cookware can interfere with the temperature control by the induction module and lead to overheating of the cookware.

Do not use damaged cookware with base deformed due to excessive heat.

Selecting cookware for the cooking zone

Cookware marking		Check if there is a sign on the label informing that the pot is suitable for use on inductive plates.
		Use magnetic pots (from enamelled sheet metal, ferrite stainless steel, cast iron), check them by trying to attach magnet to the pot bottom (has to cling).
Stainless steel		Does not detect the pot presence.
		Except for pots from ferromagnetic steel.
Aluminium		Does not detect the pot presence
Cast iron		High efficiency.
		Attention: the pots can scratch the plate.
Enamelled steel		High efficiency.
		Recommended pots with flat, thick and even bottom.
Glass		Does not detect the pot presence.
Porcelain		Does not detect the pot presence.
Pots with copper bottom		Does not detect the pot presence.

OPERATION

Control panel

- Once you connected the hob to the power network, all indicators will light up at the same time. The hob is ready for work.
- The hob is equipped with electronic sensors which you switch on by pressing them with the finger for at least 1 second.
- Each of the sensor settings is signalled with a sound signal.

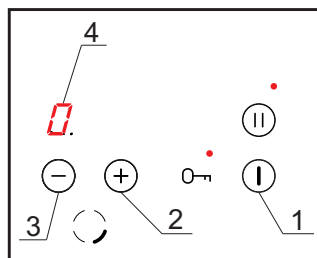


Do not put any objects on the sensors (this may trigger the defect identification signal). Their surfaces should be clean at all times.

Switching the hob on

If the hob is switched off, all heating zones are turned off and the indicators are off.

The hob is switched on by touching the main sensor (1) $\neg$. On all indicators of heating zones (4) „0” appears for 10 seconds. Now you can adjust heating power using sensor (+)(2) and sensor (-)(3) for a given heating zone. (see Heating power level adjustment).

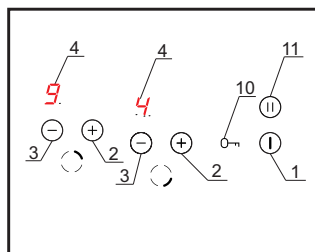


If within 10 seconds no sensor has been activated, the hob switches off.

If the lock is activated, the LED by the key sensor (10) lights up and you cannot switch on the hob (see Unlocking the hob).

Switching a heating zone on

Once you switched on the hob, using the switch on/off (1) sensor select the heating power level for a given heating zone using sensor (+) (2) or (-) (3). $\neg$ If you start heating power adjustments with sensor (+) (2), heating power (4) will first appear on the display. If, however, you start heating power adjustment with sensor (-)(3), heating power (9) will appear on the display.



OPERATION



If within 10 seconds after the hob has been switched on no sensor has been activated, the heating zones switch off.



A heating zone is active when on the hob display a figure or letter and a decimal point lights up, which means that the zone is ready for the heating power to be set up.

Adjusting heating power level of an induction zone

When the display of a heating zone (4) shows “0” and a decimal point you may start adjusting the required level of heating power using sensor (+) (2) or (-) (3).

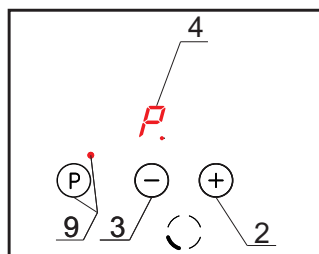
Booster “P” function

The Booster function makes it possible to increase power of a heating zone Ø 210 – from 2100W to 3700W, and of zone Ø 260 – from 2600W to 3700W.

Activation of the Booster function should be performed as follows:

- Press the Booster function sensor, which is signalled by lighting up of the LED next to sensor (9),
- Then press sensor (+) (2) or sensor (-) (3) for a specific heating zone, which is signalled by the appearance of „P” letter on the display, while the LED next to the display (9) switches off. The whole time „P” letter is on, the Booster function is active.

The Booster function is switched off by pressing sensor (-) (3) and reducing heating power or by simultaneous pressing of sensor (+) (2) and sensor (-) (3), or after removing a pot from the heating zone.



If a pot is removed from the heating zone when the Booster function is in operation, the function is still active and time countdown will continue. If the temperature of the heating zone (its electronic system or a coil) is exceeded when the Booster function is activated, it is automatically switched off. The heating zone returns to the nominal power.

The duration of the Booster function operation is limited by the sensor panel to 10 minutes. When the Booster function is automatically switched off, the heating zone keeps working with nominal power. The Booster function can be reactivated provided that temperature sensors in electronic systems and coils allow that.

OPERATION

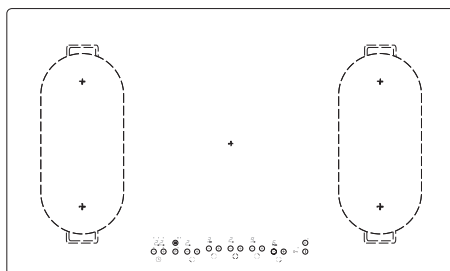
Control of the Booster function

Depending on the model, the cooking zones are paired vertically or crosswise. Total power is shared within the paired cooking zones (see Fig.). If you attempt to enable the Booster function for both cooking zones simultaneously, the maximum power available would be exceeded. In that case the heat setting of the first activated cooking zone will be reduced to the highest level available.



If during the activation of the Booster function the total power is too high, the heating power of the other zone in a pair is automatically reduced.

The value of the reduced heating power depends on the size of pots in use.



Lock feature

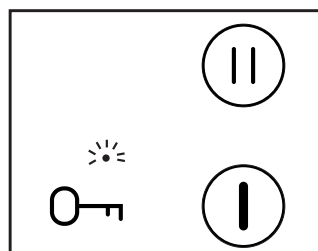
The lock feature is activated with the key sensor (10). Its aim is to protect active heating zones from unauthorised change of settings or switching them off by children, pets, etc. When the hob is locked when all the heating zones are off (0 is on on the indicators of heating zones), the hob is protected from unauthorised switching it on. It can only be turned on after the lock is removed.



In the case of power shutdown in the network, the lock is automatically switched off.

Locking the hob

In order to lock the hob, press the key sensor (10) until the signalling LED light comes on (10). When the LED is on, a short acoustic signal can be heard.



Unlocking the hob

In order to unlock the hob, press the key sensor (10) until the signal LED switches off (10). When the LED is off, a short acoustic signal can be heard.



Locking and unlocking of the hob is possible only when it is activated or (0) is on on the indicator of heating zones (4).

OPERATION

Residual heat indicator

When the hot heating zone is switched off, „H” is displayed as the signal meaning „heating zone is hot!”.

 **During that time do not touch the heating zone as you may burn yourself and do not put on it any objects that are sensitive to heat!**

When the indicator goes off, you can touch the heating zone but beware that it still has not cooled down to the ambient temperature.

 **When power is not supplied, the residual heat indicator is off.**



Operating time limitation

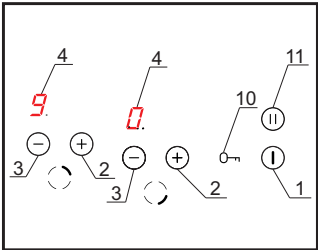
In order to increase operational reliability, the induction plate has an operating time limiter for each heating zone. The maximum operating time is determined according to the previously selected level of heating power. If you do not change the heating power level for a long time (see table), the relevant heating zone is switched off and the residual heat sensor is activated. However, at any time you can switch on and operate specific heating zones, according to the user's manual.

Heating power level	Maximum operating time in hours
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

OPERATION

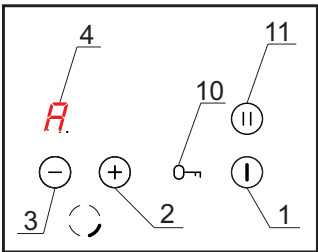
Automatic reheating function

- A given heating zone must be set to a power level (0).
- Pressing sensor (-) (3) results in switching to a power level (9).
- Then touch sensor (+) (2) of a given heating zone. Letter „A „will appear on the indicator.
- Now, using sensor (-) (3), select the target power level.



On the indicator of power level of a given heating zone, letter „A ” will blink alternately with the power level programmed by the user.

After the time when additional power is supplied, the heating zone will automatically switch onto the preselected power level that remains visible on the indicator.



If after switching on the fast automatic reheating system, the power level sensor is set to „9” for longer than 3 seconds, namely the choice of power level is not made, the function of fast automatic reheating will switch off.



If a pot is removed from the heating zone and put back again before the end of automatic reheating cycle, full power reheating will continue until the end of the cycle.

Heating power level	Duration of automatic reheating with additional power (in minutes)
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

OPERATION

Clock function

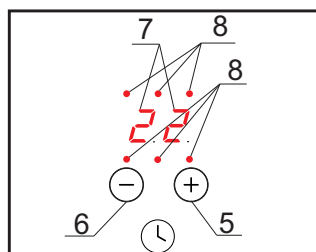
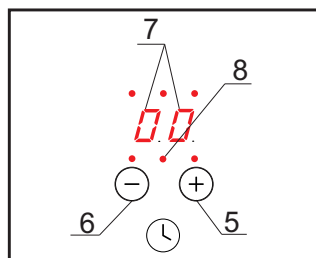
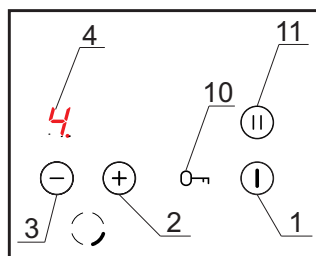
The programming clock facilitates cooking as it can control how long heating zones are active. It can also be used as a timer.

Switching the clock on

The programming clock facilitates cooking as it can control how long heating zones are active. The function can only be activated when cooking (when heating power is higher than „0“). The clock function can be switched on simultaneously for all five heating zones. The clock can be set in the range of 1 - 99 minutes with 1 minute steps.

To set the time on the clock, you should:

- using sensor (+) (2) or (-) (3) select heating power in the range 1-9. The selected heating power will light up on the display in the range of 1-9 with a decimal point (e.g. (4)).
- then you simultaneously press sensor (+) (5) and sensor (-) (6) of the clock. On the clock display (7) figures (00) will appear and the central LED (8), located under the display (7), will start to blink.
- then keep simultaneously pressing sensor (+) (5) and sensor (-) (6) of the clock until LED is selected (8) that matches the heating zone that is to be clock-controlled.
- having selected the required LED (8) located by the display (7), set the operating time of the heating zone using sensor (+) (5) or sensor (-) (6).



OPERATION

Changing the programmed cooking time

At any point in the process of cooking you may change its pre-programmed duration. To do that repeat the same programming procedure as under the point „Switching on the clock” but do not set heating power using sensor (+)(2) or sensor (-)(3), but go directly to the procedure of clock activation by simultaneously pressing sensor (+)(5) and (-)(6) of the clock.

Cooking time control

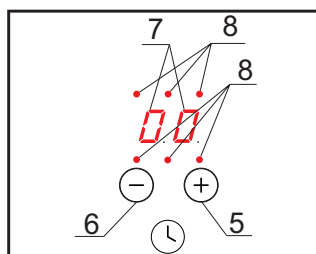
The time remaining until the end of cooking may be checked any time by touching sensor (+) (5) and (-) (6) until the required LED (8) is selected. The currently displayed time is signalled by the blinking LED (8).

Switching the clock off

When the programmed cooking time lapses, a sound signal will be produced that can be switched off by touching any sensor or it will switch off automatically after 2 minutes.

If you need to turn off the clock earlier:

- Simultaneously press sensor (+) (5) and sensor (-) (6) until the required LED (8) is selected that indicates operation of the heating zone using the timer, and then using sensor (-) (6) reduce the time down to (00).



OPERATION

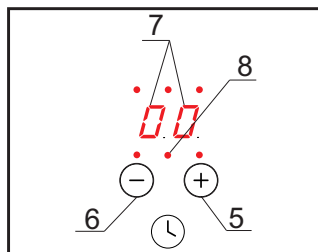
Using clock as the timer

The clock programming cooking time can be used as the timer only if the operation of heating zones is not time-controlled.

Switching on the timer

To set the timer, you should:

- simultaneously press sensor (+) (5) and sensor (-)(6) of the clock. On the clock display (7), figures (00) will appear and the central LED (8), located under the display (7), will start blinking.
- then with sensors (+) (5) or (-) (6) of the clock set the timer operation time.



Switching the timer off

When the programmed cooking time lapses, a continuous sound signal will be produced that can be switched off by touching any sensor or it will switch off automatically after 2 minutes.

If it is necessary to switch off the timer earlier, reduce the time to (00) using sensor (-) (6).

OPERATION

Warm up function

The warm up function keeps stable temperature of food on a heating zone. The selected heating zone is set to low heating power. This function will help you enjoy warm food, ready for serving at your convenience, that will not change taste or stick to the bottom of the pot. This function can be used to melt butter, chocolate, etc.

To use this function correctly, please provide a pot with a flat bottom so that its temperature can be accurately measured by the detector in the heating zone. The warm up function can be activated on each zone. For microbiological reasons, it is not advisable to keep food warm for too long. Consequently, when this function is used, the panel sensor will switch off after two hours.

You can set 3 temperature levels on the heating zone: 42°C, 70°C and 94°C.

Activation of the warm up function should be performed as follows:

- press the warm up function sensor (12), which is signalled by switching on of the first LED – this means choosing the heating level of 42°C.
- press the warm up function sensor (12) again, which is signalled by switching on of the second LED – this means choosing the heating level of 70°C.
- press the warm up function sensor (12) for the third time, which is signalled by switching on of both LEDs – this means choosing the heating level of 94°C.
- then, having selected one of the heating levels, press sensor (+) (2) for a specific heating zone, which is signalled by the appearance on the display (4) of a symbol assigned to a given level (—) (=) (=).

The warm up function can be deactivated at any time by simultaneous pressing of sensor (+) (2) and sensor (-) (3), or by reducing power to level (0) using sensor (-) (3).

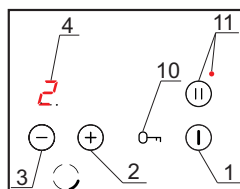
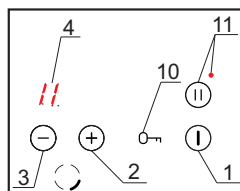
Stop'n go function „II”

This function works like a standard pause. Using it, you can at any time suspend the hob operation and return to previous settings.

To activate the stop'n go function at least one heating zone has to be on.

Then press the sensor (11). On all indicators of heating zones (4) symbol „II” comes on, up and above the sensor (11) – the signal LED comes on.

In order to deactivate the stop'n go function you have to press the sensor again (11), the signal LED begins to blink; then press any sensor (2). Settings light up on the indicators of heating zones (4) that were set before the activation of the stop'n go function.

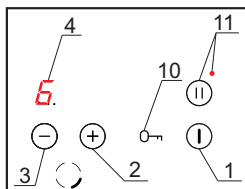
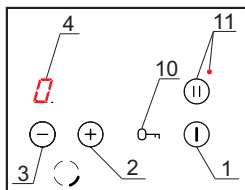


OPERATION



The stop'n go function can be used for maximum 10 minutes. If the stop'n go function does not finish in this period, the panel sensor switches off.

If control has been accidentally turned on by pressing the on/off sensor (1), the stop'n go function helps you to quickly restore the previous settings. If you have deactivated the panel by pressing the on/off sensor (1), in 6 seconds or less you have to press the sensor again (1). On the indicators of heating zones (4) „0” will appear and above the sensor (11) – the signal LED will start to blink. Then you have 6 seconds again to press the sensor (11). The settings light up on the indicators of heating zones (4) that were set before the accidental switching off of control.

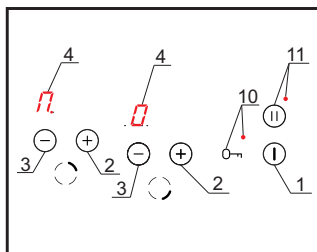


Bridge function

This function makes it possible to control 2 heating zones on the hob as if they were a single heating zone.

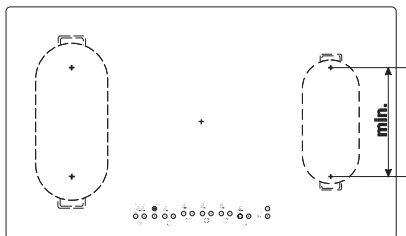
The Bridge function is very helpful, especially when you use the baking-pan type of pots.

The function can be activated for two zones on the left side and two on the right side. To activate the function press two sensors at the same time. For two heating zones on the left side you press sensor (+) (2) of the front left heating zone and sensor (-) (3) of the back left heating zone. For two heating zones on the right side you press sensor (+) (2) of the back right heating zone and sensor (-) (3) of the front right heating zone. When you press two sensors, the „∩” symbol appears in the upper display, and in the lower display - figure (0). Then, by pressing sensor (+) (2) or sensor (-) (3) located under figure (0), you adjust heating power.



From then on you control two heating zones using one sensor.

To switch off the bridge function simultaneously press again the two sensors that you used to active the Bridge function. In the display, figure (0) will come on.



From then on, the heating zones operate individually.

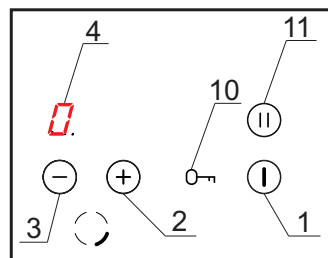
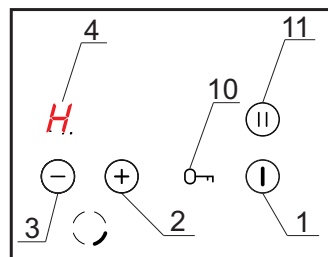
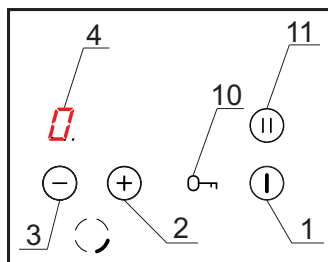
OPERATION

Switching the heating zones off

- A heating zone can be switched off by simultaneous pressing of sensor (+) (2) and sensor (-) (3) or by reducing power to level (0) using sensor (-)(3).



After approx. 10 seconds the heating zone is no longer active. The heating zone is hot. On its indicator (4), letter „H” flashes alternately with figure „0” for 10 seconds. Later only letter H is on.

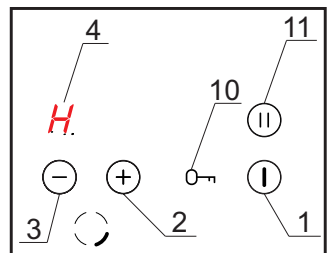


Switching off the whole hob

- The hob is on when at least one heating zone has been switched on.
- By pressing the on/off sensor (1), you switch off the whole hob.



If the heating zone is hot, letter „H” comes on on its indicator - it is the symbol of residual heat.

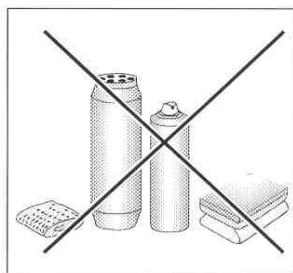


CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

Daily cleaning and proper maintenance have crucial impact on the durability of your ceramic plate.

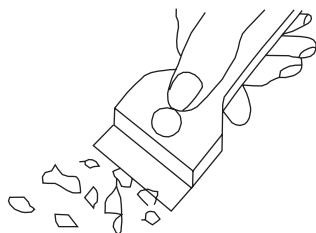


Clean the ceramic plate observing the same rules as for glass. Never use abrasive or aggressive cleaning agents, scrubbing powders or scratching sponges. Also do not use steam cleaning devices.



Cleaning the plate after every use

- Wipe off slight, not-burnt patches of dirt using damp cloth without cleaning agent. Washing liquid can cause blue discoloration to appear on the plate. The stains often cannot be removed after first cleaning, even if special cleaning agents are used.
- **Remove larger patches of dirt, strongly sticking to the plate using sharp scraper and wipe off the surface with a damp cloth.**



Cleaning scraper

Removal of stains

- **Light pearly stains (aluminium residues)** can be removed from cooled plate using special cleaning agents. Calcareous residues (i.e. boiled over water) can be removed with vinegar or special cleaning agents.
- Do not switch off the hotplate when removing sugar, sugar-containing dishes, plastic or aluminium foil! Immediately scrape off the residuals (when still hot) from the hotplate using a sharp scraper. When the dirt is removed you can switch off the plate and after cooling it down clean it again using special cleaning agents.

Special cleaning agents can be bought in supermarkets, special electromechanical shops, drugstores and shops with kitchen appliances. Sharp scrapers can be bought in DIY shops, shops with building tools and painting accessories.

CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

Never apply cleaning agent on a hot hotplate. Leave the cleaning agent to dry and then wipe it off with a damp cloth. Any residuals of cleaning agents should be wiped off with a damp cloth before the next heating as otherwise they can have caustic effect.

Failure to observe the ceramic plate maintenance instructions can result in losing your warranty rights!

Attention!

If from any reason you are not able to control the switched on plate, switch off the main switch or screw out the fuse and call the Customer Service.

Attention!

Should cracks or splits appear on the surface of your ceramic plate, immediately disconnect the plate from the mains (by switching off the fuse or unplugging the plug) and call the Customer Service.

EMERGENCY PROCEDURE

Every time when emergency situation occurs you should:

- switch off the working assemblies of the plate
- disconnect power supply
- call in the service
- as some minor faults can be removed by the user in accordance with the below specified instructions, before calling the Customer Service please go through the Table checking every point.

PROBLEM	CAUSE	ACTION
1.The appliance is not working	- power supply failure	-check the in-house electric system fuse, replace if necessary
2. The appliance does not respond to the entered settings	-control panel has not been switched on	- switch it on
	- sensors have been touched for less than one second	- touch the sensors for a bit longer
	- several sensors have been touched at the same time	- always touch only one sensor (except when switching off a hotplate)
3.The appliance does not respond and emits a long signal	-improper operation (improper sensors have been touched or proper sensors have been touched for too short time	- again activate the plate
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors
4.The whole appliance switches off	- no settings have been entered within 10 seconds from switching the plate on	- again switch on the control panel and immediately enter the settings
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors
5. One heating zone switches off, and "H" is on the display.	- limited time of operation	- again switch on the hotplate
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors
6. Residual temperature indicator is not lighted although the hotplates are still hot	- power supply failure, the appliance has been disconnected from the mains	-the residual temperature indicator will work again after switching the control panel on and off.

EMERGENCY PROCEDURE

PROBLEM	CAUSE	ACTION
7. Crack in the ceramic plate	 Danger! Immediately disconnect the ceramic plate from the mains (fuse) and call the nearest Customer Service Centre.	
8. If the fault still remains	Disconnect the ceramic plate from the mains (fuse) and call the nearest Customer Service Centre. Important! You are the person responsible for proper condition and operation of the appliance in your household. If you call the Service for a fault which resulted from improper operation, you will be charged with the costs of the visit even during the period of warranty. We shall not be held liable for damages caused by a failure to observe this Manual.	
9. The inductive plate emits hoarse sounds	Normal phenomenon. The fan cooling the electronic systems is working.	
10. The inductive plate emits whistling sounds	Normal phenomenon. Due to the frequency of the coil when several hotplates are used at maximum power, the plate slightly whistles.	
11. E2 symbol displayed	Induction coil overheated	- insufficient cooling, - verify if the induction hob is built in according to instructions. - Check the cookware according to the note on page 16.
12. Er03 symbol displayed	Sensor fields covered by more than 10 seconds, the appliance switches itself off.	Clean the touch control panel surface and remove items placed on sensor fields.

TECHNICAL DATA

Rated voltage	400V 3N~50 Hz
Rated power:	KMI*
- cooking zone Booster: 4x Ø 210 mm	2,1kW/3,7kW
- cooking zone Booster: 1xØ 260 mm	2,6kW/3,7kW
Dimensions	900 x 522 x 50
Weight	ca.14,5 kg

Complies with EN 60335-1 and EN 60335-2-6 European standards.

WARRANTY

Warranty

Warranty services according to the warranty card.
The producer shall not be held liable for any damages caused by improper operation of the product.

Please enter the type and factory number of the plate from the rating plate

Type..... Factory number.....

GEACHTE KLANT,

Deze kookplaat van biedt een combinatie van gemakkelijke bediening en doeltreffende werking. Als u deze gebruikershandleiding doorgelezen heeft, dan mag de bediening van de plaat geen probleem meer vormen.

Voor de kookplaat ingepakt werd en de fabriek verliet, werd ze bij de controleposten zorgvuldig gecontroleerd op het vlak van veiligheid en functionaliteit.

Voordat u het toestel aanschakelt, dient u deze gebruikershandleiding grondig door te lezen.

De instructies in de handleiding helpen u om verkeerd gebruik te voorkomen.

Bewaar deze gebruikershandleiding en zorg dat ze altijd binnen handbereik is.

Om ongelukken te vermijden moeten de instructies uit deze handleiding zorgvuldig nageleefd worden.

Opgelet!

Het toestel mag pas gebruikt worden nadat u deze gebruikershandleiding volledig doorgelezen en begrepen heeft.

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden. Het gebruik van het toestel voor andere doeleinden (bv. de verwarming van ruimtes) is in tegenstrijd met zijn bestemming en kan gevaar veroorzaken.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.

Informatie over het product met betrekking tot Verordening (EU) Nr. 66/2014, is te vinden op de laatste pagina's van de gebruikershandleiding of in ander gedrukte documenten die bij het product worden geleverd.

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde Europese richtlijnen:

- *Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC,*
- *Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC,*
- *Richtlijn voor ErP 2009/125/EC,*

*en dat het product daarom gemerkt is met **CE** en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.*

INHOUDSTAFEL

Basisinformatie.....	35
Veiligheidsinstructies.....	37
Beschrijving van het toestel.....	42
Installatie.....	43
Bediening.....	47
Reiniging en onderhoud.....	62
Handelswijze bij probleemsituaties.....	64
Technische gegevens.....	66
Garantie.....	66

Attentie. Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

Attentie. Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.

Probeer het vuur **NOOIT** met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.

Attentie. Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.

Attentie. Schakel de stroom uit als de oppervlakte is gebarsten, om elektrische schokken te voorkomen.

Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels, deksels en aluminiumfolie op de oppervlakte van de kookplaat, zij kunnen heet worden.

Schakel de kookplaat na afloop van het gebruik uit met de regelaar, vertrouw niet op de pandetectie.

Het apparaat is niet bedoeld voor aansturing met een externe tijdschakelaar of een apart systeem voor afstandsbesturing.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het apparaat.

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

- Voordat u de keramische kookplaat voor de eerste maal aanschakelt, moet u de gebruikershandleiding grondig doorlezen. Op die manier bent u zeker dat u het toestel veilig gebruikt en vermijdt u beschadiging van de plaat.
- Als de keramische plaat gebruikt wordt in de onmiddellijke nabijheid van een radio, televisie of andere zendapparatuur, moet u controleren of het bedieningspaneel van de keramische plaat correct werkt.
- De plaat moet aangesloten worden door een erkend installateur-elektricien.
- De plaat mag niet in de nabijheid van koelinstallaties geïnstalleerd worden.
- De meubels, waarin de plaat ingebouwd wordt moeten bestand zijn tegen een temperatuur tot 100°C. Dit geldt voor de bekleding, randen, oppervlakken in kunststof, lijmen en lakken.
- De plaat mag enkel gebruikt worden nadat ze ingebouwd is. Op die manier voorkomt u dat u in aanraking komt met de onderdelen die onder stroom staan.
- Herstellingen aan elektrische toestellen mogen enkel uitgevoerd worden door specialisten. Onveilige herstellingen kunnen een risico vormen voor de gebruiker.
- Het toestel is pas ontkoppeld van het stroomnet als de zekering uitgeschakeld is of als de stekker uit het stopcontact getrokken is.
- Men moet ervoor zorgen dat kinderen niet met het toestel spelen.
Tijdens het gebruik van de plaat kunnen de kookvelden heet zijn. Laat kinderen niet in de buurt van de plaat komen tijdens het gebruik ervan.
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen met beperkte motorische, sensorische of psychische capaciteiten (met inbegrip van kinderen), of personen zonder ervaring of kennis van het toestel, tenzij dit gebeurt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruikershandleiding van het toestel, die overgedragen werd door de personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- **Personen met ingeplante toestellen die lichaamsfuncties ondersteunen (bv. een pacemaker, een insulinepomp of een hoorapparaat) moeten er zich van vergewissen, dat de werking van deze toestellen niet verstoord wordt door de inductieplaat (de inductieplaat werkt binnen het frequentiebereik 20-50 kHz).**
- De ingebouwde indicator voor restverwarming geeft aan of de plaat aangeschakeld is of nog heet is.
- Bij stroompanne worden alle instellingen gereset. Als de stroom terugkeert moet u voorzichtig zijn. Zolang de kookvelden heet zijn, zal de indicator voor restverwarming "H".
- Als het stopcontact dichtbij een kookveld ligt, moet u opletten dat de kabel van de kookplaat de verwarmde plaatsen niet aanraakt.
- Laat de plaat niet zonder toezicht achter bij het gebruik van oliën en vetten, want er kan brand ontstaan.
- Gebruik geen potten of pannen uit kunststof of aluminiumfolie. Deze smelten bij hoge temperaturen en kunnen de keramische plaat beschadigen.
- Suiker, citroenzuur, zout enz. in vaste of vloeibare vorm en kunststoffen mogen niet in aanraking komen met een verwarmd kookveld.
- Als er per ongeluk suiker of kunststof op de hete plaat terechtkomt, mag u in geen geval de plaat uitschakelen, maar moet u de suiker of de kunststof met een scherpe schraper van de plaat schrapen. Zorg ervoor dat uw handen beveiligd zijn tegen brandwonden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij een keramische plaat mogen enkel potten en pannen gebruikt worden met een platte bodem, zonder randen of uitstulpingen, want anders kunnen er blijvende krassen ontstaan op de plaat.
- Het verwarmingsoppervlak van de keramische plaat is bestand tegen thermische schokken. Het is niet gevoelig voor koude of hitte.
- Zorg ervoor dat er geen voorwerpen op de plaat vallen. Een inslag van een scherp voorwerp, bv. een potje met kruiden, kan onder een slechte hoek barsten of splintering van de keramische plaat veroorzaken.
- Via beschadigde plaatsen kunnen kokende spijzen terechtkomen in de onderdelen van de plaat die onder stroom staan.
- Als het oppervlak gebarsten is, moet u de stroom uitschakelen om elektrocutie te vermijden.
- De instructies voor het onderhoud en de reiniging van de keramische plaat moeten altijd opgevolgd worden. Bij verkeerd onderhoud of reiniging neemt de producent geen verantwoordelijkheid op zich op basis van de garantie.
- Het oppervlak van de plaat mag niet gebruikt worden als snijplank of werkblad.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels worden best niet op het oppervlak van de kookplaat gelegd, want ze kunnen hierdoor heet worden.
- De kookplaat mag niet ingebouwd worden boven een oven zonder ventilator, boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer of wasmachine.

ENERGIEBESPARING



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken, bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar draagt u ook bewust bij aan de bescherming van het milieu. Laten we daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op volgende manier:

- **Gebruik goede potten en pannen om te koken.**

Potten met een vlakke en dikke bodem laten toe om tot 1/3 te besparen op elektriciteit. Gebruik ook een deksel, want anders stijgt het energieverbruik zelfs tot vier maal.

- **Zorg ervoor dat de kookvelden en debodem van de potten proper zijn.**

Vuil verstoort de warmteoverdracht – sterk aangebrand vuil kan soms enkel verwijderd worden met gebruik van reinigingsmiddelen die niet milieuvriendelijk zijn.

- **Vermijd onnodig opheffen van deksels om het kookproces te controleren.**

- **Bouw de plaat niet in in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.**

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN



Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recyclen op milieuvriendelijke wijze.

Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recyclage en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingsmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten bereik van kinderen gehouden worden.

RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN



Op het einde van de gebruikspe-riode mag dit product niet bij het gewoon huisvuil geplaatst worden, maar moet het afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Dit wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershand-leiding of op de verpakking.

De materialen die gebruikt zijn bij de produc-tie van het toestel zijn geschikt voor herge-bruik volgens hun bestemming. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afge-dankte toestellen draagt u bij tot de bescher-ming van het milieu.

Informatie over het verzamelpunt voor ge-bruikte toestellen kunt u krijgen bij de ge-meentediensten.

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

Beschrijving van de kookplaat KMI*

Boosterkookzone

(rechtsachter) Ø 210 mm

Boosterkookzone

(linksachter) Ø 210 mm

Boosterkookzone

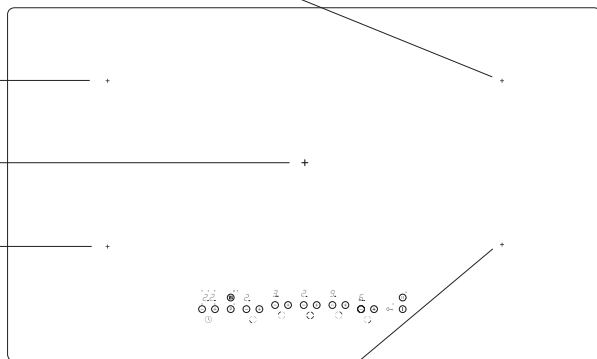
(midden) Ø 260 mm

Boosterkookzone

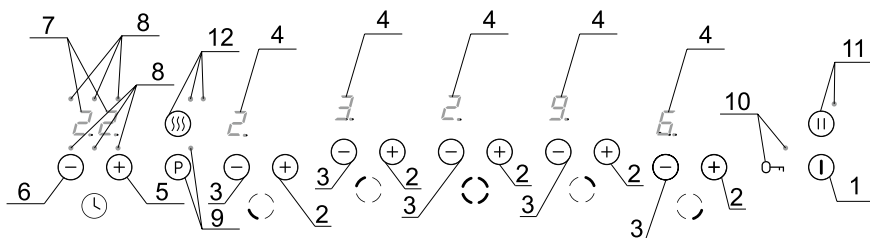
(linksvoor) Ø 210 mm

Boosterkookzone

(rechtsvoor) Ø 210 mm



Bedieningspaneel



1. Tiptoets in-/uitschakelen van de kookplaat
2. Plustoets voor de kookzones
3. Mintoets voor de kookzones
4. Display kookzone
5. Plustoets timer
6. Mintoets timer
7. Display timer
8. Diode voor de werking van de timer voor de betreffende kookzone
9. Tiptoets boosterfunctie met ledsignaal
10. Tiptoets kinderslot met diode
11. Tiptoets pauzefunctie met ledsignaal
12. Tiptoets warmhoudfunctie met ledsignalen

INSTALLATIE

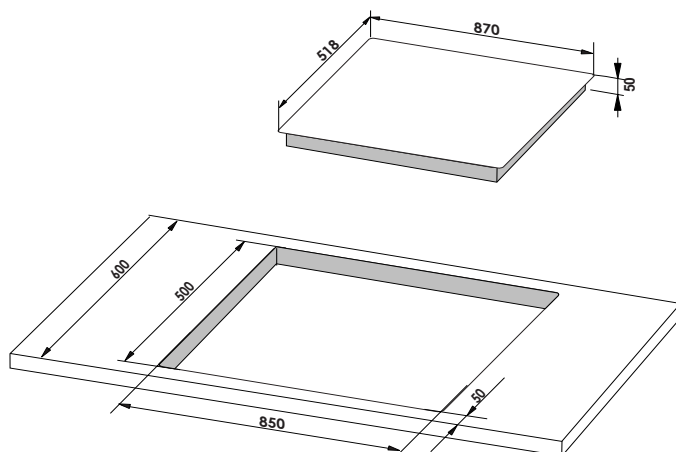
Installatie van de kookplaat KMI*

- De dikte van het werkblad van het meubel dient 28 tot 40 mm te bedragen, de diepte van het werkblad minimaal 600 mm. Het werkblad moet vlak en waterpas zijn. Aan de kant van de muur moet het werkblad worden afgedicht en beveiligd tegen vocht en overlopen.
- De afstand tussen de rand van de opening en de rand van het werkblad moet aan de voor- en achterkant minimaal 50 mm bedragen.
- Maak de opening in het werkblad volgens de afmetingen die staan weergegeven op de montagetekening (Afb. A).
- Zorg voor minimaal 50 mm afstand tussen het apparaat en de verticale wanden van de aangrenzende keukenkastjes.
- De hoogte van de gemonteerde kookplaat bedraagt 50 mm.
- Wanneer de kookplaat van de rest van het kastje gescheiden is door een horizontale beschermplaat, dan moet de vrije ruimte tussen de bodem van de behuizing van de kookplaat en de beschermplaat minimaal 25 mm hoog zijn. Hierdoor is vrije luchtcirculatie gewaarborgd. De afstand tussen inductiekookplaten moet minimaal 75 mm bedragen.
- De bekleding van de inbouwmeubelen en de lijm waarmee deze is vastgelijmd moeten bestand zijn tegen temperaturen van 100°C.

Als niet aan deze voorwaarde wordt voldaan kan het oppervlak vervormen of de bekleding loslaten.

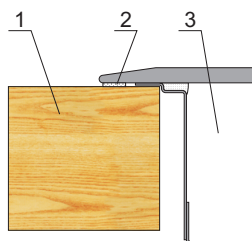
- Bescherm de randen van de opening met materiaal dat bestand is tegen vocht.
- In het achterste gedeelte van de beschermplaat moet een opening worden gemaakt die minimaal 80 mm breed is (Afb. C).
- Kies voor een kabel met een doorsnede die past bij het vermogen van het apparaat (deze handeling moet worden verricht door een erkend installateur).
- Sluit de kookplaat aan met een elektrische kabel volgens het meegeleverde aansluitschema.
- Maak het werkblad stofvrij, leg de kookplaat in de opening en druk hem stevig tegen het werkblad (Afb. B).

Afb. A



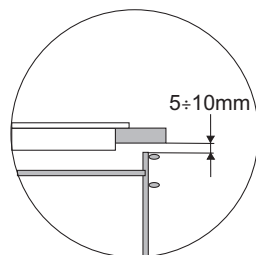
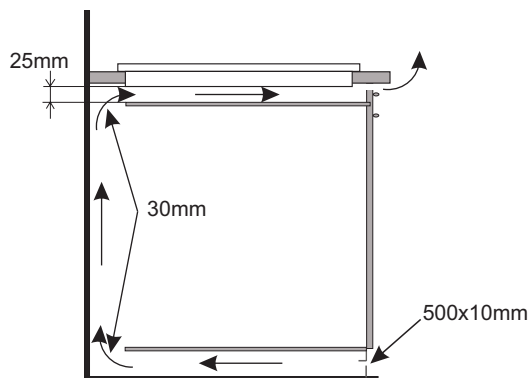
INSTALLATIE

Fig. B

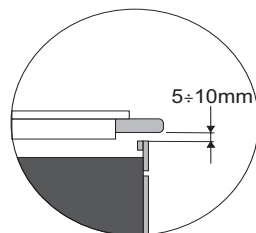
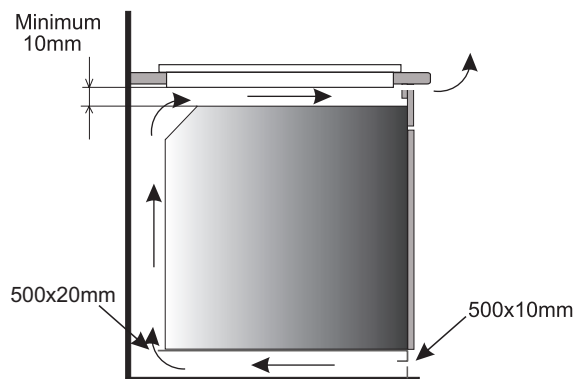


- 1 – blad
- 2 – dichting van de kookplaat
- 3 – keramische kookplaat

Fig. C



Inbouw in het blad van het ondersteunende kastje



Inbouw in het werkblad boven een oven met ventilatie



Het is verboden om de plaat boven een oven zonder ventilatie te installeren.

INSTALLATIE

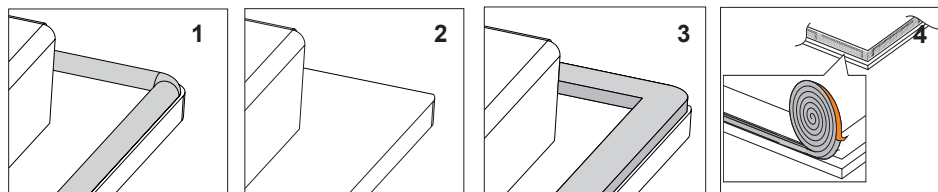
Aanbrengen van de pakking

Afhankelijk van het model is de pakking door de fabrikant aangebracht (fig. 1)

Als de pakking niet door de fabrikant is aangebracht, ga dan als volgt te werk:

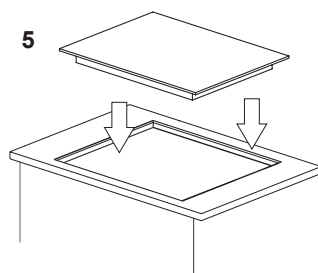
Voordat u het apparaat in de aanrechtopening installeert, dient u de meegeleverde pakking op de onderzijde van de plaat aan te brengen (fig. 2).

Verwijder daartoe eerst de beschermfolie van de pakking en plak deze vervolgens zo dicht mogelijk tegen de rand van de plaat (fig. 3, 4).



Installatie van het apparaat zonder pakking is niet toegestaan.

Plaats de kookplaat symmetrisch in de meubelopening, zodanig dat de spleten tussen de kookplaat en de rand van het werkblad aan alle kanten gelijk zijn (fig. 5).



INSTALLATIE

► Aansluiting van de plaat op de elektrische installatie

Opgelet!

De plaat mag enkel op de elektrische installatie aangesloten worden door een erkend installateur met de benodigde kwalificaties. Het is verboden om zelfstandig wijzigingen of aanpassingen aan te brengen aan de elektrische installatie.

► Instructies voor de installateur

De plaat is uitgerust met een aansluitdoos die toelaat om de gepaste aansluiting te kiezen voor het concrete soort elektrische voeding.

De aansluitdoos laat volgende aansluitingen toe:

- tweefasige 400V 2N ~
- driefasige 400 V 3N~

De plaat kan aangesloten worden op de gepaste voeding door de gepaste klemmen op de contactstrip te verbinden volgens het aansluitschema.

Het aansluitschema bevindt zich ook op de onderkant van de onderafscherming. De contactstrip is bereikbaar door het deksel van de aansluitdoos te openen. Vergeet niet een gepaste leiding te kiezen volgens het soort aansluiting en het nominale vermogen van de plaat.

Opgelet!

Vergeet niet het veiligheidscircuit aan te sluiten op de contactstrip, die aangegeven is met het teken . De elektrische installatie, die de plaat van stroom voorziet, moet beveiligd zijn met een gepaste zekering. Daarnaast kan de voedingsleiding aanvullend beveiligd worden met een stroombegrenzer die de stroomtoevoer kan afsnijden in noodgevallen.

Voordat u de plaat op de elektrische installatie aansluit moet u de informatie op het typeplaatje en het aansluitschema lezen.

OPGELET! De installateur is verplicht om aan de gebruiker een "certificaat van aansluiting van de kookplaat op de elektrische installatie" uit te geven (die bevindt zich op de garantiekaart).

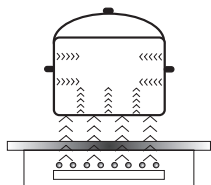
Als de plaat geïnstalleerd wordt op een andere manier dan aangegeven op het schema kan dit beschadigingen veroorzaken.

SCHEMA VAN MOGELIJKE VERBINDINGEN				
Attentie! De verwarmingselementen werken bij een spanning van 230V				
5 4 3 2 1 PE N N L3 L2 L1		Attentie! Bij iedere verbinding moet de aardleiding worden aangesloten op klem 		Aanbevo- len type aansluit- kabel
1	Voor het 400/230 V lichtnet een tweefasige aansluiting met nul- leiding, de geleidingsbruggen verbinden de klemmen 2-3 en 4-5, de nulleiding aan 4, de aardleiding aan 	2N~	5 4 3 2 1 PE N L2 L1	OWY 4X2,5mm ²
2	Voor het 400/230 V lichtnet een driefasige aansluiting met nul- iding, de geleidingsbrug verbindt de klemmen 4-5, de faseleidingen aan 1, 2 en 3, nulleiding aan 4, de aardleiding aan 	3N~	5 4 3 2 1 PE N L3 L2 L1	OWY 5X1,5mm ²
L1=R, L2=S, N =klem van de nulleiding  =klem van de beschermleiding				

Voordat u de plaat voor de eerste maal aanschakelt

- eerst dient u de keramische plaat grondig te reinigen. De keramische plaat moet behandeld worden als een glazen oppervlak.
- bij het eerste gebruik kunnen er tijdelijk geuren ontstaan. Daarom schakelt u best de ventilatie aan in de ruimte of doet u een raam open.
- voer alle bedieningshandelingen uit in overeenstemming met de veiligheidsinstructies.

Werkingsprincipes van een inductieveld



De elektrische generator drijft een spoel aan die zich binnenin het toestel bevindt. Deze spoel genereert een magnetisch veld en op het moment dat er een pot op de plaat gezet wordt zullen er inductiestromen naar de pot doorstromen.

Deze stromen zorgen ervoor dat de pot de echte warmtebron wordt, terwijl het glazen oppervlak van de plaat koel blijft.

Dit systeem is ontworpen voor het gebruik van potten, waarvan de bodem geschikt is voor samenwerking met een magnetisch veld.

In het algemeen wordt de inductietechnologie gekenmerkt door twee voordelen.

- omdat de warmte enkel uitgezonden wordt met behulp van de pot, is een maximale benutting van de warmte mogelijk,
- er komt geen warmte-inertie voor, omdat het koken automatisch begint op het moment dat de pot op de plaat gezet wordt en eindigt op het moment dat hij van de plaat genomen wordt.

Veiligheidsuitrusting: Als de plaat correct geïnstalleerd en gebruikt wordt, wordt de veiligheidsuitrusting zelden gebruikt.

Ventilator: Dient om de besturings- en aandrijfelementen te beschermen en te koelen. Hij kan werken aan twee snelheden en wordt automatisch aangeschakeld. De ventilator gaat werken zodra u de kookzones uitschakelt en werkt bij een uitgeschakelde kookplaat totdat het elektrische systeem voldoende is afgekoeld.

Thermische beveiliging: De temperatuur van de elektronische onderdelen wordt voortdurend gemeten met behulp van een sonde. Als de temperatuur gevaarlijk stijgt, vermindert dit systeem automatisch het vermogen van het kookveld of schakelt de kookvelden die zich het dichtst bij de verwarmde elektronische onderdelen bevinden, uit.

Detectie: De potdetector ofwel detector voor de aanwezigheid van een pot, regelt de werking, en dus het verwarmen van de plaat. Kleine voorwerpen op het verwarmingsvlak (bv. een lepel, een mes, een ring,...) worden niet herkend als potten en de plaat wordt dan ook niet aangeschakeld.

Detector voor de aanwezigheid van een pot in het inductieveld

De potdetector is geïnstalleerd in de platen met inductievelden. Tijdens de werking van de plaat start en stopt de potdetector automatisch de warmtegeneratie in het kookveld op het moment dat er een pot op de plaat gezet wordt of eraf gehaald wordt. Dit zorgt dus voor energiebesparing.

- Als het kookveld gebruikt wordt samen met een gepaste pot dan wordt het warmteniveau aangegeven op de display.
- De inductietechnologie vereist het gebruik van aangepaste potten met een bodem uit magnetisch materiaal (Tabel p. 47).

Als er geen pot op het kookveld geplaatst is of als er een slechte pot gebruikt wordt, dan zal het symbool . Het veld zal niet aangeschakeld worden.

Als er binnen 10 minuten geen pot gedetecteerd wordt, dan wordt de aanschakeloperatie van de plaat gereset.

Het kookveld dient uitgeschakeld te worden met gebruik maken van de sensorbesturing en niet alleen door de pot weg te nemen.



De potdetector werkt niet als aan/uitknop van de plaat.

De keramische kookplaat is uitgerust met sensoren die bediend worden door met de vinger op de aangeduide vlakken te drukken.

Elke bijsturing van de sensor wordt bevestigd met een geluidssignaal.

Let erop dat u bij het aan- en uitschakelen of bij het instellen van het verwarmingsniveau **slechts op één sensor tegelijk drukt**. Als u op meerdere sensoren tegelijk drukt, zal het systeem de besturingssignalen niet herkennen en bij langdurig indrukken van meerdere knoppen verschijnt er een foutsignaal.

Schakel na het gebruik de kookvelden uit met de regelaar en laat u niet leiden door de aanduidingen van de potdetector.

BEDIENING



Basisvoorwaarde voor de goede werking en efficiëntie van de kookplaat is het gebruik van de juiste kwaliteit pannen.



Pannenskeuze voor het koken op een inductiekookzone

- Gebruik altijd pannen van hoge kwaliteit met een perfect vlakke bodem. Zo voorkomt u het ontstaan van punten met een te hoge temperatuur waar voedingsmiddelen tijdens het koken aan vast kunnen kleven. Pannen en koekenpannen met dikke, metalen wanden zorgen voor uitstekende verspreiding van de warmte.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pannen droog is. Controleer na het vullen, of wanneer u een pan gebruikt die in de koelkast heeft gestaan, voordat u de pan op de kookplaat zet of de oppervlakte volledig droog is. Hierdoor voorkomt u verontreiniging van de oppervlakte van de kookplaat.
- Het deksel verhindert dat de warmte ontsnapt, waardoor de kooktijd korter wordt en u minder energie verbruikt.

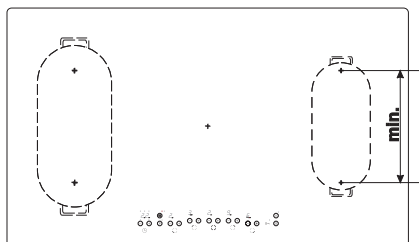
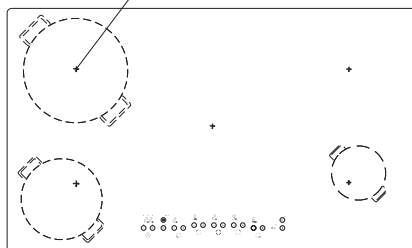
De inductiekookplaat heeft vijf kookzones, waarvan het centrum is aangeduid met plustekens (+). U kunt uw pannen op elke gewenste wijze op iedere kookzone plaatsen. U hoeft er alleen op te letten dat de pan in ieder geval het plusteken (+) volledig bedekt.



U maakt pas optimaal gebruik van het vermogen wanneer het plusteken (+) zich in het midden van de panbodem bevindt.

U kunt grote pannen, zoals braadpannen op twee kookzones tegelijk plaatsen door de functie „Bridge” te gebruiken. De pan moet in die situatie de plustekens (+) van twee achter elkaar gelegen kookzones bedekken.

Optimaal vermogen



In de onderstaande tabel staan de kleinste en de grootste doorsnede aangegeven. Deze zijn afhankelijk van de kwaliteit van de pan.

Inductiekookzone	Doorsnede van de pan voor inductiekoken	
Doorsnede (mm)	Minimaal (mm)	Optimaal (mm)
210	140	210
260	190	260



Als u pannen gebruikt die kleiner zijn dan de minimale doorsnede, is het mogelijk dat de inductiekookzone niet werkt.

BEDIENING



Voor een optimale temperatuurcontrole door de inductiemodule moet de bodem van de pan vlak zijn.

Een holle bodem of een diep ingeslagen logo van de producent hebben een negatieve invloed op de temperatuurcontrole door de inductiemodule en kunnen oververhitting van de pan veroorzaken.

Gebruik geen beschadigde pannen bv. pannen met een gedeformeerde bodem door te hoge temperaturen.

Keuze van potten en pannen voor een inductieveld

Aanduiding op kookgerei		Controleer of er op het etiket een symbool staat, dat aangeeft dat de pot geschikt is voor inductieplaten
	Gebruik magnetische potten (uit geëmailleerd staal, ferritisch roestvrij staal, gietijzer), controleer dit door een magneet tegen de bodem van de pot te kleven (moet eraan blijven plakken)	
Roestvrij staal	De aanwezigheid van de pot wordt niet gedetecteerd Met uitzondering van potten uit ferromagnetische staal	
Aluminium	De aanwezigheid van de pot wordt niet gedetecteerd	
Gietijzer	Zeer efficiënt Opgelet: de potten mogen geen krassen maken op de plaat	
Geëmailleerd staal	Zeer efficiënt Potten en pannen met een platte, dikke en gladde bodem worden aangeraden	
Glas	De aanwezigheid van de pot wordt niet gedetecteerd	
Porselein	De aanwezigheid van de pot wordt niet gedetecteerd	
Potten en pannen met koperen bodem	De aanwezigheid van de pot wordt niet gedetecteerd	

BEDIENING

Bedieningspaneel

- Na het aansluiten van de kookplaat gaan alle indicatoren kort branden. De kookplaat is klaar voor gebruik.
- De kookplaat is uitgerust met elektronische tiptoetsen die worden ingeschakeld door ze met de vinger minimaal 1 seconde aan te raken.
- Bij iedere aanraking van een tiptoets hoort u een geluid.



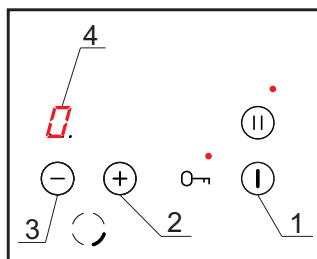
Plaats geen voorwerpen op de oppervlakten van de tiptoetsen (dit kan leiden tot een foutmelding) en houd deze goed schoon.

Inschakelen van de kookplaat

Als de kookplaat is uitgeschakeld, zijn alle kookzones uitgeschakeld en de displays zijn donker.

U schakelt de kookplaat in door de hoofd-tiptoets (1) aan te raken. Op alle indicatoren (4) van de kookzones wordt gedurende 10 seconden het cijfer „0” getoond. U kunt nu het gewenste vermogensniveau voor een willekeurige kookzone instellen met behulp van tiptoets (+) (2) en tiptoets (-) (3).

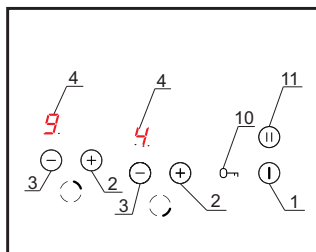
(zie Instelling vermogensniveau).



Als u binnen 10 seconden geen van de tiptoetsen bedient, dan schakelt de kookplaat weer uit. Als het kinderslot actief is, brandt de diode bij de tiptoets kinderslot (10). Het is dan niet mogelijk om de kookplaat in te schakelen (zie Opheffen van het kinderslot).

Inschakelen van de kookzone

Na het inschakelen van de kookplaat met de tiptoets in-/uitschakelen (1) stelt u het gewenste vermogensniveau van een willekeurige kookzone in met de tiptoets (+) (2) of de tiptoets (-) (3). Wanneer u het instellen van het vermogensniveau begint met de tiptoets (+) (2) verschijnt op de display eerst het vermogensniveau (4). Wanneer u echter het instellen van het vermogensniveau begint met de tiptoets (-) (3) verschijnt op de display het vermogensniveau (9).



BEDIENING



Als u binnen 10 seconden geen van de tiptoetsen bedient, dan schakelt de kookzone weer uit.



De kookzone is actief als op de display van de kookzone een cijfer, letter of decimale punt oplicht. Dit betekent dat de kookzone klaar is om het vermogensniveau in te stellen.

Instellen van het vermogensniveau voor verwarming van de inductiekookzone

Zolang op de indicator van de kookzone (4) de „0” en de decimale punt getoond worden, kunt u het gewenste vermogensniveau instellen met behulp van de tiptoets (+) (2) of tiptoets (-) (3).

Boosterfunctie „P”

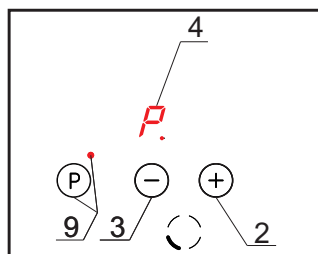
De boosterfunctie is gebaseerd op het verhogen van het vermogen van zone Ø 210 van 2100W tot 3700W, zone Ø 260 van 2600W tot 3700W.

U schakelt de boosterfunctie op de volgende manier in:

- Druk op de tiptoets boosterfunctie (9), de diode naast de tiptoets (9) gaat branden.
- Vervolgens drukt u op tiptoets (+) (2) of tiptoets (-) (3) van de gewenste kookzone, de letter „P” verschijnt op de display en de diode naast de tiptoets (9) dooft. Zolang de letter „P” brandt is de boosterfunctie actief. U schakelt de boosterfunctie uit door op sensor (-) (3) te drukken en het vermogensniveau te verlagen, of door de tiptoetsen (+) (2) en (-) (3) tegelijkertijd in te drukken, of door de pan van de kookzone te halen.



De werkingsduur van de boosterfunctie is door het bedieningspaneel beperkt tot 10 minuten. Na de automatische uitschakeling van de boosterfunctie verwarmt de kookzone verder volgens het normale vermogen. De boosterfunctie kan opnieuw worden ingeschakeld, onder voorwaarde dat de temperatuurvoelers in de elektronische systemen en de spoelen dit toelaten.



Als u de pan verwijderd van de kookzone als de boosterfunctie is ingeschakeld, dan blijft deze functie actief en wordt het aftellen van de tijd voortgezet.

Indien tijdens de werking van de boosterfunctie de temperatuur (van het elektronische systeem of de spoel) wordt overschreden, dan wordt de boosterfunctie automatisch uitgeschakeld. De kookzone keert terug naar het normale vermogen.

BEDIENING

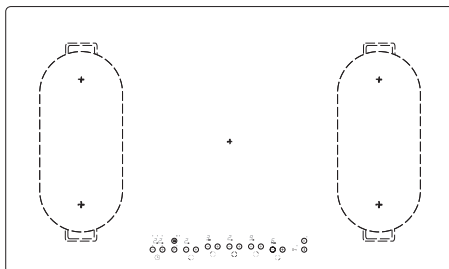
Regeling van de boosterfunctie

Afhankelijk van het model zijn de kookzones verticaal of kruisgewijs aan elkaar gepaard. Het totale vermogen is over deze paren verdeeld (zie afb.)

Pogingen om de boosterfuncties van beide kookzones tegelijkertijd in te schakelen zullen het maximaal beschikbare vermogen overschrijden. In dat geval zal het verwarmingsvermogen van de als eerste geactiveerde kookzone worden verlaagd naar het maximaal mogelijke niveau.



Als bij inschakeling van de boosterfunctie het totale vermogen te groot is, wordt het vermogen van de tweede zone uit het paar automatisch gereduceerd. De hoogte van het gereduceerde vermogensniveau hangt af van de grootte van de gebruikte pannen.



Kinderslot

Het kinderslot dat wordt ingeschakeld met tiptoets (10) beschermt de ingeschakelde kookzones tegen het onbedoeld wijzigen van de instellingen of het uitschakelen door kinderen, huisdieren etc.

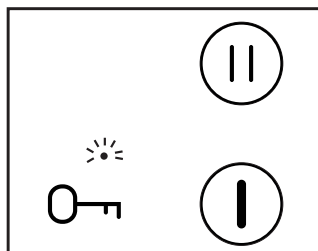
Als u de kookplaat blokkeert wanneer alle kookzones zijn uitgeschakeld (op alle indicatoren van de kookzones brandt het cijfer (0)), dan is de kookplaat beschermd tegen het onbedoeld inschakelen. Inschakelen is alleen mogelijk nadat het kinderslot is opgeheven.



Na een stroomstoring wordt het kinderslot automatisch uitgeschakeld.

Inschakelen van het kinderslot

Om de kookplaat te blokkeren raakt u de tiptoets met de sleutel (10) net zolang aan totdat de diode (10) gaat branden. Als de diode brandt, klinkt een kort geluidssignaal.



Uitschakelen van het kinderslot

Om de kookplaat te deblokken raakt u de tiptoets met de sleutel (10) net zolang aan totdat de diode (10) dooft. Als de diode dooft, klinkt een kort geluidssignaal.



Het blokkeren of deblokken van de kookplaat is mogelijk wanneer de kookplaat is ingeschakeld of wanneer op de indicatoren van de kookzones (4) het cijfer „(0) brandt.

BEDIENING

Restwarmteindicator

Op het moment dat een hete kookzone wordt uitgeschakeld, verschijnt de letter „H” als signaal dat de kookzone nog heet is.



Raak de kookzone niet aan in verband met het risico voor verbrandingen en zet er geen voorwerpen op die gevoelig zijn voor warmte!

Als deze indicator is gedoofd, kunt u de kookzone aanraken. Wees u ervan bewust dat hij nog niet is afgekoeld tot de omgevingstemperatuur.



Bij het ontbreken van spanning brandt de restwarmteindicator niet.



Beperking van de werkingsduur

Om de feilloze werking van de kookplaat te vergroten, is hij uitgerust met een beperking van de werkingsduur voor elk van de kookzones. De maximale werkingsduur wordt vastgesteld op grond van het laatste gekozen vermogensniveau.

Als u het vermogensniveau gedurende langere tijd (zie tabel) niet verandert, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld en de restwarmteindicator ingeschakeld. U kunt echter op ieder moment de respectievelijke kookzones inschakelen en bedienen, volgens de gebruiksaanwijzing.

Vermogensniveau verwarming	Maximale werkdur in uren
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

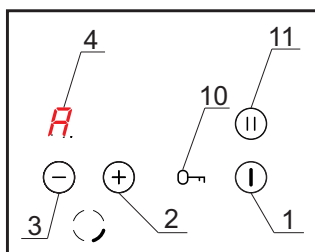
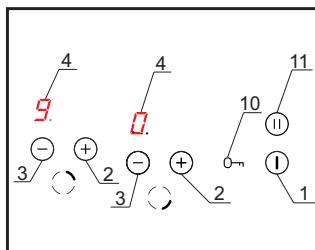
BEDIENING

Automatisch bijwarmen

- De gekozen kookzone moet zijn ingesteld op vermogensniveau (0).
- Het indrukken van tiptoets (-) (3) zorgt voor een overgang naar vermogensniveau (9).
- Raak vervolgens de tiptoets (+) (2) van de gekozen kookzone aan. Op de indicator verschijnt de letter „A”.
- Kies nu met tiptoets (-) (3) het gewenste uiteindelijke vermogensniveau.

Op de indicator vermogensniveau van de betreffende kookzone worden afwisselend de letter „A” en het door u ingeprogrammeerde uiteindelijke vermogensniveau getoond.

Na verloop van de tijd dat extra vermogen wordt geleverd, schakelt de kookzone automatisch over op het door u gekozen vermogensniveau, dat zichtbaar is op de indicator.



Wanneer na het inschakelen van het automatisch bijwarmen de tiptoets keuze vermogensniveau langer dan 3 seconden op de positie „9” blijft, dat wil zeggen dat er geen vermogensniveau wordt gekozen, dan wordt de functie automatisch bijwarmen uitgeschakeld.



Wanneer u de pan van de kookzone haalt en opnieuw op de kookzone plaatst voordat de tijd van het automatisch bijwarmen is verstreken, dan wordt het bijwarmingsproces met extra vermogen afgemaakt.

Vermogensniveau verwarming	Tijdsduur automatisch bijwarmen met extra vermogen (in minuten)
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

BEDIENING

Timer

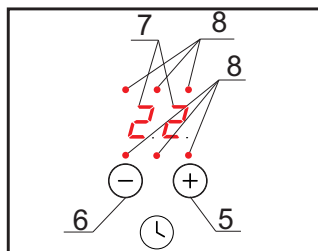
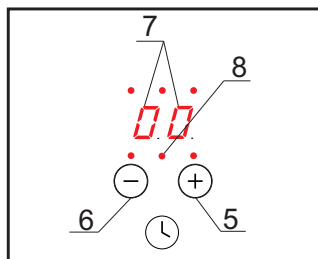
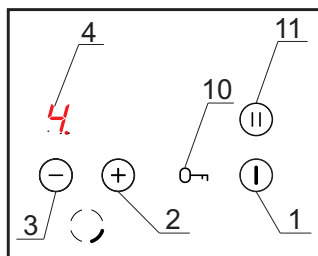
De timer maakt het kookproces eenvoudiger, dankzij de mogelijkheid om de werkingstijd van de kookzones te programmeren. Hij kan ook dienen als kookwekker.

Aanzetten van de timer

De timer maakt het kookproces eenvoudiger, dankzij de mogelijkheid om de werkingstijd van de kookzones te programmeren. U kunt deze functie uitsluitend inschakelen bij het koken (als het vermogensniveau hoger is dan „0”). U kunt de timer tegelijkertijd voor alle vijf de kookzones inschakelen. U kunt de timer instellen binnen een bereik van 1 tot 99 minuten in stappen van 1 minuut.

Om de timer in te stellen handelt u als volgt:

- Stel met tiptoets (+) (2) of tiptoets (-) (3) het vermogensniveau binnen een bereik van 1-9. Op de display brandt het gekozen vermogensniveau binnen een bereik van 1-9 met een decimale punt (bijv. (4)).
- Raak vervolgens binnen 10 seconden tegelijkertijd de tiptoetsen (+) (5) en (-) (6) aan. Op de display van de timer (7) verschijnen de cijfers (00) en de middelste diode (8) onder de display (7) begint te knipperen.
- vervolgens drukt u net zo vaak tegelijkertijd op de tiptoetsen (+) (5) en (-) (6) van de timer als nodig is om de diode (8) van de kookplaat te kiezen die u wilt besturen met de timer.
- na de keuze voor de gewenste diode (8) bij de display (7) stelt u de werkingstijd van de kookzone in met behulp van de tiptoetsen (+) (5) of (-) (6).



BEDIENING

Wijziging van de ingestelde kooktijd

Op ieder moment van het kookproces kunt u de ingevoerde kooktijd wijzigen. Voer hiervoor dezelfde procedure uit als in het punt „Aanzetten van de timer”, met dat verschil dat u niet het vermogensniveau instelt met behulp van de tiptoetsen (+) (2) of (-) (3), maar direct overgaat op het activeren van de timer door tegelijkertijd op de tiptoetsen (+) (5) en (-) (6) van de timer te drukken.

Controle van de verstreken kooktijd

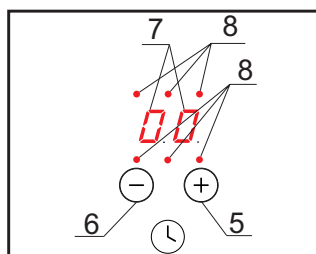
U kunt de overgebleven kooktijd op ieder moment controleren door tegelijkertijd de tiptoetsen (+) (5) en (-) (6) net zo vaak aan te raken tot u de gewenste diode (8) heeft gekozen. De actuele tijd wordt getoond door de knipperende diode (8).

Uitzetten van de timer

Na afloop van de ingeprogrammeerde kooktijd klinkt een geluidssignaal. U kunt het uitschakelen door op een willekeurige tiptoets te drukken. Na 2 minuten schakelt het alarm automatisch uit.

Wanneer het noodzakelijk is om de timer eerder uit te schakelen:

- druk net zo vaak tegelijkertijd op de tiptoetsen (+) (5) en (-) (6) van de timer als nodig is om de diode (8) te kiezen die de werking van de kookzone met behulp van de timer aanduidt, verminder vervolgens de tijd tot (00).



BEDIENING

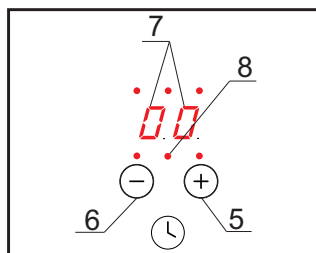
Timer als kookwekker

De timer kan ook worden gebruikt als kookwekker, wanneer de kookzones niet door de timer worden aangestuurd.

Aanzetten kookwekker

Om de kookwekker in te stellen handelt u als volgt:

- druk tegelijkertijd op de tiptoetsen (+) (5) en (-) (6) van de timer. Op de display van de timer (7) verschijnen de cijfers (00) en de middelste diode (8) onder de display (7) begint te knipperen.
- stel vervolgens met de tiptoetsen (+) (5) of (-) (6) van de timer de gewenste werkingstijd van de kookwekker in.



Uitschakelen kookwekker

Na afloop van de ingeprogrammeerde tijd klinkt een doorlopend geluidssignaal. U kunt het uitschakelen door op een willekeurige tiptoets te drukken. Na 2 minuten schakelt het alarm automatisch uit.

Wilt u de kookwekker eerder uitschakelen, verminder dan de tijd met tiptoets (-) (6) tot (00).

BEDIENING

Warmhoudfunctie

De warmhoudfunctie houdt reeds bereide gerechten warm op de kookzone. De geselecteerde kookzone is ingeschakeld op een laag vermogensniveau. Dankzij deze functie krijgt u een warm gerecht dat meteen gegeten kan worden, niet van smaak verandert en niet vastkoekt aan de pan. U kunt deze functie gebruiken voor het smelten van boter, chocolade etc.

Voorwaarde voor juiste toepassing van deze functie is het gebruik van een geschikte pan met een vlakke bodem, zodat de temperatuur van de pan exact gemeten kan worden door de voeler die zich in de kookzone bevindt. U kunt de warmhoudfunctie op iedere kookzone gebruiken. Uit microbiologische overwegingen bevelen wij aan om de gerechten niet te lang warm te houden. Het bedieningspaneel schakelt deze functie dan ook na 2 uur uit.

U kunt de kookzone instellen op 3 temperatuurniveaus, nl. 42°C, 70°C en 94°C.

U schakelt de warmhoudfunctie op de volgende wijze in:

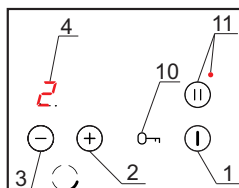
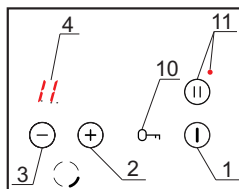
- druk op de tiptoets warmhoudfunctie (12), de eerste diode gaat branden - de verwarmingstemperatuur bedraagt 42°C,
 - druk een tweede keer op de tiptoets warmhoudfunctie (12), de tweede diode gaat branden (de eerste dooft) - de verwarmingstemperatuur bedraagt 70°C,
 - druk een derde keer op de tiptoets warmhoudfunctie (12), twee diodes gaat branden - de verwarmingstemperatuur bedraagt 94°C,
 - nadat u een van bovengenoemde verwarmingsniveaus hebt gekozen drukt u op tiptoets (+) (2) van de gewenste kookzone. Op de display (4) verschijnt het teken [] dat correspondeert met het gekozen niveau (—) (=) (=).
- U kunt de warmhoudfunctie op ieder moment uitschakelen door tegelijkertijd op de tiptoetsen (+) (2) en (-) (3) te drukken of door het vermogen met tiptoets (-) (3) te verlagen naar niveau (0).

Functie Stop'n go „II”

De functie Stop'n go werkt als een standaard pauze. Dankzij deze functie kunt u op een willekeurig moment de werking van de kookplaat onderbreken en terugkeren naar de eerdere instellingen.

Om de functie Stop'n go in te kunnen schakelen moet minimaal één kookzone zijn ingeschakeld. Druk vervolgens op tiptoets (11). Op alle indicatoren van de kookzones (4) verschijnt het symbool „II” en boven tiptoets (11) gaat de ledsignaal branden.

Druk opnieuw op tiptoets (11) om de functie Stop'n go uit te schakelen. Het ledsignaal gaat knipperen. Druk vervolgens op een willekeurige tiptoets (2). Op de indicatoren van de kookzones (4) gaan de instellingen branden die waren ingeprogrammeerd voordat de functie Stop'n go werd ingeschakeld.

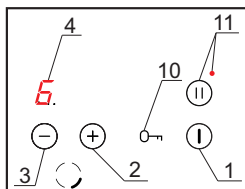
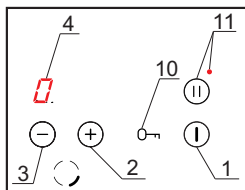


BEDIENING



De functie Stop'n go mag maximaal 10 minuten duren. Indien de functie Stop'n go niet binnen deze tijd wordt beëindigd, dan schakelt het bedieningspaneel uit.

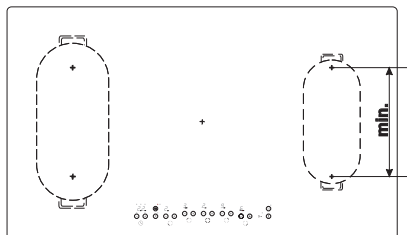
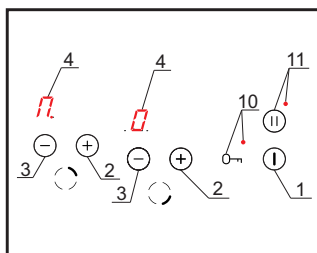
Als de besturing per ongeluk wordt uitgeschakeld met de tiptoets in-/uitschakelen (1) maakt de functie Stop'n go snel herstel van de instellingen mogelijk. Druk binnen 6 seconden nadat het bedieningspaneel is uitgezet met de tiptoets in-/uitschakelen (1), opnieuw op tiptoets (1). Op de indicatoren van de kookzones (4) verschijnt het cijfer „0” en boven tiptoets (11) begint het ledsignaal te knipperen. Druk vervolgens binnen de volgende 6 seconden op tiptoets (11). Op de indicatoren van de kookzones (4) worden de instellingen getoond die waren ingeprogrammeerd voordat de besturing per ongeluk werd uitgeschakeld.



Bridgefunctie

Dankzij de bridgefunctie kunt u twee kookzones gebruiken als één kookzone. De bridgefunctie is erg handig, zeker wanneer u pannen van het type braadpan gebruikt om te koken.

Met de bridgefunctie kunt u de twee kookzones aan de linkerkant en de twee kookzones aan de rechterkant aan elkaar koppelen. Om de bridgefunctie in te schakelen, is het voldoende om twee tiptoetsen tegelijkertijd aan te raken. Voor de twee zones aan de linkerkant drukt u tegelijkertijd op de (+) (2) tiptoets van de kookzone linksvoor en de tiptoets (-) (3) van de kookzone linksachter. Voor de twee zones aan de rechterkant drukt u tegelijkertijd op de (+) (2) tiptoets van de kookzone rechtsvoor en de tiptoets (-) (3) van de kookzone rechtsachter. Na het indrukken van beide tiptoetsen verschijnt het symbool  op de bovenste display en het cijfer (0) op de onderste display. Vervolgens stelt u met de tiptoetsen (+) (2) of (-) (3) die zich onder het cijfer (0) bevinden het gewenste vermogensniveau in.



Vanaf dit moment bestuurt u twee kookzones met behulp van één tiptoets.

BEDIENING

U schakelt de bridgefunctie uit door opnieuw op dezelfde twee tiptoetsen waarmee u de bridgefunctie heeft ingeschakeld te drukken. Op de displays licht het cijfer (0) op.



Vanaf dit moment werken de kookzones weer apart.

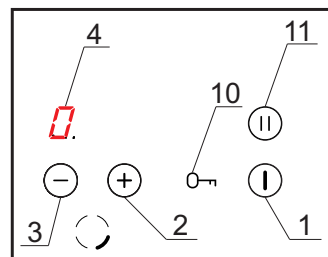
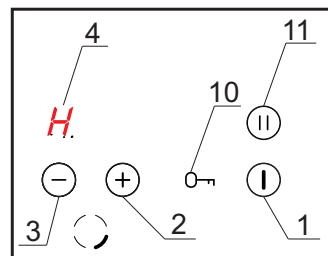
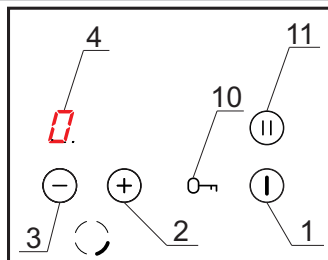
Uitschakelen van de kookzones

- U kunt de kookzones uitschakelen door tegelijkertijd op de tiptoetsen (+) (2) en (-) (3) te drukken of door het vermogen met tiptoets (-) (3) te verlagen naar niveau (0).



Na ongeveer 10 seconden is de kookzone niet meer actief.

De kookzone is heet, op de indicator van de kookzone (4) wordt gedurende ongeveer 10 seconden de letter „H” afwisselend met het cijfer „0” getoond, daarna alleen de letter „H”.

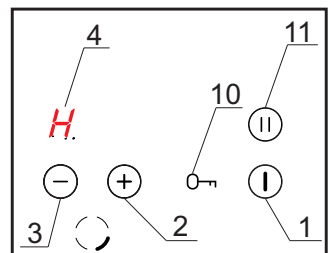


Uitschakelen van de hele kookplaat

- De kookplaat is in werking zolang minimaal één kookzone is ingeschakeld.
- U schakelt de hele kookplaat uit door de tiptoets in-/uitschakelen (1) aan te raken.



Als de kookzone heet is verschijnt op de kookzoneindicator (4) de letter „H” - het symbool voor restwarmte



REINIGING EN ONDERHOUD

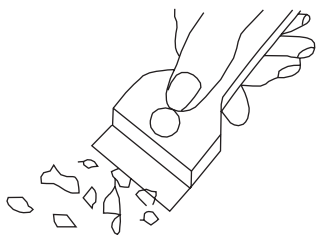
De zorg waarmee de gebruiker de plaat reinigt en onderhoudt heeft een belangrijke invloed op haar levensduur en probleemloze werking.



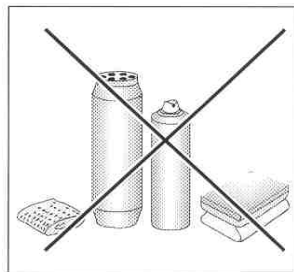
Bij het reinigen van de keramiek moeten dezelfde regels toegepast worden als voor het reinigen van glazen oppervlakken. Er mogen nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen, schuurmiddel of sponzen met een ruw oppervlak gebruikt worden. Er mogen ook geen reinigingstoestellen met damp gebruikt worden.

Reiniging na elk gebruik

- **Licht, niet aangebrand vuil** moet verwijderd worden met een vochtige doek zonder reinigingsmiddel. Bij gebruik van een afwasmiddel kan er een blauwachtige verkleuring ontstaan. Hardnekkige vlekken laten zich niet altijd verwijderen bij de eerste reiniging, zelfs bij gebruik van een speciaal reinigingsmiddel.
- **Sterk aangekoekt vuil moet verwijderd worden met een schraper.** Daarna moet het oppervlak gereinigd worden met een vochtige doek.



Schraper om de kookplaat te reinigen



Verwijderen van vlekken

- **Heldere vlekken met een parelkleur (aluminiumresten)** kunnen verwijderd worden van de afgekoelde plaat met behulp van een speciaal reinigingsmiddel. Kalkresten (bv. na overkoken van water) kunnen verwijderd worden met azijn of een speciaal reinigingsmiddel.
- Bij het verwijderen van suiker, spijsen met een hoog suikergehalte, kunststoffen of aluminiumfolie mag het kookveld niet uitgeschakeld worden! De resten moeten onmiddellijk (in hete toestand) van het hete kookveld afgeschraapt worden met een scherpe schraper. Na het verwijderen van het vuil mag de plaat uitgeschakeld worden en de afgekoelde plaat kan gereinigd worden met een speciaal reinigingsmiddel.

Speciale reinigingsmiddelen kunt u kopen in supermarkten, gespecialiseerde winkels voor elektrotechniek, bij kruidenierszaken, in voedingswinkels en in winkels met keukenuitrusting.

Scherpe schrapers kunt u vinden in doe-het-zelfzaken en winkels met bouw- en verfmateriaal.

REINIGING EN ONDERHOUD

Breng nooit reinigingsmiddel aan op een hete kookplaat. Laat het reinigingsmiddel best wat opdrogen en verwijder het daarna pas met een natte doek. Eventuele achtergebleven restjes van het reinigingsmiddel kunt u verwijderen met een vochtige doek voordat u de plaat opnieuw aanschakelt. Als u het middel niet verwijdert, kan het bijtend werken.

Als het keramische oppervlak van de kookplaat niet correct behandeld wordt, neemt de producent geen verantwoordelijkheid op zich op basis van de garantie.

Opgelet!

Als de besturing om één of andere reden niet werkt als de plaat aangeschakeld is, dan moet u de hoofdschakelaar of de zekering uitschakelen en de onderhoudsdienst contacteren.

Opgelet!

Als er barsten of breuken in de keramische plaat ontstaan, moet de kookplaat onmiddellijk uitgeschakeld worden en van het stroomnet ontkoppeld worden. Hiervoor moet de zekering uitgeschakeld worden of moet de stekker uit het stopcontact getrokken worden.

Daarna moet u de onderhoudsdienst contacteren.

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij probleemsituaties moet u:

- de actieve onderdelen van de plaat uitschakelen
- de elektrische voeding ontkoppelen
- een herstelling aanvragen
- sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel voordat u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

PROBLEEM	OORZAAK	HANDELSWIJZE
1. Het toestel werkt niet	- stroompanne	- controleer de zekering in de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
2. Het toestel reageert niet op de ingevoerde waarden	- het bedieningspaneel is niet aangeschakeld	- schakel het paneel aan
	- de knop werd niet lang genoeg ingedrukt (minder dan een seconde)	- druk de knoppen iets langer in
	- er werden meerdere knoppen tegelijk ingedrukt	- druk slechts één knop tegelijk in (geldt niet bij het uitschakelen van een kookveld)
3. Het toestel reageert niet en geeft een lang geluids-sig-naal	- verkeerde bediening (verkeerde sensors ingedrukt of te snel ingedrukt)	- schakel de plaat opnieuw aan
	- de sensor(s) is (zijn) bedekt of vuil	- maak de sensors vrij of reinig ze
4. Het toestel schakelt zichzelf uit	- na het aanschakelen werd er gedurende meer dan 10 s. geen enkele waarde ingevoerd	- schakel het bedieningspaneel opnieuw aan en voer onmiddellijk de gegevens in
	- de sensor(s) is (zijn) bedekt of vuil	- maak de sensors vrij of reinig ze
5. Eén van de kookvelden schakelt zichzelf uit	- beperking van de werkdur	- schakel het kookveld opnieuw aan
	- de sensor(s) is (zijn) bedekt of vuil	- maak de sensors vrij of reinig ze
6. De restwarmte-indicator brandt niet, hoewel het kookveld nog warm is	- stroompanne, het toestel werd van het elektriciteitsnet ontkoppeld	- de restwarmte-indicator gaat pas opnieuw werken bij de volgende aanschakeling en uitschakeling van het bedieningspaneel

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

PROBLEEM	OORZAAK	HANDELSWIJZE
7. Barst in de keramische kookplaat	 Gevaar! Ontkoppel de keramische kookplaat onmiddellijk van het elektriciteitsnet (zekering). Contacteer de dichtstbijzijnde onderhoudsdienst.	
8. Als het defect nog steeds niet verholpen is	Ontkoppel de keramische kookplaat van het elektriciteitsnet (zekering!). Contacteer de dichtstbijzijnde onderhoudsdienst. Belangrijk! U bent verantwoordelijk voor de goede staat van het toestel en voor het gepaste gebruik van het toestel in uw huishouden. Indien u de onderhoudsdienst oproept als gevolg van een bedieningsfout, dan zal u ook binnen de garantieperiode met de kosten belast worden. De producent is niet verantwoordelijk voor schade die ontstaat door het niet naleven van deze gebruikershandleiding.	
9. De inductieplaat geeft snorrende geluiden af.	Dit is een normaal verschijnsel, dat veroorzaakt wordt door de werking van de ventilator die het elektrische systeem koelt.	
10. De inductieplaat geeft fluitende geluiden af.	Dit is een normaal verschijnsel. Volgens de frequentie van de werking van de spoelen bij het gebruik van meerdere kookzones geeft de plaat bij haar maximum vermogen een licht gefluit af.	
11. Symbool E2	Oververhitting van de inductiespoelen	- onvoldoende koeling, - controleer of de plaat in overeenstemming met de gebruikershandleiding ingebouwd is. - Controleer de pan in overeenstemming met de opmerking op pag 48.
12. Symbool Er03	De sensorknoppen zijn langer dan 10 seconden bedekt, het sensorsysteem schakelt zichzelf uit.	Reinig het oppervlak van de plaat of verwijder de voorwerpen die op de sensors staan.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	400V 3N~50 Hz
Nominaal vermogen	KMI*
- kookveld Booster: 4xØ 210 mm	2,1kW/3,7kW
- kookveld Booster: 1xØ 260 mm	2,6kW/3,7kW
Afmetingen	900 x 522 x 50
Gewicht	ca.14,5 kg

Voldoet aan de vereisten van de normen EN 60335-1; EN 60335-2-6 die gelden in de Europese Unie.

GARANTIE,

Garantie

Bediening in het kader van de garantie volgens de garantiekaart

- De producent is niet verantwoordelijk voor beschadigingen die ontstaan zijn als gevolg van slechte behandeling van het product.

Gelieve het type en fabricagenummer van de plaat, die aangegeven zijn op het typeplaatje, in te vullen

Type..... Fabrieksnummer

