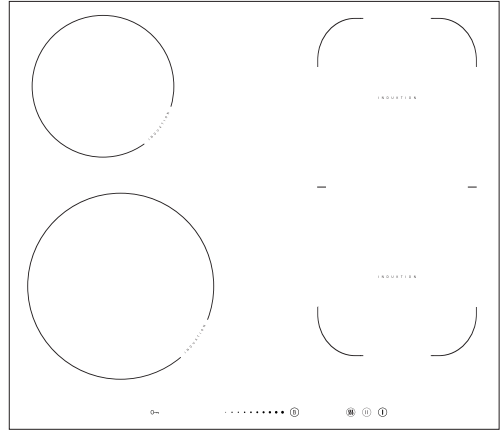




PG4VI525FTB4SAC / KMI 752 610 E

(EN) INSTRUCTION MANUAL.....	2
(NL) GEBRUIKERSHANDLEIDING.....	34

DEAR CUSTOMER,

Your hob combines exceptional ease of use with excellent effectiveness. Once you have read the instructions, operating your hob will not be a problem.

Before being packed and leaving the factory, the safety and functions of this hob were carefully tested.

We ask you to read the User Manual carefully before switching on the appliance. Following the directions in this manual will protect you from any misuse.

Keep this User Manual and store it near at hand.

The instructions should be followed carefully to avoid any unfortunate accidents.

Important!

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.

The appliance is designed solely for cooking. Any other use (eg heating a room) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect 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.

CONTENTS

Basic Information.....2

Safety instructions.....4

Description of the appliance.....9

Installation.....10

Operation.....16

Cleaning and maintenance.....29

Troubleshooting.....31

Specification.....33

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 FOR USE

- Before using the induction hob for the first time, carefully read its user manual. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- If the induction hob is operated in immediate vicinity to the radio, television set or other radio-frequency-emitting device, make sure that the hob's touch sensor controls operate correctly.
- The hob must be connected by a qualified installer.
- Do not install the appliance near a refrigerator.
- Furniture, where the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C. This applies to veneers, edges, surfaces made of plastics, adhesives and paints.
- The appliance may only be used once fitted in kitchen furniture. This will protect the user against accidental touching the live part.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- The appliance is not connected to mains when it is unplugged or the main circuit breaker is switched off.
- Plug of the power cord should be accessible after appliance has been installed.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, unless under supervision or in accordance with the instructions as communicated to them by persons responsible for their safety.
- **Persons with implanted devices, which support vital functions (eg, pacemaker, insulin pump, or hearing aids) must ensure that these devices are not affected by the induction hob (the frequency of the induction hob is 20-50 kHz).**
- Once power is disconnected all settings and indications are erased. When electric power is restored caution is advisable. If the cooking zones are hot, „H“ residual heat indicator will be displayed. Also child lock key will be displayed, as when the appliance is connected for the first time.
- Built-in residual heat indicator can be used to determine if the appliance is on and if it is still hot.
- If the mains socket is near the cooking zone, make sure the cord does not touch any hot areas.
- When cooking using oil and fat do not leave the appliance unattended, as there is a fire hazard.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperatures and may damage the cooking surface.
- Solid or liquid sugar, citric acid, salt or plastic must not be allowed to spill on the hot cooking zone.
- If sugar or plastic accidentally fall on the hot cooking zone, do not turn off the hob and scrape the sugar or plastic off with a sharp scraper. Protect hands from burns and injuries.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Induction hob cooking surface is resistant to thermal shock. It is not sensitive to cold nor hot.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. In some circumstances, point impacts such as dropping a bottle of spices, may lead to cracks and chipping of the cooking surface.
- If any damage occurs, seething food can get into the live parts of the induction hob through damaged areas.
- If the cooking surface is cracked, switch off power to avoid the risk of electric shock.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids and aluminium foil on the cooking surface as they could become hot.
- Do not install the hob over a heater without a fan, over a dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.
- If the hob has been built in the kitchen worktop, metal objects located in a cabinet below can be heated to high temperatures through the air flowing from the hob ventilation system. As a result it is recommended to use a partition (see Figure 2).
- Please follow the instructions for care and cleaning of induction hob. In the event of misuse or mishandling warranty may be void.

HOW TO SAVE ELECTRICITY



Using the electricity in a responsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. So let's save electricity! This is how it's done:

- **Use the correct cookware.**

Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Please remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption increased four times!

- **Always keep the cooking zones and cookware bases clean.**

Dirt prevents proper heat transfer. Often burnt stains can be removed only with agents harmful to the environment.

- **Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.**

- **Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.**

The electricity consumption is then unnecessarily increased.

UNPACKING



The appliance was protected from damage at the time of transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! Keep the packaging material (bags, Styrofoam pieces, etc.) out of reach of children during unpacking.

DISPOSAL

In accordance with European Directive **2012/19/UE** and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.



This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes. Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Description of hob

Induction cooking zone

booster Ø 180 mm (rear right)

Induction cooking zone

booster Ø 160-180 mm

(rear left)

Induction cooking zone

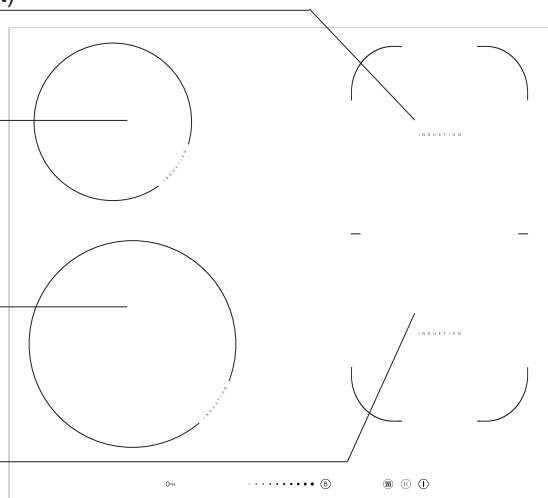
booster Ø 210-220 mm

(front left)

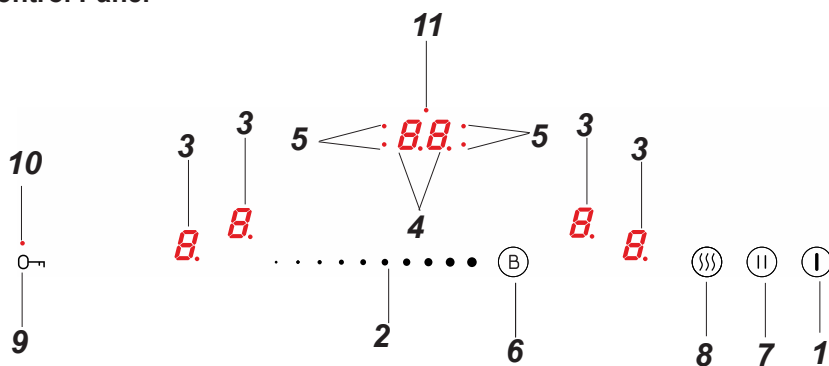
Induction cooking zone

booster Ø 180 mm

(front right)



Control Panel



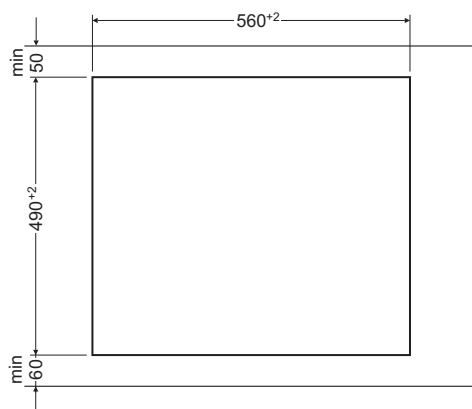
1. On/off sensor field
2. Heat setting selection sensor field
3. Cooking zone indicator
4. Timer display
5. Timer indicator light
6. Booster sensor field
7. Stop'n go function sensor field
8. Keep Warm function sensor field
9. Child lock sensor
10. Child lock indicator light
11. Kitchen timer indicator light

INSTALLATION

Making the worktop recess.

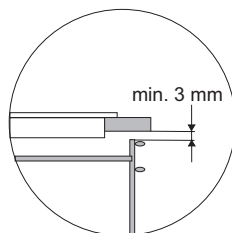
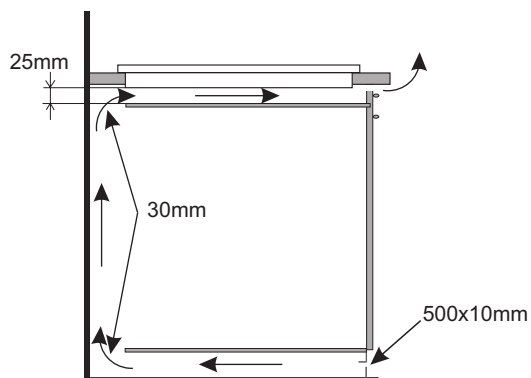
- Worktop thickness should be 28 - 40 mm, while its width at least 600 mm. The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- There should be sufficient spacing around the opening, in particular, at least 50 mm distance to the wall and 60 mm distance to the front edge of worktop.
- The distance between the edge of the opening and the side wall of the furniture should be minimum 55 mm.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must cut to dimensions as shown on figure 1.
- Ensure minimum clearance of 25 mm below the hob to allow proper air circulation and prevent overheating. See Figure 2.

①

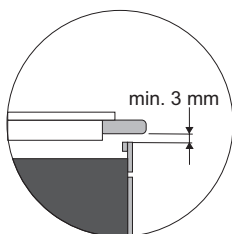
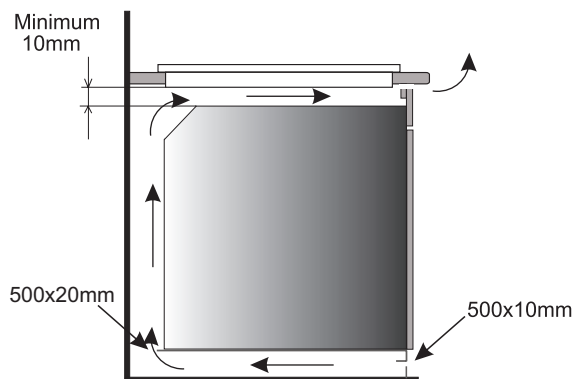


INSTALLATION

Fig.2



Installing hob in kitchen cabinet worktop.



Installing hob in kitchen worktop above oven with ventilation.

Important:

Whilst every care is taken to eliminate burrs and raw edges from this product, please take care when handling - we recommend the use of protective gloves during installation.



Do not install the hob above the oven without ventilation.

INSTALLATION

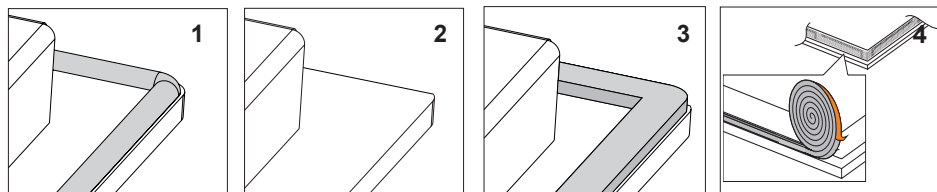
Assembly of the gasket

*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:

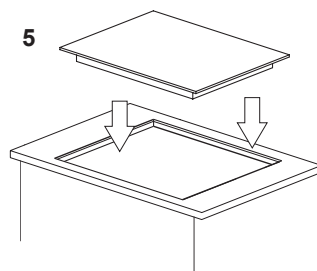
Before installing the hob in the cut-out worktop, the gasket is to be attached to the back of the hob (pic. 2)

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)

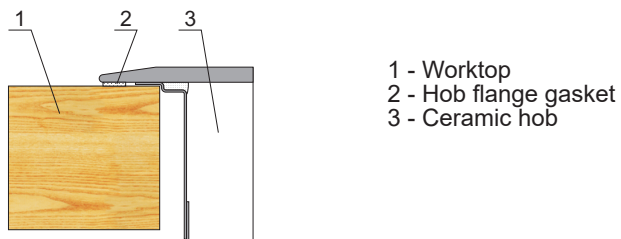


INSTALLATION

► Installing hob

- Using an electrical cord, connect the hob according to electrical diagram provided.
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly (Figure 3).

Fig. 3



INSTALLATION

Connecting to electrical mains

Important!

Electrical connection must be made by a properly certified qualified installer. Do not make any alterations in the appliance electrical system.

Tips for the installer

The hob is equipped with a terminal block allowing different connections appropriate for a specific type of power supply.

Terminal block allows the following connections:

- single-phase 230 V ~
- two-phase 400 V 2N ~
- three-phase 400 V 3N ~

The hob can be adapted to a specific type of power supply by bridging the appropriate terminals according to wiring diagram. Wiring diagram is placed on the hob's underside. The terminal block can be accessed by removing the lid on hob's underside. Remember to match the power cord to the type of connection and the hob's power rating.

Important!

Remember to connect the neutral lead to correct terminal block clamp, marked with . The electrical system supplying the hob must be protected by a properly selected tripping device or a circuit breaker allowing to disconnect the power supply in an emergency.

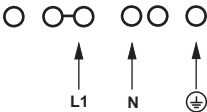
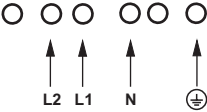
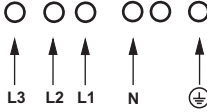
Before connecting the appliance to power, please carefully read the information provided on the rating plate and wiring diagram.

Connecting the hob other than shown on the wiring diagram may damage the hob.

CAUTION! The installer is obliged to provide the user with "appliance electrical connection certificate" (enclosed with the warranty card). After installation, the installer should also provide information on the connection made:

- single-phase, two-phase or three-phase,
- conductor cross-section,
- electrical protection (fuse type).

INSTALLATION

WIRING DIAGRAM Important! Heating elements operate at 230V.					
Important! For each connection the protective conductor must be connected to the terminal marked  .				Type / Conductor cross section	Fuse protection
1	For a 230 V single phase connection with a neutral lead, terminals L1, L2 are bridged, neutral lead is connected to terminal N, and the protective conductor to  .	1N~		HO5VV-FG 3X 4 mm ²	min.30 A
2*	For a 230/400 V two phase connection with a neutral lead, neutral lead is connected to terminal N, and the protective conductor to  .	2N~		HO5VV-FG 4X2,5mm ²	min.16 A
3*	For a 230/400 V three phase connection with a neutral lead, neutral lead is connected to terminal N, and the protective conductor to  .	3N~		HO5VV-FG 5X1,5mm ²	min.16 A
L1=R, L2=S, L3=T; N = neutral lead connection;  = protective lead terminal					

* For domestic 3-phase 230/400 V electrical system, connect the remaining wire to the terminal:L3, which is not connected to the hob internal electrical system.

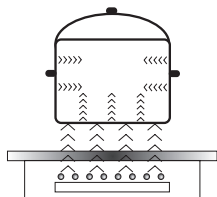
* NN terminals are internally connected, they need not be bridged

OPERATION

Before using the appliance for the first time

- thoroughly clean your induction hob first. The induction hob should be treated with the same care as a glass surface.
- switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.
- operate the appliance while observing all safety guidelines.

Induction cooking zone operation principle



Electric oscillator powers a coil placed inside the appliance. This coil produces a magnetic field, which induces eddy currents in the cookware.

These eddy currents induced by the magnetic field cause the cookware to heat up.

This requires the use of pots and pans whose base is ferromagnetic, in other words susceptible to magnetic fields.

Overall, induction technology is characterized by two advantages:

- the heat is only emitted by the cookware and its use is maximised,
- there is no thermal inertia, since the cooking starts immediately when the pot is placed on the hob and ends once it is removed.

Certain sounds can be heard during normal use of the induction hob, which do not affect its correct operation.

- Low-frequency humming. This noise arises when the cookware is empty and stops when water is poured or food is placed in the cookware.
- High-frequency whizz. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials at maximum heat setting. The noise intensifies when using two or more cooking zones at maximum heat setting. The noise will stop or reduce when heat setting is reduced.
- Creaking noise. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials. The noise intensity depends on how the food is cooked.
- Buzzing. Buzzing can be heard when electronics cooling fan operates.

The noises that can be heard during the normal appliance operation are the result of the cooling fan operation, cooking method, cookware dimensions, cookware material and the heat setting. These noises are normal and do not indicate a fault.

OPERATION

The protective device:

If the hob has been installed correctly and is used properly, any protective devices are rarely required.

Fan: protects and cools controls and power components. It can operate at two different speeds and is activated automatically. Fan runs until the electronic system has sufficiently cooled down regardless of the appliance or the cooking zones being turned on or off.

Temperature sensor: 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.

Pan detection: allows the hob to detect pans placed on a cooking zone. Small objects placed on the cooking zone (eg, spoon, knife, ring ...) will not be recognised as pans and the hob will not operate.

Pan detector

Pan detector is installed in induction hobs. Pan detector starts heating automatically when a pan is detected on a cooking zone and stops heating when it is removed. This helps save electricity.

- When an suitable pan is placed on a cooking zone, the display shows the heat setting.
- Induction requires the use of suitable cookware with ferromagnetic base (see Table page 18).

If a pan is not placed on a cooking zone or the pan is unsuitable, the  symbol is displayed. The cooking zone will not operate. If a pan is not detected within 90 seconds, the cooking zone will be switched off.

Switch off the cooking zone using the touch control sensor field rather than by removing the pan.



Pan detector does not operate as the on/off sensor.

The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching the marked area with a finger.

Each time a sensor field is touched, an acoustic signal can be heard.

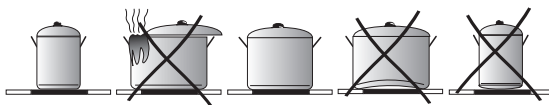
When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication if sensor fields are touched for a long time.

When you finish cooking switch off the cooking zone using touch control sensor fields and do not rely solely on the pan detector.

OPERATION

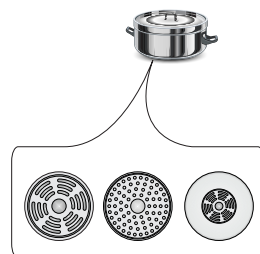
The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

Select cookware for induction cooking



Cookware characteristics.

- Always use high quality cookware, with perfectly flat base. This prevents the formation of local hot spots, where food might stick. Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution.
- Make sure that cookware base is dry: when filling a pot or when using a pot taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the hob.
- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- To determine if cookware is suitable, make sure that its base attracts a magnet.
- **Cookware base has to be flat for optimal temperature control by the induction module.**
- **The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.**
- **Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.**
- When you use large ferromagnetic base cookware, whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.



OPERATION

For induction cooking us only ferromagnetic base materials such as:

- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel cookware designed for induction cooking.

Marking of kitchen cookware		Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.
	Use magnetic cookware (enamelled steel, ferrite stainless steel, cast iron). The easiest way to determine if your cookware is suitable is to perform the „magnet test“. Find a generic magnet and check if it sticks to the base of the cookware.	
Stainless Steel	Cookware is not detected	
	With the exception of the ferromagnetic steel cookware	
Aluminium	Cookware is not detected	
Cast iron	High efficiency	
	Caution: cookware can scratch the hob surface	
Enamelled steel	High efficiency	
	Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended	
Glass	Cookware is not detected	
Porcelain	Cookware is not detected	
Cookware with copper base	Cookware is not detected	

The smallest useful diameter of cookware for a cooking zone:

Cooking zone diameter	The minimum diameter of the bottom of an enamelled steel cookware
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

The minimum diameter of cookware made of materials other than enamelled steel may vary.

OPERATION

Control Panel

- Immediately after the appliance is connected to electrical mains, all displays will light up briefly. Your induction hob is then ready for use.
- The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching with a finger for at least 1 second.
- Touching of a sensor is accompanied by an acoustic signal to acknowledge.



No objects should be placed on the sensor fields (this could cause an error). Touch sensor fields should be always kept clean.

Switch on the appliance



Touch and hold the on/off sensor for at least 1 second ①. Hob indicates correct operation (active) when "0" is shown on the display 8.



If you do not set the desired heat setting of the cooking zone within 10 seconds of activating the hob, the appliance will turn off automatically.

Activate cooking zone and set the heat setting.

- Turn on the hob with the ① sensor.
- Place the cookware on the desired cooking zone.
- The cookware will be automatically detected and the relevant display 8. will show flashing "0."



When cookware is detected on more than one cooking zone touch the display 8. of the cooking zone you want to use. It will flash.

- To select the desired heat setting slide your finger across the . . • sensor starting from the left (the display will show the selected heat setting).
- The cooking zone operates.



A cooking zone is active when its display shows a digit or a letter. This indicates the cooking zone is ready for the heat setting to be set or changed.

OPERATION

Deactivate cooking zones

Deactivate cooking zone by doing one of the following:

- Turn off the hob with the  sensor.
- Touch and hold the  sensor for 3 seconds
- Touch  to activate the cooking zone and slide to the left to reduce the heat setting "0."

Turn off the appliance



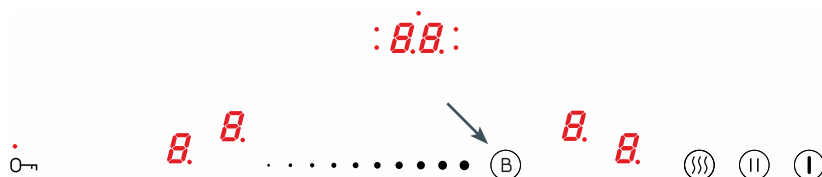
The appliance operates when at least one cooking zone is on.

- Turn off the hob with the  sensor.



If a cooking zone is still hot, the relevant display will show the letter "H" or "h" to indicate residual heat. For description of the symbol, see below.

Booster function "P"



Booster function increases the power of the Ø 180 - from 1500W to 2500W

Ø 210-220 - from 2000W to 3000W

Ø 160-180 - from 1200W to 1400W

Bridge from 3000W to 5000W. Place the cookware on the desired cooking zone.

- The cookware will be automatically detected and the relevant display  will show flashing "0."
- Touch  to activate the Booster function — the display will show the letter "P".

Turn off the Booster function:

- Touch the  sensor and slide your finger to "0" to turn off the Booster function.



Booster function can be activated for up to 10 minutes. After that time, the cooking zone heat setting is set to the nominal power (for example, if the heat setting range is 0-9, the nominal power is 9, if the range is 0-12, the nominal power is 12, etc.).

This function can also switch back to the nominal power, if any hob components overheat.

You can reactivate the Booster function when the internal components cool down to safe range. This function will not start automatically.

When you take the pot off the cooking zone when the Booster function is on, a 10-minute countdown will not be interrupted.

OPERATION



Booster function can be activated on two cooking zones at the same time, i.e. on two horizontal or two vertical cooking zones. This function cannot be activated on cooking zones in opposite corners ("crosswise").

The Child Lock function

Child lock function disables all hob controls, for example, to prevent using the appliance by children or for cleaning. The Child Lock function can be set when the appliance is turned on or off. To enable or disable the Child Lock function, hold the  sensor for 5 seconds. When the lock is on, an indicator light next to the  sensor is on.



The hob is locked, even when you turn it on or off with the  sensor. Disconnecting the appliance from electrical mains deactivates the Child Lock.

Residual heat indicator "H"

When you have finished cooking, the induction hob glass within the cooking zone is still hot, this is called residual heat.

If the glass temperature is higher than 60°C*, display of the cooking zone shows "H".



If the glass temperature is 45°C* – 60°C), the cooking zone display shows "h" (low residual heat).



* Temperatures are approximate



When residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone as there is a risk of burns and do not place on it any items sensitive to heat!



The "H" or "h" residual heat indicator is not displayed during a power outage. However, cooking zones may still be hot!

OPERATION

Limit the operating time

In order to increase efficiency, the induction hob is fitted with operating time limiter for each of the cooking zones.

The maximum operating time is determined individually depending on the heat setting when cooking. If you only use one heat setting for an extended period of time, the maximum cooking time is given in the table:

Cooking heat setting	Maximum operating time
— = ≡	8h
1	8h
2	8h
3	5h
4	5h
5	5h
6	1.5h
7	1.5h
8	1.5h
9	1.5h
P	10min

Automatic warm-up function

This function initially sets cooking zone heat setting to 9. Activate the function:

To activate the function:

- Place the cookware on the desired cooking zone.
- When cookware is automatically detected select the heat setting 1-8
- Touch the  sensor again.

The display will alternately show flashing heat setting and the "A" symbol.

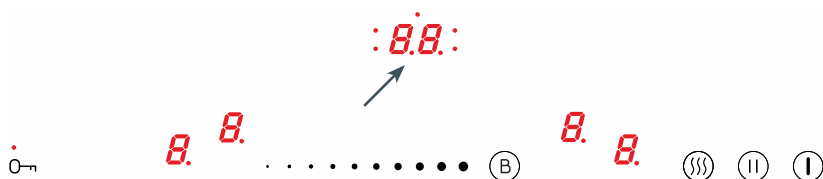
After the warm-up time has elapsed (see table), the cooking zone will automatically switch back to the previously selected heat setting and it will be shown on the display.

Cooking heat setting	The duration of the automatic warm-up function (minutes)
1	48s
2	1min, 12s
3	2min, 18s
4	2min, 30s
5	4min, 24s
6	7min, 12s
7	2 min
8	3min, 12s

If you take the pot off the cooking zone when the warm-up function is active, and then put back on, warm-up function will continue until full warm-up time has elapsed.

OPERATION

Timer



Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer. You can activate the Timer function only when cooking (when heat setting is greater than "0"). You can use the Timer function on all cooking zones at the same time. Maximum time is 99 minutes (1 minute step). To set the timer:

- Place the cookware on the desired cooking zone.
- When cookware is auto detected, set the heat setting
- Select the cooking zone for which you want to set the timer.
- To activate the timer touch and hold **8.8.** until you hear a beep. The display will show "00."



You will be setting the second digit first (single minutes), and then the first digit (tens of minutes).

- When you activate the Timer, slide your finger across the . . • sensor to set the single minutes.
- Touch the timer sensor again to set the tens of minutes.
- Slide your finger across the . . • sensor to set the tens of minutes.
- If you do not set tens of minutes within 10 seconds, Timer will be set to "0" (for example "06" which means the Timer is set to 6 minutes).

The Timer will start when the indicator light for the selected cooking zone starts flashing (indicator light on the control panel figure 5).

To set the Timer for the next cooking zone, follow the above steps by selecting a different cooking zone. Keep in mind that the Timer function can be set for each cooking zone.



If more than one timer is set the shortest duration is displayed. This is indicated by a flashing indicator light next to the Timer display.

OPERATION

Timer Duration setting can be changed at any time. During cooking, select the cooking zone for which you wish to change timer duration setting, i.e. activate it with the **B** sensor, touch the **B.B** Timer sensor and change the time setting as per Timer setting instructions.

You can check the remaining cooking time at any time. Touch the **B.B** Timer sensor; active Timer duration for a selected cooking zone is indicated by a flashing indicator light next to the **B.B** display.

When the set cooking time has elapsed, you will hear an alarm beep. Touch any sensor to turn it off. The alarm goes off automatically after 2 minutes.

To cancel the Timer touch **B** (heat setting indicator will be brighter), then touch and hold **B.B** for 3 seconds and touch **B** to activate the desired cooking zone, then touch **B.B** and use **.** **•** **•** to reduce the time to "00" (see the chapter on how to set the timer for instructions how to set single minutes and tens of minutes).

Kitchen Timer

Timer function can be used as an independent kitchen timer, which does not control any of the cooking zones. To set a kitchen timer, follow all the steps of Timer setting, but do not select any of the cooking zones, i.e. immediately after activating the hob touch the **B.B** Timer sensor and set the time. Kitchen timer activation will be indicated with a flashing indicator light above the **B.B** sensor. Cancel the timer in the same way as you cancel the timer for a selected cooking zone.

OPERATION

Keep warm function



Keep warm function allows you to keep food warm on a cooking zone. The selected cooking zone operates at a low heat setting. With this feature, ready to serve, warm food retains its taste and does not stick to the pot's bottom. This function can be used to melt butter or chocolate.



If you want the pot temperature to be accurately measured by the cooking zone sensor, the pot used must be with a perfectly flat base and suitable for use with an induction hob (according to the manufacturer's instructions).

The Keep Warm function can be activated for any cooking zone. Each cooking zone features 3 heat levels, i.e.:

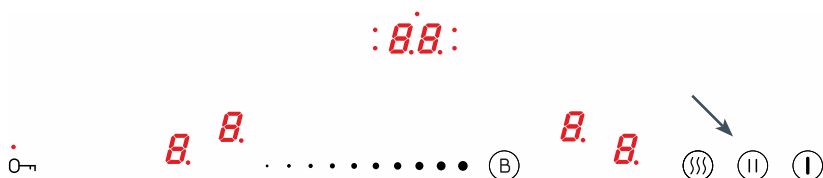
- 42°C —
- 70°C =
- 94°C ≡

Use the Keep Warm function:

- Place the cookware on the desired cooking zone.
- When cookware is automatically detected, touch the warm-up function sensor (wavy line icon), the display will show —. This symbol indicates heat setting of 42°C.
- Touch the warm-up function sensor (wavy line icon) again, the display will show =, the heat setting is increased to 70°C.
- Touch the warm-up function sensor (wavy line icon) again, the display will show ≡, the heat setting is increased to 94°C.
- You can deactivate the warm-up function at any time by touching the cooking zone sensor 8., slide your finger across the . . • sensor to set the heat setting to "0".

OPERATION

Stop'n go function (pause II)



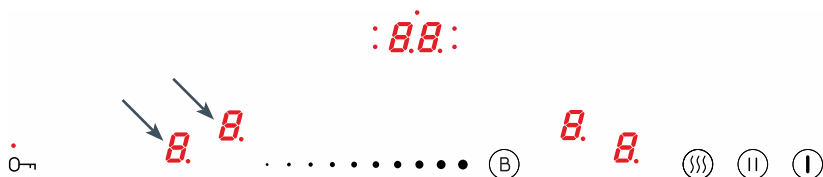
Stop'n go function acts like a pause. The Stop'n go function simultaneously suspends operation of all cooking zones and then resumes at the heat settings that were previously set.

In order to activate the Stop'n go function, at least one cooking zone must be in use.

Touch the (II) sensor. All cooking zone displays will show the II symbol. When a cooking zone is hot the II symbol will flash alternately with the letter "H" or "h", depending on cooking zone temperature (residual heat indicator).

To deactivate the Stop'n go function touch the (II) sensor field again. Cooking zone displays will show the heat setting that was previously set before activation of the Stop'n go function.

Bridge function



The Bridge function allows pairing of two cooking zones into a single combined cooking zone. The Bridge function is very convenient, especially when cooking in large pots such as a baking pan.

The two left or two right cooking zones can be bridged.

To select the Bridge function:

- Turn on the hob.
- Place the baking pan on the left or right cooking zones.
- The pan will be automatically detected and the Bridge function will activate as indicated by the Z⁷ symbol.



If you do not select heat setting within 10 seconds the Bridge function will be deactivated.

- Select the desired heat setting by sliding your finger across the setting selection sensor field • • •

Now both cooking zones can be controlled at the same time.

OPERATION



You can always turn on the Bridge function manually.

In order to activate the Bridge function touch sensor of the cooking zone  and then simultaneously touch two sensors of the cooking zones  on the left or right side. The rear cooking zone display will show "L", while the front cooking zone display will show "0". The desired heat setting is selected by sliding your finger across the setting selection sensor field . • • .

In order to deactivate the Bridge function touch and hold sensor of the cooking zone  with symbol „L" for 3 seconds. The respective cooking zone displays will show "0".

Now both cooking zones can be controlled independently.



Check if cookware is suitable for a cooking zone

You can check if your cookware is suitable for a cooking zone to achieve maximum efficiency and use the full power of the cooking zone.

Test procedure:

- Pour a little water into your cookware and place it in the middle of the cooking zone.
- Turn on the hob.
- When cookware is detected, simultaneously touch and hold for 3 seconds the detected cooking zone selector and then  touch sensor until you hear a beep
- The  and  symbols will alternate on the display indicating that test is in progress.
- After the test (max. 20 seconds) the display will show a result ranging from 00 to 99.
- The hob will turn off automatically.



Do not move the cookware during the test.

The result of 99 indicates that cookware is ideal for use on a cooking zone.

The result displayed is indicative only and depends on cookware base diameter, material and how it is built.

You can use cookware when the result is 60 or more. If the cookware base diameter is less than that of the cooking zone and the result is below 60, repeat the test on a smaller available cooking zone. If you use cookware with test result below 60, cooking will take longer and will be less efficient.

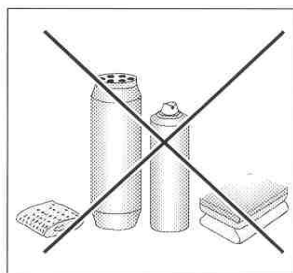
Test result of 00 means that cookware is not suitable for use with an induction hob.

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.

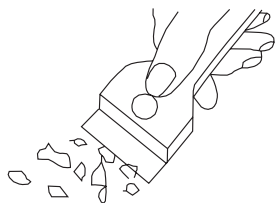


When cleaning induction hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners.



Cleaning after each use

- Wipe light stains with a damp cloth without detergent. The use of dishwashing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.
- **Firmly adhering dirt can be carefully removed with a scraper. Then wipe the cooking surface with a damp cloth.**



Scraper to clean the hob

Removing stains

- **Bright stains of pearl colour (residual aluminium)** can be removed from the cool hob using a special cleaning agent. Limestone residue (eg. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special cleaning agent.
- Do not turn off the cooking zone when removing sugar, food containing sugar, plastic and aluminium foil. Immediately and thoroughly scrape the leftovers off the hot cooking zone using a sharp scraper. Once the bulk of the stain is removed the hob can be turned off and clean the cooled off cooking zone with a special cleaning agent.

Do not use any descaling agents to clean the hob.

Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.

CLEANING AND MAINTENANCE

Never apply a detergent on the hot cooking zone. It is best to let the cleaner dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, it can be corrosive.

Warranty will be void if you do not follow the above guidelines!

Periodic inspections

In addition to normal cleaning and maintenance:

- carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty expires, have authorised service inspect the appliance every two years,
- repair and identified problems,
- carry out periodic maintenance of the hob.

Important!

If the hob's controls do not respond for whatever reason, then turn off the main circuit breaker or remove the fuse and contact customer service.

Important!

In the event of breakage or chipping of the hob cooking surface, turn off and unplug the appliance. To do this, disconnect the fuse or unplug the appliance. Then refer the repair to professional service.

Important!

All repairs and adjustments must be performed by a competent technician or by an authorised installer.

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- turn off the appliance
- disconnect the power supply
- have the appliance repaired
- Based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1.The appliance does not work	- no power	-check the fuse, replace if blown
2.Sensor fields do not respond when touched	- appliance is not turned on	- turn on the appliance
	- sensor field touched too briefly (less than one second)	- touch the sensor field longer
	- multiple sensors touched at the same time	- always touch only one sensor field (except when a cooking zone is switched off)
3.The appliance does not respond and emits and extended beep	- improper use (wrong sensor fields touched or sensors touched too briefly)	- reconnect the hob
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
4.The appliance switches itself off	- no sensor field is touched for 10 seconds of activating the appliance	- switch on the appliance and set heat setting without delay
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
5.A single cooking zone switches off and residual heat indicator „H” is shown.	- limited cook time	- switch on the cooking zone again
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
	- electronic components overheated	

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
6. Residual heat indicator extinguished even though the cooking zones are hot	- a power outage or the appliance has been disconnected	- residual heat indicator will be shown again the next time the appliance is turned on and off again
7. Hob cooking surface is cracked.	 Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
8. When the problem is still not remedied.	Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre. Important! You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty. The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.	
9. Induction hob makes buzzing sound.	This is normal. Cooling fan is operating to cool down internal electronics.	
10. Induction hob makes hissing and whistling sounds.	This is normal. When using several cooking zones at full power, the hob makes hissing and whistling sounds due to the frequencies used to power the coils.	
11. The hob does not work. The cooking zones will not operate.	- faulty electronics	- reset the appliance, unplug it for a 60 seconds (disconnect the fuse).

SPECIFICATION

Rated voltage	230/400V 3N~50 Hz
Rated power:	7,35 kW
Model:	PG4VI525FTB4SAC / (KMI*)
- induction cooking zone :	
- induction cooking zone: Ø 180 mm	1500 W
- induction cooking zone: Ø 210-220 mm	2000 W
- induction cooking zone: Ø 160-180 mm	1200 W
- booster induction cooking zone: Ø 180 mm	1500/2500 W
- booster induction cooking zone: Ø 210-220 mm	2000/3000 W
- booster induction cooking zone: Ø 160-180 mm	1200/1400 W
Dimensions	575 x 505 x 60;
Weight	ca.10,5 kg;

Meets the requirements of European standards EN 60335-1; EN 60335-2-6.

Power consumption in standby mode [W]	-
Power consumption in off-mode [W]	0,5
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	1

Een kookplaat combineert uitzonderlijk gebruiksgemak met uitstekende prestaties. Na het lezen van de handleiding kent de bediening van de kookplaat voor u geen geheimen meer.

Iedere kookplaat die de fabriek verlaat is vóór het inpakken op controleplekken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.

Wij vragen u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat u het apparaat inschakelt. Naleving van de aanwijzingen die erin zijn opgenomen beschermt u tegen onjuist gebruik. Bewaar de gebruiksaanwijzing en zorg dat u hem altijd binnen handbereik heeft.

Volg de gebruiksaanwijzing nauwkeurig op om ongevallen te voorkomen.

Attentie!

Het apparaat alleen gebruiken nadat u deze gebruiksaanwijzing hebt doorgelezen. Het apparaat is uitsluitend bestemd om te koken. Iedere andere toepassing van het apparaat (bijv. om ruimtes te verwarmen) is oneigenlijk en kan gevaarlijk zijn. De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die het gebruik van het apparaat niet beïnvloeden.

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.*

INHOUDSOPGAVE

Basisinformatie.....	34
Aanwijzingen voor veilig gebruik.....	36
Beschrijving van het product.....	41
Installatie.....	42
Bediening.....	48
Reiniging en onderhoud.....	61
Handelwijze bij storingen.....	63
Technische gegevens.....	65
Garantie	65

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.

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK

- Lees de gebruiksaanwijzing door voordat u de inductiekookplaat voor de eerste maal gebruikt. Alleen dan kunt u zeker zijn dat de kookplaat veilig functioneert en kunnen beschadigingen voorkomen worden.
- Als de inductiekookplaat in de buurt van een radio- of televisieontvanger of andere zendapparatuur is geplaatst, moet het juist functioneren van de sensorbediening getest worden.
- De kookplaat moet door een gekwalificeerde elektricien geïnstalleerd worden.
- De kookplaat mag niet in de buurt van koelapparatuur geïnstalleerd worden.
- Het meubel waarin het apparaat geplaatst wordt, moet bestand zijn tegen temperaturen tot 100°C. Dit geldt ook voor het finer, de randlijsten, kunststofoppervlaktes, lijm en laklagen.
- Het apparaat mag pas gebruikt worden nadat het is ingebouwd. Alleen op deze manier bent u beschermd tegen het onbedoeld in aanraking komen met onder spanning staande onderdelen.
- Elektrische apparaten mogen alleen gerepareerd worden door gekwalificeerde specialisten. Onveilige reparaties leveren ernstig gevaar op voor de gebruiker.
- Het apparaat is pas afgesloten van het lichtnet, als de zekering in de meterkast is uitgeschakeld of wanneer de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- De stekker van de aansluitkabel moet na de installatie van de plaat bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, tenzij dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of overeenkomstig de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- **Personen met implantaten die helpen bij de lichaamsfuncties (bv. pacemaker, insuliepompje of gehoorapparaten), moeten controleren of de werking van die apparaten niet wordt gestoord door de inductiekookplaat (de werkingsfrequentie van de inductiekookplaat bedraagt 20-50 kHz).**
- Bij stroomuitval verdwijnen alle instellingen. Bij terugkeer van de spanning moet u bijzonder voorzichtig zijn. Zolang de kookzones heet zijn brandt de restwarmteindicator „H” en, net zoals bij het eerste gebruik, de sleutel van het kinderslot.
- De in het elektronische systeem ingebouwde restwarmteindicator laat zien of de kookzone is ingeschakeld of nog heet is.
- Als de wandcontactdoos zich in de buurt van een kookzone bevindt, let er dan op dat de kabel niet in aanraking komt met de hete plekken.
- Bij gebruik van vetten en oliën, mag u het apparaat niet zonder toezicht laten vanwege brandgevaar.
- Gebruik geen kookgerei van plastic of aluminiumfolie. Dit materiaal smelt bij hoge temperaturen en kan de keramische glasplaat beschadigen.
- Suiker, citroenzuur, zout enz. mogen zowel in vloeibare als in vaste vorm net als plastic niet in aanraking komen met een hete kookzone.
- Mocht er per ongeluk toch suiker of kunststof op een hete kookzone terechtkomen, schakel deze dan niet uit voordat u de suiker of de kunststof met behulp van een scherpe schrapper verwijderd heeft. Bescherm uw handen tegen verbranding en verwondingen.

AANWIJZINGEN VOOR VEILIG GEBRUIK

- Bij het gebruik van de inductiekookplaat mogen slechts pannen en braadpannen met een vlakke bodem gebruikt worden, zonder scherpe randen of bramen, omdat anders permanente krassen ontstaan op de plaat.
- De verwarmingsoppervlakte van de inductiekookplaat is bestand tegen temperatuurschokken. Hij is zowel hitte- als koudebestendig.
- Voorkom het vallen van voorwerpen op de kookplaat. De inslag van harde en puntige voorwerpen, zoals een kruidenpotje, kunnen het barsten of versplinteren van de keramische glasplaat veroorzaken.
- Overkokende gerechten kunnen via beschadigde plekken in aanraking komen met onder spanning staande delen van de inductiekookplaat.
- Schakel de stroom uit als de oppervlakte is gebarsten, om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik de oppervlakte van de kookplaat niet als snijplank of werkvlak.
- Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels, deksel en aluminiumfolie op de oppervlakte van de kookplaat, zij kunnen heet worden.
- Bouw de kookplaat niet in boven een oven zonder ventilator of boven een afwasmachine, koelvrieskast of wasmachine.
- Bij inbouw van de kookplaat in het werkblad kunnen metalen voorwerpen die zich in de kastjes bevinden verhit raken door de lucht die uit het ventilatiesysteem van de kookplaat komt. Het gebruik van een direct scherm wordt daarom aanbevolen (zie afb. 2).
- Houdt u aan de aanwijzingen voor reiniging en onderhoud van de keramische glasplaat. Indien u het apparaat onjuist behandelt, vervalt uw recht op garantie.

ENERGIE BESPAREN



Wie verantwoordelijk omgaat met energie, beschermt niet alleen zijn portemonnee, maar handelt ook milieuvriendelijk. Help daarom mee om zuinig te om te gaan met elektriciteit! Dit

kan op de volgende manier:

●Gebruik geschikt kookgerei.

Door pannen te gebruiken met een vlakke en dikke bodem bespaart u tot 1/3 elektriciteit. Vergeet niet het deksel op de pan te leggen, anders is uw energieverbruik tot viermaal hoger!

●Kookzones en kookgerei schoon houden.

Vuil verstoort de warmteoverdracht - sterk ingebrand vuil kan vaak alleen verwijderd worden met middelen die het milieu zwaar belasten.

●Vermijd onnodig optillen van het deksel tijdens het koken.

●Bouw de kookplaat niet in de buurt van koel-/vriesapparatuur in.

Hun energieverbruik zal daardoor onnodig toenemen.

UITPAKKEN



Het apparaat is beveiligd tegen transportschade. Na het uitpakken moet het verpakkingsmateriaal zo verwerkt worden dat er geen risico voor het milieu ontstaat. Al

het materiaal dat voor de verpakking is gebruikt is milieuvriendelijk, het kan voor 100% hergebruikt worden en het is gelabeld met het bijbehorende symbool.

Attentie! Het verpakkingsmateriaal (polyethyleenzakjes, stukken polystyreen etc.) bij het uitpakken buiten het bereik van kinderen houden.

VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR

Dit product is in overeenstemming met de Europese richtlijn **2012/19/UE** en de Poolse wet op gebruikte elektrische en elektronische apparatuur, gemerkt met het symbool van een doorgekruiste verrijdbare afvalbak.



Dit merkteken informeert dat dit apparaat na afloop van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval verwijderd mag worden. De gebruiker is verplicht om het aan te bieden bij een inzamelpunt voor gebruikte elektrische en elektronische apparatuur.

De inzamelende instanties, waaronder lokale inzamelpunten, winkels en gemeentelijke instanties vormen een geschikt systeem voor de inzameling van deze apparatuur. De juiste behandeling van gebruikte elektrische en elektronische apparatuur leidt tot het vermijden van consequenties die schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en de natuurlijke omgeving en die voortkomen uit de aanwezigheid van gevaarlijke bestanddelen en verkeerde opslag en verwerking van dergelijke apparatuur.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Beschrijving van kookplaat

Inductiekookzone

booster Ø 180 mm (rechtsachter)

Inductiekookzone

booster 160-180 mm

(linksachter)

Inductiekookzone

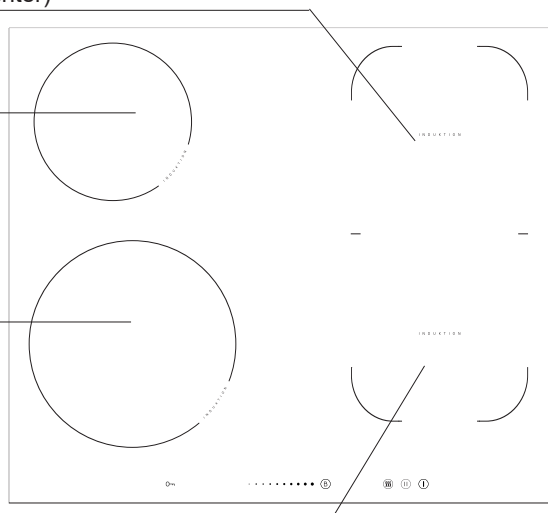
booster Ø 210-220 mm

(linksvoor)

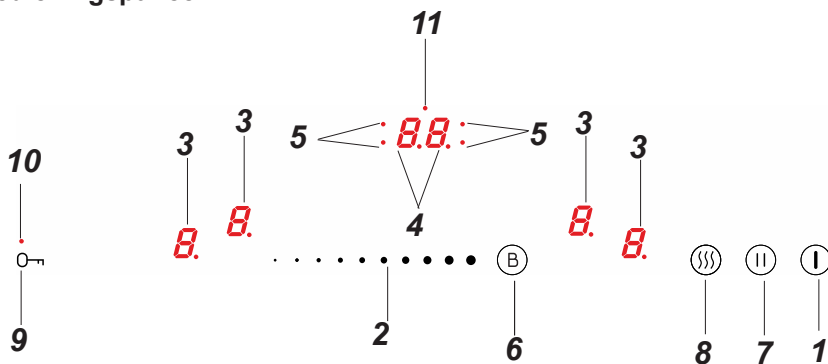
Inductiekookzone

booster Ø 180 mm

(rechtsvoor)



Bedieningspaneel

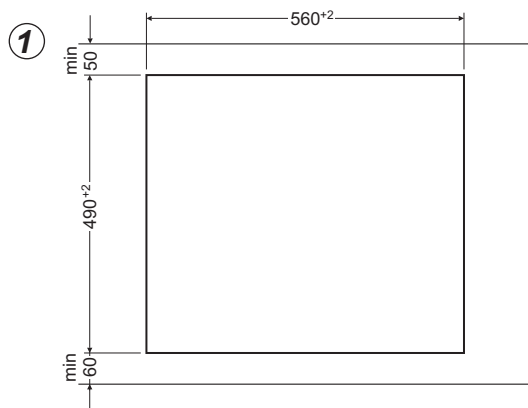


1. Tiptoets in-/uitschakelen van de kookplaat
2. Tiptoets wijziging vermogensniveau
3. Kookzone-indicatie
4. Aanduiding klok
5. Signaaldiode klok
6. Tiptoets booster
7. Tiptoets pauzefunctie
8. Tiptoets warmhoudfunctie
9. Tiptoets sleutel
10. Signaaldiode tiptoets kinderslot
11. Signaaldiode kookwekker

INSTALLATIE

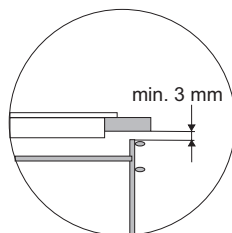
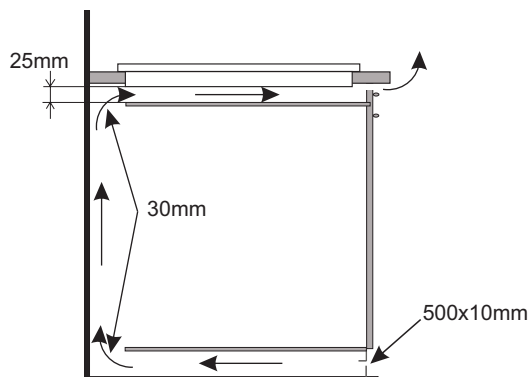
Vorbereiding van het werkblad voor inbouw van de kookplaat.

- 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.
- Aan de voorkant moet de afstand tussen de rand van de opening en de rand van het werkblad minimaal 60 mm bedragen, aan de achterkant minimaal 50 mm.
- De afstand tussen de rand van de opening en de zijkant van het keukenkastje moet minimaal 55 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.
- Maak de opening in het werkblad volgens de afmetingen uit afb. 1.
- Laat onder de kookplaat een ruimte vrij van minimaal 25 mm om te zorgen voor goede luchtcirculatie. Daarmee voorkomt u oververhitting van de oppervlakte rondom de kookplaat, afb. 2.

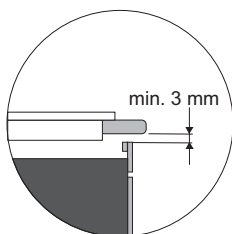
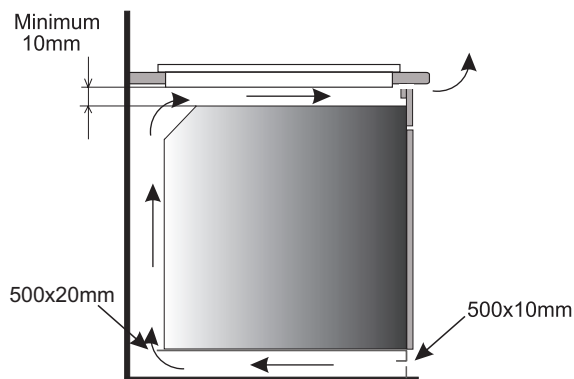


INSTALLATIE

Afb. 2



Inbouw in het werkblad van een dragend kastje.



Inbouw in het werkblad boven een oven met ventilatie.

Belangrijk:

Hoewel alles in het werk is gesteld om bramen en scherpe randen in dit apparaat te voorkomen, moet er voorzichtig mee worden omgegaan. Wij raden u aan om bij de installatie gebruik te maken van beschermende handschoenen.

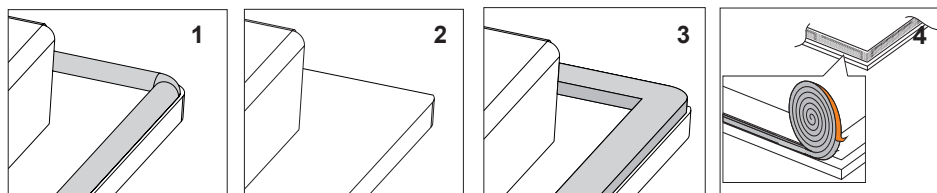


Het is verboden om de kookplaat in te bouwen boven een oven zonder ventilatie.

INSTALLATIE

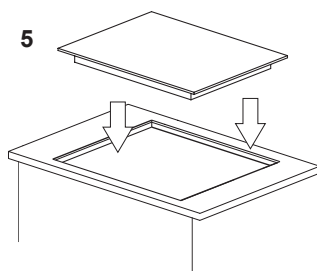
Aanbrengen van de pakking

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).

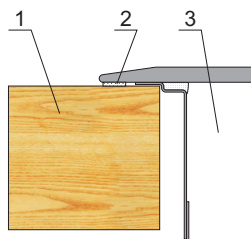


INSTALLATIE

► Installatie van kookplaat

- 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. 3).

Afb. 3



- 1 - werkblad
- 2- dichting van de kookplaat
- 3 - keramische plaat

INSTALLATIE

Aansluiting van de kookplaat op het lichtnet

Attentie!

De aansluiting van de kookplaat op het lichtnet mag uitsluitend uitgevoerd worden door een erkend installateur. Eigenmachtige aanpassingen of wijzigingen van de elektrische installatie zijn verboden.

Aanwijzingen voor de installateur

De kookplaat is uitgerust met een aansluitblok dat verschillende aansluitmogelijkheden biedt, die geschikt zijn voor verschillende typen elektrische installaties.

Het aansluitblok maakt de volgende aansluitingen mogelijk:

- monofasig 230 V ~
- tweefasig 400 V 2N ~
- driefasig 400 V 3N ~

Aansluiting van de kookplaat op de gewenste voeding is mogelijk door middel van een geschikte geleidingsbrug op het aansluitblok volgens bijgeleverd schakelschema. Het schakelschema is ook op de onderkant van de behuizing van het apparaat aangebracht. Na verwijdering van het onderste gedeelte van de behuizing van het klemmenbord, hebt u toegang tot het aansluitblok. Vergeet niet om de juiste aansluitkabel te kiezen die overeenstemt met het soort aansluiting en het nominale vermogen van de kookplaat.

Attentie!

Vergeet niet om de aardleiding te bevestigen aan de met het symbool  gelabelde klem op het aansluitblok. De elektrische installatie die de kookplaat van stroom voorziet, moet voorzien zijn van een juist gekozen zekering of een veiligheidsschakelaar, om de hoofdleiding te beschermen en in noodgevallen de stroom uit te kunnen schakelen.

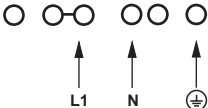
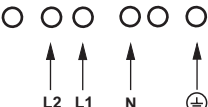
Neem kennis van de informatie op het typeplaatje en het schakelschema voordat u het apparaat op de elektrische installatie aansluit.

Een aansluiting die afwijkt van het meegeleverde schakelschema, kan beschadiging van de kookplaat veroorzaken.

ATTENTIE! De installateur is verplicht om de gebruiker een "Bevestiging van aansluiting van het apparaat" (dit vindt u bij het garantiebewijs) te geven. De installateur moet na afloop van de installatie ook informatie vermelden over de wijze van aansluiting van het apparaat:

- monofasig, tweefasig of driefasig;
- doorsnede van de aansluitkabel;
- de aard van de toegepaste beveiliging (soort zekering).

INSTALLATIE

SCHEMA VAN MOGELIJKE VERBINDINGEN					
Attentie! De verwarmingselementen werken bij een spanning van 230 V.					
Attentie! Bij iedere verbinding moet de aardleiding worden aangesloten op klem 				Type / doorsnede kabel	Beveiligingszekering
1	Voor het 230 V lichtnet een monofasige aansluiting met nulleiding, de geleidingsbruggen verbinden de klemmen L1, L2, de nulleiding aan N, de aardleiding aan 	1N~		HO5VV-FG 3X 4 mm ²	min. 30 A
2*	Voor het 230/400 V lichtnet een tweefasige aansluiting met nulleiding, de nulleiding aan N, de aardleiding aan 	2N~		HO5VV-FGL 4X2,5mm ²	min. 16 A
3*	Voor het 230/400 V lichtnet een trifásico aansluiting met nulleiding, de nulleiding aan N, de aardleiding aan 	3N~		HO5VV-FGL 5X1,5mm ²	min. 16 A
L1=R, L2=S, L3=T; N= klem van de nulleiding;  = klem van de aardleiding					

* Bij een driefasige 230/400 V huishoudelijke installatie, de overgebleven leiding aansluiten op klem L3, die niet is verbonden met de interne installaties van de kookplaat.

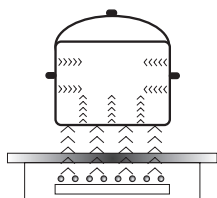
* De N-N-klemmen zijn intern met elkaar verbonden. Het is niet nodig om ze te overbruggen

BEDIENING

Voor het eerste gebruik van de kookplaat

- de inductiekookplaat eerst grondig reinigen. Behandel inductiekookplaten als glasoppe-
rvlakken.
- bij het eerste gebruik kan het apparaat kortstondig gaan walmen, schakel daarom de
luchtventilatie in of zet een raam open.
- neem bij het bedienen van het apparaat de veiligheidsvoorschriften in acht.

Principes van de werking van een inductieveld



De elektrische generator voedt de spoel die in het apparaat is geplaatst.

Deze spoel genereert een magnetisch veld dat wordt doorgegeven aan het kookgerei.

Het magnetische veld veroorzaakt dat het kookgerei opwarmt.

Dit systeem vereist het gebruik van kookgerei dat gevoelig is voor de werking van een magnetisch veld.

De inductietechnologie heeft twee grote voordelen:

- de warmte wordt uitsluitend door het kookgerei overgedragen, het is mogelijk de warmte maximaal aan te wenden;
- het warmtetraagheidsverschijnsel treedt niet op, omdat het kookproces automatisch begint op het moment dat het kookgerei op de kookplaat wordt gezet en eindigt, zodra hij weer van de kookplaat wordt afgehaald.

Bij normaal gebruik van de inductiekookplaat kunt u verschillende geluiden horen die geen invloed hebben op de werking van de kookplaat.

- Fluittoon met een lage frequentie. Dit geluid hoort u wanneer het kookgerei leeg is. Zodra u het gerei vult met water of een gerecht stopt het.
- Fluittoon met een hoge frequentie. Dit geluid ontstaat bij maximaal vermogen in kookgerei dat is opgebouwd uit meerdere lagen van verschillende materialen. Dit geluid is ook hoorbaar wanneer u tegelijkertijd twee of meer kookzones op maximaal vermogen gebruikt. Het geluid verdwijnt of wordt minder intensief zodra u het vermogen verlaagt.
- Krakend geluid. Dit geluid ontstaat in kookgerei dat is opgebouwd uit meerdere lagen van verschillende materialen. De intensiteit van het geluid hangt af van de kookwijze.
- Zoemend geluid. Dit geluid ontstaat tijdens de werking van de koelventilator voor de elektronische componenten.

De geluiden die hoorbaar kunnen zijn bij juiste exploitatie worden veroorzaakt door de werking van de koelventilator, de afmetingen van het kookgerei en het materiaal waarvan het is gemaakt, de bereidingswijze van het gerecht en het toegepaste vermogen.

Deze geluiden zijn een normaal verschijnsel en betekenen niet dat de kookplaat defect is.

BEDIENING

Veiligheidsinrichting:

Bij juiste installatie en correct gebruik van de kookplaat is slechts zelden een veiligheidsinrichting noodzakelijk.

Ventilator: dient voor bescherming en koeling van de besturings- en aandrijvingsonderdelen. Hij werkt automatisch met twee verschillende snelheden. De ventilator gaat werken zodra u de kookzones uitschakelt en werkt bij een uitgeschakelde kookplaat totdat het elektrische systeem voldoende is afgekoeld.

Transistor: De temperatuur van de elektronische onderdelen wordt doorlopend gemeten met een sensor. Als de temperatuur op gevaarlijke wijze stijgt, verlaagt dit onderdeel automatisch het vermogen van de kookzone of schakelt de kookzones uit die zich het dichtst bij de oververhitte elektronische onderdelen bevinden.

Detectie: pandetectie maakt de werking van de kookplaat en daarmee de verwarming mogelijk. Kleine voorwerpen die op de kookzone worden gelegd (bv. een lepeltje, mes, ring ...) worden niet herkend als pan en de kookplaat schakelt niet in.

Pandetectie in de inductiekookzone

Pandetectie is geïnstalleerd in kookplaten met inductiekookzones. Tijdens de werking van de kookplaat schakelt de pandetectie de warmteafgifte in de kookzone automatisch in of uit op het moment dat er een pan op wordt geplaatst, respectievelijk weggenomen. Dit zorgt dus voor energiebesparing.

- De display toont het warmteniveau als de kookzone wordt gebruikt in combinatie met een geschikte pan.
- Inductiekoken vereist het gebruik van aangepaste pannen met een bodem van magnetisch materiaal (zie de tabel).

De display toont het symbool  als er geen pan of een ongeschikte pan op de kookzone staat. De kookzone schakelt niet in. Indien binnen 10 minuten geen pan wordt gevonden, dan wordt het inschakelproces van de kookplaat beëindigd.

U schakelt de kookzone uit met behulp van de tiptoets en niet door alleen de pan te verwijderen.



De pandetectie werkt niet als in-/uitschakelaar van de kookplaat.

De inductiekookplaat is uitgerust met sensors die worden geactiveerd door met de vinger een gemerkt oppervlak aan te raken (tiptoetsen).

Elke aanraking van een tiptoets gaat gepaard met een geluidssignaal.

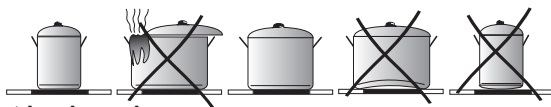
Zorg ervoor dat u bij het in- en uitschakelen en bij het instellen van het vermogensniveau altijd maar één tiptoets tegelijk aanraakt. Als u meerdere tiptoetsen tegelijkertijd aanraakt (uitgezonderd de klok en de sleutel), negeert het systeem de ingevoerde besturingssignalen. Bij langdurig aanraken klinkt het foutsignaal.

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

BEDIENING

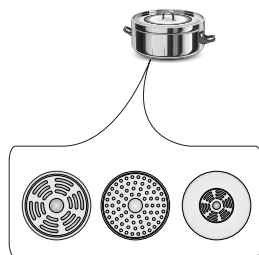
Basisvoorwaarde voor de goede werking en efficiëntie van de kookplaat is het gebruik van de juiste kwaliteit pannen.

Keuze van het kookgerei voor het koken op een inductiekookzone



Kenmerken van het kookgerei.

- Gebruik altijd kookgerei 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 het kookgerei droog is. Controleer na het vullen, of wanneer u een pan gebruikt die in de koelkast heeft gestaan, of de oppervlakte volledig droog is voordat u het kookgerei op de kookplaat zet. 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.
- Om vast te stellen of het kookgerei geschikt is, moet u controleren of de bodem een magneet aantrekt.
- **Voor een optimale temperatuurcontrole door de inductiemodule moet de bodem van het kookgerei 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 het kookgerei veroorzaken.**
- **Gebruik geen beschadigd kookgerei bv. met een bodem die door te hoge temperaturen is gedeformeerd.**
- Bij toepassing van groot kookgerei met een ferromagnetische bodem waarvan de diameter kleiner is dan de totale diameter van het kookgerei, wordt uitsluitend het ferromagnetische deel van het kookgerei verhit. Hierdoor ontstaat de situatie dat de warmte zich ongelijkmatig door het kookgerei verspreidt. Het ferromagnetische oppervlak wordt in de bodem van het kookgerei verminderd vanwege de aluminium elementen die erin zijn geplaatst, daardoor kan de geleverde hoeveelheid warmte lager zijn. Er kunnen ook problemen optreden met het detecteren van het kookgerei, of het gerei wordt helemaal niet gedetecteerd. De diameter van het ferromagnetische deel van het kookgerei moet passen bij de doorsnede van de kookzone om de beste kookresultaten te bereiken. Wanneer het kookgerei niet wordt ontdekt op de door u gekozen kookzone, probeer dan een kookzone met een kleinere diameter.



BEDIENING

Gebruik voor inductiekoken uitsluitend ferromagnetisch kookgerei van materialen als:

- geëmailleerd staal
- gietijzer
- kookgerei van roestvrij staal dat geschikt is voor inductiekoken.

Markering van keukengerei		Controleer of zich op het etiket een symbool bevindt, dat aangeeft dat de pan geschikt is voor inductiekookplaten
	Gebruik magnetische pannen (van geëmailleerd staal, ferritisch roestvast staal, gietijzer), u kunt dit controleren door een magneet tegen de onderkant van de pan te houden (die moet vastkleven).	
RVS	Aanwezigheid pan niet ontdekt	
	Uitgezonderd pannen van ferromagnetisch staal	
Aluminium	Aanwezigheid pan niet ontdekt	
Gietijzer	Bijzonder geschikt	
	Opgelet: de pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken	
Geëmailleerd staal	Bijzonder geschikt	
	Aanbevolen worden pannen met een dikke, vlakke en gladde bodem	
Glas	Aanwezigheid pan niet ontdekt	
Porselein	Aanwezigheid pan niet ontdekt	
Pannen met een koperen bodem	Aanwezigheid pan niet ontdekt	

De maat van de kleinste nuttige pan voor de kookzone bedraagt:

Doorsnede kookzone	Minimumdiameter van de bodem van een pan van geëmailleerd staal
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

De minimumdiameters voor pannen van ander materiaal dan geëmailleerd staal kunnen variëren.

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 ze goed schoon.

Inschakelen van de kookplaat



Raak de tiptoets in-/uitschakelen (I) gedurende minimaal 1 seconde met de vinger aan. De kookplaat signaleert juiste werking (activiteit) als op de klokdisplay **8.8.** het cijfer "0" brandt.



Als u niet binnen 10 seconden na het inschakelen van de kookplaat een vermogen instelt voor een kookzone, schakelt de plaat automatisch uit.

Inschakelen van de kookzone en instellen van zijn vermogen

- Schakel de plaat in met de tiptoets (I).
- Zet een pan op de door u gekozen kookzone.
- De pan wordt automatisch herkend en de aanduiding **8.** van de gekozen kookzone begint te knipperen en toont "0".



Indien de kookplaat automatisch twee of meer pannen herkent, raakt u de aanduiding **8.** van de door u gekozen kookzone aan. De aanduiding begint te knipperen.

- Schuif met uw vinger van links naar rechts over de tiptoets . . . om het vermogen voor deze zone te kiezen (op de display wordt het gekozen vermogen verlicht).
- De kookzone is al gestart.



De kookzone is actief als op zijn display een cijfer of letter oplicht. Dit betekent dat de kookzone klaar is om het verwarmingsniveau in te stellen.

BEDIENING

Uitschakelen van de kookzones

U kunt een kookzone uitschakelen door één van de volgende handelingen uit te voeren:

- Schakel de plaat uit met de tiptoets **(I)**.
- Raak de tiptoets **B** gedurende 3 seconden aan.
- Activeer de kookzone door met uw vinger van rechts naar links over de tiptoets **• • •** te schuiven om het vermogensniveau te verlagen naar "0".

Uitschakelen van de hele kookplaat



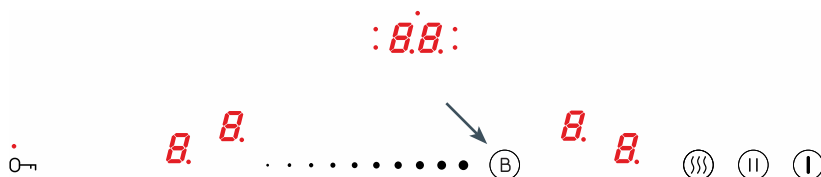
De kookplaat is in werking zolang minimaal één kookzone is ingeschakeld.

- Schakel de plaat uit met de tiptoets **(I)**.



Als de kookzone heet is verschijnt op de kookzoneindicator de letter "H" of "h" - het symbool voor restwarmte. De beschrijving van het symbool vindt u verderop in deze gebruiksaanwijzing.

Boosterfunctie "B"



Met de boosterfunctie verhoogt u het niveau van de zones

Ø 180 - van 1500W tot 2500W

Ø 210-220 - van 2000W tot 3000W

Ø 160-180 - van 1200W tot 1400W

Bridge van 3000W tot 5000W. Zet een pan op de door u gekozen kookzone.

- De pan wordt automatisch herkend en de aanduiding **B** van de gekozen kookzone begint te knipperen en toont "0".
- Schakelt de boosterfunctie in door het aanraken van de tiptoets **(B)** (op de display verschijnt de letter "P")

Om de boosterfunctie uit te schakelen:

- Verlaagt u het vermogen van de kookzone met ingeschakelde boosterfunctie naar "0" door met uw vinger over de tiptoets **• • •** te schuiven.



De werkingsduur van de boosterfunctie is beperkt tot 10 minuten. Na het verstrijken van deze tijd wordt het vermogen van de zone ingesteld op het nominale vermogen (bijvoorbeeld wanneer het vermogensbereik van de kookplaat 0-9 is, bedraagt het nominale vermogen 9, als de plaat het bereik heeft van 0-12, bedraagt het nominale vermogen 12 etc.)

Deze functie kan ook overschakelen op het nominale vermogen, wanneer het verwarmingselement of de elektronische componenten de grenstemperatuur bereiken. U kunt de boosterfunctie opnieuw gebruiken, wanneer de temperatuur van de verwarmingselementen is gedaald tot een veilige temperatuur. Deze functie wordt niet automatisch ingeschakeld.

BEDIENING



Als u de pan van de kookzone neemt terwijl de boosterfunctie actief is, wordt het aftellen van de 10 minuten niet onderbroken. U kunt de boosterfunctie slechts bij twee kookzones tegelijk activeren, namelijk twee verticale zones of twee horizontale zones. U kunt de functie niet activeren in twee zones die in tegenovergestelde hoeken liggen ("kruisgewijs").

Kinderslot

Dankzij het kinderslot kunt u de bediening van de kookplaat blokkeren, bijvoorbeeld door kinderen of bij schoonmaken. De kinderslotfunctie is mogelijk bij zowel een ingeschakelde als een uitgeschakelde kookplaat. Om het kinderslot in of uit te schakelen raakt u de tiptoets  5 seconden aan. Als het kinderslot actief is, brandt de diode naast de tiptoets .



De plaat blijft geblokkeerd, zelfs wanneer u hem in- of uitschakelt met behulp van de tiptoets . Het loskoppelen van de stroomvoorziening schakelt het kinderslot van de kookplaat uit.

Restwarmte-indicator "H"

Na afloop van het koken is de ruit van de inductiekookplaat op het gebied van de betreffende kookzone nog steeds heet. Dit heet restwarmte.



Als de temperatuur van de ruit hoger is dan 60°C*, verschijnt op de display van deze zone het symbool "H".

Als de temperatuur 45°C* - 60°C* bedraagt, brandt op de display van de zone het symbool "h" (lage restwarmte).



*De temperatuurwaarden zijn slechts een indicatie



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



Bij stroomonderbreking worden de restwarmteindicatoren "H" en "h" niet getoond. Ondanks dat kan de kookzone nog steeds heet zijn!

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 individueel bepaald, afhankelijk van de toegepaste vermogensniveaus tijdens het koken. Wanneer u slechts een vermogensniveau gebruikt gedurende een langere kooktijd, wordt de maximale tijd beperkt volgens de volgende tabel:

Vermogensniveau verwarming	Maximale wer- kingsduur
— = ≡	8h
1	8h
2	8h
3	5h
4	5h
5	5h
6	1,5h
7	1,5h
8	1,5h
9	1,5h
P	10min

Na het bereiken van de maximale kooktijd, schakelt de inductiezone automatisch uit en op de display van de zone verschijnt het symbool van de restwarmte. De maximale werkingsduur betreft een enkele zone.

Automatisch bijwarmen

Activering van deze functie zorgt voor een tijdelijke wijziging van het vermogen van de kookzone naar het niveau 9. Om deze functie te activeren:

Om deze functie te activeren handelt u als volgt:

- Zet een pan op de door u gekozen kookzone.
- Na automatisch ontdekken van de pan kiest u het vermogen van de zone uit het bereik van 1-8.
- Raak opnieuw de aanduiding **B** aan.

Op de display knippen afwisselend het ingestelde vermogensniveau en het symbool "A".

Na verloop van de tijd dat het gerecht wordt bijgewarmd (zie de tabel hiernaast), schakelt de kookzone automatisch over op het eerder door u gekozen vermogensniveau dat zichtbaar is op de indicator.

Vermogensniveau verwarming	Tijdsduur automa- tisch bijwarmen met extra ver- mogen
1	48s
2	1min, 12s
3	2min, 18s
4	2min, 30s
5	4min, 24s
6	7min, 12s
7	2 min
8	3min, 12s

Indien u de pan van de kookzone neemt en hem weer terugzet terwijl de functie bijwarmen actief is, zal de bijwarming worden voortgezet totdat de volledige bijwarmingstijd is bereikt.

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. U kunt de timerfunctie uitsluitend inschakelen bij het koken (als het vermogensniveau hoger is dan "0"). U kunt de timer tegelijkertijd voor alle kookzones gebruiken. De maximale kooktijd bedraagt 99 minuten (in stapjes van 1 minuut). Om de timer in te stellen handelt u als volgt:

- Zet een pan op de door u gekozen kookzone.
- Stel na het automatisch herkennen van de pan het vermogensniveau in.
- Kies de zone waarvoor u de timer wilt instellen.
- U activeert de timer door de tiptoetsen **88** aan te raken totdat u een geluidssignaal hoort. Op de display verschijnen de cijfers "00".



Als eerste wordt het tweede cijfer (eenheden) ingesteld en vervolgens het eerste cijfer (tientallen).

- Na activering van de timer schuift u met uw vinger over de tiptoets . . . om de eenheden in te stellen.
- Raak de tiptoets van de timer opnieuw aan om over te gaan op instelling van het eerste cijfer, de tientallen.
- Schuif met uw vingers over de tiptoets . . . om de tientallen in te stellen.
- Indien u geen enkel eerste cijfer instelt dan toont de timer na 10 seconden de waarde "0" (bijv. "06", dit betekent dat de timer is ingesteld op 6 minuten).

De timer treedt in werking als de diode van de corresponderende kookzone begint met knipperen (de diode op de tekening van het paneel heeft de aanduiding 5).

Om de timer voor een volgend veld in te stellen, herhaalt u de bovenstaande stappen nadat u een andere kookzone heeft geselecteerd. Onthoud dat u de timerfunctie kunt instellen voor iedere zone.

Wanneer er meer dan één tijd is ingesteld op de display van de timer, dan wordt de kortste ingestelde tijd getoond. Dit wordt extra aangeduid met een knipperende diode naast de tijdindicator.

BEDIENING

Op ieder moment van het kookproces kunt u de ingevoerde kooktijd wijzigen. Kies hiertoe tijdens het kookproces de zone waarvan u de tijd wilt wijzigen, nl. door hem te activeren met de tiptoets **B**. Raak vervolgens de timeraanduiding **8.8** aan en wijzig de tijd door de handelingen uit te voeren zoals in de beschrijving van het instellen van de timer.

U kunt de overgebleven kooktijd op ieder moment controleren. Raak de timeraanduiding **8.8** aan; de actieve werkingstijd van de timer voor de betreffende kookzone wordt aangeduid door een knipperende diode naast de aanduiding **8.8**.

Na afloop van de geprogrammeerde kooktijd klinkt een geluidssignaal. U kunt het uitschakelen door een willekeurige tiptoets aan te raken. Na 2 minuten schakelt het alarm automatisch uit.

Als u de timer eerder wilt uitschakelen, activeert u de kookzone door de aanduiding van de zone **B** aan te raken (de vermogensaanduiding gaat helderder branden). Raak vervolgens de timeraanduiding **8.8** gedurende 3 seconden aan en activeer de door u gewenste zone met de aanduiding **B**. Raak vervolgens de timeraanduiding **8.8** aan en verminder met de tiptoets **.** de tijd naar "00" (de stap in verband met het schakelen tussen de cijfers bevindt zich in de beschrijving van de instelling van de timer).

Timer als kookwekker

U kunt de timerfunctie ook gebruiken als onafhankelijk werkende kookwekker die geen enkele kookzone aanstuurt. Om een onafhankelijke kookwekker in te stellen, voert u alle stappen uit de omschrijving van de instelling van de timer uit, met dat verschil dat u geen enkele zone kiest. U raakt dus direct na het inschakelen van de plaat de timeraanduiding **8.8** aan en stelt de tijd in. De werking van de kookwekker wordt gesignaleerd door een knipperende diode boven de aanduiding **8.8**. Uitschakeling van de kookwekker vindt op dezelfde wijze plaats als het uitschakelen van de timer van bij een geprogrammeerde zone.

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 ook gebruiken voor het smelten van boter, chocolade etc.



Om ervoor te zorgen dat de temperatuur van de pan exact gemeten kan worden door de voeler die zich in de kookzone bevindt, moet de pan die u gebruikt geschikt zijn voor inductiekoken en een ideaal platte bodem hebben (volgens de aanbevelingen van de producent).

U kunt de warmhoudfunctie op iedere kookzone gebruiken. Iedere kookzone beschikt over 3 warmhoudniveaus, nl.:

- 42°C —
- 70°C =
- 94°C ≡

Inschakelen warmhoudfunctie:

- Zet een pan op de door u gekozen kookzone.
- Na de automatische herkenning van de pan raakt u de tiptoets voor de warmhoudfunctie (wavy lines) aan, op de display verschijnt het teken —. Dit symbool staat voor het verwarmingsniveau 42°C.
- Raak de tiptoets van de warmhoudfunctie (wavy lines) een tweede maal aan, de aanduiding wijzigt het symbool in =, ofwel het verwarmingsniveau wordt verhoogd tot 70°C.
- Raak de tiptoets van de warmhoudfunctie (wavy lines) een derde maal aan, de aanduiding wijzigt het symbool in ≡, ofwel het verwarmingsniveau wordt verhoogd tot 94°C.
- U kunt de warmhoudfunctie op ieder moment uitschakelen door de gewenste kookzone te activeren met tiptoets **8.** en vervolgens het vermogensniveau te verlagen naar "0" door met uw vinger te schuiven over tiptoets . . .

BEDIENING

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 vervolgens terugkeren naar de eerdere instellingen.

Om de functie Stop'n go in te kunnen schakelen moet minimaal één kookzone zijn ingeschakeld.

Raak de tiptoets ② aan. Op alle indicatoren van de kookzones verschijnt het symbool II. Als de kookzone heet is worden afwisselend de symbolen II en "H" of "h", afhankelijk van de temperatuur van de zone (aanduiding restwarmte).

De functie Stop'n go schakelt u uit door tiptoets ② opnieuw aan te raken. Op de indicatoren van de kookzones gaan de instellingen branden die waren geprogrammeerd voordat deze functie werd ingeschakeld.

Bridgefunctie



Dankzij de bridgefunctie kunt u 2 kookzones gebruiken als één grotere kookzone. De bridgefunctie is erg handig, zeker wanneer u pannen van het type braadpan gebruikt om te koken.

De kookplaat beschikt over een bridgefunctie voor de linker- en rechterkookzones.

Om de bridgefunctie in te schakelen handelt u als volgt:

- Schakel de kookplaat in
- Plaats een braadpan op de linker- of rechterkookzone
- De pan wordt automatisch herkend en de bridgefunctie geactiveerd. Dit wordt aangeduid met het symbool 7



Wanneer u niet binnen 10 seconden een vermogen kiest, wordt de bridgefunctie automatisch gedeactiveerd.

- Schuif met uw vinger over de tiptoets voor wijziging van het vermogensniveau
• • • om een willekeurig vermogensniveau in te schakelen

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

BEDIENING



U kunt de bridgefunctie altijd handmatig inschakelen.

Om de bridgefunctie in te schakelen, moet u de tiptoets van de kookzone **B** aanraken en vervolgens tegelijkertijd beide tiptoetsen voor keuze van de kookzone **B** aan de linker- of rechterkant aanraken. Het symbool "L" verschijnt op de bovenste display en het cijfer "0" op de onderste display. Schuif met uw vinger over de tiptoets voor wijziging van het vermogensniveau . • • om een willekeurig vermogensniveau in te schakelen

Om de bridgefunctie uit te schakelen raakt u gedurende 3 seconden tiptoets **B** van de kookzone met het brandende symbool "L" aan. Op de displays licht het cijfer "0" op.

Vanaf dit moment werken de kookzones weer apart.

Functie aanpassen van het kookgerei aan de kookzone

Met deze functie controleert u of de pan op de kookzone past om zo de kookcoëfficiëntie te verhogen en het volledige vermogen van de kookzone aan te wenden.

Testprocedure:

- Zet een pan met een bodempje water in het midden van de kookzone.
- Schakel de kookplaat in.
- Na automatische detectie van de pan raakt u de aanduiding van de ontdekte kookzone en de tiptoets **II** gedurende 3 seconden aan totdat u een geluidssignaal hoort
- Op de display verschijnt het symbool **L**, afgewisseld met **L**. Dit geeft aan dat de test begint.
- Na afloop van de test (max. 20 seconden) verschijnt op de display het resultaat van de test, een getal van 00 tot 99.
- De kookplaat schakelt automatisch uit.



Tijdens de uitvoering van de test mag u de pan niet verplaatsen. Een waarde van 99 betekent de beste aanpassing van de pan aan de kookzone.

Het resultaat dat wordt getoond op de display is ter oriëntatie en is afhankelijk van de afmeting van de panbodem en het materiaal en de technologie waarmee de pan is gemaakt.

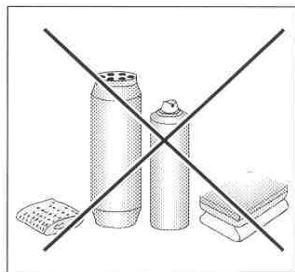
We raden aan om pannen te gebruiken op de kookzone waarvan het testresultaat hoger is dan 60. Wanneer de bodem kleiner is dan de kookzone en het resultaat van de test is niet hoger dan 60, dan moet u de test herhalen op een kleinere kookzone. Het gebruik van een pan waarvan de testwaarde niet hoger is dan 60 zorgt voor verlenging van de kooktijd en kwaliteitsverlaging van het kookproces. Het testresultaat 00 betekent dat de geteste pan niet geschikt is voor gebruik op een inductiekookplaat.

REINIGING EN ONDERHOUD

Het regelmatig reinigen en onderhouden van de kookplaat heeft grote invloed op de levensduur en storingsvrije werking van het apparaat.

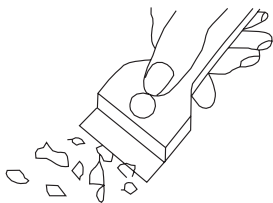


Neem bij het reinigen van de keramische glasplaat dezelfde regels in acht als bij het reinigen van glasoppervlakten. Gebruik nooit schurende of agressieve schoonmaakmiddelen, schuurpoeders of schuursponsjes met een ruw oppervlak. Gebruik ook geen stoomcleaners.



Schoonmaken na ieder gebruik

- **Lichte, niet ingebrande verontreinigingen** met een vochtig doekje zonder reinigingsmiddel verwijderen. Het gebruik van een afwasmiddel kan een blauwe verkleuring veroorzaken. Deze hardnekkige vlekken kunnen vaak niet bij de eerste reiniging verwijderd worden, zelfs niet als u speciale reinigingsmiddelen gebruikt.
- **Verwijder vastgebrande kookresten met een scherpe schraper en wis de oppervlakte met een vochtig doekje af.**



Schraper voor het schoonmaken van de kookplaat

Vlekken verwijderen

- **Lichte, parelmoerkleurige vlekken (aluminiumresten)** kunt u verwijderen van de afgekoelde kookplaat met behulp van een speciaal reinigingsmiddel. Kalkresten (van overgekookt water) verwijdt u met azijn of speciale reinigingsmiddelen.
- Schakel de kookzone niet uit als u suiker, suikerhoudende gerechten, plastic of aluminiumfolie wilt verwijderen! Verwijder kookresten (als ze nog heet zijn) meteen van de hete kookzone met een scherpe schraper. U kunt de kookzone uitschakelen zodra u de verontreiniging heeft verwijderd. Na afkoeling kunt u met behulp van speciale reinigingsmiddelen de kookplaat verder schoonmaken.

De speciale reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in supermarkten, speciale winkels met elektronische apparatuur, drogisterijen, levensmiddelenzaken en keukenspeciaalzaken. Scherpe schrapers zijn verkrijgbaar in winkels met bouwmaterialen, bouwgereedschappen en schildersbenodigdheden.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinigingsmiddelen nooit toepassen op een hete kookplaat. U kunt het beste het aangebrachte reinigingsmiddel laten drogen en vervolgens met een natte doek afwissen. Voordat u de glaskeramische kookplaat opnieuw verhit, moet u de resten van het reinigingsmiddel met een vochtige doek afvegen, omdat deze anders een bijtende werking kunnen hebben.

Wij zijn niet aansprakelijk in het kader van de garantie, manier u de keramische glasplaat niet op de goede manier hebt behandeld.

Attentie!

Als om de een of andere reden de besturing niet werkt, terwijl het apparaat is ingeschakeld, schakel dan de hoofdschakelaar uit of schroef de zekering los en neem vervolgens contact op met de klantenservice.

Attentie!

Mochten er barsten of breuken in uw keramische glasplaat verschijnen, schakel dan onmiddellijk de kookplaat uit en verbreek de aansluiting met het lichtnet. Draai hiertoe de zekering los of haal de stekker uit het stopcontact. Neem vervolgens contact op met de klantenservice.

Periodieke onderhoudsbeurten

Naast de normale schoonmaakwerkzaamheden moet u:

- regelmatig de besturings- en werkonderdelen van de kookplaat controleren. na afloop van de garantieperiode minimaal één keer per twee jaar het apparaat na laten kijken door een servicedienst,
- de geconstateerde storingen verhelpen,
- periodiek de onderdelen van de kookplaat een onderhoudsbeurt geven.

Attentie!

Reparaties en afstelhandelingen moeten worden uitgevoerd door een bevoegde servicedienst of installateur.

HANDELWIJZE BIJ STORINGEN

Bij het optreden van storingen handelt u als volgt:

- schakel alle functies van het apparaat uit
- onderbreek de stroomtoevoer
- bied het apparaat aan voor reparatie
- omdat u zelf kleine storingen kunt verhelpen volgens de onderstaande aanwijzingen, dient u het apparaat eerst te controleren aan de hand van de punten in de volgende tabel, voordat u contact opneemt met de klantenservice.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
1.Het apparaat werkt niet	- stroomuitval	-controleer de zekering en vervang deze als hij is doorgebrand
2.Het apparaat reageert niet op de ingevoerde waarden	- het bedieningspaneel is niet ingeschakeld	- inschakelen
	- de tiptoets is te kort aangeraakt (minder dan een seconde)	- raak de tiptoets langer aan
	- tegelijkertijd meerdere tiptoetsen aangeraakt	- raak altijd maar één tiptoets tegelijk gaan (uitgezonderd het inschakelen van de kookzone)
3.Het apparaat reageert niet en laat een kort geluidssignaal horen	- onjuiste bediening (de verkeerde tiptoetsen aangeraakt of te snel aangeraakt)	- schakel de kookplaat opnieuw in
	- de tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- de tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
4.Het hele apparaat schakelt uit	- na inschakeling is er binnen 10 seconden geen enkele waarde ingevoerd	-schakel het bedieningspaneel opnieuw in en voer de gegevens onmiddellijk in
	- de tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- de tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
5.Een kookzone schakelt uit en op de display verschijnt de letter „H”	-beperking van de werkingsduur	- schakel de kookzone opnieuw in
	- de tiptoets(en) is(zijn) bedekt of verontreinigd	- de tiptoetsen vrijmaken of schoonmaken
	- oververhitting van de elektronische onderdelen	

HANDELWIJZE BIJ STORINGEN

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
6. Restwarmteweergave licht niet op, terwijl de kookzones nog heet zijn.	- onderbreking van de stroomtoevoer, verbinding van het apparaat met het lichtnet onderbroken	- restwarmteindicator gaat pas weer werken nadat het bedieningspaneel opnieuw is in- en uitgeschakeld.
7. Keramische plaat is gebarsten.	 Gevaar! Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice.	
8. Als het gebrek of de storing niet nog steeds niet is opgeheven.	Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering!). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice. Belangrijk! U bent verantwoordelijk voor de goede staat van het apparaat en het juiste gebruik ervan in de huishouding. Als u op basis van onjuist gebruik van het apparaat contact opneemt met de klantenservice, dan zijn ook binnen de garantieperiode de kosten van zo'n bezoek voor u. Voor schade die is ontstaan door het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing, kunnen wij helaas niet aansprakelijk gesteld worden.	
9. De inductiekookplaat maakt een schurend geluid.	Dat is een normaal verschijnsel. De koelventilator van de elektronische onderdelen werkt.	
10. De inductiekookplaat maakt een fluitend geluid.	Dat is een normaal verschijnsel. Conform de werkfrequentie van de spoelen tijdens het gebruiken van een aantal kookzones, maakt de kookplaat bij maximaal vermogen en een licht fluitend geluid.	
11. De plaat werkt niet, u kunt de kookzones niet inschakelen en ze functioneren niet.	- elektronische storing	- reset de kookplaat, koppel de kookplaat enkele minuten los van de stroomvoorziening (verwijder de zekering van de installatie).

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230/400V 3N~50 Hz
Nominaal vermogen van de kookplaat:	7,35 kW
Model:	PG4VI525FTB4SAC / (KMI*)
- inductiekookzone:	
- inductiekookzone: Ø 180 mm	1500 W
- inductiekookzone: Ø 210-220 mm	2000 W
- inductiekookzone: Ø 160-180 mm	1200 W
- booster inductiekookzone: Ø 180 mm	1500/2500 W
- booster inductiekookzone: Ø 210-220 mm	2000/3000 W
- booster inductiekookzone: Ø 160-180 mm	1200/1400 W
Afmetingen	575 x 505 x 60;
Gewicht	ca.10,5 kg;

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

Stroomverbruik in stand-by-stand [W]	-
Stroomverbruik in uit-stand [W]	0,5
Stand-bymodus bij aansluiting op het net [W]	-
Tijd voor automatisch in-/uitschakelen [min.]	1

GARANTIE,

Garantie

Bediening in het kader van de garantie volgens de garantietaal.

- De producent is niet verantwoordelijk voor beschadigingen die ontstaan als gevolg van verkeerde omgang met het product.

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

Type.....

Fabrieksnr.....
