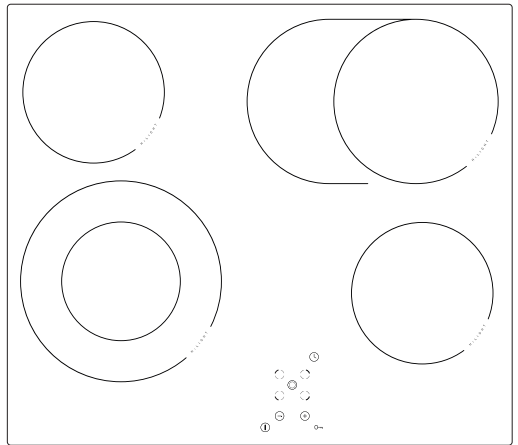




PG4VQ255FTN / (BOXC 954 010 E)
PG4VQ255FTN / (BOXC 954 000 E)
PG4VQ255FTN / (BOPC 955 001 E)
PG4VQ255FTN / (BOPXC 956 000 E)
PG4VQ255FTN / (BOPXC 956 001 E)

(EN) INSTRUCTION MANUAL.....	2
(NL) GEBRUIKERSHANDLEIDING.....	30

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.

Certificate of compliance CE

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

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

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

TABLE OF CONTENTS

Basic information2

Safety instructions4

Saving energy9

Description of the appliance.....10

Installation.....11

Operation.....16

Cleaning and routine maintenance.....24

Emergency procedure.....26

Technical data.....28

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.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Pozor. Jestliže je povrch prasknutí, vypněte proud, aby nevznikla možnost úrazu elektrickým proudem.

Zařízení neovládejte vnějšími hodinami anebo nezávislým systémem dálkového ovládání.

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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.

Warning: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before using the ceramic plate for the first time read the Operating Manual carefully as thus you can ensure safe operation and avoid damage to the plate.
- If the ceramic plate is operated near a radio, TV set or other emitting device, please check whether the touch panel works correctly.
- The ceramic plate should be installed by a qualified electrician.
- Do not install the plate near refrigerating devices.
- The furniture the plate is fitted in should be resistant to temperatures up to 100°C. The requirement applies to the veneers, edges, plastic surfaces, glues and varnishes.
- The plate can be used only after it has been fitted into furniture, as only thus you will be protected from accidental contact with live components.
- Electric appliances can be repaired only by qualified specialists. Unprofessional repairs may compromise the safety of the appliance.
- The appliance is disconnected from the mains only when the mains plug is pulled out from the socket or when the fuse has been switched off.
- Never allow children to remain unattended near the cooktop nor to play with the control panel.
- When switched on the hotplates quickly become hot. To avoid unnecessary power consumption, switch them on only after putting a cooking pot.
- Residual temperature indicator built-in into the electronic system tells you whether the hotplate is still switched on and whether it is still hot.
- Should there be a power failure, all the settings and indications will be cancelled. Please be careful when the power supply is restored as hotplates which have been hot before power failure will no longer be controlled by the indicator.
- If there is a mains socket located near the hotplate, please make sure that the supply cord does not touch the hot places.
- Do not leave the plate unattended when cooking on fats and oils as they create fire hazard.
- Do not use plastic pots or containers made from aluminium foil as they melt in high temperatures and may damage the ceramic plate.
- Sugar, citric acid, salt etc., both in liquid and solid state, as well as plastic should not get into contact with a hot hotplate.
- If through carelessness, sugar or plastic gets on a hot hotplate, you may not switch off the plate but scrape away sugar or plastic using a sharp scraper. Protect hands from burns.
- Use only flat-bottom pots and saucepans on your ceramic plate, without sharp edges or burrs as otherwise the plate may get permanently damaged.

SAFETY INSTRUCTIONS

- The heating surface of the ceramic plate is resistant to thermal shock. It is neither hot nor cold-sensitive.
- Avoid dropping objects on the plate. A point hit, for example a falling bottle with spices, may in unfavourable circumstances lead to cracks and splits appearing on your ceramic plate.
- Boiled over residuals of food may penetrate damaged places and get to the live components of the ceramic plate
- Should cracks or splits appear on the surface of your ceramic plate immediately disconnect it from the mains. In order to do so, switch off the fuse or pull out the mains plug from the socket. Call the Customer Service
- Please observe the maintenance and cleaning guidelines. Should you fail to proceed in compliance with the provided guidelines, you will lose your warranty rights

SAVING ENERGY



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

- **Using proper cookware**

Pots and pans with flat and thick bottom help to save up to one-third of electric energy. Remember about the lid as otherwise the consumption of energy quadruples!

- **Matching cookware to the size of the hotplate**

A cooking pot should neither be smaller nor bigger than the used hotplate.

- **Maintaining hotplates and pot bottoms clean**

Dirt obstructs the transfer of heat – heavily burnt food residuals often can be cleaned only with chemicals harmful to the environment.

- **Avoiding necessary “peeping into pots”.**

- **Not using the plate near refrigerators / freezers**

As the consumption of energy unnecessary rises.

UNPACKING



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

environment.

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

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

DISPOSING OF THE DEVICE



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

manual, or on the package.

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

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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

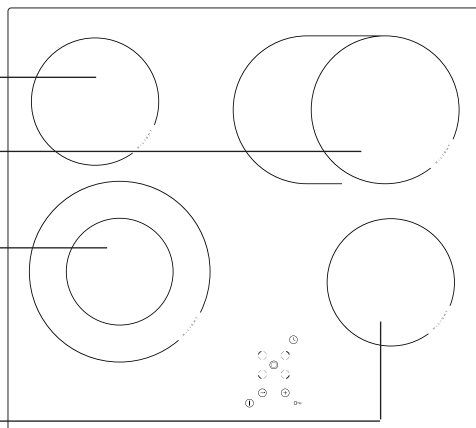
Description of hob

Rear left cooking zone
Ø 145 mm

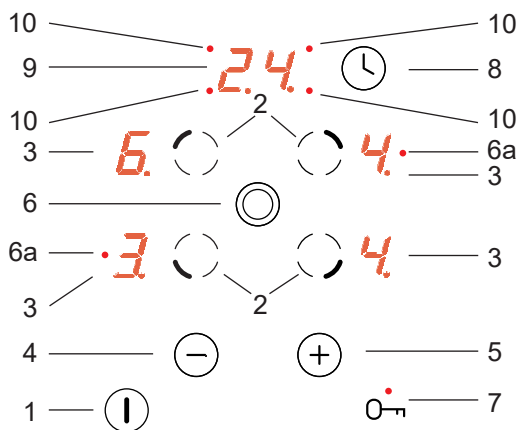
Double ring rear right cooking zone
170 x 265 mm

Double ring front left cooking zone
Ø 210/120 mm

Front right cooking zone
Ø 145 mm



Control Panel



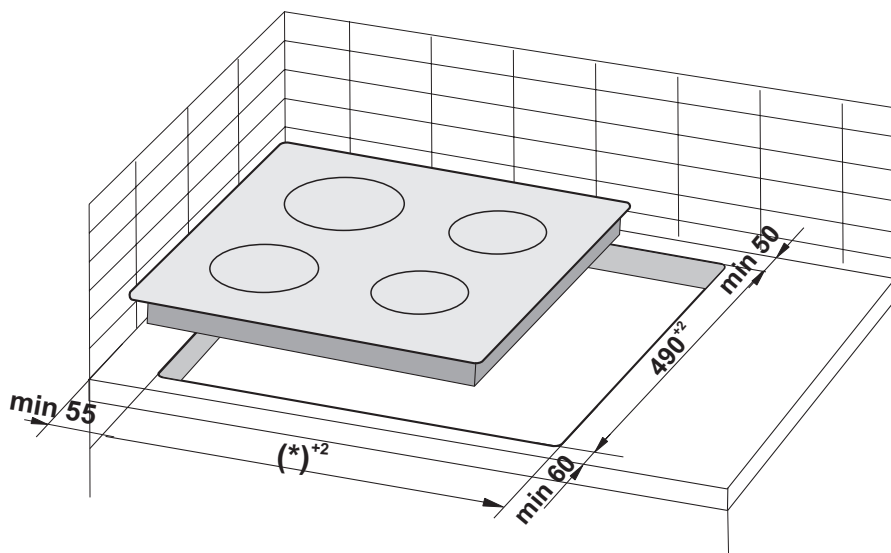
- | | |
|--|--|
| 1. On/off sensor | 7. Child lock sensor with LED indicator light, |
| 2. Cooking zone selection sensor, | 8. Timer sensor, |
| 3. Cooking zone displays, | 9. Timer display, |
| 4. Lower heat setting selector, | 10. LED indicator light indicating timer operation for a given cooking zone, |
| 5. Higher heat setting selector, | |
| 6. Double ring cooking zone selection sensor | |
| 6a. Double ring LED 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 at least 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.

1



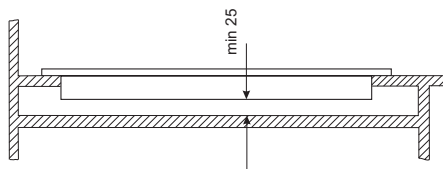
(*) 560 mm for hob 600 mm

(*) 750 mm for hob 770 mm

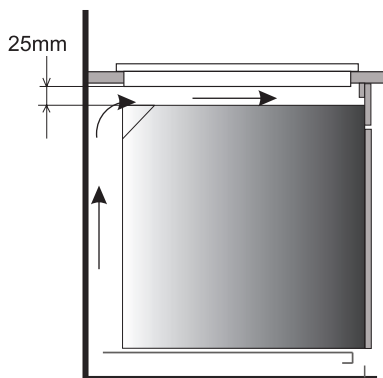
INSTALLATION

Note. When installing the hob in the kitchen worktop, install a partition panel, as shown on the picture. If the hob is to be installed above a built-in oven, installation of the partition panel is not required.

If the hob was installed in the kitchen worktop above the drawer, the bottom cover of the hob must be covered with a wooden panel or protective board for ceramic hobs.



Installing hob in kitchen cabinet worktop.



Installing hob in kitchen cabinet worktop above oven.



Do not install the hob above the oven without ventilation.



Route electrical lead so that it does not touch the lower guard.

INSTALLATION

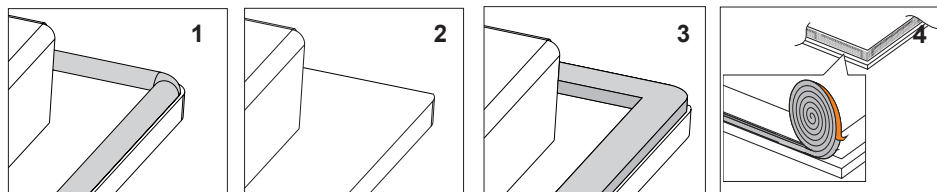
Assembly of the gasket

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:

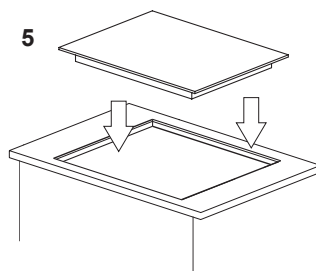
Before installing the hob in the cut-out worktop, the gasket is to be attached to the back of the hob (pic. 2)

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)

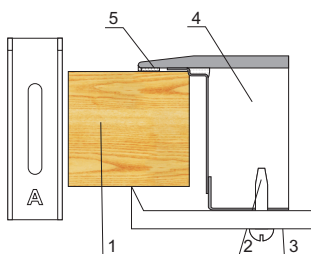


INSTALLATION

Installing hob - bracket

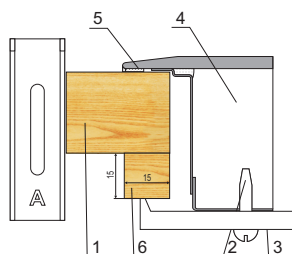
- Use four “A” brackets for 38 mm thick worktops. Fit the hob into worktop opening as shown on figure 2 and 3. To properly secure hob in 28 mm thick worktop, use four 15x15x50 mm wooden blocks in addition to “A” brackets. Fit the hob into worktop opening as shown on figure 4 and 5.
- Check if adhesive seal is properly applied to the hob’s flange. Loosely attach fixing brackets to the bottom of the hob
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly,
- Position fixing brackets perpendicularly to the hob’s edge and tighten firmly.

②



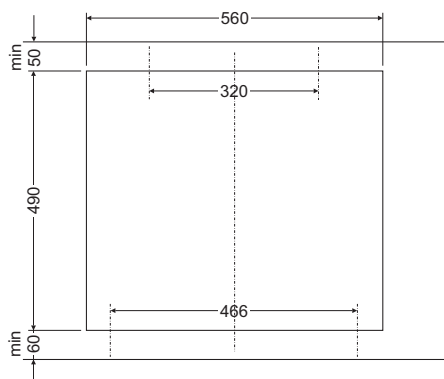
1. worktop
2. screw
3. fixing bracket
4. hob
5. seal

④

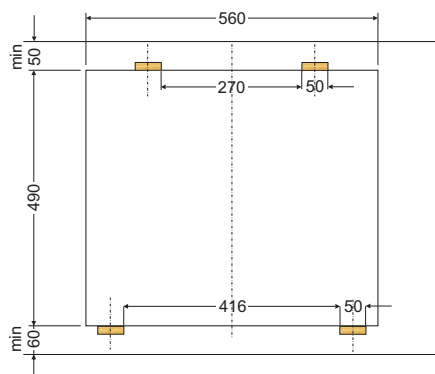


1. worktop
2. screw
3. fixing bracket
4. hob
5. seal
6. wooden block

③



⑤



INSTALLATION

▶ Connecting the plate to the electrical system

Note!

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

▶ Guidelines for the installer

The plate is factory-set for three-phase alternating current power supply (400 V 3N~50 Hz). It may be adapted for one-phase current power supply (230 V) by adequate bridging on the connection strip, in accordance with the attached wiring diagram. The wiring diagram is also provided in the bottom part of the lower cover. The connection strip can be accessed once the lid on the bottom cover is removed. Please remember to match the mains connection cable to the type of connection and the rated power of the plate.

Fix the mains connection cable in a stay wire

Note!

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

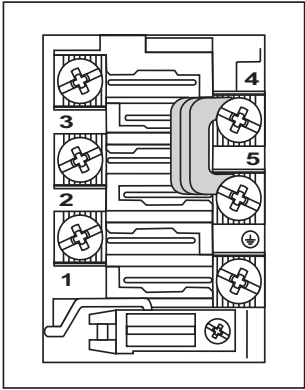
Before connecting the plate to the electric system read information provided on the rating plate and wiring diagram.

Note!

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

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

INSTALLATION



WIRING DIAGRAM

Important! Heating elements operate at 230V

Important! For each connection the protective conductor must be connected to the terminal marked ⊕.

			Recommended connection lead
1	230 V single phase connection with a neutral lead, terminals 1-2-3 and 4-5 are bridged, protective conductor to ⊕	1N~ 	HO5VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	400/230 V two phase connection with a neutral lead, terminals 2-3 and 4-5 are bridged, protective conductor to ⊕	2N~ 	HO5VV-F4G4 4X 4 mm ²
3	400/230 V three phase connection with a neutral lead, terminals 4-5 are bridged, individual phases are connected to terminals 1, 2, 3 respectively, neutral lead to bridged terminals 4-5, and the protective conductor to ⊕	3N~ 	HO5VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²
Phase conductors - L1=R, L2=S, L3=T, N- neutral lead; ⊕ - protective earth			

OPERATION

Before using the appliance for the first time

- Thoroughly clean your ceramic hob first. The ceramic 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.

OPERATION

Before using the appliance for the first time

- Thoroughly clean your ceramic hob first. The ceramic 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.

The ceramic 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 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 when a cooking zone is switched off), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication if sensor fields are touched for a long time.

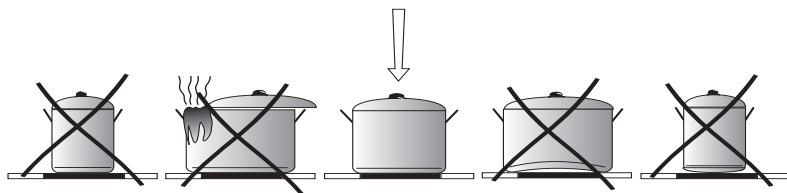
Choice of cookware

There is specially tested cookware available for cooking and baking in cookers with ceramic hob. Follow the instructions of their manufacturer.

Cookware with aluminium or copper base can leave stains, which very difficult to remove. Particular caution is advised in the case of enamel-painted cookware, which could cause irreparable damage when contents off accidentally. To achieve optimal energy use, the optimal cooking times and to prevent seething food from getting burned on the hob, please follow these guidelines.

Cookware base:

Cookware should have always a stable, flat base. Base with sharp edges, burrs and the charred remains of food may scratch the ceramic hob!



Cookware size:

Cookware diameter should correspond as closely as possible the diameter of the hob cooking zone.

Cookware lid:

Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.

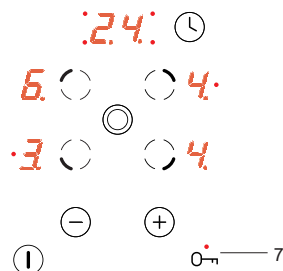
OPERATION

Control Panel

When you connect the appliance to power, Child Lock indicator (7) will be on. Touch and hold the Child Lock sensor (7) until the indicator is off. Now you can use the appliance.



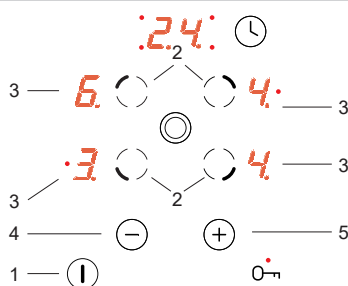
No objects should be placed on the sensors (this could cause an error). Touch sensors should be always kept clean.



Switch on the appliance

When the appliance is switched off then all the cooking zones are disconnected and the indicators are off.

Touch the on/off sensor field (1) to turn on the appliance. "0" will appear on all cooking zone displays (3) for 10 seconds. After selecting a desired cooking zone by touching the cooking zone selection sensor field (2) (see "Set the heating power"), now the desired heat setting can be selected using the (+)(5) or (-)(4) sensor fields



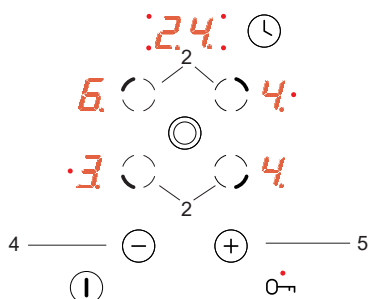
If none of the sensors is touched within 10 seconds, the appliance switches itself off.

If child lock function is activated, the appliance cannot be switched on (see "Release the child lock").

Switch on the cooking zone

After switching on the appliance using the on/off sensor field (1) cooking zones can be operated as follows:

1. Select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor field (2) (Sensor field layout reflects the layout of individual cooking zones),
2. Set the desired heat setting using the (+) (5) or (-)(4) sensor fields,
3. To change the heat setting again as described in point 1, select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor field (2), and then set the desired heat setting using the (+)(5) or (-)(4) sensor fields.



If none of the sensor fields is touched within 10 seconds, the cooking zone switches off.

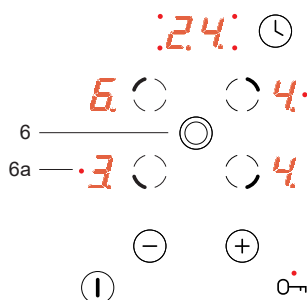
A cooking zone is active when corresponding digit "0" is blinking. This indicates a cooking zone is ready for the heat setting to be set or changed.

OPERATION

Using double ring cooking zone.

Double ring cooking zone can be activated by touching the **(6)** sensor field. Operation of the double ring cooking zone is indicated by a red LED indicator light **(6a)**.

To deactivate the double ring cooking zone touch the **(6)** sensor field again.

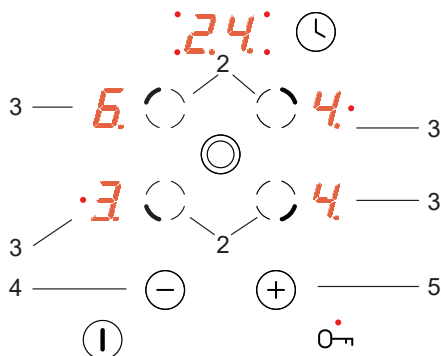


Double ring cooking zone can only be activated when the main cooking zone operates.

Set the heating power

In order to set the heat setting, first select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor **(2)**. Then, when the cooking zone display **(3)** shows "0" start setting the desired heat setting using the **(+)(5)** or **(-)(4)** sensor field.

To use the automatic warm-up function set the heat setting of "9" and then touch **(+) (5) again, so that "A" is displayed and then use **(-)(4)** to set the desired heat setting. (see "Automatic warm-up function").**



OPERATION

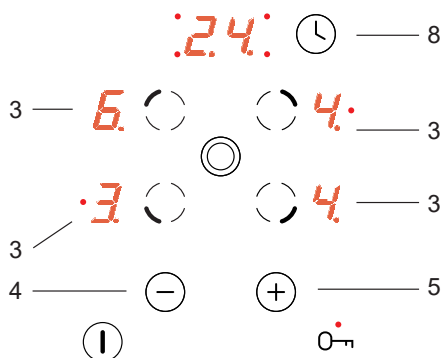
Automatic warm-up function

Each cooking zone is equipped with an automatic warm-up function. When this is activated, then the given cooking zone is switched on at full power for a time depending on the heat setting selected, and is then switched back to the heat setting originally set.

Activate the automatic warm-up function by setting the required heat setting by touching the (-) **(4)** sensor first. Then the heat setting **"9"** is displayed intermittently on the cooking zone display **(3)** with the letter **"A"** for around 10 seconds.

If you start to select the heat setting within 10 seconds by touching the (-)(4) sensor field, then the automatic warm-up function is activated and the letter "A" is displayed intermittently with the cooking zone's heat setting selected for as long as the function is activated.

The cooking heat setting can be now changed at any moment using the method described above in the **"Set the heating power"** section".



The heat setting	Fast cooking time [min]
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-



If you do not start to select the heat setting within 10 seconds, then the letter "A" turns off and the automatic warm-up function is inactive.



If you do not wish the automatic warm-up function to operate, touch (+)(5) sensor to select the heat setting.

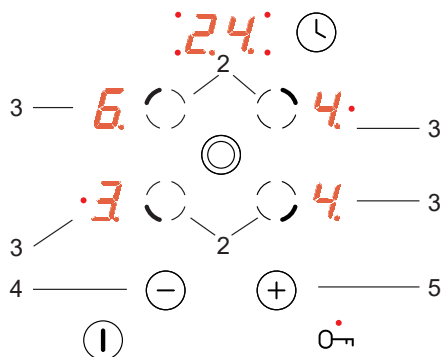
OPERATION

Switch off selected cooking zone

Selected cooking zone may be switched off in the following way:

1. Select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor field (2).
2. Then simultaneously touch (+)(5) and (-)(4) or use (-)(4) sensor field to lower the setting to "0".

The letter "H" appears on the display symbolising residual heat.



Child Lock function

The child lock function, which is activated by touching the child lock sensor (7) protects the appliance from being unintentionally operated or switched on by children or pets.

Setting the child lock function when all cooking zones are switched off ("0" is displayed on all cooking zone displays) or when the hob is turned off, protects the hob from inadvertent operation. You can operate the appliance once the child lock function is released.

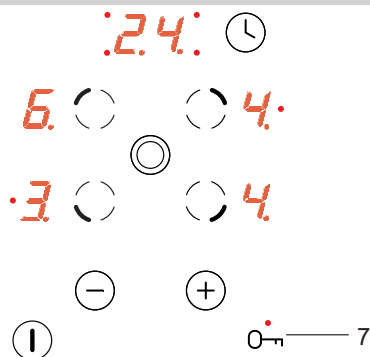


During a power outage or when the appliance is disconnected from power, the child lock function is automatically activated.

Set the child lock

To set the child lock function touch the child lock sensor field (7) until the indicator light (7) comes on.

When the indicator light comes on you will hear a short beep.



Release the Child Lock

To release the child lock function touch the child lock sensor field (7) until the indicator light (7) goes out. When the indicator light goes out you will hear a short beep.

OPERATION

The residual heat indicator

Once a hot cooking zone is switched off, "H" is displayed on the relevant cooking zone display to warn that the "cooking zone is still hot!"



Do not touch the cooking zone at this time owing to the risk of burns from residual heat, and do not place on it any objects sensitive to heat!

When the residual heat indicator goes out, cooking zone can be touched, however keep in mind that it may still be warmer than ambient temperature.



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

Limit the operating time

In order to increase efficiency, the hob is fitted with a operating time limiter for each of the cooking zones. The maximum operating time is set according to the last heat setting selected.

If you do not change the heat setting for a long time (see table) then the associated cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator is activated. However, you can switch on and operate individual cooking zones at any time in accordance with the operating instructions.

Cooking heat setting	Maximum operating time (hours)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

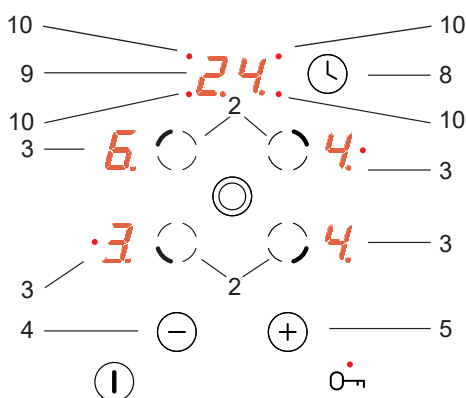
OPERATION

Timer

If the appliance is equipped with a timer marked with **T***, it can be used to set the operating time of any cooking zone.

First touch **(2)** to select the desired cooking

zone and then touch Timer sensor **(8)** hen, while the indicator light **(10)** is flashing touch **(+)(5)** or **(-)(4)** sensor fields to set the desired operating time for the selected cooking zone. Timer will only start counting down when timer display **(9)** shows a value higher than zero.

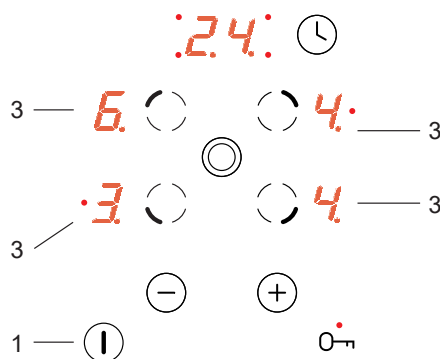


When the set time has elapsed, a brief acoustic signal is sounded repeatedly. The relevant cooking zone display (3) will show "0" indicating the zone is switched off and timer display (9) will show "00".

To change the heat setting of a cooking zone with an activated timer, select the desired cooking zone using the cooking zone selection sensor field **(2)** and then set the desired heat setting using **(+)(5)** or **(-)(4)** sensor fields.

Turn off the appliance

The appliance operates when at least one cooking zone is on. Pressing the on/off sensor field **(1)** switches off the appliance, and the letter ("H") for residual heat appears on the cooking zone display **3**.



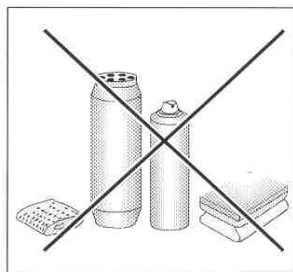
*On selected models

CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

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

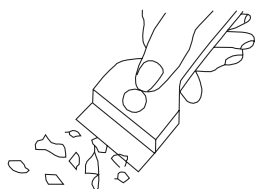


Clean the ceramic plate observing the same rules as for glass. Never use abrasive or aggressive cleaning agents, scrubbing powders or scratching sponges.



Cleaning the plate after every use

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



Cleaning scrapper

Removal of stains

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

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

CLEANING AND ROUTINE MAINTENANCE

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

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

Caution!

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

Caution!

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

Periodic inspections

In addition to current maintenance and care, the following shall be arranged for:

- Periodic inspections of control elements and units of the cooktop. Upon expiration of the warranty, service department shall be ordered technical inspections of the appliance at least once every two years.
- All operation faults must be repaired.
- Cooktop units shall be maintained according to the maintenance schedule.

Note!

Installation work and repairs should only be performed by a service department or a qualified technician in accordance with all applicable codes and standards.

EMERGENCY PROCEDURE

Every time when emergency situation occurs you should:

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

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

EMERGENCY PROCEDURE

PROBLEM	CAUSE	ACTION
7. Residual temperature indicator is not lighted although the hotplates are still hot	- power supply failure, the appliance has been disconnected from the mains	- the residual temperature indicator will work again after switching the control panel on and off.
8. Crack in the ceramic plate	 Danger! Immediately disconnect the ceramic plate from the mains (fuse) and call the nearest Customer Service Centre.	
9. If the fault still remains	Disconnect the ceramic plate from the mains (fuse) and call the nearest Customer Service Centre. Important! You are the person responsible for proper condition and operation of the appliance in your household. If you call the Service for a fault which resulted from improper operation, you will be charged with the costs of the visit even during the period of warranty. We shall not be held liable for damages caused by a failure to observe this Manual.	

TECHNICAL DATA

Rated voltage:	230/400V 3N~50 Hz
Rated power:	6,8 kW
Model:	PB*4VQ255FTN (BO*C*)
- hotplate: 2 x Ø 145 mm	1200 W
- hotplate: 1 x 170 x 265 mm	2200 W
- hotplate: 1 x Ø 210/120 mm	2200 W
Dimensions:	576 x 518 x 50;
Weight:	7,8 kg;

GEACHTE KLANT,

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

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

Voordat u het toestel aanschakelt, dient u deze gebruikershandleiding grondig door te lezen. De instructies in de handleiding helpen u om verkeerd gebruik te voorkomen.

Bewaar deze gebruikershandleiding en zorg dat ze altijd binnen handbereik is. Om ongelukken te vermijden moeten de instructies uit deze handleiding zorgvuldig nageleefd worden.

Opgelet!

Het toestel mag enkel gebruikt worden nadat u deze handleiding grondig doorgelezen hebt en begrijpt.

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden. Elke andere toepassing (bv. voor het verwarmen van ruimtes) stemt niet overeen met de bestemming van het toestel en kan gevaar veroorzaken.

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

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

Verklaring van de producent

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

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

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

INHOUDSOPGAVE

Basisinformatie.....29

Veiligheidsinstructies.....31

Beschrijving van het toestel.....35

Installatie.....36

Bediening.....41

Reiniging en onderhoud.....49

Handelswijze bij probleemsituaties.....51

Technische gegevens.....53

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.

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.

- Vooraleer u de keramische kookplaat in gebruik neemt, dient u de gebruikershandleiding door te lezen. Op die manier garandeert u uw eigen veiligheid en voorkomt u beschadiging van de plaat.
- Als de keramische plaat gebruikt wordt in de directe nabijheid van een radio, televisie of een ander toestel dat straling uitzendt, moet u controleren of het bedieningspaneel van de keramische plaat correct werkt.
- De plaat moet door een gekwalificeerd installateur – elektricien geïnstalleerd worden.
- Het is verboden de plaat in de nabijheid van koeltoestellen te installeren.
- De meubels waarin de plaat ingebouwd wordt, moeten bestand zijn tegen een temperatuur tot 100°C. Dit geldt voor de bekleding, randen, oppervlakken uit kunststof, lijmen en lakken.
- De plaat mag enkel gebruikt worden als ze ingebouwd is. Op die manier vermijdt u aanraking met de delen die onder stroom staan.
- Elektrische toestellen mogen enkel door specialisten hersteld worden. Onveilige herstellingen kunnen de gebruiker ernstig in gevaar brengen.
- Het toestel wordt pas van het elektriciteitsnet ontkoppeld, als de zekering uitgeschakeld is of als de stekker uit het stopcontact getrokken is.
- De stekker van de aansluitingskabel moet bereikbaar zijn nadat de kookplaat geïnstalleerd is.
- Men moet ervoor zorgen, dat kinderen niet met het toestel spelen.
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen met beperkte motorische, sensorische of psychische capaciteiten (met inbegrip van kinderen), of personen zonder ervaring of kennis van het toestel, tenzij dit gebeurt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruikershandleiding van het toestel, die overgedragen werd door de personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

- De kookvelden warmen snel op nadat ze aangeschakeld worden. Daarom mag u ze pas aanschakelen nadat u er kookpotten op geplaatst hebt. Op die manier vermijdt u onnodig energieverbruik.
- De in het elektronische systeem ingebouwde restwarmte-indicator geeft aan of de plaat aangeschakeld is, en of ze nog heet is.
- Bij stroompanne worden alle instellingen en weergegeven gegevens gereset. Na een stroompanne dient u voorzichtig te zijn, want kookplaten die voor de stroompanne verwarmd werden, worden niet meer door de restwarmte-indicator gecontroleerd.
- Als het stopcontact in de buurt van een kookveld ligt, moet u opletten, dat de kabel van de kookplaat niet in aanraking komt met verhitte plaatsen.
- Laat de kookplaat niet achter zonder toezicht wanneer u oliën en vetten gebruikt. Dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Gebruik geen kookpotten uit kunststof of aluminiumfolie. Ze smelten bij hoge temperaturen en kunnen de keramische plaat beschadigen.
- Suiker, citroenzuur, zout, enz. in vaste of vloeibare toestand en kunststoffen mogen niet met een verwarmd kookveld in aanraking komen.
- Als er per ongeluk suiker of kunststof op de hete plaat terechtkomt, mag u in geen geval de plaat uitschakelen. Schraap de suiker of de kunststof af met een scherpe schraper. Bescherm uw handen tegen brandwonden en andere verwondingen.
- Gebruik op de keramische kookplaat enkel potten en pannen met een platte bodem, die geen scherpe randen of uitsteeksels hebben. Anders kunnen er onherstelbare krassen op de plaat ontstaan.
- Het verwarmingsoppervlak van de keramische plaat is bestand tegen thermische schokken. Ze is niet gevoelig voor koude of warmte.
- Laat geen voorwerpen op de plaat vallen. Puntinslagen bv. door een potje met kruiden, kunnen in het slechtste geval voor barsten of splintering van de keramische plaat zorgen.
- Kokende gerechten kunnen via de beschadigde plaatsen in aanraking komen met de delen van de kookplaat, die onder stroom staan.
- Indien het oppervlak gebarsten is, moet u de stroom uitschakelen om elektrocutie te vermijden.
- Houd u steeds aan de instructies voor onderhoud en reiniging van de keramische plaat. Indien u de plaat verkeerd behandelt, verliest u het recht op garantie.
- Als het toestel uitgerust is met halogeenkookvelden, kan het kijken naar de velden schadelijk zijn.

ENERGIEBESPARING



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

- **Gebruik van goede kookpotten en pannen.**

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

- **Kies kookpotten en pannen die op het kookveld passen.**

De kookpotten en pannen mogen niet kleiner zijn dan het kookveld.

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

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

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

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

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN



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

wijze te recycleren.

Alle materialen die voor de verpakking gebruikt werden, zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% recycleerbaar en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

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

RECYCLAGE VAN VERSLETEN TOESTELLEN



Op het einde van de gebruik-periode mag dit toestel niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden. Het moet afgegeven worden bij een inzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Dit

wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

De materialen die bij de productie van het toestel gebruikt werden, zijn geschikt voor hergebruik volgens hun aanduiding. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u in belangrijke mate bij tot de bescherming van het milieu.

Informatie over het inzamelpunt voor versleten toestellen kunt u bij de gemeentediensten krijgen.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

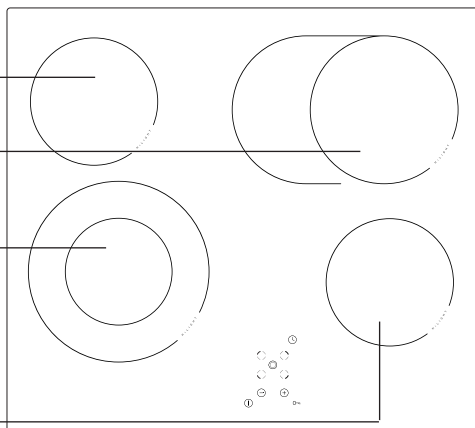
Beschrijving van kookplaat

Kookzone linksachter
Ø 145 mm

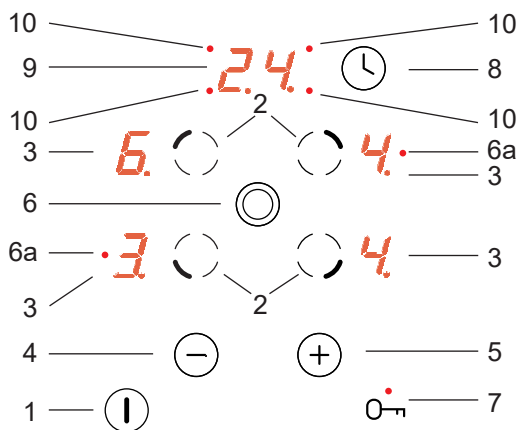
Dubbele kookzone rechtsachter
170 x 265 mm

Dubbele kookzone linksvoor
Ø 210/120 mm

Kookzone rechtsvoor
Ø 145 mm



Bedieningspaneel



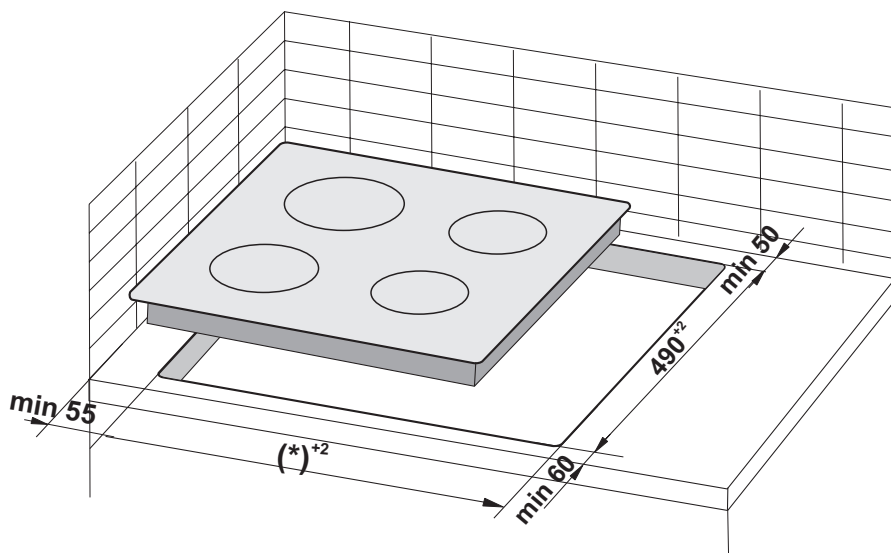
1. Hoofdtiptoets
2. Tiptoets keuze kookzone,
3. Indicatoren kookzones
4. Min-tiptoets,
5. Plus-tiptoets,
6. Tiptoets dubbele kookzone
- 6a. Leddiode die inschakeling van de dubbele kookzone aangeeft
7. Tiptoets kinderslot met diode,
8. Tiptoets timer,
9. Aanduiding timer,
10. Diode voor de werking van de timer voor de betreffende kookzone,

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.

1



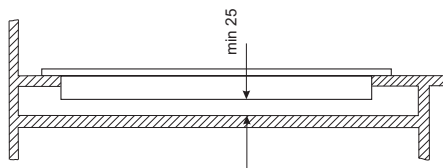
(*) 560 mm voor borden 600 mm

(*) 750 mm voor borden 770 mm

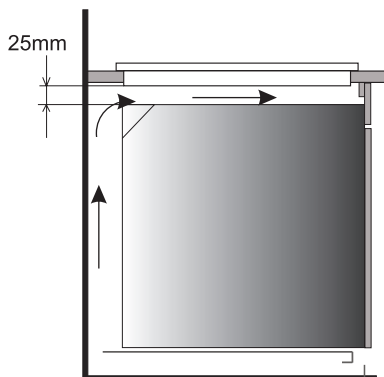
INSTALLATION

Attentie. Monteer bij de installatie van de kookplaat in het keukenkastje een isolatieplaat volgens de afbeelding hiernaast. Wanneer u de kookplaat boven een oven monteert, is montage van de isolatieplaat niet nodig.

Wanneer u de kookplaat installeert in het werkblad boven een lade, dan moet u het onderscherm van de kookplaat bedekken met een houten plaat of een beschermende laag voor keramische kookplaten.



Aménagement dans le plateau d'un meuble porteur.



Aménagement dans le plateau de travail au-dessus d'un four avec ventilation.



Il est interdit de fixer la plaque au-dessus d'un four sans ventilation.

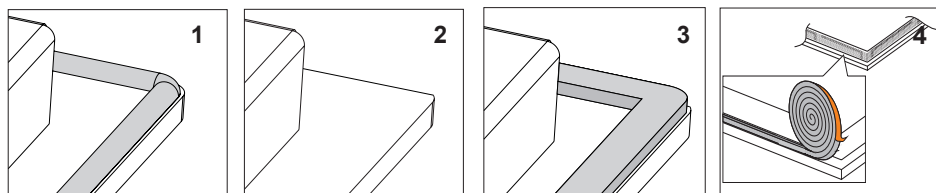


Leid de aansluitkabel zodanig dat hij de onderkant van het apparaat niet raakt.

INSTALLATIE

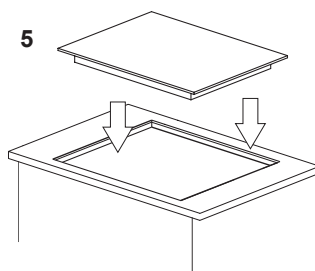
Aanbrengen van de pakking

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).

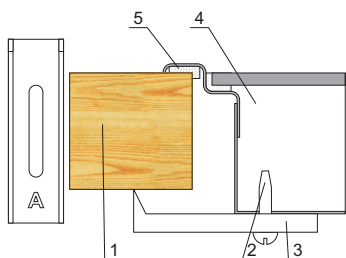


INSTALLATIE

Installatie van kookplaat - klem

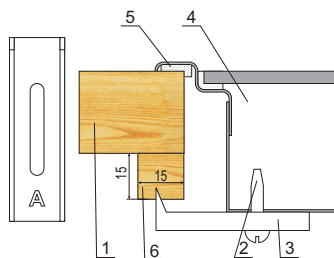
- Gebruik bij een werkblad met een dikte van 38 mm, 4 "A"-klemmen voor het bevestigen van de kookplaat. Op de afbeeldingen 2 en 3 is de montagewijze weergegeven. Bij een werkblad met een dikte van 28 mm, gebruikt u naast de "A"-klemmen ook 4 houtblokjes met de afmetingen 15x15x50 mm. Op de afbeeldingen 4 en 5 is de montagewijze weergegeven.
- Controleer of de dichting goed aansluit op de kookplaat. Draai de klemmen aan de onderkant van de kookplaat licht aan.
- Maak het werkblad schoon, leg de kookplaat in de opening en druk hem op het blad.
- Plaats de klemmen loodrecht op de rand van de kookplaat en draai ze goed vast.

2



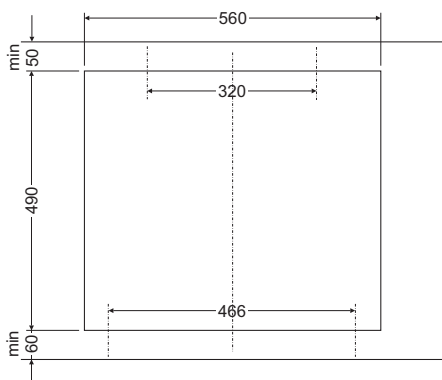
1. Meubelblad
2. Schroef
3. Bevestigingsklem
4. Kookplaat
5. Dichting van de kookplaat

4

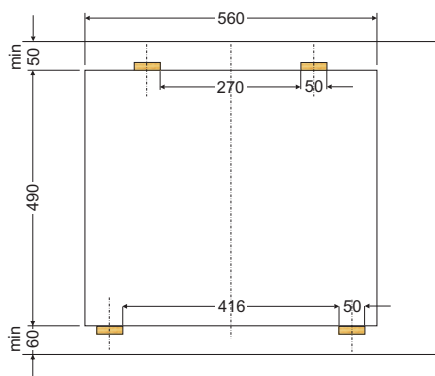


1. Meubelblad
2. Schroef
3. Bevestigingsklem
4. Kookplaat
5. Dichting van de kookplaat
6. Houten blokje

3



5



INSTALLATIE

Aansluiting van de plaat op de elektrische installatie

Opgelet!

Enkel een erkend installateur met de gepaste kwalificaties mag het toestel op de elektrische installatie aansluiten. Het is verboden om zelf aanpassingen of wijzigingen aan te brengen aan de elektrische installatie.

Aanwijzingen voor de installateur

De plaat is geproduceerd voor aansluiting op een elektrische voeding met driefasige wisselstroom (400 V 3N ~50 Hz). Het toestel kan aan eenfasige voeding (230 V) aangepast worden door een gepaste overbrugging op de contactstrip aan te brengen volgens het bijgevoegde schakelschema. Het schakelschema is ook aangebracht op het onderste gedeelte van de ombouw. De contactstrip is bereikbaar door het deksel van het onderste gedeelte van de ombouw weg te nemen. Vergeet niet om een gepaste aansluitkabel te kiezen in functie van het soort aansluiting en het nominale vermogen van de plaat.

De aansluitkabel moet in de beugel vastgemaakt worden.

Opgelet!

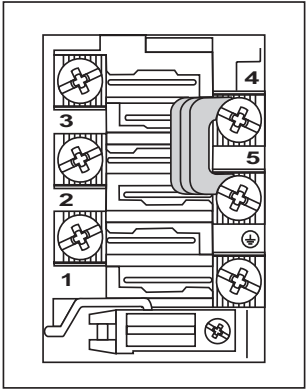
Vergeet niet om het beveiligingscircuit vast te maken op de klem van de contactstrip, die met het symbool  aangeduid is. De elektrische voedingsinstallatie van de plaat moet beveiligd zijn met een aangepaste zekering of na het beveiligen van de voedingsleiding met een gepaste schakelaar waarmee de stroomtoevoer in noodsituaties uitgeschakeld kan worden.

Voordat u de plaat op de elektrische installatie aansluit, moet u de informatie op het typeplaatje en het schakelschema grondig doornemen.

OPGELET! De installateur is verplicht om aan de gebruiker een „attest van aansluiting van het kooktoestel op de elektrische installatie” uit te geven (zie garantiekaart).

Aansluiting van de kookplaat op een manier die niet in het schema aangegeven is, kan schade aan het toestel veroorzaken.

INSTALLATIE

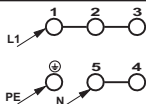
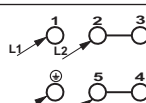
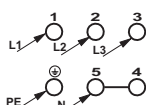


SCHEMA VAN MOGELIJKE VERBINDINGEN

Attentie! De spanning van de verwarmingselementen bedraagt 230 V.

Attentie! Bij iedere verbinding moet de aardleiding worden aangesloten op klem .

Aanbevolen type aansluitkabel

1	Voor het 230 V lichtnet een monofasige aansluiting met nulleiding, de geleidingsbruggen verbinden de klemmen 1-2-3 en 4-5, de aardleiding aan 	1N~		HO5VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	Voor het 400/230 V lichtnet een tweefasige aansluiting met nulleiding, de geleidingsbruggen verbinden de klemmen 2-3 en 4-5, de aardleiding aan 	2N~		HO5VV-F4G2,5 4X 4 mm ²
3	Voor het 400/230 V lichtnet een driedfasige aansluiting met nulleiding, de geleidingsbruggen verbinden de klemmen 4-5, de faseleidingen aan 1, 2 en 3, nulleiding aan 4-5, de aardleiding aan 	3N~		HO5VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²

Faseleidingen - L1=R, L2=S, L3=T; N - nulleiding;  - aardleiding

BEDIENING

Voor het eerste gebruik van de kookplaat

- De glaskeramische kookplaat eerst grondig reinigen. Behandel de glaskeramische plaat als een oppervlakte van glas.
- 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.

BEDIENING

De keramische kookplaat 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 het uitschakelen van de kookzone), negeert het systeem de ingevoerde besturingssignalen. Bij langdurig aanraken klinkt het foutsignaal.

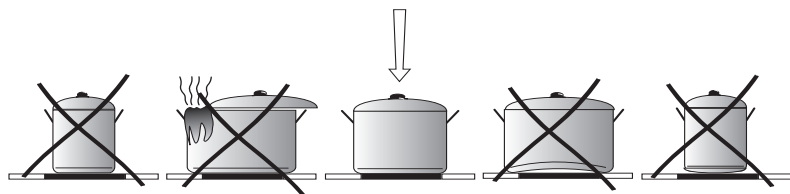
Geschikt kookgerei

Voor glaskeramische kookplaten is er speciaal getest kook- en braadgerei op de markt. Houdt u aan de aanwijzingen van de producent.

Keukengerei met een bodem van aluminium of koper kan metaalachtige verkleuringen veroorzaken die zich moeilijk laten verwijderen. U moet bijzonder voorzichtig omgaan met geëmailleerd keukengerei omdat de glaskeramische plaat onherstelbaar beschadigd kan raken als de pan droogkookt. Volg de volgende aanwijzingen op om een optimaal energieverbruik en optimale kooktijden te bewerkstelligen en het inbranden van overgekookte gerechten op de glaskeramische oppervlakte te voorkomen.

Bodem van de pan:

Het kookgerei moet een stabiele, vlakke bodem hebben, omdat een bodem met scherpe randen, bramen of met verkoolde etensresten krassen en beschadigingen op de glaskeramische oppervlakte kan veroorzaken!



Afmetingen van de pan:

De diameter van de panbodem moet de diameter van het gebruikte verwarmingselement zo dicht mogelijk benaderen.

Deksel van de pan:

Het deksel verhindert dat de warmte ontsnapt, waardoor de kooktijd korter wordt en u minder energie verbruikt.

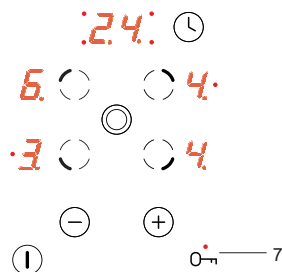
BEDIENING

Bedieningspaneel

Na aansluiting van de kookplaat op het lichtnet, gaat de diode boven de tiptoets van het kinderslot (7) branden, u moet dan de kookplaat deblokkeren door op de tiptoets (7) te drukken totdat de diode boven deze tiptoets dooft. Daarna kunt u de keramische kookplaat inschakelen.



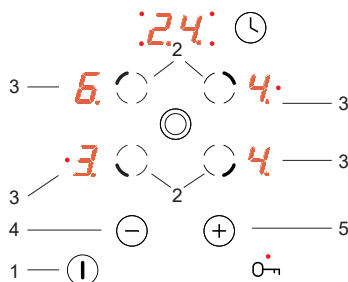
Plaats geen voorwerpen op de oppervlakten van de tiptoetsen (dit kan leiden tot een foutmelding) en houd deze goed schoon.



Inschakelen van de kookplaat

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

U schakelt de kookplaat in door de hoofdtiptoets (1) aan te raken. Op alle indicatoren (3) van de kookzones wordt gedurende 10 seconden het cijfer "0" getoond. U kunt nu het gewenste vermogensniveau instellen met behulp van de tiptoetsen (+) (5) of (-) (4), nadat u eerst met tiptoets (2) een kookzone hebt gekozen (zie **Instelling vermogensniveau**).



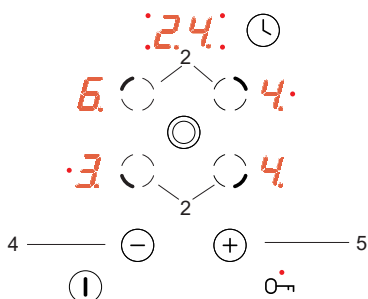
Als u binnen 10 seconden geen van de tiptoetsen bedient, dan schakelt de kookplaat weer uit.

Als het kinderslot actief is, is het niet mogelijk om de kookplaat in te schakelen (zie **Opheffen van het kinderslot).**

Inschakelen van de kookzone

Nadat u de kookplaat heeft ingeschakeld met de hoofdtiptoets (1) kunt u de kookzones op de volgende manier bedienen:

1. Kies de gewenste kookzone met de tiptoets keuze kookzone (2) (de onderverdeling van de tiptoetsen komt overeen met de plaatsing van de kookzones),
2. U kunt nu het gewenste vermogensniveau instellen met de tiptoetsen (+)(5) of (-)(4).
3. Om de instelling van de het vermogensniveau te wijzigen kiest u, analoog aan punt 1, voor de gewenste kookzone met de tiptoets keuze van de kookzone (2) en vervolgens stelt u het niveau in met de tiptoetsen (+)(5) of (-)(4).



BEDIENING



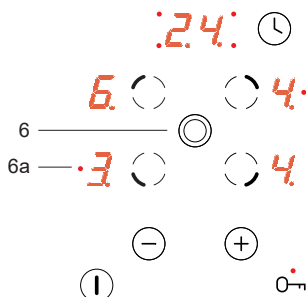
Als u binnen 10 seconden geen van de tiptoetsen bedient, dan schakelt de kookzone weer uit.

De kookzone is actief als het cijfer "0" knippert. Dit betekent dat de kookzone klaar is om het vermogensniveau in te stellen.

Functie dubbele kookzone

De functie dubbele kookzone schakelt u in met tiptoets (6). Als deze kookzone is ingeschakeld, brandt de rode diode (6a) van de dubbele kookzone.

De functie dubbele kookzone schakelt u uit door tiptoets (6) opnieuw aan te raken.

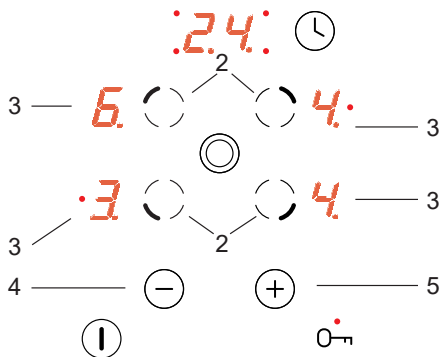


De functie dubbele kookzone kan alleen ingeschakeld worden wanneer de basiskookzone aan staat en actief is.

Instelling vermogensniveau

Voor de instelling van het vermogensniveau kiest u eerst de gewenste kookzone met de keuzetoets voor de kookzone (2). Zolang op de kookzoneindicator (3) "0" getoond wordt, kunt u het gewenste vermogensniveau instellen met behulp van de tiptoetsen (+)(5) of (-)(4).

Wanneer u wilt koken met gebruikmaking van het systeem voor automatische vermindering van het vermogen, dan moet u na het bereiken van niveau „9” nogmaals de tiptoets (+)(5) aanraken totdat de „A” verschijnt. Stel vervolgens met de tiptoets (-)(4) het vermogensniveau in waarnaar u wilt verminderen. (zie Systeem voor automatische vermindering van het vermogen).



BEDIENING

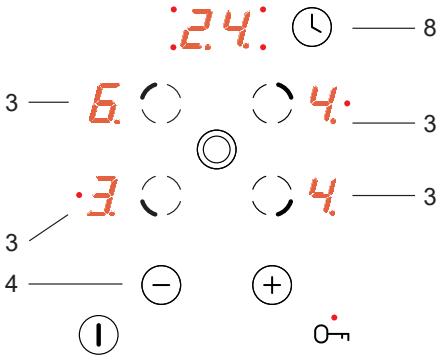
Systeem voor automatische vermindering van het vermogen

Elke kookzone is uitgerust met een systeem voor automatische vermindering van het vermogen. Wanneer u dit systeem activeert werkt de kookzone op maximaal vermogen gedurende een bepaalde tijd die afhankelijk is van het gekozen vermogensniveau. Na verloop van die tijd schakelt hij terug naar dat niveau.

U activeert het systeem voor automatische vermindering van het vermogensniveau door de instelling van het vermogensniveau te beginnen met tiptoets (-)(4). U ziet dan op de indicator van de kookzone (3) gedurende ongeveer 10 seconden afwisselend het vermogensniveau "9" en de letter "A".

Indien u binnen 10 seconden begint met het instellen van het vermogensniveau door de tiptoets (-)(4) aan te raken, dan wordt het systeem voor automatische vermindering van het vermogensniveau geactiveerd en de letter „A” brandt afwisselend met het gekozen vermogensniveau, zolang het systeem is geactiveerd.

Nu kunt u op elk moment de instelling van het vermogensniveau wijzigen op de manier die is omschreven in het hoofdstuk "Instelling vermogensniveau".



Vermogensniveau koken	Duur van het snelkoken (min)
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-

 Wanneer u pas na 10 seconden begint met het instellen van het vermogensniveau, dan dooft de letter "A" en is het systeem voor automatische vermindering van het vermogensniveau niet actief.

 Indien u geen gebruik wilt maken van de automatische vermindering van het vermogensniveau, dan kunt u de keuze van het vermogensniveau het beste beginnen met tiptoets (+) (5).

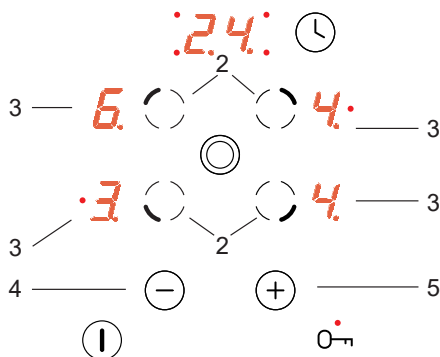
BEDIENING

Uitschakelen van één kookzone

U kunt één kookzone op de volgende manier uitschakelen:

1. Kies de gewenste kookzone met de tiptoets keuze kookzone (2).
2. Raak vervolgens tegelijkertijd de tiptoetsen (+)(5) en (-)(4) aan of verlaag met de tiptoets (-)(4) de instelling tot „0”.

Op de display verschijnt de letter "H" - het symbool voor restwarmte.



Kinderslot tijdens het koken

Het kinderslot dat wordt ingeschakeld met tiptoets (7) beschermt de ingeschakelde kookzones tegen het onbedoeld wijzigen van de instellingen of het uitschakelen door kinderen, huisdieren etc.

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

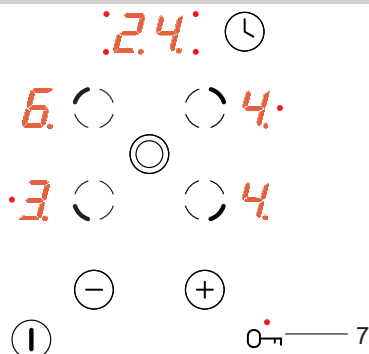


Na een stroomstoring wordt het kinderslot automatisch ingeschakeld.

Inschakelen van het kinderslot

Om de kookplaat te blokkeren raakt u de tiptoets met de sleutel (7) net zolang aan totdat de diode (7) gaat branden.

Als de diode brandt, klinkt een kort geluidssignaal.



Uitschakelen van het kinderslot

Om de kookplaat te deblokken raakt u de tiptoets met de sleutel (7) net zolang aan totdat de diode (7) dooft. Als de diode dooft, klinkt een kort geluidssignaal.

BEDIENING

Restwarmteindicator

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



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

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



Bij stroomonderbreking wordt de restwarmteindicator "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 vastgesteld op grond van het laatste gekozen vermogensniveau.

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

Trede vermogensniveau	Maximale wer- kingsduur in uren
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

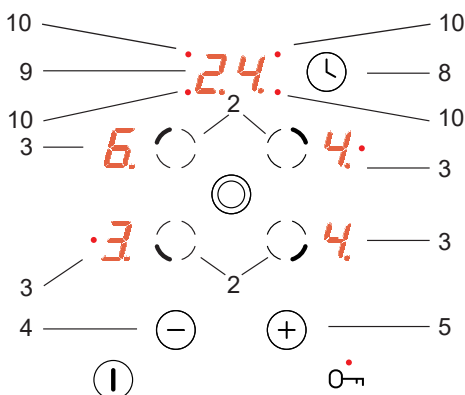
BEDIENING

Timer

Wanneer uw kookplaat is uitgerust met een timer die is aangeduid met de letter **T***, kunt u de werkingstijd van een willekeurige kookzone instellen.

Schakel eerst de gewenste kookzones (2) in en raak vervolgens de tiptoets van de timer (8) aan. Raak vervolgens tijdens het knipperen van de diode (10) de tiptoets (+)(5) of (-)(4) aan om de gewenste verwarmingstijd van de kookzone in te stellen.

De timer schakelt zich pas in als de tijd die staat aangegeven op de timer (9) niet gelijk is aan nul.

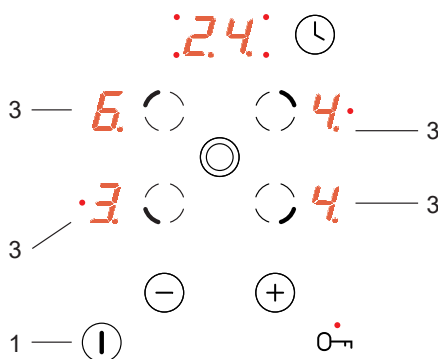


Als de ingestelde tijd is verstreken hoort u meerdere korte zoemtonen. Op de display (3) van de gegeven kookzone brandt het cijfer "0", de kookzone verwarmt niet meer en op de display van de timer (9) branden de cijfers "00".

Om de instelling van de het vermogensniveau van de kookzone die wordt bestuurd met de timer te wijzigen raakt u tiptoets (2) aan en vervolgens raakt u tiptoets (+)(5) of (-)(4) aan om het vermogensniveau van de kookzone in te stellen.

Uitschakelen van de hele kookplaat

De kookplaat is in werking zolang minimaal één kookzone is ingeschakeld. Door het aanraken van de hoofdtiptoets (1) schakelt u de hele kookplaat uit, op de kookzoneindicator (3) verschijnt de letter "H" - het symbool voor restwarmte.



*Niet bij elk model

REINIGING EN ONDERHOUD

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

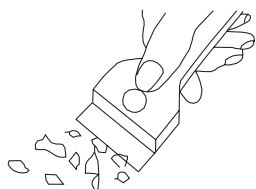


Bij het reinigen van de keramiek moeten dezelfde regels toegepast worden als voor het reinigen van glazen oppervlakken. Er mogen nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen, schuurzand of schuursponzen met een ruw oppervlak gebruikt worden.

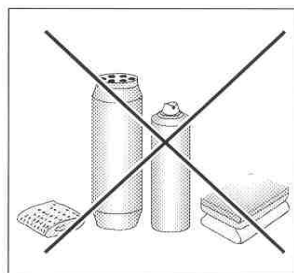
Er mogen ook geen reinigingstoestellen met damp gebruikt worden.

Reiniging na elk gebruik

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



Schraper om de kookplaat te reinigen



Verwijderen van vlekken

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

U kunt speciale reinigingsmiddelen kopen in supermarkten, gespecialiseerde winkels voor elektrotechniek, bij kruidenierszaken, in voedingswinkels en in winkels met keukenuitrusting. Scherpe schrapers kunt u vinden in doe-het-zelfzaken en in winkels met bouw- en verfmateriaal.

REINIGING EN ONDERHOUD

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

Als het keramische oppervlak van de kookplaat verkeerd behandeld wordt, neemt de producent geen verantwoordelijkheid op zich op basis van de garantie!

Periodieke controles

Naast het lopende onderhoud en reiniging van de plaat, moet u ook:

- regelmatig de werking van de besturings-elementen en de werkende onderdelen van de plaat controleren. Na het verstrijken van de garantieperiode, en ten minste één maal per twee jaar, moet een technische controle van de plaat laten uitvoeren door een onderhoudsdienst,
- de vastgestelde defecten herstellen,
- een regelmatig onderhoud van de werkende onderdelen van de plaat uitvoeren,

Opgelet!

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

Opgelet!

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

Opgelet!

Alle herstellingen en instellingen moeten bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties uitgevoerd worden.

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij elke probleemsituatie moet u:

- de werkende onderdelen van de plaat uitschakelen
- de elektrische voeding ontkoppelen
- een herstelling aanvragen
- sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf op lossen met behulp van de aanwijzingen in de onderstaande tabel. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel, vooraleer u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

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

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

PROBLEEM	OORZAAK	HANDELSWIJZE
7. De restwarmte-indicator brandt niet, hoewel het kookveld nog warm is	- stroompanne, het toestel werd van het elektriciteitsnet ontkoppeld	- de restwarmte-indicator gaat pas opnieuw werken bij de volgende aanschakeling en uitschakeling van het bedieningspaneel
8. Barst in de keramische kookplaat	 Gevaar! Ontkoppel de keramische kookplaat onmiddellijk van het elektriciteitsnet (zekering). Contacteer de dichtstbijzijnde onderhoudsdienst.	
9. Als het defect nog steeds niet verholpen is	Ontkoppel de keramische kookplaat van het elektriciteitsnet (zekering!). Contacteer de dichtstbijzijnde onderhoudsdienst. Belangrijk! U bent verantwoordelijk voor de goede staat van het toestel en voor het gepaste gebruik van het toestel in uw huishouden. Indien u de onderhoudsdienst oproept als gevolg van een bedieningsfout, dan zal u ook binnen de garantieperiode met de kosten belast worden. De producent is niet verantwoordelijk voor schade die ontstaat door het niet naleven van deze gebruikershandleiding.	

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning:	230/400V 3N~50 Hz
Nominaal vermogen	6,8 kW
Model:	PG4VQ255FTN (BO*C*)
- kookveld: 2 x Ø 145 mm	1200 kW
- kookveld: 1 x Ø 170x265 mm	2200 kW
- kookveld: 1 x Ø 210/120 mm	2200 kW
Afmetingen:	576 x 518 x 50;
Gewicht:	ca. 7,8 kg;
