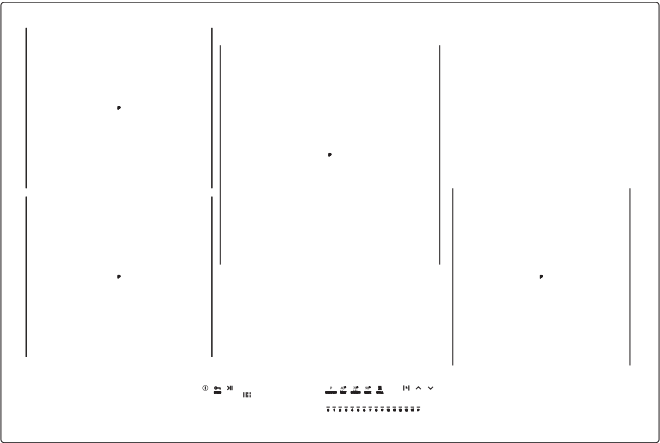




PBP4VI544AFTB4SACUUt /
KMI 772 680 C

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

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.

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.*

CONTENTS

Basic Information.....2

Safety instructions.....4

Description of the appliance.....9

Installation.....10

Operation.....17

Practical everyday tips.....29

Cleaning and maintenance.....30

Troubleshooting.....32

Specification.....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.

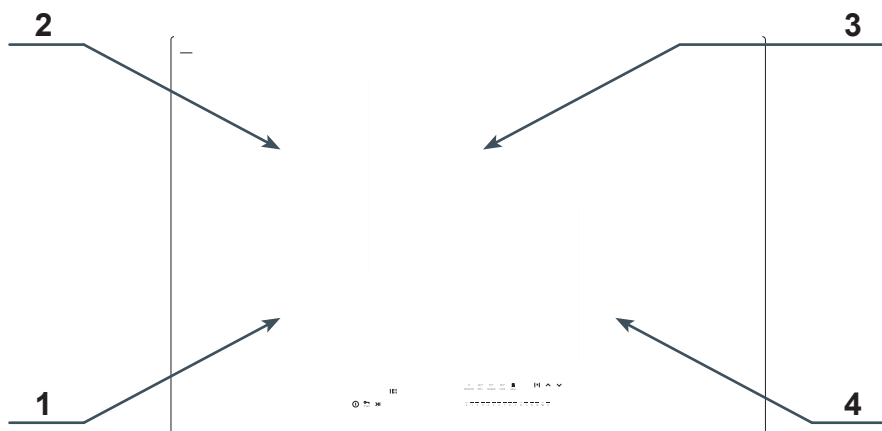
DISPOSAL

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.

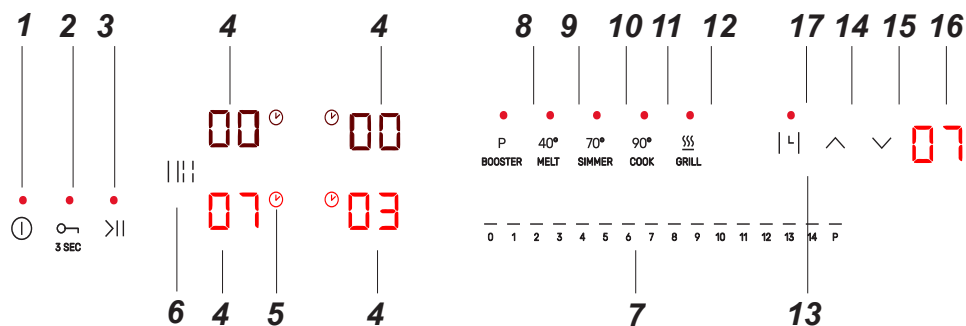
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Power Booster induction cooking zone 220x190 (front left)
2. Power Booster induction cooking zone 220x190 (rear left)

3. Power Booster induction cooking zone Ø 260 (rear right)
4. Power Booster induction cooking zone Ø 210 (front right)

Control Panel



1. On/off touch sensor
2. Child Lock touch sensor
3. The Stop'n go function touch sensor
4. Cooking zone select touch sensor and power indicator
5. Timer active indicator
6. Bridge touch sensor
7. Power selection sensor - slider
8. Booster touch sensor

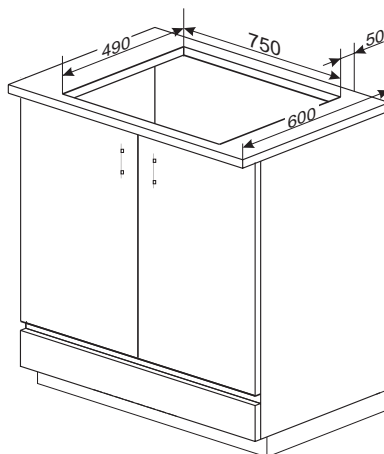
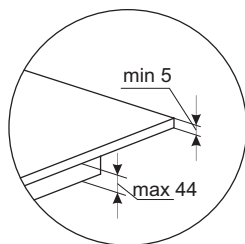
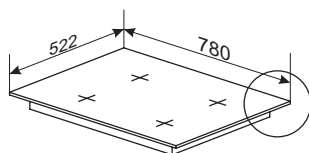
9. 40°C programme
10. 70°C programme
11. 90°C programme
12. Grill programme
13. Timer touch sensor
14. Add time touch sensor
15. Reduce time touch sensor
16. Remaining time indicator
17. Minute Minder active indicator

INSTALLATION

Making the worktop recess hob

- Worktop thickness should be 12 - 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.
- Hob can be installed without a thermal insulation plate.

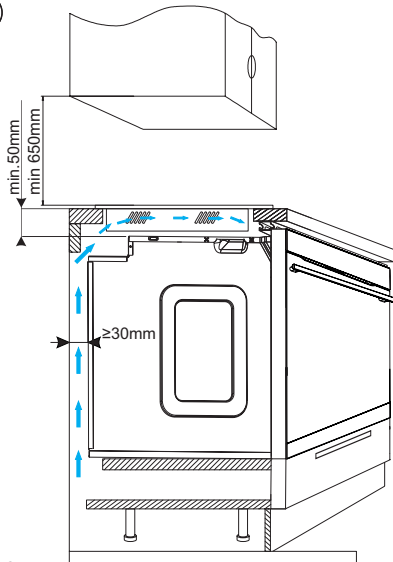
1



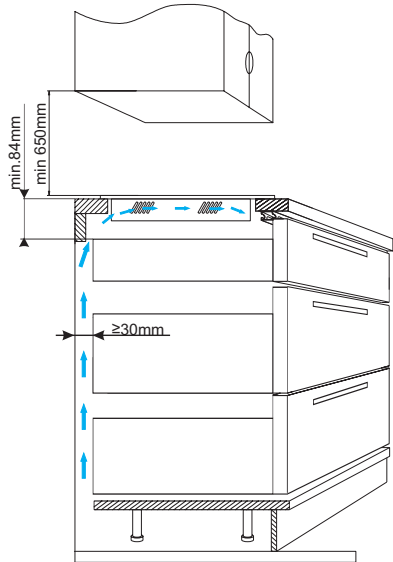
INSTALLATION

Variant 1

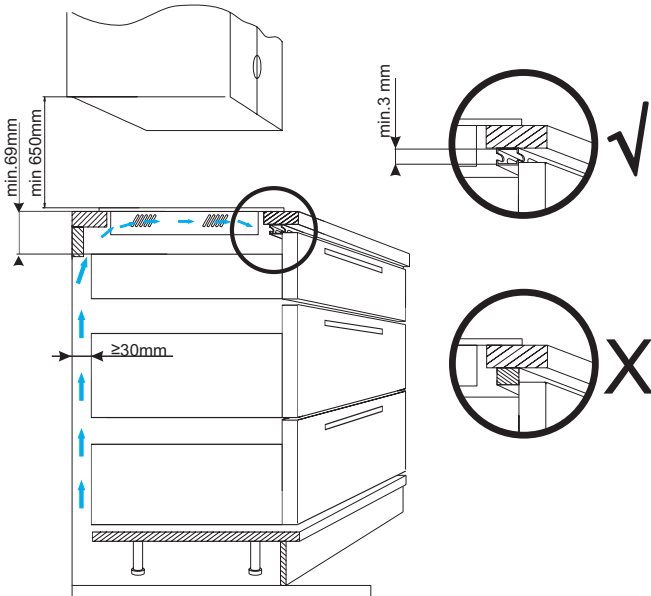
2



Variant 2



Variant 3



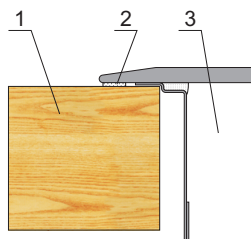
Do not install the hob above the oven without ventilation.

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



- 1 - Worktop
- 2 - Hob flange gasket
- 3 - Ceramic hob

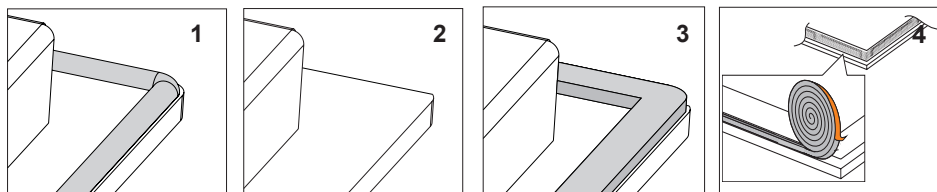
Assembly of the gasket

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:

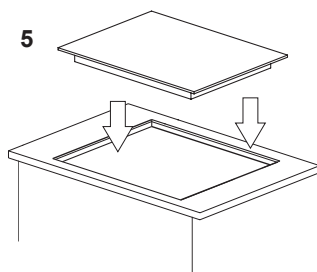
Before installing the hob in the cut-out worktop, the gasket is to be attached to the back of the hob (pic. 2)

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.

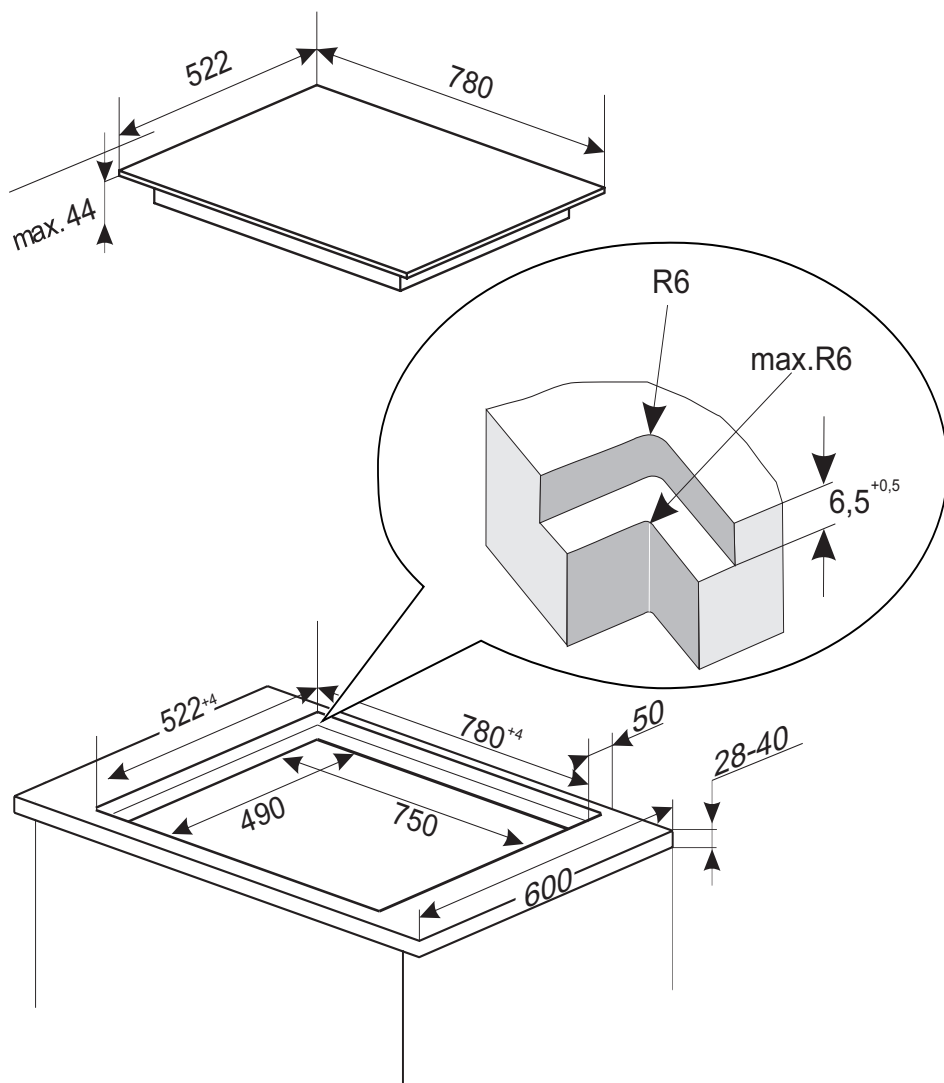
Then turn the hob over insert it into the cut-out of the furniture. Align the positioning symmetrically so that the distances between the hob and the countertop is the same on all sides. (fig. 5)



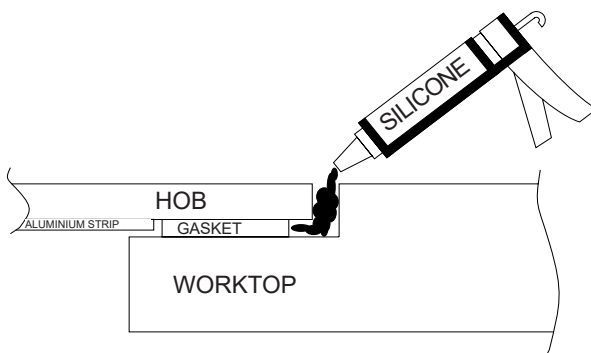
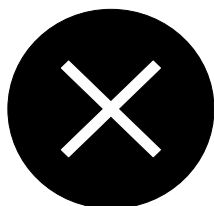
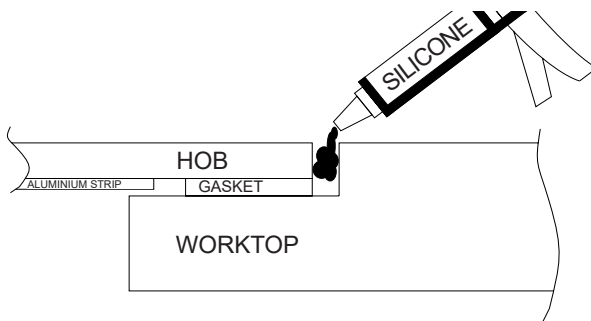
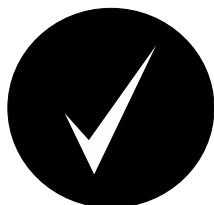
INSTALLATION

Instal your hob flush with the worktop

Prepare a mounting opening of the following dimensions [mm]:



INSTALLATION



Note: The manufacturer is not liable for any damage due to incorrect installation of the hob in the worktop, in particular gluing the hob permanently to the worktop from below.

Tips for the installer

- It is best to install the hob flush with the kitchen worktop made of stone or ceramic tiles.
- The gasket applied to the bottom of the hob glass flange should prevent silicone from penetrating under the glass flange. If you need to remove the hob from the opening, use a sharp knife to cut the silicone around the hob. If the silicone penetrates the gasket and gets under the hob glass, cutting out the silicone will not be possible and an attempt to remove the hob may cause the ceramic glass to break.
- The silicone used to seal the edges should be resistant to a temperature of minimum 160°C.
- It is recommended to coat the exposed edges of the worktop opening with a suitable varnish (such as silicone based varnish), which will protect against moisture penetration.
- Some silicones may discolour the natural stone.
- Strictly adhere to the dimensions given on the assembly drawing, and especially the recess width on which the hob glass flange will rest.
- In the event of a hob failure, please contact the installer to remove the hob from the opening before a service technician arrives to carry out a repair.

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 220-240 V ~
- two-phase 380-415 V 2N~

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					
Danger! High Voltage!					
Note! For each connection the protective earth (PE) conductor must be connected to the terminal marked $\oplus$.				Type/ conductor cross section	Fuse protec- tion
1	The 220-240 V AC 50/60 Hz single phase connection. Bridge the L1 and L2 terminals. Connect the phase conductor to the L1 terminal and tighten the bolt. Connect the neutral conductor to the N terminal. Connect the protective earth PE conductor to the PE terminal ($\oplus$).	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm²	32 A
2*	The 220-240/380-415V AC 50/60 Hz two phase connection. Connect the phase L1 conductor to the L1 terminal and the phase L2 conductor to the L2 terminal and tighten the bolts. Connect the neutral conductor to the N terminal. Connect the protective earth PE conductor to the PE terminal ($\oplus$).	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2.5 mm²	16 A

L1=R, L2=S, L3=T; N = neutral conductor terminal; $\oplus$ = protective earth (PE) conductor terminal

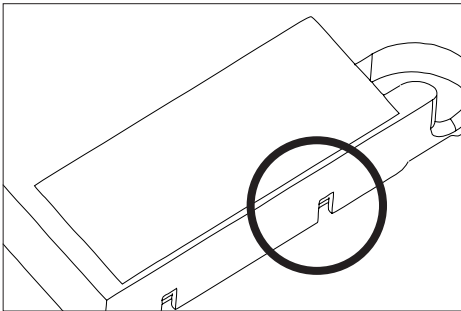
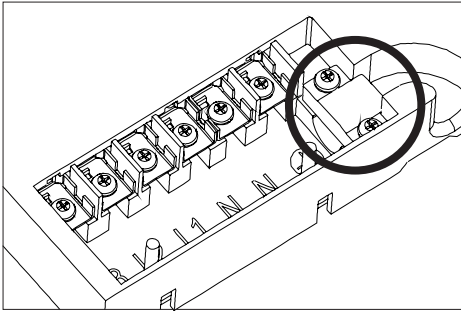
* NN terminals are internally connected, they need not be bridged



Inside the packaging you will find accessories necessary to connect the appliance to home electrical system. Use the enclosed accessories to ensure the proper operation of the appliance. The accessories include: Strain relief, bridge connection, 2 screws and connection terminal cover.

Install the strain relief using the provided screws.

Install the terminal cover by inserting it until it snaps in place with a click.



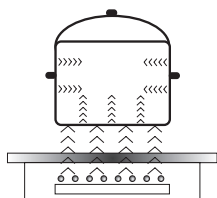
In order to remove the cover, use a screwdriver to pry the fastening tabs until the cover pops off.

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).

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 10 minutes, 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.

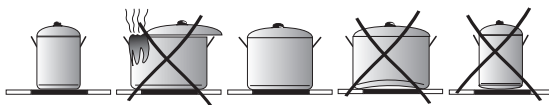
When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication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

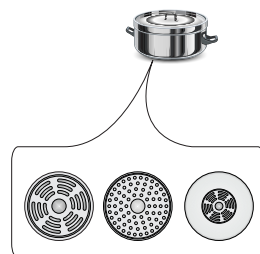
The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

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

Power management

This function allows you to activate the demonstration mode and to limit the total maximum power of your induction hob to one of the following values: 2.8kW; 3.7kW; 4.5kW; 5.6kW; 7.35kW (maximum power).



You need to specify the total maximum power of your induction hob within 5 minutes of connecting the induction hob to the mains. To select a power setting, touch ⓘ to turn on the appliance and then touch and hold ⏸/▶ and ⌚ simultaneously for 3 seconds.

The twin display will show the previous setting or — if there was no previous setting — the default setting of 7.35kW shown as “74”. Use ⬆ and ⬇ to select the desired setting:

Within 10 seconds of selecting the desired setting, touch and hold ⌚ for 3 seconds to confirm.

00	DEMO
28	2.8kW
37	3.7kW
45	4.5kW
56	5.6kW
74	7.35kW



You will hear a beep and the selected maximum power setting will flash several times on the display and then the appliance will turn off. Now your operating induction hob will not exceed the total maximum power you selected.



If you do not confirm the selected maximum power setting, your induction hob will turn off and operate with the previously selected maximum power or with the default power of 7.35kW.

When you select heat setting on individual cooking zones, the Power Management circuit will ensure that the selected total maximum power is not exceeded. Any setting that would cause the total maximum power to be exceeded will be unavailable to the user.

The Power Management circuit may disable a cooking zone if using it would cause the total maximum power of the appliance to be exceeded.

OPERATION

Control Panel

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



Do not place any objects on the sensors of the control panel. Make sure that cookware is not placed beyond the outline of the cooking zone. If you place cookware too close to the control panel or you cover any sensors, the hob will automatically turn off for safety.

Turn on the appliance



Touch and hold the on/off ① sensor for at least 3 seconds. The Hob indicates correct operation (active) when “00” is shown on the cooking zone displays.



If you do not set the desired heat setting of the cooking zone within 15 seconds of activating the appliance, it 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 **8.8.** will show flashing “00.” This means that the selected cooking zone is active and you can set the power.



If there are two or more pans on the hob when it is turned on, the hob will not activate the cooking zones automatically. You need to touch the sensor **8.8.** corresponding to your desired cooking zone.

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



The cookware detection and automatic cooking zone activation only works for the first pan placed on the hob.

OPERATION

Deactivate cooking zones

Deactivate cooking zone by doing one of the following:

- Turn off the hob with the ⓘ sensor.
- Touch and hold the **8.8** sensor for 3 seconds
- Touch the heat setting slider sensor and slide your finger to the left to reduce the heat setting to "00."

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"

The Booster Function increases the nominal power of the 220x190 mm cooking zone from 2200W to 3000W, Ø 260 mm cooking zone from 2200W to 3000W, Ø 210 mm cooking zone from 2000W to 3000W and Bridge cooking zone — from 3000W to 3700W.

- Place the cookware on the desired cooking zone.
- The cookware will be automatically detected and the relevant display **8.8** will show flashing "00."
- Touch the Booster sensor or slide your finger on the heat setting sensor to the right to activate the Booster function. The display will show the letter "P."

Turn off the Booster function:

- Touch the Booster sensor or slide your finger on the heat setting sensor to the left to deactivate the Booster function.



Booster function can be activated for up to 5 minutes. Then power will be reduced to 14 (nominal power).

Power will also be reduced to the nominal power, if any hob components overheat.

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

When you take the cookware off the cooking zone when the Booster function is on, a 5-minute countdown will not be interrupted.

OPERATION



The Booster function can be activated for two cooking zones at the same time, i.e. one of the left cooking zones. You will not be able to activate the Booster function if another cooking zone on the same side already has the Booster function activated.

Child Lock

The Child Lock function disables all hob controls for cleaning or to prevent children from using the appliance. 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 3 seconds. When the lock is on, an indicator light next to the  sensor is on.



When the hob is turned on and locked, you can turn it off immediately by touching the  sensor.



Disconnecting the appliance from electrical mains deactivates the Child Lock.

Residual heat indicator "h", "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 ensure the safety of users, the induction hob is fitted with an 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:

After reaching the maximum cooking time, the induction zone deactivates automatically, and the display shows residual heat symbol. The maximum working time applies to a single cooking zone.

Cooking heat setting	Maximum operating time
1	8h
2	8h
3	8h
4	8h
5	5h
6	5h
7	5h
8	5h
9	1.5h
10	1.5h
11	1.5h
12	1.5h
13	1.5h
14	1.5h
P	5min
40	60min
70	160min
90	160min
≡	60min

Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. 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.
- To activate the Timer touch and hold  until you hear a beep. The display will show "00."
- Touch  to add time and  to reduce time.

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.

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  and change the duration setting as per Timer setting instructions. When the set cooking time has elapsed, you will hear an alarm beep. Touch any sensor to mute it or the alarm will turn off automatically after 30 seconds.

If you want to cancel the timer ahead of time, activate the desired cooking zone by touching its sensor (the power indicator will flash), then cancel the timer as follows:

- touch and hold the  sensor;
- touch  to reduce the time to "00";
- simultaneously touch and hold  and .

To cancel the Timer touch **B.B.** (heat setting indicator will flash), then touch and hold  for 3 seconds or touch **B.B.** to activate the desired cooking zone, then touch  and use  to reduce the time to "00."

To cancel the Timer you can also simultaneously touch and hold  and  for 2 seconds.

Minute Minder

Use Minute Minder to count down time. The Minute Minder does not affect the operation of cooking zones.

To set the Minute Minder:

- Turn on the hob.
- Touch  and set the Minute Minder duration by touching  to add duration and  to reduce duration.



The Duration setting can be changed at any time. To do this, touch  and then use  or .

When the set Duration has elapsed, you will hear an alarm beep. Touch any sensor to acknowledge and mute it. The alarm goes off automatically after 30 seconds.



To cancel the Minute Minder touch , then touch and hold  to reduce the duration to "00." or, alternatively, simultaneously touch and hold  and .

The Stop'n go function

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  sensor. All cooking zone displays will show the || symbol. When a cooking zone is hot the || 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  sensor again. Cooking zone displays will show the heat setting that was previously set before activation of the Stop'n go function.

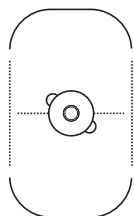
The Stop'n go function pauses the Timer countdown

The Stop'n go function does not pause the Minute Minder countdown

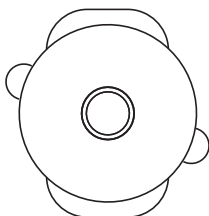
OPERATION

Bridge function

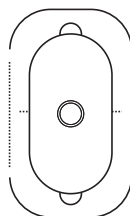
The Bridge function allows you to pair two cooking zones into a single combined cooking zone. The Bridge function is very convenient and allows you to use casserole dishes.



INCORRECT



INCORRECT



CORRECT

To use the Bridge function:

- Turn on the hob.
- Place a roasting pan on the left side of the hob, so that it covers both cooking zones.
- The pan will be automatically detected and the Bridge function will activate as indicated by the  symbol.



If you do not select heat setting within 15 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 as one.



You can always enable and disable the Bridge function manually.

To enable the Bridge function, touch the sensor **(6)**. The rear cooking zone display will show "", while the front cooking zone display will show "00". The desired heat setting is selected by sliding your finger across the heat setting selection sensor.

To disable the Bridge function, touch the sensor **(6)**. The respective cooking zone displays will show "00".

Now both cooking zones can be controlled independently.

OPERATION

Maintain temperature

Your hob is equipped with special programmes that allow you to cook at the set temperature while consuming the least possible amount of energy.

Four programmes are available:

- **Melt 40**
This is intended for melting butter or a bar of chocolate.
Place the butter or chocolate in a pan at room temperature and then activate the Melt 40 programme.
- **Simmer 70**
A programme ideal for heating thick soups or sauces.
Place the pot with the food on the cooking zone and activate the Simmer 70 programme. This programme maintains a temperature of 70°C.
- **Cook 90**
A programme intended for heating and cooking watery dishes.
Place the pot with the food on the cooking zone and activate the Simmer 90 programme. This programme maintains a temperature of 90°C.
- **≡ – Grill**
A programme intended for grilling dishes that require high temperature.
Place a pan or a dedicated grill tray on the cooking zone and activate the ≡ Grill programme. The ≡ programme maintains a temperature of 200°C.

Activate the maintain temperature programme.

- Place the cookware on the cooking zone
- Activate the cooking zone
- Activate the selected temperature program



Temperature is indicative and may vary depending on the amount, type of load and dishes.

Pair and operate a kitchen hood*

To start wireless pairing of your kitchen hood and hob touch and hold the automatic mode sensor for 3 seconds. The  indicator will flash above the sensor. The  indicator lights up permanently when the appliances are successfully connected.



In automatic mode the hood adjusts the fan speed automatically depending on the intensity of cooking. Touch  to activate the automatic hood mode. The indicator above the sensor will light up. Please note that the automatic mode can only be enabled when the appliances are paired. Touch  to disable the automatic mode. The indicator above the sensor will go out.

Using the  and  sensors to manually control the fan speed. When you use these sensors the automatic hood mode will be disabled.



It is recommended to use temperature programmes for pots at least half filled with food.

It is recommended to use temperature programmes on a cold cooking zone.

*depending on the model

PRACTICAL EVERYDAY TIPS

Table of example hob settings

FUNCTION	USE	DISH	TIME [MIN]	PORTION SIZE
Melt 40*	Melt chocolate	Brownie / Chocolate Fondant	10	300 g
Melt 40*	Defrost	Pork neck / Bigos	60	1 piece approx. 800 g
Melt 40*	Proof yeast dough	Yeast dough	40	1 kg
Simmer 70*	Parboil meats and sausages	Pork loin with spices	60	1 kg
Simmer 70*	Sous vide	Sous-vide chicken fillet	60	1 piece. 200 g
Simmer 70*	Maintain temperature	Goulash soup	30	2 l
Simmer 70*	Keep warm	Breakfast cereal milk	10	0.5 l
Cook 90*	Healthy breakfast	Oatmeal	20	0.5 l
Cook 90*	Soup	Chicken broth	150	4 l
Cook 90*	Cooking	Poached eggs	12	2 pcs. egg l
Grill**	Grilling	Grilled Steak - Entrecote	6	1 piece. 300 g
Grill**	Stir-fry	Chicken with vegetables and noodles	8	1 portion about 400 g
Grill**	Deep fry	Vegetables in tempura	6	300 g

*symbol depends on the model

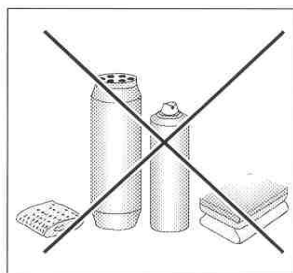
** in selected models

CLEANING AND MAINTENANCE

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

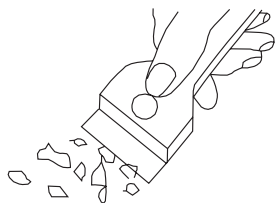


When cleaning induction hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners.



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.

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!

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.

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!

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 60 seconds (disconnect the fuse).
12. E (error) is displayed.	Measurement disturbance in the temperature sensor circuit.	Turn on the hob off and on again using the on/off sensor.

SPECIFICATION

Rated voltage	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Rated power:	7.35 kW
Type:	PB*4VI544AFTB4SACUUt KMI 772 680 C
Induction cooking zone power:	
- induction cooking zone: 190x220 mm	2200W
- induction cooking zone: Ø 260 mm	2200W
- induction cooking zone: Ø 210 mm	2000W
- Booster induction cooking zone: 190x220 mm	3000W
- Booster induction cooking zone: Ø 260 mm	3000W
- Booster induction cooking zone: Ø 210 mm	3000W
Dimensions [mm]:	780 x 522 x 49
Weight [kg]:	approx. 7.8
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

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

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.

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.....	35
Aanwijzingen voor veilig gebruik.....	37
Beschrijving van het product.....	42
Installatie.....	43
Bediening.....	50
Praktische tips.....	62
Reiniging en onderhoud.....	63
Handelwijze bij storingen.....	65
Technische gegevens.....	67

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 fineer, 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. Onvakkundige reparaties leveren ernstig gevaar op voor de gebruiker.
- Het apparaat is pas afgesloten van het lichtnet, als de zekering in de meterkast is uitgeschaakeld 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

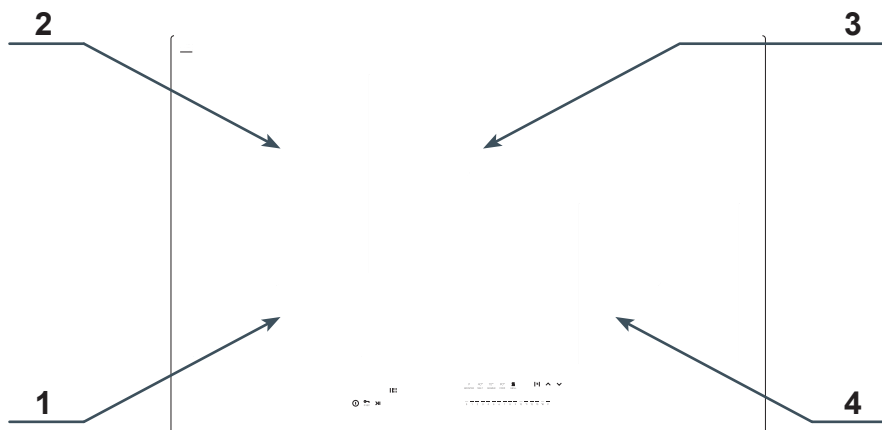
Dit product is in overeenstemming met de Europese richtlijn **2012/19/UE** en de Poolse wet op gebruikte elektrische en elektronische apparatuur, gemerkt met het symbool van een doorgekruiste verrijdbare afvalbak.



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.

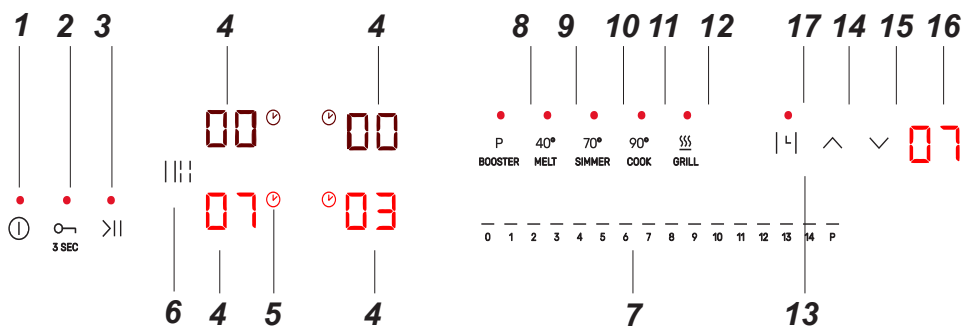
De inzamelende instanties, waaronder lokale inzamelpunten, winkels en gemeentelijke instanties vormen een geschikt systeem voor de inzameling van deze apparatuur. De juiste behandeling van gebruikte elektrische en elektronische apparatuur leidt tot het vermijden van consequenties die schadelijk zijn 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



1. Inductiekookzone Power Booster 220x190 (linksvoor)
2. Inductiekookzone Power Booster 220x190 (linksachter)
3. Inductiekookzone Power Booster Ø 260 (rechtsachter)
4. Inductiekookzone Power Booster Ø 210 (rechtsvoor)

Bedieningspaneel



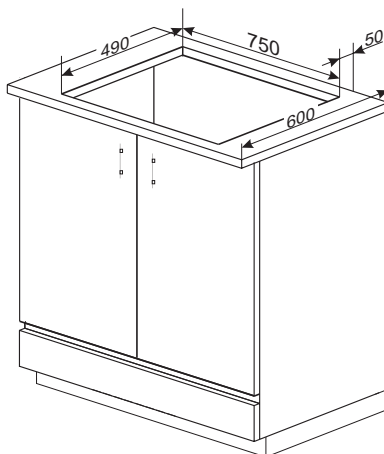
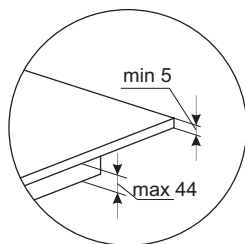
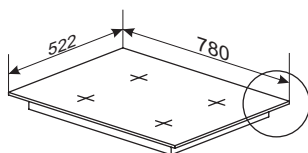
1. Tiptoets in-/uitschakelen van de kookplaat
2. Tiptoets voor kinderslot
3. Tiptoets pauzefunctie
4. Indicator / tiptoets kookzone
5. Symbool actieve Timerfunctie
6. Tiptoets Bridge-functie
7. Tiptoets keuze vermogen - slider
8. Tiptoets booster
9. Temperatuurprogramma 40°
10. Temperatuurprogramma 70°
11. Temperatuurprogramma 90°
12. Temperatuurprogramma Grill
13. Tiptoets activeren van Timerfunctie
14. Tiptoets Timer - verlengen van de tijd
15. Tiptoets Timer - verkorten van de tijd
16. Aanduiding Timer
17. Signaaldiode voor actieve Kookwekker-functie

INSTALLATIE

Vorbereiding van het werkblad voor inbouw van de kookplaat

- De dikte van het werkblad van het meubel dient 12 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.
- Kookplaat kan zonder thermische isolatieplaat worden geïnstalleerd.

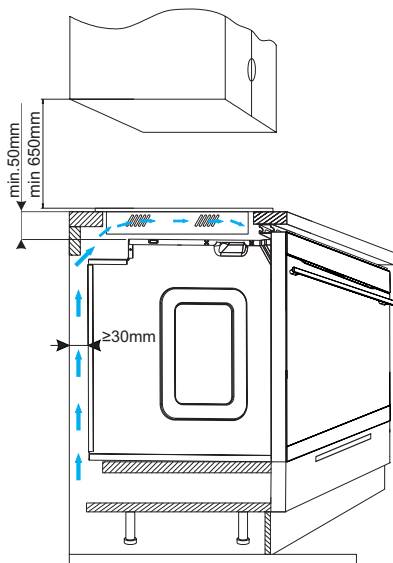
1



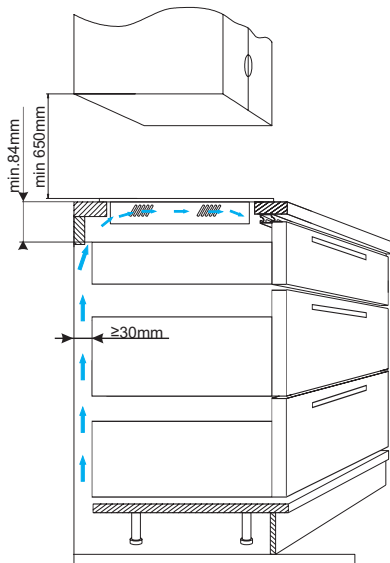
INSTALLATIE

Varianten 1

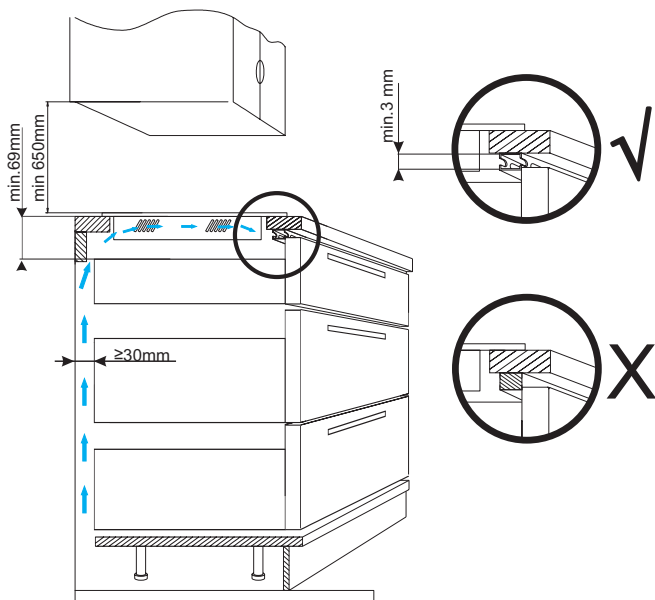
②



Varianten 2



Varianten 3

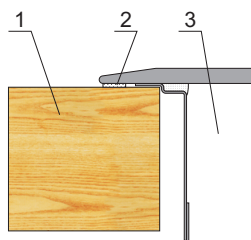


Het is verboden om de kookplaat in te bouwen boven een oven zonder ventilatie.

INSTALLATIE

Installatie van kookplaat

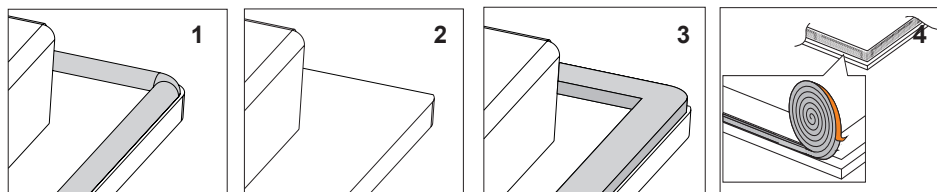
- Sluit de kookplaat aan met een elektrische kabel volgens het meegeleverde aansluit-schema.
- maak het werkblad stofvrij, leg de kookplaat in de opening en druk hem stevig tegen het werkblad.



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

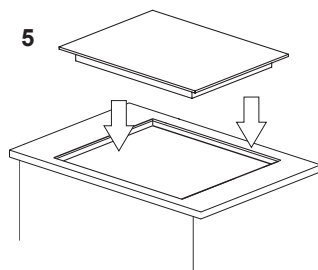
Aanbrengen van de pakking

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.

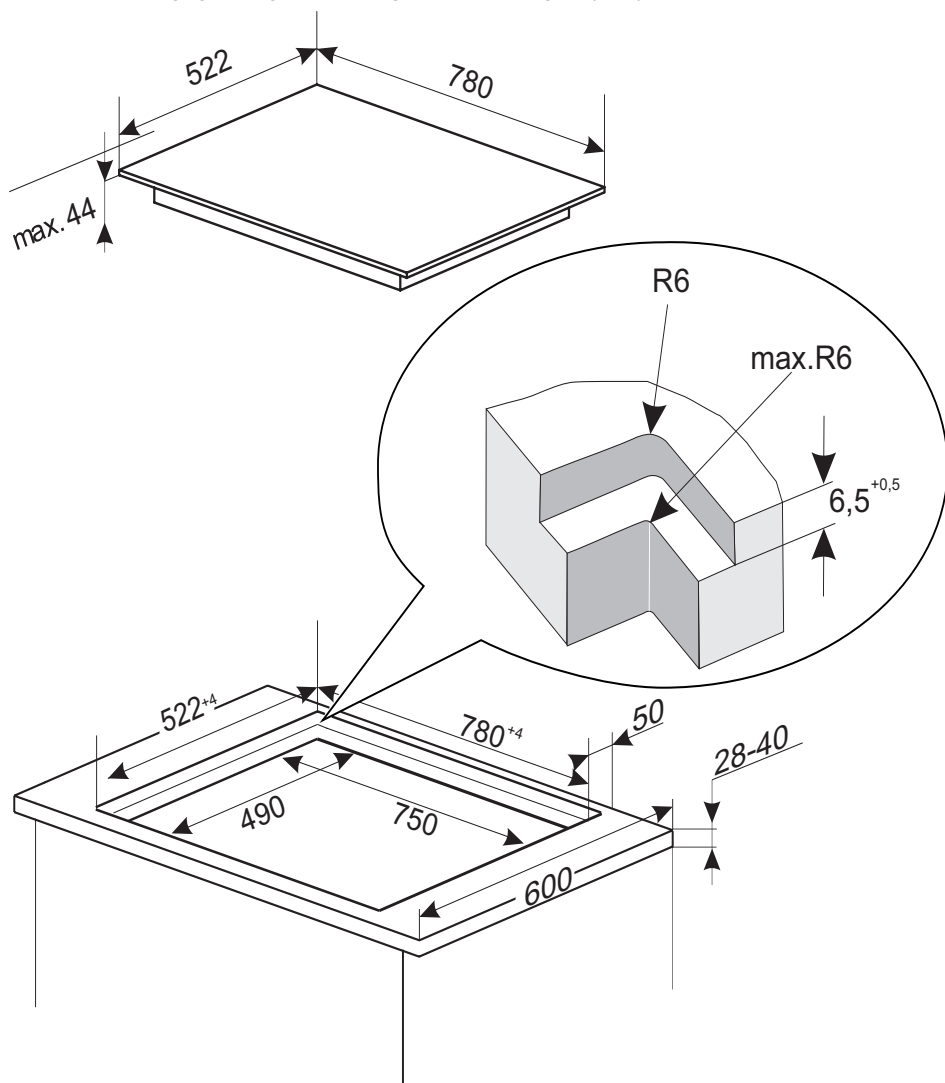
Plaats de kookplaat symmetrisch in de meubelopening, zodanig dat de spleten tussen de kookplaat en de rand van het werkblad aan alle kanten gelijk zijn (fig. 5).

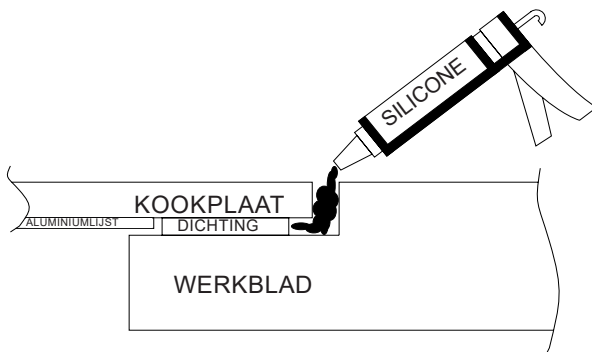
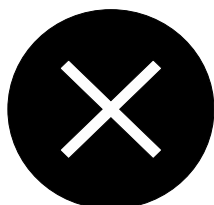
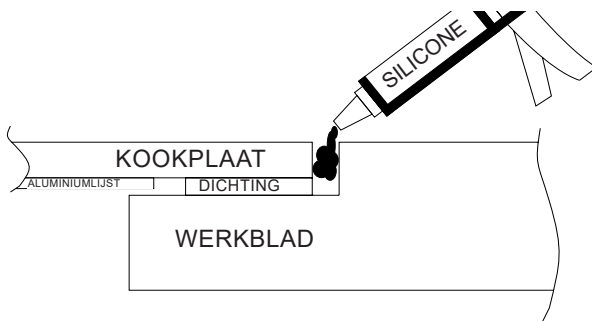


INSTALLATIE

Installatie van de kookplaat gelijk aan het werkblad

Maak een montagegat volgens de volgende afmetingen (mm):





Opgelet: De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan door het onjuist monteren van de kookplaat in het werkblad, met name door het vastlijmen aan het werkblad vanaf de onderkant.

Aanwijzingen voor de installateur van het apparaat

- Bij een werkblad van steen of keramische tegels kunt u de kookplaat het beste gelijk aan het werkblad installeren.
- De dichting die op de onderkant van de kookplaat is aangebracht, mag er niet toe leiden dat de afwerkingssilicone onder de kookplaat terechtkomt. Als het nodig is om het apparaat te demonteren, snijd dan de siliconen rond de plaat met een scherp mes los. Als de silicone onder de plaat is terechtgekomen, is het lossnijden van de silicone niet mogelijk en kan het demonteren van de plaat ertoe leiden dat het keramische glas breekt.
- De silicone die u gebruikt om de randen af te dichten, moet bestand zijn tegen een temperatuur van min. 160OC.
- Het verdient aanbeveling om het oppervlak van het werkblad af te werken met een geschikte lak (bijvoorbeeld met silicone) die het werkblad beschermt tegen het binnendringen van vocht.
- Ongeschikte silicone kan verkleuring van natuursteen veroorzaken.
- Houd u strikt aan de afmetingen op de montagekening, met name de breedte van de frees waarop de kookplaat zal rusten.
- Bij een defecte kookplaat bevelen we aan om contact op te nemen met de persoon die verantwoordelijk was voor de installatie van de kookplaat, zodat de plaat kan worden verwijderd vóór het bezoek van de servicetechnicus die de gemelde reparatie gaat uitvoeren.

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 220-240 V ~
- tweefasig 380-415 V 2N ~

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.

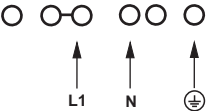
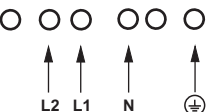
Neem kennis van de informatie op het typeplaatje en het schakelschema voordat u het apparaat op de elektrische installatie aansluit.

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 220-240 V.					
Attentie! Bij iedere verbinding moet de aardleiding worden aangesloten op klem 				Type / doorsnede kabel	Beveiligingszekering
1	Voor het 220-240 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 220-240/380-415 V lichtnet een tweefasige aansluiting met nulleiding, de nulleiding aan N, de aardleiding aan 	2N~		HO5VV-FGL 4X2,5mm ²	min. 16 A
L1=R, L2=S, L3=T; N= klem van de nulleiding;  = klem van de aardleiding					

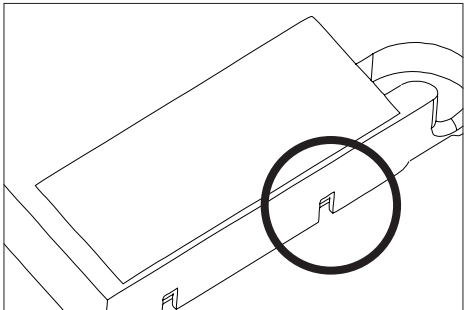
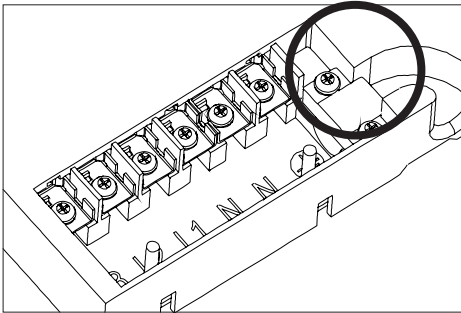
* De N-N-klemmen zijn intern met elkaar verbonden. Het is niet nodig om ze te overbruggen



De productverpakking bevat een set elementen die nodig zijn voor de juiste aansluiting van het product op de elektrische installatie. Het gebruik van de meegeleverde onderdelen is noodzakelijk voor goede werking van het product. De set bevat: Trekontlasting, Brug, 2 schroeven en beschermkap.

Correcte montage van de trekontlasting moet worden uitgevoerd met behulp van de meegeleverde schroeven.

De beschermkap moet u vastdrukken tot u een klik hoort van het bevestigingselement.



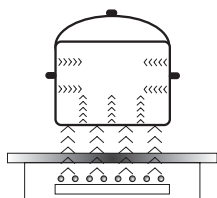
Gebruik een schroevendraaier om de bevestigingen los te wrikken totdat de beschermkap loskomt.

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.

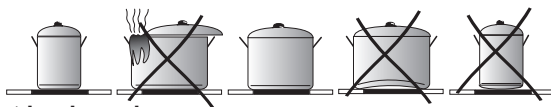
Zorg ervoor dat u bij het in- en uitschakelen en bij het instellen van het vermogensniveau altijd maar één tiptoets tegelijk aanraakt. Als u meerdere tiptoetsen tegelijkertijd aanraakt (uitgezonderd de klok en de sleutel), negeert het systeem de ingevoerde besturingssignalen. Bij langdurig aanraken klinkt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

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

BEDIENING

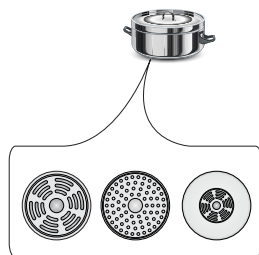
Basisvoorwaarde voor de goede werking en efficiëntie van de kookplaat is het gebruik van de juiste kwaliteit pannen.

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	Minimum diameter 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.

POWERMANAGEMENT

Pandetectie in de inductiekookzone

Met deze functie kunt u de demomodus activeren en het totale maximale vermogen van de inductiekookplaat beperken tot een van de volgende waarden: 2,8 kW; 3,7 kW; 4,5 kW; 5,6 kW; 7,35 kW (maximaal vermogen).



Het maximale vermogen kunt u alleen kiezen binnen 5 minuten na het aansluiten van de inductiekookplaat op het elektriciteitsnet. Om naar de vermogenskeuze te gaan, raakt u na het inschakelen van de kookplaat met tiptoets ① de tiptoetsen  en  gedurende 3 seconden aan.

De dubbele klokdisplay toont de eerder gekozen instelling of, als er geen eerdere keuze is gemaakt, de standaardinstelling van 7,35kW in het formaat "74". Met behulp van de tiptoetsen  en  schakelt u tussen de verschillende instellingen:

Na het selecteren van de gewenste instelling moet u uw keuze binnen 10 seconden bevestigen door de tiptoets  gedurende 3 seconden aan te raken.

00	DEMO
28	2,8 kW
37	3,7 kW
45	4,5 kW
56	5,6 kW
74	7,35 kW



De keuze wordt bevestigd door het knipperen van de gekozen instelling en een geluidssignaal, waarna het paneel wordt uitgeschakeld. Vanaf dat moment werkt de kookplaat op het totale maximale vermogen dat door u is gekozen.



Als u uw keuze niet bevestigt, schakelt het paneel 10 seconden nadat u het vermogen heeft gekozen uit en werkt de kookplaat op het laatst bevestigde vermogen of - als u eerder geen vermogen heeft ingesteld - op het standaardvermogen van 7,35 kW.

Bij het instellen van het vermogen op individuele kookzones zorgt de functie Power Management ervoor dat het gekozen totale vermogen niet wordt overschreden. Instellingen die ervoor zouden zorgen dat het vermogen wordt overschreden, zijn geblokkeerd en niet toegankelijk voor de gebruiker.

De functie Power Management kan voorkomen dat een kookzone wordt ingeschakeld als het vermogen in dat geval het gekozen maximale vermogen overschrijdt.

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 tiptoetsen van het bedieningspaneel. Let goed op dat de pannen tijdens het koken de omtrek van de kookzone niet overschrijden. Als het kookgerei te dicht bij het bedieningspaneel staat of dit volledig bedekt, activeert de veiligheidsprocedure en schakelt de kookplaat automatisch uit.

Inschakelen van de kookplaat



Raak de tiptoets in-/uitschakelen ⓘ gedurende minimaal 3 seconden met uw vinger aan. De kookplaat signaleert juiste werking (activiteit) als op de display van de kookzone het cijfer "00" brandt.



Als u niet binnen 15 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 ⓘ.
- Zet een pan op de door u gekozen kookzone.
- De pan wordt automatisch herkend en de aanduiding **8.8** van de gekozen kookzone begint te knipperen en toont "00". Dit betekent de gekozen kookzone actief is en u het vermogen kunt instellen.



Als er twee of meer pannen op de kookplaat staan wanneer deze wordt aangezet, activeert de kookplaat de kookzones niet automatisch. U moet hiervoor de aanduiding **8.8** van de gekozen kookzone aanraken.

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



De functie automatische zoneactivering na het plaatsen van een pan is alleen actief voor de eerste pan die op een bepaalde zone wordt geplaatst.

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 .
- Raak de tiptoets **8.8** gedurende 3 seconden aan.
- Activeer de kookzone door met uw vinger van rechts naar links over de tiptoets voor het kiezen van het vermogensniveau te schuiven om het vermogensniveau te verlagen naar "00".

Uitschakelen van de hele kookplaat



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

- Schakel de plaat uit met de tiptoets .



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 "P"

Met de boosterfunctie verhoogt u het niveau van de zones 190x220- van 2200 W tot 3000 W, Ø 210 - van 2000 W tot 3000 W, zone Ø 260 - van 2200 W tot 3000 W. Brugzone van 3000 W tot 3700 W.

- Zet een pan op de door u gekozen kookzone.
- De pan wordt automatisch herkend en de aanduiding **8.8** van de gekozen kookzone begint te knipperen en toont "00".
- De boosterfunctie schakelt u uit door het aanraken van de tiptoets of met de tiptoets voor het kiezen van het vermogensniveau (slider). Op het display verschijnt de letter "P".

Om de boosterfunctie uit te schakelen:

- Verlaag het vermogen van de kookzone met ingeschakelde boosterfunctie door met uw vinger over de tiptoets voor het kiezen van het vermogensniveau (slider) te schuiven of door de tiptoets Booster aan te raken.



De werkingsduur van de boosterfunctie is beperkt tot 5 minuten. Na afloop van die tijd wordt de kookzone ingesteld op 14 (nominaal vermogen).

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.

Als u de pan van de kookzone neemt terwijl de boosterfunctie actief is, wordt het aftellen van de 5 minuten niet onderbroken.

BEDIENING



De boosterfunctie kan voor twee zones tegelijk worden geactiveerd, nl. één van de linkerzones. Activering van de boosterfunctie is niet mogelijk als in de boosterfunctie al een andere verticale kookzone is ingeschakeld.

Kinderslot

Dankzij het kinderslot kunt u de bediening van de kookplaat blokkeren, bijvoorbeeld voor 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  3 seconden aan. Als het kinderslot actief is, brandt de diode naast de tiptoets .



Als de kookplaat is ingeschakeld en vergrendeld, kunt u deze direct uitschakelen door de tiptoets  aan te raken.



Het loskoppelen van de stroomvoorziening schakelt het kinderslot van de kookplaat uit.

Restwarmte-indicator "h", "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!

BEDIENING

Beperking van de werkingsduur

Om de veiligheid van de gebruikers 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:

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.

Vermogensniveau verwarming	Maximale wer- kingsduur
1	8h
2	8h
3	8h
4	8h
5	5h
6	5h
7	5h
8	5h
9	1,5h
10	1,5h
11	1,5h
12	1,5h
13	1,5h
14	1,5h
P	5min
40	60 min.
70	160 min.
90	160 min.
≡	60 min.

Timerfunctie:

De timer maakt het kookproces eenvoudiger dankzij de mogelijkheid om de werkingstijd van de kookzones te programmeren.

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 tijd van de timer in te stellen:

- Zet een pan op de door u gekozen kookzone.
- Stel na het automatisch herkennen van de pan het vermogensniveau in.
- U activeert de timer door de tiptoets  aan te raken totdat u een geluidssignaal hoort. Op de display verschijnen de cijfers "00".
- De tiptoets  verkort de tijd,  - verlengt de tijd.

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 timer 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.

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 **8.8**. Raak vervolgens  aan en wijzig de tijd door de handelingen uit te voeren zoals in de beschrijving van het instellen van de timer.

Na afloop van de geprogrammeerde kooktijd klinkt een geluidssignaal. U kunt het uitschakelen door een willekeurige tiptoets aan te raken. Het alarm schakelt na 30 seconden automatisch uit.

Als u de timer eerder wilt uitschakelen, activeert u de kookzone door de tiptoets van de betreffende zone aan te raken (de vermogensindicator gaat knipperen) en reset u vervolgens de timerinstelling door een van de volgende acties:

- raak de timertiptoets  enige tijd aan;
- verminder de tijd met de hulp van de tiptoets  tot "00";
- raak de tiptoetsen  en  tegelijkertijd aan.

Als u de timer eerder wilt uitschakelen, activeert u de kookzone door de aanduiding van de zone **8.8** aan te raken (de vermogensindicator gaat knipperen). Raak vervolgens de timeraanduiding  gedurende 3 seconden aan en activeer de door u gewenste zone met de aanduiding **8.8**. Raak vervolgens de timeraanduiding  aan en verminder met de tiptoets  de tijd naar "00".

U kunt de instelling ook wissen door de sensoren  en de sensor  tegelijkertijd 2 seconden aan te raken.

Functie kookwekker

De kookwekker dient voor het aftellen van de ingevoerde tijd. De functie regelt de kookzones niet.

Om de kookwekker in te stellen handelt u als volgt:

- Schakel de kookplaat in.
- Raak de tiptoets  aan en stel de duur van de kookwekker in met de tiptoetsen  verkorten van de tijd,  - verlengen van de tijd.



U kunt op ieder moment ingevoerde tijd wijzigen. Gebruik hiervoor de tiptoets , en vervolgens de tiptoetsen  of .

Na afloop van de geprogrammeerde kooktijd klinkt een geluidssignaal. U kunt het uitschakelen door een willekeurige tiptoets aan te raken. Na 30 seconden schakelt het alarm automatisch uit.



Als u de kookwekker eerder wilt uitschakelen, gebruikt dan de tiptoets  en raak vervolgens de tiptoets  aan om de tijd te verlagen tot "00" of raak tegelijkertijd de tiptoetsen voor het verlengen van tijd  en verkorten van de tijd  aan.

Pauzefunctie

Dankzij deze functie kunt u op een willekeurig moment de werking van de kookplaat onderbreken en vervolgens terugkeren naar de eerdere instellingen.

Om de pauzefunctie te kunnen activeren moet minimaal één kookzone zijn ingeschakeld.

Raak de tiptoets  aan. Op alle indicatoren van de kookzones verschijnt het symbool . Als de kookzone heet is knipperen afwisselend de symbolen  en "H" of

BEDIENING

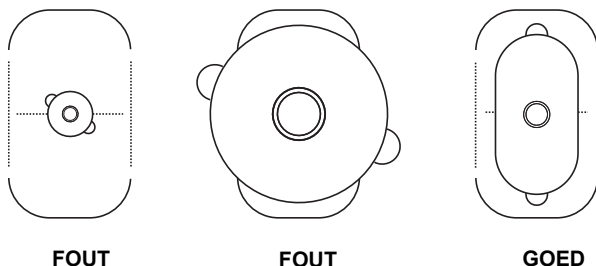
"h", afhankelijk van de temperatuur van de zone (aanduiding restwarmte). De pauzefunctie schakelt u uit door tiptoets **II/▶** opnieuw aan te raken. Op de indicatoren van de kookzones gaan de instellingen branden die waren geprogrammeerd voordat deze functie werd ingeschakeld.

De pauzefunctie stopt het aftellen van de timer

De pauzefunctie stopt niet het aftellen van de kookwekker

Bridgefunctie

Dankzij de bridgefunctie kunt u 2 kookzones gebruiken als één grotere kookzone. De bridgefunctie is erg handig, maakt het gebruik van braadpannen mogelijk.



Om de bridgefunctie in te schakelen handelt u als volgt:

- Schakel de kookplaat in
- Plaats een braadpan op de linkerzones kookzone - de pan moet beide kookzones bedekken.
- De pan wordt automatisch herkend en de bridgefunctie geactiveerd. Dit wordt aangeduid met het symbool **ㄣ ㄵ**



Wanneer u niet binnen 15 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.



U kunt de bridgefunctie altijd handmatig in- en uitschakelen.

Om de bridgefunctie in te schakelen raakt u de tiptoets **(6)** aan. Het symbool **ㄣ ㄵ** "verschijnt op de bovenste display en het cijfer "00" op de onderste display. Schuif met uw vinger over de tiptoets voor wijziging van het vermogensniveau om een willekeurig vermogensniveau in te stellen.

Om de bridgefunctie uit te schakelen raakt u de tiptoets **(6)** aan. Op de displays licht het cijfer "00" op.

Vanaf dit moment werken de kookzones weer apart.

BEDIENING

Warmhoudprogramma

De kookplaat is uitgerust met speciale programma's waarmee u op een vooraf ingestelde temperatuur kunt koken met een zo laag mogelijk energieverbruik.

Er zijn vier programma's beschikbaar:

- 40 - Smelten. Programma voor het smelten van chocoladerepen en boter. Doe de boter of chocolade in een pan op kamertemperatuur en start vervolgens programma 40.
- 70 - Opwarmen. Programma voor het opwarmen van dikke gerechten zoals soepen en sauzen. Plaats de pan met het gerecht op de kookzone en activeer programma 70 voor deze zone. Programma 70 start met een temperatuurwaarde van 70 graden C.
- 90 - Opwarmen/Koken. Programma voor het verwarmen en koken van dun vloeibare gerechten of water. Plaats de pan met het gerecht op de kookzone en activeer programma 90 voor deze zone. Programma 90 start met een temperatuurwaarde van 90 graden C.
- ≡ – Grill. Programma speciaal voor grillen, nl. voor gerechten die hoge temperaturen vereisen. Plaats een koekenpan of grillpan op de kookzone en activeer programma ≡ voor deze zone. Programma ≡ start met een temperatuurwaarde van 200 graden C.

Starten van het warmhoudprogramma.

- Plaats de pan op de kookzone
- Activeer de kookzone waarop de pan is geplaatst
- Activeer het gewenste temperatuurprogramma



De temperatuurwaarden zijn indicatief en kunnen variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en het soort lading en het gebruikte kookgerei.

Afzuigkap - Paren en bediening *

Om de procedure van draadloze verbinding tussen de kookplaat en de afzuigkap te activeren, raakt u de tiptoets voor automatische modus gedurende 3 seconden aan. Boven de tiptoets gaat het symbool (☰) knipperen. Na correcte paring van de kookplaat met de afzuigkap brandt het symbool (☰) continu.



Automatische afzuigkapmodus - modus waarin het werkvermogen van de ventilator van de afzuigkap automatisch wordt aangepast aan de intensiteit van het kookproces. Raak de tiptoets ☰ aan om de automatische afzuigkapmodus te activeren.

De diode boven de tiptoets gaat branden. Let op: u kunt de automatische modus alleen activeren als u de kookplaat vooraf correct heeft gekoppeld met de afzuigkap. Gebruik voor het uitschakelen van de automatische modus de tiptoets (☰). De diode boven de tiptoets dooft.

U kunt met de tiptoetsen (^) en (v) de ventilator van de afzuigkap ook handmatig bedienen. Het gebruik van deze tiptoetsen schakelt de automatische afzuigkapmodus uit.



We bevelen aan om de temperatuurprogramma's te gebruiken voor kookgerei dat voor minstens de helft gevuld is met een gerecht. We bevelen aan om de temperatuurprogramma's te gebruiken op een koude kookzone.

*afhankelijk van het model

PRAKTISCHE TIPS

Tabellen met voorbeelden van kookplaatstellingen

FUNCTIE	TOEPASSING	GERECHT	TIJD (MIN)	PORTIEGROOTTE
Melt 40*	Smelten van chocolade	Brownie / Chocolade-fondant	10	300 g
Melt 40*	Ontdooien van producten	Schouderkarbonade / Stoofschotel	60	1 st. ca. 800 g
Melt 40*	Garen van gistdeeg	Gistdeeg	40	1 kg
Simmer 70*	Stomen van vleeswaren en worst	Casselerrib met kruiden	60	1 kg
Simmer 70*	Sous-vide	Kipfilet sous-vide	60	1 stuks 200 g
Simmer 70*	Regenereren / warmhouden	Goulashsoep	30	2 l
Simmer 70*	Opwarmen	Melk voor ontbijtvloeken	10	0,5 l
Cook 90*	Gezond ontbijt	Havermout	20	0,5 l
Cook 90*	Soep	Kippenbouillon	150	4 l
Cook 90*	Koken	Gepocheerde eieren	12	2 eieren l
Grill**	Grillen	Gegrilde steak - Entrecote	6	1 stuks 300 g
Grill**	Roerbakken	Kip met groenten en noedels	8	1 portie ca. 400 g
Grill**	Frituren	Groentetempura	6	300 g

*symbool afhankelijk van het model

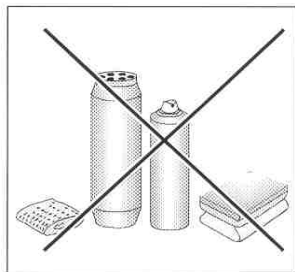
**niet bij elk model

REINIGING EN ONDERHOUD

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

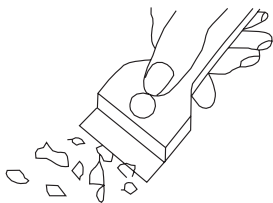


Neem bij het reinigen van de keramische glasplaat dezelfde regels in acht als bij het reinigen van glasoppervlakten. Gebruik nooit schurende of agressieve schoonmaakmiddelen, schuurpoeders of schuursponsjes met een ruw oppervlak. Gebruik ook geen stoomcleaners.



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.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The “L” symbol is shown on the display when you try to turn on the appliance.	The Child Lock is enabled.	Touch and hold the Child Lock sensor for 3 seconds to disable the Child Lock.
The appliance does not turn on when you press the on/off sensor.	You do not hold down the on/off sensor long enough	Hold down the on/off sensor for 3 seconds.
	Soiled / wet control panel sensors	Wipe the control panel clean and remove any objects that obscure the sensors.
	Power outage	Check the MCB or fuses in your home electrical distribution box.
	External power interference.	Unplug the appliance from the power outlet for 120 seconds or disconnect the miniature circuit breaker (MCB) or fuse in your home electrical distribution box.
During operation, the appliance emits a long beep and turns off.	The safety feature has operated.	Wipe the control panel clean and remove any objects that obscure the sensors.
After turning on, the appliance turns itself off.	You have not used any appliance function.	When turn on the appliance, use it without delay.

HANDELWIJZE BIJ STORINGEN

De kookzone heeft zichzelf uitgeschakeld.	De maximale bedrijfsduur-beveiliging is geactiveerd.	Activeer de kookzone opnieuw en stel het verhitingsvermogen in.
Er zijn geluiden te horen tijdens het koken	De natuurlijke werking van het product. De geluiden zijn afhankelijk van het gebruikte kookgerei en de vermogensinstelling.	
Het display van de kookzone toont h of H	Correcte werking van het apparaat. De symbolen h en H geven aan dat de kookzone heet / heet is en dat speciale voorzichtigheid geboden is.	
Het display van de kookzone toont het symbool F0	De voedingsspanning van het product is te laag.	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier
Het display van de kookzone toont het symbool F1	De voedingsspanning van het product is te hoog	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier
Het display van de kookzone toont het symbool F2	De elektronische systeem-beveiliging is geactiveerd.	Controleer of de opening van de koelventilator niet verstopt is.
Het display van de kookzone toont het symbool F3	De beveiliging van de kookzone is geactiveerd.	Verwijder het kookgerei van de kookzone en wacht tot het symbool F3 dooft.
Het display van de kookzone geeft de symbolen F4, F5, F6, F7, F8, F9 weer.	Externe storingen.	Koppel het apparaat gedurende 120 seconden los van de voeding nadat u het stroomcircuit in de zekeringkast hebt uitgeschakeld.
Gebarsten keramische kookplaat	Gevaar! Koppel het apparaat onmiddellijk los van voeding door het stroomcircuit in de zekeringkast los te koppelen. Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice	

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Nominaal vermogen van de kookplaat:	7,35 kW
Type:	KMI 772 680 C PBP4VI544AFTB4SACUUt
Vermogen inductiekookzones:	
- inductiekookzone: 190x220 mm	2200W
- inductiekookzone: Ø 160 mm	2200W
- inductiekookzone: Ø 210 mm	2000W
- inductiekookzone Booster: 220x190 mm	3000W
- inductiekookzone Booster: Ø 260 mm	3000W
- inductiekookzone Booster: Ø 210 mm	3000W
Afmetingen [mm]:	780 x 522 x 49
Gewicht [kg]:	ca. 7,8

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

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