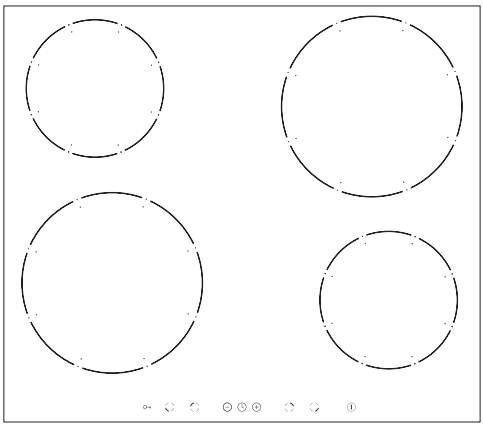


PG4VI515FTB4P3 (KMI 13314 E)
PG4VI515FTB4P3 (KMI 754 100 E)
PG4VI515FTB4P3 (KMI 13314A E)
PG4VI515AFTB4P3(KMI 13317 E)
PG4VI515AFTB4P3(KMI 13317A E)

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

IOAA-783 / 8057867
(11.2024 / v15)

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

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

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

Keep this User Manual and store it near at hand.

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

Important!

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.
The appliance is designed solely for cooking. Any other use (eg heating a room) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.
The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

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

Certificate of compliance CE

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

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

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

CONTENTS

Basic Information.....2
Safety instructions.....4
Description of the appliance.....9
Installation.....12
Operation.....19
Cleaning and maintenance.....30
Troubleshooting.....32
Specification.....34

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.

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibillity 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 **2002/96/EC** and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.

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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

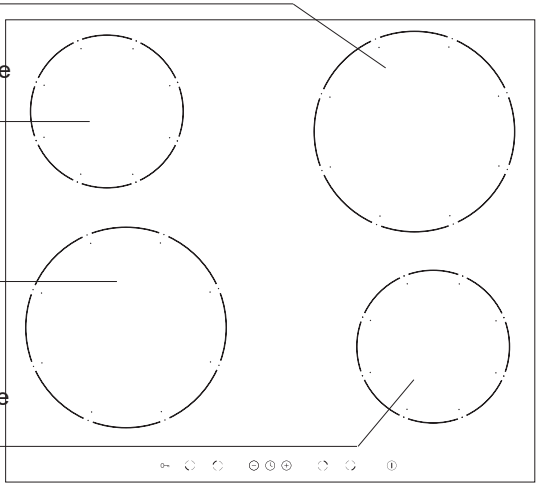
Description of KMI* (PG4VI515FTB4P3) hob

Booster induction cooking zone
Ø 210 mm (rear right)

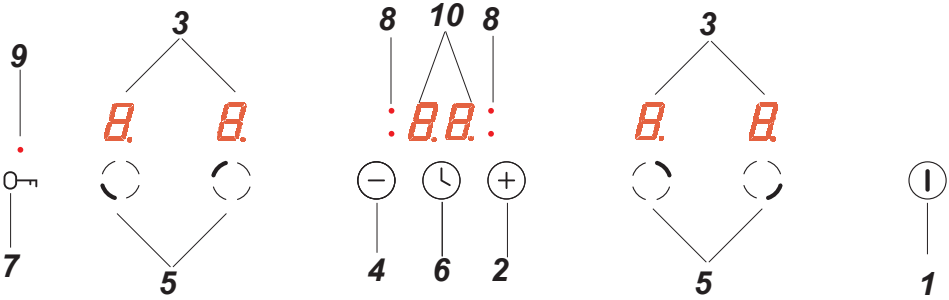
Booster induction cooking zone
Ø 160 mm (rear left)

Booster induction cooking
Ø 210 mm zone(front left)

Booster induction cooking zone
Ø 160 mm (front right)



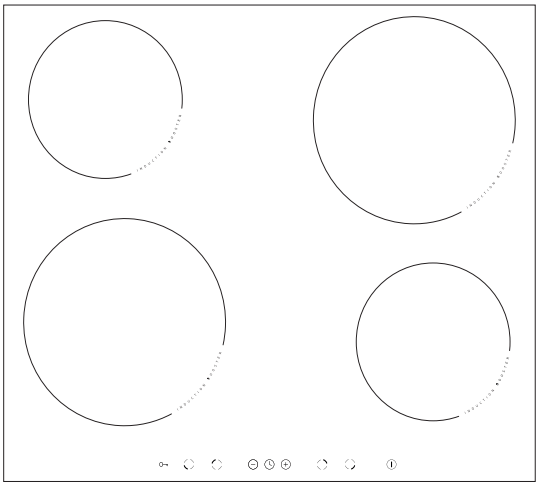
Control Panel



1. On/off sensor
2. Higher heat setting selector
3. Cooking zone indicator
4. Lower heat setting selector
5. Cooking zone selection sensor
6. Timer sensor
7. Child lock sensor
8. Timer indicator light
9. Child lock indicator light
10. Timer display

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Induction plate



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

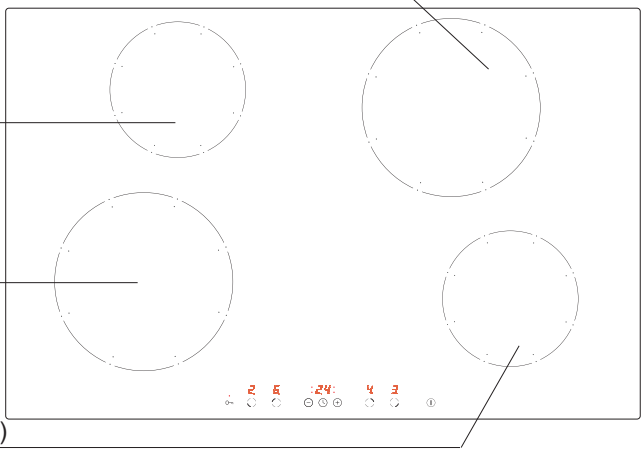
Description of KMI* (PG4VI515AFTB4P3) hob

Booster induction cooking zone Ø 210 mm (rear right)

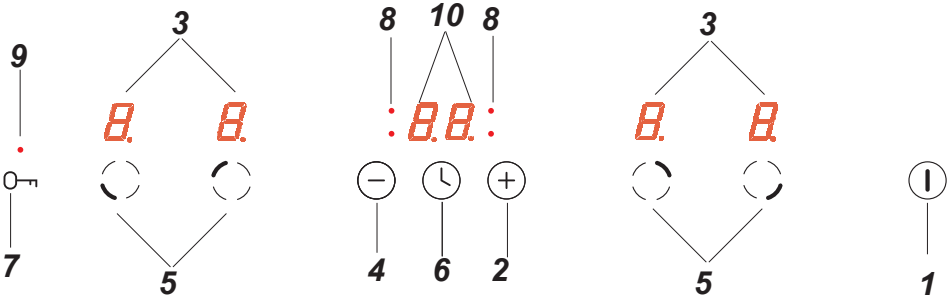
Booster induction cooking zone Ø 160 mm (rear left)

Booster induction cooking zone Ø 210 mm (front left)

Booster induction cooking zone Ø 160 mm (front right)



Control Panel

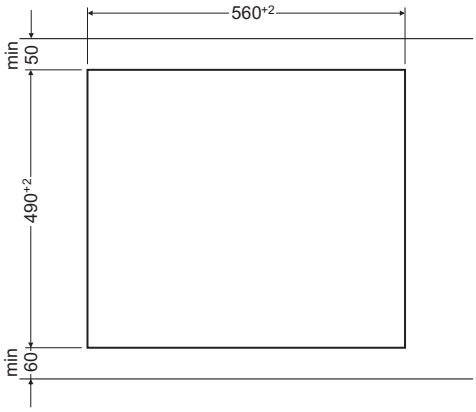


1. On/off sensor
2. Higher heat setting selector
3. Cooking zone indicator
4. Lower heat setting selector
5. Cooking zone selection sensor
6. Timer sensor
7. Child lock sensor
8. Timer indicator light
9. Child lock indicator light
10. Timer display

Making the worktop recess KMI* (PG4VI515FTB4P3) hob

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

1



Making the worktop recess KMI* (PG4VI515AFTB4P3) hob

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

1

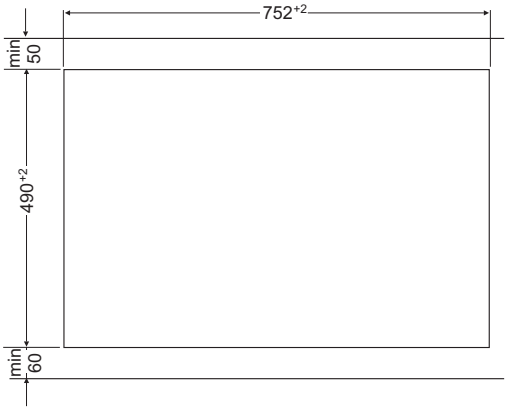
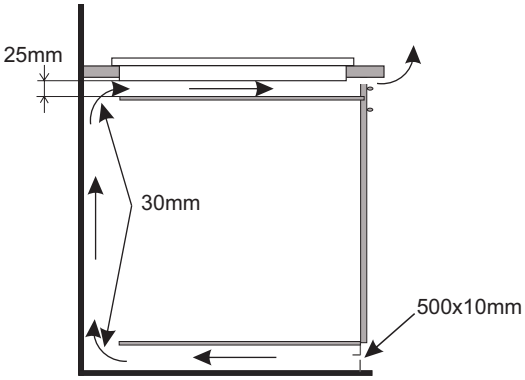
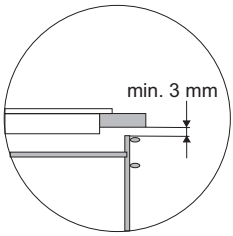
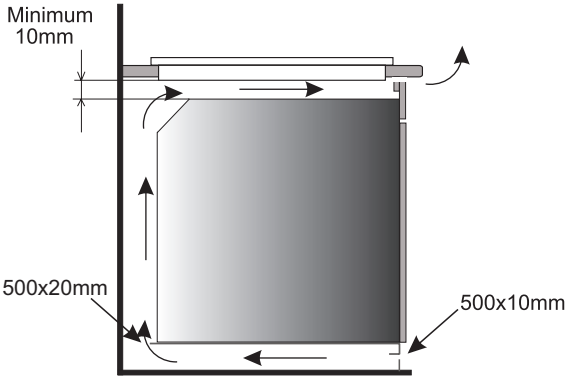


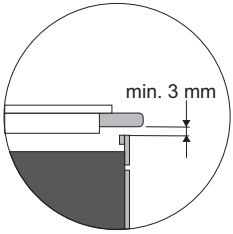
Fig.2





Installing hob in kitchen cabinet worktop.





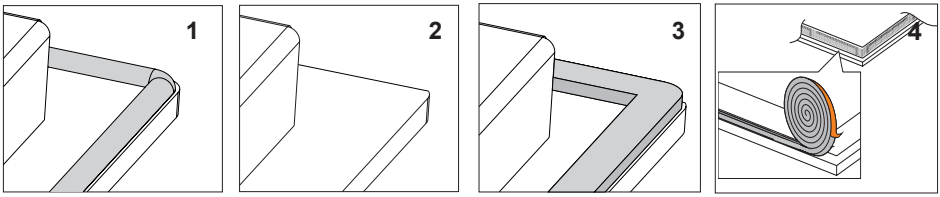
Installing hob in kitchen worktop above oven with ventilation.

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

Do not install the hob above the oven without ventilation.

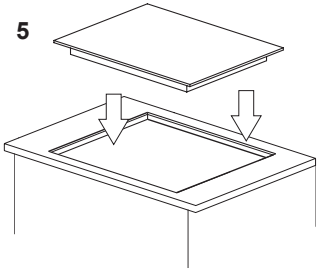
Assembly of the gasket

*Depending on the model, the seal is already installed at the factory (fig.**1**)
If the seal has not been fitted at the factory, proceed as follows:
Before installing the hob in the cut-out worktop, the gasket is to be attached to the back of the hob (pic. **2**)
To do this, first peel off the protective film from the self-adhesive seal and glue the gasket as close as possible to the outer edge of the hob (fig. **3**,**4**).



Do not install the appliance without the foam gasket.

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

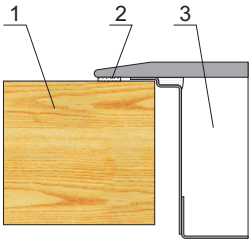


INSTALLATION

Installing KMI* 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

INSTALLATION

Connecting to electrical mains

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

Tips for the installer

The hob is equipped with a terminal block allowing different connections appropriate for a specific type of power supply.
Terminal block allows the following connections:
- single-phase 230 V ~
- two-phase 400 V 2N~
The hob can be adapted to a specific type of power supply by bridging the appropriate terminals according to wiring diagram. Wiring diagram is placed on the hob's underside. The terminal block can be accessed by removing the lid on hob's underside. Remember to match the power cord to the type of connection and the hob's power rating.

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

Before connecting the appliance to power, please carefully read the information provided on the rating plate and wiring diagram.
Connecting the hob other than shown on the wiring diagram may damage the hob.

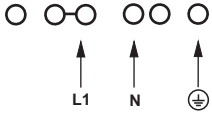
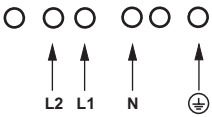
CAUTION! The installer is obliged to provide the user with "appliance electrical connection certificate" (enclosed with the warranty card). After installation, the installer should also provide information on the connection made:

- single-phase, two-phase or three-phase,

- conductor cross-section,

- electrical protection (fuse type).

INSTALLATION

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

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

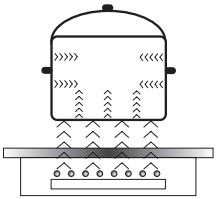
* NN terminals are internally connected, they need not be bridged

OPERATION

Before using the appliance for the first time

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

Induction cooking zone operation principle



Electric oscillator powers a coil placed inside the appliance. This coil produces a magnetic field, which induces eddy currents in the cookware.
These eddy currents induced by the magnetic field cause the cookware to heat up.

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

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

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

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

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

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.

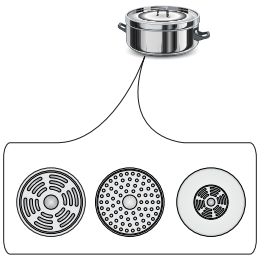
OPERATION

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

Control Panel

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

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

Switch on the appliance

To switch on the appliance touch and hold the on/off sensor field (**1**) for at least 1 second. All displays (**3**) will show the number "**0**".

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

Switch on the cooking zone

Once the appliance is switched on using the on/off touch sensor (**1**), select a cooking zone (**5**) within the next 10 seconds.

1. When a cooking zone selection sensor field (**5**) is touched, "**0**" on the corresponding heat setting indicator display will pulsate.
2. Set the desired heat setting using the "+" (2) or "-" (4) sensor fields.

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

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

Selecting the cooking zone heat setting

When the cooking zone display (**3**) shows pulsating “0”, start setting the desired heat setting using the "+" (**2**) or "-" (**4**) sensor field.

OPERATION

Switch off cooking zones

- A given cooking zone must be active. Heat setting display pulsates.
- To switch off a cooking zone touch the on/off sensor field or touch the sensor (**5**) for 3 seconds.

Switch off the appliance

- The appliance operates when at least one cooking zone is on.
- To switch off the appliance touch the on/off sensor (**1**).

If a cooking zone is still hot, the relevant display (**3**) will show the letter "H" to indicate residual heat.

Booster function "P"

The Booster Function increases the nominal power of the Ø 210 mm cooking zone from 2000W to 3000W,
Ø 160 mm cooking zone from 1200W to 1400W,
In order to activate the Booster function, select the cooking zone, set the heat setting to "9" and then touch the "+" (**2**) sensor field again. The letter "P" will be shown on the display.
To deactivate the Booster function, touch the "-" (**4**) sensor field to reduce the heat setting or lift the cookware from the cooking zone.

For 210 mm and 160 mm cooking zone, operation of the Booster function is limited to 10 minutes. Once the Booster function is automatically deactivated, the cooking zone continues to operate at its nominal power.
The Booster function can be reactivated, provided the appliance electronic circuits and induction coils are not overheated.
When the pot is lifted from the cooking zone when the Booster function is in operation, it remains active and the countdown continues.

When the appliance electronic circuits or induction coils overheat when the Booster function is in operation, it is automatically deactivated. The cooking zone continues to operate at its nominal power.

OPERATION

Booster function control

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

The child lock function

The Child Lock function protects the appliance from inadvertent operation by children. The appliance can be operated once the child lock function has been released.

The Child Lock function can be set when the appliance turned on or off.

Turn Child Lock on/off

Touch and hold sensor (**7**) for 5 seconds to turn Child Lock on/off. Indicator light (**9**) is on when the Child Lock function is on.

The Child Lock function remains set until it is released even after the appliance has been switched off and then switched on again. Disconnecting the appliance from electrical mains deactivates the Child Lock.

Residual heat indicator

Heat energy that remains accumulated in the cooking zone after cooking is called the residual heat. The appliance displays two different levels of residual heat. When a cooking zone temperature is above 60°C and the cooking zone or the appliance is switched off, the relevant cooking zone display will show the letter "H". Residual heat indication is displayed as long as the cooking zone temperature exceeds 60°C. When a cooking zone temperature is between 45°C and 60°C, the relevant cooking zone display will show the letter "h" indicating low residual heat. When a cooking zone temperature is below 45°C the residual heat indication is turned off.

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!

During failure of power supply "H" residual heat indicator is not displayed. However, cooking zones may still be hot!

OPERATION

Limiting the operating time

In order to increase efficiency, the induction hob is fitted with a operating time limiter for each of the cooking zones. The maximum operating time is set according to the last heat setting selected.
If you do not change the heat setting for a long time (see table) then the associated cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator is activated. However, you can switch on and operate individual cooking zones at any time in accordance with the operating instructions.

Cooking heat setting	Maximum operating time (hours)
⊔	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Automatic warm-up function

- Touch sensor (**5**) to activate the selected cooking zone
- Then touch "+" (**2**) or "-" (**4**) to set the desired heat setting in the 1-8 range and then touch sensor (**5**) again.
- The display will alternate between the letter A and the heat setting.

After a certain time of operation at boosted power, the cooking zone switches back to the heat setting set, which will be shown on the display.

Cooking heat setting mocy grzejnej	The duration of the automatic warm-up function (minutes)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

If a pot is lifted from the cooking zone and replaced before the warm-up countdown is completed, the warm-up function will resume and countdown will continue until completed.

OPERATION

Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer.

Set the Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer.

- Touch cooking zone selection sensor field (5) to select a cooking zone. The number "0" will pulsate.
- Touch "+" (**2**) or "-" (**4**) sensor field to set the desired heat setting ranging from 1 to 9.
- Then activate timer by touching (**6**) sensor fields within 10 seconds.
- Touch "+" (**2**) or „-" (**4**) sensor field to set the desired cooking time (01 to 99 minutes).
- Timer indicator light (**8**) of a relevant cooking zone will be on.

Timer countdown can be set independently for all cooking zones.

If more than one timer is set the shortest duration is displayed. Timer indicator light (8) of a relevant cooking zone will flash.

Change Timer Duration

Timer Duration setting can be changed at any time.

- Touch cooking zone selection sensor field (**5**) to select a cooking zone. The display will pulsate.
- Then activate timer by touching (**6**) sensor fields within 10 seconds.
- Use "+" (**2**) or "-" (**4**) sensor field to adjust the timer setting.

Check Timer Duration

To check progress of Timer countdown at any time, touch the timer sensor field (**6**). Timer indicator light (**8**) of a relevant cooking zone will flash.

OPERATION

Stop the Timer

When the set time has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set Duration has elapsed:
- Touch cooking zone selection sensor field (**5**) to select a cooking zone. The display will become bright.
- Then touch and hold sensor (**6**) for 3 seconds or adjust duration using the "+" (**2**) or "-" (**4**) down to "00"

Kitchen Timer

When no cooking zones are in use, the Timer function can be used as a regular Kitchen Timer.

Set Kitchen Timer

When the appliance is off:
- Switch on the appliance by touching the on/off sensor (**1**).
- Then touch sensor (**6**) to activate kitchen timer.
- Use "+" (**2**) or "-" (**4**) sensor field to adjust the Kitchen Timer setting.

Stop Kitchen Timer

When the set Duration has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set Duration has elapsed:
- Touch and hold sensor (**6**) for 3 seconds or adjust duration using the "+" (**2**) or "-" (**4**) down to "00"
- Kitchen Timer function does not affect cooking zone operation.

Kitchen timer is reset when the timer function is activated.

OPERATION

Keeping food warm

Keep warm function allows for keeping food warm on a cooking zone. The selected cooking zone operates at a low heat setting. Cooking zone's heat setting is automatically adjusted so that food temperature is kept at a temperature of about 65°C. Thanks to this, ready to serve, warm food retains its taste and does not stick to the pot's bottom. This function can be also used to melt butter or chocolate.
For the keep food warm function to operate correctly, use a flat base pot or frying pan, so that base temperature is accurately measured by the temperature sensor fitted in the cooking zone.
The Keep Warm function can be activated for any cooking zone.
Due to a risk of the growth of microorganisms, it is not recommended to keep food warm for a long time, so the Keep Warm function is switched off after 2 hours.

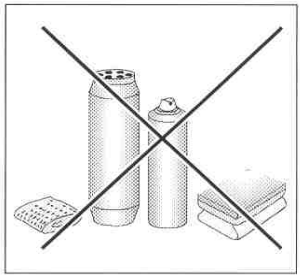
Keep warm setting is an additional heat setting available between **"0" and "1"** and is indicated on the display as "**ᒪ**".

Keep warm setting is activated in the same way as described in the section
Switch on the cooking zone
Keep warm setting is deactivated in the same way as described in the section
Switch off cooking zones

CLEANING AND MAINTENANCE

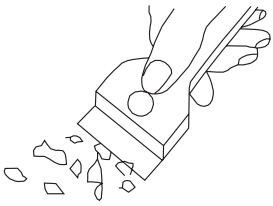
Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.

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 a 60 seconds (disconnect the fuse).

SPECIFICATION

Rated voltage	230/400V 2N~50 Hz	
Rated power:	7,35 kW	7,35 kW
Model:	**KMI***	**KMI***
	PG4VI515FTB4P3	**PG4VI515AFTB4P3**
- induction cooking zone :		
- induction cooking zone: Ø 160 mm	1200 W	1200 W
- induction cooking zone: Ø 210 mm	2000 W	2000 W
- Booster induction cooking zone: Ø 210 mm	2000/3000 W	2000/3000 W
- Booster induction cooking zone: Ø 160 mm	1200/1400 W	1200/1400 W
Dimensions	575 x 505 x 62;	768 x 505 x 62;
Weight	ca.10,5 kg;	ca.15 kg;

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.

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

Verklaring van de producent

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

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

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

INHOUDSOPGAVE

Basisinformatie.....35
Aanwijzingen voor veilig gebruik.....37
Beschrijving van het product.....42
Installatie.....45
Bediening.....52
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 uitgeschakeld of wanneer de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- De stekker van de aansluitkabel moet na de installatie van de plaat bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, tenzij dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of overeenkomstig de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- **Personen met implantaten die helpen bij de lichaamsfuncties (bv. pacemaker, insulinepompje 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 schraper 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.

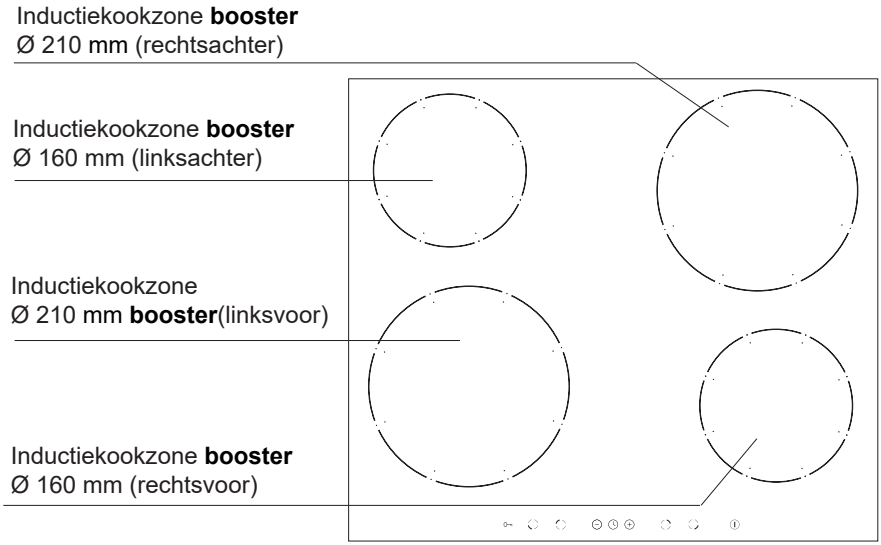
VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR

Dit product is in overeenstemming met de Europese richtlijn **2002/96/EG** en de Poolse wet op gebruikte elektrische en elektronische apparatuur, gemerkt met het symbool van een doorgekruiste verrijdbare afvalbak.

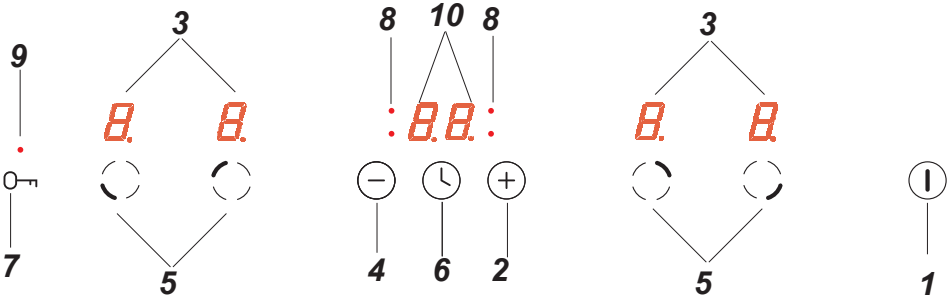
Dit merkteken informeert dat dit apparaat na afloop van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval verwijderd mag worden. De gebruiker is verplicht om het aan te bieden bij een inzamelpunt voor gebruikte elektrische en elektronische apparatuur. De inzamelende instanties, waaronder lokale inzamelpunten, winkels en gemeentelijke instanties vormen een geschikt systeem voor de inzameling van deze apparatuur. De juiste behandeling van gebruikte elektrische en elektronische apparatuur leidt tot het vermijden van consequenties die schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en de natuurlijke omgeving en die voortkomen uit de aanwezigheid van gevaarlijke bestanddelen en verkeerde opslag en verwerking van dergelijke apparatuur.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Beschrijving van kookplaat KMI* (PG4VI515FTB4P3)

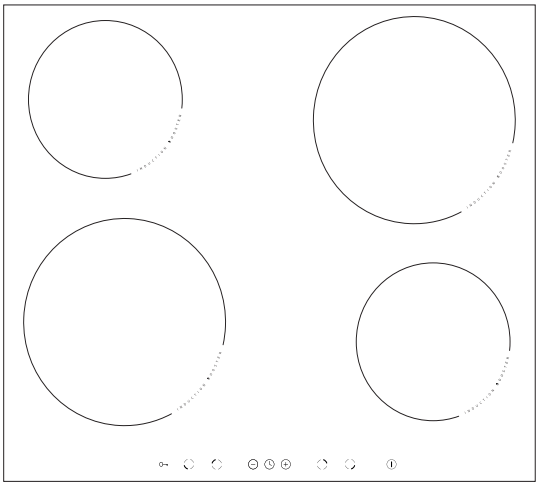


Bedieningspaneel



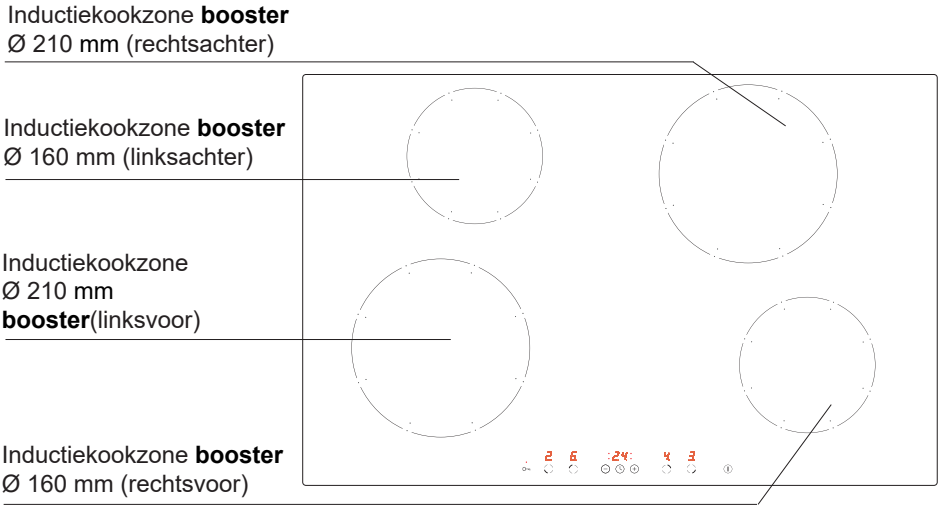
1. Tiptoets in-/uitschakelen van de kookplaat
2. Plus-tiptoets
3. Kookzone-indicatie
4. Min-tiptoets
5. Keuzetoetsen voor de kookzones
6. Tiptoets timer
7. Tiptoets sleutel
8. Signaaldiode klok
9. Signaaldiode tiptoets kinderslot
10. Aanduiding klok

Induction plate

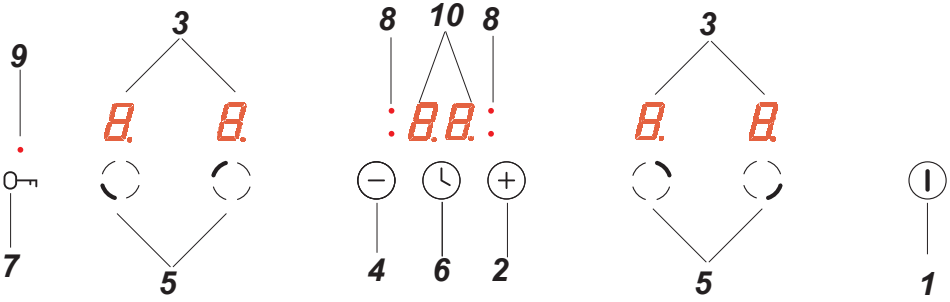


BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Beschrijving van kookplaat KMI* (PG4VI515AFTB4P3)



Bedieningspaneel



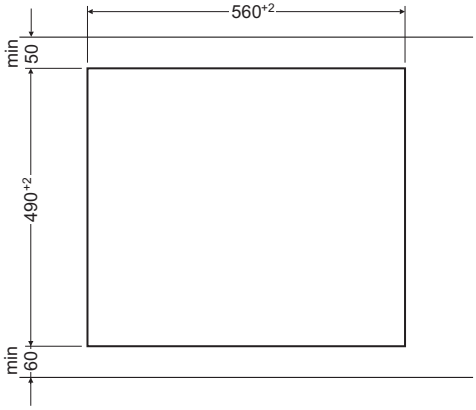
1. Tiptoets in-/uitschakelen van de kookplaat
2. Plus-tiptoets
3. Kookzone-indicatie
4. Min-tiptoets
5. Keuzetoetsen voor de kookzones
6. Tiptoets timer
7. Tiptoets sleutel
8. Signaaldiode klok
9. Signaaldiode tiptoets kinderslot
10. Aanduiding klok

INSTALLATIE

Voorbereiding van het werkblad voor inbouw van de kookplaat KMI* (PG4VI515FTB4P3)

- De dikte van het werkblad van het meubel dient 28 tot 40 mm te bedragen, de diepte van het werkblad minimaal 600 mm. Het werkblad moet vlak en waterpas zijn. Aan de kant van de muur moet het werkblad worden afgedicht en beveiligd tegen vocht en overlopen.
- Aan de voorkant moet de afstand tussen de rand van de opening en de rand van het werkblad minimaal 60 mm bedragen, aan de achterkant minimaal 50 mm.
- De afstand tussen de rand van de opening en de zijkant van het keukenkastje moet minimaal 55 mm bedragen.
- De bekleding van de inbouwmeubelen en de lijm waarmee deze is vastgelijmd moeten bestand zijn tegen temperaturen van 100°C. Als niet aan deze voorwaarde wordt voldaan kan het oppervlak vervormen of de bekleding loslaten.
- Bescherm de randen van de opening met materiaal dat bestand is tegen vocht.
- Maak de opening in het werkblad volgens de afmetingen uit afb. 1.
- Laat onder de kookplaat een ruimte vrij van minimaal 25 mm om te zorgen voor goede luchtcirculatie. Daarmee voorkomt u oververhitting van de oppervlakte rondom de kookplaat, afb. 2.

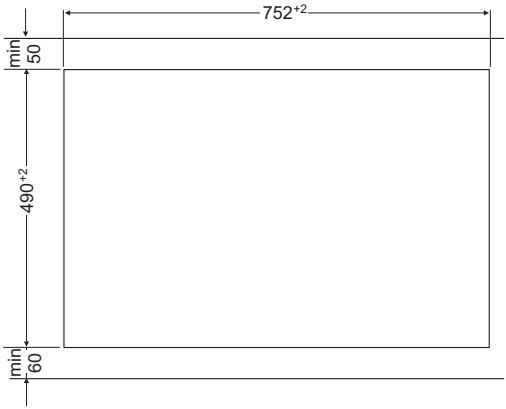
1



Voorbereiding van het werkblad voor inbouw van de kookplaat KMI* (PG4VI515AFTB4P3)

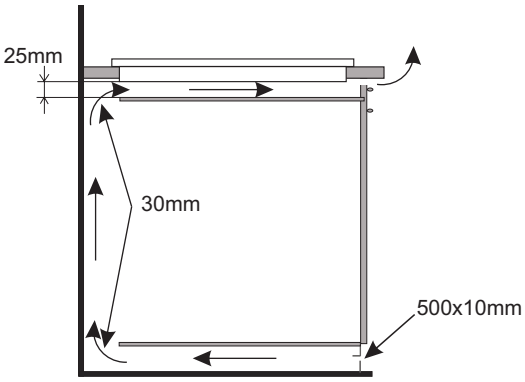
- De dikte van het werkblad van het meubel dient 28 tot 40 mm te bedragen, de diepte van het werkblad minimaal 600 mm. Het werkblad moet vlak en waterpas zijn. Aan de kant van de muur moet het werkblad worden afgedicht en beveiligd tegen vocht en overlopen.
- Aan de voorkant moet de afstand tussen de rand van de opening en de rand van het werkblad minimaal 60 mm bedragen, aan de achterkant minimaal 50 mm.
- De afstand tussen de rand van de opening en de zijkant van het keukenkastje moet minimaal 55 mm bedragen.
- De bekleding van de inbouwmeubelen en de lijm waarmee deze is vastgelijmd moeten bestand zijn tegen temperaturen van 100°C. Als niet aan deze voorwaarde wordt voldaan kan het oppervlak vervormen of de bekleding loslaten.
- Bescherm de randen van de opening met materiaal dat bestand is tegen vocht.
- Maak de opening in het werkblad volgens de afmetingen uit afb. 1.
- Laat onder de kookplaat een ruimte vrij van minimaal 25 mm om te zorgen voor goede luchtcirculatie. Daarmee voorkomt u oververhitting van de oppervlakte rondom de kookplaat, afb. 2.

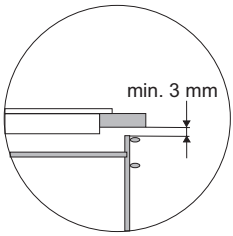
1



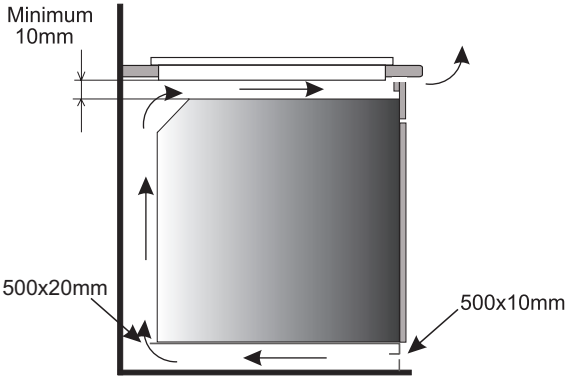
INSTALLATIE

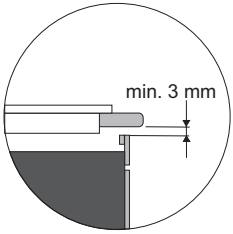
Afb. 2





Inbouw in het werkblad van een dragend kastje.





Inbouw in het werkblad boven een oven met ventilatie.

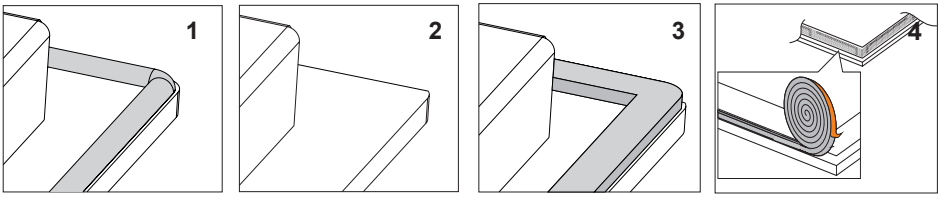
Belangrijk:
Hoewel alles in het werk is gesteld om bramen en scherpe randen in dit apparaat te voorkomen, moet er voorzichtig mee worden omgegaan. Wij raden u aan om bij de installatie gebruik te maken van beschermende handschoenen.

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

INSTALLATIE

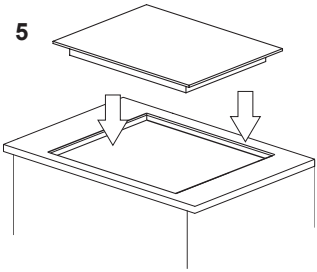
Aanbrengen van de pakking

Afhankelijk van het model is de pakking door de fabrikant aangebracht (fig. **1**)
Als de pakking niet door de fabrikant is aangebracht, ga dan als volgt te werk:
Voordat u het apparaat in de aanrechtopening installeert, dient u de meegeleverde pakking op de onderzijde van de plaat aan te brengen (fig. **2**).
Verwijder daartoe eerst de beschermfolie van de pakking en plak deze vervolgens zo dicht mogelijk tegen de rand van de plaat (fig. **3, 4**).



Installatie van het apparaat zonder pakking is niet toegestaan.

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

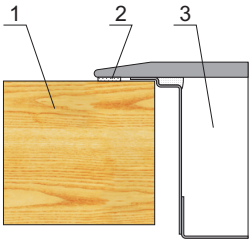


INSTALLATIE

Installatie van kookplaat KMI*

- Sluit de kookplaat aan met een elektrische kabel volgens het meegeleverde aansluitschema.
- maak het werkblad stofvrij, leg de kookplaat in de opening en druk hem stevig tegen het werkblad (Afb. 3).

Afb. 3



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

INSTALLATIE

Aansluiting van de kookplaat op het lichtnet

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

Aanwijzingen voor de installateur

De kookplaat is uitgerust met een aansluitblok dat verschillende aansluitmogelijkheden biedt, die geschikt zijn voor verschillende typen elektrische installaties.
Het aansluitblok maakt de volgende aansluitingen mogelijk:
- monofasig 230 V ~
- tweefasig 400 V 2N ~

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.

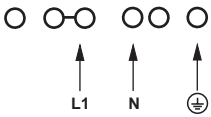
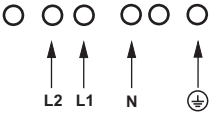
Neem kennis van de informatie op het typeplaatje en het schakelschema voordat u het apparaat op de elektrische installatie aansluit.
Een aansluiting die afwijkt van het meegeleverde schakelschema, kan beschadiging van de kookplaat veroorzaken.

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).

SCHEMA VAN MOGELIJKE VERBINDINGEN

Attentie! De verwarmingselementen werken bij een spanning van 230 V.

	Attentie! Bij iedere verbinding moet de aardleiding worden aangesloten op klem ⏚			Type / doorsnede kabel	Beveiligingszekering
1	Voor het 230 V lichtnet een monofasige aansluiting met nulleiding, de geleidingsbruggen verbinden de klemmen L1, L2, de nulleiding aan N, de aardleiding aan ⏚	1N~		HO5VV-FG 3X 4 mm²	min. 30 A
2*	Voor het 230/400 V lichtnet een tweefasige aansluiting met nulleiding, de nulleiding aan N, de aardleiding aan ⏚	2N~		HO5VV-FGL 4X2,5mm²	min. 16 A

L1=R, L2=S, L3=T; N= klem van de nulleiding; ⏚= klem van de aardleiding

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

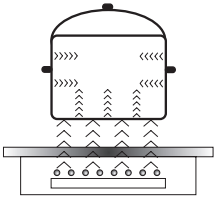
* De N-N-klemmen zijn intern met elkaar verbonden. Het is niet nodig om ze te overbruggen

BEDIENING

Voor het eerste gebruik van de kookplaat

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

Principes van de werking van een inductieveld



De elektrische generator voedt de spoel die in het apparaat is geplaatst.
Deze spoel genereert een magnetisch veld dat wordt doorgegeven aan het kookgerei.
Het magnetische veld veroorzaakt dat het kookgerei opwarmt.

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

De inductietechnologie heeft twee grote voordelen:

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

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

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

De geluiden die hoorbaar kunnen zijn bij juiste exploitatie worden veroorzaakt door de werking van de koelventilator, de afmetingen van het kookgerei en het materiaal waarvan het is gemaakt, de bereidingswijze van het gerecht en het toegepaste vermogen.
Deze geluiden zijn een normaal verschijnsel en betekenen niet dat de kookplaat defect is.

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- aan 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.

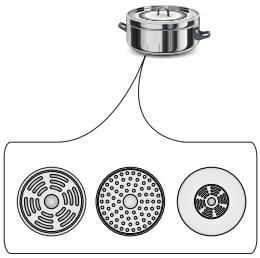
BEDIENING

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.

BEDIENING

Bedieningspaneel

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

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

Inschakelen van de kookplaat

Raak de tiptoets in-/uitschakelen (**1**) gedurende minimaal 1 seconde met de vinger aan. De kookplaat is actief als op alle indicatoren (**3**) het cijfer "**0**" oplicht.

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

Inschakelen van de kookzone

Schakel de gewenste kookzone (**5**) in, binnen 10 seconden na het aanzetten van de kookplaat met de tiptoets (**1**).

1. Na aanraking van de tiptoets van de gewenste kookzone (**5**) knippert op de bijbehorende indicator voor het vermogensniveau het verlichte cijfer "**0**".
2. U kunt nu het gewenste verwarmingsniveau instellen met de tiptoetsen "+" (2) of "-" (4).

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

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

Instellen van het vermogensniveau voor verwarming van de inductiekookzone

Zolang de verlichte "0" knippert op de kookzoneindicator (**3**) kunnen we het gewenste vermogensniveau voor verwarming instellen met behulp van de tiptoetsen "+" (**2**) en "-" (**4**).

BEDIENING

Uitschakelen van de kookzones.

- De kookzones moeten actief zijn. De indicator voor het vermogensniveau knippert.
- U schakelt de kookzone uit door de tiptoets in-/uitschakelen van de kookplaat aan te raken of door de tiptoets (**5**) gedurende 3 seconden aan te raken.

Uitschakelen van de hele kookplaat

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

Als de kookzone heet is verschijnt op de kookzoneindicator (**3**) de letter "H" - het symbool voor restwarmte.

Boosterfunctie "P"

De boosterfunctie is gebaseerd op het verhogen van het vermogen van de zone Ø 210 - van 2000W tot 3000W,
zone Ø 160 - van 1200W tot 1400W.
Om de boosterfunctie in te schakelen kiest u een kookzone en stelt u het vermogen in op "9", vervolgens raakt u de tiptoets "+" (**2**) aan, waardoor de letter "P" op de display verschijnt.
U schakelt de boosterfunctie uit door de tiptoets "-" (**4**) aan te raken bij een actieve inductiekookzone of nadat u de pan van de inductiekookzone heeft gehaald.

Voor de kookzones Ø 210 en Ø 160 is de werkingsduur van de boosterfunctie door het bedieningspaneel beperkt tot 10 minuten. Na de automatische uitschakeling van de boosterfunctie verwarmt de kookzone verder volgens het normale vermogen.
De boosterfunctie kan opnieuw worden ingeschakeld, onder voorwaarde dat de temperatuurvoelers in de elektronische systemen en de spoelen dit toelaten.
Als u de pan verwijdert van de kookzone als de boosterfunctie is ingeschakeld, dan blijft deze functie actief en wordt het aftellen van de tijd voortgezet.

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

BEDIENING

Regeling van de boosterfunctie

Afhankelijk van het model zijn de kookzones verticaal of kruisgewijs aan elkaar gepaard. Het totale vermogen is over deze paren verdeeld.
Pogingen om de boosterfuncties van beide kookzones tegelijkertijd in te schakelen zullen het maximaal beschikbare vermogen overschrijden. In dat geval zal het verwarmingsvermogen van de als eerste geactiveerde kookzone worden verlaagd naar het maximaal mogelijke niveau.

Kinderbeveiliging

Het kinderslot is bedoeld om de kookplaat te beschermen tegen onbedoelde inschakeling door kinderen. Inschakelen is alleen mogelijk als het kinderslot is uitgeschakeld.

De kinderslotfunctie is mogelijk bij zowel een ingeschakelde als een uitgeschakelde kookplaat.

In- en uitschakelen van de kinderslotfunctie

U schakelt de kinderslotfunctie in en uit met behulp van de tiptoets (**7**) door hem 5 seconden ingedrukt te houden. Het inschakelen van de kinderslotfunctie wordt gesignaleerd doordat de diode (**9**) gaat branden.

De kookplaat blijft geblokkeerd totdat het kinderslot wordt opgeheven, zelfs wanneer het bedieningspaneel wordt in- en uitgeschakeld. Het loskoppelen van de stroomvoorziening schakelt het kinderslot van de kookplaat uit.

Restwarmte-indicator

Na afloop van het koken blijft in het keramische glas warmte-energie achter die restwarmte wordt genoemd. Het tonen van de restwarmte vindt plaats in twee etappes. Na uitschakeling van de kookzone of van het hele apparaat, verschijnt op de display de letter "H", wanneer de temperatuur hoger is dan 60°C. De restwarmteindicator blijft branden zolang de temperatuur hoger is dan 60°C. Bij een temperatuurbereik van 45°C tot 60°C toont de display de letter "h". Deze letter staat voor een laag restwarmteniveau. Zodra de temperatuur daalt beneden 45°C dooft de restwarmteindicator.

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 wordt de restwarmteindicator "H" niet getoond. Ondanks dat kan de kookzone nog steeds heet zijn!

BEDIENING

Beperking van de werkingsduur

Om de feilloze werking van de kookplaat te vergroten, is hij uitgerust met een beperking van de werkingsduur voor elk van de kookzones. De maximale werkingsduur wordt vastgesteld op grond van het laatste gekozen vermogensniveau.
Als u het vermogensniveau gedurende langere tijd (zie tabel) niet verandert, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld en de restwarmteindicator ingeschakeld. U kunt echter op ieder moment de respectievelijke kookzones inschakelen en bedienen, volgens de gebruiksaanwijzing.

Trede vermogensniveau	Maximale kooktijd in uren
⊔	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Automatisch bijwarmen

- Activeer de gewenste kookzone met tiptoets (**5**)
- Stel vervolgens met de tiptoetsen „+" (**2**) en „-" (**4**) het vermogensniveau in binnen het bereik van 1-8, en druk opnieuw op tiptoets (**5**)
- Op de display worden afwisselend het cijfer van het ingestelde vermogensniveau en de letter A getoond.

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

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

Trede vermogensniveau	Tijdsduur automatisch bijwarmen met extra vermogen (in minuten)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

BEDIENING

Timer

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

Aanzetten van de timer

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

- Met tiptoets (5) kiezen we de gewenste kookzone. Het cijfer "0" gaat knipperen.
- Stel met de hulp van de tiptoetsen "+" (**2**) en "-" (**4**) het gewenste vermogensniveau in binnen het bereik van 1 - 9.
- Activeer vervolgens binnen 10 seconden de timer door de tiptoets (**6**) aan te raken.
- Stel met de hulp van tiptoetsen „+" (**2**) of „-" (**4**) de gewenste kooktijd in (01 tot 99 minuten).
- Bij de display van de timer brandt de diode (**8**) die overeenkomt met de kookzone.

Alle kookzones kunnen tegelijkertijd werken met ingeprogrammeerde tijd met behulp van de timer.

Wanneer er meer dan één tijd is ingesteld op de display van de timer, dan wordt de kortste ingestelde tijd getoond. Dit wordt extra aangeduid met een knipperende diode (8).

Wijziging van de ingestelde kooktijd

Op ieder moment van het kookproces kunt u de ingevoerde kooktijd wijzigen.

- Met tiptoets (**5**) kiezen we de gewenste kookzone. Het cijfer van het vermogensniveau gaat knipperen.
- Activeer vervolgens binnen 10 seconden de timer door de tiptoets (**6**) aan te raken.
- Met hulp van de tiptoetsen „+" (**2**) of „-" (**4**) stelt u een nieuwe tijd in.

Controle van de verstreken kooktijd

U kunt de overgebleven kooktijd op ieder moment controleren door de sensor van de timer (**6**) aan te raken. De actieve werkingstijd van de timer voor de betreffende kookzone wordt aangeduid door een knipperende diode (**8**).

BEDIENING

Uitzetten van de timer

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

Wanneer het noodzakelijk is om de timer eerder uit te schakelen:
- Dan activeert u met tiptoets (**5**) de kookzone. Het cijfer van het vermogensniveau gaat helderder branden.
- Houd vervolgens de tiptoets (**6**), 3 seconden ingedrukt of wijzig de tijd van de kookwekker met de tiptoetsen „+" (**2**) en „-" (**4**) in „00"

Timer als kookwekker

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

Aanzetten kookwekker

Wanneer de kookplaat is uitgeschakeld:
- Schakel de kookplaat in door de tiptoets in-/uitschakelen van de kookplaat (**1**) aan te raken.
- Activeer vervolgens met de tiptoets (**6**) de kookwekker.
- Stel met behulp van de tiptoetsen „+" (**2**) of„-" (**4**) de tijd van de kookwekker in.

Uitschakelen kookwekker

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

Wanneer het noodzakelijk is om de kookwekker eerder uit te schakelen
- Houd de tiptoets (**6**) 3 seconden ingedrukt of wijzig de tijd van de kookwekker met de tiptoetsen „+" (**2**) en „-" (**4**) in „00"
- Als de timer is ingesteld als kookwekker, dan werkt hij niet als timer voor de kooktijd.

De kookwekkerfunctie wordt gewist op het moment dat u de timerfunctie activeert.

BEDIENING

Warmhoudfunctie

De warmhoudfunctie houdt reeds bereide gerechten warm op de kookzone. De geselecteerde kookzone is ingeschakeld op een laag vermogensniveau. Het vermogen van de kookzone wordt zo gestuurd door de warmhoudfunctie, dat de temperatuur van het gerecht bij benadering 65°C bedraagt. Hierdoor verandert een warm gerecht, dat klaar is om gegeten te worden, niet van smaak en blijft niet plakken aan de bodem van de pan. U kunt deze functie ook gebruiken voor het smelten van boter, chocolade etc.
Voorwaarde voor juiste toepassing van deze functie is het gebruik van een geschikte pan met een vlakke bodem, zodat de temperatuur van de pan exact gemeten kan worden door de voeler die zich in de kookzone bevindt.
U kunt de warmhoudfunctie op iedere kookzone gebruiken.
Uit microbiologische overwegingen bevelen wij aan om de geruchten niet te lang warm te houden. Het bedieningspaneel schakelt deze functie dan ook na 2 uur uit.

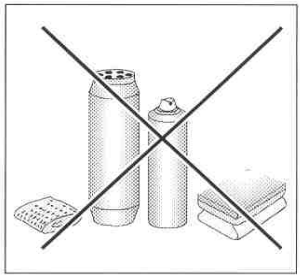
De warmhoudfunctie bevindt zich als extra vermogensniveau tussen de posities „**0 1**" en verschijnt op de display als het symbool „ ".

U schakelt de warmhoudfunctie in op dezelfde wijze als beschreven in het punt "**Inschakelen van de kookzone**"
U schakelt de warmhoudfunctie uit op dezelfde wijze als beschreven in het punt "**Uitschakelen van de kookzones**".

REINIGING EN ONDERHOUD

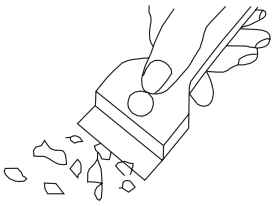
Het regelmatig reinigen en onderhouden van de kookplaat heeft grote invloed op de levensduur en storingsvrije werking van het apparaat.

⚠ 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) verwijdert u met azijn of speciale reinigingsmiddelen.
- Schakel de kookzone niet uit als u suiker, suikerhoudende gerechten, plastic of aluminiumfolie wilt verwijderen! Verwijder kookresten (als ze nog heet zijn) meteen van de hete kookzone met een scherpe schraper. U kunt de kookzone uitschakelen zodra u de verontreiniging heeft verwijderd. Na afkoeling kunt u met behulp van speciale reinigingsmiddelen de kookplaat verder schoonmaken.

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

REINIGING EN ONDERHOUD

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

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

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

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

Periodieke onderhoudsbeurten

Naast de normale schoonmaakwerkzaamheden moet u:

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

Attentie!

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

HANDELWIJZE BIJ STORINGEN

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

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

HANDELWIJZE BIJ STORINGEN

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
6. Restwarmteweergave licht niet op, terwijl de kookzones nog heet zijn.	- onderbreking van de stroomtoevoer, verbinding van het apparaat met het lichtnet onderbroken	- restwarmteindicator gaat pas weer werken nadat het bedieningspaneel opnieuw is in- en uitgeschakeld.
7. Keramische plaat is gebarsten.	Gevaar! Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice.	
8.Als het gebrek of de storing niet nog steeds niet is opgeheven.	Stroomvoorziening van de kookplaat onmiddellijk onderbreken (zekering!). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice. Belangrijk! U bent verantwoordelijk voor de goede staat van het apparaat en het juiste gebruik ervan in de huishouding. Als u op basis van onjuist gebruik van het apparaat contact opneemt met de klantenservice, dan zijn ook binnen de garantieperiode de kosten van zo´n bezoek voor u. Voor schade die is ontstaan door het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing, kunnen wij helaas niet aansprakelijk gesteld worden.	
9. De inductiekookplaat maakt een schurend geluid.	Dat is een normaal verschijnsel. De koelventilator van de elektronische onderdelen werkt.	
10. De inductiekookplaat maakt een fluitend geluid.	Dat is een normaal verschijnsel. Conform de werkfrequentie van de spoelen tijdens het gebruiken van een aantal kookzones, maakt de kookplaat bij maximaal vermogen en een licht fluitend geluid.	
11. De plaat werkt niet, u kunt de kookzones niet inschakelen en ze functioneren niet.	- elektronische storing	- reset de kookplaat, koppel de kookplaat 60 seconden los van de stroomvoorziening (verwijder de zekering van de installatie).

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230/400V 2N~50 Hz	
Nominaal vermogen van de kookplaat:	7,35 kW	7,35 kW
Model:	**KMI***	**KMI***
	PG4VI515FTB4P3	**PG4VI515AFTB4P3**
- inductiekookzone:		
- inductiekookzone: Ø 160 mm	1200 W	1200 W
- inductiekookzone: Ø 210 mm	2000 W	2000 W
- inductiekookzone booster: Ø 210 mm	2000/3000 W	2000/3000 W
- inductiekookzone booster: Ø 160 mm	1200/1400 W	1200/1400 W
Afmetingen	575 x 505 x 62;	768 x 505 x 62;
Gewicht	ca.10,5 kg;	ca.15 kg;

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