

**exquisit** ■

domestic and professional appliances

# **Gebruiksaanwijzing**

**Inbouw inductie kookplaat  
met afzuigstelsysteem**

**EKI8092-21**

## VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN GEBRUIK & INSTALLATIE INDUCTIEKOOKPLAAT MET AFZUIGING

- Dank u voor de aankoop van deze kookplaat met afzuiging. Lees de handleiding aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar de handleiding op een geschikte plaats.
- De installatie dient te worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien of een deskundig persoon. Voordat u de kookplaat met afzuiging gebruikt, moet u controleren of de spanning (V) en de frequentie (Hz) die op de kookplaat met afzuiging zijn aangegeven, precies hetzelfde zijn als de spanning en de frequentie in uw huis.
- De fabrikant en de importeur en/of leverancier zijn niet verantwoordelijk voor schade die wordt veroorzaakt door een incorrecte installatie en het - gebruik van de apparatuur.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen de kookplaat met afzuiging niet gebruiken.
- Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik; Het is alleen bedoeld voor gebruik in huishoudelijke - en hieraan vergelijkbare omstandigheden. De kookplaat met afzuiging en het filter moeten regelmatig worden gereinigd om de goede werking te behouden.
- Voordat u gaat reinigen, de stroom uitschakelen bij de hoofdschakelaar!
- Reinig de kookplaat met afzuiging volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing en zorg dat er geen open vuur/vlammen bij de kookplaat met afzuiging in de buurt kunnen komen i.v.m. brandgevaar.
- Als het apparaat niet normaal functioneert, neem dan contact op met de importeur of de Servicedienst.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder, en door personen met een beperkte fysieke, zintuiglijke en mentaal vermogen en/of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij zijn geïnstrueerd over het gebruik van het hulpmiddel door een hiervoor verantwoordelijk persoon die de bijbehorende (veiligheids)risico's begrijpt.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, de importeur, de Servicedienst of vergelijkbaar deskundig persoon worden vervangen om risico's/gevaar te voorkomen.
- Wanneer de kookplaat met afzuiging tegelijkertijd met gas- of andere brandstof gevoede apparaten wordt gebruikt, moet de ruimte voldoende worden geventileerd.
- Niet flamberen onder de kookplaat met afzuiging. Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden bij gebruik in combinatie met kooktoestellen.

### **Belangrijke opmerkingen over de installatie**

- De lucht mag niet worden afgevoerd naar een schoorsteen die wordt gebruikt voor de afvoer van rookgassen van apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden (niet van toepassing op apparaten die alleen de lucht terug in de ruimte afvoeren).
- De voorschriften met betrekking tot het afvoeren van lucht dienen strikt te worden nageleefd.

### **Belangrijke opmerkingen over de afzuig methode:**

#### **Waarschuwing:**



Er is een vergiftigingsrisico door mogelijk teruggevoerde uitlaatgassen. Gebruik het apparaat nooit tegelijkertijd in de afzuigmodus met een apparaat met een open afvoerkanaal wanneer er geen voldoende luchtcirculatie kan worden gegarandeerd.

- Verbrandingsinstallaties met een open afvoerkanaal (bijvoorbeeld gas-, olie-, hout- of kolengestookte kachels, warmwatertoestellen zonder reservoir, boilers) trekken verbrandingslucht uit de ruimte en voeren deze via een uitlaatpijp of schoorsteenkanaal naar buiten. In de afzuigmodus wordt de lucht uit de keuken en de aangrenzende ruimtes afgezogen - zonder voldoende luchttoevoer ontstaat er dan een vacuüm. Giftige gassen uit het schoorsteenkanaal of het afzuigkanaal kunnen dan zo weer in de woonruimtes worden terug gezogen.
- Zorg ervoor dat er altijd voldoende toevoer van verse lucht is en dat er voldoende luchtcirculatie mogelijk is
- Alleen een luchttoevoer-/afzuig unit garandeert niet dat er wordt voldaan aan de gestelde limietwaarden.
- Een veilige werking is alleen mogelijk wanneer de onderdruk in de ruimte waar het apparaat zich bevindt niet hoger is dan 4 Pa (0,04 mbar). Dit kan worden bereikt wanneer de voor de verbranding benodigde lucht door niet-afsluitbare openingen kan stromen, bijvoorbeeld in deuren, ramen, in combinatie met een luchttoevoer-/afzuig unit of door andere technische maatregelen. Raadpleeg in ieder geval een gekwalificeerde schoorsteenveger die de gehele ventilatie van uw huis kan beoordelen en passende maatregelen voor een toereikende ventilatie kan voorstellen.
- Wanneer de kap uitsluitend in de recirculatiemodus wordt gebruikt, is een onbeperkte werking mogelijk.



#### **WAARSCHUWING:**

Brandgevaar door rondvliegende vonken. Installeer alleen apparatuur boven een open haard voor vaste brandstoffen (bijvoorbeeld hout of kolen), als er een gesloten, niet-afneembare afscherming/afdekking beschikbaar is.

## VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES INDUCTIEKOOKPLAAT

### Gevaar voor elektrische schokken

- Haal het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat u werkzaamheden of onderhoud aan het apparaat uitvoert.
- Aansluiten op een goed geaard elektriciteitsnetwerk is essentieel en verplicht.
- Aanpassingen aan bedrading in het elektriciteitsnet voor huishoudelijk gebruik mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of zelfs dodelijke afloop.



#### LET OP!

Risico op letsel! De paneelranden zijn scherp. Als u niet voorzichtig te werk gaat, kan dit leiden tot letsel of snijwonden.

### Algemene richtlijnen

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Plaats nooit brandbare materialen of -producten op dit apparaat.
- Gelieve deze informatie ter beschikking te stellen aan de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het apparaat, aangezien dit uw installatiekosten kan verlagen.
- Om gevaar te voorkomen, moet dit apparaat volgens de richtlijnen in deze installatiehandleiding worden geïnstalleerd.
- Dit apparaat mag alleen door een gekwalificeerd persoon op de voorgeschreven wijze worden geïnstalleerd en geaard.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op het stroomcircuit met een wandschakelaar/stroomonderbreker voor volledige ontkoppeling van de stroomtoevoer.
- Is het apparaat niet correct wordt geïnstalleerd, kunnen eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder, en door personen met een beperkte fysieke, zintuiglijke en mentaal vermogen en/of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij zijn geïnstrueerd over het gebruik van het hulpmiddel door een hiervoor verantwoordelijk persoon die de bijbehorende (veiligheids)risico's begrijpt.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Wanneer de stroomkabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, de importeur of diens Servicedienst of vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- Voor kookplaten met een bovenplaat van glaskeramiek of soortgelijk materiaal, die onder spanning staande delen beschermen, geldt: Als het oppervlak is gebarsten, schakel het apparaat dan uit om risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het kookplaatoppervlak worden geplaatst, omdat ze heet kunnen worden. Gebruik nooit een stoomreiniger om de kookplaat te reinigen!
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe Timer of een aparte afstandsbediening.
- Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Een kortstondig kookproces dient continu onder toezicht te zijn.
- Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek vervolgens de vlam af met bijvoorbeeld een groot deksel of een blusdeken.



#### **WAARSCHUWING**

Brandgevaar! Bewaar geen andere voorwerpen op de kookoppervlakken, behalve pannen en kookpotten.

### **RICHTLIJNEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD**

#### **Gevaar voor elektrische schok**

- Kook niet op een kapotte- of gebarsten kookplaat. Wanneer het kookplaatoppervlak breekt of barst, schakelt u het toestel onmiddellijk uit, trekt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de Servicedienst of een gekwalificeerd technicus.
- Schakel de inductiekookplaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voor reiniging en onderhoudswerkzaamheden.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of dodelijke afloop.
- **Gezondheidsrisico's**  
Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.

- Echter, personen met een pacemaker of andere elektrische/elektronische implantaten (zoals insulinepompen) moeten eerst met hun arts of de leverancier van hun implantaat overleggen voordat ze dit apparaat gaan gebruiken, om er zo zeker van te zijn dat hun implantaten niet worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.
- Het niet naleven van dit advies kan een dodelijke afloop tot gevolg hebben.



#### LET OP

- Brandwondengevaar! Tijdens het gebruik worden de toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te kunnen veroorzaken. Laat uw lichaam(sdelen), kleding of voorwerpen, behalve geschikt kookgerei, niet in contact komen met het inductieglas, totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Houd kinderen weg van de kookplaat.
- De handvatten van de steelpannen kunnen (te) heet zijn om aan te raken. Controleer of de handvatten van de steelpannen niet over de andere kookzones heen geplaatst zijn.
- Houd de handvatten buiten het bereik van kinderen.
- Het niet naleven van dit advies kan broei- en/of brandwonden tot gevolg hebben.



#### WAARSCHUWING

Risico op letsel! Het vlijmscherpe mes van een kookplaatschraper komt bloot te liggen wanneer de afdekkap wordt teruggeschoven. Gebruik de schraper met groot beleid en voorzichtigheid en bewaar het altijd op een veilige plek en buiten het bereik van kinderen. Als u onbehoedzaam te werk gaat, kan dit leiden tot letsel of snijwonden.

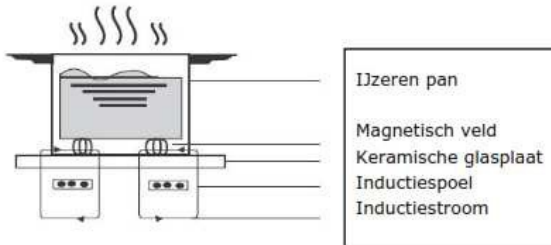
#### Algemene richtlijnen

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Door het koken ontstaan rook- en vetvlekken die kunnen ontbranden.
- Gebruik uw apparaat nooit als werk- of opslag oppervlak.
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei op het apparaat achter.
- Plaats geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten/sticks) of elektronische apparaten (bijv. laptop, tablets, computers, MP3-spelers) in de buurt van het apparaat liggen, omdat ze kunnen worden blootgesteld aan het elektromagnetische veld van het apparaat.
- Gebruik uw apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. met behulp van de tiptoetsen).

- Vertrouw niet blindelings op de pan-detectie functie om de kookzones uit te schakelen wanneer u de pannen eraf haalt.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen, erop zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig gewond raken.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht achter in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
- Kinderen of personen met een beperking die hun vermogen om het apparaat te gebruiken vermindert, moeten een verantwoordelijk en deskundig persoon bij zich hebben om hen te instrueren in het gebruik ervan. De begeleider moet er zeker van zijn dat zij het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor henzelf of hun omgeving te veroorzaken.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij dit specifiek wordt aangegeven in de handleiding. Al het andere onderhoud moet worden uitgevoerd door de Servicedienst of een gekwalificeerd technicus.
- Plaats geen zware voorwerpen op- en/of laat geen zware voorwerpen op uw kookplaat vallen.
- Ga niet op de kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met gekartelde randen of schuif pannen over het inductie glasoppervlak, omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken.
- Gebruik geen schuurmiddelen of andere agressieve schoonmaakmiddelen om uw kookplaat te reinigen, omdat deze krassen kunnen maken op het inductie glasoppervlak.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke- en vergelijkbare toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; bed & breakfast-achtige omgevingen.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens gebruik.
- Let op en voorkom het aanraken van de verwarmingselementen.
- Laat kinderen jonger dan 8 jaar niet in de buurt van het apparaat komen, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

## INFORMATIE OVER INDUCTIE KOKEN

Inductie koken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige kooktechnologie. Het werkt door elektromagnetische trillingen die warmte direct in de pan genereren, in plaats van indirect door het verwarmen van het glasoppervlak. Het glas wordt alleen maar warm omdat de pan het uiteindelijk opwarmt.





# AFMETINGEN APPARAAT

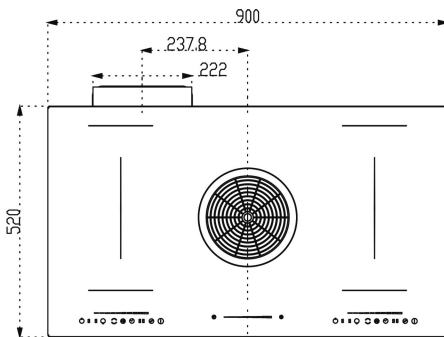


Fig. 3.1 Device dimensions top view

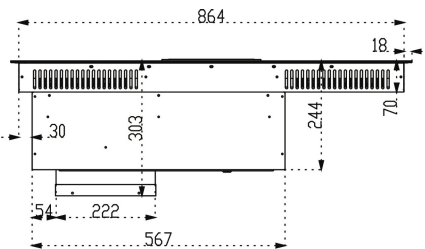
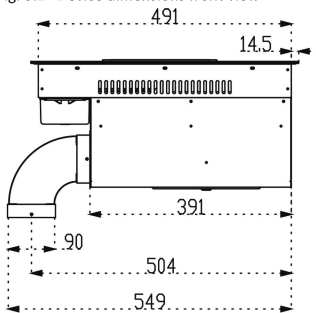


Fig. 3.2 Device dimensions front view



Afb. 3.3 Zijaanzicht

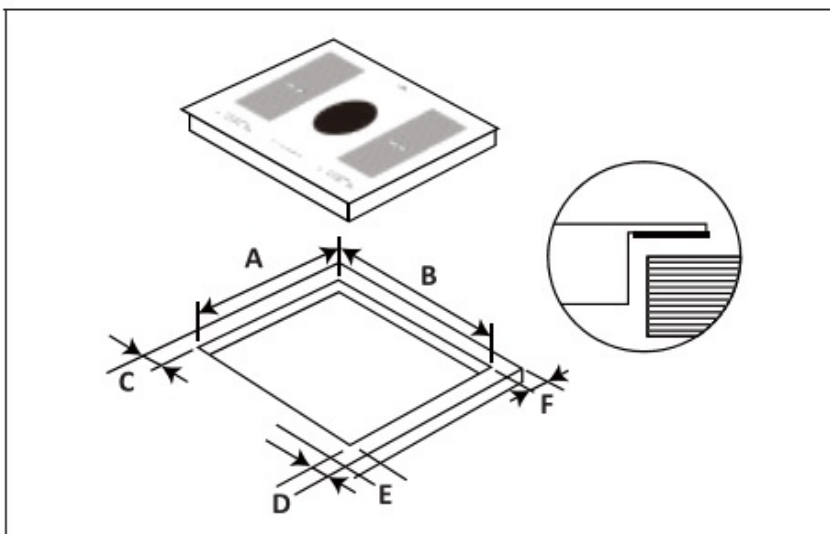
## INSTALLATIE

### Het bepalen van het werkbladmateriaal

Zaag de installatie opening uit volgens de aangegeven afmetingen op de tekening. Ten behoeve van installatie en gebruik dient er minimaal 5 cm ruimte rondom de opening te worden vrijgehouden. Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad ten minste 30 mm bedraagt. Kies een hittebestendig en **vochtbestendig** werkbladmateriaal (Hout en soortgelijk vezel- of vocht aantrekkend/absorberend materiaal mag niet als werkbladmateriaal worden gebruikt, tenzij het geïmpregneerd is) om elektrische schok en grote vervorming van het werkblad t.g.v. de warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. Zie afbeelding hieronder:

#### Opmerking:

Voor veiligheid dient de min. afstand tussen de zijkanten van de kookplaat en de nis in het werkblad minstens 5 mm bedragen.

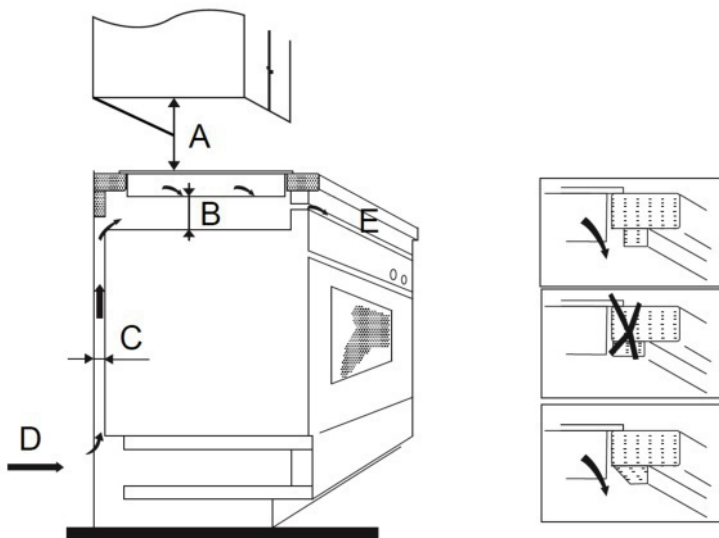


F (mm)	E (mm)	D (mm)	C (mm)	B (mm)	A (mm)
min. 50	min. 50	min. 50	min. 50	875	501

Zorg er onder alle omstandigheden voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchttoevoer en -afvoer niet geblokkeerd zijn. Controleer of de inductiekookplaat in goede staat verkeert.

**Opmerking:**

Voor veiligheid dient de min. afstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat 760mm te zijn.



**Opmerking:**

De in de tabel vermelde afmetingen zijn in mm aangegeven.

A	B	C	D	E
760	Min.50	Min.30	Luchtinlaat	Luchttuitlaat 10 mm

### **Voordat u de kookplaat installeert**

- Zorg ervoor dat:  
Het werkbladoppervlak vlak en waterpas is en er zijn geen structurele onderdelen aanwezig zijn, die in conflict zijn met de benodigde ruimte voor de kookplaat.
- Het werkblad is gemaakt van een hittebestendig en vochtbestendig materiaal.  
Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, de oven een ingebouwde koelventilator heeft.
- De installatie zal voldoen aan alle eisen wat betreft vrije ruimte en de van toepassing zijnde normen en voorschriften.
- Een geschikte wandschakelaar/stroomonderbreker voor volledige afsluiting van de hoofdvoeding is opgenomen in de vaste stroomnetwerk, zo gemonteerd en gepositioneerd om te voldoen aan alle wettelijk voorgeschreven elektriciteitsnormen en -voorschriften.
- De meerpolige stroomonderbreker dient een goedgekeurd type te zijn en met een minimale opening van 3 mm tussen alle contacten (of in alle actieve fases als de lokale elektriciteitsnormen en voorschriften deze variatie toestaat).
- De stroomonderbreker gemakkelijk toegankelijk is voor de gebruiker van de geïnstalleerde kookplaat.
- U bij twijfel over de installatie de plaatselijke bouwkundige instanties en verordeningen raadpleegt.
- U hittebestendig en gemakkelijk te reinigen afwerking (zoals keramische tegels) gebruikt voor de afwerking van de wandvlakken rondom de kookplaat.

### **Nadat u de kookplaat heeft geïnstalleerd**

- Zorg ervoor dat:
- De voedingskabel niet toegankelijk is via kastdeurtjes of lades.
- Er voldoende aanvoer van verse lucht is vanuit de omgeving rondom de kastruimte naar de onderzijde van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of kastruimte wordt geïnstalleerd, onder de onderzijde van de kookplaat een thermische beveiligingsplaat wordt geïnstalleerd.
- De wandschakelaar/stroomonderbreker gemakkelijk bereikbaar is voor de gebruiker.

## Waarschuwingen



### WAARSCHUWING

- De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Wij hebben professionals hiervoor bij onze Servicedienst. Voer de installatie nooit zelf uit.
- Installeer de kookplaat niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger, omdat de vochtigheid de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
- De inductiekookplaat moet zo worden geïnstalleerd zodat een betere warmtestraling kan worden gewaarborgd om de betrouwbaarheid ervan te vergroten.
- De muur en de door de kookplaat verwarmde zone boven het werkblad moeten hittebestendig zijn.
- Om schade te voorkomen moet de kit en het materiaal waar de rand van de kookplaat op het werkblad rust hittebestendig zijn.
- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat te reinigen.

## De kookplaat aansluiten op de hoofdstroomvoorziening



### WAARSCHUWING

Risico op letsel! Deze kookplaat dient te worden aangesloten op het elektriciteitsnet uitsluitend door een daartoe gekwalificeerd technicus.

- Controleer voordat u de kookplaat op het elektriciteitsnet aansluit dat:
  1. de aanwezige stroomvoorziening geschikt is voor de stroom die de kookplaat nodig heeft.
  2. het aanwezige voltage overeenkomt met de voltage die op het typeplaatje staat.
  3. de stroomtoevoerkabel de belasting aankan die op het typeplaatje staat aangegeven.

Gebruik bij het aansluiten van de kookplaat geen adapters, verloopstukken of verlengsnoeren, omdat deze kunnen leiden tot oververhitting en brand kunnen veroorzaken. De stroomkabel mag geen van de onderdelen die heet worden aanraken en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur ervan nooit hoger dan 75°C kan worden.

### Opmerking:

Laat een elektricien controleren of de aanwezige stroomvoorziening in uw huis geschikt is voor het aansluiten van deze kookplaat, zonder aanpassingen te maken. Als er aanpassingen aan uw stroomvoorziening gedaan moeten worden, laat dit dan altijd doen door een gekwalificeerde elektricien.

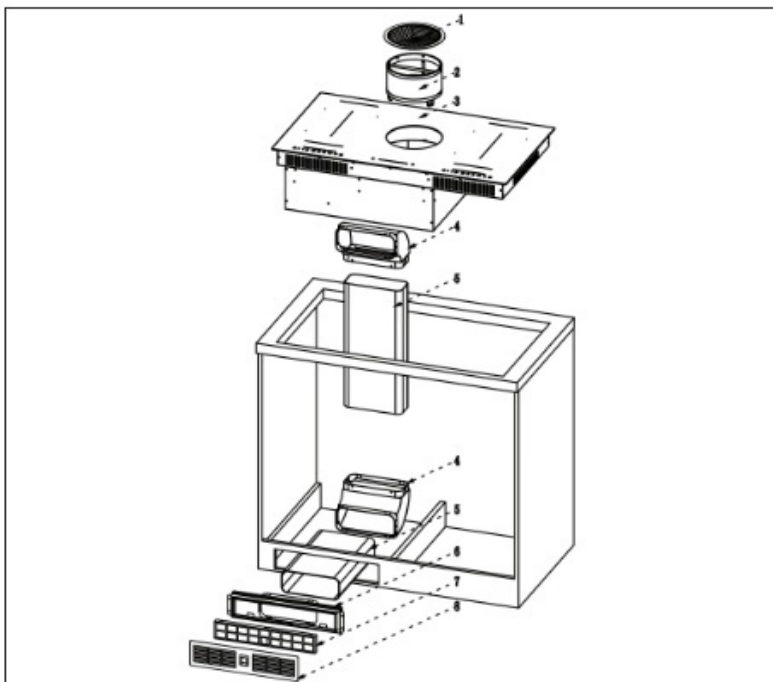
- Als de kabel beschadigd is en/of vervangen dient te worden, laat dit dan doen door een gekwalificeerde monteur die over het juiste gereedschap beschikt om ongelukken te voorkomen. Neem contact op met onze Servicedienst.

- Als u de kookplaat direct op het stroomnetwerk aansluit, dient een meerpolige zekeringsautomaat met een min. afstand van 3 mm tussen de contactpunten te worden geïnstalleerd.

De installateur dient ervoor te zorgen dat de juiste elektrische verbinding gemaakt is en dat deze voldoet aan de veiligheidsregelgeving. De kabel mag niet gebogen of samengeperst worden. De kabel dient regelmatig te worden gecontroleerd en mag alleen door een gekwalificeerd persoon worden vervangen.

## DE KOOKPLAAT INSTALLEREN

### Schema productonderdelen



1	Afdekplaat	6	Luchtafvoer
2	Alum. filters	7	Actief koolstoffilter
3	Inductie kookplaat	8	Actief koolstoffilter paneel
4	Adapter voor de kunststof pijp		
5	Kunststof pijp		

## Installatie

1. Controleer of alle onderdelen die in de verpakking dienen te worden meegeleverd, compleet aanwezig zijn.
2. Zaag een opening (w x d) 875\*501mm.
3. Volg onderstaande instructies op:

### ● Voorzorgsmaatregelen

- Het apparaat moet door gekwalificeerd personeel worden geïnstalleerd. Probeer het apparaat niet zelf te installeren.
- Installeer de kookplaat niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger, omdat de vochtigheid de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
- De inductiekookplaat moet zo worden geïnstalleerd zodat een **goede** warmtestraling kan worden gewaarborgd
- De muur en de door de kookplaat verwarmde zone boven het werkblad moeten hittebestendig zijn.
- Om schade te voorkomen moet de kit en het materiaal waar de rand van de kookplaat op het werkblad rust hittebestendig zijn.

## Aansluiten op het elektriciteitsnetwerk

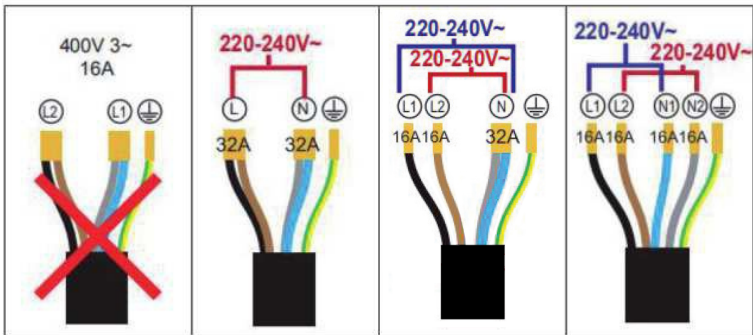
### Opmerking:

- Dit apparaat mag alleen door een gekwalificeerd persoon op het stroompunt worden aangesloten.
- Controleer voor u met installeren begint of:
  1. de aanwezige stroomvoorziening geschikt is voor de stroom die de kookplaat nodig heeft.
  2. het aanwezige voltage overeenkomt met de voltage die op het typeplaatje staat.
  3. de stroomtoevoerkabel de belasting aankan die op het typeplaatje staat aangegeven.
- Gebruik bij het aansluiten van de kookplaat geen adapters, verloopstukken of verlengsnoeren, omdat deze kunnen leiden tot oververhitting en brand kunnen veroorzaken.
- De stroomkabel mag niet nabij de onderdelen die heet worden liggen en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur ervan nooit hoger dan 75°C kan worden.

### Opmerking:

Laat een elektricien controleren of de aanwezige stroomvoorziening in uw huis geschikt is voor het aansluiten van deze kookplaat, zonder aanpassingen te maken. Als er aanpassingen aan uw stroomvoorziening gedaan moeten worden, laat dit dan altijd doen door een gekwalificeerde elektricien.

De stroomvoorziening moet voldoen aan de nationaal geldende normen.  
Het aansluitschema wordt hieronder weergegeven:

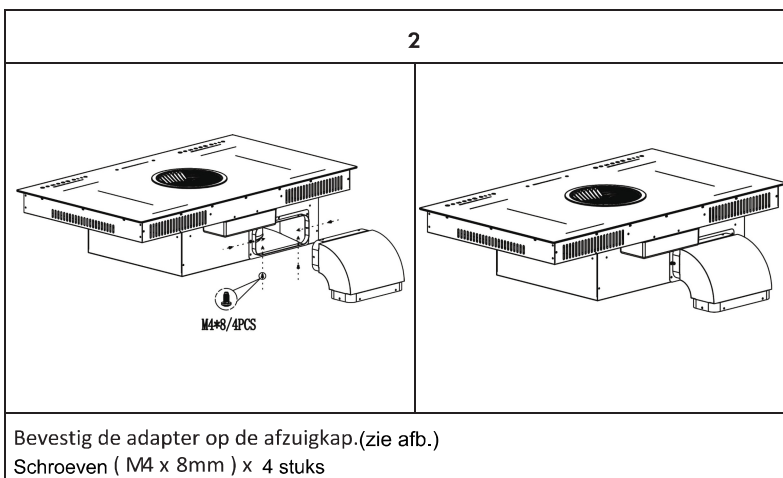
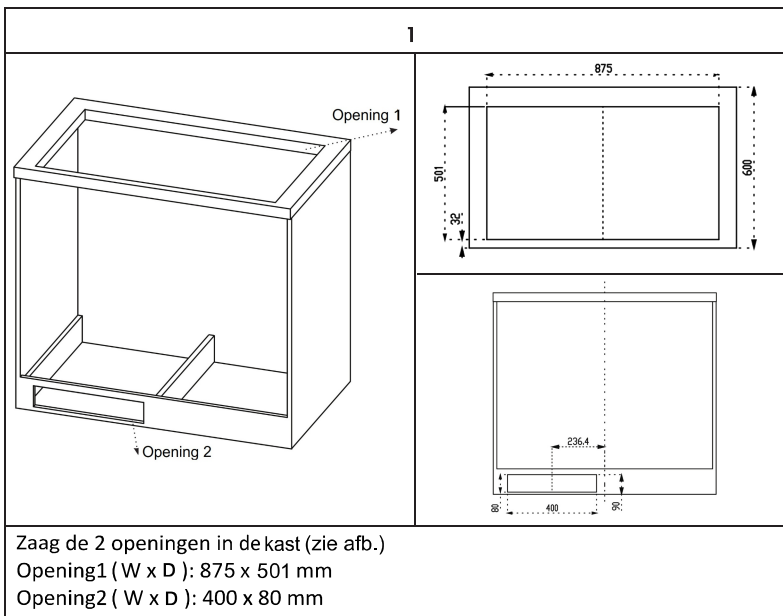


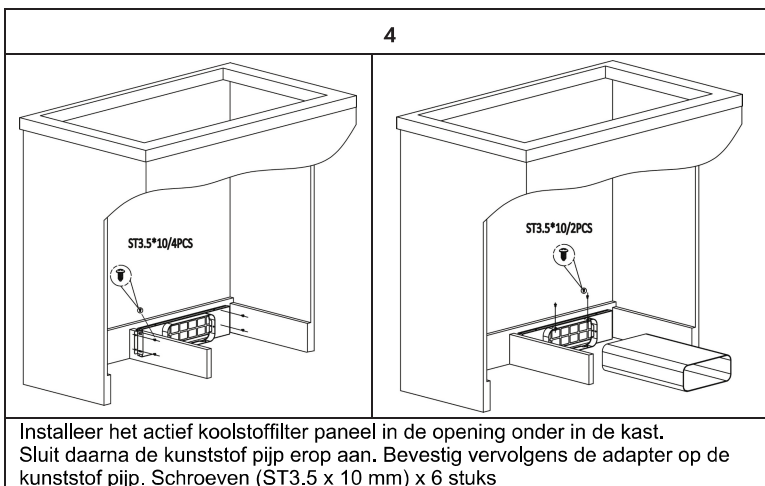
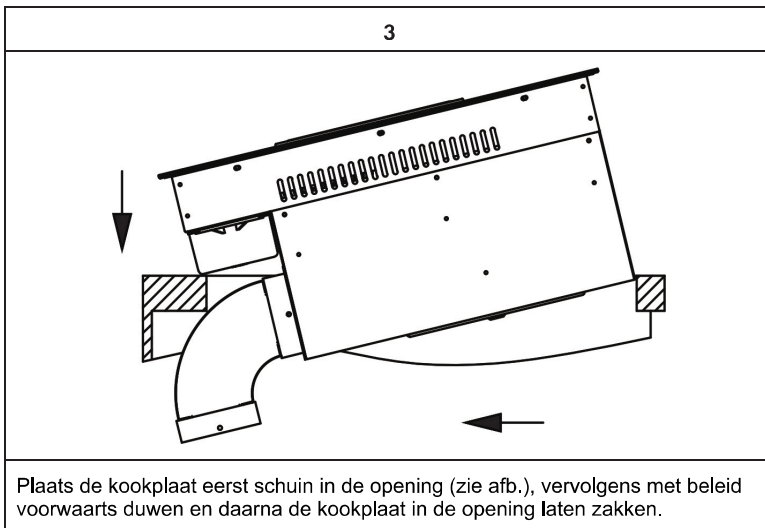
#### Veiligheidsrichtlijnen elektriciteit

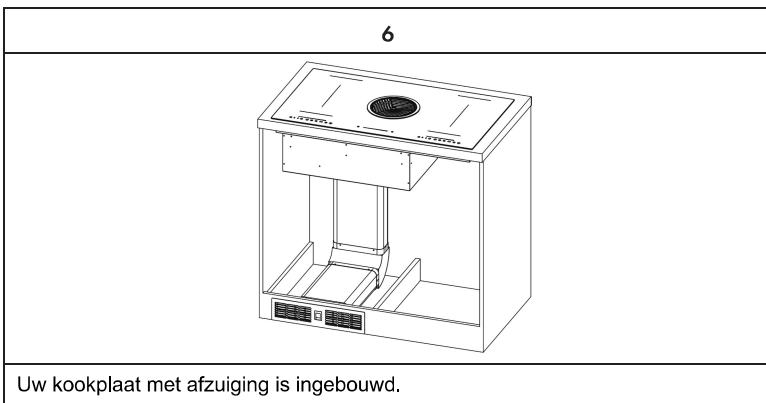
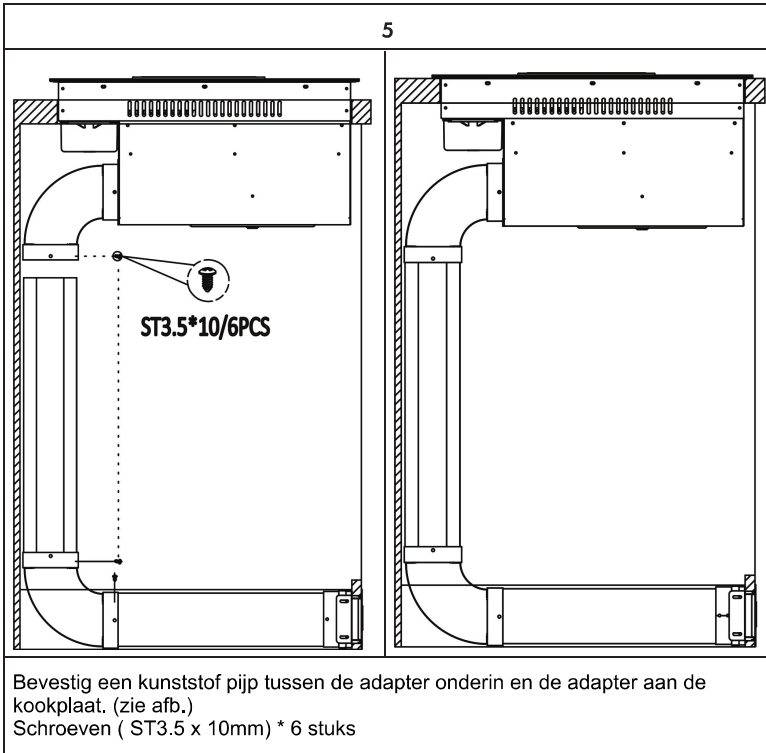
- Als de kabel beschadigd is en/of vervangen dient te worden, laat dit dan doen door een gekwalificeerde monteur die over het juiste gereedschap beschikt om ongelukken te voorkomen.
- Als u de kookplaat direct op het lichtnet aansluit dient een meerpolige zekeringsautomaat met een minimum afstand van 3 mm tussen de contactpunten te worden geïnstalleerd.
- De installateur dient ervoor te zorgen dat de juiste elektrische verbinding gemaakt is en dat deze voldoet aan de nationale regelgeving.
- De kabel mag niet verbogen of samengeperst worden.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen door een gekwalificeerd persoon worden vervangen.
- De geel/groene kabel moet worden aangesloten op de aardingskabel en de aansluitpunten van het apparaat.
- De fabrikant/importeur/leverancier is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door ontbrekende of onjuist aangebrachte aarding.
- Het stopcontact dat voor de apparatuur wordt gebruikt, moet te allen tijde gemakkelijk toegankelijk zijn.



## Stappenplan inbouw







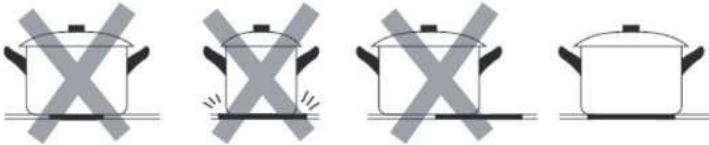
## JUISTE KOOKGEREI GEBRUIKEN

### Opmerking:

Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductie koken. Let op het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan. Til pannen altijd van de inductie kookplaat omhoog. Glijden/schuiven kan krassen op de glasplaat veroorzaken.



Kookgerei van de volgende materialen is niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk. Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen/niet vlakke bodem.

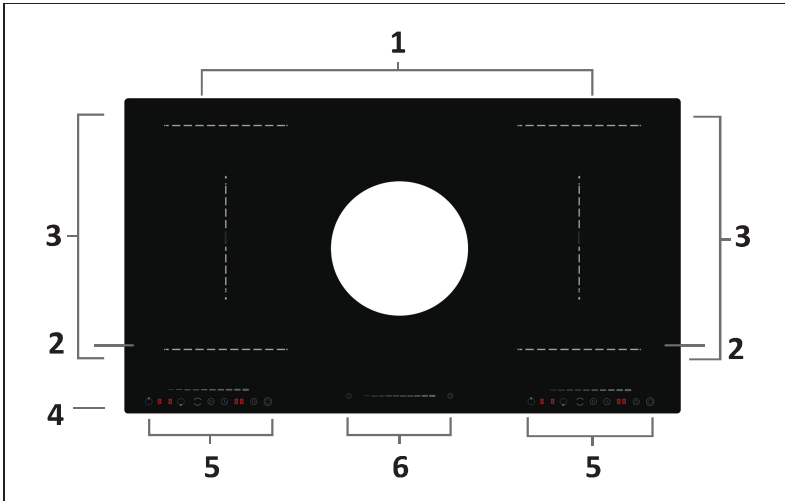


De bodem van uw pan dient glad te zijn, vlak op het glas te staan en dezelfde afmeting te hebben als de kookzone. Gebruik pannen die even groot zijn als de afbeelding van de geselecteerde zone. Met een pan die net iets breder is dan de geselecteerde zone haalt u een maximaal rendement uit de gebruikte energie. Een pan die iets kleiner is dan de gekozen kookzone is minder efficiënt dan kan worden verwacht. Zet uw pan altijd in het midden van de kookzone.



U kunt met een magneet controleren of uw kookgerei geschikt is voor inductie koken. Beweeg een magneet richting de bodem van de pan. Als een magneet wordt aangetrokken door de onderkant van uw pan is deze geschikt voor inductie koken.

## BOVENAANZICHT



1	Zone links-/rechts achter: 2000W, 180 mm
2	Zone links-/rechts voor: 1500W, 180 mm
3	Flex zone: 3000W, 200*370 mm
4	Glas
5	Bediening inductiekookplaat
6	Bediening Vermogen / Timer

### Opmerking:

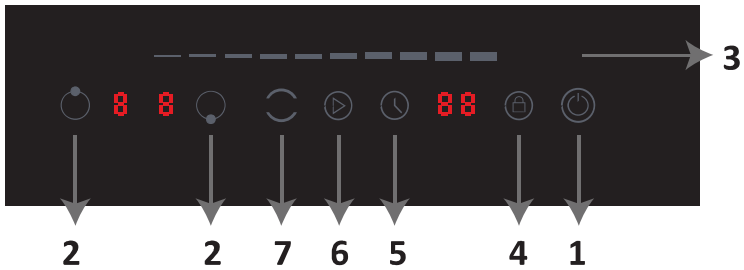
De kookzones passen zich automatisch aan de diameter van het kookgerei aan.

De bodem van het kookgerei moet echter wel een bepaalde diameter hebben. Om het beste rendement uit uw kookplaat te halen, plaatst u het kookgerei in het midden van de kookzone.

- **Minimale diameter en maximale diameter**
  - Zone 1: 140 mm(minimum) -180mm (maximum)
  - Zone 2: 140 mm(min.)- 180mm (max.)

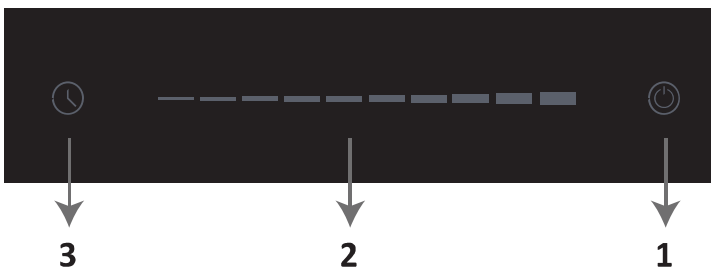
## BEDIENINGSPANELEN

### Bedieningspaneel (inductiekookplaat)



1	Aan/Uit	5	Timer
2	Selectie verwarmingszone	6	Stop & Go functie
3	Bediening Vermogen / Timer	7	Flex Zone
4	Kindervergrendeling		


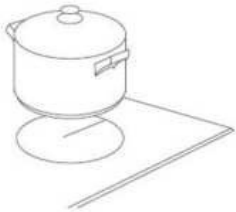

### Bedieningspaneel (afzuiging)





1	Aan/Uit	3	Timer
2	Bediening Vermogen / Timer		

## BEDIENEN

### In gebruik nemen

1	2	3
		
<p>Druk op de AAN/UIT toets gedurende 3 seconden. Nadat u de kookplaat heeft aangezet klinkt de zoemer één keer en verschijnt “ – “ bij alle keuzetoetsen van de kookzones, wat aangeeft dat de kookplaat nu stand-by is.</p>	<p>Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wenst te gebruiken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg dat de onderkant van de pan en de kookzone schoon en droog zijn.</li> </ul>	<p>Raak de keuzetoets aan van de gewenste kookzone en het indicatielampje naast de toets begint te knipperen.</p>

4	
	
<p>Kies het gewenste warmteniveau</p>	<p>Kies de gewenste kookzone.</p>

- Als er binnen een minuut geen warmteniveau wordt geselecteerd, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Begin in dit geval opnieuw bij stap 1.
- U kunt het warmteniveau op elk moment tijdens het kookproces aanpassen.  
Druk op de toetsen om het gewenste warmteniveau te verhogen of te verlagen.  
Wanneer “U” op het display knippert samen met het warmteniveau, betekent dit dat:
  - er staat geen kookgerei op de geselecteerde kookplaat of



- het kookgerei dat u gebruikt is niet geschikt voor inductie of,



het kookgerei is of te klein voor de kookzone of staat niet in het midden van de kookzone.

#### Opmerking:

Het verwarmen start pas wanneer er geschikt kookgerei op de kookzone is geplaatst. Als er geen geschikt kookgerei op de kookzone wordt geplaatst, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

#### Kookproces beëindigen

1	2
	
<p>Raak de toets van de kookzone aan die u wilt uitschakelen.</p>	<p>Schakel de bijbehorende kookzone uit door met uw vinger naar links over de bediening te schuiven tot op het display "0" verschijnt.</p>

3	4
	
<p>Schakel de gehele kookplaat uit door op de Aan/Uit-toets te drukken.</p>	<p>Wees extra voorzichtig wanneer het scherm "H" weergeeft, want de kookplaat zal dan nog steeds heet zijn. Wanneer de kookplaat is afgekoeld en zonder risico op brandwonden kan worden aangeraakt, gaat het display uit. U kunt dit ook gebruiken om energie te besparen, daar deze restwarmte helpt om pannen warm te houden.</p>



- **Kindervergrendeling activeren**
- U kunt de toetsen vergrendelen om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld (bijvoorbeeld door kinderen).
- Wanneer de kindervergrendeling is geactiveerd, zijn alle toetsen, behalve de Aan/Uit toets en de Stop & Go functie toets, uitgeschakeld.
- Kindervergrendeling activeren, druk op  "Lo" wordt weergegeven op het display.
- **Kindervergrendeling opheffen**
- Om de kindervergrendeling te annuleren, moet u ervoor zorgen dat het apparaat is ingeschakeld.
- Houd de toets met het sleutelsymbool ingedrukt.
- De kindervergrendeling is nu opgeheven en u kunt alle toetsen weer bedienen.

**Opmerking:**

Wanneer de kindervergrendeling is geactiveerd, zijn alle toetsen, behalve de Aan/Uit toets en de Stop & Go functie toets, uitgeschakeld. Dit betekent dat het apparaat in noodgevallen altijd kan worden uitgeschakeld. De kindervergrendeling moet echter voor het volgende gebruik worden uitgeschakeld.

**Oververhitting beveiliging**

Het apparaat heeft een interne oververhittingsbeveiliging. Zodra het apparaat oververhitting detecteert, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

**Kleine objecten detectie**


Als er kookgerei van ongeschikte grootte of kookgerei niet geschikt voor inductie koken (bijv. aluminium) wordt gebruikt of andere kleine voorwerpen (bijv. messen, vorken, sleutels) worden op het apparaat worden achtergelaten, dan schakelt het apparaat na een minuut automatisch over op de Stand-by stand. De ventilator van het apparaat blijft één minuut draaien.

**Automatisch uitschakelen**

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vooraf ingestelde tijd(h)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wanneer u de kookpannen eraf haalt, stopt de verwarming onmiddellijk en de kookzone schakelt zich na 1 min. automatisch uit.

## Pauze

Als u op de toets  drukt terwijl u de kookplaat gebruikt, kan deze worden gepauzeerd. Om het gebruik te hervatten, drukt u de toets opnieuw in


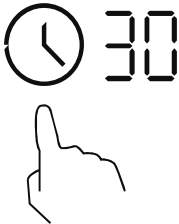
## Timer

De Timer kan als volgt worden gebruikt:

- De Timer kan zo worden ingesteld dat na afloop van de tijd slechts één kookzone wordt uitgeschakeld.
- Een tijdsperiode tussen "00" en "99" kan worden ingesteld.

Wanneer de Timer is ingesteld, start het aftellen. De resterende tijdsperiode tot de eindtijd wordt weergegeven en het Timer symbool knippert elke 5 min. Het apparaat piept 30 seconden en het Timer display geeft "-" aan wanneer de ingestelde timertijd is verstreken.

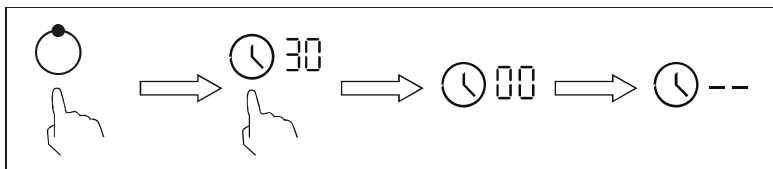
### Automatisch uitschakelen van een enkele kookzone

1	2
	
<p>Tijdens het kiezen van de kookzone, tipt u de kookzone aan waarvoor u de Timer wenst te activeren. (bijvoorbeeld 30 minuten).</p>	<p>Tip op het Timersymbool. Het display knippert op 2 plaatsen. Selecteer eerst "3" en tip dan weer op het Timersymbool. Het display knippert nu op 1 plaats. Selecteer nu de "0" en start de Timerfunctie. De Timer gaat knipperen en u ziet "30" op het display. U kunt de tijd aanpassen door met uw vinger over de Vermogen/Timer bediening te bewegen.</p>

- Als er twee cijfers knipperen in de Timerinstelling en u beweegt uw vinger van links naar rechts over de bediening, dan zal de tijd worden verlengd met 10 minuten. Als u uw vinger van rechts naar links over de bediening beweegt, wordt de tijd met 10 minuten verkort.

- Alseencijfer tijdens de Timerinstelling knippert en u schuift uw vinger over de bediening van links naar rechts, wordt de tijd met 1 minuut verlengd. Als u uw vinger over de bediening van rechts naar links schuift, wordt de tijd met 1 minuut verkort.

Wanneer de tijdstelling hoger is dan "99", start de Timer automatisch opnieuw bij "00". Als de tijdstelling "00" is, wordt de Timerinstelling geannuleerd. "--" wordt op het scherm weergegeven. Druk op de toets Timer om de Timer direct te annuleren.



3	4
<p>Wanneer de Timer is geactiveerd, begint het aftellen onmiddellijk. De rode stip naast het Power symbool licht op om aan te geven dat de bijbehorende kookzone is geselecteerd. <b>De resterende tijd wordt weergegeven en het Timer display knippert elke 5 sec.</b></p>	<p>Wanneer de Timer is gestart, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld en wordt "H" op het display weergegeven. Andere kookzones blijven werken als ze al eerder zijn ingeschakeld.</p>

### Meerdere kookzones automatisch uitschakelen

1. Als u de Timerinstelling op meer dan één kookzone toepast, wordt altijd de kortste tijdstelling op het display weergegeven (voorbeeld: kookzone 1 instelling: 3 minuten; instelling kookzone 2: 6 minuten; het Timer-display toont "3")

#### Opmerking:

De rode indicator naast het Power symbool licht op om aan te geven dat het Timer-display de tijdstelling van deze kookzone weergeeft.

1. Als u de Timerinstelling van de andere kookzones wilt weergeven, drukt u op de bijbehorende kookzone bij het kookzone selectiedeel. Het display toont dan de resterende tijd tot het aftellen voorbij is.



1. Wanneer de ingestelde Timer tijd van de kookzone voorbij is, gaat de bijbehorende kookzone automatisch uit en geeft het scherm "H" weer.

**Opmerking:**

Als u de tijd wilt wijzigen van een kookzone die automatisch wordt uitgeschakeld nadat u de Timer al hebt ingesteld, moet u opnieuw beginnen vanaf stap 1.

**KOOKRICHTLIJNEN**

**WAARSCHUWING**

Wees voorzichtig met bakken; olie en vet warmen snel op. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan vlam vatten en dit vormt een serieus risico op brandgevaar.

**Kooktips**

- Zet de temperatuurinstelling lager wanneer het voedsel begint te koken
- U kunt de kooktijd verminderen en energie besparen door een deksel te gebruiken en zo warmte vast te houden
- Gebruik zo min mogelijk water of vet om de kooktijd te verminderen
- Begin met koken op een hoge stand en breng het warmteniveau omlaag wanneer uw gerecht door en door verhit is.

**Sudderden, rijst koken**

- Sudderden gebeurt onder het kookpunt, rond 85°C, wanneer er slechts af en toe luchtballen aan het oppervlak komen. Sudderden is onmisbaar voor heerlijke soepen en malse stoofschotels, omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat eten overgaar wordt. Sauzen met ei en op bloembasis dient u ook onder het kookpunt te verwarmen.

- Rijst en ander eten dat kookt door water te absorberen heeft wellicht een iets hogere dan de allerlaagste stand nodig om er zeker van te zijn dat het gerecht binnen de voorgeschreven kooktijd goed gaar kookt.

### **Biefstuk bakken**

Zo kookt u heerlijk sappige malse biefstuk:

1. Laat het vlees 20 minuten voor het koken op kamertemperatuur komen.
2. Verhit een koekenpan met een goede zware bodem.
3. Smeer allebei de kanten van de biefstuk in met wat olie en doe een paar druppels olie in de pan. Leg de biefstuk in de hete pan.
4. Draai de biefstuk tijdens het koken slechts eenmaal om. De precieze kooktijd hangt af van de dikte van de biefstuk en hoe gaar u de biefstuk wilt hebben. Dit kan variëren tussen de 2 en 8 minuten per kant. Duw op de biefstuk om in te schatten hoe gaar deze is; hoe steviger de biefstuk aanvoelt, hoe beter goed doorbakken de biefstuk is.
5. Laat de biefstuk een paar minuten op een voorverwarmd bord liggen waardoor het kan rusten en zachter wordt voordat u de biefstuk opdient.

### **Roerbakken**

1. Kies een wok met een platte bodem of een grote koekenpan.
2. Zorg dat u alle ingrediënten en kookgerei klaar heeft liggen. Roerbakken moet snel gebeuren. Als u grotere hoeveelheden wilt roerbakken, doe dit dan in een aantal kleinere porties.
3. De pan kort voorverwarmen en twee eetlepels olie toevoegen.
4. Kook het eventuele vlees eerst en zet het aan de kant en hou het warm.
5. Roerbak de groente. Wanneer deze heet, maar nog wel knapperig is zet u de temperatuur omlaag. Doe het vlees terug in de pan en voeg uw saus toe.
6. Roer alle ingrediënten rustig door elkaar om alles goed door en door te verhitten.
7. Direct serveren.

#### **Opmerking:**

Wanneer een ongeschikte maat pan of een niet-magnetische pan (bijv. aluminium) of een ander klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) op de kookplaat is achtergebleven, gaat de kookplaat automatisch na 1 minuut op stand-by. De ventilator zal de inductiekookplaat nog 1 minuut koelen.

## WARMTE INSTELLINGEN

Warmteniveau	Geschikt voor
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• voorzichtig opwarmen van kleine hoeveelheden eten</li> <li>• chocolade of boter smelten; eten koken dat gemakkelijk aanbrandt</li> <li>• laag sudderen</li> <li>• langzaam (op)warmen</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• opwarmen</li> <li>• snel(ler) sudderen</li> <li>• rijst koken</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pannenkoeken</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bruinen, bakken en braden</li> <li>• pasta koken</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• roerbakken</li> <li>• aanbraden</li> <li>• soep aan de kook brengen</li> <li>• water aan de kook brengen</li> </ul>

## REINIGEN EN ONDERHOUD

### Opmerking:

Voordat u onderhouds- of reinigingswerkzaamheden uitvoert, moet u het apparaat van het elektriciteitsnet loskoppelen en ervoor zorgen dat het apparaat volledig afgekoeld is.

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Overgekookt eten, gesmolten vloeistoffen of heet overgekookt voedsel wat suikerhoudend is op de glasplaat	<p>Verwijder onmiddellijk met een vismes of een voor de inductie kookplaat geschikte schraper, maar wees voorzichtig met de hete kookzones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stroom uitzetten via de wandschakelaar.</li> <li>2. Houd de schraper onder een hoek van 30° en schraap de gemorste waar naar een koele plek van de kookplaat.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwijder vlekken van suikerhoudend, overgekookt voedsel zo snel mogelijk. Als u het op de glasplaat af laat koelen kan het een stuk lastiger zijn om te verwijderen en zelfs permanente schade aan de glasplaat opleveren.</li> </ul>

	<p>3. Verwijder het gemorste voedsel met een vaatdoekje of keukenrol.</p> <p>4. Volg stap 2 t/m 4 voor 'Alledaagse vettigheid' (zie hieronder).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gevaarlijk: na verwijdering van de beschermhoes is het mes van de schraper vlijmscherp. Wees hier erg voorzichtig mee en houd het uit de buurt van kinderen.</li> </ul>
Gemorst eten op de tiptoetsen	<p>1. Schakel de stroom van de kookplaat uit.</p> <p>2. Dep de gemorste waar op.</p> <p>3. Veeg het tiptoetsen deel af met een vochtige spons of doek.</p> <p>4. Goed afdrogen met keukenrol.</p> <p>5. Schakel de stroom naar de kookplaat weer aan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De kookplaat kan gaan piepen en vanzelf uitgaan en de tiptoetsen kunnen het niet goed doen of helemaal niet werken als er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat u het gedeelte met de tiptoetsen helemaal droog veegt voordat u de kookplaat weer aan zet.</li> </ul>
Alledaagse vettigheid op de glasplaat (vingerafdrukken, vlekken van gemorst eten of niet-suikerhoudende voedselresten op de glasplaat)	<p>1. Schakel de kookplaat uit.</p> <p>2. Gebruik een kookplaat reiniger terwijl de glasplaat nog warm is (maar niet heet!).</p> <p>3. Veeg na met schoon water en droog af met keukenrol of een theedoek.</p> <p>4. Schakel (eventueel) de kookplaat weer aan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wanneer de kookplaat uit is, is er geen 'heet oppervlak' indicator actief, maar de kookzone kan nog wel steeds heet zijn! Wees bijzonder voorzichtig hiermee.</li> <li>• Sommige schuursponsjes en schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen op de glasplaat veroorzaken. Lees de label van uw schuursponsjes en schoonmaakmiddel om te zien of ze geschikt zijn voor deze glasplaten.</li> <li>• Zorg dat er geen resten schoonmaakmiddel op de plaat achterblijven. Hierdoor kunnen vlekken op het glas ontstaan.</li> </ul>

## PROBLEMEN & OPLOSSINGEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Wat te doen
De kookplaat gaat niet aan.	Geen stroom.	Controleer of de kookplaat is aangesloten op een stroombron en of de kookplaat aan staat. Kijk of de stroom in uw huis of uw buurt misschien is uitgevallen. Als u alles heeft gecontroleerd en de kookplaat doet nog steeds niets, bel dan de Servicedienst of een gekwalificeerde monteur.
De tiptoetsen reageren niet.	De toetsen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de toetsen.
De tiptoetsen werken niet zo goed.	Er ligt een dun laagje water op de toetsen of u probeert de toetsen met het topje van uw vinger in plaats van de bal van uw vinger te bedienen.	Zorg dat het tiptoetsengedeelte helemaal droog (en schoon) is en gebruik de bal van uw vinger om de toetsen te bedienen.
Er zitten krassen op de glasplaat	Pannen met een scherpe/ruwe rand. Ongeschikte schuursponsjes of reinigingsmiddelen gebruikt.	Gebruik pannen met een platte en gladde bodem. Gebruik de aanbevolen reinigingsmaterialen en -middelen.
Sommige pannen maken kraak- of klikgeluiden.	Dit kan komen door de opbouw van uw kookgerei (verschillende lagen metaal vibreren op verschillende golflengten).	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een defect.
De inductiekookplaat maakt een laag bromgeluid in een hoge kookstand.	Dit wordt veroorzaakt door de inductie kooktechnologie.	Dit is normaal, maar het geluid zou minder moeten worden of helemaal verdwijnen als u de kookstand lager zet.



<p>Er komt een ventilatorgeluid uit de kookplaat.</p>	<p>De ingebouwde ventilator is aangeslagen om te zorgen dat de elektronica niet oververhit raakt. De ventilator kan eventueel nog een tijdje blijven werken nadat u de kookplaat heeft uitgezet.</p>	<p>Dit is normaal en u hoeft geen actie te ondernemen. Zet de kookplaat niet uit (met de wandschakelaar/stroomonderbreker) als de ventilator nog draait.</p>
<p>Pannens worden niet heet.</p>	<p>De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren, omdat de pan niet geschikt is voor inductie koken. De inductiekookplaat detecteert de pan niet omdat de pan te klein voor de kookzone is of omdat de pan niet goed gecentreerd op de kookzone staat.</p>	<p>Gebruik kookgerei welke geschikt is voor inductie koken. Zie handleiding.</p> <p>Centreer de pan en zorg dat de bodem van de pan (ongeveer) even groot is als de kookzone.</p>
<p>De kookplaat of een kookzone heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een pieptoon en er verschijnt een foutmelding (doorgaans één of twee afwisselend knipperende getallen in de timer display).</p>	<p>Technische fout.</p>	<p>Noteer de cijfers en letters van de foutmelding, zet de kookplaat uit via de wandschakelaar/stroomonderbreker en neem contact op met de Servicedienst of een gekwalificeerde elektricien.</p>

## VERWIJDERING APPARAAT



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese Richtlijnen 2012/19/EU voor Elektrisch en Elektronisch Afval (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste wijze wordt verwijderd helpt u mee om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid te voorkomen, welke anders mogelijk veroorzaakt had kunnen worden als het niet op de juiste manier zou worden verwijderd. Het symbool op dit product geeft aan dat het niet als gewoon huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht. Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Neem voor meer informatie over de recycling en afvalverwerking van dit product contact op met uw lokale afvalverwerking, uw gemeente, of de winkel waar u het heeft aangeschaft.

# Garantiebepalingen

---

1. Deze garantiebepalingen gelden uitsluitend voor de oorspronkelijke koper en voor huishoudelijk gebruik van het apparaat in de Benelux. Bij doorverkoop van gebruiker aan gebruiker vervalt de garantie.
2. De garantie geldt slechts indien, bij eventueel beroep op de garantiebepalingen, dit garantiebewijs wordt getoond, samen met de originele aankoopnota door de 1<sup>e</sup> koper.
3. Er is geen garantie van toepassing op gebreken, veroorzaakt door beschadigingen, ruwe of onoordeelkundige behandeling, nalatigheid van de gebruiker, het gebruik van het apparaat op een onjuiste spanning of gebruik voor een ander doel dan het doel waarvoor het geleverd werd. Er kan ook geen beroep op de garantie worden gedaan wanneer het typeplaatje met serienummer is veranderd of verwijderd en wanneer er door ondeskundigen aan het apparaat is gewerkt.
4. Buiten garantie vallen: glas(keramiek), lampen, kunststof/metalen onderdelen en/of - accessoires (bijv. filters, roosters, pandragers etc.), draadmanden en/of separatie schotten, lak- en/of emaille beschadigingen.
5. De garantie vangt aan op de aankoopdatum vermeld op de originele aankoopnota en houdt in:  
Twee jaar garantie op het gehele apparaat en de elektrische onderdelen zoals thermostaat, thermische beveiliging, relais, ventilator, transformator, schakelaar enz. met uitzondering van de onder 4 genoemde zaken.
6. De garantie omvat uitsluitend het vervangen van defecte- of beschadigde onderdelen en bijbehorende arbeidskosten voor zover wij ons volgens deze garantiebepalingen verantwoordelijk hebben gesteld.
7. Transport- en/of verpakingskosten, alsmede het transportrisico (voor apparaten die alleen in onze eigen werkplaats gerepareerd kunnen worden) worden niet door de garantie gedekt en zijn voor rekening van de gebruiker. Voor details, zie onze 'Exquisit Servicebepalingen' waarin o.a. de berekening van de voorrijkosten en arbeidsloon, indien van toepassing, worden toegelicht.
8. **Attentie:** reparatie- en materiaalkosten die niet onder de garantie vallen, moeten direct contant worden voldaan. Indien facturering van de monteurskosten gewenst is, wordt het notabedrag verhoogd met extra administratiekosten.
9. Wij zijn niet verantwoordelijk voor de werkzaamheden of reparatiekosten, die niet in onze opdracht door derden zijn uitgevoerd. Tevens zijn we te allen tijde niet verantwoordelijk voor (extra) kosten en/of gevolgen hiervan, op wat voor manier dan ook, die direct of indirect uit een storing, gebrek of onoordeelkundig gebruik van het apparaat door derden, die niet in opdracht van Exquisit of diens importeur en/of leverancier handelen, voortvloeien.
10. Vervanging van onderdelen verlengt de originele garantietermijn niet!

## Exquisit Servicebepalingen

1. Beschadigde apparaten bij ontvangst niet in gebruik nemen, maar dit direct melden bij uw leverancier. Eventuele terugname van beschadigde, gebruikte apparaten is niet mogelijk!
2. Tijdens de eerste 24 maanden na aankoopdatum op de originele nota van de 1e koper wordt voor serviceverlening ten aanzien van gevallen, die onder deze garantiebepalingen vallen, niets in rekening gebracht.
3. Alleen indien er 4 of meer apparaten bestemd voor gebruik in 1 en dezelfde keuken, op de originele aankoopnota staan vermeld, wordt er vanaf 2 jaar na de aankoopdatum op deze originele koopnota - voor een periode van 36 maanden - in rekening gebracht:
  - a. de voorrijkosten
  - b. administratiekosten
4. Bij monteursbezoek dienen alle kosten en, indien van toepassing, gebruikte materialen welke niet onder de garantie vallen direct contant te worden voldaan met inachtneming van de bepalingen aangegeven bij punt 7-8 van de Garantiebepalingen bij de punten 2-4 van de Exquisit Servicebepalingen, ongeacht de aard van de werkzaamheden.
5. Het eventueel verzenden van onderdelen geschiedt te allen tijde tegen vooruitbetaling.
6. **Attentie:**  
Wanneer er 4 of meer apparaten, bestemd voor gebruik in 1 en dezelfde keuken, op de originele aankoopnota van de 1e koper staan vermeld, vervalt de gehele garantie 5 jaar na de datum op deze originele aankoopnota en worden alle kosten in rekening gebracht conform aangegeven richtlijnen bij punt 8.  
Wanneer er minder dan 4 apparaten op de originele aankoopnota van de 1e koper staan vermeld, vervalt de gehele garantie 2 jaar na de datum op deze originele aankoopnota en worden alle kosten in rekening gebracht conform aangegeven richtlijnen bij punt 8.

Voor service → **EXQUISIT** [www.domest.nl](http://www.domest.nl) - zie service  
**Tel.** 0314 - 362244  
**Fax.** 0314 - 378232  
**E-mail:** [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)

**exquisit**   
domestic and professional appliances

Koper → Naam \_\_\_\_\_  
Adres \_\_\_\_\_  
Plaats \_\_\_\_\_  
Aankoop \_\_\_\_\_

Importeur → **DOMEST MULTIBRAND SALES & SERVICES B.V.**  
Gildenstraat 6, 3861 RG Nijkerk, Nederland  
Tel. 0314 - 362244  
Fax 0314 - 378232  
E-mail: [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)

**DOMEST**   
domestic and professional appliances  
**MULTIBRAND  
SALES & SERVICES**



**exquisit** ■

domestic and professional appliances

# **User manual**

**Built-in Cooker Hob with extractor system**

# **EKI8092-21**

---

## SAFETY INSTRUCTIONS COOKER HOOD

---

- Thank you for purchasing this cooker hood. Please read the instruction manual carefully before you use the cooker hood, and keep it in a safe place.
- The installation work must be carried out by a qualified electrician or competent person. Before you use the cooker hood, make sure that the voltage(V) and the frequency (Hz) indicated on the cooker hood are exactly the same as the voltage and the frequency in your home.
- The manufacturer and the agent will not bear any responsibility for the damage caused by inappropriate installation and usage.
- Children under the age of 8 must not use the cooker hood.
- The appliance is not intended for commercial use, but only for household and similar environments.
- The cooker hood and its filter mesh should be cleaned regularly in order to keep it in good working order.
- Before cleaning, switch the power off at the main supply.
- Clean the cooker hood according to the instruction manual and keep the cooker hood from the danger of burning.
- Do not put the cooker hood near fire!
- If the appliance does not function normally, contact the manufacturer or a specialist company.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- If the range hood is used at the same time as appliances burning gas or other fuels, the room must be adequately ventilated.
- Do not flambe under the range hood. Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.

### Important Hints on Installation

- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels ( not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).
- Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.

## Important Notes about the Extraction Mode



### WARNING

Risk of poisoning from exhaust gases sucked back. Never operate the device in extraction mode simultaneously with an open flue appliance when there is not adequate airflow guaranteed.

Open flue combustion equipment ( for example, gas, oil, wood or coal-fired heaters, tankless water heaters, water heaters) pulls combustion air from the room and runs it through an exhaust pipe or chimney to the outside. In the extraction mode, indoor air is removed from the kitchen and the adjacent rooms - without sufficient air intake this creates a vacuum. Toxic gases from the chimney or extraction flue can thereby be sucked back into the living spaces.

- Always ensure that a sufficient supply of fresh air is guaranteed and that the air can circulate.
- An air supply / extractor box alone does not ensure compliance with the limit value.

Safe operation is only possible when the negative pressure in the room where the appliance is located does not exceed 4 Pa (0.04 mbar). This can be achieved when the air required for combustion can flow through openings that are not closable, for example in doors, windows, in conjunction with an air supply / extractor box or through other technical measures. In any case, consult a qualified chimney sweep who can assess the entire ventilation of your house and propose appropriate measures for adequate ventilation.

If the hood is used exclusively in the recirculation mode, unrestricted operation is possible.



### WARNING

Fire hazard from flying sparks. Only install equipment on a fireplace for solid fuels (for example, wood or coal), if a closed, non-removable cover is available.

---

## SAFETY INSTRUCTIONS INDUCTION HOB

---

### Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.



#### CAUTION

Risk of injury! Panel edges are sharp. Failure to use caution could result in injury or cuts.

### General Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass - ceramic or similar material which protect live parts.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot. A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote - control system.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- 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**

Risk of fire! do not store other items on the cooking surfaces, expect pans and pots.

---

## **INSTRUCTIONS ON USE AND MAINTENANCE**

---

### **Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, immediately switch off the appliance, unplug the power cord from the wall outlet and contact a qualified technician.
- Switch off the induction hob before cleaning and maintenance and pull out the mains plug.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.



### CAUTION

Risk of burns! During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns. Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the induction glass until the surface is cool.

- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on.
- Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.



### WARNING

Risk of injury! The razor - sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children. Failure to use caution could result in injury or cuts.

## General Instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

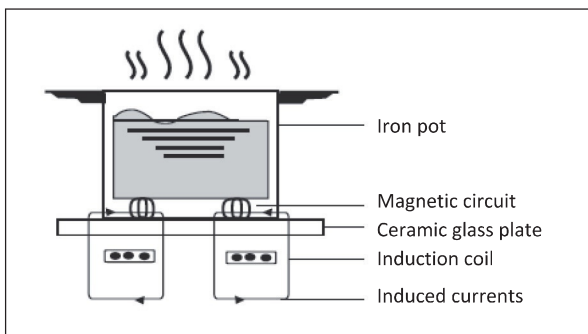
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- 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.

---

## OPERATING PRINCIPLE

---

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



## Device dimensions

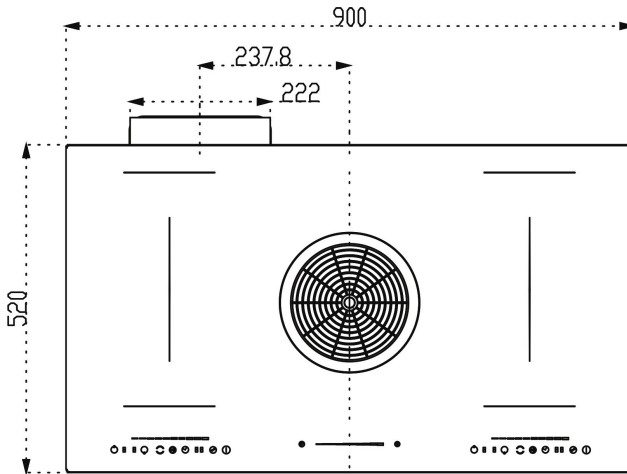


Fig. 3.1 Device dimensions top view

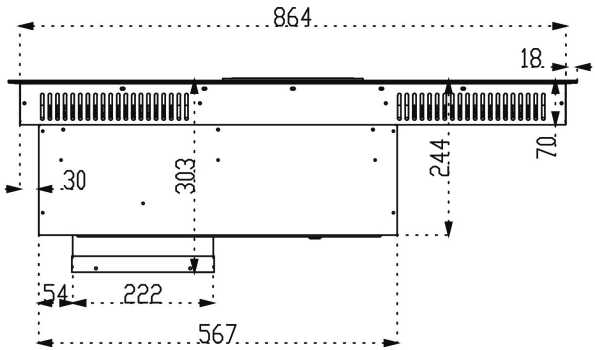


Fig. 3.2 Device dimensions front view

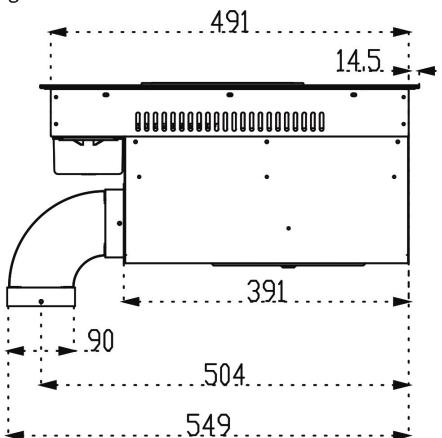


Fig. 3.3 Device dimensions side view

---

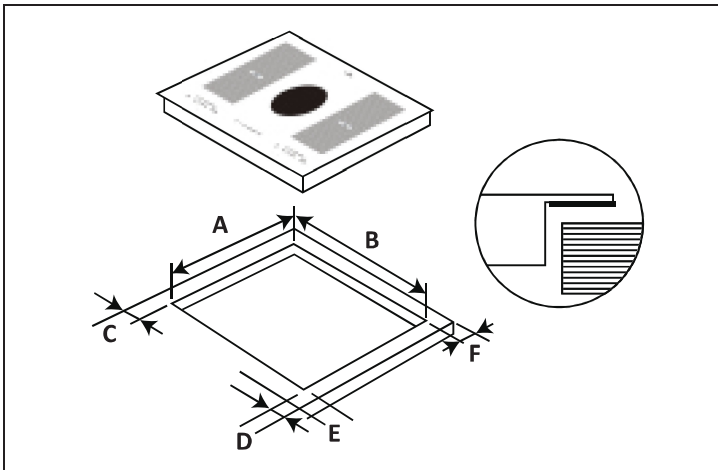
## INSTALLATION

---

### Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below.

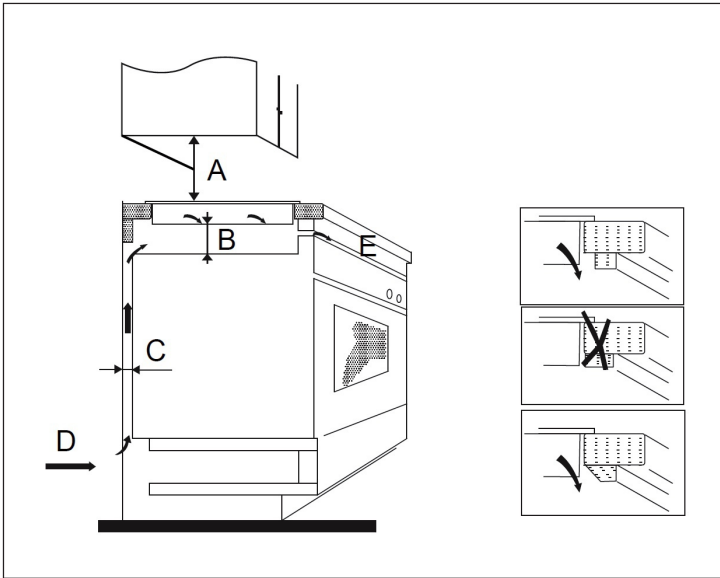
**NOTE:** The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 5 mm.



F (mm)	E (mm)	D (mm)	C (mm)	B (mm)	A (mm)
min. 50	min. 50	min. 50	min. 50	875	501

Under any circumstances, make sure the induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state.

**NOTE:** The safely distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



**NOTE:** The dimensions given in the table are mm.

A	B	C	D	E
760	min. 50	min. 30	Air intake	Air exit 10 mm

## **Before Installing the Hob**

### **Make sure that:**

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

## **After installing the hob**

### **Make sure that:**

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

## Cautions



### WARNING

Risk of injury! The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.

## Connecting the Hob to the Mains Power Supply



### WARNING

Risk of injury! This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

- The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
- The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
- The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

**NOTE:** Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



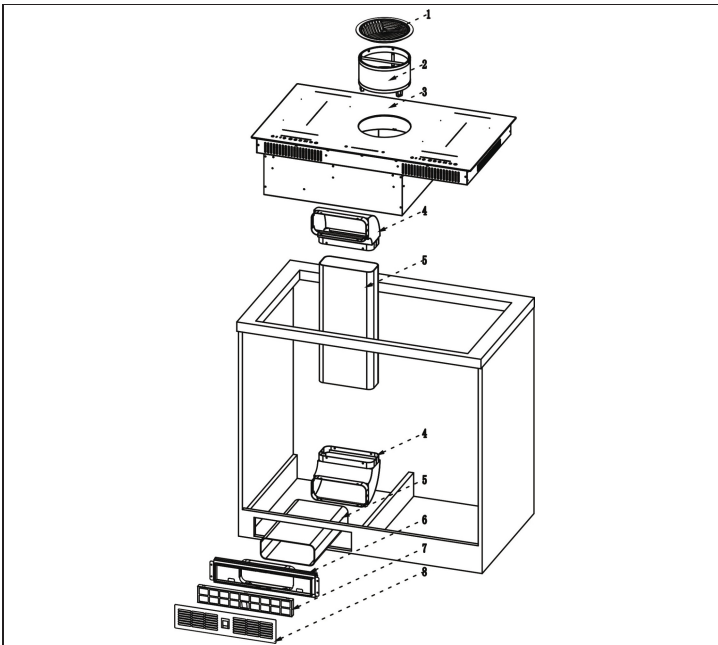
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

---

## INSTALLING THE COOKER HOOD

---

### Overview



1	Upper cover	6	Air outlet assembly
2	Aluminium filter	7	Carbon filter
3	Induction cooker	8	Carbon filter panel
4	Adapter		
5	Plastic pipe		

## Installation

1. Make sure that all components included in the scope of delivery are complete.
2. Cut a hole of size (w x d) 875\*501mm
3. Follow the instructions below.

## Precautions

- The device must be installed by qualified personnel. Do not attempt to install the unit yourself.
- Do not install the appliance directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or tumble dryer as moisture may damage the electronics of the appliance.
- Install the induction stove in such a way that the heat radiation can be guaranteed.
- The surface surrounding the appliance and the adjacent wall should be heat resistant.
- To prevent damage, the interlayer and adhesive must be heat-resistant.

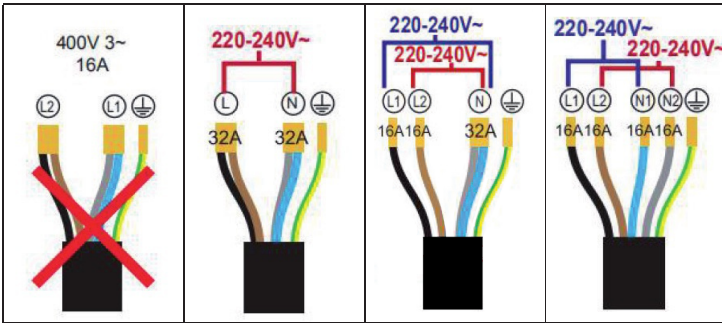
## Establish power connection

**NOTE:** This device may only be connected to the power outlet by a qualified person.

- Before connecting to the power supply, make sure that:
  - the wiring in your home is suitable for the requirements of the unit;
  - the voltage of the socket corresponds to the voltage indicated on the nameplate of the device;
  - the power cord complies with the requirements specified on the rating plate of the unit.
- Do not use adapters, reducers, or branches in combination with the product as this may result in overheating and fire hazard.
- Take care that the power cord does not come into contact with hot components of the device. The power cord must be installed so that its temperature does not exceed 75 °C at any time.

**NOTE:** If you are unsure whether the wiring in your home is suitable for the unit, contact your electrician. Any modifications should only be made by a qualified electrician.

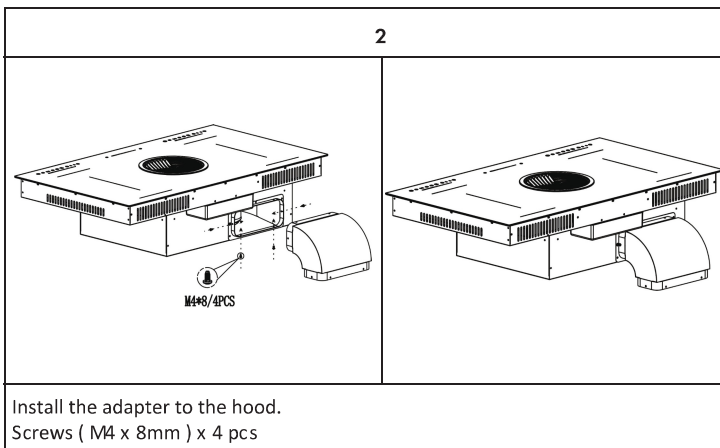
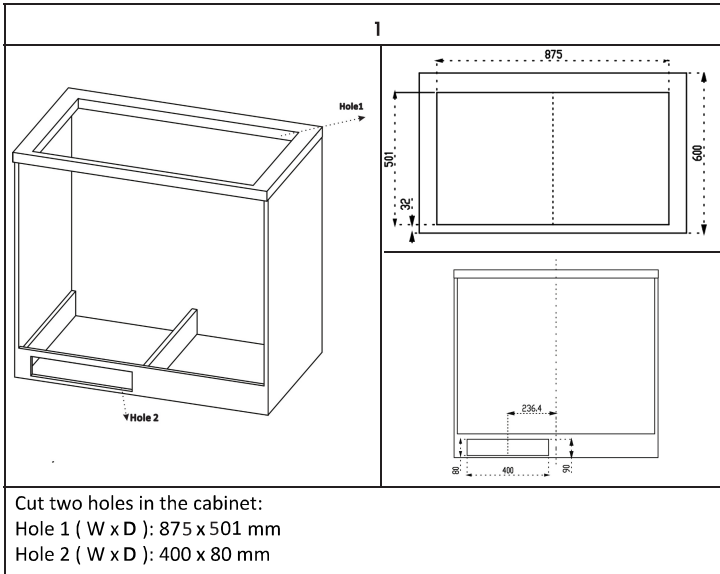
The power supply must comply with national standards. The connection method is shown below:



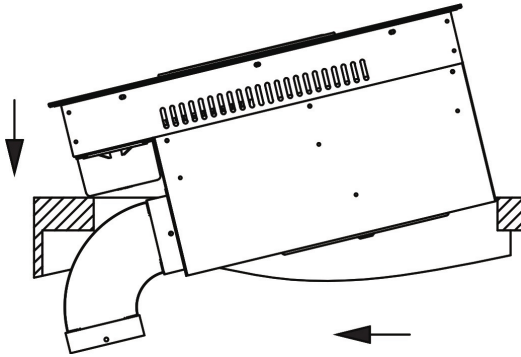
### Electrical Safety Instructions

- If the power cord is damaged or needs to be replaced, contact the manufacturer, customer service, or a similarly qualified person to prevent hazards.
- When connecting the product directly to the power outlet, install a multi-pin circuit breaker with a minimum distance of 3 mm between the contacts.
- Installation must comply with national regulations.
- The power cable must not be bent or twisted.
- The power cord must be checked regularly for damage by qualified personnel.
- The yellow / green cable must be connected to the grounding cable and the terminals of the unit.
- The manufacturer is not liable for damage caused by missing or improperly performed grounding.
- The power outlet used for the equipment must be easily accessible at all times.

## Installation Steps

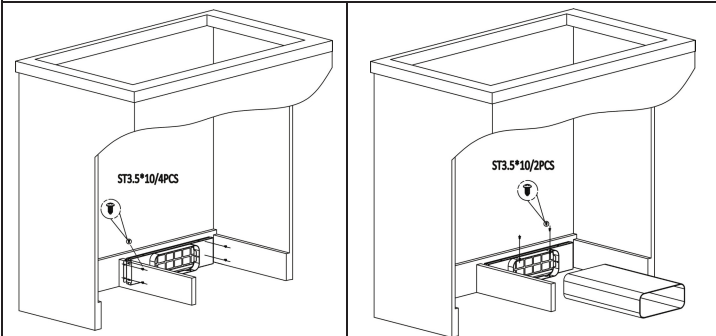


3

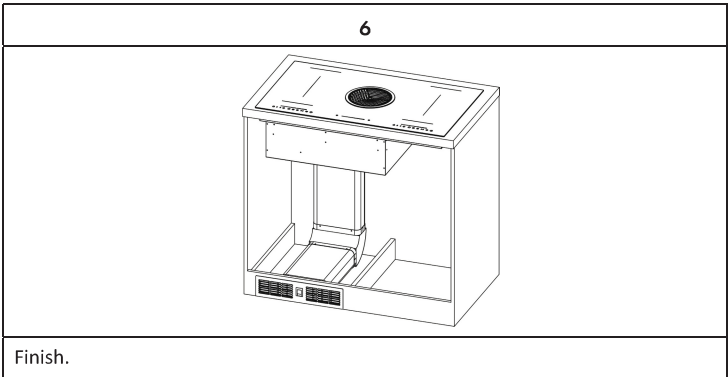
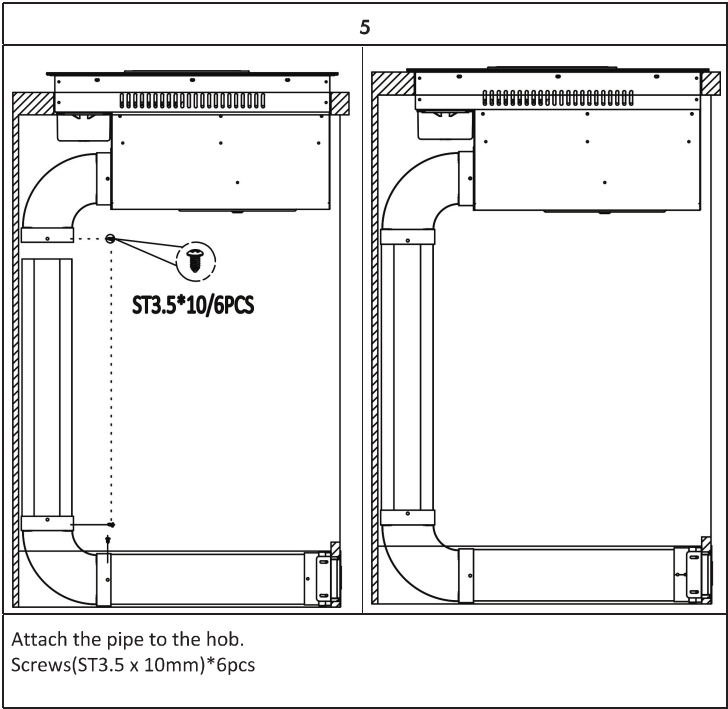


Slant the hob and attach it to the cabinet.

4



Install the carbon filter assembly to the cabinet, and attach the pipe on it.  
Screws ( ST3.5 x 10 mm ) x 6 pcs



---

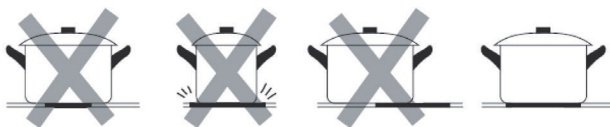
## CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

---

**NOTE:** Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan. Always lift the pot off the induction hob. Do not pull on the pot as this may scratch the glass.



Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware. Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

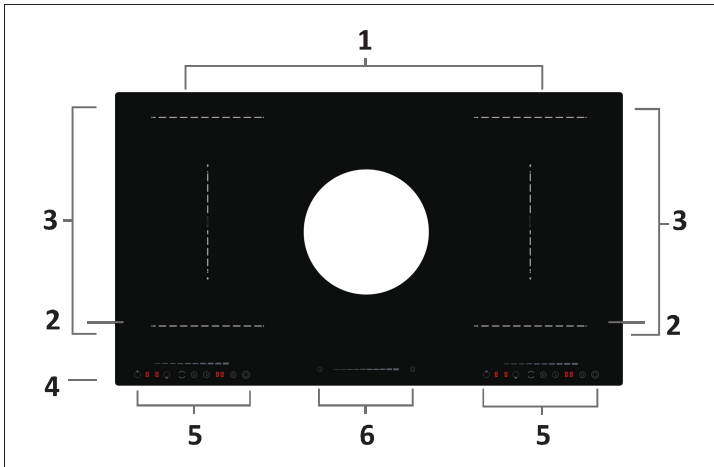


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.

You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



## DEVICE OVERVIEW



1	Rear left/right zone: 2000W, 180mm
2	Front left/right zone: 1500W, 180mm
3	Flexible zone: 3000W, 200*370mm
4	Cooking hob
5	Control panel
6	Power/timer controller

**NOTE:** The cooking zones automatically adjust to the diameter of the cookware. However, the bottom of the cookware must have a certain diameter. To achieve the best efficiency of your hob, place the cookware in the middle of the cooking zone.

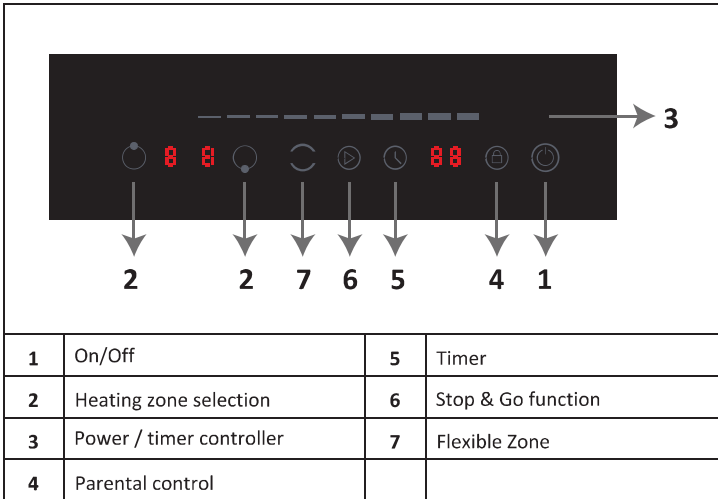
Minimum diameter and maximum diameter

- Zone 1: 140 mm(minimum) -180mm (maximum)
- Zone 2: 140 mm(min.)- 180mm (max.)

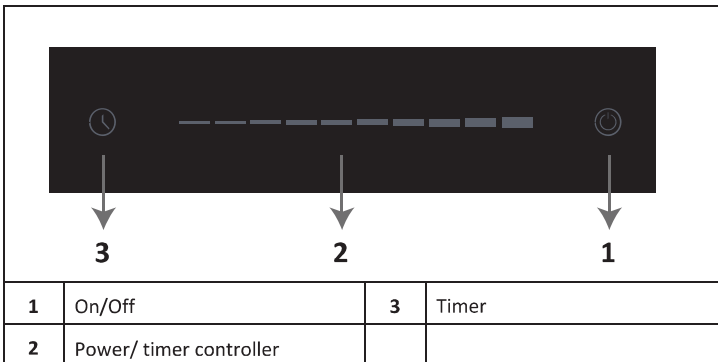


## CONTROL PANELS

### Control panel (induction hob)

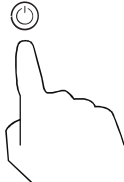
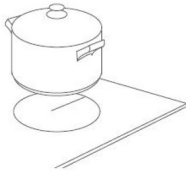
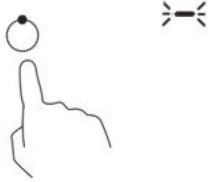




### Control panel (cooker hood)



## OPERATION

### Commissioning

1	2	3
		
<p>Touch the on/off button on the control panel of the induction hob. After switching on, the appliance beeps once and "-" is displayed on all screens. The appliance is now in standby mode.</p>	<p>Place suitable cookware on the hob you wish to use. Make sure that the hob and the underside of the cookware are clean and dry.</p>	<p>When you touch the heating field selection, an indicator light next to the button flashes.</p>

4	
	
<p>Select the desired heating setting.</p>	<p>Select the desired cooking zone.</p>

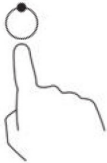

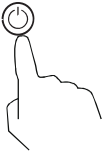

- If no heat setting is selected within one minute, the unit will automatically turn off. In this case, start from step 1 again.
- You can adjust the heat setting at any time during the cooking process.
- Press one of the appropriate buttons to either increase or decrease the heat setting.

When "U" or "\_" flashes on the screen together with the heat setting, it means that:


- there are no cookware on the selected hob or
- the cookware you are using is not suitable for induction or,
- the cookware is either too small for the hob or is not in the centre of the hob.

**NOTE:** Heating will not start until suitable cookware is placed on the hob. if no suitable cookware is placed on the hob, the appliance wil automatically switch off.

### Ending the cooking process

<p style="text-align: center;"><b>1</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>2</b></p> 
<p>Touch the button on the hob that you want to switch off.</p>	<p>Turn off the corresponding hob by sliding your finger to the left over the control until the screen displays "0".</p>
<p style="text-align: center;"><b>3</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>4</b></p> 
<p>Switch off the entire hob by pressing the On/Off button.</p>	<p>Be especially careful when the screen displays "H", as the hob will still be hot. When the hob has cooled down and can be touched without risk of burns, the display goes out. You can also use this to save energy, as it helps keep pots warm.</p>

## Activate parental lock

- You can lock the buttons to prevent the unit from being accidentally switched on (by children, for example).
- When parental control has been activated, all buttons except the On/Off button and the Stop & Go function button are disabled.
- To activate the parental lock, press the  button. "Lo" is then displayed on the screen.

## Deactivating the parental lock

- To cancel the key lock, make sure that the unit is switched on.
- Touch the key with the key symbol.
- You can now use all keys again.

**NOTE:** When parental control has been activated, all buttons except the On/Off button and the Stop & Go function button are disabled. This means that the device can always be switched off in an emergency. However, the parental control must be deactivated before the next use.

## Overheating protection

The device has an internal overheating protection. As soon as the unit detects overheating, it switches off automatically.

## Small object detection


If cookware of unsuitable size or induction-unsuitable cookware (e.g. aluminium) is used or other small objects (e.g. knives, forks, keys) are left on the appliance, it will automatically switch to standby mode after one minute. The appliance's fan continues to run for one minute.

## Automatic Power Off

Performance level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Preset time (h)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the cookware is removed from the appliance, it stops heating immediately and switches off after 1 minute.

## Pause

If you press the button  while using the machine, it can be paused. To resume use, press the key again.

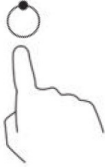

## Timer

The timer can be used in two different ways:

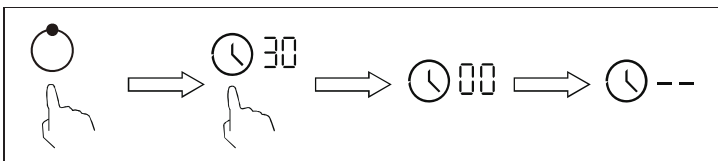
- The timer can be set so that only one hob is switched off after the time has expired.
- A time between "00" and "99" can be set in the timer.

Once the timer is set, the countdown starts. The remaining time until the countdown expires is displayed on the screen and the timer symbol flashes every 5 minutes. The unit will beep for 30 seconds and the timer display will show "-" when the countdown has expired.

### Switching off a single hob automatically

1	2
	
In the hob selection, touch the hob for which you want to activate the timer (for example, 30 minutes).	Touch the timer symbol. The display flashes in two places. First select "3" and then press the timer symbol again. The display will then still flash in one place. Select "0" and complete this step. The timer display starts flashing and "30" is displayed on the screen. Adjust the time by sliding your finger over the controller.

- If two digits are flashing in the timer setting and you move your finger from left to right across the controller, the time will increase by 10 minutes. Moving your finger from right to left across the control decreases the time by 10 minutes.
- If one digit in the timer setting is flashing and you slide your finger across the controller from left to right, the time is increased by 1 minute. Sliding your finger across the controller from right to left decreases the time by 1 minute.
- When the time setting exceeds "99", the timer automatically restarts at "00". if the time setting is "00", the timer setting is cancelled. "-" is displayed on the screen. Press the Timer button to cancel the timer directly.



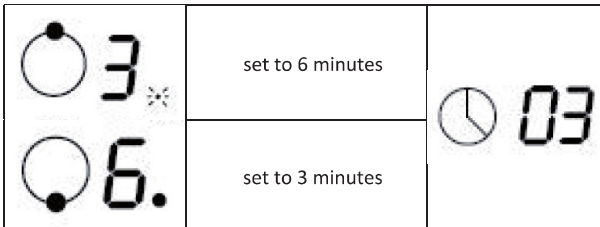
3	4
<p>When the timer is activated, the countdown starts immediately. The remaining time is displayed on the screen and the timer display flashes every 5 seconds. The red dot next to the power indicator lights up to indicate that the corresponding hob has been selected.</p>	<p>When the hob timer has started, the corresponding hob is automatically switched off and "H" is displayed on the screen. Other cooktops will continue to operate if they have been previously switched on.</p>

## Switching off several hobs automatically

1. If you apply the timer setting to more than one hob, the shortest time is always displayed on the screen ( example: hob 1 setting : 3 minutes; hob 2 setting: 6 minutes; the timer display shows "3").

**NOTE:** The red dot next to the power indicator lights up to indicate that the timer display shows the time setting of this hob.

2. If you want to display the timer setting of the other hobs, press the corresponding hob in the hob selection. The screen will then show the time remaining until the countdown is over.



3. When the hob timer expires, the corresponding hob automatically goes off and the screen displays "H".

**Note:** If you want to change the time until a hob turns off automatically after you have already set the timer, you must start again from step 1.

---

## COOKING GUIDELINES

---



### WARNING

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

### Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

### Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

### Searing steak

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2-8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is - the firmer it feels the more well done it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.



## For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based work or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

**NOTE:** When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

---

## HEAT SETTINGS

---

Power level	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delicate warming for small amounts of food</li><li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• gentle simmering</li><li>• slow warming</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• reheating</li><li>• rapid simmering</li><li>• cooking rice</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sauteing</li><li>• cooking pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• stir-frying and searing</li><li>• bringing soup to the boil</li><li>• boiling water</li></ul>

## CLEANING AND CARE

**NOTE:** Before any maintenance or cleaning work is carried out, disconnect the appliance from electricity supply and ensure the appliances is completely cool.

What?	How?	Important!
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>
<p>Spillovers on the touch controls.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill.</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<p>The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</p>

What?	How?	Important!
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for "Everyday soiling on glass" above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>

## TROUBLESHOOTING

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do</b>
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleanign'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware ( layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do</b>
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and requires no action. Do not disconnect the power to the induction hob while the unit's fan is still running.
Pans do not become hot.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.</li> <li>2. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.</li> </ol>	Use cookware suitable for induction cooking. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed.	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, disconnect the power to the induction hob and contact a qualified technician.

---

## HINTS ON DISPOSAL

---



According to the European waste regulation 2021/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

---

## Warranty terms & Conditions

---

1. These warranty conditions apply exclusively to the original buyer and for domestic use of the appliance in the Benelux. If the appliance is resold from user to user, the warranty becomes null and void.
2. The warranty only applies if, in the event of a warranty claim, this warranty certificate with the original purchase invoice is shown by the original buyer.
3. No guarantee shall apply to defects caused by: damage, rough or injudicious handling, negligence on the part of the user, use of the appliance at an incorrect voltage or use for a purpose other than that for which it was supplied, Nor can the warranty be invoked when the rating plate with serial number has been changed or removed and/or when the device has been worked on by unqualified persons.
4. Not covered under the terms of this warranty: glass(ceramic), lighting, plastic/metal parts and/or accessories (i.e. filters, grills, pan supports), wire baskets and/or separation partitions, lacquer and/or enamel damage.
5. The warranty period commences on the day of purchase registered on the original invoice and covers: A two-year guarantee on the entire device and its electrical parts such as thermostat, thermal protection, relay, ventilation fan, transformer, switch, etc. with the exception of all parts mentioned under 4.
6. The warranty only covers the replacement of defective- or damaged parts and related labour costs in accordance with the stated responsibility in these warranty conditions.
7. Transport and/or packaging costs as well as the transportation risk (for equipment that can only be repaired in our service department) are not covered by the guarantee and will be charged to the user. More details, please see 'Service Terms Exquisit' below in which, among other things, calculation of call-out charges and labour costs, when applicable, are specified.
8. Note that repair- and material costs not covered by this warranty must be paid directly in cash. If invoicing of the mechanic's costs is required, please take into account that additional administration costs will be charged.
9. We are not responsible for any work- and/or repair costs carried out by third parties, not commissioned by us. Nor are we, at any time, responsible for any (extra) costs and/or any consequences hereof, in any case, directly or indirectly resulting from a malfunction, defect or injudicious use of the device caused by a 3<sup>rd</sup> party not deployed by Exquisit, its importer and/or suppliers.
10. Replacement of parts does not extend the original warranty period.

## Service terms Exquisit

1. Do not use damaged appliances upon receipt, but report this immediately to your supplier.  
It is not possible to return damaged, used appliances!
2. During the first 24 months after the date of purchase on the original invoice of the 1st buyer no costs will be charged for services which are covered by these applicable warranty terms and conditions.
3. Only if 4 or more appliances intended for use in 1 and the same kitchen are listed on the original purchase invoice, then following costs will be charged in the 36 month period starting 2 years after the date of purchase on the original invoice:
  - a. Call-out costs
  - b. Labour costs
4. In case of a mechanic's visit all costs and materials used, which are not covered by this warrant, must be paid directly in cash in accordance with the stipulations stated in point 7-8 in the Warranty Terms & Conditions and in points 2-4 in the Service Terms Exquisit, regardless of the nature of the work.
5. Dispatch of any parts will always take place on payment in advance.
6. Note: If 4 or more appliances, intended for use in 1 and the same kitchen are listed on the original purchase invoice of the first buyer, the entire guarantee expires 5 years after the purchase date on this original purchase invoice and all costs will be charged in accordance with the specified regulations under point 8. If less than 4 appliances are listed on the original purchase invoice of the first buyer, the entire guarantee expires 2 years after the purchase date on this original purchase invoice and all costs will be charged in accordance with the specified regulations under point 8.

---

For service → **EXQUISIT** [www.domest.nl](http://www.domest.nl) - see service  
**Phone** 0314 - 362244  
**Fax** 0314 - 378232  
**E-mail:** [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)

**exquisit**   
domestic and professional appliances

Buyer → Name \_\_\_\_\_  
Address \_\_\_\_\_  
City \_\_\_\_\_  
Purchase \_\_\_\_\_

Importer → **DOMEST MULTIBRAND SALES & SERVICES B.V.**  
Gildenstraat 6, 3861 RG Nijkerk, Nederland  
Phone 0314 - 362244  
Fax 0314 - 378232  
E-mail: [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)

**DOMEST**   
domestic and professional appliances  
**MULTIBRAND  
SALES & SERVICES**