

Gebruiksaanwijzing

Inbouw inductie kookplaat

EKI805F-2

INSTALLATIE EN GEBRUIKSRICHTLIJNEN

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u uw nieuwe kookplaat in gebruik neemt.

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe inductiekookplaat.

WERKMODUS VERMOGENSBEGREIZING:

De twee linker verwarmingszones kunnen op de volledige vermogensstand werken. Als de rechter twee en de middelste verwarmingszones gelijktijdig worden gebruikt met meer dan 3600W, kan de schuif niet verder worden verhoogd.

We raden u aan enige tijd te besteden aan het lezen van deze instructie-/installatiehandleiding om volledig te begrijpen hoe u deze correct installeert en bedient.

Lees voor installatie het installatiegedeelte.

Lees alle veiligheidsvoorschriften zorgvuldig door voor gebruik en bewaar deze instructie/installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

Veiligheidsvoorschriften

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie alstublieft goed door voordat u uw inductie kookplaat in gebruik neemt.

Installatie

Gevaar voor elektrische schok

- Koppel de kookplaat af van het lichtnet voordat u eraan begint te werken of met onderhoud begint.
- Het is essentieel en verplicht om de kookplaat op een degelijk randaarde systeem aan te sluiten.
- Aanpassingen aan de elektrische bedrading van uw huis mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Het niet opvolgen van deze adviezen kan resulteren in een elektrische schok en kan dodelijk zijn.

Gevaar voor snijwonden

- Let op - de randen van de glasplaat zijn scherp.
- Als u niet voorzichtig bent kunt u letsel of snijwonden oplopen.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies goed door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Plaats nooit brandbare materialen of producten op de kookplaat.
- Overhandig deze informatie aan de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van dit apparaat.
- Om gevaarlijke situaties te voorkomen dient dit apparaat geïnstalleerd te worden zoals in deze instructies staat omschreven.
- Dit apparaat dient correct geïnstalleerd en geaard te worden door een hiervoor gekwalificeerde persoon.
- Dit apparaat dient op het lichtnet te worden aangesloten via een geïsoleerde schakelaar die de stroom volledig kan onderbreken.
- Het niet correct installeren van dit apparaat kan garanties en aansprakelijkheidsclaims ongeldig maken.

Gebruik en onderhoud

Gevaar voor elektrische schok

- Kook niet op een kookplaat die gebroken of gebarsten is (gevaar voor elektrische schok). Mocht de kookplaat breken of barsten, schakel de kookplaat dan onmiddellijk uit (via de wandschakelaar) en neem contact op met een erkende monteur.
- Schakel de kookplaat uit via de wandschakelaar voordat u met schoonmaken of het onderhoud begint.
- Het niet opvolgen van deze adviezen kan resulteren in een elektrische schok en kan dodelijk zijn.

Gevaar voor de gezondheid

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Personen met een pacemaker of andere elektrische implantaten (bijvoorbeeld een insulinepomp) dienen echter hun dokter of de fabrikant van hun implantaat te raadplegen om er zeker van te zijn dat hun implantaten niet door het elektromagnetisch veld worden beïnvloed.
- Het niet opvolgen van deze adviezen kan dodelijk zijn.

Gevaar voor verbranding aan een heet oppervlak

- Tijdens het gebruik worden alle toegankelijke onderdelen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.
- Raak de inductiekookplaat niet aan met uw lichaamsdelen, kleding of elk ander voorwerp wat geen geschikt kookgerei is totdat de kookplaat is afgekoeld.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels nooit op de kookplaat leggen aangezien ze heet kunnen worden.
- Houd kinderen uit de buurt.
- Handvatten van steelpannen kunnen heet worden. Let op dat handvatten niet boven andere kookzones hangen die aan zijn. Houd handvatten uit de buurt van kinderen.
- Het niet opvolgen van deze adviezen kan resulteren in ernstige brandwonden.

Gevaar voor snijwonden

- Het vlijmscherpe blad van een kookplaat schraper wordt blootgesteld wanneer de beschermkap er af is. Wees hier erg voorzichtig mee en berg het veilig op buiten het bereik van kinderen.
- Als u niet voorzichtig bent kunt u letsel of snijwonden oplopen.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Als er iets overkookt veroorzaakt dit rook en als iets fettigs overkookt kan het vlam vatten.
- Gebruik uw kookplaat nooit als werkblad of opbergplaats.
- Laat geen voorwerpen of keukengerei op de kookplaat liggen.

- Leg geen magnetiseerbare voorwerpen zoals een creditcard of USB-stick, of elektronische apparaten zoals een laptop of MP3-speler in de buurt van de kookplaat, omdat deze beïnvloed kunnen worden door het elektromagnetische veld van de kookplaat.
- Gebruik uw kookplaat nooit om de keuken of het huis op te warmen.
- Zet na gebruik de kookzones en de gehele kookplaat uit zoals in deze handleiding staat omschreven (door gebruik van de bedieningstoetsen). Vertrouw niet blindelings op de pan detectiefunctie die de kookzones uitzet nadat u de pannen van de kookplaat neemt.
- Laat kinderen niet met de kookplaat spelen, erop zitten, staan of klimmen.
- Berg geen zaken waar kinderen bij willen kunnen op in de keukenkastjes boven de kookplaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen kunnen zich ernstig bezeren.
- Laat kinderen niet zonder toezicht achter in de ruimte waar de kookplaat in gebruik is.
- Kinderen en personen met een handicap die dit apparaat niet goed kunnen gebruiken dienen uitleg en hulp te krijgen van een verantwoordelijke en bekwame persoon. De instructeur moet ervan overtuigd zijn dat ze dit apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor hunzelf of hun omgeving.
- Ga niet aan de slag met het repareren of vervangen van onderdelen van dit apparaat, tenzij dit uitdrukkelijk in deze handleiding wordt beschreven. Al het andere onderhoud moet door een gekwalificeerde monteur worden gedaan.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat schoon te maken.
- Laat geen zware voorwerpen op uw kookplaat vallen en zet geen zware voorwerpen op uw kookplaat neer.
- Ga niet op uw kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met een ruwe of gekartelde rand of bodem en schuif geen pannen heen en weer over de kookplaat, aangezien dit krassen op de glasplaat kan veroorzaken.
- Gebruik geen schuursponsjes, schuurpoeder of schurende schoonmaakmiddelen om uw kookplaat schoon te maken, omdat deze uw glasplaat kunnen bekrassen.
- Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik, evenals gebruik in (kantine-)keukentjes op het werk, op landbouwbedrijven, door gasten in hotels, motels en een bed & breakfastachtige omgeving.
- Als de stroomkabel is beschadigd mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, de dealer of overeenkomstig gekwalificeerde personen om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** het apparaat en toegankelijke delen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor om geen verwarmingselementen aan te raken.
- Kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt houden van het apparaat, tenzij ze continue onder toezicht zijn.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud wordt niet gedaan door kinderen zonder toezicht.
- **WAARSCHUWING:** als het oppervlak barst, moet u het apparaat uitschakelen om een elektrische schok te voorkomen, voor kookplaatoppervlakken van glaskeramik of soortgelijk materiaal die onder spanning staande onderdelen beschermen.
- Het is niet de bedoeling dat het apparaat wordt bediend door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- **LET OP:** Het kookproces dient onder toezicht te zijn. Een kort kookproces dient continue onder toezicht te zijn.
- **WAARSCHUWING:** om te voorkomen dat het apparaat kantelt, moet het vóór de installatie worden gestabiliseerd. Raadpleeg de installatie-instructies.
- **WAARSCHUWING:** gebruik alleen kookplaatbeschermers die zijn ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel of die door de fabrikant van het apparaat zijn aangegeven in de gebruiksaanwijzing of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn verwerkt. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.
- Dit apparaat bevat alleen een aardaansluiting voor functionele doeleinden.
- **WAARSCHUWING:** zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot een mogelijke brand. NOOIT proberen een brand met water te blussen, maar het apparaat uitschakelen en vervolgens de vlam afdekken met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- **WAARSCHUWING:** brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.



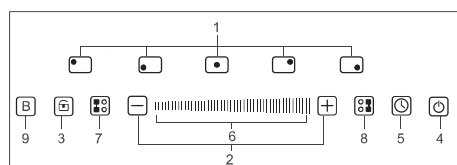
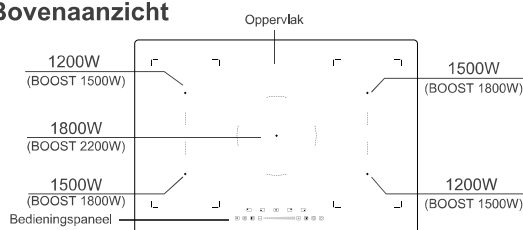
LET OP: Het kristallietglas is na gebruik nog steeds heet, niet aanraken!

TECHNISCHE GEGEVENS

Type	Stroomvoorziening	Vermogen					Afmeting (mm)	Grootte inbouwgat voor apparaat (mm)
		Kookzone linksvoor	Kookzone linksachter	Kookzone in het midden	Kookzone rechtsachter	Kookzone rechtsvoor		
EKI805F-2	AC 220-240V 50Hz	1500W (BOOST 1800W)	1200W (BOOST 1500W)	1800W (BOOST 2200W)	1500W (BOOST 1800W)	1200W (BOOST 1500W)	750x520x62	730x490

PRODUCTOVERZICHT

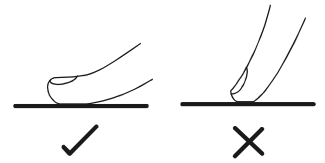
Bovenaanzicht



1. Keuzetoets verwarmingszone
2. Regeltoets voor voeding/timer
3. kinderslot/vergrendelingstoets
4. AAN/UIT-toets
5. Timer toets
6. Schuifregelaar
7. Bridge - flexibele kookzone links
8. Bridge - flexibele kookzone rechts
9. Boost toets

Voor gebruik van uw nieuwe inductie kookplaat

- Lees deze handleiding goed door en besteed extra aandacht aan het hoofdstuk "Veiligheidsvoorschriften".
- Verwijder alle beschermfolie die nog op de kookplaat kan zitten.



Gebruik van de tiptoetsen

- De bedieningstoetsen zijn aanrakingsgevoelig; u hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger, niet het topje van uw vinger.
- U hoort een piep voor elke keer dat er een aanraking wordt waargenomen.
- Zorg ervoor dat de toetsen altijd schoon en droog zijn en dat er niets (bijvoorbeeld een gebruiksvoorwerp of een doekje) op ligt. Zelfs een dun laagje water maken de tiptoetsen moeilijk te bedienen.

Het kiezen van het juiste kookgerei

- 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.
- U kunt met een magneet controleren of uw kookgerei geschikt is voor inductiekoken. 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.
- Als u geen magneet (bij de hand) heeft:

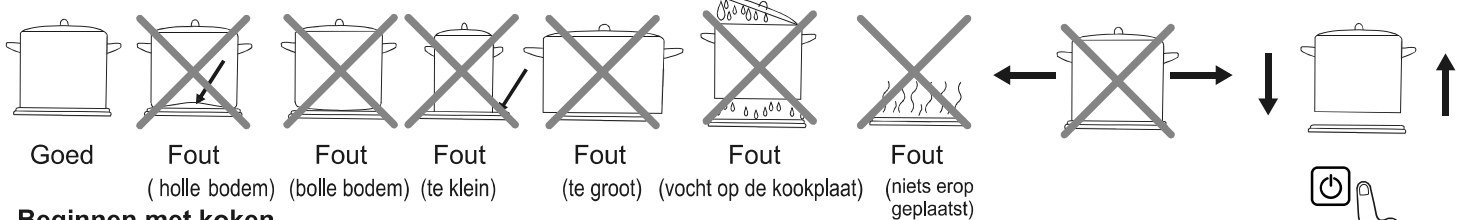
1. Doe wat water in de pan die u wilt testen.

2. Als "  " niet knippert en het water warmt op, is de pan geschikt.

- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen zijn niet geschikt: zuiver roestvrijstaal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

Gebruik geen pannen met scherpe randen of met een bolle 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. Een pan waarvan de bodem een doorsnede van minder dan 14 cm heeft kan mogelijk niet worden gedetecteerd door de kookplaat. Zet uw pan altijd in het midden van de kookzone. Til pannen altijd van de inductie kookplaat af. Glijden kan krassen op de glasplaat veroorzaken.



Beginnen met koken

1. Raak de AAN/UIT-toets aan.

Na het inschakelen piept de zoemer eenmaal, bij alle keuzetoetsen van de kookzone verschijnt "-" of "--", wat aangeeft dat de inductiekookplaat de stand-by modus heeft geactiveerd.

2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wenst te gebruiken.

- Zorg dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.


3. Raak de keuzeknop voor de verwarmingszones aan en een indicator naast de toets knippert.

4. Selecteer een kookstand door de "-" of "+" bediening aan te raken.

- Als u binnen 1 minuut geen kookstand kiest, schakelt de inductiekookplaat zich automatisch uit. U moet opnieuw beginnen bij stap 1.
- U kunt de kookstand op elk moment tijdens het koken wijzigen.

Schuifregelaar

Schakel de inductiekookplaat in, druk op de keuzetoets om de verwarmingszone te selecteren, de indicator naast de toets knippert gedurende 5 seconden, tijdens deze periode kan het vermogen met de schuifregelaar worden aangepast van niveau 2 tot 8; schuif de regelaar van links naar rechts en de stappen worden verhoogd, schuif van rechts naar links en de stappen worden verlaagd.

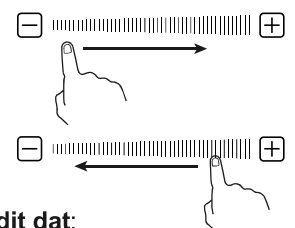
 Schuifregelaar kan alleen het vermogensniveau aanpassen, kan de timerfunctie niet aanpassen!

Als de weergave van de kookzone afwisselend knippert "  " met de warmte- instelling betekent dit dat:

- u geen pan op de correcte kookzone heeft geplaatst of,
- de pan die u gebruikt niet geschikt is voor inductie koken of,
- de pan te klein is of niet goed gecentreerd op de kookzone is geplaatst.

Er vindt geen verhitting plaats tenzij er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.

Het bedieningspaneel gaat na 1 minuut automatisch uit als er geen geschikte pan op de kookzone staat.



Wanneer u klaar bent met koken

1. Raak de keuzetoets aan van de verwarmingszone die u wilt uitschakelen.
2. Schakel de kookzone uit door naar "0" te scrollen. Zorg ervoor dat het display "0" en vervolgens "H" toont .
3. Schakel het hele kookvlak uit door de AAN/UIT-toets aan te raken.
4. Pas op voor hete oppervlakken, "H" geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken. Het zal verdwijnen als het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan ook worden gebruikt als energiebesparingsfunctie als u nog meer pannen wilt verwarmen, gebruik dan de nog warme kookplaat.



Bediening vergrendelen

- U kunt de bediening vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld door kinderen die per ongeluk een kookzone aanzetten).
- Wanneer de bediening is vergrendeld zijn alle toetsen, behalve de AAN/UIT-toets, uitgeschakeld.

Bediening vergrendelen

Raak de vergrendeltoets aan. De timer indicator laat "Lo" zien.

Bediening ontgrendelen

1. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat is ingeschakeld.
2. Houd de toetsvergrendeling even ingedrukt.
3. U kunt nu beginnen met het gebruik van uw inductiekookplaat.

Als de kookplaat is vergrendeld, zijn alle bedieningstoetsen uitgeschakeld behalve de AAN/UIT-toets, u kunt de inductiekookplaat altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets in een noodgeval, maar u moet de kookplaat de eerstvolgende keer dan wel eerst ontgrendelen.

Oververhittingsbeveiliging

Een aangebrachte temperatuursensor kan de temperatuur in de inductiekookplaat controleren. Wanneer een te hoge temperatuur wordt waargenomen stopt de inductiekookplaat automatisch.

Detectie van kleine artikelen

Wanneer een ongeschikte maat of niet-magnetische pan (bijv. aluminium) of een ander klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) is achtergelaten op de kookplaat, gaat de kookplaat automatisch in de stand-by stand binnen 1 minuut. De ventilator laat de inductiekookplaat gedurende 2 minuten afkoelen.

Automatische uitschakelbeveiliging

Automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw inductiekookplaat. Het wordt automatisch uitgeschakeld als u vergeet het kookproces uit te schakelen. De standaard instellingen voor uitschakeltijden bij de verschillende kookstanden vind u in de tabel hieronder:

Kookstand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Auto-off timer (in uren)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wanneer u de pan van de kookplaat haalt, stopt de kookplaat onmiddellijk met verhitten en schakelt zichzelf automatisch na 1 minuten uit.



Personen met een pacemaker dienen hun dokter te raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken.

Gebruik van de timer

- U kunt het instellen om één kookzone uit te schakelen nadat de ingestelde tijd voorbij is.
- U kunt de timer instellen tot maximaal 99 minuten.

De timer instellen om één kookzone uit te schakelen

De kookzones die voor deze functie zijn ingesteld:

1. Aanraken van de keuzetoets voor de verwarmingszone waarvoor u de timer wilt instellen.
2. Raak timerbesturing aan, de kookwekkerindicator zal beginnen te knipperen en "30" zal in de timerweergave verschijnen.
3. Stel de tijd in door de "-" of "+" toets van de timer aan te raken. Tip: Raak de "-" of "+" knop van de timer eenmaal aan om te verminderen of te verhogen met 1 minuut. Door de "-" of "+" toets van de timer aan te raken en vast te houden zal de tijd met 10 minuten afnemen of toenemen.
4. Door de "-" aan te raken, om de uitstaande tijd tot nul te reduceren, of door op de "timerbesturing" te drukken, wanneer de "00" in het minutenschermbijzigt, wordt de timer geannuleerd.
5. Wanneer de tijd is ingesteld begint de timer meteen met aftellen. Het scherm toont de resterende tijd en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.

OPMERKING: De rode stip naast de indicator van de warmte-instelling gaat branden om aan te geven dat de zone is geselecteerd.

6. Als de kooktijd afloopt, zal de overeenkomstige kookzone automatisch worden uitgeschakeld.



Eerder aangezette andere kookzones blijven gewoon actief.

De Bridge kookzone gebruiken (Maximaal vermogen 3000W)

De Bridge kookzone activeren:

1. Tik de gewenste kookzones voor de Bridge functie aan.

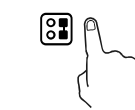
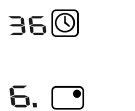
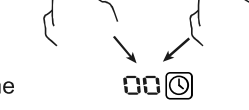
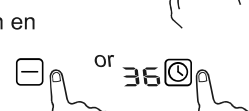
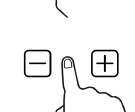
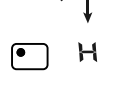
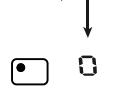
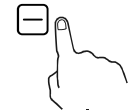
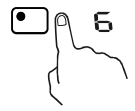
De warmte-instelling voor de kookzones gaat automatisch op "0" en deze kan ingesteld worden van min."1" tot max."9."

Eerder ingestelde timers voor de kookzones worden geannuleerd en u ziet 2 streepjes "--" op de timerweergave.

2. Tik op de Power / Timer toets om de warmte-instelling te verhogen of verlagen. Het ingestelde warmteniveau wordt in het warme display voor elke kookzone, die in de Bridgefunctie is geactiveerd, weergegeven.

De Bridge kookzone deactiveren:

Op het display tikt u op de Bridge kookzone die geactiveerd is. De Bridge kookzones zullen weer als 2 separate kookzones gaan functioneren.



Boost toets

Tijdens het werken met de kookplaat, de toets van de selectie van de verwarmingszone aanraken en vervolgens de boost-toets aanraken, de zoemer piept eenmaal, "P" verschijnt op het scherm, de kookplaat gaat in de BOOST-functie, het vermogen wordt verhoogd tot 1500W/1800W/2100W. De BOOST-functie loopt gedurende 5 minuten, stopt dan automatisch en de kookplaat keert terug naar de vorige instelling. Door in de BOOST-modus op de "BOOST" toets te drukken, verlaat de kookplaat de BOOST-functie en keert terug naar de vorige instelling.

Kookrichtlijnen



Pas op bij het bakken omdat olie en vet snel opwarmen, vooral als u de PowerBoost gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen zullen olie en vet spontaan ontbranden en dit vormt een serieus brandgevaar.

Warmte-instellingen

De onderstaande instellingen zijn alleen richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u aan het koken bent. Experimenteer met de inductiekookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Warmte-instelling	Geschiktheid
1-2	<ul style="list-style-type: none">• voorzichtig opwarmen van kleine hoeveelheden eten• chocolade of boter smelten; eten koken dat gemakkelijk aanbrandt• laagsudderden • langzaam opwarmen
3-4	<ul style="list-style-type: none">• opwarmen • snel(ler) sudderen • rijst koken
5-6	<ul style="list-style-type: none">• pannekoeken
7-8	<ul style="list-style-type: none">• pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none">• roerbakken • schroeien • soep aan de kook brengen • water koken

Verzorging en onderhoud

1. Alledaagse vetigheid op de glasplaat (vingerafdrukken, vlekken van gemorst eten of niet-suikerhoudende voedselresten op de glasplaat)

- 1)Schakel de kookplaat uit;
- 2)Gebruik een kookplaatreiniger terwijl de glasplaat nog warm is (naar niet heet!)
- 3)Veeg na met schoon water en droog af met keukenrol of een theedoek.
- 4)Schakel (eventueel) de kookplaat weer aan.

LET OP: • 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.
• 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.
• Zorg dat er geen resten schoonmaakmiddel op de plaat achterblijven. Hierdoor kunnen vlekken op het glas ontstaan.

2. Overgekookt eten, gesmolten vloeistoffen of heet overgekookt voedsel wat suikerhoudend is op de glasplaat

Verwijder onmiddellijk met een vismes, paletmes of een voor de inductiekookplaat geschikte schraper, maar pas op voor hete kookzones:

- 1). Schakel de stroom naar het kookveld uit via de wandschakelaar.
- 2). Houd de schraper onder een hoek van 30° en schraap de gemorste waar naar een koele plaats op de kookplaat.
- 3). Reinig het gemorste voedsel met een vaatdoek of keukenrol.
- 4). Volg stap 2 en 4 voor 'dagelijkse vervuiling' op het glas (zie hierboven).

LET OP:• Verwijder vlekken van suikerhoudend overkooksel zo snel mogelijk. Als u het op de glasplaat laat afkoelen kan het een stuk lastiger zijn om te verwijderen en zelfs permanente schade aan de glasplaat opleveren.
• 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.

3. Gemorst eten op de tiptoetsen

- 1). Schakel de stroom van de kookplaat uit.
- 2). Dep de gemorste waar op.
- 3). Veeg het tiptoetsendeel af met een vochtige spons of doek.
- 4). Goed afdrogen met keukenrol.
- 5). Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.

LETOP: 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.

Suggesties en tips

1. De kookplaat gaat niet aan

Misschien is er 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 een gekwalificeerde monteur.

2. De tiptoetsen reageren niet

De toetsen zijn vergrendeld: Ontgrendel de toetsen. Zie hoofdstuk 'Gebruik van uw inductie kookplaat' voor instructies.

3. De tiptoetsen werken niet zo goed

Er kan een dun laagje water op de toetsen liggen 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.

4. Er zitten krassen op de glasplaat

Pannen met een scherpe/ruwe rand. Ongeschikte schuursponsjes of reinigingsmiddel gebruikt. Gebruik pannen met een platte en gladde bodem. Zie 'Het kiezen van het juiste kookgerei'. Zie 'Verzorging en reiniging'.

5. Sommige pannen maken kraak- en klikgeluiden

Dit kan komen door de constructie van uw kookgerei (verschillende lagen metaal vibreren op verschillende golflengten). Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een defect.

6. De inductie kookplaat 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.

7. Er komt een ventilatorgeluid uit de kookplaat

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. Dit is normaal en u hoeft geen actie te ondernemen. Zet de kookplaat niet uit met de wandschakelaar als de ventilator nog draait.

8. Pannen worden niet heet en " E " verschijnt op het scherm

De inductie kookplaat kan de pan niet detecteren, omdat de pan niet geschikt is voor inductie koken. De inductie kookplaat kan de pan niet detecteren, omdat de pan te klein is voor de kookzone of omdat de pan niet goed gecentreerd op de kookzone staat. Gebruik kookgerei wat geschikt is voor inductie koken. Zie hoofdstuk 'Het kiezen van het juiste kookgerei'. Centreer de pan en zorg dat de bodem van de pan (ongeveer) even groot is als de kookzone.

9. De gehele kookplaat of een van de kookzones heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een pieptoon en er verschijnt een foutmelding (doorgaans 1 of 2 afwisselend knipperende getallen in de timer display).

Technische fout. Noteer de cijfers en letters van de foutmelding, zet de kookplaat uit via de wandschakelaar en neem contact op met een gekwalificeerde monteur.

Foutmelding scherm en inspectie

Als er een storing optreedt, schakelt de inductiekookplaat automatisch over naar de beschermende status en geeft de bijbehorende beschermende codes weer:

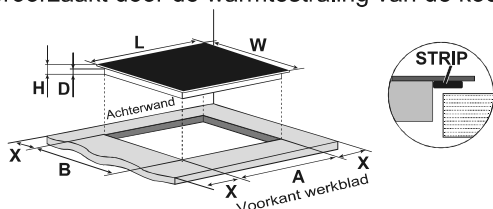
Foutcode	Mogelijke oorzaken	Te nemen actie
F3/F4	Fout temperatuursensor van de inductiespoel	Neem contact op met de leverancier
F9-FA	Probleem temperatuursensor van IGBT	Neem contact op met de leverancier
E1/E2	Afwijkende voedingsspanning	Controleer of de voeding normaal is. Schakel in nadat de voeding normaal is.
E3	Hoge temperatuur van de inductiespoel-temperatuursensor	Neem contact op met de leverancier
E5	Hoge temperatuur van de IGBT-temperatuursensor	Start opnieuw op nadat de inductiekookplaat is afgekoeld.

Bovenstaande lijst zijn de beoordelingen en inspecties van de meest voorkomende storingen. Probeer alstublieft niet zelf de kookplaat uit elkaar te halen om gevaarlijke situaties en schade aan de inductie kookplaat te voorkomen.

Installatie

Selecteren van installatiemateriaal

Maak een gat in het werkblad ter grootte van de in de tekening aangegeven maten. Ten behoeve van installatie en gebruik moet rond het gat minimaal 5 cm ruimte worden vrijgehouden. Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad minstens 30 mm is. Selecteer hittebestendig werkbladmateriaal om grotere vervorming te voorkomen die wordt veroorzaakt door de warmtestraling van de kookplaat. Zie afbeelding hieronder:

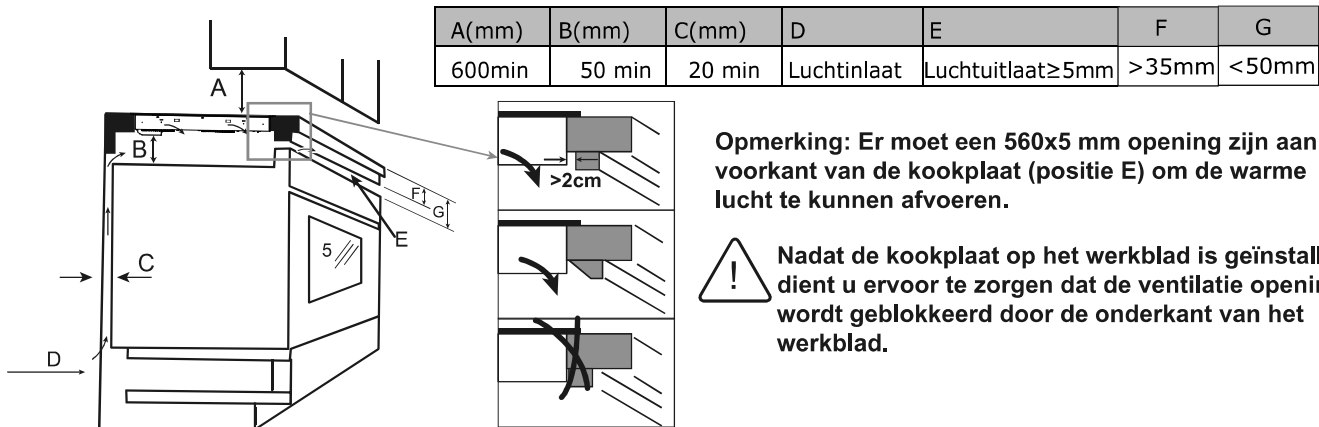


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
750	520	62	56	730	490	50 min

Zorg ervoor dat de inductie kookplaat te allen tijde goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Controleer of alles aan de inductie kookplaat goed werkt. Zie de tekening hieronder.



Let op: voor de veiligheid moet de afstand tussen de kookplaat en de keukenkast erboven minstens 600 mm bedragen.



Voordat u de kookplaat installeert, zorg ervoor dat

- het werkblad haaks en waterpas is en dat er geen structurele keukenonderdelen in de weg zitten in de benodigde ruimte.
- het werkblad van hittebestendig materiaal is gemaakt.
- als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, de oven een ingebouwde ventilator heeft.
- de installatie voldoet aan alle eisen en geldende regels en wetten.
- er een geschikte isolerende schakelknop, die de kookplaat volledig van het lichtnet kan afsluiten, is ingebouwd in de permanente bedrading en dat deze gemonteerd en gepositioneerd is in overeenstemming met lokale bekabelingsregels en de lokale wetgeving.
- deze schakelaar van een goedgekeurd type is en een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten heeft voor alle polen (of in alle fasegeleiders als lokale wetten deze variatie toestaan).
- de schakelaar goed toegankelijk en makkelijk te bedienen is nadat de kookplaat is geïnstalleerd.
- u uw lokale bouwautoriteiten en relevante regels en wetten raadpleegt als u twijfels heeft over de installatie.
- u hittebestendige en makkelijk schoon te maken afwerking gebruikt (zoals keramische tegels) op de muur rondom de kookplaat.

Nadat u de kookplaat heeft geïnstalleerd, zorg ervoor dat

- de stroomkabel niet toegankelijk is door keukenkastjes of laden.
- er voldoende toevoer van verse lucht is van buiten de keukenkastjes naar de onderkant van de kookplaat.
- als de kookplaat boven een lade of keukenkastruimte is geïnstalleerd, een thermische beveiligingsplaat onder de kookplaat is gemonteerd.
- de wandschakelaar makkelijk toegankelijk is voor de gebruiker.

Voordat u de bevestigingsklemmen vastmaakt

Leg de kookplaat op een stabiele, vlakke ondergrond (gebruik de verpakking). Zet geen kracht op de knoppen die uitsteken.

De klempositie aanpassen

Maak de kookplaat aan het werkblad vast door na de installatie 4 klemmen aan de onderkant van de kookplaat te schroeven (zie tekening).

Afhankelijk van de dikte van het werkblad de klemmen aanpassen.

Waarschuwingen

1. De inductie kookplaat dient door gekwalificeerd personeel of techniciens te worden geïnstalleerd. Wij hebben specialisten die u hiermee van dienst kunnen zijn. Doe deze installatie a.u.b. niet zelf.
2. Installeer de kookplaat niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of droger, omdat de vochtigheid de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. De inductie kookplaat dient zo te worden geïnstalleerd dat een betere warmtestraling kan worden gewaarborgd om de betrouwbaarheid te vergroten.
4. De muur en de door de kookplaat verwarmde zone boven het werkblad moeten hittebestendig zijn.
5. Om schade te voorkomen moet de kit en het materiaal waar de rand van de kookplaat op het werkblad rust hittebestendig zijn.

De kookplaat aansluiten op het lichtnet



Deze kookplaat dient door een gekwalificeerde monteur op het lichtnet te 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 geen van de onderdelen die heet worden aanraken en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur ervan nooit hoger dan 75°C kan worden.

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.

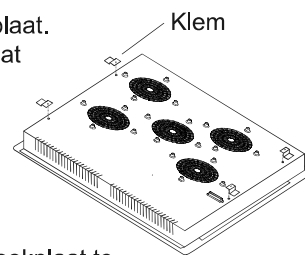
De voeding moet worden aangesloten in overeenstemming met de relevante norm.

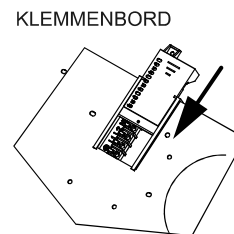
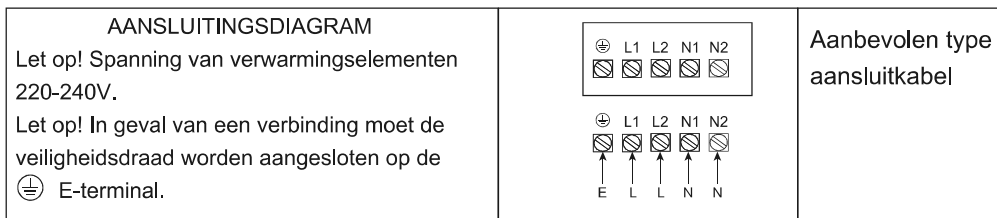
De verbindingmethode wordt hieronder getoond.



WAARSCHUWING:

Sluit de kabelklem na het maken van de elektrische verbinding. Sluit het klepje van het aansluitpaneel door het naar beneden te draaien.





- 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.
- Het apparaat voor ontkoppeling van het elektriciteitsnet met een contactscheiding in alle polen die volledige ontkoppeling biedt onder overspanningscategorie III-omstandigheden, moet worden voorzien van vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- De installateur dient ervoor te zorgen dat de juiste elektrische verbinding gemaakt is en dat deze voldoet aan de veiligheidsregelgeving.
- De kabel mag niet verbogen of samengeperst worden.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag **alleen** door een gekwalificeerd persoon worden vervangen.

	<p>Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EC voor elektrisch en elektronisch afval (AEEA). 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.</p> <p>Het symbool op het 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.</p> <p>Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Neem voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw gemeente, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het hebt gekocht.</p> <p>Neem voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw plaatselijke gemeente, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het product hebt gekocht.</p>
---	--

VERWIJDERING: Gooi dit product niet weg als ongesorteerd gemeentelijk afval. Het apart inzamelen van dergelijk afval voor speciale behandeling is noodzakelijk.

	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatienummer model	--	EKI805F-2	
Type kookplaat	--	Inbouwkookplaat	
Aantal elektrische kookzones en/of gebieden	--	4	
Verwarmingstechniek (inductiekookzones en kookgebieden, stralingskookzones, massieve platen)	--	Inductie zones	
Voor cirkelvormige kookzones of gebied: diameter van nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond op 5 mm	∅	∅ kookzone I (linksvoor) :18.0 ∅ kookzone II (rechtsvoor) :18.0 ∅ kookzone III (linksachter) :18.0 ∅ kookzone IV (rechtsachter) :18.0 ∅ kookzone V (midden) :21.0	cm
Voor niet-ronde kookzones of gebieden: lengte en breedte van het nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of -gebied, afgerond op 5 mm	L, B	N.V.T.	cm
Energieverbruik per kookzone of gebied berekend per kg	EC _{elektrisch koken}	∅ kookzone I (linksvoor) :186.8 ∅ kookzone II (rechtsvoor) :188.5 ∅ kookzone III (linksachter) :188.5 ∅ kookzone IV (rechtsachter) :186.8 ∅ kookzone V (midden) :201.7	Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg	EC _{elektrische kookplaat}	190.5	Wh/kg

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^e 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(keramik), 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 voorrijdkosten 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 voorrijdkosten
 - 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 en 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 - zie service
Tel. 0314 - 362244 (optie 2)
Fax. 0314 - 378232
E-mail: 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

DOMEST 
domestic and professional appliances

**MULTIBRAND
SALES & SERVICES**

Usermanual

Built-in induction hob

EKI805F-2

INSTALLATION AND USER INSTRUCTIONS

Please read the instruction manual carefully before operating your new hob.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

POWER LIMIT WORKING MODE :

The left two heating zones can operate on the full power setting. The right two and the middle heating zones if operated simultaneously, exceed 3600W. This means when selecting the higher settings for these zones, they will adjust automatically to make total power less than 3600W. Auto adjustment rule for right two heating zones and middle heating zone: If you select a higher heat setting for one heating zone, the other heating zone heat setting will lower automatically to make total power less than 3600W.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

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.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible materials or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance must be 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.

Operation 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 at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- 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.

Hot Surface Hazard

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Ensure that the saucepan handles do not overhang other cooking zones that are switched on. Make sure children can't reach the cookware handles.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- 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.

Important Safety Instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil-over causes smoking and greasy spillovers 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 the appliance nor 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 use a steam cleaner to clean your cooktop.
- 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 a household or similar environments such as staff kitchen areas in shops, offices and other residential environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

• **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age should be kept away unless continuously supervised.

Children shall not play with the appliance, cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

• This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

• **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.

• The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

• **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

• **WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, it must be stabilised prior to installation. Please refer to the installation instructions.

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

• This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

• **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

• **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.



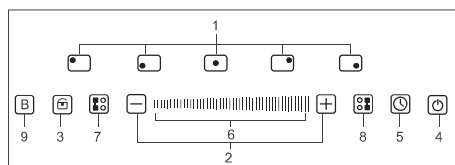
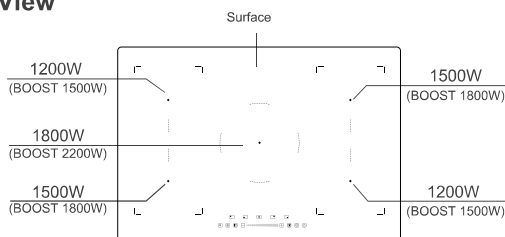
NOTICE: The crystallite glass is still hot after use, please do not touch!

TECHNICAL DATA

Model	Power supply	Power					Size (mm)	Built-in hole Size (mm)
		Heating area front left	Heating area rear left	Heating area Middle	Heating area rear right	Heating area front right		
EKI805F-2	AC 220-240V 50Hz	1500W (BOOST 1800W)	1200W (BOOST 1500W)	1800W (BOOST 2200W)	1500W (BOOST 1800W)	1200W (BOOST 1500W)	750x520x62	730x490

PRODUCT OVERVIEW

Top View



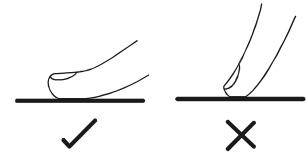
1. Heating zone selection controls
2. Power / Timer regulating key
3. keylock control
4. ON/OFF control
5. Timer control
6. Slider controller
7. Left side bridge
8. Right side bridge
9. Boost control

Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware

- 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.
- 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.
- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.

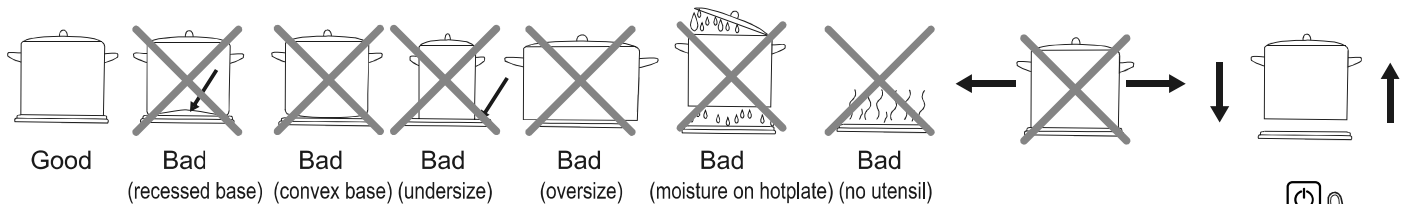
2. If "U" does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

- 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. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.

Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



To Start Cooking

1. Touch the ON/OFF control.

With the power on, the buzzer beeps once, all displays show "–" or "– –", indicating that the induction hob has entered the standby mode.

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

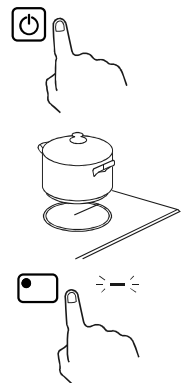
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Touch the heating zone selection control and the indicator next to the key will flash.

4. Select a heat setting by touching the "–" or "+" control.

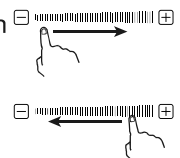
- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

- You can touch the heating zone selection again and modify the heat setting at any time during cooking.



Slider controller

Switch on the induction hob, press the optional key to select heating zone, the indicator next to the key will flash for 5 seconds, during this period, its power can be adjusted from level 2 to 8 by the slider controller; Slide a scontroller from left to right, it is increase steps, slide from right to left to reduce steps.



Slider controller can adjust power level only, can't adjust timer function!

If the Display Flashes "U" Alternately with the Heat Setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

When You Have Finished Cooking

1. Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.
2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0". Make sure the display shows "0" and then "H".
3. Turn the whole induction hob off by touching the ON/OFF control.
4. Beware of hot surfaces indicator "H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function - if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Note: When "H" is shown on display, although the hob is off, but the temperature of induction glass is still very high, do not let your fingers touch induction glass directly in case of scalds.

Note: After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls:

Touch the keylock control. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls:

1. Make sure the induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your induction hob.

When the hob is in lock mode, all controls are disabled, except the ON/OFF. You can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you would have to unlock the hob first in the next operation.

Overheating Protection

The appliance is equipped with a temperature sensor which can monitor the temperature inside the induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitably sized or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the display flashes "u" and the hob will automatically go in the standby mode in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 2 minutes.

Auto Shutdown Protection

Auto shutdown is a safety protection function for your induction hob. It will automatically turn off after a certain period of time. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When a pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and automatically switch off after 1 minute.



People with a heart pacemaker should consult their doctor before using this unit.

Using the Timer

- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Setting the Timer to Turn off One Cooking Zone

1. Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for.
2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.
3. Set the time by touching the "+" and "-" buttons.

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once - time will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer - time will decrease or increase by 10 minutes.

4. Touch the "-" control to reduce the time outstanding to zero or press the "timer control" when the "00" shows in the minute display to cancel the timer.

5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

NOTE: Slider switch cannot be used for the timer adjustment.

NOTE: Timer display will show the shortest set time of the selected zones, and that cooking zone with the shortest set time will be with the red dot flashes.

6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically.

7. Timer for multiple heating areas delay off, the shortest delay off time will be shown on display. If want to check remained delay off time of other heating area, you should press button for different heating area.



Other cooking zones will keep operating if they have been turned on previously.

Using the Bridge (Maximum power 3000W)

To Turn On a Bridge:

1. Touch the desired Left/right side bridge.

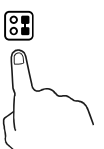
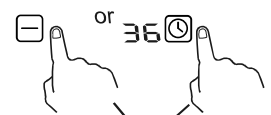
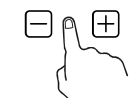
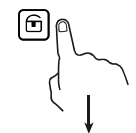
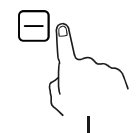
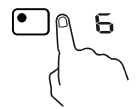
The heat setting levels for the cooking areas will default to "0" and can be set from a minimum of "1" to a maximum of "9."

Any timers that may be running for the cooking areas will turn off, and 2 dashes "--" will appear in the timer display.

2. Touch the Power / Timer regulating key to change the power level up or down. The selected heat level will show in the heat level display for each cooking area using the bridge.

To Turn Off a Bridge:

Touch the bridge for the zone being used. The bridge cooking areas will resume operation as 2 separate areas.



Boost control

During hob working, touching the heating zone selection control, then touching boost control, the buzzer beeps once, "P" will show in the display, the hob enters BOOST function, the power increases to be 1500W/1800W/2200W. BOOST function will run for 5 minutes, then quit automatically and the hob return previous running status. In BOOST mode, touching "BOOST" button, the hob quits BOOST function and then return previous running status.

Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Delicate warming for small amounts of food• Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• Gentle simmering• Slow warming
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Reheating• Rapid simmering• Cooking rice
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Stir-frying• Searing• Bringing soup to the boil• Boiling water

Care and cleaning

1. Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food of non-sugary spillovers on the glass).

- 1) Switch the power to the cooktop off;
- 2) Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)
- 3) Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
- 4) Switch the power to the cooktop back on.

NOTE:

- When the power to the cooktop is switched off, there will be no hot surface indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.
- Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch to check if your cleaner or scourer is suitable.
- Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

2. Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass

Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:

- 1). Switch the power to the cooktop off at the wall.
- 2). Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.
- 3). Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.
- 4). Follow steps 2 to 4 for everyday soiling on glass above.

NOTE:

- 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.
- Cut hazard: when the safety cover is retracted, Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

3. Spillovers on the touch controls

- 1). Switch the power to the cooktop off.
- 2). Soak up the spill
- 3). Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.
- 4). Wipe the area completely dry with a paper towel.
- 5). Switch the power to the cooktop back on.

NOTE: 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.

Hints and Tips

1. The induction hob cannot be turned on.

May be there is no power: Make sure the induction hob 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.

2. The touch controls are unresponsive.

The controls are locked: Unlock the controls. See section using your induction cooktop for instructions.

3. 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.

4. The glass is being scratched.

Tough-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 cleaning".

5. 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, but the noise should quieten down or disappear completely.

6. 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.

7. 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're turned the induction hob off: This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.

8. Pans do not become hot and appears "E" in the display.

The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it: Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.

Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

9. The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).

Technical fault: Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9-FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

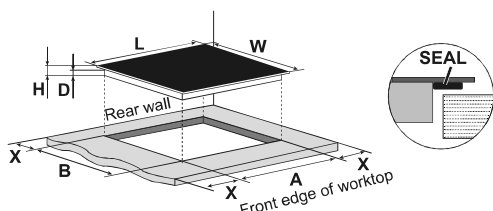
Installation

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 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

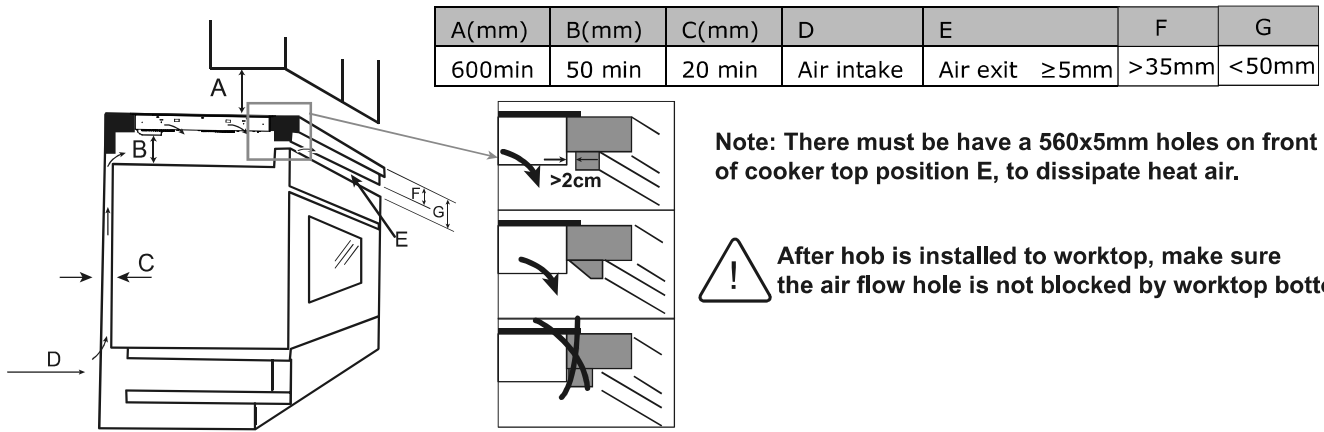


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
750	520	62	56	730	490	50 min

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. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 600mm.



Before you install 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 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.

When you have installed the hob, make sure that

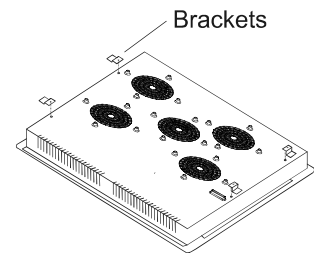
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. 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
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply



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:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. 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.

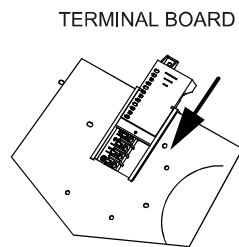
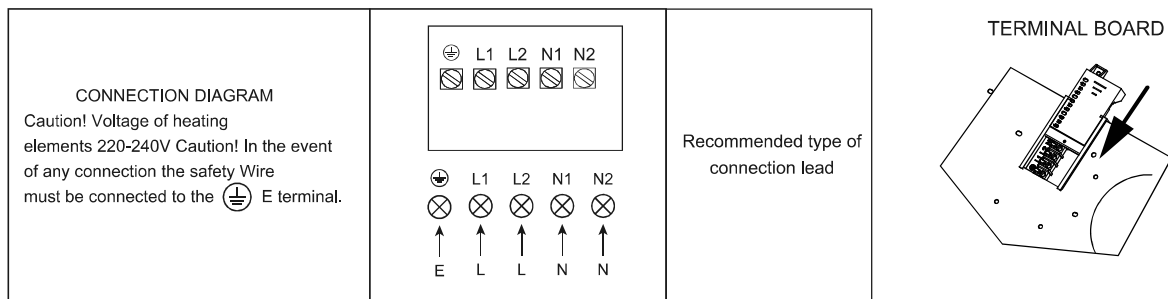
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard. The method of connection is shown below.



WARNING:

Close the cable clamp after making the electrical connection. Close the terminal board cover by twisting it down.



- 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.
- The appliance for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles providing full disconnection under overvoltage category III conditions should be provided in fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 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.

	<p>This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if were disposed of in the wrong way.</p> <p>The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.</p> <p>This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.</p> <p>For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.</p>
--	--

DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

	Symbol	Value	Unit
Model identification	--	EKI805F-2	
Type of hob	--	Built-in hob	
Number of electric cooking zones and/or areas	--	4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	--	Induction zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	∅ cooking zone I (front left) :18.0 ∅ cooking zone II (front right) :18.0 ∅ cooking zone III (rear left) :18.0 ∅ cooking zone IV (rear right) :18.0 ∅ cooking zone V (middle) :21.0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L, W	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	∅ cooking zone I (front left) :186.8 ∅ cooking zone II (front right) :188.5 ∅ cooking zone III (rear left) :188.5 ∅ cooking zone IV (rear right) :186.8 ∅ cooking zone V (middle) :201.7	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	190.5	Wh/kg

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 3rd 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 - see service
Phone **0314 - 362244 (optie 2)**
Fax **0314 - 378232**
E-mail: 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

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

