

exQUISIT

Inductie Kookplaat

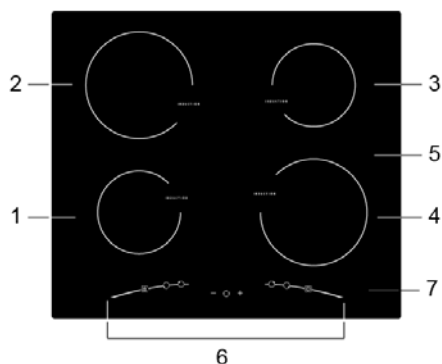
Handleiding

MODEL: EKI-1

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Inductie Kookplaat. Wij raden u aan om deze handleiding aandachtig door te lezen, zodat u goed geïnformeerd bent over het juist installeren en gebruik van deze kookplaat. Lees voor het installeren het hoofdstuk Installeren. Lees alle veiligheidsvoorschriften goed door en bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.

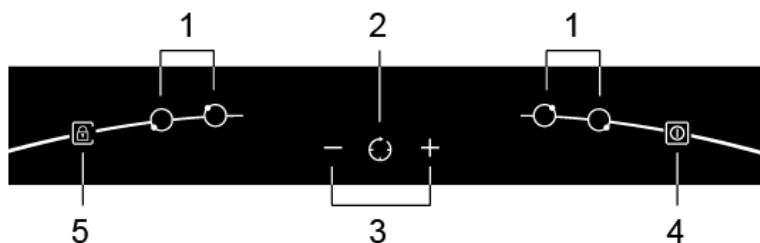
Product Overzicht

Bovenaanzicht



1. max. 1500 W zone
2. max. 2000 W zone
3. max. 1500 W zone
4. max. 2000 W zone
5. Glasplaat
6. Bediening
7. AAN/UIT knop

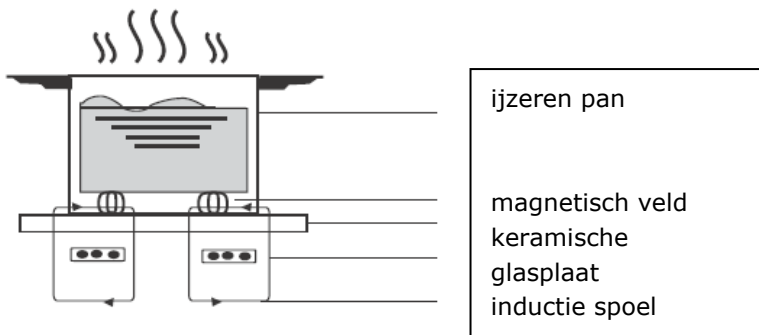
Bedieningspaneel



1. Kookzone selecteer knoppen
2. Timer
3. Kookstand / Timer plus en min
4. AAN/UIT knop
5. Toetsvergrendeling

Inleiding

Inductiekoken is een geavanceerde, veilige en efficiënte manier van koken. Het werkt door de electromagnetische vibraties die hitte in de pan zelf genereren, in plaats van indirecte verhitting van onder de glasplaat uit. De glasplaat wordt op den duur alleen warm omdat de pan het glas opwarmt.

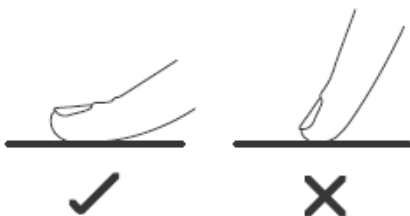


Alvorens gebruik

- 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 touchpad bediening

- De bedieningsknoppen zijn aanrakingsgevoelig; u hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger, niet de top van uw vinger.
- U hoort een piep elke keer als er een aanraking geregistreerd wordt.
- Zorg ervoor dat de knoppen altijd schoon en droog zijn en dat er niets (bijv. een spatel of een doekje) op ligt. Zelfs een dun laagje water maakt het gebruik van de touchpad knoppen moeilijk.



Het kiezen van de juiste pannen




• Gebruik alleen pannen met een bodem die geschikt is voor inductiekoken. Let op het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.

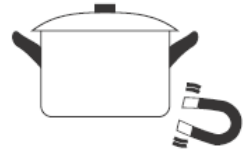
• U kunt met een magneet controleren of uw pan geschikt is voor op de inductiekookplaat. Als een magneet aan de onderkant van uw pan blijft hangen is deze geschikt

• 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, dan is de pan geschikt.

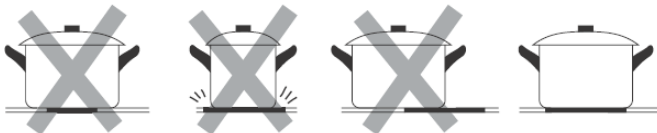
• Pannen gemaakt van de volgende materialen zijn niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glass, hout, porcelein, keramisch en aardewerk.



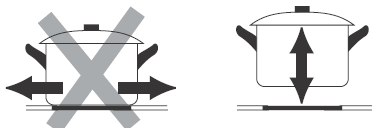
Gebruik geen pannen met scherpe randen of met een bolle bodem.



De bodem van uw pan dient glad te zijn en plat op het glas te staan. Zorg verder dat de pan en de kookzone even groot zijn en zet de pan altijd in het midden van de kookzone. Gebruik pannen die even groot zijn als de geselecteerde zone. Met een pan die net iets wijder is dan de geselecteerde zone haalt u 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 gedetecteerd worden 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.



Gebruik

Beginnen met koken

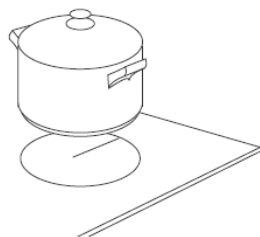
1. Druk op de AAN/UIT knop.

Nadat u de kookplaat heeft aangezet gaat de zoemer een keer en verschijnt " - " of " - - " in alle displays, wat aangeeft dat de kookplaat nu stand-by is.





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

• Zorg dat onderkant van de pan en de kookzone schoon en droog zijn.

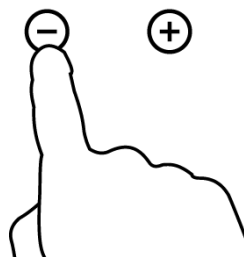


3. Selecteer een kookzone door op een selecteerknop te drukken en een indicatielampje naast de knop gaat knipperen.



4. Selecteer een kookstand door  of  aan te raken.

- Als u niet binnen 1 minuut een hitte stand kiest, schakelt de kookplaat zich vanzelf uit. U dient dan weer bij stap 1 te beginnen.
- U kunt op elk moment tijdens het koken de hitte stand aanpassen.



Als de kookstand afwisselend knippert met

betekent dit dat:

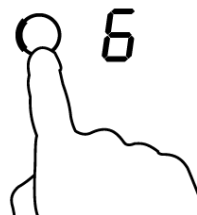
- u geen pan op de correcte kookzone heeft geplaatst of,
- de pan die u gebruikt niet geschikt is voor inductie koken of,
- de pan te klein of niet goed gecentreerd op de kookzone geplaatst is.

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

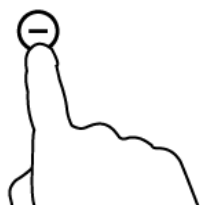
Het display gaat na 1 minuut automatisch uit als er geen geschikte pan op de kookzone staat.

Wanneer u klaar bent met koken

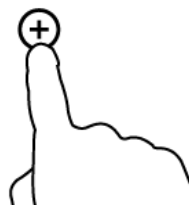
1. Druk op de knop voor de kookzone die u wilt uitschakelen.



2. Schakel de kookzone uit door met de min-knop de kookzone op stand "0" te zetten, of druk tegelijkertijd op "+" en "-". In het display moet "0" verschijnen.



OR



3. Schakel de hele kookplaat uit door de AAN/UIT knop aan te raken.



4. Wees voorzichtig met oppervlakken die nog heet zijn.


H geeft aan dat de kookzone nog heet is. De H verdwijnt wanneer de kookzone is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Dit kunt u ook als energiebesparende functie gebruiken. Als u een andere pan wilt opwarmen, gebruik dan de kookzone die nog heet is.




Bediening Vergrendelen

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

Hoe te vergrendelen

Druk op de vergrendelknop . De timer indicator laat "Lo" zien (afgekort van 'lock', ofwel slot).

Hoe te ontgrendelen

1. Zorg dat de kookplaat aan staat.
2. Houd de vergrendelknop  even ingedrukt.
3. De kookplaat is nu ontgrendeld en kan (weer) gebruikt worden.



Wanneer de kookplaat vergrendeld is zijn alle knoppen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT knop. In een noodgeval kunt u de kookplaat als deze vergrendeld is met de AAN/UIT knop uitschakelen, maar u dient de plaat de eerstvolgende keer dan wel eerst te ontgrendelen.

Oververhittingsbeveiliging

Er zit een thermostaat in de kookplaat die de temperatuur binnen in de kookplaat in de gaten houdt. Wanneer deze een abnormaal hoge temperatuur registreert wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer een ongeschikte maat of niet-magnetische pan (van bijv. aluminium) of een ander klein voorwerp (mes, vork, sleutelbos) op de kookplaat is achter

gelaten, gaat de kookplaat na 1 minuut vanzelf in de stand-by stand. De ventilator in de kookplaat blijft een extra minuut aan.

Automatische Uitschakeling

Een van de veiligheidsfuncties van uw inductie kookplaat is automatische uitschakeling. Als u ooit vergeet om de kookplaat uit te zetten, schakelt deze zichzelf automatisch uit. De fabrieksinstellingen voor uitschakeltijden bij de verschillende kookstanden vindt u in de tabel hieronder.

Kookstand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Auto uit na x-aantal uur	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wanneer u de pan van de plaat haalt stopt de desbetreffende zone onmiddellijk met verhitten en schakelt zichzelf na 2 minuten uit.



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

Gebruik van de Timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt de timer als een kookwekker gebruiken. De timer schakelt dan geen kookzone uit wanneer de tijd om is.
- U kunt de timer instellen om een kookzone uit te schakelen als de tijd om is.
- U kunt de timer instellen tot maximaal 99 minuten.



Timer als Wekker Gebruiken

Als u geen van de kookzones selecteert

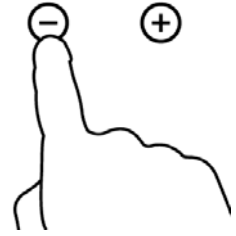
1. Zorg dat de kookplaat aan staat.
Opmerking: U kunt de wekker zelfs gebruiken als u geen enkele kookzone heeft geselecteerd.
2. Druk op de timer knop. De timer indicator begint te knipperen en er verschijnt "10" in het display.





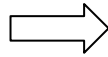
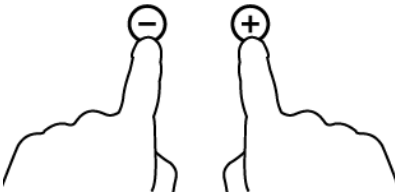
3. Stel met de  en  knoppen de tijd in.

Hint: Door de  of  knop eenmaal aan te raken zet u de tijd 1 minuut korter of langer.

Houd de  en  knoppen ingedrukt om de tijd in stappen van 10 minuten te laten verspringen.



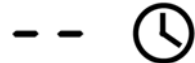
4. Houd de  en  knoppen tegelijkertijd ingedrukt om de timer uit te schakelen. "00" verschijnt nu in het minuten scherm.



5. Wanneer u de tijd heeft ingesteld begint de timer meteen met aftellen. Het scherm laat de resterende minuten zien en knippert 5 seconden.

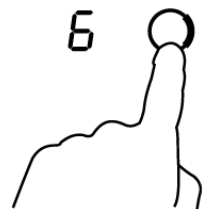


6. Wanneer de timer afloopt gaat de zoemer 30 seconden lang af en laat het scherm "--" zien.



Gebruik van Timer met Kookzone

1. Druk op de desbetreffende knop om de kookzone te selecteren waar u de timer voor wilt zetten.



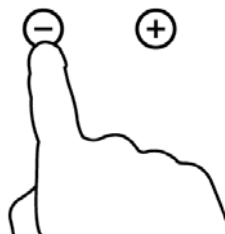
2. Druk op de timer knop. De timer indicator begint te knipperen en er verschijnt "10" in het display.



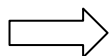
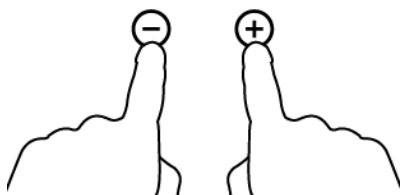
3. Stel de timer in met de \ominus of \oplus knop van de timer.

Hint: Door de \ominus of \oplus knop van de timer eenmaal aan te raken zet u de tijd 1 minuut korter of langer.

Houd de \ominus en \oplus knoppen van de timer ingedrukt om de tijd in stappen van 10 minuten te laten verspringen.



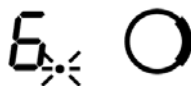
4. Houd de \ominus en \oplus knoppen tegelijkertijd ingedrukt om de timer uit te schakelen. "00" verschijnt nu in het minuten scherm.



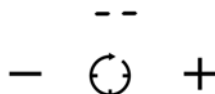
5. Wanneer u de tijd heeft ingesteld begint de timer meteen met aftellen. Het scherm laat de resterende minuten zien en knippert 5 seconden.



OPMERKING: De rode stip naast de kookstand indicator licht op om aan te geven dat die zone is geselecteerd.



6. Wanneer de timer afloopt schakelt de geselecteerde kookzone vanzelf uit.





Andere kookzones blijven gewoon aan als deze al aan stonden.



Kookrichtlijnen



Wees voorzichtig met bakken; olie en vet warmen snel op en zeker wanneer u de Power Boost gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan vlam vatten en dit vormt een serieus risico op de vlam in de pan.

Kooktips

- Zet de kookstand lager wanneer water 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 als u de kooktijd omlaag wilt krijgen.
- Begin met koken op een hoge stand en 'draai' deze omlaag wanneer u gerecht door en door verhit is.

Sudder en rijst koken

- Sudder gebeurt onder het kookpunt, rond 85°C, wanneer er slechts af en toe bubbels naar boven komen. Sudder 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

Zo kookt u heerlijk sappige malse biefstuk:

1. Laat het vlees 20 minuten voor het koken op kamertemperatuur komen.
2. Verhit een koekepan met een goed 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 pan.
4. Draai de biefstuk tijdens het koken slechts eenmaal om. De precieze kooktijd hangt af van de dikte van de biefstuk en van hoe u gaar u 'm wilt. Tijden variëren ruwweg van 2 tot 8 minuten per kant. Duw op de biefstuk om in te schatten hoe gaar deze is; hoe steviger de biefstuk aanvoelt, hoe

meer 'well done' de biefstuk is.

5. Laat de biefstuk een paar minuten rusten op een voorverwarmd bord voordat u de biefstuk opdiert.

Roerbakken

1. Kies een wok met een platte bodem of een grote koekepan.
2. Zorg dat u alle ingrediënten en kookgerei klaar heeft liggen. Roerbakken moet snel gebeuren. Als grotere hoeveelheden wilt roerbakken, doe dit dan in een aantal kleinere porties.
3. Verhit de pan en voeg twee eetlepel olie toe.
4. Kook eerst eventueel vlees en zet het aan de kant en houd warm als het gaar is.
5. Roerbak de groente. Wanneer deze heet, maar nog wel knapperig is zet u temperatuur omlaag. Doe het vlees terug in de pan en voeg uw saus toe
6. Roer alle ingrediënten rustig door om alles goed door en door te verhitten.
7. Dien onmiddellijk op.

Kookstanden

De onderstaande standen zijn slechts richtlijnen. De exacte stand hangt natuurlijk van een aantal factoren af, waaronder uw pannen en de hoeveelheid eten die u kookt. Experimenteer met de kookplaat om uit te vinden welke standen u nodig heeft voor wat u wilt koken.

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

Schoonmaken

De tips in de tabel hieronder zijn slechts richtlijnen. Wat u nodig heeft hangt af van oa. uw kookgerei, hoeveel u kookt, maar natuurlijk ook uw persoonlijke voorkeuren. Probeer uit wat het beste voor u werkt.

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
<p>Alledaagse vettigheid op de glasplaat (vingerafdrukken, vlekken van gemorst eten, etc)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit. 2. Gebruik een keuken schoonmaakmiddel terwijl de glasplaat nog warm (maar niet heet!) is. 3. Veeg na met schoon water en droog af met keukenrol of een theedoek. 4. Schakel (eventueel) de kookplaat weer aan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is, is er 'heet oppervlak' indicator, maar de kookzone kan uiteraard nog wel steeds heet zijn. Wees hier voorzichtig mee. • Sommige schuursponsjes en schurende schoonmaakmiddelen (zoals bijvoorbeeld Cif) kunnen krassen op de glasplaat veroorzaken. Lees het label van uw schuursponsjes en schoonmaakmiddel om te zien of ze geschikt zijn. • Zorg dat er geen resten schoonmaakmiddel op de plaat achterblijven. Hierdoor kunnen vlekken op het glas ontstaan.
<p>Overgekookt eten of vloeistoffen, iets dat gesmolten is, gemorste suiker of iets suikerigs op de glasplaat</p>	<p>Verwijder onmiddellijk met een vismes of een voor de Inductie kookplaat geschikte schraper, maar wees voorzichtig met hete kookzones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de stroom uit en haal indien mogelijk de stekker uit het stopcontact. 2. Houd de schraper onder een hoek van 30° en schraap de gemorste waar naar een koele hoek van de kookplaat. 3. Verwijder met een vaatdoekje of keukenrol. 4. Volg stap 2 t/m 4 van 'Alledaagse vettigheid' hierboven. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder vlekken door iets wat gesmolten is iets suikerigs dat gemorst is 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. • Gevaarlijk: het blad van een (scheermes – of stanleymes-) schraper is vlijmscherp. Wees hier erg voorzichtig mee en houd uit de buurt van kinderen.

Gemorst eten op de toetsen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Dep het gemorste waar op. 3. Veeg de toetsen schoon met een vochtige spons of doek. 4. Droog goed af met keukenrol. 5. Schakel de stroom naar de kookplaat weer aan. 	<ul style="list-style-type: none"> • De kookplaat kan gaan piepen en vanzelf aangaan en de knoppen kunnen het niet goed doen of helemaal niet werken als er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat u de knoppen helemaal droog veegt voordat u de kookplaat weer aan zet.
----------------------------	---	--

Hints and Tips

Probleem	Mogelijk oorzaken	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 niks, bel dan een gekwalificeerde monteur.
De bedieningsknoppen reageren niet.	De knoppen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de knoppen. Zie hoofdstuk 'Gebruik' voor instructies.
De knoppen werken niet zo goed.	Er ligt een dun laagje water over de knoppen of u probeert de knoppen met slechts het topje van uw vinger in plaats van de bal uw vinger te bedienen.	Zorg dat het bedieningsgedeelte helemaal droog (en schoon) is en gebruik de bal van uw vinger om de knoppen te bedienen.
Er zitten krassen op de glasplaat.	Pannen met een scherpe/ruwe rand. Ongeschikte schuursponsjes of schuurpoeder/schuurcrème/schurend schoonmaakmiddel gebruikt.	Gebruik pannen met een platte en gladde bodem. Zie 'Kies de juiste pannen'. Zie 'Schoonmaken'.
Sommige pannen maken kraak of klink geluiden.	Dit kan komen door de constructie van uw pannen (verschillende lagen metal vibreren op verschillende golf lengten).	Dit is normaal voor pannen en duidt niet op een defect.
De inductie kookplaat maakt een laag bromgeluid in de hoogste kookstand.	Dit wordt veroorzaakt door de inductie kooktechnologie	Dit is normaal, maar het geluid wordt minder of verdwijnt helemaal als u de kookstand lager zet.

Er komt een ventilator geluid uit de kookplaat.	De ingebouwde koelventilator is aangeslagen om te zorgen dat de elektronica niet oververhit. De ventilator kan eventueel nog een tijdje aanblijven zelfs nadat u de kookplaat heeft uitgezet.	Dit is normaal en u hoeft geen actie te ondernemen. Zet de kookplaat niet uit met de muurschakelaar als de ventilator nog draait.
Pannen worden niet heet en verschijnen in het display.	De inductie kookplaat kan de pan niet detecteren, omdat de pan niet geschikt is voor inductiekoken. De inductie kookplaat kan de pan niet detecteren, omdat de pan te klein voor de kookzone is of omdat de pan niet goed gecentreerd op de kookzone staat.	Gebruik pannen die geschikt zijn voor inductiekoken. Zie hoofdstuk 'Het kiezen van de juiste pannen'. Centreer de pan en zorg dat de bodem van de pan (ongeveer) even groot is als de kookzone.
De gehele kookplaat of een van de kookzones heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een pieptoon en er verschijnt een foutmelding (doorgaans één of twee afwisselend knipperende getallen in het timer display).	Technische fout.	Noteer de foutmelding cijfers en letters, zet de kookplaat uit met de muurschakelaar en neem contact op met een gekwalificeerde monteur.

Foutmelding scherm en Inspectie

Als er zich een abnormale situatie voordoet, gaat de inductie kookplaat in een veilige modus en laat het display een van de volgende codes zien:

Probleem	Mogelijke oorzaak	Wat te doen
F3-F8	Temperatuur sensor storing	Neem contact op met de leverancier.
F9-FE	Temperatuur sensor storing van de IGBT	Neem contact op met de leverancier.
E1/E2	Abnormale voedingsspanning	Controleer of alles goed is met de stroomvoorziening. Schakel de kookplaat weer aan nadat de stroom weer normaal is.
E3/E4	Abnormale temperatuur	Inspecteer de pan.
E5/E6	Slechte hitte afvoer in de	Herstart de kookplaat nadat deze

	inductie kookplaat	is afgekoeld.
--	--------------------	---------------

Bovenstaande lijst is voor oordelen en inspecties van meest gebruikelijke storingen.

Probeer a.u.b. niet zelf de kookplaat uit elkaar te halen om gevaarlijke situaties en schade aan de kookplaat te voorkomen.

Technical Specification

Kookplaat	EKI-1
Kookzones	4 Zones
Voltage	220-240V~
Vermogen	6400-7200W
Afmetingen L×W×H(mm)	590X520X60
Inbouwafmetingen A×B (mm)	560X490

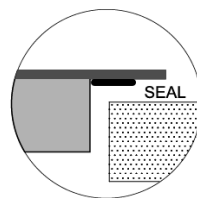
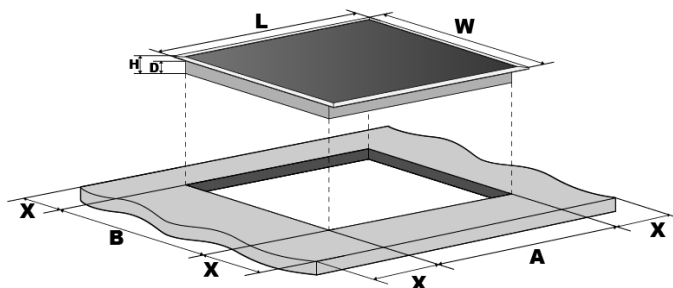
Afmetingen zijn bij benadering. Wij streven continu om onze producten te verbeteren en we behouden ons het recht voor om specificaties en ontwerp aan te passen zonder voorafgaande kennisgeving.

Installation

Selecteren van installatie materiaal

Maak een gat in het aanrechtblad ter grootte van de in de tekening aangegeven maten. Voor montage en gebruik is het nodig dat er een minimum van 5 cm rond het gat vrij blijft.

De dikte van het aanrechtblad dient op z'n minst 30mm te zijn. Gebruik hitte-resistent materiaal als aanrechtblad om te voorkomen dat stralingswarmte van de kookplaat het aanrechtblad vervormt.

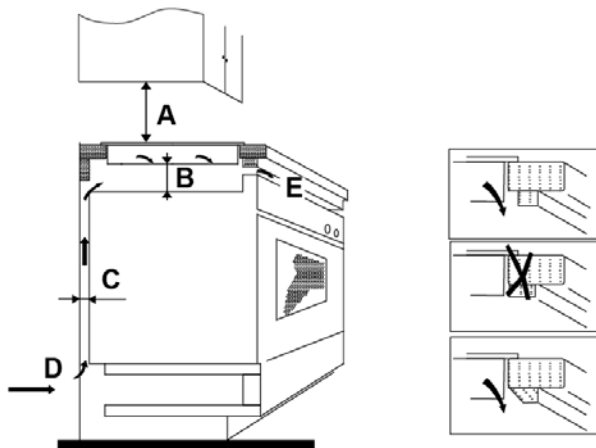


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560 ⁺⁴ / ₊₁	490 ⁺⁴ / ₊₁	50 mini

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



Let op: Voor de veiligheid moet de afstand tussen kookplaat en afzuigkap moet op z'n minst 760 mm bedragen. Indien de ventilatie onvoldoende is kan dit tot schade lijden aan uw kookplaat



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	luchtinlaat	lucht uitlaat 5mm

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 aanrechtblad van hitte-resistent materiaal gemaakt is.
- als de kookplaat boven een over geïnstalleerd wordt, de over een ingebouwde koelventilator 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 bekabelings regels en wetten.

Deze schakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en moet een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten hebben voor alle polen (of in alle fase geleiders als lokale wetten deze variatie toestaat.)

- de schakelaar goed toegankelijk en makkelijk te bedienen is nadat de kookplaat is geïnstalleerd.
- u uw lokale bouw-authoriteiten en relevante regels en wetten raadpleegt als u twijfels heeft over de installatie.
- u hitte-resistente en makkelijk schoon te maken afwerking (zoals keramische tegels) gebruikt om te muur rond de kookplaat.

Nadat u de kookplaat geïnstalleerd heeft, zorg ervoor dat:

- de stroomkabel niet toegankelijk is door keukenkastjes of laden.
- er voldoende ventilatie is door de keukenkastjes heen naar de onderkant van de kookplaat
- als de kookplaat boven een lade of keukenkastruimte is geïnstalleerd, de thermische beveiligingsplaat onder de kookplaat is gemonteerd.
- de muurschakelaar makkelijk toegankelijk is voor de gebruiker.

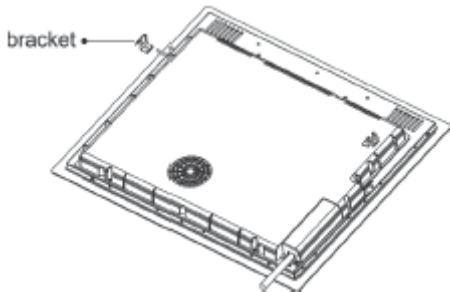
Voordat u de bevestigingsklemmen vastmaakt,

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 aanrechtblad vast door na installatie 2 klemmen aan de onderkant van de kookplaat te schroeven (zie tekening).

Pas de klemmen aan afhankelijk van de dikte van het aanrechtblad.



Waarschuwingen

1. De Inductie kookplaat dient door een gekwalificeerde monteur geïnstalleerd te worden. Doe dit 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 geïnstalleerd te worden dat de stralingswarmte goed weg kan.
4. De muur en directe omgeving van de kookplaat moeten uiteraard hitte-bestendig zijn.
5. Om schade te voorkomen moet de kit of ander materiaal waar de rand van de plaat op het aanrechtblad rust hitte-bestendig 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 trekt.
2. het aanwezige voltage overeenkomt met dat wat er op het typeplaatje staat.
3. de stroomtoevoerkabel de belasting aankan die op het typeplaatje staat aangegeven.

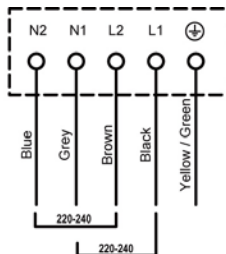
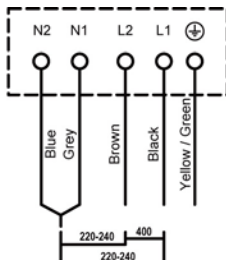
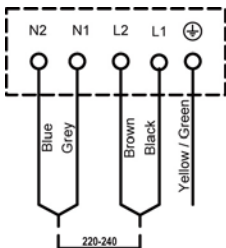
Gebruik bij het aansluiten van de kookplaat geen adapters, verloopstukken of verlengsnoeren, aangezien deze kunnen oververhitten en vlam kunnen vatten.

De stroomkabel mag geen van de onderdelen die heet worden aanraken en moet zo geplaatst worden 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 stroom dient aangesloten te worden in overeenstemming met relevante lokale standaarden, of op een enkelpolige automatische zekering (of ouderwets smeltpatroon; ofwel "stop"). Hieronder ziet u het aansluitschema.



- 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 installeren.
- De installateur dient ervoor te zorgen dat de juiste elektrische verbinding gemaakt is en dat deze voldoet veiligheidsregelgeving.
- De kabel mag niet verbogen of bekneld worden.
- De kabel moet regelmatig gecontroleerd worden en mag alleen door een gekwalificeerd persoon vervangen worden.

Veiligheids waarschuwingen

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 plegen begint.
- Het is essentieel en verplicht om de kookplaat op een deugdelijk 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.

Snijgevaar

- Let op: de randen van de glasplaat zijn scherp.
- Als u niet voorzichtig bent kunt u 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, aangezien dit uw installatiekosten kan reduceren.
- 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 gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat dient op het lichtnet aan gesloten te worden 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 dat gebroken of gebarst is. Mocht de kookplaat breken of barsten, schakel de kookplaat dan onmiddellijk uit (met de muurschakelaar) en neem contact op met een erkende monteur.
- Schakel de kookplaat uit met (muurschakelaar) voordat u met schoonmaken of onderhoud begint.
- Het niet opvolgen van deze adviezen kan resulteren in een elektrische schok en kan dodelijk zijn.

Gezondheidsgevaar

- Dit apparaat voldoet aan elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Echter, personen met een pacemaker of andere elektrische implantaten (zoals bijv. een insulinepomp) dienen hun dokter of de fabrikant van hun implantaat raadplegen om er zeker van te zijn dat hun implantaten niet door het elektromagnetische veld beïnvloed worden.
- Het niet opvolgen van deze adviezen kan resulteren in een elektrische schok en kan dodelijk zijn.

Heet oppervlak gevaar

- Tijdens gebruik worden alle toegankelijke onderdelen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.
- Raak de Inductie kookplaat niet aan met uw lichaamsdelen, kleding of elk ander voorwerp anders dan geschikt kookgerei totdat de kookplaat is afgekoeld.
- Laat nooit metalen voorwerpen (zoals keukengerei) of lege pannen op de kookplaat staan of liggen. Deze kunnen erg snel erg heet worden.
- Voorzichtig: metalen voorwerpen die u op uw lichaam draagt kunnen heet worden in de buurt van de kookplaat. Gouden of zilveren sieraden worden niet beïnvloed.
- 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 brandwonden.

Snijgevaar

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

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat dit apparaat niet onbeheerd achter wanneer in gebruik. Als er iets overkookt veroorzaakt dit rook en als iets vettigs overkookt kan het vlam vatten.
- Gebruik uw kookplaat nooit als werkblad of opbergplaats.
- Leg geen voorwerpen of keukengerei op de kookplaat liggen.
- Leg geen magnetiseerbare voorwerpen zoals een credit card 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 (dwz met de bedieningsknoppen). Vertrouw niet blindelings op de pan-detectie functie die de kookzones uit zet nadat u de pannen van de plaat 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 onbeheerd achter in de ruimte waar de kookplaat in gebruik is.
- Kinderen en personen met een handicap die ze dit apparaat niet goed kunnen gebruiken dienen uitleg en hulp te krijgen van een verantwoordelijk en bekwaam persoon. De instructeur moet er van 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 onderhoud moet door een gekwalificeerde monteur gedaan worden.
- Gebruik geen stoom schoonmaker 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 veroorzaakt.
- Gebruik geen schuursponsjes, schuurpoeder of schurend schoonmaakmiddel om uw kookplaat schoon te maken, omdat deze uw glasplaat kunnen bekrassen.
- Als de stroomkabel beschadigd is mag deze alleen vervangen worden door een gekwalificeerde monteur.
- Bedien uw kookplaat niet door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik, alsmede gebruik in (kantine-) keukentjes op het werk, op de boerderij, door gasten in hotels, motels en bed & breakfast-achtige omgevingen.



AFDANKEN: Gooi dit apparaat niet weg bij het huishoudelijk afval. Bij afdanken dient dit apparaat apart opgehaald of naar een recycling plek voor huishoudelijke apparaten gebracht te worden.

Dit apparaat is bestempeld in overeenstemming met Europese Richtlijnen 2002/96/EC voor Elektrisch en Elektronisch Afval (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste wijze wordt afgedankt helpt u mee om modelijke schade aan het milieu te voorkomen, welke anders mogelijk veroorzaakt had kunnen worden als het niet op de juiste manier afgedankt zou worden.

Het symbool op dit produkt geeft aan dat het niet als gewoon huishoudelijk afval behandeld mag worden. Het moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten gebracht worden.

Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Neem voor meer informatie over de recycling en afvalverwerking van dit produkt contact op het uw lokale afvalverwerking, uw gemeente, of de winkel waar u het heeft aangeschaft.

GARANTIEBEPALINGEN EXQUISIT INBOUWAPPARATUUR

1. Deze garantiebepalingen gelden uitsluitend voor in Nederland gekochte, voor de oorspronkelijke koper en bij huishoudelijk gebruik van het apparaat in Nederland. 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.
3. Geen garantie zal van toepassing zijn 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 waarvoor het geleverd werd. Er kan ook geen beroep op de garantie gedaan worden als het typeplaatje met serienummer is veranderd of verwijderd en wanneer door ondeskundigen of niet door Exquisit aangewezen personen aan het apparaat is gewerkt.
4. Buiten garantie vallen: glas, lampen, controlelampjes, kunststof onderdelen, lak- en/of emaillebeschadigingen en andere losse accessoires.
5. De garantie vangt aan op de dag vermeld op het aankoopbewijs en houdt in: twee jaar garantie op het gehele apparaat met uitzondering van de onder 4 genoemde onderdelen. Van toepassing is de wettelijke richtlijn aangaande garantie op consumentenproducten. Dit houdt in dat in de eerste 6 maanden na datum aankoopbon, eventuele gebreken /klachten kosteloos worden hersteld. Hierna dient aangetoond te worden dat eventuele gebreken/klachten zich voordeden vanaf de aankoopdatum.
6. De garantie omvat uitsluitend het repareren en/of verstrekken van defecte of beschadigde onderdelen voor zover wij ons volgens deze garantiebepalingen verantwoordelijk hebben gesteld.
7. Voorrijdkosten, arbeidsloon, transport- en/of verpakkingskosten, alsmede het transportrisico (voor apparaten die slechts in onze eigen werkplaats gerepareerd kunnen worden) worden niet door de garantie gedekt en zijn voor rekening van de gebruiker. Zie ook onze 'servicebepalingen' waarin o.a. de berekening van de voorrijdkosten en het arbeidsloon wordt omschreven. Reparatiekosten moeten direct voldaan worden. Indien facturering van de monteurkosten wordt verlangd, zullen deze worden verhoogd met een bepaald bedrag aan administratiekosten. Apparaten welke zijn ingebouwd dienen vrijstaand ter reparatie worden aangeboden; desgewenst kan tegen betaling uit-en inbouw door de monteur worden verzorgd. Indien bij een afgesproken bezoek met de servicedienst de aanvrager niet thuis blijkt te zijn, worden de geldende voorrijdkosten

berekend.

8. Exquisit is niet verantwoordelijk voor werkzaamheden of reparatiekosten, niet in onze opdracht door derden uitgevoerd en evenmin voor kosten of gevolgen, hoe dan ook, direct of indirect uit een storing, gebrek of onoordeelkundig gebruik van het apparaat voortvloeiend, alsmede uit het niet of onvoldoende onderhouden van het apparaat.
9. Vervanging van onderdelen of van het apparaat verlengt de garantietermijn niet. Indien een apparaat technisch e/o economisch niet te herstellen is, wordt het recht voorbehouden een bijdrage te berekenen op basis van afschrijving/gebruik.

EXQUISIT SERVICEBEPALINGEN

1. Beschadigde apparaten bij ontvangst niet in gebruik nemen maar direct melden bij uw leverancier. Eventuele terugname van beschadigde, gebruikte apparaten is niet mogelijk.
2. De eerste 24 maanden na aankoopdatum wordt voor serviceverlening ten aanzien van gevallen, welke onder deze garantiebepalingen ressorteren, niets in rekening gebracht.
3. Vanaf twee jaar na de aankoopdatum worden in rekening gebracht:
a. de voorrijdkosten b. het arbeidsloon c. alle materialen
4. Op werkdagen worden de kosten voor aangevraagde bezoeken na 17.00 uur met 50% verhoogd.
5. De toeslag voor zaterdagen bedraagt tussen 08.00 en 16.00 uur 50 % en na 16.00 uur 100%.
De toeslag voor zon- en feestdagen bedraagt tussen 08.00 en 16.00 uur 200% en na 16.00 uur 300%.
6. Bij klantenbezoek dienen alle kosten en gebruikte materialen contant te worden voldaan met inachtnaam van het onder de punten 2-4 van de servicebepalingen genoemde, ongeacht de aard der werkzaamheden.
7. Eventuele toezending van onderdelen geschiedt onder rembours.

Voor service:

Exquisit

tel. 0314 – 346646

fax. 0314 – 378232

e-mail: service@domest.nl

Naam/adres/woonplaats koper:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Importeur: DOMEST Import - Export B.V.
J.F. Kennedylaan 101b NL - 7001 CZ Doetinchem
Tel 0314 - 362244 Fax 0314 – 378232 E-mail: service@domest.nl

Induction Hob

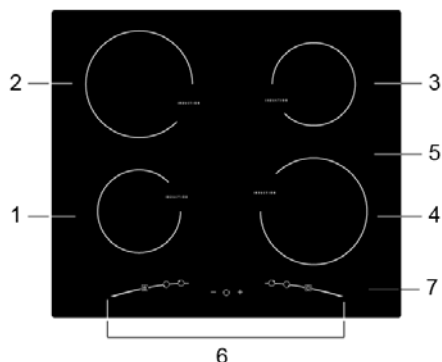
Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: EKI-1

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.
 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.

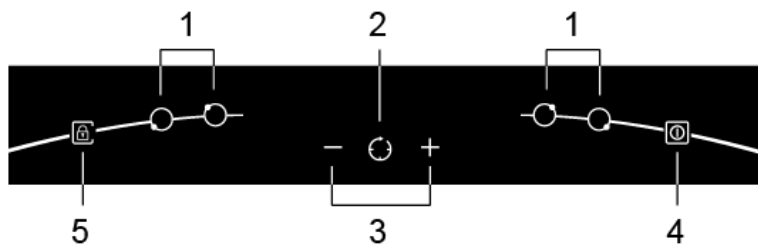
Product Overview

Top View



- 1. max. 1500 W zone
- 2. max. 2000 W zone
- 3. max. 1500 W zone
- 4. max. 2000 W zone
- 5. Glass plate
- 6. Control panel
- 7. ON/OFF control

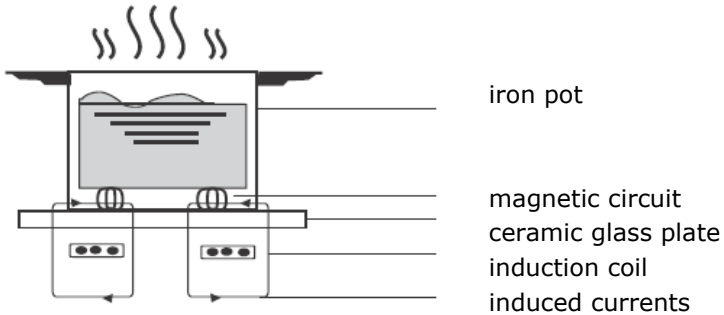
Control Panel



- 1. Heating zone selection controls
- 2. Timer control
- 3. Power / Timer regulating key
- 4. ON/OFF control
- 5. keylock control

A Word on Induction Cooking

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.

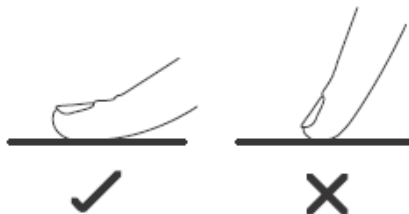


Before using your New Induction Hob

- 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

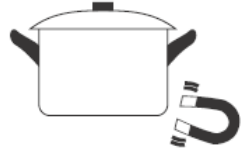
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware



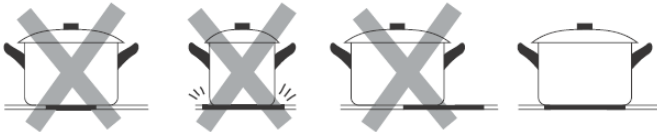
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  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, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



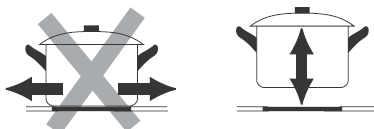
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.

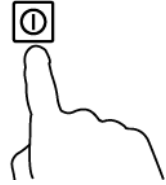


Using your Induction Hob

To start cooking

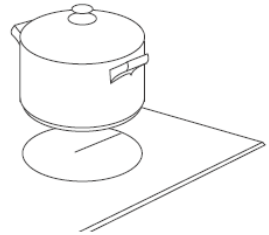
1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - " or " - - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

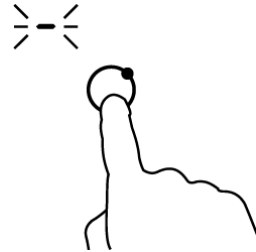


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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

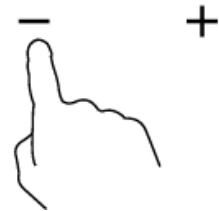


3. Touching the heating zone selection control and a indicator next to the key will flash



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 modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

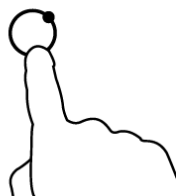
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off

6



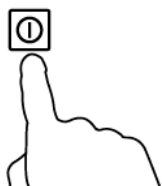
2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0"



OR

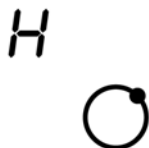


3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

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.



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 the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF control, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped 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 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.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. 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 the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- 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.

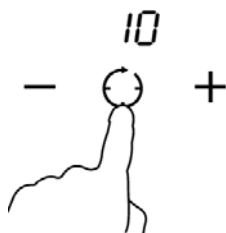
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

3. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch timer control , The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



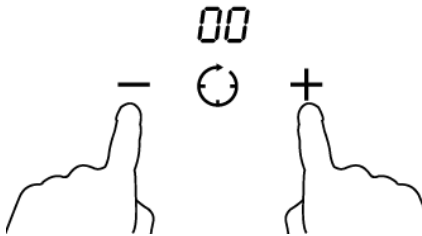
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer of the timer

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

Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



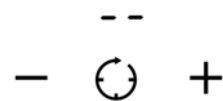
4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



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.



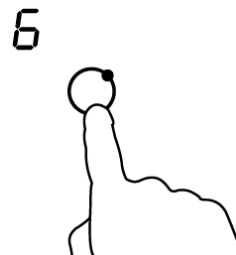
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



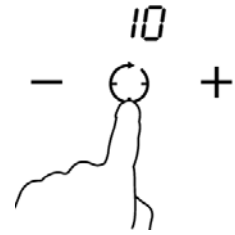
Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



3. Touch timer control , The reminder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



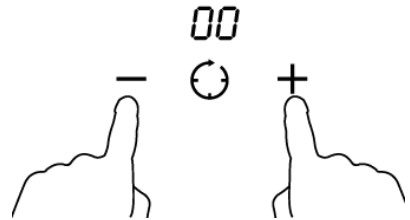
3. Set the time by touching the or control of the timer

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

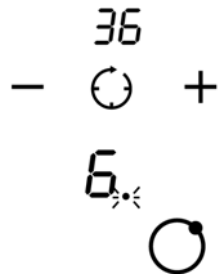


Hold the“-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

4. Touching the “- “and “+” together, the timer is cancelled, and the indicator show “ 00”in the minute display.

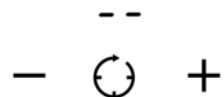


5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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

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



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power Boost. 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.
- Minimise 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 flourthickened 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

To cook juicy flavoursome steaks:

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 hot 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 wok 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.

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"> • sautéing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<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 Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	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.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
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 cleaning'.
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.
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 needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears 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.

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-F8	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FE	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/E4	Abnormal temperature	Please inspect the pot.
E5/E6	Bad induction hob heat radiation	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.

Technical Specification

Cooking Hob	EKI-1
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	6400-7200W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60

Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490
---------------------------------	---------

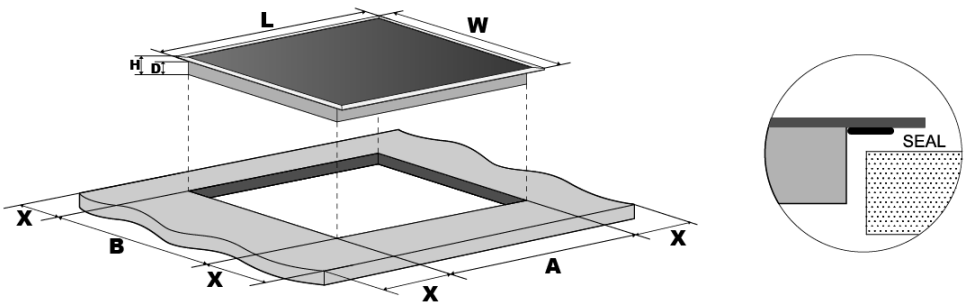
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

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:



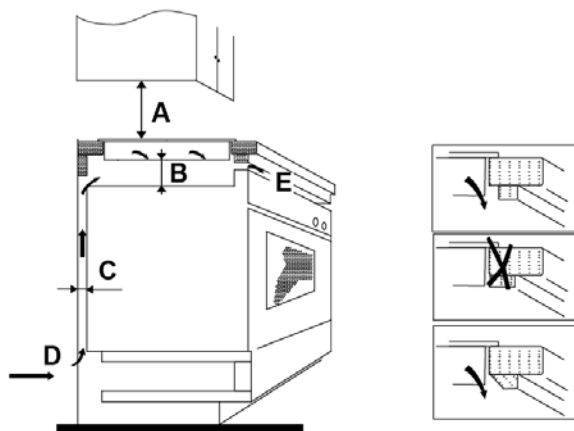
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560 ⁺⁴ ₊₁	490 ⁺⁴ ₊₁	50 mini

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 760mm.

Pls make sure that there is enough space left for ventilation, When you don't have enough space you will have a lot electronic problems!



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

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

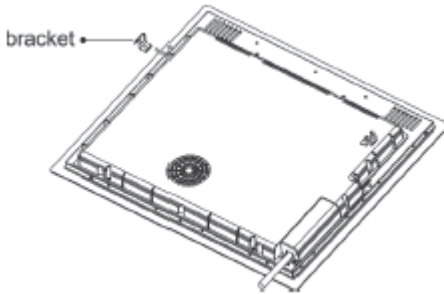
Before locating the fixing brackets

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 2 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 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:

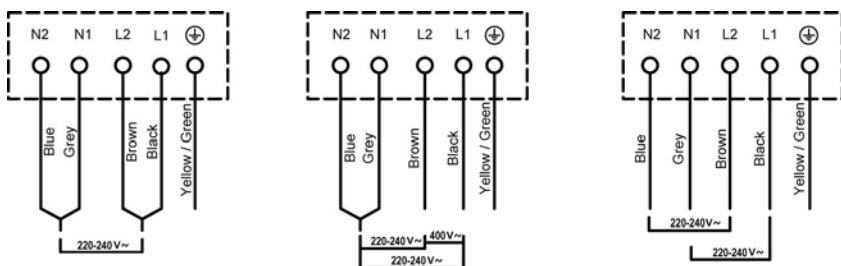
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, 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, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the 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.

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 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.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately 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, 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.
- Never leave metal objects (such as kitchen utensils) or empty pans on the cooktop as they can become hot very quickly.
- Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- 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.

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. 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 the 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 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.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- Do not operate your cooktop by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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.



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

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/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 it were disposed of in the wrong way.

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.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

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.

GARANTIEBEPALINGEN EXQUISIT INBOUWAPPARATUUR

1. Deze garantiebepalingen gelden uitsluitend voor in Nederland gekochte, voor de oorspronkelijke koper en bij huishoudelijk gebruik van het apparaat in Nederland. 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.
3. Geen garantie zal van toepassing zijn 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 waarvoor het geleverd werd. Er kan ook geen beroep op de garantie gedaan worden als het typeplaatje met serienummer is veranderd of verwijderd en wanneer door ondeskundigen of niet door Exquisit aangewezen personen aan het apparaat is gewerkt.
4. Buiten garantie vallen: glas, lampen, controlelampjes, kunststof onderdelen, lak- en/of emaillebeschadigingen en andere losse accessoires.
5. De garantie vangt aan op de dag vermeld op het aankoopbewijs en houdt in: twee jaar garantie op het gehele apparaat met uitzondering van de onder 4 genoemde onderdelen. Van toepassing is de wettelijke richtlijn aangaande garantie op consumentenproducten. Dit houdt in dat in de eerste 6 maanden na datum aankoopbon, eventuele gebreken /klachten kosteloos worden hersteld. Hierna dient aangetoond te worden dat eventuele gebreken/klachten zich voordeden vanaf de aankoopdatum.
6. De garantie omvat uitsluitend het repareren en/of verstrekken van defecte of beschadigde onderdelen voor zover wij ons volgens deze garantiebepalingen verantwoordelijk hebben gesteld.
7. Voorrijdkosten, arbeidsloon, transport- en/of verpakkingskosten, alsmede het transportrisico (voor apparaten die slechts in onze eigen werkplaats gerepareerd kunnen worden) worden niet door de garantie gedekt en zijn voor rekening van de gebruiker. Zie ook onze 'servicebepalingen' waarin o.a. de berekening van de voorrijdkosten en het arbeidsloon wordt omschreven. Reparatiekosten moeten direct voldaan worden. Indien facturering van de monteurkosten wordt verlangd, zullen deze worden verhoogd met een bepaald bedrag aan administratiekosten. Apparaten welke zijn ingebouwd dienen vrijstaand ter reparatie worden aangeboden; desgewenst kan tegen betaling uit-en inbouw door de monteur worden verzorgd. Indien bij een afgesproken bezoek met de

servicedienst de aanvrager niet thuis blijkt te zijn, worden de geldende voorrijdkosten berekend.

8. Exquisit is niet verantwoordelijk voor werkzaamheden of reparatiekosten, niet in onze opdracht door derden uitgevoerd en evenmin voor kosten of gevolgen, hoe dan ook, direct of indirect uit een storing, gebrek of onoordeelkundig gebruik van het apparaat voortvloeiend, alsmede uit het niet of onvoldoende onderhouden van het apparaat.

9. Vervanging van onderdelen of van het apparaat verlengt de garantietermijn niet. Indien een apparaat technisch e/o economisch niet te herstellen is, wordt het recht voorbehouden een bijdrage te berekenen op basis van afschrijving/gebruik.

EXQUISIT SERVICEBEPALINGEN

1. Beschadigde apparaten bij ontvangst niet in gebruik nemen maar direct melden bij uw leverancier. Eventuele terugname van beschadigde, gebruikte apparaten is niet mogelijk.

2. De eerste 24 maanden na aankoopdatum wordt voor serviceverlening ten aanzien van gevallen, welke onder deze garantiebepalingen ressorteren, niets in rekening gebracht.

3. Vanaf twee jaar na de aankoopdatum worden in rekening gebracht:

a. de voorrijdkosten b. het arbeidsloon c. alle materialen

4. Op werkdagen worden de kosten voor aangevraagde bezoeken na 17.00 uur met 50% verhoogd.

5. De toeslag voor zaterdagen bedraagt tussen 08.00 en 16.00 uur 50 % en na 16.00 uur 100%.

De toeslag voor zon- en feestdagen bedraagt tussen 08.00 en 16.00 uur 200% en na 16.00 uur 300%.

6. Bij klantenbezoek dienen alle kosten en gebruikte materialen contant te worden voldaan met inachtnaam van het onder de punten 2-4 van de servicebepalingen genoemde, ongeacht de aard der werkzaamheden.

7. Eventuele toezending van onderdelen geschiedt onder rembours.

Voor service:

Exquisit

tel. 0314 – 346646

fax. 0314 – 378232

e-mail: service@domest.nl

Naam/adres/woonplaats koper:

.....
.....
.....
.....
.....

Importeur:

DOMEST Import - Export B.V.

J.F. Kennedylaan 101b NL - 7001 CZ Doetinchem

Tel 0314 - 362244

Fax 0314 – 378232

E-mail: service@domest.nl