exquisit

domestic and professional appliances

Gebruiksaanwijzing

Vrijstaande Inductie kookplaat

FKI55-2

INSTALLATIE EN GEBRUIKSRICHTLIJNEN

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

Opmerking:

Het totale vermogen van de inductie kookplaat is beperkt tot 3500W. Wanneer u een bepaalde kookzone selecteert om de vermogens stap te verhogen, en als het totale vermogen 3500W heeft bereikt, kunt u het vermogen op dit moment niet blijven verhogen en zal het geselecteerde kookzonevermogen niet veranderen. De kookplaat laat een "drop" -geluid horen om u eraan te herinneren dat deze momenteel zijn limiet heeft bereikt.
Als u op dat moment een bepaalde kookzone wilt gebruiken of het vermogensbereik wilt vergroten, moet u de andere verwarmingszone handmatig naar beneden stellen of sluiten en vervolgens de stappen van de verwarmingszone handmatig aanpassen.
De maximale werkmodus van de kookplaat is:
1. Schakel één kookzone in, er is geen vermogenslimiet, alle standen tussen 1 ~ 9 zijn te gebruiken.
2. Bij gebruik van de twee kleinste kookzones is er ook geen vermogens limiet en bij gebruik van de twee grote kookzones kunnen deze mazimaal op vermogens stand 6 en 9 of 7 en 8 ingesteld worden.
bij gebruik van één grote en één kleine kookzone, zijn deze maximaal op vermogensstan 8 en 9 te gebruiken.
3. Schakel 3 kookzone in, de kleine kookzone kan stap 9 zijn en de beide grote kookzone kunnen maximaal niveau 5 en 4 bereiken.
4. Bij gebruik van alle vier de kookzones tegelijkertijd kunnen deze maximaal op vermogensstand 4 gebruikt worden.

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe inductie kookplaat.
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 stroomnetwerk 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 stroomnetwerk te worden aangesloten via een stroomonderbreker 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 inductie kookplaat 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 kookplaatschraper is niet afgeschermd 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 vettigs 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 glaskeramiek 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.



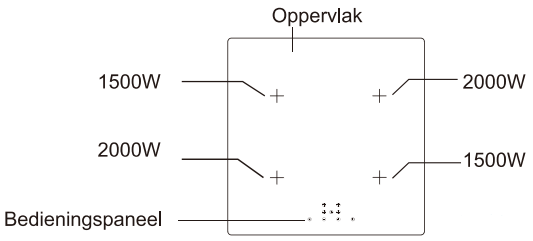
LET OP: Het keramiekglas is na gebruik nog steeds heet, niet aanraken!

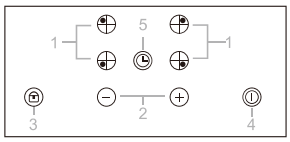
TECHNISCHE GEGEVENS

Type	Stroomvoorziening	Vermogen		Afmeting (mm)
		Verwarmings-gebied(180mm)	Verwarmings-gebied(140mm)	
FKI55-2	220-240V~ 50/60Hz	2000W	1500W	520x520x73

PRODUCTOVERZICHT

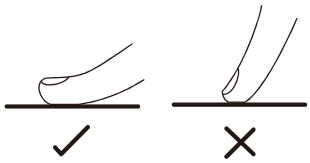
Bovenaanzicht





1. Keuzetoetsen verwarmingszone
2. Regeltoets voor stand/timer
3. kinderslot/vergrendelingstoets
4. AAN/UIT-toets
5. Timer 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.

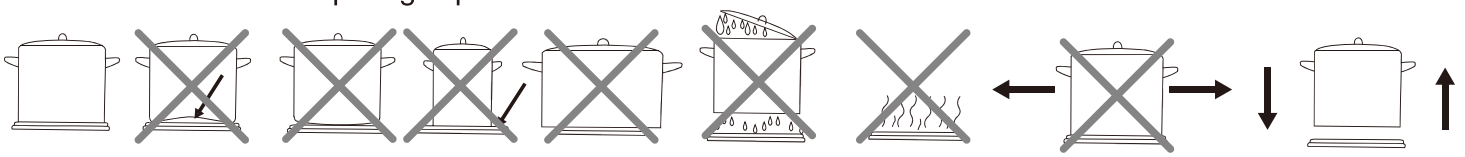
Het kiezen van het juiste kookgerei

- 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.

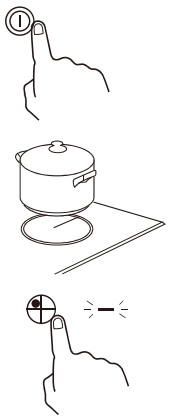
- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen zijn niet geschikt: zuiver roestvrijstaal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

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. Schuiven kan krassen op de glasplaat veroorzaken.



Goed | Fout (verdiepte bodem) | Fout (bolle bodem) | Fout (te klein) | Fout (te groot) | Fout (vocht op de kookplaat) | Fout (geen gebruiksvoorwerp)

Beginnen met koken



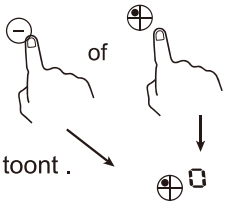
1. Raak de AAN/UIT-toets aan.
   Na het inschakelen piept de zoemer eenmaal, bij alle keuzetoetsen van de kookzone verschijnt "-" of "- -", wat aangeeft dat de inductie kookplaat de stand-by modus heeft geactiveerd.
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wenst te gebruiken.
   - Zorg dat de 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 (sterkte) door de "-" of "+" bediening aan te raken.
   - Als u binnen 1 minuut geen kookstand kiest, schakelt de inductie kookplaat zich automatisch uit. U moet opnieuw beginnen bij stap 1.
   - U kunt de kookstand op elk moment tijdens het koken wijzigen.

Als de weergave van de kookzone afwisselend knippert "U" 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 inductie kookplaat is ingeschakeld.
2. Houd de toetsvergrendeling even ingedrukt.
3. U kunt nu beginnen met het gebruik van uw inductie kookplaat.

Als de kookplaat is vergrendeld, zijn alle bedieningstoetsen uitgeschakeld behalve de AAN/UIT-toets, u kunt de inductie kookplaat 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 inductie kookplaat controleren. Wanneer een te hoge temperatuur wordt waargenomen, stopt de inductie kookplaat automatisch.

Detectie van kleine artikelen
Wanneer een pan van niet geschikte afmeting of een 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 inductie kookplaat gedurende 2 minuten afkoelen.

Automatische uitschakelbeveiliging
Automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw inductie kookplaat. Deze 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 2 minuten uit.

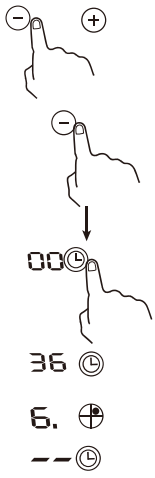
Personen met een pacemaker dienen hun dokter te raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken.



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 minutenscherm verschijnt, 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.

Andere eerder aangezette kookzones blijven gewoon actief.

Kookrichtlijnen

Pas op bij het bakken omdat olie en vet snel opwarmen. 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. Probeer de inductie kookplaat uit om zo de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Warmte-instelling	Geschiktheid
1-2	● voorzichtig opwarmen van kleine hoeveelheden eten ● chocolade of boter smelten; eten koken dat gemakkelijk aanbrandt ● zachtjes sudderen ● langzaam opwarmen
3-4	● opwarmen ● snel(ler) sudderen ● rijst koken
5-6	● pannenkoeken
7-8	● pasta koken
9	● roerbakken ● schroeien ● soep aan de kook brengen ● water koken

Verzorging en onderhoud

1. Alledaagse vettigheid 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 inductie kookplaat 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.

LET OP: 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 de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien.

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 " U " 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

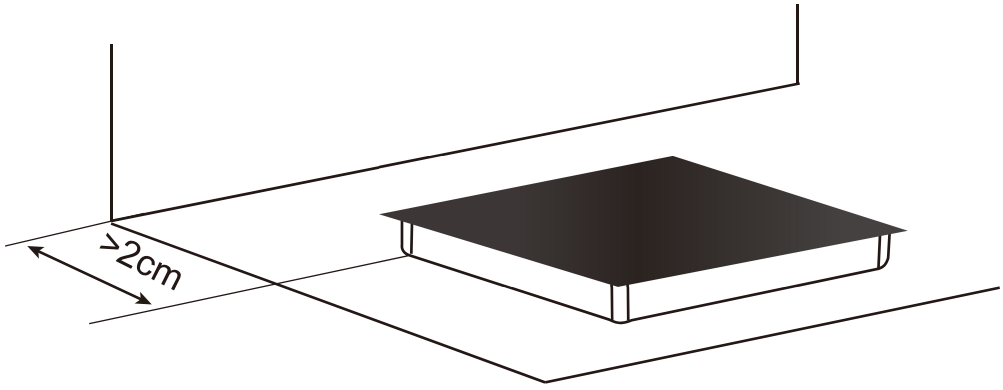
Wanneer er een storing optreedt, gaat de inductie kookplaat automatisch in een beschermingsstatus en geeft een bijbehorende foutcode aan:

Foutcode	Mogelijke oorzaken	Te nemen actie
F3/F4	Storing temperatuursensor van de inductiespoel	Neem contact op met de servicedienst
F9-FA	Storing temperatuursensor van IGBT	Neem contact op met de servicedienst
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 servicedienst
E5	Hoge temperatuur van de IGBT-temperatuursensor	Start opnieuw op nadat de inductie kookplaat 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 voor u en schade aan de inductie kookplaat te voorkomen.

Op werkblad werkblad

Installeer en/of plaats geen andere voorwerpen/apparatuur nabij en/of onder de kookplaat.
Blokkeer de luchtin- en uitlaat niet.
Selecteer hittebestendig werkbladmateriaal om vervorming te voorkomen die wordt veroorzaakt door de warmtestraling afgegeven door de kookplaat.
Aan de achterzijde van de kookplaat bevindt zich de luchtuitlaat; Er moet hier een goede luchtventilatie mogelijk zijn.
Aan de achterzijde dient hiervoor een opening te worden gelaten van meer dan 2 cm.



Waarschuwingen

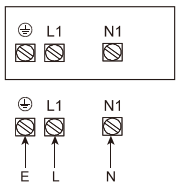
1. De inductie kookplaat dient door gekwalificeerd personeel of elektriciens te worden geïnstalleerd. Wij hebben een servicedienst die u van dienst kan zijn. Doe deze installatie a.u.b. niet zelf.
2. Installeer de kookplaat niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of droger, omdat de vochtigheid de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. De inductie kookplaat dient zo te worden geïnstalleerd zodat er voldoende warmte afgifte kan plaatsvinden. Dit om veiligheid en betrouwbaarheid te waarborgen.
4. De muren rondom 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 stroomnetwerk

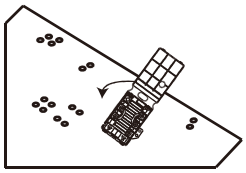
Deze kookplaat dient door een gekwalificeerde elektricien op het stroomnetwerk te worden aangesloten. Controleer voor u met installeren begint of:

1. de aanwezige stroomvoorziening geschikt is voor de spanningsvereisten die de kookplaat.
2. het voltage van het stroomnet overeenkomt met het voltage dat op het typeplaatje staat.
3. de stroomkabel geschikt is voor de belasting die op het typeplaatje staat aangegeven.Gebruik bij het aansluiten van de kookplaat geen adapters, verloopstukken of verlengsnoeren, omdat deze oververhitting en brand kunnen veroorzaken. De stroomkabel mag niet tegen/nabij heet geworden onderdelen komen en dient zo worden geplaatst dat de kabel niet warmer kan worden dan 75ºC. Laat een elektricien het stroomnetwerk in uw huis controleren of dit geschikt is om deze kookplaat aan te sluiten, zonder extra aanpassingen uit te voeren. Als er toch aanpassingen aan uw stroomnetwerk gedaan moeten worden, laat dit dan altijd doen door een gekwalificeerde elektricien. De stroomkabel dient te worden aangesloten conform alle geldende elektriciteitsvoorschriften, of op een meerpolige stroomonderbreker.
Het aansluitschema wordt hieronder getoond.

WAARSCHUWING:
Sluit de kabelklem nadat deze elektrisch aangesloten is. Sluit het klepje van het aansluitpaneel door het naar beneden te draaien.

AANSLUITINGSDIAGRAM		
Let op! Spanning van verwarmingselementen 220-240V. Let op! In geval van een verbinding moet de veiligheidsdraad worden aangesloten op de ⏚ E-terminal.		Aanbevolen type aansluitkabel

KLEMMENBORD



- Wanneer de kabel is beschadigd of deze moet worden vervangen, laat dit dan altijd doen door een medewerker van de servicedienst van de leverancier of door een gekwalificeerde elektricien.
- Wanneer het toestel rechtstreeks op het stroomnet wordt aangesloten, moet er een meerpolige stroomonderbreker/zekering(automaat) tussen worden geïnstalleerd met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten.
- De stroomonderbreker unit die de kookplaat geheel van het elektriciteit loskoppelt, moet een contactscheiding hebben conform overspanningscategorie III om de stroomtoevoer volledig te onderbreken en deze overspanningsbeveiliging moet in de vaste bedrading worden geinstalleerd conform alle geldende elektriciteitsvoorschriften.
- De installateur moet goed controleren dat de kabels op de juiste aansluitpunten zijn aangesloten en dat de installatie voldoet aan alle geldende normen en veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet gebogen, verdraaid of beklemd zitten.
- De kabel moet periodiek worden gecontroleerd en, indien nodig, alleen door een erkend en gekwalificeerd elektricien worden vervangen.

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

	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatienummer model	--	FKI55-2	
Type kookplaat	--	Vrijstaande inductie kookplaat	
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	Ø	Ø kookzone **I** (linksvoor) 18.0 Ø kookzone **II** (rechtsvoor) 14.0 Ø kookzone **III** (linksachter) 14.0 Ø kookzone IV (rechtsachter) 18.0	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	$EC_{elektrisch\ koken}$	Ø kookzone I (linksvoor) :186.6 Ø kookzone **II** (rechtsvoor) :191.4 Ø kookzone **III** (linksachter) :191.4 Ø kookzone IV (rechtsachter) :204.8	Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg	$EC_{elektrische\ kookplaat}$	193.6	Wh/kg

GARANTIEBEPALINGEN

1. Deze garantiebepalingen gelden uitsluitend voor de oorspronkelijke koper en voor 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 door de 1e koper.
3. Er is geen garantie van toepassing op gebreken, veroorzaakt door beschadigingen, ruwe of onoordeelkundige behandeling, nalatigheid van de gebruiker, het gebruik van het apparaat op een onjuiste spanning of gebruik voor een ander doel dan het doel waarvoor het geleverd werd. Er kan ook geen beroep op de garantie worden gedaan wanneer het typeplaatje met serienummer is veranderd of verwijderd en wanneer er door ondeskundigen aan het apparaat is gewerkt.
4. Buiten garantie vallen: glas(keramiek), lampen, kunststof/metalen onderdelen en/of - accessoires (bijv. filters, roosters, pandragers etc.), draadmanden en/of separatie schotten, lak- en/of emaille beschadigingen.
5. De garantie vangt aan op de dag van aankoop 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 voor zover wij ons volgens deze garantiebepalingen verantwoordelijk hebben gesteld.
7. Voorrijdkosten, arbeidsloon, transport- en/of verpakkingskosten, 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. Zie ook onze 'Exquisit Servicebepalingen' waarin o.a. de berekening van de voorrijdkosten en het arbeidsloon worden omschreven.
   P.S. Reparatiekosten moeten direct contant worden voldaan. Indien facturering van de monteurskosten gewenst is, wordt het notabedrag verhoogd met extra administratiekosten.
8. 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.
9. 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 wordt voor serviceverlening ten aanzien van gevallen, die onder deze garantiebepalingen vallen, niets in rekening gebracht.
3. Vanaf twee jaar na de aankoopdatum op de originele nota wordt in rekening gebracht:
   a. de voorrijdkosten
   b. het arbeidsloon
   c. alle vervangen onderdelen.
4. Bij klantenbezoek dienen alle kosten en gebruikte materialen direct contant te worden voldaan met inachtneming van de bepalingen aangegeven bij punt 7 van de Garantiebepalingen en bij de punten 2-4 van de Exquisit Servicebepalingen, ongeacht de aard van de werkzaamheden.
5. Eventueel verzenden van onderdelen geschiedt altijd onder rembours.

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.
J.F. Kennedylaan 101b 7001CZ Doetinchem NL
Tel. 0314 - 362244
Fax 0314 - 378232
E-mail: service@domest.nl

DOMEST MULTIBRAND SALES & SERVICES
domestic and professional appliances

exquisit **FREESTANDING INDUCTION HOB**

Model: FKI55-2

INSTALLATION AND USER INSTRUCTIONS

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

Remark:

The total power of the induction hob is limited to 3500W. When selecting a certain cooking zone to increase the power level, if the total power has reached 3500W, you cannot continue to increase the power at this time, and the selected cooking zone power level will not change. The hob will give out a "drop" sound to remind you that it is currently in power limit state.
At that time, if you want to use a certain cooking zone or increase the power range, you need to manually drop down or close the other heating zone, and then manually adjust the heating zone levels.
The maximum working mode of the hob is:
1. Switch one cooking zone, there is no limit power, it can work at level 1~9.
2. Switch two cooking zone, 2x small cooking zone, there is no limit power.
2x big cooking zone, max level what can working is level 6 and 9 or level 7 and 8. 1 big and 1 small cooking zone, max level can be step 8 and 9.
3. Switch on 3 cooking zone, the small cooking zone can be step 9 and the both big cooking zone can reach max level 5 and 4.
4. Switch on 4 cooking zone, all the cooking zone only can work at level 1~4, and every cooking zone can reach max level 4.

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.

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.



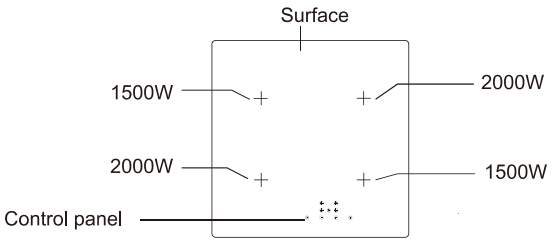
NOTICE: The crystallite glass is still hot after use, please do not touch!

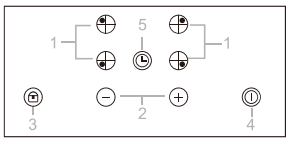
TECHNICAL DATA

Model	Power supply	Power		Size (mm)
		Heating area (180mm)	Heating area (140mm)	
EKI600-2	220-240V~ 50/60Hz	2000W	1500W	520x520x73

PRODUCT OVERVIEW

Top View

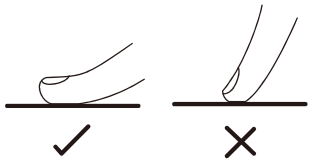




1. Heating zone selection controls
2. Power / Timer regulating key
3. keylock control
4. ON/OFF control
5. Timer control

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.

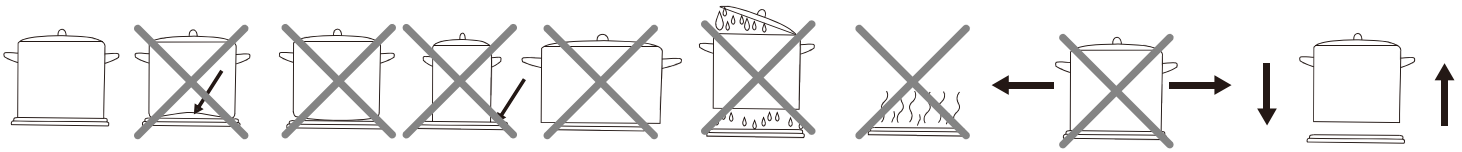


Using the Touch Controls

• 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

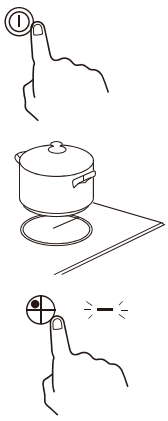
• Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
• You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
• If you do not have a magnet:
1. Put some water in the pan you want to check.
2. If " " 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.



Good | Bad (recessed base) | Bad (convex base) | Bad (undersize) | Bad (oversize) | Bad (moisture on hotplate) | Bad (no utensil)

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.



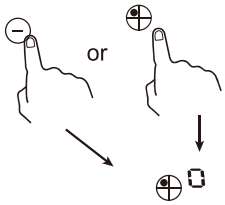
If the display flashes " u " alternately with the heat setting

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 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
2. Turn the cooking zone off by scrolling down to"0" . Make sure the display shows"0",then show"H".
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.



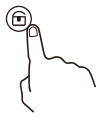
Locking the Controls

• 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 contro for a while
3. You can now start using your Induction hob.



When the hob is in the lock mode,all the controls are disable except theON/OFF , 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 2 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 1 minutes.



People with a heart pace maker should consult with 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 one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

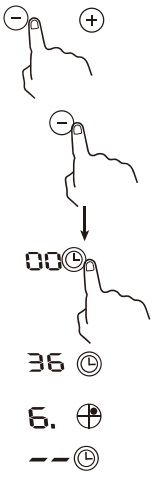
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.
2. Touch timer control , The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.
3. Set the time by touching the or control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

4. Touching the "-" , to reduce the time outstanding to zero, or press the "timer control", when the "00" shows in the minute display, the timer is cancelled.
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. At extremely high termperatures 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	● Delicate warming for small amounts of food ● Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly ● Gentle simmering ● Slow warming
3-4	● Reheating ● Rapid simmering ● Cooking rice
5-6	● Pancakes
7-8	● Cooking pasta
9	● 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: then the safety cover is retracted, Use with extreme care and always store safely and out of rech 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 arta 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 “ U ” 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 not 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.

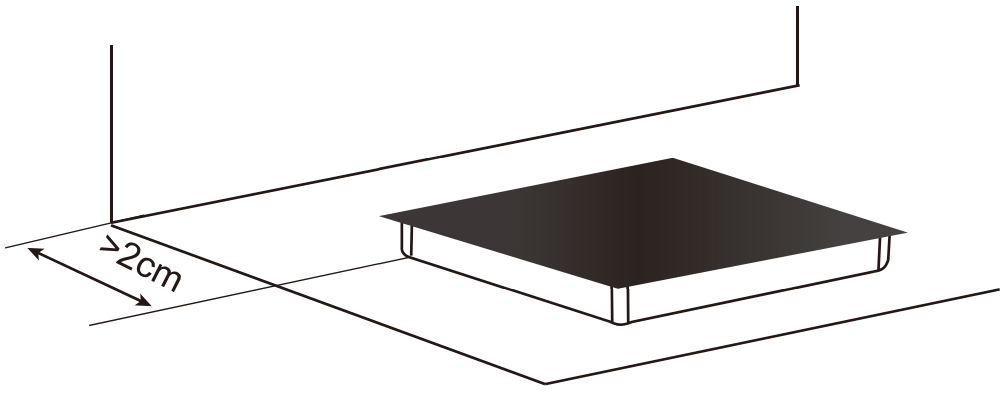
Desktop installation

Do not place any item around and bottom of the hob.

Do not block the air inlet and outlet

Please select a heat resistant work surface material to avoid further deformation caused by heat radiation from the induction hob.

The rear part of the hob is the area where the wind exits, and it needs to maintain good ventilation. The rear part needs to maintain a gap of more than 2cm.



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 a nd 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

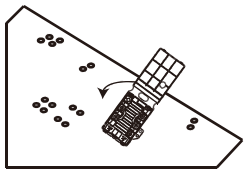
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the 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 or a omnipolar circuit breaker.
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.

CONNECTION DIAGRAM		Recommended type of connection lead
Caution! Voltage of heating elements 220-240V Caution! In the event of any connection the safety Wire must be connected to the ⏚ E terminal.	⏚ L1 N1 ⏚ L1 N1 E L N	

TERMINAL BOARD



- 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 must have a contact seperation in all poles thus providing full disconnection in the event of a category III overvoltage and it must be integrated in the fixed wiring in accordance with all applicable 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.

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 2012/19/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possibledamage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if 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, recover 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 cityoffice, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

	Symbol	Value	Unit
Model identification	--	FKI55-2	
Type of hob	--	freestanding 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	Ø	Ø cooking zone I (front left) 18.0 Ø cooking zone II (front right) 14.0 Ø cooking zone III (rear left) 14.0 Ø cooking zone IV (rear right) 18.0	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	$EC_{electric\ cooking}$	Ø cooking zone I (front left) :186.6 Ø cooking zone II (front right) :191.4 Ø cooking zone III (rear left) :191.4 Ø cooking zone IV (rear right) :204.8	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	$EC_{electric\ hob}$	193.6	Wh/kg

WARRANTY TERMS & CONDITIONS

1. These warranty conditions apply exclusively to the original buyer and for domestic use of the appliance in the Netherlands. 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 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 in accordance with the stated responsibility in these warranty conditions.
7. Call-out charges, labour costs, 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. Please also read the 'Service Terms' below in which, among other things, calculation of call-out charges and labour costs are specified.
   P.S. Repair costs 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.
8. We are not responsible for any work- and/or repair costs carried out by third parties, not commissioned by 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.
9. 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 no costs will be charged for services which are covered by these applicable warranty terms and conditions.
3. After a warranty period of two years, starting on the date of purchase on the original invoice, costs wil be charged for:
   a. Call-out costs
   b. Labour costs
   c. All replaced parts
4. In case of a visit to the customer all costs and materials used, must be paid directly in cash in accordance with the stipulations stated in point 7 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 under the conditions of cash on delivery, C.O.D.

For service →

EXQUISIT [www.domest.nl -](http://www.domest.nl) **see service**
Phone 0314 - 362244 (optie 2)
Fax 0314 - 378232
E-mail: service@domest.nl

exquisit

Buyer →

Name_____
Address_____
City_____
Purchase_____

Importer →

DOMEST MULTIBRAND SALES & SERVICES B.V.
J.F.Kennedylaan 101b 7001CZ Doetinchem NL
Phone 0314 - 362244
Fax 0314 - 378232
E-mail: service@domest.nl

DOMEST MULTIBRAND SALES & SERVICES
domestic and professional appliances