项目	
库	
文件名	

重点校对项

1. 物料编码 ☐
2. 版面尺寸 ☐
3. 材质标注 ☐
4. 颜色标注 ☐
5. 客户型号 ☐
6. 产品名称 ☐
7. 产品参数 ☐
8. 电压功率 ☐
9. 单位符号 ☐
10. 认证标志 ☐
11. 回型标志 ☐
12. ROHS标志 ☐
13. 警语警语及字高 ☐
14. 控制面板及功能 ☐
15. 目录及页码 ☐

技术要求(版本号：A，2018-01)

1、印刷颜色：胶装，单黑；
2、说明书幅面大小为：210*290MM;
3、1:1图纸在第二页；

PN:16161000A30018

标记	处数	更改文件号	签字	日期

制图	张巧灵	审核	卢灿飞
设计	-----	标准化	古广君
校对	-----	审定	古广君
会签	-----	日期	20250424

多头电磁炉	EXQUISIT-MC-ID3591-A2(EKI300-30)-0501
使用说明	材料:105G铜版纸

图样标记		重量	比例
	K		1:1

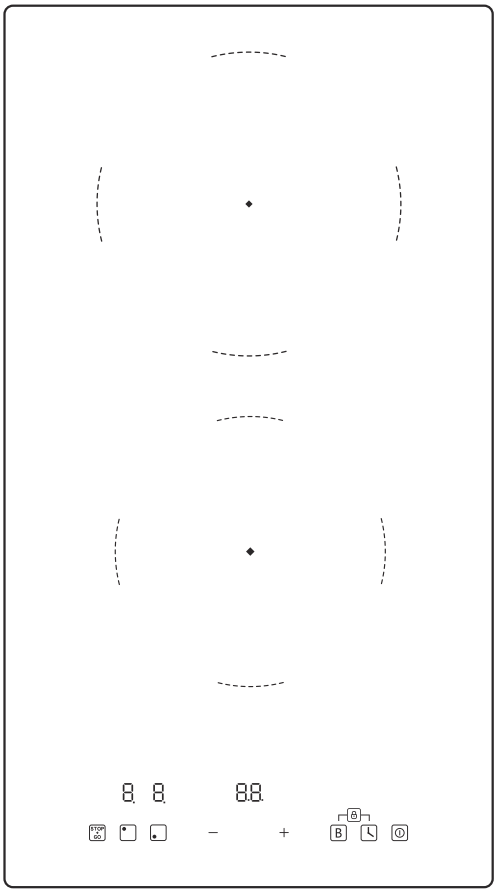
共 1 页　　第 1 页

广东美的生活电器制造有限公司

Gebruiksaanwijzing

Inductie kookplaat

EKI300-30



Waarschuwingen: Lees de handleiding aandachtig door voordat u dit product gaat gebruiken en bewaar deze daarna voor toekomstig gebruik. Het ontwerp en de specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd met het oog op productverbetering.
Neem contact op met uw leverancier voor meer informatie.
Bovenstaande afbeelding is alleen ter referentie. Bekijk het aangeschafte product als voorbeeld.

DANK

Bedankt voor het kiezen van dit apparaat! Voordat u uw nieuwe product gaat gebruiken, dient u deze handleiding aandachtig door te lezen om er zeker van te zijn dat u weet hoe u de kenmerken en functies van uw nieuwe apparaat op een veilige manier moet bedienen.

INHOUD

DANK 1

VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN 2

SPECIFICATIES 8

PRODUCT OVERZICHT 9

SNELSTARTGIDS 11

INSTALLATIE 13

HANDLEIDING 17

REINIGING EN ONDERHOUD 25

PROBLEMEN & OPLOSSINGEN 26

VERWIJDEREN EN RECYCLEN 29

PRODUCT FICHE 30

GARANTIEVOORWAARDEN 31

VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN

Beoogd gebruik

De volgende veiligheidsrichtlijnen zijn bedoeld om onvoorziene risico's of schade door onveilige of onjuiste bediening van het apparaat te voorkomen. Controleer bij aankomst de verpakking en het apparaat om er zeker van te zijn dat alles intact is om zo een veilige werking te garanderen. Als u schade constateert, neem dan contact op met de leverancier. Houd er rekening mee dat wijzigingen of aanpassingen aan het apparaat niet zijn toegestaan vanwege uw persoonlijke veiligheid. Verkeerd gebruik/bediening van het apparaat kan gevaarlijke situaties veroorzaken en aanspraak op garantie doen vervallen.

Verklaring van symbolen



Gevaar
Dit symbool geeft aan dat er levensgevaarlijke situaties en schade aan de gezondheid van personen kunnen ontstaan als gevolg van uiterst ontvlambaar gas.



Waarschuwing voor elektrische spanning
Dit symbool geeft aan dat er levensgevaarlijke situaties en schade aan de gezondheid van personen kunnen ontstaan als gevolg van elektrische spanning.



Waarschuwing
Het signaalwoord duidt op een gevaarlijke- en risicovolle situatie die, indien niet vermeden, kan leiden tot ernstig letsel of zelfs dodelijke afloop.



Voorzichtig
Het signaalwoord duidt op een enigszins gevaarlijke situatie die, indien niet vermeden, kan leiden tot licht of matig letsel.



Let op
Het signaalwoord duidt op belangrijke informatie (bijv. materiële schade aan eigendommen) maar er is geen sprake van een gevaarlijke situatie.



Neem deze instructies in acht
Dit symbool geeft aan dat in deze situatie alleen een servicemonteur dit apparaat mag bedienen, repareren en/of onderhouden in overeenstemming met de richtlijnen in deze handleiding.

Lees deze handleiding zorgvuldig en aandachtig door voordat u het apparaat installeert en gaat gebruiken. Bewaar deze handleiding in de directe omgeving van de installatielocatie voor toekomstig gebruik!

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie door voordat u uw kookplaat gaat gebruiken.

INSTALLATIE

Gevaar voor elektrische schokken

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud aan het apparaat uitvoert.
- Aansluiting op een goed geaard bedradingssysteem is essentieel en verplicht.
- Aanpassingen aan de elektrische bedrading in uw huis mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot elektrische schokken en/of dodelijke afloop.

Gevaar voor snijwonden

- Wees voorzichtig – de paneelranden zijn scherp.
- Als u niet voorzichtig bent, kunt u letsel of snijwonden oplopen.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies aandachtig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Plaats nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat.
- Overhandig deze informatie aan de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het apparaat, aangezien dit uw installatiekosten kan verlagen.
- Om gevaarlijke situaties te voorkomen, moet dit apparaat worden geïnstalleerd volgens deze installatie-instructies.
- Dit apparaat dient correct geïnstalleerd en geaard te worden mag door een hiervoor gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat dient te worden aangesloten op het stroomnet m.b.v. een geïsoleerde schakelaar die de stroom volledig kan onderbreken.
- Als het apparaat niet correct wordt geïnstalleerd, kunnen eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Als het stroomsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een servicemonteur van de Servicedienst of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Als het (glaskeramieken)oppervlak beschadigd of gescheurd is, schakel het apparaat dan uit om het gevaar van elektrische schokken te voorkomen. Het glazen/keramnische kookplaatmateriaal bevat onderdelen (eronder) die onder stroom staan!!
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, omdat ze heet kunnen worden.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat schoon te maken.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.
- Tijdens het koken dient u bij de kookplaat in de buurt te blijven, ook tijdens een korte bereiding.
- WAARSCHUWING: Koken met vet of olie op de kookplaat zonder dat u erbij blijft, kan gevaarlijk zijn en brand tot gevolg hebben. In geval van brand NOOIT met water blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam(men) af, bijv. met een deksel of een blusdeken.

BEDIENING EN ONDERHOUD

Gevaar voor elektrische schokken

- Kook niet op een beschadigde- of gescheurde kookplaat. Als het oppervlak van de kookplaat breekt of barst, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit, en ontkoppel van het elektriciteitsnet (wandschakelaar) en neem contact op met de Servicedienst.
- Ontkoppel het apparaat geheel van de stroomvoorziening (of via de wandschakelaar) voordat u hem schoonmaakt of onderhoudt.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot elektrische schokken of letsel met dodelijke afloop.

Gevaar voor de gezondheid

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals

insulinepompen) moeten echter hun arts of implantaatleverancier raadplegen voordat ze dit apparaat gebruiken om er zeker van te zijn dat hun implantaten niet worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.

- Het niet opvolgen van dit advies kan de dood tot gevolg hebben.

verbrandingsgevaar door hete oppervlakken

- Tijdens gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.
- Raak de inductie kookplaat niet aan met uw lichaam(sdelen), kleding of andere voorwerpen totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- De handgrepen van pannen kunnen heet aanvoelen. Controleer of de handgrepen van de pan niet boven andere kookzones zijn geplaats die aan staan.
- Houd handgrepen buiten het bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot (ernstige) brandwonden.

Snijgevaar

- Het vlijmscherpe blad van een kookplaatschraper wordt blootgesteld wanneer de beschermkap er af is. Wees hier erg voorzichtig mee en berg het veilig op buiten bereik van kinderen.
- Als u niet voorzichtig bent, kan dit leiden tot letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Als er iets overkookt veroorzaakt dit rook en als iet vettigs overkookt kan het vlam vatten.
- Gebruik het apparaat nooit als werkblad of opslagplaats.
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei op het apparaat liggen.
- Laat geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv. computers, mp3-spelers) in de buurt van het apparaat liggen, aangezien deze kunnen worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.
- Gebruik uw apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. met behulp van de bediening). Vertrouw niet op de pandetectie functie om de kookzones uit te schakelen wanneer u de pannen verwijdert.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen, erop zitten, staan of klimmen.

- Bewaar geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn in kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig gewond raken.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht achter in de ruimte waar het apparaat in gebruik is.
- Kinderen en/of personen met een handicap die dit apparaat niet goed kunnen gebruiken dienen uitleg en hulp te krijgen van een verantwoordelijk en bekwaam persoon. De instructeur moet ervan overtuigd zijn dat ze het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor henzelf of hun omgeving.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij uitdrukkelijk beschreven in deze handleiding. Al het overige onderhoud moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd servicemonteur van onze Servicedienst.
- Laat geen zware voorwerpen op uw kookplaat vallen.
- Ga niet op de kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met ruwe of gekartelde (bodem)randen en schuif de pannen niet heen en weer over het inductieglas oppervlak, omdat dit krassen op de glasplaat kan veroorzaken.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere schurende reinigingsmiddelen om uw kookplaat schoon te maken, aangezien deze krassen op het inductieglas kunnen veroorzaken.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke- en soortgelijke toepassingen zoals:
  - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - Boerderijen;
  - Door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
  - Bed & breakfast-achtige omgevingen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Raak de verwarmingselementen niet aan.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar worden uit de buurt van het apparaat, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die zijn ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel of die door de fabrikant van het apparaat in de instructies zijn aangegeven voor gebruik als geschikt of gebruik de kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte afschermingen kan ongelukken veroorzaken.

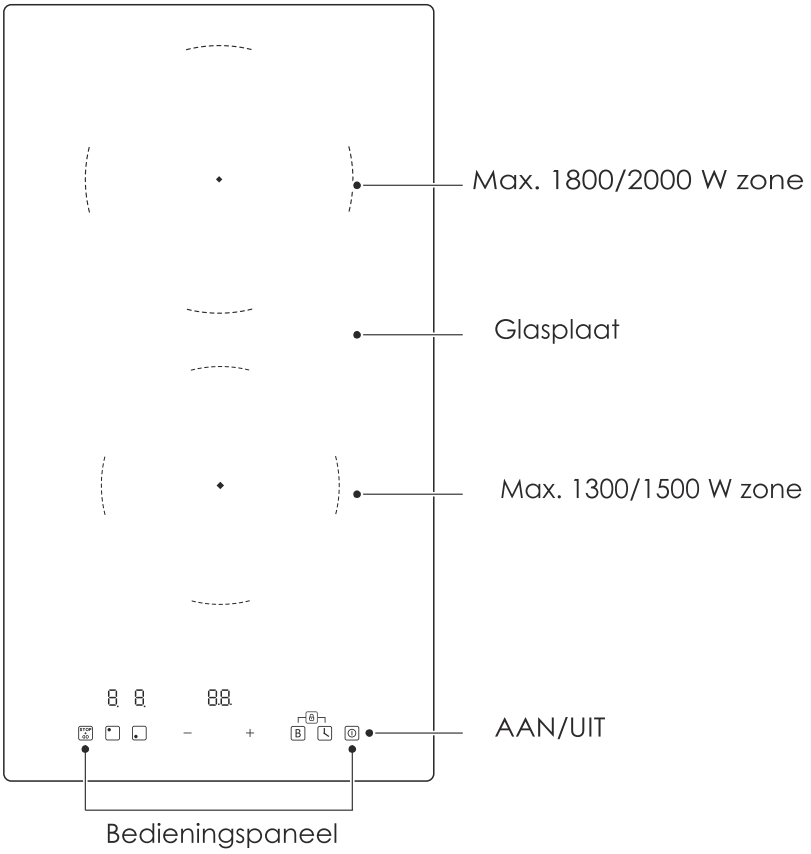
Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe keramische kookplaat.
We raden u aan wat tijd te besteden aan het lezen van deze instructie/ installatiehandleiding om zo goed te begrijpen hoe u het apparaat correct installeert en bedient. Lees vóór de installatie het installatiegedeelte door. Lees voor gebruik alle veiligheidsinstructies zorgvuldig door en bewaar deze instructie / installatiehandleiding in de buurt van het apparaat voor toekomstig gebruik.

SPECIFICATIES

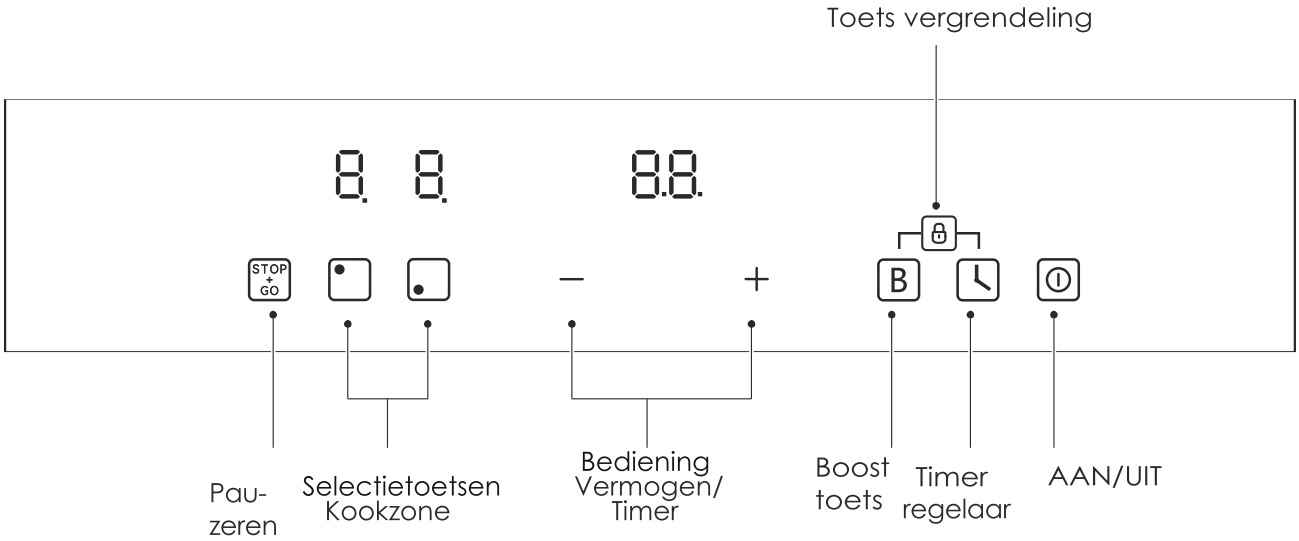
Inductie kookplaat	**EKI300-30**
Kookzones	2 Zones
Aanvoer Spanning	220-240V~ 50Hz of 60Hz
Geïnstalleerde elektrische stroom	3500W
Productafmetingen L×*B*×*H (mm)*	288X520X59
Inbouwafmetingen A×B (mm)	268X500

PRODUCTOVERZICHT

Bovenaanzicht



Bedieningspaneel

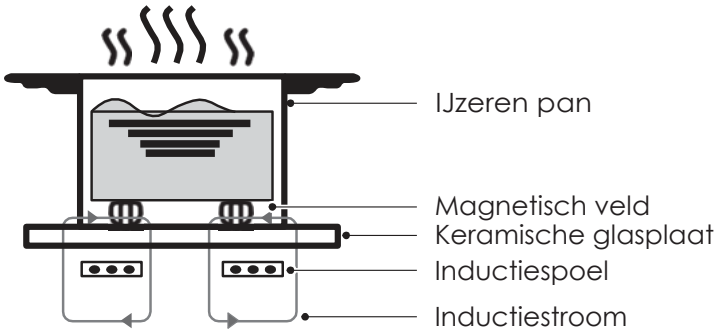


LET OP

Alle afbeeldingen in deze handleiding zijn alleen ter referentie.
Voor de juiste details bekijkt u uw aangeschafte apparaat.

Werktheorie

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



Voordat u uw nieuwe inductie kookplaat gebruikt

• Lees deze handleiding aandachtig door en let vooral op het gedeelte 'Veiligheidsrichtlijnen'.
• Verwijder eerst eventuele beschermfolie die nog op uw keramische kookplaat zit.

SNELSTARTGIDS

⚠ Wees voorzichtig tijdens het frituren, want de olie en het vet warmen zeer snel op, vooral als je PowerBoost gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen zullen olie en vet spontaan ontbranden en dit vormt een ernstig brandgevaar.

Kook tips

- Wanneer het voedsel aan de kook komt, verlaagt u de temperatuurinstelling.
- Het gebruik van een deksel verkort de kooktijden en bespaart energie door de warmte vast te houden.
- Minimaliseer de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten.
- Begin met koken op een hoge stand en zet de stand lager als het voedsel goed door en door is verwarmd.

Sudderen, Rijst koken

- Het sudderen vindt plaats onder het kookpunt, rond de 85°C, wanneer er af en toe belletjes naar het oppervlak van het kookvocht stijgen. Het is de sleutel tot heerlijke soepen en malse stoofschotels, omdat de smaken zich ontwikkelen zonder het voedsel te gaar te maken. Je moet ook sauzen op basis van eieren en met bloem ingedikte sauzen onder het kookpunt koken.
- Voor sommige taken, waaronder het koken van rijst volgens de absorptiemethode, kan een instelling nodig zijn die net wat hoger is dan de laagste stand om ervoor te zorgen dat het voedsel goed gaar is binnen de aanbevolen tijd.

Schroeiende biefstuk

Om sappige, smaakvolle steaks te bereiden:

1. Laat het vlees ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur staan voordat je het bereidt.
2. Verhit een koekenpan met dikke bodem.
3. Bestrijk beide kanten van de biefstuk met olie. Sprenkel een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en laat het vlees in de hete pan zakken.
4. Draai de biefstuk tijdens het bereiden maar één keer om. De exacte kooktijd hangt af van de dikte van de biefstuk en hoe gaar je hem wilt hebben. Tijden kunnen variëren van ongeveer 2 – 8 minuten per kant. Druk op de biefstuk om te peilen hoe gaar hij is - hoe steviger hij aanvoelt, hoe meer 'doorbakken' hij is.
5. Laat de biefstuk een paar minuten op een warm bord rusten en mals te worden voordat je hem serveert.

Om te roerbakken

1. Kies een platte wok of een grote koekenpan geschikt voor inductie koken.
2. Houd alle ingrediënten en apparatuur bij de hand. Roerbakken moet snel gaan. Als u grote hoeveelheden kookt, bereid het voedsel dan in verschillende kleinere porties.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bereid het vlees eerst, zet het opzij en houd het warm.
5. Roerbak de groenten. Als ze heet, maar nog knapperig zijn, zet u de kookzone op een lagere stand, u doet het vlees terug in de pan en voegt u de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig om ervoor te zorgen dat ze worden opgewarmd.
7. Serveer onmiddellijk.

Detectie van kleine artikelen

- Wanneer er een ongeschikte maat of niet-magnetische pan (bijv. aluminium) of een ander klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) op de kookplaat is blijven staan, gaat de kookplaat na 1 minuut automatisch op stand-by. De ventilator blijft nog 1 min. aan om de laat af te koelen.

Warmte instellingen

De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte stand hangt af van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u kookt. Experimenteer met de inductie kookplaat om de standen te vinden die het beste bij u passen.

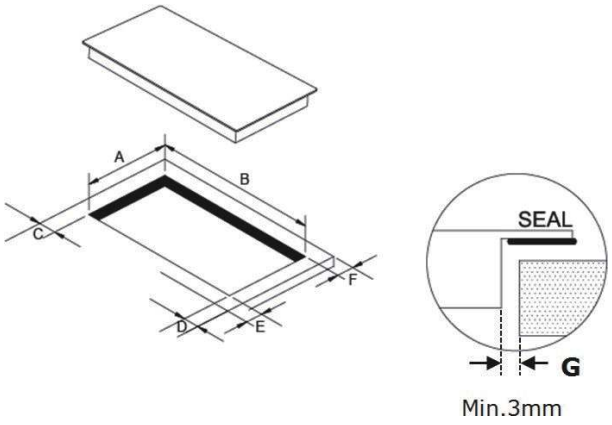
Warmte-standen:	Geschiktheid voor:
1 - 2	• Voorzichtig opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel • Chocolade of boter smelten en voedsel bereiden dat snel aanbrandt • Zacht sudderen • Langzaam opwarmen
3 - 4	• Opwarmen • Snel sudderen • Rijst koken
5 - 6	• Pannenkoeken
7 - 8	• Sauteren • Pasta koken
9	• Roerbakken • Schroeien • Soep aan de kook brengen • Water aan de kook brengen

PRODUCT INSTALLATIE

Selecteren van installatiematerialen

Maak een opening in het werkblad met de hieronder aangegeven afmetingen.
Voor montage en gebruik is het nodig dat er minimaal 50 mm ruimte rond de opening wordt vrijgehouden. Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad minimaal 30 mm is. Kies een hittebestendig en geïsoleerd werkbladmateriaal (hout en soortgelijk vezelachtig of hygroscopisch materiaal mag niet als werkbladmateriaal worden gebruikt, tenzij geïmpregneerd) om de elektrische schok en grotere vervorming veroorzaakt door de warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder weergegeven:

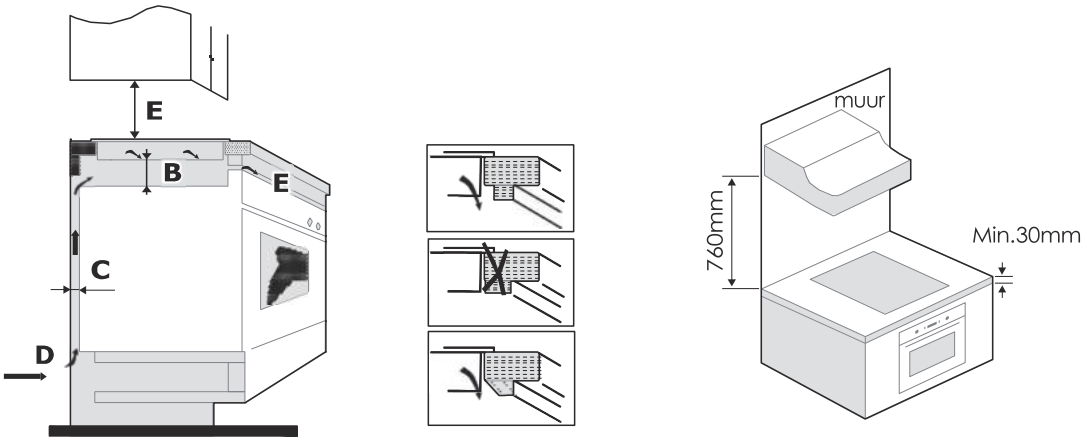
⚠ **Opmerking:** Ten behoeve van veiligheid moet de afstand tussen de zijkanten van de kookplaat en de binnenranden van het werkblad minimaal 3 mm zijn.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 minuten	50 minuten	50 minuten	50 minuten	Min. 3mm

Zorg ervoor dat de inductie kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtin- en uitlaat niet geblokkeerd zijn. Zorg ervoor dat de inductie kookplaat in goede staat verkeert. Zoals hieronder weergegeven.

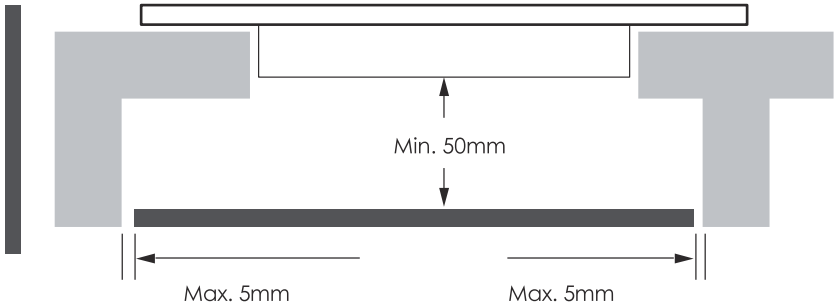
⚠ **Opmerking:** ten behoeve van veiligheid moet de afstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat minimaal 760 mm zijn.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 minuten	20 minuten	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5mm

WAARSCHUWING: Zorg voor voldoende ventilatie

Zorg ervoor dat de inductie kookplaat goed geventileerd is en dat de lucht- en uitlaat niet geblokkeerd zijn. Om onvoorziene verbranding of elektrische schok te voorkomen door het per ongeluk aanraken van de onderzijde van de plaat, is het raadzaam een houten plaat eronder te schroeven met een min. afstand van 50 mm van de onderzijde van de plaat.
Bekijk en volg hiervoor de onderstaande vereisten in de afbeelding.



⚠ Er zijn ventilatieopeningen aan de buitenkant van de kookplaat. U MOET ervoor zorgen dat deze openingen niet worden geblokkeerd door het werkblad wanneer u de kookplaat op zijn plaats zet.

⚠
- Houd er rekening mee dat de lijm of kit die het kunststof- of houten materiaal aan het meubilair verbindt, hittebestendig moet zijn tot zeker 150°C, om te voorkomen dat de verlijmingen in een later stadium los komen.
- De achterwand, aangrenzende en omringende oppervlakken moeten daarom hittebestendig zijn tot zeker 90°C.

Voordat u de kookplaat installeert, moet u ervoor zorgen dat:

- Het werkblad haaks en waterpas is en er zijn geen structurele elementen die de ruimtevereisten verstoren.
- Het werkblad is gemaakt van een hittebestendig en geïsoleerd materiaal.
- Wanneer de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, de oven uitgerust is met een ingebouwde koelventilator.
- De installatie zal voldoen aan alle goedkeuringsvereisten en toepasselijke normen en voorschriften.
- Er een geschikte scheidingsschakelaar is, die zorgt voor volledige ontkoppeling van het elektriciteitsnet, en deze is opgenomen in de permanente bedrading, gemonteerd en gepositioneerd om te voldoen aan de lokale bedradingsregels en voorschriften.
  De scheidingsschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een minimale afstand van 3mm tussen de contacten hebben voor alle polen (of in alle actieve [fase]geleiders als de lokale bedradingsregels deze variatie van de vereisten toestaan).
- De scheidingsschakelaar zal gemakkelijk toegankelijk zijn voor de gebruiker als de kookplaat is geïnstalleerd.
- U de lokale bouwautoriteiten en verordeningen raadpleegt bij twijfel over de installatie.
- U hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingen (zoals keramische tegels) toepast voor de wandoppervlakken rondom de kookplaat.

Zorg er na het installeren van de kookplaat voor dat:

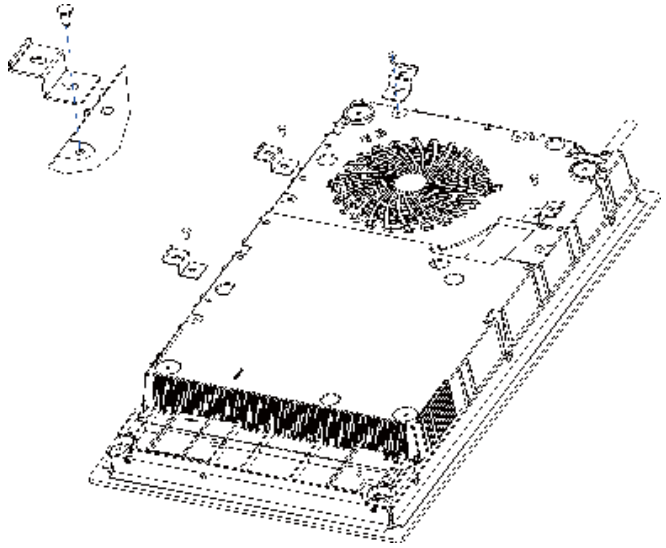
- De voedingskabel is niet toegankelijk via kastdeuren of lades.
- Er is voldoende toevoer van verse lucht van buiten de kasten naar de onderzijde van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of kastruimte wordt geïnstalleerd, er een thermische beveiligingsplaat onder de kookplaat wordt geïnstalleerd.
- De scheidings-/wandschakelaar goed bereikbaar is voor de gebruiker.

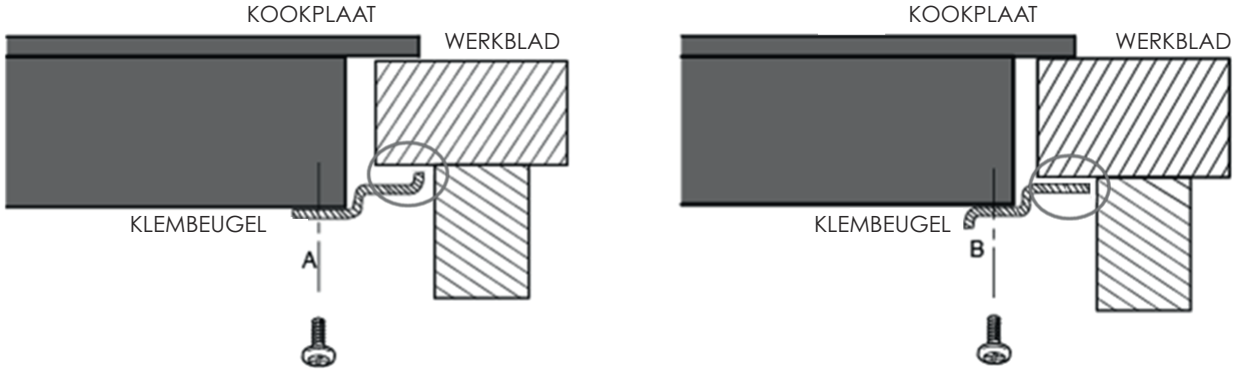
Voordat u de bevestigingsklemmen vastmaakt

Leg het apparaat op een stabiele, gladde ondergrond (gebruik de verpakking).
Oefen geen kracht uit op bedieningselementen die uit de kookplaat steken.

De (klem)positie van de beugel aanpassen

Bevestig de kookplaat aan het werkblad door na plaatsing de 4 beugels aan de onderzijde van de kookplaat vast te schroeven (zie afbeelding).
Afhankelijk van de dikte van het werkblad, de positie van de beugels aanpassen.





⚠ De beugels mogen na installatie in geen geval de binnenzijde van het werkblad raken (zie afbeelding).

WAARSCHUWINGEN

1. De inductie kookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Wij hebben professionals die u hiermee van dienst kunnen zijn. Voer de installatie niet zelf uit.
2. Installeer de kookplaat niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger, omdat de vochtigheid de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. De inductie kookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat een betere warmtestraling kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid ervan te vergroten.
4. De muur en de door de kookplaat verwarmde zone boven het werkblad moet hittebestendig zijn.
5. Om schade te voorkomen, moeten de kit, lijm en (werkblad)materialen hittebestendig zijn.
6. Gebruik geen stoomreiniger om dit apparaat te reinigen.

De kookplaat aansluiten op het elektriciteitsnet

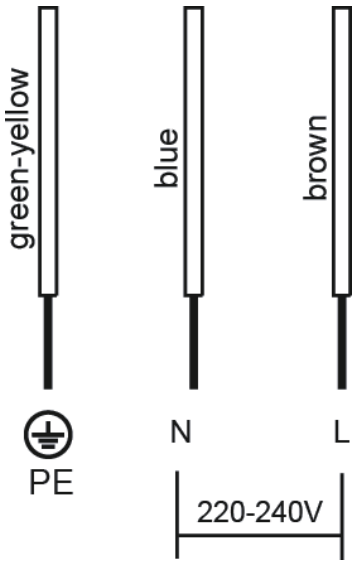
⚠ Deze kookplaat mag alleen worden aangesloten op het elektriciteitsnet door een gekwalificeerd monteur. Voordat u de kookplaat op het elektriciteitsnet aansluit, moet u controleren of:

1. Het bedradingssysteem in uw huis is geschikt voor het vermogen dat door de kookplaat wordt gebruikt.
2. De spanning overeen komt met de waarde aangegeven op het typeplaatje.
3. De stroomtoevoerkabel de belasting aankan, die op het typeplaatje staat aangegeven.

Gebruik geen adapters, verloopstukken of verlengsnoeren o.i.d. om de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten, omdat deze oververhitting en brand kunnen veroorzaken.
De stroomtoevoerkabel mag geen onderdelen raken die tijdens gebruik heet worden. De kabel moet zo worden geplaatst dat de temperatuur ervan op geen enkel punt hoger kan worden dan 75°C.

⚠ Laat een elektricien controleren of het huishoudelijke bedradingssysteem geschikt is zonder aanpassingen. Eventuele aanpassingen mogen alleen worden aangebracht door een gekwalificeerde elektricien.

De voeding moet worden aangesloten in overeenstemming met de geldende norm, of met een enkelpolige stroomonderbreker. De wijze van aansluiten wordt hieronder weergegeven.



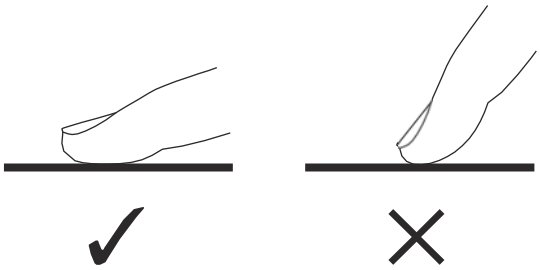
- Als de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, moet dit worden uitgevoerd door een Servicedienst monteur met speciaal gereedschap om ongelukken te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet er een meerpolige stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluiting tot stand is gebracht en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.
- De kabel mag regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen worden vervangen door geautoriseerde technici van de Servicedienst.
- De geel/groene draad van de stroomtoevoerkabel moet worden aangesloten op de aardkabel van de stroomtoevoerkabel en op de klembeugels.
- De leverancier en fabrikant kunnen niet verantwoordelijk worden gesteld voor ongevallen, die het gevolg zijn van het gebruik van een apparaat dat niet correct is geaard, of door een defecte aardverbinding.
- Als het apparaat op een stopcontact is aangesloten, dient deze zo te worden geïnstalleerd dat het stopcontact toegankelijk is.

⚠ De onderzijde en het stroomsnoer van de kookplaat zijn na installatie niet meer toegankelijk.

GEBRUIKSINSTRUCTIES

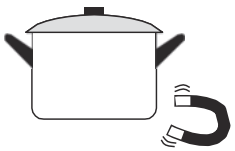
Aanraakbediening

- De bedieningselementen reageren op aanraking, dus je hoeft geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van je vinger, niet de punt ervan.
- U hoort een pieptoon telkens wanneer een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerpen (bijv. een keukengerei of een doek) over liggen. Zelfs een dunne laag water kan de bediening bemoeilijken.



Het juiste kookgerei kiezen

⚠ • Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductie koken. Zoek naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.



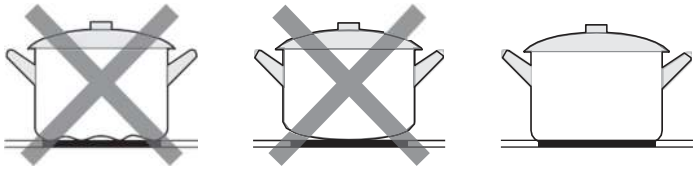
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneettest uit te voeren .
  Beweeg een magneet richting de bodem van de pan.
  Als het wordt aangetrokken, dan is de pan geschikt voor inductie.
- Als je geen magneet hebt:
  1. Doe wat water in de pan die je wilt controleren.
  2. Als U het display niet knippert en het water aan het opwarmen is, is de pan geschikt.
- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische voet, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
- Sommige potten en pannen op de markt zijn niet geschikt voor inductie koken omdat ze slechts een deel van de bodem van ferromagnetisch materiaal is en een overig deel uit een ander materiaal bestaat. Deze verschillende delen kunnen verschillend opwarmen of langzamer opwarmen. In bepaalde gevallen, waarbij de bodem voornamelijk bestaat uit Niet-ferromagnetische materialen, zal de kookplaat de pan mogelijk niet ‘herkennen’ en schakelt daarom de kookzone niet in.



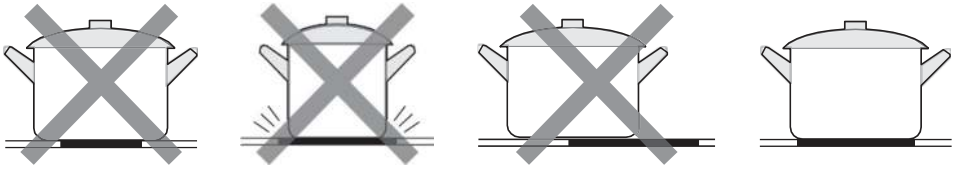




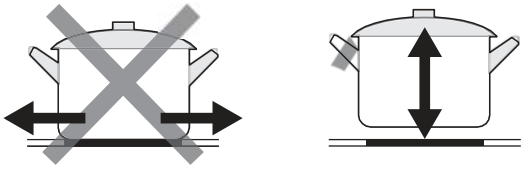
• Gebruik geen kookgerei met ruwe, gekartelde (bodem)randen of een gebogen bodem.



• Zorg ervoor dat de bodem van je pan glad is, plat tegen het glas zit en even groot is als de kookzone. Gebruik pannen waarvan de diameter even groot is als de afbeelding van de geselecteerde zone. Bij gebruik van een iets bredere pan wordt de energie optimaal gebruikt met een maximaal rendement. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de werking minder efficiënt zijn dan verwacht. Centreer je pan altijd op de kookzone.



• Til de pannen altijd op van de keramische kookplaat - niet schuiven, anders kunnen ze krassen op het glas veroorzaken.



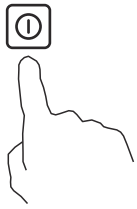
• De kookzones worden, tot op zekere hoogte, automatisch aangepast aan de diameter van de pan. De bodem van de pan moet echter een minimale diameter hebben, afhankelijk van de bijbehorende kookzone. Om het beste rendement te verkrijgen, plaatst u de pan in het midden van de kookzone.

Kookzone	De bodemdiameter van inductiekookgerei	
	Minimaal (mm)	Maximaal (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

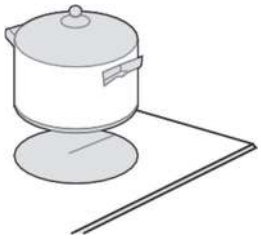
Bedienen

1. Begin met koken

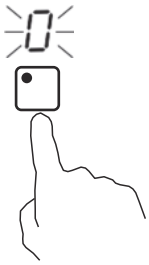
1. Raak de AAN/UIT-toets één seconde aan. Na het inschakelen piept de zoemer één keer, alle displays tonen "–" of "– –", wat aangeeft dat de inductie kookplaat in de kookzoneis gegaan.



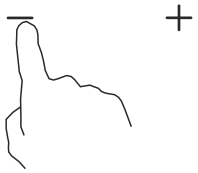
2. Zet een geschikte pan op de kookzone die je wilt gebruiken.
   • Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



3. Als u de selectietoets voor de kookzone aanraakt, knippert de indicator naast de toets.



4. Selecteer een warmtestand door de toets "-" of "+" aan te raken.
   • Kiest u niet binnen 1 minuut voor een kookstand, dan schakelt de inductie kookplaat automatisch uit. U moet weer opnieuw beginnen bij stap 1.
   • U kunt de kookstand op elk moment tijdens het koken wijzigen.



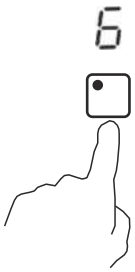
Als het display  afwisselend knippert met de kookstand

Dit betekent dat:
• Je hebt een pan niet op de juiste kookzone gezet of,
• De pan die je gebruikt is niet geschikt voor inductie koken of,
• De pan is te klein of niet goed gecentreerd op de kookzone.

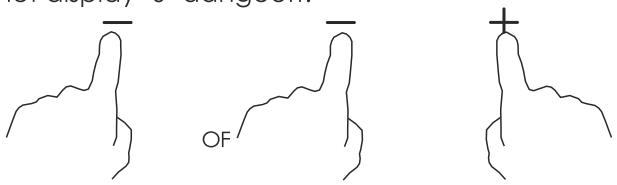
Er vindt geen verwarming plaats, tenzij er een geschikte pan op de kookzone staat.
Het display wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld als er geen geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst.

2. Klaar met koken

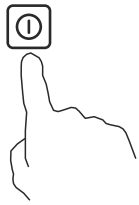
1. Raak de selectietoets van de kookzone aan die u wilt uitschakelen.



2. Schakel de kookzone uit door naar beneden te scrollen naar "0" of door de bediening "-" en "+" tegelijk aan te raken. Zorg ervoor dat het display "0" aangeeft.



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



4. Pas op voor hete oppervlakken
H geeft aan welke kookzone heet aanvoelt. Het verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan ook worden gebruikt als een energiebesparende functie als u meer pannen wilt verwarmen, gebruik dan de kookplaat die nog heet is.



3. De bedieningselementen vergrendelen

- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Wanneer de bedieningselementen zijn vergrendeld, zijn alle bedieningselementen behalve de AAN/UIT toets uitgeschakeld.

De bedieningselementen vergrendelen	
Raak de vergrendelingstoets aan	De timerindicator toont "Lo"
De bedieningselementen ontgrendelen	
Houd de vergrendelingstoets even ingedrukt.	

⚠ Wanneer de kookplaat in de vergrendelingsmodus staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld behalve de AAN/UIT, ⏻ u kunt de inductie kookplaat in geval van nood altijd uitschakelen met de AAN/UIT toets ⏻, maar u zult
Ontgrendel de kookplaat als eerste bij de volgende handeling.

4. Timer gebruiken

Je kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

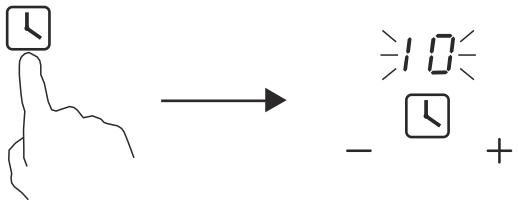
- Je kunt deze functie gebruiken als een kookwekker. In dit geval zal de timer geen enkele kookzone uitschakelen wanneer de ingestelde tijd is verstreken.

- U kunt het instellen om één of meer kookzones uit te schakelen nadat de ingestelde tijd is verstreken. De tijdsduur van de timer is maximum 99 min.

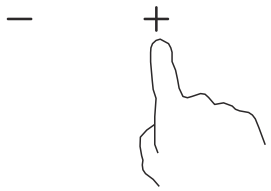
De timer gebruiken als kookwekker

Als u geen kookzone selecteert

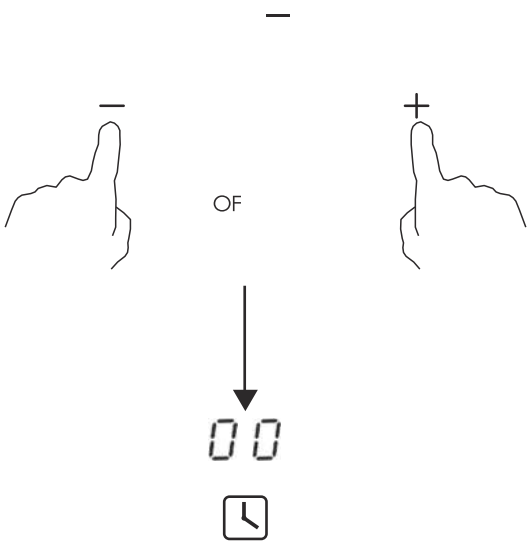
1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.
   Let op: u kunt de kookwekker gebruiken, er moet tenminste één zone actief zijn.
2. Raak de Timer bedieningstoets aan. De indicator begint te knipperen en "10" wordt weergegeven op het timerdisplay.



3. Stel de tijd in door de "-" of "+" toets van de timer aan te raken
   Tip: Raak de "-" of "+" toets van de timer aan om de tijdsduur eenmaal met 1 minuut te verkorten of te verlengen.
   Houd de "-" of "+" toets van de timer ingedrukt om deze met 10 minuten te verkorten of te verlengen.



4. Door de "-" en "+" tegelijkertijd aan te raken, wordt de timerfunctie geannuleerd en wordt "00" weergegeven op het display.



5. Wanneer de tijdsduur is ingesteld, start deze direct af te tellen. Het display toont de resterende tijd en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.
   Als u de timertoets aanraakt terwijl de timerindicator knippert, stopt deze onmiddellijk met knipperen.



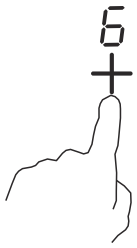
6. De zoemer piept gedurende 30 seconden en de timerindicator toont "- -" wanneer de ingestelde tijdsduur is afgelopen.



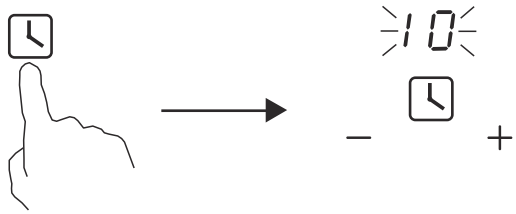
De timer instellen om een of meer kookzones uit te schakelen

Stel één zone in

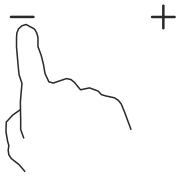
1. Raak de selectietoets van de kookzone aan waarvoor u de timer wilt instellen.



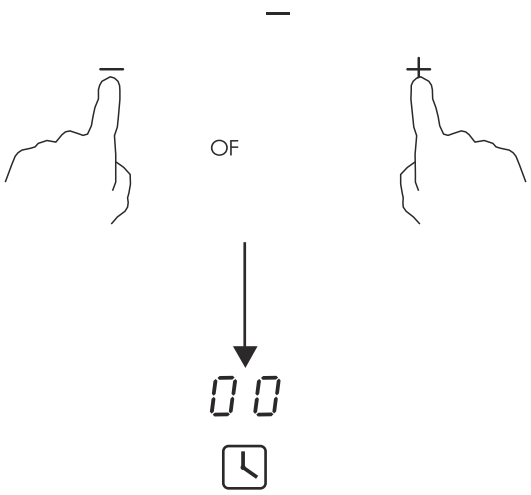
2. Raak de timertoets aan, de indicator begint te knipperen en "10" wordt weergegeven in het timerdisplay.



3. Stel de tijd in door de "-" of "+" toets van de timer aan te raken.
   Tip: Raak de "-" of "+" toets van de timer eenmaal aan om deze met 1 minuut te verkorten of te verlengen.
   Houd de "-" of "+" toets van de timer ingedrukt om te verkorten of te verlengen met 10 minuten.



4. Door de "-" en "+" tegelijkertijd aan te raken, wordt de timer geannuleerd en wordt de "00" weergegeven.



5. Wanneer de tijdsduur is ingesteld, start deze direct af te tellen. Op het display verschijnt de resterende tijd en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.
   Als u de timertoets aanraakt terwijl de timerindicator knippert, stopt deze onmiddellijk met knipperen.

6. Wanneer de ingestelde tijdsduur van de timer afloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.



LET OP

De rode stip naast de vermogensniveau-indicator zal oplichten om aan te geven dat de zone is geselecteerd.

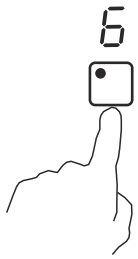


⚠ Andere kookzones blijven werken als ze eerder zijn ingeschakeld.

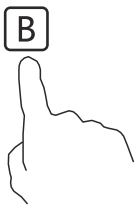
5. De boost-functie gebruiken

Activeer de boost functie

1. Raak de selectietoets van de kookzone aan.

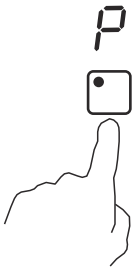


2. Raak de Boost toets aan. Controleer dat er op het display "P" verschijnt.

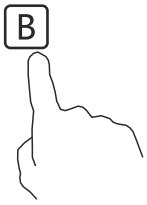


Boost functie annuleren

1. Raak de selectietoets aan van de kookzone waarvan u de boost-functie wilt annuleren.



2. Schakel de kookzone uit door de Boost toets aan te raken. Controleer dat het display "0" aangeeft.



- Deze functie kan voor elke kookzone geactiveerd worden.
- De kookzone keert na 5 minuten automatisch terug naar de oorspronkelijke stand.
- Als de oorspronkelijke kookstand 0 was, keert deze na 5 minuten terug naar 9.

6. Pauze modus

- U kunt het verwarmen pauzeren in plaats van de kookplaat uit te schakelen.
- Bij het activeren van de pauze modus zijn alle bedieningselementen behalve de AAN/UIT toets uitgeschakeld.

Pauze modus activeren	
Raak de Pauze toets aan.	Alle indicatoren tonen "| |".
Pauze modus annuleren	
Raak de Pauze toets opnieuw aan.	

⚠ Wanneer de kookplaat in de pauze modus staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld behalve de AAN/UIT ⏻ , u kunt de inductie kookplaat in geval van nood altijd uitschakelen met de AAN/UIT-bediening ⏻ . De kookplaat wordt na 10 minuten automatisch uitgeschakeld als u de pauze modus niet annuleert.

6. Automatische uitschakeling

Automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw inductie kookplaat. De plaat wordt automatisch uitgeschakeld wanneer u vergeet de plaat uit te schakelen. De standaard instellingen voor uitschakeltijden bij de verschillende kookstanden worden weergegeven in de onderstaande tabel:

Kookstand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Auto off timer (minuut)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wanneer u de pan van de kookplaat af haalt, stopt de kookzone onmiddellijk met verhitten en schakelt zichzelf automatisch na 2 minuten uit.

⚠ Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voordat ze dit apparaat gebruiken.

REINIGING EN ONDERHOUD

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijkse vervuiling op glas (vingerafdrukken, vlekken, vlekken achtergelaten door voedsel of niet-suikerhoudende lekkages op het glas)	1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2. Breng een kookplaatreiniger aan terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!) 3. Spoel af en maak droog met een schone doek of keukenpapier. 4. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.	• Wanneer de stroom naar de kookplaat is uitgeschakeld, is er geen indicatie voor 'heet oppervlak', maar kan de kookzone nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Ruwe schuursponsjes, sommige nylon schuursponsjes en agressieve/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of de reiniger of het schuursponsje geschikt is. • Laat nooit schoonmaakresten achter op de kookplaat: er kunnen vlekken op het glas komen.
Overgekookt voedsel, gesmolten vloeistof en heet suikerhoudend gemorst materiaal op het glas	Verwijder deze onmiddellijk met een vismes, voor inductie kookplaat geschikte schraper, maar pas op voor hete kookzone oppervlakken: 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit aan de muur. 2. Houd het mes of keukengerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of gemorste materiaal naar een koel deel van de kookplaat. 3. Reinig het vuil of gemorste vloeistof met een theedoek of keukenpapier. 4. Volg stap 2 t/m 4 voor 'Dagelijkse vervuiling op glas' hierboven.	• Verwijder vlekken die zijn achtergelaten door smelten van suikerhoudend voedsel of overkoken zo snel mogelijk. Als ze op het glas afkoelen, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het glasoppervlak permanent beschadigen. • Snijgevaar: wanneer het veiligheidskapje is ingetrokken, is het mes in een schraper vlijmscherp. Gebruik met uiterste voorzichtigheid en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
Gemorst eten op de tiptoetsen	1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit. Dep het gemorste op 2. Reinig de tiptoetsen met een schone, vochtige spons of doek. 3. Droog grondig m.b.v. keukenpapier. 4. Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.	• De kookplaat kan gaan piepen en mogelijk zichzelf uitschakelen. De tiptoetsen doen het slecht of mogelijk niet wanneer er vloeistof op zit. Zorg ervoor dat u de tiptoetsen goed droog maakt voordat u de kookplaat weer inschakelt.

PROBLEMEN & OPLOSSINGEN

De werking van uw apparaat kan leiden tot fouten en storingen. De volgende tabellen bevatten mogelijke oorzaken en opmerkingen voor het oplossen van een foutmelding of storing. Het wordt aanbevolen om de onderstaande tabellen zorgvuldig te lezen om tijd en geld te besparen die het kan kosten om naar het servicecentrum te bellen.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom(toevoer).	Zorg ervoor dat de keramische kookplaat is aangesloten op het elektriciteitsnet en dat de plaat is ingeschakeld. Controleer of er een stroomstoring is in uw huis of omgeving. Als u alles heeft gecontroleerd en het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de Servicedienst.
De tiptoetsen reageren niet.	De bedieningselementen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de bedieningselementen. Zie hoofdstuk ' De bedieningselementen vergrendelen' voor instructies.
De tiptoetsen werken moeizaam.	Er kan een lichte waterfilm over de bedieningselementen zitten of u kunt het topje van uw vinger gebruiken bij het aanraken van de bedieningselementen.	Zorg ervoor dat het gebied met de tiptoetsen droog is en gebruik de bal van uw vinger wanneer u de toetsen aanraakt.
Er zitten krassen op het glas.	Pannen met ruwe randen. Er worden ongeschikte, schurende schuursponsjes of schoonmaak-middelen gebruikt.	Gebruik pannen met een platte en gladde bodem. Zie 'Het juiste kookgerei kiezen'. Zie 'Reiniging en Onderhoud'.
Sommige pannen maken kraak- of klik geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die op verschillende golflengtes vibreren).	Dit is normaal voor pannen en duidt niet op een storing.
De inductie kookplaat maakt een laag bromgeluid bij een hoge warmte stand.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van inductie koken.	Dit is normaal, maar het geluid zou moeten verzachten of volledig moeten verdwijnen wanneer u de warmte stand verlaagt.
Ventilatorgeluid afkomstig van de inductie kookplaat.	Een koelventilator die in uw inductie kookplaat is ingebouwd, is ingeschakeld om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt. Deze kan blijven werken, zelfs nadat u de inductie kookplaat hebt uitgeschakeld.	Dit is normaal en vereist geen actie. Schakel de stroom naar de inductie kookplaat niet uit aan de muur terwijl de ventilator draait.
Pannen worden niet heet en verschijnen niet op het display.	De inductie kookplaat kan de pan niet detecteren, omdat deze niet geschikt is voor inductie koken. De inductie kookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of er niet goed op gecentreerd staat.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductie koken. Zie hoofdstuk 'Het juiste kookgerei kiezen'. Centreer de pan en zorg ervoor dat de bodemdiameter overeenkomt met de grootte van de kookzone.

De inductie kookplaat of een kookzone is onverwachts uitgeschakeld, er klinkt een toon en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afgewisseld met één of twee cijfers in het display van de timer).	Technische storing.	Noteer de foutcode, schakel de stroom naar de inductie kookplaat uit aan de muur en neem contact op met de Servicedienst.

Foutcodes en inspectie

De inductie kookplaat is uitgerust met een zelfdiagnosefunctie. Met deze test kan de servicedienst monteur de werking van verschillende componenten controleren zonder de kookplaat van het werkoppervlak te hoeven demonteren.

1. Foutcode weergegeven tijdens kookplaat gebruik en mogelijke oplossing

Foutcode	Probleem	Oplossing
	NIET ZELF HERSTELLEN	
E1	Storing temperatuursensor van de kookplaat - open circuit.	Controleer de aansluiting of laat de temperatuursensor van de kookplaat vervangen.
E2	Storing temperatuursensor van de kookplaat - kortsluiting.	
E7	Storing temperatuursensor van kookplaat	
C1	Hoge temperatuur van sensor kookplaat.	Wacht tot de temperatuur van de kookplaat weer normaal is. Raak de toets "AAN/UIT" aan om het apparaat opnieuw op te starten.
E3	Temperatuursensor van de IGBT-storing --open circuit.	Laat het moederbord vervangen.
E4	Temperatuursensor van de IGBT-storing --kortsluiting	
C2	Hoge temperatuur van IGBT.	Wacht tot de temperatuur van IGBT weer normaal is. Raak de toets "AAN/UIT" aan om het apparaat opnieuw op te starten. Controleer of de ventilator soepel loopt; Zo niet, laat dan de ventilator vervangen.
EL	De ingangsspanning is lager dan de nominale spanning.	Controleer of de stroomvoorziening/ingangsspanning normaal is. Inschakelen nadat de voedingsspanning normaal is.
EH	De ingangsspanning ligt boven de nominale spanning.	
EU	Communicatie fout.	Steek de verbindingskabel tussen het moederboard en de display board opnieuw in. Laat het moederboard of display board vervangen.

2. Specifieke storingen en oplossingen

Storing	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De LED licht niet op wanneer het apparaat is aangesloten.	Er is geen stroomtoevoer.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het stopcontact werkt.	
	Aansluit/Toegang storing tussen het voedingsboard en display board	Laat de aansluiting controleren.	
	Voedingsboard is beschadigd	Vervang de bijbehorende voedingsboard.	
	Het display board is beschadigd.	Laat display board vervangen.	
Sommige toetsen kunnen niet werken of het LED-display is niet normaal.	Het display board is beschadigd.	Laat het display board vervangen.	
De indicator kookstand licht op, maar het verwarmen start niet.	Hoge temperatuur van de kookplaat.	De omgevingstemperatuur kan te hoog zijn. Luchtinlaat of -uitlaatopening kan geblokkeerd zijn.	
	Er is iets mis met de ventilator.	Controleer of de ventilator soepel loopt; Zo niet, laat de ventilator vervangen.	
	Het voedingsboard is beschadigd.	Laat het voedingsboard vervangen.	
Het verwarmen stopt plotseling tijdens het gebruik en het display knippert "U".	Verkeerd type pan.	Gebruik de juiste pan (raadpleeg de handleiding.)	Het pandetectie-schakeling is beschadigd, laat de voedingsboard vervangen.
	De diameter van de pan te klein.		
	Kookplaat is oververhit;	Het apparaat is oververhit. Wacht tot de temperatuur weer normaal is. Druk op de "AAN/UIT"-toets om het apparaat opnieuw op te starten.	
Kookzones aan dezelfde kant (zoals de eerste en de tweede zone) geven "U" weer.	Aansluitstoring voedingsboard en displayboard.	Controleer de aansluiting.	
	Het displayboard van het communicatie onderdeel is beschadigd.	Laat het displayboard vervangen.	
	Het voedingsboard is beschadigd.	Laat het voedingsboard vervangen.	
Ventilatormotor klinkt abnormaal.	De ventilatormotor is beschadigd.	Laat de ventilator vervangen.	

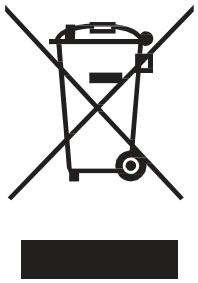
Bovenstaand overzicht bevat beoordelingen en inspecties van de meest voorkomende storingen. Demonteer het apparaat a.u.b. **niet** zelf om gevaarlijke situaties en schade aan de inductie kookplaat te voorkomen.

VERWIJDEREN & RECYCLEN

Belangrijke aanwijzingen voor het milieu

Naleving van de AEEA-richtlijn en verwijdering van het afvalproduct:
Dit product voldoet aan de EU-WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor het verantwoord recyclen van elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

Dit symbool geeft aan dat dit product aan het einde van zijn levensduur niet met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Gebruikte apparaten moeten worden ingeleverd bij een officieel inzamelpunt voor het recyclen van elektrische elektronische apparaten. Om deze inzamelsystemen te vinden, neemt u contact op met uw lokale autoriteiten of de leverancier waar het product is gekocht. Elk huishouden vervult een belangrijke rol bij het terugwinnen en recyclen van oude apparaten.
Het op de juiste manier weggooien van gebruikte apparaten helpt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.



Naleving van de RoHS-richtlijn

Het product dat u heeft gekocht, voldoet aan de RoHS-richtlijn van de EU (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke- en verboden materialen die in de richtlijn worden gespecificeerd.

Informatie over de verpakking

De verpakkingsmaterialen van het product zijn vervaardigd van recyclebare materialen in overeenstemming met onze nationale milieuvoorschriften. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het huisvuil of ander afval. Breng het naar de door de lokale autoriteiten aangewezen inzamelpunten voor dit specifieke verpakkingsmateriaal.



PRODUCTFICHE betreffende Verordening (EU) nr. 66/2014

	Symbool	Waarde	Eenheid
Model	—	EKI300-30	
Type kookplaat	—	Inbouw kookplaat	
Aantal kookzones en/of velden	—	2 zones	
Verwarmingstechnologie (inductie kookzones en -velden, keramische kookzones, massieve kookzones)	—	Inductie kookzones	
Voor ronde elektrische kookzones of -zone: diameter van de nuttige oppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm	∅	Gebied 1: 16,0 Zone 2: 18,0	centimeter
Voor niet-ronde elektrische kookzones of -zones: lengte en breedte van de nuttige oppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone of -zone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm	L,W	N.v.t.	centimeter
Energieverbruik per kookzone of oppervlakte berekend per kg	EC elektrisch koken	Zone 1: 194,4 Zone 2: 183,7	Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg	EC elektrische kookplaat	189,1	Wh/kg

Als er na het inschakelen van de kookplaat geen handeling is, gaat de kookplaat na 1 minuut automatisch naar de uit-stand. Het vermogen is 0,5 W in de uit-stand.

GARANTIE VOORWAARDEN

exquisit

Beste gebruiker,

Voor onze garantievoorwaarden kunt u onderstaande QR-code scannen of de link die eronder staat gebruiken. Onderaan in de voettekst vind u onze garantievoorwaarden.

https://www.exquisitbenelux.nl

Voor vragen betreffende verkoop kunt u mailen naar: verkoop@domest.nl

Voor vragen betreffende service kunt u mailen naar: service@domest.nl

Voor overige vragen kunt u mailen naar: info@domest.nl

Telefonisch zijn wij ook te bereiken: +31(0)314 362244

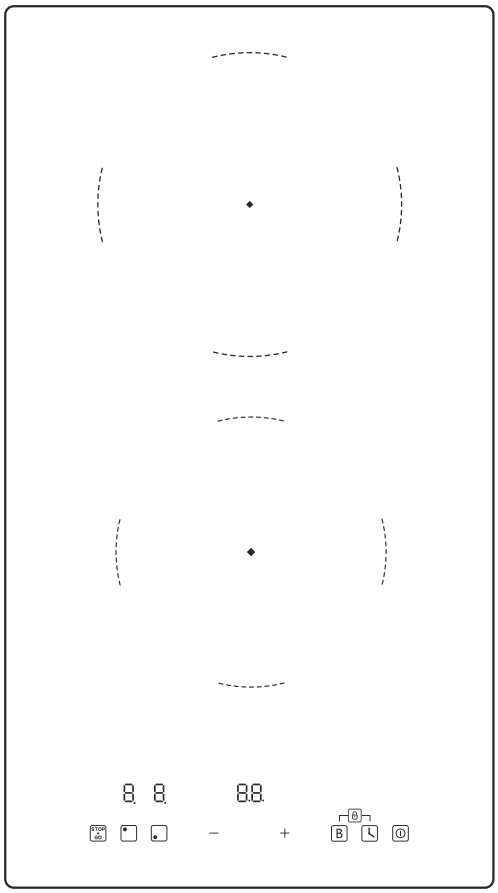
DOMEST
domestic and professional appliances
MULTIBRAND SALES & SERVICES

exquisit

USER MANUAL

INDUCTION HOB

EKI300-30



Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference.
The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement.
Consult with your dealer or manufacturer for details.
The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

THANK YOU

Thank you for choosing us! Before using your new Exquisit product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

THANK YOU	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	07
PRODUCT OVERVIEW	08
QUICK START GUIDE	10
PRODUCT INSTALLATION	12
OPERATION INSTRUCTIONS	16
CLEANING AND MAINTENANCE	24
TROUBLESHOOTING	25
DISPOSAL AND RECYCLING	28
PRODUCT FICHE	29
WARRANTY CONDITIONS	30

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols



Danger
This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage
This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning
The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution
The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention
The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions
This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- 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.

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.

- 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 place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.

- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and breakfast type environments.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic 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.

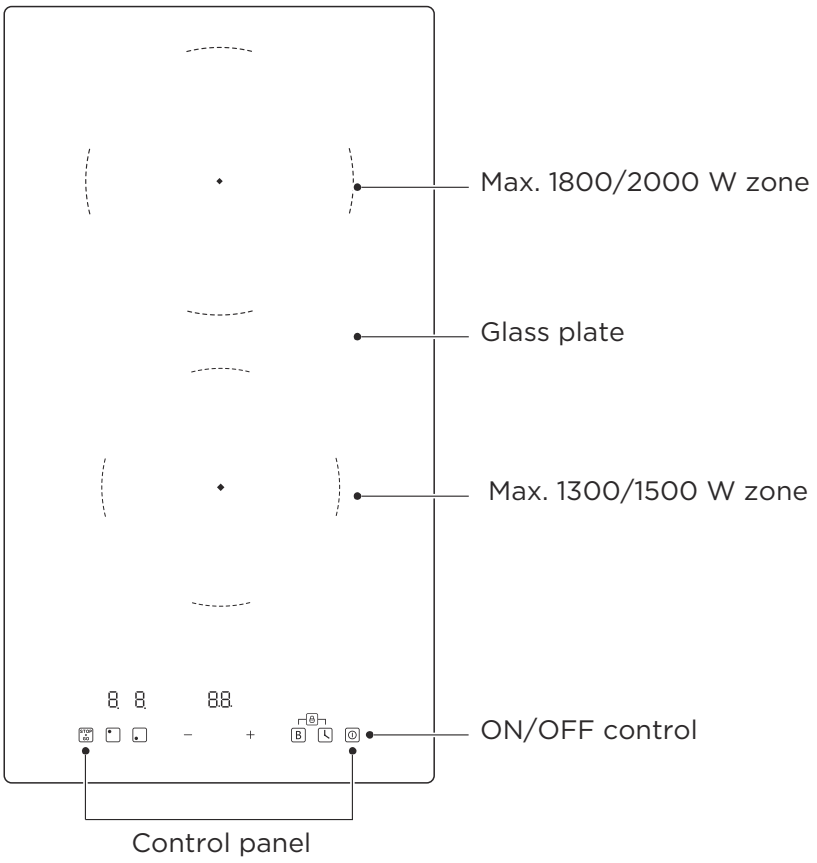
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

SPECIFICATIONS

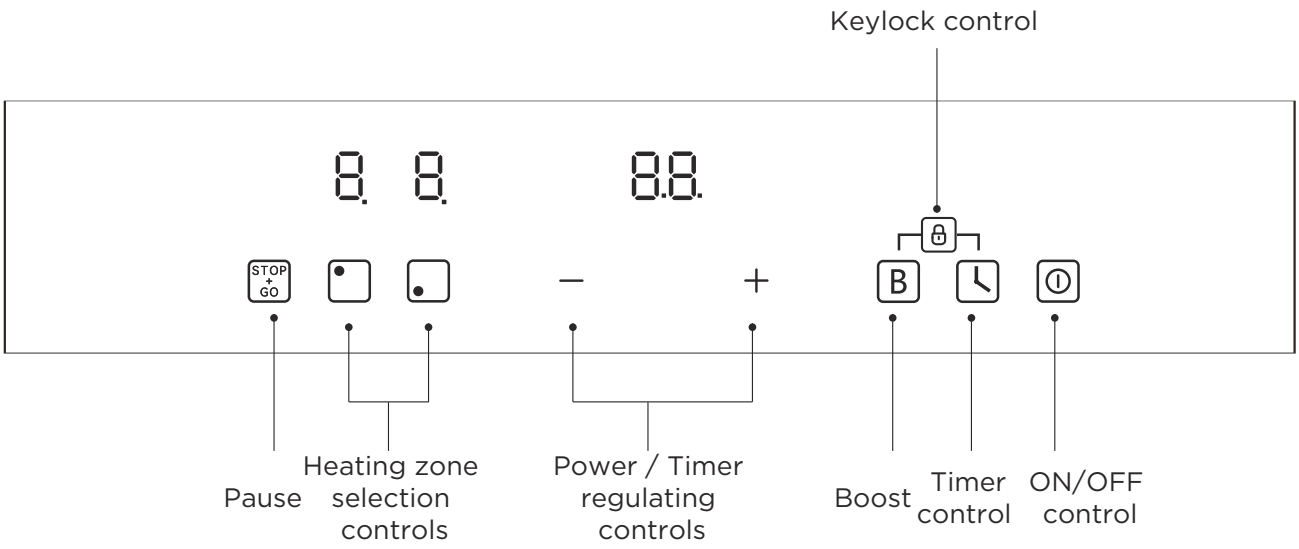
Cooking Hob	**EKI300-30**
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X59
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel

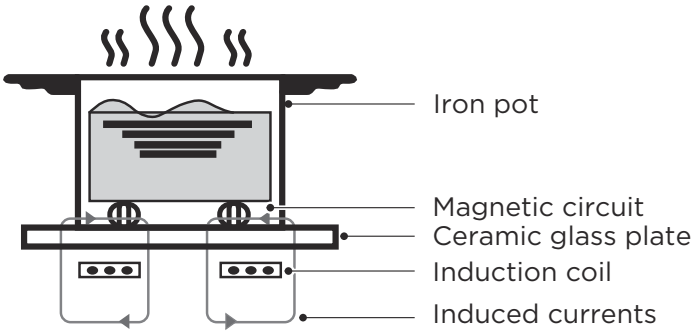


NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

Working Theory

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 ceramic hob.

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, Cooking rice

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

Searing Steak

To cook juicy flavorsome 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 ceramic 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.

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.

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.

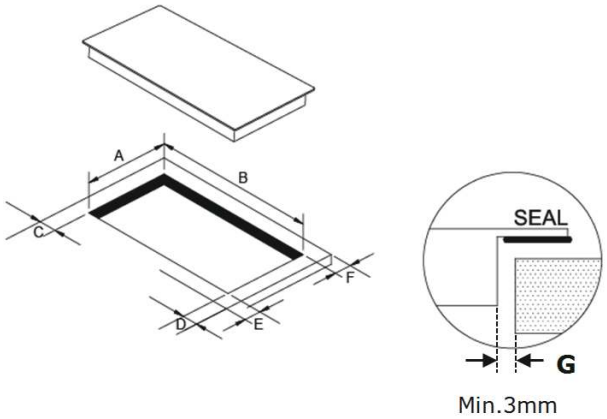
Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

PRODUCT 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 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

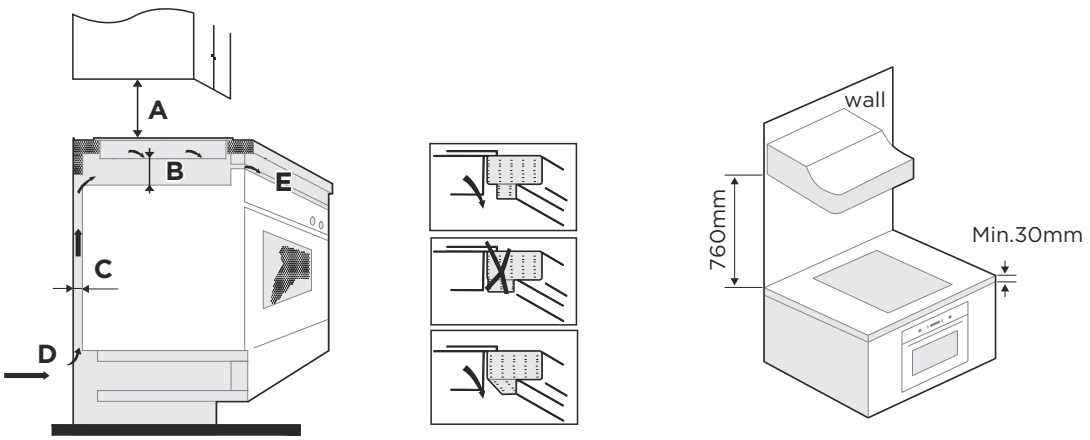
⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

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

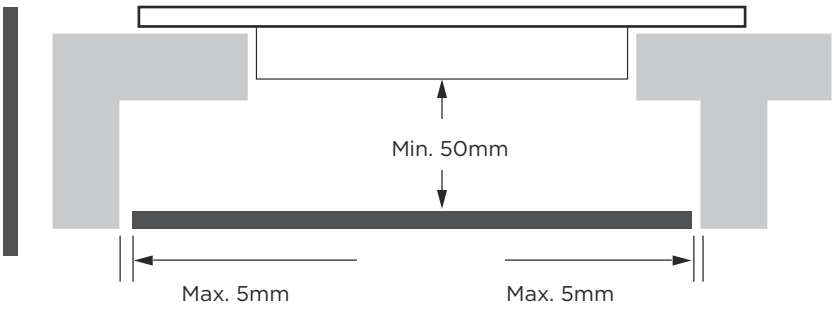
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

⚠
- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

Before Installing the Hob, Make Sure That

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

After Installing the Hob, Make Sure That

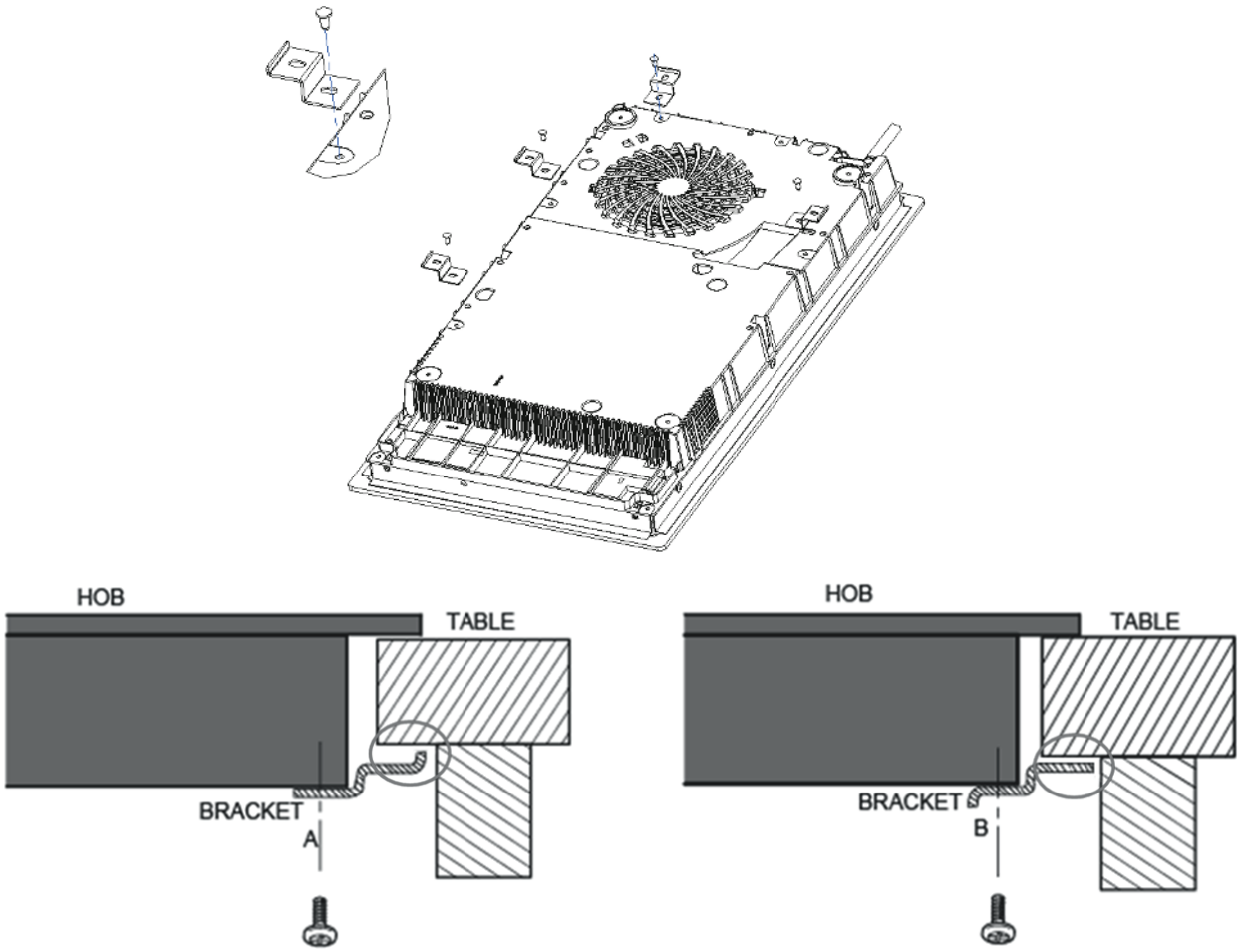
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

Before locating the fixing brackets

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

Adjusting the Bracket Position

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



⚠ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

CAUTIONS

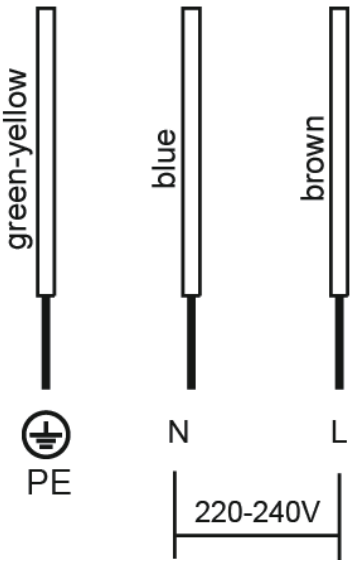
1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

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.



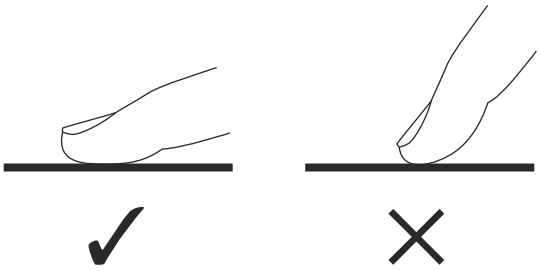
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

⚠ The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

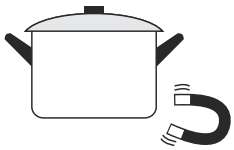
OPERATION INSTRUCTIONS

Touch Controls

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



Choosing the Right Cookware



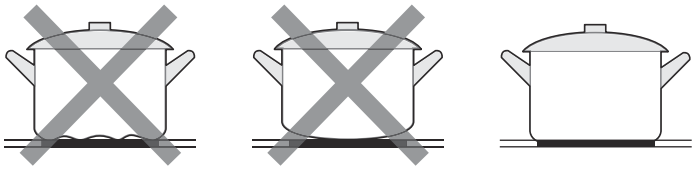
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
  Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
  Move a magnet towards the base of the pan.
  If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure s tainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Some pots and pans on the market are not suitable for induction cooking, Because they have only a part of the bottom in ferromagnetic material with parts in another material .These areas may heat up at different levels or with lower power. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials,the hob might not recognise the pan and therefore not switch on the cooking zone.



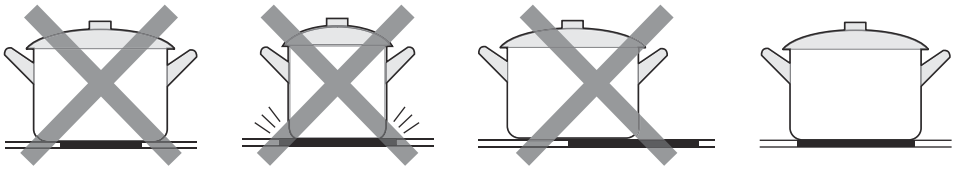




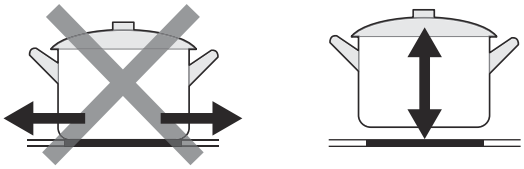
• Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



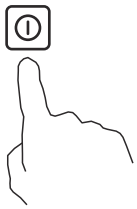
• The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

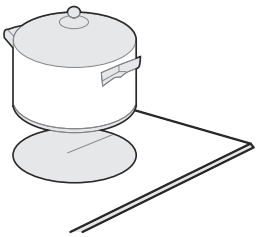
How to Use

1. Start Cooking

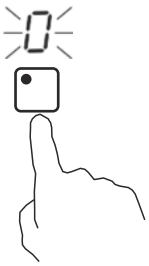
1. Touch the ON/OFF control for one second. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "–" or "– –", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



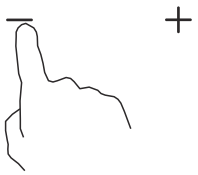
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
   - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



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



4. Select a heat setting by touching the "-" or "+" control.
   - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
   - You can modify the heat setting at any time during cooking.



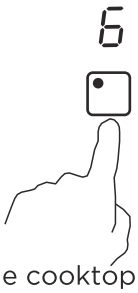
If the display flashes  **alternately with the heat setting**

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 centered 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.

2. Finish Cooking

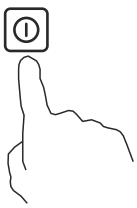
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



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



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.



3. 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 lock control	The timer indicator will show “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

⚠ When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/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.

4. Timer Controls

You can use the timer in two different ways:

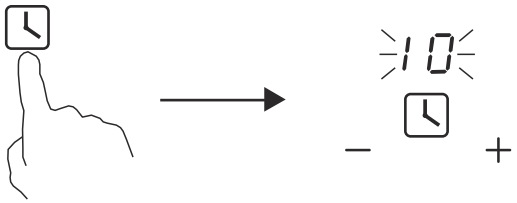
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.

- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
  The timer of maximum is 99 min.

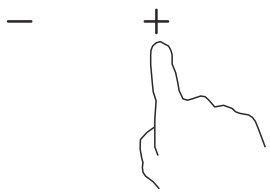
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

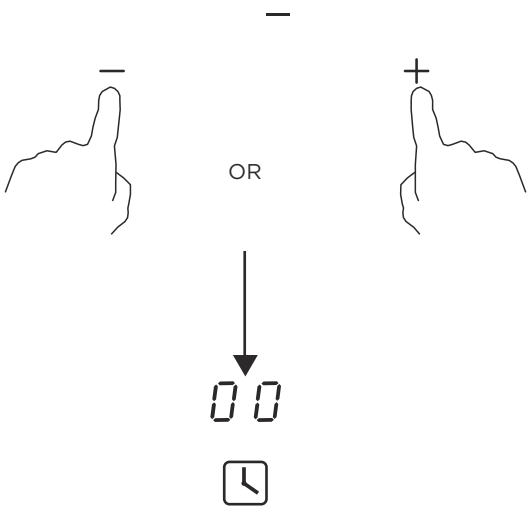
1. Make sure the cooktop is turned on.
   Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.
2. Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and “10” will show in the timer display.



3. Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer
   Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 1 minute once.
   Touch and 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.
   If you touch the timer control during the timer indicator flashing, it will stop flashing immediately.



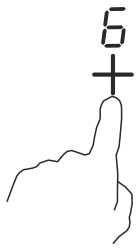
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.



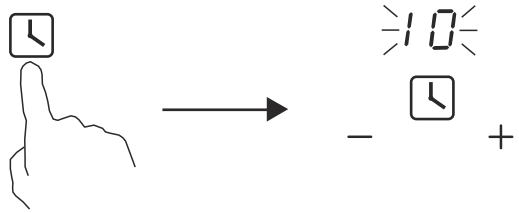
Setting the Timer to Turn One or More Cooking Zones Off

Set one zone

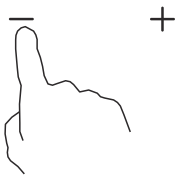
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



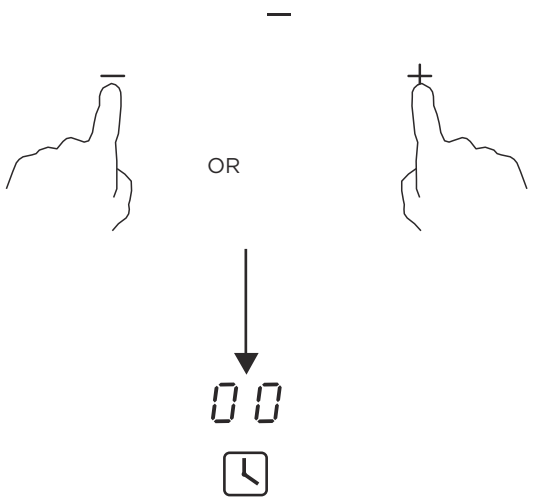
2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and “10” will show in the timer display.



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.
   Touch and 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 “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 flash for 5 seconds.
   If you touch the timer control during the timer indicator flashing, it will stop flashing immediately.

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.

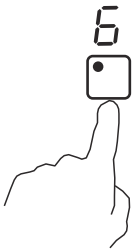


⚠ Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

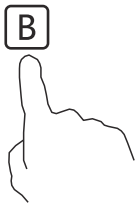
5. Using the Boost Function

Activate the boost function

1. Touching the heating zone control.

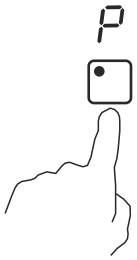


2. Touching the Boost control. Make sure the display shows “p”.

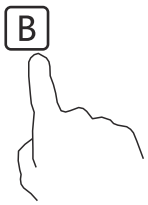


Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone control that you wish to cancel the boost function.



2. Turn the cooking zone off by touching the Boost control. Make sure the display shows “0”.



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

6. Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touching the key of “Pause”.	All the indicator will show “||”.
To exit pause mode	
Touching the key of “Pause” again.	

⚠ When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF ⏻ , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ⏻ control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don’t exit the pause mode.

6. Default Working Times

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 (minute)	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.

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or 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.	• 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.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 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.	• 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.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• 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.

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot Be turned on.	No power.	Make sure the ceramic 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 ceramic 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

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the hob from the working surface.

1. Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
	No Auto-Recovery	
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
C2	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2. Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

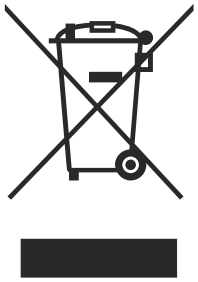
The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations.
Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



PRODUCT FICHE concerning Regulation (EU) No 66/2014

	Symbol	Value	Unit
Model identification	—	EKI300-30	
Type of hob	—	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	—	2 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	—	Induction cooking zones	
For circular electric cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	Zone1: 16,0 Zone2: 18,0	cm
For non-circular electric 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	Zone1: 194,4 Zone2: 183,7	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	189,1	Wh/kg

If there is not any operation after switching on the hob, the hob will automatically enter the Off mode after 1 minute. The power is 0.5W in the Off mode.

GUARANTEE CONDITIONS

exquisit

Dear user,

For our warranty conditions, please scan the QR code below or use the link underneath. At the bottom in the footer you will find our warranty conditions.

https://www.exquisitbenelux.nl

For questions regarding sales you can email to: verkoop@domest.nl

For questions regarding service you can email to: service@domest.nl

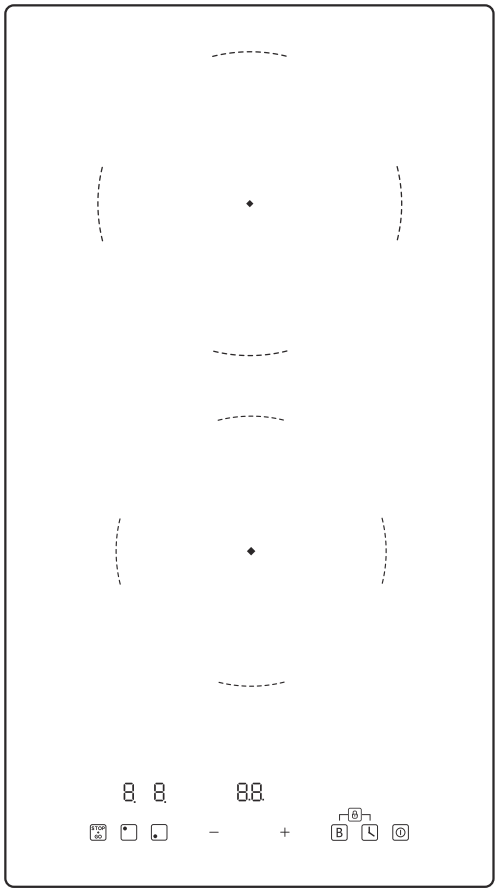
For other questions you can email to: info@domest.nl

We can also be reached by phone : +31(0)314 362244

DOMEST
domestic and professional appliances
MULTIBRAND SALES & SERVICES

exquisit

MANUEL D'UTILISATION
Plaque de cuisson à induction
EKI300-30



Avertissements : Veuillez lire attentivement le manuel avant d'utiliser ce produit, puis conservez-le pour référence future. La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis dans le but d'améliorer le produit.
Contactez votre fournisseur pour plus d'informations.
L'image ci-dessus est à titre indicatif seulement. Prenons l'exemple du produit acheté.

MERCI

Merci d'avoir choisi cet appareil ! Avant de commencer à utiliser votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce manuel pour vous assurer que vous savez comment utiliser en toute sécurité les caractéristiques et les fonctions de votre nouvel appareil.

CONTENU

MERCI 1

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 2

SPÉCIFICATIONS 8

PRODUIT APERÇU 9

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE 11

INSTALLATION 13

OPÉRATION 17

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 25

PROBLÈMES ET SOLUTIONS 26

ÉLIMINATION ET RECYCLAGE 29

PRODUCT FICHE 30

CONDITIONS DE GARANTIE 31

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisation prévue

Les consignes de sécurité suivantes ont pour but d'éviter les risques imprévus ou les dommages résultant d 'un fonctionnement dangereux ou incorrect de l'appareil. À votre arrivée, vérifiez l'emballage et l'appareil pour vous assurer que tout est intact pour assurer un fonctionnement en toute sécurité. Si vous constatez des dommages, veuillez contacter le fournisseur. Veuillez noter que les changements ou modifications de l'appareil ne sont pas autorisés pour votre sécurité personnelle. Une utilisation/utilisation incorrecte de l'appareil peut entraîner des situations dangereuses et annuler les demandes de garantie.

Explication des symboles

	**Danger** Ce symbole indique que des situations mettant la vie en danger et des dommages à la santé des personnes peuvent survenir à la suite de gaz extrêmement inflammables.
	**Avertissement de tension électrique** Ce symbole indique que des situations mettant la vie en danger et des dommages à la santé des personnes peuvent survenir en raison de la tension électrique.
	**Avertissement** Le mot d'avertissement indique une situation dangereuse et risquée qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire la mort.
	**Prudent** Le mot d'avertissement indique une situation légèrement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.
	**Note** Le mot d'avertissement indique des informations importantes (par exemple des dommages matériels à des biens) mais il n'est pas question d'une situation dangereuse.
	**Respectez ces instructions** Ce symbole indique que dans cette situation, seul un technicien de service doit utiliser, réparer et/ou entretenir cet appareil conformément aux directives de ce manuel.

Veuillez lire attentivement et attentivement ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Conservez ce manuel à proximité immédiate du lieu d'installation pour référence future !

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant de commencer à utiliser votre plaque à induction.

INSTALLATION

Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil de la prise électrique avant d'effectuer des travaux ou un entretien sur l'appareil.
- La connexion à un système de câblage correctement mis à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les réglages du câblage électrique de votre maison ne doivent être effectués que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique et/ou la mort.

Risque de lacération

- Soyez prudent - les bords du panneau sont tranchants.
- Si vous ne faites pas attention, vous risquez de vous blesser ou de vous couper.

Consignes de sécurité importantes

- Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Ne placez jamais de matériaux ou de produits inflammables sur cet appareil.
- Transmettez ces informations à la personne responsable de l'installation de l'appareil, car cela peut réduire vos coûts d'installation.
- Pour éviter les situations dangereuses, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté au secteur au moyen d'un interrupteur isolé qui peut couper complètement l'alimentation.
- L'installation incorrecte de l'appareil peut annuler toute garantie ou toute réclamation en matière de responsabilité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en

toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers potentiels.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter une situation dangereuse.
- AVERTISSEMENT : Si la surface (en verre-céramique) est endommagée ou fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution. Le matériau de la plaque de cuisson en verre/vitrocéramique contient des pièces (en dessous) qui sont électrifiées !!
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque à induction, car ils pourraient devenir chauds.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque à induction.
- L'appareil n'est pas destiné à être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur la plaque à induction.
- Pendant la cuisson, vous devez rester près de la plaque de cuisson, même pendant une cuisson courte.
- AVERTISSEMENT : Cuisiner avec de la graisse ou de l'huile sur la plaque à induction sans y rester peut être dangereux et entraîner un incendie. En cas d'incendie, n'éteignez JAMAIS avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la ou les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

FONCTIONNEMENT ET MAINTENANCE

Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson endommagée ou déchirée. Si la surface de la plaque à induction se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le de l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez le service après-vente.
- Débranchez complètement l'appareil de l'alimentation électrique (ou via l'interrupteur mural) avant de le nettoyer ou de l'entretenir.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou des blessures mortelles.

Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant, les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou leur fournisseur d'implants avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par le champ électromagnétique.

- Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort.

Risque de brûlures dues à des surfaces chaudes

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne touchez pas la plaque à induction à induction avec votre corps ou vos parties, vêtements ou autres objets tant que la surface n'a pas refroidi.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes. Vérifiez que les poignées de la poêle ne sont pas placées au-dessus d'autres zones de cuisson qui sont allumées.
- Gardez les poignées hors de la portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner des brûlures (graves).

Risque de coupure

- La lame tranchante comme un rasoir d'un grattoir de plaque à induction est exposée lorsque le couvercle de protection est retiré. Soyez très prudent avec cela et rangez-le en toute sécurité hors de portée des enfants.
- Le non-respect de la prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Si quelque chose déborde, cela provoque de la fumée et si quelque chose de gras déborde, il peut prendre feu.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou lieu de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur le dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, des cartes de crédit, des cartes mémoire) ou des appareils électroniques (par exemple, des ordinateurs, des lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par le champ électromagnétique.

- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la chambre.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque à induction comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire à l'aide des commandes). Ne comptez pas sur la fonction de détection des casseroles pour désactiver les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer, s'asseoir, se tenir debout ou grimper avec l'appareil.
- Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants et/ou les personnes handicapées qui ne sont pas en mesure d'utiliser correctement cet appareil doivent être instruits et assistés par une personne responsable et compétente. L'instructeur doit être convaincu qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou son environnement.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf indication contraire dans ce manuel. Tous les autres travaux d'entretien doivent être effectués par un technicien de service qualifié de notre service après-vente.
- Ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre plaque à induction.
- Ne vous tenez pas debout sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords rugueux ou dentelés (le fond de la casserole) et ne faites pas glisser les casseroles d'avant en arrière sur la surface en verre à induction, car cela pourrait rayer la plaque de verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'autres nettoyants abrasifs pour nettoyer votre plaque à induction, car ils pourraient rayer le verre à induction.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
  - Cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - Fermes;
  - Par les clients dans les hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
  - Environnements de type bed & breakfast.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et les pièces accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.
- Ne touchez pas les éléments chauffants.
- Gardez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

- AVERTISSEMENT : N'utilisez que des protecteurs de plaque à induction conçus par le fabricant de la cuisinière ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme appropriés
  ou utilisez les protecteurs de plaque à induction intégrés à l'appareil.
  L'utilisation de protections inadaptées peut provoquer des accidents.

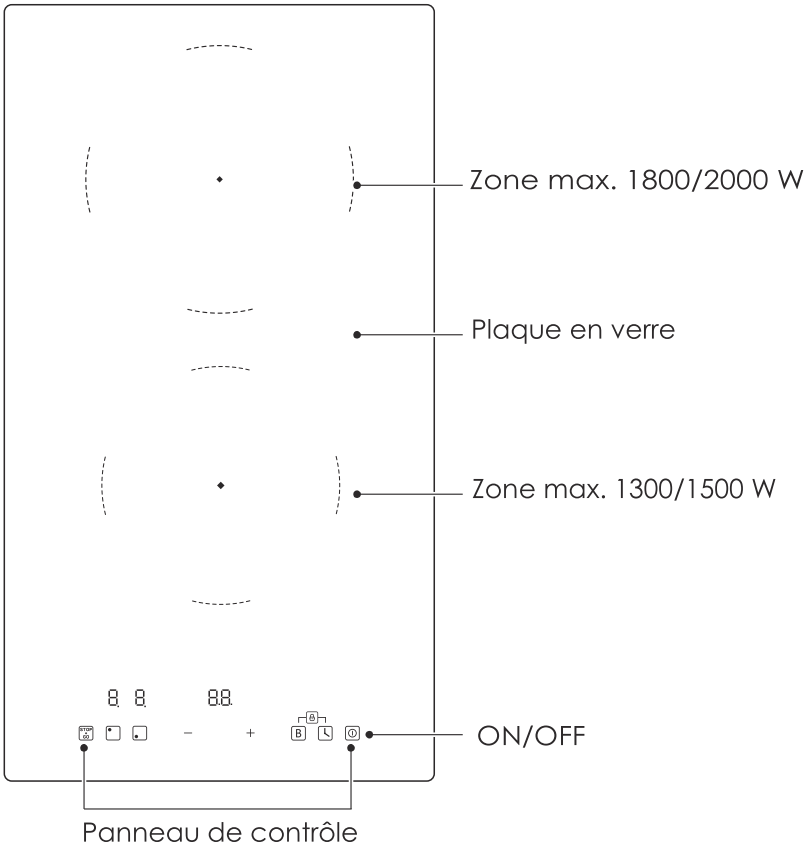
Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque vitrocéramique.
Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ces instructions/ Guide d'installation pour comprendre comment installer et utiliser correctement l'appareil. Avant l'installation, lisez la section d'installation. Veuillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conserver ce manuel d'instructions/d'installation à proximité de l'appareil pour référence future.

SPÉCIFICATIONS

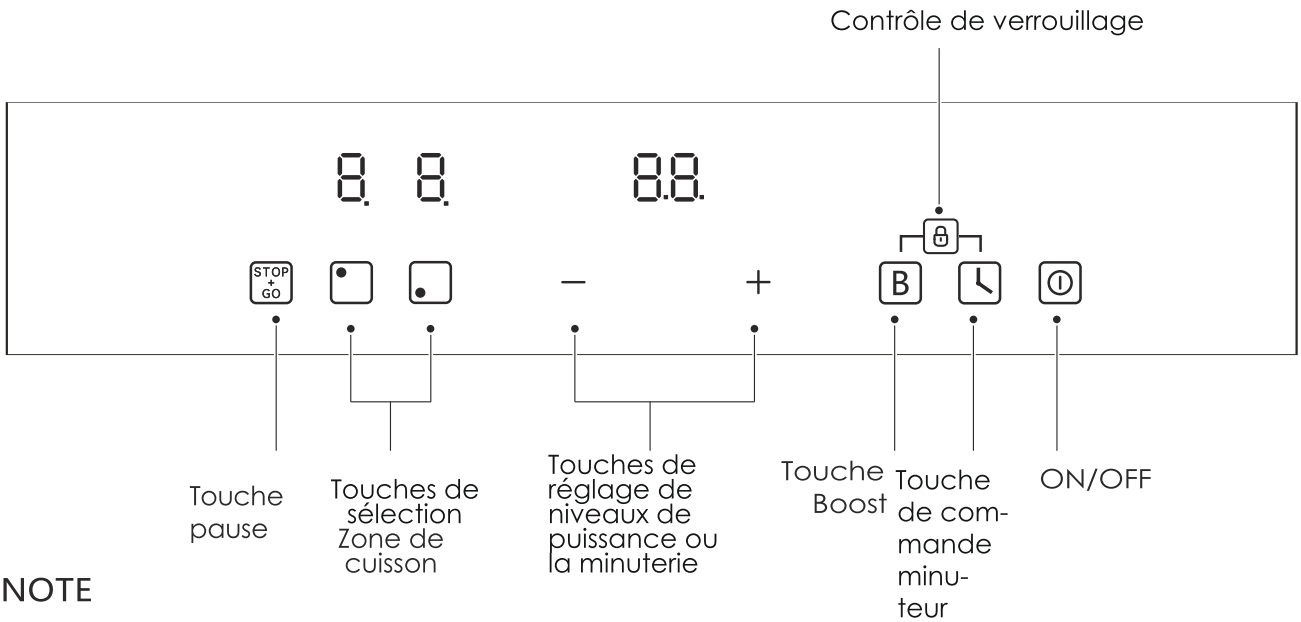
Table de cuisson à induction	**EKI300-30**
Zones de cuisson	2 zones
Approvisionnement Tension	220-240V ~ 50Hz ou 60Hz
Courant électrique installé	3500W
Dimensions du produit L×L×H (mm)	288 x 520 x 59
Dimensions d'installation A×B (mm)	268 x 500

APERÇU DU PRODUIT

Vue de dessus



Panneau de contrôle

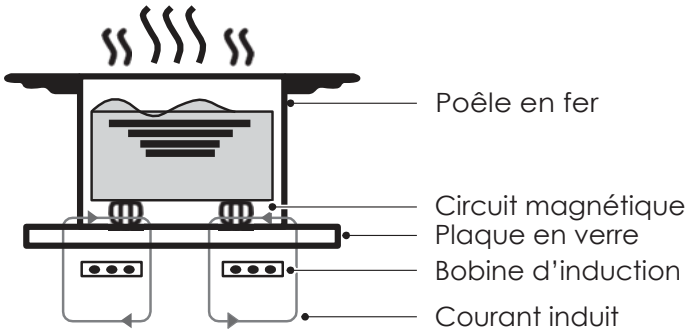


NOTE

Toutes les illustrations de ce manuel sont fournies à titre indicatif uniquement. Pour obtenir les détails corrects, vérifiez l'appareil que vous avez acheté.

Principe de fonctionnement

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Il fonctionne par des vibrations électromagnétiques qui chauffent la poêle directement, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne chauffe que parce que la poêle finit par le chauffer.



Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Veuillez lire attentivement ce manuel, en accordant une attention particulière à la section « Directives de sécurité ».
- Tout d'abord, retirez tout film protecteur qui se trouve encore sur votre plaque vitrocéramique.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

⚠ Soyez prudent lors de la friture, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez PowerBoost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque d'incendie sérieux.

Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez le réglage de la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduit les temps de cuisson et économise de l'énergie en conservant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à un réglage élevé et baissez-le lorsque les aliments sont bien chauds.

Mijoter, Cuire le riz

- Le mijotage a lieu en dessous du point d'ébullition, autour de 85°C, lorsque des bulles remontent parfois à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et de ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous devez également cuire des sauces à base d'œufs et des sauces épaissies à la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris la cuisson du riz à l'aide de la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage juste un peu plus élevé que le réglage le plus bas pour s'assurer que les aliments sont cuits correctement dans le temps recommandé.

Steak saisi

Pour préparer des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonner les deux côtés du steak d'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude et abaissez la viande dans la poêle chaude.
4. Retournez le bifteck une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de la cuisson souhaitée. Les temps peuvent varier d'environ 2 à 8 minutes de chaque côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson - plus il est ferme, plus il est « bien cuit ».
5. Laisser reposer le bifteck sur une assiette chaude pendant quelques minutes et l'attendrir avant de servir.

Pour faire sauter

1. Choisissez un wok plat ou une grande poêle à frire adaptée à la cuisson par induction.
2. Gardez tous les ingrédients et l'équipement à portée de main. Le sauté doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, préparez les aliments en plusieurs petites portions.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Préparez d'abord la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds, mais encore croustillants, baissez la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez la sauce.
6. Remuez doucement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien chauds.
7. Sers immédiatement.

Détection de petits articles

- Si une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (par exemple en aluminium) ou un autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la plaque à induction, celle-ci passe automatiquement en mode veille après 1 minute. Le ventilateur continuera à fonctionner pendant encore 1 min. pour refroidir le plateau.

Réglages de chaleur

Les paramètres ci-dessous ne sont que des lignes directrices. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment de votre ustensile de cuisine et de la quantité que vous cuisinez. Expérimentez avec la plaque à induction à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

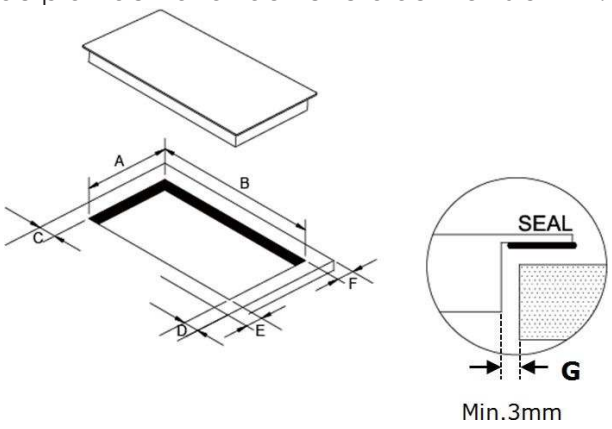
Réglages de chaleur :	Admissibilité à :
1 - 2	• Réchauffer doucement pour de petites quantités de nourriture • Faire fondre du chocolat ou du beurre et cuire des aliments qui brûlent rapidement • Mijotage doux • Réchauffement lent
3 - 4	• Chauffer • Mijotage rapide • Cuisson du riz
5 - 6	• Crêpes
7 - 8	• Sauté • Cuisson des pâtes
9	• Sauté • Roussir • Porter la soupe à ébullition • Porter l'eau à ébullition

INSTALLATION DU PRODUIT

Sélection de l'équipement d'installation

Faites un trou dans le plan de travail avec les dimensions indiquées ci-dessous.
Pour le montage et l'utilisation, il est nécessaire de laisser au moins 50 mm d'espace autour de l'ouverture. Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Choisissez un matériau de plan de travail résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de plan de travail à moins d'être imprégnés) pour éviter les chocs électriques et une plus grande déformation causée par le rayonnement thermique de la plaque à induction. Comme indiqué ci-dessous :

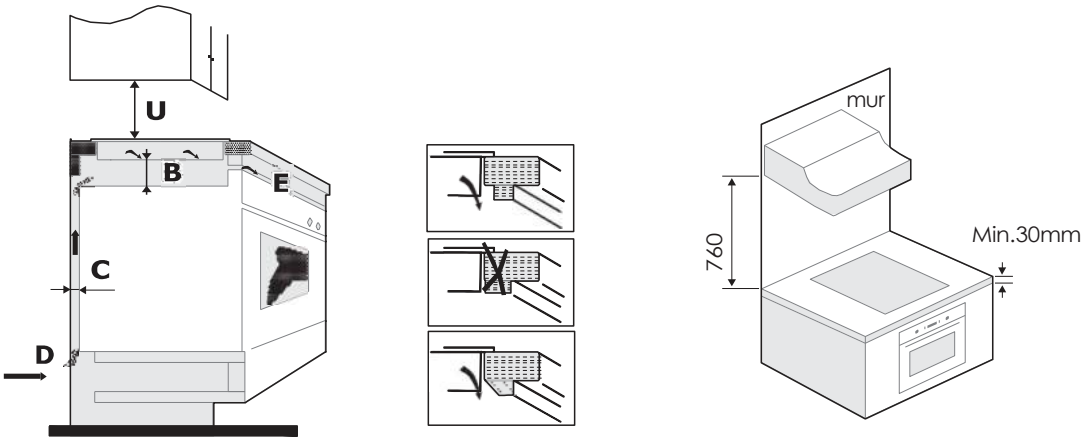
⚠ **Remarque :** Pour des raisons de sécurité, la distance entre les côtés de la plaque à induction et les bords intérieurs du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F(mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 minutes	50 minutes	50 minutes	50 minutes	Min. 3 mm

Assurez-vous que la plaque à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la plaque à induction à induction est en bon état. Comme indiqué ci-dessous.

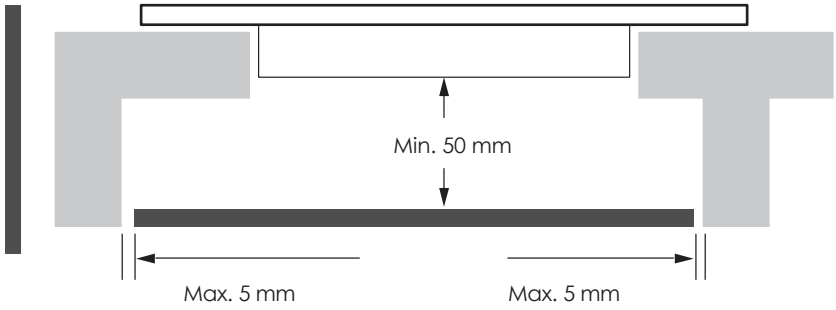
⚠ **Remarque :** Pour des raisons de sécurité, la distance entre la plaque à induction et l'armoire au-dessus de la plaque à induction doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 minutes	20 minutes	Entrée d'air	Sortie d'air 5mm

AVERTISSEMENT : Assurez une ventilation adéquate

Assurez-vous que la plaque à induction est bien ventilée et que l'air et la sortie ne sont pas bloqués. Pour éviter qu'une combustion accidentelle ou un choc électrique ne touche accidentellement le dessous de la plaque, il est recommandé de visser une plaque en bois en dessous avec un min. distance de 50 mm par rapport au dessous de la plaque. Pour ce faire, passez en revue et suivez les exigences ci-dessous dans l'image.



⚠ Il y a des évents à l'extérieur de la plaque à induction. Vous DEVEZ vous assurer que ces ouvertures ne sont pas bloquées par le plan de travail lorsque vous mettez la plaque à induction en place.

⚠
- Veuillez noter que l'adhésif ou le mastic qui relie le matériau en plastique ou en bois au meuble doit être résistant à la chaleur jusqu'à au moins 150°C pour éviter que les adhésifs ne se détachent à un stade ultérieur.
- Le mur arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc être résistants à la chaleur jusqu'à au moins 90°C.

Avant d'installer la plaque à induction, assurez-vous que :

- Le plan de travail est plat et de niveau, et il n'y a pas d'éléments structurels qui interfèrent avec les exigences d'espace.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Lorsque la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation doit être conforme à toutes les exigences d'approbation et aux normes et réglementations applicables.
- Il y a un sectionneur approprié, qui assure une déconnexion complète du secteur, et il est inclus dans le câblage permanent, monté et positionné pour se conformer aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
  L'isolateur doit être d'un type approuvé et avoir une distance minimale de 3 mm entre les contacts pour tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- L'interrupteur d'isolement sera facilement accessible à l'utilisateur lorsque la plaque à induction est installée.
- Vous devez consulter les autorités et ordonnances locales en matière de construction si vous n'êtes pas sûr de l'installation.
- Vous appliquez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme les carreaux de céramique) sur les surfaces murales autour de la plaque à induction.

Après avoir installé la plaque à induction, assurez-vous que :

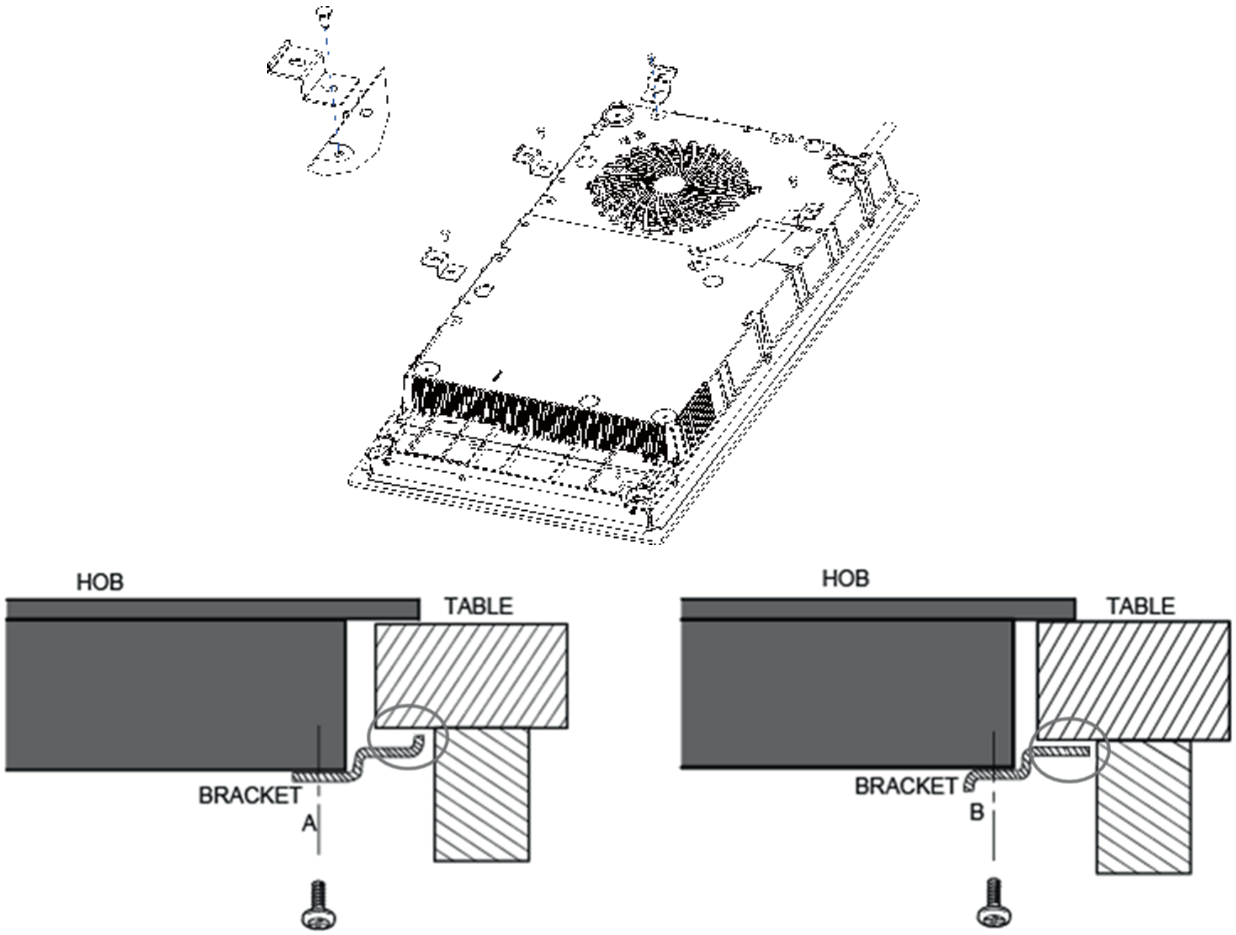
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes d'armoire ou les tiroirs.
- Il y a suffisamment d'apport d'air frais de l'extérieur des armoires vers le bas de la plaque à induction.
- Si la plaque à induction est installée au-dessus d'un tiroir ou d'une armoire, une plaque de protection thermique est installée sous la plaque à induction.
- L'isolateur/interrupteur mural est facilement accessible à l'utilisateur.

Avant de fixer les support de fixation

Placez l'appareil sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage).
N'appliquez pas de force sur les commandes qui dépassent de la plaque à induction.

Positionner les supports de fixation

Fixez la plaque à induction au plan de travail en vissant les 4 supports sur la face inférieure de la plaque à induction après l'installation (voir illustration).
En fonction de l'épaisseur du plan de travail, ajustez la position des supports.



⚠ Les supports ne doivent en aucun cas toucher l'intérieur du plan de travail après l'installation (voir illustration).

AVERTISSEMENTS

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel qualifié ou des techniciens. Nous avons des professionnels qui peuvent vous aider dans ce domaine. N'effectuez pas l'installation vous-même.
2. N'installez pas la plaque à induction directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'une machine à laver ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager l'électronique de la plaque à induction.
3. La plaque à induction doit être installée de manière à ce qu'un meilleur rayonnement thermique puisse être garanti pour augmenter sa fiabilité.
4. Le mur et la zone au-dessus du plan de travail chauffés par la plaque à induction doivent être résistants à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, le mastic, la colle et les matériaux (du plan de travail) doivent être résistants à la chaleur.
6. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer cet appareil.

Raccordement de la plaque à induction a alimentation électrique principale

⚠ Cette plaque à induction ne doit être connectée à l'alimentation secteur que par un technicien qualifié. Avant de brancher la plaque à induction à l'alimentation électrique, assurez-vous que :

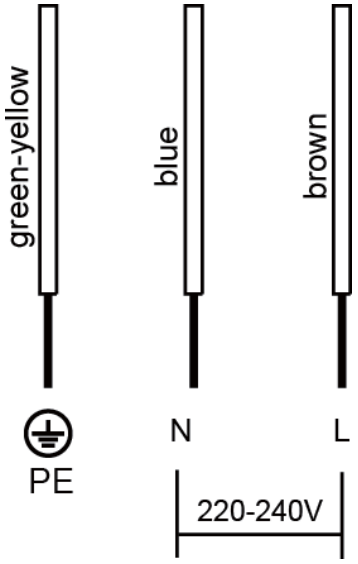
1. Le système de câblage de votre maison est adapté à la puissance utilisée par la plaque à induction.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Le câble d'alimentation peut supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de rallonges ou similaires pour connecter la plaque à induction à l'alimentation électrique, car ceux-ci pourraient provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les pièces qui deviennent chaudes pendant l'utilisation. Le câble doit être positionné de manière à ce que sa température ne puisse à aucun moment dépasser 75 °C.

⚠ Faites vérifier par un électricien que le système de câblage domestique est adapté sans modifications. Tout réglage ne doit être effectué que par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être connectée conformément à la norme applicable, ou à l'aide d'un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.



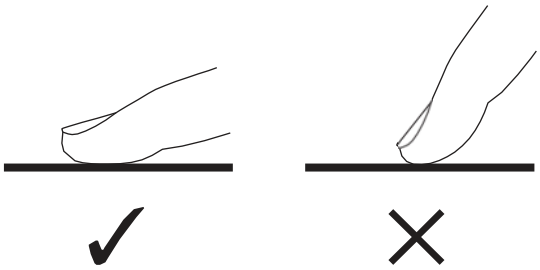
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être effectué par un technicien de service avec des outils spéciaux pour éviter les accidents.
- Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur multipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique correcte a été établie et qu'elle est conforme aux règles de sécurité .
- Le câble ne doit pas être plié ou compressé.
- Le câble peut être vérifié régulièrement et ne peut être remplacé que par des techniciens de service agréés.
- Le fil jaune/vert du câble d'alimentation doit être connecté au câble de terre du câble d'alimentation et aux supports de bornes.
- Le fournisseur et le fabricant ne peuvent être tenus responsables des accidents résultant de l'utilisation d'un appareil mal mis à la terre ou d'une mauvaise connexion à la terre.
- Si l'appareil est connecté à une prise électrique, il doit être installé de manière à ce que la prise soit accessible.

⚠ Le dessous et le cordon d'alimentation de la plaque à induction ne sont plus accessibles après l'installation.

OPÉRATION

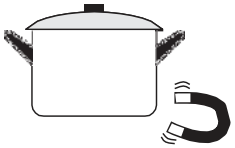
Commandes tactiles

- Les commandes sont tactiles, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
- Utilisez la plante de votre doigt, pas le bout de celui-ci.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'il n'y a pas d'objets (par exemple un ustensile ou un chiffon) qui traînent dessus. Même une fine couche d'eau peut rendre l'utilisation difficile.



Choisir les bons ustensiles de cuisine

⚠
- N'utilisez que des ustensiles de cuisine avec une base adaptée à la cuisson à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou au fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test d'aimant .
  Déplacez un aimant vers le fond de la casserole.
  S'il est mis en place, la casserole est adaptée à l'induction.



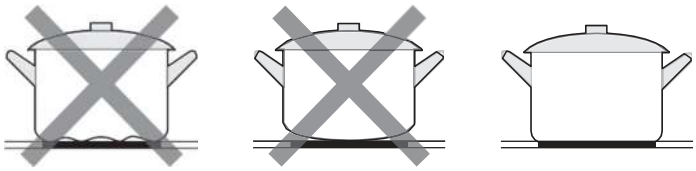
- Si vous n'avez pas d'aimant :
  1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier.
  2. Si l'écran ne clignote pas et que l'eau chauffe, la casserole convient.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur , aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Certaines casseroles et poêles sur le marché ne conviennent pas à la cuisson par induction car elles ne sont qu'une partie du fond d'un matériau ferromagnétique et le reste est fait d'un autre matériau. Ces différentes pièces peuvent chauffer différemment ou chauffer plus lentement. Dans certains cas, lorsque le sol est constitué principalement de Matériaux non ferromagnétiques, la plaque à induction peut ne pas « reconnaître » la casserole et ne pas allumer la zone de cuisson.



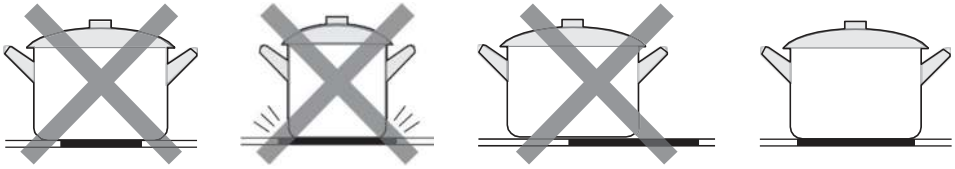




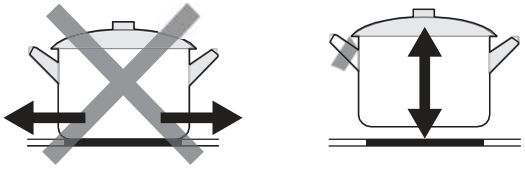
• N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec les base rugueux et dentelés (fond de la casserole) ou un fond incurvé.



• Assurez-vous que le fond de votre poêle est lisse, qu'il repose à plat contre le verre et qu'il est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles qui ont le même diamètre que l'image de la zone sélectionnée. Lors de l'utilisation d'une casserole légèrement plus large, l'énergie est utilisée de manière optimale avec une efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'opération peut être moins efficace que prévu. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



• Soulevez toujours les casseroles de la plaque vitrocéramique - ne glissez pas car elles pourraient rayer le verre.



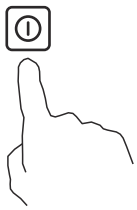
• Les zones de cuisson sont, dans une certaine mesure, automatiquement ajustées au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de la casserole doit avoir un diamètre minimum, en fonction de la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement, placez la poêle au milieu de la zone de cuisson.

Zone de cuisson	Le diamètre de la base des ustensiles de cuisine à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160 millimètre	120	160
180 millimètre	140	180

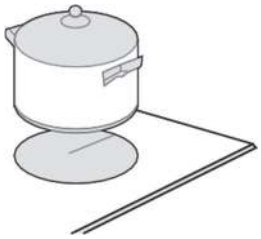
Opérer

1. Commencer à cuisiner

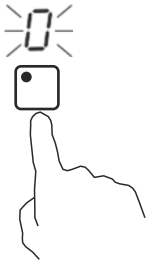
1. Appuyez sur la touche ON/OFF pendant une seconde. Après la mise en marche, le buzzer émettra un bip, tous les écrans afficheront « – » ou « – – », indiquant que la plaque à induction à induction est entrée dans la zone de cuisson.



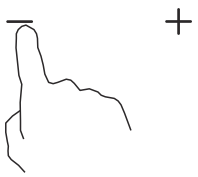
2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
   • Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



3. Si vous appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson, l'indicateur à côté du touche clignote.



4. Sélectionnez un réglage de chaleur en appuyant sur la touche « - » ou « + ».
   • Si vous ne choisissez pas de réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devez recommencer à l'étape 1.
   • Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.



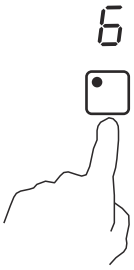
Si l'affichage  clignote en alternance avec le réglage de chaleur

Cela signifie que :
• Vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
• La poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson à induction ou,
• La casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

Aucun chauffage n'a lieu à moins qu'il n'y ait une casserole appropriée sur la zone de cuisson.
L'écran s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes si une casserole appropriée n'est pas placée sur la zone de cuisson.

2. Finir de cuisiner

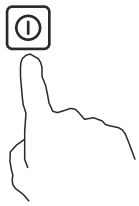
1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez désactiver.



2. Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler jusqu'à « 0 » ou en appuyant simultanément sur les commandes « - » et « + ». Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».



3. Éteignez toute la plaque à induction en appuyant sur la touche ON/OFF.



4. Attention aux surfaces chaudes
H indique quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sûre. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer plus de casseroles, utilisez la plaque à induction encore chaude.



3. Verrouillage

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation accidentelle (par exemple, les enfants allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes à l'exception de la touche ON/OFF sont désactivées.

Verrouillage des commandes	
Appuyez sur la touche de verrouillage	L'indicateur de minuteur indique « Lo »
Déverrouillage des commandes	
Appuyez sur la touche de verrouillage et maintenez-la enfoncée pendant un moment.	

⚠ Lorsque la plaque à induction est en mode de verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande ON/OFF, ⏻ vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction à induction en cas d'urgence avec la touche ON/OFF ⏻ , mais vous déverrouillez d'abord la plaque à induction lors de l'opération suivante.

4. Utilisation le minuteur

Vous pouvez utiliser la minuteur de deux manières différentes :

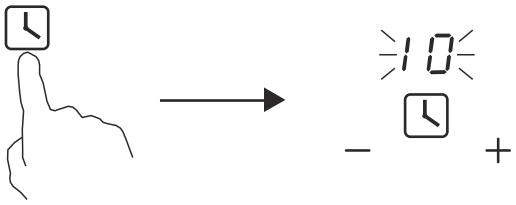
- Vous pouvez utiliser cette fonction comme minuterie de cuisine. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson une fois le temps réglé écoulé.

- Vous pouvez le régler pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps défini écoulé. La durée de la minuterie est de 99 min maximum.

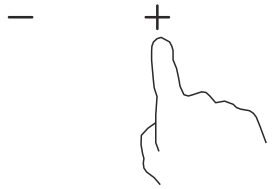
Utilisation de la minuteur comme minuterie de cuisine

Si vous ne sélectionnez pas de zone de cuisson

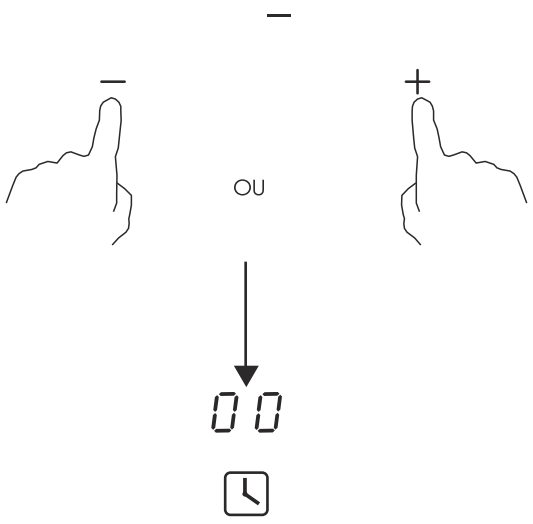
1. Assurez-vous que la plaque à induction est allumée.
   Remarque : vous pouvez utiliser la minuteur, au moins une zone doit être active.
2. Appuyez sur la touche de commande minuteur. L'indicateur commencera à clignoter et « 10 » s'affichera sur l'affichage de la minuter.



3. Réglez l'heure en appuyant sur la touche « - » ou « + » minuteur.
   Astuce : Appuyez sur la touche « - » ou « + » minuteur pour diminuer ou augmenter la durée une fois de 1 minute.
   Appuyez sur la touche « - » ou « + » minuteur et maintenez-le enfoncé pour la raccourcir ou la prolonger de 10 minutes.



4. Appuyez sur les « - » et « + » en même temps pour annuler la fonction de minuteur et afficher « 00 » à l'écran.



5. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.
   L'écran affichera le temps restant et l'indicateur de minuteur clignotera pendant 5 secondes.
   Si vous appuyez sur la touche minuteur pendant que l'indicateur de la minuterie clignote, il cessera de clignoter immédiatement.



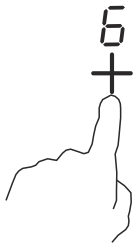
6. Le buzzer émettra un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affichera « - - » lorsque la durée définie sera terminée.



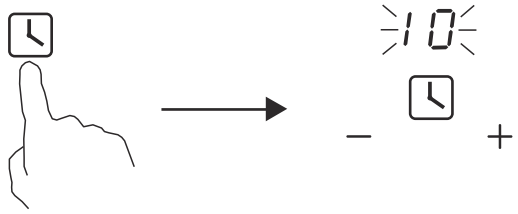
Utilisation de la minuteur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Configurer une zone

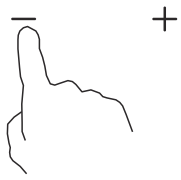
1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.



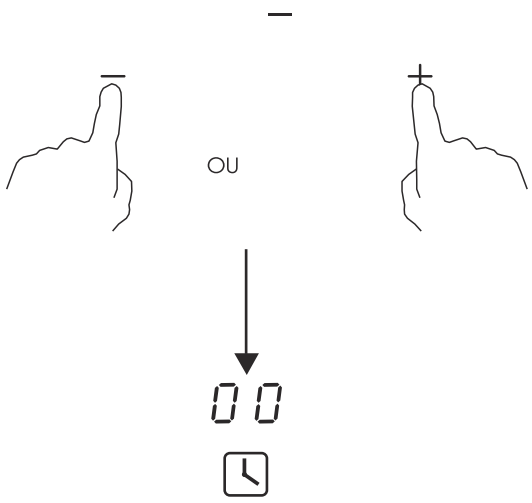
2. Appuyez sur la touche minuteur, l'indicateur commencera à clignoter et « 10 » s'affichera sur l'affichage de la minuterie.



3. Réglez l'heure en appuyant sur la touche « - » ou « + » minuteur.
   Astuce : Appuyez une fois sur la touche « - » ou « + » minuteur pour la raccourcir ou l'étendre de 1 minute.
   Appuyez sur la touche « - » ou « + » minuteur et maintenez-le enfoncé pour raccourcir ou prolonger de 10 minutes.



4. En appuyant sur le « - » et le « + » en même temps, la minuterie sera annulée et le « 00 » s'affichera.



5. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affichera le temps restant et l'indicateur de minuterie clignotera pendant 5 secondes.
   Si vous appuyez sur la touche minuteur pendant que l'indicateur de la minuterie clignote, il cessera de clignoter immédiatement.

NOTE

Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone a été sélectionnée.



6. À l'expiration de la durée réglée de la minuterie, la zone de cuisson correspondante est automatiquement désactivée.

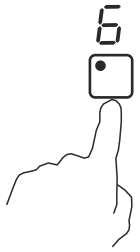


⚠ Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont déjà été allumées.

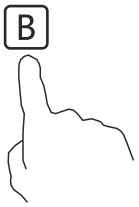
5. Utilisation de la fonction boost

Activer la fonction boost

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson.

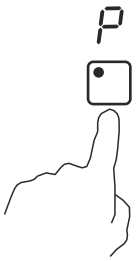


2. Appuyez sur la touche Boost. Vérifiez que « P » apparaît à l'écran.

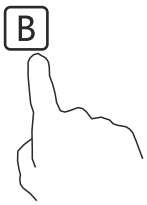


Annuler la fonction Boost

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson dont vous souhaitez annuler la fonction boost.



2. Éteignez la zone de cuisson en appuyant sur la touche Boost. Vérifiez que l'écran affiche « 0 ».



- Cette fonction peut être activée pour n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson reviendra automatiquement à son réglage d'origine après 5 minutes.
- Si le réglage de chaleur d'origine était de 0, il reviendra à 9 après 5 minutes.

6. Mode pause

- Vous pouvez interrompre le chauffage au lieu d'éteindre la plaque à induction.
- Lors de l'activation du mode pause, toutes les commandes à l'exception du bouton ON/OFF sont désactivées.

Activer le mode pause	
Appuyez sur la touche Pause.	Tous les indicateurs affichent « | | ».
Annuler le mode pause	
Appuyez à nouveau sur la touche Pause.	

⚠ Lorsque la plaque à induction est en mode pause, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande ON/OFF, ⏻ vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction à induction en cas d'urgence à l'aide de la commande ON/OFF⏻ . La plaque à induction s'éteindra automatiquement au bout de 10 minutes si vous n'annulez pas le mode pause.

6. Arrêt automatique

L'arrêt automatique est un élément de sécurité pour votre plaque à induction à induction. La plaque s'éteindra automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Les paramètres par défaut des temps d'arrêt pour les différents réglages de chaleur sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Mode de cuisson	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Arrêt automatique de minuteur (minute〉	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque vous retirez la casserole de la plaque de cuisson, la zone de cuisson cesse immédiatement de chauffer et s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

⚠ Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Quoi?	Comment?	Important!
Salissures quotidiennes sur le verre (traces de doigts, taches, taches laissées par les aliments ou fuites non sucrées sur le verre)	1. Coupez l'alimentation de la plaque à induction. 2. Appliquez un nettoyant pour la cuisinière pendant que le verre est encore chaud (mais pas chaud !) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Remettez la plaque à induction sous tension.	• Lorsque l'alimentation de la plaque à induction est coupée, il n'y a aucune indication de « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent. • Des tampons à récurer rugueux, certains tampons à récurer en nylon et des nettoyants agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier que le nettoyant ou le tampon à récurer convient. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la plaque de cuisson : des taches peuvent apparaître sur le verre.
Aliments trop cuits, liquide fondu et matière sucrée chaude renversée sur le verre	Retirez-le immédiatement à l'aide d'un couteau à poisson, pour plaque à induction d'un grattoir adapté, mais attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson : 1. Coupez l'alimentation de la plaque à induction au mur. 2. Tenez la lame ou les ustensiles à un angle de 30° et grattez la saleté ou les déversements jusqu'à un endroit frais de la plaque à induction. 3. Nettoyez la saleté ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour « Salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus.	• Enlevez les taches laissées par la fonte des aliments sucrés ou la ébullition dès que possible. S'ils refroidissent sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface du verre. • Risque de coupure : Lorsque le capuchon de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de la portée des enfants.
Nourriture renversée sur les boutons tactiles	1. Coupez l'alimentation de la plaque à induction. Tapotez le déversement 2. Nettoyez les boutons tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 3. Séchez soigneusement avec du papier absorbant. 4. Remettez la plaque à induction sous tension.	• La plaque à induction peut émettre un bip et éventuellement s'éteindre. Les boutons tactiles fonctionnent mal ou peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous de bien sécher les boutons tactiles avant de rallumer la plaque à induction.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Le fonctionnement de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants répertorient les causes possibles et les notes nécessaires à la résolution d'un message d'erreur ou d'un dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux ci-dessous pour économiser du temps et de l'argent qu'il peut en coûter en appelant le centre de service.

Problème	Causes possibles	Quoi faire
La plaque à induction ne peut pas être allumée.	Pas d'alimentation (alimentation).	Assurez-vous que la plaque vitrocéramique est connectée à l' alimentation secteur et que la plaque est allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente.
Les touches tactiles ne répondent pas.	Les touches sont verrouillées.	Déverrouillez les touches. Voir chapitre ' Verrouillage' pour obtenir des instructions.
Les touches tactiles sont difficiles.	Il peut y avoir une légère pellicule d'eau sur les touches ou vous pouvez utiliser le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.	Assurez-vous que la zone avec les touches tactiles est sèche et utilisez la plante de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Il y a des rayures sur le verre.	Poêles à bords rugueux. Des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs inadaptés sont utilisés.	Utilisez des poêles à fond plat et lisse. Voir «Choisir les bons ustensiles de cuisine ». Voir « Nettoyage et entretien ».
Certaines casseroles font des bruits de grincement ou de clic.	Cela peut être causé par la construction de votre ustensile de cuisine (couches de métaux différents vibrant à différentes longueurs d'onde).	Ceci est normal pour les casseroles et n'indique pas un dysfonctionnement.
La plaque à induction émet un faible bourdonnement à un réglage de chaleur élevée.	Ceci est causé par la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit doit s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous baissez le réglage de chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction à induction est allumé pour éviter la surchauffe de l'électronique. Cela peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque à induction.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque à induction au mur pendant que le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne chauffent pas et n'apparaissent pas à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole, car elle n'est pas adaptée à la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Voir le chapitre «Choisir les bons ustensiles de cuisine ». Centrez la poêle en vous assurant que le diamètre du fond correspond à la taille de la zone de cuisson.

La plaque à induction ou une zone de cuisson s'éteint de manière inattendue, une tonalité retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'affichage de la minuterie).	Défaillance technique.	Notez le code d'erreur, coupez l'alimentation de la plaque à induction sur le mur et contactez le service après-vente.

Codes d'erreur et inspection

La plaque à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Ce test permet au technicien de service de vérifier le fonctionnement des différents composants sans avoir à démonter la plaque à induction de la surface de travail.

1. Code d'erreur affiché lors de l'utilisation de la plaque à induction et solution possible

Erreur	Problème	Solution
	NE PAS SE RÉPARER SOI-MÊME	
E1	Dysfonctionnement du capteur de température de la plaque à induction - circuit ouvert.	Vérifiez la connexion ou faites remplacer le capteur de température de la plaque à induction.
E2	Dysfonctionnement du capteur de température de la plaque à induction - court-circuit.	
E7	Dysfonctionnement du capteur de température de la plaque à induction	
C1	Température élevée de la plaque de cuisson à capteur.	Attendez que la température de la plaque à induction revienne à la normale. Appuyez sur la touche « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil.
E3	Capteur de température du défaut IGBT --circuit ouvert.	Faites remplacer la carte mère.
E4	Capteur de température du défaut IGBT --court-circuit	
C2	Haute température de IGBT.	Attendez que la température de IGBT revienne à la normale. Appuyez sur la touche « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez que le ventilateur fonctionne correctement ; Si ce n'est pas le cas, faites remplacer le ventilateur.
EL	La tension d'entrée est inférieure à la tension nominale.	Vérifiez que l'alimentation/la tension d'entrée sont normales. Allumez lorsque la tension d'alimentation est normale.
HEIN	La tension d'entrée est supérieure à la tension nominale.	
UE	Erreur de communication.	Réinsérez le câble de connexion entre la carte mère et la carte d'affichage. Faites remplacer la carte mère ou la carte d'affichage.

2. Défaillances et solutions spécifiques

Défaut	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifiez que la fiche est correctement insérée dans la prise et que la prise fonctionne.	
	Interférence de connexion/d'accès entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'alimentation est endommagée	Remplacez la carte d'alimentation correspondante.	
	La carte d'affichage est endommagé.	Faites remplacer la carte d'affichage.	
Certaines touches peuvent ne pas fonctionner ou l'affichage LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagé.	Faites remplacer la carte d'affichage.	
L'indicateur de niveau de chaleur s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	Température élevée de la plaque de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée ou la sortie d'air est peut être bloquée.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifiez que le ventilateur fonctionne correctement ; Si ce n'est pas le cas, faites remplacer le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Faites remplacer la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et l'affichage clignote « U ».	Mauvais type de poêle.	Utilisez la bonne poêle (reportez-vous au manuel.)	Le circuit de détection de casserole est endommagé, veuillez faire remplacer la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.		
	La plaque de cuisson est surchauffée ;	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur la touche « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de cuisson du même côté (telles que les première et deuxième zones) affichent « U ».	Défaillance de la connexion de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.	
	Le panneau d'affichage du composant de communication est endommagé.	Faites remplacer le panneau d'affichage.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Faites remplacer la carte d'alimentation.	
Le son du moteur du ventilateur est anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Faites remplacer le ventilateur.	

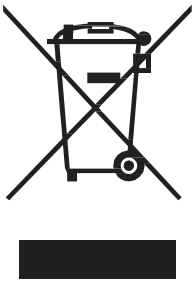
L'aperçu ci-dessus contient des évaluations et des inspections des dysfonctionnements les plus courants.
Veuillez démonter l'appareil. **Pas même** pour éviter des situations dangereuses et des dommages à la plaque à induction.

ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

Informations importantes pour l'environnement

Respect de la directive DEEE et élimination des déchets :
Ce produit est conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE). Ce produit est marqué d'un symbole de classification pour le recyclage responsable des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec d'autres ordures ménagères à la fin de sa durée de vie. Les appareils usagés doivent être retournés à un point de collecte officiel pour le recyclage des appareils électriques, électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, contactez vos autorités locales ou le fournisseur où le produit a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des anciens appareils.
L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.



Conformité à la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive RoHS de l'UE (2011/65/UE). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables conformément à nos réglementations environnementales nationales. Ne jetez pas le matériau d'emballage avec les ordures ménagères ou d'autres déchets. Apportez-le aux points de collecte désignés par les autorités locales pour ce matériau d'emballage spécifique.



FICHE D'INFORMATION SUR LE PRODUIT concernant le règlement (UE) n° 66/2014

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	–	EKI300-30	
Type de plaque de cuisson	–	Plaque à induction encastrable	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	–	2 zones	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson en céramique, zones de cuisson solides)	–	Zones de cuisson à induction	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Ø	Zone 1 : 16,0 Zone 2 : 18,0	Cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L,W	N/D	Cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC Cuisson électrique	Zone 1 : 194,4 Zone 2 : 183,7	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC Plaque électrique	189,1	Wh/kg

S'il n'y a aucune opération après avoir allumé la plaque à induction, celle-ci passera automatiquement en mode d'arrêt au bout de 1 minute. La puissance est de 0,5 W en mode Off.

CONDITIONS DE GARANTIE

exquisit

Cher utilisateur,

Pour consulter notre conditions de garantie, vous pouvez scanner le code QR ci-dessous ou utilizer le lien ci-dessous. Vous trouverez nos conditions de garantie au bas de la page.

https://www.exquisitbenelux.nl

Pour questions concernant les ventes, veuillez envoyer un e-mail à: verkoop@domest.nl

Pour les questions concernant le service, veuillez envoyer un e-mail à: service@domest.nl

Pour toute autre questionss, vous pouvez envoyer un e-mail à: info@domest.nl

Nous sommes aussi disponibles par téléphone: +31(0)314 362244

DOMEST
domestic and professional appliances
MULTIBRAND SALES & SERVICES