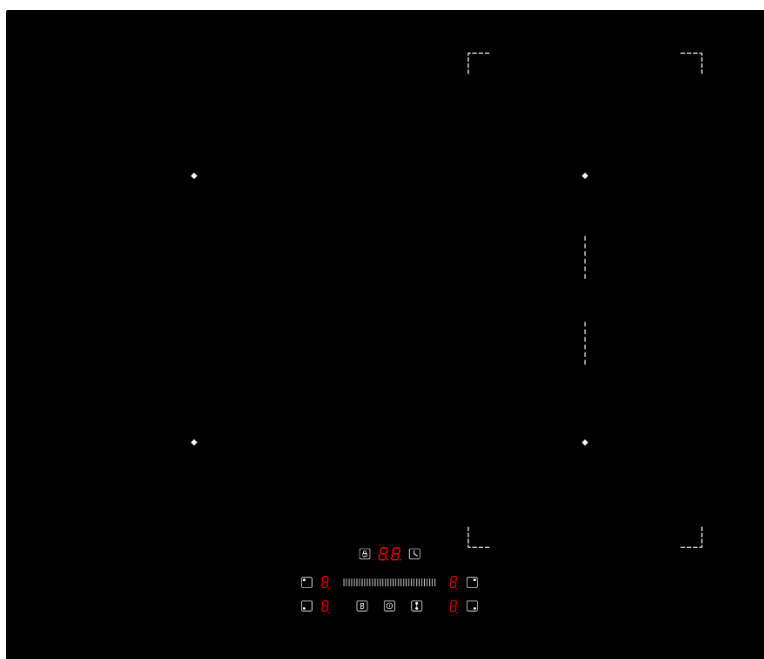




Gebruiksaanwijzing

Inductie kookplaat

EKI624-30



Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe inductie kookplaat.

Wij raden u aan om deze handleiding aandachtig door te lezen, zodat u goed geïnformeerd bent over de juiste installatie en het gebruik van deze kookplaat. Lees voor het installeren het hoofdstuk 'Installatie'. Lees alle veiligheidsvoorschriften goed door en bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Inhoudsopgave

1. Inleiding.....	4
1.1 Veiligheidsvoorschriften	4
1.2 Installatie	4
1.2.1 Gevaar voor elektrische schok.....	4
1.2.2 Gevaar voor snijwonden.....	4
1.2.3 Belangrijke veiligheidsinstructies	5
1.3 Gebruik en onderhoud	7
1.3.1 Gevaar voor elektrische schok.....	7
1.3.2 Gevaar voor de gezondheid	7
1.3.3 Gevaar voor verbranding aan een heet oppervlak	8
1.3.4 Gevaar voor snijwonden.....	8
1.3.5 Belangrijke veiligheidsinstructies	9
2. Productoverzicht.....	13
2.1 Bovenaanzicht.....	13
2.2 Bedieningspaneel.....	13
2.3 Toelichting werking	13
2.4 Voor gebruik van uw nieuwe inductie kookplaat.....	14
2.5 Technische specificaties	11
3. Gebruik van het product.....	14
3.1 Tiptoetsen	11
3.2 Het kiezen van het juiste kookgerei	15
3.3 Gebruik van uw inductie kookplaat	16
3.3.1 Beginnen met koken.....	16
3.3.2 Wanneer u klaar bent met koken.....	17
3.3.3 Gebruik van de Boost-functie.....	18
3.3.4 Flexibele zone	19
3.3.4 Bediening vergrendelen	20
3.3.5 Gebruik van de timer	21
3.3.6 Automatische uitschakeling.....	24
4. Kookrichtlijnen.....	24
4.1 Kooktips	24
4.1.1 Sudder en rijst koken	24
4.1.2 Biefstuk bakken	24
4.1.3 Roerbakken.....	25
4.2 Detectie van kleine voorwerpen	25
5. Warmte-instellingen.....	25
6. Verzorging en reiniging	26
7. Suggesties en tips	26
8. Foutmelding scherm en inspectie	28
9. Installatie	30
9.1 Selecteren van installatiemateriaal	30
9.2 Voordat u de kookplaat installeert, zorg ervoor dat.....	32
9.3 Nadat u de kookplaat heeft geïnstalleerd, zorg ervoor dat.....	H2
9.4 Voordat u de bevestigingsklemmen vastmaakt	H2

9.5	De klempositie aanpassen.....	H2
9.6	Waarschuwingen.....	H3
9.7	De kookplaat aansluiten op het stroomnetwerk.....	H3
9.8	Power Management	34
9.9	Richtlijnen afvoeren en milieu	36
10.	QR code Garantie & Service.....	37

1. Inleiding

1.1 Veiligheidsvoorschriften

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

1.2 Installatie

1.2.1 Gevaar voor elektrische schok

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

1.2.2 Gevaar voor snijwonden

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

1.2.3 Belangrijke veiligheidsinstructies

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

- Wanneer de stroomkabel is beschadigd, dient deze door door de fabrikant, diens importeur of uw leverancier of een gekwalificeerd professional te worden vervangen om levensgevaarlijke situaties te voorkomen.
- **Waarschuwing:** Wanneer het oppervlak van uw kookplaat beschadigd of gescheurd is, schakel het dan uit om zo het risico op een elektrische schok te voorkomen. Het glazen/keramische kookplaatmateriaal bevat onderdelen die onder stroom staan!!
- Metalen objecten zoals messen, vorken, lepels en pannendecksels niet op de kookplaat plaatsen omdat deze (erg) heet kunnen worden.
- De kookplaat niet reinigen met een stoomreiniger. Dit apparaat is niet geschikt om te bedienen via een externe timer of d.m.v. een afstandsbediening.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar! Bewaar geen spullen op de kookplaat.
- Tijdens het koken dient u bij de kookplaat in de buurt te blijven. Tijdens een korte bereiding dient u er altijd bij te blijven.
- **WAARSCHUWING:** Koken met vet of olie op de kookplaat zonder dat u erbij blijft, kan brand veroorzaken. In geval van brand NOOIT blussen met water, maar de kookplaat uitschakelen en de brandhaard bedekken met bijv. een deksel of een blusdeken.

1.3 Gebruik en onderhoud

1.3.1 Gevaar voor elektrische schok

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

1.3.2 Gevaar voor de gezondheid

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

1.3.3 Gevaar voor verbranding aan een heet oppervlak

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

1.3.4 Gevaar voor snijwonden

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

1.3.5 Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Als er iets overkookt veroorzaakt dit rook en als iets vettigs overkookt kan het vlam vatten.
- Gebruik uw kookplaat nooit als werkblad of opbergplaats.
- Laat geen voorwerpen of keukengerei op de kookplaat liggen.
- Leg geen magnetiseerbare voorwerpen zoals een creditcard of USB-stick, of elektronische apparaten zoals een laptop of MP3-speler in de buurt van de kookplaat, omdat deze beïnvloed kunnen worden door het elektromagnetische veld van de kookplaat.
- Gebruik uw kookplaat nooit om de keuken of het huis op te warmen.
- Zet na gebruik de kookzones en de gehele kookplaat uit zoals in deze handleiding staat omschreven (door gebruik van de bedieningsknoppen). Vertrouw niet blindelings op de pan detectiefunctie die de kookzones uitzet nadat u de pannen van de plaat neemt.
- Laat kinderen niet met de kookplaat spelen, erop zitten, staan of klimmen.

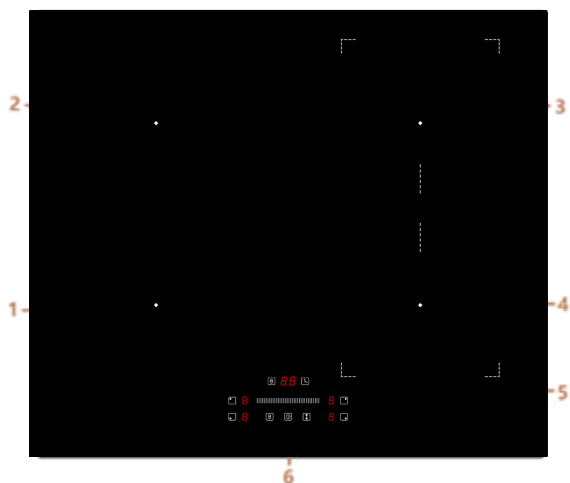
- Berg geen zaken waar kinderen bij willen kunnen op in de keukenkastjes boven de kookplaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen kunnen zich ernstig bezeren.
- Laat kinderen niet zonder toezicht achter in de ruimte waar de kookplaat in gebruik is.
- Kinderen en personen met een handicap die dit apparaat niet goed kunnen gebruiken dienen uitleg en hulp te krijgen van een verantwoordelijke en bekwame persoon. De instructeur moet ervan overtuigd zijn dat ze dit apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor hunzelf of hun omgeving.
- Ga niet aan de slag met het repareren of vervangen van onderdelen van dit apparaat, tenzij dit uitdrukkelijk in deze handleiding wordt beschreven. Al het andere onderhoud moet door een gekwalificeerde monteur worden gedaan.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat schoon te maken.
- Laat geen zware voorwerpen op uw kookplaat vallen en zet geen zware voorwerpen op uw kookplaat neer.
- Ga niet op uw kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met een ruwe of gekartelde rand of bodem en schuif geen pannen heen en weer over de kookplaat, aangezien dit krassen op de glasplaat kan veroorzaken.

- Gebruik geen schuursponsjes, schuurpoeder of schurende schoonmaakmiddelen om uw kookplaat schoon te maken, omdat deze uw glasplaat kunnen bekrassen.
- Als de stroomkabel is beschadigd mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, de dealer of overeenkomstig gekwalificeerde personen om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik, evenals gebruik in (kantine-)keukentjes op het werk, op landbouwbedrijven, door gasten in hotels, motels en bed & breakfastachtige omgeving.
- **WAARSCHUWING:** het apparaat en toegankelijke delen worden heet tijdens gebruik.
- Zorg ervoor om geen verwarmingselementen aan te raken.
- Kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt houden van het apparaat, tenzij ze continue onder toezicht zijn.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud wordt niet gedaan door kinderen zonder toezicht.
- **WAARSCHUWING:** zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot een mogelijke brand. **NOOIT** proberen om een brand met water te blussen, maar het apparaat uitschakelen en vervolgens de vlam afdekken met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- Het is niet de bedoeling dat het apparaat wordt bediend door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.

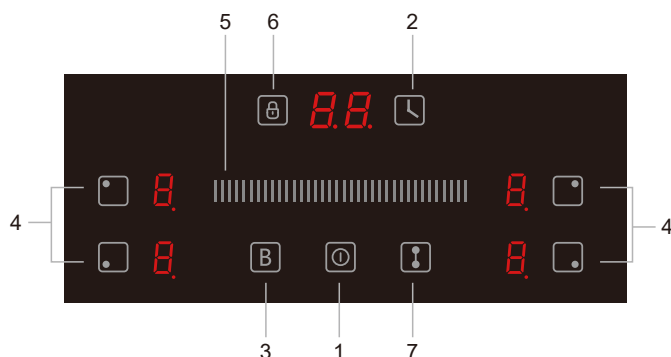
2. Productoverzicht

2.1 Bovenaanzicht



1. Max. 1400/1500 W zone
2. Max. 2400/2600 W zone
3. Max. 1800 /2000 W zone
4. Max. 1800/2000 W zone
5. Glasplaat
6. Bedieningspaneel

2.2 Bedieningspaneel

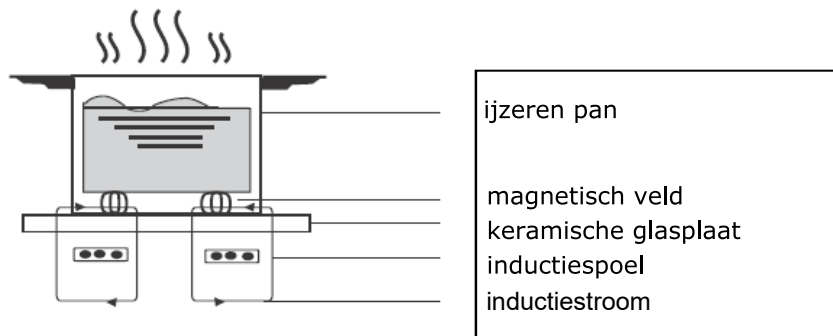


1. Aan/Uit
2. Timer regelaar
3. Bedienung Boostfunctie
4. Kookzones
5. Vermogen regelaar
6. Vergrendeling
7. Bedienung flexibele zone

Opmerking: De weergegeven afbeeldingen in deze handleiding kunnen mogelijk afwijken van uw aangeschafte model. Toch doet dit niets af aan de functies, werking en lay-out van dit apparaat. Deze zijn hetzelfde.

2.3 Toelichting werking

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



2.4 Voor gebruik van uw nieuwe inductie kookplaat

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

2.5 Technische specificaties

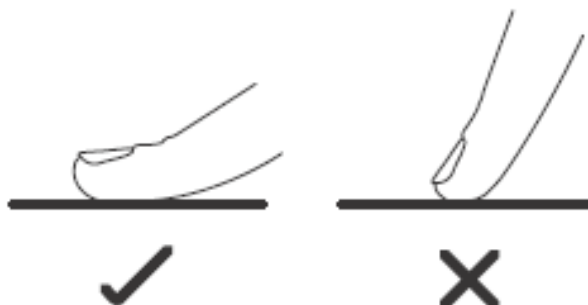
Kookplaat	EKI624-30
Kookzones	4 zones
Voltage	220-240V ~ 50Hz of 60Hz
Vermogen	7400W
Afmetingen LxBxH(mm)	590x520x62
Inbouwafmetingen AxB (mm)	560x490

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

3. Gebruik van het product


3.1 Tiptoetsen

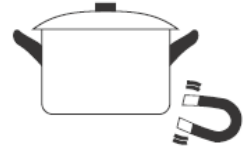
- De bedieningsknoppen zijn aanrakingsgevoelig; u hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger, niet het topje van uw vinger.
- U hoort een piep voor elke keer dat er een aanraking wordt waargenomen.
- Zorg ervoor dat de toetsen altijd schoon en droog zijn en dat er niets (bijvoorbeeld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



3.2 Het kiezen van het juiste kookgerei



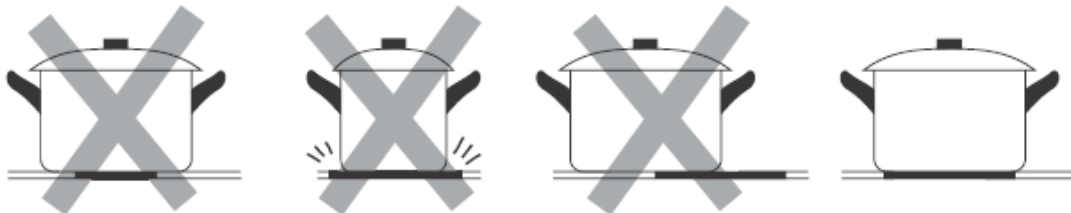
- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductie koken. Let op het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.
- U kunt met een magneet controleren of uw kookgerei geschikt is voor inductie koken. Beweeg een magneet richting de bodem van de pan. Als een magneet wordt aangetrokken door de onderkant van uw pan is deze geschikt voor inductie koken.
- Als u geen magneet (bij de hand) heeft:
 1. Doe wat water in de pan die u wilt testen.
 2. Volg de richtlijnen als vermeld onder 'beginnen met koken'.
 3. Als  niet knippert en het water warmt op, is de pan geschikt.
- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen zijn niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.



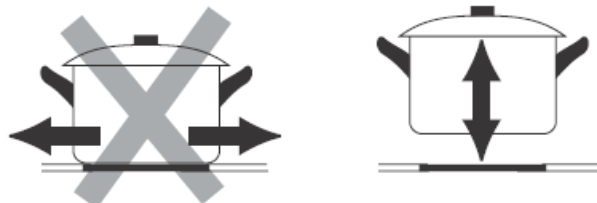
Gebruik geen pannen met scherpe randen of met een bolle bodem.



De bodem van uw pan dient glad te zijn, vlak op het glas te staan en dezelfde afmeting te hebben als de kookzone. Gebruik pannen die even groot zijn als de afbeelding van de geselecteerde zone. Met een pan die net iets breder is dan de geselecteerde zone haalt u een maximaal rendement uit de gebruikte energie. Een pan die iets kleiner is dan de gekozen kookzone is minder efficiënt dan kan worden verwacht. Een pan waarvan de bodem een doorsnede van minder dan 14 cm heeft kan mogelijk niet worden gedetecteerd door de kookplaat. Zet uw pan altijd in het midden van de kookzone.



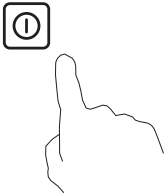
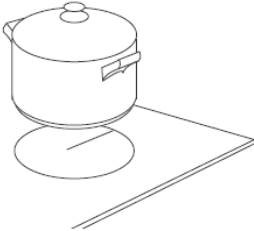
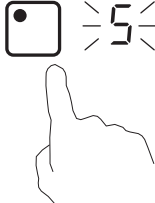
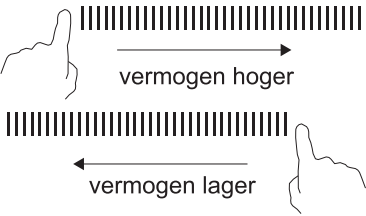
Til pannen altijd van de inductie kookplaat af. Glijden kan krassen op de glasplaat veroorzaken.



Opmerking: De weergegeven afbeeldingen in deze handleiding kunnen mogelijk afwijken van uw aangeschafte model. Toch doet dit niets af aan de functies, werking en lay-out van dit apparaat. Deze zijn hetzelfde.

3.3 Gebruik van uw inductie kookplaat

3.3.1 Beginnen met koken

<p>Druk op de AAN/UIT toets. Nadat u de kookplaat heeft aangezet klinkt de zoemer één keer en verschijnt " – " of " – – " bij alle keuzetoetsen van de kookzones, wat aangeeft dat de kookplaat nu stand-by is.</p>	
<p>Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wenst te gebruiken.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zorg dat de onderkant van de pan en de kookzone schoon en droog zijn. 	
<p>Raak de vermogensregelaar aan van de gewenste kookzone en het indicatielampje naast de toets begint te knipperen.</p>	
<p>Kies een warmte-instelling door de vermogensregelaar aan te raken.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Als u niet binnen 1 minuut een warmte-instelling kiest, schakelt de kookplaat zich vanzelf uit. U dient dan weer bij stap 1 te beginnen. • U kunt op elk moment tijdens het koken de warmte-instelling aanpassen. 	

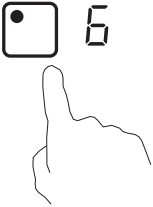

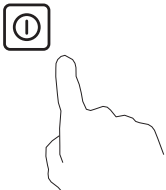

Als de weergave van de kookzone afwisselend knippert met de warmte-instelling betekent dit dat:

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

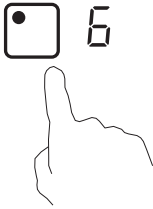
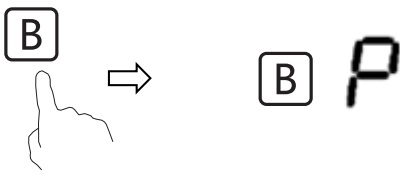
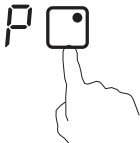
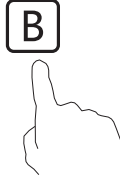
Er vindt geen verhitting plaats tenzij er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.

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

3.3.2 Wanneer u klaar bent met koken

<p>Raak de vermogensregelaar aan van de kookzone die u wilt uitzetten.</p>	
<p>Schakel de kookzone uit door de vermogensregelaar op "I" te zetten. Zorg ervoor dat de display "0" aangeeft.</p>	
<p>Schakel de gehele kookplaat uit door de AAN/UIT-toets aan te raken.</p>	
<p>Pas op voor hete oppervlakken "H" geeft aan welke kookzone heet is om aan te raken. De "H" verdwijnt wanneer de kookzone is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Dit kunt u ook als een energiebesparende functie gebruiken. Als u meer pannen wilt opwarmen, gebruik dan de kookzone die nog heet is.</p>	

3.3.3 Gebruik van de Boost-functie

De Boost functie activeren	
Raak de vermogensregelaar van de kookzone aan.	
De Boost-toets " B " aanraken, de zone-indicator toont "b" en het maximale vermogen wordt bereikt.	
De Boost functie annuleren	
Raak de vermogensregelaar van de kookzone waarvan u de Boost functie wilt annuleren aan.	
Raak de Boost toets " B " aan om de Boost functie te annuleren, dan keert de kookzone terug naar haar originele instelling.	

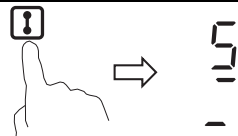
- De functie kan in elke kookzone worden gebruikt.
- De kookzone keert terug naar haar originele instelling na 5 minuten.
- Als de originele kookstand gelijk is aan 0, keert het na 5 minuten terug naar 9.

3.3.4 Flexibele zone

Dit deel kan naar wens of behoefte als een hele kookzone, of als 2 separate kookzones worden gebruikt.

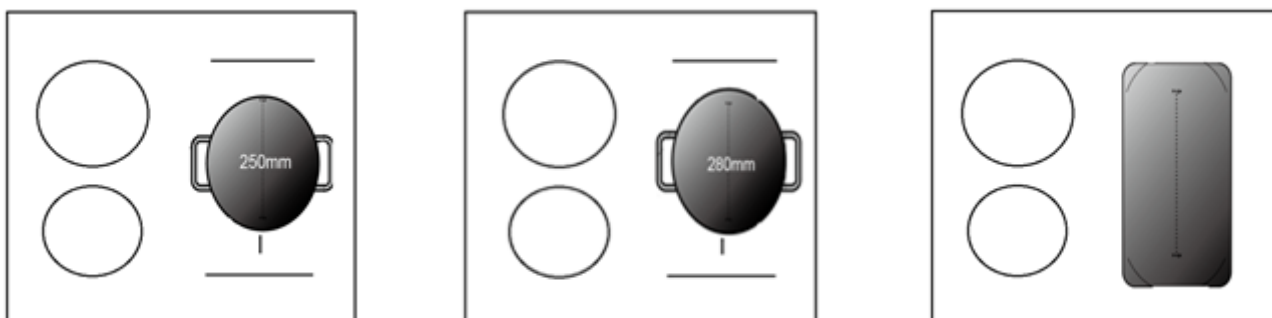
Deze flexibele zone is opgebouwd uit 2 onafhankelijke inductiespoelen, die elk apart kunnen worden bediend.

Gebruiken als een grote kookzone

Deze zone instellen als 1 grote zone, druk op de Selectie Flexibele zone toets.	
---	---

Wanneer als 1 grote zone gebruikt, dan adviseren wij het volgende:

Kookgerei: 25 cm of 28 cm diameter (vierkant/rechthoekig of ovaalvormig kookgerei kan ook)

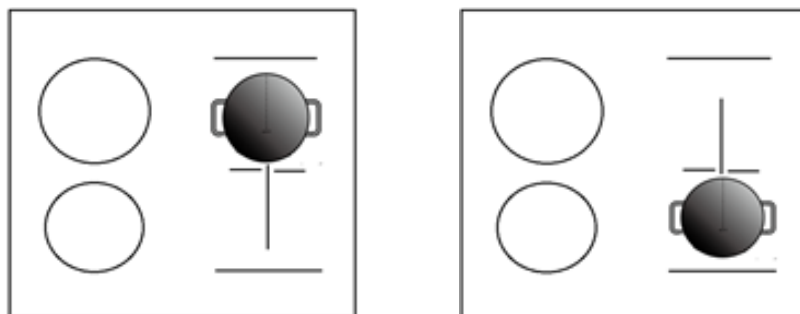


Wij adviseren om alleen de 3 bovenstaande mogelijkheden te gebruiken omdat anders het warmtevermogen van het apparaat beïnvloedt.

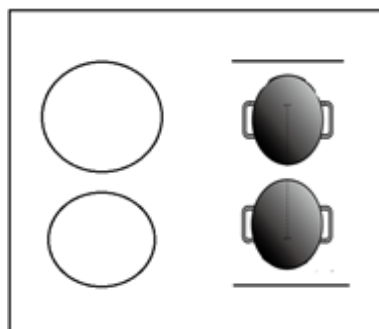
Gebruiken als 2 separate kookzones

Om deze zone als 2 separate kookzones te gebruiken, heeft u 2 opties.

a) Plaats de pan rechtsboven of rechtsonder de flexibele zone. (zie afb. hieronder)



b) Plaats 2 pannen op de flexibele zone zoals weergegeven in de afbeelding.





Let op: Zorg dat de diameter van de pan groter is dan 12 cm.

3.3.5 Bediening vergrendelen

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

Hoe te vergrendelen	
Raak de vergrendeltoets aan.	De timer indicator laat " Lo " zien
Hoe te ontgrendelen	
1. Zorg dat de kookplaats is ingeschakeld. 3. U kunt de kookplaat weer gewoon gebruiken.	2. Raak de vergrendeltoets enkele seconden aan.



Wanneer de kookplaat vergrendeld is zijn alle toetsen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets. 
In een noodgeval kunt u de kookplaat altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets , maar u dient de kookplaat de eerstvolgende keer dan wel eerst te ontgrendelen.

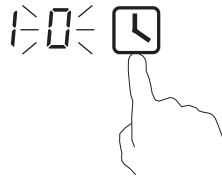
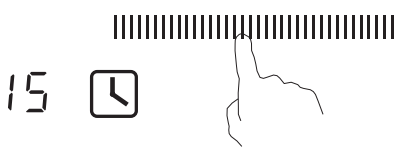
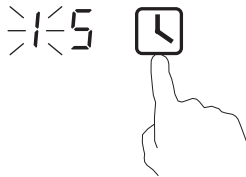
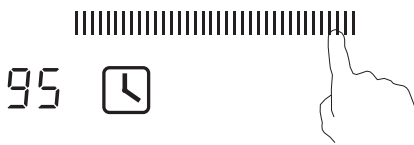

3.3.6 Gebruik van de timer

U kunt de Timerfunctie op 2 manieren gebruiken:

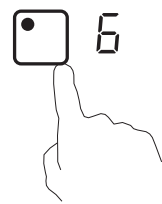
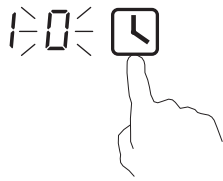
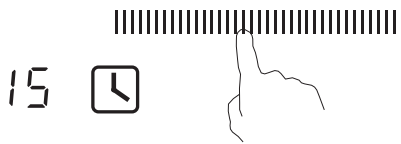
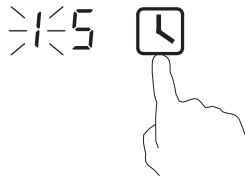



1. U kunt het als een tijdsindicatie gebruiken. Hierbij wordt de resterende tijd aangegeven, maar er wordt geen zone uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd voorbij is.
2. U kunt het als een timer gebruiken waarmee u 1 of meerdere kookzones kunt uitschakelen na het verlopen van de ingestelde tijd.

* U kunt de timer instellen tot max. 99 minuten.


1) Timerfunctie gebruiken als tijdsindicatie

Wanneer u geen kookzone selecteert:	
<p>Zorg dat de kookplaat ingeschakeld is. Let op: U kunt deze tijdsindicatie instellen wanneer er tenminste 1 kookzone geactiveerd is.</p> <p>Raak de toets van de Timer bediening aan, u ziet "10" in het display, en de "0" knippert.</p>	
<p>Stel het gewenste aantal minuten in m.b.v. de vermogensregelaar. (Bijv. 5)</p>	
<p>Raak de Timer bediening nog eens aan, en de "1" zal gaan knipperen.</p>	
<p>Stel de tijd in m.b.v. de vermogensregelaar (bijv.9), de Timer is nu ingesteld op 95 minuten.</p> <p>Wanneer de tijd is ingesteld, zal het aftellen gelijk starten. U ziet de nog resterende tijd op het display.</p>	
<p>Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, hoort u 30 sec. een zoemtoon en u ziet "--" op het display.</p>	

2) Timer instellen om 1 kookzone later uit te schakelen

Timer op 1 kookzone instellen	
Raak de Selectie kookzone aan van de kookzone waarvoor u de timer wenst te gebruiken.	
Stel hierna het aantal minuten in m.b.v. de Timer bediening toets. Raak de toets van de Timer bediening aan, u ziet "10" in het display, en de "0" knippert.	
Stel het gewenste aantal minuten in m.b.v. de vermogensregelaar. (Bijv. 5)	
Raak de Timer bediening nog eens aan, en de "1" zal gaan knipperen.	
Stel de tijd in m.b.v. de vermogensregelaar (bijv.9), de Timer is nu ingesteld op 95 minuten. Wanneer de tijd is ingesteld, zal het aftellen gelijk starten. U ziet de nog resterende tijd op het display.	
Let op: Het rode indicatielampje bij de vermogen op, om aan te geven welke kookzone is geselecteerd.	
Wanneer de ingestelde kooktijd verlopen is, zal de ingestelde kookzone automatisch worden uitgeschakeld.	

Bovenstaande afbeeldingen dienen als referentie, bekijk uw aangeschafte product voor de juiste details.

 Eerder aangezette andere kookzones blijven gewoon actief.

Timer op meerdere kookzones instellen	
De handelingen voor het instellen van meerdere zones zijn hetzelfde als het die voor het instellen van 1 kookzone; Wanneer u de tijd voor meerdere kookzones tegelijkertijd instelt, ziet u decimale indicators van de geactiveerde kookzones oplichten. In het minutendisplay ziet u de minuten timer. De indicator van de bijbehorende kookzone knippert. Ze worden als hiernaast weergegeven.	
Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, zal de bijbehorende kookzone worden uitgeschakeld. U ziet nu een nieuwe minutentimer en de indicator van de bijbehorende kookzone zal knipperen. Ze worden als hiernaast weergegeven.	
Wanneer u de vermogensregelaar aanraakt, zal de bijbehorende timer worden weergegeven in de timerindicator.	

Timer annuleren	
Raak de vermogensregelaar, waarvan u de timer wenst uit te zetten, aan.	
Raak de Timer bediening aan en de indicator gaat knipperen.	
M.b.v. de vermogensregelaar zet u de tijd op " 00 " en de Timerfunctie is geannuleerd.	

3.3.7 Automatische uitschakeling

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

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

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



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

4. Kookrichtlijnen



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

4.1 Kooktips

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

4.1.1 Sudderen, rijst koken

- Sudderen gebeurt onder het kookpunt, rond 85°C, wanneer er slechts af en toe luchtballen aan het oppervlak komen. Sudderen is onmisbaar voor heerlijke soepen en malse stoofschotels, omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat eten overgaar wordt. Sauzen met ei en op bloembasis dient u ook onder het kookpunt te verwarmen.
- Rijst en ander eten dat kookt door water te absorberen heeft wellicht een iets hogere dan de allerlaagste stand nodig om er zeker van te zijn dat het gerecht binnen de voorgeschreven kooktijd goed gaar kookt.

4.1.2 Biefstuk bakken

Zo kookt u heerlijk sappige malse biefstuk:

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

4.1.3 Roerbakken

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

4.2 Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer een pan (verkeerde maat of niet-magnetisch), bijvoorbeeld van aluminium, of een ander klein voorwerp (mes, vork of een sleutel) op de kookplaat is achter gelaten, gaat de kookplaat na 1 minuut vanzelf in de stand-by stand. De ventilator in de kookplaat blijft een extra minuut aan om de kookplaat verder te laten afkoelen.

5. Warmte instellingen

De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling hangt af van een aantal factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid eten die u kookt. Experimenteer met de kookplaat om uit te vinden welke instelling het best bij u past.

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

6. Verzorging en reiniging

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Alledaagse vettigheid op de glasplaat (vingerafdrukken, vlekken van gemorst eten of niet-suikerhoudende voedselresten op de glasplaat)	<ol style="list-style-type: none"> Schakel de kookplaat uit. Gebruik een kookplaat reiniger terwijl de glasplaat nog warm is (maar niet heet!). Veeg na met schoon water en droog af met keukenrol of een theedoek. Schakel (eventueel) de kookplaat weer aan. 	<ul style="list-style-type: none"> Wanneer de kookplaat uit is, is er geen 'heet oppervlak' indicator actief, maar de kookzone kan nog wel steeds heet zijn! Wees bijzonder voorzichtig hiermee. Sommige schuursponsjes en schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen op de glasplaat veroorzaken. Lees de label van uw schuursponsjes en schoonmaakmiddel om te zien of ze geschikt zijn voor deze glasplaten. Zorg dat er geen resten schoonmaakmiddel op de plaat achterblijven. Hierdoor kunnen vlekken op het glas ontstaan.
Overgekookt eten, gesmolten vloeistoffen of heet overgekookt voedsel wat suikerhoudend is op de glasplaat	<p>Verwijder onmiddellijk met een vismes of een voor de inductie kookplaat geschikte schraper, maar wees voorzichtig met de hete kookzones:</p> <ol style="list-style-type: none"> Stroom uitzetten via de wandschakelaar. Houd de schraper onder een hoek van 30° en schraap de gemorste waar naar een koele plek van de kookplaat. Verwijder het gemorste voedsel met een vaatdoekje of keukenrol. Volg stap 2 t/m 4 voor 'Alledaagse vettigheid' (zie hierboven). 	<ul style="list-style-type: none"> Verwijder vlekken van suikerhoudend overkooksel zo snel mogelijk. Als u het op de glasplaat af laat koelen kan het een stuk lastiger zijn om te verwijderen en zelfs permanente schade aan de glasplaat opleveren. Gevaarlijk: na verwijdering van de beschermhoes is het mes van de schraper vlijmscherp. Wees hier erg voorzichtig mee en houd het uit de buurt van kinderen.
Gemorst eten op de tiptoetsen	<ol style="list-style-type: none"> Schakel de stroom van de kookplaat uit. Dep de gemorste waar op. Veeg het tiptoetsen deel af met een vochtige spons of doek. Goed afdrogen met keukenrol. Schakel de stroom naar de kookplaat weer aan. 	<ul style="list-style-type: none"> De kookplaat kan gaan piepen en vanzelf uitgaan en de tiptoetsen kunnen het niet goed doen of helemaal niet werken als er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat u het gedeelte met de tiptoetsen helemaal droog veegt voordat u de kookplaat weer aan zet.

7. Suggesties en tips

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
De kookplaat gaat niet aan.	Geen stroom.	Controleer of de kookplaat is aangesloten op een stroombron en of de kookplaat aan staat. Kijk of de stroom in uw huis of uw buurt misschien is uitgevallen. Als u alles heeft gecontroleerd en de kookplaat doet nog steeds niets, bel dan een gekwalificeerde monteur.
De tiptoetsen reageren niet.	De toetsen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de toetsen. Zie hoofdstuk 'Gebruik van uw inductie kookplaat' voor instructies.

7. Suggesties en tips

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
De tiptoetsen werken niet zo goed.	Er ligt een dun laagje water op de toetsen of u probeert de toetsen met het topje van uw vinger in plaats van de bal van uw vinger te bedienen.	Zorg dat het tiptoetsengedeelte helemaal droog (en schoon) is en gebruik de bal van uw vinger om de toetsen te bedienen.
Er zitten krassen op de glasplaat.	Pannen met een scherpe/ruwe rand. Ongeschikte schuursponsjes of reinigingsmiddelen gebruikt.	Gebruik pannen met een platte en gladde bodem. Zie 'Het kiezen van het juiste kookgerei'. Zie 'Verzorging en reiniging'.
Sommige pannen maken kraak- of klikgeluiden.	Dit kan komen door de constructie van uw kookgerei (verschillende lagen metaal vibreren op verschillende golflengten).	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een defect.
De inductie kookplaat maakt een laag bromgeluid in een hoge kookstand.	Dit wordt veroorzaakt door de inductie kooktechnologie	Dit is normaal, maar het geluid zou minder moeten worden of helemaal verdwijnen als u de kookstand lager zet.
Er komt een ventilator geluid uit de kookplaat.	De ingebouwde ventilator is aangeslagen om te zorgen dat de elektronica niet oververhit raakt. De ventilator kan eventueel nog een tijdje blijven werken nadat u de kookplaat heeft uitgezet.	Dit is normaal en u hoeft geen actie te ondernemen. Zet de kookplaat niet uit met de wandschakelaar als de ventilator nog draait.
Pannen worden niet heet en verschijnen niet in de display	De inductie kookplaat kan de pan niet detecteren, omdat de pan niet geschikt is voor inductie koken. De inductie kookplaat kan de pan niet detecteren, omdat de pan te klein voor de kookzone is of omdat de pan niet goed gecentreerd op de kookzone staat.	Gebruik kookgerei wat geschikt is voor inductie koken. Zie hoofdstuk 'Het kiezen van het juiste kookgerei'. Centreer de pan en zorg dat de bodem van de pan (ongeveer) even groot is als de kookzone.
De gehele kookplaat of een van de kookzones heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een piepton en er verschijnt een foutmelding (doorgaans één of twee afwisselend knipperende getallen in de timer display).	Technische fout.	Noteer de cijfers en letters van de foutmelding, zet de kookplaat uit via de wandschakelaar en neem contact op met een gekwalificeerde monteur.

8. Foutmelding scherm en inspectie

De inductie kookplaat is uitgerust met een zelfdiagnose functie. Met deze test kan de technicus de functie van verschillende onderdelen controleren zonder demontage of loskoppeling van de kookplaat van het werkblad.

Problemen en oplossingen

Foutcode	Probleem	Oplossing
Niet zelf herstellen		
E1	Storing Temperatuursensor - open circuit	Aansluiting controleren of de temperatuursensor vervangen
E2	Storing Temperatuursensor - kortsluiting	
Eb	Storing Temperatuursensor	
E3	Temperatuur Sensor kookplaat hoog	Schakel de kookplaat uit Laat deze afkoelen Schakel de kookplaat weer in.
E4	Storing Temperatuursensor IGBT - open circuit	Het moederbord (laten) vervangen
E5	Storing Temperatuursensor IGBT - kortsluiting	
E6	Temperatuur IGBT hoog	Schakel kookplaat uit Laat de temperatuur van de IGBT afkoelen Schakel de kookplaat weer in Controleer of ventilator soepel werkt Indien niet, ventilator vervangen
E7	Ingangsspanning te laag	Controleer de ingangsspanning. Indien normaal dan kan de kookplaat weer worden ingeschakeld.
E8	ingangsspanning te hoog	
U1	Communicatiefout	De connector tussen het displayboard en het moederbord loshalen en opnieuw insteken. Indien nodig displayboard of moederboard vervangen.

IGBT: insulated-gate bipolar transistor

2) Specifieke problemen en oplossingen

Storing	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De LED lampjes gaan niet branden als het apparaat is ingeschakeld.	Geen stroom geleverd.	Controleer of de stekker stevig vastzit in het stopcontact en of het stopcontact werkt.	
	Aansluitprobleem aanvullend voedingsboard en het display board.	Controleer de aansluiting.	
	Het aanvullend voedingsboard is beschadigd.	Vervang het aanvullend voedingsboard.	
	Het display board is beschadigd.	Vervang het display board.	
Sommige knoppen werken niet, of de LED-display is niet goed	Het display board is beschadigd.	Vervang het display board.	
De kookstandindicatie verschijnt, maar het apparaat warmt niet op.	Hoge temperatuur van de kookplaat.	Omgevingstemperatuur kan te hoog zijn. Lucht in- of uitlaat kan zijn geblokkeerd.	
	Er is iets mis met de ventilator.	Controleer of de ventilator regelmatig draait, zo niet, de ventilator vervangen.	
	Het voedingsboard is beschadigd.	De voedingsboard vervangen.	
Het verwarmen stopt plotseling en de display knippert "u".	Verkeerd type pan.	Gebruik de correcte pan (zie informatie in de gebruiksaanwijzing)	Pandetectie schakeling is beschadigd, vervang het voedingsboard.
	Doorsnee pan is te klein		
	De kookplaat is oververhit	De kookplaat is oververhit. Wacht tot de temperatuur weer normaal is. Druk op "AAN/UIT" knop, zet unit weer aan.	
Kookzones aan dezelfde kant (zoals de 1e en de 2e zone) geven "u" aan.	Aansluitprobleem voedingsboard en display board.	Controleer de aansluiting.	
	Het display board van het communicatie deel is beschadigd.	Vervang het display board.	
	Het moederboard is beschadigd.	Vervang voedingsboard.	
De ventilatormotor klinkt vreemd.	De ventilatormotor is beschadigd.	Vervang de ventilator.	

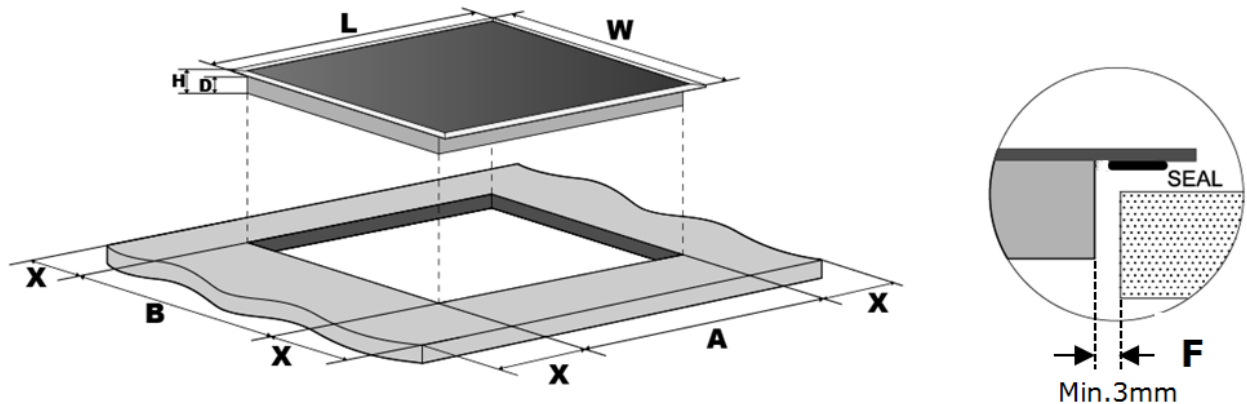
Bovenstaande lijst zijn de beoordelingen en inspecties van de meest voorkomende storingen. Probeer alstublieft niet zelf de kookplaat uit elkaar te halen om gevaarlijke situaties en schade aan de inductie kookplaat te voorkomen.

9. Installatie

9.1 Selecteren van installatiemateriaal

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

De dikte van het aanrechtblad dient op zijn minst 30 mm te zijn. Gebruik hittebestendig materiaal als aanrechtblad om te voorkomen dat stralingswarmte van de kookplaat het aanrechtblad vervormt. Zie hieronder:



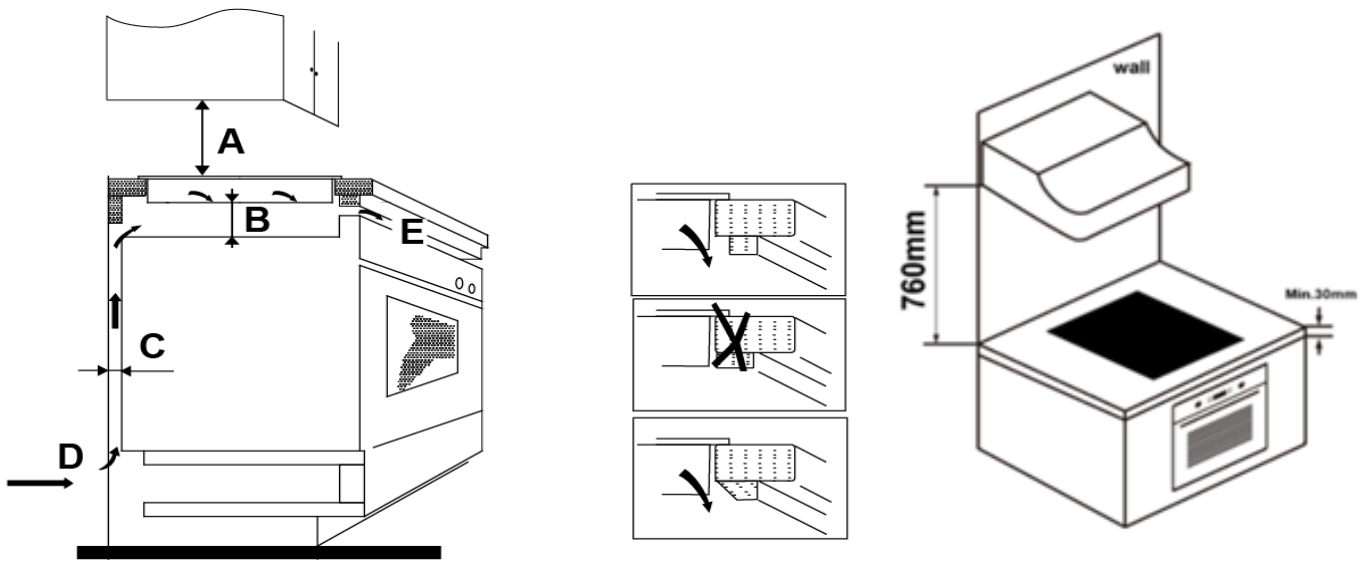
Lengte(mm)	Breedte mm)	Hoogte(mm)	Diepte(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560 + 4 + 1	490 + 4 + 1	min 50	min 3

Zorg ervoor dat de inductie kookplaat te allen tijde goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Controleer of alles aan de inductie kookplaat goed werkt. Zie tekening hieronder. Indien de ventilatie onvoldoende is kan dit leiden tot schade aan uw kookplaat.



Let op: Voor de veiligheid moet de afstand tussen de kookplaat en de keukenkast erboven min. 760 mm bedragen.

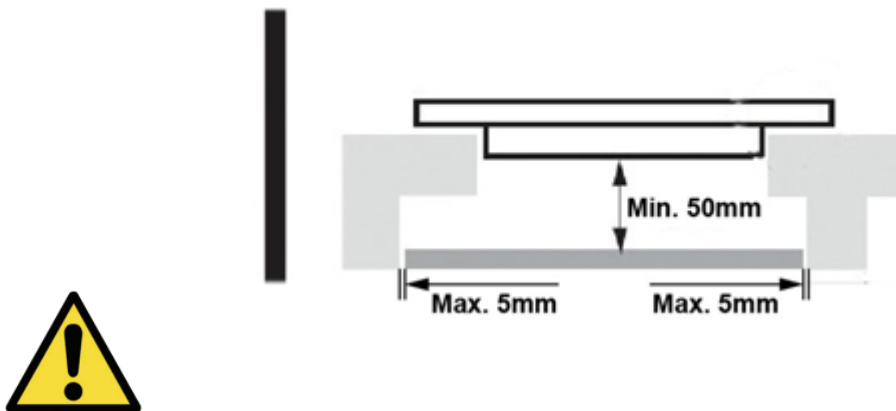
Let op: Voor de veiligheid moet de afstand tussen de kookplaat en het aanrechtblad min. 3 mm bedragen.



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

WAARSCHUWING: Zorg voor voldoende ventilatie!

Zorg ervoor dat er voldoende luchtcirculatie mogelijk is en dat de luchtin- en uitlaat niet geblokkeerd zijn. Om onvoorziene verbranding en/of elektrische schok te voorkomen door het per ongeluk aanraken van de onderzijde van de kookplaat, is het raadzaam een houten plaat eronder te schroeven, op een min. afstand van 50 mm van de onderzijde van de kookplaat. Bekijk hiervoor onderstaande afbeelding zorgvuldig.



- Er bevinden zich luchtuitlaat openingen rondom in de kookplaat. Zorg ervoor dat deze **NOOIT** geblokkeerd worden door het werkblad wanneer u de kookplaat definitief op zijn plaats installeert.
- Zorg ervoor dat alle materialen, lijm/kit die u gebruikt, hittebestendig zijn tot zeker 150°C. Dit om te voorkomen dat de verlijmingen op een later tijdstip los gaan komen.
- Zorg ervoor dat de achterwand en alle omringende materialen en oppervlakken hittebestendig zijn tot zeker 90°C.

9.2 Voordat u de kookplaat installeert, zorg ervoor dat

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

9.3 Nadat u de kookplaat heeft geïnstalleerd, zorg ervoor dat

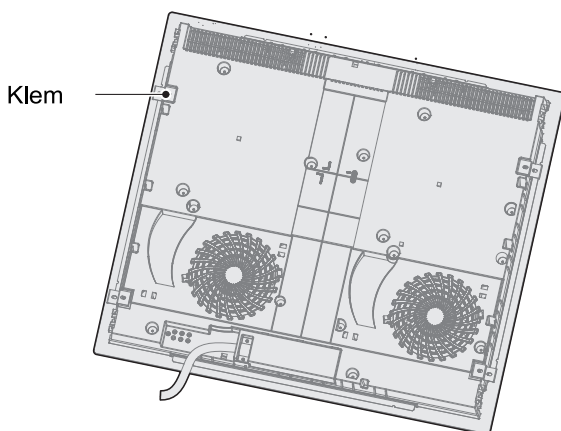
- de stroomkabel niet toegankelijk is door keukenkastjes of laden.
- er voldoende toevoer van verse lucht is van buiten de keukenkastjes naar de onderkant van de kookplaat.
- als de kookplaat boven een lade of keukenkastruimte is geïnstalleerd, een thermische beveiligingsplaat onder de kookplaat is gemonteerd.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

9.4 Voordat u de bevestigingsklemmen vastmaakt

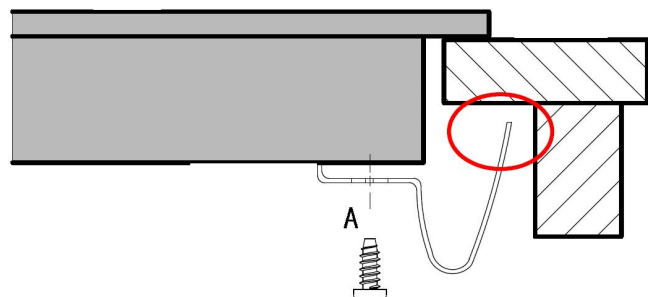
Leg de kookplaat op een stabiele, vlakke ondergrond (gebruik de verpakking). Zet geen kracht op de knoppen die uitsteken.

9.5 De klempositie aanpassen

Maak de kookplaat aan het aanrechtblad vast door na de installatie de klemmen aan de onderkant van de kookplaat te schroeven (zie tekening). Afhankelijk van de dikte van het aanrechtblad de klemmen aanpassen.



LET OP! Onder geen beding mogen na definitieve installatie de klemmen de binnenzijde van het werkblad raken!
(Zie afbeeldingen hieronder)



9.6 Waarschuwingen

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

9.7 De kookplaat aansluiten op het stroomnetwerk



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

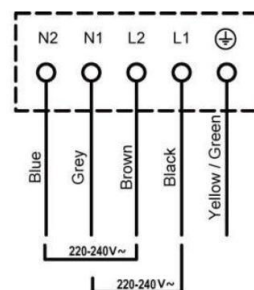
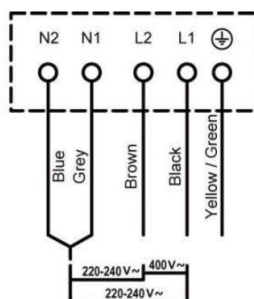
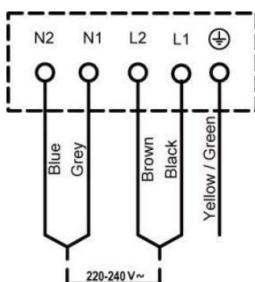
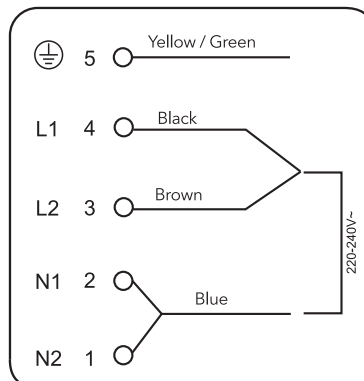
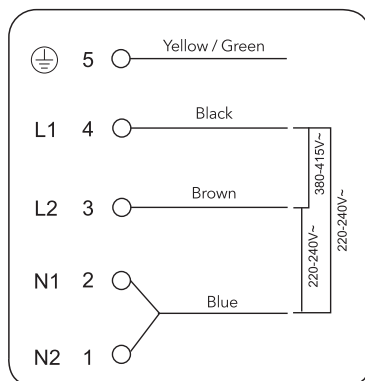
1. de aanwezige stroomvoorziening geschikt is voor de stroom die de kookplaat nodig heeft.
2. het aanwezige voltage overeenkomt met de voltage die op het typeplaatje staat.
3. de stroomtoevoerkabel de belasting aankan die op het typeplaatje staat aangegeven.

Gebruik bij het aansluiten van de kookplaat geen adapters, verloopstukken of verlengsnoeren, omdat deze kunnen leiden tot oververhitting en brand kunnen veroorzaken.

De stroomkabel mag geen van de onderdelen die heet worden aanraken en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur ervan nooit hoger dan 75°C kan worden.



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



9.6 Waarschuwingen

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

9.7 De kookplaat aansluiten op het stroomnetwerk



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

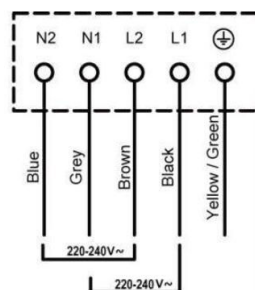
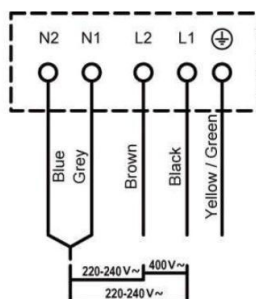
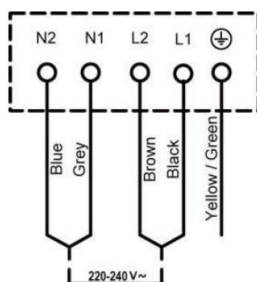
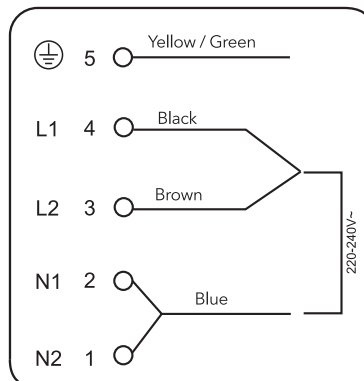
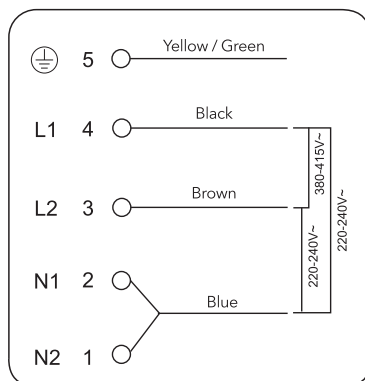
1. de aanwezige stroomvoorziening geschikt is voor de stroom die de kookplaat nodig heeft.
2. het aanwezige voltage overeenkomt met de voltage die op het typeplaatje staat.
3. de stroomtoevoerkabel de belasting aankan die op het typeplaatje staat aangegeven.

Gebruik bij het aansluiten van de kookplaat geen adapters, verloopstukken of verlengsnoeren, omdat deze kunnen leiden tot oververhitting en brand kunnen veroorzaken.

De stroomkabel mag geen van de onderdelen die heet worden aanraken en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur ervan nooit hoger dan 75°C kan worden.



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



- Als de kabel beschadigd is en/of vervangen dient te worden, laat dit dan doen door een gekwalificeerde monteur die over het juiste gereedschap beschikt om ongelukken te voorkomen.
- Als u de kookplaat direct op het lichtnet aansluit dient een meerpolige zekeringsautomaat met een minimum afstand van 3 mm tussen de contactpunten te worden geïnstalleerd.
- De installateur dient ervoor te zorgen dat de juiste elektrische verbinding gemaakt is en dat deze voldoet aan de veiligheidsregelgeving.
- De kabel mag niet verbogen of samengeperst worden.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag **alleen** door een gekwalificeerd persoon worden vervangen.











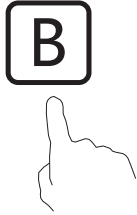


LET OP!

De onderzijde van de kookplaat en de stroomkabel zijn na definitieve installatie niet meer bereikbaar.

9.8 Power Management

- Het is mogelijk om een maximaal vermogen voor de inductiekookplaat in te stellen, waarbij gekozen kan worden uit verschillende vermogensinstellingen.
- De inductiekookplaat kan automatisch worden begrensd om op een lager vermogen te werken, om het risico op overbelasting te voorkomen.
- Het is niet nodig om pannen op de kookzones te plaatsen. **We adviseren om het instellen binnen 5 seconden na het aansluiten op het stopcontact te starten** tenU dient de Power Management modus binnen 60 seconden te starten om deze te kunnen activeren.

Power Management activeren	
<p>1. Binnen 3 sec. na het insteken van de stekker lichten alle leds op en deze doven na 2 sec. weer. Houd het Vergrendelingssymbool ingedrukt.</p> <div style="text-align: center;">   </div>	<p>Hierna verschijnt "LO" op het display.</p>
<p>2. Wanneer u "LO" ziet direct ook de Boost toets ingedrukt houden.</p> <div style="text-align: center;">   </div>	<p>Wanneer u linksonder het getal 5 ziet verschijnen, kunt u de toetsen weer loslaten.</p>
<p>3. Houd de vinger op de Vergrendelingstoets en direct daarna ook een vinger op de Boost toets houden.</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;"> <div style="text-align: center;">   </div> <div style="text-align: center;">   </div> </div>	<p>Op het display verschijnt links " e " " 5 ", rechts verschijnt " t " en in het midden ziet u een waarde (= max. vermogensinstelling).</p>

Een ander Maximaal Vermogen instellen	
<p>4. U kunt de vermogensinstelling aanpassen m.b.v. de Boost toets.</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>Er zijn 6 Maximaal Vermogen instellingen</p> <p>"7.4" : het Maximaal Vermogen is 7.4Kw. "6.5" : het Maximaal Vermogen is 6.5Kw. "5.5" : het Maximaal Vermogen is 5.5Kw. "4.5" : het Maximaal Vermogen is 4.5Kw. "3.5" : het Maximaal Vermogen is 3.5Kw. "2.5" : het Maximaal Vermogen is 2.5Kw.</p>
Het ingestelde Maximaal Vermogen bevestigen	
<p>5. Nadat het gewenste Maximaal Vermogen is geselecteerd, tip op de "Vergrendel" toets.</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>Wanneer de timer indicator stopt met knipperen, is het geselecteerde Maximaal Vermogen ingesteld.</p>
De Power Management modus verlaten	
<p>6. Na het instellen, schakelt u het apparaat uit m.b.v. de Aan/Uit toets.</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p>De kookplaat wordt uitgeschakeld.</p>

9.9 Richtlijnen omtrent afvoeren en milieu



VERWIJDERING: Gooi dit apparaat niet weg als ongesorteerd huishoudelijk afval. Dit soort afval dient afzonderlijk te worden ingezameld en vereist een speciale behandeling.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese Richtlijnen 2012/19/EU voor Elektrisch en Elektronisch Afval (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste wijze wordt verwijderd helpt u mee om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid te voorkomen, welke anders mogelijk veroorzaakt had kunnen worden als het niet op de juiste manier zou worden verwijderd.

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

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

Garantie voorwaarden

Beste gebruiker,

Voor onze garantievoorwaarden kunt u onderstaande QR-code scannen of de link die eronder staat gebruiken. Onderaan in de voettekst vindt 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 ■ MULTIBRAND
SALES & SERVICES
domestic and professional appliances

Product fiche betreffende verordening (EU) Nr 66/2014

Model identificatie	Exquisit EKI624-30
Type kookplaat	Elektrisch
Aantal kookzones	4
Verwarmingstechnologie	Inductie kook zones
<u>Dimensies</u> Kook zone links voor Kook zone links achter Kook zone rechts achter Kook zone rechts voor	Ø 16,0 cm Ø 21,0 cm Ø 18,0 cm Ø 18,0 cm
<u>Energy consumption</u> Kook zone links voor Kook zone links achter Kook zone rechts achter Kook zone rechts voor	196,3 Wh/kg 182,0 Wh/kg 186,3 Wh/kg 187,6 Wh/kg
Energie gebruik	188,1 Wh/kg

De hierboven aangegeven waarden zijn gemeten onder gestandaardiseerde laboratoriumomstandigheden conform EN 60350 2.

DOMEST



domestic and professional appliances

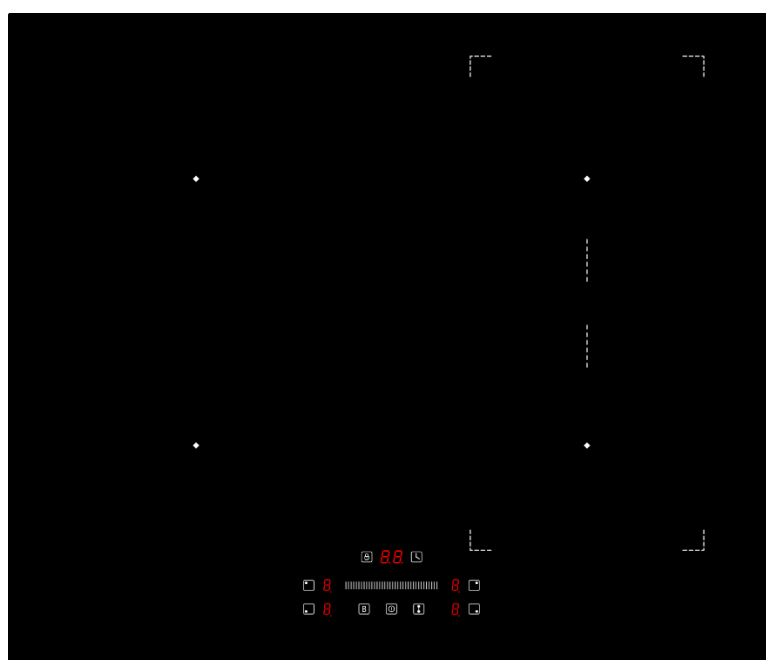
**MULTIBRAND
SALES & SERVICES**



Instruction manual

Induction Hob

EKI624-30



Congratulations on the purchase of your new Induction Hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Content

1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard.....	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance.....	6
1.3.1 Electrical Shock Hazard	6
1.3.2 Health Hazard	6
1.3.3 Hot Surface Hazard	7
1.3.4 Cut Hazard.....	7
1.3.5 Important safety instructions	7
2. Product Introduction	9
2.1 Top View	9
2.2 Control Panel	9
2.3 Working Theory	10
2.4 Before using your New Induction Hob	10
2.5 Technical Specification	10
3. Operation of Product	10
3.1 Touch Controls	10
3.2 Choosing the right Cookware.....	11
3.3 How to use	12
3.3.1 Start cooking.....	12
3.3.2 Finish cooking.....	12
3.3.3 Using the Boost function	13
3.3.4 FLEXIBLE AREA.....	14
3.3.5 Locking the Controls.....	15
3.3.6 Timer control.....	15
3.3.7 Default working times.....	18
4. Cooking Guidelines	18
4.1 Cooking Tips	18
4.1.1 Simmering, cooking rice.....	18
4.1.2 Searing steak	18
4.1.3 For stir-frying	19
4.2 Detection of Small Articles	19
5. Heat Settings	19
6. Care and Cleaning	20
7. Hints and Tips	20
8. Failure Display and Inspection	21
9. Installation	23
9.1 Selection of installation equipment	23
9.2 Before installing the hob, make sure that	25
9.3 After installing the hob, make sure that	25
9.4 Before locating the fixing brackets.....	26

9.5	Adjusting the bracket position	26
9.6	Cautions.....	26
9.7	Connecting the hob to the main power supply	27
9.8	Power management	28
10.	Warranty & Service.....	30

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 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.

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 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 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.
- 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.
- **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
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Danger of fire:** do not store items on the cooking surfaces.
CAUTION: 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 a fire.
- **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:** 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.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **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.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 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.

1.3.2 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.

1.3.3 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.

1.3.4 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.

1.3.5 Important safety instructions

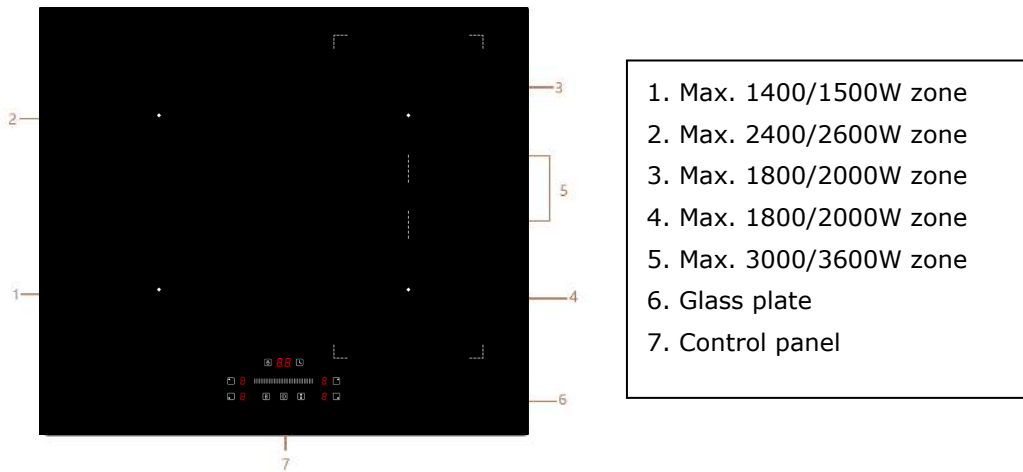
- Never leave the appliance unattended when in use. Boil-over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetizable objects (e.g. credit cards, memory 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.

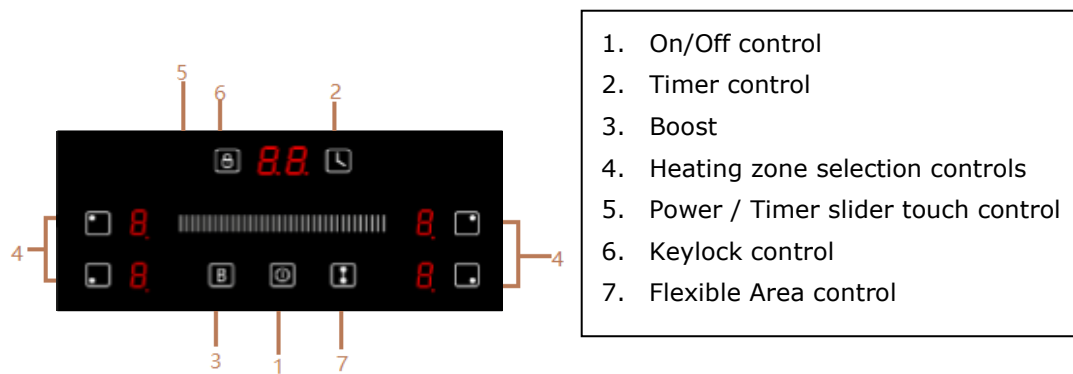
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across 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.

2. Product Introduction

2.1 Top View



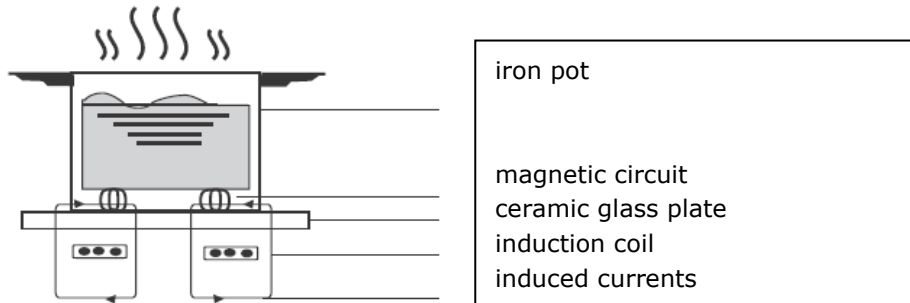
2.2 Control Panel



Note: The illustrations and buttons shown in this manual may differ from your purchased model. Nevertheless, this does not affect the functions, operation and layout of this device. These are the same.

2.3 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.



2.4 Before using your New Induction Hob

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

2.5 Technical Specification

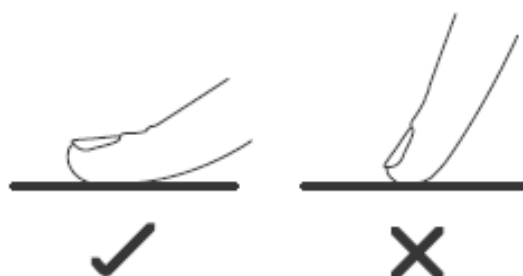
Cooking Hob	EKI624-30
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

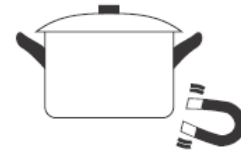
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



3.2 Choosing the right Cookware



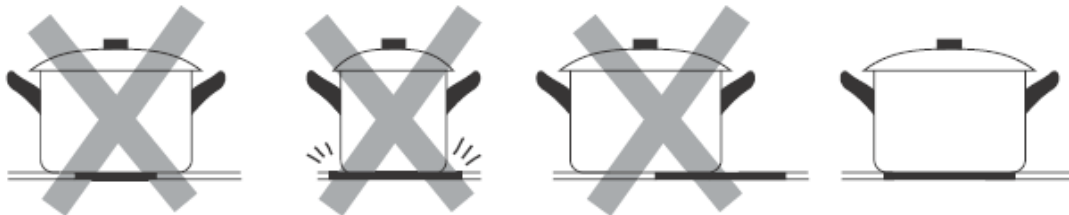
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



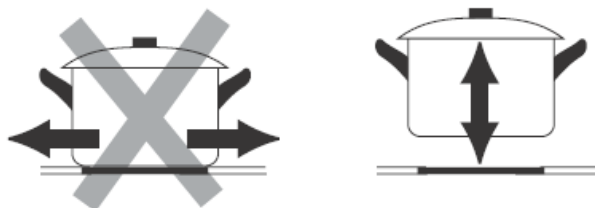
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always center your pan on the cooking zone.

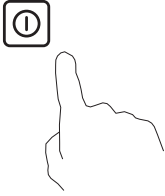
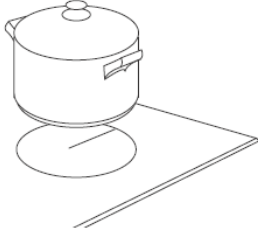

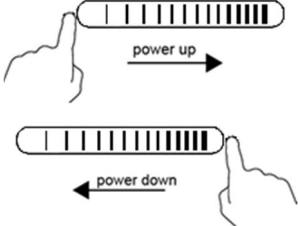


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking


<p>Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Touch the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.</p>	
<p>Select a heat setting by touching the slider control</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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:


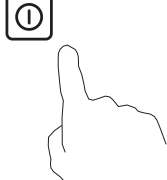

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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


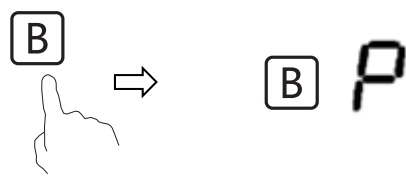
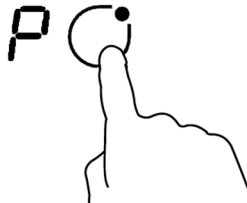
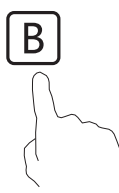
The display “” will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

<p>Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.</p>	
--	---

<p>Turn the cooking zone off by touching the slider to " ". Make sure the display shows "0"</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>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.</p>	

3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
<p>Touch the heating zone selection control.</p>	
<p>Touch the boost control B, the zone indicator show "P" and the power reach Max.</p>	
Cancel the Boost function	
<p>Touch the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function</p>	
<p>Touch the "Boost" control B to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.</p>	

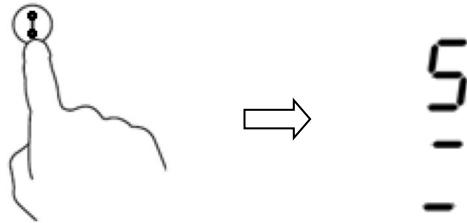
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

3.3.4 FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

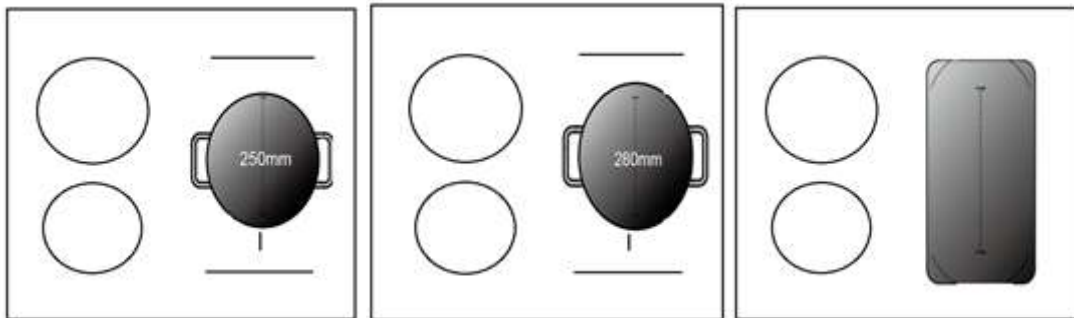
As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touch the Flexible Area control .



2. As a big zone, we suggest using it as follows:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

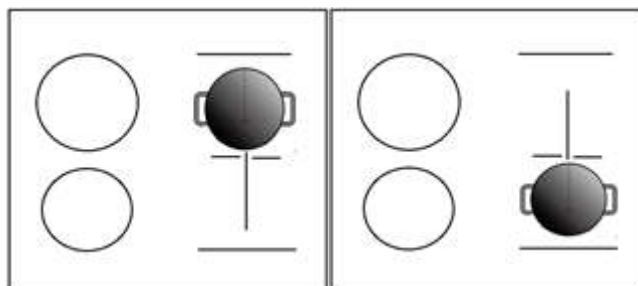


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might affect the heating of appliance

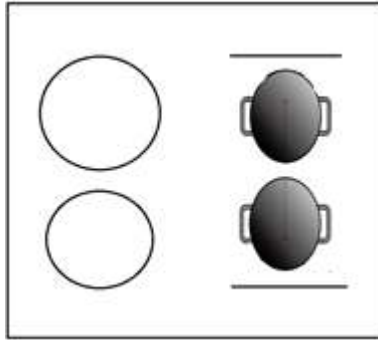
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

- (a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.





Notice: Make sure the pan is bigger than 120mm.

3.3.5 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.

3.3.6 Timer control

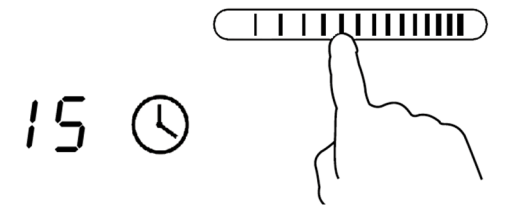

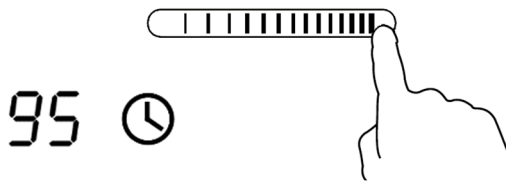
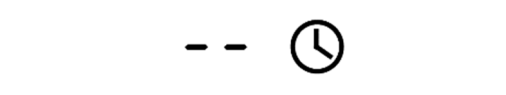
You can use the timer in two different ways:

- 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.



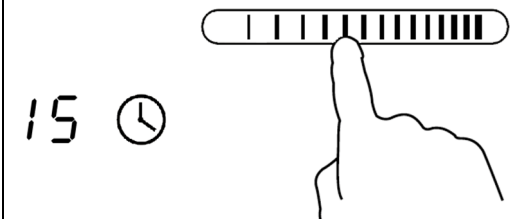
a) Using the Timer as a Minute Minder


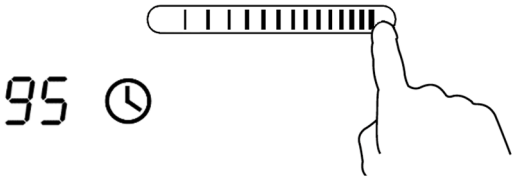


If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.</p>	
<p>Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.</p>	

Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the "1" will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the set time has finished.	

b) Setting the timer to turn one cooking zone off

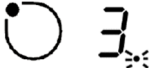
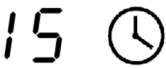



Set one zone	
Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
In short time, touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	

Touch timer control again, the "1" will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time . NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	





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

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

set more zones:	
<p>The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. They are shown as below:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="309 1227 740 1294">  (set to 15 minutes) </div> <div data-bbox="916 1227 1082 1294">  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div data-bbox="309 1339 740 1406">  (set to 45 minutes) </div> </div>	
<p>Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. An example is shown in picture here:</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="932 1473 1107 1541">  </div> <div data-bbox="1203 1473 1362 1541">  </div> </div> <p style="text-align: center;">(set to 30 minutes)</p>
<p>Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.</p>	

C)Cancel the timer

<p>Touch the heating zone selection control that you want to cancel the timer for.</p>	
--	---

Touch the timer control, the indicator will flash.	
Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled.	

3.3.7 Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shuts down automatically if ever you forget to turn off your cooking hob. The default working times for various power levels are shown in the below table:

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



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

4. Cooking Guidelines



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

4.1 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.

4.1.1 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.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorful 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.

4.1.3 For stir-frying

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

4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), 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.

5. Heat Settings

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

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

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.

The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

8. 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 dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

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.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
E6	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.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	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.

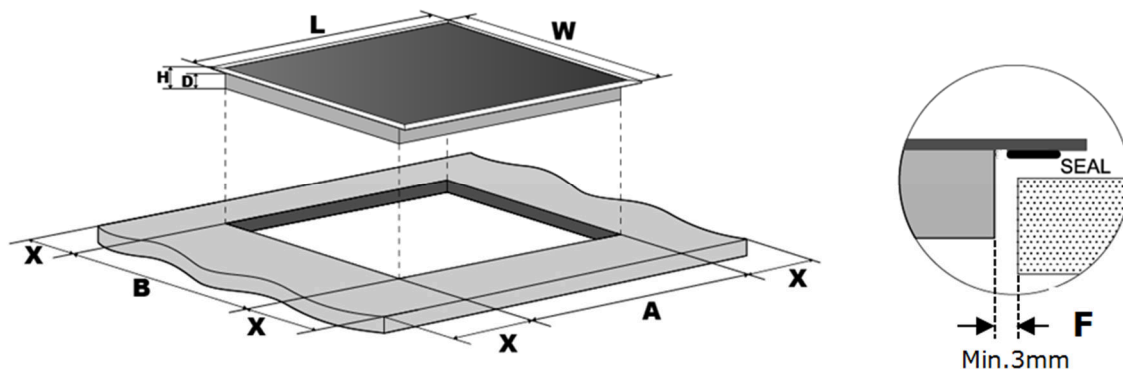
9. Installation

9.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant 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:




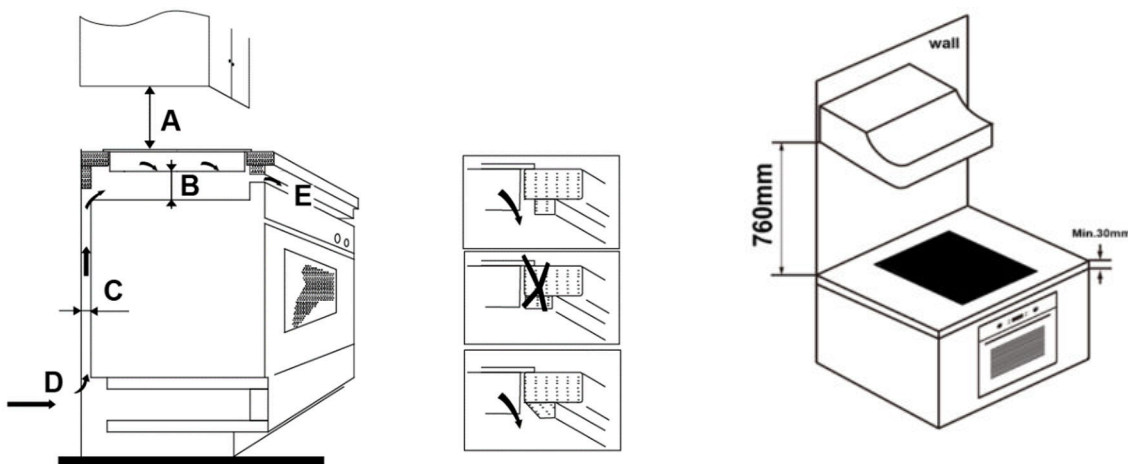
Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 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

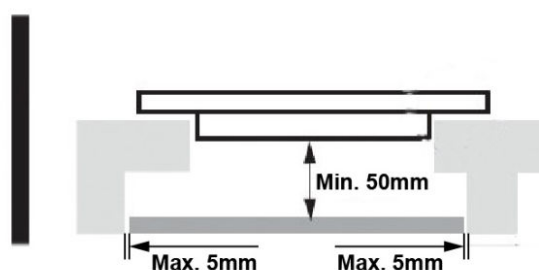
 Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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 unexpected 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.

9.2 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.

9.3 After installing the hob, make sure that

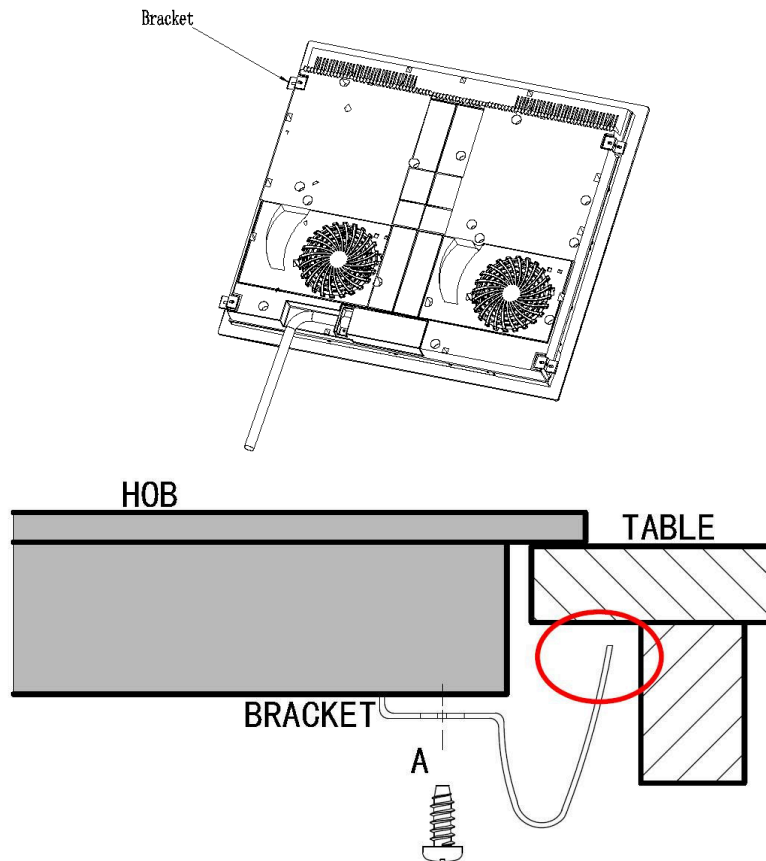
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

9.4 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.

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw the 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).

9.6 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.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

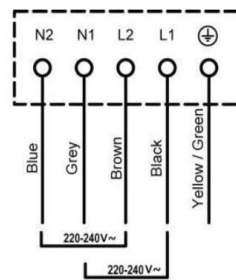
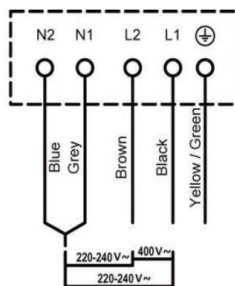
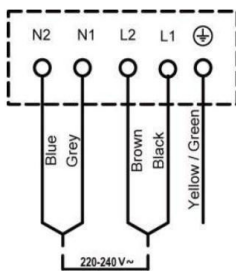
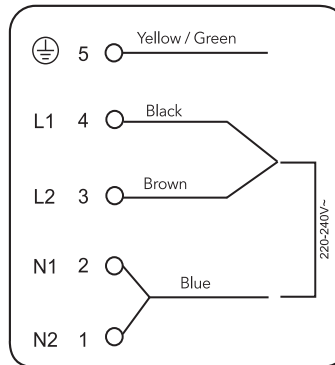
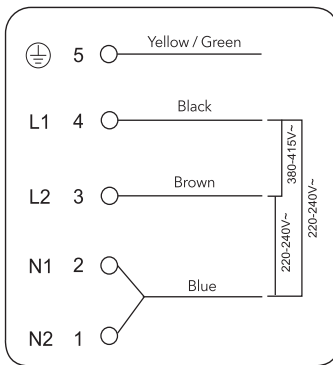
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.





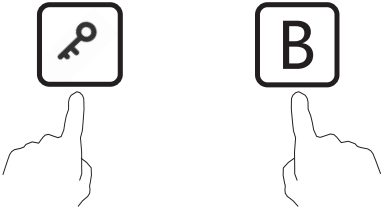
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.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

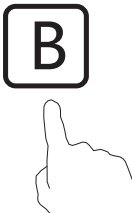






The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

9.8 Power Management Function

- It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
- Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power, to avoid the risk of overloading.
- It is not necessary to put any pots on the heating zones. **We advise to start setting within 5 seconds after connecting the power.** You need to enter the power setting mode within 60 seconds to enter Power Management Function.

To enter Powermanagement mode	
<p>1. Within 3 seconds after inserting the plug, all LEDs light up and they go out again after 2 seconds. Keep your finger on the Lock button.</p> 	<p>Now "LO" will appear on the display.</p>
<p>2. As soon as you see "LO," press and hold the Boost button.</p> 	<p>When you see the number 5 appear in the bottom left corner, you can release the keys.</p>
<p>3. Press and hold the Lock button and immediately after that, press and hold the Boost button.</p> 	<p>The display shows "e" and "5" on the left, "t" on the right, and a value in the middle (= maximum power setting).</p>

Set a new Maximum power value	
<p>4. You can adjust the power setting using the Boost button.</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>There are 6 power levels</p> <p>"7.4" : the maximum power is 7.4Kw. "6.5" : the maximum power is 6.5Kw. "5.5" : the maximum power is 5.5Kw. "4.5" : the maximum power is 4.5Kw. "3.5" : the maximum power is 3.5Kw. "2.5" : the maximum power is 2.5Kw.</p>
Confirm Powermanagement setting	
<p>5. After selecting the desired maximum power, tap the Lock button.</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>When the indicator stops flashing, the selected maximum power is set.</p>
Exit the Powermanagement mode	
<p>6. After setting, turn off the device using the On/Off key.</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p>The hob will be turned off.</p>

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

Warranty conditions

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



Product fiche concerning Regulation (EU) No 66/2014

Model identification	Exquisit EKI624-30
Type of hob	electric
Number of cooking zones	4
Heating technology	Induction cooking zones
<u>Dimension</u> Cooking zone front left Cooking zone back left Cooking zone back right Cooking zone front right	Ø 16,0 cm Ø 21,0 cm Ø 18,0 cm Ø 18,0 cm
<u>Energy consumption</u> Cooking zone front left Cooking zone back left Cooking zone back right Cooking zone front right	196,3 Wh/kg 182,0 Wh/kg 186,3 Wh/kg 187,6 Wh/kg
Energy consumption hob	188,1 Wh/kg

The values indicated above have been measured under standardised laboratory conditions pursuant to EN 60350 2.

DOMEST 
domestic and professional appliances

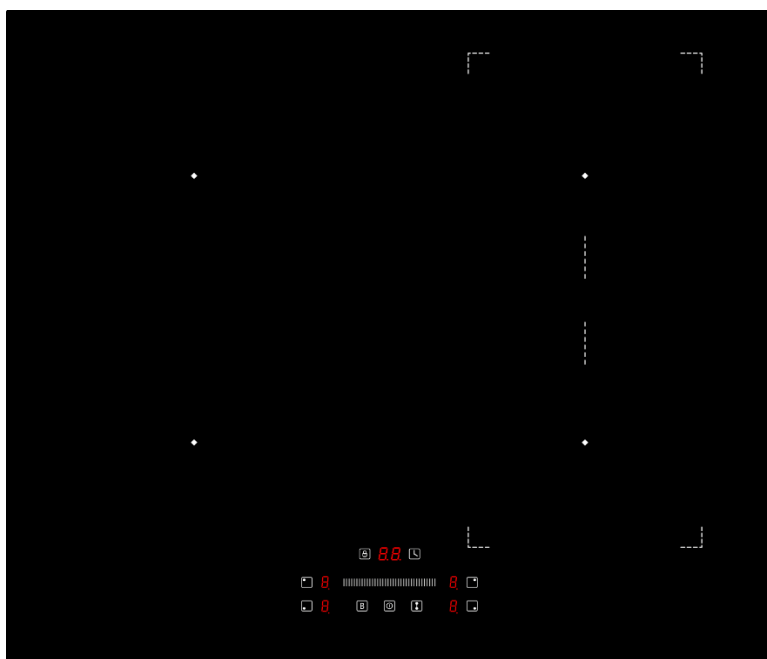
**MULTIBRAND
SALES & SERVICES**

exquisit ■

MANUEL D'UTILISATION

Plaque de cuisson à induction

EKI624-30



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.

Table des matières

1. Table des matières	1
Avertissements de sécurité	2
Installation	2
Opération et maintenance	9
Risque de choc électrique.....	9
Danger pour la santé	9
Risque de surface chaude.....	10
Danger de coupure	11
Consignes de sécurité importantes	12
2. Présentation du produit	17
Vue de dessus.....	17
Panneau de contrôle	17
Théorie de travail	18
Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction.....	18
Spécifications techniques.....	18
3. Fonctionnement du produit	19
Commandes tactiles	19
Choisir la bonne batterie de cuisine	19
Comment utiliser	21
Commencer à cuisiner.....	21
Terminer la cuisson.....	22
Utilisation de la fonction Boost.....	23
Zone flexible	24
Verrouillage des commandes	26
Contrôle de la minuterie	27
Temps de travail par défaut.....	29
4. Directives de cuisson	30
Conseils de cuisson	30
Détection des petits articles.....	31
5. Paramètres de la chaleur	31
6. Entretien et nettoyage	32
7. Trucs et astuces	33
8. Affichage et inspection des pannes	35
9. Installation	37
Sélection du matériel d'installation	37
Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que	39
Après avoir installé la plaque, assurez-vous que.....	39
Avant de localiser les supports de fixation.....	39
Ajustement de la position du support.....	39
Précautions	40
Branchement de la table de cuisson	40
Power management	42
Consignes importantes recyclage et l'environnement	44
10. Code QR de Garantie et Service	45

Avertissements de sécurité Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

Installation

- Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travail ou entretien sur celui-ci.
- La connexion à un bon système de câblage de mise à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

- Risque de coupure

- Attention, les bords des panneaux sont coupants.
- Ne pas faire preuve de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

- Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez mettre ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.

- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit qui intègre un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut annuler toute garantie ou réclamation en responsabilité.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- 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 s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.
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.
- **Avertissement:** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les parties sous tension.

- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur le
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Danger d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

PRUDENCE:Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

AVERTISSEMENT:La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.

- **AVERTISSEMENT:**L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf si surveillé en permanence.
- **AVERTISSEMENT:**La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

PRUDENCE:Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence. Danger d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

- **AVERTISSEMENT:**Utilisez uniquement les protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriés ou des protections de table de cuisson intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

Opération et maintenance

- Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, éteignez l'appareil immédiatement sur le secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la table de cuisson au niveau du mur avant le nettoyage ou l'entretien.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

- 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 le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort.

- Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec la vitre à induction tant que la surface n'est pas froide.

- Tenez les enfants éloignés.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner des brûlures et des échaudures.

- Risque de coupure

- La lame tranchante d'un grattoir pour table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Ne pas faire preuve de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

- Consignes de sécurité importantes

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Le débordement provoque de la fumée et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez pas et ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son Champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.

- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants grimpant sur la table de cuisson pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.

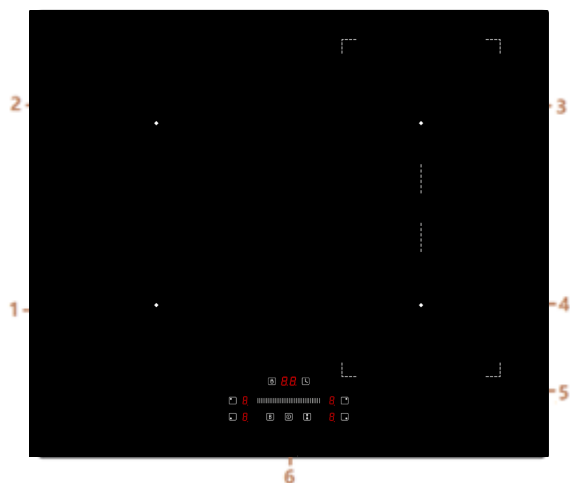
- Les enfants ou les personnes handicapées qui limitent leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur son utilisation. L'instructeur doit être convaincu qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou pour ses alentours.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés ou ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre à induction car cela peut rayer le verre.

- N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'autres agents de nettoyage abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitre à induction.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement. Tout autre utilisation est impropre, entre autres, Il ne doit pas être utilisé :
 - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - dans les fermes, les gites, les chambres d'hôtes ;
 - par les clients des hôtels, des motels et des environnements à caractère résidentiel
 - dans la restauration et autres applications similaires.

- **AVERTISSEMENT:**L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf si surveillé en permanence.

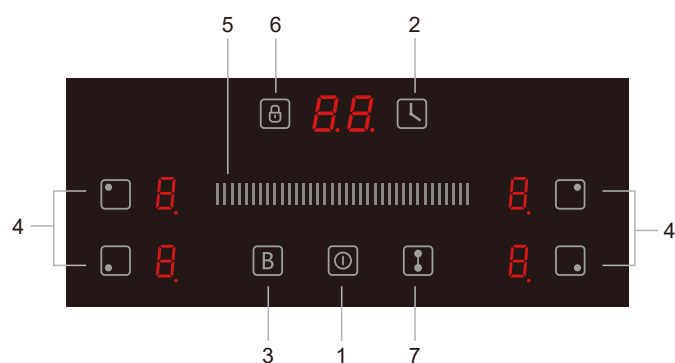
Présentation du produit

Vue de dessus



1. Max. zone 1400/1500W
2. Max. zone 2400/2600W
3. Max. zone 1800/2000W
4. Max. zone 1800/2000W
5. Plaque de verre
6. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle

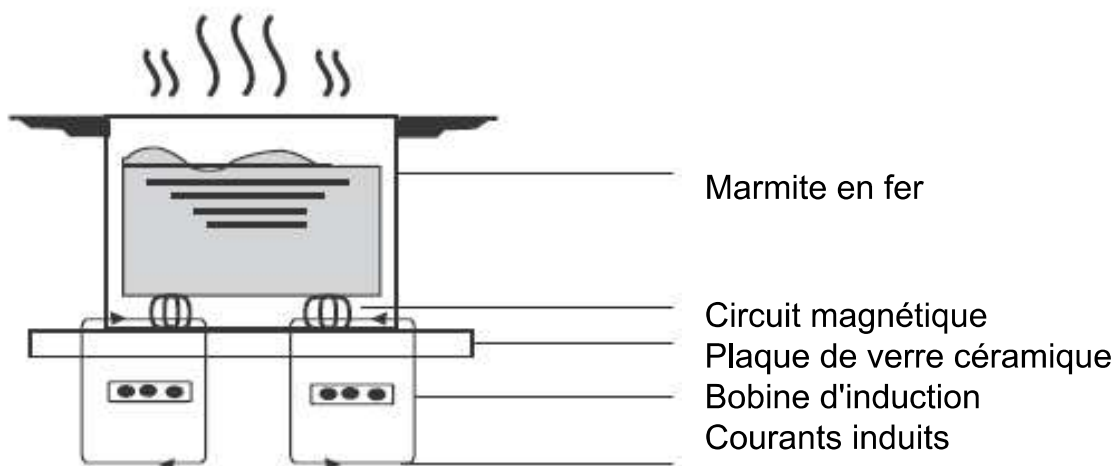


1. Marche/Arrêt
2. Régulateur minuterie
3. Opération Boost
4. Zones de cuisson
5. Régulateur de puissance
6. Verrouillage
7. Régulateur zone de cuisson modulable

Remarque : les illustrations présentées dans ce manuel peuvent différer du modèle que vous avez acheté. Cela n'affecte toutefois en rien les fonctions, le fonctionnement et la disposition de cet appareil. Ceux-ci restent identiques.

Théorie de travail

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Il fonctionne par vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre devient chaud uniquement parce que la casserole finit par le réchauffer.



Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Lisez ce guide en accordant une attention particulière à la section « Avertissements de sécurité ».
- Retirez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque à induction.

Spécifications techniques

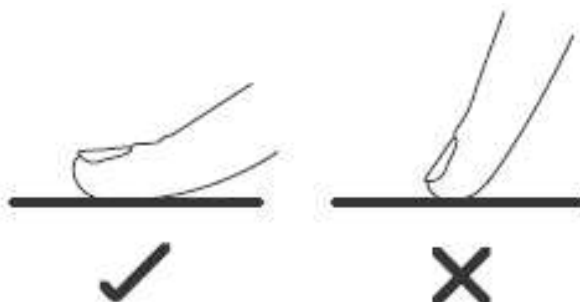
Plaque de cuisson	Exquisit EKI624-30
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	7400W
Dimensions du produit L x W x H (mm)	590X520X62
Dimensions d'encastrement AxB (mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis

Fonctionnement du produit

Commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer dessus.
- Utilisez le bout de votre doigt, pas son bout.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

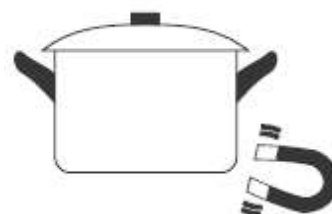



Choisir la bonne batterie de cuisine



- N'utilisez que des récipients dont le fond est adapté à la cuisson par induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou au fond de la casserole.

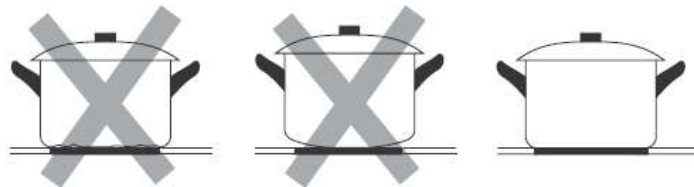
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test magnétique. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.



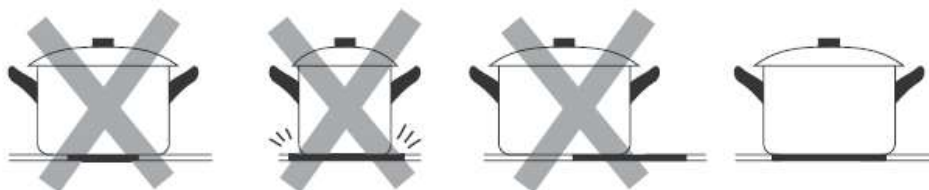
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
 2. Si  ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole convient.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Si la partie ferromagnétique ne recouvre que partiellement le fond de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste du fond risque de ne pas chauffer à une température suffisante pour la cuisson.
- Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux comme l'aluminium, cela peut affecter la chauffe et la détection de la casserole.
- Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole peut ne pas être détectée.



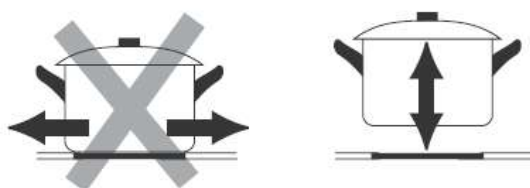
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des bords dentelés ou une base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle a la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant un pot, une énergie légèrement plus large sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez un pot plus petit, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Les casseroles de moins de 140 mm pourraient ne pas être détectées par la table de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



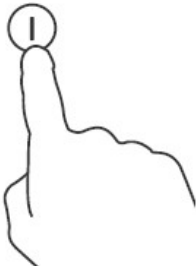
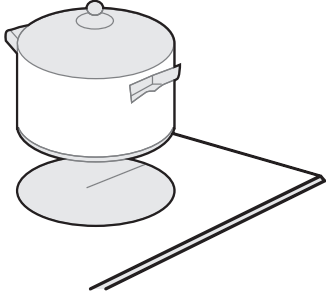
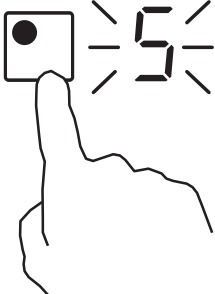
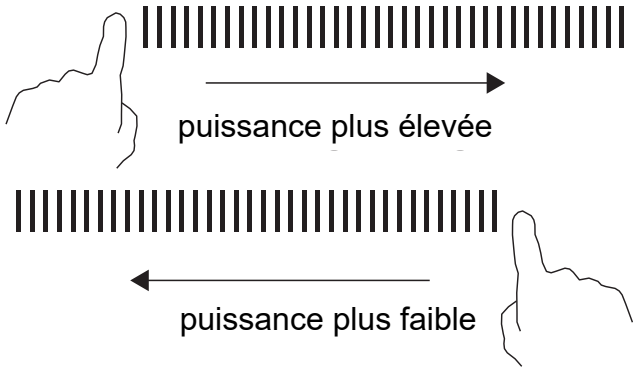
Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction – ne glissez pas, car elles pourraient rayer le verre.



Remarque : les illustrations présentées dans ce manuel peuvent différer du modèle que vous avez acheté. Cela n'affecte toutefois en rien les fonctions, le fonctionnement et la disposition de cet appareil. Ceux-ci restent identiques.


Comment utiliser

Commencer à cuisiner

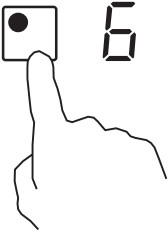

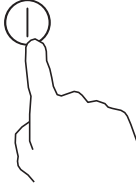

<p>Appuyez sur la commande MARCHÉ/ARRÊT. Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les écrans affichent « – » ou « – – », indiquant que la plaque à induction est entrée en mode veille.</p>	
<p>Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.	
<p>Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage et un indicateur à côté de la touche clignotera</p>	
<p>Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant le curseur</p> <ul style="list-style-type: none">• Si vous ne choisissez pas de réglage de chaleur dans un délai d'une minute, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.• Vous pouvez modifier le réglage de chaleur à tout moment pendant la cuisson.	

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


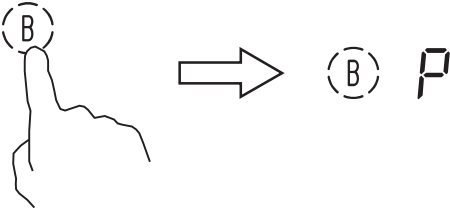
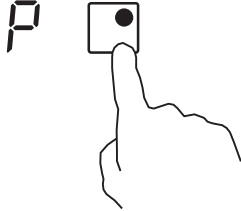

Cela signifie que:

- vous n'avez pas placé une casserole sur le bon foyer ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson. Aucun chauffage n'a lieu s'il n'y a pas une casserole appropriée sur la zone de cuisson. L'affichage «  » disparaîtra automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

Terminer la cuisson

<p>Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre</p>	
<p>Éteignez la zone de cuisson en touchant le curseur sur « ». Assurez-vous que l'écran affiche "0"</p>	
<p>Éteignez toute la table de cuisson en appuyant sur la commande MARCHE/ARRÊT.</p>	
<p>Attention aux surfaces chaudes H indiquera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sécuritaire. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante encore chaude.</p>	

Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction boost	
Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage.	
En touchant la commande de boost (B) , l'indicateur de zone affiche «P» et la puissance atteignent Max.	
Annuler la fonction Boost	
Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage dont vous souhaitez annuler la fonction boost	
Toucher la commande « Boost » (B) pour annuler la fonction Boost, la zone de cuisson reviendra à son réglage d'origine.	

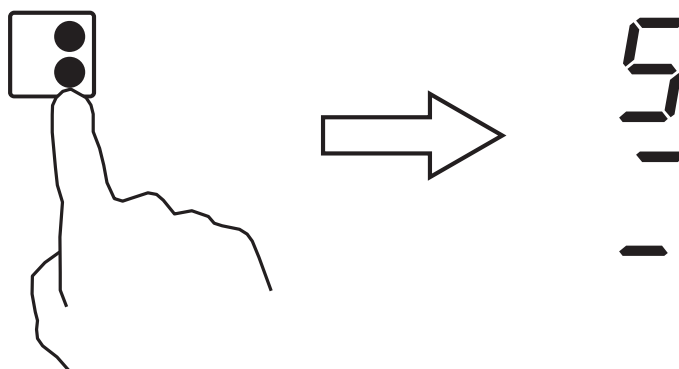
- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 5 minutes.
- Si le réglage de chaleur d'origine est égal à 0, il reviendra à 9 après 5 minutes.

ZONE FLEXIBLE

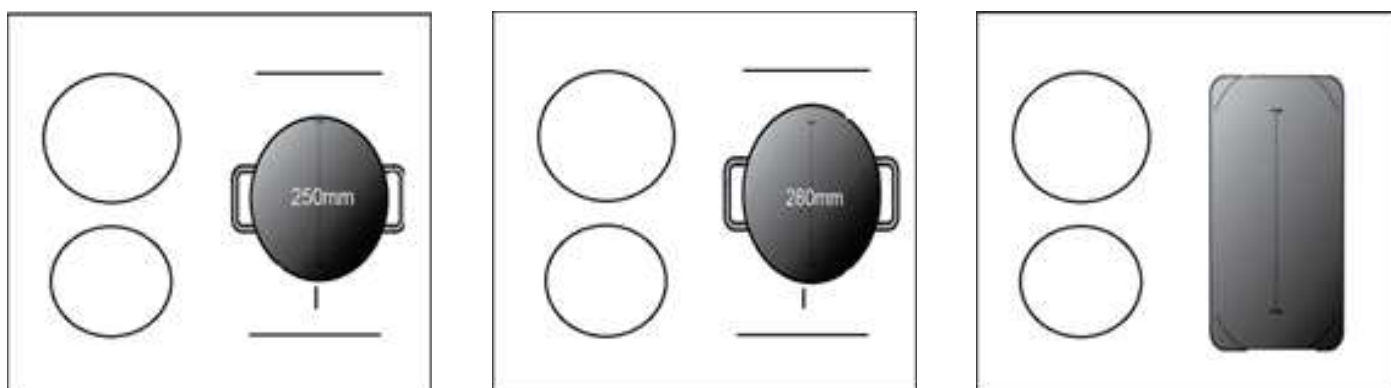
- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, selon les besoins de cuisson à tout moment.
- La zone libre est composée de deux inducteurs indépendants pouvant être contrôlés séparément.

Comme grande zone

1. Pour activer la zone libre comme une seule grande zone,
Toucher la commande de zone flexible .



2. En tant que grande zone, nous vous suggérons d'utiliser comme suit :
Ustensiles de cuisine : ustensiles de cuisine de 250 mm ou 280 mm de diamètre (les ustensiles de cuisine carrés ou ovales sont acceptables)

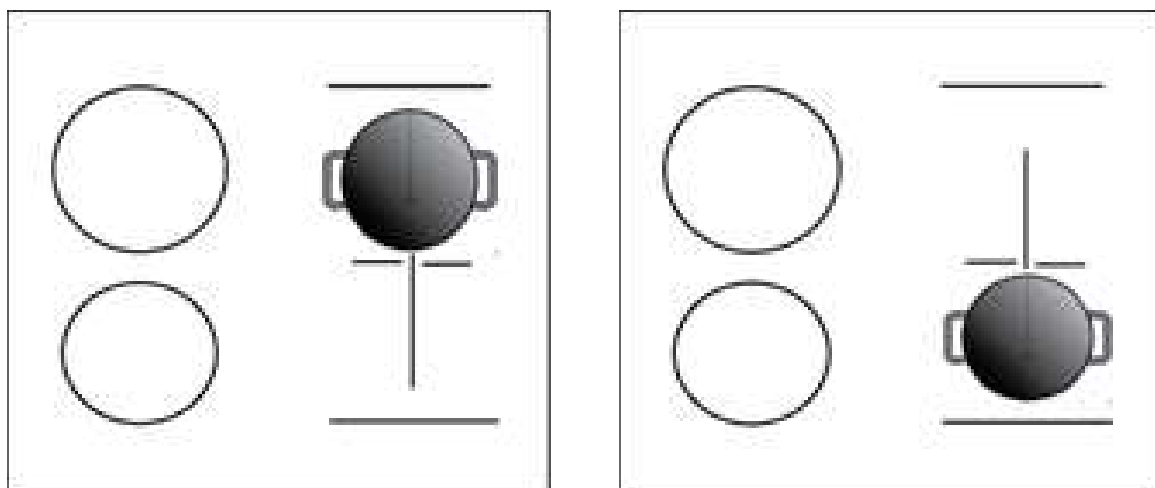


Nous ne recommandons pas d'autres opérations à l'exception des trois opérations mentionnées ci-dessus car cela pourrait affecter le chauffage de l'appareil.

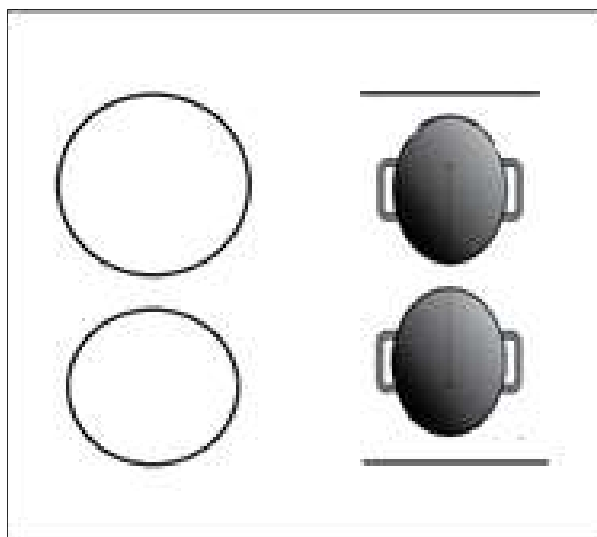
Comme deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes, vous pouvez avoir deux choix de chauffage.

(a) Placez une casserole du côté supérieur droit ou du côté inférieur droit de la zone flexible.



(b) Placez deux casseroles de part et d'autre de la zone flexible.



Remarque : Assurez-vous que la casserole mesure plus de 12 cm.

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, des enfants allumant accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande ON/OFF sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Touchez la commande de verrouillage	L'indicateur de la minuterie affichera "Lo"
Pour déverrouiller les commandes	
Touchez et maintenez la commande de verrouillage pendant un certain temps.	



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées sauf la touche ON/OFF ①, vous pouvez toujours éteindre la table à induction avec la commande ON/OFF ① en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de l'opération suivante.

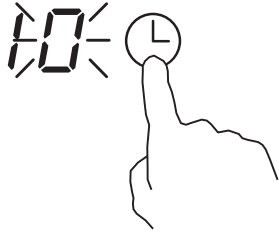
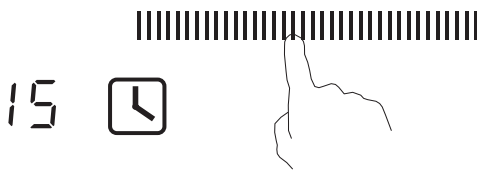
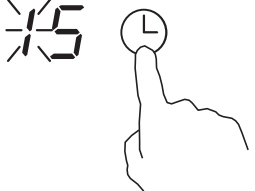
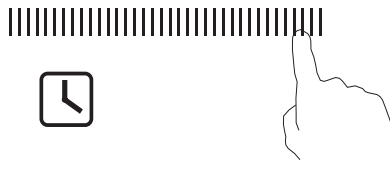

Contrôle de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

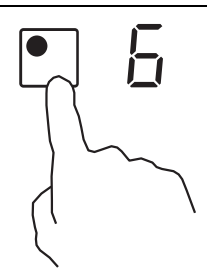
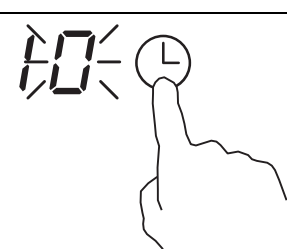
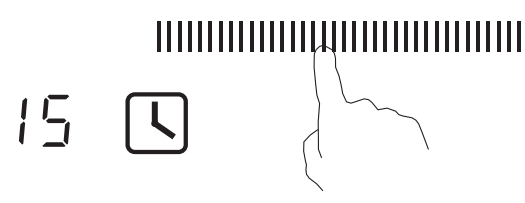
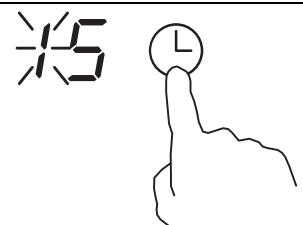

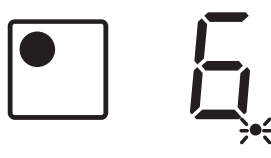

- a) Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé sera écoulé.
- b) Vous pouvez le configurer pour qu'il éteigne une ou plusieurs zones de cuisson une fois la durée définie écoulée. La minuterie maximale est de 99 minutes.

a) Utilisation de la minuterie comme minuterie

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

<p>Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Remarque : vous pouvez utiliser la minuterie au moins une zone doit être active.</p>	
<p>Appuyez sur la commande de la minuterie, le "10" s'affichera sur l'affichage de la minuterie. et le « 0 » clignote.</p>	
<p>Réglez l'heure en touchant le curseur. (par exemple 5)</p>	
<p>Appuyez à nouveau sur le contrôle de la minuterie, le "1" clignotera</p>	
<p>Réglez l'heure en touchant le curseur (par exemple 9), maintenant la minuterie que vous avez réglée est de 95 minutes.</p>	
<p>Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant</p>	
<p>L'avertisseur sonore émet un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche "- -" lorsque le temps de réglage est terminé.</p>	

b) Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson








Définir une zone	
Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.	
En peu de temps, appuyez sur la commande de la minuterie, le « 10 » s'affichera sur l'affichage de la minuterie et le « 0 » clignotera.	
Réglez l'heure en touchant le curseur. (par exemple 5)	
Appuyez à nouveau sur la commande de la minuterie, le "1" clignotera.	
Réglez l'heure en touchant le curseur (par exemple 9), maintenant la minuterie que vous avez réglée est de 95 minutes.	
Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant. REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.	
Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.	

Les images ci-dessus sont fournies à titre indicatif. Veuillez consulter le produit que vous avez acheté pour connaître les détails exacts.

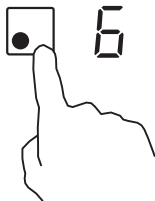
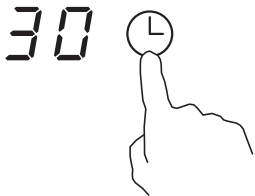


Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles ont été allumées précédemment.

Les images ci-dessus sont à titre indicatif uniquement et le produit final prévaudra.

définir plus de zones :	
<p>Les étapes de réglage de plusieurs zones sont similaires aux étapes de réglage d'une zone ; Lorsque vous réglez l'heure de plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'affichage des minutes indique le min. minuteur. Le point de la zone correspondante clignote. Le montré comme ci-dessous:</p> <p>  3 (réglé sur 15 minutes)   </p> <p>  6 (réglé sur 45 minutes) </p>	
<p>Une fois le compte à rebours expiré, la zone correspondante s'éteindra. Ensuite, il affichera le nouveau min. la minuterie et le point de la zone correspondante clignoteront.</p> <p>Le montré comme à droite:</p>	<p>    6 </p> <p>(réglé sur 30 minutes)</p>
<p>Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage, la minuterie correspondante s'affichera dans l'indicateur de minuterie.</p>	

C) Annuler la minuterie

<p>Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage dont vous souhaitez annuler la minuterie</p>	
<p>En touchant le contrôle de la minuterie, l'indicateur clignote</p>	
<p>Touchez le curseur pour régler la minuterie sur "00", la minuterie est annulée</p>	

Temps de travail par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque à induction. Il s'éteint automatiquement si jamais vous oubliez d'éteindre votre cuisson. Les temps de fonctionnement par défaut pour différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau d'énergie	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la plaque à induction peut arrêter de chauffer immédiatement et la plaque s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.



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

Directives de cuisson



Faites attention lorsque vous faites frire car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez PowerBoost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque sérieux d'incendie.

Conseils de cuisson

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

Mijoter, cuire du riz

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

Steak grillé

Pour cuisiner 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. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis abaissez la viande sur la poêle chaude.
4. Ne retournez le steak qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de la cuisson souhaitée. Les durées peuvent varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer sa cuisson – plus il est ferme, plus il sera « bien cuit ».
5. Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour lui permettre de se détendre et de devenir tendre avant de servir.

Pour faire sauter

1. Choisissez un wok à fond plat compatible induction ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Le sauté doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs petites quantités.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'elles sont chaudes mais encore croustillantes, tournez la zone de cuisson sur un réglage inférieur, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez doucement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien chauds.
7. Servir immédiatement.

Détection de petits articles

Lorsqu'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 table de cuisson, la table de cuisson se met automatiquement en veille après 1 minute. Le ventilateur maintiendra la cuisson sur la plaque à induction pendant 1 minute supplémentaire.

Paramètres de chaleur

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

Réglage de la chaleur	Pertinence
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• réchauffement délicat pour de petites quantités d'aliments• faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement• mijoter doucement• réchauffement lent
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• le réchauffement• riz de cuisson• mijotage rapide
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sauter• cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• sauté• porter la soupe à ébullition• brûlant• eau bouillante

Entretien et nettoyage

Quoi?	Comment?	Important!
<p>Salissures quotidiennes sur verre (empreintes, marques, taches laissés par la nourriture ou non sucrés retombés sur le verre)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que la vitre est encore chaude (mais pas brûlante !) 3. Rincer et essuyer avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Remettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y aura pas de « surface chaude » l'indication mais la zone de cuisson peut être encore chaude ! Faites très attention. • Les tampons à récurer à usage intensif, certains tampons à récurer en nylon et les agents de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou une éponge à récurer convient. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : la vitre pourrait se tacher.
<p>Bouillonnements, fondus et déversements sucrés chauds sur le verre</p>	<p>Retirez-les immédiatement avec une tranche de poisson, un couteau à palette ou un grattoir à lame de rasoir adapté aux plaques de cuisson en verre à induction, mais faites attention aux surfaces chaudes des zones de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la saleté ou le déversement vers une zone fraîche de la table de cuisson. 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez les taches laissées par la fonte et les aliments sucrés ou les déversements dès que possible. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à retirer ou même endommager définitivement la surface en verre. • Risque de coupure : lorsque le capot 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 toute sécurité et hors de portée des enfants.

Des retombées sur le commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Absorbent le déversement 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Remettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.
---	---	--

Trucs et astuces

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
La plaque à induction ne peut pas être allumée.	Aucune puissance.	Assurez-vous que la plaque à induction est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle 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, faites appel à un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de votre table de cuisson à induction » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous pouvez utiliser le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez la pointe de votre doigt lorsque vous touchez le contrôles.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à bords rugueux. Inadapté, abrasif éponge ou nettoyage produits utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir 'Choisir le bon ustensile de cuisine'. Voir 'Entretien et nettoyage'.

<p>Certaines casseroles font des crépitements ou bruits de cliquetis.</p>	<p>Cela peut être dû à la construction de votre ustensiles de cuisine (couches de différents métaux vibrant différemment).</p>	<p>Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.</p>
<p>La plaque à induction fait un creux bourdonnement lorsqu'il est utilisé sur un réglage de chaleur élevée.</p>	<p>Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.</p>	<p>Ceci est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.</p>
<p>Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.</p>	<p>Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est mis en marche pour empêcher les composants électroniques de surchauffe. Cela pourrait continuer à courir même après avoir tourné la plaque à induction éteinte.</p>	<p>Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque à induction au mur lorsque le ventilateur est en marche.</p>
<p>Les casseroles ne chauffent pas et apparaît à l'écran.</p>	<p>La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction.</p> <p>La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou mal centré dessus.</p>	<p>Utilisez des récipients adaptés à la cuisson par induction. Voir la section 'Choisir le bon ustensile de cuisson'.</p> <p>Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.</p>
<p>La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, une tonalité retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'affichage du minuteur de cuisson).</p>	<p>Défaut technique.</p>	<p>Veillez noter les lettres et chiffres d'erreur, couper l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur et contacter un technicien qualifié.</p>

Affichage et inspection des pannes

La table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Avec ce test, le technicien est en mesure de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter ou démonter la table de cuisson de la surface de travail.

Dépannage

1) Le code d'échec se produit lors de l'utilisation de la solution par le client ;

Code d'échec	Problème	Solution
Pas de récupération automatique		
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique -- circuit ouvert.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température à plaque céramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique : court-circuit.	
Eb	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique	
E3	Température élevée du capteur à plaque céramique.	Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Appuyez sur le bouton "ON/OFF" pour redémarrer l'unité.
E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.
E5	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - court-circuit	
E6	Température élevée de l'IGBT.	Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. Appuyez sur le bouton "ON/OFF" pour redémarrer l'unité. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; sinon, remplacez le ventilateur.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veuillez vérifier si l'alimentation est normale. Mise sous tension une fois que l'alimentation est normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
U1	Erreur de communication.	Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte de puissance. Remplacez la carte de puissance ou la carte d'affichage.

2) Échec spécifique et solution

Échec	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Aucune alimentation fournie.	Vérifiez si la fiche est bien fixée dans la prise et si la prise fonctionne.	
	L'accessoire carte d'alimentation et le tableau d'affichage panne connectée.	Vérifier la connexion.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplace le pouvoir accessoire conseil.	
	Le panneau d'affichage est abimé.	Remplacer l'affichage conseil.	
Certains boutons ne peuvent pas fonctionne, ou l'affichage LED n'est pas normal.	Le panneau d'affichage est abimé.	Remplace le panneau d'affichage.	
Le mode de cuisson Le voyant s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	Haute température de la table de cuisson.	Température ambiante peut être trop élevé. L'entrée d'air ou l'évent peut être bloqué.	
	Il ya quelque chose mal avec le ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; sinon, remplacez le ventilateur.	
	La carte de puissance est endommagée.	Remplacer l'alimentation conseil.	
Le chauffage s'arrête soudainement pendant opération et la l'affichage clignote " <u>tu</u> ".	Le type de panoramique est incorrect.	Utilisez le pot approprié (reportez-vous au manuel d'instructions.)	Le circuit de détection de casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Il y un problème avec le ventilateur.		
	La carte d'alimentation est endommagée.	L'unité est surchauffée. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'unité.	
Zones chauffantes du même côté (comme la première et la deuxième zone) afficherait " <u>tu</u> ".	La carte de puissance et la carte d'affichage panne connectée ;	Vérifiez la connexion.	
	Le tableau d'affichage de la partie communication est endommagé.	Remplacez le panneau d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Bruits du moteur du ventilateur anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Ce qui précède est le jugement et l'inspection des défaillances courantes. Veuillez ne pas démonter l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger et tout dommage à la plaque à induction.

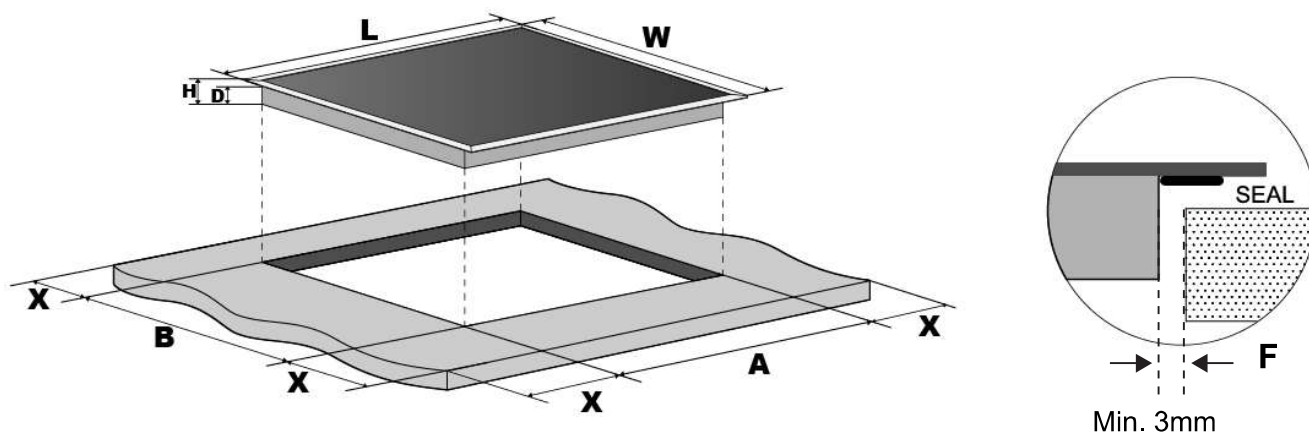
Installation

Sélection du matériel d'installation

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin. Aux fins d'installation et d'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être conservé autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner un matériau de surface 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 surface de travail à moins qu'ils ne soient imprégnés) pour éviter les chocs électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous:



Remarque : La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.



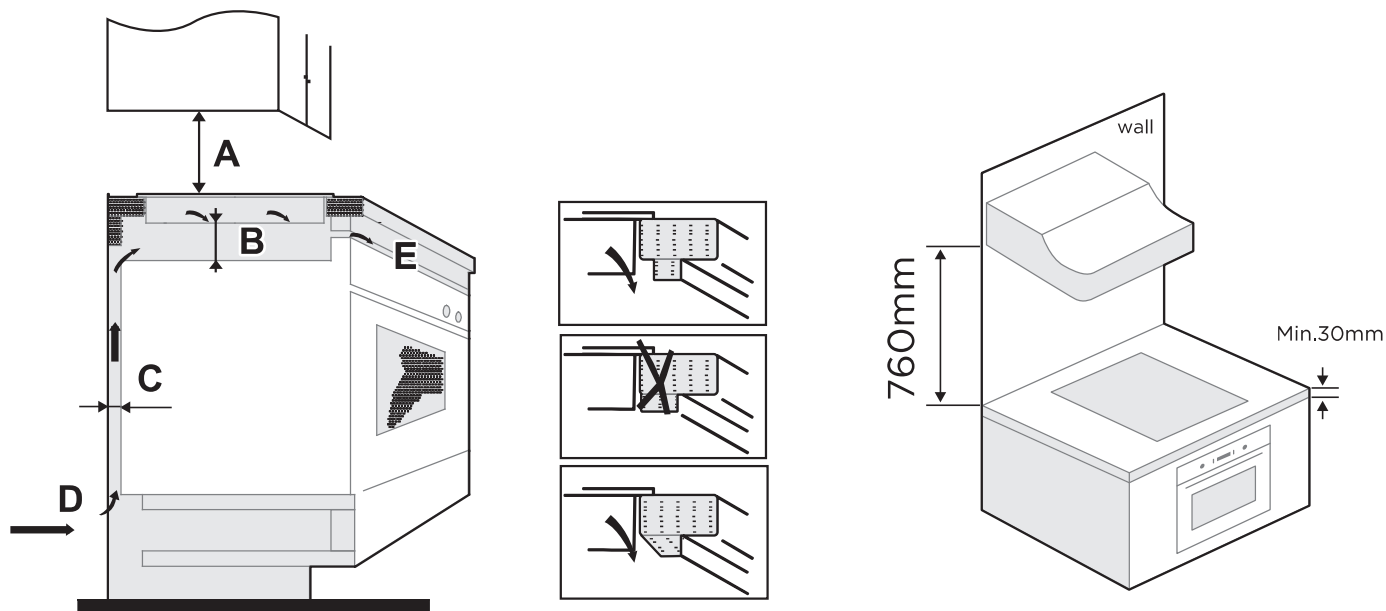
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Dans tous les cas, assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous



Remarque : La distance de sécurité entre le foyer et l'armoire au-dessus du foyer doit être d'au moins 760 mm.

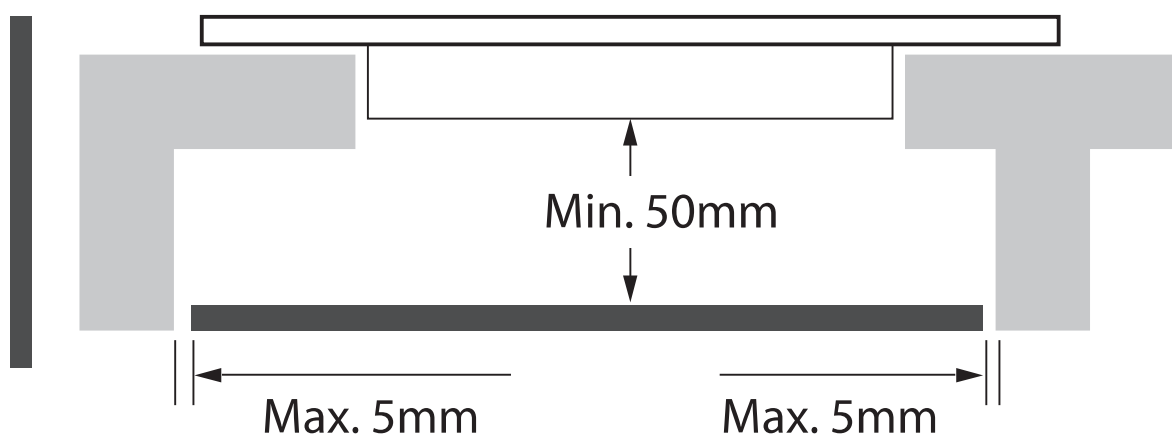
Remarque : pour des raisons de sécurité, la distance entre la plaque de cuisson et le plan de travail doit être de 3 mm.



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

AVERTISSEMENT : assurer une ventilation adéquate

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond de la table de cuisson en surchauffe ou tout choc électrique inattendu pendant le travail, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du fond de la table de cuisson. Suivez les exigences ci-dessous.



Il y a des trous de ventilation autour de l'extérieur de la table de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas obstrués par le plan de travail lors de la mise en place de la table de cuisson.



- Sachez que la colle qui joint le matériau plastique ou bois au meuble doit résister à une température non inférieure à 150°C, pour éviter le décollement du lambris.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90°C.

Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que

- La surface de travail est carrée et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace.
- La surface de travail est faite d'un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences de dégagement ainsi qu'aux normes et réglementations applicables.
- Un interrupteur d'isolement approprié assurant une déconnexion complète de l'alimentation secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour se conformer aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
- L'interrupteur d'isolement doit être d'un type approuvé et fournir une séparation des contacts à entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales autorisent cette variation des exigences).
- L'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client avec la table de cuisson installée.
- Vous consultez les autorités locales du bâtiment et les règlements en cas de doute concernant l'installation.
- Vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

Après avoir installé la table de cuisson, assurez-vous que

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes ou les tiroirs des armoires.
- Il y a un flux d'air frais suffisant depuis l'extérieur des armoires jusqu'à la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un espace de rangement, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- Le sectionneur est facilement accessible par le client.

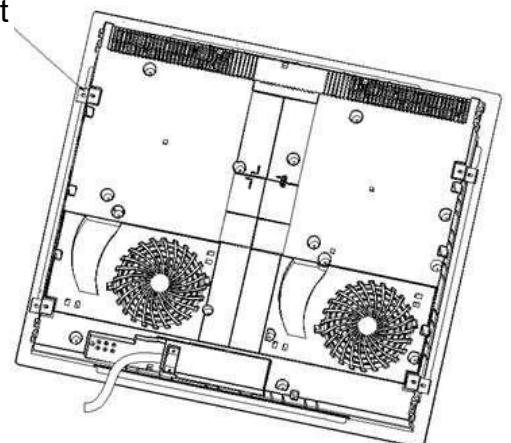
Avant de localiser les supports de fixation

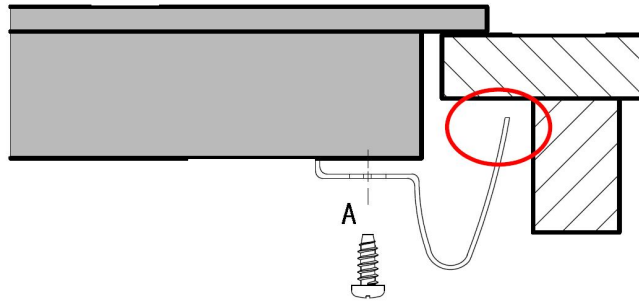
L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage).

N'appliquez pas de force sur les commandes dépassant de la table de cuisson.

Ajustement de la position du support support

Fixez la table de cuisson sur la surface de travail en vissant les supports au bas de la table de cuisson (voir photo) après l'installation. Ajustez la position du support en fonction des différentes épaisseurs de plateau de table.





En aucun cas, les supports ne doivent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir photo).

Précautions

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. Veuillez ne jamais effectuer l'opération par vous-même.
2. La table de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager l'électronique de la table de cuisson.
3. La plaque chauffante à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement thermique pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.

Branchement de la table de cuisson au secteur



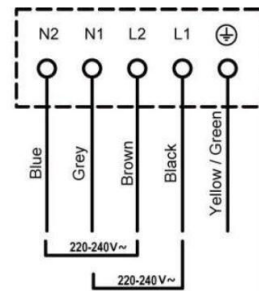
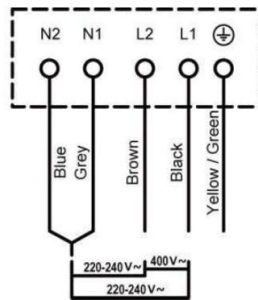
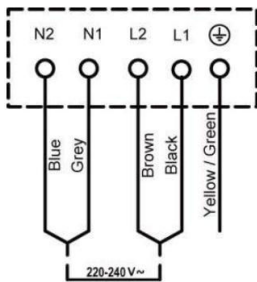
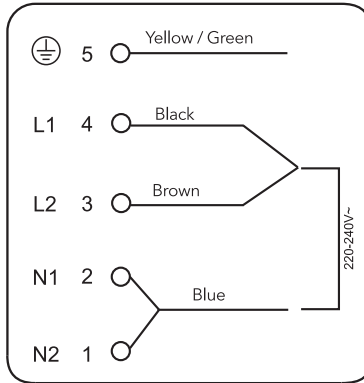
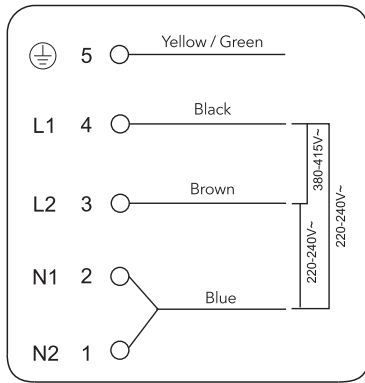
Cette table de cuisson doit être branchée au secteur uniquement par une personne qualifiée. Avant de brancher la table de cuisson au secteur, vérifiez que :

1. Le câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Pour connecter la table de cuisson au secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse en aucun point 75°C.



Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modifications. Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.










- Si le câble est endommagé ou à remplacer, l'opération doit être effectuée par un agent après-vente avec des outils dédiés pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.



La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.

Power Management

- Il est possible de régler une puissance maximale pour la plaque à induction, en choisissant parmi différents niveaux de puissance.
- La plaque à induction peut être automatiquement limitée pour fonctionner à une puissance inférieure, afin d'éviter tout risque de surcharge.
- Il n'est pas nécessaire de placer des casseroles sur les zones de cuisson. Nous vous recommandons de procéder au réglage dans les 5 secondes suivant la mise sous tension et de lancer le mode Power Management dans les 60 secondes pour pouvoir l'activer.

Activer Power management	
<p>1. Dans les 3 secondes qui suivent l'insertion de la prise, toutes les LED s'allument, puis s'éteignent au bout de 2 secondes. Maintenez votre doigt appuyé sur le bouton « Verrouiller ».</p>  	<p>Maintenant, « LO » s'affiche à l'écran.</p>
<p>2. Dès que « LO » s'affiche, maintenez le bouton Boost enfoncé.</p>  	<p>Lorsque le chiffre 5 apparaît dans le coin inférieur gauche, vous pouvez relâcher les touches.</p>
<p>3. Maintenez le bouton « Verrouiller » enfoncé, puis immédiatement après, pressez et maintenez le bouton « Boost » enfoncé.</p>   	<p>L'écran affiche « e » et « 5 » à gauche, « t » à droite et une valeur au milieu (= puissance maximale).</p>

Réglez une autre puissance maximale

4. Vous pouvez régler la puissance à l'aide du bouton « Boost ».



Il y a 6 niveaux de puissance

- « 7,4 » : la puissance maximale est de 7,4 kW.
- « 6,5 » : la puissance maximale est de 6,5 kW.
- « 5,5 » : la puissance maximale est de 5,5 kW.
- « 4,5 » : la puissance maximale est de 4,5 kW.
- « 3,5 » : la puissance maximale est de 3,5 kW.
- « 2,5 » : la puissance maximale est de 2,5 kW.

Confirmer le réglage de puissance maximale

5. Après avoir sélectionné la puissance maximale souhaitée, appuyez sur le bouton « Verrouiller ».



Lorsque le voyant cesse de clignoter, la puissance maximale sélectionnée est activée.

Quitter le mode de Powermanagement mode

6. Une fois le réglage effectué, éteignez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt.



La plaque de cuisson sera éteinte.

Consignes importantes concernant le recyclage et l'environnement



Mise au rebut: Ne pas jeter cet appareil dans les ordures ménagères. La collecte de tels déchets se fait séparément car un traitement spécial est nécessaire.

Cet appareil est étiqueté en conformité avec la directive européenne 2012/19/EU pour les déchets électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, pouvant résulter autrement d'une manipulation inappropriée des déchets de ce produit. Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme les ordures ménagères. Il doit être remis au point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

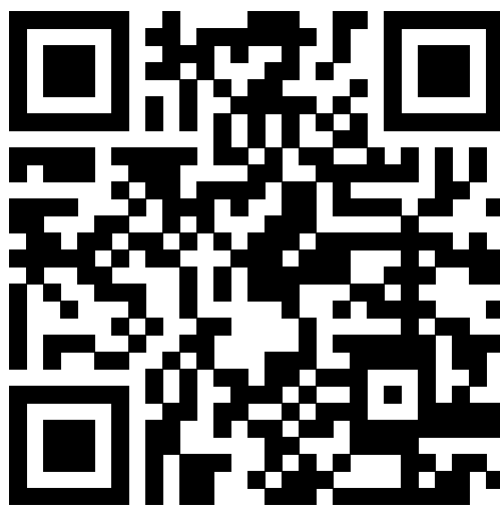
Cet appareil nécessite une élimination des déchets spécialisée. Pour toute information concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit renseignez-vous auprès de votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Conditions de garantie

Cher utilisateur,

Pour consulter notre conditions de garantie, vous pouvez scanner le code QR ci-dessous ou utiliser 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



Fiche produit concernant le Règlement (UE) n° 66/2014

Identification du modèle	Exquisit EKI624-30
Type plaque à cuisson	Électrique
Nombre de zones de cuisson	4
Technologie de chauffage	Zones de cuisson par induction
<u>Dimensions</u> Zone de cuisson avant à gauche Zone de cuisson à l'arrière gauche Zone de cuisson à droite Zone de cuisson avant à droite	Ø 16,0 cm Ø 21,0 cm Ø 18,0 cm Ø 18,0 cm
<u>Consommation d'énergie</u> Zone de cuisson avant à gauche Zone de cuisson à l'arrière gauche Zone de cuisson à droite Zone de cuisson avant à droite	196,3 Wh/kg 182,0 Wh/kg 186,3 Wh/kg 187,6 Wh/kg
Consommation d'énergie	188,1 Wh/kg

Les valeurs indiquées ci-dessus ont été mesurées dans des conditions de laboratoire standardisées conformément à la norme EN 60350 2.

DOMEST 
domestic and professional appliances

**MULTIBRAND
SALES & SERVICES**