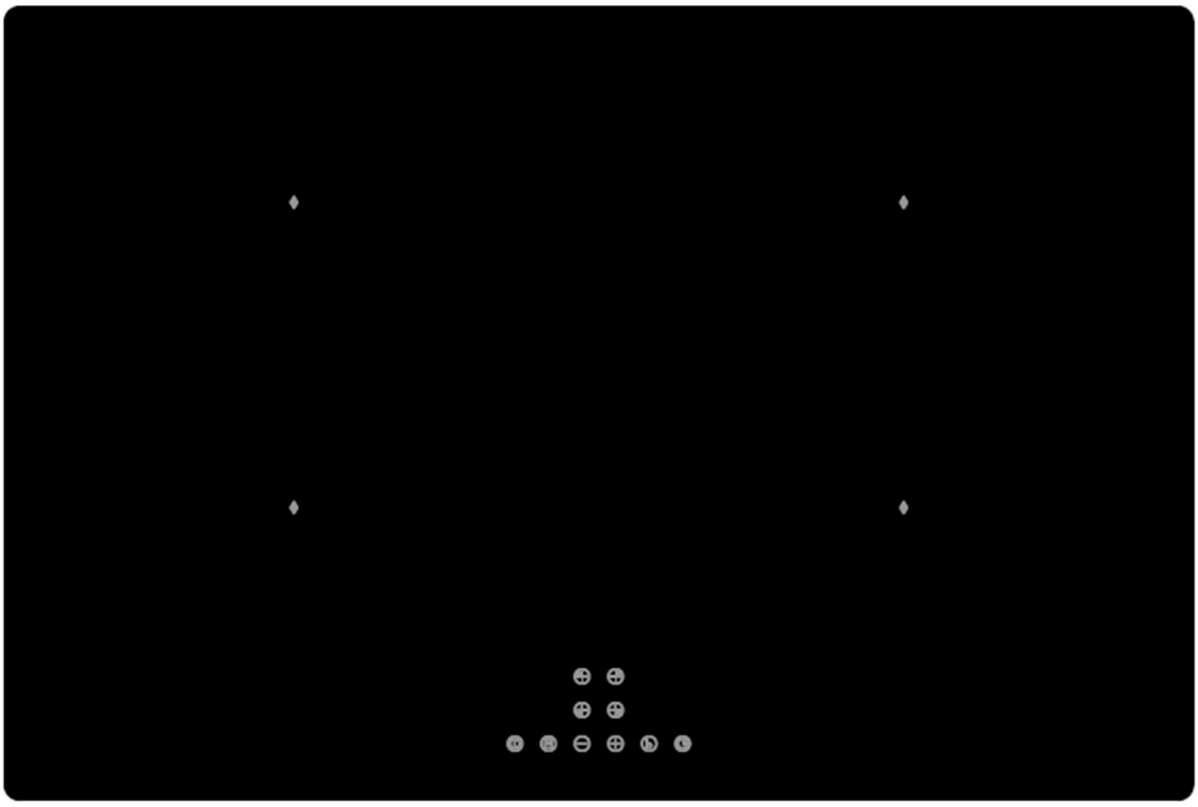
exquisit

Handleiding / Installatiehandleiding

Inductiekookplaat

EKI801-012



Inhoud

Veiligheidsrichtlijnen.....2

Beschrijving van het apparaat.....6

ECO-functie.....12

Installatie.....15

Voordat u de nieuwe kookplaat gaat gebruiken.....19

Reiniging en Onderhoud.....21

Problemen en Oplossingen.....23

Foutcodes en inspectie.....25

Technische specificaties.....26

QR-code Garantie & Service.....27

Veiligheidsrichtlijnen

⚠ Lees de volgende instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.

√ Installatie

Risico op elektrische schokken

• Ontkoppel het apparaat geheel van de stroomvoorziening voordat u er onderhoud aan uitvoert.

• Aansluiten op een goed geaard elektriciteitssysteem is essentieel en verplicht.

• Ontkoppelingsmiddelen moeten in de vaste bedrading worden verwerkt volgens de lokaal geldende bedradingregels.

• Wijzigingen aan de huishoudelijke bedrading mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.

• Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot elektrische schok of de dood.

Gevaar voor snijletsel

• Let goed op de randen van het paneel, deze zijn scherp.

• Het niet doordacht of niet bewust handelen, kan leiden tot letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

• Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.

• Er mogen op geen enkel moment brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.

• Stel deze informatie alstublieft beschikbaar aan de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het apparaat, want dit kan mogelijk uw installatiekosten verlagen.

• Om gevaarlijke situaties te voorkomen, moet dit apparaat worden geïnstalleerd volgens deze installatie-instructies.

• Dit apparaat mag alleen correct worden geïnstalleerd en geaard door een geschikt en gekwalificeerd persoon.

·Dit apparaat moet worden aangesloten op een stroomcircuit welke is voorzien van een scheidingsschakelaar waarmee de stroomtoevoer volledig kan worden onderbroken.

WAARSCHUWING: Gebruik uitsluitend kookplaatbeschermers die zijn ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel of die door de fabrikant van het toestel in de handleiding als geschikt zijn aangemerkt, of kookplaatbeschermers die in het toestel zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

• Het niet correct installeren van het apparaat kan eventuele garantie- of aansprakelijkheids-claims ongeldig maken.

• Wat betreft installatierichtlijnen verwijzen we u naar het deel: <Installatie>.

√ Bediening en onderhoud

Risico op elektrische schokken

- Kook niet op een kapotte of gebarsten kookplaat. Als het kookplaatoppervlak gebroken of gebarsten is, schakel dan het apparaat direct uit en koppel af van de stroomvoorziening (wandschakelaar) en neem contact op met onze Servicedienst.
- Schakel het apparaat volledig uit bij de wandschakelaar voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot elektrische schok of de dood.

Gezondheidsrisico

- Dit apparaat voldoet aan elektromagnetische veiligheidsnormen.

Gevaar: hete oppervlakken

- Tijdens gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.
- Laat uw lichaam, kleding of andere voorwerpen het keramische glas niet raken totdat het oppervlak koel is. Gebruik alleen hiervoor geschikt kookgerei.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het kookplaatoppervlak worden geplaatst, omdat ze heet kunnen worden.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt te worden gehouden, tenzij ze continu worden begeleid.
- Handvatten van pannen kunnen warm aanvoelen. Controleer of de steelpanhandvatten niet boven andere kookzones hangen die aan staan. Houd handvatten buiten bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot schroei- en brandwonden.

Gevaar: snijletsel

- Het vlijmscherpe lemmet van een kookplaatschraper is zichtbaar wanneer de veiligheidskap wordt ingetrokken. Gebruik het met grote zorg en bewaar altijd veilig en buiten bereik van kinderen.
- Het niet bewust en ondoordacht handelen, kan leiden tot letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik. Overkoken veroorzaakt rookontwikkeling en vethoudende overkookresiduen kunnen ontbranden.
- Gebruik het apparaat nooit als werk- of opslagoppervlak.
- Laat nooit voorwerpen of bestek op het apparaat liggen.
- Gebruik het apparaat nooit om de kamer te verwarmen.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en het kookapparaat uit zoals beschreven in deze handleiding (dus door de touch-bediening te gebruiken).
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of erop zitten, staan of erop klimmen.

- Bewaar geen voorwerpen die voor kinderen interessant kunnen zijn in de kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen kunnen ernstig gewond raken.
- Laat kinderen niet alleen of onbegeleid achter in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
- Kinderen of personen met een beperking die hun vermogen om het apparaat te gebruiken bemoeilijkt, moeten door een verantwoordelijk en bekwaam persoon worden geïnstrueerd bij het gebruik ervan. De begeleider moet ervan overtuigd zijn dat zij het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of hun omgeving.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat tenzij specifiek aangegeven in de handleiding. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus van onze Servicedienst.
- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat schoon te maken.
- Gebruik geen pannen met scherpe randen en schuif geen pannen over het glasoppervlak, want dit kan het glas krassen.
- Gebruik geen schuurmiddelen of andere agressief schurende middelen om de kookplaat schoon te maken, want deze kunnen het keramische glas bekrassen.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicemedewerker of vergelijkbare gekwalificeerde personen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in een huishoudelijke omgeving! Commercieel gebruik van welke aard dan ook valt niet onder de garantie van de fabrikant!
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.
- Let op dat u de hete kookzones niet aanraakt!
- Kinderen jonger dan 8 jaar worden dienen uit de buurt te worden gehouden, tenzij ze voortdurend worden begeleid.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reguliere reiniging en mag niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.
- WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op de kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar sluit het apparaat geheel uit en dek dan de vlam af, bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen spullen op het kookoppervlak.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, schakel dan het apparaat uit en ontkoppel het van de stroomvoorziening om het risico op elektrische schokken te voorkomen, bijvoorbeeld bij kookplaten van glaskeramiek of vergelijkbaar materiaal die onderdelen die onder spanning staan afschermen.
- Gebruik geen stoomreiniger!
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een

apart afstandsbedieningssysteem.

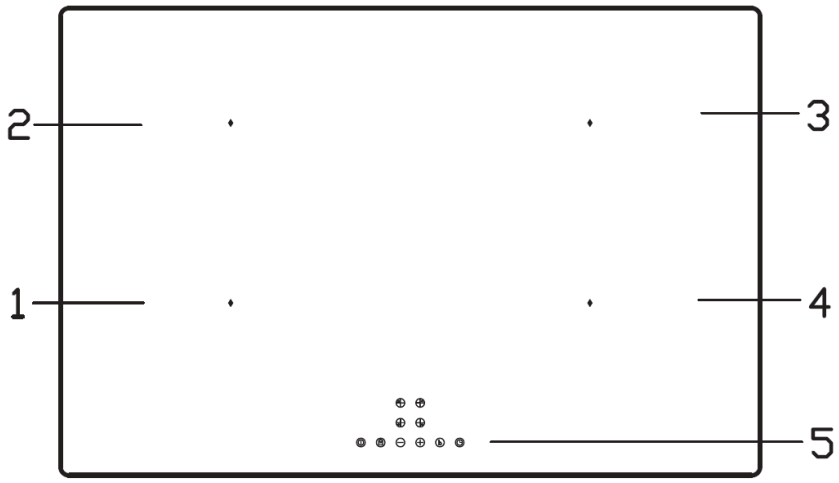
- VOORZICHTIG: Het kookproces moet continu worden overzien.
- Het stroomsnoer is na installatie niet bereikbaar.

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe inductiekookplaat . We raden u aan om de tijd te nemen om deze gebruikers / installatiehandleiding te lezen om volledig te begrijpen hoe u deze kookplaat correct installeert en bedient.

Lees alle veiligheidsinstructies zorgvuldig door voor gebruik en bewaar deze instructie/installatiehandleiding goed zodat u deze in de toekomst kunt raadplegen.

Beschrijving van het apparaat

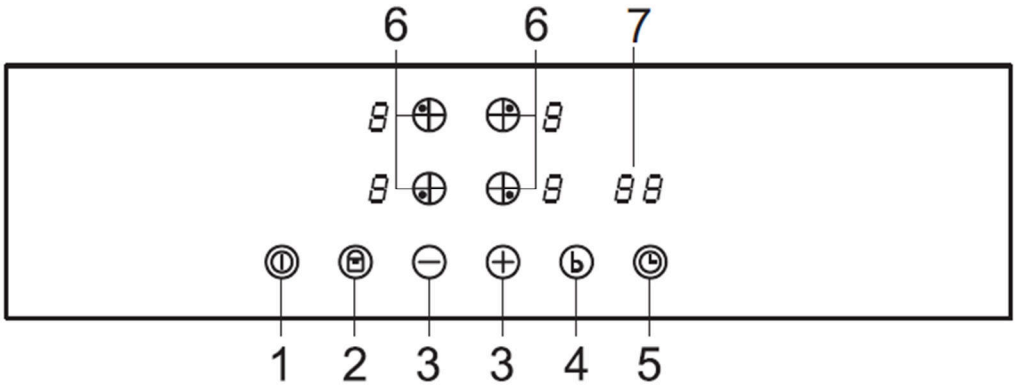
Bovenaanzicht



1.max. 2100 W zone
2.max. 1500 W zone
3.max. 2100 W zone
4.max. 1500 W zone
5.Bedieningspaneel

Het Bedieningspaneel

1. AAN/UIT 2. Kinderslot 3. Vermogensniveau selecteren 4. Boost
5. Timer instellen 6. Kookzone selecteren 7. Timer weergave



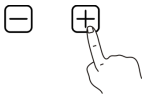
Toetsen

Nr.	Toetsen	Toelichting
1		AAN/UIT: Zet het apparaat aan/uit.
2		KINDERSLOT: Druk één keer op de toets, het apparaat is vergrendeld. De andere toetsen kunnen niet worden gebruikt wanneer het apparaat is vergrendeld. Druk langer op deze toets, dan ontgrendelen alle toetsen.
3		UP: Verhoog het vermogensniveau of verleng de tijdsduur.
4		DOWN: Verlaag het vermogensniveau of verkort de tijdsduur.
5		Boost functie
6		Timer: Stel de tijdsduur in.
7		Selecteer de kookzone linksboven.
8		Selecteer de kookzone linksonder.
9		Selecteer de kookzone rechtsboven.
10		Selecteer de kookzone rechtsonder.
11		Display: Toont het vermogensniveau, foutcode en de status van de kookplaat.
12		Timerweergave

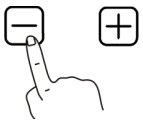
De inductiekookplaat gebruiken

Starten

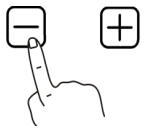
Na het inschakelen, piept de zoemer één keer, alle toetsen lichten 1 seconde op en gaan dan uit, wat aangeeft dat de kookplaat in de stand-by modus is gegaan.

1. Druk op de AAN/UIT toets, alle indicatielampjes geven '—' aan. Als er binnen 1 minuut geen vermogensniveau wordt gekozen, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit. U moet nu opnieuw beginnen bij stap 1.	
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.	
3. Als u een kookzone selectietoets aanraakt, knippert een indicatielampje naast de toets.	
4. Selecteer een vermogensniveau door de '+', '-' aan te raken. U kunt het vermogen op elk moment tijdens het koken aanpassen.	

Stoppen

1. Raak de selectietoets van de kookzone aan, die u wenst te deactiveren.	
2. U zet de kookzone uit door naar 0 te gaan met ' - '. Zorg dat het display '0' aangeeft.	
3. Zet de gehele kookplaat uit door de AAN/UIT toets aan te raken.	
4. Pas op voor het hete oppervlak 'H' wordt weergegeven; dit betekent dat de kookzone te heet is om aan te raken. De H verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. U kunt dit ook gebruiken als een energiebesparende functie. Wanneer u nog andere pannen wilt verwarmen, gebruik dan de kookzone die nog heet is.	

Boostfunctie gebruiken

– Activeer de boost functie 1. Selecteer de kookzone waarop u de boost functie wilt toepassen. 2. Druk op de 'boost' toets, het display toont 'b'.	
– Annuleer boost functie 1. Selecteer de kookzone met de actieve boost functie. 2. Druk op de '-' toets om de Boost functie te annuleren en selecteer het vermogensniveau dat u wilt instellen. 3. De boost functie kan max. 5 minuten functioneren, daarna gaat het vermogen van de kookzone automatisch naar niveau 9.	

Kinderslot functie gebruiken

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

– De toetsen vergrendelen Druk op de toets 'Kinderslot'. De timer geeft 'Lo' aan.	
– De toetsen ontgrendelen 1. Zorg dat de kookplaat is ingeschakeld. 2. Houd de vinger 3 sec. op de 'Kinderslot' toets. 3. U kunt nu de kookplaat weer gebruiken.	

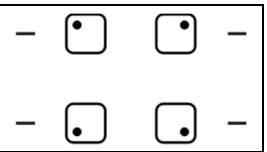
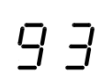
Wanneer de kookplaat in vergrendelde modus staat, zijn alle toetsen inactief behalve de AAN/UIT toets; U kunt de kookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT toets, maar u moet dan de kookplaat eerst ontgrendelen bij het volgend gebruik.

Timer gebruiken

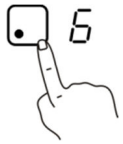
U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt deze gebruiken als een kookwekker. Hierbij schakelt de timer geen kookzones uit wanneer de ingestelde tijd voorbij is.
- U kunt deze gebruiken als uitschakeltimer om één of meer kookzones uit te schakelen nadat de ingestelde tijd is afgelopen.
- U kunt de timer op 99 minuten zetten.

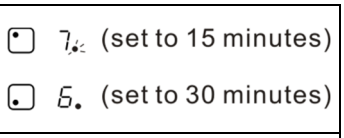
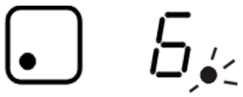
Timer gebruiken als kookwekker

1. Zorg dat een kookplaat ingeschakeld is, selecteer een kookzone en stel het vermogensniveau in. (zone-aanduiding '●' knippert niet).	
2. Tip op de timer toets, '10' verschijnt in het timer display en de '0' knippert.	
3. Stel de tijdsduur in door de toets '-' , '+' van de timer aan te tippen.	
4. Tip nog eens op de timer toets, dan knippert de '1'.	
5. Stel de tijdsduur in, door de '-' , '+' aan te tippen.	
6. Wanneer de timer is ingesteld, begint deze meteen af te tellen. Het display toont de resterende tijd.	
7. De zoemer piept 30 seconden en de timer indicator geeft '- -' aan wanneer de ingestelde tijd is verlopen.	

Timer gebruiken om één of meer kookzones uit te schakelen

1. Raak de selectietoets voor een kookzone aan waarop u de uitschakeltimer functie wilt activeren.	
2. Tip op de timer toets, de '10' verschijnt in het timerdisplay en de '0' knippert. Zone-aanduiding '●' knippert.	
3. Stel de tijdsduur in, door de toets '-' , '+' aan te tippen.	
4. Tip weer op de timer toets, de '1' knippert.	
5. Stel de tijdsduur in door de toets '-' , '+' aan te tippen.	
6. Wanneer de tijdsduur is ingesteld, begint het aftellen direct. Het display toont de resterende tijd. OPMERKING: u ziet een rood stipje in de hoek rechtsonder bij het vermogensniveau verschijnen, dit geeft aan dat de kookzone is geselecteerd.	
7. Wanneer de tijdsduur van de kooktimer is verstreken, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld. OPMERKING: andere kookzones blijven actief als ze eerder zijn ingeschakeld.	

Als de timer op meer dan één zone staat ingesteld

1. Wanneer de timer voor meerdere kookzones is geactiveerd, ziet u bij alle vermogensniveaus een rood stipje. Het timerdisplay toont de timer met de kortste tijdsduur. Het rode stipje van deze kookzone knippert.	
2. Zodra de tijdsduur van deze uitschakeltimer is verstreken, schakelt de betreffende kookzone uit. Daarna toont hij de volgende timer met de kortste duur en knippert het rode stipje van die kookzone. OPMERKING: Wanneer u de selectie toets van een bepaald kookzone aan tipt, ziet u de bijbehorende tijdsduur in de timer indicator.	

Timer annuleren

1. Tip op de selectie toets van een kookzone, waarvan u de timer wilt annuleren.	
2. Tip op de timer toets, de indicator knippert.	
3. Tip op de selectie toets vermogensniveau om de tijdsduur op '00' in te stellen, de timer wordt geannuleerd.	

Automatisch uitschakelsysteem

Dit automatisch uitschakelsysteem is een veiligheidsfunctie voor uw inductiekookplaat. Deze wordt geactiveerd wanneer u vergeet een kookzone uit te schakelen. De standaard ingestelde afschakeltijden worden weergegeven in onderstaande tabel:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werktijd (uren)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wanneer u de pan eraf afhaalt, stopt de inductiekookplaat het verwarmen direct en de kookplaat wordt automatisch na 1 minuut uitgeschakeld.

Restwarmte

Wanneer de kookplaat enige tijd is gebruikt, ontstaat er restwarmte. De letter 'H' waarschuwt u hiervoor zodat u er niet aankomt.

Vermogensniveaus

Niveau	Geschiktheid voor
1 - 2	Voorzichtig opwarmen kleine hoeveelheden eten. Chocolade of boter smelten; eten koken dat gemakkelijk aanbrandt. Zacht sudderen Langzaam (op)warmen
3 - 4	Opwarmen Snel(ler) sudderen Rijst koken
5 - 6	Pannenkoeken
7 - 8	Sauteren Pasta koken
9	roerbakken Aanbraden Soep aan de kook brengen Water aan de kook brengen

Eerder aangegeven vermogensniveaus in de tabel zijn alleen richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, waaronder het kookgerei en de hoeveelheid die u kookt. Experimenteer met het kookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

ECO-functie

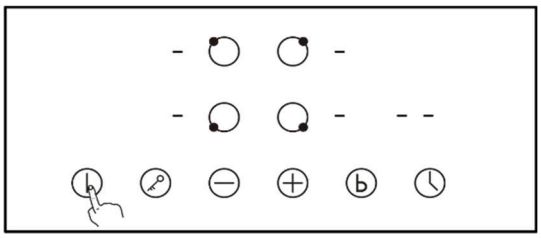
Het totale vermogen van een inductiekookplaat met ECO-functie kan worden beperkt tot 2,8 / 3,5 / 7,2 kW. Deze inductiekookplaat kan worden aangesloten op een 13, 16 of 32 ampère voeding en zo worden ingesteld dat deze op elk van deze vermogensinstellingen kan werken.

Om de ECO-configuratie-instelling te wijzigen

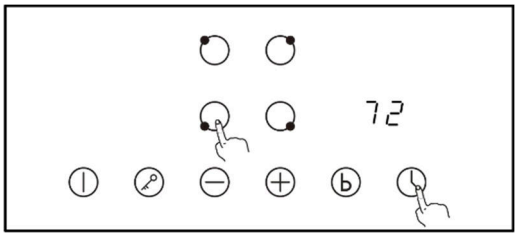
- Ontkoppel de kookplaat van de stroomvoorziening.
- Laat de kookplaat vijf minuten uitgeschakeld.
- Herstel de stroomtoevoer naar de kookplaat.
- Volg onderstaande instructies onder "De kookplaat in ECO-modus te configureren".

De kookplaat in ECO-modus te configureren.

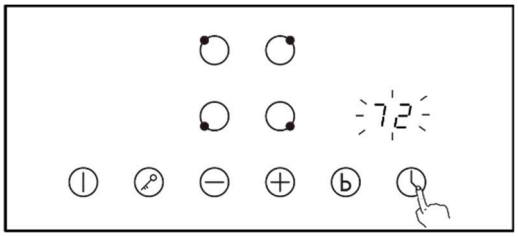
- Tip op de AAN/UIT toets om de kookplaat in te schakelen. De zoemer piept één keer, alle displays tonen "– "en "– – "



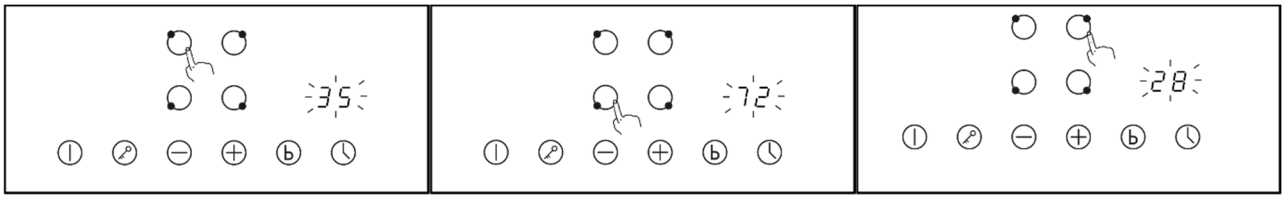
- Raak de selectietoetsen van de kookzone linksvoor en de timer toets gelijktijdig 3 seconden aan. De zoemer piept om aan te geven dat de kookplaat de ECO-modus activeert, en de timer toont het totaalvermogen dat momenteel is ingesteld.



- Raak de timer toets aan, dan knippert het timerdisplay.



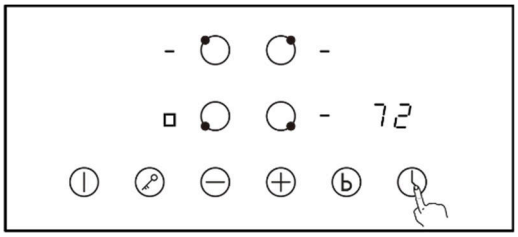
- Tip op de selectie toets van de diverse kookzones en het getoonde nummer in het display geeft aan dat het totale vermogen wordt ingesteld naar de respectievelijke ECO vermogensinstellingen zoals aangegeven in onderstaande tabel.



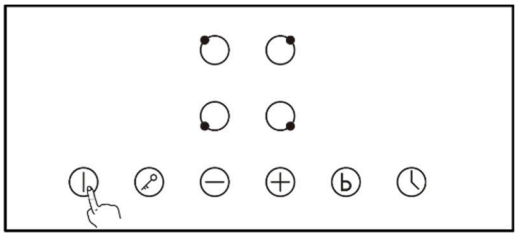
Selectietoets	**Timerdisplay**	**ECO vermogensniveau**	**Voeding (zekeringsbeveiliging vereist)**
Kookzone linksvoor	72	7,2 kW	32Amp
Kookzone linksachter	35	3,5 kW	16 Ampère
Kookzone rechtsachter	28	2,8 kW	13 ampère

* Bij eerste gebruik is de stroominstelling door de fabrikant ingesteld op 7.2 kW.

- Tip weer op de timer toets, het timerdisplay stopt met knipperen en de eerder geselecteerde kookzone selectietoets toont "o", wat aangeeft dat de instelling correct is.



- Tip op de AAN/UIT toets aan om de kookplaat uit te schakelen. Schakel daarna de kookplaat weer aan en de kookplaat is klaar om te gebruiken in de ECO-modus die u hebt ingesteld.



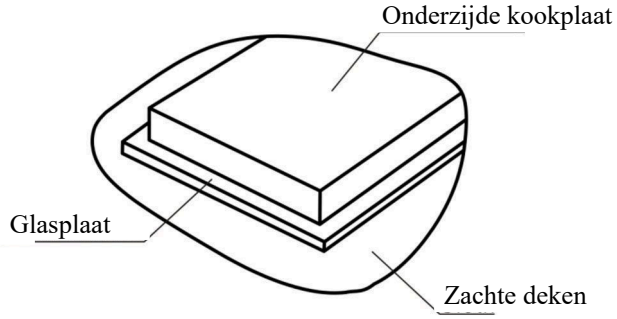
OPMERKING: De ECO Modus Configuratie kan slechts één keer worden ingeschakeld, wanneer de stroomtoevoer van de kookplaat niet is afgesloten. Om de ECO-modus opnieuw te configureren, koppelt u de kookplaat van de stroomvoorziening af en volgt u bovenstaande stappen bij " **De kookplaat in ECO-modus te configureren.**

Installatie

Selectie van installatiematerialen

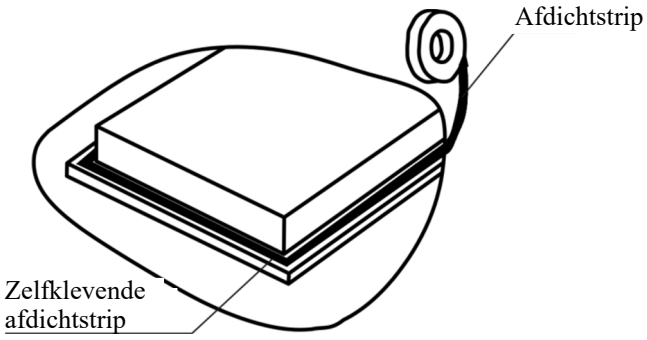
- Zaag het werkoppervlak uit volgens de afmetingen die in de tekening staan.
- Voor installatie en gebruik houdt u minimaal 50 mm afstand tussen de zijkanten van de kookplaat en het werkblad aan.
- Zorg ervoor dat de dikte van het werkoppervlak minstens 30 mm is. Kies alstublieft een hittebestendig werkoppervlak om vervorming veroorzaakt door de warmtestraling van de kookplaat te voorkomen.

· Leg een handdoek of doek op het werkblad. Leg de kookplaat ondersteboven hierop. Zie hieronder:

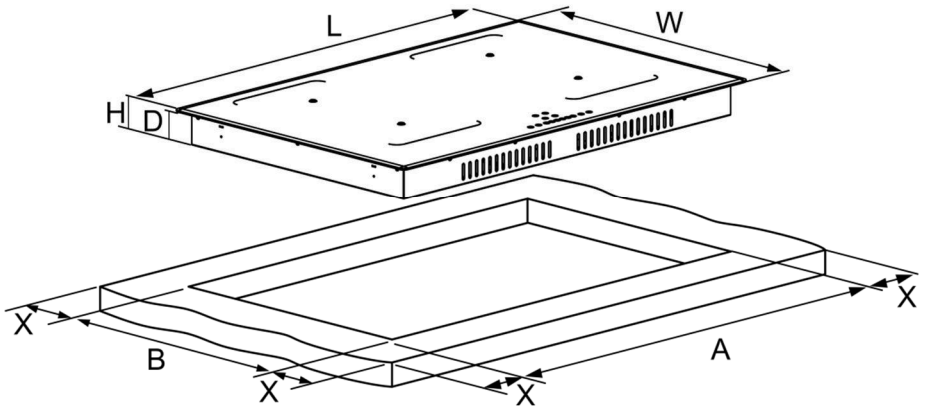


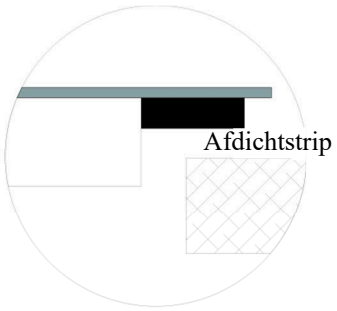
· Breng de meegeleverde afdichtstrip aan, die bedoeld is om de kookplaat op het werkoppervlak af te dichten.
· Gebruik geen siliconen. Breng de afdichting aan op de onderrand van de onderzijde van de kookplaat. Houd ongeveer 3 mm afstand van de glasplaatrand aan. Breng de afdichting rondom aan.

· Snijd overtollig materiaal af en breng de twee uiteinden van de afdichtstrip samen, zodat ze aansluiten aan elkaar.



Waarschuwing: Het werkoppervlak moet van geïmpregneerd hout of ander hitte- en vochtbestendig materiaal zijn.

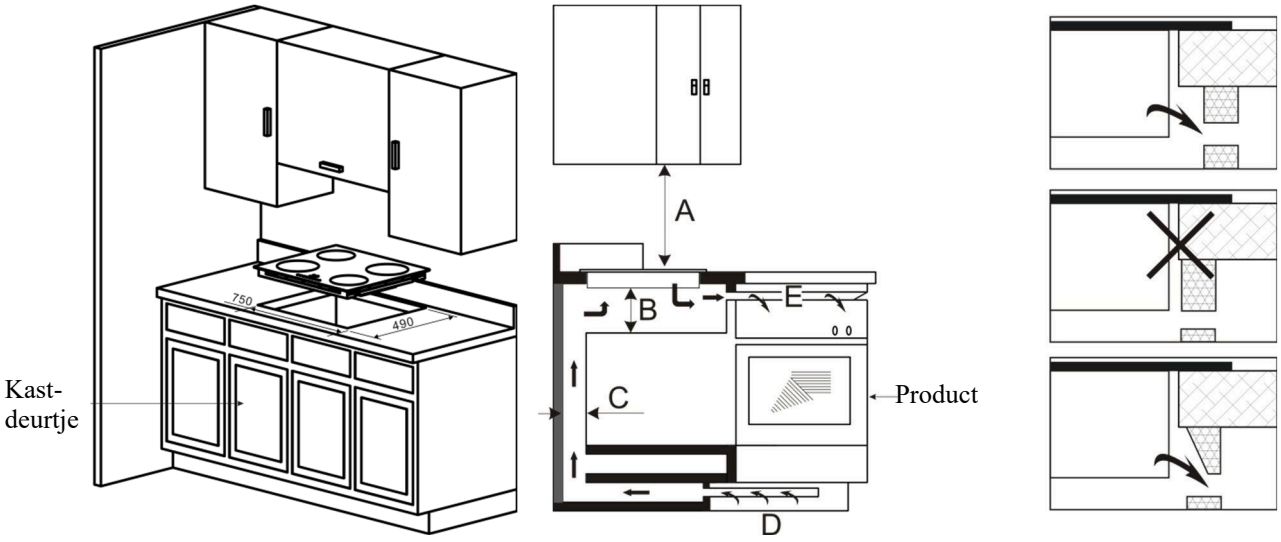




Type	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
AI421	780	520	60	56	750	490	50

Zorg er onder alle omstandigheden voor dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Controleer dat de kookplaat in goede staat verkeert. Zie hieronder.

Let op: De veilige afstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet minimaal 760 mm zijn.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650-750	Minimaal 50	Minimaal 20	Luchtinlaat	Luchtuitgang 5mm

Voor het installeren van de kookplaat, zorg ervoor dat

- Het werkoppervlak vlak en waterpas is, en er geen structurele onderdelen aanwezig zijn, die in conflict zijn met de benodigde ruimte voor de kookplaat.
- Het werkoppervlak is gemaakt van een hitte- en vochtbestendig materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geplaatst, controleer dan of de oven een ingebouwde koelventilator heeft.
- De installatie voldoet aan alle eisen wat betreft vrije ruimte en de van toepassing zijnde normen en voorschriften.
- Een geschikte wandschakelaar/stroomonderbreker voor volledig afsluiting van de hoofdvoeding is opgenomen in het vaste stroomnetwerk, zo gemonteerd en gepositioneerd om te voldoen aan alle wettelijke voorgeschreven elektriciteitsnormen en-voorschriften.
- De meerpolige stroomonderbreker dient van een goedgekeurd type te zijn en met een minimale opening van 3 mm tussen alle contacten (of in alle actieve fases als de lokale elektriciteitsnormen en voorschriften deze variatie toestaat).
- De stroomonderbreker is gemakkelijk toegankelijk is voor de gebruiker van de geïnstalleerde kookplaat.
- U bij twijfel over de installatie de plaatselijke bouwkundige instanties en verordeningen raadpleegt.
- U hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerkingen(zoals keramische tegels) gebruikt voor de afwerking van de wandoppervlakken rondom de kookplaat.
- In het onderste deel van de keukenkast onder de inductiekookplaat moet óf een oven (of vergelijkbaar apparaat) worden geplaatst, óf het moet worden afgesloten met een afdekplaat.

Na het installeren van de kookplaat, zorg ervoor dat

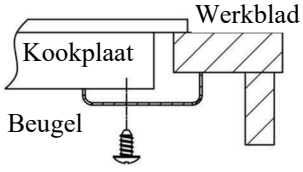
- De stroomkabel niet bereikbaar is via kastdeuren of laden.
- Er voldoende aanvoer is van verse lucht vanuit de omgeving rondom de kastruimte naar de onderzijde van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of kastruimte wordt geïnstalleerd, moet er aan de onderzijde van de kookplaat een thermische beveiligingsplaat worden gemonteerd.
- De wandschakelaar/stroomonderbreker gemakkelijk bereikbaar is voor de gebruiker.

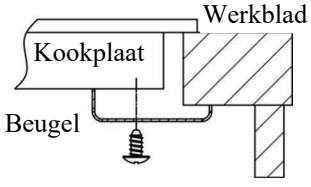
Voor het plaatsen van de bevestigingsbeugels

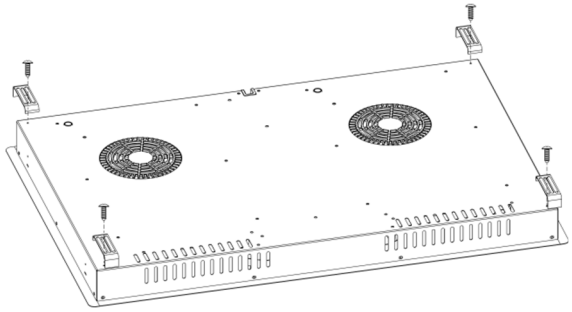
Het apparaat moet op een stabiel, vlak, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik verpakking). Oefen geen kracht uit op bedieningselementen die uit de kookplaat steken.

Het lokaliseren en vastzetten van de bevestigingsbeugels

- De kookplaat wordt aan het werkoppervlak bevestigd door de vier beugels aan de onderzijde van de kookplaat te schroeven (zie afbeelding) na installatie. Pas de beugel zo aan zodat deze past bij de dikte van verschillende werkoppervlakken.







Waarschuwingen

- De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici, wij hebben professionals hiervoor bij onze Servicedienst. Voer de installatie nooit zelf uit.
- Bevestig de kookplaat niet boven koelapparatuur, vaatwassers en drogers.
- De kookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat betere warmtestraling kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid te vergroten.
- De wand en de door de kookplaat verwarmde zone boven het werkblad moeten hittebestendig zijn.
- Om schade te voorkomen, moet de kit en het materiaal waar de rand van de kookplaat op het werkblad rust, hittebestendig zijn.
- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat te reinigen.
- Deze inductie kookplaat kan alleen worden aangesloten op een voeding met systeemimpedantie van niet meer dan 0,427 ohm. Indien nodig, raadpleeg dan uw leverancier voor informatie over systeemimpedantie.

Aansluiten op stroomvoorziening

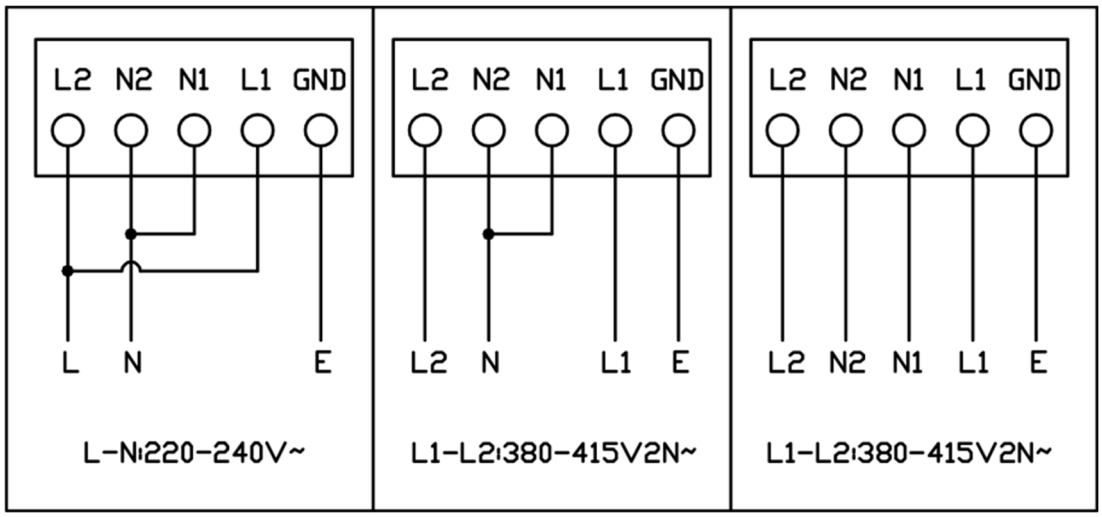
⚠ Deze kookplaat mag alleen door een geschikte gekwalificeerd persoon op de stroomvoorziening worden aangesloten. Controleer voor u de kookplaat aansluit of:

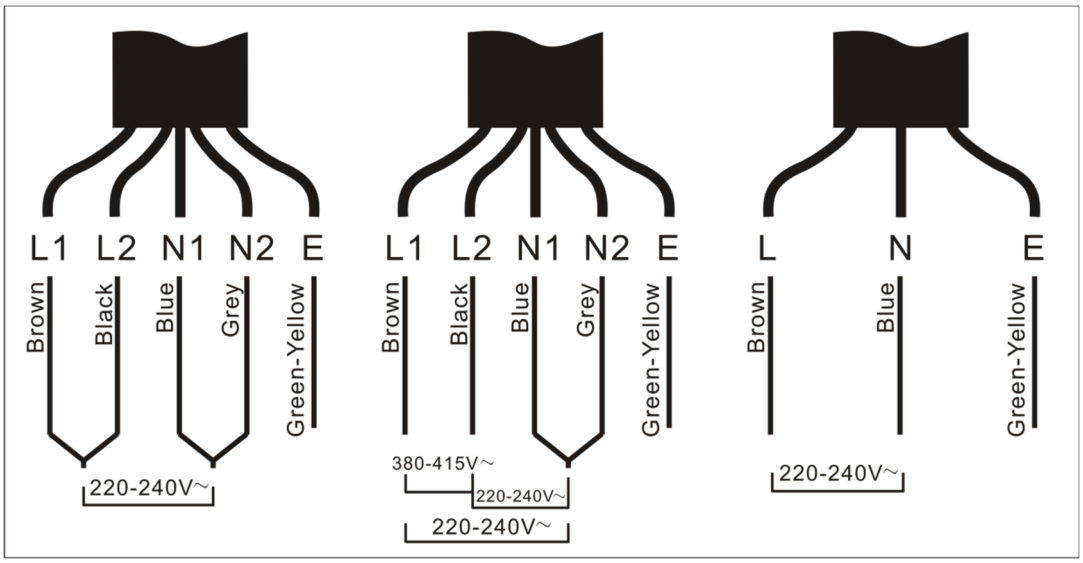
1. De aanwezige stroomvoorziening in huis geschikt is voor de stroom die de kookplaat nodig heeft.
2. Het voltage van het stroomnet gelijk is aan het voltage op het typeplaatje van de kookplaat.
3. De stroomtoevoerkabel de belasting aankan die op het typeplaatje staat aangegeven.

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

De voedingskabel mag niet nabij onderdelen liggen die heet worden en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur ervan nooit hoger dan 75°C wordt.

⚠ 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 stroomvoorzieningen moeten worden gedaan, laat dit dan altijd doen door een gekwalificeerd elektricien.





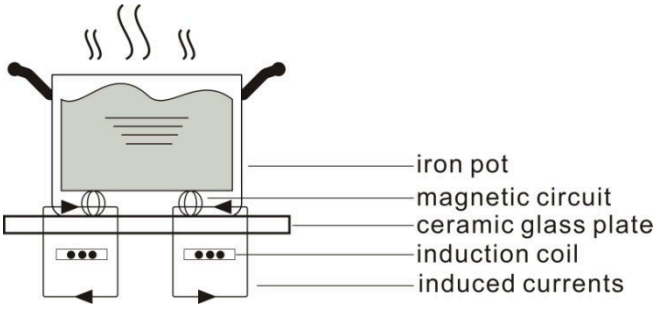
- Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet dit worden gedaan door een gekwalificeerd monteur die over het juiste gereedschap beschikt om ongelukken te voorkomen. met de juiste gereedschappen om ongelukken te voorkomen.
- Als het apparaat direct op de netvoeding wordt aangesloten, moet er een meerpolige zekeringsautomaat worden geïnstalleerd met een minimale afstand van 3 mm tussen de contactpunten.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is gemaakt en dat deze voldoet aan alle geldende veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet verbogen of samengedrukt worden.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde persoon.

Voordat u de kookplaat gaat gebruiken

- Lees deze handleiding door en let vooral op de sectie "Veiligheidsrichtlijnen".
- Verwijder de eventueel aanwezige beschermfolie die nog op de inductiekookplaat zit.

Inductie koken toegelicht

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



Tiptoetsen

- De toetsen reageren op aanraking, dus u hoeft geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van de vinger, niet de top.
- U hoort een piepje elke keer dat er een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de toetsen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerp (bijvoorbeeld een gebruiksvoorwerp of een doek) over zit/ligt. Zelfs een dun waterlaagje kan het bedienen van de toetsen bemoeilijken.

Het juiste kookgerei

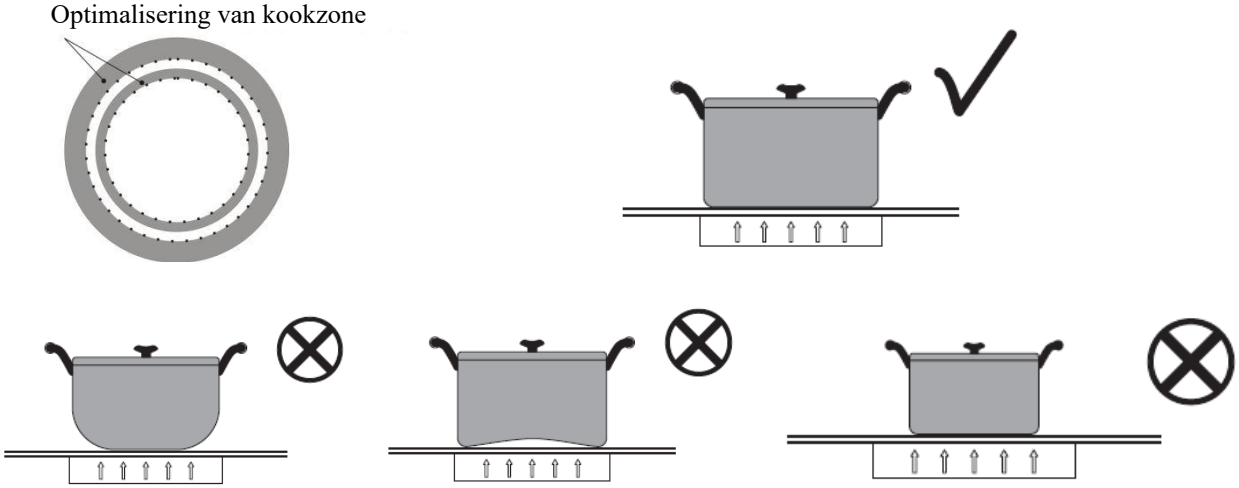
- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductie koken. Let op het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneettest uit te voeren. Beweeg een magneet naar de bodem van de pan. Als het er naartoe wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet hebt:
  1. Doe wat water in de pan, die u wilt controleren.
  2. Volg de stappen onder ' De inductie kookplaat gebruiken / Starten'.
  3. Als '⍦' niet knippert in het display en het water wordt verwarmd, dan is de pan geschikt.
- Kookgerei van de volgende materialen is niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische basis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

Grootte van de kookzone (diameter/mm)	Het minimale kookgerei (diameter/mm)
160	120
180	140

De pannen en potten moeten precies in het midden van de kookzone worden geplaatst.

- In sommige kookzones is een binnenring aangegeven, met een lichtere buitenring, dit is een indicatie voor de gebruiker om naar een kleinere kookzone te gaan, en indien beschikbaar, met een pan met een kleinere diameter. Dit is om optimale prestaties en efficiëntie te bereiken. U kunt wel pannen gebruiken met kleinere diameter dan deze limiet.

Optimalisering van kookzone



Reiniging en Onderhoud

Opmerking:

Voordat u onderhouds- of reinigingswerkzaamheden uitvoert, moet u het apparaat van het elektriciteitsnet loskoppelen en ervoor zorgen dat het apparaat volledig afgekoeld is.

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Overgekookt eten, gesmolten vloeistoffen of heet overgekookt voedsel wat suikerhoudend is op de glasplaat	Verwijder onmiddellijk met een vismes of een voor de inductie kookplaat geschikte schraper, maar wees voorzichtig met de hete kookzones: 1. Stroom uitzetten via de wandschakelaar. 2. Houd de schraper onder een hoek van 30° en schraap de gemorste waar naar een koele plek van de kookplaat. 3. Verwijder het gemorste voedsel met een vaatdoekje of keukenrol. 4. Volg stap 2 t/m 4 voor 'Alledaagse vettigheid' (zie hieronder).	• Verwijder vlekken van suikerhoudend, overgekookt voedsel 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	1. Schakel de stroom van de kookplaat uit. 2. Dep de gemorste waar op. 3. Veeg het tiptoetsen deel af met een vochtige spons of doek. 4. Goed afdrogen met keukenrol. 5. Schakel de stroom naar de kookplaat weer aan.	• 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.

Alledaagse vettigheid op de glasplaat (vingerafdrukken, vlekken van gemorst eten of niet-suikerhoudende voedselresten op de glasplaat)	1. Schakel de kookplaat uit. 2. Gebruik een kookplaat reiniger terwijl de glasplaat nog warm is (maar niet heet!). 3. Veeg na met schoon water en droog af met keukenrol of een theedoek. 4. Schakel (eventueel) de kookplaat weer aan.	• 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.

Probleem en Oplossingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	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 de Servicedienst of een gekwalificeerde monteur.
De tiptoetsen reageren niet.	De toetsen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de toetsen.
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. Gebruik de aanbevolen reinigingsmaterialen en - middelen.
Sommige pannen maken kraak- of klikgeluiden.	Dit kan komen door de opbouw van uw kookgerei (verschillende lagen metaal vibreren op verschillende golflengten).	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een defect.
De inductiekookplaat 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 ventilatorgeluid uit de kookplaat.	De ingebouwde ventilator is aangeslagen om te zorgen dat de elektronica niet oververhit raakt. De ventilator kan eventueel nog een tijdje blijven werken nadat u de kookplaat heeft uitgezet.	Dit is normaal en u hoeft geen actie te ondernemen. Zet de kookplaat niet uit (met de wandschakelaar/ stroomonderbreker) als de ventilator nog draait.
Pannen worden niet heet.	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren, omdat de pan niet geschikt is voor inductie koken. De inductiekookplaat detecteert de pan niet omdat de pan te klein voor de kookzone is of omdat de pan niet goed gecentreerd op de kookzone staat.	Gebruik kookgerei welke geschikt is voor inductie koken. Zie handleiding. Centreer de pan en zorg dat de bodem van de pan (ongeveer) even groot is als de kookzone.
De kookplaat of een kookzone heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een pieptoon 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/ stroomonderbreker en neem contact op met de Servicedienst of een gekwalificeerde elektricien.

Foutcodes en inspectie

Als er een storing optreedt, gaat de inductiekookplaat automatisch in een beveiligingsstatus en toont de bijbehorende foutcodes:

Foutcode	Mogelijke oorzaak	Beschrijving
E1	Pan storing	Pot of pan, of hun grootte, materiaal, etc. is niet geschikt of niet precies in het midden van de kookzone geplaatst.
E2	Het voltage is te hoog	Is hoger dan AC 265V.
E3	Het voltage is te laag	Is lager dan AC 185V.
E4	IGBT-sensor open-circuit	Wanneer de IGBT-sensor een open circuit detecteert, stopt de IGBT-sensor met werken.
E5	IGBT-sensor kortsluiting	Wanneer de IGBT-sensor een kortsluiting detecteert, stopt de IGBT-sensor met werken.
E6	Temperatuur IGBT-sensor te hoog	Wanneer de IGBT een temperatuur van 100 ±5 °C gedurende 3 sec. bereikt, schakelt deze uit en herstelt automatisch zodra de temperatuur daalt tot 50–70 °C.
E7	Onderbreking in de oppervlaktesensor van de kookplaat	Na 60 seconden schakelt de IGBT uit wanneer het temperatuurdetectiecircuit van de pan een open circuit (onderbreking) detecteert.
E8	Kortsluiting in de oppervlaktesensor van de kookplaat	De IGBT schakelt uit wanneer het temperatuurdetectiecircuit van de pan een kortsluiting detecteert.
E9	Thermische beveiliging van de pan sensor	De IGBT schakelt uit wanneer het temperatuurdetectiecircuit van de pan detecteert dat de temperatuur een ingestelde grenswaarde overschrijdt.
EA	Beveiliging bij ontbrekende of defecte pan sensor	Wanneer de pan sensor wordt verwijderd of verplaatst en het apparaat enige tijd in werking is, detecteert de betreffende kookzone deze toestand en stopt de verwarming.
EB	Communicatiefout	De voedingsprintplaat ontvangt 90 sec. lang geen correct communicatiesignaal van het displaybord.
EC	Communicatiefout	Het display printplaat ontvangt 90 sec. lang geen correct communicatiesignaal van de voedingsprintplaat.
H	Het oppervlak van de kookplaat is (te) heet.	Na het uitschakelen van de kookplaat wordt ‘H’ weergegeven wanneer de oppervlaktetemperatuur te hoog is. De ventilator blijft vervolgens nog 2 minuten nadraaien.

Het bovenstaande betreft de diagnose en controle van veelvoorkomende storingen. Demonteer het apparaat niet zelf om gevaar of schade aan de inductiekookplaat en/of letsel te voorkomen.

Technische specificaties

Model	EKI801-012
Kookzones	4 Zones
Voedingsspanning	220-240V~ 50/60Hz
Geïnstalleerde elektrisch vermogen	7200W
Productafmetingen D x W x H (mm)	780×520×60
Inbouwafmetingen A x B (mm)	750×490
Voor ronde kookzones of -oppervlakken: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond op 5 mm nauwkeurig.	Links naar beneden: 18,0 cm Links naar boven: 16,0 cm Rechts naar beneden: 16,0 cm Recht naar boven: 18,0 cm
Energieverbruik per kookzone of -oppervlak, berekend per kilogram EC elektrisch koken (Wh/kg)	Links naar beneden: 187,5 Links naar boven: 185,4 Rechts naar beneden: 186,6 Rechts naar boven: 187,3
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kilogram EC elektrisch koken (Wh/kg)	186.7
Energieverbruik in stand-by modus:	N.v.t.
Energieverbruik in uitgeschakelde modus:	<0,5W
Tijdsduur waarna de apparatuur automatisch naar de stand-by modus overschakelt:	N.v.t.
Tijdsduur waarna de apparatuur automatisch uitschakelt:	<20 min

Het gewicht en de afmetingen zijn bij benadering. Omdat we voortdurend streven naar het verbeteren van onze producten, kunnen specificaties en het ontwerp worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving.



AFVALVERWERKING:
Gooi dit product niet weg als ongesorteerd huishoudelijk (rest)afval. Dit afval moet apart worden ingezameld voor een speciale verwerking.

Dit apparaat is gekenmerkt volgens de Europese richtlijn 2012/96/EG inzake afval van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgevoerd, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die anders veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste afvalverwerking van dit product.

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

Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwijdering.

Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw lokale gemeente, uw afvalverwerkingsdienst of de winkel waar u het heeft gekocht.

Garantie voorwaarden

Beste gebruiker,

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

https://www.exquisitbenelux.nl

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

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

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

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

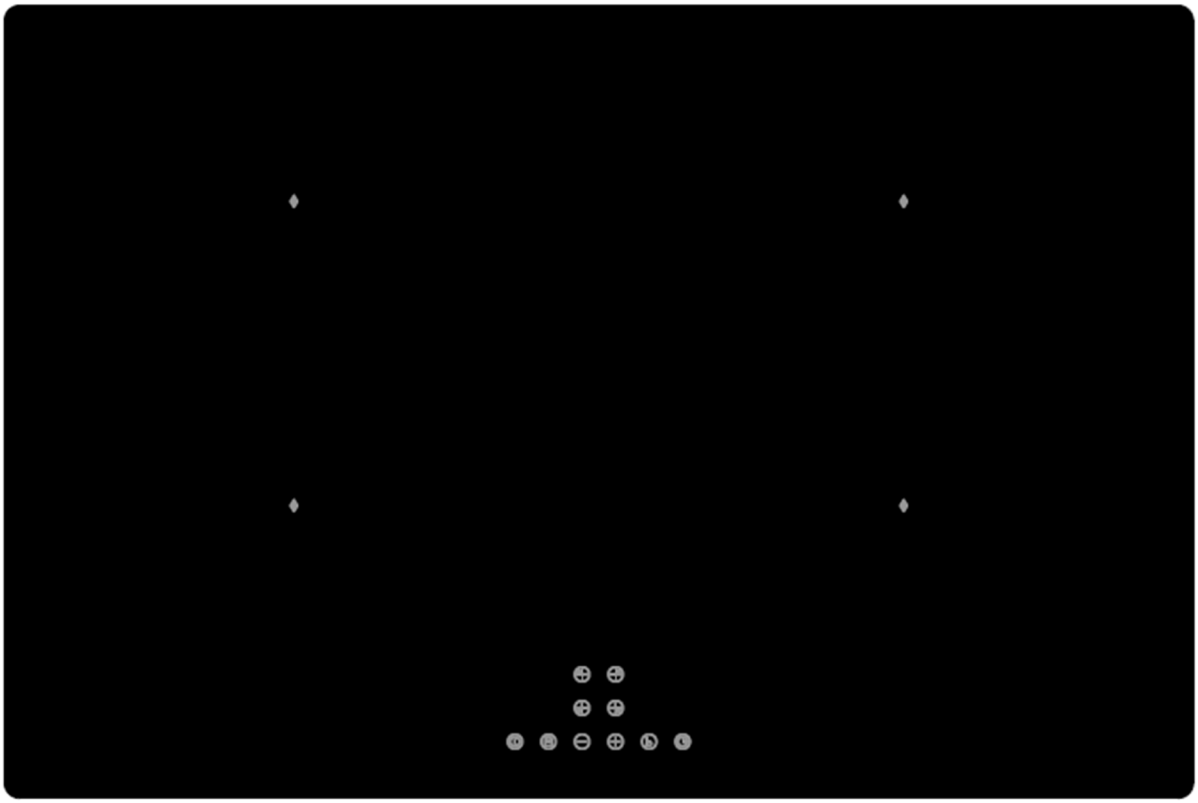

DOMEST
domestic and professional appliances
MULTIBRAND
SALES & SERVICES

exquisit

Instruction / Installation Manual

Induction Hob

EKI801-012



Content

Safety warnings..... 2

Description of the appliance..... 5

ECO function..... 11

Installation..... 13

Before using the new hob..... 17

Care and cleaning..... 19

Troubleshooting..... 20

Error codes and inspection..... 21

Technical Specifications..... 22

QR code Warranty & Service..... 24

Safety Warnings

⚠ Please read the following instructions carefully before using the appliance.

√ Installation

Electrical Shock Hazard

- •Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work maintenance on it.
- • Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- •Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- • Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- • Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

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

Important safety instruction

- • 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 key providing full disconnection from the power supply.
- • 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.
- • Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- • Regarding the details of installation, thanks to refer to the section <Installation>.

√ Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- • Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is break or crack, key the appliance of f immediately at the mains power supply (wall key) and contact a qualified technician.
- • Key the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.

- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

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 ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. 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.
- 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 allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.

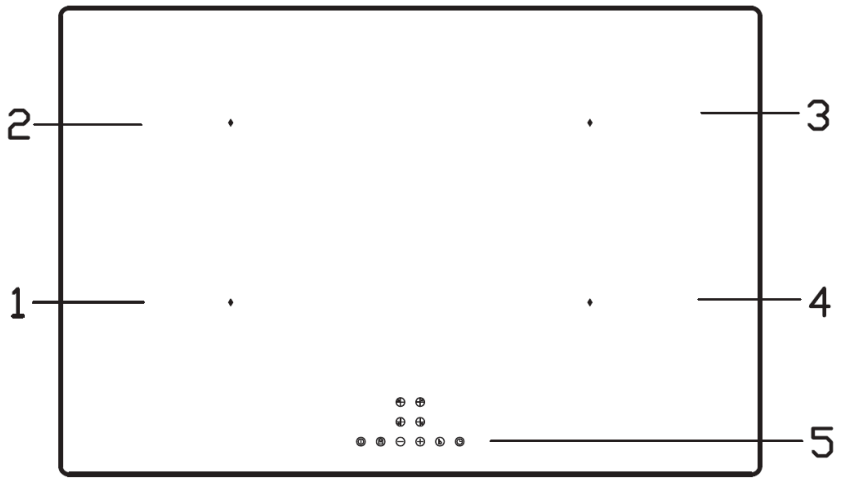
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- 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 o age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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: 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 key off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: If the surface is cracked, key off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised continuously.
- Power cord can't accessible after installation.

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 it and operate it correctly.

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

Description of the Appliance

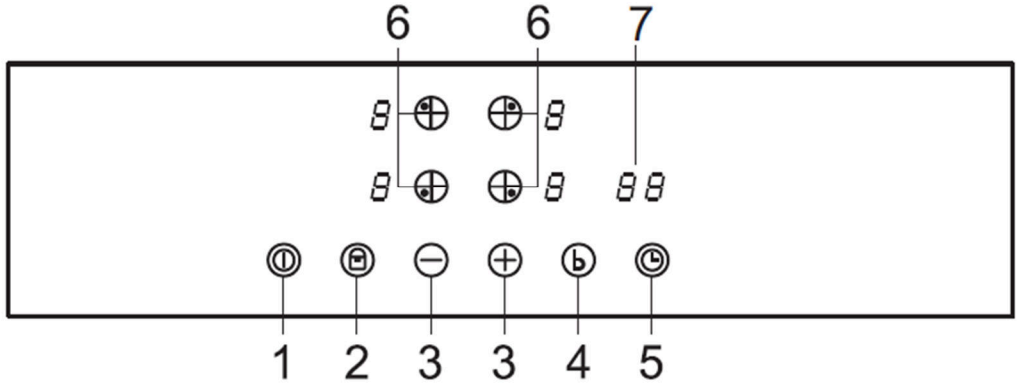
Top View



1.max. 2100 W zone
2.max. 1500 W zone
3.max. 2100 W zone
4.max. 1500 W zone
5. Control panel

The Control Panel

1.ON/OFF 2.Child lock 3.Select power level 4.Boost control
5.Setting the timer 6.Select heating zone 7. Timer display



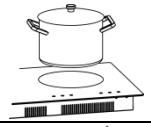
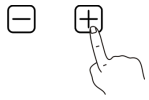
Instruction

No.	Keys	Description
1		ON/OFF：Turn on / turn off the appliance.
2		CHILD LOCK: Press the key one time, appliance is locked. Other keys can't be used when it is locked. Long press on this key, the keys unlock.
3		UP：Increase power level or add time.
4		DOWN：Reduce power level or reduce time.
5		Booster function
6		Timer：Setting the time as you need.
7		Select hob at the top-left.
8		Select hob at the bottom-left.
9		Select hob at the top-right.
10		Select hob at the bottom-right.
11		Display：It shows power level, error code and hob status.
12		Timer display

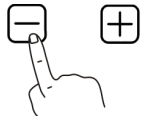
Using your Induction Hob

To Start Cooking

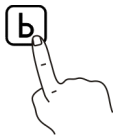
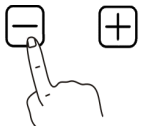
After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF key, all the indicators show '—'. If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically key off. You will need to start again at step 1.	
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone is clean and dry.	
3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.	
4. Select a heat setting by touching the '+', '-' . You can adjust the heat setting at any time during cooking.	

When you have finished cooking

1. Touch the heating zone selection that you wish to key off.	
2. Turn the cooking zone off by scrolling down to 0 using '- '. Make sure the display shows '0'.	
3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF key.	
4. Beware of hot surface 'H' will show which means cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also use this as an energy saving function if you want to heat other pans, use the hotplate that is still hot.	

Using Boost Function

– Activate the boost function 1. Select the zone with boost function. 2. Touching the 'boost' key, then the display shows 'b'.	
– Cancel boost function 1. Select the zone with boost function. 2. Touching the '-' key to cancel the Boost function, and select the level you want to set. 3. Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.	

Using Child Lock Function

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

– To lock the keys Touch the key 'Child lock'. The timer indicator will show 'Lo'.	
– To unlock the keys 1. Make sure the hob is turned on. 2. Touch and hold the key 'Child lock' for 3 seconds. 3. You can now start using your hob.	



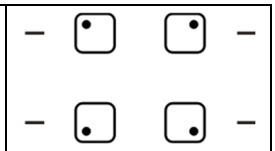
When the hob is in lock mode, all the keys are disabled except the ON/OFF, you can always turn the hob off with the ON/OFF key in an emergency, but you will first have to unlock the hob in the next operation.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zones off when the set time is up.
- You can use it as cut-off timer to turn one or more cooking zones off after set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer as a Minute Minder

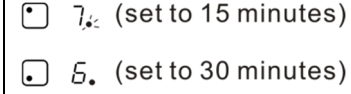
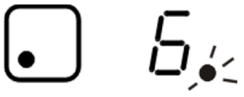
1. Make sure the cooktop is turned on and you must set minute minder after the cooking zone power has been set (zone indication '●' is not blinking)	
2. Touch timer key, '10' will show in the timer display and '0' will flash.	

3. Set the time by touching the '-' , '+' key of the timer.	
4. Touch timer key again, then '1' will flash.	
5. Set the time by touching the '-' , '+' .	
6. When the timer is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.	
7. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows '- -' when the set time finished.	

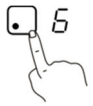
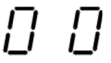
Using the timer to turn off one or more cooking zones

1. Touching the heating zone selection key that you want to set the timer for.	
2. Touch timer key, the '10' will show in the timer display, and the '0' flashes. Zone indication '●' is blinking.	
3. Set the time by touching the '-' , '+' key.	
4. Touch timer key again, the '1' will flash.	
5. Set the time by touching the '-' , '+' key.	
6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. NOTE: there will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicates that zone is selected.	
7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be turned off automatically. NOTE: other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.	

If the timer is set on more than one zone

1. When relevant cooking zones will be displayed. The timer display shows the minute timer. you set the timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones will be displayed. The timer display shows the timer with the shortest duration. The dot of the corresponding zone blinks.	
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will turn off. Then it will show the next timer with the shortest duration and the dot of corresponding zone will flash. NOTE: touch the heating zone selection key, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.	

Cancelling the timer

1. Touch the heating zone selection key that you want to cancel the timer for.	
2. Touch the timer key, the indicator will flash.	
3. Touch the power selection control to set the timer to ‘00’, the timer is cancelled.	

Auto shutdown protection

Auto shutdown is a safety protection function for your induction hob. This occurs whenever you forget to turn off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working time (hours)	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 turns off after 1 minute.

Residual heating warming

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter ‘H’ appears to warn you to keep away from it.

Heat settings

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

The heat settings mentioned in the table before are only guidelines. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the cooktop to find the settings that best suit you.

ECO function

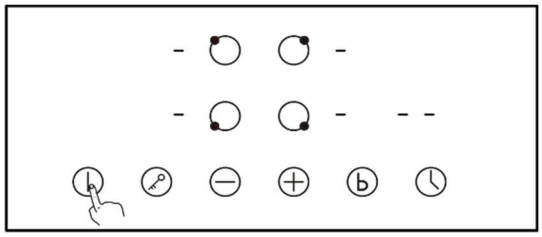
Total power of induction hob with ECO function can be limited to 2.8 / 3.5 / 7.2kW. This induction hob can be connected to a 13, 16 or 32 Amp supply and configured to work on any of these power settings.

To change the ECO configuration setting

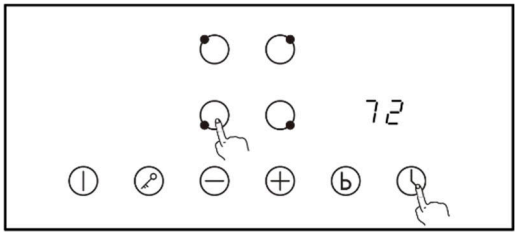
- Turn off the power supply to the hob.
- Leave the power supply turned off for five minutes.
- Turn on the power supply again.
- Follow instructions below under “To configure the hob into ECO Mode” .

To configure the hob into ECO Mode

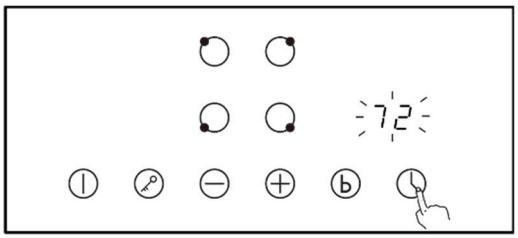
- Touch ON/OFF key to turn on the power supply. The buzzer beeps once, all displays show “– “and “– – “



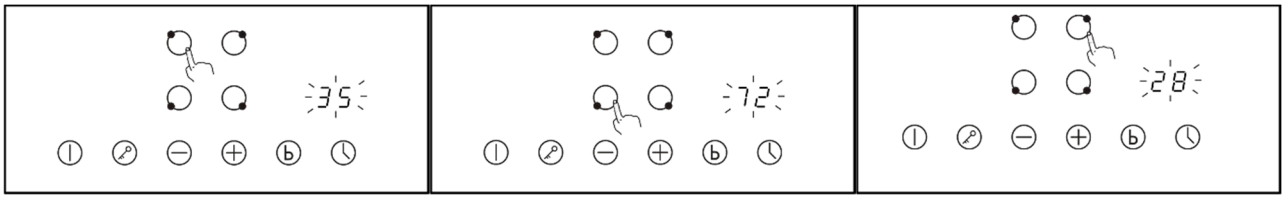
- Touch front left zone key and the timer key simultaneously for 3 seconds. The buzzer beeps indicating that the induction hob enters selection of ECO Mode, and the timer displays the total power set at present.



- Touch timer key, then timer display will flash.



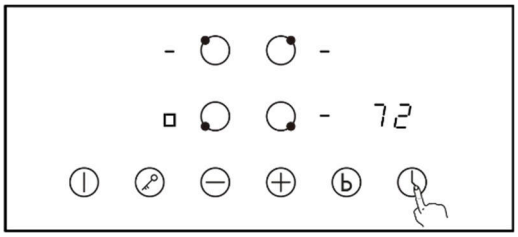
- Touch the relevant zone keys and the number shown in the display indicates that the total power will be set to relevant ECO power settings as indicated in table below.



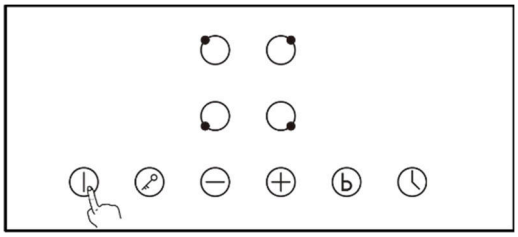
Selection Key	Timer Display	ECO power level	Power supply (Fuse protection required)
Front left zone key	72	7.2kW	32Amp
Rear left zone key	35	3.5kW	16Amp
Rear right zone key	28	2.8kW	13Amp

* On first use the power setting is factory set to 7.2 kW.

- Touch timer key again, timer display stops flashing and the previously selected zone key will show “o” indicating that the setting is correct.



- Touch the ON/OFF to turn it off. Then turn on again and the hob is configured ready to use at the ECO Mode you set.



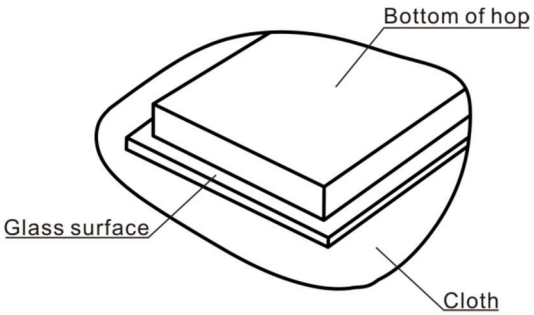
NOTE: The ECO Mode Configuration can be entered only once, if the power supply of the hob is not cut off. To reconfigure the ECO mode, disconnect the power supply and follow the above steps to " **To change the ECO configuration setting** ".

Installation

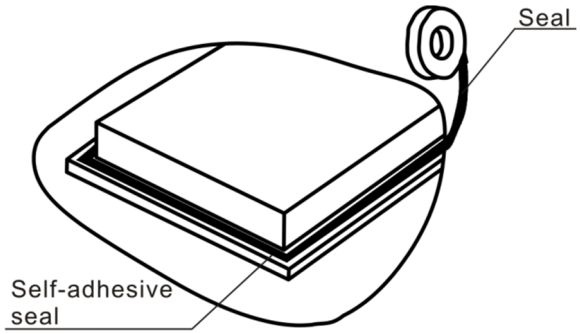
Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

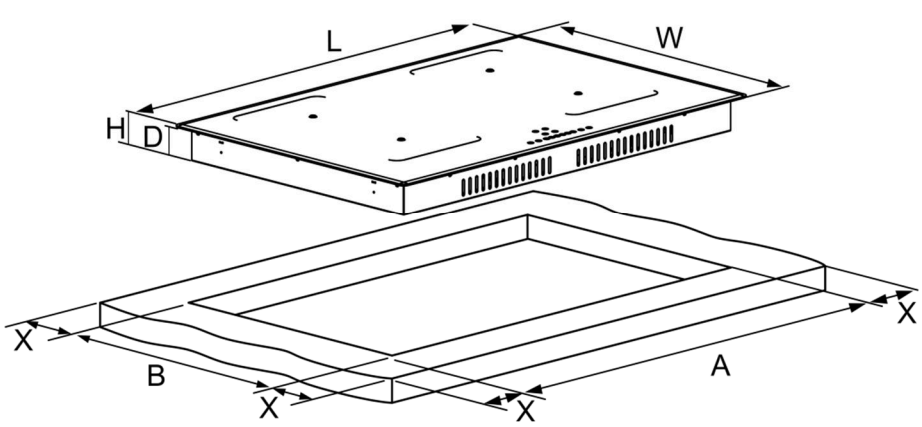
·Put a towel or cloth on the work surface. Place the hob face down on the protected surface.

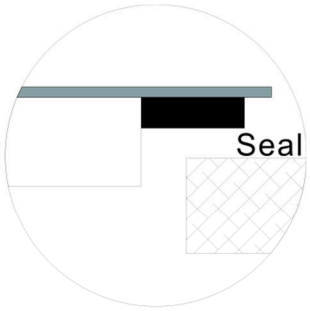


· Apply the strip seal, supplied with the hop, which is for sealing it onto the work surface.
· Do not use silicone. Apply the seal to the edge of the bottom of the hob, leaving about 3 mm from the edge of glass. Apply the seal all around the circumference.
· Cut any excess and bring the two ends of the seal together so they match.



Warning: The work surface material must be of impregnated wood or other insulation material.

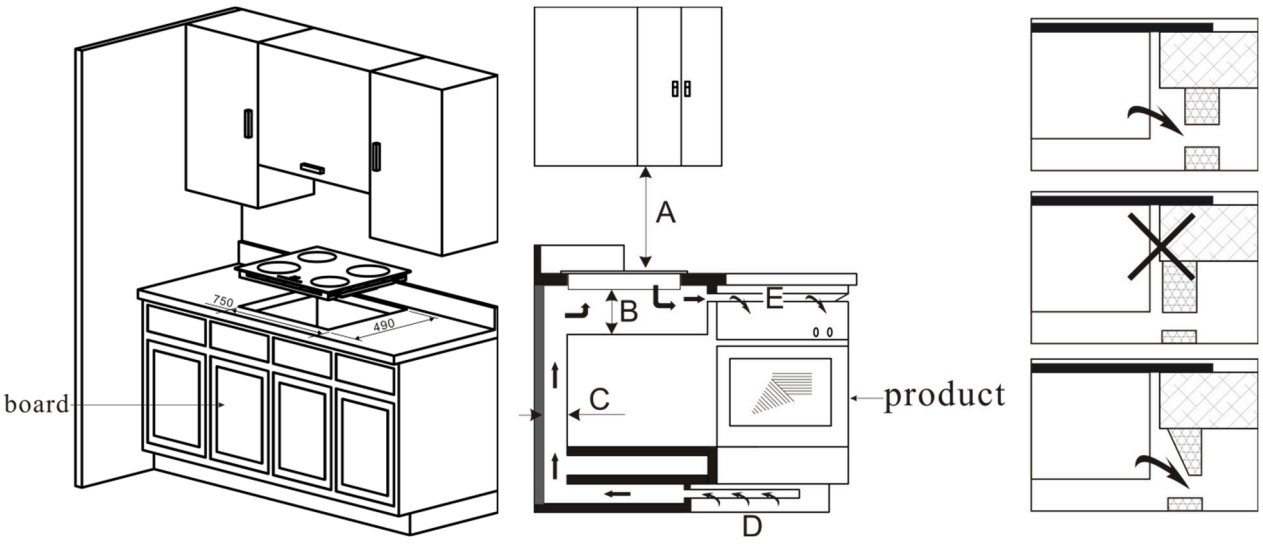




Type	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
AI421	780	520	60	56	750	490	50

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

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650-750	50 minimum	20 minimum	Air intake	Air exit 5mm

Before you install the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- When the hob is installed above an oven, check is the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.

- A suitable isolating key 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 key must be of an approved type and must 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 key will be easily accessible to the customer when the hob is 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.
- Lower part of induction cooker ambry must install the product such as oven, or close with board.

When you have installed the hob, make sure that

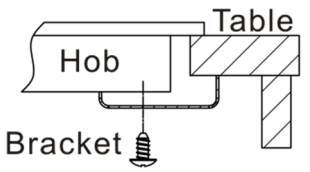
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating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

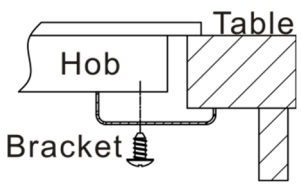
Before locating the fixing brackets

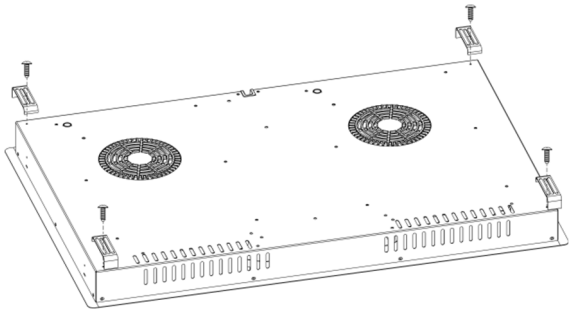
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Locating the fixing brackets

- Fixing the hob to the work surface by screwing four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.
- Adjust the bracket position to suit for different work surface’s thickness.







Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians, we have professionals at your service. Please never conduct this by yourself.
- Do not mount the hob above cooling equipment, dishwashers and tumble dryers.
- The hob shall be installed in such a way that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

- A steam cleaner is not to be used.
- This hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

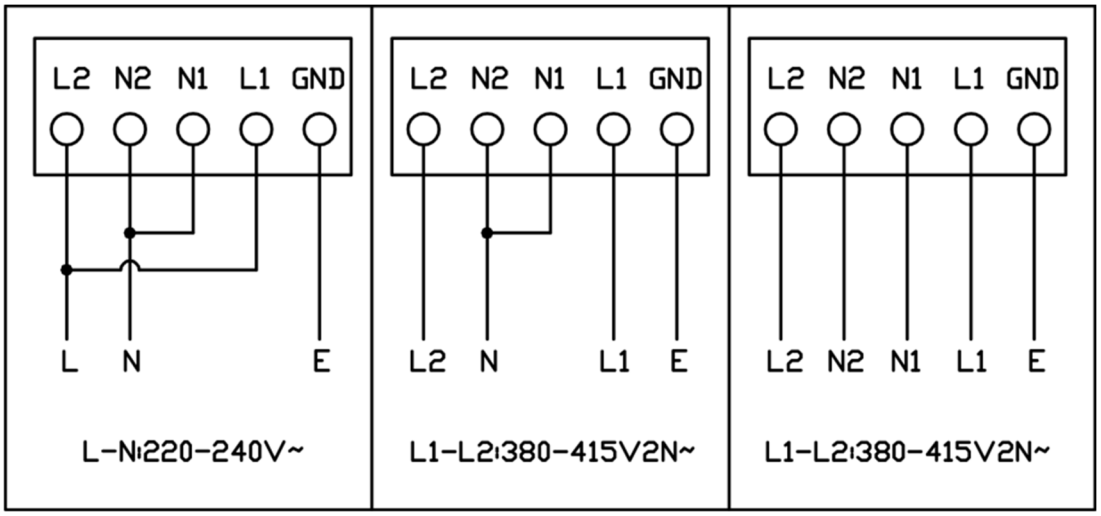
Connecting the hob to the mains power supply

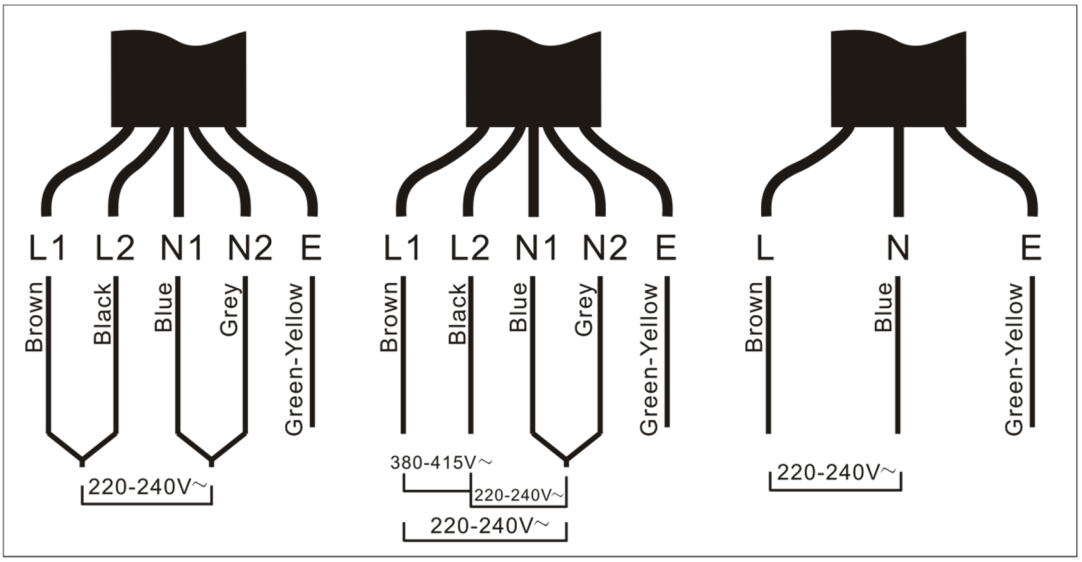
⚠ This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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℃ 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.





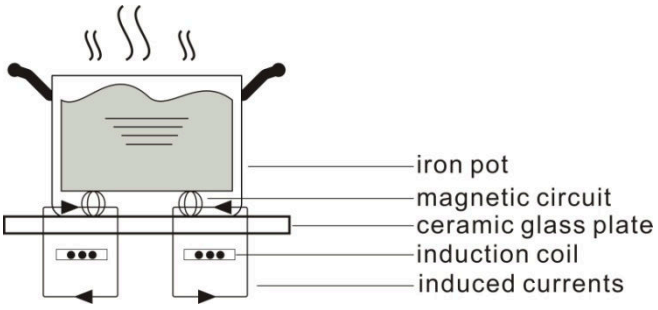
- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omni polar circuit-breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and may only be replaced by a proper qualified person.

Before using the new Hob

- Read this guide, taking special note of the “Safety Instructions” section.
- Remove any protective film that may still be on your induction hob.

Induction Cooking explained

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly into the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



Using the Touch keys

- The keys 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 keys 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 keys difficult to operate.

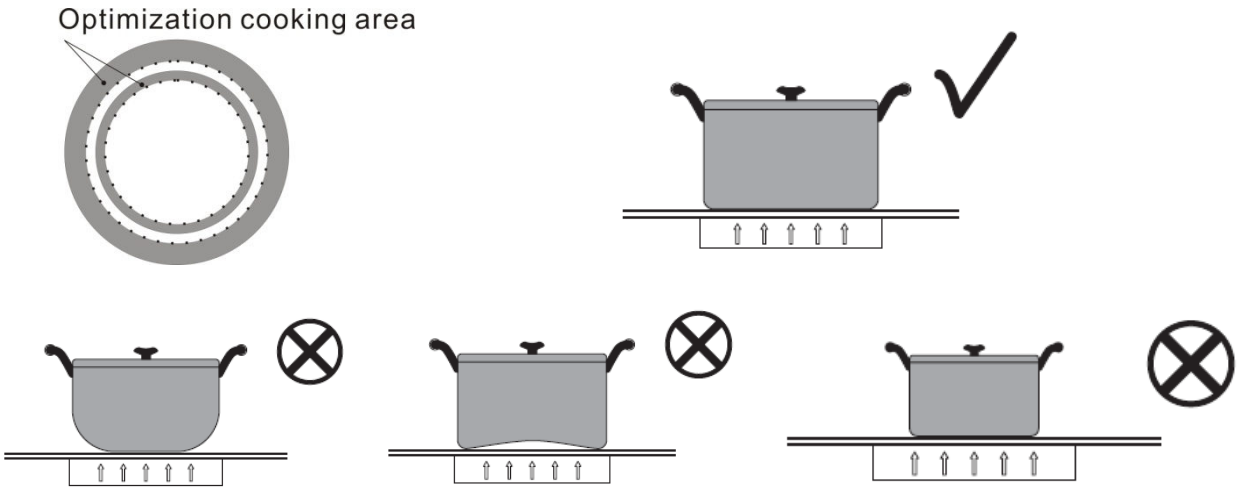
Choosing the right cookware

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. Follow the steps under ‘ To start cooking’.
  3. If ‘U’ does not flash in the display and the water is heating, then the pan is suitable.

- Cookware made of the following materials are not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

Size of cooking zone (diameter/mm)	The minimum cookware (diameter/mm)
160	120
180	140

- The pots and pans must be placed precisely in the middle of the cooking zone.
- In some cooking zones an internal diameter is indicated, with a lighter outline, which advises the user to go to a smaller cooking area, if available, with smaller diameter pan. This is to obtain optimum performance and efficiency. You can however use pans with smaller diameters than this limit.



Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Key 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. Key the power to the cooker back on.	• When the power to the cooktop is keyed off, there will be 'no hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! • 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.
Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Key the power to cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30°angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch control	1. Key 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. Key the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is keyed 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 the hob' 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-edge cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Maintenance 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 key 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 centered 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 or an error code is displayed.	Technical fault.	Please not down the error letters and numbers, key the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Error codes and Inspection

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

Fault Code	Possible Cause	Description
E1	Pan or pot fault	Pan or pot, or their size, material, etc. is not suitable, or not placed precisely in the middle of the cooking area.
E2	Voltage is too high	Higher than AC 265V.
E3	Voltage is too low	Lower than AC 185V.
E4	IGBT sensor open-circuit	When the IGBT sensor detects an open-circuit, the IGBT sensor stops working.
E5	IGBT sensor short-circuit	When the IGBT sensor detects an short-circuit, the IGBT sensor stops working.
E6	IGBT sensor over temperature	IGBT reaches 100±5℃ for 3s (It can recover automatically when temperature decrease 50℃-70℃).
E7	Hob surface sensor open-circuit	After 60 seconds of operation, IGBT stops working when the temperature detection circuit of pot has detected an open-circuit.
E8	Hob surface sensor short-circuit	IGBT stops working when the temperature detection circuit of pot has detected an short-circuit.
E9	High temperature protection of pot sensor	IGBT stops working when the temperature detection circuit of the pot is detected to exceed a certain value.
EA	Pot sensor removal or failure protection	When the pot sensor is moved out, and the whole appliance is heated for a period of time, the corresponding area will detect the moving out state of the cooker sensor, and the heating area will stop heating.
EB	Communication fault	The power board does not receive a valid communication signal from the display board for 90 seconds.
EC	Communication fault	The display board does not receive a valid communication signal from the power board for 90 seconds.
H	Hob surface is of high temperature.	After the hob is off, if the hob surface temperature is too high, it will display "H", and the fan will delay working for 2 minutes.

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

Technical Specifications

Model	EKI801-012
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D x W x H (mm)	780×520×60
Building-in Dimensions A x B (mm)	750×490
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Left down: 18.0cm Left up: 16.0 cm Right down: 16.0 cm Right up: 18.0 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg EC electric cooking (Wh/kg)	Left down: 187.5 Left up: 185.4 Right down: 186.6 Right up: 187.3
Energy consumption for the hob calculated per kg EC electric cooking (Wh/kg)	186.7
Power consumption standby mode:	N/A
Power consumption off mode:	＜0.5W
Time after which the equipment reaches automatically standby mode:	N/A
Time after which the equipment reaches automatically off mode:	＜20 min

Weight and Dimensions are approximations. Because we continually strive to improve our products, we may change specifications and design without prior notice.

 **DISPOSAL:** Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Connection of such waste separately for special treatment is necessary.	This appliance is marked according to the European directive 2012/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). 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 inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

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

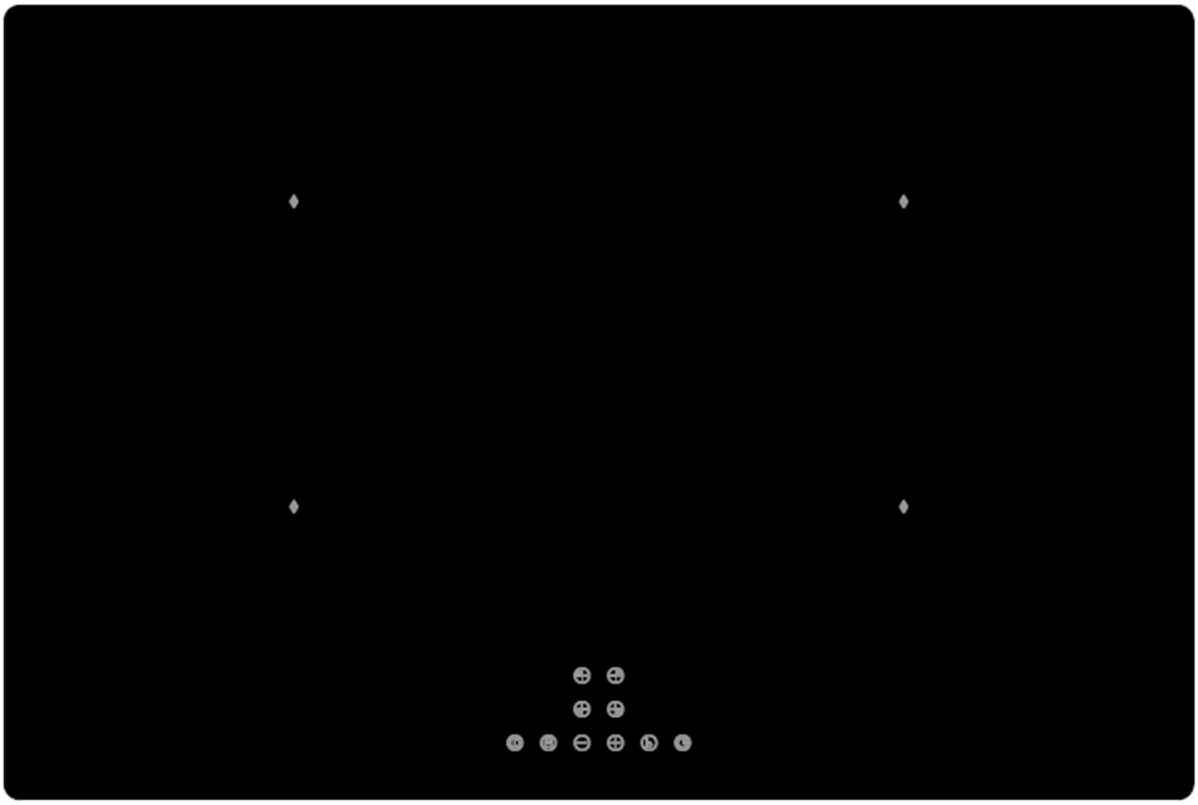
We can also be reached by phone : +31(0)314 362244


DOMEST
domestic and professional appliances
MULTIBRAND
SALES & SERVICES

exquisit

Manuel d'installation et d'utilisation

EKI801-012



Sommaire

Consignes de sécurité 2

Description de l'appareil.....6

Fonction ECO..... 12

Installation.....15

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction.....19

Nettoyage et Entretien..... 21

Problèmes et Solutions.....22

Codes d'erreur et inspection.....23

Caractéristiques techniques..... 24

Code QR Garantie et Service.....25

Consignes de sécurité

⚠ Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil.

√ Installation

Risque de choc électrique

·Débranchez complètement l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération d'entretien.

·Le raccordement à un réseau électrique correctement mis à la terre est essentiel et obligatoire.

·Des dispositifs de déconnexion doivent être intégrés au câblage fixe conformément aux règles de câblage locales en vigueur.

·Les modifications du câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

·Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque de coupure

·Faites très attention aux bords du panneau, ils sont tranchants.

·Tout geste imprudent ou inconsidéré peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

·Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

·Aucun matériau ou produit inflammable ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment

.

Veuillez transmettre ces informations à la personne chargée de l'installation de l'appareil, car cela pourrait réduire vos frais d'installation.

·Afin d'éviter toute situation dangereuse, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.

·Cet appareil ne doit être correctement installé et mis à la terre que par une personne qualifiée et qualifiée.

·Cet appareil doit être raccordé à un circuit électrique équipé d'un disjoncteur de sectionnement permettant de couper complètement l'alimentation électrique.

AVERTISSEMENT : Utilisez exclusivement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou désignées comme adaptées par le fabricant dans le mode d'emploi, ou des protections de plaque de cuisson intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inadaptées peut provoquer des accidents.

Une installation incorrecte de l'appareil peut rendre caduques les éventuelles réclamations au titre de la garantie ou de la responsabilité

En ce qui concerne les consignes d'installation, veuillez vous reporter à la section : <Installation>.

√ Utilisation et entretien

Risque d'électrocution

·Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson est cassée ou fissurée, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le de l' alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez notre service après-vente.

·Éteignez complètement l'appareil à l'aide de l'interrupteur mural avant de le nettoyer ou de l'entretenir.

·Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque pour la santé

·Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

Danger : surfaces chaudes

·Pendant son utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

·Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou d'autres objets entrer en contact avec la vitre en céramique tant que la surface ait refroidi. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés.

·Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.

·Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

·Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Assurez-vous que les poignées des casseroles ne surplombent pas d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.

·Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.

Danger : coupure

·La lame tranchante d'un grattoir pour plaque de cuisson est visible lorsque le capot de sécurité est rabattu. Utilisez-le avec la plus grande prudence et rangez-le toujours en toute sécurité et hors de portée des enfants.

·Une utilisation imprudente ou irréfléchie peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

·Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Une ébullition excessive provoque un dégagement de fumée et les résidus de débordement contenant de la graisse peuvent s'enflammer.

·N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou surface de rangement.

. Ne laissez jamais d'objets ou de couverts sur l'appareil.

·N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.

·Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et l'appareil comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles).

·Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, ni s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.

·Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards situés au-dessus l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson risquent de se blesser gravement.

·Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est en service .

·Les enfants ou les personnes handicapées dont la capacité à utiliser l'appareil, doivent être formés à son utilisation par une personne responsable et compétente
. L'accompagnateur doit s'assurer qu' ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur entourage.

·Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel. Tous les autres travaux d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié de notre service après-vente.

·N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson.

. N'utilisez pas de casseroles à bords tranchants et ne faites pas glisser de casseroles sur la surface en verre, car cela pourrait rayer le verre.

. N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'autres agents abrasifs agressifs pour nettoyer la plaque de cuisson, car ceux-ci peuvent rayer le verre céramique.

·Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou par des personnes qualifiées afin d'éviter toute situation dangereuse

·Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique !
Toute utilisation commerciale, quelle qu'en soit la nature, n'est pas couverte par la garantie du fabricant !

·AVERTISSEMENT : L'appareil et les pièces accessibles deviennent chauds lors d'une utilisation.

·Veillez à ne pas toucher les zones de cuisson chaudes !

·Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont constamment surveillés.

·Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d’expérience et connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils en comprennent les dangers.

·Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage régulier ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance.

·AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur la plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et entraîner un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez appareil, puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

·AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur la surface de cuisson.

·AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique afin d'éviter tout risque d'électrocution , par exemple dans le cas de plaques de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire qui protègent les composants sous tension.

·N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur !

·L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

·ATTENTION : La cuisson doit être surveillée en permanence.

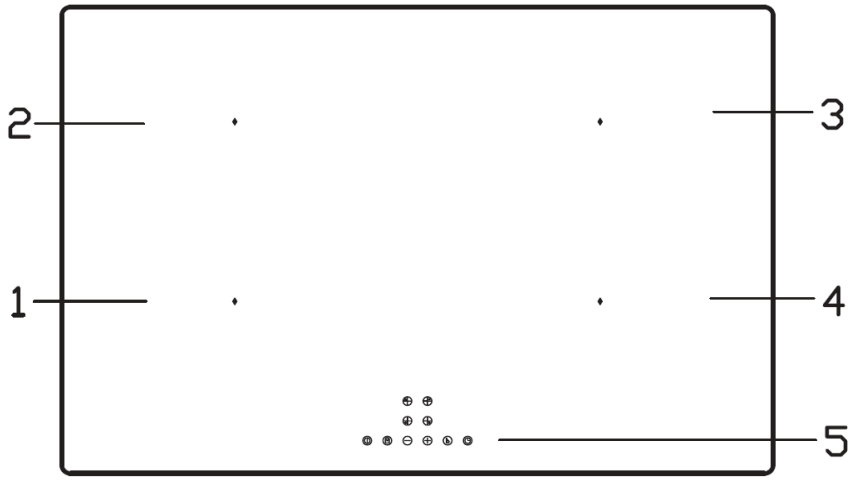
·Le cordon d'alimentation n'est pas accessible après l'installation.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque à induction . Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'utilisation / d'installation afin de bien comprendre comment installer et utiliser correctement cette plaque de cuisson.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conservez soigneusement ce manuel d'utilisation et d'installation afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Description de l'appareil

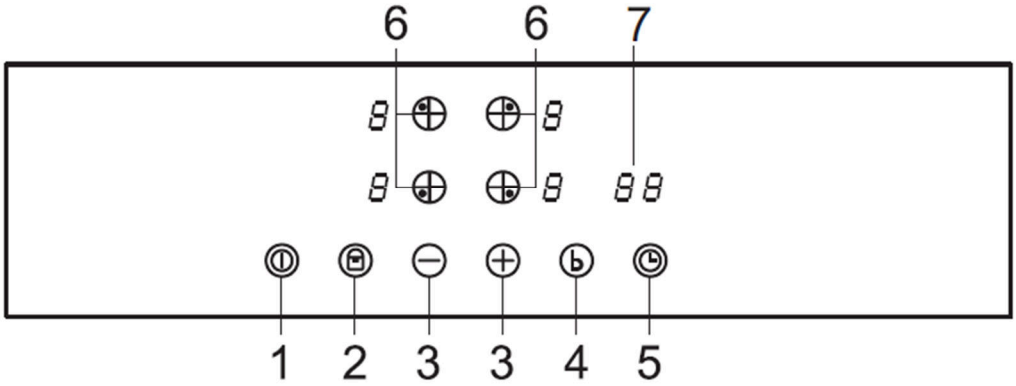
Vue de dessus



1.max. 2100 W zone
2.max. 1500 W zone
3.max. 2100 W zone
4.max. 1500 W zone
5Panneau de commande

Le panneau de commande

1. MARCHE/ARRÊT 2. Verrouillage enfant 3. Sélection du niveau de puissance
4. Boost 5. Réglage de la minuterie 6. Sélection de la zone de cuisson
7. Affichage de la minuterie



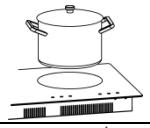
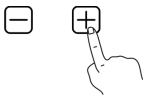
Touches

N°	Touches	Explication
1		MARCHE/ARRÊT : Allume/éteint l'appareil.
2		VERROUILLAGE ENFANTS : Appuyez une fois sur la touche pour verrouiller l'appareil. Les autres touches ne peuvent pas être utilisées lorsque l'appareil est verrouillé. Appuyez plus longtemps sur cette touche pour déverrouiller toutes les touches.
3		UP : Augmentez le niveau de puissance ou prolongez la durée.
4		DOWN : Diminue le niveau de puissance ou réduit la durée.
5		Fonction Boost
6		Minuterie : Réglez la durée.
7		Sélectionnez la zone de cuisson en haut à gauche.
8		Sélectionnez la zone de cuisson en bas à gauche.
9		Sélectionnez la zone de cuisson en haut à droite.
10		Sélectionnez la zone de cuisson en bas à droite.
11		Affichage : indique le niveau de puissance, le code d'erreur et l'état de la plaque à induction.
12		Affichage de la minuterie

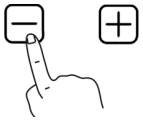
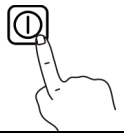
Utilisation de la plaque à induction

Mise en marche

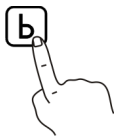
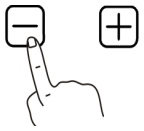
Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip unique, toutes les touches s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque à induction est passée en mode veille.

1. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT, tous les voyants indiquent « — ». Si aucun niveau de puissance n'est sélectionné dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteint automatiquement. Vous devez alors recommencer à l'étape 1.	
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.	
3. Lorsque vous touchez une touche de sélection de zone de cuisson, un voyant situé à côté de la touche clignote.	
4. Sélectionnez un niveau de puissance en appuyant sur les touches « + » ou « - ». Vous pouvez régler la puissance à tout moment pendant la cuisson.	

Arrêter

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez désactiver.	
2. Vous éteignez la zone de cuisson en réglant la puissance sur 0 à l'aide de la touche « - ». Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».	
3. Éteignez l'ensemble de la plaque à induction en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT.	
4. Attention à la surface chaude « H » s'affiche ; cela signifie que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Le « H » disparaît lorsque la surface a refroidi jusqu'à une température sûre. Vous pouvez également utiliser cette fonction pour économiser de l'énergie. Si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la zone de cuisson qui est encore chaude.	

Utilisation de la fonction Boost

– Activer la fonction Boost 1. Sélectionnez la zone de cuisson sur laquelle vous souhaitez activer la fonction « boost ». 2. Appuyez sur la touche « boost » ; l'écran affiche « b ».	
– Annuler la fonction boost 1. Sélectionnez la zone de cuisson sur laquelle la fonction Boost est activée. 2. Appuyez sur la touche « - » pour désactiver la fonction Boost et sélectionnez le niveau de puissance souhaité. 3. La fonction Boost peut fonctionner pendant 5 minutes maximum, après quoi la puissance de la zone de cuisson passe automatiquement au niveau 9.	

Utilisation de la fonction de verrouillage enfant

- Vous pouvez verrouiller les touches pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple par des enfants qui allumeraient accidentellement une zone de cuisson).
- Lorsque les touches sont verrouillées, toutes les touches, à l'exception de la touche MARCHE/ARRÊT, sont désactivées.

– Verrouiller les touches Appuyez sur la touche « Verrouillage enfant ». La minuterie affiche « Lo ».	
– Déverrouiller les touches 1. Assurez-vous que la plaque à induction est allumée. 2. Maintenez votre doigt sur la touche « Verrouillage enfant » pendant 3 secondes. 3. Vous pouvez à présent réutiliser la plaque à induction.	

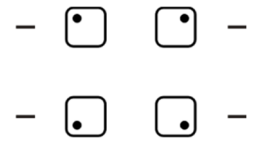
Lorsque la plaque à induction est en mode verrouillé, toutes les touches sont désactivées à l'exception de la touche MARCHE/ARRÊT ; en cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT, mais vous devrez alors la déverrouiller avant de la réutiliser.

Utilisation de la minuterie

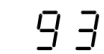
Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur de cuisson. Dans ce cas, la minuterie ne désactive pas les zones de cuisson une fois le temps réglé écoulé.
- Vous pouvez l'utiliser comme minuterie d'arrêt pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois que le temps défini est écoulé.
- Vous pouvez régler le minuteur sur 99 minutes.

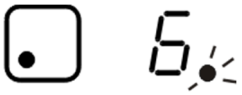
Utilisation du minuteur comme minuteur de cuisson

1. Assurez-vous qu'une plaque de cuisson est allumée, sélectionnez une zone de cuisson et réglez le niveau de puissance. (L'indicateur de zone « ● » ne clignote pas).	
2. Appuyez sur la touche de la minuterie, « 10 » s'affiche à l'écran et le « 0 » clignote.	
3. Réglez la durée en appuyant sur les touches « - » et « + » de la minuterie.	
4. Appuyez à nouveau sur la touche de la minuterie, le « 1 » clignote alors.	
5. Réglez la durée en appuyant sur les touches « - » et « + ».	
6. Une fois le minuteur réglé, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.	
7. Le buzzer émet un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de minuterie affiche « - - » lorsque le temps réglé est écoulé.	

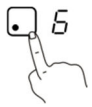
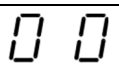
Utilisation du minuteur pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson sur laquelle vous souhaitez activer la fonction de minuterie d'arrêt.	
2. Appuyez sur la touche de minuterie, le « 10 » s'affiche sur l'écran de la minuterie et le « 0 » clignote. L'indicateur de zone « ● » clignote.	
3. Réglez la durée en appuyant sur les touches « - » et « + ».	
4. Appuyez à nouveau sur la touche de la minuterie, le « 1 » clignote.	
5. Réglez la durée en appuyant sur les touches « - » et « + ».	
6. Une fois la durée réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant. REMARQUE : un point rouge apparaît dans le coin inférieur droit à côté du niveau de puissance, indiquant que la zone de cuisson est sélectionnée.	
7. Une fois la durée du minuteur écoulée, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. REMARQUE : les autres zones de cuisson restent actives si elles ont été activées auparavant.	

Si le minuteur est réglé sur plusieurs zones

1. Lorsque la minuterie pour plusieurs zones de cuisson est activée, un point rouge s'affiche pour tous les niveaux de puissance. L'écran de la minuterie indique la minuterie dont la durée est la plus courte. Le point rouge de cette zone de cuisson clignote.	(set to 15 minutes) (set to 30 minutes)
2. Dès que la durée de ce minuteur d'arrêt est écoulée, la zone de cuisson concernée s'éteint. L'écran affiche ensuite le minuteur suivant ayant la durée la plus courte et le point rouge de cette zone de cuisson clignote. REMARQUE : lorsque vous appuyez sur la touche de sélection d'une zone de cuisson donnée, la durée correspondante s'affiche dans l'indicateur de minuterie.	

Annuler la minuterie

1. Appuyez sur la touche de sélection d'une zone de cuisson dont vous souhaitez annuler la minuterie.	
2. Appuyez sur la touche de minuterie, l'indicateur clignote.	
3. Appuyez sur la touche de sélection du niveau de puissance pour régler la durée sur « 00 » ; le minuteur est annulé.	

Système d'arrêt automatique

Ce système d'arrêt automatique est une fonction de sécurité de votre plaque à induction. Il s'active lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les durées d'arrêt par défaut sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de travail standard (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque vous retirez la casserole, la plaque à induction cesse immédiatement de chauffer et s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Chaleur résiduelle

Lorsque la plaque de cuisson a été utilisée pendant un certain temps, il reste de la chaleur résiduelle. La lettre « H » vous avertit de ce fait afin que vous ne la touchiez pas.

Niveaux de puissance

Niveau	Convient pour
1 - 2	Réchauffer avec précaution de petites quantités d'aliments. Faire fondre du chocolat ou du beurre ; cuire des aliments qui brûlent facilement. Mijoter doucement Réchauffer lentement
3 - 4	Réchauffer Mijoter (plus) rapidement Cuisson du riz
5 - 6	Crêpes
7 - 8	Faire sauter Cuisson des pâtes
9	Faire sauter Faire revenir Porter la soupe à ébullition Porter de l'eau à ébullition

Les niveaux de puissance indiqués dans le tableau ci-dessus ne sont que des indications. Le réglage exact dépend de différents facteurs, notamment du type de récipient et de la quantité à cuire. Faites des essais avec la plaque de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Fonction ECO

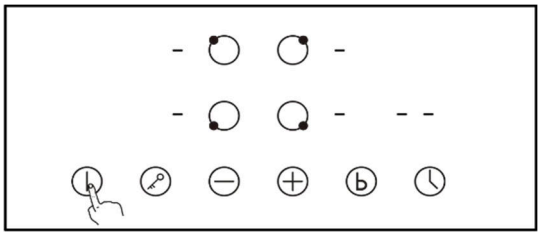
La puissance totale d'une plaque à induction dotée de la fonction ECO peut être limitée à 2,8 / 3,5 / 7,2 kW. Cette plaque à induction peut être raccordée à une alimentation de 13, 16 ou 32 ampères et être réglée pour fonctionner à chacun de ces niveaux de puissance.

Pour modifier le réglage de la configuration ECO

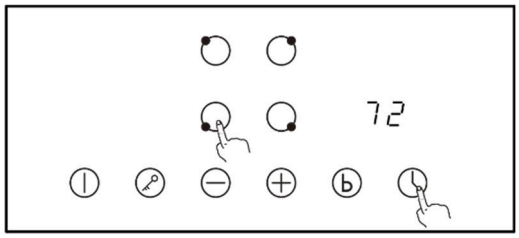
- Débranchez la plaque à induction de l'alimentation électrique.
- Laissez la plaque de cuisson éteinte pendant cinq minutes.
- Rétablissez l'alimentation électrique de la plaque à induction.
- Suivez les instructions ci-dessous sous « Configurer la plaque à induction en mode ECO ».

Configurer la plaque à induction en mode ECO.

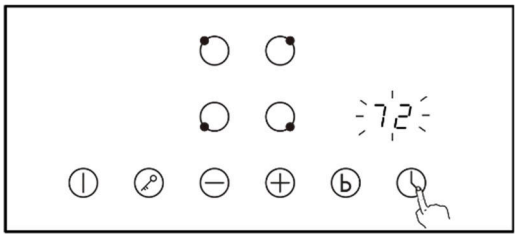
- Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour allumer la plaque à induction. Le buzzer émet un bip, tous les affichages indiquent « – » et « – – ».



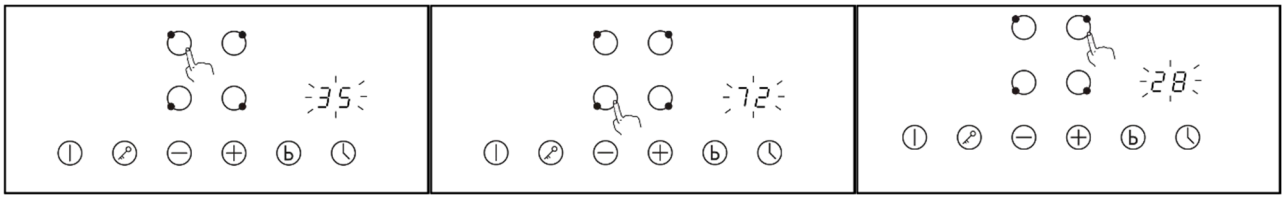
- Appuyez simultanément sur les touches de sélection de la zone de cuisson avant gauche et sur la touche du minuteur pendant 3 secondes. Le buzzer émet un bip pour indiquer que la plaque de cuisson active le mode ECO, et le minuteur affiche la puissance totale actuellement réglée.



- Appuyez sur la touche de minuterie pour faire clignoter l'affichage de la minuterie.



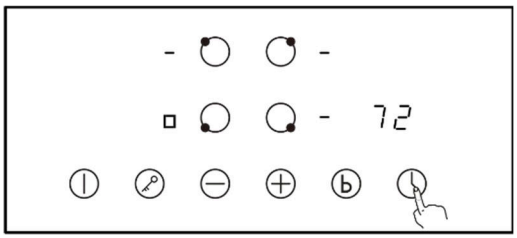
- Appuyez sur la touche de sélection des différentes zones de cuisson ; le chiffre affiché indique que la puissance totale est réglée sur les réglages de puissance ECO correspondants, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.



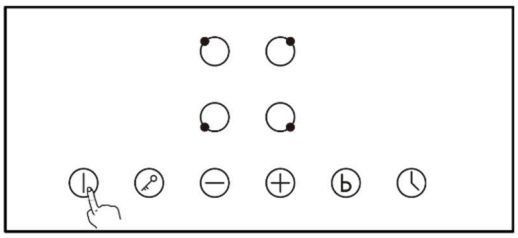
Touche de sélection	**Affichage du minuteur**	**Niveau de puissance ECO**	**Alimentation (protection par fusible requise)**
Zone de cuisson avant gauche	72	7,2 kW	32 A
Zone de cuisson arrière gauche	35	3,5 kW	16 A
Zone de cuisson arrière droite	28	2,8 kW	13 A

* Lors de la première utilisation, le réglage de puissance est préréglé par le fabricant sur 7.2kW.

- Appuyez à nouveau sur la touche de minuterie, l'affichage de la minuterie cesse de clignoter et la touche de sélection de la zone de cuisson précédemment sélectionnée affiche « o », ce qui indique que le réglage est correct.



- Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre la plaque à induction. Rallumez ensuite la plaque à induction : elle est prête à être utilisée dans le mode ECO que vous avez configuré.



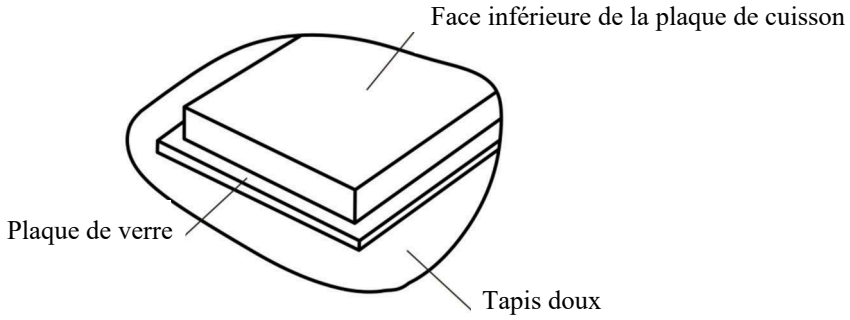
REMARQUE **:** La configuration du mode ECO ne peut être activée qu'une seule fois, tant que la plaque de cuisson n'est pas débranchée. Pour reconfigurer le mode ECO, débranchez la plaque de cuisson de l'alimentation électrique et suivez les étapes décrites ci-dessus dans la section « **Configurer la plaque de cuisson en mode ECO ».**

Installation

Sélection des matériaux d'installation

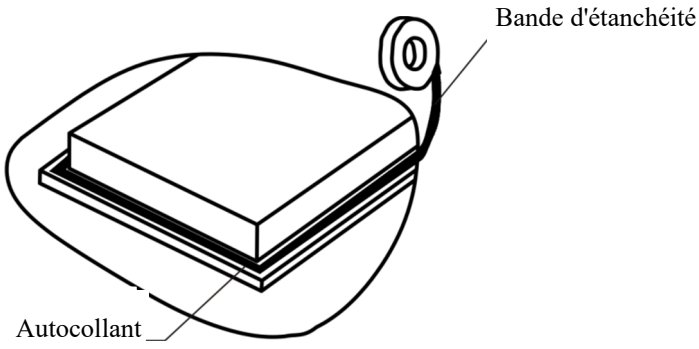
- Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le schéma.
- Pour l'installation et l'utilisation, respectez un espace d'au moins 50 mm entre les côtés de la plaque à induction et le plan de travail.
- Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un plan de travail résistant à la chaleur afin d'éviter toute déformation causée par le rayonnement thermique de la plaque à induction.

· Posez une serviette ou un chiffon sur le plan de travail. Placez la plaque de cuisson à l'envers dessus. Voir ci-dessous :

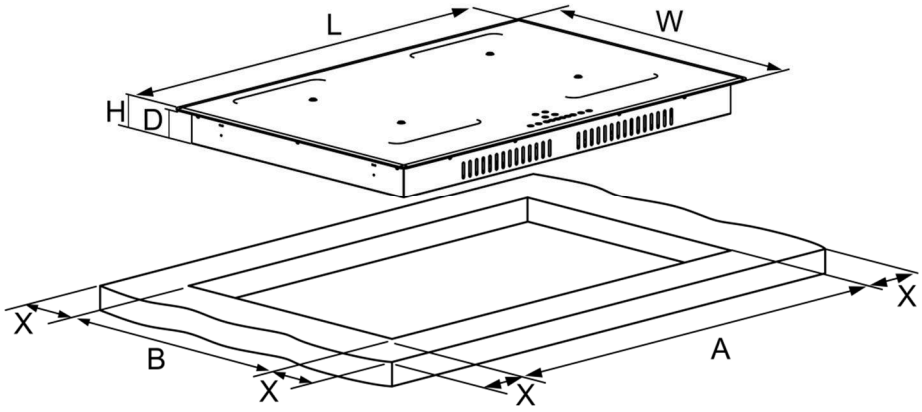


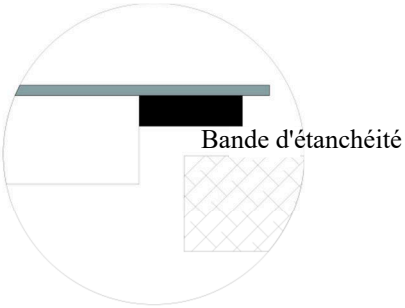
· Appliquez la bande d'étanchéité fournie, destinée à assurer l'étanchéité de la plaque de cuisson sur le plan de travail.
· N'utilisez pas de silicone. Appliquez le joint sur le bord inférieur de la face arrière de la plaque de cuisson. Laissez un espace d'environ 3 mm par rapport au bord de la plaque de verre. Appliquez le joint tout autour.

· Coupez l'excédent de matériau et rapprochez les deux extrémités de la bande d'étanchéité afin qu'elles s'emboîtent l'une dans l'autre.



Avertissement : Le plan de travail doit être en bois imprégné ou en un autre matériau résistant à la chaleur et à l'humidité.

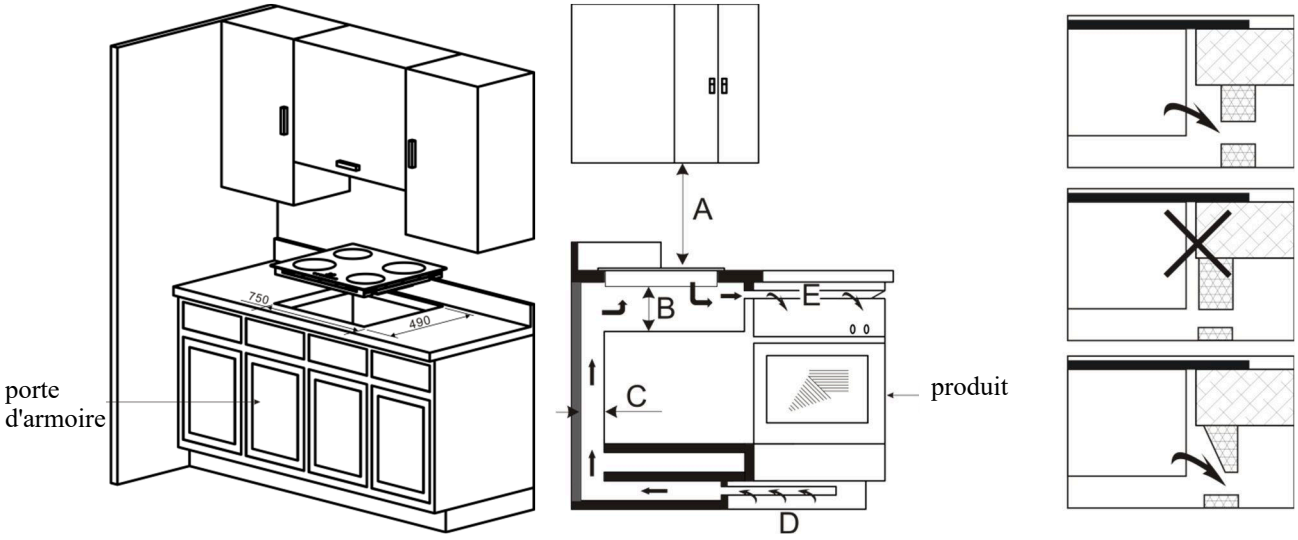




Type	L(mm)	L(mm)	H(mm)	P(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
AI421	780	520	60	56	750	490	50

Veillez en toutes circonstances à ce que la plaque à induction soit bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne soient pas obstruées. Vérifiez que la plaque à induction est en bon état. Voir ci-dessous.

Attention : la distance de sécurité entre la plaque à induction et le meuble situé au-dessus doit être d'au moins 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650-750	Au moins 50	Au moins 20	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

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

- La surface de travail est plane et à niveau, et qu'aucun élément structurel n'empiète sur l'espace nécessaire à la plaque de cuisson.
- La surface de travail soit constituée d'un matériau résistant à la chaleur et à l'humidité.
- Si la plaque à induction est placée au-dessus d'un four, vérifiez que ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation respecte toutes les exigences en matière d'espace libre ainsi que les normes et réglementations applicables.
- Un interrupteur mural/disjoncteur approprié permettant la coupure totale de l'alimentation principale est intégré au réseau électrique fixe, monté et positionné de manière à respecter toutes les normes et réglementations électriques prescrites par la loi.

- Le disjoncteur multipolaire doit être d'un type homologué et présenter un écart minimal de 3 mm entre tous les contacts (ou dans toutes les phases actives si les normes et réglementations électriques locales autorisent cette variation).
- Le disjoncteur doit être facilement accessible à l'utilisateur de la plaque de cuisson installée.
- En cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités locales compétentes en matière de construction et les réglementations en vigueur.
- Utilisez des revêtements résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que des carreaux de céramique) pour la finition des surfaces murales autour de la plaque de cuisson.
- Dans la partie inférieure du meuble de cuisine situé sous la plaque à induction, il faut soit installer un four (ou un appareil similaire), soit la fermer à l'aide d'un panneau de recouvrement.

Après l'installation de la plaque de cuisson, assurez-vous que

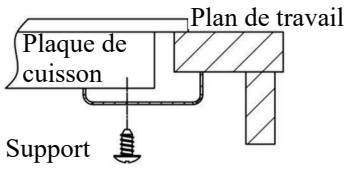
- le câble d'alimentation ne soit pas accessible via les portes ou les tiroirs du meuble.
- Il y ait un apport suffisant d'air frais provenant de l'environnement autour de l'espace de rangement vers la partie inférieure de la plaque de cuisson.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un espace de rangement, une plaque de protection thermique doit être montée sous la plaque de cuisson.
- L'interrupteur mural/disjoncteur soit facilement accessible pour l'utilisateur.

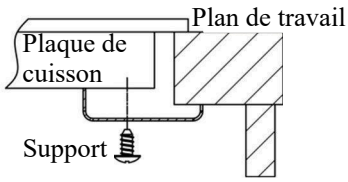
Avant de poser les supports de fixation

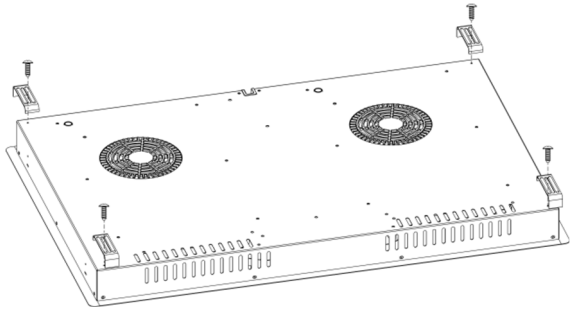
L'appareil doit être placé sur une surface stable, plane et lisse (utilisez l'emballage). N'exercez aucune pression sur les éléments de commande qui dépassent de la plaque à induction.

Localisation et fixation des supports de fixation

- La plaque de cuisson est fixée au plan de travail en vissant les quatre supports situés sous la plaque (voir illustration) après l'installation.
- Ajustez le support en fonction de l'épaisseur des différents plans de travail.







Avertissements

- La plaque à induction doit être installée par du personnel qualifié ou des techniciens ; notre service après-vente dispose de professionnels pour cela. N'effectuez jamais l'installation vous-même.
- Ne pas installer la plaque à induction au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge.
- La plaque de cuisson doit être installée de manière à garantir un meilleur rayonnement thermique afin d'améliorer la fiabilité.
- Le mur et la zone chauffée par la plaque de cuisson au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.

- Pour éviter tout dommage, le kit et le matériau sur lesquels repose le bord de la plaque de cuisson sur le plan de travail doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la plaque à induction.
- Cette plaque de cuisson à induction ne peut être raccordée qu'à une alimentation dont l'impédance du système ne dépasse pas 0,427 ohm. Si nécessaire, consultez votre fournisseur pour obtenir des informations sur l'impédance du système.

Raccordement à l'alimentation électrique

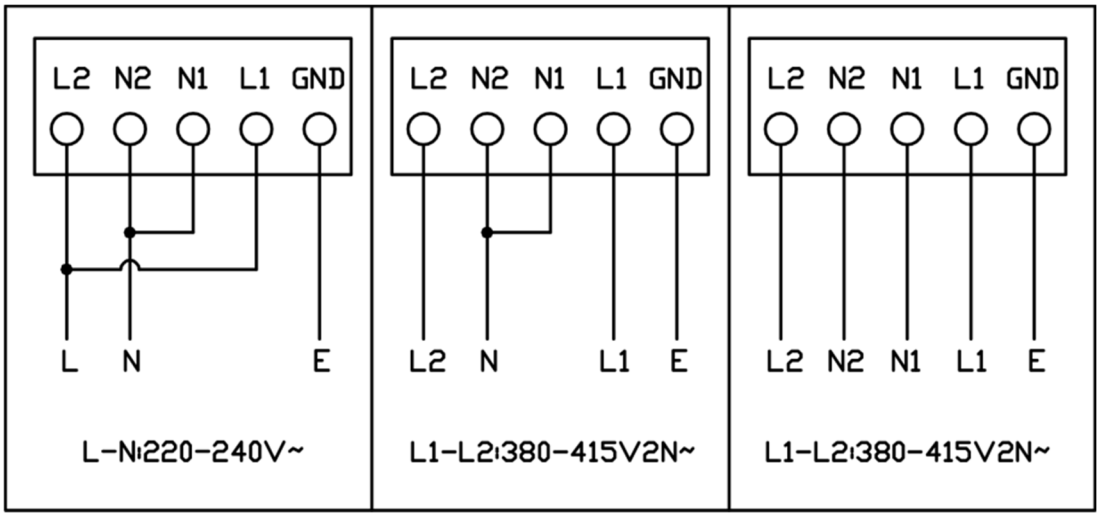
⚠ Cette plaque de cuisson ne doit être raccordée à l'alimentation électrique que par une personne qualifiée. Avant de raccorder la plaque de cuisson, vérifiez que :

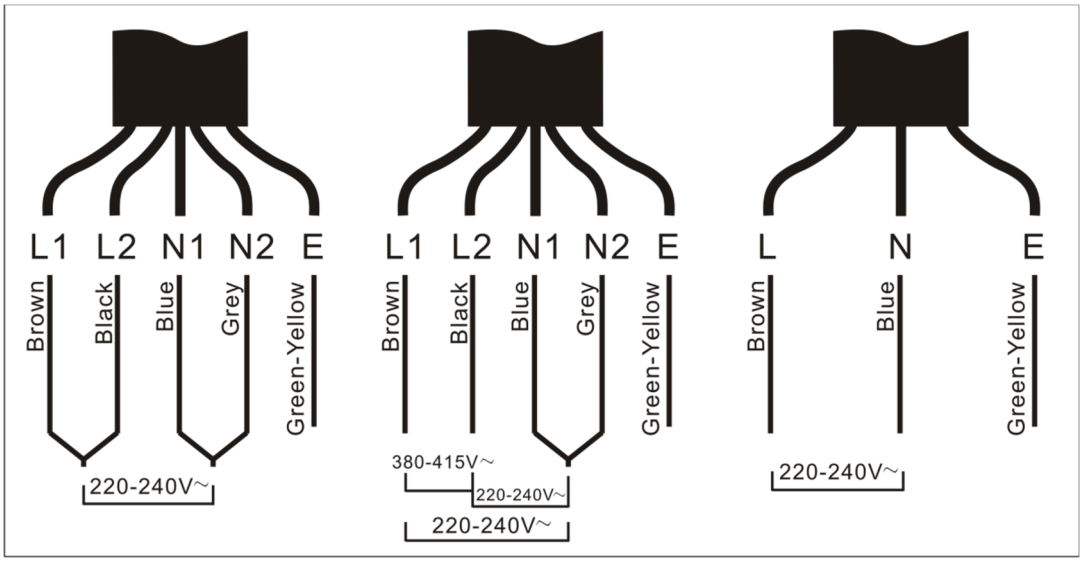
1. L'alimentation électrique de votre domicile est adaptée à la puissance requise par la plaque de cuisson.
2. La tension du réseau électrique correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de la plaque à induction.
3. Le câble d'alimentation électrique est capable de supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Lors du branchement de la plaque à induction, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de rallonges, car ceux-ci peuvent entraîner une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas se trouver à proximité de pièces qui chauffent et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse jamais 75 °C.

⚠ Faites vérifier par un électricien si l'alimentation électrique de votre logement est adaptée au raccordement de cette plaque de cuisson sans nécessiter de modifications. Si des modifications doivent être apportées à votre installation électrique, confiez toujours cette tâche à un électricien qualifié.





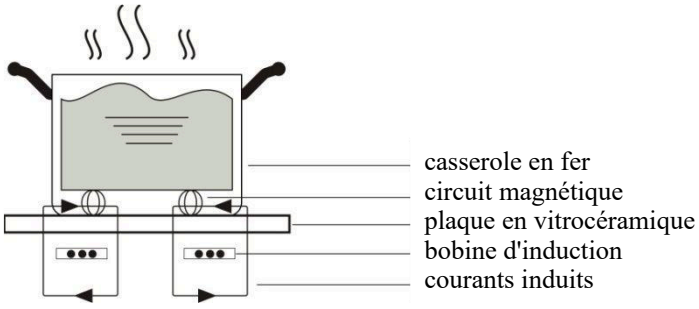
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié disposant des outils appropriés afin d'éviter tout accident. avec les outils appropriés afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, un disjoncteur multipolaire doit être installé avec un écart minimal de 3 mm entre les points de contact.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme à toutes les consignes de sécurité en vigueur.
- Le câble ne doit pas être plié ni comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et ne peut être remplacé que par une personne qualifiée.

Avant d'utiliser la plaque à induction

- Lisez attentivement ce manuel et prêtez une attention particulière à la section « Consignes de sécurité ».
- Retirez le film de protection éventuellement encore présent sur la plaque à induction à induction.

La cuisson par induction expliquée

La cuisson par induction est une technologie sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt que par le chauffage indirect de la surface en verre. Le verre ne chauffe que parce que la casserole le réchauffe.



Touches tactiles

- Les touches sont tactiles, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer dessus.
- Utilisez le bout du doigt, pas le dessus.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'un contact est détecté.
- Veillez à ce que les touches soient toujours propres et sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre ou ne repose dessus. Même une fine couche d'eau peut rendre l'utilisation des touches difficile.

Les ustensiles de cuisine adaptés

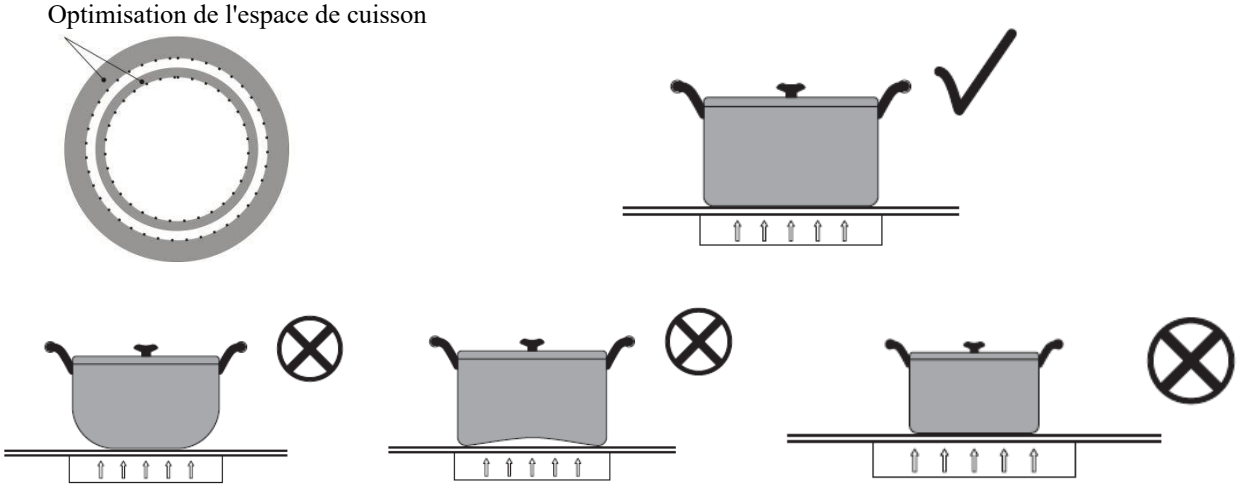
- N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la cuisson par induction. Vérifiez le symbole d'induction sur l'emballage ou au fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si vos ustensiles de cuisine sont adaptés en effectuant un test à l'aimant. Approchez un aimant du fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
  1. Versez un peu d'eau dans la casserole que vous souhaitez tester.
  2. Suivez les étapes décrites sous « Utilisation de la plaque à induction / Démarrage ».
  3. Si « » ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est compatible.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

Taille de la zone de cuisson (diamètre/mm)	Ustensiles de cuisine minimaux (diamètre/mm)
160	120
180	140

Les casseroles et poêles doivent être placées exactement au centre de la zone de cuisson.

- Certaines zones de cuisson comportent un anneau intérieur, entouré d'un anneau extérieur plus clair. Cela indique à l'utilisateur de passer à une zone de cuisson plus petite et, si possible, d'utiliser une casserole de plus petit diamètre. Cela permet d'obtenir des performances et une efficacité optimales. Vous pouvez toutefois utiliser des casseroles dont le diamètre est inférieur à cette limite.

Optimisation de l'espace de cuisson



Nettoyage et entretien

Quoi ?	Comment faire ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes de doigts, taches, taches de nourriture ou de liquides non sucrés renversés sur le verre)	1. Coupez le courant à l'aide de l'interrupteur mural. 2. Appliquez un nettoyant pour plaque de cuisson pendant que la vitre est encore chaude (mais pas brûlante !) 3. Essuyez avec un chiffon propre et humide, puis séchez avec du papier essuie-tout ou un torchon. 4. Remettez la cuisinière sous tension.	·Lorsque la plaque de cuisson est éteinte, le voyant H (chaud) n'est plus allumé, mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez prudent ! ·Certaines éponges abrasives et certains produits abrasifs peuvent rayer la vitre. Lisez toujours l'étiquette des éponges et des produits abrasifs pour vérifier s'ils conviennent au nettoyage des surfaces vitrées. ·Veillez à ce qu'il ne reste jamais de résidus de produit nettoyant sur la plaque. Cela pourrait provoquer des taches sur le verre.
Débordements, coulures et éclaboussures de sucre chaud sur le verre	Éliminez-les immédiatement à l'aide d'une spatule, d'un couteau à palette ou d'une lame de rasoir adaptée aux plaques à induction en verre, mais soyez prudent avec les surfaces chaudes des zones de cuisson : 1. Coupez l'alimentation électrique de la plaque de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez le couteau ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez les salissures ou les éclaboussures vers une partie froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou les éclaboussures à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus.	·Éliminez dès que possible les taches laissées par des aliments fondants ou sucrés, ou par des débordements. Si elles refroidissent sur le verre, elles peuvent être difficiles à éliminer, voire endommager de manière irréversible la surface en verre. ·Risque de coupure : lorsque le capuchon de sécurité est retiré, la lame du grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec la plus grande prudence et rangez-le toujours en lieu sûr, hors de portée des enfants.
Taches sur les commandes tactiles	1. Coupez l'alimentation électrique de la plaque de cuisson. 2. Absorbez les éclaboussures. 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Séchez complètement la zone avec un essuie-tout. 5. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	·La cuisinière peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner si elles sont mouillées. Veillez à essuyer la zone des commandes tactiles avant de remettre la plaque de cuisson sous tension.

Problèmes & Solutions

Problème	Causes possibles	Que faire
La cuisinière ne s'allume pas.	Pas d'alimentation électrique.	Assurez-vous que la plaque de cuisson est branchée sur le secteur et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	La commande est verrouillée.	Déverrouillez la commande. Reportez-vous à la section « Utilisation de la cuisinière » pour obtenir des instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'une fine couche d'eau recouvre les boutons ou que vous utilisiez le bout de votre doigt pour les toucher.	Assurez-vous que la zone tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt pour toucher les boutons.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine abrasifs. Utilisation de produits abrasifs ou de nettoyage inadaptés.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir « Choisir les bons ustensiles de cuisine ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles émettent des grincements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la conception de vos ustensiles de cuisine (couches de métaux différents qui vibrent différemment).	C'est normal pour les ustensiles de cuisine et cela n'indique pas un dysfonctionnement.
La plaque à induction émet un léger bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.	Ceci est dû à la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous baissez la température.
Un bruit provenant de la plaque à induction.	Le ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut même continuer à fonctionner après que vous ayez éteint la plaque à induction.	C'est normal et aucune intervention n'est nécessaire. Ne coupez pas l'alimentation électrique de la plaque à induction murale pendant que le ventilateur tourne.
Les broches ne chauffent pas et n'apparaissent pas à l'écran.	La plaque à induction ne parvient pas à détecter la casserole car celle-ci n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La plaque à induction ne détecte pas la casserole car celle-ci est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas bien centrée.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction. Voir la section « Choisir les bons ustensiles de cuisine ». Vérifiez la casserole et assurez-vous que son fond correspond à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit ou un code d'erreur s'affiche.	Il s'agit d'une erreur mécanique.	Veuillez ne pas recouvrir les lettres et chiffres indiquant l'erreur, débranchez la plaque à induction du mur et contactez un technicien qualifié.

Codes d'erreur et inspection

En cas de dysfonctionnement, la plaque à induction à induction passe automatiquement en mode de sécurité et affiche les codes d'erreur correspondants :

Code d'erreur	Cause possible	Description
E1	Problème de casserole	La casserole ou la poêle, ou bien leur taille, leur matériau, etc., ne sont pas adaptés ou ne sont pas placés exactement au centre de la zone de cuisson.
E2	La tension est trop élevée	Elle est supérieure à 265 V CA.
E3	La tension est trop faible	Elle est inférieure à 185 V CA.
E4	Capteur IGBT en circuit ouvert	Lorsque le capteur IGBT détecte un circuit ouvert, il cesse de fonctionner.
E5	Court-circuit du capteur IGBT	Lorsque le capteur IGBT détecte un court-circuit, il cesse de fonctionner.
E6	Température du capteur IGBT trop élevée	Lorsque l'IGBT atteint une température de 100 ±5 °C pendant 3 secondes, il se désactive et se réactive automatiquement dès que la température redescend entre 50 et 70 °C.
E7	Interruption dans le capteur de surface de la plaque de cuisson	Au bout de 60 secondes, l'IGBT se désactive lorsque le circuit de détection de température de la casserole détecte un circuit ouvert (interruption).
E8	Court-circuit dans le capteur de surface de la plaque de cuisson	L'IGBT se désactive lorsque le circuit de détection de température de la casserole détecte un court-circuit.
E9	Protection thermique du capteur de la casserole	L'IGBT se désactive lorsque le circuit de détection de température de la casserole détecte que la température dépasse une valeur limite prédéfinie.
EA	Sécurité en cas de capteur de casserole manquant ou défectueux	Lorsque le capteur de casserole est retiré ou déplacé et que l'appareil fonctionne depuis un certain temps, la zone de cuisson concernée détecte cet état et arrête le chauffage.
EB	Erreur de communication	La carte d'alimentation ne reçoit aucun signal de communication correct provenant du panneau d'affichage pendant 90 secondes.
EC	Erreur de communication	La carte d'affichage ne reçoit aucun signal de communication correct de la carte d'alimentation pendant 90 secondes.
H	La surface de la plaque de cuisson est (trop) chaude.	Après la mise hors tension de la plaque de cuisson, « H » s'affiche lorsque la température de surface est trop élevée. Le ventilateur continue ensuite de fonctionner pendant 2 minutes.

Ce qui précède concerne le diagnostic et le contrôle des pannes courantes. Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger, tout dommage à la plaque à induction et/ou toute blessure.

Caractéristiques techniques

Modèle	EKI801-012
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance électrique installée	7200 W
Dimensions du produit P x L x H (mm)	780 × 520 × 60
Dimensions d'encastrement L x l (mm)	750 × 490
Pour les zones ou surfaces de cuisson rondes : le diamètre de la surface utile par zone de cuisson à chauffage électrique, arrondi au 5 mm près.	À gauche vers le bas : 18,0 cm En haut à gauche : 16,0 cm À droite vers le bas : 16,0 cm En haut à droite : 18,0 cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson, calculée par kilogramme de cuisson électrique (Wh/kg)	Bas gauche : 187,5 En haut à gauche : 185,4 À droite vers le bas : 186,6 À droite vers le haut : 187,3
Consommation d'énergie de la plaque à induction, calculée par kilogramme Cuisson électrique EC (Wh/kg)	186,7
Consommation d'énergie en mode veille :	indisponible
Consommation d'énergie en mode éteint :	<0,5 W
Délai après lequel l'appareil passe automatiquement en mode veille :	indisponible
Délai après lequel l'appareil s'éteint automatiquement :	<20 min

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Dans le cadre de nos efforts constants pour améliorer nos produits, les spécifications et la conception peuvent être modifiées sans préavis.



ÉLIMINATION DES DÉCHETS :
Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers non triés (déchets résiduels). Ces déchets doivent être collectés séparément en vue d'un traitement spécial.

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous contribuez à prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient autrement résulter d'un traitement inapproprié de ce produit.

Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Il doit être apporté à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une élimination spécialisée.

Pour plus d'informations sur le traitement, la valorisation et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre service de gestion des déchets ou le magasin où vous l'avez acheté.

Conditions de garantie

Cher utilisateur,

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

https://www.exquisitbenelux.nl

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

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

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

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


DOMEST
domestic and professional appliances
MULTIBRAND
SALES & SERVICES