

# **Gebruiksaanwijzing**

## **Inbouw inductie kookplaat**

### **EKI805F-2**

# INSTALLATIE EN GEBRUIKSRICHTLIJNEN

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

**Gefeliciteerd** met de aanschaf van uw nieuwe inductiekookplaat.

## **WERKMODUS VERMOGENSBEGRENZING:**

**De twee linker verwarmingszones kunnen op de volledige vermogensstand werken. Als de rechter twee en de middelste verwarmingszones gelijktijdig worden gebruikt met meer dan 3600W, kan de schuif niet verder worden verhoogd.**

We raden u aan enige tijd te besteden aan het lezen van deze instructie-/installatiehandleiding om volledig te begrijpen hoe u deze correct installeert en bedient.

Lees voor installatie het installatiegedeelte.

Lees alle veiligheidsvoorschriften zorgvuldig door voor gebruik en bewaar deze instructie/installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

## **Veiligheidsvoorschriften**

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

### **Installatie**

#### **Gevaar voor elektrische schok**

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

#### **Gevaar voor snijwonden**

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

#### **Belangrijke veiligheidsinstructies**

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

### **Gebruik en onderhoud**

#### **Gevaar voor elektrische schok**

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

#### **Gevaar voor de gezondheid**

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

#### **Gevaar voor verbranding aan een heet oppervlak**

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

#### **Gevaar voor snijwonden**

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

#### **Belangrijke veiligheidsinstructies**

- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Als er iets overkookt veroorzaakt dit rook en als iets vettigs overkookt kan het vlam vatten.
- Gebruik uw kookplaat nooit als werkblad of opbergplaats.
- Laat geen voorwerpen of keukengerei op de kookplaat liggen.

- Leg geen magnetiseerbare voorwerpen zoals een creditcard of USB-stick, of elektronische apparaten zoals een laptop of MP3-speler in de buurt van de kookplaat, omdat deze beïnvloed kunnen worden door het elektromagnetische veld van de kookplaat.
- Gebruik uw kookplaat nooit om de keuken of het huis op te warmen.
- Zet na gebruik de kookzones en de gehele kookplaat uit zoals in deze handleiding staat omschreven (door gebruik van de bedieningstoetsen). Vertrouw niet blindelings op de pan detectiefunctie die de kookzones uitzet nadat u de pannen van de kookplaat neemt.
- Laat kinderen niet met de kookplaat spelen, erop zitten, staan of klimmen.
- Berg geen zaken waar kinderen bij willen kunnen op in de keukenkastjes boven de kookplaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen kunnen zich ernstig bezeren.
- Laat kinderen niet zonder toezicht achter in de ruimte waar de kookplaat in gebruik is.
- Kinderen en personen met een handicap die dit apparaat niet goed kunnen gebruiken dienen uitleg en hulp te krijgen van een verantwoordelijke en bekwame persoon. De instructeur moet ervan overtuigd zijn dat ze dit apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor hunzelf of hun omgeving.
- Ga niet aan de slag met het repareren of vervangen van onderdelen van dit apparaat, tenzij dit uitdrukkelijk in deze handleiding wordt beschreven. Al het andere onderhoud moet door een gekwalificeerde monteur worden gedaan.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat schoon te maken.
- Laat geen zware voorwerpen op uw kookplaat vallen en zet geen zware voorwerpen op uw kookplaat neer.
- Ga niet op uw kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met een ruwe of gekartelde rand of bodem en schuif geen pannen heen en weer over de kookplaat, aangezien dit krassen op de glasplaat kan veroorzaken.
- Gebruik geen schuursponsjes, schuurpoeder of schurende schoonmaakmiddelen om uw kookplaat schoon te maken, omdat deze uw glasplaat kunnen bekrassen.
- Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik, evenals gebruik in (kantine-)keukentjes op het werk, op landbouwbedrijven, door gasten in hotels, motels en een bed & breakfastachtige omgeving.
- Als de stroomkabel is beschadigd mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, de dealer of overeenkomstig gekwalificeerde personen om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** het apparaat en toegankelijke delen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor om geen verwarmingselementen aan te raken.
- Kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt houden van het apparaat, tenzij ze continue onder toezicht zijn.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud wordt niet gedaan door kinderen zonder toezicht.
- **WAARSCHUWING:** als het oppervlak barst, moet u het apparaat uitschakelen om een elektrische schok te voorkomen, voor kookplaatoppervlakken van glaskeramik of soortgelijk materiaal die onder spanning staande onderdelen beschermen.
- Het is niet de bedoeling dat het apparaat wordt bediend door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- **LET OP:** Het kookproces dient onder toezicht te zijn. Een kort kookproces dient continue onder toezicht te zijn.
- **WAARSCHUWING:** om te voorkomen dat het apparaat kantelt, moet het vóór de installatie worden gestabiliseerd. Raadpleeg de installatie-instructies.
- **WAARSCHUWING:** gebruik alleen kookplaatbeschermers die zijn ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel of die door de fabrikant van het apparaat zijn aangegeven in de gebruiksaanwijzing of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn verwerkt. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.
- Dit apparaat bevat alleen een aardaansluiting voor functionele doeleinden.
- **WAARSCHUWING:** zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot een mogelijke brand. NOOIT proberen een brand met water te blussen, maar het apparaat uitschakelen en vervolgens de vlam afdekken met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- **WAARSCHUWING:** brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.



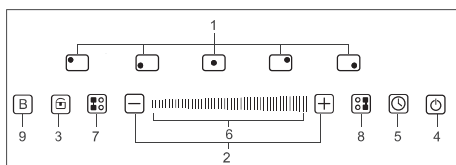
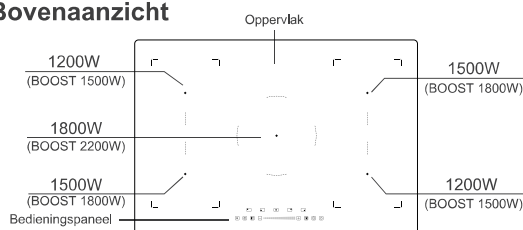
**LET OP:** Het kristallietglas is na gebruik nog steeds heet, niet aanraken!

## TECHNISCHE GEGEVENS

Type	Stroomvoorziening	Vermogen					Afmeting (mm)	Grootte inbouwgat voor apparaat (mm)
		Kookzone linksvoor	Kookzone linksachter	Kookzone in het midden	Kookzone rechtsachter	Kookzone rechtsvoor		
EKI805F-2	AC 220-240V 50Hz	1500W (BOOST 1800W)	1200W (BOOST 1500W)	1800W (BOOST 2200W)	1500W (BOOST 1800W)	1200W (BOOST 1500W)	750x520x62	730x490

## PRODUCTOVERZICHT

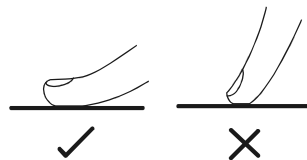
### Bovenaanzicht



1. Keuzetoetsen verwarmingszone
2. Regeltoets voor voeding/timer
3. kinderslot/vergrendelingstoets
4. AAN/UIT-toets
5. Timer toets
6. Schuifregelaar
7. Bridge - flexibele kookzone links
8. Bridge - flexibele kookzone rechts
9. Boost toets

## Voor gebruik van uw nieuwe inductie kookplaat

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



## Gebruik van de tiptoetsen

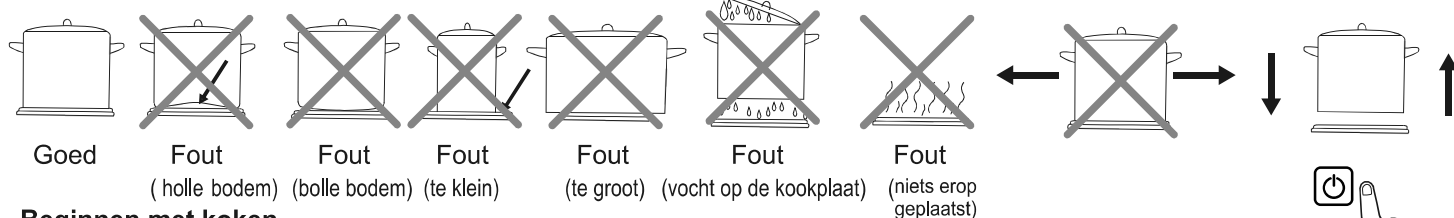
- De bedieningstoetsen zijn aanrakingsgevoelig; u hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger, niet het topje van uw vinger.
- U hoort een piep voor elke keer dat er een aanraking wordt waargenomen.
- Zorg ervoor dat de toetsen altijd schoon en droog zijn en dat er niets (bijvoorbeeld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

## Het kiezen van het juiste kookgerei

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

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

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



## Beginnen met koken

1. Raak de AAN/UIT-toets aan.

Na het inschakelen piept de zoemer eenmaal, bij alle keuzetoetsen van de kookzone verschijnt "-" of "--", wat aangeeft dat de inductiekookplaat de stand-by modus heeft geactiveerd.

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

- Zorg dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

3. Raak de keuzeknop voor de verwarmingszones aan en een indicator naast de toets knippert.

4. Selecteer een kookstand door de "-" of "+" bediening aan te raken.

- Als u binnen 1 minuut geen kookstand kiest, schakelt de inductiekookplaat zich automatisch uit. U moet opnieuw beginnen bij stap 1.
- U kunt de kookstand op elk moment tijdens het koken wijzigen.

## Schuifregelaar

Schakel de inductiekookplaat in, druk op de keuzetoets om de verwarmingszone te selecteren, de indicator naast de toets knippert gedurende 5 seconden, tijdens deze periode kan het vermogen met de schuifregelaar worden aangepast van niveau 2 tot 8; schuif de regelaar van links naar rechts en de stappen worden verhoogd, schuif van rechts naar links en de stappen worden verlaagd.

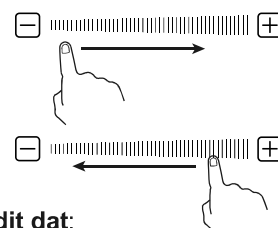
⚠ Schuifregelaar kan alleen het vermogensniveau aanpassen, kan de timerfunctie niet aanpassen!

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

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

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

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



## Wanneer u klaar bent met koken

1. Raak de keuzetoets aan van de verwarmingszone die u wilt uitschakelen.
2. Schakel de kookzone uit door naar "0" te scrollen. Zorg ervoor dat het display "0" en vervolgens "H" toont.
3. Schakel het hele kookvlak uit door de AAN/UIT-toets aan te raken.
4. Pas op voor hete oppervlakken, "H" geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken. Het zal verdwijnen als het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan ook worden gebruikt als energiebesparingsfunctie als u nog meer pannen wilt verwarmen, gebruik dan de nog warme kookplaat.



### Bediening vergrendelen

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

Bediening vergrendelen

Raak de vergrendeltoets aan. De timer indicator laat "Lo" zien.

Bediening ontgrendelen

1. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat is ingeschakeld.
2. Houd de toetsvergrendeling even ingedrukt.
3. U kunt nu beginnen met het gebruik van uw inductiekookplaat.

Als de kookplaat is vergrendeld, zijn alle bedieningstoetsen uitgeschakeld behalve de AAN/UIT-toets, u kunt de inductiekookplaat altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets in een noodgeval, maar u moet de kookplaat de eerstvolgende keer dan wel eerst ontgrendelen.

### Oververhittingsbeveiliging

Een aangebrachte temperatuursensor kan de temperatuur in de inductiekookplaat controleren. Wanneer een te hoge temperatuur wordt waargenomen stopt de inductiekookplaat automatisch.

### Detectie van kleine artikelen

Wanneer een ongeschikte maat of niet-magnetische pan (bijv. aluminium) of een ander klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) is achtergelaten op de kookplaat, gaat de kookplaat automatisch in de stand-by stand binnen 1 minuut. De ventilator laat de inductiekookplaat gedurende 2 minuten afkoelen.

### Automatische uitschakelbeveiliging

Automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw inductiekookplaat. Het wordt automatisch uitgeschakeld als u vergeet het kookproces uit te schakelen. De standaard instellingen voor uitschakeltijden bij de verschillende kookstanden vind u in de tabel hieronder:

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

Wanneer u de pan van de kookplaat haalt, stopt de kookplaat onmiddellijk met verhitten en schakelt zichzelf automatisch na 1 minuten uit.



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

### Gebruik van de timer

- U kunt het instellen om één kookzone uit te schakelen nadat de ingestelde tijd voorbij is.
- U kunt de timer instellen tot maximaal 99 minuten.

#### De timer instellen om één kookzone uit te schakelen

De kookzones die voor deze functie zijn ingesteld:

1. Aanraken van de keuzetoets voor de verwarmingszone waarvoor u de timer wilt instellen.
2. Raak timerbesturing aan, de kookwekkerindicator zal beginnen te knipperen en "30" zal in de timerweergave verschijnen.
3. Stel de tijd in door de "-" of "+" toets van de timer aan te raken. Tip: Raak de "-" of "+" knop van de timer eenmaal aan om te verminderen of te verhogen met 1 minuut. Door de "-" of "+" toets van de timer aan te raken en vast te houden zal de tijd met 10 minuten afnemen of toenemen.
4. Door de "-" aan te raken, om de uitstaande tijd tot nul te reduceren, of door op de "timerbesturing" te drukken, wanneer de "00" in het minutenscherm verschijnt, wordt de timer geannuleerd.
5. Wanneer de tijd is ingesteld begint de timer meteen met aftellen. Het scherm toont de resterende tijd en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.

**OPMERKING:** De rode stip naast de indicator van de warmte-instelling gaat branden om aan te geven dat de zone is geselecteerd.

6. Als de kooktijd afloopt, zal de overeenkomstige kookzone automatisch worden uitgeschakeld.



Eerder aangezette andere kookzones blijven gewoon actief.

### De Bridge kookzone gebruiken (Maximaal vermogen 3000W)

De Bridge kookzone activeren:

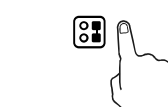
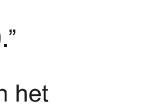
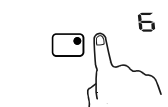
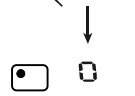
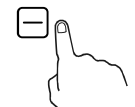
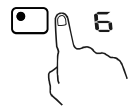
1. Tik de gewenste kookzones voor de Bridge functie aan.

De warmte-instelling voor de kookzones gaat automatisch op "0" en deze kan ingesteld worden van min."1" tot max."9." Eerder ingestelde timers voor de kookzones worden geannuleerd en u ziet 2 streepjes "--" op de timerweergave.

2. Tik op de Power / Timer toets om de warmte-instelling te verhogen of verlagen. Het ingestelde warmteniveau wordt in het warmte display voor elke kookzone, die in de Bridgefunctie is geactiveerd, weergegeven.

De Bridge kookzone deactiveren:

Op het display tikt u op de Bridge kookzone die geactiveerd is. De Bridge kookzones zullen weer als 2 separate kookzones gaan functioneren.



## Boost toets

Tijdens het werken met de kookplaat, de toets van de selectie van de verwarmingszone aanraken en vervolgens de boost-toets aanraken, de zoemer piept eenmaal, "P" verschijnt op het scherm, de kookplaat gaat in de BOOST-functie, het vermogen wordt verhoogd tot 1500W/1800W/2100W. De BOOST-functie loopt gedurende 5 minuten, stopt dan automatisch en de kookplaat keert terug naar de vorige instelling. Door in de BOOST-modus op de "BOOST" toets te drukken, verlaat de kookplaat de BOOST-functie en keert terug naar de vorige instelling.

## Kookrichtlijnen



Pas op bij het bakken omdat olie en vet snel opwarmen, vooral als u de PowerBoost gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen zullen olie en vet spontaan ontbranden en dit vormt een serieus brandgevaar.

## Warmte-instellingen

De onderstaande instellingen zijn alleen richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u aan het koken bent. Experimenteer met de inductiekookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

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

## Verzorging en onderhoud

### 1. Alledaagse vetigheid op de glasplaat (vingerafdrukken, vlekken van gemorst eten of niet-suikerhoudende voedselresten op de glasplaat)

- 1)Schakel de kookplaat uit;
- 2)Gebruik een kookplatreiniger terwijl de glasplaat nog warm is (naar niet heet!)
- 3)Veeg na met schoon water en droog af met keukenrol of een theedoek.
- 4)Schakel (eventueel) de kookplaat weer aan.

**LET OP:** • Wanneer de kookplaat uit is, is er geen 'heet oppervlak' indicator actief, maar de kookzone kan nog wel steeds heet zijn! Wees bijzonder voorzichtig hiermee.  
• Sommige schuursponsjes en schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen op de glasplaat veroorzaken. Lees de label van uw schuursponsjes en schoonmaakmiddel om te zien of ze geschikt zijn voor deze glasplaten.  
• Zorg dat er geen resten schoonmaakmiddel op de plaat achterblijven. Hierdoor kunnen vlekken op het glas ontstaan.

### 2. Overgekookt eten, gesmolten vloeistoffen of heet overgekookt voedsel wat suikerhoudend is op de glasplaat

Verwijder onmiddellijk met een vismes, paletmes of een voor de inductiekookplaat geschikte schraper, maar pas op voor hete kookzones:

- 1). Schakel de stroom naar het kookveld uit via de wandschakelaar.
- 2). Houd de schraper onder een hoek van 30° en schraap de gemorste waar naar een koele plaats op de kookplaat.
- 3). Reinig het gemorste voedsel met een vaatdoek of keukenrol.
- 4). Volg stap 2 en 4 voor 'dagelijkse vervuiling' op het glas (zie hierboven).

**LET OP:**• Verwijder vlekken van suikerhoudend overkooksel zo snel mogelijk. Als u het op de glasplaat laat afkoelen kan het een stuk lastiger zijn om te verwijderen en zelfs permanente schade aan de glasplaat opleveren.

- Gevaarlijk: na verwijdering van de beschermhoes is het mes van de schraper vlijmscherp. Wees hier erg voorzichtig mee en houd het uit de buurt van kinderen.

### 3. Gemorst eten op de tiptoetsen

- 1). Schakel de stroom van de kookplaat uit.
- 2). Dep de gemorste waar op.
- 3). Veeg het tiptoetsendeel af met een vochtige spons of doek.
- 4). Goed afdrogen met keukenrol.
- 5). Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.

**LETOP:** De kookplaat kan gaan piepen en vanzelf uitgaan en de tiptoetsen kunnen het niet goed doen of helemaal niet werken als er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat u het gedeelte met de tiptoetsen helemaal droog veegt voordat u de kookplaat weer aan zet.

## Suggesties en tips

### 1. De kookplaat gaat niet aan

Misschien is er geen stroom: Controleer of de kookplaat is aangesloten op een stroombron en of de kookplaat aan staat. Kijk of de stroom in uw huis of uw buurt misschien is uitgevallen. Als u alles heeft gecontroleerd en de kookplaat doet nog steeds niets, bel dan een gekwalificeerde monteur.

### 2. De tiptoetsen reageren niet

De toetsen zijn vergrendeld: Ontgrendel de toetsen. Zie hoofdstuk 'Gebruik van uw inductie kookplaat' voor instructies.

### 3. De tiptoetsen werken niet zo goed

Er kan een dun laagje water op de toetsen liggen of u probeert de toetsen met het topje van uw vinger in plaats van de bal van uw vinger te bedienen.

Zorg dat het tiptoetsengedeelte helemaal droog (en schoon) is en gebruik de bal van uw vinger om de toetsen te bedienen.

### 4. Er zitten krassen op de glasplaat

Pannen met een scherpe/ruwe rand. Ongeschikte schuursponsjes of reinigingsmiddel gebruikt. Gebruik pannen met een platte en gladde bodem. Zie 'Het kiezen van het juiste kookgerei'. Zie 'Verzorging en reiniging'.

### 5. Sommige pannen maken kraak- en klikgeluiden

Dit kan komen door de constructie van uw kookgerei (verschillende lagen metaal vibreren op verschillende golflengten). Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een defect.

### 6. De inductie kookplaat maakt een laag bromgeluid in een hoge kookstand.

Dit wordt veroorzaakt door de inductie kooktechnologie. Dit is normaal, maar het geluid zou minder moeten worden of helemaal verdwijnen als u de kookstand lager zet.

### 7. Er komt een ventilatorgeluid uit de kookplaat

De ingebouwde ventilator is aangeslagen om te zorgen dat de elektronica niet oververhit raakt. De ventilator kan eventueel nog een tijdje blijven werken nadat u de kookplaat heeft uitgezet. Dit is normaal en u hoeft geen actie te ondernemen. Zet de kookplaat niet uit met de wandschakelaar als de ventilator nog draait.

### 8. Pannen worden niet heet en " U " verschijnt op het scherm

De inductie kookplaat kan de pan niet detecteren, omdat de pan niet geschikt is voor inductie koken. De inductie kookplaat kan de pan niet detecteren, omdat de pan te klein is voor de kookzone of omdat de pan niet goed gecentreerd op de kookzone staat. Gebruik kookgerei wat geschikt is voor inductie koken. Zie hoofdstuk 'Het kiezen van het juiste kookgerei'. Centreer de pan en zorg dat de bodem van de pan (ongeveer) even groot is als de kookzone.

### 9. De gehele kookplaat of een van de kookzones heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een pieptoon en er verschijnt een foutmelding (doorgaans 1 of 2 afwisselend knipperende getallen in de timer display).

Technische fout. Noteer de cijfers en letters van de foutmelding, zet de kookplaat uit via de wandschakelaar en neem contact op met een gekwalificeerde monteur.

## Foutmelding scherm en inspectie

Als er een storing optreedt, schakelt de inductiekookplaat automatisch over naar de beschermende status en geeft de bijbehorende beschermende codes weer:

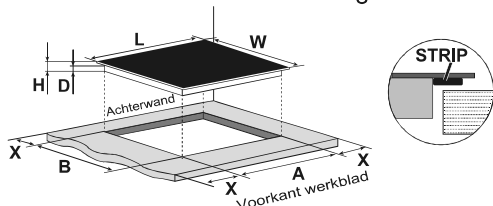
Foutcode	Mogelijke oorzaken	Te nemen actie
F3/F4	Fout temperatuursensor van de inductiespoel	Neem contact op met de leverancier
F9-FA	Probleem temperatuursensor van IGBT	Neem contact op met de leverancier
E1/E2	Afwijkende voedingsspanning	Controleer of de voeding normaal is. Schakel in nadat de voeding normaal is.
E3	Hoge temperatuur van de inductiespoel-temperatuursensor	Neem contact op met de leverancier
E5	Hoge temperatuur van de IGBT-temperatuursensor	Start opnieuw op nadat de inductiekookplaat is afgekoeld.

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

### Installatie

Selecteren van installatiemateriaal

Maak een gat in het werkblad ter grootte van de in de tekening aangegeven maten. Ten behoeve van installatie en gebruik moet rond het gat minimaal 5 cm ruimte worden vrijgehouden. Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad minstens 30 mm is. Selecteer hittebestendig werkbladmateriaal om grotere vervorming te voorkomen die wordt veroorzaakt door de warmtestraling van de kookplaat. Zie afbeelding hieronder:

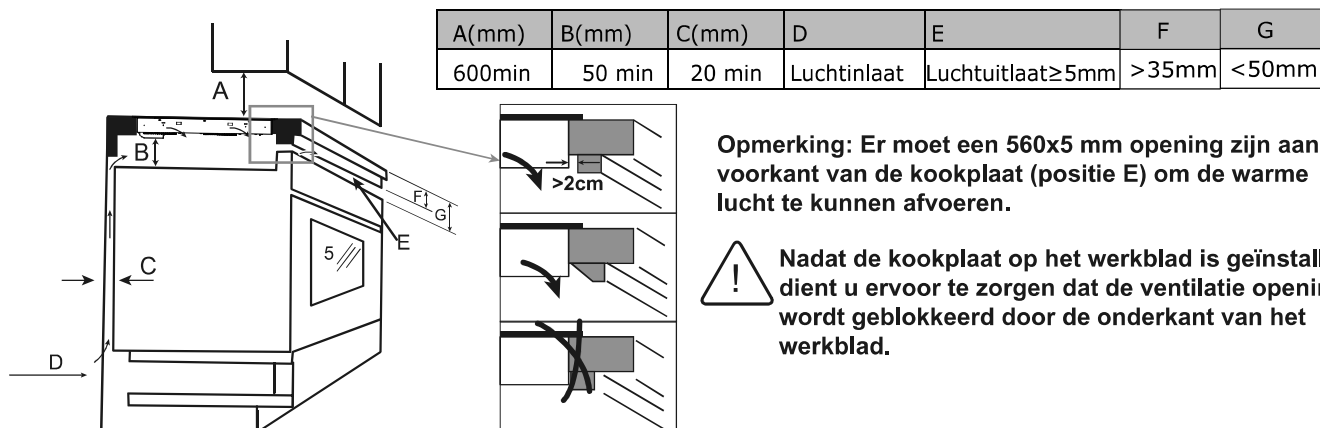


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
750	520	62	56	730	490	50 min

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



Let op: voor de veiligheid moet de afstand tussen de kookplaat en de keukenkast erboven minstens 600 mm bedragen.



**Opmerking:** Er moet een 560x5 mm opening zijn aan de voorkant van de kookplaat (positie E) om de warme lucht te kunnen afvoeren.



Nadat de kookplaat op het werkblad is geïnstalleerd, dient u ervoor te zorgen dat de ventilatie opening niet wordt geblokkeerd door de onderkant van het werkblad.

#### Voordat u de kookplaat installeert, zorg ervoor dat

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

#### Nadat u de kookplaat heeft geïnstalleerd, zorg ervoor dat

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

#### Voordat u de bevestigingsklemmen vastmaakt

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

#### De klempositie aanpassen

Maak de kookplaat aan het werkblad vast door na de installatie 4 klemmen aan de onderkant van de kookplaat te schroeven (zie tekening).

Afhankelijk van de dikte van het werkblad de klemmen aanpassen.

#### Waarschuwingen

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

#### De kookplaat aansluiten op het lichtnet



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

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

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

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

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

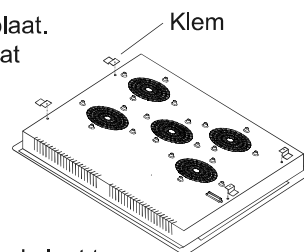
De voeding moet worden aangesloten in overeenstemming met de relevante norm.

De verbindingmethode wordt hieronder getoond.


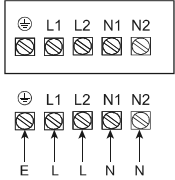


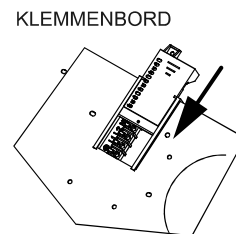
#### WAARSCHUWING:

Sluit de kabelklem na het maken van de elektrische verbinding. Sluit het klepje van het aansluitpaneel door het naar beneden te draaien.





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



- Als de kabel beschadigd is en/of vervangen dient te worden, laat dit dan doen door een gekwalificeerde monteur die over het juiste gereedschap beschikt om ongelukken te voorkomen.
- Het apparaat voor ont koppeling van het elektriciteitsnet met een contactscheiding in alle polen die volledige ont koppeling biedt onder overspanningscategorie III-omstandigheden, moet worden voorzien van vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- De installateur dient ervoor te zorgen dat de juiste elektrische verbinding gemaakt is en dat deze voldoet aan de veiligheidsregelgeving.
- De kabel mag niet verbogen of samengeperst worden.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen door een gekwalificeerd persoon worden vervangen.

 <b>VERWIJDERING:</b> Gooi dit product niet weg als ongesorteerd gemeentelijk afval. Het apart inzamelen van dergelijk afval voor speciale behandeling is noodzakelijk.	<p>Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EC voor elektrisch en elektronisch afval (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste wijze wordt verwijderd helpt u mee om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid te voorkomen, welke anders mogelijk veroorzaakt had kunnen worden als het niet op de juiste manier zou worden verwijderd.</p> <p>Het symbool op het product geeft aan dat het niet als gewoon huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht.</p> <p>Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Neem voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw gemeente, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het hebt gekocht.</p> <p>Neem voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw plaatselijke gemeente, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het product hebt gekocht.</p>
---	--

	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatienummer model	--	EKI805F-2	
Type kookplaat	--	Inbouwkookplaat	
Aantal elektrische kookzones en/of gebieden	--	4	
Verwarmingstechniek (inductiekookzones en kookgebieden, stralingskookzones, massieve platen)	--	Inductie zones	
Voor cirkelvormige kookzones of gebied: diameter van nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond op 5 mm	Ø	Ø kookzone I (linksvoor) :18.0 Ø kookzone II (rechtsvoor) :18.0 Ø kookzone III (linksachter) :18.0 Ø kookzone IV (rechtsachter) :18.0 Ø kookzone V (midden) :21.0	cm
Voor niet-ronde kookzones of gebieden: lengte en breedte van het nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of -gebied, afgerond op 5 mm	L, B	N.V.T.	cm
Energieverbruik per kookzone of gebied berekend per kg	EC <sub>elektrisch koken</sub>	Ø kookzone I (linksvoor) :186.8 Ø kookzone II (rechtsvoor) :188.5 Ø kookzone III (linksachter) :188.5 Ø kookzone IV (rechtsachter) :186.8 Ø kookzone V (midden) :201.7	Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg	EC <sub>elektrische kookplaat</sub>	190.5	Wh/kg

# Garantiebepalingen

1. Deze garantiebepalingen gelden uitsluitend voor de oorspronkelijke koper en voor huishoudelijk gebruik van het apparaat in de Benelux. Bij doorverkoop van gebruiker aan gebruiker vervalt de garantie.
2. De garantie geldt slechts indien, bij eventueel beroep op de garantiebepalingen, dit garantiebewijs wordt getoond, samen met de originele aankoopnota door de 1<sup>e</sup> koper.
3. Er is geen garantie van toepassing op gebreken, veroorzaakt door beschadigingen, ruwe of onoordeelkundige behandeling, nalatigheid van de gebruiker, het gebruik van het apparaat op een onjuiste spanning of gebruik voor een ander doel dan het doel waarvoor het geleverd werd. Er kan ook geen beroep op de garantie worden gedaan wanneer het typeplaatje met serienummer is veranderd of verwijderd en wanneer er door ondeskundigen aan het apparaat is gewerkt.
4. Buiten garantie vallen: glas(keramik), lampen, kunststof/metalen onderdelen en/of - accessoires (bijv. filters, roosters, pandragers etc.), draadmanden en/of separatie schotten, lak- en/of emaille beschadigingen.
5. De garantie vangt aan op de aankoopdatum vermeld op de originele aankoopnota en houdt in: Twee jaar garantie op het gehele apparaat en de elektrische onderdelen zoals thermostaat, thermische beveiliging, relais, ventilator, transformator, schakelaar enz. met uitzondering van de onder 4 genoemde zaken.
6. De garantie omvat uitsluitend het vervangen van defecte- of beschadigde onderdelen en bijbehorende arbeidskosten voor zover wij ons volgens deze garantiebepalingen verantwoordelijk hebben gesteld.
7. Transport- en/of verpakingskosten, alsmede het transportrisico (voor apparaten die alleen in onze eigen werkplaats gerepareerd kunnen worden) worden niet door de garantie gedekt en zijn voor rekening van de gebruiker. Voor details, zie onze 'Exquisit Servicebepalingen' waarin o.a. de berekening van de voorrijdkosten en arbeidsloon, indien van toepassing, worden toegelicht.
8. Attentie: reparatie- en materiaalkosten die niet onder de garantie vallen, moeten direct contant worden voldaan. Indien facturering van de monteurskosten gewenst is, wordt het notabedrag verhoogd met extra administratiekosten.
9. Wij zijn niet verantwoordelijk voor de werkzaamheden of reparatiekosten, die niet in onze opdracht door derden zijn uitgevoerd. Tevens zijn we te allen tijde niet verantwoordelijk voor (extra) kosten en/of gevolgen hiervan, op wat voor manier dan ook, die direct of indirect uit een storing, gebrek of onoordeelkundig gebruik van het apparaat door derden, die niet in opdracht van Exquisit of diens importeur en/of leverancier handelen, voortvloeien.
10. Vervanging van onderdelen verlengt de originele garantietermijn niet!

## Exquisit Servicebepalingen

1. Beschadigde apparaten bij ontvangst niet in gebruik nemen, maar dit direct melden bij uw leverancier. Eventuele terugname van beschadigde, gebruikte apparaten is niet mogelijk!
2. Tijdens de eerste 24 maanden na aankoopdatum op de originele nota van de 1<sup>e</sup> koper wordt voor serviceverlening ten aanzien van gevallen, die onder deze garantiebepalingen vallen, niets in rekening gebracht.
3. Alleen indien er 4 of meer apparaten bestemd voor gebruik in 1 en dezelfde keuken, op de originele aankoopnota staan vermeld, wordt er vanaf 2 jaar na de aankoopdatum op deze originele koopnota - voor een periode van 36 maanden - in rekening gebracht:
  - a. de voorrijdkosten
  - b. administratiekosten
4. Bij monteursbezoek dienen alle kosten en, indien van toepassing, gebruikte materialen welke niet onder de garantie vallen direct contant te worden voldaan met inachtneming van de bepalingen aangegeven bij punt 7-8 van de Garantiebepalingen en bij de punten 2-4 van de Exquisit Servicebepalingen, ongeacht de aard van de werkzaamheden.
5. Het eventueel verzenden van onderdelen geschiedt te allen tijde tegen vooruitbetaling.
6. Attentie:

Wanneer er 4 of meer apparaten, bestemd voor gebruik in 1 en dezelfde keuken, op de originele aankoopnota van de 1<sup>e</sup> koper staan vermeld, vervalt de gehele garantie 5 jaar na de datum op deze originele aankoopnota en worden alle kosten in rekening gebracht conform aangegeven richtlijnen bij punt 8.

Wanneer er minder dan 4 apparaten op de originele aankoopnota van de 1<sup>e</sup> koper staan vermeld, vervalt de gehele garantie 2 jaar na de datum op deze originele aankoopnota en worden alle kosten in rekening gebracht conform aangegeven richtlijnen bij punt 8.

**Voor service →** **EXQUISIT** [www.domest.nl](http://www.domest.nl) - zie service  
**Tel.** 0314 - 362244 (optie 2)  
**Fax.** 0314 - 378232  
**E-mail:** [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)

**exquisit** 

domestic and professional appliances

**Koper →** Naam \_\_\_\_\_  
Adres \_\_\_\_\_  
Plaats \_\_\_\_\_  
Aankoop \_\_\_\_\_

**Importeur →** **DOMEST MULTIBRAND SALES & SERVICES B.V.**  
Gildenstraat 6, 3861 RG Nijkerk, Nederland  
Tel. 0314 - 362244  
Fax 0314 - 378232  
E-mail: [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)

**DOMEST**   
domestic and professional appliances

**MULTIBRAND  
SALES & SERVICES**