

# **Gebruiksaanwijzing**

## **Inbouw inductiekookplaat**

### **EKI901-2**

# INDUCTIEKOOKPLAAT

**Model: EKI901-2**

## INSTALLATIE EN GEBRUIKSRICHTLIJNEN

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

### WERKMODUS VERMOGENSBEGREINZING:

**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.**

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

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 randdaarde 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 vettings 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 bedoeld voor gebruik in huishoudelijke of vergelijkbare omgevingen, zoals keukenruimtes voor personeel in winkels, kantoren en andere woonomgevingen.
- 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.
- **WAARSCHUWING:** als het oppervlak barst, moet u het apparaat uitschakelen om een elektrische schok te voorkomen.
- 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 door de fabrikant zijn geleverd of geschikt worden geacht voor gebruik met deze inductiekookplaat. 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, omdat dit brandgevaar oplevert.



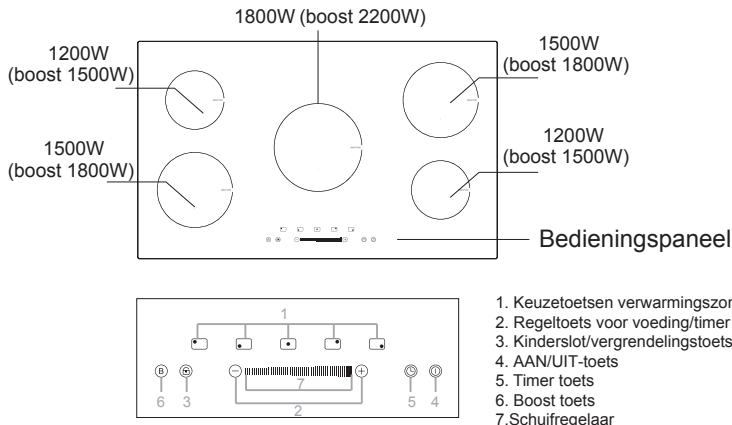
**LET OP:** Het kristallietglas is na gebruik nog steeds heet, niet aanraken!

## TECHNISCHE GEGEVENS

| Type     | Stroom-voorziening    | Vermogen                  |                           |                           | Afmeting (mm) | Grootte inbouwgat (mm) |
|----------|-----------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------|------------------------|
|          |                       | Verwarmings-gebied(210mm) | Verwarmings-gebied(180mm) | Verwarmings-gebied(140mm) |               |                        |
| EKI901-2 | AC220-240V<br>50/60Hz | 1800W<br>(boost 2200W)    | 1500W<br>(boost 1800W)    | 1200W<br>(boost 1500W)    | 860x520x62    | 830x490                |

# PRODUCTOVERZICHT

## Bovenaanzicht



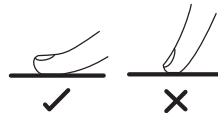
1. Keuzetoetsen verwarmingszone
2. Regeltoets voor voeding/timer
3. Kinderslot/vergrendelingstoets
4. AAN/UIT-toets
5. Timer toets
6. Boost toets
7. Schuifregelaar

### 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 geen voorwerpen (bijvoorbeeld een gebruiksvoorwerp of een doekje) op ligt. Zelfs een dun laagje water maken de tiptoetsen moeilijk te bedienen.



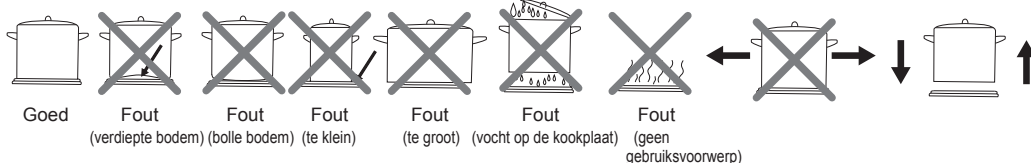
### Het kiezen van het juiste kookgerei

- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductie koken. Let op het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.
- U kunt met een magneet controleren of uw kookgerei geschikt is voor inductiekoken. Beweeg een magneet richting de bodem van de pan. Als een magneet wordt aangetrokken door de onderkant van uw pan is deze geschikt voor inductie koken.
- Als u geen magneet (bij de hand) heeft:
  1. Doe wat water in de pan die u wilt testen.
  2. Als " " niet knippert op de display 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. 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 als u het op de grotere kookzone plaatst. 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.

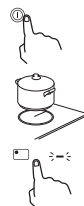


### Beginnen met koken

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 de indicator naast de toets gaat knipperen.
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 keuzetoets van de verwarmingszone opnieuw aanraken en de kookstand op elk gewenst 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, indicator "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, knippert "U" op de display en de kookplaat gaat automatisch in de stand-by stand binnen 1 minuut. De ventilator laat de inductiekookplaat gedurende 2 minuten verder afkoelen.

## Automatische uitschakelbeveiliging

Automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw inductiekookplaat. Het wordt automatisch uitgeschakeld na een bepaalde tijdspanne. De standaard instellingen voor uitschakeltijden bij de verschillende kookstanden vindt u in de tabel hieronder:

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

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

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 "+" toetsen 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.

**OPMERKING:** schuifregelaar kan niet worden gebruikt voor de timeraanpassing.

**OPMERKING:** Timerweergave toont de kortste ingestelde tijd van de geselecteerde zones, en die kookzone met de kortste ingestelde tijd zal zijn waar de rode stip knippert.

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



Eerder aangezette andere kookzones blijven gewoon actief.



## 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. 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 BOOST-functie 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>• pannenkoeken</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 de kookplaat weer aan.

**LET OP:** • Wanneer de kookplaat uit is, is er geen 'heet oppervlak' indicator actief, maar de kookzones kunnen nog wel steeds heet zijn! Wees bijzonder voorzichtig hiermee.

- Sommige metalen en nylon 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 paletmes of een voor de inductiekookplaat geschikte schraper, maar pas op voor hete kookzones:

- 1). Schakel de stroom naar het kookveld uit via de isolatieschakelaar.
- 2). Houd het 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.

- Gevaar voor snijwonden: na verwijdering van de beschermhoes, het mes van de schraper uiterst voorzichtig gebruiken en altijd veilig en buiten bereik van kinderen bewaren.

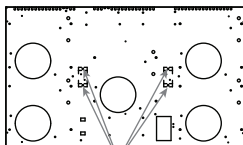
### 3. Gemorst eten op de tiptoetsen

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

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

### 4. Demontage onderkant

4 grotere schroeven moeten eerst worden verwijderd voordat de onderkant wordt gedemonteerd. (Het verwijderen van de onderkant moet gebeuren door een professionele persoon. De normale gebruiker mag de onderkant niet demonteren).



Schroeven dienen te worden verwijderd

## Suggesties en tips

### 1. De kookplaat gaat niet aan

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' en 'Verzorging en reiniging' voor meer informatie.

### 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 " " 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:

| Probleem                                                                            | Mogelijke oorzaken                                 | Te nemen actie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat werkt niet                                                             | Stroomonderbreking                                 | Controleer of de stroomtoevoer normaal is; of de aardlekschakelaar is uitgeschakeld; of er een doorgebrande zekering is, vervang deze dan door een nieuwe; of de hoofdtoevoeding normaal is, controleer dan of de stekker op de juiste manier is aangesloten op een stopcontact; Als de kookplaat van het type draadverbinding is, koppel u de stroom los en controleert u of het snoer los zit; stroomtoevoer loskoppelen, controleer of de stekker uit het stopcontact is; Sluit bovenstaande redenen uit, dan moet het een apparaatstoring zijn, stuur het naar het servicecentrum voor reparatie. |
| Tijdens verwarmen stopt apparaat                                                    | Uitschakeltimer wordt geactiveerd                  | Controleer of de functie Uitgestelde vertraging is ingesteld. Als de functie Uitgestelde vertraging is ingesteld, stopt het apparaat na de ingestelde tijd en schakelt zich uit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | Geen pan of pan ongeschikt                         | Geen pan, zet de juiste pan erop. Synchronisatie van de printplaat of fout in het aandrijfcircuit, stuur het apparaat voor reparatie naar het servicecentrum.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| E2                                                                                  | Ingangsvermogen te laag                            | Lage spanning, spanning van de hoofdstroom is minder dan 180V. Controleer of de spanning van de hoofdstroom normaal is. Zodra de spanning van de hoofdstroom weer normaal is, start u het apparaat opnieuw. Spanning van printplaat fout, stuur het apparaat voor reparatie naar het servicecentrum.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| E1                                                                                  | Ingangsvermogen te hoog                            | Hoogspanning, spanning van de hoofdstroom overschrijft 250V. Controleer of de spanning van de hoofdstroom normaal is. Zodra de spanning van de hoofdstroom weer normaal is, start u het apparaat opnieuw. Spanning printplaat fout, stuur het apparaat voor reparatie naar servicecentrum.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| F3                                                                                  | Spoelthermistor kortsluiting                       | Verbindingsfout van de spoelthermistor of een storing in detectiedeel printplaat spoelthermistor, naar het servicecentrum sturen voor reparatie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| F4                                                                                  | Spoelthermistor open circuit                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| E5                                                                                  | Te hoge temperatuur IGBT-temperatuursensor         | Te hoge temperatuur van IGBT-temperatuursensor, luchtuitlaat is geblokkeerd. Open luchtuitlaat en start het apparaat opnieuw. Als het probleem blijft, is er mogelijk een verbingsfout van de koelventilator, de koelventilator is beschadigd of het aandrijfcircuit van een ventilator heeft storing, stuur apparaat voor reparatie naar servicecentrum. IGBT-temperatuursensor open circuit/kortsluiting. Temperatuurdetectie onderdeel van printplaat IGBT storing, stuur naar servicecentrum voor reparatie.                                                                                      |
| E3                                                                                  | Te hoge temperatuur inducetspoel-temperatuursensor | Te hoge temperatuur op oppervlak van inductiegas, controleer of er geen water in de pan zit. Maak na de behandeling opnieuw verbinding met de voeding. Als het nog steeds niet is opgelost, is het mogelijk dat de sensor van de kookplaat defect is, stuur deze naar het servicecentrum voor reparatie.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| F9                                                                                  | Spoelthermistor kortsluiting                       | Sensor van IGBT-thermistor heeft verbingsfout of detectiedeel van IGBT-printplaatsensor heeft een fout, stuur dit naar het reparatiecentrum voor reparatie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| FA                                                                                  | Spoelthermistor open circuit                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

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 of schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

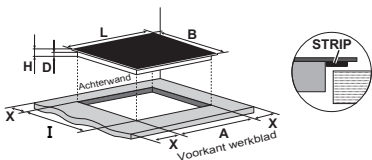
## Installatie

### 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 35 mm is. Selecteer hittebestendig werkbladmateriaal om vervorming te voorkomen die wordt veroorzaakt door de warmtestraling van de kookplaat.



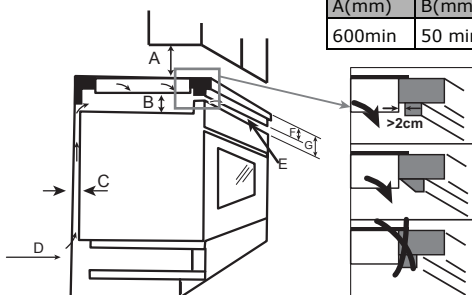
| L(mm) | B(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | I(mm) | X(mm)  |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| 860   | 520   | 62    | 56    | 830   | 490   | 50 min |

De kookplaat heeft een speciale afdichting die voorkomt dat vloeistof de kast binnendringt. Volg deze instructies om deze afdichting correct aan te brengen: Maak de afdichtingen los van hun achterkant. Draai de kookplaat om en plaats de afdichting correct onder de rand van de kookplaat, zodat het buitenste gedeelte van de afdichting perfect overeenkomt met de buitenrand van de kookplaat. Bevestig de afdichting gelijkmatig en veilig op de kookplaat en druk hem stevig op zijn plaats.

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.



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



| A(mm)  | B(mm)  | C(mm)  | D           | E                              | F              | G              |
|--------|--------|--------|-------------|--------------------------------|----------------|----------------|
| 600min | 50 min | 20 min | Luchtinlaat | Luchtuitleat $\geq 5\text{mm}$ | $>35\text{mm}$ | $<50\text{mm}$ |

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



Nadat de kookplaat op het werkblad is geïnstalleerd, dient u ervoor te zorgen dat het ventilatiegat niet wordt geblokkeerd door 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 bouw-authoriteiten en relevante regels en wetten raadpleegt als u twijfels heeft over de installatie.
- u hittebestendige materialen gebruikt (zoals keramische tegels) op de muur rond de kookplaat.

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

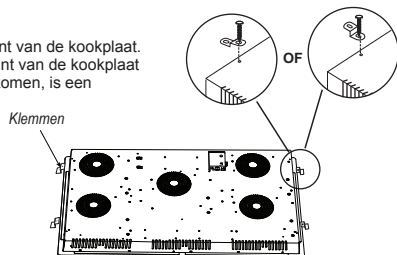
- de stroomkabel niet toegankelijk is door keukenkastjes of laden.
- er voldoende toevoer van verse lucht is van buiten de keukenkastjes naar de onderkant van de kookplaat.
- als de kookplaat boven een lade of keukenkastruimte is geïnstalleerd, kan de onderkant van de kookplaat te warm worden, om contact met de hand of andere ontvlambare verbranding te voorkomen, is een thermische beveiligingsplaat onder de kookplaat gemonteerd.
- de wandschakelaar makkelijk toegankelijk is.

#### Voordat u de bevestigingsklemmen vastmaakt

Leg de kookplaat op een stabiele, gladde ondergrond om schade te voorkomen. 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).



### Waarschuwingen

1. De inductie kookplaat dient door gekwalificeerd personeel of techniciens te worden geïnstalleerd.
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 bestand zijn tegen de hitte die door de kookplaat wordt gegenereerd.
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, verlloopstukken 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, of een eenpolige stroomonderbreker. De verbindingmethode wordt hieronder getoond.

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

- Als de kabel is beschadigd of moet worden vervangen, moet de bewerking worden uitgevoerd door een serviceagent of een gekwalificeerde professional.
- Als u de kookplaat direct op het lichtnet aansluit dient een meerpoleige zekeringsautomaat met een minimum afstand van 3 mm tussen de contactpunten te worden geïnstalleerd.
- De installateur dient ervoor te zorgen dat de juiste elektrische verbinding gemaakt is en dat het in overeenstemming is met alle geldende normen en veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet verbogen of samengeperst worden.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen door een gekwalificeerd persoon worden vervangen.



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

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

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

Neem voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw plaatselijke gemeente, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het product hebt gekocht.

|                                                                                                                                                  | Symbol                              | Waarde                                             | Eenheid |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|---------|
| Identificatienummer model                                                                                                                        | --                                  | EKI901-2                                           |         |
| Type kookplaat                                                                                                                                   | --                                  | Inbouw kookplaat                                   |         |
| Aantal elektrische kookzones en/of gebieden                                                                                                      | --                                  | 5                                                  |         |
| 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                                   | 210 mm<br>180 mm<br>140 mm                         | mm      |
| 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.                                             | mm      |
| Energieverbruik per kookzone of gebied berekend per kg                                                                                           | EC <sub>elektrisch koken</sub>      | Φ210 zone: 202<br>Φ180 zone: 187<br>Φ140 zone: 189 | Wh/kg   |
| Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg                                                                                                | EC <sub>elektrische kookplaat</sub> | 191                                                | Wh/kg   |

## GARANTIEBEPALINGEN

1. Deze garantiebepalingen gelden uitsluitend voor de oorspronkelijke koper en voor huishoudelijk gebruik van het apparaat in Nederland. Bij doorverkoop van gebruiker aan gebruiker vervalt de garantie.
2. De garantie geldt slechts indien, bij eventueel beroep op de garantiebepalingen, dit garantiebewijs wordt getoond, samen met de originele aankoopnota.
3. Geen garantie zal van toepassing zijn 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 waarvoor het geleverd werd. Er kan ook geen beroep op de garantie gedaan worden als het typeplaatje met serienummer is veranderd of verwijderd en wanneer door ondeskundigen aan het apparaat is gewerkt.
4. Buiten garantie vallen: glas, gloeilampen, kunststof onderdelen of accessoires, draadmanden en/of separatie schotten, lak- en/of emaille beschadigingen.
5. De garantie vangt aan op de dag van plaatsing en houdt in:  
Twee jaar garantie op het gehele koel-vriesmeubel en de elektrische apparatuur zoals thermostaat, thermische beveiliging, relais, ventilator, transformator, schakelaar enz, met uitzondering van de onder 4 genoemde onderdelen.
6. De garantie omvat uitsluitend het vervangen van defecte of beschadigde onderdelen voor zover wij ons volgens deze garantiebepalingen verantwoordelijk hebben gesteld.
7. Voorrijdkosten, arbeidsloon, transport- en/of verpakingskosten, alsmede het transportrisico (voor apparaten die slechts in onze eigen werkplaats gerepareerd kunnen worden) worden niet door de garantie gedekt en zijn voor rekening van de gebruiker. Zie ook onze 'servicebepalingen' waarin o.a. de berekening van de voorrijdkosten en het arbeidsloon worden omschreven.  
NB: Reparatiekosten moeten direct voldaan worden. Indien facturering van de monteurskosten wordt verlangd, zullen deze worden verhoogd met een bepaald bedrag aan administratiekosten.
8. Wij zijn niet verantwoordelijk voor werkzaamheden of reparatiekosten, niet in onze opdracht door derden uitgevoerd en evenmin voor kosten of gevolgen, hoe dan ook, direct of indirect uit een storing, gebrek of onoordeelkundig gebruik van het apparaat voortvloeiend.
9. Vervanging van onderdelen verlengt de garantietermijn niet.

## EXQUISIT SERVICEBEPALINGEN

1. Beschadigde apparaten bij ontvangst niet in gebruik nemen maar direct melden bij uw leverancier. Eventuele terugname van beschadigde, gebruikte apparaten is niet mogelijk.
2. De eerste 24 maanden na aankoopdatum wordt voor serviceverlening ten aanzien van gevallen, welke onder deze garantiebepalingen ressorteren, niets in rekening gebracht.
3. Vanaf twee jaar na de aankoopdatum worden in rekening gebracht:
  - a. de voorrijdkosten
  - b. het arbeidsloon
  - c. alle vervangen onderdelen.
4. Bij klantenbezoek dienen alle kosten en gebruikte materialen à contant te worden voldaan met inachtnaam van het onder de punten 2-4 van de servicebepalingen genoemde, ongeacht de aard der werkzaamheden.
5. Eventuele toezending van onderdelen geschiedt onder rembours.

**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)**

Naam/adres/woonplaats koper:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Importeur: DOMEST import - export B.V.  
J.F. Kennedylaan 101b NL - 7001 CZ Doetinchem  
Tel. 0314 - 362244 Fax 0314 – 378232 E-mail: [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)

Model: EKI901-2

## INSTALLATION AND USER INSTRUCTIONS

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

### POWER LIMIT WORKING MODE:

**The left two heating zones can operate on the full power setting. The right two and the middle heating zones if operated simultaneously more than 3600W, shift can't be increased further.**

---

**Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

### Safety Warnings

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

#### Installation

##### Electrical Shock Hazard

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

##### Cut Hazard

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

#### Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible materials or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance must be installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch, providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

#### Operation and Maintenance

##### Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, immediately switch off the appliance at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

##### Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

##### Hot Surface Hazard

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Ensure that the saucepan handles do not overhang other cooking zones that are switched on. Make sure children can't reach the cookware handles.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

##### Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil-over causes smoking and greasy spillovers may ignite.
  - Never use your appliance as a work or storage surface.
  - Never leave any objects or utensils on the appliance.
  - Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance as they may be affected by its electromagnetic field.
  - Never use your appliance for warming or heating the room.
  - After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
  - Do not allow children to play with the appliance nor sit, stand or climb on it.
  - Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
  - Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
  - Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
  - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
  - Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
  - Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
  - Do not stand on your cooktop.
  - Do not use pans with jagged edges or drag pans across the induction glass surface as this can scratch the glass.
  - Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop as these can scratch the induction glass.
  - This appliance is intended to be used in a household or similar environments such as staff kitchen areas in shops, offices and other residential environments.
  - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
  - **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.  
Children less than 8 years of age should be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged 8 and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  - **WARNING:** Unattended cooking on the hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire. NEVER try to extinguish such fire with water, rather switch off the appliance and then cover the flame with a lid or a fire blanket.
  - **WARNING:** Do not store items on the cooking surfaces as this presents a fire hazard.
  - **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
  - 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.
- WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, it must be stabilised prior to installation. Please refer to the installation instructions.
- WARNING:** Only use hob guards that are either provided or deemed suitable by the manufacturer for use with this induction hob. The use of inappropriate guards can cause accidents. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.
- WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.



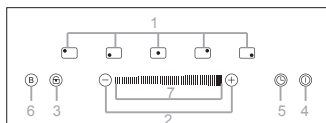
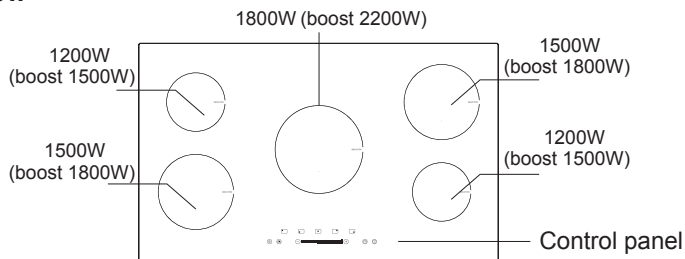
**NOTICE:** The crystallite glass is still hot after use, please do not touch!

TECHNICAL DATA

| Model    | Power supply          | Power                  |                        |                        | Size (mm)  | Built-in hole Size (mm) |
|----------|-----------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------|-------------------------|
|          |                       | Heating area (210mm)   | Heating area (180mm)   | Heating area (140mm)   |            |                         |
| EKI901-2 | AC220-240V<br>50/60Hz | 1800W<br>(boost 2200W) | 1500W<br>(boost 1800W) | 1200W<br>(boost 1500W) | 860x520x62 | 830x490                 |

# PRODUCT OVERVIEW

## Top View



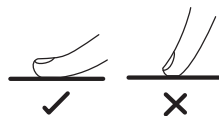
1. Heating zone selection controls
2. Power / Timer regulating key
3. keylock control
4. ON/OFF control
5. Timer control
6. Boost control
7. Slider controller

### Before Using Your New Induction Hob

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

### Using the Touch Controls

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



### Choosing the Right Cookware

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. If "U" does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

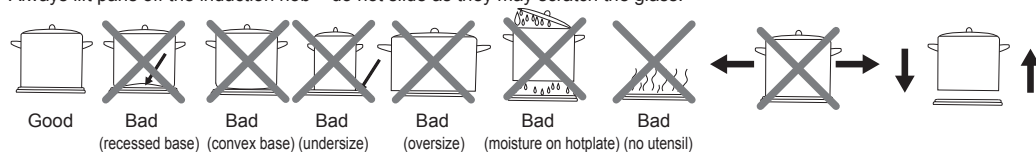
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic and earthenware.

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

Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat on the glass and is the same size as the cooking zone. Using a pot that is slightly wider means energy will be used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot, efficiency could be less than expected. Pots with a diameter of less than 140 mm could be undetected by the hob if placed on the larger cooking zone.

Always centre your pan on the cooking zone.

Always lift pans off the induction hob – do not slide as they may scratch the glass.



### To Start Cooking

1. Touch the ON/OFF control.

With the power on, the buzzer beeps once, all displays show "—" or "--", indicating that the induction hob has entered the standby mode.

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

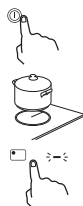
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

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

4. Select a heat setting by touching the "-" or "+" control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

- You can touch the heating zone selection again and modify the heat setting at any time during cooking.



## Slider controller

Switch on the induction hob, press the optional key to select heating zone, the indicator next to the key will flash for 5 seconds, during this period, during this period, it's power can be adjusted from level 2 to 8 by the slider controller; Slide a scontroller from left to right, it is increase steps, slide from right to left to reduce steps.



Slider controller can adjust power level only, can't adjust timer function!

## If the Display Flashes "E" Alternately with the Heat Setting

This means that:

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

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

The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

## When You Have Finished Cooking

1. Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.
2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0". Make sure the display shows "0" and then "H".
3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.
4. Beware of hot surfaces indicator "H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function - if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



## Locking the Controls

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

To lock the controls:

Touch the keylock control. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls:

1. Make sure the induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your induction hob.

When the hob is in lock mode, all controls are disabled, except the ON/OFF. You can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you would have to unlock the hob first in the next operation.

## Overheating Protection

The appliance is equipped with a temperature sensor which can monitor the temperature inside the induction hob.

When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

## Detection of Small Articles

When an unsuitably sized or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the display flashes "E" and the hob will automatically go in the standby mode in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 2 minutes.

## Auto Shutdown Protection

Auto shutdown is a safety protection function for your induction hob. It will automatically turn off after a certain period of time. The default working times for various power levels are shown in the below table:

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

When a pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and automatically switch off after 1 minute.



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

## Using the Timer

- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

## Setting the Timer to Turn off One Cooking Zone

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

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once - time will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer - time will decrease or increase by 10 minutes.

4. Touch the "-" control to reduce the time outstanding to zero or press the "timer control" when the "00" shows in the minute display to cancel the timer.

5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.

**NOTE:** The red dot next to power level indicator will illuminate, indicating that zone is selected.

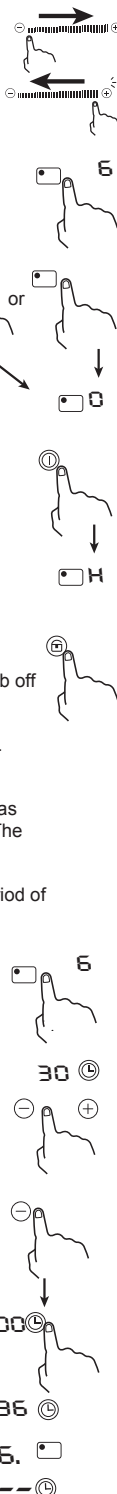
**NOTE:** Slider switch cannot be used for the timer adjustment.

**NOTE:** Timer display will show the shortest set time of the selected zones, and that cooking zone with the shortest set time will be with the red dot flashes.

6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically.



Other cooking zones will keep operating if they have been turned on previously.



## Boost Control

During hob working, touching the heating zone selection control, then touching boost control, the buzzer beeps once, "P" will show in the display, the hob enters BOOST function, the power increases. BOOST function will run for 5 minutes, then quit automatically and the hob return previous running status. In BOOST mode, touching "BOOST" button, the hob quits BOOST function and then return previous running status.



## Cooking Guidelines

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

## Heat Settings

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

| Heat setting | Suitability                                                                                                                                   |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-2          | ● Delicate warming for small amounts of food<br>● Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly<br>● Gentle simmering ● Slow warming |
| 3-4          | ● Reheating ● Rapid simmering ● Cooking rice                                                                                                  |
| 5-6          | ● Pancakes                                                                                                                                    |
| 7-8          | ● Cooking pasta                                                                                                                               |
| 9            | ● Stir-frying ● Searing ● Bringing soup to the boil ● Boiling water                                                                           |

## Care and cleaning

### 1. Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food of non-sugary spillovers on the glass).

- 1) Switch off the power to the cooktop.
- 2) Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)
- 3) Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
- 4) Switch the power to the cooktop back on.

**NOTE:**

- When the power to the cooktop is switched off, there will be no hot surface indication but the cooking zones may still be hot! Take extreme care.
- Heavy-duty or some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass surface, so please do check that they are suitable for induction hob care before use.
- Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

### 2. Boil-overs, melts and hot sugary spills on the glass

Remove these immediately with a palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass cooktops but beware of hot cooking zone surfaces:

- 1). Switch off the power to the cooktop via the isolation switch.
- 2). Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.
- 3). Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.
- 4). Follow steps 2 to 4 for everyday soiling on glass above.

**NOTE:**

- Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.
- Cut hazard: when the safety cover is retracted, use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

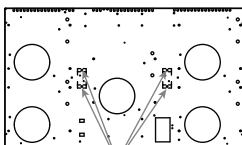
### 3. Spillovers on the touch controls

- 1). Switch off the power to the cooktop.
- 2). Soak up the spill.
- 3). Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.
- 4). Wipe the area completely dry with a paper towel.
- 5). Switch the power to the cooktop back on.

**NOTE:** The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

### 4. Disassembly bottom base

4 bigger screws need to be removed first before bottom base disassembly. (Bottom base removal need to be done by professional person. Normal user is not allowed to disassembly bottom base)



Screws need to removed

## Hints and Tips

### 1. The induction hob cannot be turned on.

Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on.

Check whether there is a power outage in your home or local area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.

### 2. The touch controls are unresponsive.

The controls are locked: Unlock the controls. See section using your induction cooktop for instructions.

### 3. The touch controls are difficult to operate.

There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls: Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.

### 4. The glass is being scratched.

Tough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used: Use cookware with flat and smooth bases. See "Choosing the Right Cookware" and "Care and Cleaning" for further advice.

### 5. Some pans make crackling or clicking noises.

This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently): This is normal, the noise should quieten down or disappear completely.

### 6. The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.

This is caused by the technology of induction cooking: This is normal, the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.

### 7. Fan noise coming from the induction hob.

A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off: This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.

### 8. Pans do not become hot and "E" appears in the display.

The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it: Use cookware suitable for induction cooking. See section "Choosing the Right Cookware".

Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

### 9. The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).

Technical fault: Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

## Failure Display and Inspection

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

| Problem                             | Possible causes                          | What to do                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not work         | Break in power supply                    | Please check the main power is normal; if the leakage protection switch is off; if there is a blown fuse, replace it with a new one; if the main power is normal, check if the plug is connect with socket appropriately; if the hob is wire connection type, disconnect the power, check if the wire is loose; disconnect the power, check if main plug is off; Exclude above reasons, should be appliance fault, send it to service center for repairing. |
| During heating, the unit stop work. | Delay off timer activates.               | Please check if set delay off function. If set delay off function, the unit will stop once delay off time out.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <u>E</u>                            | No pan or pan unsuitable                 | No pan, please put proper pan. PCB synchronization or drive circuit fault, please send the appliance to service center for repairing.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| E2                                  | Input power too low                      | Low voltage, voltage of the main power is less 180V. Please check if voltage of the main power is normal. Once voltage of the main power returns normal, re-start the unit. Voltage of PCB fault, please send the unit to service center for repairing.                                                                                                                                                                                                     |
| E1                                  | Input power too high                     | High voltage, voltage of the main power exceeds 250V. Please check if voltage of the main power is normal. Once voltage of the main power returns normal, re-start the unit. Voltage of PCB fault, please send the unit to service center for repairing.                                                                                                                                                                                                    |
| F3                                  | Thermistor of coil short circuit         | Sensor of coil thermistor connection error. Or detection part of PCB coil thermistor failure, send to service center for repairing.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| F4                                  | Thermistor of coil open circuit          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| E5                                  | Too high temperature of IGBT thermistor. | Too high temperature of IGBT thermistor, air outlet is blocked. Open air outlet, re-start the unit. If still unsolved, it is possible that cooling fan connection error, cooling fan damaged, or drive circuit of fan failure, send to service center for repairing. IGBT temperature sensor open circuit /short circuit. Temperature detection part of PCB IGBT failure, send to service center for repairing.                                             |
| E3                                  | Too high temperature of coil thermistor. | Too high temperature on induction glass surface, please check if there is no water in pan. After treatment, connect with power again. If still unsolved, it is possible that sensor of cooktop failure, send to service center for repairing.                                                                                                                                                                                                               |
| F9                                  | IGBT thermistor short circuit            | Sensor of IGBT thermistor connection error. Or detection part of IGBT PCB sensor failure, send to service center for repairing.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| FA                                  | IGBT thermistor open circuit             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any danger or damage to the induction hob.

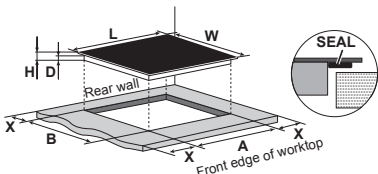
# Installation

## 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 5cm space should be preserved around the hole.

Ensure the thickness of the work surface is at least 35mm. Please select a heat-resistant work surface material to avoid deformation caused by the heat radiation from the hotplate.



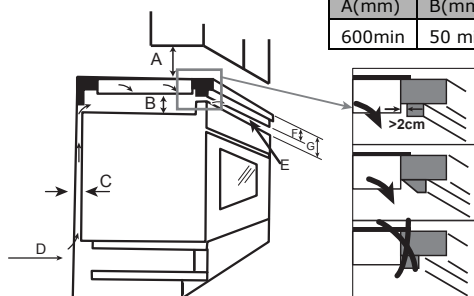
| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm)  |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| 860   | 520   | 62    | 56    | 830   | 490   | 50 min |

The hob has a special seal which prevents liquid from entering the cabinet. Follow these instructions in order to correctly apply this seal: Detach the seals from their backing. Turn the hob over and correctly position the seal under the edge of the hob so that the outer part of the seal perfectly matches the outer edge of the hob. Fix the seal to the hob evenly and securely, pressing it firmly in place.

Make sure the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction hob is in good working order.



Note: The distance between the hotplate and the cupboard above should be at least 600mm.



| A(mm)  | B(mm)  | C(mm)  | D          | E        | F    | G     |
|--------|--------|--------|------------|----------|------|-------|
| 600min | 50 min | 20 min | Air intake | Air exit | ≥5mm | >35mm |
|        |        |        |            |          |      | <50mm |

Note: There must be a 560x5mm opening in the front (position E) to dissipate the air.



After installation, ensure the airflow opening is not blocked by the worktop.

## Before you install the hob, make sure that:

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

## When you have installed the hob, make sure that:

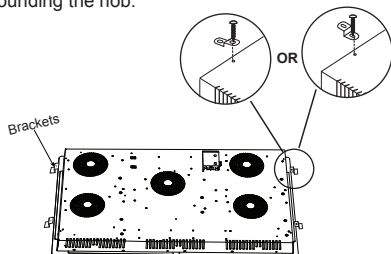
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinets to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, the hob bottom temperature may be too high, in order to prevent hand or other flammable /combustion contact, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible.

## Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface to prevent damage. Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

## Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screwing 4 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



Cautions

- 1. The induction hot must be installed by qualified personnel or technicians.
- 2. The hob must not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or a dryer as the humidity may damage the hob electronics.
- 3. The induction hot must be installed in a way that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- 4. The wall and induced heating zone above the worksurface must withstand heat generated by the hob.
- 5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.



Connecting the hob to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

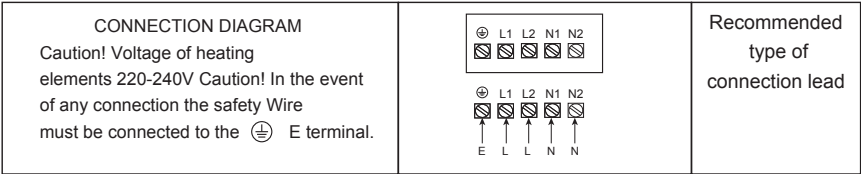
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

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

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point. Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

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



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

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>This appliance is labelled in compliance with European directive 2012/19/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible harm to the environment and to human health which might otherwise be caused if disposed of in the wrong way.</p> |
|  | <p>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.</p>                                                                                                                                                    |
|  | <p>This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local council, household waste disposal service or the shop where you purchased the product.</p>                                                                                |
|  | <p>For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local council, household waste disposal service or the shop where you purchased the product.</p>                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                                        | Symbol                         | Value                                              | Unit  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------|-------|
| Model identification                                                                                                                                   | --                             | EKI901-2                                           |       |
| Type of hob                                                                                                                                            | --                             | Built-in hob                                       |       |
| Number of electric cooking zones and/or areas                                                                                                          | --                             | 5                                                  |       |
| Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)                                                    | --                             | Induction zones                                    |       |
| For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm                      | Ø                              | 210 mm<br>180 mm<br>140 mm                         | mm    |
| For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm | L, W                           | N/A                                                | mm    |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg                                                                                          | EC <sub>electric cooking</sub> | Φ210 zone: 202<br>Φ180 zone: 187<br>Φ140 zone: 189 | Wh/kg |
| Energy consumption for the hob calculated per kg                                                                                                       | EC <sub>electric hob</sub>     | 191                                                | Wh/kg |