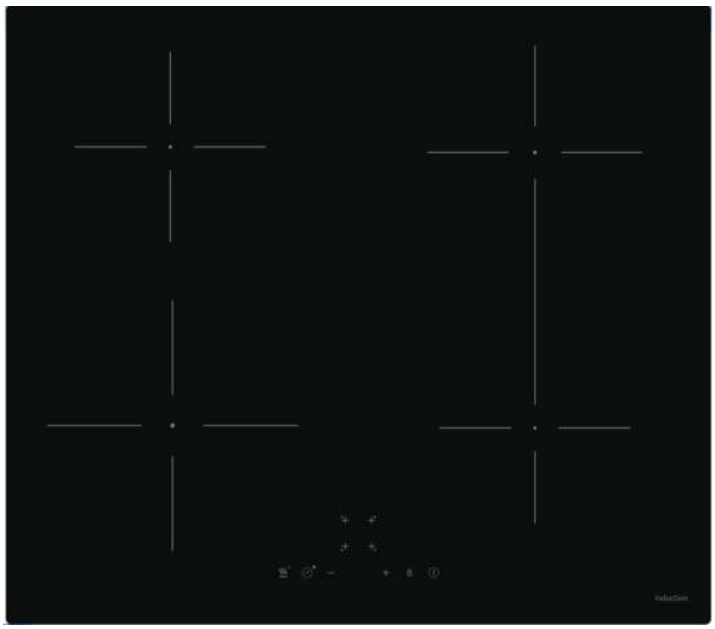
exquisit

Autarkes Induktionskochfeld
EKI600-SF-B-380

Autarkic induction hob
EKI600-SF-B-380



DE Gebrauchsanweisung
EN Instruction Manual

Einleitung

Vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen. Die Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise für den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. Korrektes Bedienen trägt wesentlich zur effizienten Energienutzung bei und minimiert den Energieverbrauch im Betrieb.
Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder.
Die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen aufbewahren und an eventuelle Nachbesitzer weitergeben.
Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle. Deshalb behalten wir uns Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vor.

CE-Konformität

Dieses Gerät entspricht zum Zeitpunkt seiner Markteinführung den Anforderungen, die in den Richtlinien des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit RL 2014/30/EU und über die Verwendung elektrischer Betriebsmittel innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen RL 2014/35/EU festgelegt sind.
Dieses Gerät ist mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

Introduction

It is essential to read the instruction manual carefully before operating the appliance. The instruction manual contains important safety information for the operation and maintenance of the appliance. Proper operation makes a major contribution to efficient energy use and minimises the energy consumption of the appliance.
Improper use of the appliance can be dangerous, particularly for children.
Keep the instruction manual for future reference and pass it on to any subsequent owners.
The manufacturer is working constantly on the further development of all types and models. We therefore reserve the right to make changes in form, equipment and technology.

CE Conformity

At the time of its placement on the market, this appliance conforms to the requirements laid down in the Council directives on the approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility, Directive 2014/30/EU, and relating to the making available on the market of electrical operating equipment designed for use within certain voltage limits, Directive 2014/35/EU.
This appliance bears the CE mark and has a declaration of conformity that can be examined by the responsible market supervisory authorities.

Gerätebeschreibung

Die Gerätebeschreibung fasst alle wichtigen Informationen zusammen und dient zum schnellen Überblick und Kennenlernen des Gerätes und seiner Funktionen.

Lieferumfang

1× Autarkes Induktionskochfeld
1× Gebrauchsanweisung
1× Einbauanleitung

Zubehör Einbau

4× Klammern (eventuell vormontiert)

Geräteübersicht

INDUKTIONSKOCHFELD	SYMBOL	BESCHREIBUNG
		Kindersicherung / Warmhalte Funktion
		Ein / Aus
		Leistungsstufen
		Booster
		Timer / Pause
		Kochzone 1200 / 1500 W
		Kochzone 1800 / 2300 W
		Kochzone 2000 / 2300 W
		Kochzone 1200 / 1500 W

Bedienfeld

► Zur Bedienung des Gerätes siehe Induktionskochfeld bedienen.

Appliance description

The unit description summarises all important information and serves as a quick overview and familiarisation with the unit and its functions.

Scope of supply

1x Autarkic induction hob
1× Instruction manual
1× installation instructions

Accessories for installation

4× gasket (possibly preassemblet)

Device overview

INDUCTION HOB	SYMBOL	DESCRIPTION
		Keep warm /Child lock
		On/Off
		power levels
		Booster
		Timer / Pause
		cooking zone 1200/ 1500 W
		cooking zone 1800/ 2300 W
		cooking zone 2000/ 2300 W
		cooking zone 1200/ 1500 W

Control panel

► To operate the appliance, see Operating the induction hob.

Inhaltsverzeichnis / Table of Contents

1 Sicherheitshinweise 6
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 6
1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 7
1.3 Sicherheit für bestimmte Personengruppen 7
1.4 Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation 7
1.5 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Herdes 8
1.6 Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege 8
1.7 Sicherheitshinweise für die Entsorgung 8
2 Gerät für den Einbau vorbereiten 9
3 Induktionskochfeld bedienen 10
4 Fehlermeldungen und Störungen 17
5 Kundendienst 18
6 Garantiebedingungen 19
7 Entsorgung 20
8 Safety instructions 21
8.1 Intended use 21
8.2 General safety instructions 22
8.3 Safety for specific groups of people 22
8.4 Safety instructions for set-up and installation 22
8.5 Safety instructions for daily use of the oven 23
8.6 Safety instructions for cleaning and care 23
8.7 Safety instructions for disposal 23
9 Preparing the appliance for installation 24
10 Operating the induction hob 25
11 Error messages and faults 32
12 After Sales Service 33
13 Warranty terms 34
14 Disposal 35

1 Sicherheitshinweise

Für eine sichere und sachgerechte Verwendung die Gebrauchsanweisung und die weiteren produktbegleitenden Unterlagen sorgfältig lesen und für die spätere Verwendung aufbewahren.
Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Verletzungen und Schäden ab, die aus der Nichtbeachtung der Anweisungen zur Installation, Gebrauch sowie Reinigung und Pflege des Gerätes entstanden sind.

Kennzeichnung und Erklärung der Warnhinweise

Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen.

⚠ GEFAHR

Bezeichnet eine unmittelbar gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führt!

⚠ WARNUNG

Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führen kann!

⚠ VORSICHT

Bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zu leichten oder mäßigen Verletzungen führen kann!

ACHTUNG

Bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

Verwendete Symbole

	➢ Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

- Markiert eine Aufzählung

✓ Markiert Prüfungsschritte der Reihe nach und Maßnahmen zur Vermeidung von Gefahrensituationen

1. Markiert Arbeitsschritte der Reihe nach

→ Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf den Arbeitsschritt

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch / Haushalt bestimmt. Das Gerät ist nicht für die gewerbliche Benutzung geeignet.

- Der Herd eignet sich zum Kochen und Braten von Speisen.

Jedwede Verwendung, die außerhalb dieser Anwendungsbereiche liegt, ist nicht bestimmungsgemäß und gilt somit als Fehlgebrauch.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.
- Wenn Hände oder Füße nass sind, Gerät nicht berühren.
- Gerät nach Gebrauch ausschalten.
- Im Notfall die Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherungskasten trennen.
- Bei Beschädigung, z.B. weil eine Glasscheibe gesprungen ist, Gerät sofort abschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Für gute Durchlüftung des Raumes sorgen, damit etwaige Gerüche und Rauch schnell abziehen. Je nach Gegebenheiten Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen verwenden. Gesicht schützen.

1.3 Sicherheit für bestimmte Personengruppen

- Dieses Gerät dürfen Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und oder Wissen nur dann benutzen, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen werden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten bzw. durchgehend beaufsichtigen.

1.4 Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation

- Installationsarbeiten und Arbeiten an der elektrischen Verkabelung nur von qualifizierten Fachkräften in Übereinstimmung mit sämtlichen lokal geltenden Normen und Vorschriften durchführen lassen, einschließlich der Brandschutzmaßnahmen.
- Gerät nur gemäß Anweisung montieren und anschließen.
- Gerät nicht im Freien aufstellen.
- Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker leicht zugänglich ist.
- Bei unzureichender Luftzirkulation kann sich ein Wärmestau bilden, wodurch ein Brand entstehen kann. Mindestabstände zu anderen Gegenständen einhalten siehe separate **Einbauanleitung**.

Elektrische Sicherheit

Die elektrische Sicherheit ist nur garantiert, wenn das Gerät an ein geerdetes System angeschlossen wird und den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht.

- Gerät nicht mit Mehrfachsteckdosen am Stromnetz anschließen.
- Netzkabel nicht auf Spannung verlegen.
- Netzkabel nicht knicken.
- Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Netzstecker nie mit feuchten oder nassen Händen anfassen.
- Ein beschädigtes Netzkabel sofort ersetzen (► Kundendienst).
- Sind Netzkabel oder Netzstecker beschädigt, Gerät nicht weiter benutzen.
- Kinder unter 8 Jahren vom Netzkabel fernhalten, da Strangulationsgefahr besteht.

1.5 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Herdes

- Keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld abstellen, da diese die Kochzonen beschädigen können.
- Keine Folien, Kunststoffe oder andere leicht schmelzbare Materialien wie Zucker auf das Kochfeld legen.
- Keine leicht entzündbaren Materialien auf das Kochfeld legen, da sich diese beim unbeabsichtigten Einschalten verformen oder in Brand geraten können.
- Keine elektrischen Geräte im Bereich der heißen Kochzonen benutzen.
- Heiße Oberflächen (z.B. Kochfeld) nicht berühren. Hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen verwenden. Gesicht schützen.
- Während des Gebrauchs beim Gerät bleiben, da sich Öl und Fett entzünden können (► **Vorgehen bei Feuer**).

Vorgehen bei Feuer

Brennendes Öl und Fett niemals mit Wasser löschen.

1. Gerät ausschalten. Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherungskasten trennen.
2. Flammen mit einer Löschdecke oder einem Deckel abdecken.
3. Wenn sich das Feuer ausbreitet, sofort die Feuerwehr rufen, Mitbewohner informieren und den Brandbereich verlassen.

1.6 Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege

- Außer den in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Reinigungs- und Pflegearbeiten keine Eingriffe und Reparaturen am Gerät vornehmen.
- Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen (► Kundendienst).
- Nur Originalersatzteile verwenden.
- Vor Reinigungs- und Pflegearbeiten Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Die Stromversorgung trennen.

1.7 Sicherheitshinweise für die Entsorgung

Gerät gemäß lokal geltender Umweltvorschriften entsorgen (► Entsorgung).

2 Gerät für den Einbau vorbereiten

Geräte auspacken

- Induktionskochfeld behutsam auspacken.
- Induktionskochfeld auf Schäden überprüfen.

⚠ WARNUNG

SCHNITTVERLETZUNGSGEFAHR DURCH BESCHÄDIGTE SCHARFE KANTEN!

Beschädigte Kochplatte umgehend durch den Kundendienst reparieren/austauschen lassen.

ACHTUNG

Die Verpackung muss unbeschädigt sein.

- Ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall installieren und in Betrieb nehmen.
- Im Falle eines Schadens den Kundendienst oder den Lieferanten kontaktieren.

Transporthinweise

Das Gerät auf Transportschäden überprüfen.

Transportschutz entfernen

Der Backofen und das Induktionskochfeld sind für den Transport geschützt.

- Alle Klebebänder, Styroporeinlagen und Plastikfolien entfernen.
- Kleberückstände behutsam mit Reinigungsbenzin entfernen.

Sichtbare Schäden sofort dem Kundendienst melden

Arbeitsplatte vorbereiten

- Die Arbeitsplatte des Einbau-Möbels muss mindestens 38 mm dick sein.
- Das Induktionskochfeld muss waagerecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Die Schnittflächen sind mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz zu versiegeln, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Der Abstand der seitlichen Ausschnittkanten zu einer linken oder rechten Wand muss mindestens 50 mm betragen.
- Der Ausschnitt muss mittig über den Unterbaumöbeln sitzen.
- Die Küchenmöbel einschließlich Trägermaterial, Oberflächenbeschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen, gemäß DIN 68930:2009-11 mind. 100°C.

2.1 Induktionskochfeld einbauen

⚠VORSICHT

SCHNITTVERLETZUNG DURCH GERISSENE GLASKERAMIKKOCHPLATTE!

Das Induktionskochfeld nicht auf die Glaskeramikecken setzen. Glasbruch!

Elektroanschluss

⚠ WARNUNG

⚠TOD DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG

Die Sicherung für den Herdstromkreislauf ausschalten bzw. herausdrehen.

- Der Elektroanschluss an sämtlichen Herden und Einbaugeräten darf nur ein konzessionierter Elektroinstallateur unter Berücksichtigung der Vorschriften des örtlich zuständigen Energieversorgungsunternehmens vornehmen.
- Den Schutzleiter an die Klemme mit gekennzeichneter Anschlussleiste anschließen.
- Vor Anschluss des Gerätes an das Stromnetz, sind die Informationen auf dem Typenschild und Schaltplan zu lesen.

Induktionskochfeld ausbauen

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Das Induktionskochfeld nur durch den Kundendienst des Herstellers oder eine autorisierte Elektrofachkraft ausbauen und reparieren lassen.

3 Induktionskochfeld bedienen

Vor Inbetriebnahme das Gerät gründlich reinigen.
Die Herdflächen mit einem feuchten Tuch reinigen und trocken nachwischen. Weitere Hinweise siehe Reinigung und Pflege.

⚠ GEFAHR

VERLETZUNGSGEFAHR

- Ist das Kochfeld gerissen, sofort das Gerät ausschalten. Stromschlaggefahr!
- Lässt sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst kontaktieren.

⚠ VORSICHT

Um Beschädigungen am Kochfeld zu vermeiden, Kochstellen trocken halten.
Nasse Töpfe können Kochfelder beschädigen.

⚠ WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN!

Kochstellen und deren Umgebung heizen sich auf.

- Niemals heiße Oberflächen berühren.
- Das Kochfeld ausschalten, sobald das Kochen beendet ist.

⚠ WARNUNG

ELEKTRISCHER SCHLAG DURCH DEFEKTES INDUKTIONSKOCHFELD!

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht ausschalten.

- sofort die Haushaltssicherung ausschalten und den Kundendienst kontaktieren.
- Keine Reparaturen am Gerät selbst vornehmen.

Geeignetes Kochgeschirr

- Die Kochoberfläche und der Boden des Topfes müssen immer sauber und trocken sein.
- Töpfe und Pfannen mit einem einwandfreien, glatten Boden verwenden.
- Hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden und Herstellerangaben beachten.
- Keine Töpfe benutzen, die aus Plastik bestehen oder deren innere Seite mit Aluminium beschichtet ist.

ACHTUNG

Beschädigung des Induktionskochfeldes durch raue Topfböden ist möglich.
Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

Induktionskochfeld nach jedem Gebrauch reinigen

1. Induktionskochfeld mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Induktionskochfeld mit einem sauberen Tuch trockenreiben.
3. Eventuelle Speisereste und Fettspritzer gleich entfernen.
4. Weitere Angaben zur Reinigung siehe Kapitel Reinigung und Pflege.

Einschalten des Kochfeldes

Das Induktionskochfeld ist mit Kochzonen unterschiedlicher Durchmesser und Leistung ausgestattet. Das Kochgeschirr für die beste Heizleistung genau auf die bezeichnete Kochzone stellen.

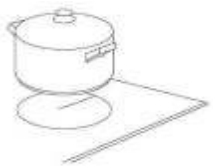
Einschalten der Kochzonen

1. Das Gerät einschalten

→ Ein Signal ertönt.
→ Alle Anzeigen leuchten für eine Sekunde auf und erlöschen wieder.
Das Gerät ist im Standby-Modus.

2. Die Kochzonen zeigen die Leuchtmeldung: **-** bzw. **--**

Innerhalb einer Minute nach dem Einschalten des Gerätes die Kochzone wählen und den Kochvorgang starten. Andernfalls fällt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.



Die Heizleistung ist während des Kochens jederzeit änderbar.

Automatisch schnell aufheizen

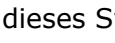
Einschalten

1. Kochzone auswählen (die ausgewählte Kochzone blinkt).
2. Leistungsstufe einstellen, z.B. auf Stufe 3 (die Stufe blinkt). Nach dem Blinken ist die automatische Schnellaufheizfunktion für 120 Sekunden aktiv.
3. Um die automatische Schnellaufheizfunktion vorzeitig zu deaktivieren, die Kochzone erneut berühren.

→ Die Kochzone blinkt und kehrt zur eingestellten Leistungsstufe zurück.

- Die automatische Schnellaufheizung kann im eingestellten Kochmodus nicht erneut aktiviert werden.
- Die automatische Schnellaufheizung kann für jede Leistungsstufe auf jeder Kochzone aktiviert werden, ausgenommen Stufe 9 und die P-Stufe (Powerstufe).

Topferkennung fehlgeschlagen

Die Anzeige dieses Symbols  im Wechsel mit der gewählten Heizleistung bedeutet:

- Es ist kein Kochgeschirr auf der ausgewählten Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht induktionsgeeignet.
- Das Kochgeschirr ist zu klein oder nicht zentriert auf der Kochzone platziert.

Der Induktionsvorgang startet erst, sobald sich induktionsgeeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.

Wenn die Anzeige abwechselnd mit der Heizstufe blinkt, bedeutet das:

- dass sie einen Topf nicht auf die richtige Kochzone gestellt haben oder
- die verwendete Pfanne nicht für das Induktionskochen geeignet ist oder
- die Pfanne zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist. Das Aufheizen startet auf der gewählten Kochzone nur mit einer geeigneten Pfanne. Die Anzeige schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein geeignetes Kochgeschirr aufgesetzt ist.

Ausschalten der Kochzone

1. Die Wahltaste der Kochzone berühren.
2. Um die Kochzone auszuschalten,
   - mit - die Heizleistung auf 0 schieben oder,
   - um das Gerät auszuschalten, die EIN/AUS-Taste berühren.

Restwärme

Beim Ausschalten einer Kochzone beträgt die Kochzonenoberfläche über 80°C und es erscheint auf der Kochzonen-Anzeige die Leuchtmeldung H. Im Beispiel: die Kochzone hinten links.
Diese Leuchtmeldung erlischt erst wieder,

- sobald die Temperatur der Kochzone unter 80°C fällt.

Auch wenn die Restwärme-Anzeige erlischt, kann die Kochzonenoberfläche nach wie vor zu Verbrennungen führen!

Gesicherter Modus – Tastenverriegelung/Kindersicherung

Zum Einschalten der Tastenverriegelung / Kindersicherung:

1. Die Taste Schloss 2 Sekunden berühren.
2. Das Gerät schaltet in den gesicherten Modus.
3. Die Timer-Anzeige zeigt die Leuchtmeldung ***LO***.

Die Tasten:

- EIN/AUS
- Kindersicherung sind noch aktiv.

Zum Ausschalten dieser Funktion:

1. Die Taste 3 Sekunden berühren.
2. Die Leuchtmeldung ***LO*** auf der Timer-Anzeige erlischt.

Das Gerät ist betriebsbereit.

Timer

Timer auf 1 bis 99 Minuten einstellen Der Timer ist jeweils für alle Kochzonen einstellbar:
Timer-Funktion als Zeitschaltuhr, ohne Auswahl einer Kochzone.
Timer-Funktion zum automatischen Ausschalten einer gewählten Kochzone.

1. Die EIN/AUS-Taste berühren.
2. Zur Auswahl der Kochzone, die gewünschte Wahltaste berühren.

→ Die Kochzone schaltet sich ein. Die Anzeige der gewählten Kochzone blinkt.

3. Die Heizleistung ist wählbar zwischen 1 und 9. Zur Regulierung die Slider **-** **+** schieben.

→ Die Anzeige der gewählten Kochzone zeigt die Leistungsstufe.

4. Die Taste Timer berühren.

→ Die Timer LED-Anzeige zeigt 30. Die Einerstelle blinkt.

5. Mit dem Slider **+**oder **-** die gewünschte Zeit (in Minuten) einstellen.

6. Die Taste Timer berühren.

→ Die Timer LED-Anzeige zeigt 15. Die Zehnerstelle blinkt.

7. Die Tasten **+** oder **-** etwas länger berühren und die gewünschte Zeit (in 10 Minuten) einstellen.

- Nach einigen Sekunden erscheint die eingestellte Zeit auf der Timer-Anzeige und die restliche Zeit wird angezeigt.
- Die Timer-Zeit lässt sich minütlich oder 10 minütlich einstellen (die Tasten – oder + etwas länger berühren).

Timer-Funktion – Kennzeichnung und Ablauf

Timer-Funktion als Zeitschaltuhr
Die Timer-Anzeige zählt zurück und zeigt die restliche Zeit an.
Nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit ertönt während 30 Sekunden ein akustisches Signal:

- die eingestellte Zeit ist abgelaufen
- die Timer-Anzeige zeigt **- -**.

- Andere Kochzonen, die vor der Einstellung der Timer-Funktion bereits in Betrieb waren, arbeiten weiter.

Pause

Die Kochplatte verfügt über eine praktische Neustartfunktion, um den Kochvorgang bei Unterbrechungen nahtlos fortzusetzen:

1. Wenn das Induktionskochfeld aktiv ist und die Kochzonen arbeiten, die Pause-Taste für 3 Sekunden gedrückt halten. Dadurch werden alle Kochzonen angehalten und alle LED-Anzeigen zeigen das Symbol "⏸".
2. Um den Kochvorgang wieder aufzunehmen und die Einstellungen fortzusetzen, erneut die Pause-Taste für 3 Sekunden drücken und halten. Alle Parameter setzen sich automatisch auf die vorherigen Einstellungen zurück, und das Kochen kann ohne Unterbrechung fortgesetzt werden.

Warmhalten einschalten / ausschalten

1. Die Kochzone berühren.
2. Die Taste ***WARMHALTEN*** einmal berühren, um in den Modus 1 zu gelangen, auf dem Display ist (schmelzen / auftauen) ersichtlich

→ Die Speisen bleiben bei ca. 50 °C warm.

3. Die Taste ***WARMHALTEN*** zweimal berühren, um in den Modus 2 zu gelangen, auf dem entsprechenden Display ist (aufwärmen / warmhalte) ersichtlich.

→ Die Speisen bleiben bei ca. 70 °C warm.

4. Die Taste ***WARMHALTEN*** zweimal berühren, um in den Modus 3 zu gelangen, auf dem entsprechenden Display ist (simmern / köcheln) ersichtlich.
5. Die Taste Kindersicherung berühren und eine weile halten.

→ Das Kochefeld ist aktiv zum kochen.

Die tatsächliche Temperatur hängt von der Art des Kochgeschirrs und der Menge der Lebensmittel ab.

Ausschalten

1. Berühren Sie das Bedienelement für die Heizzone, die Sie ausschalten möchten.
2. Im Modus 2 die Taste ***WARMHALTEN*** erneut berühren, auf dem entsprechenden Display erscheint **-**, die Warmhaltefunktion wird ausgeschaltet.
3. Die Warmhaltefunktion kann maximal 8 Stunden lang funktionieren. Wenn keine Taste berührt wird, werden die aktiven Kochzonen automatisch nach 8 Stunden ausgeschaltet.

Boost-Funktion

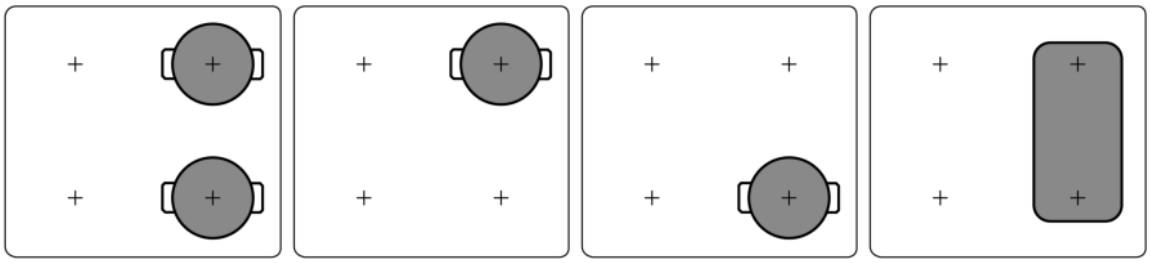
1. Während des Betriebs die Kochzone berühren und dann die Boost-Steuerung. Der Summer ertönt einmal, ***P*** ist auf dem Display ersichtlich.

→ Das Kochfeld schaltet auf die BOOST-Funktion um, und die Leistung erhöht sich auf 1500W/2000W. Die Boost-Funktion läuft 5 Minuten, dann fällt die Leistung automatisch auf den vorherigen Betriebsstatus zurück.

2. Berührt man im Boost-Modus die Taste ***BOOST***, kehrt die Leistung zum vorherigen Betriebsstatus zurück.

Brücke

- Die Funktion wird eingeschaltet, wenn der Topf die Mitte beider Kochzonen bedeckt.
- Diese Funktion verbindet zwei rechte Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone.
- Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der beiden rechten Kochzonen ein.



Brücke aktivieren

1. Vordere und hintere Kochzone einschalten. (und)

→ Auf dem Bedienfeld ist n 0 ersichtlich.

2. Mit dem Slider die Leistungsstufe schieben.

Einschalten der Funktion:

- Zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe berühren Sie eine der Einstellsensortasten.
- Ausschalten der Funktion: Berühren Sie die Kochzonen, dann arbeiten sie wieder unabhängig voneinander.

Brücke deaktivieren

1. Vordere und hintere Kochzone einschalten. (und)

→ Auf dem Bedienfeld ist 0 0 ersichtlich.
→ Die Kochzonen sind nun einzeln bedienbar.

- Beachten Sie, dass der Countdown fortgesetzt wird, wenn die Pausenfunktion deaktiviert wird.
- Die Pausenfunktion kann das Kochfeld für maximal 30 Minuten unterbrechen, andernfalls schalten sich alle aktiven Kochzonen automatisch ab, wenn innerhalb von 30 Minuten keine Taste betätigt wird.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das Kochgeschirr mittig auf der einzelnen Kochzone platzieren. Ideal ist ein ovaler oder rechteckiger Kochtopf oder eine Stielkasserolle.

Automatische Abschaltung

Die Steuerung bleibt nach dem Einschalten 1 Minute lang aktiv, danach schaltet die Kochfeld-Steuerung automatisch auf Standby zurück.
Sobald das Kochgeschirr von der Induktionszone entfernt wird, stoppt die Erwärmung. Die Induktionszone schaltet nach 2 Minuten automatisch aus.

Betriebsdauerbegrenzung

Abhängig von der ausgewählten Heizleistungsstufe wird jede Kochzone individuell nach einer bestimmten maximalen Betriebsdauer ausgeschaltet, sofern innerhalb dieser Zeit keine Berührung erfolgt, ist:

Heizleistung	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale Betriebsdauer in Stunden	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Diese Funktion NIE als Timer nutzen! Speisezubereitung immer überwachen!

Schutz gegen unbeabsichtigtes Einschalten: Erkennung kleiner Gegenstände

Wenn ungeeignetes oder nicht magnetisches Kochgeschirr (z.B. Aluminium) oder andere kleine Teile (z.B. Besteck, Schlüssel) auf dem Induktionskochfeld liegen, schaltet die Kochfeld-Steuerung nach 1 Minute automatisch auf Standby zurück.

4 Fehlermeldungen und Störungen

FEHLERMELDUNG	MÖGLICHE URSACHE	FEHLERBEHEBUNG
	Temperatursensor funktioniert nicht.	Kundendienst.kontaktieren.
Alle Anzeigen blinken	Stromversorgung falsch angeschlossen.	Prüfen, ob das Netzteil falsch angeschlossen ist. Das Netzteil richtig anschließen und das Gerät neu starten. Wenn das Problem immer noch nicht gelöst ist, Kundendienst kontaktieren.
Das Gerät funktioniert nicht	Unterbrechung der Stromzufuhr	Die Hauptstromversorgung prüfen, ob alles normal ist, ob der Leckageschutzschalter ausgeschaltet ist, ob eine Sicherung durchgebrannt ist und ob der Stecker richtig mit der Steckdose verbunden ist. Wenn das Kochfeld mit einem Drahtanschluss ausgestattet ist, die Stromversorgung trennen und prüfen, ob der Draht lose ist. Die Stromversorgung trennen und prüfen, ob der Hauptstecker ausgeschaltet ist.
Das Gerät funktioniert während des Erhitzens nicht mehr.	Der Timer für die Abschaltverzögerung wird aktiviert.	Eventuell ist die Ausschaltverzögerung aktiviert. Wenn die Ausschaltverzögerung aktiviert ist, schaltet das Gerät nach Ablauf der Verzögerungszeit ab.
U	Keine Pfanne oder ungeeignete Pfanne	Auf die richtigen Töpfe und die Grösse achten. Leiterplatten-synchronisation oder Fehler im Antriebsschaltkreis. Kundendienst kontaktieren.
ER03	Bedienfeld ist nass	Das Bedienfeld mit einem weichen Lappen trocknen.
E4E	Eingangsleistung zu niedrig	Niedrige Spannung, die Spannung der Hauptstromversorgung liegt unter 180 V. Die Hauptstrom-versorgung prüfen. Sobald die Spannung der Hauptstrom-versorgung wieder normal ist, das Gerät neu starten. Ist die Leiterplatte defekt, Kundendienst kontaktieren.
E3E	Eingangsleistung zu hoch	Hochspannung, Spannung der Hauptstromversorgung übersteigt 250 V. Die Spannung der Hauptstromversorgung prüfen. Sobald die Spannung der Hauptstromversorgung wieder

		normal ist, das Gerät neu starten. Spannung der Leiterplatte fehlerhaft, bitte senden Sie das Gerät zur Reparatur an ein Service-Center.
F3E	Der Temperatursensor der Spule ist defekt. (die Kochzone, deren Anzeige "E" anzeigt)	Kundendienst kontaktieren
F4E	Thermistor der Spule – offener Stromkreis.	
E5E	Zu hohe Temperatur	Zu hohe Temperatur des IGBT-Thermistors, Luftauslass ist blockiert. Luftauslass frei machen und das Gerät neue starten. Wenn die Fehlermeldung immer noch ersichtlich ist, den Kundendienst kontaktieren.
E1E	Zu hohe Temperatur des Thermistors der Spule.	Kundendienst kontaktieren.
E2E	Kurzschluss des IGBT-Thermistors	Senor des IGBT-Thermistor-Anschlusses hat einen Fehler oder das Erkennungsteil des IGBT-PCB-Sensors hat einen Fehler. Kundendienst kontaktieren.

5 Kundendienst

⚠WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

Eine falsche bzw. nicht fachgerecht ausgeführte Reparatur führt zu einem Verlust des Garantieanspruchs.

- Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

Sollte sich eine Störung anhand der angeführten Hinweise (► Störungen und Fehlermeldungen) nicht beseitigen lassen, den Kundendienst kontaktieren:

EGS GmbH
Dieselstraße 1
D-33397 Rietberg
Kundentelefon für Deutschland: +49 2944 9716 791
Kundentelefon für Österreich: 0820 200170 (kostenpflichtig, abhängig vom Netzanbieter)

	➢ Der Besuch unseres Kundendiensttechnikers wird im Falle einer Fehlbedienung (siehe Sicherheitshinweise) oder einer in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Fehlerbehebung auch während der Garantiezeit verrechnet.

Für die Bearbeitung benötigen wir folgende Angaben:

- Anschrift und Telefonnummer
- Fehlerbeschreibung
- Angaben lt. Typenschild (Version, Batch, Modell, EAN, Seriennummer)

6 Garantiebedingungen

Als Käufer eines Exquisit Gerätes stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungen aus dem Kaufvertrag mit Ihrem Händler zu. Zusätzlich räumen wir Ihnen eine Garantie zu den folgenden Bedingungen ein:

Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während der ersten 6 Monate beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich. Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.
Bei gewerblicher Nutzung (z.B. in Hotels, Kantinen) oder bei Gemeinschaftsnutzung durch mehrere Haushalte, beträgt die Garantie 12 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während der ersten 6 Monate beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich. Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 6 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.
Durch die Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich die Garantie weder für das Gerät noch für die neu eingebauten Teile.

Umfang der Mängelbeseitigung

Innerhalb der genannten Fristen beseitigen wir alle Mängel am Gerät, die nachweisbar auf mangelhafte Ausführung oder Materialfehler zurückzuführen sind. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden aufgrund von chemischer bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emaille Schäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen.
Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am Exquisit Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch eine qualifizierte Fachkraft mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

Geltungsbereich

Unsere Garantie gilt für Geräte, die in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich erworben wurden und in Betrieb sind.
Bei Reklamationen defekter Geräte müssen Absender- und Empfänger Anschrift in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich sein.
Für Geräte, die in anderen europäischen Ländern erworben und betrieben werden, gelten die Garantiebedingungen des Verkäufers.

Für Reparaturaufträge außerhalb der Garantiezeit gilt:

- Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.
- Wird ein Gerät überprüft bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, werden Anfahrts- und Arbeitspauschalen berechnet.
- Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich (s. Kapitel Kundendienst).

7 Entsorgung

Verpackung entsorgen

Die Verpackung sortenrein entsorgen. Pappe und Karton zum Altpapier und Folien in die Wertstoffsammlung geben.

Altgerät entsorgen (DE)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!
Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben.
Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung.
Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m2 oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m2, die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben.
Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Gerätes der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgerätes im Fall der Auslieferung des neuen Gerätes, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Haushaltsgeräten liegen, oft nicht erkennen. Für die notwendige Aufsicht sorgen und Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

Altgeräte entsorgen (AT)

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben.
Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung.
Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Gerätes der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgerätes im Fall der Auslieferung des neuen Gerätes, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.

8 Safety instructions

For safe and proper use of the appliance, read the instruction manual and other documentation accompanying the product and keep in a safe place for future reference. The manufacturer declines all liability for injury and damage resulting from failure to comply with the information and instructions for service and operation of the appliance.

Labelling and explanation of warnings

All safety instructions in this instruction manual are marked with a warning symbol.

⚠ DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will lead to very serious injuries or even death!

⚠ WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, can lead to very serious injuries or even death!

⚠ CAUTION

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, can lead to minor or moderate injuries!

ATTENTION

Indicates a situation which, if not avoided, will lead to material damage.

Symbols used

	➢ Information and instructions to be observed.

- Indicates a list

✓ Marks examination steps in sequence and measures to avoid dangerous situations

1. Indicates work steps in sequence
   → Describes the response of the appliance to the work step

8.1 Intended use

The appliance is intended for private/household use. The appliance is not suitable for commercial use.

- The cooker is suitable for cooking and frying food .

Any use outside these areas of application is not in accordance with the intended use and is therefore considered improper use.

8.2 General safety instructions

- Modifications or alterations to the appliance are not permitted.
- If hands or feet are wet, do not touch the unit.
- Switch off the appliance after use.
- In an emergency, disconnect the power supply with the switch on the fuse box.
- In case of damage, e.g. because a glass pane is cracked, switch off the unit immediately and disconnect it from the power supply.
- Ensure good ventilation of the room so that odours and smoke can be dispelled quickly. Depending on the situation, possibly open windows or switch on the ventilation.
- The appliance becomes hot during use. Use heat-resistant gloves or oven mitts. Protect face.

8.3 Safety for specific groups of people

- This appliance can be used by children above 8 years of age, and by persons with limited physical, sensory or mental aptitude or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the associated hazards.
- Children must not be allowed to play with the appliance. Keep children under 8 years of age away from the appliance or supervise them at all times.

8.4 Safety instructions for set-up and installation

- The installation work and electrical cabling may only be carried out by professionals in accordance with all the relevant regulations and standards applicable in your country, including the fire protection measures.
- Only install and connect the unit according to the instructions.
- Do not set up the appliance outdoors.
- Set up the appliance so that the mains plug is easily accessible.
- An inadequate circulation of air can cause a build-up of heat that can lead to a fire. Observe minimum distances to other objects - see separate **installation instructions**.

Electrical safety

The electrical safety of this is only guaranteed when it is connected to a properly earthed system and complies with the electrical safety standards.

- Do not connect the appliance to the mains power supply using multiple socket strips.
- Do not route the mains power cable under voltage.
- Do not kink the mains power cable.
- Do not pull the mains plug out of the plug socket at the mains power cable.
- Never touch the mains plug with wet or damp hands.
- Replace a damaged mains cable immediately (see ► After Sales Service).
- If the mains power cable or mains plug is damaged, do not use the appliance any more.
- Keep children under 8 years of age away from the mains power cable for risk of strangulation.

8.5 Safety instructions for daily use of the oven

- Do not place heavy objects on the hob as they may damage the cooking zones.
- Do not place foils, plastics or other easily meltable materials such as sugar on the hob.
- Do not place any easily flammable materials on the hob, as they may become deformed or catch fire if accidentally switched on.
- Do not use electrical appliances in the area of the hot cooking zones.
- Do not touch hot surfaces (e.g. hob). Use heat-resistant gloves or oven mitts. Protect face.
- Stay by the appliance during use as oil and grease can ignite (► **Fire procedure**).

Procedure in case of fire

Never try to extinguish burning oil or fat with water.

1. Switch off the appliance. Disconnect the power supply with the switch on the fuse box.
2. Cover flames with a fire blanket or lid.
3. If the fire spreads, call the fire brigade immediately, inform fellow occupants and leave the fire area.

8.6 Safety instructions for cleaning and care

- Do not interfere with the appliance except for the cleaning and maintenance work described in this manual.
- Repairs should only be carried out by qualified specialists (►After Sales Service).
- Only use original spare parts.
- Switch off the appliance and allow to cool down before all cleaning or service work. Disconnect the power supply.

8.7 Safety instructions for disposal

Dispose of the appliance in accordance with local environmental regulations (► Disposal).

9 Preparing the appliance for installation

Unpacking the appliances

- Carefully unpack the induction hob.
- Inspect the induction hob for damage.

⚠ WARNING

RISK OF CUTTING INJURIES FROM DAMAGED AND SHARP EDGES!

Have a damaged hob replaced immediately by After Sales Service.

ATTENTION

The packaging materials must be undamaged.

- On no account should a damaged appliance be installed or put into operation.
- In case of damage, contact After Sales Service or the supplier.

Transport instructions

Inspect the appliance for transport damage.

Removing transport protection

The oven and induction hob are protected for transport.

- Remove all adhesive tapes, polystyrene inserts and plastic film.
- Carefully remove residues of adhesive with white spirit.

Report visible signs of damage to After Sales Service immediately

Preparing the worktop

- The worktop in which the induction hob is to be installed must be at least 38 mm thick.
- The induction hob must lie horizontally and be sealed against the wall to prevent liquids from overflowing.
- The cut edges of the worktop must be sealed with special lacquer, silicone rubber or cast resin to prevent swelling due to moisture.
- The distance between the cut-out edges on the sides and the left-hand or right-hand wall must be at least 50 mm.
- The cut-out must be in the middle of the furniture base.
- The kitchen furniture, including carrier material, surface coating, adhesives and sealing materials must have adequate heat resistance of at least 100 °C in accordance with DIN 68930:2009-11.

Install induction hob

⚠ CAUTION

RISK OF CUTTING INJURIES FROM A CRACKED GLASS CERAMIC HOB!

Do not stand the glass induction hob on its corners. Risk of glass breakage!

Electrical connection

⚠ WARNING

⚠ ELECTROCUTION HAZARD

Switch off or unscrew the fuse for the cooker power circuit.

- The electrical connection to all cookers and built-in appliances may only be carried out by a licensed electrician in accordance with the regulations of the local energy supply company.
- Connect the protective earth conductor to the terminal with the marked terminal strip.
- Before connecting the appliance to the mains power supply, read the information on the type plate and circuit diagram.

Removing the induction hob

ATTENTION

APPLIANCE DAMAGE!

Have the induction hob removed and repaired only by the manufacturer's After Sales Service or by an authorised electrician.

10 Operating the induction hob

Clean the appliance thoroughly before putting into operation.
Clean the cooker surfaces with a damp cloth and wipe dry. For further information, see Cleaning and Maintenance.

⚠ DANGER

RISK OF INJURY

- If the hob is cracked, switch off the appliance immediately. Risk of electric shock!
- If the hob can no longer be switched off due to a defect, immediately switch off the household fuse and contact After Sales Service.

⚠ CAUTION

To avoid damage to the hob, keep cooking zones dry.
Wet pots can damage hobs.

⚠ WARNING

RISK OF BURNS FROM HOT SURFACES!

Cooking zones and their surroundings heat up.

- Never touch hot surfaces.
- Switch off the hob as soon as cooking is finished.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK DUE TO DEFECTIVE INDUCTION HOB!

The induction hob cannot be switched off.

- Switch off or unscrew the household fuse immediately and contact After Sales Service.
- Do not make any repairs to the appliance.

Suitable cookware

- The cooking surface and the bottom of the pot or pan must always be clean and dry.
- Use pots and pans with a flawless, smooth base.
- For heat-resistant cookware, follow the manufacturer's instructions.
- Do not use pots made of plastic or whose inside is coated with aluminium.

ATTENTION

Damage to the induction hob due to rough pot bottoms is possible.
Use only undamaged cookware.

Clean the induction hob after each use.

1. Wipe off the induction hob with a damp cloth and a little detergent.
2. Wipe the induction hob dry with a clean cloth.
3. Remove any splashes of food or grease immediately.
4. For further cleaning instructions, see chapter Cleaning and Maintenance.

Switching on the hob

The induction hob has cooking zones of different diameters and powers. For the best heating performance, place the cookware exactly on the indicated cooking zone.

Switching on the cooking zones

1. Switch on the appliance
→ A signal sounds.
→ All indicators light up for one second and go out again.
The unit is in stand-by mode.
2. The cooking zones show the indicator light: **-** or **--**

Within one minute of switching on the appliance, select the cooking zone and start the cooking process. Otherwise, the appliance automatically reverts to stand-by mode.

The heat output can be changed at any time during cooking.

Automatically heat up quickly

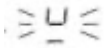
Turning On

1. Select a cooking zone (the selected cooking zone will blink).
2. Set the power level, e.g., to level 3 (the level blinks). After blinking, the automatic rapid heating function is activated for 120 seconds.

→ To deactivate the automatic rapid heating function prematurely, touch the cooking zone again.

- The cooking zone blinks and returns to the set power level.
- The automatic rapid heating cannot be reactivated in the set cooking mode.
- The automatic rapid heating can be activated for any power level on any cooking zone, except for level 9 and the P level (Power level).

Pot detection failed

The display of this symbol  alternating with the selected heating power means:

- There is no cookware on the selected cooking zone.
- The cookware is not suitable for induction.
- The cookware is too small or not centred on the cooking zone.

The induction process only starts as soon as induction-suitable cookware is on the cooking zone.

When the indicator flashes alternately with the heating level, this means that:

- you have not placed a pot on the correct cooking zone or
- the pan used is not suitable for induction cooking or
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone. Heating starts on the selected cooking zone only with a suitable pan. The display switches off automatically after 1 minute if no suitable cookware is placed on it.

Switching off the cooking zone

1. Touch the selection button of the cooking zone.
2. To switch off the cooking zone,
   - with - to move the heating power to 0 or,
   - to switch off the unit, touch the ON/OFF key.

Residual heat

When a cooking zone is switched off, if the cooking zone surface is above 80°C, the cooking zone display shows the illuminated message H. In the example: the cooking zone at the back left.
This light only goes out again,

- as soon as the temperature of the cooking zone falls below 80°C.

Even if the residual heat indicator goes out, the cooking zone surface can still cause burns!

Secure mode - key lock/child lock

To switch on the key lock/child lock:

1. Touch the lock key for 2 seconds.
2. The appliance switches to secured mode.
3. The timer display shows the light message Lo.

You can still operate these keys now:

- the ON/OFF button
- the lock key.

To switch off this function:

1. Select the lock key for 3 seconds.
2. The Lo light on the timer display goes out.

The appliance is ready for operation.

Timer

Setting the timer from 1 to 99 minutes. The timer can be set for all cooking zones:
Timer function as timer, without selecting a cooking zone.
Timer function for automatically switching off a selected cooking zone.

1. Select the ON/OFF button.
2. To select the cooking zone, touch the desired selection button.

→ The cooking zone switches on. The display of the selected cooking zone flashes.

3. The heating power can be selected between 1 and 9. To regulate, slide the sliders - +.

→ The display of the selected cooking zone shows the power level.

4. Touch the Timer key.

→ The Timer LED display shows 30. The ones digit flashes.

5. Use the + or - buttons to set the desired time (in minutes).
6. Touch the Timer key.

→ The Timer LED display shows 15. The tens digit flashes.

7. Touch the + or - buttons a little longer and set the desired time (in 10 minutes).

- After a few seconds, the set time appears on the timer display and the remaining time is displayed.
- The timer time can be set every minute or every 10 minutes (touch the - or + keys a little longer).

Timer function - marking and sequence

Timer function as Timer
The timer display counts down and shows the remaining time.
After the previously set time has elapsed, an acoustic signal sounds for 30 seconds:

- the set time has expired
- the timer display shows - -.

- Other cooking zones that were already in operation before the timer function was set will continue to operate.

Switch on / switch off keeping warm

1. Touch the cooking zone.
2. Touch the ***KEEP WARM*** button once to enter mode 1, the corresponding display shows ***U***

→ The food stays warm at approx. 50 °C.

3. Touch the ***KEEP WARM*** button twice to enter mode 2, (heating or keeping warm) appears on the corresponding display.

→ The food stays warm at approx. 70°C.

4. Touch the ***KEEP WARM*** button twice to enter mode 2, (simmering or boiling) appears on the corresponding display.
5. Touch the child lock button and hold a few seconds.

→ The Inction hob zone is ready for using.

The actual temperature depends on the type of cookware and the amount of food.

Switch off

1. Touch the control for the heating zone you want to switch off.
2. In mode 2, touch the ***KEEP WARM*** button again, the corresponding display shows **-**, the keep warm function is switched off.
3. The keep warm function can work for a maximum of 8 hours. If no button is touched, the active cooking zones are automatically switched off after 8 hours.

Boost control

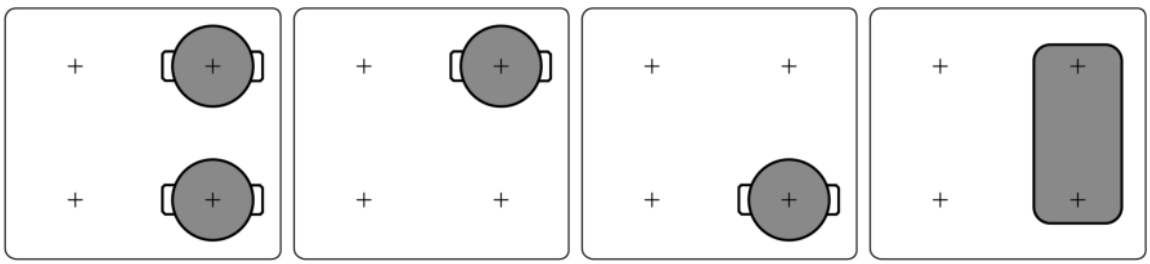
1. During operation, touch the cooking zone and then the Boost control. The buzzer sounds once, ***P*** is shown on the display.

→ The hob switches to the BOOST function and the power increases to 1500W/2000W. The BOOST function runs for 5 minutes, then the power automatically falls back to the previous operating status.

2. Touching the ***BOOST*** button in the BOOST mode returns the power to the previous operating status.

Bridge

- The function is switched on when the pot covers the centre of both cooking zones.
- This function connects two cooking zones, they then function as one cooking zone.
- First set the cooking level for one of the two right hand cooking zones.



Activate Bridge

1. Switch on the front and rear cooking zones. (and)

→ The control panel shows n 0 .

2. Use the slider to move the power level.

Switch on the function:

- To set or change the cooking level, touch one of the setting sensor buttons.

- Switch off the function: Touch the cooking zones and they will work independently again.

Deactivate Bridge

1. Switch on the front and rear cooking zones. (and)

→ 0 0 is visible on the control panel.

→ The cooking zones can now be operated individually.

- Note that the countdown continues when the pause function is deactivated.
- The pause function can interrupt the hob for a maximum of 30 minutes, otherwise all active cooking zones switch off automatically if no button is pressed within 30 minutes.
- Make sure that you place the cookware centrally on the individual cooking zone. An oval or rectangular cooking pot or a saucepan is ideal.

Automatic switch off

The control remains active for one minute after switching on, then the hob control automatically switches back to stand-by.
As soon as the cookware is removed from the induction zone, heating stops. The induction zone switches off automatically after 2 minutes.

Operating time limit

Depending on the selected heating power level, each cooking zone is switched off individually after a certain maximum operating time, provided that it is not touched within this time:

Heating capacity	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximum operating time in hours	8	8	8	4	4	4	2	2	2

NEVER use this function as a timer! Always monitor food preparation!

Protection against unintentional switch-on: Detection of small objects

If unsuitable or non-magnetic cookware (e.g. aluminum) or other small items (e.g. cutlery, keys) are placed on the induction hob, the hob control automatically switches back to stand-by after 1 minute.

11 Error messages and faults

ERROR MESSAGE	POSSIBLE CAUSES	TROUBLESHOOTING
	Temperature sensor does not work.	Contact After Sales Service.
All indicators flash	Appliance incorrectly connected.	Check if the power supply is connected incorrectly. Connect the power supply correctly and restart the appliance. If the problem is still not solved, contact After Sales Service.
The appliance is not working	Interruption of the power supply	Check the main power supply to see if everything is normal, if the leakage protection switch is off, if a fuse has blown or if the plug is properly connected to the socket. If the hob is equipped with a wire connection, disconnect the power supply and check if the wire is loose. Disconnect the power supply and check that the main plug is switched off.
The appliance stops working during heating.	Timer for the switch-off delay is activated.	The switch-off delay may be activated. If the switch-off delay is activated, the appliance switches off after the delay time has elapsed.
	No pan or unsuitable pan	Make sure you get the right pots and size. PCB synchronisation or fault in the drive circuit. Contact After Sales Service.
ER03	Control panel is wet	Dry the control panel with a soft cloth.
E4E	Input power to low	Low voltage, the voltage of the main power supply is below 180 V. Check the main power supply. As soon as the voltage of the main power supply returns to normal, restart the unit. If the circuit board is defective, contact After Sales Service .
E3E	Input power too high	High voltage, main power supply voltageexceeds250 V. Check the voltage of the main power supply. As soon as the voltage of the main power supply returns to normal, restart the appliance. Voltage of the circuit board faulty, please send the unit to a service centre for repair.
F3E	The temperature sensor of the coil is defective.	Contact After Sales Service.

	(the cooking zone whose display shows "E")	
F4E	Coil thermistor - open circuit.	
E5E	Temperature too high	Too high temperature of the IGBT thermistor, air outlet is blocked. Clear the air outlet and restart the appliance. If the error message is still visible, contact the After Sales Service.
E1E	Coil thermistor temperature too high.	Contact After Sales Service.
E2E	Short circuit of the IGBT thermistor	Senor of the IGBT thermistor connection has an error or the detection part of the IGBT PCB sensor has an error. Contact After Sales Service.

12 After Sales Service

⚠WARNING

RISK OF INJURY!

Incorrect or improperly performed repairs will result in the loss of the warranty claim.

- Repairs should only be carried out by qualified specialists.

If a malfunction cannot be remedied with the help of the instructions given (►Troubleshooting), contact the customer service:

EGS GmbH
Dieselstraße 1
D-33397 Rietberg
Service telephone for Germany: +49 2944 9716 791
Service telephone for Austria: 0820 200170 (chargeable, depending on the network provider)

	➢ A visit by an After Sales Service technician is not free of charge even during the warranty period in the event of incorrect operation (see Safety instructions) or one of the faults described in the Instruction Manual above.

We require the following information for processing:

- Address and telephone number
- Description of the fault
- Details according to type plate (version, batch, model, EAN, serial number)

13 Warranty terms

As the buyer of an Exquisit appliance, you are entitled to the statutory warranties arising from the purchase contract with your dealer. In addition, we grant you a warranty on the following terms:

Warranty period

The warranty period is 24 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). During the first 6 months, After Sales Service will fix defects in the appliance free of charge. on condition that the appliance is accessible for repairs without any great effort. During the following 18 months, the buyer is obliged to prove that the defect already existed at the time of delivery.
In the case of commercial use (e.g. in hotels, canteens) or joint use by several households, the warranty period is 12 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). During the first 6 months, After Sales Service will fix defects in the appliance free of charge. on condition that the appliance is accessible for repairs without any great effort. During the following 6 months, the buyer is obliged to prove that the defect already existed at the time of delivery.
The claim under warranty does not prolong the warranty period for either the appliance or for newly installed parts.

Scope of the defect remedy

Within the periods indicated, we will remedy all defects in the appliance that are demonstrably attributable to poor workmanship or material flaws. Replaced parts become our property.

The warranty does not cover:

Normal wear and tear, intentional or negligent damage, damage caused by non-compliance with the operating instructions, improper set-up or installation or by connection to incorrect mains voltage, damage due to chemical or electrothermal effects or due to other abnormal environmental conditions, glass, paint or enamel damage and possible colour differences as well as defective bulbs.
Defects in the appliance resulting from transport damage are also not covered. We will also not provide any services if - without our special, written approval - work has been carried out on the Exquisit appliance by unauthorised persons or if parts of foreign origin have been used. This limitation shall not apply to faultless work carried out by a qualified person using our original parts to adapt the appliance to the technical safety regulations of another EU member state.

Scope

Our warranty applies to appliances purchased and in operation in the Federal Republic of Germany or Austria.
In the case of complaints about defective appliances, the sender's and recipient's addresses must be in the Federal Republic of Germany or Austria.
For appliances purchased and operated in other European countries, the warranty conditions of the seller apply.

For repairs outside the warranty period:

- If an appliance is repaired, the repair invoices are payable immediately without deduction.
- If an appliance is inspected or a started repair is not completed, flat-rate travelling expenses and labour costs will be invoiced.
- Advice from our After Sales Service centre is free of charge (see chapter “After Sales Service”).

14 Disposal

Disposing of packaging materials

Sort packaging materials before disposal. Paper and cardboard with the waste paper and plastic film in the recycled materials bin.

Disposing of old appliances (EN)

Old appliances must not be disposed of with household waste!
The symbol of the crossed-out wheeled bin on the product or its packaging means that the appliance must not be disposed of with household waste but requires separate disposal. You can return the old appliance free of charge to a suitable municipal collection point for old electrical and electronic equipment, e.g. a recycling centre. You can obtain the addresses from your city administration or local government.
Alternatively, you can return old electrical appliances with an edge length of up to 25 cm free of charge to retailers with a sales area for electrical and electronic equipment of at least 400 m² or food retailers with a total sales area of at least 800 m² who offer electrical and electronic equipment at least several times a year.
Larger old appliances can be returned free of charge to an appropriate retailer when purchasing a new appliance of the same type that performs essentially the same functions as the new appliance. Please contact your dealer regarding the modalities of returning an old appliance when delivering the new appliance.

If possible, please remove all batteries as well as all lamps that can be removed without destruction before disposing of the product.

Please note that you are responsible for deleting personal data from the appliance to be disposed of.

Children can often not recognise the hazards associated with household appliances. Ensure the necessary supervision and do not let children play with the appliance.

Disposing of old appliances (AT)

The symbol of the crossed-out wheeled bin on the product or its packaging means that the appliance must not be disposed of with household waste but requires separate disposal. You can return the old appliance free of charge to a suitable municipal collection point for old electrical and electronic equipment, e.g. a recycling centre. You can obtain the addresses from your city administration or local government.
Alternatively, you can return old electrical appliances free of charge when you buy a new appliance of the same type and with the same function from an offline retailer. Please contact your dealer regarding the modalities of returning an old appliance when delivering the new appliance.

If possible, please remove all batteries as well as all lamps that can be removed without destruction before disposing of the product.

Please note that you are responsible for deleting personal data from the appliance to be disposed of.

The appliance may contain substances that can endanger the environment and human health if disposed of incorrectly. Material recycling helps to reduce waste and conserve resources. By collecting old appliances separately and recycling them, you help prevent negative impacts on the environment and human health.

exquisit

GGV HANDELSGES. MBH & CO. KG
AUGUST-THYSSEN-STR. 8
D-41564 KAARST
GERMANY

EKI600-SF-B-380_BDA_DE-EN_E1-0_REV1-2024-02.DOCM