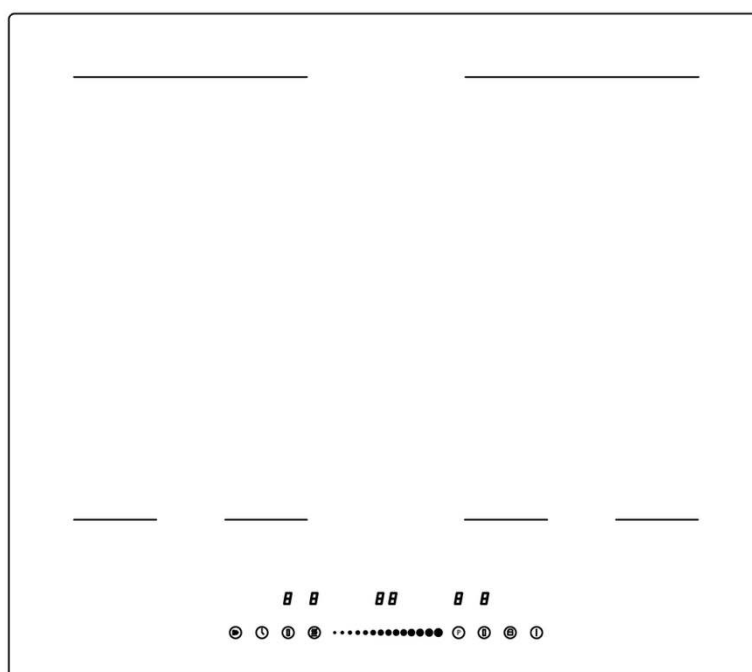


EXQUISIT

Induktionskochfeld

Induction hob

EKI600-F-490



DE Gebrauchsanweisung
EN Instructions for use

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.

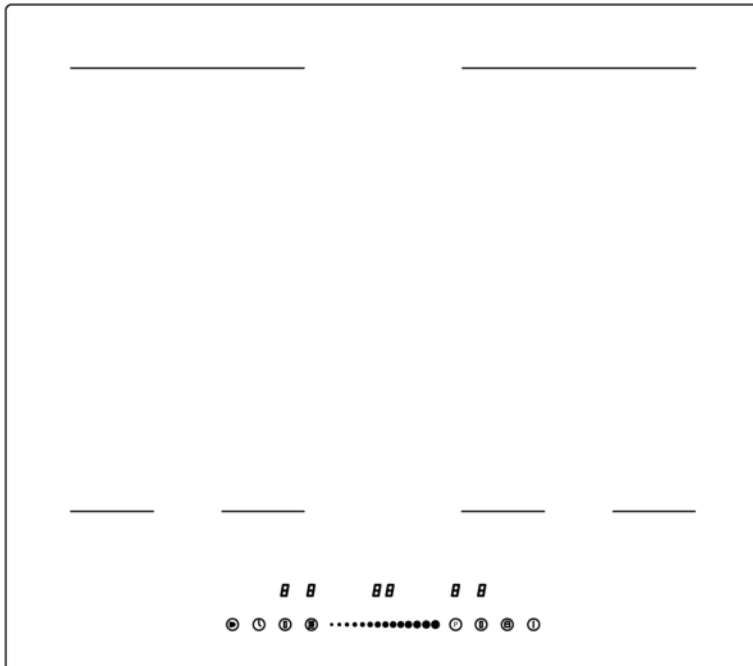
CE Conformity

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

STK.	BESCHREIBUNG
1x	Gebrauchsanweisung
1x	Einbauanleitung
1x	Servicekarte
1x	Safetybook
1x	Autarkes Induktionskochfeld ¹

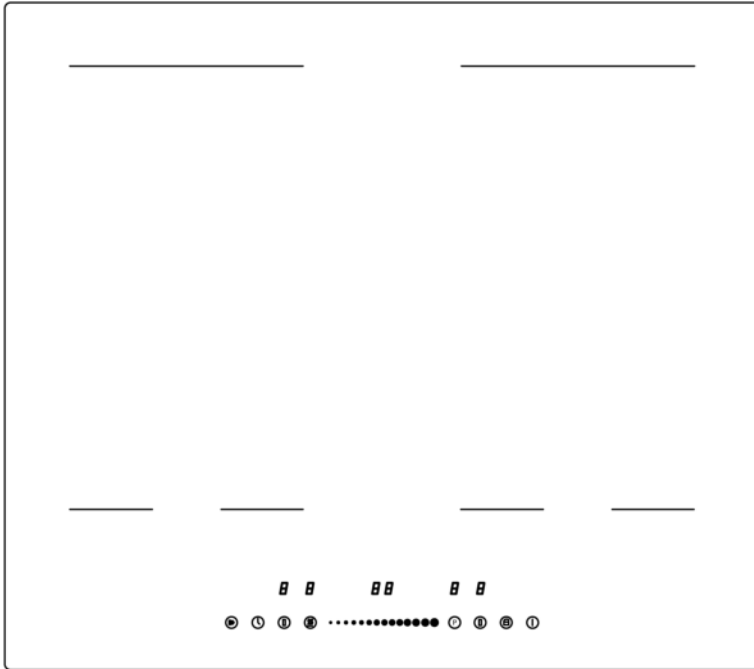
Geräteübersicht

BEDIENFELD	NR.	BESCHREIBUNG
	1	Pause
	2	Timer
	3	Linke Flex Zone
	4	Warmhalte Funktion
	5	Leistungsstufen
	6	Booster Funktion
	7	Rechte Flex Zone
	8	Pause/ Kindersicherung
	9	Ein / Aus Schalter
	10	Zonen Wahl taste
	11	Display Kochfeld

¹ Im Textverlauf wird das Wort Gerät für Kochfeld verwendet.

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

PCS.	DESCRIPTION
1x	Instruction Manual
1x	Installation instructions
1x	Service card
1x	Safety book
1x	Autarkic induction hob ²

Device overview

CONTROL PANEL	NO.	DESCRIPTION
	①	Pause
	②	Timer
	③	Left Flex Zone
	④	Keep warm function
	⑤	Power levels
	⑥	Boost
	⑦	Right Flex Zone
	⑧	Pause / Child lock
	⑨	On/Off switch
	⑩	Zone selection
	⑪	Display cooking zone

² term appliance is used throughout the text to refer to an hob.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	8
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	9
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	9
1.3	Sicherheit für bestimmte Personengruppen	9
1.4	Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation	9
1.5	Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Herdes	10
1.6	Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege	10
1.7	Sicherheitshinweise für die Entsorgung	10
2	Gerät für den Einbau vorbereiten	11
2.1	Induktionskochfeld einbauen	12
2.2	Elektroanschluss	12
2.3	Induktionskochfeld ausbauen	12
3	Induktionskochfeld bedienen	13
4	Reinigung und Wartung	18
5	Praktische Hinweise zum Kochen	19
6	Fehlermeldungen und Störungen	19
7	Kundendienst	20
8	Garantiebedingungen	21
9	Technische Daten	22
10	Entsorgung	23

Table of contents

11	Safety instructions	24
11.1	Intended use.....	25
11.2	General safety instructions.....	25
11.3	Safety for specific groups of people	25
11.4	Safety instructions for set-up and installation	25
11.5	Safety instructions for daily use of the oven	26
11.6	Safety instructions for cleaning and maintenance	26
11.7	Safety instructions for disposal	26
12	Preparing the appliance for installation.....	27
12.1	Install induction hob.....	28
12.2	Electrical connection.....	28
12.3	Removing the induction hob	28
13	Operating the induction hob	29
14	Cleaning and maintenance	34
15	Practical cooking tips.....	35
16	Error messages and faults.....	35
17	After Sales Service	36
18	Warranty terms	37
19	Technical data	38
20	Disposal	39

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.

- Das Gerät ist nicht zum Einbau 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 (► Aufstellung und Installation). Bei Eingabegeräten 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 das 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.

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 keinem Fall installieren und in Betrieb nehmen.
- Im Falle eines Schadens den Kundendienst oder den Lieferanten kontaktieren.

Transporthinweise

Das Gerät auf Transportschäden überprüfen.

Transportschutz entfernen

Das Induktionskochfeld ist 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 waagrecht 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 den Glaskeramikecken setzen. Glasbruch!

Beim Einbauen des Induktionskochfeldes folgende Hinweise beachten.

- Die Masse des Ausschnitts in der Arbeitsplatte nochmals kontrollieren.
- Die Ränder des Ausschnitts sauber und fettfrei halten.
- Das Induktionskochfeld über den Ausschnitt der Arbeitsplatte mit der Restwärmanzeige nach vorne positionieren.
- Die Glaskeramikkante muss parallel zur Vorderkante der Arbeitsplatte verlaufen.
- Das Kochfeld mit den Kabeln voran in den vorbereiteten Ausschnitt legen
- Das Induktionskochfeld langsam in den Ausschnitt senken, bis es aufliegt.
- Den Rand des Induktionskochfeldes rundherum andrücken.
- Das Kochfeld an der Arbeitsplatte von unten mit:
 - 4Stk. Halteklammern
 - 4Stk. Schrauben befestigen.
- Wenn der Geräteboden nach der Installation im Unterbaumöbel zugänglich ist, muss man eine Trennwand einbauen. Trennwand Einbau unter Einhaltung der vorgeschriebenen Abstände. Siehe Grafik I und II
- Erfolgt die Installation hingegen über einem Backofen, ist eine Trennwand nicht erforderlich.

2.2 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 gekennzeichneteter Anschlussleiste anschließen.
- Vor Anschluss des Gerätes an das Stromnetz sind die Informationen auf dem Typenschild und Schaltplan zu lesen.

2.3 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.
- Hitzebeständiges Kochgeschirr „Herstellerangaben beachten.“
- Keine Töpfe benutzen, die aus Plastik bestehen oder deren innere Seite mit Aluminium beschichtet ist.

ACHTUNG

Beschädigung des Induktionskochfeldes durch raue Topfböden.
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 (s. Kapitel 4).

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.

1. Das Gerät einschalten **EIN/AUS-TASTE** (8).
→ Alle Anzeigen zeigen „-“.

Einschalten der Kochzonen

1. Zur Auswahl der Kochzone, die gewünschte **WAHLTASTE** (9) berühren. Die Kochzone schaltet sich ein. Die Anzeige der gewählten Kochzone blinkt und zeigt „-“.
2. Die Heizleistung ist wählbar zwischen 1 und 9. Zur Regulierung den Slider (5) verwenden.
3. Die Anzeige der gewählten Kochzone zeigt die Leistungsstufe.

Die Heizleistung ist während des Kochens jederzeit änderbar.


„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.



- 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.
- Nach dem Wählen der Kochzone, einen Topf auf diese stellen. Andernfalls erscheint  und das Gerät fällt nach einer Minute in den Standby-Modus.

Ausschalten der Kochzone

1. Die **WAHLTASTE** (9) der Kochzone berühren.
2. Um die Kochzone auszuschalten den **SLIDER** (5) nach links schieben, bis die Anzeige „0“ zeigt.
3. Um das Gerät auszuschalten die **EIN/AUS-TASTE** (8) berühren.



- Nach dem Kochen und dem Ausschalten des Kochfelds bleiben der Lüfter und andere Komponenten noch rund 20 Minuten aktiv.
- Das Gerät kann deshalb nicht innerhalb von einer Minute in den Stand-by-Modus wechseln. Erst nach circa 20 Minuten aktiviert sich das Energiemanagement; dieses reduziert die Leistungsaufnahme des Kochfelds auf unter 0,5 W.

Restwärme

Wird eine Kochzone ausgeschaltet und beträgt die Kochzonen-oberfläche über 60°C, erscheint auf der Kochzonen-Anzeige die Leuchtmeldung „H“. Im Beispiel: die Kochzone hinten.

Diese Leuchtmeldung erlischt erst wieder, sobald die Temperatur der Kochzone unter 60°C fällt oder der Netzanschlusstecker gezogen wird.

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

Boost-Funktion

Zum Einschalten der **BOOST-FUNKTION** (6)

1. Zur Auswahl der Kochzone die gewünschte **WAHLTASTE** (9) berühren.
2. Die Taste **BOOST** (6) berühren.
→ Die Kochzone schaltet sich ein. Die Anzeige der gewählten Kochzone zeigt „P“.

Zum Ausschalten dieser Funktion

1. Zur Auswahl der Kochzone die gewünschte **WAHLTASTE** (9) berühren.
2. Zum Beenden den **SLIDER** (5) nach links schieben.

Betrieb pausieren

Zum Pausieren (1)

1. Die **TASTE PAUSE** (1) berühren.
→ Alle Kochzonen pausieren den Betrieb.

Pause beenden (1)

1. Die **TASTE PAUSE** (1) berühren.
→ Alle Kochzonen kehren zur eingestellten Leistung zurück.

Gesicherter Modus – Kindersicherung

Zum Einschalten der **KINDERSICHERUNG** (8)

1. Die **TASTE KINDERSICHERUNG** (8) berühren.
→ Das Gerät schaltet in den gesicherten Modus.
→ Die Timer-Anzeige zeigt die Leuchtmeldung „Lo“.

Zum Ausschalten dieser Funktion

1. Die **TASTE KINDERSICHERUNG** (8) 3 Sekunden lang gedrückt halten.
→ Die Leuchtmeldung „Lo“ auf der Timer-Anzeige erlischt. Das Gerät ist betriebsbereit.

Timer

Timer 1 bis 99 Minuten einstellen Der Timer ist jeweils für beide Kochzonen einstellbar: Timer-Funktion als Zeitschaltuhr, ohne Auswahl einer Kochzone.

Timer-Funktion zum automatischen Ausschalten einer gewählten Kochzone.

Timer-Funktion einstellen

1. Die **EIN/AUS**-Taste (8) anwählen.
2. Zur Auswahl der Kochzone die gewünschte **WAHLTASTE** (9) berühren.
→ Die Kochzone schaltet sich ein. Die Anzeige der gewählten Kochzone blinkt.
3. Die Heizleistung ist wählbar zwischen 1 und 9. Zur Regulierung den **SLIDER** (5) verwenden.
→ Die Anzeige der gewählten Kochzone zeigt die Leistungsstufe.
4. Die Taste **TIMER** (2) berühren.
→ Die Timer LED-Anzeige zeigt „30“. Die Einerstelle blinkt.
5. Mit dem **SLIDER** (5) die gewünschte Zeit (in Minuten) einstellen.
6. Die Taste **TIMER** (2) berühren.
→ Die Timer LED-Anzeige zeigt „15“. Die Zehnerstelle blinkt.
7. Mit dem **SLIDER** (5) 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.

Timer-Funktion - Kennzeichnung und Ablauf

Timer-Funktion - Zeitschaltuhr

Die Timer-Anzeige zählt zurück und zeigt die restliche Zeit an.

Nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit ertönt während 10 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.

Warmhalte Funktion

Die Warmhalte Funktion verwenden, um Speisen länger warm zu halten. Die Warmhalte Funktion kann auch zum Auftauen verwendet werden.

Zum Einschalten der **WARMHALTEFUNKTION** (4)

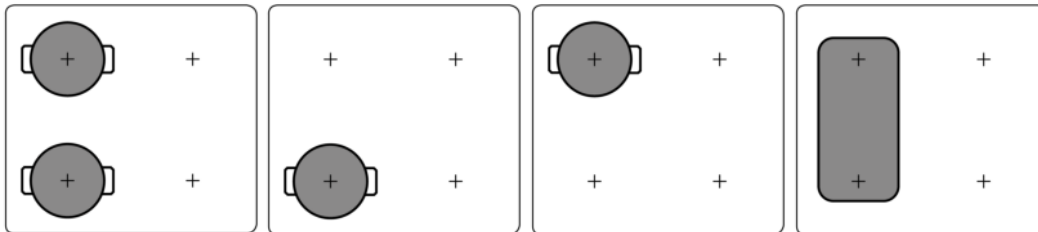
1. Zur Auswahl der Kochzone, die gewünschte **WAHLTASTE** (9) berühren. Die Kochzone schaltet sich ein. Die Anzeige der gewählten Kochzone blinkt und zeigt „-“.
2. Die **TASTE WARMHALTEN** (4) drücken, um die Warmhalte Funktion zu starten.

Zum Ausschalten der **WARMHALTEFUNKTION**

1. Zur Auswahl der Kochzone, die gewünschte **WAHLTASTE** (9) berühren.
2. Die **TASTE WARMHALTEN** (4) drücken, um die Warmhalte Funktion zu beenden.


Flex Zone

- Die Funktion wird eingeschaltet, wenn der Topf die Mitte beider Kochzonen bedeckt.
- Diese Funktion verbindet die zwei linken oder die zwei rechten Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone.
- Zuerst die Kochstufe für eine der beiden linken oder der rechten Kochzonen ein einstellen und anschliessend die Flex Zone aktivieren.



Flex Zone aktivieren

1. Vordere oder hintere **KOCHZONE** (9) einschalten.
2. Die **FLEX ZONE** (3) oder (7) einschalten.
→ Auf dem Bedienfeld ist **-** ersichtlich.
3. Mit dem Slider die Leistungsstufe auswählen.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Das Flex-Induktionskochfeld verfügt über eine automatische Topferkennung. ➤ Töpfe unterschiedlicher Größe können innerhalb der definierten Flex-Zone beliebig positioniert werden. Die Kochzonen erkennen die Position und Größe des Kochgeschirrs automatisch und aktivieren nur die jeweils benötigten Bereiche. Je nach Hersteller ist es möglich, zwei oder mehr Töpfe gleichzeitig und unabhängig voneinander innerhalb der Flex-Zone zu nutzen. ➤ Diese Funktion erhöht die Flexibilität beim Kochen, da das Kochgeschirr nicht auf vorgegebenen runden Kochzonen positioniert werden muss.
---	---

Automatische Abschaltung

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

Überhitzungsschutz

Sofern vom Sensor eine zu hohe Temperatur im Gerät festgestellt wird, stoppt das Induktionskochfeld automatisch den Betrieb.

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 Stand-by zurück.

4 Reinigung und Wartung

Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.

WARNUNG

STROMSCHLAGGEFAHR!

Undichtigkeiten am Induktionskochfeld

Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.

VORSICHT

VERBRÜHUNGSGEFAHR DURCH HEISSES WASSER BEIM REINIGEN.

Die Wassertemperatur ist so zu wählen, dass keine Verbrühungsgefahr entstehen kann!

VORSICHT

SCHNITTVERLETZUNG BEI DER BENUTZUNG VON RASIERKLINGENSCHABERN.

Rasierklingen sind äußerst scharf!

- Das Induktionskochfeld mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen.
- Verschmutzungen mit heißem Wasser und Spülmittel oder mit einem handelsüblichen Keramik Kochfeldreiniger das Induktionskochfeld reinigen.
- Verschüttetes Essen, Speisereste und Fettspritzer sofort abwischen.

In den folgenden Fällen sofort die Energiezufuhr auf 0 drehen und

- bei Rückständen von Zucker die Oberfläche mit heißem Wasser behandeln:
- bei Bruchstücken von Aluminiumfolie und aus Versehen geschmolzenem Material aus Kunststoff / Plastik die Oberfläche mit heißem Wasser und einem Rasierklingschaber sorgfältig behandeln.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern entfernen.
- Sollte es nicht gelingen, den Fehler zu beheben, Kundendienst kontaktieren. In diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst ausführen.

5 Praktische Hinweise zum Kochen

Nachfolgend findet einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit dem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß oder nur wenig größer sein als der Kochfelddurchmesser. Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass als Durchmesser häufig der obere Topfdurchmesser angegeben ist. Der obere Topfdurchmesser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Die kurze Gardauer schont Vitamine.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leer erhitztem Topf das Kochfeld und der Topf durch Überhitzung Schaden nehmen kann.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge den richtigen Topf verwenden.
- Backformen und -bleche mit schwarzen Oberflächen leiten die Wärme besser und verkürzen die Backzeit.
- Die Restwärme nutzen. Das Gerät etwas früher ausschalten und den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken lassen.
- Die Angaben in den Tabellen sind Anhaltspunkte.

6 Fehlermeldungen und Störungen

FEHLERMELDUNG	MÖGLICHE URSACHE	FEHLERBEHEBUNG
E1	Signalverlust (PCB-Fehler)	Kundendienst kontaktieren.
E2/E3	Hohe / niedrige Eingangsspannung	Kundendienst kontaktieren.
E4/E5/E6	Thermistor-Fehler	Kundendienst kontaktieren.
E7	Abnormale hohe Temperatur	Strom abschalten, 30 min warten sollte das Kochfeld nicht funktionieren, kontaktieren Sie den Kundendienst.
E8/E9	Fehler des IGBT Sensors	Kundendienst kontaktieren.
E0	IGBT Überhitzung	Kundendienst kontaktieren.
EE	Anzeige PCB Fehler	Kundendienst kontaktieren.

7 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 (► Fehlermeldungen und Störungen) nicht beseitigen lassen, den Kundendienst kontaktieren:

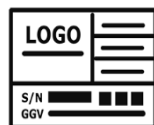
Um auf die Produktdatenbank zu gelangen, für:

- Reparaturaufträge
- Datenblatt
- Gebrauchsanweisung

den Service QR-Code aus der beigefügten Servicekarte oder vom Typenschild am Gerät scannen.



Servicekarte



Typenschild

Mehr Informationen zum Service, siehe beigefügte Servicekarte
Kundendienstadresse:

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND



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

8 Garantiebedingungen

Als Käufer eines Exquisit Gerätes stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungen aus dem Kaufvertrag mit Ihrem Händler zu. Die Inanspruchnahme gesetzlicher Gewährleistungsrechte ist unentgeltlich. Die Gewährleistungsrechte werden nicht durch diese Garantie eingeschränkt. Diese Garantie wird Ihnen zusätzlich unter den folgenden Bedingungen eingeräumt.

Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während der ersten 12 Monate beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich.

Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 12 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 Anfahrs- und Arbeitspauschalen berechnet.
- Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich (s. Kapitel 7).

GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, August-Thyssen-Str. 8, D-41564 Kaarst-Holzbüttgen

9 Technische Daten

MODELL		EKI600-F-490
Produktgruppe		Induktionskochfeld
Spannung / Frequenz	V/Hz	220-240 / 50-60
Anschlussleistung gesamt	W	7360
Abmessungen, unverpackt (mm)	HxBxT	62 x 590 x 520
Gewicht, unverpackt	kg	7,8
Leistungsaufnahme Standby-Modus	W	0,5
EAN Nr. Kochfeld		4016572419412

*Technische Änderungen vorbehalten.

Alle gerätespezifischen Daten des Energielabels sind durch den Gerätehersteller nach europaweit genormten Messverfahren unter Laborbedingungen ermittelt worden. Diese sind in der EN 50304 festgehalten. Der tatsächliche Energieverbrauch der Geräte im Haushalt hängt natürlich vom Aufstellungsort und vom Nutzerverhalten ab und kann daher auch höher liegen als die vom Gerätehersteller unter Normbedingungen ermittelten Werte.

10 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 Geräts 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 Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, 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 Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, 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.

11 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 installation, operation as well as cleaning and maintenance 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

11.1 Intended use

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

- The appliance is not suitable for integration in a fitted kitchen.
- 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.

11.2 General safety instructions

- Modifications or alterations to the appliance are not permitted.
- If hands or feet are wet, do not touch the appliance.
- 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 appliance 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.

11.3 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.

11.4 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 appliance 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. Maintain minimum distances from other objects (► set-up and installation). For input devices, see separate **installation instruction**.

Electrical safety

The electrical safety is only guaranteed when the appliance 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.

11.5 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.

11.6 Safety instructions for cleaning and maintenance

- 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 and maintenance work.

11.7 Safety instructions for disposal

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

12 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 Induction hob is secured 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.

12.1 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!

Observe the following when installing the induction hob.

- Check the dimensions of the cut-out in the worktop again.
- Keep the edges of the cut-out clean and free from grease.
- Position the induction hob over the cut-out in the worktop with the residual heat indicator facing forwards.
- The front edge of the glass ceramic hob must run parallel to the front edge of the worktop.
- Place the hob in the prepared cut-out with the cables first
- Slowly lower the glass induction hob into the cut-out until it is lying flat on the worktop.
- Press down the edge of the induction hob all round.
- Secure the hob to the worktop from below with:
 - 4 pcs. Retaining clamps
 - 4 pcs. screws.
- If the appliance base is accessible after installation in the base unit, you must install a partition. Partition wall installation in compliance with the prescribed clearances. See chart I and II
- However, if the installation is carried out above an oven, a partition is not necessary.

12.2 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.

12.3 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.

13 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.
- Pots and pans with a flawless, smooth bottom.
- Heat-resistant cookware, follow 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.
Use only undamaged cookware.

Clean the induction hob after each use.

1. Wipe the induction hob with a damp cloth and a little washing-up liquid.
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 14).

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.

1. Switch on the appliance (9).
→ All adverts show '-'.

Switching on the cooking zones

1. To select the cooking zone (10) touch the desired selection button. The cooking zone switches on. The display of the selected cooking zone flashes and shows "-".
2. The heating performance can be selected between 1 and 9. Use the Slider (5) to adjust.
3. The display of the selected cooking zone shows the power level.

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


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.



- Select the cooking zone and start the cooking process within one minute of switching on the appliance. Otherwise, the appliance will automatically return to standby mode.
- After selecting the cooking zone, place a pan on it. Otherwise,  appears and the appliance switches to standby mode after one minute.

Switching off the cooking zone

1. Touch the **SELECTION BUTTON** (10) of the cooking zone.
2. To switch off the cooking zone, push the Slider (5) to the left until the display shows '0'.
3. To switch off the device, touch the **ON/OFF** button (9).



- After cooking and switching off the hob, the fan and other components remain active for around 20 minutes.
- The appliance therefore cannot switch to standby mode within one minute. Energy management is only activated after around 20 minutes; this reduces the power consumption of the hob to less than 0.5 W.

Residual heat

If a cooking zone is switched off and the cooking zone surface is above 60°C, the illuminated message 'H' appears on the cooking zone display. In the example: the cooking zone at the back.

This light message only goes out again as soon as the temperature of the cooking zone falls below 60°C or the mains plug is disconnected.

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

Boost function

To switch on the **BOOST-FUNKTION** (6)

1. To select the cooking zone touch the desired **SELECTION BUTTON** (10).
2. Touch the **BOOST BUTTON** (6).
 - The cooking zone switches on. The display of the selected cooking zone shows 'P'.

To switch off this function

1. To select the cooking zone touch the desired **SELECTION BUTTON** (10).
2. Push the Slider (5) to the left to exit.

Pause Operation

In order to pause (1)

1. Touch the lock **KEY**.
 - All cooking zones pause operation.

End pause (1)

1. Touch the **LOCK KEY**.
 - All cooking zones return to the set power level.

Secure mode - child lock

To switch on the child lock (8)

1. Touch the **LOCK KEY** (8).
 - The appliance switches to secured mode.
 - The timer display shows the light message "Lo".

To switch off this function

1. Press and hold the **LOCK KEY** (8) for 3 seconds.
 - 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.

Setting the Timer function

1. Select the **ON/OFF** button (9).
2. To select the cooking zone touch the desired selection button (10).
→ The cooking zone switches on. The display of the selected cooking zone flashes.
3. The heating performance can be selected between 1 and 9. Use the Slider (5) to adjust.
→ The display of the selected cooking zone shows the power level.
4. Touch the **TIMER** (2) button.
→ The Timer LED display shows "30". The ones digit flashes.
5. Use the Slider (5) buttons to set the desired time (in minutes).
6. Touch the **TIMER** (2) button.
→ The Timer LED display shows "15". The tens digit flashes.
7. Use the Slider (5) buttons to set the desired time (in 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.

Timer function - marking and sequence

Timer function - Timer

The timer display counts down and shows the remaining time.

After the previously set time has elapsed, an acoustic signal sounds for 10 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.

Keep warm function

Use the keep warm function to keep food warm for longer. The keep warm function can also be used for defrosting.

To switch on the **KEEP WARM FUNCTION** (4)

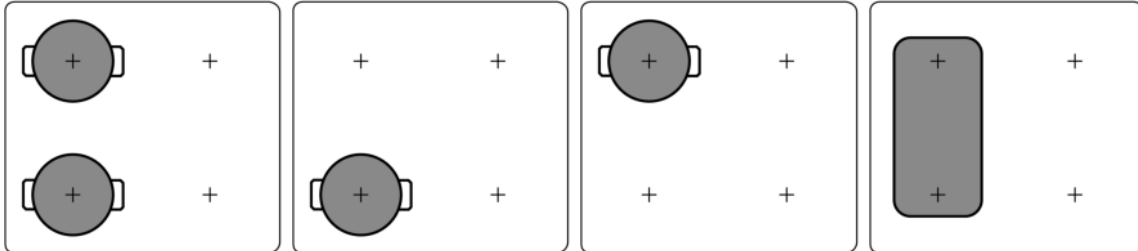
1. To select the cooking zone touch the desired **SELECTION BUTTON** (10). The cooking zone switches on. The display of the selected cooking zone flashes and shows "-".
2. Press the **BUTTON** (4) to start the Keep warm function.

To Switch off on the **KEEP WARM FUNCTION** (4)

1. To select the cooking zone touch the desired **SELECTION BUTTON** ().
2. Press the **BUTTON** (4) to end the the the keep warm function.

Bridge

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



Activating the bridge

1. Switch on the front or rear cooking zone (9).
2. Switch on the **BRIDGE** (3) or (7).
→ **-** Is displayed on the control panel.
3. Use the slider to set the power level.

Switch on the function:

- To set or change the cooking level, touch one of the setting sensor buttons.
- Switching the function off: Touch the cooking zones and they will work independently of each other again.

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.

Overheating protection

If the sensor detects that the temperature in the appliance is too high, the induction hob automatically stops operation.

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 performance	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. aluminium) 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.

14 Cleaning and maintenance

Switch off the appliance and allow to cool down before all cleaning or service work.

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD!

Leaks on the induction hob

Never use a steam cleaner for cleaning. Moisture could get into electrical components.

CAUTION

RISK OF SCALDING FROM HOT WATER DURING CLEANING.

Select the water temperature so that there is no risk of scalding!

CAUTION

RISK OF CUTTING INJURIES WHEN USING RAZOR-BLADE SCRAPERS.

Razor blades are extremely sharp!

- Clean the induction hob with a damp cloth and wipe dry with a dry cloth.
- Clean the induction hob with hot water and washing-up liquid or with a commercially available ceramic hob cleaner.
- Wipe up spilled food, food residues and splashed fat immediately.

In the following cases, immediately switch the power supply to "0" and

- in case of residues of sugar, clean the surface with hot water:
- In the cases of small pieces of aluminium foil or accidentally melted plastic material, carefully clean the surface with hot water and a razor-blade scraper.
- Remove stubborn soiling using special cleaning agents.
- If it is not possible to correct the error, please contact After Sales Service. On no account should you carry out any further work, particularly not on the electrical parts of the appliance.

15 Practical cooking tips

Below are some important tips for using your new hob and cookware in an energy-saving and efficient way.

- The bottom of the pot should be the same size or only very slightly larger than the diameter of the cooking zone. When buying pots, note that frequently the diameter at the top of the pot is indicated. The diameter at the top of the pot, however, is generally larger than the bottom of the pot.
- Due to their closed cooking chamber and the pressure, pressure cookers are particularly rime and energy-efficient. The Short cooking time preserves vitamins.
- Always make sure there is a sufficient amount of liquid in a pressure cooker, because if the cooker is empty, the hob and the cooker can be damaged by overheating.
- If possible, always close pots with the matching lid.
- Use the right pot for the quantity of food to be cooked.
- Baking tins and trays with black surface conduct the heat better and shorten the baking time.
- Use the residual heat. Switch off the appliance a little earlier and leave the cake to cook for another 5 minutes.
- The figures in the tables are indicative values only.

16 Error messages and faults

ERROR MESSAGES	POSSIBLE CAUSE	TROUBLESHOOTING
E1	Signal loss (PCB fault)	Contact customer service.
E2/E3	High / low input voltage	Contact customer service.
E4/E5/E6	Thermistor error	Contact customer service.
E7	Abnormally high temperature	Switch off the power, wait 30 minutes if the hob does not work, contact customer service.
E8/E9	Error of the IGBT sensor	Contact customer service.
E0	IGBT overheating	Contact customer service.
EE	PCB error display	Contact customer service.

17 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 (► [Faults and error messages](#)), contact the customer service:

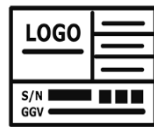
To access the product database for:

- Repair orders
- Data sheet
- Instruction Manual

Scan the service QR code from the enclosed service card or from the type plate on the appliance.



Service card



Type plate

For more information about service, see enclosed service card

Customer service address:

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / GERMANY



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

18 Warranty terms

As the buyer of an Exquisit appliance, you are entitled to the statutory warranties arising from the purchase contract with your dealer. The utilisation of statutory warranty rights is free of charge. Warranty rights are not limited by this warranty. This warranty is additionally granted to you under the following conditions.

Warranty period

The warranty period is 24 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). During the first 12 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 12 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 17).

GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, August-Thyssen-Str. 8, 41564 Kaarst-Holzbüttgen, Germany

19 Technical data

MODEL		EKI600-F-490
Product group		Induction hob
Voltage / frequency	V/Hz	220-240 / 50-60
Total connected load	W	7360
Dimensions unpacked (mm)	HxWxD	62 x 590 x 520
Weight unpacked	kg	7,8
Power in standby mode	W	0,5
EAN No. of hob		4016572419412

* Subject to technical modifications.

All appliance-specific data on the energy label have been determined by the appliance manufacturer using standardised European measuring methods under laboratory conditions. These are documented in EN 50304. The actual energy consumption of the appliance in the household naturally depends on the installation location and user behaviour, and can therefore in some cases be higher than the values determined by the appliance manufacturer under standardised conditions.

20 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 appliances of at least 400 m² or food retailers with a total sales area of at least 800 m² who offer electrical and electronic appliances 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.

Please remove - if possible - all (rechargeable) batteries as well as all lamps that can be removed without destroying them 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



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.

Please remove - if possible - all (rechargeable) batteries as well as all lamps that can be removed without destroying them 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
41564 KAARST
GERMANY

EKI600-F-490_BDA_DE-EN_E1-0-2025-07.DOCX

www.exquisit.de