

# EXQUISIT

**Autarkes Induktions Kochfeld**

**Autarkic induction hob**

**EKI800-SF-B-380**



DE Gebrauchsanweisung  
EN Instuction 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.

## Gerätebeschreibung

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

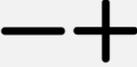
## Lieferumfang

- 1x Autarkes Induktionskochfeld
- 1x Gebrauchsanweisung
- 1x Einbauanleitung

## Zubehör Einbau

- 4x Dichtung eventuell vormontiert

## Geräteübersicht

INDUKTIONSKOCHFELD	SYMBOL	BESCHREIBUNG
		Kindersicherung/ Autokochfunktion
		Ein / Aus
		Leistungsstufen
		Booster / Warmhalte Funktion
		Timer / Start / Stop Länger auf die Taste drücken um das Gerät zu pausieren / wieder zu starten. Sind mehrere Zonen eingeschaltet, werden alle pausiert / gestartet
		Kochzone 1800 / 2100 W
		Kochzone 1800 / 2100 W
		Kochzone 1200 / 1500 W
	Kochzone 1200 / 1500 W	

## Bedienfeld

► Zur Bedienung des Gerätes siehe Induktionskochfeld bedienen.

## Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise .....	5
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	5
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise .....	6
1.3	Sicherheit für bestimmte Personengruppen .....	6
1.4	Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation .....	6
1.5	Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Herdes .....	7
1.6	Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege .....	7
1.7	Sicherheitshinweise für die Entsorgung .....	7
2	Gerät für den Einbau vorbereiten .....	8
3	Induktionskochfeld bedienen .....	10
4	Fehlermeldungen und Störungen .....	16
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 hob .....	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 .....	26
11	Error messages and faults .....	33
12	After Sales Service .....	35
13	Warranty terms .....	36
14	Disposal .....	37

# 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 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. die Stromversorgung trennen.

## 1.7 Sicherheitshinweise für die Entsorgung

Gerät gemäß lokal geltender Umweltvorschriften entsorgen (► [Entsorgung](#)).

Gerät für den Einbau vorbereiten

## 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

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

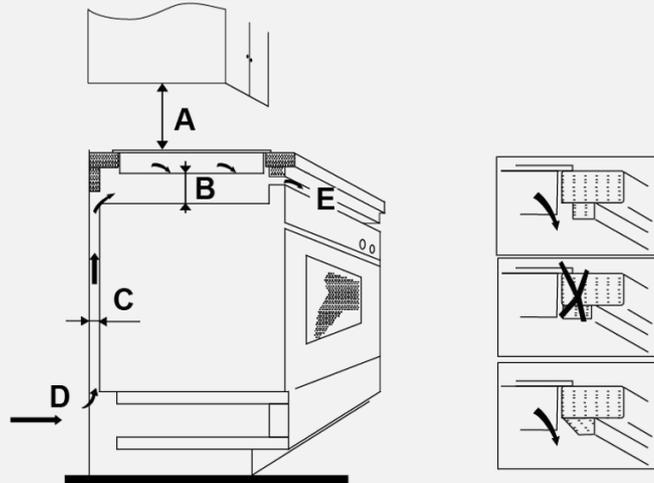
- Die Arbeitsplatte des Einbau-Möbels muss mindestens 38 mm dick sein.
- Das Induktionskochfeld muss waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Die Schnittflächen sind mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz zu versiegeln, um ein Aufquellen 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.

### Induktionskochfeld einbauen

### **VORSICHT**

## SCHNITTVERLETZUNG DURCH GERISSENE GLASKERAMIKKOCHPLATTE!

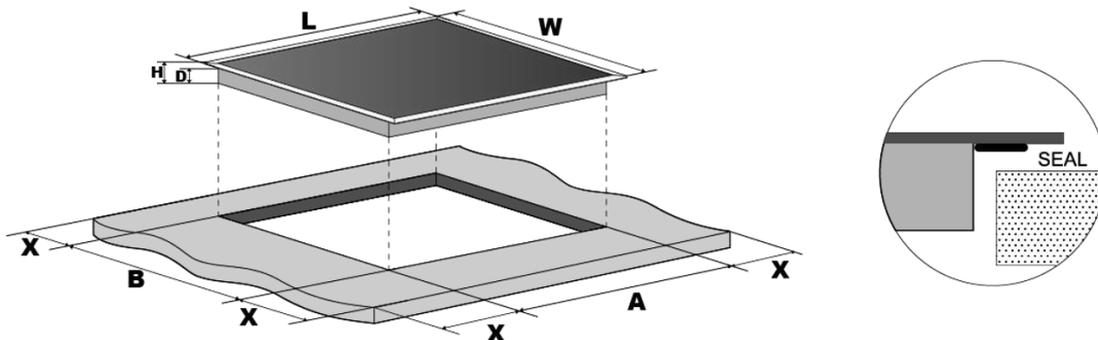
Das Induktionskochfeld nicht auf den Glaskeramikecken setzen. Glasbruch!

**Grafik I:** Einbauabstände B1= mit und ohne Wärmequelle

- A) 760 mm  
 B) 50mm  
 C) 20mm  
 D) Lufteinlass  
 E) Luftauslass min. 5m

**Einbaumaße mm**

L	W	H	D	A	B	X
770	520	60	56	745	495	50

**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 Restwärmeanzeige 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.
- Erfolgt die Installation hingegen über einem Backofen, ist eine Trennwand nicht erforderlich. (weitere Hinweise siehe separate Einbauanleitung)

## Elektroanschluss

### **WARNUNG**

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 gekennzeichnete 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**

VORSICHT

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

### **WARNUNG**

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 siehe Kapitel Reinigung und Pflege.

### Einschalten des Kochfeldes

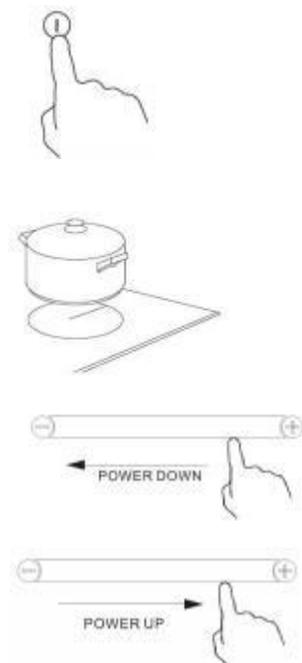
Das Induktionskochfeld ist mit Kochzonen unterschiedlicher Durchmesser und Leistung ausgestattet. Das Kochgeschirr für die beste Heizleistung genau auf die bezeichnete Kochzone stellen.

### Einschalten der Kochzonen

1. Das Gerät einschalten  
→ Ein Signal ertönt.  
→ Alle Anzeigen leuchten für eine Sekunde auf und erlöschen wieder.  
Das Gerät ist im Modus Standby.
2. Die gewünschte Kochzone wählen und die Stufe einstellen. Mit dem Slider kann die Stufe gewählt werden.

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.

1. Zur Auswahl der Kochzone, die gewünschte Wahl Taste berühren. Die Kochzone schaltet sich ein. Die Anzeige der gewählten Kochzone blinkt und zeigt --.
  2. Die Leistungsstufe ist wählbar zwischen 1 und 9. Zur Regulierung - oder + mit dem Finger schieben.
- Die Anzeige der gewählten Kochzone zeigt die Leistungsstufe.  
Die Leistungsstufe 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.

## Wenn die Anzeige abwechselnd mit der Heizstufe blinkt

### Dies bedeutet, dass:

- Sie einen Topf nicht auf die richtige Kochzone gestellt haben oder, die verwendete Pfanne nicht für das Induktionskochen geeignet ist oder, die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

Ist der Topf zu Beginn nicht richtig auf die Markierung gesetzt, so blinkt nach einer Minute das Zeichen „U\_“

## Ausschalten der Kochzone

1. Die Wahltaste der Kochzone berühren.
2. 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 s. berühren.
2. Das Gerät schaltet in den gesicherten Modus.
3. Die Timer-Anzeige zeigt die Leuchtmeldung Lo.



Diese Tasten kann man jetzt noch bedienen:

- die AUS-Taste
- die Taste Schloss

Zum Ausschalten dieser Funktion

4. Die Taste Schloss während 3 Sekunden anwählen.
1. Die Leuchtmeldung Lo auf der Timer-Anzeige erlischt.

Das Gerät ist betriebsbereit.

## Timer

Timer 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.

2. Die EIN/AUS-Taste anwählen.
1. Zur Auswahl der Kochzone, die gewünschte Wahl Taste berühren.  
→ Die Kochzone schaltet sich ein. Die Anzeige der gewählten Kochzone blinkt.
2. Die Heizleistung ist wählbar zwischen 1 und 9. Zur Regulierung die Slider - + schieben.  
→ Die Anzeige der gewählten Kochzone zeigt die Leistungsstufe.
3. Die Taste Timer berühren.  
→ Die Timer LED-Anzeige zeigt 10. Die Einerstelle blinkt.
4. Mit + oder - die gewünschte Zeit (in Minuten) einstellen.
5. Die Taste Timer berühren.  
→ Die Timer LED-Anzeige zeigt 15. Die Zehnerstelle blinkt.
6. 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 - 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.

## Boost-Steuerung

7. Während des Betriebs die Kochzone berühren und dann die Boost-Steuerung



berühren, 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.

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

### Bridge aktivieren

1. Vordere und hintere Kochzone gleichzeitig drücken und einschalten. (⊕ und ⊕)
  - Auf dem Bedienfeld ist „n“ für die obere Kochzone ersichtlich und „U“ für die untere Kochzone
2. Mit dem Slider von 0-9 die Leistungsstufe schieben.

### Einstellung der Funktion:

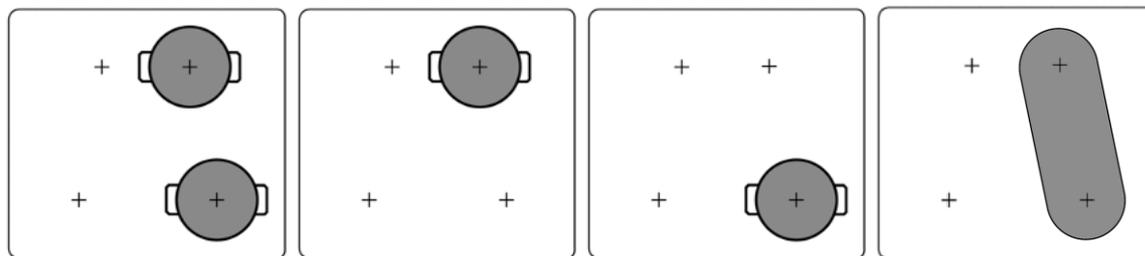
- Zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe berühren Sie eine der Einstellsensortasten.
- Ausschalten der Funktion: Berühren Sie die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

### Bridge deaktivieren

1. Vordere und hintere Kochzone . (⊕ und ⊕)
- Auf dem Bedienfeld ist - - ersichtlich.  
 → Die Kochzonen sind nun einzeln bedienbar.

### Bridge / Brücke

- Die Funktion Brücke schaltet, wenn der Topf die Mitte beider Kochzonen bedeckt.
- Diese Funktion verbindet zwei rechte Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone.
- Zuerst die Kochstufe für eine der beiden rechten Kochzonen einstellen.



	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Beachten Sie, dass der Countdown fortgesetzt wird, wenn die Pausenfunktion deaktiviert wird.</li> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Stellen Sie sicher, dass Sie das Kochgeschirr mittig auf der einzelne Kochzone platzieren. Ideal ist ein ovaler oder rechteckiger Kochtopf oder eine Stielkasserolle.</li> </ul>
---	--

### Autokochfunktion

Es sind 3 praktische Kochfunktionen gespeichert.  
 Mit der Taste **KOCHFUNKTIONEN** eine der 3 Möglichkeiten wählen.

	<b>1X DRÜCKEN</b>	<b>AUFTAUEN SCHMELZEN ~ 50°C</b>
	<b>2X DRÜCKEN</b>	<b>WARMHALTEN ~ 70°C</b>
	<b>3X DRÜCKEN</b>	<b>SIMMERN ~ 92°C</b>

## Sicherheitsabschaltungen

Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsvorkehrung versehen, die Risiken aus versehentlich eingeschaltet gelassenen Kochfeldern reduzieren soll.

### 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.

### 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!

## 4 Fehlermeldungen und Störungen

FEHLERMELDUNG	MÖGLICHE URSACHE	FEHLERBEHEBUNG
	Temperatursensor funktioniert nicht.	<a href="#">Kundendienst</a> kontaktieren.
Allen Anzeigen blinken	Stromversorgung falsch angeschlossen.	Prüfen, ob das Netzteil falsch angeschlossen ist, schließen das Netzteil richtig an und starten das Gerät neu. Wenn das Problem immer noch nicht gelöst ist, Kundendienst kontaktieren.
Das Gerät funktioniert nicht	Unterbrechung der Stromzufuhr	Die Hauptstromversorgung prüfen, ob alles normal ist; oder der Leckageschutzschalter ausgeschaltet ist; ob eine Sicherung durchgebrannt ist, 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.
Während des Erhitzens, das Gerät nicht mehr funktioniert.	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.
<b>U</b> -	Keine Pfanne oder ungeeignete Pfanne	Auf die richtigen Töpfe und Grösse achten. Leiterplattensynchronisation oder Fehler im Antriebsschaltkreis. <a href="#">Kundendienst</a> kontaktieren.
ER03	Bedienfeld ist nass	Das Bedienfeld mit einem weichen Lappen trocknen.
F1E	Die Verbindung zwischen der Anzeigetafel und der linken Hauptplatine ist gestört (die Kochzone die Anzeige zeigt " E ")	Das Verbindungskabel nicht richtig eingesteckt oder defekt ist; Die Hauptplatine austauschen.
E4E	Eingangsleistung zu niedrig	Niedrige Spannung, die Spannung der Hauptstromversorgung liegt unter 180 V. Die Hauptstromversorgung prüfen. Sobald die Spannung der Hauptstromversorgung wieder normal ist, das Gerät neu starten. Ist die Leiterplatte defekt, <a href="#">Kundendienst</a> 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)	<a href="#">Kundendienst</a> 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 neu starten. Wenn die Fehlermeldung immer noch ersichtlich ist, den Kundendienst kontaktieren.
E1E	Zu hohe Temperatur des Thermistors der Spule.	<a href="#">Kundendienst</a> kontaktieren.
E2E	Kurzschluss des IGBT-Thermistors	Sensor des IGBT-Thermistor-Anschlusses Fehler. Oder Erkennung Teil der IGBT PCB Sensor Fehler <a href="#">Kundendienst</a> 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).

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

## 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 m<sup>2</sup> oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, 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.

## 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 appliance 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 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.

## 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 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. Observe minimum distances to other objects - see separate **installation instructions**.

## 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.

## 8.5 Safety instructions for daily use of the hob

- 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](#)).

Preparing the appliance for installation

## 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

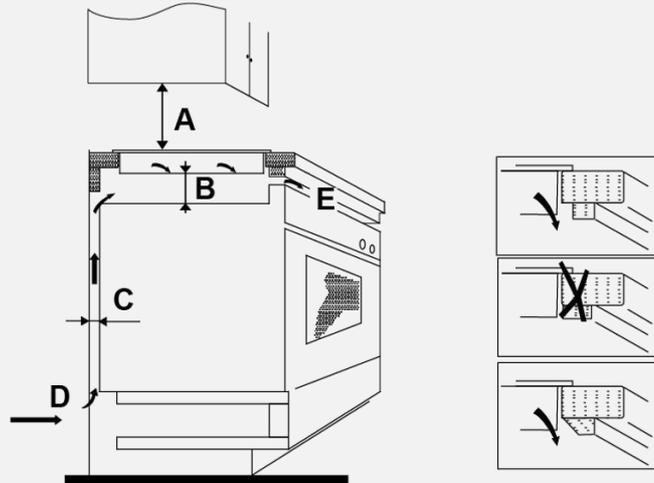


## CAUTION

### RISK OF CUTTING INJURIES FROM A CRACKED GLASS CERAMIC HOB!

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

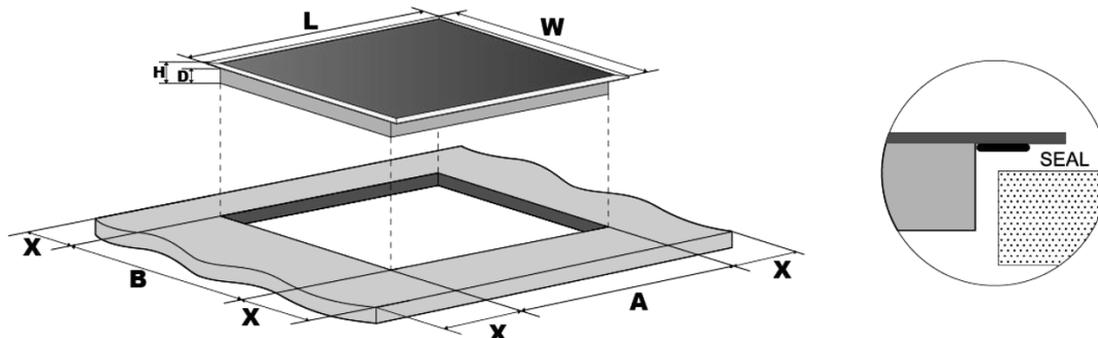
**Graph I:** Installation distances B1= with and without heat source



- A) 760 mm
- B) 50 mm
- C) 20mm
- D) Air inlet
- E) Air outlet min. 5 m

**Installation dimensions mm**

L	W	H	D	A	B	X
770	520	60	56	745	495	50



**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.
- However, if the installation is carried out above an oven, a partition is not necessary. (for further instructions, see separate installation instructions)

## Electrical connection

### **WARNING**

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..
- Use heat-resistant cookware. Observe 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.**

2. Wipe off the induction hob with a damp cloth and a little detergent.
3. Wipe the induction hob dry with a clean cloth.
4. Remove any splashes of food or grease immediately.
5. 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**

6. Switch on the appliance.  
→ A signal sounds.  
→ All indicators light up for one second and go out again.  
The appliance is in standby mode.
7. Touch the ON/OFF key. 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.

8. To select the cooking zone touch the desired selection button. The cooking zone switches on. The display of the selected cooking zone flashes and shows --.
9. The power level can be selected between 1 and 9. To regulate - or + , slide your finger.  
→ The display of the selected cooking zone shows the power level.  
The power level/heating performance can be changed at any time during cooking.



## Automatically heat up quickly

- All cooking zones are equipped with a special mechanism that sets the cooking power to level 9 at the start of cooking, regardless of the power actually set.
- After 120 seconds, the cooking zone power returns to the originally set level.  
The automatic rapid heat-up can be activated on every cooking zone for every power level except level **9** and **P**.

## Pot detection failed

The display of this symbol  alternating with the selected heating performance 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 pan on the correct cooking zone, or the pan you are using is not suitable for induction cooking, or the pan is too small or not centred correctly 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

10. Touch the selection button of the cooking zone.
11. To switch off the cooking zone,
  - move the heating performance to 0 with -.
  - or
  - To switch off the appliance, touch the ON/OFF button.



## 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:

12. Touch the lock key for 2 seconds.
13. The appliance switches to secured mode.
14. 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

15. Select the lock key for 3 seconds.
16. 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.

17. Select the ON/OFF button.
18. To select the cooking zone, touch the desired selection button.  
→ The cooking zone switches on. The display of the selected cooking zone flashes.
19. The heating performance can be selected between 1 and 9. To regulate, slide the sliders - / +.  
→ The display of the selected cooking zone shows the power level.
20. Touch the Timer key.  
→ The Timer LED display shows 10. The ones digit flashes.
21. Use the + or - buttons to set the desired time (in minutes).
22. Touch the Timer key.  
→ The Timer LED display shows 15. The tens digit flashes.
23. 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 - 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 the keeping warm function

24. Touch the cooking zone.

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

→ The food stays warm at approx. 42 °C.

26. Touch the **KEEP WARM** button twice to enter mode 2, **U** appears on the corresponding display.

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

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



## Switch off

27. Touch the control for the heating zone you want to switch off.

28. In mode 2, touch the **KEEP WARM** button again, the corresponding display shows -, the keep warm function is switched off.

29. 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 **B**

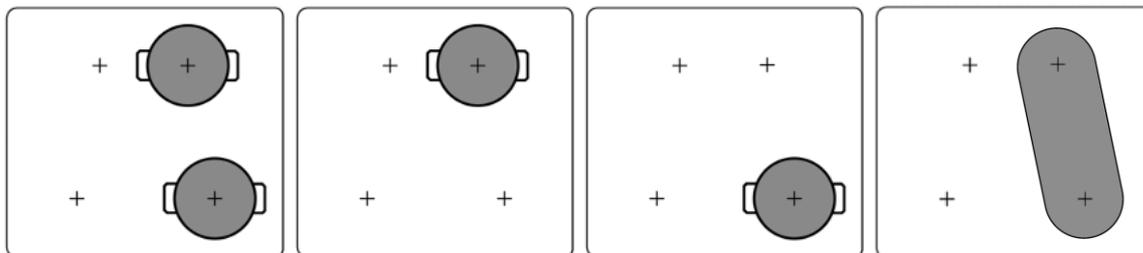
30. During operation, touch the cooking zone and then the Boost control, the buzzer sounds once, **P** is shown on the display.

→ 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.

31. Touching the BOOST button in **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

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

→ The control panel shows **n 0** .

33. 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

34. 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.  
Place the cooking zone. An oval or rectangular cooking pot or a saucepan is ideal.

### Autocooking function

There are 3 practical cooking functions stored.

Use the **COOKING FUNCTIONS** button to select one of the 3 options.

 <b>PRESS 1X</b>	<b>DEFROSTING MELTING ~50°C</b>
<b>PRESS</b>  <b>2X</b>	<b>KEEP WARM ~70°C</b>
<b>PRESS</b>  <b>3X</b>	<b>SIMMERN ~92°C</b>

## Safety shutdowns

This appliance is fitted with a safety feature designed to reduce risks from hobs accidentally left on.

### 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:

<b>Heating performance</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Maximum operating time in hours</b>	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.

## 11 Error messages and faults

ERROR MESSAGE	POSSIBLE CAUSES	TROUBLESHOOTING
	Temperature sensor does not work.	Contact <a href="#">After Sales Service</a> .
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, if everything is normal; or the leakage protection switch is off; if a fuse has blown, 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 if the main plug is off.
During heating, the appliance no longer works.	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.
U -	No pan or unsuitable pan	Make sure you get the right pots and size. PCB synchronisation or fault in the drive circuit. <a href="#">Contact After Sales Service</a> .
ER03	Control panel is wet.	Dry the control panel with a soft cloth.
F1E	The connection between the display panel and the left-hand main board is faulty (the cooking zone display shows E)	The connection cable is not plugged in correctly or is defective; Replace the main circuit board.
E4E	Input power is too 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 appliance. If the circuit board is defective, contact <a href="#">Customer Service / After Sales Service</a> .
E3E	Input power is too high.	High voltage, main power supply voltage exceeds 250 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

## Error messages and faults

		send the appliance to a service centre for repair.
F3E	The coil temperature sensor is defective (on the cooking zone whose display shows E).	Contact <a href="#">Customer Service / After Sales Service</a> .
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 <a href="#">After Sales Service</a> .
E1E	Coil thermistor temperature too high.	Contact <a href="#">After Sales Service</a> .
E2E	Short circuit of the IGBT thermistor	Senor of the IGBT thermistor connection has an error. Or the detection of a part of the IGBT PCB sensor has an error. Contact <a href="#">After Sales Service</a> .

## 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 (► [Faults and error messages](#)), 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
- Model

## 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").

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

## 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 m<sup>2</sup> or food retailers with a total sales area of at least 800 m<sup>2</sup> 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.

# exquisit

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

EKI800-SF-B-380\_BDA\_DE-EN\_E1-0\_REV1\_2023-10.DOCX

[www.exquisit.de](http://www.exquisit.de)