

# EXQUISIT

## Bedienungsanleitung und Installationsanweisung

Autark Glaskeramikkochfeld

**EKC 601-2**

**WICHTIGES DOKUMENT! BITTE MIT KAUFBELEG AUFBEWAHREN**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Gerätes.  
Sie haben gut gewählt.

Ihr Exquisit – Gerät wurde für den Einsatz im privaten Haushalt gebaut und ist ein Qualitätserzeugnis, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienkomfort verbindet– wie andere Exquisit - Geräte auch, die zur vollen Zufriedenheit ihrer Besitzer in ganz Europa arbeiten.

## Diese Anleitung bitte gut durchlesen



– Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise für die Installation, den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. Eine korrekte Bedienung trägt wesentlich zur effizienten Energienutzung bei und minimiert den Energieverbrauch im Betrieb.

Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer weiter. Bei Fragen zu Themen, die in dieser Bedienungsanleitung für Sie nicht ausführlich beschrieben sind, kontaktieren Sie den Kundendienst Deutschland Tel. +49 (0) 2944 9716-791 oder besuchen unsere Website [www.ggv-exquisit.de](http://www.ggv-exquisit.de).

Dieses Gerät entspricht den geltenden EG-Sicherheitsbestimmungen in Bezug auf elektrische Apparate. Es wurde nach dem Stand der Technik gefertigt und zusammengebaut.

Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle. Bitte haben Sie deshalb Verständnis dafür, dass wir uns Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vorbehalten müssen.

## Inhalt

<b>1.</b>	<b>Entsorgung von Geräten</b> .....	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>Sicherheit</b> .....	<b>5</b>
	Sicherheitshinweise .....	5
	Erklärung der Sicherheitshinweise.....	5
	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	6
	Besondere Sicherheitshinweise .....	7
	Sicherheit und Wartung: Autarkes Glaskeramikkochfeld.....	8
<b>3.</b>	<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>10</b>
<b>4.</b>	<b>Gerät auspacken</b> .....	<b>11</b>
<b>5.</b>	<b>Installation</b> .....	<b>12</b>
	Aufstellen .....	12
	Elektroanschluss .....	13
	Anschluss-Schema .....	15
	Einbau .....	16
	EinbausCHRitte Kochfeld .....	17
<b>6.</b>	<b>Erst Inbetriebnahme</b> .....	<b>18</b>
	<b>Diese Hinweise vor Inbetriebnahme beachten:</b> .....	18
	<b>-Vor Inbetriebnahme das Gerät gründlich reinigen</b> .....	18
<b>7.</b>	<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>19</b>
	Bezeichnung .....	19
<b>8.</b>	<b>Bedienen des Kochfeldes</b> .....	<b>20</b>
	<b>Verwendetes Kochgeschirr</b> .....	21
	<b>Energiespartipps und Hinweise zum Kochen</b> .....	22
	<b>Bedienfeld Touchcontrol</b> .....	23
	Bedienfunktionen Touchcontrol.....	24
	<b>TIMER</b> .....	27
<b>9.</b>	<b>Wartung und Pflege</b> .....	<b>28</b>
<b>10.</b>	<b>Bevor Sie den Kundendienst rufen</b> .....	<b>30</b>
<b>11.</b>	<b>Reparaturen</b> .....	<b>31</b>
<b>12.</b>	<b>Kundendienst</b> .....	<b>31</b>
<b>13.</b>	<b>Garantiebedingungen</b> .....	<b>32</b>
<b>14.</b>	<b>CE-Konformität</b> .....	<b>33</b>
<b>15.</b>	<b>Technische Daten</b> .....	<b>34</b>
<b>16.</b>	<b>Produktdatenblatt elektrische Haushaltskochfelder</b> .....	<b>35</b>

## 1. Entsorgung von Geräten



Dieses Gerät ist ausgezeichnet lt. Vorgabe der Europäischen Entsorgungsvorschrift

2012 / 19 / EU

Sie stellt sicher, dass das Produkt ordentlich entsorgt wird. Durch die umweltgerechte Entsorgung stellen Sie sicher, dass eventuelle gesundheitliche Schäden durch Falschentsorgung vermieden werden.

Das Symbol der Tonne auf dem Produkt oder den Begleitpapieren zeigt an, dass dieses Gerät nicht wie Haushaltsmüll zu behandeln ist. Stattdessen soll es dem Sammelpunkt zugeführt werden für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Gerätschaften.

Die Entsorgung muss nach den jeweils örtlich gültigen Bestimmungen vorgenommen werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder Entsorgungsfirma.

Machen Sie ausgediente Altgeräte vor der Entsorgung unbrauchbar:

- Ziehen Sie den Netzanschlusstecker aus der Steckdose
- Trennen Sie den Stecker vom Netzanschlusskabel.

Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Haushaltsgeräten liegen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

## 2. Sicherheit

### Sicherheitshinweise

Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen. Sie weisen frühzeitig auf mögliche Gefahren hin. Diese Informationen sind unbedingt zu lesen und zu befolgen.

### Erklärung der Sicherheitshinweise



#### **GEFAHR**

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



#### **WARNUNG**

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



#### **Stromschlaggefahr**



#### **Heisse Oberfläche! Verbrennungsgefahr Verbrühungsgefahr**



#### **VORSICHT**

bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zu leichten oder mässigen Verletzungen führen kann!

#### **WICHTIG**

bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung erhebliche Sach- oder Umweltschäden bewirken kann!

## Allgemeine Sicherheitshinweise

- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus.
- Schalten Sie im Notfall sofort die Sicherung aus.



## GEFAHR

### Stromschlaggefahr / Lebensgefahr

- Berühren Sie niemals ein elektrisches Gerät, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind oder wenn Sie barfuß sind.
- Benutzen Sie niemals ein elektrisches Gerät im Freien.
- Die Installationsarbeiten und die elektrische Verkabelung dürfen nur von Fachleuten in Übereinstimmung mit sämtlichen in Ihrem Land geltenden Normen und Vorschriften durchgeführt werden, einschließlich der Brandschutzmaßnahmen. Das Gerät muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden.  
**Bitte führen Sie diese Arbeiten nie selbst durch.**
- Bei Nichteinhaltung der Mindestabstände besteht Gefahr für Mensch und Gerät.
- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur garantiert, wenn das Gerät an ein einwandfrei geerdetes System angeschlossen wird und den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel muss unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzt werden. Wenn Kabel oder Stecker Verbindungen beschädigt sind, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Keine Mehrfachstecker oder Stromverlängerungskabel einsetzen.
- Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.
- Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.
- Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Außer den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen keine Eingriffe am Gerät vorgenommen werden.

## HINWEIS

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Verletzungen und Schäden ab, die aus der Nichtbeachtung der Hinweise und Anleitungen zur Installation, Wartung und Bedienung des Gerätes entstanden sind.

## Besondere Sicherheitshinweise

### Sicherheit von schutzbedürftigen Personen: Kinder und Personen mit reduzierten Fähigkeiten



#### **GEFAHR**

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie kleine Kinder (unter 8 Jahren) vom Gerät fern.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen dieses Gerät nur dann benutzen, wenn sie angelernt wurden. Kinder müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Bedienungsanleitung hingewiesen werden.



#### **GEFAHR**

#### **Erstickungsgefahr**

Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.

**Sicherheit und Wartung: Autarkes Glaskeramikkochfeld****GEFAHR  
Brandgefahr**

- Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. **NIEMALS** versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Verwenden Sie das Gerät nie zum Beheizen eines Raumes!

**Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr**

- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Kochstellen und anderen heissen Oberflächen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Zugängliche Teile, z.B. Backofentür, können bei Benutzung heiß werden. Kinder unter 8 Jahren fernhalten.
- Achten Sie darauf, wenn Sie Töpfe, Gebinde, Zubehör entnehmen oder die Speisen überprüfen bzw. wenden:
  - zuerst beim Kochfeld die Heizstufe zurück zu drehen oder die Energiezufuhr ganz zu schliessen.
- Vor Reinigung und Wartung muss das Gerät abkühlen.

**Vorgehen bei Feuer:**

- NIEMALS ein Feuer mit Wasser löschen
- Gerät ausschalten
- Flammen vorsichtig abdecken, zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Bei Feuerausbreitung, Feuerwehr rufen, Mitbewohner informieren und Haus verlassen.



## GEFAHR

### Stromschlaggefahr/Verletzungsgefahr

- Ist die Kochfläche gerissen, sofort das Gerät ausschalten zur Vermeidung eines möglichen elektrischen Schlags.
- Lässt sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Nur Kochmuldenschutzgitter/-abdeckungen des Kochmuldenherstellers oder vom Hersteller in der Gebrauchsanleitung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter/-abdeckungen verwenden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern/-abdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem bestimmt ist.
- Nehmen Sie keine Arbeiten im Geräteinneren vor. Gegebenenfalls den Kundendienst anrufen.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren, sehr schutzbedürftige Personen und Haustiere vom Kochfeld fern.

- Das Gerät nicht benutzen, solange es mit Wasser in Kontakt ist. Das Gerät nicht mit feuchten Händen bedienen.
- Das Kochfeld nicht ohne geeignetes Kochgeschirr betreiben.
- Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen.
- Kochgut immer gut überwachen und auf Siedezeitpunkt achten.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochfelder legen. Vom heißen Kochfeld alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen.
- Die Kabel von allen elektrischen Geräten vom heißen Kochfeld fern halten.
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände unter dem Kochfeld lagern.
- Wir empfehlen nicht, das Gerät in der Nähe eines Kühlgerätes, Geschirrspülers oder Trockners aufzustellen. Die falsche Platzierung beeinflusst den Energieverbrauch (Kühlgeräte) und führt möglicherweise zu Kondenswasser Bildung (Geschirrspüler) und zu Schäden am Gerät.

- Das Gerät so installieren, dass für eine optimale Umluft Verteilung gesorgt werden kann; dies auch während einer längeren Kochzeit.
- Die Wand und alle wärmebestrahlten Bereiche oberhalb der Einbauplatte müssen hitzebeständig sein.
- Wenn der Geräteboden nach der Installation im Unterbaumöbel zugänglich ist, muss eine Trennwand eingebaut werden, unter Einhaltung der vorgeschriebenen Abstände.
- Erfolgt die Installation hingegen über einem Backofen, ist eine Trennwand nicht erforderlich.
- Das Gerät darf nicht auf Yachten oder in Wohnwagen eingebaut werden.

### **3. Bestimmungsgemäße Verwendung**

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt. Es eignet sich zum Kochen und Garen von Lebensmitteln. Jede darüber hinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Wird das Gerät gewerblich, zweckentfremdet oder anders als in der Bedienungsanleitung beschrieben bedient, beachten Sie bitte, dass vom Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden kann.

Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

## 4. Gerät auspacken



### Erstickungsgefahr

Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein.  
Verpackungsmaterial von Kindern fern halten!

Die Verpackung muss unbeschädigt sein. Das Gerät auf Transportschäden überprüfen. Ein beschädigtes Gerät darf auf keinen Fall in Betrieb genommen werden. Wenden Sie sich im Schadensfall an den Lieferanten.

### Verpackungsmaterial

Achten Sie auf eine umweltgerechte Entsorgung.

### Transportschutz entfernen

- Das Gerät ist für den Transport geschützt. Alle Klebebänder entfernen, sofern vorhanden. Kleberückstände mit Reinigungsbenzin entfernen.

### Lieferumfang

- |                                  |
|----------------------------------|
| ▪ 1 Autarkes Glaskeramikkochfeld |
| ▪ 1 Bedienungsanleitung          |
| ▪ Zubehör zum Einbau:            |
| -4x Halteklammern                |
| -4x Schrauben: ST4.2x32mm        |
| -4x Dichtung                     |

Mit / **Ohne** Netzanschlusskabel.

Sofern mit Netzanschlusskabel geliefert:

- Zur Inbetriebnahme das Netzanschlusskabel in die geerdete Steckdose stecken.
- Im Notfall sofort das Gerät vom Netzanschluss trennen, dabei am Stecker ziehen, nicht am Kabel.

## 5. Installation

### Aufstellen

Das Gerät in einem gut belüfteten und trockenen Raum installieren.

Die Luftzirkulation beeinflusst den Energieverbrauch und die Leistung des Gerätes. Halten Sie für die Belüftung des Gerätes die minimalen Lüftungsquerschnitte ein, siehe Angaben im Abschnitt ‚Einbau‘.



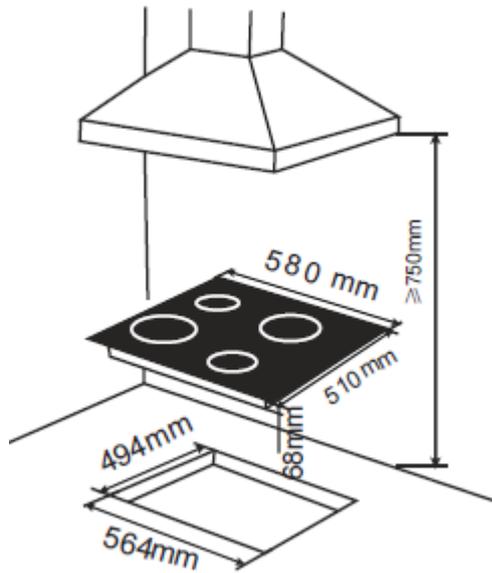
### **WARNUNG**

**Bei Nichteinhaltung der Mindestabstände besteht Gefahr für Mensch und Gerät.**

### **WICHTIG**

- Das Gerät stabil installieren.
- Das Netzkabel darf niemals eingeklemmt oder abgedeckt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom technischen Kundendienst ausgewechselt werden.
- Das Netzkabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt.
- Falls ein Einbaubackofen oder irgendein anderes, Hitze erzeugendes Gerät direkt unter dem Glaskeramikkochfeld angebracht wird, müssen beide Geräte (Backofen und Glaskeramikkochfeld) zweckentsprechend isoliert sein. Die vom Backofen erzeugte, rechts hinten am Kochfeld gemessene Temperatur darf nicht mehr als 60 °C betragen. Die mangelnde Einhaltung dieser Vorsichtsmaßnahme könnte zu Fehlfunktionen der Elektronik führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zweckentfremdet (z.B. zum Heizen von Räumen, usw.)
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Nach Beenden des Gar-Vorgangs darauf achten, dass das Gerät wieder ausgeschaltet ist.

## Abmessungen Gerät und Ausschnittmaß, in mm



Höhe Einbau x Breite x Tiefe:  
68 x 580 x 510 mm

Ausschnittmaß: 564 x 494 mm

## Elektroanschluss

### WICHTIG

- Der Elektroanschluss an sämtlichen Herden und Einbaugeräten darf nur durch einen konzessionierten Elektroinstallateur unter Berücksichtigung der Vorschriften des örtlich zuständigen Energieversorgungsunternehmens vorgenommen werden.
- Der Elektroinstallateur muss vor Anschluss des Gerätes feststellen, ob die vorhandene Netzspannung mit der Nennspannung des Gerätes übereinstimmt.

### HINWEIS für die Elektrofachkraft

Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (380-415V/~50Hz) und/oder den Anschluss an 1-Phasen-Wechselstrom (220-240V/50Hz) ausgelegt.

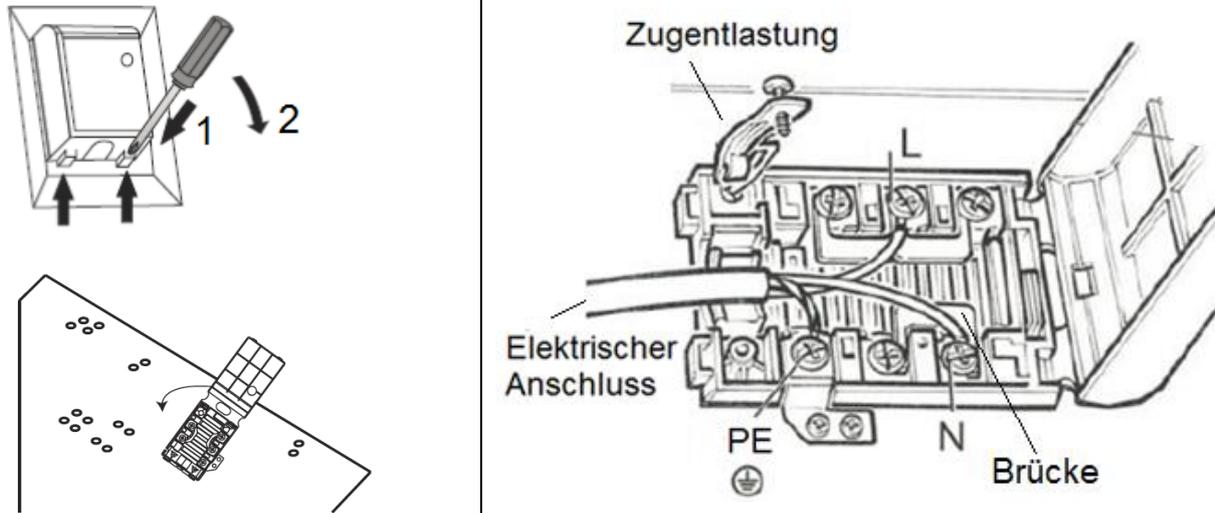
Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 220-240 V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom (220-240 V) ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste gemäß dem nachfolgenden Schaltplan möglich.

Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.

Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.

### Netzanschlussdose (schematische Abbildung)

Die Netzanschlussdose befindet sich beim Einbau Kochfeld an der Geräteunterseite.



Netzanschlussdose öffnen und schließen:

- Zum Entriegeln Schraubendreher ansetzen (1), geringfügig nach unten bewegen (2).
- Zum Schließen den Deckel zuklappen und mit leichtem Druck einrasten.

Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der mit  gekennzeichnete Anschlussleiste angeschlossen werden muss.

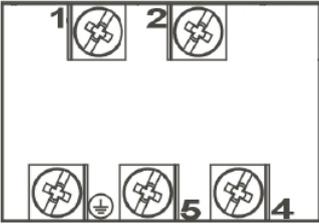
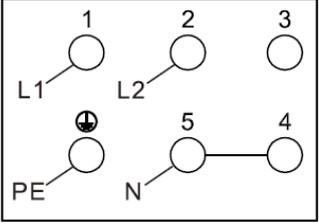
Vor Anschluss des Gerätes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.

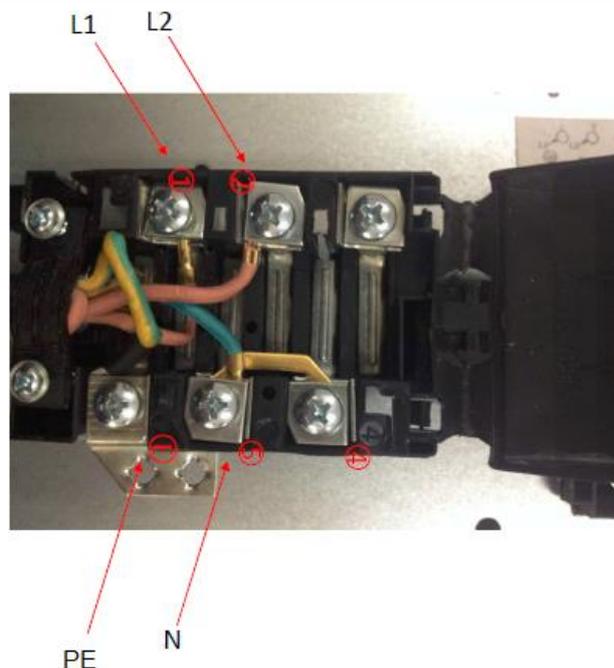
## WICHTIG

Die Elektroinstallation des Gerätes sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz abschaltet.

Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mindestens 3 mm betragen.

## Anschluss-Schema

<h1>ACHTUNG</h1> <p>Spannung der Heizelemente 230 V.</p> <p>Im Falle jedes der Anschlüsse muss der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme <math>\oplus</math> PE verbunden werden.</p>			Art der Anschlussleitung
2/N~	<b>Empfohlener Anschluss</b> Bei 400/230V Netz Zweiphasenanschluss mit Neutralleiter: - <b>Brücke verbindet die Klemmen 4-5.</b> Neutralleiter auf 4-5. -Keine weiteren Brücken. -Schutzleiter auf $\oplus$ . -Phasenreihenfolge nach 1-2.		<b>H05VV-F4G2,5</b> oder <b>H05VV-F5G2,5</b>
<u>Abkürzung</u> L N $\oplus$ PE	<u>Funktion</u> Phasenleiter Neutralleiter Schutzleiter	<u>Aderfarben</u> L1 braun, L2 schwarz blau grün-gelb	<u>Bemerkungen</u> früher: L1=R L2=S



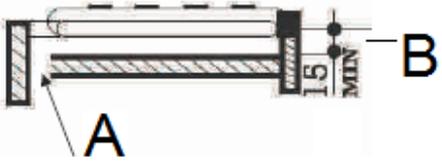
Auslieferungszustand EKC	Für den empfohlenen Anschluss außer der bezeichneten Brücke alle anderen Brücken entfernen.
--------------------------	---

<h1>WICHTIG</h1> <p>Andere Brücken werden für Anschlussarten verwendet, die wir nicht empfehlen. Deshalb, um Fehlanschlüsse zu vermeiden, andere als den empfohlenen Anschluss nur nach Rücksprache mit dem Kundendienst vornehmen.          Bei Fragen zu abweichenden Aderfarben den Kundendienst anrufen.</p>
--

## Einbau

**WICHTIG**

- **Einbau des Gerätes durch konzessionierten Fachhandel.**
- Auf ausreichende Belüftung während des Betriebes achten. Lüftungsöffnungen nicht verschließen.
- Die Luftzirkulation unterhalb des Gerätes muss vorhanden sein.

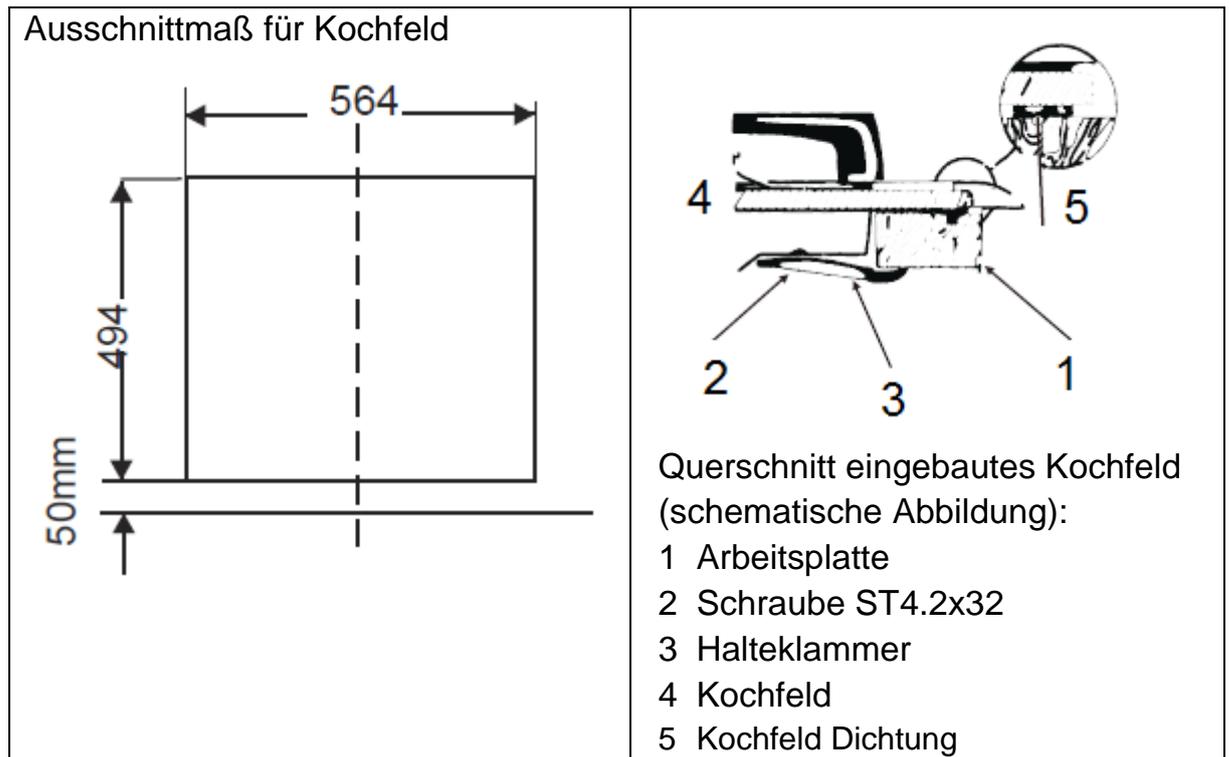
	Mindestabstand für Belüftung		in mm
	A	Zu Unterbaumöbel Rückwand	30
	B	Unterhalb Gerät	15

- Wenn der Geräteboden nach der Installation im Unterbaumöbel zugänglich ist, muss eine Trennwand eingebaut werden. Trennwand Einbau unter Einhaltung der vorgeschriebenen Abstände.
- Erfolgt die Installation hingegen über einem Backofen, ist eine Trennwand nicht erforderlich.
- Die Küchenmöbel einschließlich Trägermaterial, Oberflächen-beschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen, gemäß DIN 68930:2009-11.
- Dunstabzugshauben anhand Herstellerangaben einbauen.

## Einbauschritte Kochfeld

### Nachstehend die Einbauschritte für ein Kochfeld mit Halteklammern:

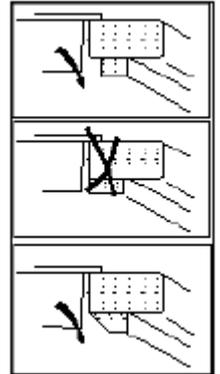
- Die Arbeitsplatte des Einbau-Möbels muss mindestens 28 mm dick sein. Die Arbeitsplatte muss waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Die Schnittflächen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegeln. Die Versiegelung verhindert ein Aufquellen durch Feuchtigkeit.



- Der Abstand der Ausschnittkanten muss mindestens 50 mm betragen, zu einer linken oder rechten Wand 150 mm. Der Ausschnitt muss mittig über den Unterbaumöbeln sitzen.
- Das Kochfeld mit der Oberseite nach unten auf eine weiche Unterlage legen.
- Die Dichtung bündig mit der Kochfeld Kante anbringen.
- Die umlaufende Dichtung auf Unversehrtheit und einwandfreie Lage prüfen. Darauf achten, dass
  - die Dichtung regelmäßig verläuft.
  - keine Überlappungen oder Stellen ohne Dichtung vorhanden sind.
- Das Kochfeld mit den Kabeln voran in den vorbereiteten Ausschnitt legen.
- Das Kochfeld an der Arbeitsplatte von unten mit den beiliegenden Halteklammern (3) und den Schrauben (2) befestigen. Dabei die Dicke der Arbeitsplatte berücksichtigen. Die Schrauben gleichmäßig in die Öffnungen an der Unterseite des Kochfeldes eindrehen, bis die Einbauzone fest auf der Arbeitsplatte aufliegt.

**HINWEIS**

- Die Lüftungsöffnungen rund um das Gerät beim Einbau nicht durch die umgebende Arbeitsplatte verschließen.
- Ist bei diesem Gerät die Dichtung bereits an der Unterseite angebracht, die Dichtung nicht entfernen, da es Flüssigkeit und verschüttetes Essen vor dem Eindringen in die Geräteunterseite abhält.
- Kein Silikon zur Abdichtung verwenden. Silikon erschwert den Ausbau des Gerätes und damit einen künftigen Kundendienstesatz.

**Sofern dieses Gerät über einem Backofen eingebaut wird**

- Bei abgeschalteter Stromversorgung den Backofen an das Stromnetz anschließen.
- Den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben und sichern.

**6. Erst Inbetriebnahme**

Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen. Überprüfen, ob sich das Gerät in einwandfreiem Zustand befindet. Bei Zweifel das Gerät nicht benutzen und den Kundendienst kontaktieren.

**Diese Hinweise vor Inbetriebnahme beachten:**

- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen.
- Überprüfen, ob sich das Gerät in einwandfreiem Zustand befindet.
- Bei Zweifel das Gerät nicht benutzen und den Kundendienst kontaktieren.

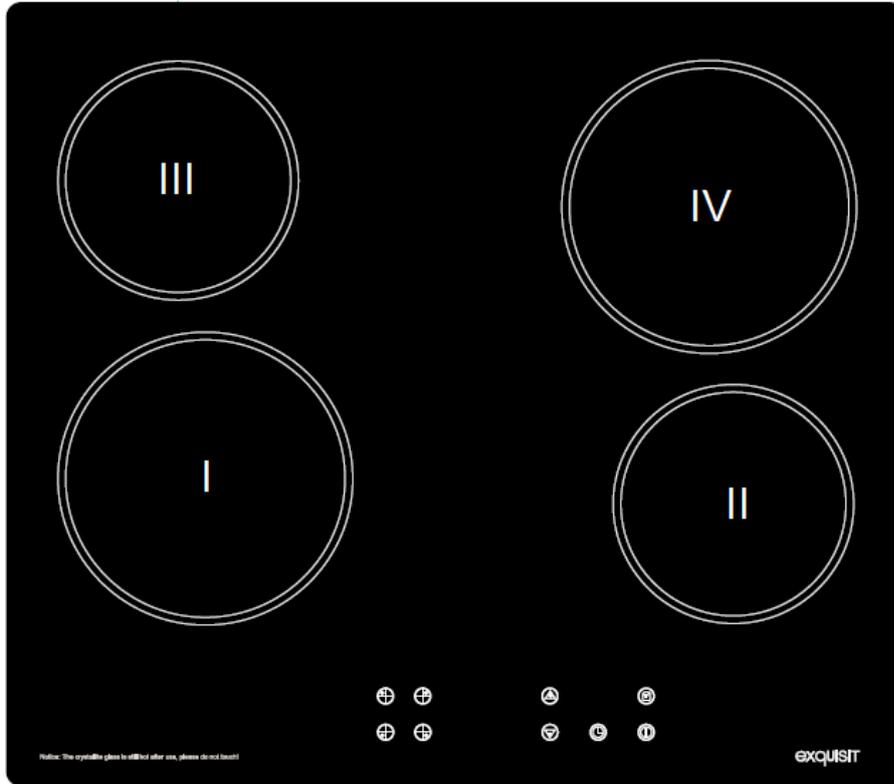
**-Vor Inbetriebnahme das Gerät gründlich reinigen**

- Die Herdflächen mit einem feuchten Tuch reinigen und trocken nachwischen. Weitere Hinweise siehe Reinigung und Pflege.

## 7. Gerätebeschreibung

### Bezeichnung

**Autarkes Einbau Glaskeramikkochfeld EKC601-2**  
(Abbildungen ähnlich)



vorne mittig

Bedienfeld „Touch Control“  
Berührungstasten mit Restwärmeanzeigen

	Kochfeld	Durchmesser (mm)	Leistung (kW)
1	vorne links	Ø 180 mm	1800
2	vorne rechts	Ø 145 mm	1200
3	hinten links	Ø 145 mm	1200
4	hinten rechts	Ø 180 mm	1800

## 8. Bedienen des Kochfeldes



### GEFAHR Verletzungsgefahr

- Ist das Kochfeld gerissen, sofort das Gerät ausschalten zur Vermeidung eines möglichen elektrischen Schlags.
- Lässt sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Nehmen Sie keine Arbeiten im Geräteinneren vor. Gegebenenfalls den Kundendienst anrufen.



### Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr

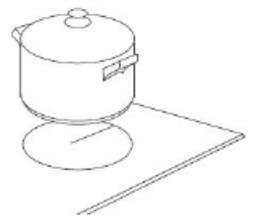
- Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen.
- Das Gerät ausschalten, sobald das Kochen beendet ist.
- Die Heizelemente nicht brennen lassen, wenn die Töpfe oder Pfannen leer oder nicht vorhanden sind.
- Halten Sie sehr schutzbedürftige Personen und Kinder unter 8 Jahren und Haustiere fern.

## WICHTIG

Kochstellen trocken halten. Nasse Töpfe können den Kochfeldern schaden.

Die Abdeckung der Kochmulde (modellabhängig), die Kochoberfläche und der Boden des Topfes müssen deshalb immer sauber und trocken sein.

Das Kochfeld ist mit Kochzonen unterschiedlicher Durchmesser und Leistung ausgestattet. Der Bereich, der erhitzt wird, ist auf dem Kochfeld klar bezeichnet. Das Kochgeschirr für die beste Heizleistung genau auf die bezeichnete Kochzone stellen.



## Verwendetes Kochgeschirr



### VORSICHT

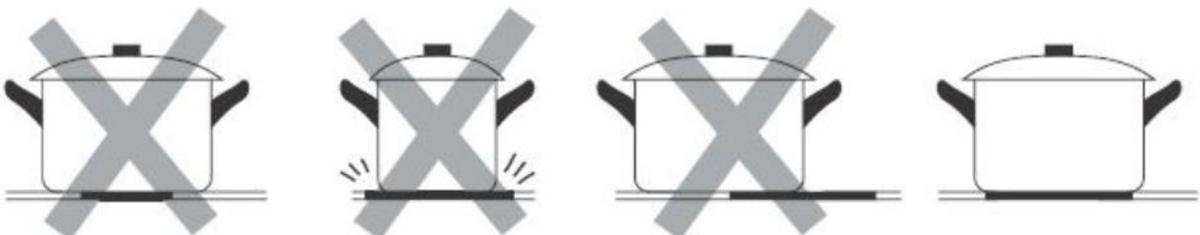
- Nur Kochgeschirr benutzen, das nach Angaben des Herstellers zur Verwendung auf Glaskeramik-Kochfelder bei hohen Temperaturen geeignet ist.
- Ungeeignetes Kochgeschirr führt zu Schäden an Gerät und Kochgeschirr.

Die Kochoberfläche und der Boden des Topfes müssen immer sauber und trocken sein.

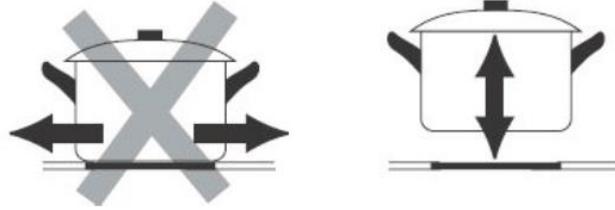
- Töpfe mit ebenem dickem Boden verwenden. Nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß oder nur wenig grösser sein wie der Kochfelddurchmesser.
- Ein Merkmal guter Qualität ist eine leichte, kaum sichtbare Innenwölbung des Topfbodens, die bei Erhitzung des Kochgeschirrs verschwindet.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Der obere Topfdurchmesser ist meistens größer als der Topfboden.



Das geeignete Kochgeschirr immer zentriert auf den erhitzten Bereich stellen. Falls der Boden der Töpfe nicht eben ist oder zu klein, führt dies zu höherem Energieverbrauch. Es wird folglich nicht möglich sein, die maximale Hitze zu nutzen und birgt weitere Verbrennungs- und Hitzegefahr für Mensch und Umwelt.



Die Töpfe und Pfannen von der Kochzone wegheben – nicht über das Kochfeld ziehen: die Kochoberfläche könnte sonst zerkratzt werden.



- Keine Töpfe benutzen, die aus Plastik bestehen, deren innere Seite mit Aluminium beschichtet ist oder mit beschädigter, zerkratzter Innen Beschichtung.
- Keine Behälter mit rauher Unterseite verwenden, damit die Heizfläche des Kochfelds nicht zerkratzt wird.

### Energiespartipps und Hinweise zum Kochen

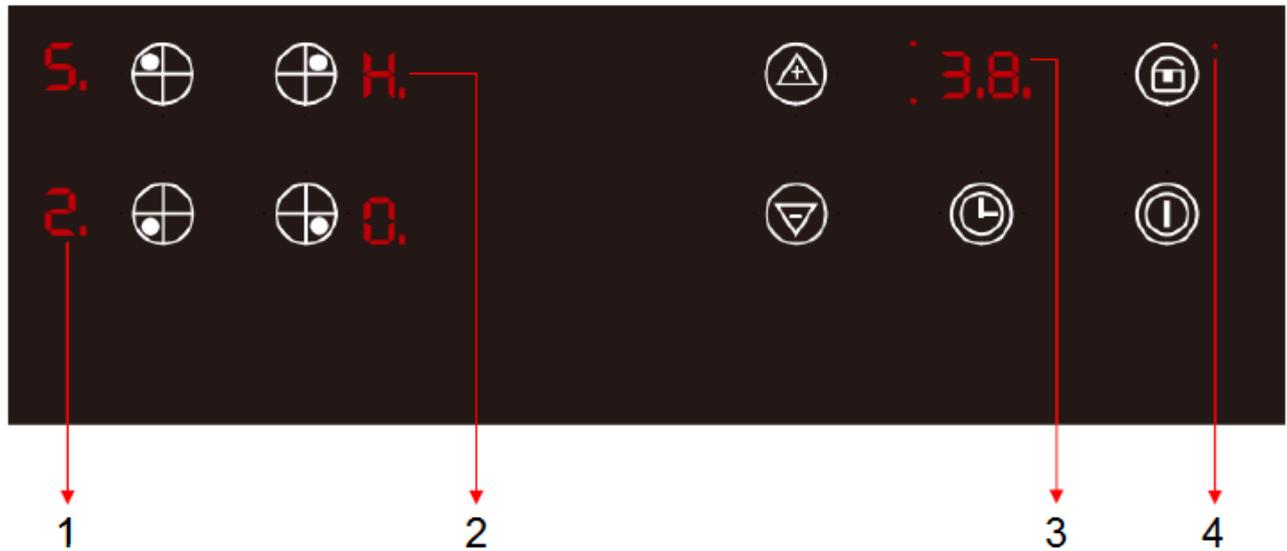
Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leer gekochtem Topf das Kochfeld und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden:
  - Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
  - Achten Sie darauf, dass die Töpfe auch nicht zu klein sind.
  - Verwenden Sie hohe Töpfe für Speisen mit viel Flüssigkeit, dann kann nichts überlaufen.
- Auf den Siedepunkt achten. Übergelaufenes Kochgut, eventuelle Speisereste und Fettspritzer gleich entfernen.
- Auf die Zubereitungstemperatur achten, damit die Speisen nicht anhaften und anbrennen.
- Jedes „Topfgucken“ erhöht den Energiebedarf.
- Das Gerät nach einer bestimmten Zeit zurück schalten und zur Energieeinsparung die Restwärme nutzen Weitere Informationen sind in jedem gewöhnlichen Kochbuch zu finden.

### HINWEIS

Beachten Sie die Angaben zur Wartung im Kapitel Reinigung und Pflege.

## Bedienfeld Touchcontrol



Berührungstaste		
	Kochzone (gleichzeitig Kochfeldschema)	Wahltasten Kochzone
	EIN/AUS	Taste EIN/AUS
	Kochzone	Taste „+“ Taste „-“
	Tastenverriegelung / Kindersicherung	Taste Kindersicherung
	Timer	Taste Timer
LED Anzeige		
	1 Kochzone	Anzeige der eingestellten Heizleistung, neben Wahlstaste Kochzone
	2 Kochzone	Anzeige ‚H‘ für Restwärme
	3 Timer	Anzeige der Restlaufzeit, in Minuten
	4 Tastenverriegelung / Kindersicherung	Anzeige eingeschaltete Kindersicherung (roter LED Punkt neben Taste, rechts oben)

## Bedienfunktionen Touchcontrol

Die Heizelemente der Kochzonen werden durch die Berührungstasten des Bedienfeldes Touchcontrol auf dem Kochfeld reguliert. Sie ermöglichen eine Regulierung vom Warmhalten bis zur maximalen Temperatur.

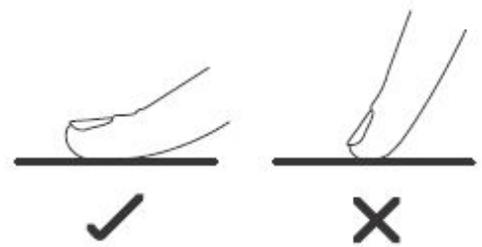
### Gesicherter Modus – Tastenverriegelung/Kindersicherung:

Das Bedienfeld dieses Gerätes kann manuell gesichert werden, um zu verhindern, dass Kinder oder Personen die Kochfeldoberfläche nutzen, die dazu überwacht werden müssen.

## WICHTIG

Achten Sie bei der Bedienung von Berührungstasten auf

- saubere trockene Hände
- Berührung mit der ganzen Fingerkuppe (nicht nur der äußersten Fingerspitze)
- freies unbedecktes Bedienfeld



**Das ganze Kochfeld ist weder Arbeits- noch Ablagefläche.**

**Bereits ein dünner Wasserfilm auf dem Bedienfeld kann die Bedienung über die Berührungstasten verhindern.**

**Bei jeder vom Gerät erfassten Berührung ertönt ein akustisches Signal.**

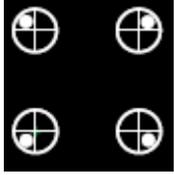
### Einstellungen Heizleistung:

Heizleistung	Hinweise zu den Leistungsstufen
1 – 2	schonendes aufwärmen von kleinen Speisemengen schmelzen von Schokolade, Butter und von Speisen, die schnell anbrennen köcheln, garen bei geringer Hitze langsames aufwärmen
3 – 4	Aufwärmen, schnelles garen Reis kochen
5 – 6	Pfannkuchen braten
7 – 8	kurz anbraten Fleisch / Fisch sautieren Teigwaren / Nudeln kochen
9	pfannenrühren, braten im Wok schnelles anbraten, aufkochen Suppe kochen, Wasser kochen

**Einschalten des Kochfeldes:**

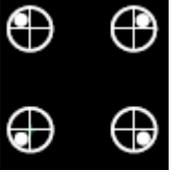
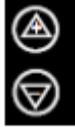
<p>1. Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.</p> <p>Das Gerät schaltet EIN. Ein Signalton ertönt. Alle Anzeigen leuchten für eine Sekunde auf und erlöschen wieder. Das Gerät ist im Modus Standby.</p>	
<p>2. Die EIN/AUS-Taste wählen.</p> <p>Innerhalb einer Minute nach dem Einschalten des Gerätes die Kochzone wählen und den Kochvorgang starten. Andernfalls setzt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.</p>	

**Einschalten der Kochzonen:**

<p>1. Zur Auswahl der Kochzone, die gewünschte Wahltaste antippen. Die Kochzone schaltet sich ein.</p> <p>2. Die Heizleistung ist wählbar zwischen 1 und 9. Zur Regulierung die Tasten „+“ oder „-“ anwählen.</p> <p>3. Die Anzeige der gewählten Kochzone zeigt die Leistungsstufe.</p>	 
<p><b>Hinweis:</b> Die Ausgangseinstellung ist <b>Leistungsstufe 0</b>.</p>	

**Ausschalten der Kochzone:**

Es gibt zwei Vorgehensweisen zum Ausschalten der Kochzone

<p>1. Mit der Wahltaste die Kochzone anwählen.</p> <p>Mit der Taste „+“ oder „-“ die Heizleistung auf Stufe Null bringen.</p>	 
<p>2. Alle Kochzonen gleichzeitig mit der Taste EIN/AUS ausschalten.</p>	
<p><b>HINWEIS:</b> Informationen zur Restwärme-Anzeige „H“, siehe nächsten Abschnitt.</p>	

**Restwärme:**

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



Diese Leuchtmeldung erlischt erst wieder,  
-sobald die Temperatur der Kochzone unter 60°C beträgt.  
-wenn der Netzanschlussstecker gezogen wird.

**HINWEIS**

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

**Um Energie zu sparen, benutzen Sie für weiteres Kochen die heiße Kochplatte.**

**Sicherheitsabschaltung (Safety cut-off):**

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. Wird in dieser Zeit keine Kochzone ausgewählt, schaltet die Kochfeld-Steuerung automatisch auf Stand-by zurück.

**Betriebsdauerbegrenzung**

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

Die voreingestellte Betriebszeit für die verschiedenen Heizleistungsstufen ist auf der Tabelle ersichtlich.

Heizleistung	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale <b>Betriebsdauer</b> , in Stunden	6	6	5	5	4	1.5	1.5	1.5	1.5

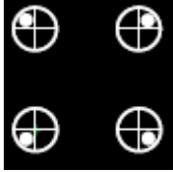
**HINWEIS**

**Diese Funktion NIE als Timer nutzen! Speisezubereitung immer überwachen!**

## TIMER

Mit dieser Funktion kann die Zeit (1 bis 99 Minuten) bis zum automatischen Ausschalten der gewählten Kochzone eingestellt werden.

**Hinweis:** Der **Timer** ist für jede Kochzone einzeln einstellbar.

<p><b>Einstellen Heizleistung:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Taste EIN/AUS während 1 Sekunden lang anwählen. Das Gerät schaltet EIN.</li> <li>2. Zur Auswahl der Kochzone, die gewünschte Wahl Taste antippen. Die Kochzone schaltet ein.</li> <li>3. Die Heizleistung ist wählbar zwischen 1 und 9. Zur Regulierung die Tasten „+“ oder „-“ anwählen.</li> <li>4. Die Anzeige der gewählten Kochzone zeigt die Leistungsstufe.</li> </ol>	  
<p><b>Einstellen der Timer-Funktion:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Taste Timer antippen. Die LED-Anzeige des Timer beginnt zu blinken.</li> <li>2. Mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Zeit in Minuten einstellen.  Nach einigen Sekunden erscheint die eingestellte Zeit auf der Timer-Anzeige und die restliche Zeit wird angezeigt.</li> <li>3. Die LED-Anzeige leuchtet für die Kochzone mit eingestelltem Timer. Im Beispiel: Kochzonen vorne und hinten links.</li> </ol>	  
<p><b>Ablauf Timer-Funktion:</b></p> <p>Nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die eingestellte Zeit ist abgelaufen</li> <li>- die Kochzone wird ausgeschaltet.</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Andere Kochzonen, die noch in Betrieb sind, arbeiten weiter.</p>	

## Tastenverriegelung / Kindersicherung:

Um zu verhindern, dass die Kochfeldoberfläche von Kindern oder Personen benutzt wird, die dazu überwacht werden müssen, können alle Funktionen über die Taste Kindersicherung blockiert werden.



Zum Einschalten die Taste Kindersicherung ca. 1 Sekunden lang anwählen. Die Tastenverriegelung / Kindersicherung ist in Betrieb, wenn der die LED-Anzeige der Kindersicherung leuchtet. Keine andere Taste als die Taste Kindersicherung kann jetzt noch bedient werden.

Zum Ausschalten dieser Funktion ca. 1 Sekunden lang die Taste Kindersicherung anwählen. Die LED-Anzeige der Taste Kindersicherung erlischt.

## 9. Wartung und Pflege



### **GEFAHR / STROMSCHLAGGEFAHR!**

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



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

Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.



### **VORSICHT Verbrühungsgefahr**

Beim Reinigen ist die Wassertemperatur so zu wählen, dass keine Verbrühungsgefahr entstehen kann!



### **VORSICHT Verletzungsgefahr**

Beachten Sie bei der Benutzung von Rasierklingschabern, dass Rasierklingen äußerst scharf sind und Wunden verursachen können.



### **VORSICHT**

Kein Scheuerschwamm, kratzendes Pulver oder chemisch aggressives Reinigungsmittel wie Reinigungsspray oder Fleckenentferner benutzen. Es zerkratzt die Oberfläche und kann die Kochfläche beschädigen.

## Reinigung und Pflege

### Allgemein:

Das Gerät abkühlen lassen und mit einem weichen Tuch abwischen.

### Glaskeramikkochfeld

Das Glaskeramikkochfeld mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trocken wischen. Bei Verschmutzungen dem heißen Wasser etwas Spülmittel zugeben oder mit einem handelsüblichen Keramikkochfeldreiniger behandeln. Sie können auch in regelmäßigen Abständen einen Tropfen Öl auftragen.

- Verschüttetes Essen, Speisereste und Fettspritzer sofort weg wischen.
- Feuchtigkeit (von Topfdeckeln oder Abdeckplatten, übergelaufenem Kochgut) verkürzt die Lebensdauer der wertvollen Kochplatten. Rückstände von Flüssigkeiten dringen in die Poren ein.
- Die Kochfelder trocken halten, da sie sonst mit der Zeit durch Feuchtigkeit rosten können.
- **Sofort die Energiezufuhr stoppen und die Oberfläche bei Rückständen von Zucker** mit heißem Wasser behandeln.
- **Sofort die Energiezufuhr stoppen und die Oberfläche bei Bruchstücken von Aluminiumfolie** und aus Versehen **geschmolzenem Material aus Kunststoff / Plastik** mit heißem Wasser und einem Rasierklingschaber **sorgfältig behandeln**.



Beachten Sie dabei, dass Rasierklingen äußerst scharf sind und Wunden verursachen können.

## VERLETZUNGSGEFAHR!

**Von Kindern fern halten!**

- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern entfernen.
- Auf keinen Fall dürfen Kochplatten abgeschmirgelt werden.



## VORSICHT

Bei Verwendung von speziellen handelsüblichen Glaskeramikreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

## 10. Bevor Sie den Kundendienst rufen

Störung	Maßnahme
<b>Bei Erstbetrieb arbeiten nur zwei Kochzonen</b>	Die Netzanschlussdose auf lose Schrauben und Kabelverbindungen prüfen und beheben.
<b>Die Kochzonen arbeiten nicht</b> -Einstellung fehlerhaft oder Verbindungsunterbruch	Netzstecker ziehen. Nach 15 Sekunden das Kochfeld erneut einschalten
-Die Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst, nach Ablauf der voreingestellten Betriebszeit ohne Berührung oder Eingabeänderung.	Das Kochfeld wieder einschalten.
-Sicherung / Netzanschluss prüfen	Die Sicherung auswechseln, bzw. das Netzanschlusskabel von einem Elektrofachmann ersetzen lassen.
<b>Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl eine Kochzone ausgeschaltet wurde</b> -Kochzone kürzer als 30 Sek. EIN	Das ist normal.
-Kochzone länger als 30 Sek. EIN	Rufen Sie den Kundendienst.
-Kochzone heißer als 60°C	Rufen Sie den Kundendienst.
<b>Summender Ton beim Einschalten der Kochzone</b>	Das ist normal. Der Signalton verschwindet, sobald die Kochzone heizt.
<b>Manche Pfannen knacken oder klicken</b> -Möglicherweise verursacht durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs. (Schichten verschiedener Metalle schwingen unterschiedlich)	Das ist normal für Kochgeschirr.
<b>Die Kochzone hat sich verfärbt</b> -Möglicherweise verursacht durch eingebrannte Speiseresten.	Das hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Gerätes. Regelmäßige Reinigung sicher stellen.
<b>Die Berührungstasten (Bedienfeld) reagieren nicht</b> -Die Tastenverriegelung / Kindersicherung ist eingeschaltet.	Diese Funktion wieder ausschalten.
<b>Die Berührungstasten (Bedienfeld) sind schwierig zu bedienen</b> -Ist das Bedienfeld beschmutzt? -Ist ein feiner Wasserfilm auf dem Bedienfeld?	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld und insbesondere das Bedienfeld sauber und trocken sind.
-Bedienen Sie die Tasten mit der Fingerspitze?	Bedienen Sie die Berührungstasten mit der ganzen Fingerkuppe.

## 11. Reparaturen

	<p><b>GEFAHR</b></p> <p>Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich nur von einem hierfür qualifizierten Fachmann ausgeführt werden. Eine falsch bzw. nicht fachgerecht durchgeführte Reparatur bringt Gefahr für den Benutzer und führt zu einem Verlust des Garantieanspruchs!</p>
---	--

## 12. Kundendienst

Sollte es Ihnen nicht gelingen, den Fehler zu beheben, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst. Führen Sie in diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst aus.

### WICHTIG

**Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung oder einer der beschriebenen Störungen auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.**

#### Zuständige Kundendienstadresse:

EGS GmbH  
 Dieselstraße 1  
 33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon für Deutschland: +49 (0)2944-9716791

Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170

(aus dem österreichischen Festnetz 0.14 Euro/min, Mobilnetz anbieterabhängig abweichend)

E-Mail: [kontakt@egs-gmbh.de](mailto:kontakt@egs-gmbh.de)

(Reparaturaufträge können auch online erfasst werden.)

Internet: [www.egs-gmbh.de](http://www.egs-gmbh.de)

#### Folgende Angaben werden benötigt um Ihren Auftrag zu bearbeiten:

- die vollständige Anschrift und Telefon- Nr.
- die Fehlerbeschreibung
  - 1 Version
  - 2 Batch
  - 3 Modell
  - 4 EAN
  - 5 Seriennummer



#### Typenschild

Das Typenschild ist auf der Rückseite des Gerätes (Kochfeld) angebracht. Bei Einbaugeräten ist zusätzlich ein Typenschild im Beipack, zusammen mit der Bedienungsanleitung.

## **13. Garantiebedingungen**

### **Allgemein**

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 den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, 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 den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, 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 Leuchtmittel. Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, wenn 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 einen qualifizierten Fachmann 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 einem EU-Land erworben wurden und die in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich in Betrieb sind.

Für Geräte, die in einem EU-Land erworben und in ein anderes EU-Land gebracht wurden, werden Leistungen im Rahmen der jeweils landesüblichen Garantiebedingungen erbracht. Eine Verpflichtung zur Leistung der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät den technischen Vorschriften des Landes, in dem der Garantieanspruch geltend gemacht wird, entspricht.

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 Anfahrt- und Arbeitspauschalen berechnet. Die Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich.

**Im Servicefall oder bei Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst** EGS GmbH Kundentelefon für Deutschland: +49 (0)2944 9716-791

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

## **14. 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.

\*Technische Änderungen vorbehalten.

## 15. Technische Daten

<b>Marke</b>		<b>Exquisit</b>
<b>Modell</b>		<b>EKC601-2</b>
Produktegruppe		Autarkes Glaskeramik- Einbaukochfeld
Schutzklasse		I
Elektrischer Anschluss Spannung / Frequenz [V/Hz]	V / Hz	220 - 240 / 400 / 50
Anschlussleistung Kochfeld, gesamt	W	6000
Kochfeld I (vorne links)	kW	1.8
Kochfeld II (vorne rechts)	kW	1.2
Kochfeld III (hinten links)	kW	1.2
Kochfeld IV (hinten rechts)	kW	1.8
Abmessungen Kochfeld [mm]	BxTxH	580x510x72
Ausschnittmaß [mm]	BxT	564x494
Gewicht unverpackt	kg	8.0
EAN Nr. [EKC601-2]		4016572019407

\*Technische Änderungen vorbehalten.

Alle gerätespezifischen Daten des Energielabels sind durch den Gerätehersteller nach europaweit genormten Messverfahren unter Laborbedingungen ermittelt worden. Sie 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.

## 16. Produktdatenblatt elektrische Haushaltskochfelder

Delegierte Verordnung (EU) 66/2014

Marke		Exquisit
Modell		EKC 601-2
Art der Kochmulde		Einbaugerät
Anzahl der Kochzonen	Anzahl	4
Heiztechnik		Strahlungskochzonen
Ø Kochzone I (vorne links)	cm	18
Ø Kochzone II (vorne rechts)	cm	14.5
Ø Kochzone III (hinten links)	cm	14.5
Ø Kochzone IV (hinten rechts)	cm	18
Ovale Kochzone I (LxB)	cm	-
Ovale Kochzone II (LxB)	cm	-
Energieverbrauch Kochzone I je kg	Wh/kg	199.6
Energieverbrauch Kochzone II je kg	Wh/kg	192.3
Energieverbrauch Kochzone III je kg	Wh/kg	193.3
Energieverbrauch Kochzone IV je kg	Wh/kg	190.9
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	Wh/kg	194