

exQUISIT

Bedienungsanleitung und Installationsanweisung

Glaskeramikkochfeld

EKC 301-3R
EKC301-3

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, oder wenn Sie eine neue Bedienungsanleitung wünschen, kontaktieren Sie den Kundendienst Deutschland Tel. +49 (0) 2944 9716-791 oder besuchen unsere Website www.ggv-exquisit.de.

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

1.	Entsorgung von Geräten	4
2.	Sicherheit.....	4
	Sicherheitshinweise	4
	Allgemeine Sicherheitshinweise	5
	Besondere Sicherheitshinweise.....	7
	Sicherheit und Wartung: Kochfeld	8
3.	Bestimmungsgemäße Verwendung	9
4.	Gerät auspacken	10
5.	Installation	11
	Aufstellen	11
	Einbauschritte Kochfeld	12
	Deklaration	13
6.	Vor der ersten Inbetriebnahme	14
	Gerät gründlich reinigen.....	14
	Kochzonen ausbrennen	14
7.	Gerätebeschreibung	14

	Bezeichnung	14
8.	Bedienen des Einbaukochfeldes	15
	Geeignetes Kochgeschirr.....	15
	Bedienfeld TOUCHCONTROL.....	16
	Bedienfunktionen TOUCHCONTROL.....	16
	Montageanweisung.....	21
9.	Reinigung und Pflege	22
10.	Bevor Sie den Kundendienst rufen	25
11.	Reparaturen	25
12.	Kundendienst	26
13.	Garantiebedingungen	27
14.	CE-Konformität	29
15.	Technische Daten	29
16.	Produktdatenblatt elektrische Haushaltskochfelder	30

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.

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!

WICHTIG

Bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung erhebliche Sach- oder Umweltschäden bewirken kann.



VORSICHT

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



Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr
Verbrühungsgefahr

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. Bitte führen Sie diese Arbeiten niemals selbst durch.
- 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. • 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. • Das Gerät muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Bitte führen Sie diese Arbeiten niemals selbst durch.
--	---

 	WARNUNG vor Verbrennungen, Brandgefahr und Hitzeschäden • Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. • Vor Reinigung und Wartung muss das Gerät abkühlen. • Verwenden Sie das Gerät nie zum Beheizen eines Raumes!
---	--

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.

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.

Besondere Sicherheitshinweise

Sicherheit von schutzbedürftigen Personen: Kinder und Personen mit reduzierten Fähigkeiten

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

	WARNUNG • 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.
---	--

Sicherheit und Wartung: Kochfeld



WARNUNG Verletzungsgefahr

- Ist die Kochfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen 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.



Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr und Brandgefahr

- Brandgefahr: Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- 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.
- Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen.
- Vor dem Entnehmen der Töpfe die Energie zurückschalten.
- Wenn das Kochen beendet ist, das Gerät ausschalten.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren, sehr schutzbedürftige Personen und Haustiere vom Kochfeld fern.

- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch immer aus.
- 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.

- Während des Betriebes sollte das Gerät nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- 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.
- Wenn weitere elektrische Geräte genutzt werden, darauf achten dass die Kabel vom heißen Kochfeld ferngehalten werden.
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände unter dem Kochfeld lagern.
- Die Kochfelder dürfen nicht in der Nähe eines Kühlgerätes, Geschirrspülers oder Trockners aufgestellt werden. Die Wärmeabgabe beeinflusst den Energieverbrauch (Kühlgeräte) bzw. es könnte sich Kondenswasser bilden (Geschirrspüler) und zu Schäden am Gerät führen.
- Das Kochfeld so installieren, dass für eine optimale Umluftverteilung gesorgt werden kann; dies auch während einer längeren Kochzeit.
- Die Wand und alle wärmebestrahlten Bereiche oberhalb der Einbauplatte müssen hitzebeständig sein.
- Unterhalb des Herdes muss ein Brett angebracht werden.
- 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



WARNUNG

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

Die Verpackung muss unbeschädigt sein. Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. 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 sowie Teile der Innenausstattung sind für den Transport geschützt. Entfernen Sie alle Klebebänder auf der rechten und linken Seite der Gerätetür. Kleberückstände können Sie mit Reinigungsbenzin entfernen. Entfernen Sie alle Klebebänder und Verpackungsteile auch aus dem Inneren des Gerätes.

Lieferumfang

1 Glaskeramikkochfeld

1 Bedienungsanleitung

Zubehör zum Einbau (4 Halteklammern, Schrauben und Dichtungsband)

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

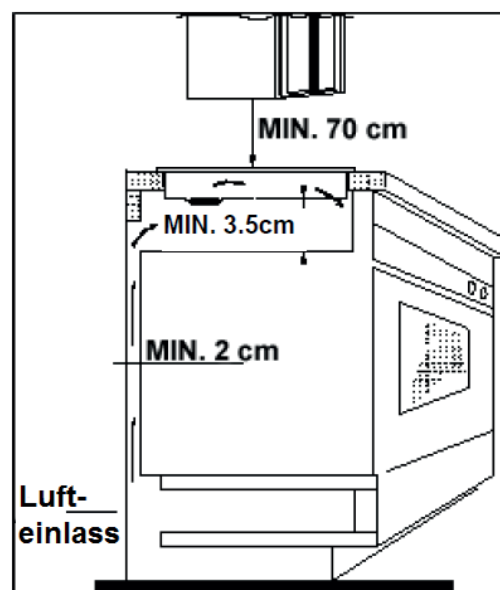
Das Gerät soll in einem gut belüfteten und trockenen Raum stehen.

Die Umgebungstemperatur wirkt sich auf den Stromverbrauch und die einwandfreie Funktion des Gerätes aus.

WICHTIG

- Das Gerät soll stabil stehen und nicht wackeln.
- Das Netzkabel darf niemals eingeklemmt oder abgedeckt werden.
- Das Netzkabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom technischen Kundendienst ausgewechselt werden.
- 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 des TOUCHCONTROL-Systems führen.

Einbau



WICHTIG

- Dieses Gerät sollte von einem Fachmann eingebaut werden.
- Auf ausreichende Belüftung während des Betriebes ist zu achten. Lüftungsöffnungen nicht verschließen.
- Die Luftzirkulation unterhalb des Gerätes muss vorhanden sein.
- Wenn der Geräteboden nach der Installation im Unterbau-möbel zugänglich ist, muss eine Trennwand eingebaut werden, unter Einhaltung der vorgeschriebenen Abstände.
- Erfolgt die Installation hingegen über einem Backofen, ist eine Trennwand nicht erforderlich.
- Die Küchenmöbel einschließlich Trägermaterial, Oberflächenbeschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen, gemäß DIN 68930:2009-11.
- Dunstabzugshauben anhand Herstellerangaben einbauen.

Einbauschritte Kochfeld

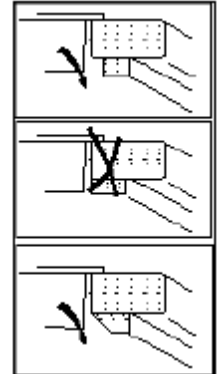
Nachstehend die Einbauschritte für ein Kochfeld mit Halteklammern:

- Die Arbeitsplatte des Einbau-Möbels muss mindestens 38 mm dick sein. Sie muss waagerecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Die Schnittflächen müssen mit speziellem Lack oder Gießharz versiegelt werden, um Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- 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.
- Kontrollieren Sie die umlaufende Dichtung auf Unversehrtheit und einwandfreie Lage.
- Legen Sie das Kochfeld mit den Kabeln voran in den vorbereiteten Ausschnitt.
- Befestigen Sie das Kochfeld an der Arbeitsplatte von unten mit den beiliegenden Halteklammern (A) und den Schrauben (B) an jeder Kochfeldecke. Berücksichtigen Sie dabei die Dicke der Arbeitsplatte und prüfen Sie den Sitz des Kochfeldes. Drehen Sie nun die Schrauben

gleichmäßig in die Öffnungen an der Unterseite des Kochfeldes ein, bis die Einbauzone fest auf der Arbeitsplatte aufliegt.

HINWEIS

- Die Lüftungsöffnungen rund um das Gerät beim Einbau nicht durch die umgebende Arbeitsplatte verschließen.
- Bei diesem Gerät ist das Dichtungsband bereits an der Unterseite angebracht. Das Dichtungsband nicht entfernen, da es Flüssigkeit und verschüttetes Essen vor dem Eindringen in die Geräteunterseite abhält.
- Verwenden Sie kein Silikon zur Abdichtung. 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 ein Stück weit in den vorher angefertigten Umbauschrank schieben und an das Kochfeld anschließen.
- Stecker am Ende des Kochfeld-Leitungsbündels gemäß den Farbmarkierungen in die entsprechenden Dosen in der Backofen-Schalterblende einstecken, d.h. Stecker mit schwarzer Markierung passt zur Dose mit schwarzer Markierung etc., unbedingt das Erdungskabel (grün/gelb) des Kochfelds an die Anschlussklemme (Kupferschraube) anschließen.
- Den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben und sichern.

Deklaration

Das Material und alle darin enthaltenen Elemente wurden sorgfältig geprüft. Wir lehnen jegliche Haftung für Fehler oder fehlende Angaben dieser Bedienungsanleitung ab. Der Hersteller behält sich das Recht zur Interpretation dieser Anleitung vor.

ZUSATZ

Wir behalten uns das Recht für technische Verbesserungen ohne Vorankündigung vor; Aussehen und Farbe des Produktes können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

6. Vor der ersten Inbetriebnahme

Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Prüfen Sie, ob sich das Gerät im einwandfreien Zustand befindet. Bei Zweifel das Gerät nicht benutzen und den Kundendienst kontaktieren.

Gerät gründlich reinigen

siehe Hinweise Reinigung und Pflege.

Kochzonen ausbrennen

Vor dem normalen Gebrauch des Gerätes jede Kochzone einzeln mindestens 5 Minuten lang auf maximaler Leistungsstufe eingeschalten: Mögliche Fertigungsrückstände verbrennen und im Gerät vorhandenes Kondenswasser verdampft.

Eine hierbei auftretende Geruchsbelästigung und geringfügige Rauchbildung durch die entweichenden Dämpfe und Gerüche ist normal und kein Grund zur Besorgnis. Sorgen Sie bitte während des Vorgangs für eine gute Belüftung des Raumes.

Diese Schritte vor dem ersten Einschalten vornehmen und wiederholen, falls das Gerät mehrere Wochen lang nicht benutzt wird.

HINWEIS

Stellen Sie eine mit Kaltwasser halbvolle Pfanne auf die jeweils auszubrennende Kochzone.

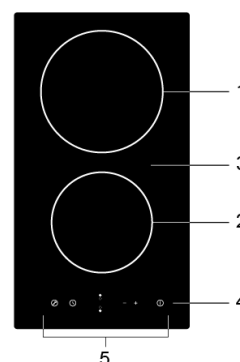
7. Gerätebeschreibung

Bezeichnung

Glaskeramikkochfeld EKC 301-3R EKC301-3

(Abbildung ähnlich)

- 1 und 2 Kochzonen
- 3 Glaskeramikplatte
- 4 Ein/Aus Taste
- 5 Bedienblende



Kochzone	Durchmesser (mm)	Leistung (W)
1	Ø 200	1800
2	Ø 165	1200

8. Bedienen des Einbaukochfeldes



WARNUNG Verletzungsgefahr

- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Nehmen Sie keine Arbeiten im Geräteinneren vor. Gegebenenfalls den Kundendienst anrufen.



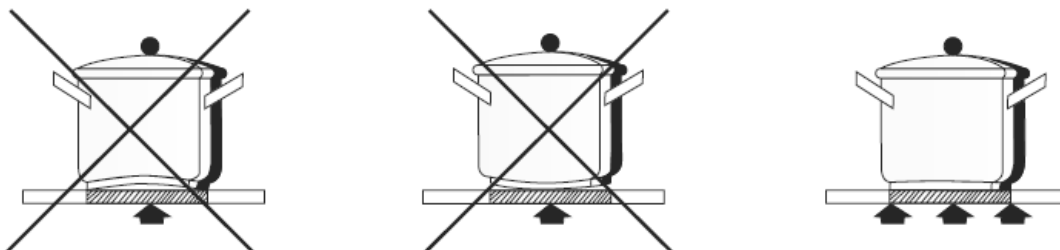
Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr

- Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen.
- Wenn das Kochen beendet ist, das Gerät ausschalten.
- 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.

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.

Schalten Sie das Gerät nach einer bestimmten Zeit zurück und nutzen Sie die Restwärme, damit Sie Energie sparen können. Weitere Informationen dazu sind in jedem gewöhnlichen Kochbuch gegeben.

Geeignetes Kochgeschirr



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

Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen für elektrische Öfen mit einem einwandfreien, glatten Boden und geeignetem Durchmesser, der gleich dem erhitzten Bereich oder etwas größer ist.

Kochgeschirr aus hitzebeständigem Glas, Ton oder Porzellan kann auch benutzt werden. Bei dieser Art Kochgeschirr auf die Temperatur achten, damit die Speisen nicht anhaften und anbrennen.

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

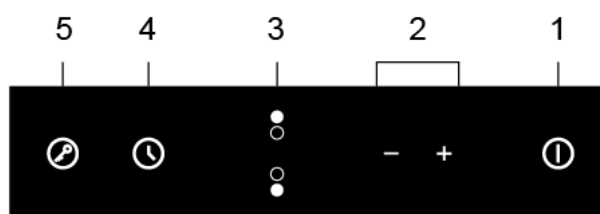
WICHTIG

Vermeiden Sie, dass Flüssigkeit überläuft; deshalb zum Kochen oder Erhitzen von Flüssigkeiten die Hitzezufuhr verringern.

Eventuelle Speisereste und Fettspritzer gleich entfernen.

Weitere Angaben zur Reinigung siehe Kapitel Reinigung und Pflege.

Bedienfeld TOUCHCONTROL



1	Ein/Aus	Taste Ein/Aus
2	Kochzone	Taste "-"
3	Kochzone	Wahltasten Kochzonen
4	Timer	Taste Timer
5	Schlüsselfunktion	Taste Schlüsselfunktion EIN

Bedienfunktionen TOUCHCONTROL

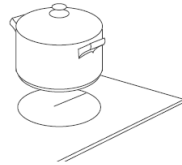
Die Heizelemente der Kochzonen werden durch die Berührungstasten des Bedienfeldes TOUCHCONTROL auf dem Kochfeld reguliert. Sie ermöglichen eine Regulierung vom Warmhalten bis zur maximalen Temperatur.

HINWEIS

Achten Sie bei der Bedienung von Berührungstasten auf saubere trockene Hände.

Einschalten des Kochfeldes:

Stellen Sie den Kochtopf mitten auf den Heizbereich. Stellen Sie sicher, dass die Kochfelder sauber und trocken sind.



Kochfeldertasten richtig drücken.	
Kochfeld auswählen (z.B. Zone 1) und die Anzeige neben dem Kochfeld blinkt.	
Taste „Ein/Aus“ drücken und es ertönt für eine Sekunde ein Signal und das Glaskeramikkochfeld geht in den Stand-by über. Wenn das Glaskeramikkochfeld eingeschaltet ist wird folgendes angezeigt: "-“ oder "- -“	
Drücken Sie die Taste “-” oder “+“, um die Leistungsstufe zu vermindern oder zu erhöhen. Wenn innerhalb einer Minute kein Kochfeld ausgewählt wird, schaltet sich das Glaskeramikkochfeld aus. Wenn die Leistungsstufe auf 0 zurückgestellt wird, schaltet sich das Kochfeld aus. Die maximale Leistungsstufe ist 9 und die minimale Leistungsstufe ist 1.	

Koch- Bratvorgang beenden:

- Berühren Sie das Kochfeld , welches ausgeschaltet werden soll
- Die Leistungsstufe mit  auf '0' stellen oder mit beiden tasten   gleichzeitig berühren
- Sicherstellen das auf der Anzeige '0' steht und mit der Ein/Aus Taste  die Kochzone ausschalten

Sperrfunktion: Zur Sicherheit der Kinder verfügt dieses Kochfeld über eine Sperrfunktion.

Einschalten der Sperrfunktion: Wenn die Sperrfunktion ausgeschaltet ist, kann sie durch Betätigen der „Sperrtaste“ aktiviert werden und auf der Timer-Anzeige erscheint „Lo“ und die Kontrolllampe leuchtet. Die restlichen Tasten sind deaktiviert, mit Ausnahme die "EIN/AUS"- Taste.

Ausschalten der Sperrfunktion: Wenn die Sperrfunktion eingeschaltet ist, die „Sperrtaste“ gedrückt halten und die Funktion wird deaktiviert.

Timer-Funktion

Diese Funktion kann auf zwei Arten genutzt werden:

- Als Zeitschaltuhr: In diesem Fall schaltet der Timer ein Kochfeld automatisch aus, wenn die voreingestellte Zeit erreicht ist.
- Ein Kochfeld wird automatisch ausgeschaltet, nach dem die Voreingestellte Zeit erreicht ist.
- Die Zeitschaltuhr kann von bis 99 Minuten eingestellt werden.

Timer-Funktion als Zeitschaltuhr:

Wenn Sie noch kein Kochfeld ausgewählt haben, stellen Sie sicher, dass das Glaskeramikkochfeld ein geschaltet ist.

Hinweis: Die Zeitschaltuhr kann auch verwendet werden, wenn noch kein Kochfeld ausgewählt worden ist.

Den Timer berühren und die Zeitschaltuhr blinkt '10' auf der Timer-Anzeige

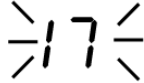


Die Zeit durch Berührung der Tasten   einstellen.

Hinweis: Die Tasten   einmal berühren wird die Zeit in einer Schritten gewählt. Hält man die Finger auf die Tasten   wird die Zeit in zehner Schritten eingestellt.

Sollte die Voreingestellte Zeit über 99 Minuten betragen, fällt die Zeitschaltuhr automatisch auf '00'.

Gleichzeitig beide Tasten   berühren, wird die voreingestellte Zeit gelöscht und die Timer-Anzeige blinkt '00'.

Wenn die gewünschte Zeit ist, beginnt die Garzeit abzulaufen und auf   einprogrammiert der Anzeige wird die restliche Zeit angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit ertönt 30 Sekundenlang ein Signal.

Timer Funktion als automatische Abschaltfunktion eines Kochfeldes

- Das Kochfeld auswählen (z.B. Zone 3 , Leistungsstufe 6)  
- Den Timer berühren und die Zeitschaltuhr blinkt '10' auf der Timer-

Anzeige.  

- Die Zeit durch Berührung der Tasten   einstellen.
- **Hinweis:** Die Tasten   einmal berühren wird die Zeit in einer schritten gewählt. Hält man den Finger auf die Taste   wird die Zeit in Zehnerschritten eingestellt.
- Sollte die Voreingestellte Zeit über 99 Minuten betragen, fällt die Zeitschaltuhr automatisch auf '00'.
- Gleichzeitig beide Tasten   berühren, wird die voreingestellte Zeit gelöscht und die Timer-Anzeige blinkt '00'.
- Wenn die gewünschte Zeit einprogrammiert ist, beginnt die Garzeit abzulaufen und auf der Anzeige wird die restliche Zeit angezeigt.
- Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die Kochstelle aus und die Anzeige des Timers    zeigt.

Hinweis: Die anderen Kochstellen bleiben weiterhin eingeschaltet, falls welche eigenschaltet wurden.

Hinweis: Die Timer Funktion als automatische Abschaltfunktion eines Kochfeldes, kann immer nur für ein Kochfeld einprogrammiert werden.

Hoher Temperaturschutz

Der auf dem Strahlungskörper eingebaute Temperaturfühler reguliert die Temperatur im Herd. Bei zu hoher Temperatur wird das Kochfeld sofort ausgeschaltet.

Restwärmeanzeiger



Nach Verwendung des Herdes ist immer noch etwas Hitze im Kochbereich vorhanden. Im Bedienfeld wird immer noch "H" angezeigt und warnt vor der ausgestrahlten Hitze. Es erlischt wenn sich das Kochfeld abgekühlt hat. Um Energie zu sparen nutzen Sie das heiße Kochfeld für weiteres kochen oder braten.

Schutz durch automatische Abschaltung

Das eingeschaltete Glaskeramikkochfeld wird automatisch nach Ablauf einer vorprogrammierten Zeit ausgeschaltet, wenn er unbenutzt eingeschaltet bleibt. Wenn mehrere Heizbereiche gleichzeitig funktionieren, schaltet das Glaskeramikkochfeld automatisch ab, sobald einer dieser Bereiche diese vorprogrammierte Zeit erreicht. Diese vorprogrammierte Zeit hängt von den verschiedenen Leistungsstufen ab, siehe Tabelle.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vorprogrammierte Zeit (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

HINWEIS

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

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Glaskeramikkochfeld und dem Kochgeschirr. Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochfelddurchmesser. umzugehen.

- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.

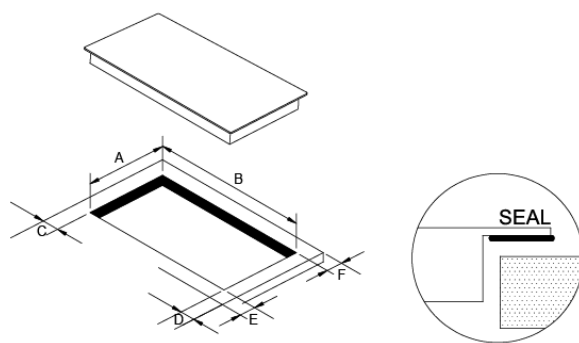
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leer gekochtem Topf das Kochfeld und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Montageanweisung

Bohren Sie Löcher in die Einbauplatte anhand der Größen in der Abbildung. Zur Installation und Benutzung muss ein Mindestabstand von 50 mm rund um das Loch eingehalten werden.

Bitte achten Sie darauf, dass die Dicke der Einbauplatte mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie eine Einbauplatte aus hitzebeständigem Material, um starke Verformungen aufgrund der Hitzeausstrahlung durch das Kochfeld zu vermeiden.

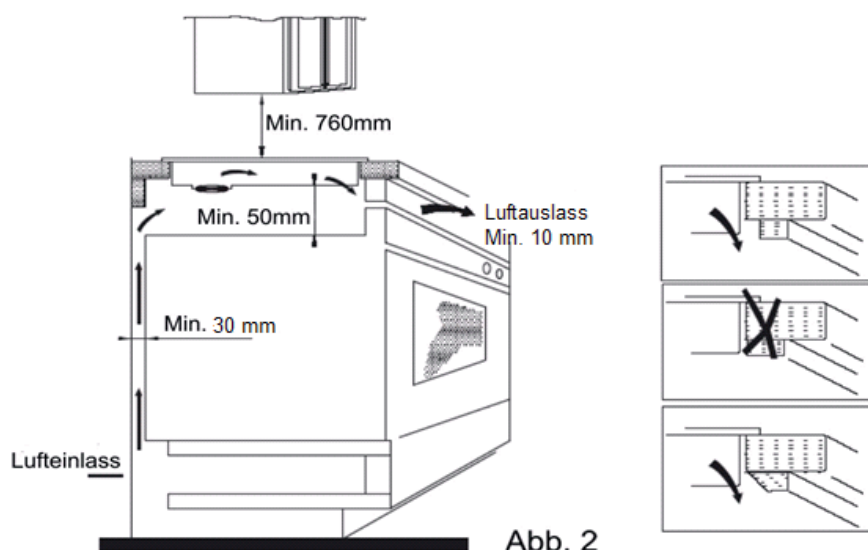
Siehe Abb. (1)



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268	500	50	50	50	50

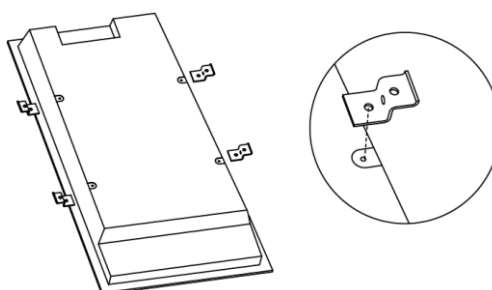
Achten Sie auf jeden Fall darauf, dass der Herd gut belüftet wird und dass Luftein- und -auslas nicht versperrt sind.

Stellen Sie sicher, dass sich der Herd immer in gutem Funktionszustand befindet. Siehe Abb. (2)



Befestigen Sie den Herd nach dem Einbau durch Verschrauben des Rahmens auf dem Herdboden (siehe Abb. 3). Die Position kann je nach Plattendicke reguliert werden.

Abb. 3



9. Reinigung und Pflege



WARNUNG **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

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

Verletzungsgefahr

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



VORSICHT

Verbrühungsgefahr

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

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 Keramikkochfeld-reiniger behandeln. Sie können auch in regelmäßigen Abständen einen Tropfen Öl auftragen.

- Verschüttetes Essen, Speisereste, 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!**

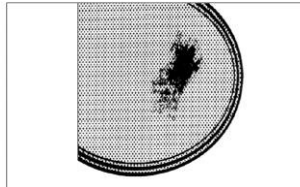
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern entfernen.



VORSICHT

Bei Verwendung von speziellen handelsüblichen Glaskeramik-reinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

- Auf keinen Fall dürfen die Kochplatten abgeschmirgelt werden.



10. Bevor Sie den Kundendienst rufen

Störung	Maßnahme
Bei Erstbetrieb arbeiten nur zwei Kochzonen	Die Netzanschlussdose auf lose Schrauben und Kabelverbindungen prüfen und beheben.
Die Kochzonen arbeiten nicht -Mehrere Kochzonen wurden gleichzeitig angewählt.	Die Kochzonen gestaffelt in Betrieb nehmen.
-Die Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst, nach 1 Stunde Betrieb ohne Berührung/Änderung.	Das Kochfeld wieder einschalten.
-Sicherung / Netzanschluss prüfen	Die Sicherung auswechseln, bzw. das Netzanschlusskabel von einem Elektrofachmann ersetzen lassen.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl eine Kochzone ausgeschaltet wurde -Kochzone kürzer als 30 Sek. EIN	Das ist normal.
-Kochzone länger als 30 Sek. EIN	Rufen Sie den Kundendienst.
-Kochzone scheint heißer als 60°C	Rufen Sie den Kundendienst.
Summender Ton beim Einschalten der Kochzone	Das ist normal. Der Signalton verschwindet, sobald die Kochzone heizt.
Die Kochzone hat sich verfärbt -Möglicherweise verursacht durch eingebrannte Speiseresten.	Das hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Gerätes. Regelmäßige Reinigung sicherstellen.

11. Reparaturen

	VORSICHT 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!
---	---

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
(Reparaturaufträge können auch online erfasst werden.)

Internet: www.egs-gmbh.de

Folgende Angaben werden benötigt um Ihren Auftrag bearbeiten zu können:

- 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 Emailleschäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen. 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)2944-9716791

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

Modell	EKC 301-3R (mit Rahmen) EKC301-3 ohne Rahmen
Schutzklasse	I
Abmessungen (HxBxT) [mm] -Kochfeld	55x288x520
Ausschnittmaß (BxT) [mm]	500x268
Elektrischer Anschluss Spannung / Frequenz [V/Hz]	220-240/50-60
Anschlussleistung [W]	3000
Gewicht unverpackt [kg]	4.7
EAN Nr. EKC301-3R	4016572018202
EAN Nr. EKC301-3	4016572020038

*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 301-3 R
Art der Kochmulde		Einbaugerät
Anzahl der Kochzonen	Anzahl	2
Heiztechnik		Strahlungskochzonen
Ø Kochzone I	cm	16.5
Ø Kochzone II	cm	-
Ø Kochzone III	cm	20
Ø Kochzone IV	cm	-
Ovale Kochzone I (LxB)	cm	-
Ovale Kochzone II (LxB)	cm	-
Energieverbrauch Kochzone I je kg	Wh/kg	192.9
Energieverbrauch Kochzone II je kg	Wh/kg	-
Energieverbrauch Kochzone III je kg	Wh/kg	180.7
Energieverbrauch Kochzone IV je kg	Wh/kg	-
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	Wh/kg	186.8

Delegierte Verordnung (EU) 66/2014

Marke		Exquisit
Modell		EKC 301-3
Art der Kochmulde		Einbaugerät
Anzahl der Kochzonen	Anzahl	2
Heiztechnik		Strahlungskochzonen
Ø Kochzone I (vorne links)	cm	16,5
Ø Kochzone II (vorne rechts)	cm	-
Ø Kochzone III (hinten links)	cm	20
Ø Kochzone IV (hinten rechts)	cm	-
Ovale Kochzone I (LxB)	cm	-
Ovale Kochzone II (LxB)	cm	-
Energieverbrauch Kochzone I je kg	Wh/kg	181,7
Energieverbrauch Kochzone II je kg	Wh/kg	-
Energieverbrauch Kochzone III je kg	Wh/kg	187,1
Energieverbrauch Kochzone IV je kg	Wh/kg	-
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	Wh/kg	184,4