

exQUISIT

**Elektro-Standherd mit
Induktionskochfeld**

EHI 60-3.1

EHI 60-3.1 Inox

Gebrauchs-
und Montageanleitung

Einleitung

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise für die Installation, 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.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer weiter. Bei Fragen zu Themen, die in dieser Gebrauchsanweisung für Sie nicht ausführlich genug beschrieben sind oder wenn Sie eine neue Gebrauchsanweisung wünschen, kontaktieren Sie den Kundendienst Deutschland ¹ oder besuchen Sie unsere Webseite²

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

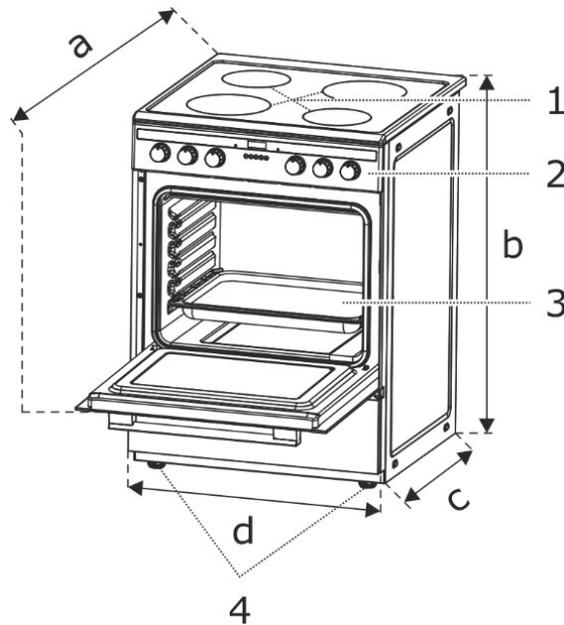
Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt. Es eignet sich zum Garen und Backen von Lebensmitteln. Jede darüber hinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Wird das Gerät gewerblich, zweckentfremdet oder anders als in der Bedienungsanleitung beschrieben bedient,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

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch die Einhaltung der vom Hersteller vorgeschriebenen Betriebs- und Wartungsbedingungen. Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

¹ Tel.: +49 2944 97166

² www.exquisit.de

Gerätebeschreibung / Lieferumfang



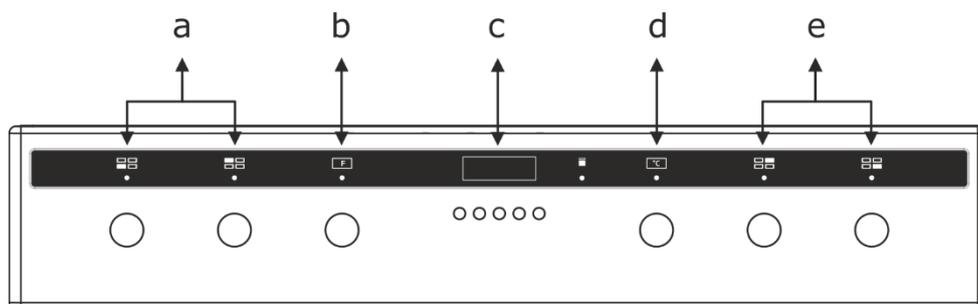
Gerätebeschreibung

- 1 Induktionskochfeld
- 2 Energieregler
- 3 Backofen
- 4 Verstellbare FüÙe

Geräteabmessungen in mm

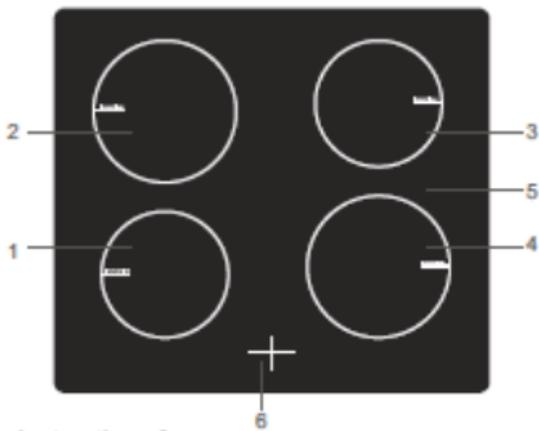
- a 1040
- b 835 – 865
- c 595
- d 598

Bedienblende



- a Kochfeldfunktionen vorne links und hinten links
- b Backofen Funktionswähler
- c Timer mit digitaler Anzeige
- d Backofen Temperaturwähler
- e Kochfeldfunktionen hinten rechts und vorne rechts

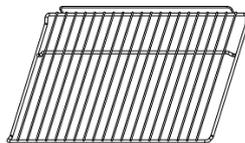
Bedienfunktionen des Kochfeldes



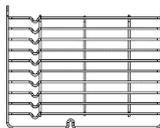
- 1 1'500 W Zone
- 2 2'000 W Zone
- 3 1'500 W Zone
- 4 2'000 W Zone
- 5 Induktionskochfeld
- 6 Anzeige aktives Kochfeld

Zubehör

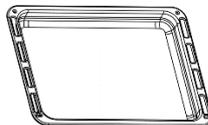
Rost



Seitenracks



Backblech



Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|-------|---|----|
| 1 | Zu Ihrer Sicherheit..... | 6 |
| 1.1 | Sicherheit und Verantwortung..... | 7 |
| 1.2 | Sicherheit und Warnungen..... | 8 |
| 1.3 | Geräte auspacken..... | 9 |
| 2 | Einbau- / Installationsanweisung | 10 |
| 2.1 | Der richtige Aufstellort | 11 |
| 2.2 | Elektrischer Anschluss..... | 11 |
| 2.3 | Kippschutzbügel | 13 |
| 3 | Erstinbetriebnahme | 14 |
| 4 | Betrieb | 15 |
| 4.1 | Funktionen Backofen..... | 15 |
| 4.2 | Backofen bedienen | 18 |
| | Backofenbetrieb mit Timerfunktion | 20 |
| 4.3 | Einstellen der Uhrzeit..... | 21 |
| 4.4 | Glaskeramikkochfeld bedienen | 24 |
| 4.4.1 | Geeignetes Kochgeschirr..... | 25 |
| 4.4.2 | Funktionen Glaskeramikkochfeld..... | 25 |
| 4.5 | Funktionsweise Induktion | 26 |
| 5 | Reinigung und Wartung | 28 |
| 5.1 | Backofentür aushängen..... | 30 |
| 5.2 | Leuchtmittel auswechseln | 31 |
| 6 | Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten..... | 32 |
| 7 | Kundendienst | 37 |
| 8 | Garantiebedingungen | 38 |
| 9 | Altgeräte entsorgen..... | 42 |

1 Zu Ihrer Sicherheit

Für eine sichere und sachgerechte Anwendung, Gebrauchsanleitung und weitere produktbegleitende Unterlagen sorgfältig lesen und für spätere Verwendung aufbewahren.

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

Erklärung der Sicherheitshinweise



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



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



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



bezeichnet eine Situation, welche bei nicht Beachtung zu Sachschäden führt.

1.1 Sicherheit und Verantwortung



GEFAHR

Sicherheit von schutzbedürftigen Personen: Kinder und Personen mit verringerten Fähigkeiten!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, sowie von Personen mit verringerten physischen, sensomotorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden:
 - wenn Sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen werden
 - die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Kinder vom Gerät fernhalten!
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen.
- Verletzungsgefahr durch individuelle Reinigungsabläufe.



GEFAHR



Tod durch elektrischen Schlag!

- Berühren Sie niemals ein elektrisches Gerät, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind oder wenn Sie barfuß sind.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel muss unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzt werden.
- Bei beschädigten Kabel- oder Steckerverbindungen das Gerät nicht mehr benutzen.
- Lässt sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten:
 - sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten
 - Kundendienst anrufen

1.2 Sicherheit und Warnungen



WARNUNG

Brandgefahr durch unsachgemäße Verwendung!

- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Niemals leicht Entzündliches oberhalb/unterhalb des Gerätes lagern.
- Bei unbeabsichtigtem Einschalten des Gerätes können die Teile sich verformen oder entzünden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochfelder legen.
- Vom heißen Kochfeld alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, insbesondere Zucker und stark zuckerhaltige Speisen.
- Elektrische Geräte von heißen Kochfeldern fernhalten.
 - Besondere Vorsicht beim Braten:
 - Öl und Fett können sich entzünden.

Brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser löschen.



WARNUNG



Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

- Backofeninnenraum; Heizelement, Backblech, Grillrost werden sehr heiß.
Kinder fernhalten!
- Topflappen oder geeignete Handschuhe benutzen, um Grillrost oder Backblech einzuschieben, zu entnehmen oder die Speisen zu wenden.

Temperaturregler / Energieregler auf «0»stellen bevor die Töpfe von den Kochplatten genommen werden.

1.3 Geräte auspacken



WARNUNG

Schnittverletzungsgefahr durch beschädigte und scharfe Kanten!

- Beschädigte Kochplatte / Ofentür umgehend durch den Kundendienst reparieren / austauschen lassen.



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Reparatur!

- Defekte Geräte ausschließlich nur durch einen autorisierten Elektrofachmann reparieren lassen.

Transporthinweise

Gerät auf Transportschäden überprüfen.

Transportschutz entfernen

Der Backofen und das Glaskeramikkochfeld sind für den Transport geschützt.

- Alle Klebebänder, Styroporeinlagen und Plastikfolien entfernen.

Kleberückstände behutsam mit Reinigungsbenzin entfernen.

Verpackungs- material

Umweltgerecht entsorgen



ACHTUNG

Die Verpackung muss unbeschädigt sein.

- Ein beschädigtes Gerät auf keinem Fall installieren und in Betrieb nehmen.

Im Falle eines Schadens den Kundendienst³ oder den Lieferanten kontaktieren.

³ Kundendienst Tel.+49 2944 9716-79

2 Einbau- / Installationsanweisung

Wichtige Informationen für den Benutzer

Der Backofen und das Glaskeramikkochfeld sind ausschließlich für den Einbau in handelsüblichen Küchen vorgesehen.

Den Anschluss an das Stromnetz, darf nur eine autorisierte Elektrofachkraft durchführen, die beim örtlichen Energieversorgungsamt zugelassen ist.



WARNUNG



Lebensgefahr durch elektrischen Schlag!

- Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie bringen sich und andere Benutzer in **Lebensgefahr!**

ACHTUNG

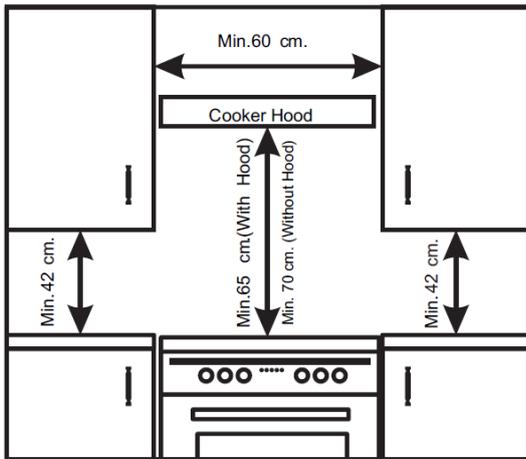
Sachbeschädigung vermeiden!

Backofen nicht neben einem Kühlgerät, Geschirrspüler oder Trockner aufstellen.

- Die falsche Platzierung beeinflusst den Energieverbrauch (Kühlgeräte) und es bildet sich Kondenswasser.
- Beim Geschirrspüler kann es zu Schäden am Gerät kommen.

Die Wand und alle wärmebestrahlten Bereiche oberhalb der Einbauplatte müssen hitzebeständig sein.

2.1 Der richtige Aufstellort



ACHTUNG

Sachbeschädigung vermeiden!

- Das Gerät nicht auf Yachten oder in Wohnwagen einbauen.

2.2 Elektrischer Anschluss

Hinweise für die Elektrofachkraft

- Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom 380 - 415V 3N~50Hz geeignet.
- Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom 230V ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste möglich.

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

ACHTUNG

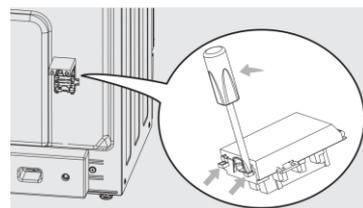
Erdungsleiter an die Klemme der mit  gekennzeichneten Anschlussleiste anschließen. Die Anschlussleitung ist in der Zugentlastung zu befestigen.

Rückseite Backofen

Erdungsleiter nicht mit im Kompaktstecker.
Erdungsleiter an eine der Schrauben (3) fixieren.

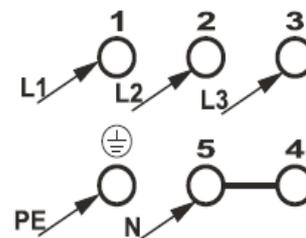
Netzanschlussdose öffnen / schließen

- Zum Entriegeln den Schraubendreher ansetzen und geringfügig nach unten bewegen.
- Zum Schließen den Deckel zuklappen und mit leichtem Druck einrasten.



Empfehlung Anschluss 3 Phasen (N3)

- 380 - 415V Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull
- Brücke verbindet die Klemmen 4-5
- Phasenreihenfolge nach 1-2-3
- Neutralleiter auf 4 und 5



Endkontrolle

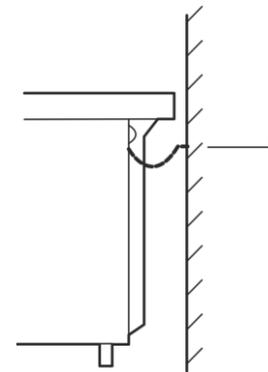
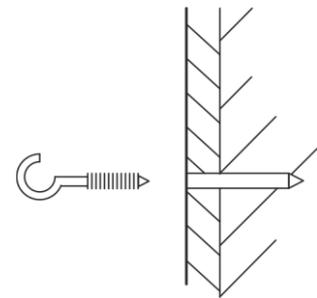
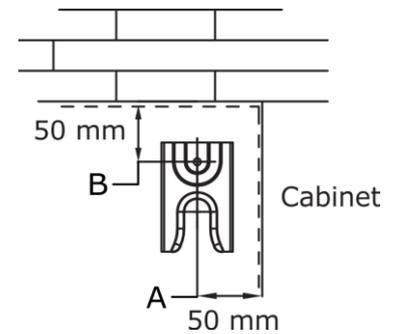
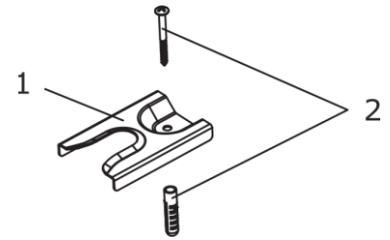
Alle Schalter des Herdes auf «0»stellen

- Sicherung für den Herdstromkreislauf wieder einschalten
- Uhr über den Timer einstellen
- Kochzonen und Backofen einschalten und die Funktion prüfen

2.3 Kippschutzbügel

Um ein nach vorne Kippen des Standherdes zu verhindern:

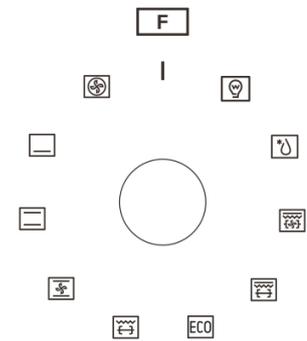
- ✓ Kippschutzbügel (1) mit zwei Schrauben (2) am Boden montieren
- ✓ Haken an der Wand montieren
- ✓ Kette an der Rückseite des Standherdes befestigen
- ✓ und in den Haken an der Wand auf der Rückseite des Standherdes einhängen



3 Erstinbetriebnahme

Vor dem ersten Gebrauch den **Backofen** gründlich reinigen.

1. Funktionswähler auf Beleuchtung drehen; Temperatur bleibt bei 0°C.
2. Zubehörteile entnehmen und mit lauwarmem Wasser abwaschen und trocknen.
3. Backofen bei maximaler Temperatur 45 Minuten aufheizen. Mögliche Fertigungsrückstände verbrennen und der Schutzfilm im Ofeninneren brennt ein.
4. Backofen abkühlen lassen; mit einem feuchten Tuch den Backofeninnenraum nachwischen, um alle Rückstände zu entfernen.



ACHTUNG

Beschädigungsgefahr!

Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel; Oberfläche wird beschädigt.

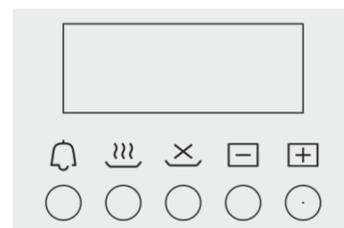
4 Betrieb

4.1 Funktionen Backofen

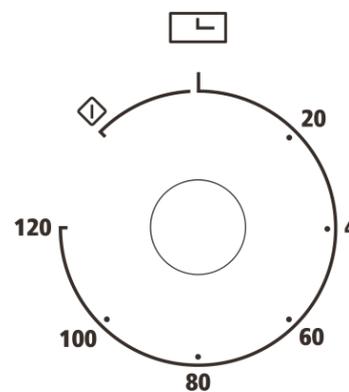
Timerfunktion / Zeitschaltuhr

Uhr / Timer mit digitaler Anzeige, bedienbar über die Drucktasten

-  Timer
-  Brat- / Backdauer
-  Brat- / Backende
-  Zeit reduzieren
-  Zeit erhöhen

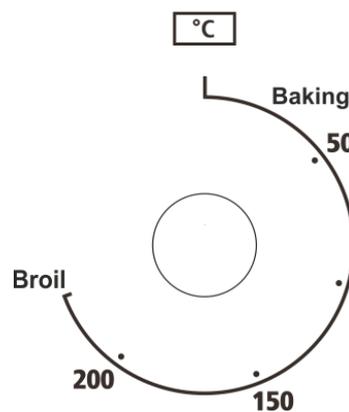


Backofentimer in Minuten

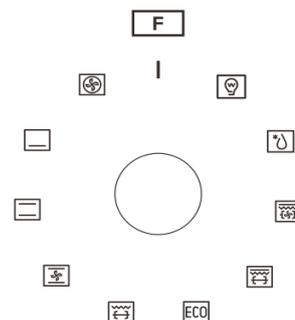


Backofentemperaturregler

Der Backofentemperaturregler ermöglicht Temperatureinstellungen im Bereich von 50°C bis 250°C.



Backofenfunktionswähler



Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Durch das Drehen des Funktionswählers auf diese Position wird der Backofeninnenraum beleuchtet.

Verwenden Sie diese Funktion z.B. während der Reinigung des Backofeninnenraums.



Auftauen

Der Ventilator ermöglicht ein schnelles und schonendes Auftauen gefrorener Lebensmittel.

Keine Temperatureinstellung erforderlich



Unter- und Oberhitze

Ist der Funktionswähler auf diese Position gedreht, erfolgt das Heizen auf herkömmliche Weise.



Ventilator mit Ober-/Unterhitze

Heizen mit Ventilator und Ober-/Unterhitze. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht und verteilt damit die Wärme gleichmäßig im Herd. Geeignet zum Backen und Braten auf allen Ebenen, z.B. für Kuchen / Cake etc.



Unterhitze

Heizen nur mit Unterhitze. Die Wärme kommt vom unteren Heizkörper.

Geeignet, um das Backgut von der Unterseite stärker zu backen. Z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obst oder beim Nachbacken.



Heißluft

Heizen mit einem Ringheizkörper, der um den Ventilator herum angeordnet ist. Dieser Ventilator verteilt die durch den Ringheizkörper erhitzte Heißluft gleichmäßig im ganzen Backofeninnenraum.

Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen im Backofen.



2050W

Kombinierte Grill-/Oberhitze

Heizen mit Grill- und Oberhitze. Diese Funktion erlaubt

- eine höhere Oberflächentemperatur und führt zu vertiefter Bräunung / größerer Krustenbildung.
- größere Portionen auf einmal zu grillen.



3000W

HINWEIS

Temperatur auf 250 °C einstellen!

Die Backofentür bei der Grillfunktion immer geschlossen halten.

Ventilator mit kombinierter Grill-/Oberhitze

Heizen mit Grill- und Oberhitze sowie Umluft. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht. Diese Funktion beschleunigt das Grillen und verfeinert den Geschmack des Gerichts.

Geeignet zum Braten von Fleisch, Geflügel, ganzem Fisch.

HINWEIS

Temperatur auf max. 200 °C einstellen! Grill ausschließlich bei geschlossener Backofentür benutzen!



3000W

Grillen

Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen, Fisch



2000W

ECO

Energiesparende Funktion mit Ober- und Unterhitze



4.2 Backofen bedienen

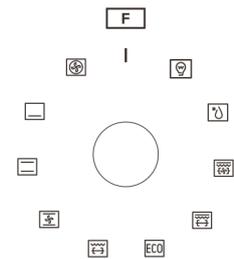
Ein- und Ausschalten des Backofens

Zum Einschalten des Backofens ist folgenden erforderlichen Betriebsbedingungen des Backofens festlegen:

- -Backofenfunktion (Heizart)
- -Backofentemperatur
- die Drehschalter Funktionswähler und Temperaturwähler in die gewünschte Stellung („nach rechts“ drehen).

Erläuterungen zu den Funktionen siehe Abschnitt Funktionen Backofen.

- Einschalten des Backofens wird über eine Kontrollleuchte signalisiert.
- Restwärme nutzen. Gerät etwas früher aus und z.B. den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken lassen.



ACHTUNG

Sachbeschädigung!

Backofenenergieregler nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

Grillen

Auf der obersten Einschubleiste, direkt unter dem Infrarotheizkörper lassen sich kleine bis mittelgroße Fleischstücke grillen.

- Empfehlung: max. 2 - 3 cm dicke Fleischportionen grillen.
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einreiben.
- Das Grillgut nach Ablauf der halben Grillzeit wenden.



2000W



WARNUNG



Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

- Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. **Kinder fernhalten!**



WARNUNG



Brandgefahr!

Grillgut nicht zu weit nach hinten im Backofen schieben. Dort ist es sehr heiß. Fette Grilladen könnten Feuer fangen.

Grill einschalten

1. Backofenfunktionswähler auf Position „Grill“ drehen
2. Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen
3. Universalblech mit der zuzubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen
4. Unter den Rost ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in anordnen



2000W

HINWEIS

Bei der Backofenfunktion Ventilator mit kombinierter Grill- und Oberhitze maximal die Temperatur 200°C einstellen.

Ventilator-Betrieb

Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.

Vorteile des Umluft-Betriebes:

- Beim Backen kann die Temperatur um ca. 20 Grad niedriger eingestellt werden, da durch die Umluftfunktion die Wärme gleichmäßiger verteilt und somit besser genutzt wird.
- Verkürzung der Brat-/Backzeit.
- Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen.



2100W

Heißluft-Betrieb

Der um den Ventilator angeordnete Ringheizkörper erhitzt die Luft. Der Ventilator verteilt die heiße Luft gleichmäßig im Backofinnenraum.

Vorteile des Heißluft-Betriebes:

- Beim Backen kann die Temperatur um ca. 20 Grad niedriger eingestellt werden, da durch die Heißluftfunktion die Wärme gleichmäßiger verteilt und somit besser genutzt wird.
- Verkürzung der Brat-/Backzeit.
- Bessere und gleichmäßigere Brat- und Backergebnisse.



2050W

Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen

Backofenbetrieb mit Timerfunktion

WICHTIG

Um die Timerfunktion (modellabhängig) richtig nutzen zu können, muss die Uhrzeit korrekt eingestellt sein.

Uhr / Timer mit digitaler Anzeige, bedienbar über Drucktasten

4.3 Einstellen der Uhrzeit

Erstinbetriebnahme oder nach einem Stromausfall sind alle Funktionen auf 0:00 und das Symbol A blinkt auf der Anzeige.

1. Auf die Tasten  und  drücken.
2. Die Zeit in Minuten einstellen
3. Auf die Tasten  oder  drücken
Die Minuten blinken auf der Anzeige.

HINWEIS:

Mit jedem weiteren Druck auf die Tasten + (Minuten erhöhen) oder – (Minuten reduzieren) die gewünschte Zeit wählen.

Manuell Backen / Braten.

1. Beide Tasten  und  gleichzeitig drücken.
2. Die Dauer des Back/Bratvorgangs und die Temperatur sind aktiviert.
Der Backofen ist eingeschaltet
Zum Ausschalten des Backofens alle Funktionen auf 0:00 setzen.

Back- / Bratdauer einstellen

1. Auf die Taste  drücken.
Auf der Anzeige blinkt die Zeit 0:00
2. Mit den Tasten  oder  die Dauer einstellen.
Das Symbol „A“ leuchtet auf der Anzeige.
Nach 5 Sekunden ist die Einstellung aktiv und auf der Anzeige erscheint die Back-/Bratdauer mit dem Symbol  und „A“.

Automatisches Backen-/ Braten

Mit dieser Funktion schaltet sich der Backofen automatisch an und nach Ablauf der eingegebenen Zeit, schaltet er sich wieder aus.

1. Auf die Taste  drücken
Auf der Anzeige blinkt die Zeit 0:00,
2. Mit den Tasten  oder  die Dauer einstellen.
Das Symbol „A“ leuchtet auf der Anzeige.
3. Auf die Taste  drücken.
Auf der Anzeige erscheint die aktuelle Uhrzeit + die Back-/Bratdauer.
4. Mit den Tasten  oder  die Endzeit ändern.
Nach 5 Sekunden ist die Einstellung aktiv.
Auf der Anzeige erscheint die Endzeit der Back-/Bratdauer mit dem Symbol „A“
5. Auf die Taste  drücken.
Auf der Anzeige erscheint die Startzeit,
6. Auf die Taste  drücken
Auf der Anzeige erscheint die Endzeit.

Nach Erreichen der vorabeingestellten Endzeit, schaltet sich der Backofen automatisch ab und es ertönt ein Signal. Nachdem Sie das Signal deaktivieren, ist auf der Anzeige die aktuelle Uhrzeit ersichtlich.

Timerfunktions- Beschreibung

1. Auf die Taste  drücken.
2. Auf der Anzeige blinkt die Zeit 0:00.
3. Mit den Tasten  oder  die Dauer einstellen.
Nach 5 Sekunden ist die Timerfunktion aktiv.
Auf der Anzeige erscheint die Dauer und das Symbol  .

HINWEIS:

Bei der Timerfunktion  schaltet sich der Backofen nicht automatisch ab.

Signal Lautstärke verstellen (3 Stufen)

Auf die Taste  drücken, um das Signal zu verstellen. (Lautstärke verstellen, wenn das Signal nicht gerade aktiv ist)

Das Signal deaktivieren

Nach 7 Minuten deaktiviert sich das Signal

automatisch. Mit den Tasten ,  oder , das Signal manuell deaktivieren.

WICHTIG

Nach einem Stromausfall ist jegliche Programmierung des Backofens gelöscht. Bei Wiederinbetriebnahme müssen Sie die Uhrzeit und eventuell voreingestellte Programmierung neu eingeben.

Voreinstellungen ändern

Back-/Bratdauer oder Timer jeder Zeit ändern.

1. Auf die entsprechende Taste ,  oder  drücken.
2. Die Änderung mit den Tasten  oder  bestätigen.

Back-/Brateinstellung löschen

Alle Programmierten Funktionen auf 0 zusetzen.

Auf die Tasten  und  gleichzeitig drücken.

4.4 Glaskeramikkochfeld bedienen

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.



WARNUNG

Elektrischer Schlag durch defektes
Glaskeramikkochfeld!

Das Glaskeramikkochfeld lässt sich nicht
ausschalten.

- sofort die Haushaltssicherung ausschalten
und den Kundendienst rufen.
- Keine Reparaturen am Geräte vornehmen.



WARNUNG

Verbrennungen durch heiße Oberflächen des Glaskeramikkochfeldes!

Kochstellen und deren Umgebung werden sehr
heiß.

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

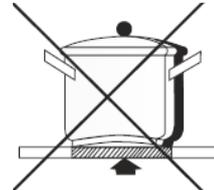
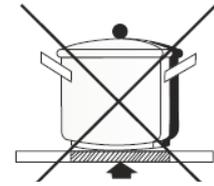
4.4.1 Geeignetes Kochgeschirr

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 Glaskeramikkochfeldes durch raue Topfböden.

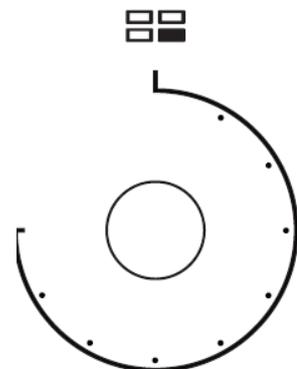
→ Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen

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

4.4.2 Funktionen Glaskeramikkochfeld

Energieregler / 9-Taktschalter

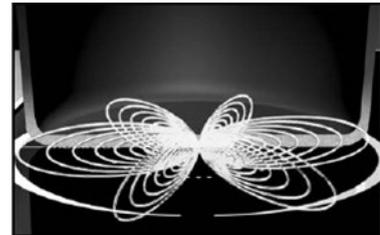


4.5 Funktionsweise Induktion

Ein herkömmliches Glaskeramikkochfeld erzeugt durch Heizelemente unter der Glasplatte Wärmeenergie, welche vorrangig nach oben abgestrahlt wird und damit das Kochgeschirr und die darin enthaltenen Speisen erhitzt.



Im Gegensatz dazu erwärmt sich ein Induktionskochfeld nicht selbst, sondern erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld (20-50 kHz). Dieses Magnetfeld erzeugt im Boden eines geeigneten Kochgeschirrs Teilchen Verwirbelungen, die zu einer Erwärmung führen.



Das Kochfeld selbst bleibt dabei kalt und wird erst nach einiger Zeit durch den Rückstrahl-Effekt des Topfes erwärmt.

| Energieregler / 9-Taktschalter | Hinweise zu den Leistungsstufen (modellabhängig) | Automatisches Abschalten der Kochfelder |
|---|---|---|
| | <p>1-2 Aufwärmen 3-4 Gemüse garen 5-6 Suppe kochen 7-8 Fleisch / Fisch braten 9 schnelles Kochen / Braten</p> | <p>Stufe 1-3 nach 8 Stunden Stufe 4-6 nach 4 Stunden Stufe 7-9 nach 2 Stunden</p> |

Einschalten des Kochfeldes

→ Energieregler von der Position "off" zu der gewünschten Einstellung drehen.

Regulierung vom Warmhalten (ungefähr 7 % des Heizvermögens) bis zur maximalen Temperatur möglich.

Eine Lichtanzeige gibt an, sobald das Kochfeld eine Temperatur von 50° C übersteigt (Restwärmanzeige) und erlischt erst, sobald diese Temperatur wieder unterschritten wird.

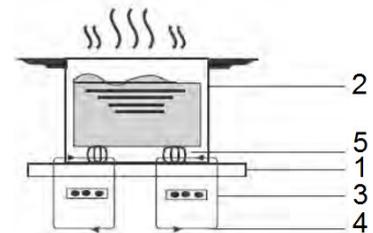
Ausschalten des Kochfeldes

→ Kochfeld erlischt beim Zurückdrehen des Energiereglers auf „0“.

Vorteile beim Induktionskochen

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten, durch direktes Ausheizen des Kochgefäßes.
- 90 % der Energie wird in Wärme umgewandelt und die Wärmeübertragung stoppt, sobald das Kochgefäß vom Kochfeld entfernt wird.
- Einfache Pflege und Reinigung. Übergelaufenes Kochgut brennt nicht so schnell an.

- 1 Glaskeramikplatte
- 2 Induktionsgeeignetes Kochgeschirr
- 3 Induktionsspule
- 4 Elektromagnetisches Wechselfeld
- 5 Geschirrboden aus ferromagnetischem Material, Erwärmung der Speisen durch Teilchen Verwirbelungen



5 Reinigung und Wartung

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



WARNUNG

Undichtigkeiten am Glaskeramikkochfeld und Backofen

Stromschlaggefahr!

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



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißes Wasser beim Reinigen.

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



VORSICHT

Schnittverletzung bei der Benutzung von Rasierklingschabern

- Rasierklingen äußerst scharf



VORSICHT

Bei Reinigungs-/Wartungsarbeiten am Gerät, die
Hände und Finger vor Einklemmen in Tür und
Schnappscharniere schützen

Glaskeramikkochfeld

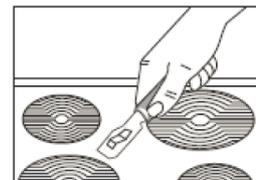
Das Glaskeramikkochfeld mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen.

Verschmutzungen mit heißem Wasser und Spülmittel oder mit einem handelsüblichen Keramikkochfeldreiniger das Glaskeramikkochfeld reinigen.

Verschüttetes Essen, Speisereste und Fettspritzer sofort wegwischen.

In den folgenden Fällen sofort die Energiezufuhr auf «0» drehen und

- **bei Rückständen von Zucker** die Oberfläche mit heißem Wasser behandeln.
- bei Bruchstücken von Aluminiumfolie und aus Versehen geschmolzenem Material aus Kunststoff / Plastik die Oberfläche mit heißem Wasser und einem Rasierklingschaber sorgfältig behandeln.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern entfernen.
- Bei Verwendung von speziellen handelsüblichen Glaskeramikreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!



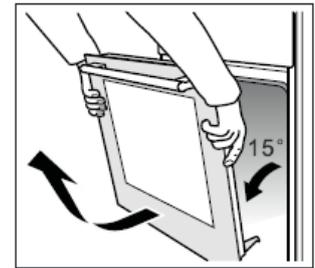
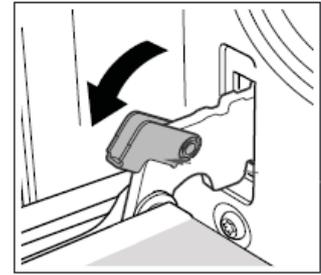
Backofen

- Backofen nach jedem Gebrauch reinigen.
- Zunächst Backofen abkühlen lassen.
- Bei der Reinigung die Backofenbeleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofeninnenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

5.1 Backofentür aushängen

Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen.

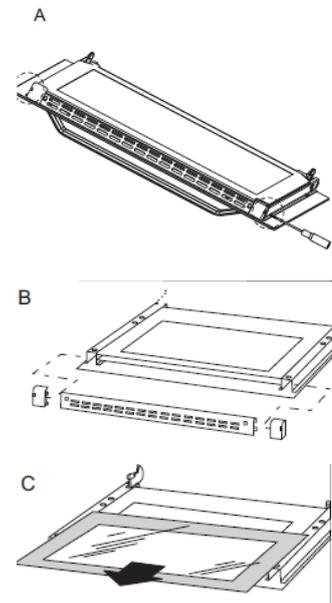
- Backofentür öffnen, die Verriegelung an beiden Scharnieren anheben.
- Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.
- Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt.
- Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.



Innere Glasplatte reinigen

Zum Reinigen lässt sich die in der Backofentür eingelassene innere Glasplatte entnehmen.

- Beide Kunststoffteile an den oberen seitlichen Ecken der Backofentür aufschrauben und zur Seite legen.
- Die Glasplatte entnehmen, reinigen.
- Das Einsetzen der Glasplatte erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Glasplatte wieder mit den beiden Kunststoffteilen sichern.



5.2 Leuchtmittel auswechseln

Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr richtig funktionieren, die Backofenleuchte selbst austauschen oder durch den technischen Kundendienst (kostenpflichtig).

Leuchtmitteldaten Backofenleuchte (für Temperaturen bis zu 300 °C geeignet):

Spannung: 230V

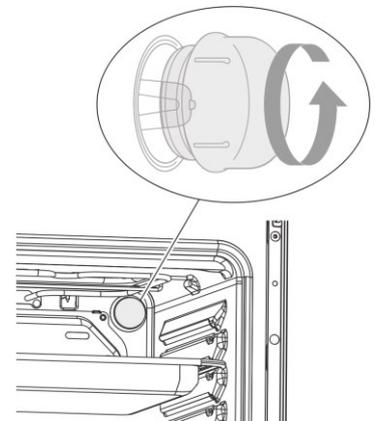
Leistung: 25W

Hitzebeständigkeit: T300

Fassung: G9 (Steckleuchte)

Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung folgende Schritte einhalten.:

1. Sicherung ausschalten.
2. Der Backofen auskühlen lassen.
3. Backofentür öffnen und das Schutzglas entnehmen.
4. Defektes Leuchtmittel linksrum drehen und lösen.
5. Das neue Leuchtmittel eindrehen.
6. Schutzglas weiter aufsetzen.
7. Sicherung einschalten.
8. Backofen-Funktionswähler auf Stufe «Licht» drehen und prüfen ob das Leuchtmittel funktioniert.
9. Im Störfall den Kundendienst kontaktieren⁴.



⁴ Kundendienst Tel. +49 2944 97166

6 Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten

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

- Topfbodendurchmesser sollte gleich groß oder nur wenig grösser sein wie der Kochfelddurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Der obere Topfdurchmesser 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 den richtigen Topf verwenden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Backformen und -bleche mit schwarzen Oberflächen leiten die Wärme besser und verkürzen die Backzeit.
- Backformen und -bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen sind beim Backen mit Ober-/Unterhitze nicht empfohlen, da der Boden des Backgutes möglicherweise nicht gut durchbäckt.
- Backofen für das Gebäck vorheizen. Geeignet für das Backen ist die 3. Einschubhöhe von unten.
- Restwärme nutzen. Gerät etwas früher ausschalten und den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken lassen.
- Vor Beendigung des Backens die Backqualität mit einem dünnen Holzstäbchen überprüfen. Ist das Holzstäbchen nach dem Einstechen in den Kuchen trocken und sauber, ist der Backvorgang fertig.
- Angaben in den Tabellen sind nur als Anhaltspunkte zu verstehen, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

Backofenfunktion: Ober- und Unterhitze + Ventilator

| Gebäckart | Umluft | Backzeit [Min] |
|----------------------------------|-----------------|----------------|
| | Temperatur [C°] | |
| Gebäck in Backform | | |
| Baiser (Meringues) | 80 | 60-70 |
| Sandkuchen (Viktoria Biskuit) | 150 | 65-70 |
| Früchtecake (Teacake) | 150 | 60-70 |
| Schichttorte | 150 | 25-35 |
| Gebäck auf Universalblech | | |
| Obstkuchen | | |
| - Mürbeteig | 150 | 40-55 |
| - Hefeteig | 150 | 40-45 |
| Streuselkuchen | 150 | 30-45 |
| Biskuitkuchen | 150 | 30-40 |

Backofenfunktion: ECO Ober-Unterhitze

| Speiseart | Einschubhöhe von unten | Temp. [C°] | Dauer | |
|-------------------------------|------------------------|------------|---------|------------------------------|
| | | | | |
| Pommes / Kartoffeln Gratin | 1 | 180 | 90-100 | Vorheizen nicht erforderlich |
| Käsekuchen | 1 | 160 | 100-150 | Vorheizen nicht erforderlich |
| Hackbraten | 1 | 190 | 110-130 | Vorheizen nicht erforderlich |

Backofenfunktion: Ober- und Unterhitze / Heißluft

| Gebäckart | Ober-/Unterhitze | | Heißluft | | Backzeit [Min] |
|---------------------------------------|-------------------|---------------|-------------------|---------------|-------------------|
| | Einschub- höhe | Temp. [C°] | Einschub- höhe | Temp. [C°] | |
| Gebäck in Backform | | | | | |
| Sandkuchen | 2 | 160-180 | 2 | 150-170 | 65-80 |
| Tortenboden | 2-3 | 170-180 | 2-3 | 160-170 | 20-30 |
| Biskuittorte | 2 | 170-180 | | | 30-40 |
| Früchtestollen | | | 2-3 | 160-180 | 60-70 |
| Käse-/Quark- kuchen (Mürbeteig) | | | 2 | 140-150 | 60-90 |
| Früchtecake (Teacake) | 2 | 160-180 | 2 | 150-170 | 40-60 |
| Brot (Vollkorn- / Mehrkornbrot) | 2 | 210-220 | 2 | 180-200 | 50-60 |
| Gebäck auf Universalblech | | | | | |
| Obstkuchen: - Mürbeteig | 3 | 170-180 | 2 | 160-170 | 35-60 |
| - Hefeteig | | | 2 | 160-170 | 30-50 |
| Streuselkuchen | | | | | |
| Biskuitrolle | 3 | 160-170 | 2 | 150-170 | 30-40 |
| Pizza (auf dünnem Teig) | 2 | 180-200 | | | 10-15 |
| Pizza (auf dickem Teig) | 3 | 220-240 | | | 10-15 |
| | 2 | 190-210 | | | 30-50 |
| Kleingebäck | | | | | |
| Plätzchen | 3 | 160-170 | 2 | 150-160 | 10-30 |
| Blätterteig | 3 | 180-190 | 2 | 170-190 | 18-25 |
| Baiser (Meringues) | 3 | 90-110 | | | 35-45 |

Praktische Hinweise zum Braten von Fleisch

- Im Backofen nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereiten, für kleinere Portionen empfiehlt es sich, auf den Kochfeldern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe hat.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einschieben (Fettpfanne).
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, den Braten wenden; Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen.
- Angaben in den Tabellen sind Anhaltspunkte, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

| Fleischart | Einschubhöhe | | Temperatur [C°] | | Garzeit in Min. |
|---|--------------|----------------------|-----------------|----------------------|--------------------|
| | Umluft | Ober-/ Unterhitze | Umluft | Ober-/ Unterhitze | |
| Rindfleisch | | | | | Per 1 cm |
| Roastbeef / Filet, -innen leicht blutig „englisch“/saignant | | 3 | | 250 | 12-15 |
| Ofen vorgeheizt: -halb durchbraten „medium“ | | 3 | | 250 | 15-25 |
| -durchbraten „well done“/bien cuit | | 3 | | 210-230 | 25-30 |
| Rinderbraten | 2 | 2 | 160-180 | 200-220 | 120-140 |
| Schweinefleisch | | | | | |
| Braten | 2 | 2 | 160-180 | 200-210 | 90-140 |
| Schinken | 2 | 2 | 160-180 | 200-210 | 60-90 |
| Schweinefilet | | 3 | | 210-230 | 25-30 |
| Kalbfleisch | 2 | 2 | 160-170 | 200-210 | 90-120 |
| Lammfleisch | 2 | 2 | 160-180 | 200-220 | 100-120 |
| Wild | 2 | 2 | 175-180 | 200-220 | 100-120 |
| Geflügel | | | | | |
| Hähnchen | 2 | 2 | 170-180 | 210-220 | 40-55 |
| Gans (ca. 2 kg) | 2 | | 160-180 | 190-200 | 150-180 |
| Fisch | 2 | 2 | 175-180 | 210-220 | 40-55 |

* Die Angaben in der Tabelle beziehen sich immer auf 1 kg. Für jedes weitere kg ist mit etwa 15-25 Min. mehr zu rechnen.

Backofenfunktion: Kombinierte Grill- und Oberhitze

| Fleischart | Temp. [C°] | Grillzeit [min] |
|------------------------|------------|-----------------|
| Hähnchen (ca. 1.5kg) | 250 | 90-100 |
| Hähnchen (ca. 2.0kg) | 250 | 110-130 |
| Schaschlik (ca. 1.0kg) | 250 | 60-70 |

Backofenfunktion: Grillhitze

| Speiseart | Einschubhöhe von unten | Temp. [C°] | Grillzeit [min] | |
|------------------------------|------------------------|------------|-----------------|---------|
| | | | Seite 1 | Seite 2 |
| Schweinekotelett | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Schweineschnitzel | 3 | 250 | 10-12 | 6-8 |
| Schaschlik | 4 | 250 | 7-8 | 6-7 |
| Bratwürste | 4 | 250 | 8-10 | 8-10 |
| Roastbeef, (Steak ca. 1kg) | 3 | 250 | 12-15 | 10-12 |
| Kalbschnitzel | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Kalbsteak | 4 | 250 | 6-8 | 5-6 |
| Hammekotelett | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Lammkotelett | 4 | 250 | 10-12 | 8-10 |
| Hähnchen, halbiert (je 500g) | 3 | 250 | 25-30 | 20-25 |
| Fischfilet | 4 | 250 | 6-7 | 5-6 |
| Forelle (je ca. 200-250g) | 3 | 250 | 5-8 | 5-7 |

Backofenfunktion: Ventilator mit kombinierter Grill- und Oberhitze

| Fleischart | Gewicht [kg] | Einschubhöhe von unten | Temp. [C°] | Grillzeit [min] |
|----------------|--------------|------------------------|------------|-----------------|
| Schweinebraten | 1.0 | 2 | 170-190 | 80-100 |
| | 1.5 | 2 | 170-190 | 100-120 |
| | 2.0 | 2 | 170-190 | 120-140 |
| Lammkeule | 2.0 | 2 | 170-190 | 90-110 |
| Braten | 1.0 | 2 | 180-200 | 30-40 |
| Hähnchen | 1.0 | 2 | 180-200 | 50-60 |
| Ente | 2.0 | 1 - 2 | 170-190 | 85-90 |
| Gans | 3.0 | 2 | 140-160 | 110-130 |
| Truthahn | 2.0 | 2 | 180-200 | 110-130 |
| | 3.0 | 1 - 2 | 160-180 | 150-180 |

7 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 294497166

Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170

Email: kontakt@egs-gmbh.de

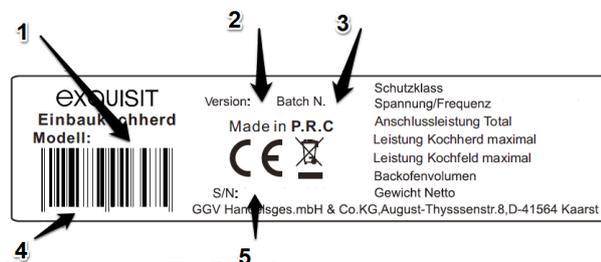
(Reparaturaufträge können auch online erfasst werden.)

Internet:

www.egs-gmbh.de

Folgende Angaben werden benötigt, um Ihren Auftrag zu bearbeiten:

- vollständige Anschrift, Tel. NR.,
- Fehlerbeschreibung
- Angaben Typenschild



Typenschild

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

- 1 Modell
- 2 Version
- 3 Batch
- 4 EAN
- 5 Seriennummer

8 Garantiebedingungen

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 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 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 2944 9716-791

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

Technische Daten

| | | |
|------------------------------------|----------|-------------------------------|
| | | Exquisit |
| Modell | | EHI 60-3.1 EHI 60-3.1 Inox |
| Produktgruppe | | Standherd |
| Schutzklasse | | I |
| Spannung / Frequenz | V/Hz | 380-415 / 50 |
| Anschlussleistung / gesamt | W | 10000 |
| Anschlussleistung Kochfeld, gesamt | W | 7000 |
| Anschlussleistung Ofen gesamt | W | 3000 |
| Oberhitze / Unterhitze | W | 2050 |
| Unterhitze | W | 1100 |
| Grill | W | 2000 |
| Umluft (kombiniert) | W | 2050 |
| Abmessungen, unverpackt Herd | mm BxTxH | 595x650x850 |
| Kochfeld | mm BxTxH | - |
| Gewicht, unverpackt | kg | 55,5 |
| EAN Nr. Weiss | | 4016572020717 |
| EAN Nr. Inox | | 4016572020724 |

Technische Änderungen unter Vorbehalt

CE Kennzeichen

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.

9 Altgeräte entsorgen



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 Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Stecker vom Netzkabel.

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

exQUISIT

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

ehi60-3-1_0480040_0480041_j12.docx

www.exquisit.de