

exquisit

**Elektro-Standherd mit
Induktionskochfeld**

EHI 60-3.1

EHI 60-3.1 Inox



Gebrauchs- und
Montageanweisung

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

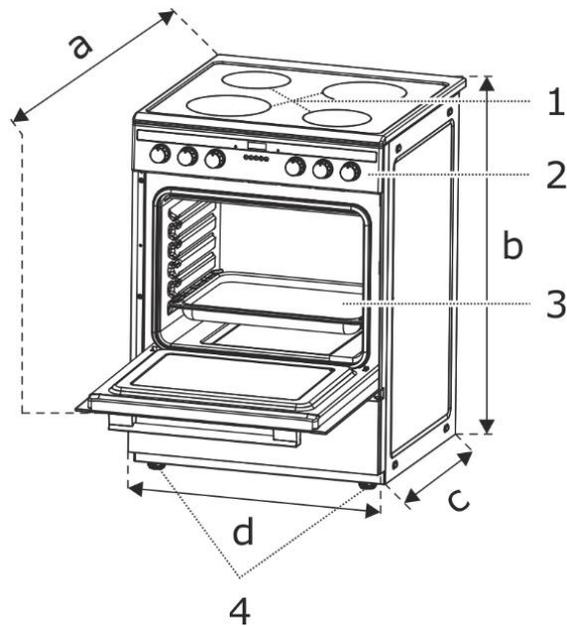
Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt. Es eignet sich zum Kochen, Garen von Lebensmitteln. Jede darüberhinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden.

Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

¹ Tel.: +49 2944 9716-791

² www.exquisit.de

Gerätebeschreibung / Lieferumfang



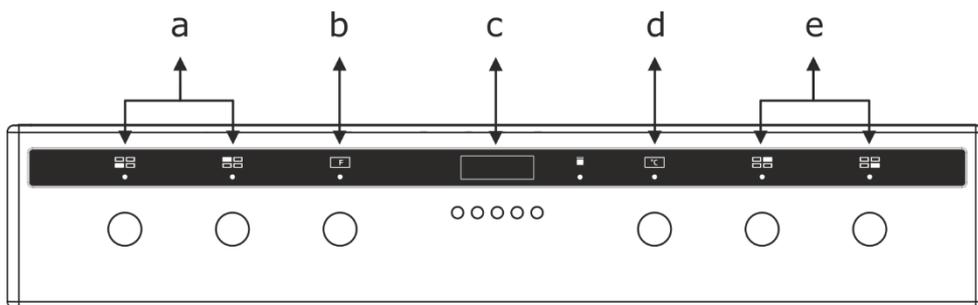
Gerätebeschreibung

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

Geräteabmessungen in mm

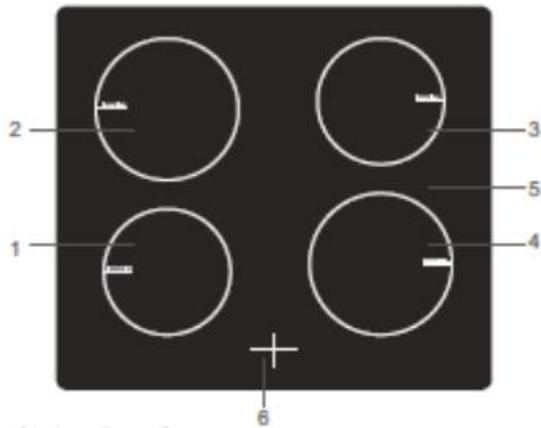
- a 1040
- b 835 – 865
- c 595
- d 598

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

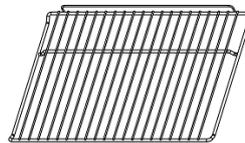
Bedienfunktionen des Induktionskochfeldes



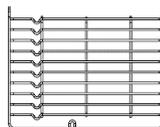
- 1 1'500 W Zone
- 2 2'000 W Zone
- 3 1'500 W Zone
- 4 2'000 W Zone
- 5 Induktionskochfeld
- 6 Anzeige aktives Induktionskochfeld

Zubehör

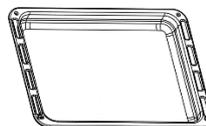
Rost



Seitenracks



Backblech



Gebrauchs- und
Montageanweisung

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|-------|--|----|
| 1 | Zu Ihrer Sicherheit | 6 |
| 1.1 | Sicherheit und Verantwortung | 8 |
| 1.2 | Sicherheit und Warnungen | 9 |
| 1.3 | Geräte auspacken | 10 |
| 2 | Einbau- / Installationsanweisung | 11 |
| 2.1 | Der richtige Aufstellort | 12 |
| 2.2 | Elektrischer Anschluss | 12 |
| 3 | Erstinbetriebnahme | 14 |
| 4 | Betrieb | 15 |
| 4.1 | Funktionen Backofen | 15 |
| 4.2 | Backofen bedienen | 18 |
| 4.3 | Backofenbetrieb mit Timerfunktion | 21 |
| 4.4 | Induktionskochfeld bedienen | 24 |
| 4.4.1 | Geeignetes Kochgeschirr | 25 |
| 4.4.2 | Funktionen Induktionskochfeld | 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 | Technische Daten | 39 |
| 10 | Altgeräte entsorgen | 40 |

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.

 STROMSCHLAGEFAHR!

 VERBRÜHUNGSGEFAHR!

 BRANDGEFAHR!



- Informationen und Hinweise die zu beachten sind.
- Markiert eine Aufzählung
- ✓ Markiert Prüfungsschritte der Reihe nach
- 1. Markiert Arbeitsschritte, der Reihe nach
- Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf den Arbeitsschritt

1.1 Sicherheit und Verantwortung



GEFAHR

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

- Dieses Gerät dürfen auch Kindern ab 8 Jahren, sowie Personen mit verringerten physischen, sensomotorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzen:
- Man muss sie aber dabei beaufsichtigen oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterweisen.
- Sie müssen 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



STROMSCHLAGEFAHR!

- Niemals ein elektrisches Gerät mit nassen Händen oder Füßen berühren.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzen lassen.
- Bei beschädigten Kabel- oder Steckerverbindungen das Gerät nicht mehr benutzen.
- Lässt sich das Induktionskochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten:
 - Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten.
 - Kundendienst kontaktieren.

1.2 Sicherheit und Warnungen



BRANDGEFAHR!

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

Brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser löschen.



- Backofeninnenraum, Heizelement, Backblech, Grillrost heizen sich auf. Kinder fernhalten!
- Topflappen oder geeignete Handschuhe benutzen, um Grillrost oder Backblech einzuschieben, zu entnehmen oder die Speisen zu wenden.

Erst den Temperaturregler / Energieregler auf «0»stellen und dann die Töpfe von den Kochplatten nehmen.

1.3 Geräte auspacken

WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

Defekte Geräte ausschließlich nur durch einen autorisierten Elektrofachmann reparieren lassen.

Transporthinweise

Gerät auf Transportschäden überprüfen.

Transportschutz entfernen

Backofen und Induktionskochfeld sind für den Transport geschützt.

- Alle Klebebänder, Styroporeinlagen und Plastikfolien entfernen.
- Kleberückstände behutsam mit Reinigungsbenzin entfernen.

ACHTUNG

Verpackung muss unbeschädigt sein.

Ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall installieren und in Betrieb nehmen.

Im Falle eines Schadens den Kundendienst³ oder den Lieferanten kontaktieren.

**Verpackungs-
material
umweltgerecht
entsorgen**



³ Kundendienst Tel.+49 2944 9716-791

2 Einbau- / Installationsanweisung

Backofen und Induktionskochfeld 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



STROMSCHLAGGEFAHR!

Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Lebensgefahr!

ACHTUNG

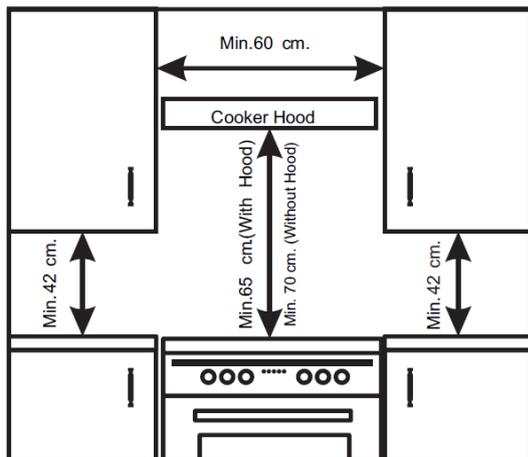
SACHBESCHÄDIGUNG!

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!

Das Gerät nicht auf Yachten oder in Wohnwagen einbauen.

2.2 Elektrischer Anschluss

Hinweise für die Elektrofachkraft

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

Als Netzanschlussleitung einen entsprechend ausgelegten Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes auswählen.

ACHTUNG

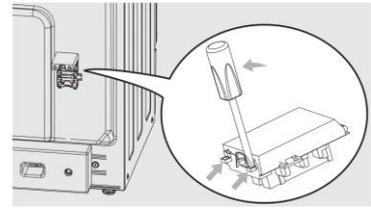
Erdungsleiter an die Klemme der mit  gekennzeichneten Anschlussleiste anschließen. Anschlussleitung ist in der Zugentlastung zu befestigen.

Rückseite Backofen

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

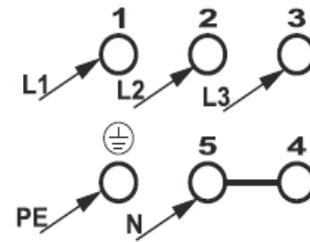
Netzanschlussdose

- 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
- Neutraleiter 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

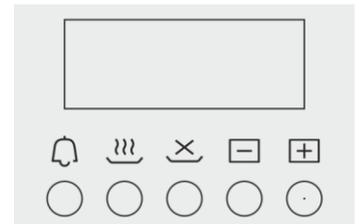
4 Betrieb

4.1 Funktionen Backofen

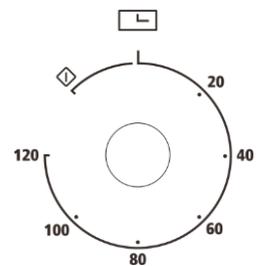
Timerfunktion / Zeitschaltuhr

Uhr / Timer mit digitaler Anzeige, bedienbar über die Drucktasten

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

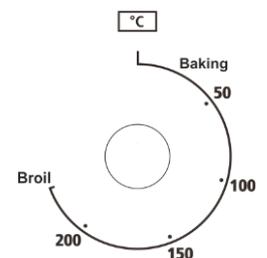


Backofentimer in Minuten

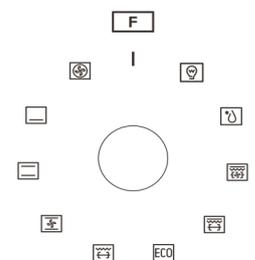


Backofentemperaturregler

Temperatureinstellungen über den Backofentemperaturregler im Bereich von 50°C bis 250°C.



Backofenfunktionswähler



Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Beleuchtung des Backofeninnenraum.

Funktion z.B. während der Reinigung des Backofeninnenraums verwenden.



25W

Auftauen

Schnelles und schonendes Auftauen gefrorener Lebensmittel.

Keine Temperatureinstellung erforderlich.



60W

Unter- und Oberhitze

Zum Braten und Backen auf herkömmlicher Weise.



2100W

Umluft mit Ober-/Unterhitze

Gleichmäßig Verteilung der Wärme im Backofeninnenraum über den Ventilator. Geeignet zum Backen und Braten auf allen Ebenen.



2100W

Unterhitze

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.



1100W

Heißluft

Ventilator verteilt die durch den Ringheizkörper erhitzte Heißluft gleichmäßig im ganzen Backofeninnenraum. Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen im Backofen.



2050W

Kombinierte Grill-/Oberhitze

Höhere Oberflächentemperatur führt zu vertiefter Bräunung / größerer Krustenbildung. Geeignet, um größere Portionen auf einmal zu grillen.



- Temperatur auf 250 °C einstellen!
- Backofentür bei der Grillfunktion immer geschlossen halten.



3000W

Ventilator mit kombinierter Grill-/Oberhitze

Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht. Funktion beschleunigt das Grillen und verfeinert den Geschmack des Gerichts.

Geeignet zum Braten von Fleisch, Geflügel, ganzem Fisch.



- Temperatur auf max. 200 °C einstellen!
- Backofentür bei der Grillfunktion immer geschlossen halten.



3000W

Grillen

Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen, Fisch.



2000W

ECO

Energiesparende Funktion mit Ober- und Unterhitze.



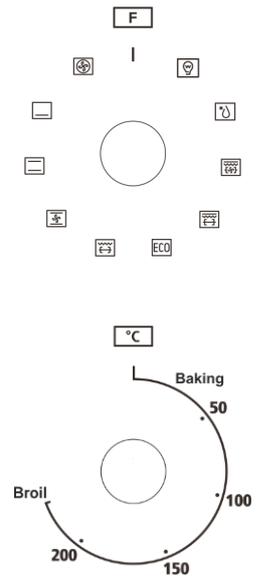
2100W

4.2 Backofen bedienen

Ein- und Ausschalten des Backofens

Zum Einschalten des Backofens folgende Betriebsbedingungen festlegen:

- Backofenfunktion (Heizart)
 - Backofentemperatur
1. Backofenfunktionswähler und Backofentemperaturwähler in die gewünschte Position drehen (im Uhrzeigersinn)



Erläuterungen zu den Funktionen siehe Abschnitt Funktionen Backofen.

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

ACHTUNG

SACHBESCHÄDIGUNG!

Backofentemperaturwähler 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.
- Grillgut nach Ablauf der halben Grillzeit wenden.



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



WARNUNG



VERBRENNUNGSGEFAHR! HEISSE OBERFLÄCHEN!

Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen.
Kinder fernhalten!



WARNUNG



BRANDGEFAHR!

Grillgut nicht zu weit nach hinten in den Backofen schieben.
Aufgrund der heißen Temperaturen können fette Grilladen Feuer fangen.

Grill einschalten

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



2000W



2000W

Umluft-Betrieb

Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.

Vorteile des Umluft-Betriebes:

- Backtemperatur um ca. 20 Grad niedriger einstellen, 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 Backofeninnenraum.

Vorteile des Heißluft-Betriebes:

- Backtemperatur um ca. 20 Grad niedriger einstellen, da durch die Heißluftfunktion die Wärme gleichmäßiger verteilt und somit besser genutzt wird.
- Verkürzung der Brat-/Backzeit.
- Bessere und gleichmäßigere Brat- und Backergebnisse.
- Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen.



2050W

4.3 Backofenbetrieb mit Timerfunktion

Um die Timerfunktion richtig nutzen zu können, muss die Uhrzeit korrekt eingestellt sein. Uhr / Timer mit digitaler Anzeige, bedienbar über Drucktasten.

Einstellen der Uhrzeit

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

1. Tasten  und  drücken.
2. Zeit in Minuten einstellen
3. Tasten  oder  drücken
→ Minuten blinken auf der Anzeige.
4. Mit jedem weiteren Druck auf die Tasten + (Minuten erhöhen) oder - (Minuten reduzieren) die gewünschte Zeit wählen.

Manuell Backen / Braten

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

Back- /Bratdauer einstellen

1. 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 wieder aus.

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

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

Timerfunktion einstellen

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



- Bei der Timerfunktion  schaltet sich der Backofen nicht automatisch ab.

Signallautstärke einstellen (3 Stufen)

Taste  drücken, um die Signallautstärke einzustellen.
(Lautstärke einstellen, wenn das Signal nicht aktiv ist).

Signalton deaktivieren

Nach 7 Minuten deaktiviert sich der Signalton automatisch.

Mit den Tasten   oder , das Signal manuell deaktivieren.



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

Voreinstellungen ändern

Back-/Bratdauer oder Timer jeder Zeit ändern.

1. Entsprechende Taste   oder  drücken.
2. Änderung mit den Tasten  oder  bestätigen.

Back-/Brateinstellung löschen

Gleichzeitig Tasten  und  drücken und alle programmierten Funktionen auf 0 zurücksetzen.

4.4 Induktionskochfeld bedienen

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



WARNUNG

ELEKTRISCHER SCHLAG

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht ausschalten.

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



WARNUNG

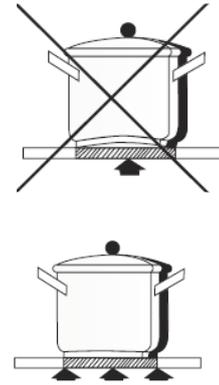
VERBRENNUNGSGEFAHR!

Kochfelder und Umgebung heizen sich auf.

- Niemals heiße Oberflächen berühren.
- Schutzbedürftige Personen und Kinder unter 8 Jahren und Haustiere fernhalten.
- Wenn das Kochen beendet ist, Gerät ausschalten.
- Kochfelder nicht ohne Töpfe oder Pfannen oder mit leeren Töpfen oder Pfannen betreiben.

4.4.1 Geeignetes Kochgeschirr

- Kochfelder und Topfböden müssen immer sauber und trocken sein.
- Töpfe und Pfannen mit einem einwandfreien, glatten Boden verwenden.
- Hitzebeständiges Kochgeschirr benutzen. „Herstellerangaben“ beachten.
- Keine Töpfe benutzen, die aus Plastik bestehen oder deren innere Seite mit Aluminium beschichtet ist.



ACHTUNG

SACHBESCHÄDIGUNG

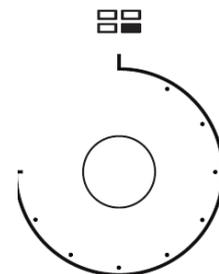
Beschädigung des Induktionskochfeldes durch raue Topfböden.
Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

Induktionskochfeld nach jedem Gebrauch reinigen

1. Induktionskochfeld mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Induktionskochfeld mit einem sauberen Tuch trockenreiben.
3. Eventuelle Speisereste und Fettspritzer sofort entfernen.
4. Weitere Angaben zur Reinigung siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

4.4.2 Funktionen Induktionskochfeld

Energierегler / 9-Taktschalter

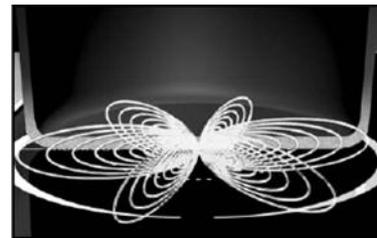


4.5 Funktionsweise Induktion

Ein herkömmliches Induktionskochfeld 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 Induktionskochfeld selbst bleibt dabei kalt und wird erst nach einiger Zeit durch den Rückstrahl-Effekt des Topfes erwärmt.

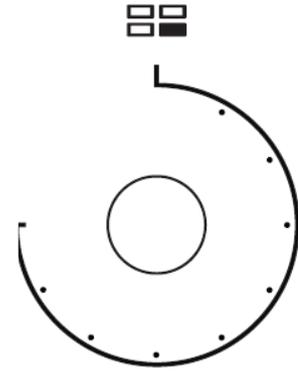
| Energiregler / 9-Taktschalter | Hinweise zu den Leistungsstufen (modellabhängig) | Automatisches Abschalten der Induktionskochfelder |
|-------------------------------|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> 1-2 Aufwärmen 3-4 Gemüse garen 5-6 Suppe kochen 7-8 Fleisch / Fisch braten 9 schnelles Kochen / Braten | <ul style="list-style-type: none"> Stufe 1-3 nach 8 Stunden Stufe 4-6 nach 4 Stunden Stufe 7-9 nach 2 Stunden |

Induktionskochfeld einschalten

Energieregler von der Position "off" auf die gewünschte Einstellung drehen.

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

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



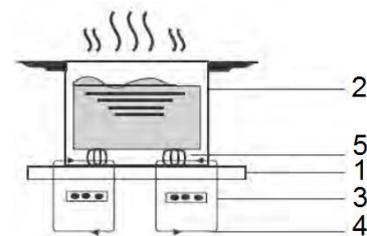
Ausschalten des Induktionskochfeldes

Induktionskochfeld 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 Induktionskochfeld entfernt wird.
- Einfache Pflege und Reinigung. Übergelaufenes Kochgut brennt nicht so schnell an.

- 1 Induktionsplatte
- 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

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

VORSICHT

VERBRÜHUNGSGEFAHR!

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

VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR!

Rasierklingen sind äußerst scharf.

VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Induktionskochfeld reinigen

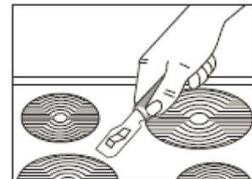
Induktionskochfeld mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen.

Verschmutzungen mit heißem Wasser und Spülmittel oder mit einem handelsüblichen Keramikfeldreiniger das Induktionskochfeld 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!



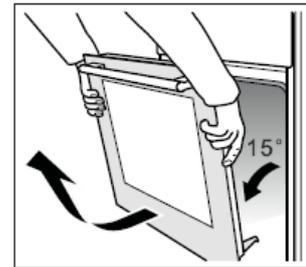
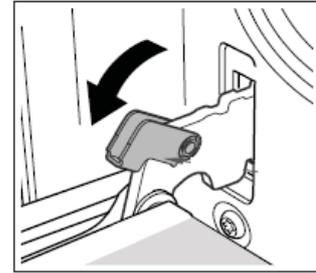
Backofen reinigen

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

5.1 Backofentür aushängen

Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofeninnenraum lässt sich die Backofentür aushängen.

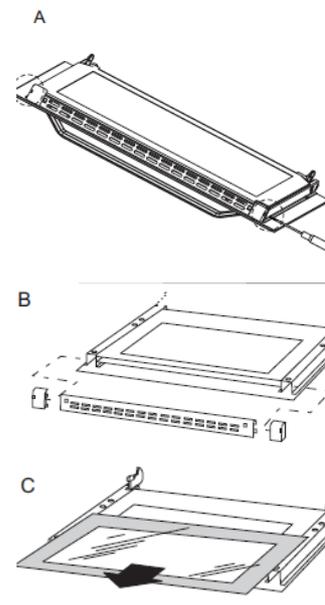
1. Backofentür öffnen.
2. Verriegelung an beiden Scharnieren anheben.
3. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.
4. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt.
5. Anschließend die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten legen. Wird dies missachtet, können diese die Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigen.



Innere Glasplatte reinigen

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

1. Beide Kunststoffteile an den oberen seitlichen Ecken der Backofentür aufschrauben und zur Seite legen.
2. Glasplatte entnehmen, reinigen.
3. Einsetzen der Glasplatte erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
4. 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

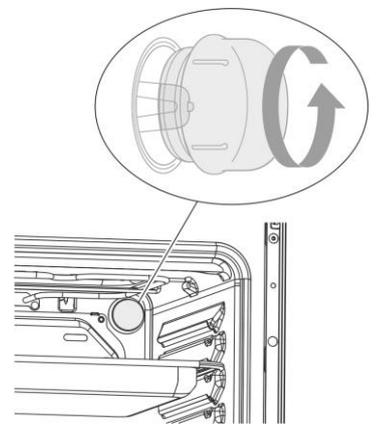
Leistung: 25W

Hitzebeständigkeit: T300

Fassung: G9 (Steckleuchte)

Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung folgende Schritte einhalten:

1. Sicherung ausschalten.
2. Backofen auskühlen lassen.
3. Backofentür öffnen und das Schutzglas entnehmen.
4. Defektes Leuchtmittel linksrum drehen und lösen.
5. Neues Leuchtmittel eindrehen.
6. Schutzglas wieder 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 9716-791

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 Induktionskochfelddurchmesser.
- 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. Die kurze Gardauer schont Vitamine.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei einem leer gekochten Topf das Induktionskochfeld und der Topf durch Überhitzung Schaden nehmen 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 zu ändern sind.

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 |

ECO Ober-Unterhitze

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

Ober- und Unterhitze / Heißluft

| Gebäckart | Ober-/Unterhitze | | Heißluft | | Backzeit [Min] |
|-----------|------------------|------------|--------------|------------|----------------|
| | Einschubhöhe | Temp. [C°] | Einschubhöhe | 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-/Quarkkuchen (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 Induktionskochfeldern 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 zu ändern sind.

| 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.

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 |

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 |
| Hammelkotelett | 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 |

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

Ist die Störung anhand der zuvor aufgeführten Hinweise nicht beseitigt, Kundendienst kontaktieren. In diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst ausführen.



- Der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung oder einer der beschriebenen Störungen ist auch während der Garantiezeit nicht kostenlos.

Zuständiger Kundendienst:

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon

für Deutschland 02944 9716-791

für Österreich 0820 200 170

für Belgien, Niederlande, Luxemburg +49 2944 9716-791

E-Mail: **kontakt@egs-gmbh.de**

Internet: **www.egs-gmbh.de**

Reparaturaufträge online eingeben.

Für eine schnelle Abwicklung des Reparaturauftrags folgende Informationen bereithalten:

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

sowie die vollständige Anschrift, Telefon-Nr. und die Fehlerbeschreibung.

Gerätespezifische Angaben stehen auf dem Typenschild im Innenraum oder auf der Rückseite des Gerätes.

8 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 beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Bei gewerblicher Nutzung (z.B. in Hotels, Kantinen), oder bei Gemeinschaftsnutzung durch mehrere Haushalte, beträgt die Garantie 12 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 6 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Durch die Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich die Garantie weder für das Gerät, noch für die neu eingebauten Teile.

Umfang der Mängelbeseitigung

Innerhalb der genannten Fristen beseitigen wir alle Mängel am Gerät, die nachweisbar auf mangelhafte Ausführung oder Materialfehler zurückzuführen sind. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden, aufgrund von chemischer, bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emaille Schäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen. Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, 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, erbringen wir 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, berechnet der Kundendienst Anfahrt- und Arbeitspauschalen.
- 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

9 Technische Daten

| MODELL | EHI 60-3.1 |
|--|-------------------|
| Schutzklasse | I |
| Spannung / Frequenz [V/Hz] | 380-415 / 50-60 |
| Anschlussleistung / gesamt [w] | 10'000 |
| Anschlussleistung Induktionskochfeld, gesamt [w] | 7'000 |
| Anschlussleistung Ofen gesamt [w] | 3'000 |
| Oberhitze / Unterhitze [w] | 2'050 |
| Unterhitze [w] | 1'100 |
| Grill [w] | 2'000 |
| Heissluft (kombiniert) [w] | 2'050 |
| Abmessungen, Herd [BxTxH] in mm | 595x650x850 |
| Induktionskochfeld [BxTxH] in mm | - |
| 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.

10 Entsorgung

Verpackung entsorgen



Die Verpackung sortenrein entsorgen. Pappe und Karton zum Altpapier und Folien in die Wertstoffsammlung geben.

Gerät entsorgen



Das Gerät ist mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet, lt. Vorgabe der Europäischen Entsorgungsvorschrift 2012 / 19 / EU.



Die Richtlinie trägt zur ordentlichen Entsorgung des Gerätes und zur Rückgewinnung von Sekundärrohstoffen bei.

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen.

Zum Vermeiden von negativen Auswirkungen auf die Umwelt Altgeräte in der Verkaufsstelle oder bei einer kommunalen Sammelstelle zum fachgerechten Verwerten abgeben.

Altgeräte vor der Entsorgung unbrauchbar machen:

- Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Stecker vom Netzkabel trennen.
- Keine Teile des Kältekreislaufes beschädigen (siehe Kapitel 2 „Kältemittel“).



WARNUNG

ERSTICKUNGSGEFAHR!

Vorhandene Schnapp- und Riegelschlösser entfernen oder zerstören, um zu verhindern, dass sich spielende Kinder im Gerät einsperren oder in andere lebensgefährliche Situationen geraten.

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

exQUISIT

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

EHI60-3-1_0480040_0480041_E1-0_L08

www.exquisit.de