

# exQUISIT

Elektro-Standherd  
EH10.3F2

Gebrauchs- und  
Montageanweisung

## **Einleitung**

Bevor man das Gerät in Betrieb nimmt, die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

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 Haushalt.

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

Die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen aufbewahren.

Gebrauchsanweisung an die Nachbesitzer weitergeben. Bei Fragen zu Themen, die in dieser Gebrauchsanweisung nicht ausführlich genug beschrieben sind, den Kundendienst Deutschland<sup>1</sup> kontaktieren. Benötigt man eine neue Gebrauchsanweisung, auf unsere Homepage<sup>2</sup> gehen.

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

1.1	Sicherheit und Verantwortung .....	6
1.2	Sicherheit und Warnungen .....	6
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	6
1.4	Gerät auspacken.....	7
2	Vor dem ersten Gebrauch .....	8
3	Betrieb .....	8
3.1	Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten .....	9
3.2	Backofen bedienen.....	10
3.3	Massekochfeld bedienen .....	10
4	Reinigung und Pflege .....	12
4.1	Backofentür aushängen .....	13
4.2	Leuchtmittel auswechseln .....	14
5	Ersatzteile / Kundenservice.....	15
6	Garantiebedingungen .....	16
7	Entsorgung .....	17
8	Technische Daten .....	18

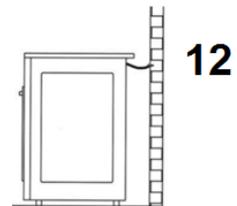
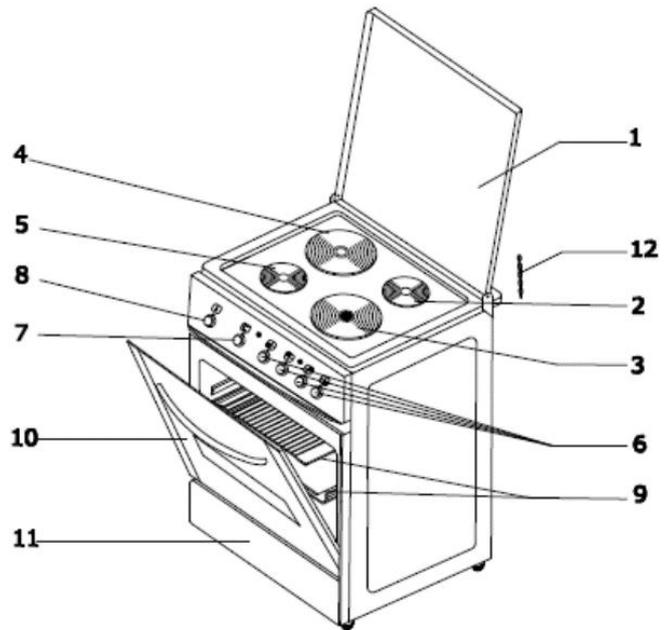
## Geräte kennenlernen

### Lieferumfang

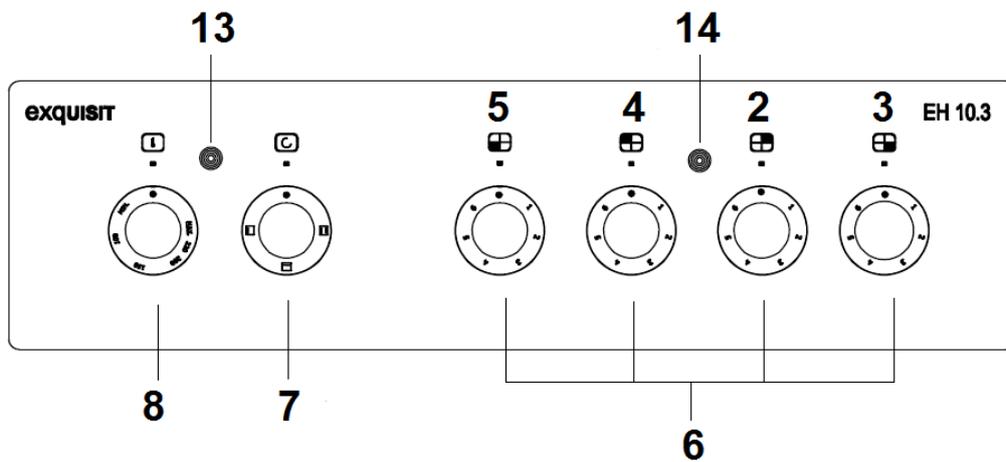
- 1x Gerät
- 1x Kombirost
- 1x Fettpfanne
- 1x Sicherheitsbindung
- 1x Gebrauchsanweisung

### Gerätebeschreibung

- 1) Herdabdeckung
- 2) Kochfeld klein, hinten rechts
- 3) Kochfeld groß, vorne rechts
- 4) Kochfeld groß, hinten links
- 5) Kochfeld klein, vorne links
- 6) 7 Takt Wahlschalter Kochfelder
- 7) Wahlschalter Beheizungsart
- 8) Wahlschalter Backofentemperatur
- 9) Einschub mit Zubehör
- 10) Backofentür
- 11) Abdeckung
- 12) Stabilisierungskette
- 13) Kontrollleuchte Backofen
- 14) Kontrollleuchte Kochfelder



### Bedienfeld



# 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.

## Verwendete Symbole

### **GEFAHR**

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

### **WARNUNG**

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

### **VORSICHT**

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

### **ACHTUNG**

bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

### **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**

#### **STROMSCHLAG!**

- Niemals ein elektrisches Gerät berühren, wenn Hände oder Füße nass sind oder wenn man barfuß ist.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel unverzüglich durch den Lieferanten ersetzen lassen.
- Bei beschädigten Kabel- oder Steckerverbindungen das Gerät nicht mehr benutzen.
- Lässt sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten, sofort die Haushaltssicherung ausschalten.
- Kundendienst kontaktieren.

### **GEFAHR**

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

- Dieses Gerät können Kinder ab 8 Jahren, sowie Personen mit verringerten physischen, sensomotorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzen:
- Wenn man sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterweist.
- Wenn sie 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.

## 1.2 Sicherheit und Warnungen

### **WARNUNG**

#### **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 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.

## 1.3 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.

## **Brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser löschen**

### **WARNUNG**

#### **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

- 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.
- Vor dem Entnehmen der Töpfe den Temperaturregler / Energieregler auf «0» stellen.

### **1.4 Gerät 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.

Die Verpackung muss unbeschädigt sein.

- Ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall installieren und in Betrieb nehmen.
- Im Falle eines Schadens den Kundendienst<sup>1</sup> oder den Lieferanten kontaktieren.

#### **Transportschutz entfernen**

Geräte auspacken

- Backofen und Massekochfeld behutsam auspacken.
- Backofen und Massekochfeld auf Schäden überprüfen.

Das Gerät ist für den Transport geschützt.

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

## 2 Vor dem ersten Gebrauch

---

Vor dem ersten Gebrauch den Backofen gründlich reinigen.

1. Für eine gute Sicht im Backofen; Funktionswähler auf die Beleuchtung drehen; Temperatur bleibt bei 0 °C.
2. Die Zubehöerteile entnehmen, mit lauwarmem Wasser abwaschen und trocknen.
3. Den Backofen bei maximaler Temperatur 45 Minuten aufheizen, um
  - a. - mögliche Fertigungsrückstände auszubrennen.
  - b. - der Schutzfilm im Ofeninneren einzubrennen.
4. Den Backofen abkühlen lassen; mit einem feuchten Tuch den Backofeninnenraum nachwischen, um alle Rückstände zu entfernen.

## ACHTUNG

### BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

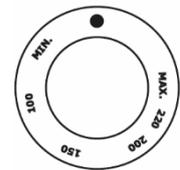
Hierzu keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden; Oberfläche wird beschädigt.

## 3 Betrieb

---

### Backofen Temperaturregler

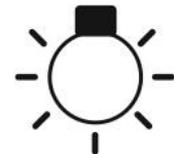
Der Backofenenergieregler ermöglicht Temperatureinstellungen im Bereich von 50 °C bis 250 °C.



### Unabhängige Backofen-Beleuchtung

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

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



### Unterhitze

Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Unterhitze. Die Wärme kommt vom unteren Heizkörper.

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



### Oberhitze

Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Oberhitze. Die Wärme wird dabei nur vom oberen Heizkörper abgegeben.

Diese Beheizungsart für besonders feines Gebäck, zum Warmhalten nach dem Backen/Kochen oder zu Backende z.B. zum Überbacken eines Auflaufs (Gratinieren) wählen.



### Unter- und Oberhitze

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



## Backofenfunktion: Ober und Unterhitze

Kuchen Gebäckart	Ober-/Unterhitze		Backzeit [Min]
	Einschubhöhe	Temperatur [°C]	
Napfkuchen/ Marmorkuchen (Gugelhupf)	2	170-180	60-80
Sandkuchen			
Tortenboden	2	160-180	65-80
Biskuittorte	2-3	170-180	20-30
Früchtestollen	2	170-180	30-40
Käse-/Quarkkuchen (Mürbeteig)			60-70
Früchtecake (Teacake)	2	160-180	60-90
Brot (Vollkorn/Mehrkorn)	2	210-220	40-60
Obstkuchen:			
- Mürbeteig	3	170-180	35-60
- Hefeteig			30-50
Streuselkuchen	3	160-170	30-40
Biskuitrolle	2	180-200	10-15
Pizza (auf dünnem Teig)	3	220-240	10-15
Pizza (auf dickem Teig)	2	190-210	30-50
Plätzchen	3	160-170	10-30
Blätterteig	3	180-190	18-25
Baiser (Meringues)	3	90-110	35-45

\* Die Angaben in der Tabelle beziehen sich immer auf 1 kg Lebensmittel.

Für jedes weitere kg ist mit etwa 15-25 Min. mehr zu rechnen.

### 3.1 Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten

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

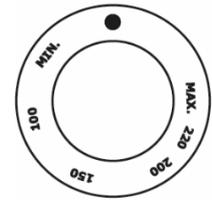
Um beim Backen Energie und Zeit zu sparen ist es ratsam folgende Hinweise zu beachten:

- Der 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 sollte der richtige Topf verwendet werden. 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.
- Den Backofen für das Gebäck vorheizen. Geeignet für das Backen ist die 3. Einschubhöhe von unten.
- Die Angaben in den Tabellen sind nur Anhaltspunkte.
- Die Restwärme vom Backofen nutzen. Den Backofen 5 Minuten früher ausschalten und den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken lassen.

### 3.2 Backofen bedienen

#### Einschalten

Temperaturregler auf die gewünschte Backofentemperatur zwischen 50 - 250 °C einstellen.



## ACHTUNG

### BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

Backofenenergieregler nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

- Betriebsanzeige leuchtet so lange, bis die gewählte Temperatur im Backofen erreicht ist.
- Kontrollleuchte leuchtet gelb.
- Während des Backens schaltet sich die Betriebsanzeige  zeitweise ein- und aus (Thermostatfunktion des Backofens).
- Restwärme nutzen. Backofen etwa 5 Minuten früher ausschalten und die Speisen 5 Minuten nachbacken.

#### Ausschalten

Backofen Funktionswähler und Temperaturregler auf „0“ zurückdrehen.

### 3.3 Masekochfeld bedienen

Das Kochfeld ist mit Kochzonen unterschiedlicher Durchmesser und Leistungen 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

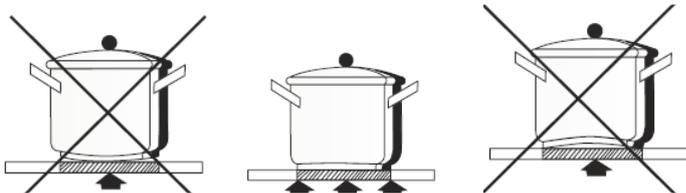
### ⚡ ELEKTRISCHER SCHLAG!

Masekochfeld lässt sich nicht ausschalten.

- Sofort Haushaltssicherung ausschalten.
- Keine Reparaturen am Geräte vornehmen.
- Kundendienst kontaktieren.

Geeignetes Kochgeschirr

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



## ACHTUNG

### SACHSCHÄDEN!

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

## Leistungsstufen (L-Stufen) der Energieregler

L-Stufe	Energieregler
1	Aufwärmen
2	Gemüse garen
3	Suppe koche
4	Langsames Anbraten
5	Fleisch / Fisch braten
6	Schnelles Kochen / Braten

### Kochfeld einschalten

1. Energieregler auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.  
→ Die Heizungszone wird über die Energieregler auf der Bedienblende reguliert. Regulierung vom Warmhalten (ungefähr 7 % des Heizvermögens) bis zur maximalen Temperatur möglich.

Neben dem Energieregler bzw. Taktschalter ist jeweils ein Kochfeldschema angebracht, das die Position des zutreffenden Kochfeldes anzeigt. Eine Lichtanzeige gibt an, sobald das Kochfeld eine Temperatur von 50° C übersteigt (Restwärmeanzeige). Die Anzeigelampe leuchtet erst, sobald diese Temperatur wieder unterschritten wird.

### Kochfeld ausschalten

2. Energieregler auf „0“ drehen.

### Massekochfeld nach jedem Gebrauch reinigen

- ✓ Kochfeld mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
- ✓ Kochfeld mit einem sauberen Tuch trockenreiben.
- ✓ Eventuelle Speisereste und Fettspritzer gleich entfernen.
- ✓ Weitere Angaben zur Reinigung siehe Kapitel ‚Reinigung und Pflege‘.



## WARNUNG

### VERBRENNUNGEN DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN DES MASSEKOCHEFELDES!

Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß.

- Niemals heiße Oberflächen berühren.
- Wenn das Kochen beendet ist, das Gerät ausschalten.
- Die Heizelemente nicht brennen lassen, wenn die Töpfe oder Pfannen leer oder nicht vorhanden sind.
- Schutzbedürftige Personen, Kinder unter 8 Jahren und Haustiere vom Kochfeld fernhalten.

## 4 Reinigung und Pflege

---

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. Undichtigkeiten am Massekochfeld und Backofen.

### **VORISCHT**

#### **VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

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

### **VORISCHT**

#### **VERLETZUNGSGEFAHR!**

Schnittverletzung bei der Benutzung von Rasierklingschabern. Rasierklingen sind äußerst scharf. Reinigung vorsichtig durchführen.

### **VORISCHT**

#### **VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

#### **Massekochfeld reinigen**

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.
- das Massekochfeld mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen.
- verschüttetes Essen, Speisereste und Fettspritzer sofort wegwischen.
- hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern entfernen.

#### **Backofen reinigen**

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

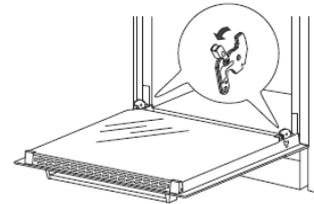
## Steam Clean-Dampfreinigung

1. In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,5 Liter Wasser gießen.
2. Backofentür schließen.
3. Backofen-Temperaturregler auf „50 °C“ und Backofen-Funktionsregler auf „Unterhitze“ drehen.
4. Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen.
5. Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
6. Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.
7. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen. Bei Verwendung von speziellen Backofenreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

### 4.1 Backofentür aushängen

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

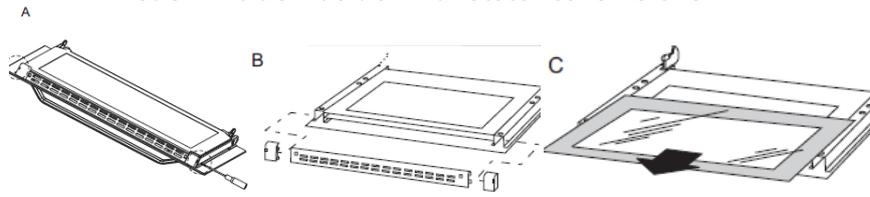
- Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken.
- Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.
- Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. \*Klappbügel nach oben drücken.
- Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Ausparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt.
- Die beiden Klappbügel beim Einhängen der Backofentür wieder nach unten drücken.



### 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. Die Glasplatte entnehmen, reinigen.
3. Das Einsetzen der Glasplatte erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Glasplatte wieder mit den beiden Kunststoffteilen sichern.



## 4.2 Leuchtmittel auswechseln

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

Spannung: 230V

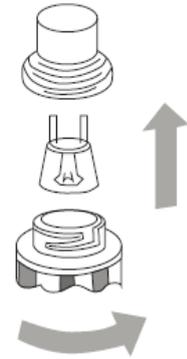
Leistung: 15W

Hitzebeständigkeit: T300

Fassung: E14 (Steckleuchte)

Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung folgende Schritte einhalten:

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



## 5 Ersatzteile / Kundenservice

---

Folgende Ersatzteile sind beim Kundendienst erhältlich (Abhängig vom Gerät):

- (1) Thermostate, Temperatursensoren, Leiterplatten und Lichtquellen;
- (2) Türgriffe, Türscharniere, Einlegeböden und Einschübe

Die Ersatzteile sind 7 Jahre nach dem Inverkehrbringen des letzten Exemplars eines Modells erhältlich.

Türdichtungen sind 10 Jahre nach dem Inverkehrbringen des letzten Exemplars eines Modells erhältlich.

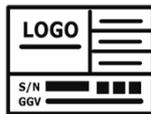
Um auf die Produktdatenbank zu gelangen, für:

- Reparaturaufträge
- Datenblatt
- Gebrauchsanweisung

den Service QR-Code aus der beigelegten Servicekarte oder vom Typenschild am Gerät scannen.



*Servicekarte*



*Typenschild*

### **Mehr Informationen zum Service, siehe beigelegte Servicekarte**

Kundendienstadresse:

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND



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

## 6 Garantiebedingungen

---

Als Käufer eines Exquisit – Gerätes stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungen aus dem Kaufvertrag mit Ihrem Händler zu. Zusätzlich räumen wir Ihnen eine Garantie zu den folgenden Bedingungen ein:

### **Leistungsdauer**

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

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

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

### **Umfang der Mängelbeseitigung**

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

### **Ausgeschlossen sind:**

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden, aufgrund von chemischer, bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emailleschäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen. Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, wenn die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am Exquisit - Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch einen qualifizierten Fachmann mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

### **Geltungsbereich**

Unsere Garantie gilt für Geräte, die in einem EU-Land erworben wurden und die in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich in Betrieb sind.

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

### **Für Reparaturaufträge außerhalb der Garantiezeit gilt:**

- Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.
- Wird ein Gerät überprüft, bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, werden Anfahrt- und Arbeitspauschalen berechnet. Die Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich.
- Im Servicefall oder bei Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst

EGS GmbH Kundentelefon für Deutschland: +49 2944 9716-791

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

## 7 Entsorgung

### Verpackung entsorgen

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



### Altgerät entsorgen (DE)

#### Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät **kostenfrei** bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben.



Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung.

Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m<sup>2</sup> oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben.

Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

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

### Altgeräte entsorgen (AT)

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw.



Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.

## 8 Technische Daten

Marke		Exquisit
Modell		EH10-.3F2
Produktgruppe		Elektro-Standherd
Spannung / Frequenz	V/Hz	380-415 / 50
Anschlussleistung gesamt	W	7365
Anschlussleistung Kochfeld, gesamt	W	5500
Anschlussleistung Ofen	W	1850
Leistung Backleuchte	W	15
Abmessungen, unverpackt	mm	
Herd	HxBxT	830x485x600
Gewicht, unverpackt	kg	28,8
EAN Nr.		4016572009583

\*Technische Änderungen vorbehalten.

Alle gerätespezifischen Daten des Energielabels sind durch den Gerätehersteller nach europaweit genormten Messverfahren unter Laborbedingungen ermittelt worden. Sie sind in der EN 50304 festgehalten. Der tatsächliche Energieverbrauch der Geräte im Haushalt hängt natürlich vom Aufstellungsort und vom Nutzerverhalten ab und kann daher auch höher liegen als die vom Gerätehersteller unter Normbedingungen ermittelten Werte.

### 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.

# exQUISIT

GGV HANDELGES. MBH & CO. KG  
AUGUST-THYSSEN-STR.8  
D-41654 KAARST  
GERMANY

EH10.3F2\_E1-4\_2022-02

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

