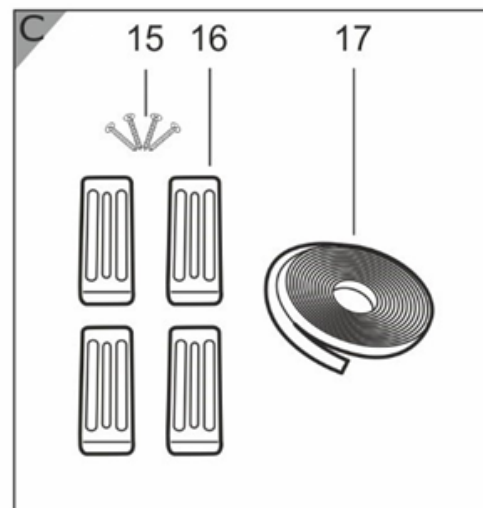
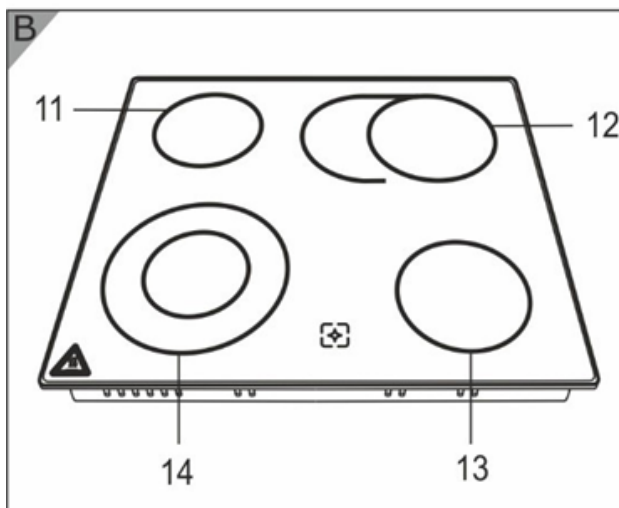
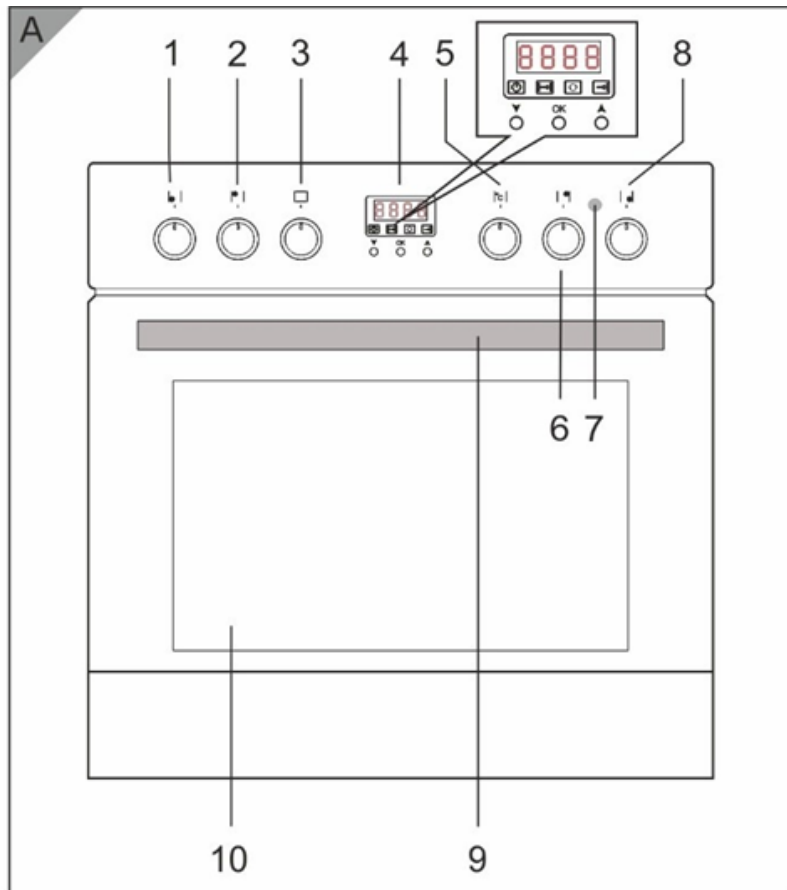
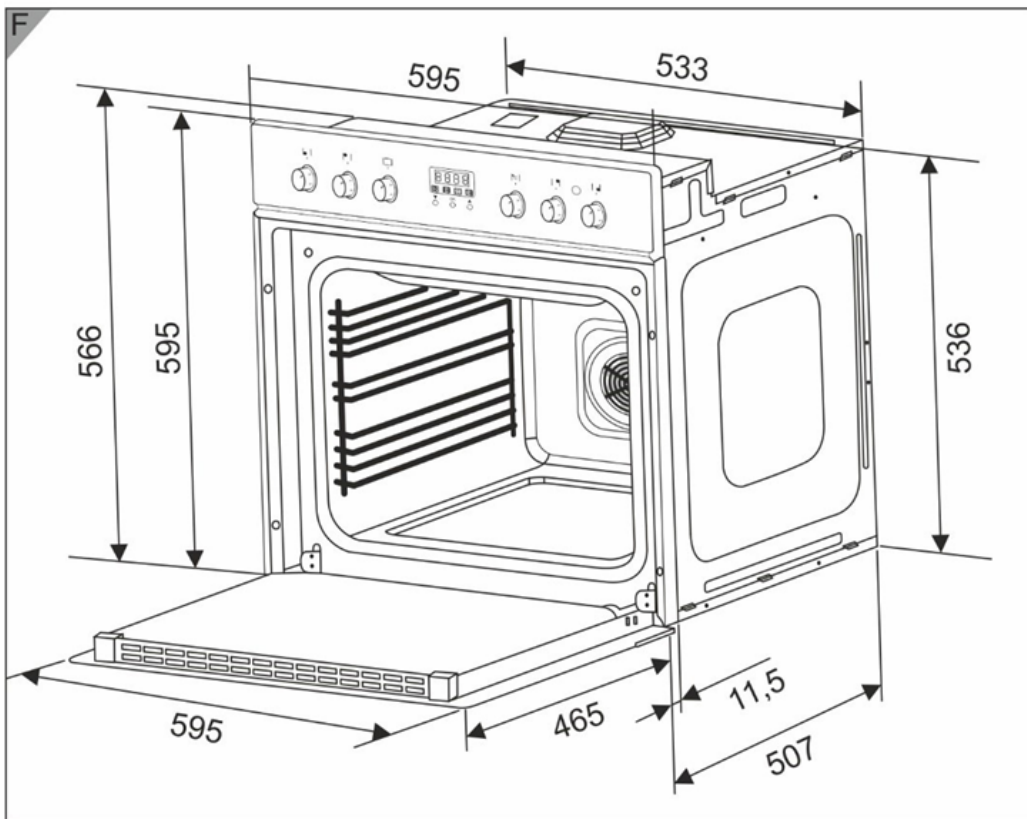
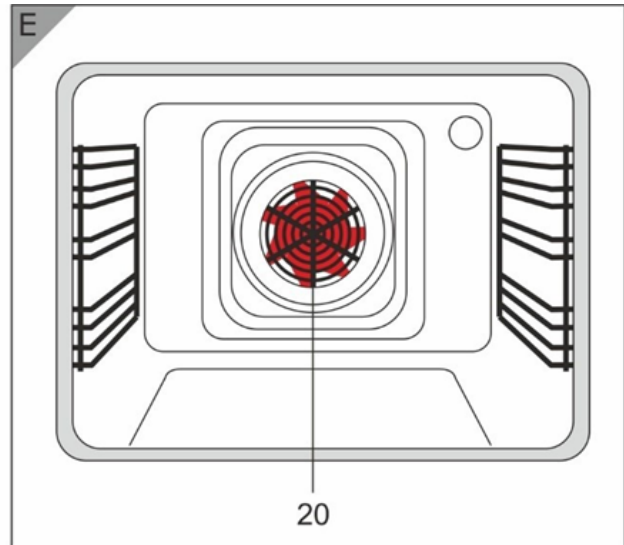
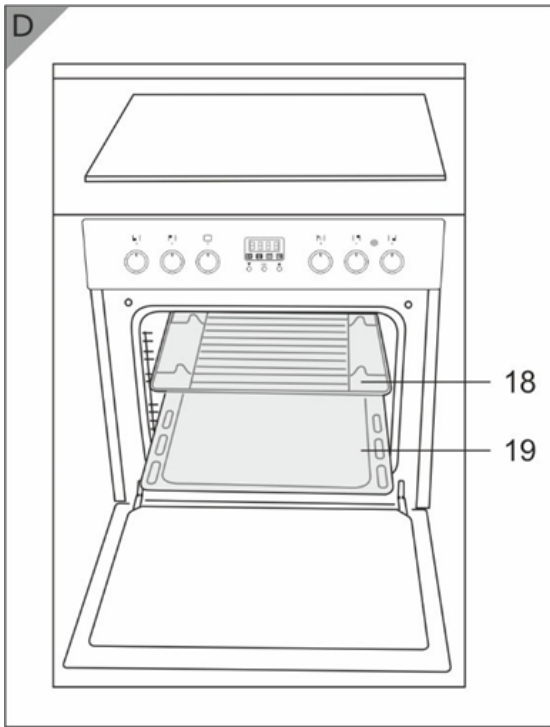


EXQUISIT

Einbaubackofen Set mit
Glaskeramikkochfeld
EHE185-1.2

Gebrauchsanweisung





Gerätebeschreibung / Lieferumfang

- 1) Energieregler Kochfeld vorne links Zweikreiszone
- 2) Energieregler Kochfeld hinten links
- 3) Backofen-Funktionswähler
- 4) Display - Digitale Anzeige
- 5) Backofen-Energieregler
- 6) Energieregler Kochfeld hinten rechts mit Bräterzone
- 7) Energieregler Kochfeld vorn rechtes
- 8) Kontrollleuchte „gelb“
- 9) Türgriff
- 10) Backofentür
- 11) Kochfeld
- 12) Kochfeld mit Bräterzone
- 13) Kochfeld
- 14) Kochfeld Zweikreiszone
- 15) Kreuzschlitzschrauben 4 Stk.
- 16) Haltekammern 4 Stk.
- 17) Dichtigkeitsband
- 18) Grillrost
- 19) Backblech / Fettpfanne
- 20) Ventilator

Inhaltsverzeichnis

1. Zu Ihrer Sicherheit	6
1.1. Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
1.2. Fehlgebrauch	7
1.3. Sicherheit zu bestimmten Personengruppen	7
1.4. Restgefahren.....	8
1.5. Sicherheit und Wartung: Backofen	9
2. Vor dem ersten Gebrauch	10
3. Betrieb	11
3.1. Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten	14
3.2. Backofen bedienen.....	14
3.3. Timerfunktion Zeitschaltuhr	15
3.4. Glaskeramikkochfeld bedienen	17
4. Reinigung und Pflege	19
4.1. Backofentür aushängen	20
4.2. Leuchtmittel auswechseln	21
5. Kundendienst / Reparaturen	22
6. Garantiebedingungen	23
7. Technische Daten	24
8. Entsorgung	25

1. Zu Ihrer Sicherheit

Für eine sichere und sachgerechte Anwendung die Gebrauchsanweisung 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

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.

STROMSCHLAGGEFAHR!

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. Bestimmungsgemäße Verwendung

Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt. Es eignet sich zum Kühlen/Gefrieren von Lebensmitteln.

- Gerät nicht für andere Zwecke als zum Backen / Überbacken/ Garen von Lebensmitteln benutzen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

Jedwede Verwendung, die außerhalb dieser Anwendungsbereiche liegt, ist nicht bestimmungsgemäß und gilt somit als Fehlgebrauch.

1.2. Fehlgebrauch

Folgende Tätigkeiten gelten als Fehlgebrauch und sind somit untersagt:

- Keine elektrischen Geräte innerhalb des Backraums betreiben, die nicht vom Hersteller freigegeben sind.
- Für die gewerbliche Nutzung ist das Gerät nicht geeignet.
- Gerät nicht im Freien aufstellen.
- Gerät nicht mit Mehrfachsteckdosen am Stromnetz anschließen.
- Netzkabel nicht auf Spannung verlegen.
- Netzkabel nicht knicken.
- Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker zugänglich ist.
- Den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- 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.

1.3. Sicherheit zu bestimmten Personengruppen

GEFAHR

STRANGULATIONSGEFAHR DURCH NETZKABEL!

Kinder unter 8 Jahren vom Netzkabel des Geräts fernhalten.

GEFAHR

ERSTICKUNGSGEFAHR DURCH VERPACKUNGSMATERIALIEN!

Kinder von den Verpackungsmaterialien fernhalten.

WARNUNG

LEBENSGEFAHR FÜR KINDER!

- Dieses Gerät dürfen Kinder ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und oder Wissen benutzen, wenn man sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterweist und sie die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kleine Kinder (unter 8 Jahren) vom Gerät fernhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer nicht durch Kinder durchführen lassen, es sei denn, man beaufsichtigt sie.
- Kinder dürfen dieses Gerät nur dann benutzen, wenn man sie angeleitet hat. Sie müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die die Gebrauchsanweisung hinweist.

1.4. Restgefahren

GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

- Den Netzstecker am Netzkabel beim Einstecken und Herausziehen nie mit feuchten oder nassen Händen anfassen.
- Das Gerät nur nach Angaben der Gebrauchsanweisung montieren und anschließen.
- Im Notfall sofort die Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherheitskasten trennen.
- Vor jedem Reinigungs- oder Wartungseingriff die Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherheitskasten trennen.
- Ein beschädigtes Netzkabel unverzüglich durch unseren Kundendienst ersetzen lassen.
- Sind Netzkabel oder Netzstecker beschädigt, Gerät nicht mehr benutzen.
- Außer den in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten keine Eingriffe am Gerät vornehmen.

WARNUNG

BRANDGEFAHR!

Bei unzureichender Luftzirkulation kann sich ein Wärmestau bilden, wodurch ein Brand entstehen kann.

- Vorgeschriebene Abstände für die Geräterückwand, -seite und -oberkante unbedingt einhalten (s. Kapitel Mindestabstände).
- Kompressor und Verflüssiger (modellabhängig) frei von Staub und Gegenständen halten.

1.5. Sicherheit und Wartung: Backofen

GEFAHR

BRANDGEFAHR!

- Niemals leicht Entzündliches oberhalb/unterhalb des Gerätes oder im Geschirrwagen (Backofenschublade, modellabhängig) lagern.
- Das Gerät nie zum Beheizen eines Raumes verwenden!

VORSICHT

HEISSE OBERFLÄCHE! VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Während des Gebrauchs heizt sich das Gerät und seine berührbaren Teile auf. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Backofeninnenraum, Kochstellen und anderen heißen Oberflächen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre fernhalten, es sei denn, man beaufsichtigt sie ständig.
- Zugängliche Teile, z.B. Backofentür, Wärme-Ableitblech (bei Grillfunktion, modellabhängig), heizen sich bei Benutzung auf. Kinder unter 8 Jahren fernhalten.
- Darauf achten, wenn man die Töpfe, Zubehör (wie z.B. Grillrost, Backblech) einschiebt, entnimmt oder die Speisen überprüft bzw. wendet:
 1. Zuerst beim Elektroherd die Heizstufe zurückdrehen oder die Energiezufuhr ganz zu schließen.
 2. Sich mit Topflappen oder geeigneten Handschuhen schützen.

Vor Reinigung oder Wartung das Gerät abkühlen lassen.

Vorgehen bei Feuer:

- NIEMALS ein Feuer mit Wasser löschen.
 1. Gerät ausschalten: Energiezufuhr an allen Energieregler/Wahlschaltern schließen sowie die Haushaltssicherung ausschalten.
 2. Flammen vorsichtig abdecken, z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
 3. Bei Feuerausbreitung, Feuerwehr rufen, Mitbewohner informieren und Haus verlassen.

HEISSE OBERFLÄCHEN! KINDER FERNHALTEN!

Für gute Durchlüftung des Raumes sorgen, damit Gerüche und Rauch schnell abziehen. Je nach Gegebenheiten ev. Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.

Emaille-Beschichtung

Während des normalen Gebrauchs kann es zu farblichen Veränderungen der Emaille-Beschichtung kommen. Dies ist völlig normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktion und der sonstigen Gebrauchseigenschaften des Gerätes dar und ist deshalb kein Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes.

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 Zubehörteile entnehmen und mit lauwarmem Wasser abwaschen und trocknen.
3. Den Backofen bei maximaler Temperatur 45 Minuten aufheizen, um
 - mögliche Fertigungsrückstände auszubrennen.
 - 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.



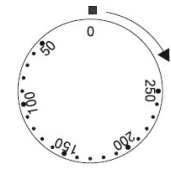
- Bei der Erstinbetriebnahme den ausgeräumten geschlossenen Backraum ohne Zubehör - während 45 Minuten bei maximaler Temperatur aufheizen. Während des Aufheizvorganges beseitigt die Hitze mögliche Produktionsrückstände.

3. Betrieb

Betriebsarten und Back-/Brattabellen

Backofen Temperaturregler

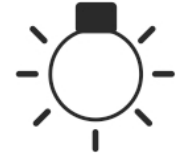
Der Backofenenergieregler ermöglicht Temperatureinstellungen im Bereich von 50 °C bis 250 °C.



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.



Auftauen

Gefrorene Lebensmittel schneller und schonend auftauen; ist aufgrund des Ventilators möglich.

Keine Temperatureinstellung erforderlich.



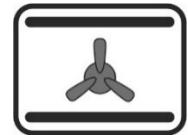
Unter- und Oberhitze

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



Umluft mit Ober-/Unterhitze

Auf dieser Position erfolgt das 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

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

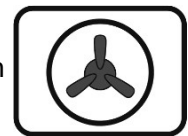
Diese Beheizungsart ist geeignet, um das Backgut von der Unterseite stärker zu backen. Z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obst oder beim Nachbacken.



Heißluft

Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit einem Ringheizkörper, der um den Lüfter (Ventilator) herum angeordnet ist. Dieser Ventilator verteilt die durch den Ringheizkörper erhitzte Luft (Heißluft) gleichmäßig im ganzen Backofeninnenraum.

Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen im Backofen.



Kombinierte Grill-/Oberhitze

Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill- und Oberhitze. Diese Funktion erlaubt eine höhere Oberflächentemperatur, dies führt zu vertiefter Bräunung/größerer Krustenbildung. größere Portionen auf einmal zu grillen.



Hinweis

Temperatur auf 250 °C einstellen!

Die Backofentür bei der Grillfunktion immer geschlossen halten.

Ventilator mit kombinierter Grill-/Oberhitze

Auf dieser Position erfolgt das 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.



Heißluft mit Unterhitze (Pizzastufe)

Diese Funktion ergibt eine knusprige Unterseite. Geeignet für Pizza, Aufläufe und Gebäck.

Vorheizen nicht erforderlich.



Backofenfunktion: Ventilator

(Ober- und Unterhitze + Ventilator)

KUCHEN GEBÄCKART	VENTILATOR	BACKZEIT [MIN]
	TEMPERATUR [°C]	
Gebäck in Backform		
Baiser (Meringues)	80	60-70
Sandkuchen (Viktoria Biskuit)	150	65-70
Frühtecake (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: Ober und Unterhitze / Heißluft

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
Frühtestollen	2	170-180	30-40
Käse-/Quarkkuchen (Mürbeteig)			60-90
Frühtecake (Teacake)	2	160-180	40-60
Brot (Vollkorn-/Mehrkorn)	2	210-220	50-60
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

Braten Fleischart	Einschubhöhe		Temperatur [°C]		Garzeit in Min.
	Ventilator	Ober- /Unterhitze	Ventilator	Ober- /Unterhitze	
Rindfleisch					per 1 cm
Roastbeef / Filet, -innen leicht blutig „englisch“/saignant Ofen vorgeheizt: -halb durchbraten „medium“ -durchbraten „well done“/bien cuit		3		250	12-15
		3		250	15-25
		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	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 Lebensmittel.
Für jedes weitere kg ist mit etwa 15-25 Min. mehr zu rechnen.

Backofenfunktion: Kombinierte Grill- und Oberhitze

GRILL FLEISCHART	TEMPERATUR [°C]	GARZEIT [MIN]
Hähnchen (ca. 1.5kg)	250	90-100
Hähnchen (ca. 2.0kg)	250	110-130
Schaschlik (ca. 1.0kg)	250	60-70

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.

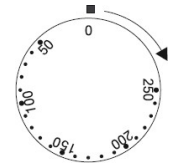
Um beim Backen Energie und Zeit zu sparen ist es ratsam folgende Hinweise zu beachten:

- 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 schont Vitamine.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leer gekochtem Topf das Kochfeld und der Topf durch Überhitzung Schaden nehmen kann.
- 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.
- 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 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.

Grillen

WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN!

Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!
Grill einschalten

1. Backofenfunktionswähler auf das Symbol Grill drehen.
2. Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen.
3. Universalblech bzw. Grillrost mit der zu zubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen.
4. Ein leeres Backblech für das abtropfende Fett unter dem Rost anordnen.

WARNUNG

BRANDGEFAHR!

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

Hinweis

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

Kleine bis mittelgroße Fleischstücke auf der obersten Einschubleiste, direkt unter dem Infrarotheizkörper, grillen.

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

Ventilator-Betrieb

Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.

Vorteile des Umluft-Betriebes:

- Beim Backen kann man die Temperatur um ca. 20° niedriger einstellen, da die Umluft-Funktion die Wärme gleichmäßiger verteilt und somit besser nutzt.
- Verkürzung der Brat-/Backzeit

Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen.

Heißluft-Betrieb

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

Die Vorteile des Heißluft-Betriebes sind:

- Beim Backen kann man die Temperatur um ca. 20 Grad niedriger einstellen, da die Heißluft-Funktion die Wärme gleichmäßiger verteilt und somit besser nutzt.
- Verkürzung der Brat-/Backzeit
- Bessere und gleichmäßigere Brat- und Backergebnisse

Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen

3.3. Timerfunktion Zeitschaltuhr

Der Backofen ist mit einer elektronischen Zeitschaltuhr/ Timerfunktion ausgestattet.

Um die Timerfunktion zu nutzen, ist es immer wichtig auf die korrekte Uhrzeit im Display zu achten.

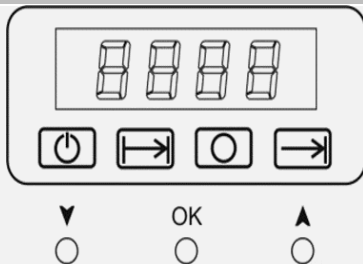
ACHTUNG

SACHBESCHÄDIGUNG!

Für den automatischen Betrieb mit Timer/Zeitschaltuhr, folgendes beachten:

- Alle Haushaltsangehörige informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Backofen überwachen, um Überlaufen oder Anbrennen rechtzeitig zu erkennen und zu vermeiden.
- Niemals im Timer/Zeitschaltuhrbetrieb unbeaufsichtigt grillen.

Bedienfeld



Symbol	Bezeichnung
	Kontrollanzeige Ein/Aus
	Brat-/Backdauer
	Betriebsanzeige (Heizvorgang)
	Brat-/Backende / Startverzögerung
	Minus / Runterzählen
	Bestätigung / Weiter
	Plus / Hochzählen

Uhrzeit einstellen

Bei Erstinbetriebnahme erscheint auf dem Display 12:00 und Kontrollanzeige EIN/AUS
Kontrolllicht ist eingeschaltet. Aktuelle Uhrzeit wie folgt einstellen:

1. Die Stundenanzeige auf dem Display blinkt.
2. Mit den Tasten Minus/Plus die Uhrzeit (Stunde) einstellen.
3. Auf die Taste OK drücken, um die Stundenanzeige abzuschließen.
→ Die Minutenanzeige blinkt.
4. Die Minuten mit den Tasten Minus/Plus einstellen.
5. Auf die Taste OK drücken.
→ Eingestellte Uhrzeit ist auf dem Display zu sehen.

Uhrzeit verstellen

Sommer-/Winterzeit oder nach einem Stromausfall.

1. Gleichzeitig auf die Tasten Minus/Plus drücken.
→ Auf dem Display blinkt die Stundenanzeige.
2. Mit den Tasten Minus/Plus die Uhrzeit (Stunden) einstellen.
3. Auf die Taste OK drücken, um die Stundenanzeige abzuschließen.
→ Die Minutenanzeige blinkt.
4. Die Minuten mit den Tasten Minus/Plus einstellen.
5. Auf die Taste OK drücken, um die Uhrzeit zu bestätigen.
→ Eingestellte Uhrzeit ist auf dem Display zu sehen.

Timerfunktion

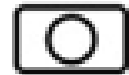
Neutrale Position („Neutral“ Modus):

Auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit und die Kontrollanzeige EIN/AUS ist eingeschaltet.



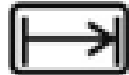
Betriebsanzeige Backofen / Heizvorgang

Diese LED leuchtet während des Heizvorgangs.



Back-/Bratdauer

Die Speisen werden gebacken/gebraten während der voreingestellten Back-/Bratzeit. Wenn die Back-/Bratdauer abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus.



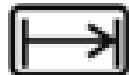
Back-/Bratzeitende:

Der Backvorgang startet automatisch, so dass nach Ablauf der programmierten Backdauer auch das programmierte Backzeitende ist. Der Backofen hält zu der eingegebenen Zeit an und schaltet sich automatisch aus.



Timerfunktion während der Backzeit löschen

Wenn der Timer aktiviert ist, 3 Sekunden die Taste OK gedrückt halten und der Backofen schaltet in den „Neutral“ Modus und ist weiter in Betrieb. Um den Backofen auszuschalten. Die Backofenfunktionswähler und Backofenenergieregler auf „0“ stellen.



- Wenn innerhalb von 5 Sekunden nach der Brat-/Backzeit Einstellung keine weiteren Eingaben folgen, schaltet der Timer automatisch in den „Neutral Modus“.

3.4. Glaskeramikkochfeld 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!

Glaskeramikkochfeld 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 Glaskeramikkochfeldes durch raue Topfböden.
Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

Leistungsstufen (L-Stufen) der Energieregler

L-Stufe	Energieregler
1	Aufwärmen
2	Gemüse garen
3	Suppe kochen
4	Langsames Anbraten
5	Fleisch / Fisch braten
6	Schnelles Kochen / Braten
	Zuschaltung Bräter Zone / Zweikreiskochfeld

Kochfeld einschalten

Energieregler auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.

Die Heizungszone über die Energieregler auf der Bedienblende regulieren. 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.

Bräter Zone / Zweikreiskochfeld umschalten

Den jeweiligen Energieregler bzw. Taktschalter (Zweikreiszone / Bräter Zone) nach rechts bis zum entsprechenden Symbol drehen.

1. Bräter Zone / Zweikreiszone ist eingeschaltet.
2. Heizleistung mit dem Energieregler regulieren.

Kochfeld ausschalten

- Energieregler auf „0“ drehen.

Glaskeramikkochfeld 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 GLASKERAMIKKOCHFELDES!

Kochstellen und deren Umgebung heizen sich sehr auf.

- 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 Glaskeramikkochfeld und Backofen.

VORSICHT

VERBRÜHUNGSGEFAHR!

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

VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR!

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

VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Glaskeramikkochfeld 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 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 abwischen.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern entfernen.
- Verwendung von speziellen handelsüblichen Glaskeramikreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

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.

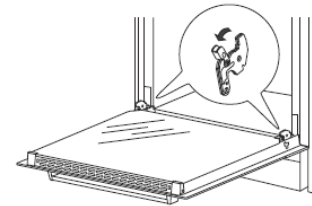
Steam Clean-Dampfreinigung

- In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
- Backofentür schließen,
- Backofen-Temperaturregler auf „50 °C“ und Backofen-Funktionsregler auf „Unterhitze“ drehen,
- Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
- Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.
- 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.

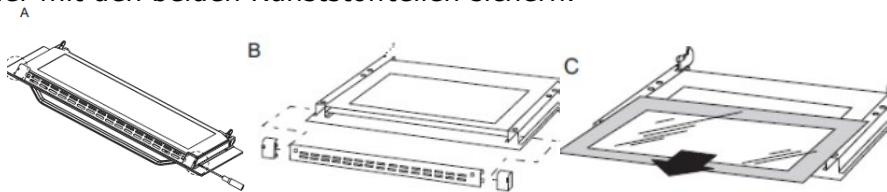
- Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken.
- Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.
- Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. *Klappbügel nach oben drücken.
- Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Ausparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt.
- Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür Schaden nehmen.



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

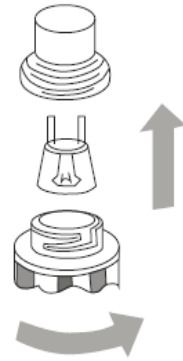
Leistung: 25W

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 weiter aufsetzen.
7. Sicherung einschalten.
8. Backofen-Funktionswähler auf Stufe «Licht» drehen und prüfen, ob das Leuchtmittel funktioniert.
9. Im Störfall den Kundendienst kontaktieren.



5. Kundendienst / Reparaturen



GEFAHR

Reparaturen an elektrischen Geräten ausschließlich nur von einem hierfür qualifizierten Fachmann ausführen lassen. Eine falsch bzw. nicht fachgerecht durchgeführte Reparatur bringt Gefahr für den Benutzer und führt zu einem Verlust des Garantieanspruchs!

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

Zuständige Kundendienstadresse:

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon für Deutschland: +49 2944 9716 791

Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170

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



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

Folgende Angaben sind nötig, um Ihren Auftrag bearbeiten zu können:

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

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 der ersten 6 Monate 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 der ersten 6 Monate 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, 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 eine qualifizierte Fachkraft 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 der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich erworben wurden und in Betrieb sind.

Bei Reklamationen defekter Geräte müssen Absender- und Empfänger Anschrift in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich sein.

Für Geräte, die in anderen europäischen Ländern erworben und betrieben werden, gelten die Garantiebedingungen des Verkäufers.

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 Anfahrts- und Arbeitspauschalen berechnet.
- Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich (s. Kapitel „Kundendienst“).

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

7. Technische Daten

MARKE		EXQUISIT
Modell		EHE185-1.2
Produktgruppe		Herd-Set
Spannung / Frequenz	V/Hz	380-415 / 50
Anschlussleistung gesamt	W	9800
Anschlussleistung Ofen	W	3100
Leistung Backleuchte	W	25
Abmessungen, unverpackt Kochfeld	HxBxT mm	67x592x522
Abmessungen, unverpackt Backofen	HxBxT mm	595x595x530
Gewicht, unverpackt	kg	37,8
EAN Nr. Backofen		4016572017533
EAN Nr. Kochfeld		4016572017540
EAN Nr. Set		4016572017557

*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 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.

8. 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 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², 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.

exQUISIT

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

EHE185-1.2_E1-1_2022-05

www.exquisit.de