

exQUISIT

Elektro-Standherd
EH 9-3-090 weiss

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 Haushalt.

Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an die Nachbesitzer weiter. Bei Fragen zu Themen, die in dieser Gebrauchsanweisung für Sie nicht ausführlich genug beschrieben sind, kontaktieren Sie den Kundendienst Deutschland. Wünschen Sie eine neue Gebrauchsanweisung, dann gehen Sie auf unsere Homepage.

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.

Inhaltsverzeichnis

1	Zu Ihrer Sicherheit	5
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
1.2	Sicherheit und Verantwortung.....	6
1.3	Sicherheit und Warnungen	6
1.4	Geräte auspacken	7
2	Vor dem ersten Gebrauch	8
2.1	Aufstellen.....	8
2.2	Gerät am Stromnetz anschließen.....	10
3	Betrieb.....	12
3.1	Backofenfunktionen	12
3.2	Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten	13
3.3	Backofen bedienen	13
3.4	Kochfeld bedienen	14
4	Reinigung und Pflege	16
4.1	Backofentür aushängen.....	17
4.2	Leuchtmittel auswechseln.....	18
5	Kundendienst.....	19
6	Garantiebedingungen	20
7	Entsorgung	21
8	Technische Daten	22

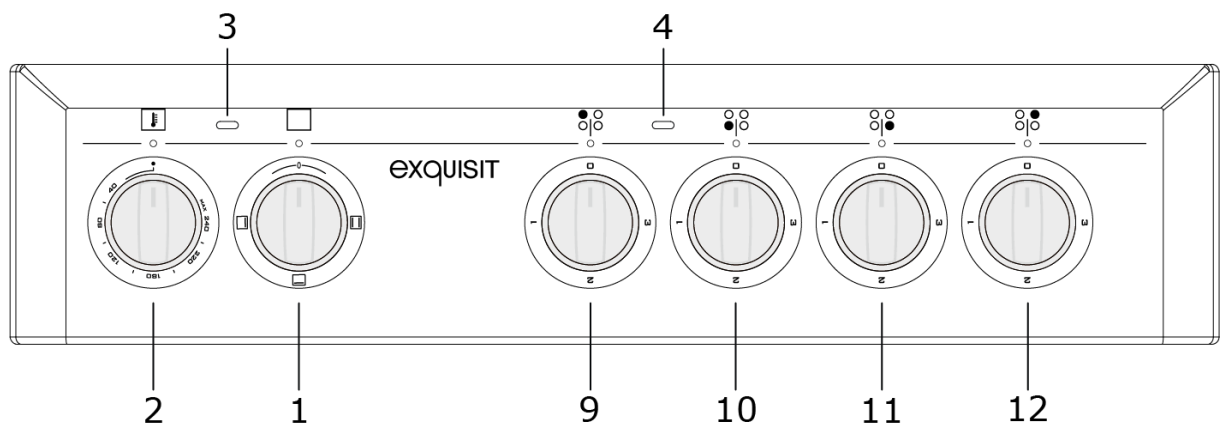
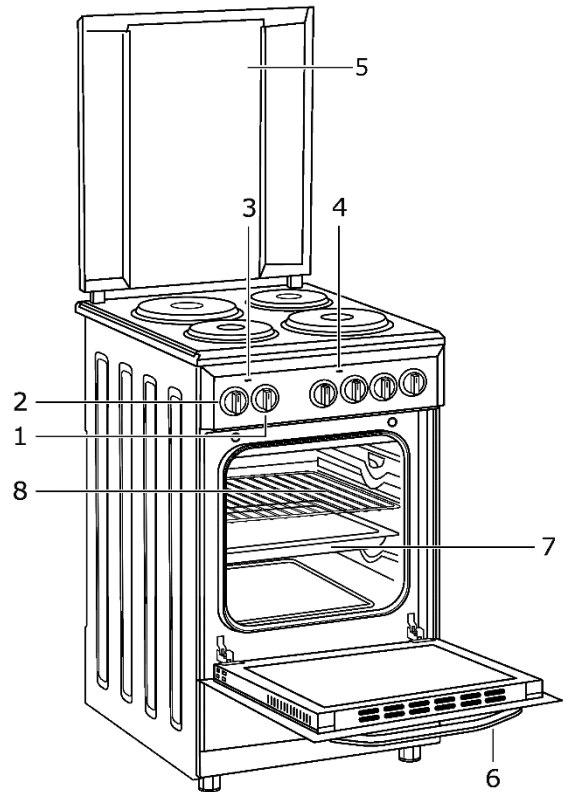
Geräte kennenlernen

Lieferumfang

- 1x Gerät
- 1x Sicherungskette
- 1x Schraubhaken
- 1x Backblech
- 1x Grillrost
- 1x Gebrauchsanweisung

Gerätebeschreibung

- 1) Backofen Funktionswähler
- 2) Backofen Temperaturwähler
- 3) Backofentemperatur Kontrollanzeige (rot)
- 4) Kochfelder Kontrollanzeige (rot)
- 5) Metalldeckel
- 6) Türgriff
- 7) Backblech
- 8) Grillrost
- 9) Energieregler Kochfeld hinten links
- 10) Energieregler Kochfeld vorne links
- 11) Energieregler Kochfeld vorne rechts
- 12) Energieregler Kochfeld hinten rechts



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 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

1.2 Sicherheit und Verantwortung

GEFAHR

STROMSCHLAG!

Berühren Sie niemals ein elektrisches Gerät, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind oder wenn Sie barfuß sind.

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.

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

GEFAHR

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.

1.3 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.

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 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.

Die Verpackung muss unbeschädigt sein.

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

Im Falle eines Schadens den Kundendienst¹ oder den Lieferanten kontaktieren.

Transportschutz entfernen

Geräte auspacken

Backofen und Glaskeramikkochfeld behutsam auspacken.

Backofen und Glaskeramikkochfeld auf Schäden überprüfen.

Das Gerät ist für den Transport geschützt.

Alle Klebebänder, Styroporeinlagen und Plastikfolien entfernen.

Kleberückstände behutsam mit Reinigungsbenzin entfernen

Vor dem ersten Gebrauch

2 Vor dem ersten Gebrauch

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

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.
 - den 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.

2.1 Aufstellen

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

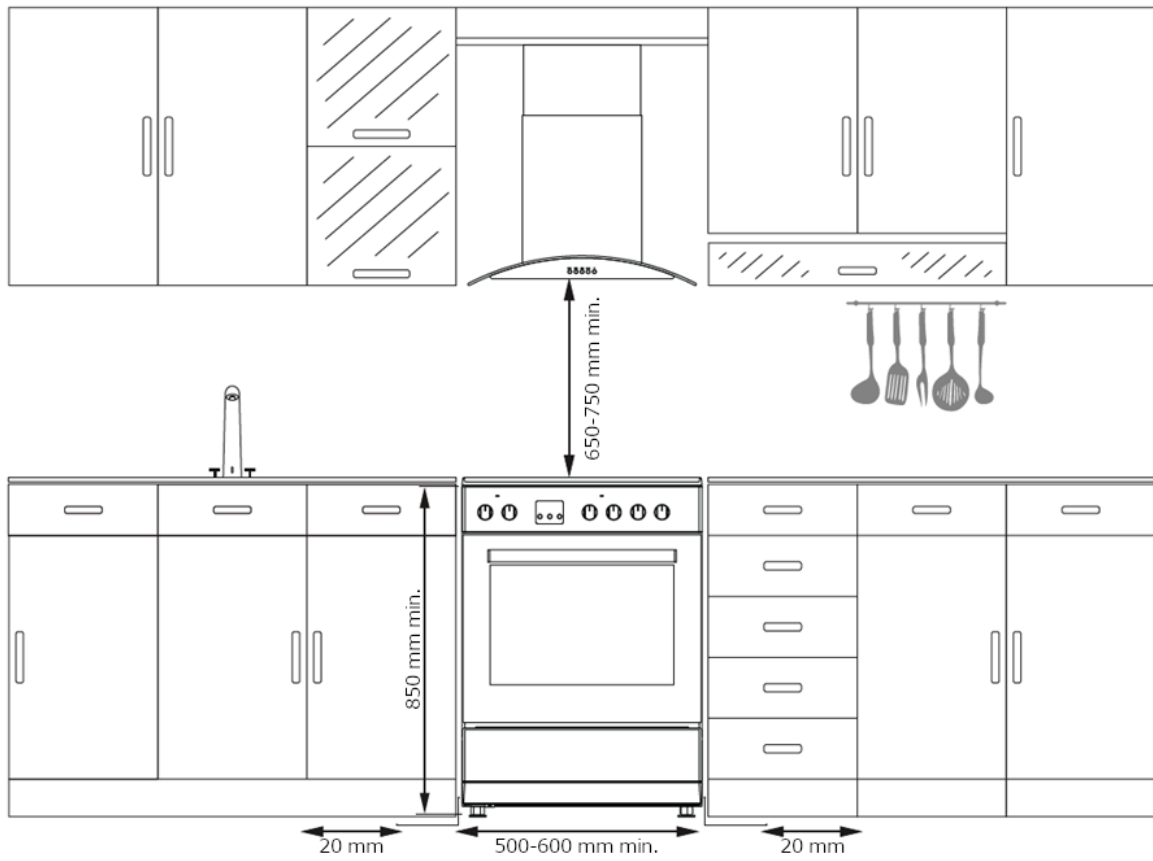
Die Füße des Elektroherdes sollen stabil auf dem Boden stehen und nicht wackeln.

Das Gerät nicht zweckentfremdet benutzen (z.B. zum Heizen von Räumen usw).

Den Griff während Transport oder Reinigung nicht festhalten oder daran ziehen.

Der Abstand zwischen der oberen Herdkante und der unteren Kante der Dunstabzugshaube muss den Vorgaben des Herstellers der Dunstabzugshaube entsprechen. Mindestens 650 mm, maximal 750 mm.

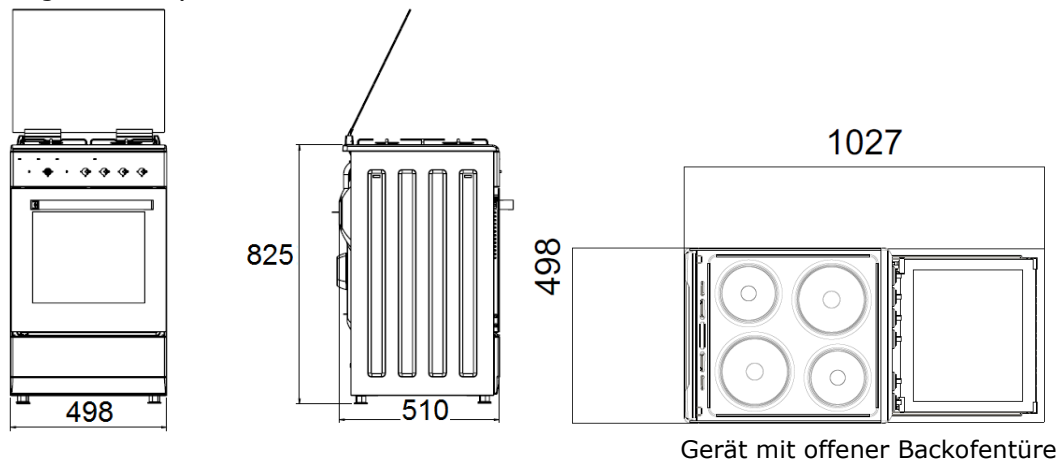
Der Abstand von der Geräterückwand zur Wand muss mindestens 20 mm und seitlich zu einem anderen Möbelstück ebenfalls 20 mm betragen.



Vor dem ersten Gebrauch

Abmessungen Gerät, in mm

(Abbildungen ähnlich)



➤ Der Backofengriff steht bis zu 50 mm vor.

2.2 Gerät am Stromnetz anschließen

Das Gerät ist vorschriftsmäßig von einem Elektrofachmann oder vom Kundendienst anzuschließen. Falscher Anschluss bringt Gefahr (Stromschlag) für den Benutzer und führt zum Verlust des Garantieanspruchs.

Elektrische Sicherheit: Der Standherd ist ein Gerät der Schutzklasse I und nur in Verbindung mit einem Schutzleiteranschluss zu betreiben.

Erdungsanweisung

Man muss das Gerät erden. Bei Störungen oder Ausfall des Gerätes vermindert die Erdung die Stromschlaggefahr durch Herstellen eines Pfades mit geringstem Stromwiderstand. Das Netzkabel dieses Gerät muss über einen Erdleiter und einen Stecker mit Erdung verfügen. Den Stecker muss man mit einer, den örtlichen Vorschriften entsprechend installierten und geerdeten, Netzsteckdose verbinden.

Elektrische Anschlüsse

Alle elektrischen Anschlüsse von einem Fachmann und unter Beachtung der Herstellervorschriften sowie der örtlichen Sicherheitsvorschriften ausführen lassen.

Angaben über Spannung, Leistungsaufnahme und Absicherung, siehe Technische Daten und Typenschild.

Der Anschluss darf nur über eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Schutzkontakt-Steckdose erfolgen. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für eventuelle Schäden an Personen, Haustieren oder Sachen ab, die infolge Nichtbeachtung der o.g. Vorschriften entstehen.

Keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel verwenden. Der Zugriff zum Netzstecker muss nach der Installation jederzeit gewährleistet sein oder es muss möglich sein, die Netztrennung über einen zweipoligen Schalter zu erreichen. Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es während des Transportes beschädigt wurde. In diesem Fall den Kundendienst benachrichtigen. Austausch des Netzkabels nur durch den Kundendienst vornehmen lassen. Das Gerät nur im Haushalt und für den angegebenen Zweck verwenden.


Elektroanschluss Backofen

Der Elektroanschluss an sämtlichen Herden und Einbaugeräten darf nur ein konzessionierter Elektroinstallateur unter Berücksichtigung der Vorschriften des örtlich zuständigen Energieversorgungsunternehmens vornehmen.




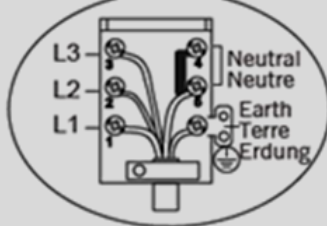
Der Elektroinstallateur muss vor Anschluss des Gerätes feststellen, ob die vorhandene Netzspannung mit der Nennspannung des Gerätes übereinstimmt.

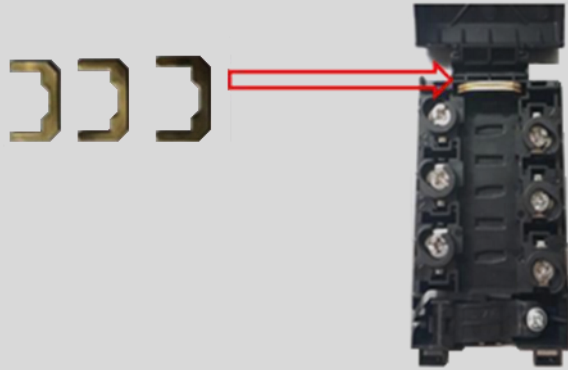
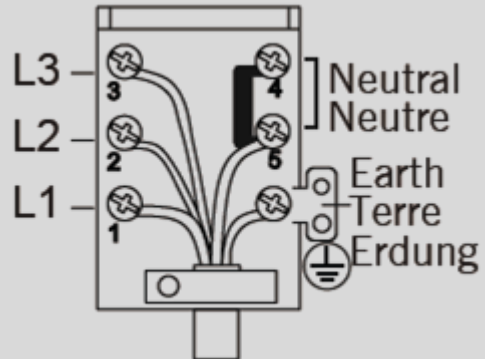
Hinweise für die Elektrofachkraft

Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (380-415 V 3N~50Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen. Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme, mit der gekennzeichneten Anschlussleiste angeschlossen sein muss. ➤ Die Elektroinstallation des Backofens sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz abschaltet. ➤ Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mind. 3 mm betragen. ➤ Vor Anschluss des Gerätes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.
---	---

Anschluss-Schema

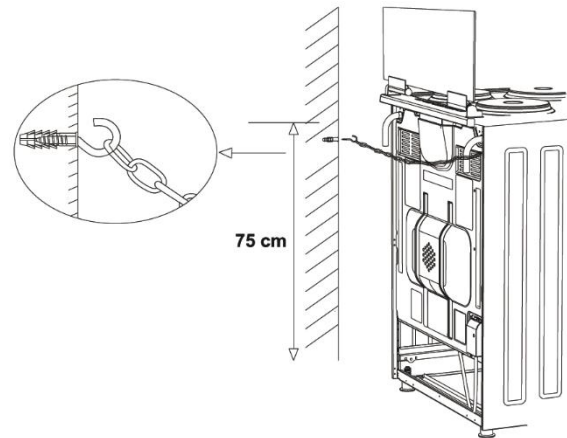
<p>Achtung</p> <p>Spannung der Heizelemente 230 V. Der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme  PE verbinden.</p>		Art der Anschlussleitung
<p>3/N~ Empfohlener Anschluss Bei 380-415 V/ Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 4-5. Phasenreihenfolge nach 1-2-3. Null auf 4-5, Schutzleiter auf .</p>	<p>380-415V 3N~50/60Hz</p>  <p>H05 VV-F 5G 1.5mm²</p>	<p>H05VV-F5G1,5</p>
<p>L1=R L2=S L3=T N=neutrale Leitung PE=Schutzleiter</p>		

	
<p>Auslieferungszustand Netzanschlussdose mit Kupfer-Brücken in „Vorratsbox“</p>	Anschluss
<p>Um Fehlanschlüsse zu vermeiden, andere als den empfohlenen Anschluss nur nach Rücksprache mit dem Kundendienst vornehmen.</p>	

Stabilisierungskette anbringen

Das Gerät vor Inbetriebnahme mit mitgelieferter Kette und Schraubhaken fachgerecht an der Wand befestigen, um das Gerät vor dem Kippen zu schützen und einen sicheren Gebrauch zu gewährleisten.

Hinweis: Durch einen Fachmann montieren lassen.

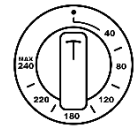


3 Betrieb

3.1 Backofenfunktionen

Backofen Temperaturregler

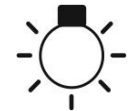
Der Backofenenergieregler ermöglicht Temperatureinstellungen im Bereich von 40 °C bis 240 °C.



Backofen-Licht

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

Diese Funktion z.B. während der Reinigung des Backofinnenraums 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 nur mit Oberhitze. Die Wärme kommt vom oberen Heizkörper. Diese Beheizungsart 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.



Back-/Brattabellen

Gericht	Temperatur	Einschub-Position	Vorgegebene Zeit
Sahnetorte	150 – 170 °C	2	30 – 35 Min.
Kuchen	200 – 220 °C	2	35 – 45 Min.
Biskuit	160 – 170 °C	3	20 – 25 Min.
Plätzchen	160 – 170 °C	3	20 – 35 Min.
Blechkuchen	160 – 180 °C	2	25 – 35 Min.
Napfkuchen	200 – 220 °C	2	30 – 40 Min.
Blätterteiggebäck	180 – 200 °C	2	35 – 45 Min.
Salzgebäck	160 – 180 °C	2	20 – 30 Min.
Lammfleisch	210 – 230 °C	1	90 – 120 Min.
Kalbfleisch	210 – 230 °C	1	90 – 120 Min.
Rindfleisch	210 – 230 °C	1	90 – 120 Min.
Hähnchen (ganz)	210 – 230 °C	1	75 – 100 Min.
Fisch	190 – 210 °C	3	40 – 50 Min.

3.2 Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten

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

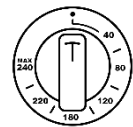
Um beim Backen Energie und Zeit zu sparen ist es ratsam folgende Hinweise zu beachten:

- 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. Die 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.

3.3 Backofen bedienen

Einschalten

Temperaturregler auf die gewünschte Backofentemperatur zwischen 40 - 240 °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.

3.4 Kochfeld 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

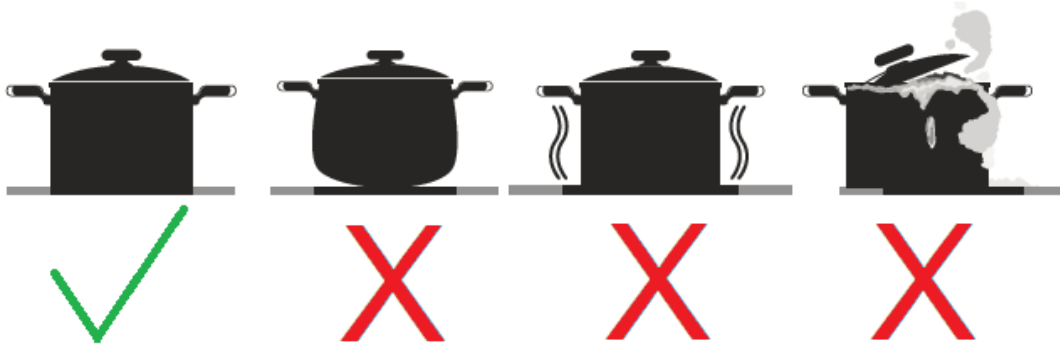
ELEKTRISCHER SCHLAG!

Kochfeld 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 Kochfeldes durch raue Topfböden.
Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

Kochfeld einschalten

Energierегler auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.

Die Heizungszone über die Energierегler auf der Bedienblende regulieren. Regulierung vom Warmhalten (ungefähr 7 % des Heizvermögens) bis zur maximalen Temperatur möglich.

Neben dem Energierегler bzw. Taktschalter ist jeweils ein Kochfeldschema angebracht, das die Position des zutreffenden Kochfeldes anzeigt. Eine Lichtanzeige gibt an, sobald das Kochfeld eine Temperatur von 40° C übersteigt (Restwärmeanzeige). Die Anzeigelicht erst, sobald diese Temperatur wieder unterschritten wird.

Kochfeld ausschalten

- Energierегler auf „0“ drehen.

Kochfeld 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 KOCHFELDES!

Kochstellen und deren Umgebung heizen sich 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 das Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.

WARNUNG

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

Kochfeld 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 Kochfeld mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen.
- Verschmutzungen mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Verschüttetes Essen, Speisereste und Fettspritzer sofort wegwischen.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern entfernen.

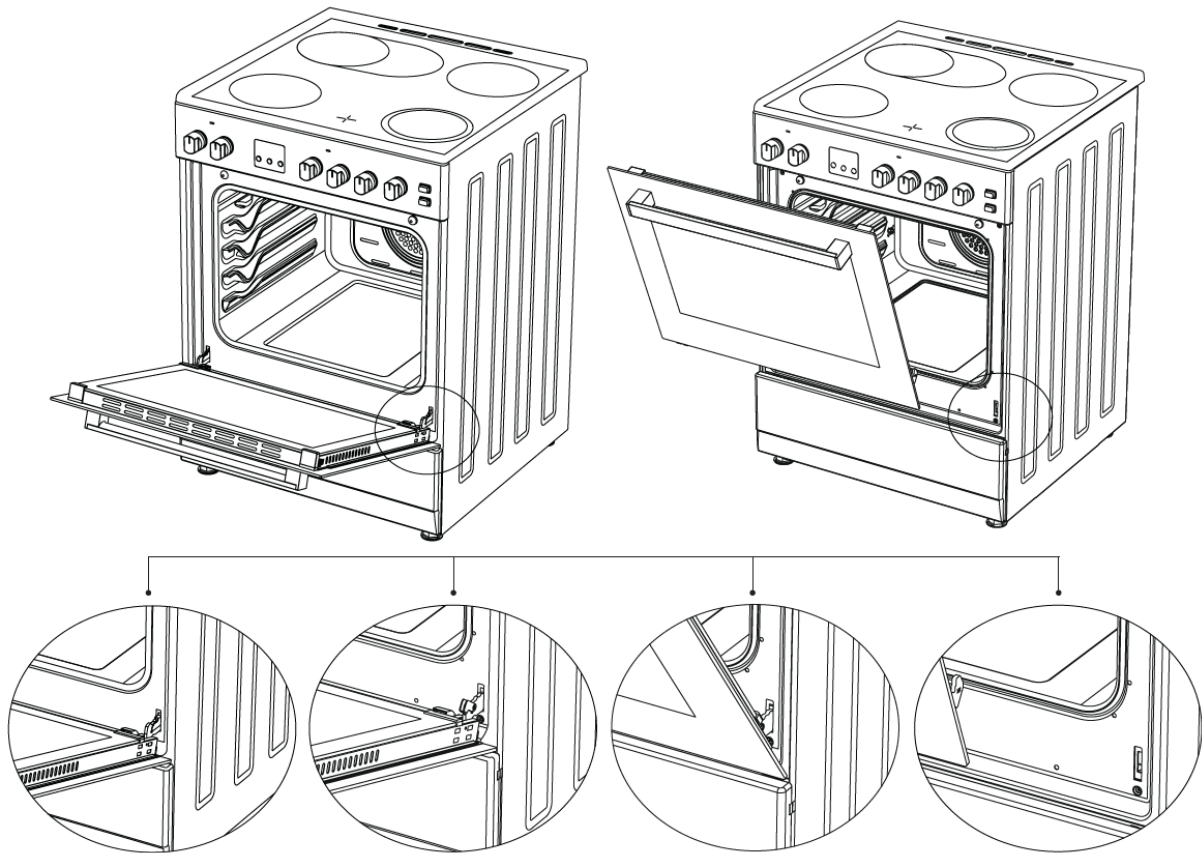
Backofen reinigen

- 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.

4.1 Backofentür aushängen

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

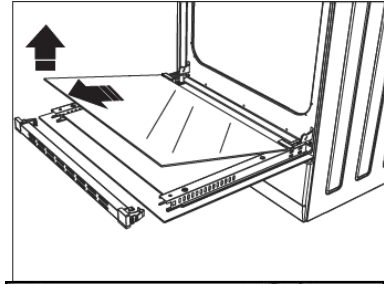
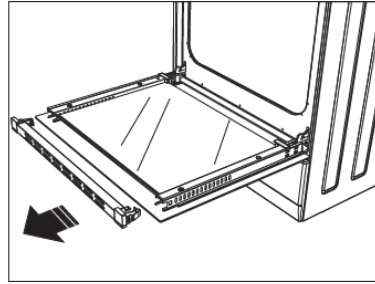
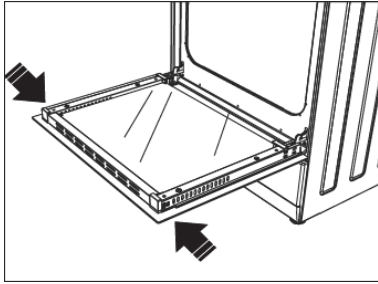
1. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken.
2. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.
3. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. *Klappbügel nach oben drücken.
4. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt.
5. 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: 15W

Hitzebeständigkeit: T300

Fassung: E14

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

Sollte es nicht gelingen, den Fehler zu beheben, bitte den Kundendienst kontaktieren. In diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst ausführen.



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

Zuständige Kundendienstadresse:

EGS GmbH
Dieselstraße 1
33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon für Deutschland: +49 2944 9716-791
Kundentelefon für Österreich: +43 820 200-170
Kundentelefon für Belgien, Niederlande, Luxemburg +49 2944 9716-791

E-Mail: kontakt@egs-gmbh.de
(Reparaturaufträge können auch online erfasst werden.)
Internet: www.egs-gmbh.de

Folgende Angaben sind nötig, um Ihren Auftrag zu bearbeiten:

vollständige Anschrift, Tel. Nr.
Fehlerbeschreibung
Angaben Typenschild

Typenschild

Das Typenschild ist auf der Rückseite des Gerätes (Kochfeld) angebracht. Bei Einbaugeräten ist zusätzlich ein Typenschild im Beipack, zusammen mit der Gebrauchsanweisung.

- 1) Modell
- 2) Version
- 3) Batch
- 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 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 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.

8 Technische Daten

Marke		Exquisit
Modell		EH9-3-090
Produktgruppe		Elektro-Standherd
Spannung / Frequenz	V/Hz	380 – 415~ / 50
Anschlussleistung gesamt	W	7315
Anschlussleistung Kochfeld	W	5500
Anschlussleistung Ofen	W	1815
Leistung Backleuchte	W	15
Abmessungen, unverpackt Herd	mm HxBxT	860 x 498 x 555
Gewicht, unverpackt	kg	41
EAN Nr.		4016572418248

*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

EH9-3-090_BDA_DE_E1-0-2024-01.DOCM

www.exquisit.de