

exquisit

WICHTIGES DOKUMENT! BITTE MIT KAUFBELEG AUFBEWAHREN

Bedienungsanleitung
und
Installationsanweisung
für
Elektro-Einbauherd

EHE155-1.1U

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Elektro-Einbauherdes. Sie haben gut gewählt. Ihr Exquisit-Gerät wurde für den Einsatz im privaten Haushalt gebaut und ist ein Qualitätserzeugnis, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienkomfort verbindet – wie andere Exquisit-Geräte auch, die zur vollen Zufriedenheit ihrer Besitzer in ganz Europa im Einsatz stehen.

Diese Anleitung bitte gut durchlesen

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise für die Installation, den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. Eine korrekte Bedienung trägt wesentlich zur effizienten Energienutzung bei und minimiert den Energieverbrauch im Betrieb.

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

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer weiter. Bei Fragen zu Themen, die in dieser Bedienungsanleitung für Sie nicht ausführlich beschrieben sind, kontaktieren Sie den Kundendienst Deutschland Tel. +49 (0) 2944 9716-791 oder besuchen unsere Webseite www.ggv-exquisit.de.

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

Inhalt

1	Entsorgung von Geräten	4
2	Sicherheit.....	4
2.1	Sicherheitshinweise	4
2.2	Erklärung der Sicherheitshinweise	5
2.3	Allgemeine Sicherheitshinweise	5
2.4	Besondere Sicherheitshinweise.....	7
2.5	Sicherheit und Wartung: Backofen und Kochfeld	8
3	Bestimmungsgemäße Verwendung	11
4	Gerät auspacken	11
5	Installation	12
5.1	Aufstellen	12
5.2	Elektroanschluss Backofen (230V)	13
5.3	Einbau	16
5.4	Einbauschritte Kochfeld	16
	Einbauschritte Backofen	17
6	Vor der ersten Inbetriebnahme	18
7	Gerätebeschreibung	20
7.1	Betrieb.....	21
7.2	Bedienen des Einbaukochfeldes	23
7.3	Geeignetes Kochgeschirr.....	24
7.4	Bedienfunktionen des Kochfeldes	25
7.5	Praktische Hinweise zum Kochen	25
8	Back- und Brattabelle	27
8.1	Backofenfunktion: Ober und Unterhitze Umluft	27
8.2	Backofenfunktionen: Grillhitze *	29
9	Reinigung und Pflege	30
9.1	Backofentür aushängen	32
9.2	Innere Glasplatte reinigen.....	33
9.3	Leuchtmittel auswechseln.....	33
10	Reparaturen	34
11	Kundendienst	34
12	Allgemeine Garantiebedingungen.....	35
13	Technische Daten	37
13.1	CE-Konformität	37
13.2	Produktdatenblatt elektrische Haushaltsbacköfen.....	38
13.3	Produktdatenblatt elektrische Kochfelder	38

1 Entsorgung von Geräten



Dieses Gerät ist ausgezeichnet lt. Vorgabe der Europäischen Entsorgungsvorschrift

2012 / 19 / EU

Sie stellt sicher, dass das Produkt ordentlich entsorgt wird. Durch die umweltgerechte Entsorgung stellen Sie sicher, dass eventuelle gesundheitliche Schäden durch Falschentsorgung vermieden werden.

Das Symbol der Tonne auf dem Produkt oder den Begleitpapieren zeigt an, dass dieses Gerät nicht wie Haushaltsmüll zu behandeln ist. Stattdessen soll es dem Sammelpunkt zugeführt werden für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Gerätschaften.

Die Entsorgung muss nach den jeweils örtlich gültigen Bestimmungen vorgenommen werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder Entsorgungsfirma.

Machen Sie ausgediente Altgeräte vor der Entsorgung unbrauchbar:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Stecker vom Netzkabel.
- Entfernen oder zerstören Sie evtl. vorhandene Schnapp- und Riegelschlösser.

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

2 Sicherheit

2.1 Sicherheitshinweise

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

2.2 Erklärung der Sicherheitshinweise



GEFAHR

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



Stromschlaggefahr



Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr Verbrühungsgefahr



VORSICHT

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

WICHTIG

bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung erhebliche Sach- oder Umweltschäden bewirken kann!

2.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus.

Schalten Sie im Notfall sofort die Sicherung aus.



GEFAHR

Stromschlaggefahr

Lebensgefahr / Verletzungsgefahr

- Berühren Sie niemals ein elektrisches Gerät, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind oder wenn Sie barfuß sind.
- Benutzen Sie niemals ein elektrisches Gerät im Freien.
- Die Installationsarbeiten und die elektrische Verkabelung dürfen nur von Fachleuten in Übereinstimmung mit sämtlichen in Ihrem Land geltenden Normen und Vorschriften durchgeführt werden,

	einschließlich der Brandschutzmaßnahmen. Bitte führen Sie diese Arbeiten niemals selbst durch. • Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur garantiert, wenn das Gerät an ein einwandfrei geerdetes System angeschlossen wird und den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht. • Ein beschädigtes Stromversorgungskabel muss unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzt werden. Wenn Kabel oder Stecker Verbindungen beschädigt sind, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen. • Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen. • Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen. • Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen. • Außer den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen keine Eingriffe am Gerät vorgenommen werden. • Das Gerät muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Bitte führen Sie diese Arbeiten nie selbst durch.
--	---

HINWEIS

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Verletzungen und Schäden ab, die aus der Nichtbeachtung der Hinweise und Anleitungen zur Installation, Wartung und Bedienung des Gerätes entstanden sind.

2.4 Besondere Sicherheitshinweise

Sicherheit von schutzbedürftigen Personen: Kinder und Personen mit verringerten Fähigkeiten



GEFAHR

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie kleine Kinder (unter 8 Jahren) vom Gerät fern.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen dieses Gerät nur dann benutzen, wenn sie angelernt wurden. Kinder müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Bedienungsanleitung hingewiesen werden.

2.5 Sicherheit und Wartung: Backofen und Kochfeld



GEFAHR

Brandgefahr

- Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. **NIEMALS** versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Verwenden Sie das Gerät nie zum Beheizen eines Raumes!



Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr

- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Backofeninnenraum, Kochstellen und anderen heißen Oberflächen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Zugängliche Teile, z.B. Backofentür, können bei Benutzung heiß werden. Kinder unter 8 Jahren fernhalten.
- Schützen Sie sich mit Topflappen oder geeigneten Handschuhen, wenn Sie Gebinde, Grillrost oder Backblech einschieben, entnehmen oder die Speisen überprüfen bzw. wenden.
- Vor dem Entnehmen der Töpfe die Energie zurückschalten.
- Vor Reinigung und Wartung muss das Gerät abkühlen.

Vorgehen bei Feuer:

- NIEMALS ein Feuer mit Wasser löschen
- Gerät ausschalten
- Flammen vorsichtig abdecken, zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Bei Feuerausbreitung, Feuerwehr rufen, Mitbewohner informieren und Haus verlassen.
- Schalten Sie den Backofen nach Gebrauch immer aus.



VORSICHT Emaille-Beschichtung

- Bei der ersten Inbetriebnahme wird die Emaille-Beschichtung eingebrannt. Sorgen Sie unbedingt für gute Belüftung des Raumes wegen starker Geruchs- und möglicher Rauchbildung.
- 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.

- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch immer aus.



GEFAHR Stromschlaggefahr/Verletzungsgefahr

- Ist die Kochfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter/-abdeckungen des Kochmuldenherstellers oder vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter/-abdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern/-abdeckungen kann zu Unfällen führen.

	• Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem bestimmt ist. • Nehmen Sie keine Arbeiten im Geräteinneren vor. Gegebenenfalls den Kundendienst anrufen. • Halten Sie Kinder unter 8 Jahren, sehr schutzbedürftige Personen und Haustiere vom Kochfeld fern.
--	--

- Das Gerät nicht benutzen, solange es mit Wasser in Kontakt ist. Das Gerät nicht mit feuchten Händen bedienen.
- Das Kochfeld nicht ohne geeignetes Kochgeschirr betreiben.
- Während des Betriebes sollte das Gerät nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochfelder legen. Vom heißen Kochfeld alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen.
- Wenn weitere elektrische Geräte genutzt werden, darauf achten dass die Kabel vom heißen Kochfeld ferngehalten werden.
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände unter dem Kochfeld lagern.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät in der Nähe eines Kühlgerätes, Geschirrspülers oder Trockners aufzustellen, da der Energieverbrauch (Kühlgeräte) beeinflusst wird, bzw. es könnte sich Kondenswasser bilden (Geschirrspüler) und zu Schäden am Gerät führen.
- Das Gerät so installieren, dass für eine optimale Umluftverteilung gesorgt werden kann; dies auch während einer längeren Kochzeit.
- Die Wand und alle wärmebestrahlten Bereiche oberhalb der Einbauplatte müssen hitzebeständig sein.
- Wenn der Geräteboden nach der Installation im Unterbaumöbel zugänglich ist, muss eine Trennwand eingebaut werden, unter Einhaltung der vorgeschriebenen Abstände.
- Erfolgt die Installation hingegen über einem Backofen, ist eine Trennwand nicht erforderlich.
- Das Gerät darf nicht auf Yachten oder in Wohnwagen eingebaut werden.

3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

4 Gerät auspacken

	GEFAHR Erstickungsgefahr Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten!
---	--

Die Verpackung muss unbeschädigt sein. Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Ein beschädigtes Gerät darf auf keinen Fall in Betrieb genommen werden. Wenden Sie sich im Schadensfall an den Lieferanten.

Verpackungsmaterial

- Achten Sie auf eine umweltgerechte Entsorgung.

Transporthinweise

-Transportschutz entfernen

- Das Gerät ist für den Transport geschützt. Entfernen Sie alle Klebebänder. Kleberückstände können Sie mit Reinigungsbenzin entfernen. Entfernen Sie alle Klebebänder und Verpackungsteile auch aus dem Inneren des Gerätes.

-

Transportschutz anbringen

- Vor dem Transport. Befestigen Sie mit Klebeband eine 1-1,5 cm starke Pappe oder Karton in der Innenseite der Ofentür in der Höhe der Backbleche um Beschädigungen beim Transport zu verhindern.
Befestigen Sie die Ofentür mit etwas Klebeband an den Seitenwänden.

5 Installation

5.1 Aufstellen

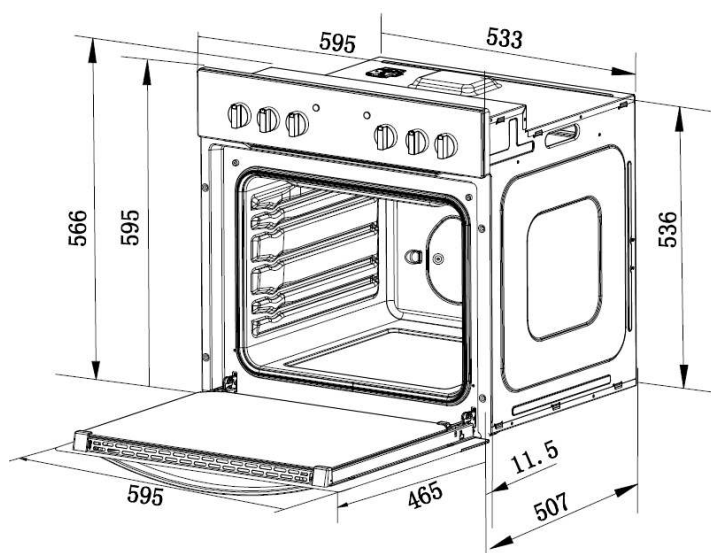
Das Gerät soll in einem gut belüfteten und trockenen Raum stehen.

Die Umgebungstemperatur wirkt sich auf den Stromverbrauch und die einwandfreie Funktion des Gerätes aus.

WICHTIG

- Das Gerät soll stabil stehen und nicht wackeln.
- Das Netzkabel darf niemals eingeklemmt oder abgedeckt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom technischen Kundendienst ausgewechselt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zweckentfremdet (z.B. zum Heizen von Räumen, usw.)
- Den Griff während des Transports oder Reinigens nicht festhalten oder daran ziehen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Nach Beenden des Gar-Vorgangs darauf achten, dass das Gerät wieder ausgeschaltet ist.

Abmessungen Gerät, in mm



5.2 Elektroanschluss Backofen (230V)

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

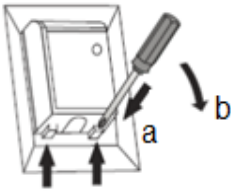
WICHTIG

- Der Elektroanschluss an sämtlichen Herden und Einbaugeräten darf nur durch einen konzessionierten Elektroinstallateur unter Berücksichtigung der Vorschriften des örtlich zuständigen Energieversorgungsunternehmens vorgenommen werden.

Netzanschlussdose (schematische Abbildung)

Die Netzanschlussdose befindet sich bei diesem Gerät auf der Geräteoberseite.

	1	Steckleiste Kochfeld für Kompaktstecker
	2	Netzanschlussdose
	3	Schrauben
		Neutralleiter

	Netzanschlussdose öffnen und schließen: -Zum Entriegeln Schraubendreher ansetzen (a), geringfügig nach unten bewegen (b). -Zum Schließen den Deckel zuklappen und mit leichtem Druck einrasten.
---	--

Hinweise für die Elektrofachkraft

Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (380-415V 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.

Der nachfolgend abgebildete Anschluss-Schaltplan ist auf der Anschlussdose ersichtlich. 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.

WICHTIG

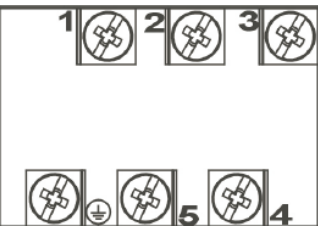
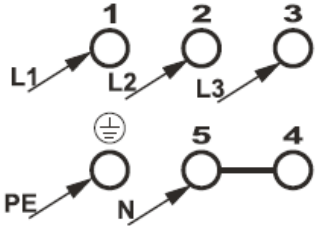
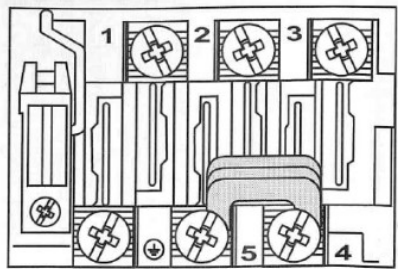
Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der mit  gekennzeichneten Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Wie auf Abbildung gezeigt.

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

ACHTUNG Spannung der Heizelemente 230 V. Im Falle jedes der Anschlüsse muss der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme  verbunden werden.			Art der Anschlussleitung
3/N~	Empfohlener Anschluss Bei 380-415 V Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull. -Brücke verbindet die Klemmen 4-5. -Phasenreihenfolge nach 1-2-3. -Null auf 4-5. -Schutzleiter auf  .		H05VV-F5G2,5
			Für den empfohlenen Anschluss außer der bezeichneten Brücke alle anderen Brücken entfernen.
WICHTIG Andere Brücken werden für Anschlussarten verwendet, die wir nicht empfehlen. Deshalb, um Fehlanlüsse zu vermeiden, andere als den empfohlenen Anschluss nur nach Rücksprache mit dem Kundendienst vornehmen.			

5.3 Einbau

WICHTIG

- Dieses Gerät muss von einem Fachmann eingebaut werden.
- Auf ausreichende Belüftung während des Betriebes ist zu achten. Lüftungsöffnungen nicht verschliessen.
- Die Luftzirkulation auf der Rückseite des Gerätes muss vorhanden sein.

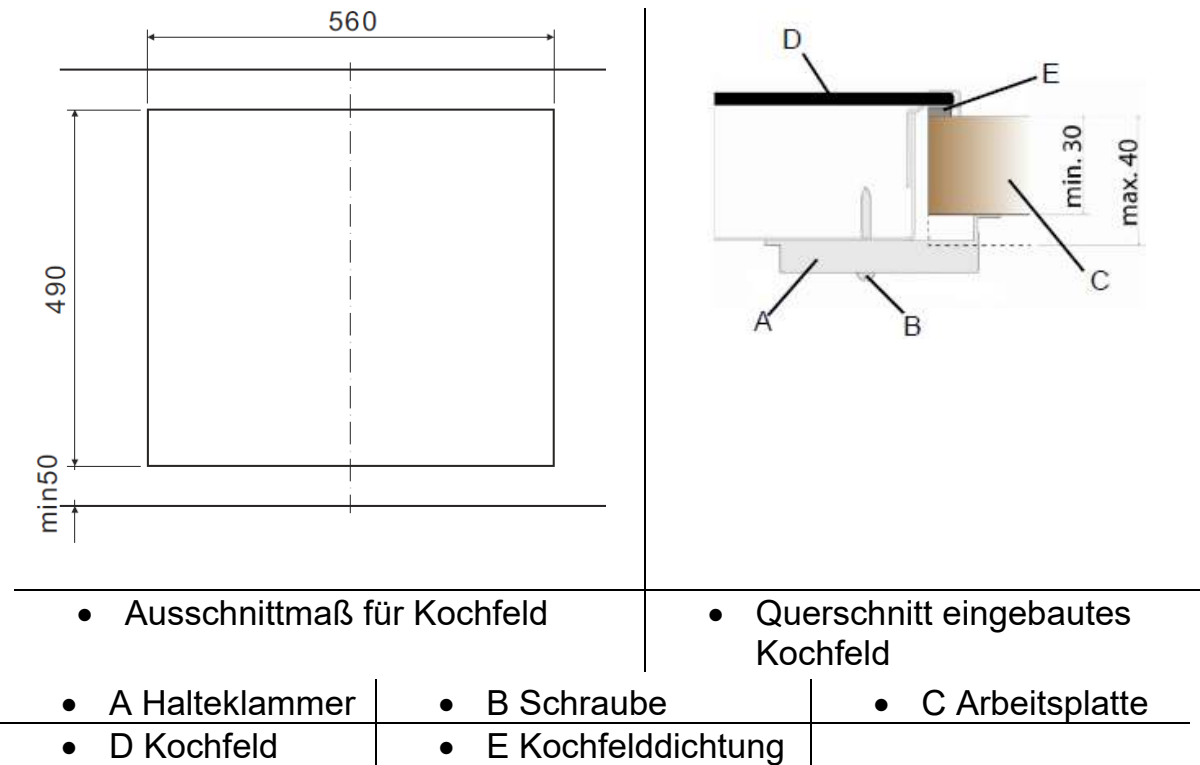


- Die Küchenmöbel einschliesslich Trägermaterial, Oberflächenbeschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen, gemäss DIN 68930:2009-11.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Tür, stützen Sie sich nicht darauf ab und tragen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Dunstabzugshauben anhand Herstellerangaben einbauen.

5.4 Einbauschritte Kochfeld

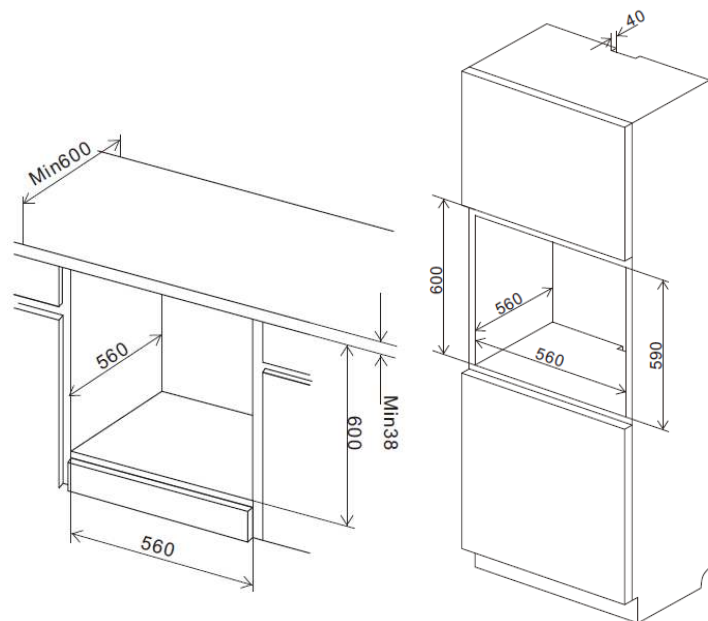
Nachstehend die Einbauschritte für ein Kochfeld mit Halteklammern:

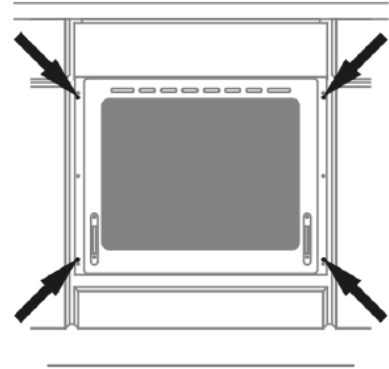
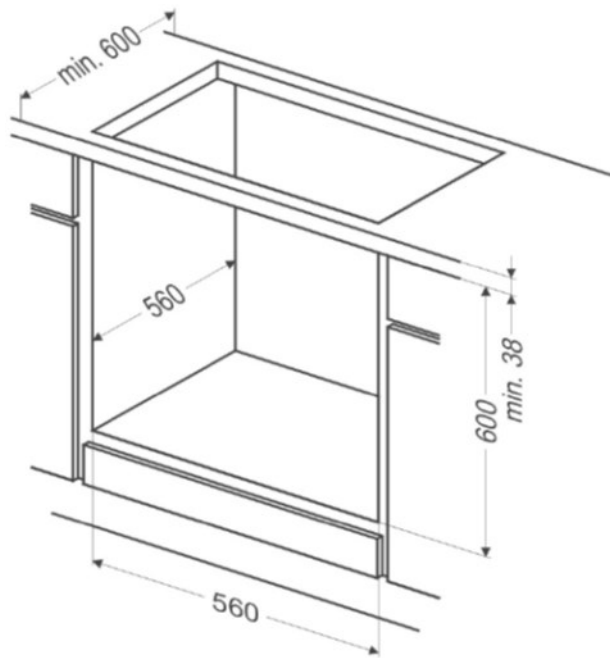
- Die Arbeitsplatte des Einbau-Möbels muss mindestens 38 mm dick sein. Sie muss waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Die Schnittflächen müssen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Der Abstand der seitlichen Ausschnittkanten zu einer linken oder rechten Wand muss mindestens 50 mm betragen. Der Ausschnitt muss mittig über den Unterbaumöbeln sitzen.
- Kontrollieren Sie die umlaufende Dichtung auf Unversehrtheit und einwandfreie Lage.
- Legen Sie das Kochfeld mit den Kabeln voran in den vorbereiteten Ausschnitt.
- Befestigen Sie das Kochfeld an der Arbeitsplatte von unten mit den beiliegenden Halteklammern und den Schrauben, die Sie gleichmässig in die Öffnungen an der Unterseite des Kochfeldes eindrehen. Berücksichtigen Sie dabei die Dicke der Arbeitsplatte und prüfen Sie den richtigen Sitz des Kochfeldes. Beginnen Sie in der Mitte und arbeiten in der Diagonale weiter, bis die Einbauzone fest auf der Arbeitsplatte aufliegt.



Einbauschritte Backofen

- Öffnung im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den auf der Maßskizze angegebenen Abmessungen vorbereiten.





- Bei abgeschalteter Stromversorgung den Backofen an das Stromnetz anschließen, den Backofen ein Stück weit in den vorher angefertigten Umbauschrank schieben und an das Kochfeld anschließen.
- Kompaktstecker in die Anschlussöffnung siehe Bild



(Backofenrückseite) stecken.

- Den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben. Mit vier Schrauben an den auf der Skizze dargestellten Stellen in dieser Position sichern.

6 Vor der ersten Inbetriebnahme

Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Prüfen Sie, 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.
- Gehen Sie wie folgt vor:

Um für eine gute Sicht die Beleuchtung im Backofen einzuschalten, wählen Sie eine Backofenfunktion und stellen Sie die Temperatur auf 0°C. Je nach Modell ist eine separate Funktion Backofen-Beleuchtung verfügbar.

Entnehmen Sie die Zubehörteile und wischen Sie diese feucht ab. Dann trocknen Sie die Zubehörteile und legen diese wieder in den Backofen. Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Bevor Sie den Backofen benutzen, sollte dieser 45 Minuten mit maximaler Temperatur aufgeheizt werden, damit mögliche Fertigungsrückstände verbrennen und der Schutzfilm im Ofeninneren eingebrannt wird.

Mitgelieferte Zubehörteile (wie z.B. Backblech, Grillrost) können in dieser Zeit im Gerät verbleiben. Ansonsten ist der Geräteinnenraum leer zu halten und die Gerätetür zu schliessen.

Eine hierbei auftretende Geruchsbelästigung und geringfügige Rauchbildung durch die entweichenden Dämpfe und Gerüche ist normal und kein Grund zur Besorgnis. Sorgen Sie bitte während des Vorgangs für eine gute Belüftung des Raumes.

Lassen Sie den Backofen abkühlen und reinigen Sie ihn wie im Kapitel Reinigung und Pflege beschrieben.

Nach Beendigung dieses Vorgangs ist der Backofen betriebsbereit.

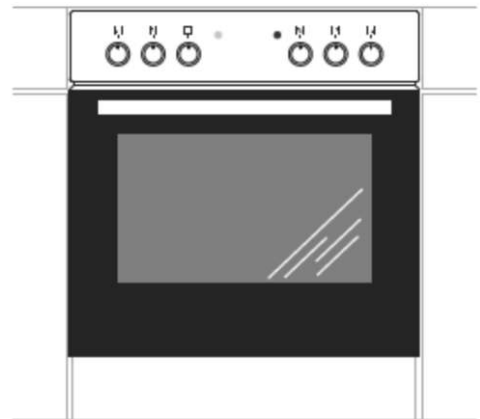
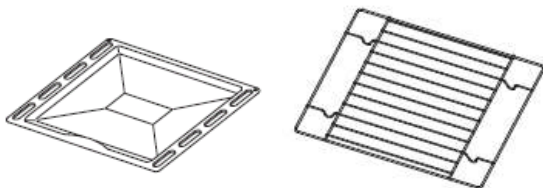
Lieferumfang

Zum Lieferumfang gehören:

(Abbildung ähnlich)

1 Elektro-Einbauherd

1 Backblech sowie 1 Grillrost

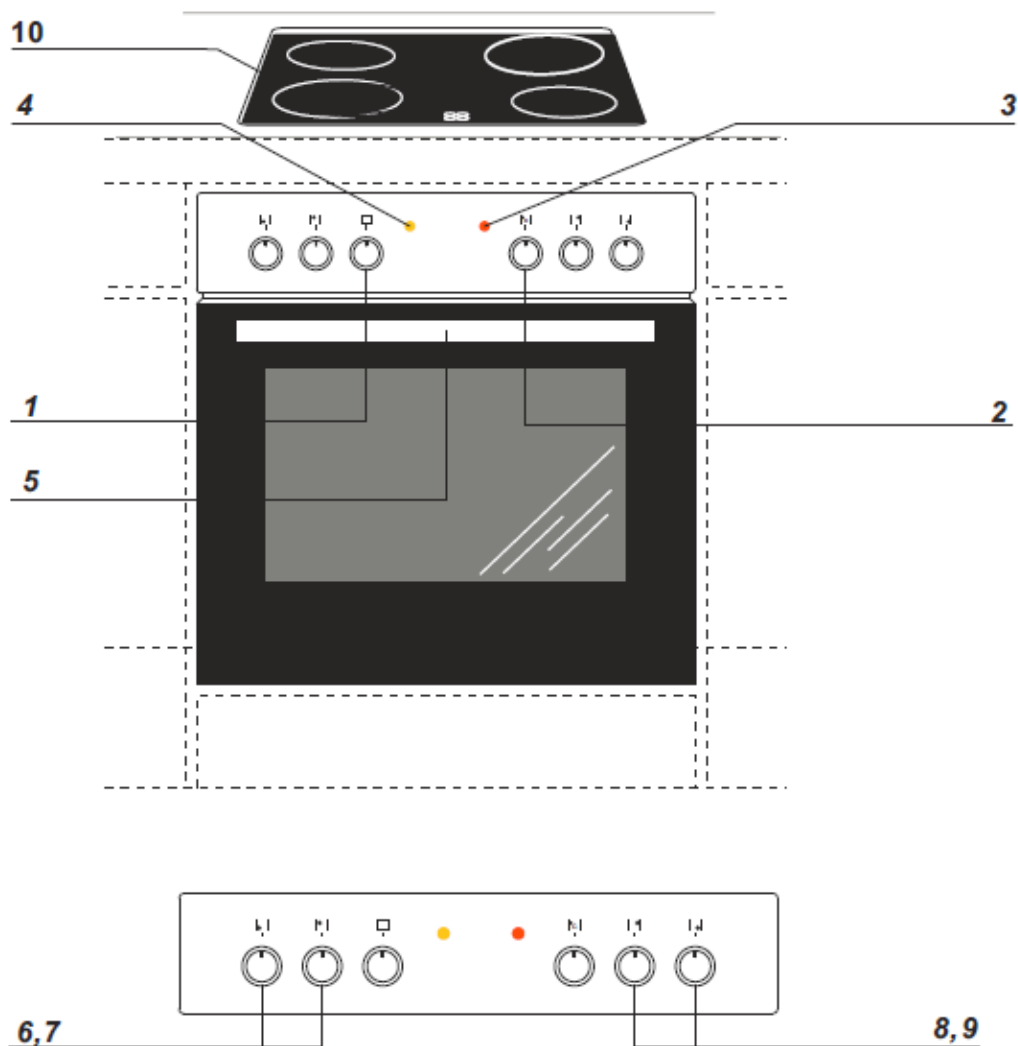


1 Bedienungsanleitung

Das Netzkabel gehört nicht zum Lieferumfang.

7 Gerätebeschreibung

Modell EHE155-1.1U (Abbildung ähnlich)



- 1 Backofen Funktionswähler
- 2 Backofen Temperaturwähler
- 3 Backofentemperatur Kontrollanzeige rot
- 4 Kochfelder Kontrollanzeige gelb
- 5 Backofen Türgriff
- 6 Bedienknopf Kochfeld vorne links
- 7 Bedienknopf Kochfeld hinten links
- 8 Bedienknopf Kochfeld hinten rechts
- 9 Bedienknopf Kochfeld vorne rechts



10 Kochfeld (nicht im Lieferumfang enthalten) ***

*** Näheres zu den Funktionen des jeweiligen Kochfeldes,
siehe separate Bedienungsanleitung im Beipack des jeweiligen Kochfeldes

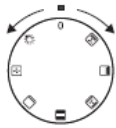
7.1 Betrieb

Backofen mit natürlicher Konvektion

Das Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze und Grillhitze* erfolgen.
(*modellabhängig)

Die Betriebsteuerung dieses Backofens erfolgt über einen Drehschalter (Funktionswähler), der den mit dem Temperaturregler integrierten Betriebswahlschalter bedient.

Backofen Funktionswähler



Backofen Temperaturwähler



50-250 (°C)	Der Temperaturwähler ermöglicht Temperatur-einstellungen im Bereich von 50°C bis 250°C. Zum Backen verwenden.
	Unabhängige Backofen-Beleuchtung Durch das Drehen des Funktionswählers auf diese Position wird der Backofeninnenraum beleuchtet. Verwenden Sie diese Funktion z.B. während der Reinigung des Backofeninnenraums.
	Auftauen Mit dieser Funktion wird das Gefrorene schonend aufgetaut. .
	Ober und Unterhitze mit Umluft Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig im Herd. Geeignet zum Backen und Braten auf allen Ebenen.
	Unter- und Oberhitze Ist der Funktionswähler in diese Position gedreht, erfolgt das Heizen auf herkömmliche Weise.
	Unterhitze Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken.
	Grill mit Oberhitze* Diese Drehschalterstellung ermöglicht das Grillen von Speisen auf dem Rost.
	Umluft mit Grill Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.

Ein- und Ausschalten des Backofens

Zum Einschalten des Backofens ist folgendes zu beachten:

- die erforderlichen Betriebsbedingungen des Backofens festlegen: Temperatur und Heizoption,
- die Drehschalter Funktionswähler und Temperaturwähler in die gewünschte Stellung bringen, indem Sie sie „nach rechts“ drehen.
- Das Einschalten des Backofens wird über die rote Kontrollleuchte signalisiert.
- Die gelbe Kontrollleuchte signalisiert den Betrieb der Kochfelder
- Erlischt die rote Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht.
- Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der roten Kontrollleuchte erfolgen.
- Während des Backens wird sich die rote Kontrollleuchte zeitweise ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens).

Zum Ausschalten die beiden Drehschalter auf “●/○” zurück drehen.

*Grillen

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement* zubereitet.

Um den Grill* einzuschalten:

- Backofen-Funktionswähler in die Position drehen, die mit dem Symbol Grill gekennzeichnet ist,
- Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen,
- Universalblech mit der zuzubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech (Fettpfanne) für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen
- Gegrillt* wird bei geschlossener Backofentür. Zugängliche Teile können bei Benutzung als Grillgerät* heiß werden. Kinder fern halten!

**** Umluft-betrieb**

Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.

Die Vorteile des Umluft-betriebes sind:

- Beim Backen im Umluftherd kann die Temperatur ca. 20 Grad niedriger eingestellt werden, durch die Umluftfunktion, wird die Wärme gleichmäßiger verteilt und somit besser genutzt.
- Verkürzung der Brat- /Backzeit
- Es besteht die Möglichkeit 2 Gerichte gleichzeitig zu braten / oder backen

Bei der Backofenfunktion Grillhitze* die Temperatur 250°C einstellen.

Es wird empfohlen:

- die Dicke der zu grillenden Fleischportion von 2 - 3 cm nicht zu überschreiten
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einzureiben
- die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit zu wenden

7.2 Bedienen des Einbaukochfeldes



GEFAHR Verletzungsgefahr

- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Nehmen Sie keine Arbeiten im Geräteinneren vor. Gegebenenfalls den Kundendienst anrufen.



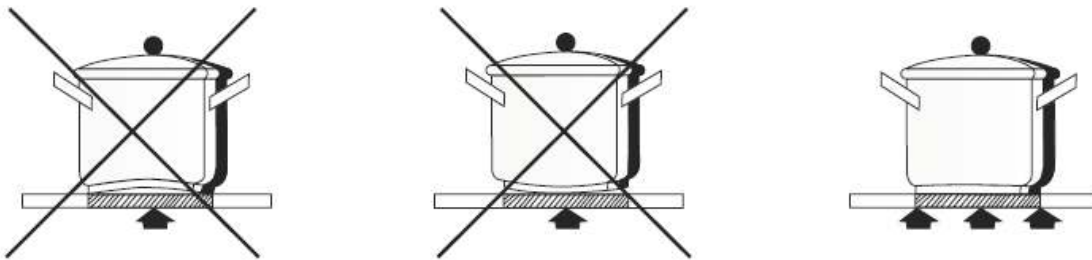
Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr

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

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

Schalten Sie das Gerät nach einer bestimmten Zeit zurück und nutzen Sie die Restwärme, damit Sie Energie sparen können. Weitere Informationen dazu sind in jedem gewöhnlichen Kochbuch gegeben.

7.3 Geeignetes Kochgeschirr



Die Kochoberfläche und der Boden des Topfes müssen immer sauber und trocken sein.

Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen für elektrische Öfen mit einem einwandfreien, glatten Boden und geeignetem Durchmesser, der gleich dem erhitzten Bereich oder etwas größer ist.

Kochgeschirr aus hitzebeständigem Glas, Ton oder Porzellan kann auch benutzt werden. Bei dieser Art Kochgeschirr auf die Temperatur achten, damit die Speisen nicht anhaften und anbrennen.

Keine Töpfe benutzen, die aus Plastik bestehen oder deren innere Seite mit Aluminium beschichtet ist. Keine Behälter mit rauer Unterseite verwenden, damit die Heizfläche des Kochfelds nicht zerkratzt wird. Falls der Boden der Töpfe nicht eben ist oder zu klein, führt dies zu höherem Energieverbrauch. Es wird folglich nicht möglich sein, die maximale Hitze zu nutzen und birgt weitere Verbrennungs- und Hitzegefahr für Mensch und Umwelt.

WICHTIG

Vermeiden Sie, dass Flüssigkeit überläuft; deshalb zum Kochen oder Erhitzen von Flüssigkeiten die Hitzezufuhr verringern.

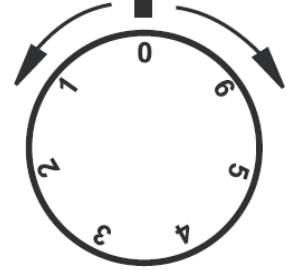
Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen

1. Kochfeld mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken reiben.

Eventuelle Speisereste und Fettspritzer gleich entfernen. Weitere Angaben zur Reinigung siehe Kapitel Reinigung und Pflege.

7.4 Bedienfunktionen des Kochfeldes

Energieregler / 7-Taktschalter (Abbildung ähnlich)

Energieregler / 7-Taktschalter	Hinweise zu den Leistungsstufen (modellabhängig)
	1 Aufwärmen 2 Gemüse garen 3 Suppe kochen 4 langsames Anbraten 5 Fleisch / Fisch braten 6 schnelles Kochen / Braten

Einschalten des Kochfeldes

Die Heizungszone wird durch die auf der Bedienblende des Einbaugerätes befindlichen Energieregler reguliert, die eine Veränderung der Regulierung vom Warmhalten (ungefähr 7 % des Heizvermögens) bis zur maximalen Temperatur ermöglichen.

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

Zuschaltung Bräter Zone / Zweikreiskochfeld

(Abbildung ähnlich – Energieregler Bräter Zone)

Drehen Sie den jeweiligen Energieregler bzw. Taktschalter (Zweikreiszone / Bräter Zone) nach rechts bis zur höchsten Stufe und noch etwas weiter darüber hinaus, bzw. bis zum entsprechenden Symbol. Die Bräter Zone / Zweikreiszone ist eingeschaltet. Sie können die Heizleistung nun regulieren.

Ausschalten des Kochfeldes

Das Kochfeld und zugeschaltete Zonen erlöschen erst wieder beim Zurückdrehen des Energiereglers/Taktschalters auf „0“.

7.5 Praktische Hinweise zum Kochen

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

- Für den Gebrauch des Kochfeldes empfehlen sich Töpfe mit ebenem Boden.
- 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.

8 Back- und Brattabelle

8.1 Backofenfunktion: Ober und Unterhitze Umluft

Gebäckart	Ober-/Unterhitze		Umluft		Backzeit [Min]
	Einsc hubh öhe	Temp. [C°]	Einschub- höhe	Temp. [C°]	
Gebäck in Backform					
Napfkuchen/ Marmorkuchen Sandkuchen Tortenboden Biskuittorte Gugelhupf(Hefet eig) Brot (z.B. Mehrkornbrot)	2	170-180	2	150-170	60-80
			2	150-170	65-80
	2		2-3	160-170	20-30
	2-3				30-40
	2	160-180	2-3	160-180	60-70
	2	170-180	2	140-150	60-90
	2	170-180	2	150-170	40-60
		160-180	2	180-200	50-60
		210-220			
Gebäck auf Universalblech					
Obstkuchen (Mürbeteig) Streuselkuchen Biskuitrolle Pizza (auf dünnem Teig) Pizza (auf dickem Teig)	3	170-180	2		35-60
			2		
	3	160-170	2		30-40
	2	180-200			10-15
	3	220-240			10-15
2	190-210			30-50	
Kleingebäck					
Plätzchen	3	160-170	2	150-160	10-30
Blätterteig	3	180-190	2	170-190	18-25
Baiser	3	90-110			80-90

Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden; für kleinere Portionen empfiehlt es sich, auf den Kochfeldern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

BRATEN Fleischart	Ober-/Unterhitze		Garzeit [Min]
	Einschub- höhe	Temp. [C°]	
Rindfleisch *			
Roastbeef / Filet, Ofen vorgeheizt:			pro 1 cm
- innen leicht blutig („englisch“/saignant)	3	250	12-15
- halb durchbraten („medium“)	3	250	15-25
- durchbraten („well done“/bien cuit)	3	210-230	25-30
Braten	2	200-220	120-140
Schweinefleisch			
Braten	2	200-210	90-140
Schinken	2	200-210	60-90
Schweinefilet	3	210-230	25-30
Kalbfleisch	2	200-210	90-120
Lammfleisch	2	200-220	100-120
Wild	2	200-220	100-120
Geflügel			
Hähnchen	2	220-250	50-80
Gans (ca. 2 kg)	2	190-200	150-180
Fisch	2	210-220	40-55

*** Die Angaben in der Tabelle beziehen sich immer auf 1 kg. Für jedes weitere kg ist mit etwa 30-40 Min. mehr zu rechnen.**

WICHTIG

Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkt verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

- Insbesondere Niedrigtemperaturgaren unterscheidet sich in Temperatur, Garzeit und benötigten Hilfsmitteln.

8.2 Backofenfunktionen: Grillhitze *

Speiseart	Einschubhöhe von unten	Temp.[C°]	Grillzeit [Min]	
			Vor dem Wenden / Nach dem Wenden	
Schweinekotelett	4	250	8-10	6-8
Schweineschnitzel	3	250	10-12	6-8
Schaschlik	4	250	7-8	6-7
Bratwürste	4	250	8-10	8-10
Roastbeef (Steak, ca. 1kg)	3	250	12-15	10-12
Kalbschnitzel	4	250	8-10	6-8
Kalbsteak	4	250	6-8	5-6
Hammelkotelett	4	250	8-10	6-8
Lammkotelett	4	250	10-12	8-10
Hähnchen, halbiert (je 500g)	3	250	25-30	20-25
Fischfilet	4	250	6-7	5-6
Forelle (je ca. 200-250g)	3	250	5-8	5-7
Brot (Toastscheiben)	4	250	2-3	2-3

Umluft mit Grill

Speiseart	Gewicht	Einschubhöhe von unten	Temp.[C°]	Backzeit [Minuten]
Schweinebraten	1	2	170-190	80-100
	1.5	2	170-190	100-120
	2	2	170-190	120-140
Lammschenkel	2	2	170-190	90-110
Roastbeef	1	2	170-190	30-40
Hähnchen	1	2	180-200	50-60
Ente	2	1-2	170-190	85-90
Gänsebrust	3	2	140-160	110-130
Truthahn	2	2	180-200	110*130
	3	1.2	160-180	150-180

WICHTIG

Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkte verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

WICHTIG

Während des Gebrauchs kann das Wärme-Ableitblech sehr heiß werden. Versuchen Sie nie, das Ableitblech sofort nach dem Gebrauch abzunehmen, sondern warten Sie, bis es abgekühlt ist.

9 Reinigung und Pflege

Geräteaussenseite Einbauherd und Kochplatten

Den Herd abkühlen lassen und mit einem weichen Tuch abwischen. Falls er sehr schmutzig ist, den Herd mit Reinigungsmittel und Wasser abwaschen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, schmieren Sie den oberen Teil des Ofens ganz dünn mit Maschinenöl ein.

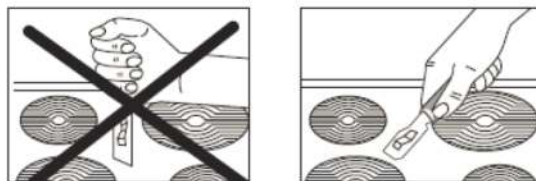
- Kochplatten immer nur mit einem trockenen Tuch oder mit einem handelsüblichen Pflegemittel. Sie können auch in regelmässigen Abständen einen Tropfen Öl auftragen.
- Auf keinen Fall dürfen die Kochplatten abgeschmirgelt werden.
- Feuchtigkeit (von Topfdeckeln oder Abdeckplatten, übergelaufenen Kochgut) verkürzt die Lebensdauer der wertvollen Platten. Rückstände von salzhaltigen
- Flüssigkeiten dringen in die Poren ein und machen sie bald durch stetige Rostabblätterung unbrauchbar.

Das Glaskeramikkochfeld mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trocken wischen. Bei Verschmutzungen dem heißen Wasser etwas Spülmittel zugeben oder mit einem handelsüblichen Keramikkochfeld-reiniger behandeln. Sie können auch in regelmäßigen Abständen einen Tropfen Öl auftragen.

- Verschüttetes Essen, Speisereste und Fettspritzer sofort weg wischen.
- Feuchtigkeit (von Topfdeckeln oder Abdeckplatten, übergelaufenem Kochgut) verkürzt die Lebensdauer der wertvollen Kochplatten. Rückstände von Flüssigkeiten dringen in die Poren ein.

- Die Kochfelder trocken halten, da sie sonst mit der Zeit durch Feuchtigkeit rosten können.
- In den folgenden Fällen **sofort die Energiezufuhr stoppen 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.

Beachten Sie dabei, dass Rasierklingen äußerst scharf sind und Wunden verursachen können. **VERLETZUNGSGEFAHR!**



- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern entfernen.



VORSICHT

Bei Verwendung von speziellen handelsüblichen Glaskeramik-reinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen.
- Den Backofen zuerst abkühlen lassen.
- Bei der Reinigung die Backofenbeleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den 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,

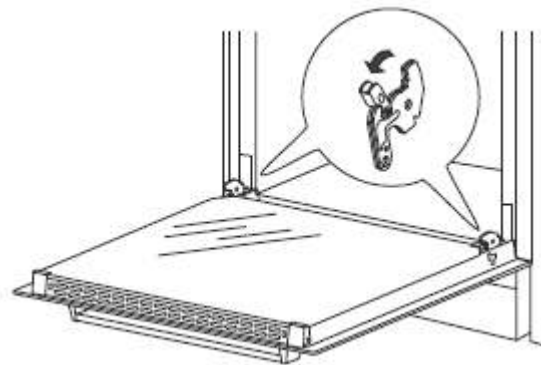
- Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

	VORSICHT
Bei Verwendung von speziellen Backofenreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!	

9.1 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.
- Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt.
- Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.

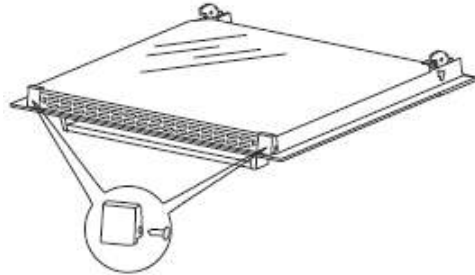


*Klappbügel nach oben drücken

9.2 Innere Glasplatte reinigen

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

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



9.3 Leuchtmittel auswechseln

Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr richtig funktionieren, können Sie die Backofenleuchte selbst austauschen. Sie bekommen dieses für Backofen geeignete Leuchtmittel, das bis zu 300 °C aushalten können muss, bei Ihrem Händler oder bitten Sie den technischen Kundendienst, dieses kostenpflichtig für Sie auszutauschen.

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

Spannung: 230V

Leistung: 25W

Fassung: E14

Gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie die Sicherung aus, lassen Sie den Backofen abkühlen.
- Öffnen Sie die Backofentür, schrauben Sie das Schutzglas ab, entfernen es und entnehmen Sie das Leuchtmittel.
- Ersetzen Sie das Leuchtmittel und bauen Sie das Schutzglas wieder ein.
- Schalten Sie die Sicherung wieder ein und prüfen Sie, ob die Beleuchtung funktioniert. Sollte die Beleuchtung nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, siehe Kapitel 16.

10 Reparaturen



VORSICHT

Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen nur von einem hierfür qualifizierten Fachpersonal durchgeführt werden. Eine falsche bzw. nicht autorisierte Reparatur bringt Gefahr für den Benutzer und führt zu einem Verlust des Garantieanspruchs!



Reparaturen dürfen ausschließlich nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden. Eine falsche bzw. nicht autorisierte Reparatur bringt Gefahr für den Benutzer und führt zu einem Verlust des Garantieanspruchs!

11 Kundendienst

Sollte es Ihnen nicht gelingen, den Fehler zu beheben, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die Gerätenummer die Sie auf dem Typenschild des Gerätes finden.

WICHTIG

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

Zuständige Kundendienstadresse:

DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon für Deutschland: 0 2944 9716 791

Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170

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

Telefax: +49 (0)2944 971 677

E-Mail: kontakt@egs-gmbh.de

(Reparaturaufträge können auch online erfasst werden.)

Internet: www.egs-gmbh.de

Bitte geben Sie unbedingt an:

(wie auf dem Typenschild abgebildet, dieses befindet sich vorne links beim Öffnen der Tür)

1 Version: 2 Batch 3 Modellbezeichnung 4 EAN Nr. 5 Seriennummer

Vollständige Anschrift und Telefon- Nr.; Fehlerbeschreibung

12 Allgemeine 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

Allgemeine Garantiebedingungen

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, siehe Kapitel 16 Zuständige Kundendienstadresse.**

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

13 Technische Daten

*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 ISO50304 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.

Der Fachmann kennt diese Zusammenhänge und führt die Prüfungen mit speziellen Messgeräten nach den gültigen Normen durch.

13.1 CE-Konformität

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.

*Technische Änderungen vorbehalten.

13.2 Produktdatenblatt elektrische Haushaltsbacköfen

Delegierte Verordnung (EU) 65/2014

Marke		Exquisit
Modell		EHE 155-1.1 U
Bauart		Einbaugerät
Garräume	Anzahl	1
Energieeffizienzindex Garraum I	EEI	100,0
Energieeffizienzklasse ¹⁾ Garraum I		A
Energieverbrauch Konventioneller Modus, Garraum I	kWh/Zyklus	0,79
Energieverbrauch Umluft-Modus, Garraum I	kWh/Zyklus	0,74
Wärmequelle Garraum I		Elektrisch
Volumen Garraum I	l	58

Energieeffizienzindex Garraum II	EEI	-
Energieeffizienzklasse ¹⁾ Garraum II		-
Energieverbrauch Konventioneller Modus, Garraum II	kWh/Zyklus	-
Energieverbrauch Umluft-Modus, Garraum II	kWh/Zyklus	-
Wärmequelle Garraum II		-
Volumen Garraum II	l	-

¹⁾ A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)

13.3 Produktdatenblatt elektrische Kochfelder

Delegierte Verordnung (EU) 66/2014

Marke		Exquisit
Modell		GK-EHE155-1.1U
Art der Kochmulde		Einbaugerät
Anzahl der Kochzonen	Anzahl	4
Heiztechnik		Strahlungskochzonen
Ø Kochzone I (vorne links)	cm	18
Ø Kochzone II (vorne rechts)	cm	14,5
Ø Kochzone III (hinten links)	cm	14,5
Ø Kochzone IV (hinten rechts)	cm	18
Ovale Kochzone I (LxB)	cm	-
Ovale Kochzone II (LxB)	cm	-
Energieverbrauch Kochzone I je kg	Wh/kg	190,7
Energieverbrauch Kochzone II je kg	Wh/kg	212,7
Energieverbrauch Kochzone III je kg	Wh/kg	202,3
Energieverbrauch Kochzone IV je kg	Wh/kg	185,5
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	Wh/kg	197,8