

exQUISIT

Bedienungsanleitung und Installationsanweisung

Elektro-Standherd mit
Induktionskochfeld

EH160-3
EH160I-3

WICHTIGES DOKUMENT! BITTE MIT KAUFBELEG AUFBEWAHREN

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Gerätes.
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 arbeiten.

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
	Sicherheitshinweise	4
	Erklärung der Sicherheitshinweise	5
	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
	Besondere Sicherheitshinweise.....	7
	Sicherheit und Wartung: Backofen und Kochfeld	8
3.	Bestimmungsgemäße Verwendung	11
4.	Gerät auspacken	11
5.	Installation	12
	Aufstellen	12
	Elektroanschluss.....	12
6.	Vor der ersten Inbetriebnahme.....	13
	Vor Inbetriebnahme Gerät gründlich reinigen	14
7.	Gerätebeschreibung	14
	Lieferumfang	14
	Bezeichnung	15

8.	Backofenfunktionen	16
9.	Backofenbetrieb mit Timerfunktion	19
	Einstellen der Uhrzeit.....	20
10.	Back- und Brathinweise	23
	Praktische Hinweise zum Backen.....	23
	Praktische Hinweise zum Braten von Fleisch.....	23
11.	Bedienen des Kochfeldes	24
	Sicherheit und Wartung: Induktion.....	26
	Bedienfunktionen des Kochfeldes	28
	Funktionsweise Induktion.....	28
	Praktische Hinweise zum Kochen	30
12.	Reinigung und Pflege	31
13.	Backofentür aushängen	33
14.	Leuchtmittel auswechseln	34
15.	Reparaturen	35
16.	Kundendienst	35
17.	Allgemeine Garantiebedingungen.....	36
18.	CE-Konformität	37
19.	Technische Daten	38
20.	Produktdatenblatt elektrische Haushaltsbacköfen	39

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

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.

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!

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.

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.

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 Fernwirksystem 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 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 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

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.

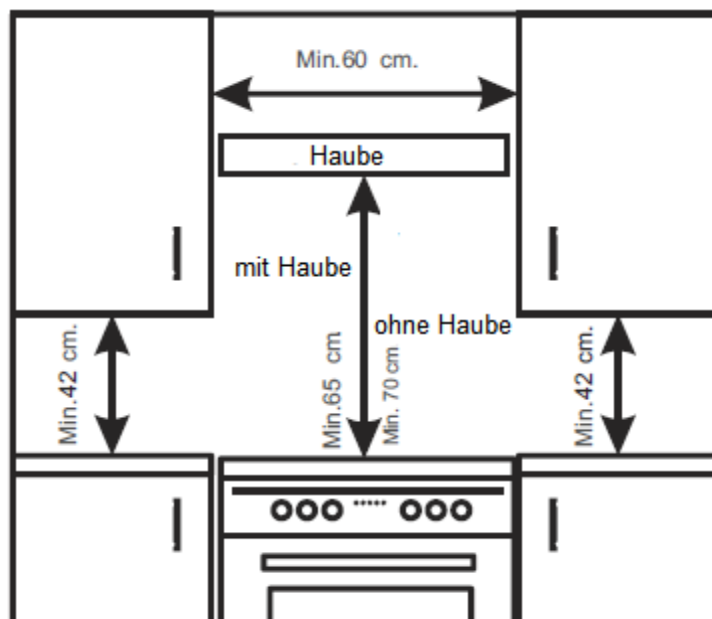


Abb. 1

Abmessungen Gerät, in mm

Elektroanschluss

- 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 (380V 3N~50Hz) ausgelegt.

WICHTIG

Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der mit  gekennzeichneteter 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.

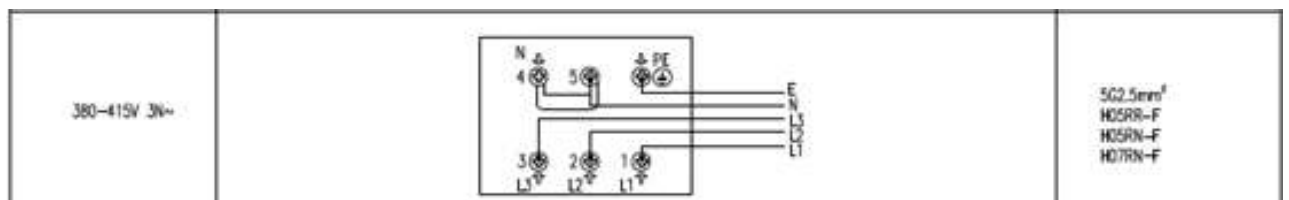
Im Falle jedes der Anschlüsse muss der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme  PE verbunden werden.

3/N~

Empfohlener Anschluss

Bei 400/230V Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull.

- Brücke verbindet die Klemmen 4-5.
- Phasenreihenfolge nach 1-2-3.
- Null auf 4-5.
- Schutzleiter auf .



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 Inbetriebnahme Gerät gründlich reinigen

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.

7. Gerätebeschreibung

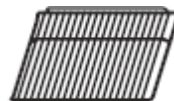
Lieferumfang

Zum Lieferumfang des Gerätes gehören

1 Backblech



1 Grillrost



(Abbildung ähnlich)

1 Bedienungsanleitung

Ohne Netzanschlusskabel.

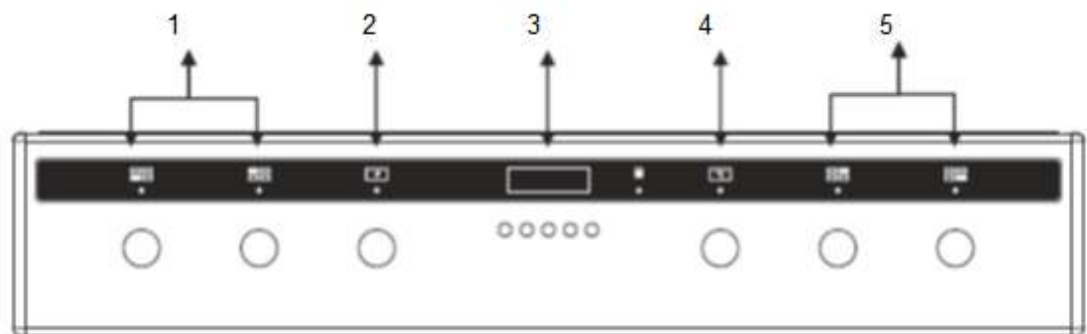
Bezeichnung

Abb. 2



- A Induktionskochfeld
- B Induktionskochplatten
- C Bedienelemente
- D Grillrost (Rostablage)
- E Backblech
- F Verstellbare Füße

Abb. 3



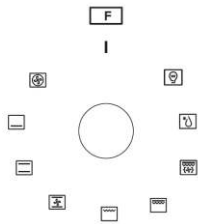
- 1 Kochfeldfunktionen vorne links und hinten links
- 2 Backofen Funktionswähler
- 3 Timer mit digitaler Anzeige
- 4 Backofen Temperaturwähler
- 5 Kochfeldfunktionen hinten rechts und vorne rechts

8. Backofenfunktionen

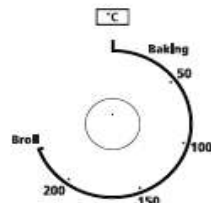
Backofen mit konventioneller Konvektion, Umluft Funktion, Heißluft Funktion

Das Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze, Grillhitze*, Lüfter ** (Umluft) / Ringheizkörper ** (Heißluft) erfolgen.

Die Betriebssteuerung 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 Temperatureinstellungen im Bereich von 50°C bis 250°C. Zum Backen verwenden.
 25W	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.
 33W	Auftauen Gefrorene Lebensmittel können schneller und schonend aufgetaut werden; dies ist aufgrund des Ventilators möglich. Keine Temperatureinstellung erforderlich.
 2000W	Unter- und Oberhitze Ist der Funktionswähler auf diese Position gedreht, erfolgt das Heizen auf herkömmliche Weise.
 2000 W	Grillen Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen, Fisch
 2000W	Umluft mit Ober-/Unterhitze Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Umluft 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. Hinweis: Diese Funktion kann auch ohne Temperatur betrieben werden. Geeignet zur Abkühlung des zubereiteten Gerichts und des Backofeninnenraumes.
 1100W	Unterhitze Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Unterhitze. Die

	Wärme wird dabei vom unteren Heizkörper abgegeben. Wählen Sie diese Beheizungsart dann aus, wenn Sie die Unterseite des Backguts stärker backen möchten, z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obst oder beim Nachbacken.
 2000W	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.
 3000W	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. - eine kürzere Grillzeit. Hinweise: Temperatur auf 250 °C einstellen! Benutzen Sie den Grill ausschließlich bei geschlossener Backofentüre!
 3000W	Umluft 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. Hinweise: Temperatur auf max. 200 °C einstellen! Benutzen Sie den Grill ausschließlich bei geschlossener Backofentüre!

Backofenbetrieb

Ein- und Ausschalten des Backofens

Zum Einschalten des Backofens ist folgendes zu beachten:

- die erforderlichen Betriebsbedingungen des Backofens festlegen:
 - Backofen Funktion (Heizart)
 - Backofen Temperatur
- die Drehschalter Funktionswähler und Temperaturwähler in die gewünschte Stellung bringen, indem Sie sie „nach rechts“ drehen.

Für Erläuterungen zu den Funktionen siehe Abschnitt Funktionen Backofen.

- Das Einschalten des Backofens wird über eine Kontrollleuchte signalisiert,
- Nutzen Sie die Restwärme. Schalten Sie das Gerät etwas früher aus und lassen den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken.

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

Grillen *

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen des erhitzten Grillheizelementes* 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 zu zubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) an- zuordnen (Fettpfanne).
- Grillen* bei geschlossener Backofentür. Zugängliche Teile können bei der Nutzung des Backofens als Grillgerät* heiß werden. **Kinder fern halten!**

HINWEIS

Bei der Backofenfunktion Grillhitze* die Temperatur 250°C einstellen, ebenso bei kombinierter Grill- und Oberhitze.

Bei der Backofenfunktion Umluft mit kombinierter Grill- und Oberhitze maximal die Temperatur 200°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 auf die Rückseite wenden

Umluft-Betrieb **

Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.

Die Vorteile des Umluft-Betriebes sind:

- Beim Backen kann die Temperatur um ca. 20 Grad niedriger eingestellt werden, da durch die Umluft-Funktion die Wärme gleichmäßiger verteilt und somit besser genutzt wird.
- 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 Backofeninnenraum.

Die Vorteile des Heißluft-Betriebes sind:

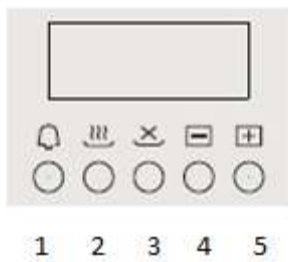
- Beim Backen kann die Temperatur um ca. 20 Grad niedriger eingestellt werden, da durch die Heißluft-Funktion die Wärme gleichmäßiger verteilt und somit besser genutzt wird.
- Verkürzung der Brat-/Backzeit
- Bessere und gleichmäßigere Brat- und Backergebnisse
- Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen.

9. Backofenbetrieb mit Timerfunktion

WICHTIG

Um die Timerfunktion (modellabhängig) richtig nutzen zu können, muss die Uhrzeit korrekt eingestellt sein.

Uhr / Timer mit digitaler Anzeige, bedienbar über Drucktasten



- Abb. 5**
- 1  Timer
 - 2  Brat- / Backdauer
 - 3  Brat- / Backende
 - 4  Zeit reduzieren
 - 5  Zeit erhöhen

Einstellen der Uhrzeit

Erstinbetriebnahme oder nach einem Stromausfall sind alle Funktionen auf 0:00 und das Symbol A blinkt auf der Anzeige (Timer Abb.5) Drücken Sie gleichzeitig

auf die Tasten  und  um die Zeit mit den Tasten  und 

einzustellen. Halten Sie die Taste  oder  gedrückt stellen Sie die Zeit schneller ein.

HINWEIS: Manuell Backen / Braten. Wenn Sie beide Tasten  und

 gleichzeitig drücken, aktiviert Sie die Dauer des Back/Bratvorgangs und die Temperatur. Das bedeutet: der Backofen ist eingeschaltet, zum Ausschalten alles Funktionen auf 0:00 setzen.

Back- /Bratdauer einstellen: Drücken Sie auf die Taste  und auf der Anzeige blinkt die Zeit 0:00, dann betätigen Sie die Tasten  oder  um die Dauer einzustellen. Das Symbol „A“ leuchtet auf der Anzeige. Nach 5 Sekunden ist die Einstellung aktiv und auf der Anzeige erscheint die Back-/Bratdauer mit dem Symbol  und „A“.

Automatisches Backen-/ Braten

Mit dieser Funktion schaltet sich der Backofen automatisch an und nach Ablauf der eingegebenen Zeit, schaltet er sich wieder aus.

Drücken Sie auf die Taste  und auf der Anzeige blinkt die Zeit 0:00, dann betätigen Sie die Tasten  oder  um die Dauer einzustellen. Das Symbol „A“ leuchtet auf der Anzeige. Dann drücken Sie die Taste  und auf der Anzeige erscheint die aktuelle Uhrzeit + die Back-/Bratdauer. Mit den Tasten  oder  können Sie die Endzeit ändern. Nach 5 Sekunden ist die Einstellung aktiv und auf der Anzeige erscheint die Endzeit der Back-/Bratdauer mit dem Symbol „A“ Drücken Sie auf die Taste  erscheint die Startzeit, drücken Sie auf die Taste , erscheint auf der Anzeige die Endzeit.

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

Timerfunktions- Beschreibung

Drücken Sie auf die Taste  und auf der Anzeige blinkt die Zeit 0:00, dann betätigen Sie die Tasten  oder  um die Dauer einzustellen. Nach 5 Sekunden ist die Timerfunktion aktiv und auf der Anzeige erscheint die Dauer und das Symbol .

HINWEIS: Bei der Timerfunktion  schaltet sich der Backofen nicht automatisch ab.

Signal Lautstärke verstellen (3 Stufen)

Das Signal durch drücken auf die Taste  verstellen. (Lautstärke verstellen, wenn das Signal nicht gerade aktiv ist)

Das Signal deaktivieren

Nach 7 Minuten deaktiviert sich das Signal automatisch. Mit den Tasten   oder , können Sie das Signal manuell deaktivieren.

WICHTIG

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

Voreinstellungen ändern

Back-/Bratdauer oder Timer können Sie jeder Zeit ändern. Drücken Sie auf die entsprechende Taste   oder  und dann betätigen Sie für die Änderung die Tasten  oder .

Back-/Brateinstellung löschen

Um alle Programmierten Funktionen auf 0 zusetzen, drücken Sie auf die Tasten  und  gleichzeitig.

10. Back- und Brathinweise

Praktische Hinweise zum Backen

- 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.
- Nutzen Sie die Restwärme. Schalten Sie das Gerät etwas früher aus und lassen den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken.
- Bevor Sie den Kuchen aus dem Backofen nehmen, bzw. das Gerät ausschalten, prüfen Sie die Backqualität mit einem dünnen Holz-stäbchen. Wenn der Kuchen fertig zubereitet ist, ist das Holzstäbchen nach dem Einstecken in den Kuchen trocken und sauber.
- Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkte verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

Praktische Hinweise zum 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 (Fettpfanne).
- 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.
- 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.

11. Bedienen des Kochfeldes



GEFAHR Verletzungsgefahr

- Ist das Kochfeld 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.
- Nehmen Sie keine Arbeiten im Geräteinneren vor. Gegebenenfalls den Kundendienst anrufen.
- Der empfohlene Abstand zur Induktionskochzone beträgt mind. 40 - 60 cm oder 5 - 10 cm von der Herdvorderkante entfernt.
- Verwenden Sie zur Vermeidung von Ableitströmen:
 - nichtmetallische Kochutensilien (Küchenhelfer wie z.B. Bratenwender aus Holz oder anderen nichtmetallischen Materialien, etc.)
 - nur ferromagnetische Töpfe und Pfannen mit einem einwandfreien, glatten Boden und geeignetem Durchmesser, der gleich der Induktionszone oder etwas größer ist.



Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr

- Kochgeschirr, Kochstellen und deren Umgebung können mit Induktion durch Abstrahlung sehr heiß werden. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen.
- Das Gerät ausschalten, sobald das Kochen beendet ist,
- Das Gerät ausschalten, wenn die Töpfe oder Pfannen leer oder nicht vorhanden sind.
- Halten Sie sehr schutzbedürftige Personen und Kinder unter 8 Jahren und Haustiere fern.

WICHTIG

Kochstellen trocken halten. Nasse Töpfe können den Kochfeldern schaden. Die Abdeckung der Kochmulde (modellabhängig), die Kochoberfläche und der Boden des Topfes müssen deshalb immer sauber und trocken sein.

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

Induktionsgeeignetes Kochgeschirr



VORSICHT

- Nur ferromagnetisches Kochgeschirr benutzen, das nach Angaben des Herstellers zur Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet ist.
- Ungeeignetes Kochgeschirr führt zu Schäden an Gerät und Kochgeschirr. Falls der Boden der Töpfe nicht eben ist oder zu klein, führt dies zu magnetischen Streufeldern mit möglichen Ableitströmen sowie Verbrennungs- und Hitzegefahr für Mensch und Umwelt.

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichend große Bodenfläche besitzen.

Nur Kochgeschirr mit induktionsgeeignetem Boden benutzen, von Vorteil sind Sandwichböden.

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

Führen Sie den nachfolgend beschriebenen Magnettest oder den Eignungstest ohne Magnet durch oder vergewissern Sie sich, dass das Gefäß das Zeichen für die Eignung zum Kochen mit Induktion trägt.

Magnettest

Führen Sie einen Magneten an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionszone benutzen.



Eignungstest ohne Magnet

Das zu testende Kochgefäß mit etwas Wasser füllen.
Das Gerät einschalten.

-Geeignet

Wird das Wasser erhitzt, ist das Kochgefäß geeignet.

-Ungeeignet

Sofern es nicht geeignet ist, bleiben Inhalt und Kochgefäß in der Temperatur unverändert. Auf der Anzeige erscheint das untenstehende Symbol.



Anzeige Leistungsstufe der Kochzone:

Es bedeutet, dass die Topferkennung nicht erfolgreich war

Sicherheit und Wartung: Induktion



GEFAHR Lebensgefahr

Personen mit Herzschrittmacher oder anderen aktiven medizinischen Implantaten sollten sich von diesem Gerät fern halten.

Es kann nicht versichert werden, dass jeder auf dem Markt verfügbare **Herzschrittmacher** den Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb gefährden. Möglicherweise kann es auch bei **Hörgeräten, Insulinpumpen** usw. zu Störungen kommen.

- Das Induktions-Kochfeld nie als Arbeits- oder Ablagefläche benutzen.
- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, nicht auf die Kochebene ablegen, da sie heiß werden können.
- Magnetisierbare Gegenstände, wie z.B. Kreditkarten, Datenspeichermedien, etc. oder Geräte wie Computer, Notebooks, MP3-Player etc., nicht in der Nähe des Induktionskochfeldes platzieren, da sie durch das magnetische Feld beschädigt werden können.
- Metallgegenstände die am Körper getragen werden, können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. **Vorsicht Verbrennungsgefahr!**
- Für das Induktionskochfeld nur dafür geeignete Gefäße verwenden.
- Sofern das Gerät über ein Wok-Induktionskochfeld verfügt, dieses Wok-Kochfeld nur mit ausdrücklich freigegebenem Kochgeschirr betreiben oder – sofern vorhanden – mit dem mitgelieferten Wok.
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden können.
- Nichtmetallische Kochutensilien verwenden zur Vermeidung möglicher Ableitströme.
- Beachten Sie beim Kochen die hohe Aufheizgeschwindigkeit der Kochfelder.
- Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!
- Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Sensortasten nicht abdecken.

- Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die AUS-Taste zu betätigen.
- Bei Kochfeldern mit integrierter Topferkennung nicht auf die Topferkennung vertrauen. Das Kochfeld nach Gebrauch immer durch die AUS-Taste ausschalten.
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter dem Kochfeld lagern.
- **Kühlgebläse.** Dieses Gerät ist auf der Unterseite mit einem Kühlgebläse ausgestattet. **Vorsicht Beschädigungsgefahr!** Sollte dieses Gerät über einer Schublade liegen, sollten sich kein Papier oder kleine Gegenstände darin befinden, da sie eingesaugt werden könnten und das Kühlgebläse beschädigen oder die Kühlleistung beeinträchtigen.
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Nutzen Sie eine vorhandene Kindersicherung, damit Kinder das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt einschalten können. Wenn Sie das Kochfeld verwenden, schalten Sie die Verriegelung ein, damit Kinder die (gewählten) Einstellungen nicht verändern können.



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.

WICHTIG

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

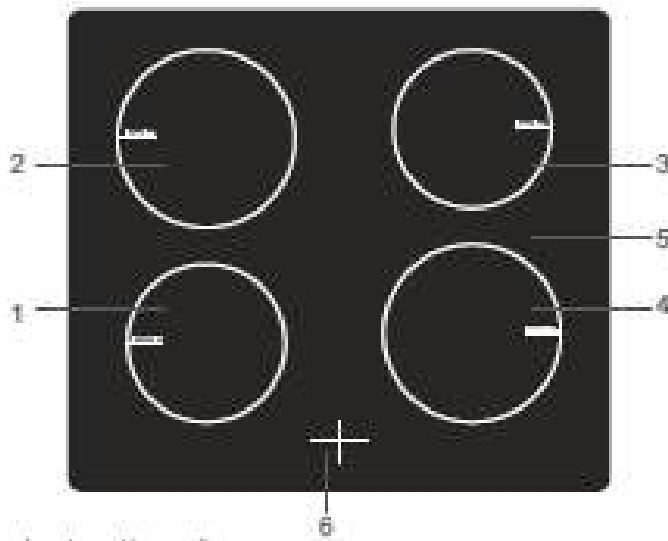
Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen

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.

Bedienfunktionen des Kochfeldes



- 1. 1500 W zone
- 2. 2000 W zone
- 3. 1500 W zone
- 4. 2000 W zone
- 5. Glass plate
- 6. Display

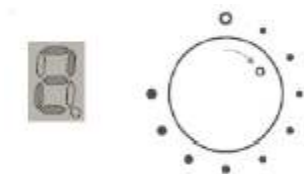
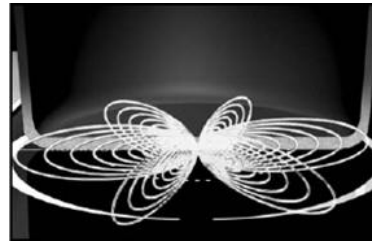
Funktionsweise Induktion

Ein herkömmliches Glaskeramikkochfeld erzeugt durch Heizelemente unter der Glasplatte Wärmeenergie, welche vorrangig nach oben abgestrahlt wird und damit das Kochgeschirr und die darin enthaltenen Speisen erhitzt.

Im Gegensatz dazu erwärmt sich ein Induktionskochfeld nicht selbst, sondern erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld (20-50 kHz). Dieses Magnetfeld erzeugt im Boden eines geeigneten Kochgeschirrs Teilchen Verwirbelungen, die zu einer Erwärmung führen.

Bedienen des Kochfeldes

Das Kochfeld selbst bleibt dabei kalt und wird erst nach einiger Zeit durch den Rückstrahl-Effekt des Topfes erwärmt.



Energierегler / 7-Taktschalter (Abbildung ähnlich)

Energierегler / 9-Taktschalter	Hinweise zu den Leistungsstufen (modellabhängig)	Automatisches Abschalten der Kochfelder
	1-2 Aufwärmen 3-4 Gemüse garen 5-6 Suppe kochen 7-8 Fleisch / Fisch braten 9 schnelles Kochen / Braten	Stufe 1-3 nach 8 Stunden Stufe 4-6 nach 4 Stunden Stufe 7-9 nach 2 Stunden

Einschalten des Kochfeldes

1 Drehen Sie den Energierегler auf die Position "off", dann drehen Sie den Energierегler zu der gewünschten Position.

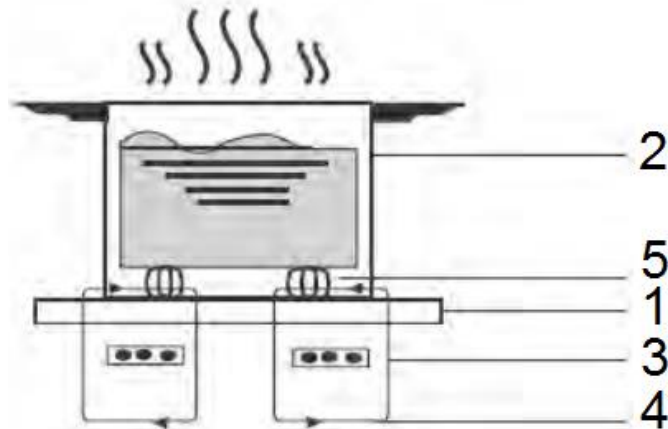
Ausschalten des Kochfeldes

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

V

Vorteile beim Induktionskochen

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten, durch direktes Ausheizen des Kochgefäßes.
- So wird Energie gespart: 90 % der Energie wird in Wärme umgewandelt und die Wärmeübertragung stoppt, sobald das Kochgefäß vom Kochfeld entfernt wird.
- Einfache Pflege und Reinigung. Überlaufenes Kochgut brennt nicht so schnell an.



1	Glaskeramikplatte	2	Induktionsgeeignetes Kochgeschirr
3	Induktionsspule	4	Elektromagnetisches Wechselfeld
5	Geschirrboden aus ferromagnetischem Material, Erwärmung der Speisen durch Teilchen Verwirbelungen		

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.

12. Reinigung und Pflege



GEFAHR STROMSCHLAGGEFAHR!

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.



Verbrühungsgefahr

Beim Reinigen ist die Wassertemperatur so zu wählen, dass keine Verbrühungsgefahr entstehen kann!



VORSICHT Verletzungsgefahr

- Beachten Sie bei
-der Benutzung von Rasierklingschabern, dass Rasierklingen äusserst scharf sind und Wunden verursachen können.
- den Reinigungs-/Wartungsarbeiten am Gerät, die Hände und Finger vor Einklemmen in Tür und Schnappscharniere zu schützen.



VORSICHT

- Keine aggressiven Reiniger oder scharfe Metall-schaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.

Glaskeramikkochfeld

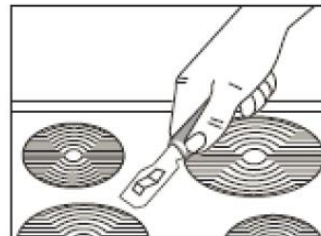
Das Glaskeramikkochfeld mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trocken wischen. Bei Verschmutzungen dem heißen Wasser etwas Spülmittel zugeben oder mit einem handelsüblichen Keramikkochfeld-reiniger behandeln. Sie können auch in regelmäßigen Abständen einen Tropfen Öl auftragen.

- 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!

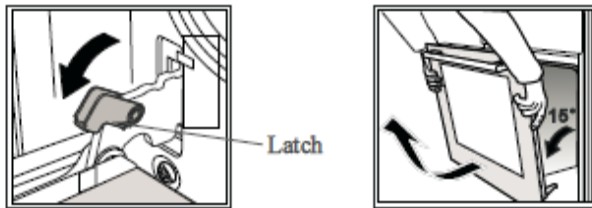
13. Backofentür aushängen

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 Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt.

Leuchtmittel auswechseln

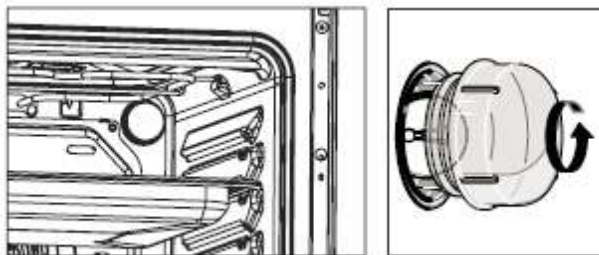
- Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.



14. 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

Hitzebeständigkeit: T300

Fassung: G9 (Steckleuchte)

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 defekte Leuchtmittel.
- Ersetzen Sie behutsam 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 18.

15. Reparaturen

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

16. Kundendienst

Sollte es Ihnen nicht gelingen, den Fehler zu beheben, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst. Führen Sie in diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst aus.

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:

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon für Deutschland: +49 (0)2944-9716791

Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170

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

E-Mail: kontakt@egs-gmbh.de

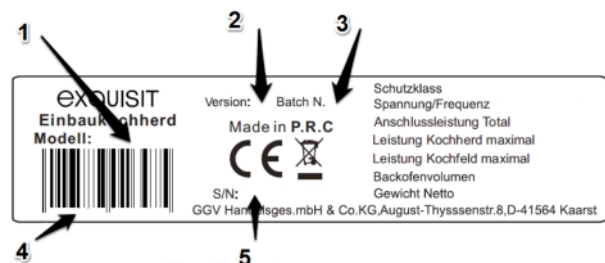
(Reparaturaufträge können auch online erfasst werden.)

Internet:

www.egs-gmbh.de

Folgende Angaben werden benötigt um Ihren Auftrag zu bearbeiten:

- vollständige Anschrift, Tel.Nr.,
- Fehlerbeschreibung
- Angaben Typenschild



Typenschild

Das Typenschild ist im Gerät am Türrahmen (Backofen) oder auf der Rückseite des Gerätes (Kochfeld) angebracht. Bei Einbaugeräten ist zusätzlich ein Typenschild im Beipack, zusammen mit der Bedienungsanleitung.

1	Modell	2	Version	3	Batch
4	EAN	5	Seriennummer		

17. Allgemeine Garantiebedingungen

Garantiebedingungen

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

Leistungsdauer

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

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

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

Umfang der Mängelbeseitigung

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

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden, aufgrund von chemischer, bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emailleschäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen. Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, wenn die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am Exquisit - Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese

Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch einen qualifizierten Fachmann mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

Geltungsbereich

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

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

Für Reparaturaufträge ausserhalb der Garantiezeit gilt:

Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.

Wird ein Gerät überprüft, bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, werden Anfahrt- und Arbeitspauschalen berechnet. Die Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich.

Im Servicefall oder bei Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst

EGS GmbH Kundentelefon für Deutschland: +49 (0)2944-9716791

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

18.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.

19. Technische Daten

Marke		Exquisit
Modell		EHI60-3
Produktgruppe		Standherd
Schutzklasse		I
Spannung / Frequenz	V/Hz	380-415 / 50
Anschlussleistung / gesamt	W	10000
Anschlussleistung Kochfeld, gesamt	W	7000
Anschlussleistung Ofen gesamt	W	3000
Oberhitze / Unterhitze	W	2050
Unterhitze	W	1100
Grill	W	2000
Umluft (kombiniert)	W	2050
Abmessungen, unverpackt Herd	mm BxTxH	595x650x850
Kochfeld	mm BxTxH	-
Gewicht, unverpackt	kg	55,5
EAN Nr. Weiss		4016572020717
EAN Nr. Inox		4016572020724

*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.

20. Produktedatenblatt elektrische Haushaltsbacköfen

Delegierte Verordnung (EU) 66/2014

Marke		Exquisit
Modell		GK-EH60-3
Art der Kochmulde		Herdoberteil
Anzahl der Kochzonen	Anzahl	4
Heiztechnik		Induktionskochzonen
Ø Kochzone I (vorne links)	cm	16
Ø Kochzone II (vorne rechts)	cm	18
Ø Kochzone III (hinten links)	cm	18
Ø Kochzone IV (hinten rechts)	cm	16
Ovale Kochzone I (LxB)	cm	-
Ovale Kochzone II (LxB)	cm	-
Energieverbrauch Kochzone I je kg	Wh/kg	204,5
Energieverbrauch Kochzone II je kg	Wh/kg	173,2
Energieverbrauch Kochzone III je kg	Wh/kg	197,5
Energieverbrauch Kochzone IV je kg	Wh/kg	183,8
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	Wh/kg	189,8