

# EXQUISIT

## Standherd

### EH10.6-4

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Elektroherdes. 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.

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>3</b>
<b>1 Ihr Beitrag zum Umweltschutz</b> .....	<b>3</b>
<b>2 Sicherheit</b> .....	<b>4</b>
2.1 Sicherheitshinweise .....	4
2.2 Erklärung der Sicherheitshinweise .....	4
2.3 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	4
2.4 Besondere Sicherheitshinweise .....	5
<b>3 Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>6</b>
<b>4 Gerät auspacken</b> .....	<b>6</b>
<b>5 Installation / Inbetriebnahme</b> .....	<b>6</b>
5.1 Aufstellen .....	6
5.2 Gerät am Stromnetz anschliessen .....	7
5.3 Für den Installateur .....	7
5.4 Vor der ersten Inbetriebnahme .....	9
<b>6 Betrieb</b> .....	<b>11</b>
6.1 Beschreibung des Gerätes .....	11
6.2 Einstellungen .....	11
6.3 Bedienen des elektrischen Backofens .....	12
<b>7 Instandhaltung</b> .....	<b>14</b>
7.1 Reinigung und Pflege .....	14
7.2 Austauschen der Lampe .....	16
<b>8 Reparaturen</b> .....	<b>16</b>
<b>9 Kundendienst</b> .....	<b>17</b>
<b>10 Allgemeine Garantiebedingungen</b> .....	<b>18</b>
<b>11 Technische Daten</b> .....	<b>20</b>

## Einleitung

Dieses Gerät entspricht den geltenden EG-Sicherheitsbestimmungen in Bezug auf elektrische Apparate. Es wurde nach Stand der Technik gefertigt und zusammengebaut.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise für die Installation, den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. 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 genug beschrieben sind, kontaktieren Sie den Kundendienst.

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.

## 1 Ihr Beitrag zum Umweltschutz

### Entsorgung von Geräten



Dieses Gerät ist ausgezeichnet lt. Vorgabe der Europäischen Entsorgungsvorschrift

2002 / 96 / EC - WEEE

Sie stellt sicher, dass das Produkt ordentlich entsorgt wird. Durch die umweltfreundliche 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:

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 Bedienungsanleitung 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



#### **WARNUNG**

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



#### **VORSICHT**

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

#### **WICHTIG**

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

### 2.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Schalten Sie im Notfall sofort die Sicherung aus.

#### **WARNUNG**



- 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 elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur garantiert, wenn das Gerät an ein einwandfrei geerdetes System angeschlossen wird und den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, falls diese Anweisungen nicht befolgt werden.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel muss unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzt werden. Wenn Kabel oder Steckerverbindungen beschädigt sind, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Ausser den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen keine Eingriffe am Gerät vorgenommen werden

**WARNUNG vor Verbrennungen, Feuergefahr und Hitzeschäden**

Unmittelbar nach dem Grillen, Kochen oder Backen sind Backraum, Heizkörper, Backbleche, Fettpfanne und Grillrost noch sehr heiß!

Schützen Sie sich deshalb mit Topflappen oder geeigneten Handschuhen, wenn Sie Grillrost bzw. Backbleche, Fettpfannen entnehmen.

An der Decke des Backraumes befinden sich sichtbare Heizstäbe. Diese können extrem heiß sein.

Vermeiden Sie deshalb unbedingt jegliche Berührung mit den Heizstäben während des Betriebes, wenn Sie z.B. ein Backblech, Fettpfanne bzw. Grillrost in den Backofen einschieben oder herausnehmen.

Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell! Nutzen Sie das Gerät keinesfalls unbeaufsichtigt. Verwenden Sie das Gerät nie zum Heizen eines Raumes!

**Emaile-Beschichtung**

Bei der ersten Inbetriebnahme wird die Emaile-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 Emaile-Beschichtung kommen. Dies ist völlig normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktion und der sonstigen Gebrauchseigenschaften des Gerätes dar und ist deshalb kein Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes.

**2.4 Besondere Sicherheitshinweise****Sicherheit von Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten****WARNUNG**

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

**WARNUNG**

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen, benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

### **3 Bestimmungsgemässe Verwendung**

Der Standherd ist für die Verwendung im privaten Haushalt bestimmt. Er eignet sich zum Backen, Kochen und Garen von Lebensmitteln. Jede darüberhinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Wird das Gerät zweckentfremdet oder anders als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben bedient, kann vom Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

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

### **4 Gerät auspacken**

Die Verpackung muss unbeschädigt sein. Überprüfen Sie den Standherd 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.

#### **Transportschutz entfernen**

- Das Gerät sowie Teile der Innenausstattung sind für den Transport geschützt. Entfernen Sie alle Klebebänder auf der rechten und linken Seite der Gerätetür. Kleberückstände können Sie mit Reinigungsbenzin entfernen. Entfernen Sie alle Klebebänder und Verpackungsteile auch aus dem Inneren des Gerätes.

### **5 Installation / Inbetriebnahme**

#### **5.1 Aufstellen**

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

#### **WICHTIG**

- Die Füsse des Elektroherdes sollen stabil auf dem Boden stehen und nicht wackeln.
- Die Abdeckhaube des Herdes vorsichtig öffnen und schliessen. Dadurch verhindern Sie Schäden im Emaille.
- 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.
- Der Abstand zwischen der oberen Herdkante und der unteren Kante der Dunstabzugshaube muss den Vorgaben des Herstellers der Dunstabzugshaube entsprechen. Mindestens 650mm.  
Der Abstand von der Geräterückwand zur Wand muss mindestens 20 mm und seitlich zu einem anderen Möbelstück ebenfalls 20 mm betragen.

## 5.2 Gerät am Stromnetz anschliessen



### WARNUNG

Das Gerät muss unbedingt vorschriftsmäßig von einem Elektrofachmann oder von Ihrem Kundendienst angeschlossen werden. Falscher Anschluss bringt **Gefahr (Stromschlag)** für den Benutzer und führt zum Verlust des Garantieanspruchs.

## 5.3 Für den Installateur

Elektrische Sicherheit: Der Standherd ist ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.

### Erdungsanweisung

Das Gerät muss geerdet werden. Bei Störungen oder Ausfall des Gerätes vermindert die Erdung die Stromschlaggefahr durch Herstellen eines Pfades mit geringstem Stromwiderstand. Das Netzkabel dieses Gerät muss über einen Erdleiter und einen Stecker mit Erdung verfügen. Der Stecker muss mit einer den örtlichen Vorschriften entsprechend installierte und geerdete Netzsteckdose verbunden werden.

### Elektrische Anschlüsse

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem Fachmann und unter Beachtung der Herstellervorschriften sowie der örtlichen Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden. Angaben über Spannung, Leistungsaufnahme und Absicherung s. Technische Daten und Typenschild.

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

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

## Elektroanschluss Backofen (230V)

### WICHTIG

- Der Elektroanschluss an sämtlichen Herden und Einbaugeräten darf **nur durch einen konzessionierten Elektroinstallateur** unter Berücksichtigung der Vorschriften des örtlich zuständigen Energieversorgungsunternehmens vorgenommen werden.
- 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 (400V 3N~50Hz) und/oder den Anschluss an 1-Phasen-Wechselstrom (220-240V/50Hz) ausgelegt.

Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste gemäß dem nachfolgenden Schaltplan möglich. 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


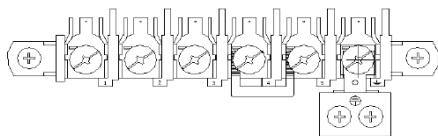

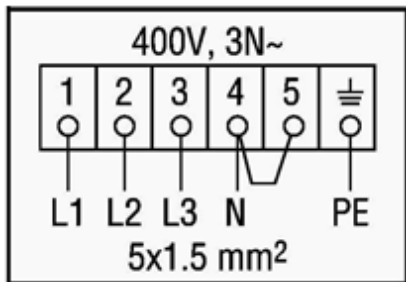
Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der mit  gekennzeichnete Anschlussleiste angeschlossen sein muss.

Die Elektroinstallation des Backofens sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz abschaltet.

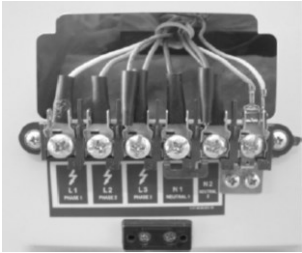
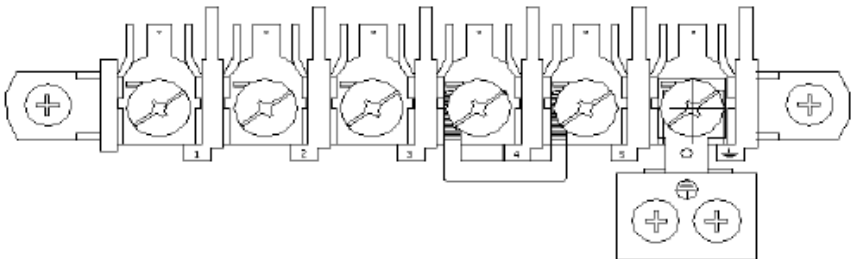
Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mind. 3 mm betragen.

Vor Anschluss des Gerätes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.

### Anschluss-Schema

<p><b>ACHTUNG</b> Spannung der Heizelemente 230 V. Im Falle jedes der Anschlüsse muss der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme  verbunden werden.</p>			Art der Anschlussleitung
<p><b>3/N~</b></p>	<p><b>Empfohlener Anschluss</b> Bei 400/230V Netz Dreiphasenanschluss mit Neutraleiter. Brücke verbindet die Klemmen 4-5. Neutraleiter auf 4-5. Keine weiteren Brücken. Schutzleiter auf . Phasenreihenfolge nach 1-2-3.</p>		<p><b>H05VV-F5G1,5</b> oder <b>H05VV-F5G2,5</b></p>
<p><u>Abkürzung</u></p>	<p><u>Funktion</u></p>	<p><u>Aderfarben</u></p>	<p><u>Bemerkungen</u></p>
<p>L</p>	<p>Phasenleiter</p>	<p>L1 braun, L2 schwarz, L3 grau</p>	<p>früher: L1=R L2=S</p>
<p>L3=T</p>			
<p>N</p>	<p>Neutraleiter</p>	<p>blau</p>	



⊕ PE Schutzleiter grün /gelb	
	
Auslieferungszustand	Für den empfohlenen Anschluss außer der bezeichneten Brücke alle anderen Brücken entfernen.
<p><b>WICHTIG</b> Andere Brücken werden für Anschlussarten verwendet, die wir nicht empfehlen. Deshalb, um Fehlanschlüsse zu vermeiden, andere als den empfohlenen Anschluss nur nach Rücksprache mit dem Kundendienst vornehmen. Bei Fragen zu abweichenden Aderfarben den Kundendienst anrufen.</p>	

## 5.4 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 rufen.

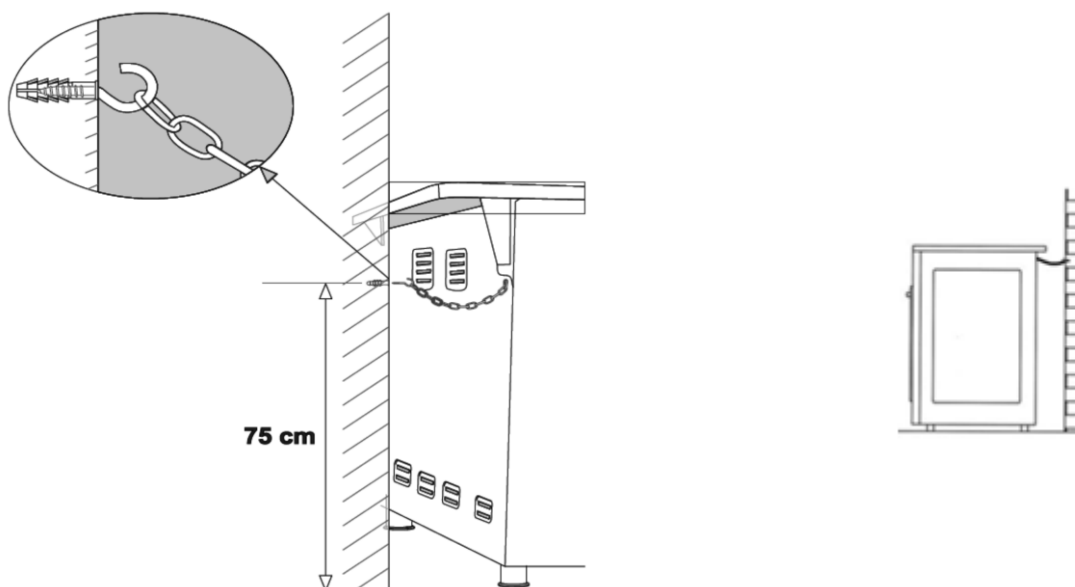
### Nivellieren

Das Gerät bei geringfügig unebener Auflagefläche mit den vorhandenen Stellfüßen ausgleichen. Drehen Sie an den Füßen, bis das Gerät waagrecht ausgerichtet ist und ohne zu wackeln fest auf dem Boden steht.

-Stabilisierungsmittel anbringen (Sicherheitsbindung)

	<p><b>WARNUNG Kippgefahr</b></p> <p>Das Gerät mit einem Stabilisierungsmittel fachgerecht sichern. Um ein Umkippen des Gerätes zu vermeiden, muss durch den Fachmann ein Stabilisierungsmittel montiert werden.</p>
---	---

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



### **Vor Inbetriebnahme Gerät gründlich reinigen**

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie Ihren Backofen gründlich reinigen.

Gehen Sie bitte 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.
- 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 bei einer eingestellten Temperatur von 250°C 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 8 Instandhaltung beschrieben.

**Nach Beendigung dieses Vorgangs ist der Backofen betriebsbereit.**

## 6 Betrieb

### Beschreibung des Gerätes

#### Lieferumfang

- 1 Standherd, Masse-Kochfeld mit 7-Takt Wahlschalter
- 1 Kombirost
- 1 Fettpfanne
- 1 Sicherheitsbindung
- 1 Bedienungsanleitung

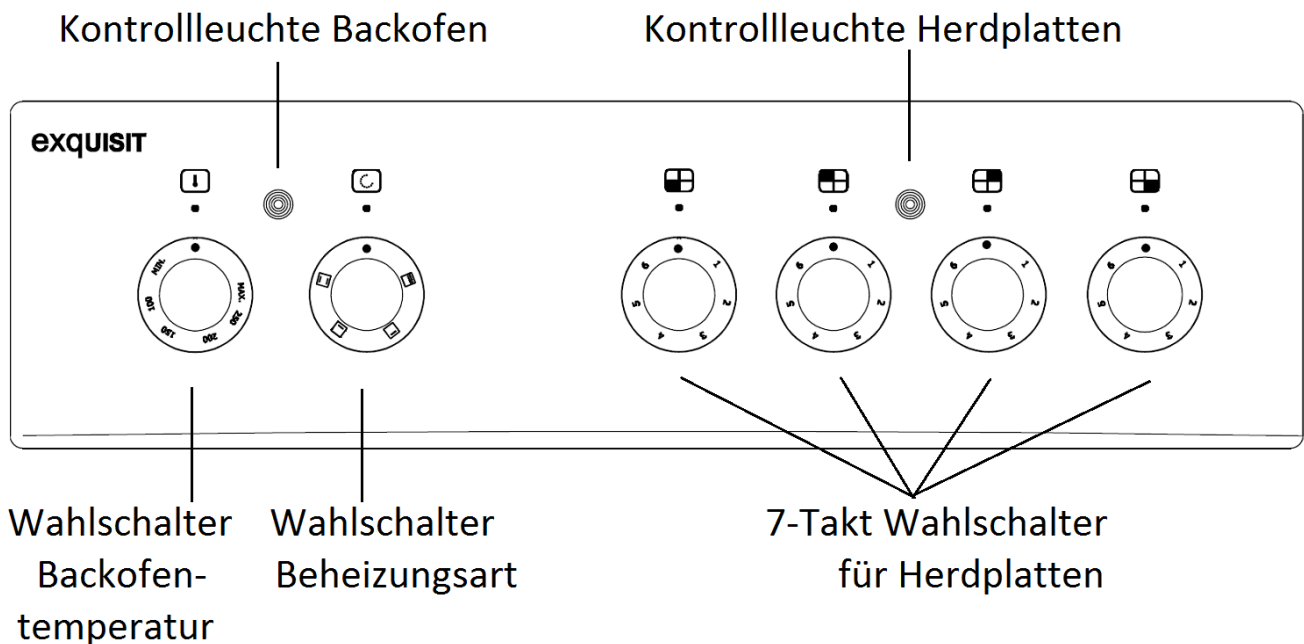
Ein Netzkabel gehört nicht zum Lieferumfang.

Sofern mit Netzanschlusskabel geliefert:

- Zur Inbetriebnahme das Netzanschlusskabel in die geerdete Steckdose stecken.
- Im Notfall sofort das Gerät vom Netzanschluss trennen, dabei am Stecker ziehen, nicht am Kabel.

#### Bedienblende

Abbildung ähnlich



### 6.2 Einstellungen

Jedes Kochfeld verfügt über einen eigenen Schalter zum Einstellen der verschiedenen Hitzestufen.

Kochstufe 1= niedrigste Stufe

Kochstufe 6 = höchste Stufe

## Betrieb

Die Kochfelder sind in zwei verschiedenen Durchmessern, 145mm und 180mm um ein Maximum an Effizienz zu erreichen. Wählen sie das Kochfeld entsprechend ihrer Kochtöpfe aus.



- Achten Sie darauf, dass die Töpfe nicht zu klein sind!
- Verwenden Sie hohe Töpfe für Speisen mit viel Flüssigkeit, dann kann nichts überlaufen!
- Überlaufenes sofort wegwischen!
- Kochstellen trocken halten! Nasse Töpfe können den Kochfeldern schaden.
- Nach Beenden des Garvorgangs darauf achten, dass alle Kochfelder ausgeschaltet sind.

### **Ceranfeld (modellabhängig)**

- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Scherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Die Kochoberfläche und der Boden des Topfes müssen immer sauber und trocken sein. Benutzen Sie keine Töpfe, die aus Plastik bestehen, deren innere Seite emailliert, aus Porzellan oder Aluminiumfolie hergestellt ist. Falls Gegenstände, aus Plastik, Aluminiumfolie – oder Geschirr, auf dem sich Zucker befindet – auf dem heißen keramischen Kochfeld schmelzen sollten, müssen Sie diese Gegenstände unter Verwendung von einem Reinigungspachtel sofort aus dem Kochbereich entfernen.
- Hinsichtlich der Reinigung ist es äußerst wichtig, dass kein Scheuerschwamm, kratzendes Pulver oder chemisch aggressives Reinigungsmittel wie Reinigungsspray oder Fleckentferner benutzt wird! Spezielle Reinigungsmittel für Glasplatten sind auf dem Markt erhältlich. Kratzer auf der Glasplatte, die von Gegenständen mit spitzem oder scharfem Ende verursacht werden, müssen unbedingt vermieden werden.
- Die Glasplatte muss vor Bruch durch das Fallen von Gegenständen geschützt werden.

## **6.3 Bedienen des elektrischen Backofens**

### **Backofenlampe**

Die Backofenlampe leuchtet automatisch bei Betrieb des Backofens. In der Position „0“ des Wahlschalters Beheizungsart leuchtet die Backofenlampe nicht.

## Backofentemperatur / Kontrollleuchte Backofen





Drehen Sie den Wahlschalter Backofentemperatur nach rechts zu der gewünschten Backtemperatur. Die Kontrollleuchte des Backofens erlischt, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist. Während des Heizens des Backofens leuchtet die Kontrollleuchte des Backofens.

Achten Sie darauf, dass die Auflaufformen nicht zu klein sind, die Speisen könnten überlaufen und auf den Boden verteilt werden. Auflaufformen sollten für kleine Portionen nicht zu gross sein. Der Backprozess wird dadurch nicht verkürzt. Verwenden Sie nur Kochhilfsmittel (z.B. Auflaufformen, Bräter, Pfannen u.ä.), die vollständig hitzebeständig / bzw. backofentauglich sind. Berücksichtigen Sie dabei z.B. die Griffe.

## Beheizungsart

Der Backofen verfügt mehrere Heizelemente. Diese Heizelemente und der Lüfter können entsprechend der folgenden Übersicht betrieben werden.

Zum Einstellen der Beheizungsart drehen Sie den Wahlschalter nach rechts auf die gewünschte Position.

	<p><b>Grill</b></p> <p>Der Grillheizkörper ist in Betrieb.</p> <p>Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke, zum Überbacken, Toast usw.</p>
	<p><b>Ober- Unterhitze</b></p> <p>Ist der Funktionswähler auf diese Position gedreht, erfolgt das Heizen auf herkömmliche Weise. Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen und Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Ideal zum Braten im Römertopf, Backen von Brot und flacher Blechkuchen.</p>
	<p><b>Unterhitze</b></p> <p>Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Unterhitze. Die Wärme wird dabei nur vom unteren Heizkörper abgegeben.</p> <p>Wählen Sie diese Beheizungsart für flache Blechkuchen, Obstkuchen, für das Reinigungsverfahren mit Wasserdampf und, wenn Sie die Unterseite des Backguts stärker backen möchten, z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obst oder beim Nachbacken.</p>
	<p><b>Oberhitze</b></p> <p>Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Oberhitze. Die Wärme wird dabei nur vom oberen Heizkörper abgegeben.</p> <p>Wählen Sie diese Beheizungsart für besonders feines Gebäck, zum Warmhalten nach dem Backen/Kochen oder zu Backende z.B. zum Überbacken eines Auflaufs (Gratinieren).</p>

#### Instandhaltung

- Legen Sie die Fettpfanne ein, um herabtropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen.
- Gießen Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um sie später leicht reinigen zu können.
- Fassen Sie niemals die Heizelemente im Geräteinneren (Backraum) an. **Verbrennungsgefahr!**
- Verwenden Sie unbedingt Wärmeisolierende Küchenhandschuhe, wenn Sie erhitze Teile des Backofens (z.B. das Backblech) herausnehmen möchten.

#### WICHTIG

- Entflammbare, explosive Gegenstände vom Herd fernhalten.
- Der Aufstellort des Elektroherdes muss jederzeit belüftet werden können.
- Nachdem das Kochfeld eingeschaltet ist, Topf aufstellen.

#### Vorheizen

Nachdem Sie den Ofen eingeschaltet haben, öffnen Sie die Backofentür für einige Minuten. Danach schliessen Sie die Backofentür und wählen die gewünschte Beheizungsart und die gewünschte Temperatur. Den Backofen ca. 15 Minuten vorheizen, bevor Sie die Speisen in den Backofen stellen.

#### Grillen

Zum Grillen den Rost in die empfohlene Einsatzebene einsetzen und die Fettpfanne / Backblech für das tropfende Fett immer in die unterste Einsatzebene einsetzen. Den leeren Backofen mit der Grillfunktion ca. 5 Minuten vorheizen.

Grillfunktion einschalten: Wahlschalter Beheizungsart Grill auswählen und den Wahlschalter Backtemperatur auf 50°C drehen um die Grillfunktion zu starten.

## 7 Instandhaltung

### Reinigung und Pflege

#### WICHTIG

Zur Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.

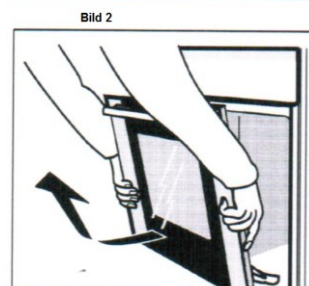
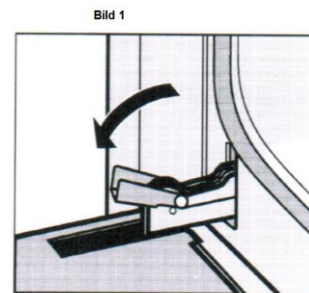
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist verboten!
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände

**Geräte-Außenseite** reinigen:

- Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.
- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.

**Backraum reinigen:**

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht hartnäckig fest.
- Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.
- Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.



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

**Zubehör reinigen:**

Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Fettpfanne, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen

**Backofentür aus- und einhängen**

Backofentür zum Reinigen aushängen

- Die Backofentür öffnen, den Sicherungswinkel (beide Seiten, siehe Bild 1) vorsichtig ausklappen, die Backofentür bis 45° Grad schliessen und sorgsam herausnehmen (siehe Bild 2).
- Die Backofentür reinigen und in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

**Verletzungsgefahr!**

Wenn ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst an.

**Reinigungsverfahren mit Wasserdampf**

- Diese Vorgehensweise erleichtert die Reinigung des Backraums erheblich. Mit Wasserdampf und Wärme werden Verschmutzungen leicht und zuverlässig gelöst. Dazu gehen Sie wie folgt vor:
- Zubehör (Fettpfanne, Rost) entnehmen und etwa 0,5 Liter Wasser zusammen mit etwas Spülmittel in die Fettpfanne einfüllen und die Fettpfanne auf Backraumboden stellen. Jetzt den Backraum schließen.
- Mit dem Drehschalter Betriebsarten die Betriebsart „Unterhitze“ wählen und eine Temperatur von 50° C einstellen. Nach etwa 30 Minuten das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Die nun aufgeweichten Verschmutzungen lassen sich jetzt leicht mit einem Putzlappen entfernen.

**Transporthinweise**

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.

## 7.2 Austauschen der Lampe

Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr richtig funktionieren, können Sie die Lampe selbst austauschen. Sie bekommen diese Lampe bei Ihrem Händler oder über den technischen Kundendienst. Ein Austausch der Lampe durch den Kundendienst ist kostenpflichtig.



Für den Austausch gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie die Sicherung aus, lassen Sie den Backofen abkühlen.
- Öffnen Sie die Backofentür, schrauben Sie das Schutzglas ab und entfernen Sie das Glas und die Lampe.
- Bauen Sie das neue Glas und die neue Lampe in umgekehrter Reihenfolge 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 0.

## 8 Reparaturen



### WARNUNG

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!



## 9 Kundendienst

Kann die Störung anhand der zuvor aufgeführten Hinweise nicht beseitigt werden, rufen Sie bitte den 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 9716 791

Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170

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

Telefax: +49 (0)2944 9716 77

E-Mail: [kontakt@egs-gmbh.de](mailto:kontakt@egs-gmbh.de)

(Reparaturaufträge können auch online eingegeben werden.)

Internet: [www.egs-gmbh.de](http://www.egs-gmbh.de)

Bitte geben Sie unbedingt an:

- Vollständige Anschrift und Telefon- Nr.
- Seriennummer und Batch (Ist auf dem Typenschild zu sehen. Das Typenschild ist im Gerät seitlich am Türrahmen oder auf der Rückseite des Gerätes angebracht.)
- Fehlerbeschreibung.

## **10 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 (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 diese auf 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

**11 Technische Daten**

<b>Modell</b>	<b>EH10.6-4 Standherd</b>
Schutzklasse	<b>I</b>
Energieverbrauch [kWh]	<b>0.98</b>
Energieeffizienzklasse <sup>1</sup>	<b>A</b>
Backofenvolumen [L]	<b>65</b>
Temperaturbereich [°C]	<b>50-240</b>
Elektrischer Anschluss Spannung / Frequenz [V / Hz]	<b>380-415V / 50 Hz</b>
Anschlussleistung maximal [W]	<b>7465</b>
Kochfelderleistung maximal [W] -Kochfelderleistung [W] Backofenleistung [W] -Oberhitze / Unterhitze [W] -Grill [W]	<b>5500</b> 2x1000+1x1500+1x2000 <b>1950</b> 800 / 1150 1800
Lampenleistung [W]	<b>15</b>
Abmessungen unverpackt: BxTxH [mm]	<b>600x555x830</b>
Gewicht unverpackt [kg]	<b>39,9</b>
EAN Nr.	<b>4016572022339</b>

<sup>1</sup> A (Niedriger Verbrauch) bis G (Hoher Verbrauch)

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.

## Delegierte Verordnung (EU) 65/2014

Marke		Exquisit
Modell		EH 10.6.4
Bauart		Standgerät
Garräume	Anzahl	1
Energieeffizienzindex Garraum I	EEL	96,3
Energieeffizienzklasse <sup>1)</sup> Garraum I		A
Energieverbrauch Konventioneller Modus, Garraum I	kWh/Zyklus	0,79
Energieverbrauch Umluft-Modus, Garraum I	kWh/Zyklus	-
Wärmequelle Garraum I		Elektrisch
Volumen Garraum I	l	65

Energieeffizienzindex Garraum II	EEL	-
Energieeffizienzklasse <sup>1)</sup> Garraum II		-
Energieverbrauch Konventioneller Modus, Garraum II	kWh/Zyklus	-
Energieverbrauch Umluft-Modus, Garraum II	kWh/Zyklus	-
Wärmequelle Garraum II		-
Volumen Garraum II	l	-

<sup>1)</sup> A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)

## Delegierte Verordnung (EU) 66/2014

Marke		Exquisit
Modell		MKF zu EH 10.6-4
Art der Kochmulde		Herdoberteil
Anzahl der Kochzonen	Anzahl	4
Heiztechnik		Massekochfeld
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	182,0
Energieverbrauch Kochzone II je kg	Wh/kg	194,2
Energieverbrauch Kochzone III je kg	Wh/kg	195,1
Energieverbrauch Kochzone IV je kg	Wh/kg	194,0
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	Wh/kg	191,3