

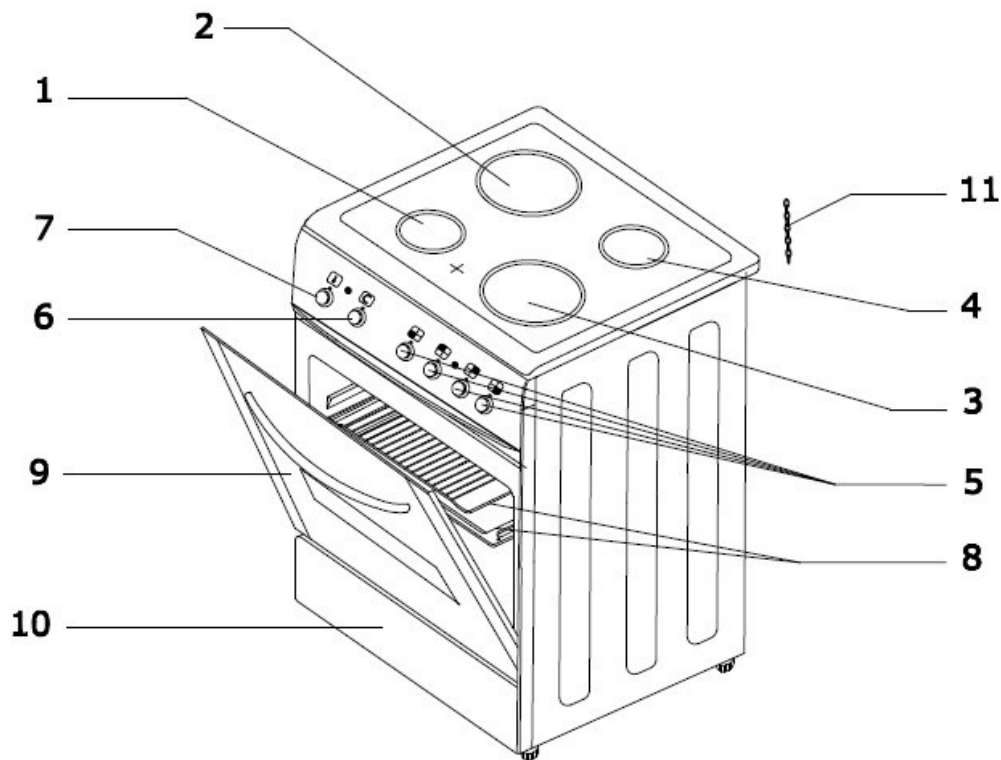
exquisit

Elektro-Standherd ECM 6-4



Gebrauchs- und
Montageanweisung

Gerät kennenlernen



1	Kochfeld klein, vorne links	7	Wahlschalter Backofentemperatur
2	Kochfeld gross, hinten links	8	Einschub mit Zubehör
3	Kochfeld gross, vorne rechts	9	Backofentür mit Sichtfenster
4	Kochfeld klein, hinten rechts	10	Backofenschublade
5	7 Takt Wahlschalter Kochfelder	11	Stabilisierungsmittel
6	5 Takt Wahlschalter Beheizungsart		(Sicherheitsbindungen)

Lieferumfang

1 Standherd mit Backofenschublade, Glaskeramik-Kochfeld mit 7-Takt Wahlschalter 1 Grillrost

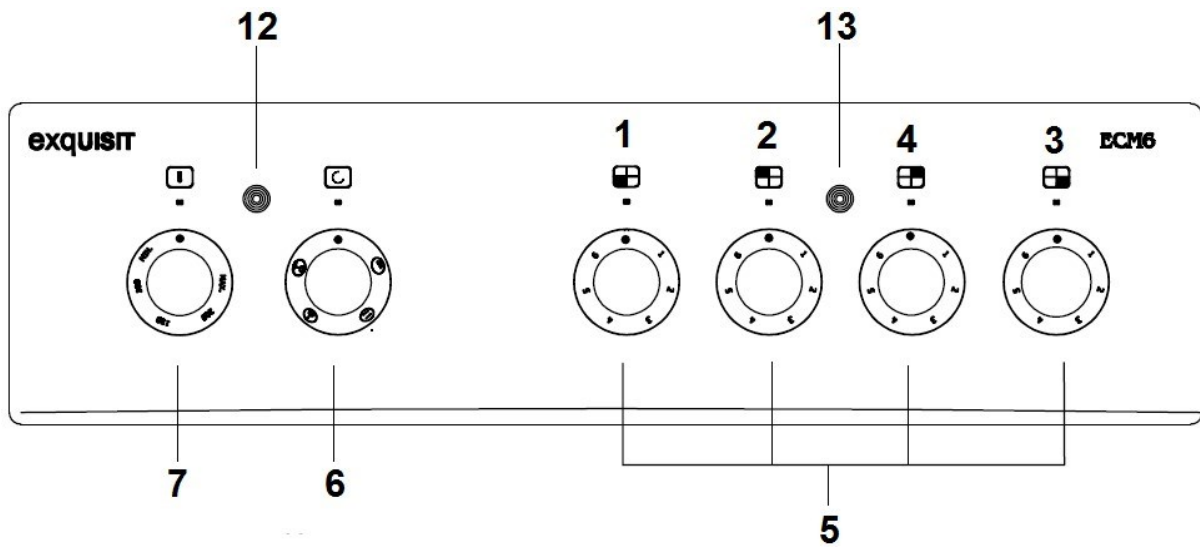
1 Backblech

1 Wärme-Ableitblech

1 Sicherheitsbindungen

Ein Netzkabel gehört nicht zum Lieferumfang.

Bedienfeld



5	7 Takt Wahlschalter Kochfelder
6	Wahlschalter Beheizungsart
7	Wahlschalter Backofentemperatur
12	Kontrollleuchte Backofen
13	Kontrollleuchte Kochfelder

	Kochfeld	Durchmesser (mm)	Leistung (kW)
1	vorne links	Ø 145 mm	1200
2	hinten links	Ø 180 mm	1700
3	vorne rechts	Ø 180 mm	1700
4	hinten rechts	Ø 145 mm	1200

Technische Daten

MARKE		EXQUISIT
Modell		ECM 6-4
Produktgruppe		
Spannung / Frequenz	V/Hz	380-415 /50
Anschlussleistung gesamt	W	7803
Anschlussleistung Ofen	W	1950
Grill	W	1800
Leistung Ventilator	W	
Leistung Backleuchte	W	15
Abmessungen, unverpackt Herd	mm BxTxH	600x555x830
Gewicht, unverpackt	kg	40,4
EAN Nr. Backofen		4016572022360

*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.

Einleitung

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch.

Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise für die Installation, den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. Korrektes Bedienen trägt wesentlich zur effizienten Energienutzung bei und minimiert den Energieverbrauch im Haushalt.

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

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an die Nachbesitzer weiter. Bei Fragen zu Themen, die in dieser Gebrauchsanweisung für Sie nicht ausführlich genug beschrieben sind, kontaktieren Sie den Kundendienst Deutschland¹. Wünschen Sie eine neue Gebrauchsanweisung, dann gehen Sie auf unsere Homepage².

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt. Es eignet sich zum Kochen, Garen von Lebensmitteln. Jede darüberhinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden.

Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

¹ Kundendienst Tel. +49 2944 9716-791

² www.exquisit.de

Transporthinweise

Gerät auf Transportschäden überprüfen.

Die Verpackung muss unbeschädigt sein.

- Ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall installieren und in Betrieb nehmen.
- Im Falle eines Schadens den Kundendienst³ oder den Lieferanten kontaktieren.

Transportschutz entfernen

Geräte auspacken

- Backofen und Glaskeramikkochfeld behutsam auspacken.
- Backofen und Glaskeramikkochfeld auf Schäden überprüfen.

Das Gerät ist für den Transport geschützt.

- Alle Klebebänder, Styroporeinlagen und Plastikfolien entfernen.
- Kleberückstände behutsam mit Reinigungsbenzin entfernen.

³ Kundendienst Tel.+49 2944 9716-791

Inhaltsverzeichnis

1	Zu Ihrer Sicherheit	8
1.1	Sicherheit und Verantwortung	9
1.2	Sicherheit und Warnungen	10
2	Installation / Inbetriebnahme	11
2.1	Aufstellen	11
2.2	Gerät am Stromnetz anschliessen	12
3	Vor dem ersten Gebrauch	15
4	Betrieb	16
4.1	Betriebsarten und Back-/Brattabellen	16
4.2	Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten	20
4.3	Backofen bedienen	21
4.4	Glaskeramikkochfeld bedienen	24
5	Reinigung und Pflege	26
5.1	Backofentür aushängen	28
5.2	Leuchtmittel auswechseln	29
6	Service	30
7	Garantiebedingungen	31
8	Altgeräte entsorgen	33
9	CE Kennzeichen	33

1 Zu Ihrer Sicherheit

Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen. Sie weisen frühzeitig auf mögliche Gefahren hin.

Diese Informationen unbedingt lesen und befolgen.

Verwendete Symbole



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



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



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



bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

STROMSCHLAGEFAHR!



VERBRÜHUNGSGEFAHR!



BRANDGEFAHR!



Informationen und Hinweise die zu beachten sind.

- Diese Informationen mit dem Symbol kennzeichnen
 - Markiert eine Aufzählung
 - ✓ Markiert Prüfungsschritte der Reihe nach
 - Markiert Arbeitsschritte, der Reihe nach
 - Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf den Arbeitsschritt



Informationen zur Entsorgung

1.1 Sicherheit und Verantwortung



GEFAHR



STRAOMSCHLAG!

- Berühren Sie niemals ein elektrisches Gerät, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind oder wenn Sie barfuß sind.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel unverzüglich durch den Lieferanten ersetzen lassen.
- Bei beschädigten Kabel- oder Steckerverbindungen das Gerät nicht mehr benutzen.
- Lässt sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten, sofort die Haushaltssicherung ausschalten
- Kundendienst kontaktieren.



GEFAHR

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, sowie von Personen mit verringerten physischen, sensomotorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden:
- wenn Sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen werden
- die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. **Kinder vom Gerät fernhalten!**
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen.
- Verletzungsgefahr durch individuelle Reinigungsabläufe.

1.2 Sicherheit und Warnungen

**BRANDGEFAHR!**

- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Niemals leicht entzündliches oberhalb/unterhalb des Gerätes lagern.
 - Bei unbeabsichtigtem Einschalten des Gerätes können sich die Teile verformen oder entzünden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochfelder legen.
- Vom heißen Kochfeld alles fernhalten, was schmelzen kann, z. B. Kunststoffe, Folie, insbesondere Zucker und stark zuckerhaltige Speisen.
- Elektrische Geräte von heißen Kochfeldern fernhalten.
- Besondere Vorsicht beim Braten:
 - Öl und Fett können sich entzünden.

Brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser löschen.

**VERBRENNUNGSGEFAHR!**

- Backofeninnenraum; Heizelement, Backblech, Grillrost werden sehr heiß.
Kinder fernhalten!
- Topflappen oder geeignete Handschuhe benutzen, um
 - Grillrost oder Backblech einzuschieben, zu entnehmen oder die Speisen zu wenden.
- Vor dem Entnehmen der Töpfe den Temperaturregler / Energieregler auf «0» stellen.

2 Installation / Inbetriebnahme

2.1 Aufstellen

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



- ✓ Die Füße des Elektroherdes sollen stabil auf dem Boden stehen und nicht wackeln.
- ✓ 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 650 mm, maximal 750 mm.

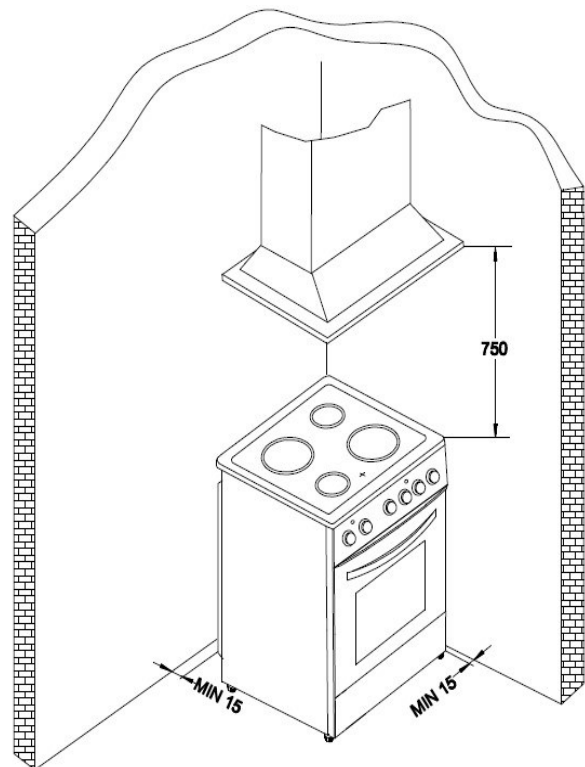


Abbildung 1 Aufstellen

Abmessungen Gerät, in mm

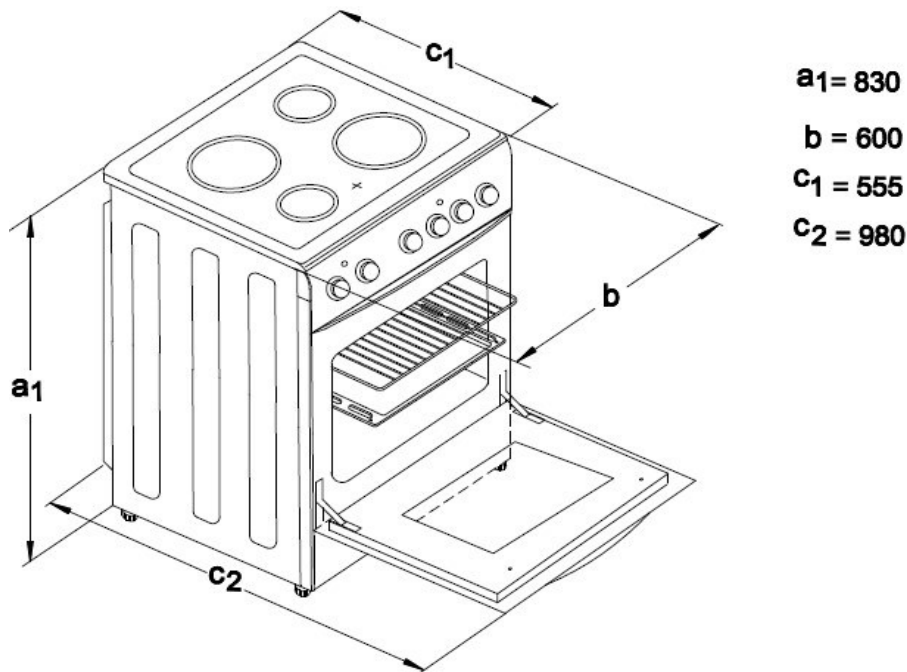


Abbildung 2 Gerätemasse

2.2 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.

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)



- ✓ 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.



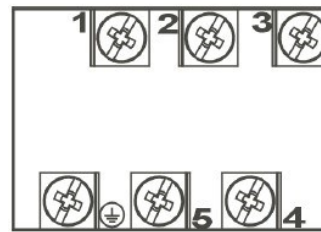
- ✓ Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der mit  gekennzeichnetter Anschlussleiste angeschlossen sein muss.
- ✓ Die Elektroinstallation des Backofens sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz abschaltet.
- ✓ Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mind. 3 mm betragen.
- ✓ Vor Anschluss des Gerätes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.

Anschluss-Schema

Schema möglicher Anschlüsse

ACHTUNG

Spannung der Heizelemente 230 V.
Im Falle jedes der Anschlüsse muss der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme PE verbunden werden.

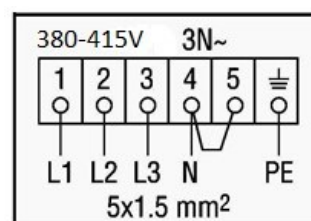


Art der Anschlussleitung

Bei 380-415V Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 4-5. Phasenreihenfolge nach 1-2-3. Null auf 4-5, Schutzleiter auf .

Empfohlener Anschluss

3/N~



H05VVF5G1,5

L1=R L2=S L3=T N=neutrale Leitung

PE=Schutzleiter

3 Vor dem ersten Gebrauch

Nivellieren

Bei geringfügig unebener Auflagefläche das Gerät mit den vorhandenen Stellfüßen ausgleichen. Am Fuss drehen, bis das Gerät waagrecht ausgerichtet ist und ohne zu wackeln fest auf dem Boden steht.

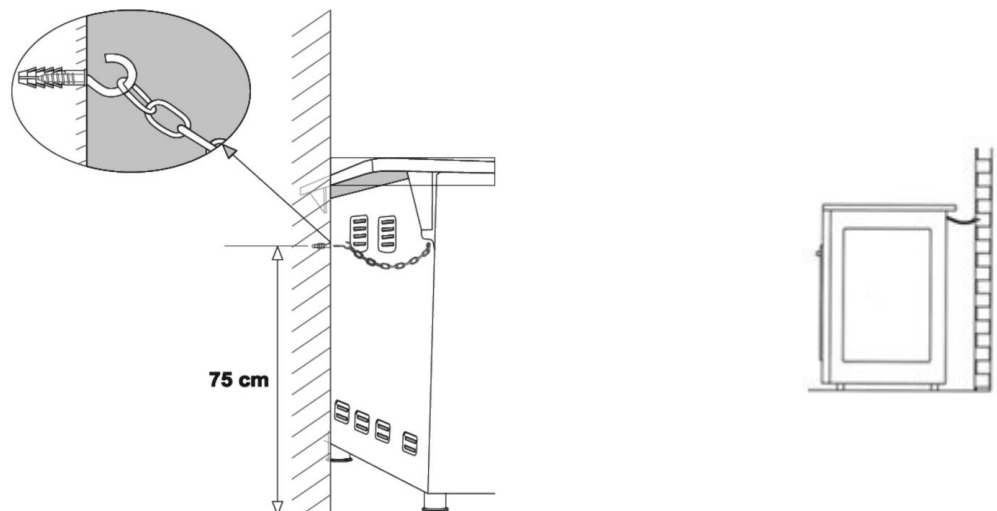
Stabilisierungsmittel anbringen (Sicherheitsbindung)



WARNUNG Kippgefahr

Um ein Umkippen des Gerätes zu vermeiden, muss durch den Fachmann ein Stabilisierungsmittel montiert werden.

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

1. Für eine gute Sicht im Backofen; Funktionswähler auf die Beleuchtung drehen; Temperatur bleibt bei 0 °C.
2. Die Zubehörteile entnehmen und mit lauwarmem Wasser abwaschen und trocknen.
3. Den Backofen bei maximaler Temperatur 45 Minuten aufheizen, um
 - mögliche Fertigungsrückstände auszubrennen.
 - der Schutzfilm im Ofeninneren einzubrennen.
4. Den Backofen abkühlen lassen; mit einem feuchten Tuch den Backofeninnenraum nachwischen, um alle Rückstände zu entfernen.

ACHTUNG

BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Oberflächenbeschädigung.

4 Betrieb

4.1 Betriebsarten und Back-/Brattabellen

Backofen Temperaturregler

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

Unabhängige Backofen-Beleuchtung

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

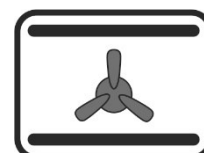
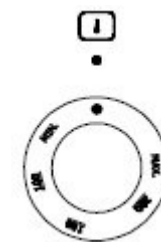
Verwenden Sie diese Funktion z.B. während der Reinigung des Backofeninnenraums.

Unter- und Oberhitze

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

Umluft mit Ober-/Unterhitze

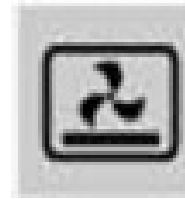
Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Ventilator und Ober-/Unterhitze. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht und verteilt damit die Wärme gleichmäßig im Herd. Geeignet zum Backen und Braten auf allen Ebenen, z.B. für Kuchen / Cake etc.



Unterhitze mit Ventilator

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

Vorheizen nicht erforderlich.

**Auftauen**

Gefrorene Lebensmittel können schneller und schonend aufgetaut werden; dies ist aufgrund des Ventilators möglich.

Nur Funktion auswählen, ohne Temperatureinstellung.

**Backofenfunktion: Umluft**

(Ober- und Unterhitze + Ventilator)

KUCHEN Gebäckart	Ventilator	Backzeit
	Temperatur [C°]	[Min]
Gebäck in Backform		
Baiser (Meringues)	80	60-70
Sandkuchen (Viktorias Biskuit)	150	65-70
Frühtecake (Teacake)	150	60-70
Schichttorte	150	25-35
Gebäck auf Universalblech		
Obstkuchen:		
- Mürbeteig	150	40-55
- Hefeteig	150	40-45
Streuselkuchen	150	30-45
Biskuitkuchen	150	30-40

BRATEN	Einschubhöhe		Temperatur [C°]		Garzeit
Fleischart	Ventilator	Ober-/ Unterhitze	Ventilator	Ober-/ Unterhitze	in Min
Rindfleisch					Per 1 cm
Roastbeef / Filet, -innen leicht blutig „englisch“/saignant		3		250	12-15
Ofen vorgeheizt: -halb durchbraten „medium“		3		250	15-25
-durchbraten „well done“/bien cuit		3		210-230	25-30
Rinderbraten	2	2	160-180	200-220	120-140
Schweinefleisch					
Braten	2	2	160-180	200-210	90-140
Schinken	2	2	160-180	200-210	60-90
Schweinefilet		3		210-230	25-30
Kalbfleisch	2	2	160-170	200-210	90-120
Lammfleisch	2	2	160-180	200-220	100-120
Wild	2	2	175-180	200-220	100-120
Geflügel					
Hähnchen	2	2	170-180	210-220	40-55
Gans (ca. 2 kg)	2		160-180	190-200	150-180
Fisch	2	2	175-180	210-220	40-55

*** Die Angaben in der Tabelle beziehen sich immer auf 1 kg Lebensmittel.
Für jedes weitere kg ist mit etwa 15-25 Min. mehr zu rechnen.**

Backofenfunktion: Grillhitze

GRILL Speiseart	Einschubhöhe von unten	Temp. [°C]	Grillzeit [min]	
			Seite 1	Seite 2
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

4.2 Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten

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

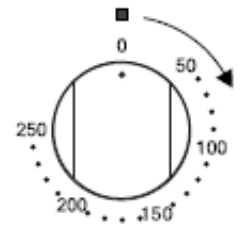
Um beim Backen Energie und Zeit zu sparen, folgende Hinweise beachten:

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß oder nur wenig grösser sein wie der Kochfelddurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Der obere Topfdurchmesser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer 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 den richtigen Topf verwenden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Backformen und -bleche mit schwarzen Oberflächen leiten die Wärme besser und verkürzen die Backzeit.
- Backformen und -bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen sind beim Backen mit Ober-/Unterhitze nicht empfohlen, da der Boden des Backgutes möglicherweise nicht gut durchbäckt.
- Den Backofen für das Gebäck vorheizen. Geeignet für das Backen ist die 3. Einschubhöhe von unten.
- Die Angaben in den Tabellen sind nur Anhaltspunkte
- Die Restwärme vom Backofen nutzen. Den Backofen 5 früher ausschalten und den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken lassen.

4.3 Backofen bedienen

Einschalten

Temperaturregler auf die gewünschte Backofentemperatur zwischen 50 - 250 °C einstellen



ACHTUNG

BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

Backofenenergieregler nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

- Betriebsanzeige leuchtet solange, bis die gewählte Temperatur im Backofen erreicht ist.
- Restwärme nutzen. Backofen etwa 5 Minuten früher ausschalten und die Speisen 5 Minuten nachbacken.

Ausschalten

Backofen Funktionswähler und Temperaturregler auf „0“ zurückdrehen.

Grillen



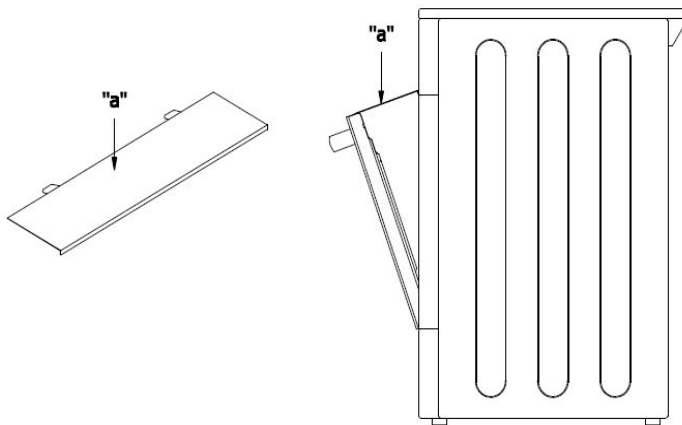
**VERBRENNUNGSGEFAHR
DURCH HEIßE
OBERFLÄCHEN!**

Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. **Kinder fernhalten!**

Einsatz des Wärme-Ableitbleches

Den Backofen bei Grillhitze mit etwas geöffneter Backofentüre betreiben.

Das Ableitblech soll die Bedienschalter und -blende im Grillbetrieb vor auftretender Hitze schützen.



Wärme-Ableitblech (Hitzeschild)

(Abbildungen ähnlich)

Die Backofentüre öffnen und das Wärme-Ableitblech unter die Bedienblende schieben.

- Dabei die beiden Klemmhalter des Hitzeschilds in die beiden Einschuböffnungen unter der Bedienleiste schieben.
- Vorsichtig die Türe schliessen.

Grill einschalten

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





BRANDGEFAHR!

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

Hinweis

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

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

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

Umluft-Betrieb

Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.

Vorteile des Umluft-Betriebes:

- Beim Backen kann die Temperatur um ca. 20° 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.



4.4 Glaskeramikkochfeld bedienen

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

 **WARNUNG**

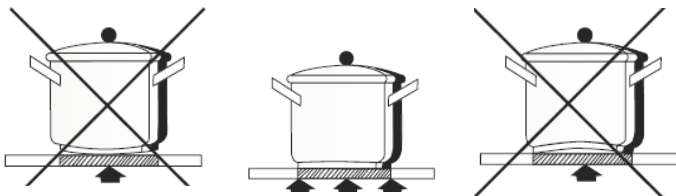
 **ELEKTRISCHER SCHLAG!**

Glaskeramikkochfeld lässt sich nicht ausschalten

- Sofort Haushaltssicherung ausschalten.
- Keine Reparaturen am Geräte vornehmen.
- Kundendienst kontaktieren.

Geeignetes Kochgeschirr

- Kochfeldoberfläche und Topfboden müssen sauber und trocken sein.
- Töpfe und Pfannen mit einem einwandfreien, glatten Boden verwenden
- Hitzebeständiges Kochgeschirr benutzen und „Herstellerangaben beachten“
- Keine Töpfe benutzen, die aus Plastik bestehen oder deren innere Seite mit Aluminium beschichtet ist.



ACHTUNG

SACHSCHÄDEN!

Beschädigung des Glaskeramikkochfeldes durch raue Topfböden.

Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

Leistungsstufen (L-Stufen) der Energieregler

L-Stufe	Energieregler
1	Aufwärmen
2	Gemüse garen
3	Suppe kochen
4	langsames Anbraten
5	Fleisch / Fisch braten
6	schnelles Kochen / Braten

Kochfeld einschalten

Energieregler auf die gewünschte Leistungsstufe drehen

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

Kochfeld ausschalten

- Energieregler auf „0“ drehen.

Glaskeramikkochfeld nach jedem Gebrauch reinigen

- Kochfeld mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
- Kochfeld mit einem sauberen Tuch trockenreiben.
- Eventuelle Speisereste und Fettspritzer gleich entfernen.
- Weitere Angaben zur Reinigung siehe Kapitel ‚Reinigung und Pflege‘.



WARNUNG

VERBRENNUNGEN DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN DES GLASKERAMIKKOCHFELDES!

Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß.

- Niemals heiße Oberflächen berühren.
- Wenn das Kochen beendet ist, das Gerät ausschalten.
- Die Heizelemente nicht brennen lassen, wenn die Töpfe oder Pfannen leer oder nicht vorhanden sind.
- Schutzbedürftige Personen, Kinder unter 8 Jahren und Haustiere vom Kochfeld fern halten.

5 Reinigung und Pflege

Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.



WARNUNG



STROMSCHLAGGEFAHR!

Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen. **Undichtigkeiten am Glaskeramikkochfeld und Backofen**



VORSICHT

VERBRÜHUNGSGEFAHR!

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

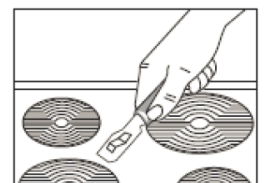


VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR!

Schnittverletzung bei der Benutzung von Rasierklingschabern.

Rasierklingen sind äußerst scharf. Reinigung vorsichtig durchführen.



VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Glaskeramikkochfeld reinigen

In den folgenden Fällen sofort die Energiezufuhr auf «0» drehen und

- **bei Rückständen von Zucker** die Oberfläche mit heißem Wasser behandeln.
- bei Bruchstücken von Aluminiumfolie und aus Versehen geschmolzenem Material aus Kunststoff / Plastik die Oberfläche mit heißem Wasser und einem Rasierklingschaber sorgfältig behandeln.
- Das Glaskeramikkochfeld mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen.
- Verschmutzungen mit heißem Wasser und Spülmittel oder mit einem handelsüblichen Keramikkochfeldreiniger das Glaskeramikkochfeld reinigen.
- Verschüttetes Essen, Speisereste und Fettspritzer sofort wegwischen.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern entfernen.
- Verwendung von speziellen handelsüblichen Glaskeramikreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Backofen reinigen

- Backofen nach jedem Gebrauch reinigen.
- Backofen zuerst abkühlen lassen.
- Bei der Reinigung die Backofenbeleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Steam Clean-Dampfreinigung

- In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
- Backofentür schließen,
- Backofen-Temperaturregler auf „50 °C“ und Backofen-Funktionsregler auf „Unterhitze“ drehen,
- Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,

- Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen. Bei Verwendung von speziellen Backofenreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

5.1 Backofentür aushängen

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

- Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken.
- Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.
- Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. *Klappbügel nach oben drücken
- Beim Einsetzen sicherstellen, dass die 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.

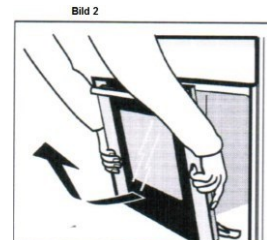
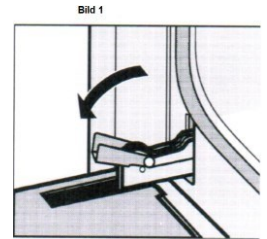


Abbildung 3 Backofentür

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.

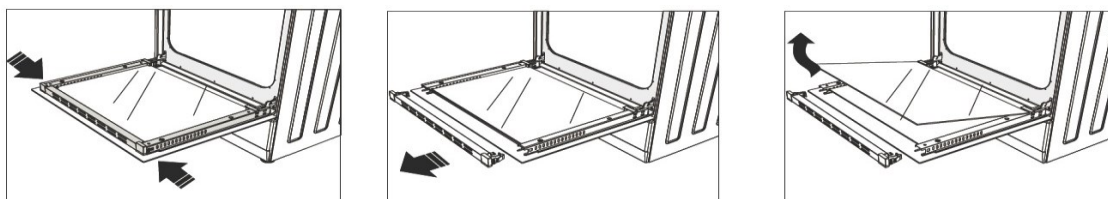


Abbildung 4 Glasplatte

5.2 Leuchtmittel auswechseln

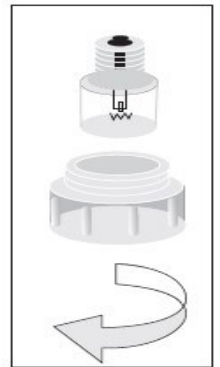
Leuchtmitteldaten Backofenleuchte (für Temperaturen bis zu 300 °C geeignet):

Spannung: 230V

Leistung: 25W

Hitzebeständigkeit: T300

Fassung: G9 (Steckleuchte)



Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung folgende Schritte einhalten.:

1. Sicherung ausschalten.
2. Backofen auskühlen lassen.
3. Backofentür öffnen und das Schutzglas entnehmen.
4. Defektes Leuchtmittel linksrum drehen und lösen.
5. Neues Leuchtmittel eindrehen.
6. Schutzglas weiter aufsetzen.
7. Sicherung einschalten.
8. Backofen-Funktionswähler auf Stufe «Licht» drehen und prüfen ob das Leuchtmittel funktioniert.
9. Im Störfall den Kundendienst kontaktieren

*Abbildung 5
Innenbeleuchtung*

6 Service

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.



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.

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

Serviceadresse:

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon für Deutschland:

+49 2944 9716-791

Kundentelefon für Österreich:

+43 820 200-170

Kundentelefon für Belgien, Niederlande, Luxemburg

+49 2944 9716-791

Email:

kontakt@egs-gmbh.de

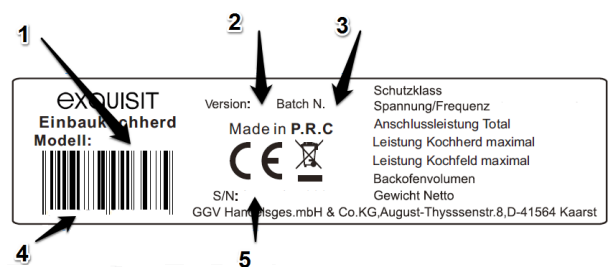
(Reparaturaufträge können auch online erfasst werden.)

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		

7 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 2944 9716-791

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

8 Altgeräte entsorgen



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.

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

9 CE Kennzeichen

Dieses Gerät entspricht zum Zeitpunkt seiner Markteinführung den Anforderungen die in den Richtlinien des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit RL 2014/30/EU und über die Verwendung elektrischer Betriebsmittel innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen RL 2014/35/EU festgelegt sind.

Dieses Gerät ist mit dem CE Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

exQUISIT

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

ecm6-4_0480047_e2-1_l01.docx

www.exquisit.de