exquisit

Elektro-Standherd
EH10.3F2

Gebrauchs- und Montageanweisung

Einleitung

Vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen. Die Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise für den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. Korrektes Bedienen trägt wesentlich zur effizienten Energienutzung bei und minimiert den Energieverbrauch im Betrieb.
Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder.
Die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen aufbewahren und an eventuelle Nachbesitzer weitergeben.
Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle. Deshalb behalten wir uns Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vor.

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.

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitshinweise 6
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 7
1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 7
1.3 Sicherheit für bestimmte Personengruppen 7
1.4 Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation 7
1.5 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Herdes 7
1.6 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Backofens 8
1.7 Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege 8
1.8 Sicherheitshinweise für die Entsorgung 8
2 Aufstellung und Installation 9
2.1 Vor dem ersten Gebrauch 10
3 Täglicher Gebrauch 11
3.1 Gerät bedienen 11
4 Reinigung und Pflege 13
4.1 Gerät reinigen 14
4.2 Gerät pflegen 15
5 Tipps und praktische Hinweise 16
6 Fehlermeldungen und Störungen 18
7 Garantiebedingungen 19
8 Entsorgung 20
9 Technische Daten 21
10 Kundendienst 22

Gerätebeschreibung

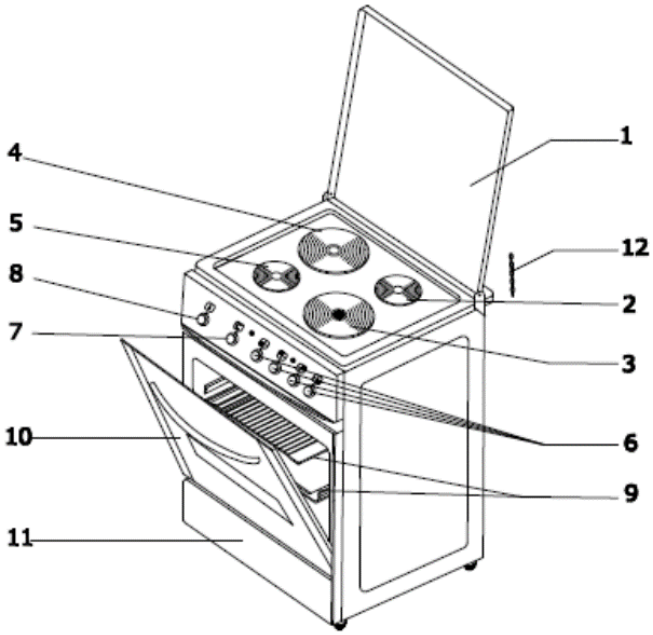
Die Gerätebeschreibung fasst alle wichtigen Informationen zusammen und dient zum schnellen Überblick und Kennenlernen des Gerätes und seiner Funktionen.

Lieferumfang

Geräte kennenlernen

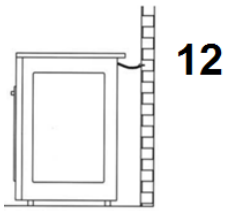
Lieferumfang

1x Gerät
1x Kombirost
1x Fettpfanne
1x Sicherheitsbindung
1x Gebrauchsanweisung

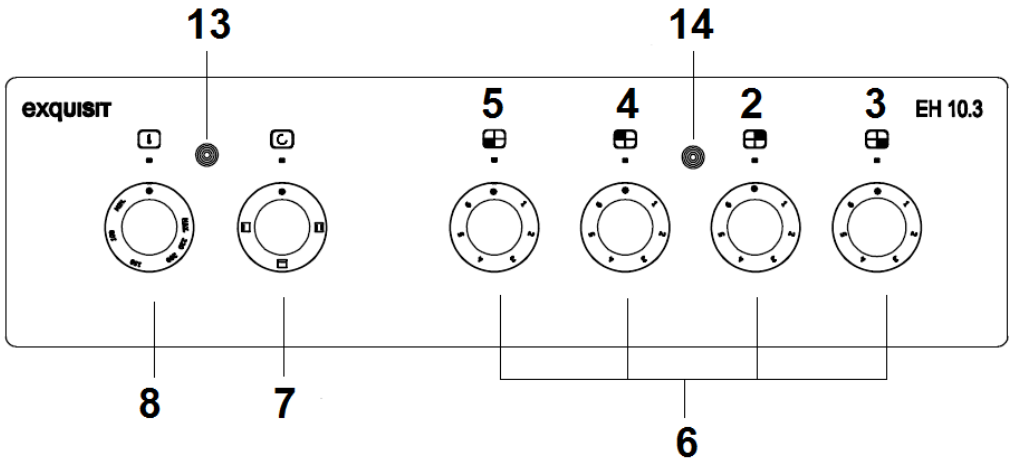


Gerätebeschreibung

1) Herdabdeckung
2) Kochfeld klein, hinten rechts
3) Kochfeld groß, vorne rechts
4) Kochfeld groß, hinten links
5) Kochfeld klein, vorne links
6) 7 Takt Wahlschalter Kochfelder
7) Wahlschalter Beheizungsart
8) Wahlschalter Backofentemperatur
9) Einschub mit Zubehör
10) Backofentür
11) Abdeckung
12) Stabilisierungskette
13) Kontrollleuchte Backofen
14) Kontrollleuchte Kochfelder



Bedienfeld



1 Sicherheitshinweise

Für eine sichere und sachgerechte Verwendung die Gebrauchsanweisung und die weiteren produktbegleitenden Unterlagen sorgfältig lesen und für die spätere Verwendung aufbewahren.
Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Verletzungen und Schäden ab, die aus der Nichtbeachtung der Anweisungen zur Installation, Gebrauch sowie Reinigung und Pflege des Gerätes entstanden sind.

Kennzeichnung und Erklärung der Warnhinweise

Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen.

⚠ GEFAHR

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

⚠ WARNUNG

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

⚠ VORSICHT

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

ACHTUNG

Bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

Verwendete Symbole

	➢ Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

- Markiert eine Aufzählung

✓ Markiert Prüfungsschritte der Reihe nach und Maßnahmen zur Vermeidung von Gefahrensituationen

1. Markiert Arbeitsschritte der Reihe nach

→ Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf den Arbeitsschritt

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch / Haushalt bestimmt. Das Gerät ist nicht für die gewerbliche Benutzung geeignet.

- Das Gerät ist nicht zum Einbau geeignet.
- Der Herd eignet sich zum Kochen und Braten von Speisen.
- Der Backofen eignet sich zum Backen und Braten von Speisen.

Jedwede Verwendung, die außerhalb dieser Anwendungsbereiche liegt, ist nicht bestimmungsgemäß und gilt somit als Fehlgebrauch.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.
- Wenn Hände oder Füße nass sind, Gerät nicht berühren.
- Gerät nach Gebrauch ausschalten.
- Im Notfall die Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherungskasten trennen.
- Bei Beschädigung, z.B. weil eine Glasscheibe gesprungen ist, Gerät sofort abschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Für gute Durchlüftung des Raumes sorgen, damit etwaige Gerüche und Rauch schnell abziehen. Je nach Gegebenheiten Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen verwenden. Gesicht schützen.

1.3 Sicherheit für bestimmte Personengruppen

- Dieses Gerät dürfen Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und oder Wissen nur dann benutzen, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen werden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten bzw. durchgehend beaufsichtigen.

1.4 Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation

- Installationsarbeiten und Arbeiten an der elektrischen Verkabelung nur von qualifizierten Fachkräften in Übereinstimmung mit sämtlichen lokal geltenden Normen und Vorschriften durchführen lassen, einschließlich der Brandschutzmaßnahmen.
- Gerät nur gemäß Anweisung montieren und anschließen.
- Gerät nicht im Freien aufstellen.
- Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker leicht zugänglich ist.
- Bei unzureichender Luftzirkulation kann sich ein Wärmestau bilden, wodurch ein Brand entstehen kann. Mindestabstände zu anderen Gegenständen einhalten (► Aufstellung und Installation). Elektrische Sicherheit

Die elektrische Sicherheit ist nur garantiert, wenn das Gerät an ein geerdetes System angeschlossen wird und den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht.

- Gerät nicht mit Mehrfachsteckdosen am Stromnetz anschließen.
- Netzkabel nicht auf Spannung verlegen.
- Netzkabel nicht knicken.
- Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Netzstecker nie mit feuchten oder nassen Händen anfassen.
- Ein beschädigtes Netzkabel sofort ersetzen (► Kundendienst).
- Sind Netzkabel oder Netzstecker beschädigt, Gerät nicht weiter benutzen.
- Kinder unter 8 Jahren vom Netzkabel fernhalten, da Strangulationsgefahr besteht.

1.5 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Herdes

- Keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld abstellen, da diese die Kochzonen beschädigen können.
- Keine Folien, Kunststoffe oder andere leicht schmelzbare Materialien wie Zucker auf das Kochfeld legen.
- Keine leicht entzündbaren Materialien auf das Kochfeld legen, da sich diese beim unbeabsichtigten Einschalten verformen oder in Brand geraten können.
- Keine elektrischen Geräte im Bereich der heißen Kochzonen benutzen.
- Heiße Oberflächen (z.B. Kochfeld) nicht berühren. Hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen verwenden. Gesicht schützen.
- Während des Gebrauchs beim Gerät bleiben, da sich Öl und Fett entzünden können (► Vorgehen bei Feuer).

1.6 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Backofens

- Keine leicht entzündbaren Materialien in der Nähe des Gerätes lagern.
- Gerät nicht zum Beheizen eines Raumes verwenden.
- Heiße Oberflächen (z.B. Heizelemente oder Glastüren) nicht berühren. Hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen verwenden. Gesicht schützen.
- Während des Gebrauchs kann es zu farblichen Veränderungen der Beschichtung aus Emaille kommen. Dies ist normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktion dar und ist deshalb kein Mangel im Sinne der Gewährleistung.

Vorgehen bei Feuer

Brennendes Öl und Fett niemals mit Wasser löschen.

1. Gerät ausschalten. Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherungskasten trennen.
2. Flammen mit einer Löschdecke oder einem Deckel abdecken.
3. Wenn sich das Feuer ausbreitet, sofort die Feuerwehr rufen, Mitbewohner informieren und den Brandbereich verlassen.

1.7 Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege

- Außer den in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Reinigungs- und Pflegearbeiten keine Eingriffe und Reparaturen am Gerät vornehmen.
- Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen (► Kundendienst)
- Nur Originalersatzteile verwenden.
- Vor Reinigungs- und Pflegearbeiten Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

1.8 Sicherheitshinweise für die Entsorgung

Gerät gemäß lokal geltender Umweltvorschriften entsorgen (► Entsorgung).

2 Aufstellung und Installation

Gerät nur gemäß Anweisung montieren und anschließen. Vor Aufstellung und Installation unbedingt die ► Sicherheitshinweise lesen und beachten.

Gerät auspacken

Gerät und Verpackung auf Transportschäden überprüfen. Die Verpackung muss unbeschädigt sein. Ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall anschließen. Im Schadensfall den ► Kundendienst kontaktieren.

⚠ VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR!

- ✓ Transport immer mit einer zweiten Person durchführen.
- ✓ Verpackung nicht mit einem scharfen Gegenstand, z.B. Teppichmesser, öffnen.

Transportschutz entfernen

Gerät sowie Zubehör sind für den Transport geschützt.

- Alle vorhandenen Klebestreifen (modellabhängig) entfernen.
- Kleberückstände vorsichtig mit Laugenwasser entfernen.
- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen (► Entsorgung).

Auf dem Gerät angebrachte Sticker mit Warnhinweisen unbedingt beachten und nicht entfernen.

Gerät aufstellen

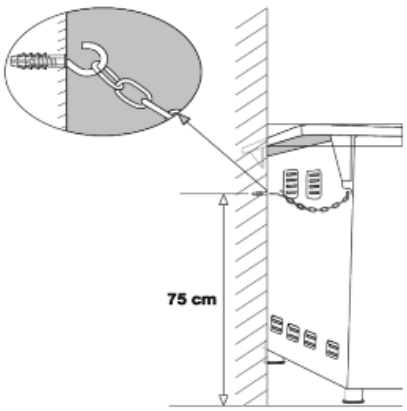
⚠ VORSICHT

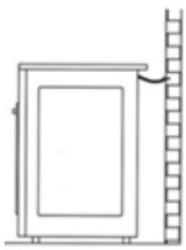
BRANDGEFAHR!

- ✓ Mindestabstände zu anderen Gegenständen einhalten.

Stabilisierungsmittel anbringen (Stabilisierungskette)

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.





Gerät anschließen

⚠ GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

Installationsarbeiten und Arbeiten an der elektrischen Verkabelung nur von qualifizierten Fachkräften durchführen lassen.

2.1 Vor dem ersten Gebrauch

Für den sicheren und effizienten Gebrauch des Gerätes folgende Tätigkeiten durchführen.

Gerät reinigen

Gerät und Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen (► Reinigung und Pflege).

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Aggressiv abrasive Reinigungsmittel können Oberflächen zerkratzen und Glasflächen beschädigen.

- ✓ Keine ätzenden Reinigungsmittel oder scheuernde Putzschwämme verwenden.

Gerät aufheizen

Während des Aufheizvorganges beseitigt die Hitze mögliche Rückstände der Produktion.

- Beim ersten Aufheizen sind Geruchs- und Rauchentwicklung normal und kein Grund zur Besorgnis.
- Für gute Durchlüftung des Raumes sorgen, damit etwaige Gerüche und Rauch schnell abziehen. Je nach Gegebenheiten Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.

⚠ WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR!

Während des Aufheizens wird das Gerät sehr heiß.

- ✓ Heiße Oberflächen nicht berühren.
- ✓ Kinder vom Gerät fernhalten.

Für das Aufheizen folgendermaßen vorgehen:

1. Lose Zubehörteile (wie z.B. Backblech, Grillrost) aus dem Gerät entnehmen.
2. Gerätetür schließen.
3. Gerät für 45 Minuten bei maximaler Temperatur bei Ober- & Unterhitze aufheizen (► Gerätebeschreibung).
4. Nach dem Aufheizvorgang das Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Bei Bedarf nochmals reinigen.

→ Nach Beendigung des Aufheizvorganges und der Reinigung ist das Gerät betriebsbereit.

Für die Aufstellung und Installation des Herdes sind keine speziellen Hinweise zu beachten.

3 Täglicher Gebrauch

Vor Gebrauch des Gerätes unbedingt die ►Sicherheitshinweise lesen und beachten.
Zum schnellen Überblick und Kennenlernen der Bedienelemente und Funktionen die ► Gerätebeschreibung lesen.

⚠ WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR!

Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß.

- ✓ Heiße Oberflächen nicht berühren.
- ✓ Kinder vom Gerät fernhalten.
- ✓ Nach dem Gebrauch Gerät ausschalten.

Gerät ein- und ausschalten

1. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Backofentemperatur zwischen 50 - 250 °C einstellen.
2. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Beheizungsart auswählen.

	➢ Beim Öffnen der Backofentür leuchtet die Backofenbeleuchtung automatisch.

Zum Ausschalten des Gerätes Funktionswähler und Temperaturwähler auf „0" zurückdrehen.

3.1 Gerät bedienen

Für den täglichen Bedarf stehen folgende Betriebsarten zur Verfügung.

Unterhitze



Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Unterhitze. Die Wärme kommt vom unteren Heizkörper.
Diese Beheizungsart ist geeignet, um das Backgut von der Unterseite stärker zu backen. Z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obst oder beim Nachbacken.

Oberhitze



Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Oberhitze. Die Wärme wird dabei nur vom oberen Heizkörper abgegeben.
Diese Beheizungsart für besonders feines Gebäck, zum Warmhalten nach dem Backen/Kochen oder zu Backende z.B. zum Überbacken eines Auflaufs (Gratinieren) wählen.

Unter- und Oberhitze



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

	➢ Bei Lieferung ist ein Backblech enthalten. Bei Bedarf weiterer Backbleche oder Grillroste den ► Kundenservice kontaktieren.

ACHTUNG

BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

Backofenenergieregler nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

- Betriebsanzeige leuchtet so lange, bis die gewählte Temperatur im Backofen erreicht ist.
- Kontrollleuchte leuchtet gelb.
- Während des Backens schaltet sich die Betriebsanzeige ⏺ zeitweise ein- und aus (Thermostatfunktion des Backofens).
- Restwärme nutzen. Backofen etwa 5 Minuten früher ausschalten und die Speisen 5 Minuten nachbacken.

Ausschalten

Backofen Funktionswähler und Temperaturregler auf „0" zurückdrehen.

Massekochfeld 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

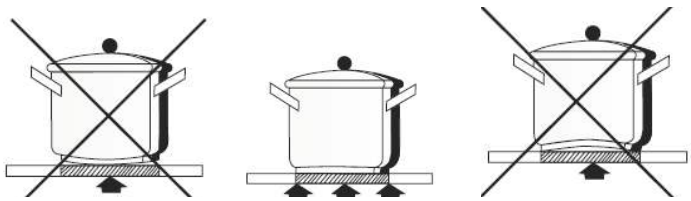
ELEKTRISCHER SCHLAG!

Massekochfeld 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 Massekochfeldes durch raue Topfböden.
Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

Leistungsstufen (L-Stufen) der Energieregler

L-Stufe	Energieregler
1	Aufwärmen
2	Gemüse garen
3	Suppe koche
4	Langsames Anbraten
5	Fleisch / Fisch braten
6	Schnelles Kochen / Braten

Kochfeld einschalten

1. Energieregler auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.

→ Die Heizungszonen werden über die Energieregler auf der Bedienblende reguliert. Regulierung vom Warmhalten (ungefähr 7 % des Heizvermögens) bis zur maximalen Temperatur möglich.

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 Anzeige erlischt erst, sobald diese Temperatur wieder unterschritten wird.

Kochfeld ausschalten

1. Energieregler auf „0" drehen.

Massekochfeld 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 MASSEKOCHFELDES!

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 fernhalten.

4 Reinigung und Pflege

Vor Reinigungs- und Pflegearbeiten unbedingt die ► Sicherheitshinweise lesen und beachten.

⚠ GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

- ✓ Vor Reinigungs- und Pflegearbeiten Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ✓ Keinen Dampfreiniger verwenden. Feuchtigkeit kann in elektrische Bauteile gelangen.
- ✓ Das Gerät muss trocken sein, bevor es wieder in Gebrauch genommen wird.

⚠ VORSICHT

EINKLEMMGEFAHR!

- ✓ Bei Reinigungs- und Pflegearbeiten, Hände und Finger vor Einklemmen in Tür und Schnappscharniere schützen.

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Aggressiv abrasive Reinigungsmittel können Oberflächen zerkratzen und Glasflächen beschädigen.

- ✓ Keine ätzenden Reinigungsmittel oder scheuernde Putzschwämme verwenden.

⚠ WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

Eine falsche bzw. nicht fachgerecht ausgeführte Reparatur führt zu Verlust des Garantieanspruchs.

- ✓ Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

4.1 Gerät reinigen

Außenseiten des Gerätes reinigen

- Oberflächen mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen. Bei starker Verschmutzung handelsübliche Reinigungsmittel verwenden. Angaben des Herstellers beachten.
- Die Gerätetür mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.

Gerätetür aus- und einhängen

Zum besseren Reinigen des Innenraums lässt sich die Gerätetür aushängen.

⚠ VORSICHT

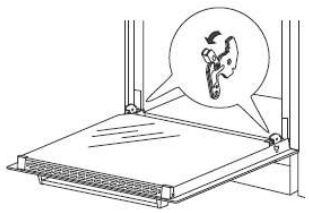
VERLETZUNGSGEFAHR!

Die Gerätetür ist schwer.

- ✓ Gerätetür vorsichtig aus- und einhängen.
- ✓ Feste Schuhe tragen.

Für das Aus- und Einhängen der Gerätetür folgendermaßen vorgehen:

1. Gerätetür öffnen, die beide Klappbügel an den Scharnieren nach oben drücken.
2. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.



Das Einhängen der Gerätetür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

1. Beim Einhängen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt.
2. Beide Klappbügel wieder unten drücken, damit die Scharniere beim Schließen der Gerätetür nicht beschädigt werden.

Schutzglas reinigen

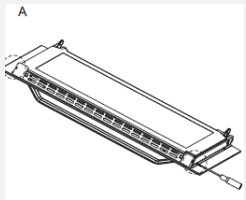
ℹ	➢ Glasscheibe bei Beschädigung sofort tauschen lassen (► Kundendienst).

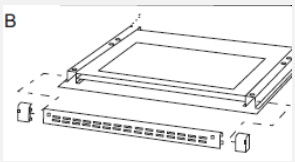
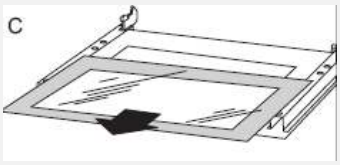
Das in die Gerätetür eingelassene Schutzglas kann für die Reinigung entnommen werden.

1. Beide Kunststoffteile an den oberen seitlichen Ecken an der Innenseite der Gerätetür aufschrauben.
2. Das Schutzglas vorsichtig entnehmen, reinigen und abtrocknen.

Das Einsetzen des Schutzglases erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

1. Schutzglas mit den beiden Kunststoffteilen sichern.

TÄTIGKEIT	BESCHREIBUNG
	1. Beide Kunststoffteile an den oberen seitlichen Ecken der Backofentür aufschrauben und zur Seite legen.

	2. Die Glasplatte entnehmen, reinigen.
	3. Das Einsetzen der Glasplatte erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Glasplatte wieder mit den beiden Kunststoffteilen sichern.

Innenraum und Zubehörteile reinigen

Das Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Fettansammlungen und Speisreste könnten einen Brand verursachen (► **Vorgehen bei Feuer**).

	➢ Hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger reinigen.

BESCHREIBUNG
Einhängegitter und lose Zubehörteile aus dem Gerät entnehmen und feucht abwischen.
Einhängegitter und lose Zubehörteile trocknen und wieder in den Backofen geben.

4.2 Gerät pflegen

Leuchtmittel tauschen

Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr funktionieren, kann die gesamte Backofenleuchte getauscht werden. Für geeignete Leuchtmittel oder (kostenpflichtigen) Reparaturservice den ► Kundendienst kontaktieren.

⚠ GEFAHR

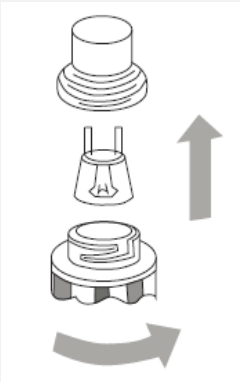
⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

✓ Vor Tausch des Leuchtmittels Sicherung am Sicherungskasten ausschalten und Gerät abkühlen lassen.

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

Spannung	230 V	Leistung	15 W
Hitzebeständigkeit	T300	Fassung	E14

Für das Tauschen des Leuchtmittels folgendermaßen vorgehen:

TÄTIGKEIT	BESCHREIBUNG
	1. Gerät ausschalten und abkühlen lassen. 4. Schalter am Sicherheitskasten trennen. 5. Gerätetür öffnen, Schutzabdeckung der Backofenleuchte abschrauben und das defekte Leuchtmittel entnehmen. 6. Neues Leuchtmittel vorsichtig einsetzen, ohne es mit den Fingern zu berühren. Ein Brillentuch verwenden, um das Leuchtmittel zu halten. 7. Schutzabdeckung aufschrauben. 8. Sicherung einschalten und prüfen, ob die Beleuchtung funktioniert. 9. Sollte die Beleuchtung nicht funktionieren, den ► Kundendienst kontaktieren.

5 Tipps und praktische Hinweise

Nachfolgend einige Tipps, um das Gerät energiesparend und effizient zu gebrauchen.

Energie sparen

- Backbleche mit schwarzen Oberflächen leiten die Wärme besser und verkürzen die Backzeit.
- Restwärme nutzen und die Speise nach dem Ausschalten noch 5 Minuten nachwärmen lassen.

Die richtige Heizart wählen

Dieses Gerät weicht eventuell von dem bisher gewohnten Produkt ab, daher im Folgenden einige Tipps und Hinweise zu Zubereitungszeiten und -temperaturen.

- Backbleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen sind beim Backen mit Ober- & Unterhitze nicht empfohlen, da die Unterseite Speise nicht gut durchbäckt.
- Bei der erstmaligen Zubereitung eines Gerichts die Temperatur etwas niedriger einstellen.
- Hitzebeständiges Geschirr verwenden, Angaben des Geschirrherstellers beachten.
- Backblech oder Grillrost gemäß den Empfehlungen in den Tabellen in die jeweilige Einschubebene schieben.

	➢ Die Angaben in den Tabellen sind als Richtwerte zu verstehen und können je nach Rezept, Menge und gewünschter Qualität geändert werden. ➢ Geänderte Zeiten für die spätere Verwendung eintragen.

Gebäck backen

Backofenfunktion: Ober und Unterhitze

Kuchen Gebäckart	Ober-/Unterhitze		Backzeit [Min]
	Einschubhöhe	Temperatur [°C]	
Napfkuchen/ Marmorkuchen (Gugelhupf)	2	170-180	60-80
Sandkuchen			
Tortenboden	2	160-180	65-80
Biskuittorte	2-3	170-180	20-30
Früchtestollen	2	170-180	30-40
Käse-/Quarkkuchen			60-70
(Mürbeteig)			60-90
Früchtecake (Teacake)	2	160-180	40-60
Brot (Vollkorn/Mehrkorn)	2	210-220	50-60
Obstkuchen:			
- Mürbeteig	3	170-180	35-60
- Hefeteig			30-50
Streuselkuchen	3	160-170	30-40
Biskuitrolle	2	180-200	10-15
Pizza (auf dünnem Teig)	3	220-240	10-15
Pizza (auf dickem Teig)	2	190-210	30-50
Plätzchen	3	160-170	10-30
Blätterteig	3	180-190	18-25
Baiser (Meringues)	3	90-110	35-45

* 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.

Fleisch braten

- Im Backofen nur Fleisch mit einem Gewicht von mehr als 1 Kilogramm zubereiten. Für kleinere Portionen Kochfeld zum Braten verwenden.
- Zum Braten feuerfestes Geschirr mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Ein leeres Backblech (oder Fettpfanne) zum Auffangen für das abtropfende Fett eine Ebene darunter anordnen.
- Nach der Hälfte der eingestellten Zeit den Braten mindestens einmal wenden und ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen. Kein kaltes Wasser verwenden.



➢ Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf eine Menge von 1 Kilogramm. Für jedes weitere Kilogramm ist mit etwa 15-25 Minuten mehr Zubereitungszeit zu rechnen.

6 Fehlermeldungen und Störungen

FEHLERMELDUNG	MÖGLICHE URSACHE	FEHLERBEHEBUNG
	Temperatursensor funktioniert nicht.	► Kundendienst kontaktieren.
Backofen heizt nicht.		
	Gerät falsch angeschlossen.	► Kundendienst kontaktieren.
	Abweichende Versorgungsspannung.	Versorgungsspannung prüfen, gegebenenfalls ► Kundendienst kontaktieren.
	Sicherung durchgebrannt.	Elektrofachkraft kontaktieren.
Backofenbeleuchtung leuchtet nicht.	Leuchtmittel ist defekt.	Leuchtmittel tauschen ► Reinigung und Pflege).
Ventilator läuft ständig.	Bis zu 1 Std. nach dem Betrieb ist es normal.	Bei längerer Dauer ► Kundendienst kontaktieren.
	Gerätetür ist defekt.	► Kundendienst kontaktieren.

7 Garantiebedingungen

Als Käufer eines Exquisit Gerätes stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungen aus dem Kaufvertrag mit Ihrem Händler zu. Die Inanspruchnahme gesetzlicher Gewährleistungsrechte ist unentgeltlich. Die Gewährleistungsrechte werden nicht durch diese Garantie eingeschränkt Diese Garantie wird Ihnen zusätzlich unter den folgenden Bedingungen eingeräumt.

Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während der ersten 12 Monate beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich. Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.
Bei gewerblicher Nutzung (z.B. in Hotels, Kantinen) oder bei Gemeinschaftsnutzung durch mehrere Haushalte, beträgt die Garantie 12 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während der ersten 6 Monate beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich. Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 6 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.
Durch die Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich die Garantie weder für das Gerät noch für die neu eingebauten Teile.

Umfang der Mängelbeseitigung

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

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden aufgrund von chemischer bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emaille Schäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen. Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am Exquisit Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch eine qualifizierte Fachkraft mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

Geltungsbereich

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

- Bei Reklamationen defekter Geräte müssen Absender- und Empfänger Anschrift in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich sein.
- Für Geräte, die in anderen europäischen Ländern erworben und betrieben werden, gelten die Garantiebedingungen des Verkäufers.
- Für Reparaturaufträge außerhalb der Garantiezeit gilt:
- Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.
- Wird ein Gerät überprüft bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, werden Anfahrts- und Arbeitspauschalen berechnet.
- Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich (s. Kapitel „Kundendienst").

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

8 Entsorgung

Verpackung entsorgen

Die Verpackung sortenrein entsorgen. Pappe und Karton zum Altpapier und Folien in die Wertstoffsammlung geben.



Altgerät entsorgen (DE)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben.
Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung.
Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m2 oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m2, die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben.
Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

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

Altgeräte entsorgen (AT)



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit

9 Technische Daten

Marke		**Exquisit**
Modell		EH10-3F2
Produktgruppe		Elektro-Standherd
Spannung / Frequenz	V/Hz	380-415 / 50
Anschlussleistung gesamt	W	7365
Anschlussleistung Kochfeld, gesamt	W	5500
Anschlussleistung Ofen	W	1850
Leistung Backleuchte	W	15
Abmessungen, unverpackt Herd	mm HxBxT	 870x495x600
Gewicht, unverpackt	kg	28,8
EAN Nr.		4016572009583

*Technische Änderungen vorbehalten.

10 Kundendienst

WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

Eine falsche bzw. nicht fachgerecht ausgeführte Reparatur führt zu einem Verlust des Garantieanspruchs.

✓ Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

Sollte sich eine Störung anhand der angeführten Hinweise (► Fehlermeldungen und Störungen) nicht beseitigen lassen, den Kundendienst kontaktieren:

Um auf die Produktdatenbank zu gelangen, für:

- Reparaturaufträge
- Datenblatt
- Gebrauchsanweisung

den Service QR-Code aus der beigefügten Servicekarte oder vom Typenschild am Gerät scannen.



Servicekarte



Typenschild

Mehr Informationen zum Service, siehe beigefügte Servicekarte
Kundendienstadresse:
EGS GmbH
Dieselstraße 1
33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

➢ Der Besuch unseres Kundendiensttechnikers wird im Falle einer Fehlbedienung (► Sicherheitshinweise) oder einer in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Fehlerbehebung auch während der Garantiezeit verrechnet.

exquisit

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

EH10.3F2_BDA_DE_E1-5-2024-11-J.DOCX