

exQUISIT

Gebrauchs-/
und
Installationsanweisung

Elektro-Einbauherd

EHE 156-2U

KC 4E-2

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Gerätes.
Sie haben gut gewählt.

Ihr Exquisit – Gerät wurde für den Einsatz im privaten Haushalt gebaut und ist ein Qualitätserzeugnis, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienkomfort verbindet – wie andere Exquisit - Geräte auch, die zur vollen Zufriedenheit ihrer Besitzer in ganz Europa arbeiten.

Diese Anleitung bitte gut durchlesen

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

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

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

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

Inhaltsverzeichnis

1	Lieferumfang/Geräteteile	3
2	Zu Ihrer Sicherheit.....	4
2.1	Sicherheit und Verantwortung.....	5
2.2	Sicherheit und Warnungen	6
2.3	Geräte auspacken	7
3	Einbau-/Installationsanweisung	8
3.1	Der richtige Einbauort.....	9
3.2	Glaskeramikkochfeld einbauen.....	12
3.3	Elektrischer Anschluss	13
3.4	Backofen einbauen	14
3.5	Backofen und Glaskeramikkochfeld ausbauen	14
4	Erstinbetriebnahme.....	15
5	Betrieb	16
5.1	Funktionen Backofen	16
5.2	Backofen bedienen	18
5.3	Glaskeramikkochfeld bedienen.....	21
5.3.1	Geeignetes Kochgeschirr	22
5.3.2	Funktionen Glaskeramikkochfeld.....	22
6	Reinigung und Wartung	24
6.1	Backofentür aushängen.....	26
6.2	Leuchtmittel auswechseln.....	27
7	Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten	28
7.1	Backofenfunktion: Ventilator.....	29
7.2	Backofenfunktion: Ober und Unterhitze / Heißluft.....	30
7.3	Praktische Hinweise zum Braten von Fleisch	31
7.4	Backofenfunktion: Kombinierte Grill- und Oberhitze.....	32
7.5	Backofenfunktion: Grillhitze.....	32
7.6	Backofenfunktion: Ventilator mit kombinierter Grill- und Oberhitze.....	33
8	Kundendienst	34
9	Garantiebedingungen	35
10	Technische Daten.....	37
10.1	Produktdatenblatt elektrische Haushaltsbacköfen.....	39
10.2	Produktdatenblatt elektrische Kochfelder	39

1 Lieferumfang/Geräteteile

1. Temperaturregler Backofen
2. Funktionsregler
3. Temperaturregler Kochplatte
4. Temperaturregler Kochplatte
5. Temperaturregler Kochplatte
6. Temperaturregler Kochplatte
7. Signallicht Ofen-Temperatur
8. Signallicht Kochplatten-Temperatur
9. Ofentür-Halter
10. Kochplattenrahmen

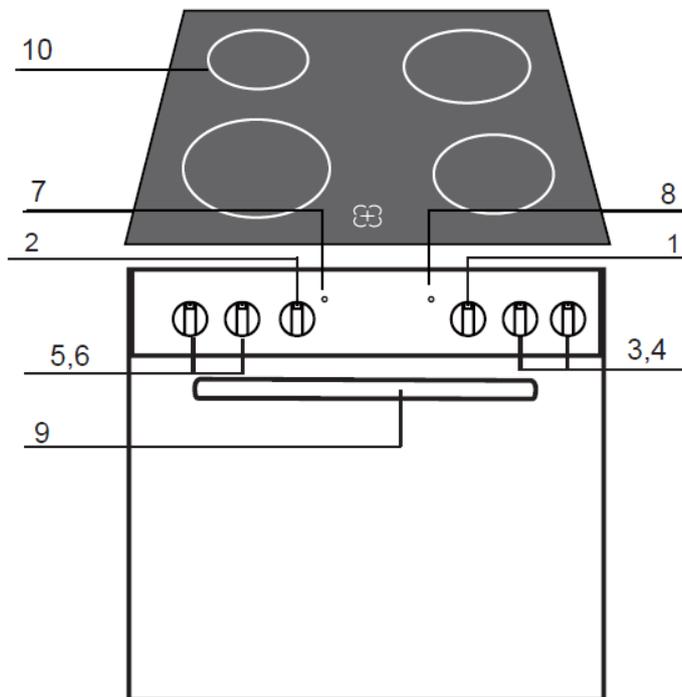


Abbildung 1 Backofen und Kochfeld

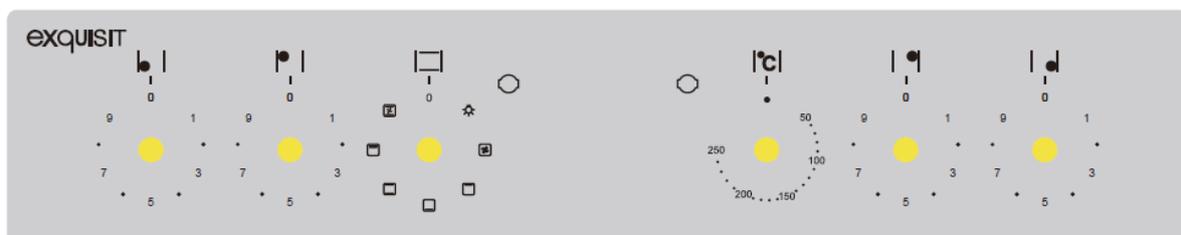


Abbildung 2 Bedienfeld

2 Zu Ihrer Sicherheit

Für eine sichere und sachgerechte Anwendung, Gebrauchsanleitung und weitere produktbegleitende Unterlagen sorgfältig lesen und für spätere Verwendung aufbewahren.

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

Erklärung der Sicherheitshinweise



GEFAHR

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



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!

ACHTUNG

bezeichnet eine Situation, welche bei nicht Beachtung zu Sachschäden führt.

2.1 Sicherheit und Verantwortung



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.



GEFAHR



Tod durch elektrischen Schlag!

- Berühren Sie niemals ein elektrisches Gerät, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind oder wenn Sie barfuß sind.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel muss unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzt werden.
- Bei beschädigten Kabel- oder Steckerverbindungen das Gerät nicht mehr benutzen.
- Lässt sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten:
 - sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten
 - Kundendienst anrufen

2.2 Sicherheit und Warnungen



WARNUNG

Brandgefahr durch unsachgemäße Verwendung!

- Niemals Gegenstände auf die Kochfläche lagern.
- Niemals leicht Entzündliches oberhalb/unterhalb des Gerätes lagern.
 - Bei unbeabsichtigtem Einschalten des Gerätes können die Teile sich 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.



WARNUNG



Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

- 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.

2.3 Geräte auspacken



WARNUNG

Schnittverletzungsgefahr durch beschädigte durch scharfe Kanten!

- Beschädigte Kochplatte/ Ofentür umgehend durch den Kundendienst reparieren/austauschen lassen.



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch unsachgemäßer Reparatur!

- Defekte Geräte ausschließlich nur durch einen autorisierten Elektrofachmann reparieren lassen.

Transporthinweise

Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden

Transportschutz entfernen

Der Backofen und das Glaskeramikkochfeld sind für den Transport geschützt.

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

ACHTUNG

Die Verpackung muss unbeschädigt sein.

- Ein beschädigtes Gerät auf keinem Fall installieren und in Betrieb nehmen.
- Im Falle eines Schadens den Kundendienst¹ oder den Lieferanten kontaktieren.

Verpackungs- material

Umweltgerecht entsorgen



¹ Kundendienst Tel.+49 2944 9716-79

3 Einbau-/Installationsanweisung

Wichtige Informationen für den Benutzer

Der Backofen und das Glaskeramikkochfeld sind ausschliesslich für den Einbau handelsüblicher Küchen vorgesehen.

Den Anschluss an das Stromnetz, darf nur eine autorisierte Elektrofachkraft durchführen, die beim örtlichen Energieversorgungsamt zugelassen ist.



WARNUNG



Lebensgefahr durch elektrischen Schlag!

- Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie bringen sich und andere Benutzer in **Lebensgefahr!**

ACHTUNG

Sachbeschädigung vermeiden!

Wir empfehlen, den Backofen nicht neben einem Kühlgerät, Geschirrspüler oder Trockner aufzustellen.

- Die falsche Platzierung beeinflusst den Energieverbrauch (Kühlgeräte) und es bildet sich Kondenswasser.
- Beim Geschirrspüler kann es zu Schäden am Gerät kommen.
- Die Wand und alle wärmebestrahlten Bereiche oberhalb der Einbauplatte müssen hitzebeständig sein.

3.1 Der richtige Einbauort

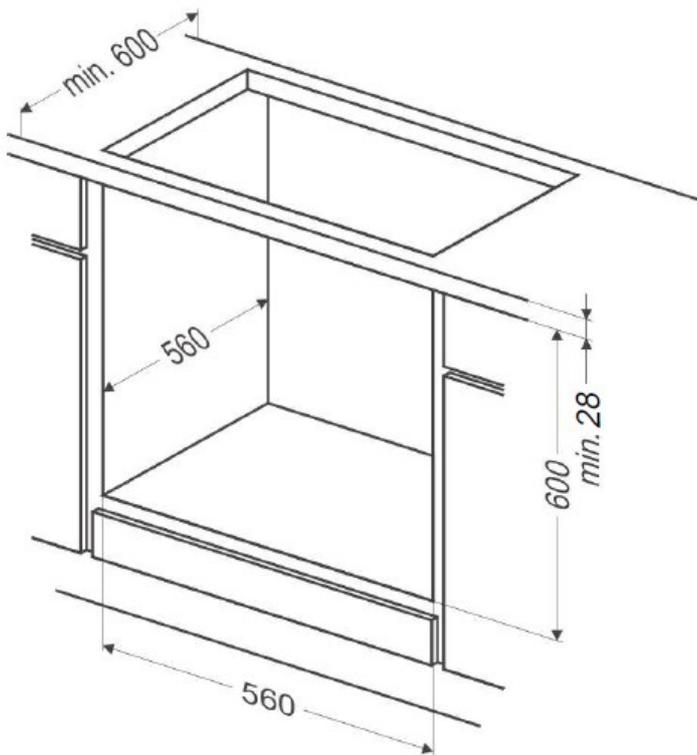


Abbildung 3 Einbaumasse

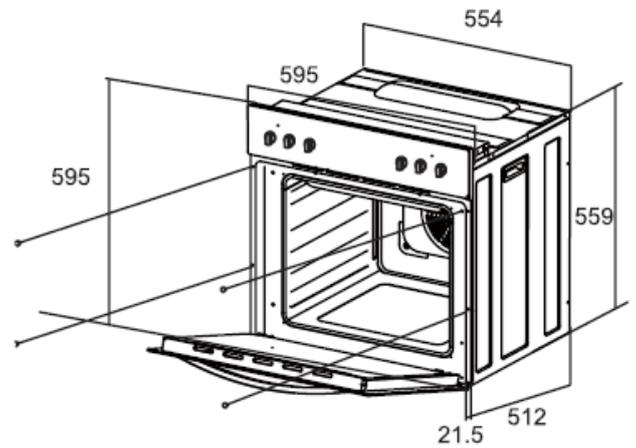


Abbildung 4 Backofen Gehäuse

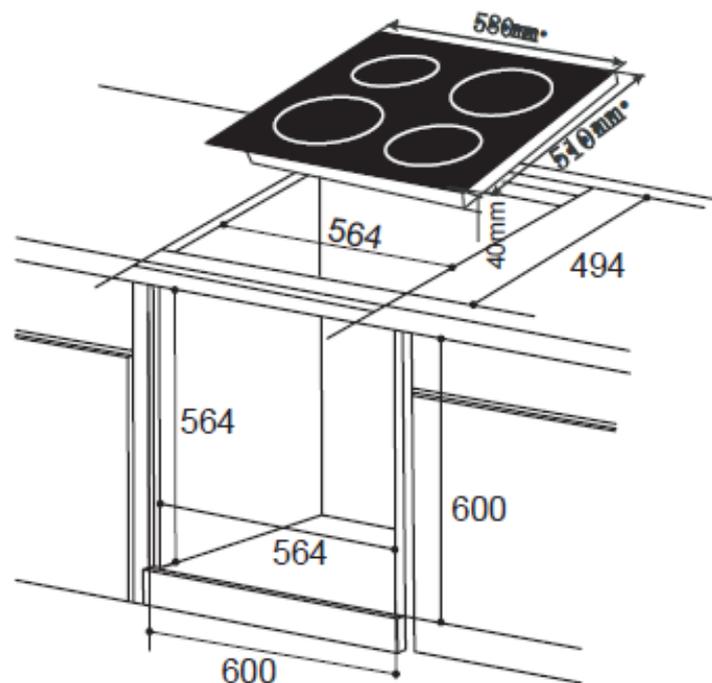


Abbildung 5 Kochfeld Masse

ACHTUNG

Sachbeschädigung vermeiden!

- Das Gerät nicht auf Yachten oder in Wohnwagen einbauen.

Alle Masse sind mm

**Arbeitsplatte gemäß
Massskitze 564x494mm
aussägen**

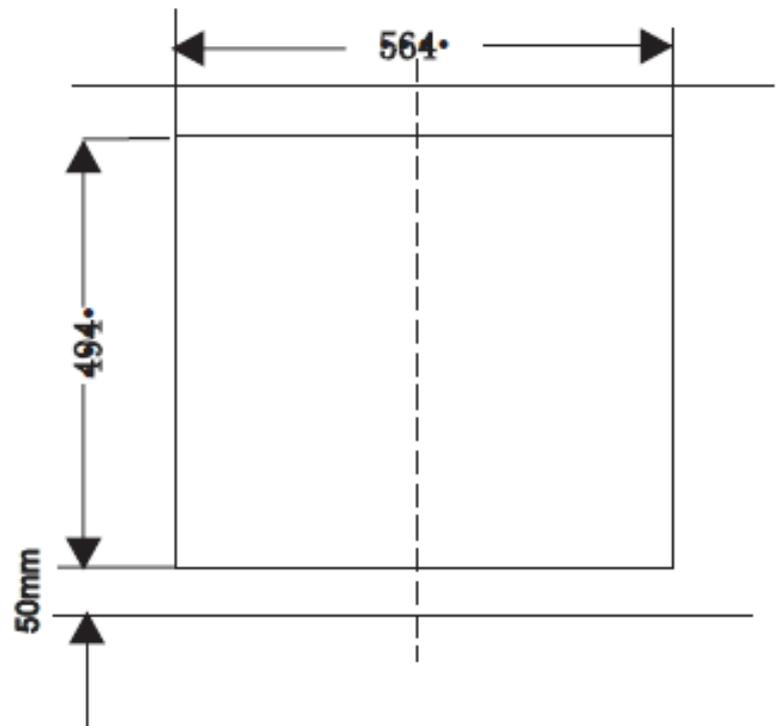


Abbildung 6 Ausschnittmasse

eräte für den Einbau vorbereiten

Geräte auspacken

- Backofen und Glaskeramikkochfeld behutsam auspacken.
- Backofen und Glaskeramikkochfeld auf Schäden überprüfen.
- Sichtbare Schäden sofort dem Kundendienst 2 melden.
- Der Backofen muss stabil stehen.

Zubehör Material Glaskeramikkochfeld, siehe **Bild C** aufklappbare Seite.



VORSICHT

Schnittverletzung durch gerissene Glaskeramikkochplatte!

- Das Glaskeramikkochfeld nicht auf den Glaskeramikecken setzen.
Glasbruch!

Arbeitsplatte vorbereiten

- Die Arbeitsplatte des Einbau-Möbels muss mindestens 38 mm dick sein.
- Das Glaskeramikkochfeld muss waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Die Schnittflächen sind mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz zu versiegeln, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Der Abstand der seitlichen Ausschnittkanten zu einer linken oder rechten Wand muss mindestens 50 mm betragen.
- Der Ausschnitt muss mittig über den Unterbaumöbeln sitzen.
- Die Küchenmöbel einschließlich Trägermaterial, Oberflächenbeschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen, gemäß DIN 68930:2009-11³ mind. 100°C.

² Kundendienst Tel. +49 2944 9716-791

³ Nähere Informationen sind beim Küchenhersteller einzuholen

3.2 Glaskeramikkochfeld einbauen

Beim einbauen des Glaskeramikkochfeldes folgende Hinweise beachten.

- Die Masse des Ausschnitts in der Arbeitsplatte nochmals kontrollieren.
- Die Ränder des Ausschnitts sauber und fettfrei halten.
- Das Glaskeramikkochfeld über den Ausschnitt der Arbeitsplatte mit der Restwärmeanzeige nach vorne positionieren.

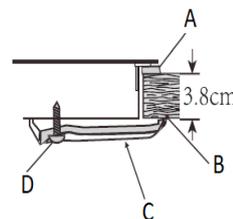


Abbildung 7 Querschnitt eingebautes Kochfeld

A: Kochfeld Dichtung

B: Arbeitsplatte

C: Halteklammer

D: Schraube

Die Glaskeramikkante muss parallel zur Vorderkante der Arbeitsplatte verlaufen.

- Das Glaskeramikkochfeld langsam in den Ausschnitt senken, bis es aufliegt.
- Den Rand des Glaskeramikkochfeldes rundherum andrücken.
- Das Kochfeld an der Arbeitsplatte von unten mit:
 - 4Stk. Halteklammern
 - 4Stk. Schrauben befestigen.



WARNUNG



Tod durch elektrischen Schlag!

Die Sicherung für den Herdstromkreislauf ausschalten bzw. herausdrehen.

ACHTUNG

Das Glaskeramikkochfeld vorsichtig in die Arbeitsplatte legen. **Es muss beim ersten Versuch klappen!**

- Andernfalls lässt sich das Glaskeramikkochfeld nicht ohne weiteres hochheben und das Dichtigkeitsband haftet beim zweiten Versuch nicht so gut.

3.3 Elektrischer Anschluss

Hinweise für die Elektrofachkraft

- Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom 380- 415V 3N~50Hz und/oder den Anschluss an 1-Phasen-Wechselstrom 220-240V/50Hz ausgelegt.
- Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom 230V ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste möglich.

Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.

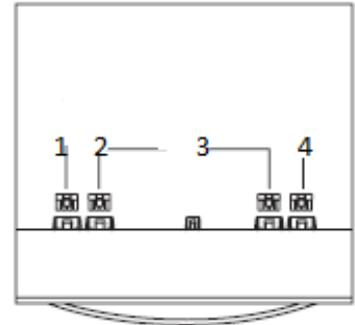
Die Anschlussleitung ist in der Zugentlastung befestigen.

ACHTUNG

Erdungsleiter an die Klemme der mit  gekennzeichneten Anschlussleiste anschliessen.

Netzanschlussdose Öffnen / Schließen

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



.. Abb. 8 Kochplattenanschluss für Backofen

1. Kochplattenanschlusss vorne links
2. Kochplattenanschlusss hinten rechts
3. Kochplattenanschlusss hinten rechts
4. Kochplattenanschlusss vorne rechts

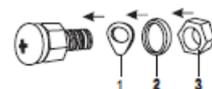


Abb.9 Erdungsschraube für das Kochfeld

1. Erdung für das Kochfeld
2. Unterlegscheibe
3. Mutter Schraube

Symbol Neutraleiter

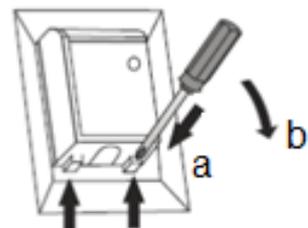


Abb. 10 Netzanschlussdose

Empfehlung Anschluss

3 Phasen (N3)

- 380-415V oder 230V Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull.
- -Brücke verbindet die Klemmen 4-5.
- -Phasenreihenfolge nach 1-2-3.
- -Neutralleiter auf 4 und 5.

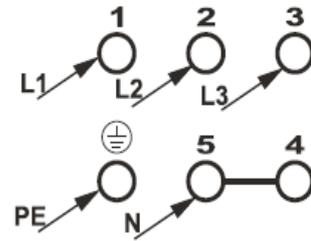


Abb. 11 3 Phasen N3

3.4 Backofen einbauen

Backofen an das Stromnetz anschließen.

- Den Backofen ein Stück weit in den vorher angefertigten Umbauschrank schieben und an das Kochfeld anschließen.
- Kompaktstecker in die Anschlussöffnung siehe Abb. 9 Backofenrückseite stecken.
- Den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben. Mit vier Schrauben an den auf der Skizze Abb.10 dargestellten Stellen in dieser Position sichern.

Endkontrolle

Alle Schalter des Herdes auf «0»stellen

- Die Sicherung für den Herdstromkreislauf wieder einschalten
- Kochzonen und Backofen einschalten und die Funktion prüfen

3.5 Backofen und Glaskeramikkochfeld ausbauen

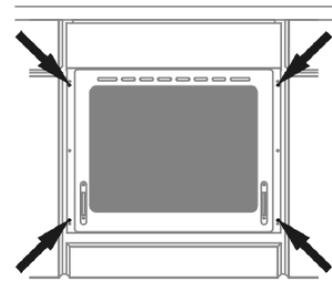


Abb.12 Backofen



WARNUNG



Tod durch elektrischen Schlag

- Die Sicherung für den Herdstromkreislauf ausschalten bzw. herausdrehen.

Um den Backofen auszubauen:

- alle 4 Befestigungsschrauben lösen Abb.10
 → den Backofen leicht anheben und vorsichtig herausziehen.

Das Glaskeramikkochfeld, das auf die Arbeitsplatte geklebt ist, lässt sich nicht ohne weiteres ausbauen.

ACHTUNG

Sachschaden!

- Das Glaskeramikkochfeld nur durch den Kundendienst des Herstellers, oder eine autorisierte Elektrofachkraft ausbauen und reparieren lassen.

4 Erstinbetriebnahme

Vor dem ersten Gebrauch den **Backofen** 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 lauwarmen Wasser abwaschen und trocknen.
3. Den Backofen bei maximaler Temperatur 45 Minuten aufheizen. Dadurch sind mögliche Fertigungsrückstände verbrennen und der Schutzfilm im Ofeninneren eingebrannt.
4. Den Backofen abkühlen lassen; mit einem feuchten Tuch den Backofeninnenraum nachwischen, um alle Rückstände zu entfernen.

ACHTUNG

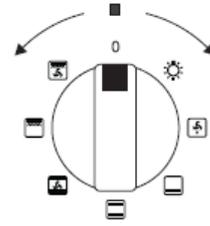
Beschädigungsgefahr!

- Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel; Oberfläche wird beschädigt.

5 Betrieb

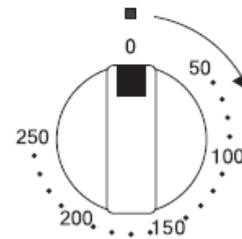
5.1 Funktionen Backofen

Backofenfunktionswähler



Backofen Temperaturregler /

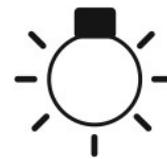
Der Backofenenergieregler ermöglicht Temperatureinstellungen im Bereich von 50°C bis 250°C.



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.



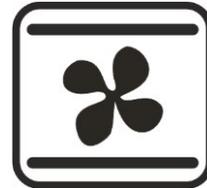
Unter- und Oberhitze

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



Ventilator 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

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.



Heißluft

Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit einem Ringheizkörper, der um den Lüfter (Ventilator) herum angeordnet ist. Dieser Ventilator verteilt die durch den Ringheizkörper erhitzte Luft (Heißluft) gleichmäßig im ganzen Backofeninnenraum.

Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen im Backofen.

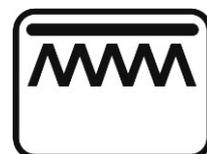


Kombinierte Grill-/Oberhitze

Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill- und Oberhitze. Diese Funktion erlaubt

eine höhere Oberflächentemperatur, dies führt zu vertiefter Bräunung/größerer Krustenbildung.

größere Portionen auf einmal zu grillen.



Hinweis

Temperatur auf 250 °C einstellen!

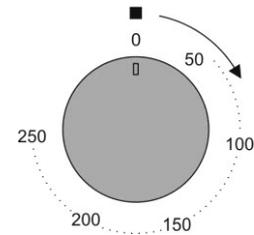
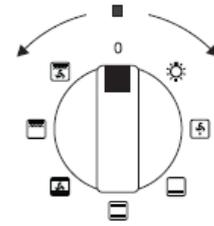
Die Backofentür bei der Grillfunktion immer geschlossen halten.

5.2 Backofen bedienen

Ein- und Ausschalten des Backofens

Mit dem Backofen Funktionswähler die Beheizungsart wählen.

Mit dem Temperaturregler die gewünschte Backofentemperatur wählen zwischen 50-250 °C



ACHTUNG

Beschädigungsgefahr!

Backofenenergieregler nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

Grillen

Auf der obersten Einschubleiste, direkt unter dem Infrarotheizkörper lassen sie kleine bis mittel große Fleischstücke grillen.

- Es ist zu empfehlen, max.2-3 cm dicke Fleischportionen zu grillen.
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einreiben.
- Die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die wenden.

Grill einschalten

1. Backofenfunktionswähler in die Position drehen, die mit dem Symbol Grill gekennzeichnet ist,
2. Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen
3. Universalblech mit der zu zubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen
4. Beim Grillen am Rost, ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anordnen



WARNUNG



Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

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



WARNUNG



Brandgefahr!

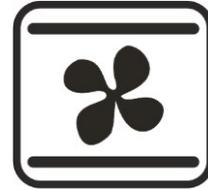
- Grillgut nicht zu weit nach hinten im Backofen schieben. Dort ist es sehr heiß. fette Grilladen könnten Feuer fangen.

Ventilator-Betrieb

Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.

Die Vorteile des Ventilator-Betriebes sind:

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



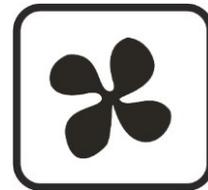
Heißluft-Betrieb

Der um den Ventilator angeordnete Ringheizkörper erhitzt die Luft. Der Ventilator verteilt die heiße Luft gleichmäßig im Backofeninnenraum.

Die Vorteile des Heißluft-Betriebes sind:

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

Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen



5.3 Glaskeramikkochfeld bedienen

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



WARNUNG

Elektrischer Schlag durch defektes Glaskeramikkochfeld!

Das Glaskeramikkochfeld lässt sich nicht ausschalten.

- sofort die Haushaltssicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Keine Reparaturen am Geräte vornehmen.



WARNUNG

Verbrennungen durch heiße Oberflächen des Glaskeramikkochfeldes!

Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß.

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

5.3.1 Geeignetes Kochgeschirr

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

Töpfe und Pfannen mit einem einwandfreien, glatten Boden

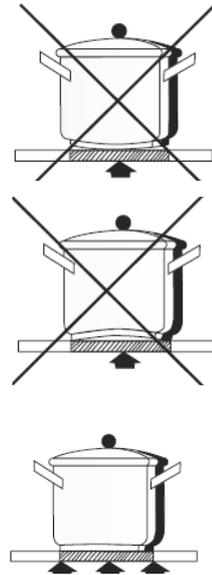
Hitzebeständiges Kochgeschirr „Herstellerangaben beachten“

Keine Töpfe benutzen, die aus Plastik bestehen oder deren innere Seite mit Aluminium beschichtet ist.

ACHTUNG

Beschädigung des Glaskeramikkochfeldes durch raue Topfböden.

Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

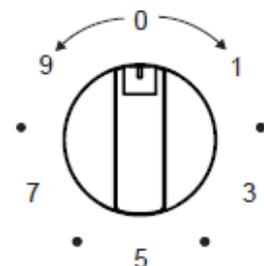


Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen

1. Kochfeld mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken reiben.
3. Eventuelle Speisereste und Fettspritzer gleich entfernen.
4. Weitere Angaben zur Reinigung siehe Kapitel Reinigung und Pflege.

5.3.2 Funktionen Glaskeramikkochfeld

Energierегler / 9-Taktschalter



Leistungsstufen (L-Stufen) der Energieregler

L-Stufe	Energieregler
0	Kochfeld aus, Restwärme nutzen
1-2	Warmhalten, garen, aufwärmen
3	Gemüse garen
4-5	Garen größerer Speisemengen
6	Langsames anbraten, Suppe kochen
7-8	Fleisch / Fisch braten
9	Schnelles kochen / schneller anbraten

Einschalten des Kochfeldes

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

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

Ausschalten des Glaskeramikkochfeldes

Den Energieregler auf „0“ drehen

6 Reinigung und Wartung

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



WARNUNG

Undichtigkeiten am Glaskeramikkochfeld und Backofen

Stromschlaggefahr!

- Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißes Wasser beim Reinigen.

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



VORSICHT

Schnittverletzung bei der Benutzung von Rasierklingschabern.

- Rasierklingen äusserst scharf

Glaskeramikkochfeld

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.

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.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern entfernen.
- Verwendung von speziellen handelsüblichen Glaskeramik-reinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

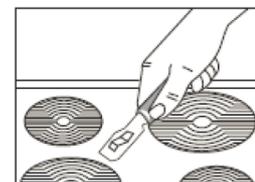


Abb. 13
Backofenrückseite

Backofen

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

- Steam Clean-Dampfreinigung:
 - In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
 - Backofentür schließen,
 - Backofen-Temperaturregler auf „50°C“ und Backofen-Funktionsregler auf „Unterhitze“ drehen,
 - Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
 - Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen. Bei Verwendung von speziellen Backofenreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

6.1 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.

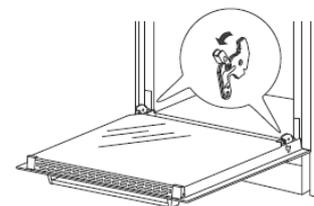


Abb.14 Backofentür

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.

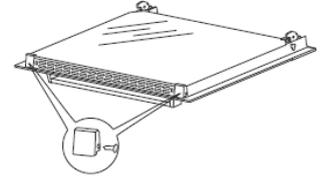


Abb. 15 Glasplatte

6.2 Leuchtmittel auswechseln

Leuchtmitteldaten Backofenleuchte:

Spannung: 230V

Leistung: 25W

Hitzebeständigkeit: T300

Fassung: G9 (Steckleuchte)

Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung folgende Schritte einhalten.:

1. Sicherung ausschalten.
2. Der Backofen auskühlen lassen.
3. Backofentür öffnen und das Schutzglas entnehmen.
4. Defektes Leuchtmittel linksrum drehen und lösen.
5. Das neue 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 kontaktieren⁴.

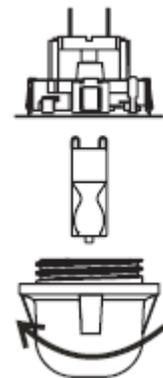


Abb.16 Innenbeleuchtung

⁴ Kundendienst Tel. +49 2944 9716-791

7 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.

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß oder nur wenig größer sein wie der Kochfelddurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Der obere Topfdurchmesser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leer gekochtem Topf das Kochfeld und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Backformen und -bleche mit schwarzen Oberflächen leiten die Wärme besser und verkürzen die Backzeit.
- Backformen und -bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen sind beim Backen mit Ober-/Unterhitze nicht empfohlen, da der Boden des Backgutes möglicherweise nicht gut durchbäckt.
- Den Backofen für das Gebäck vorheizen. Geeignet für das Backen ist die 3. Einschubhöhe von unten.
- Nutzen Sie die Restwärme. Schalten Sie das Gerät etwas früher aus und lassen den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken.
- Bevor Sie den Kuchen aus dem Backofen nehmen, bzw. das Gerät ausschalten, prüfen Sie die Backqualität mit einem dünnen Holzstäbchen. Wenn der Kuchen fertig zubereitet ist, ist das Holzstäbchen nach dem Einstecken in den Kuchen trocken und sauber.
- Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkte verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

7.1 Backofenfunktion: Ventilator

(Ober- und Unterhitze + Ventilator)

KUCHEN Gebäckart	Ventilator	Backzeit [Min]
	Temperatur [C°]	
Gebäck in Backform		
Baiser (Meringues)	80	60-70
Sandkuchen (Viktoria 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

7.2 Backofenfunktion: Ober und Unterhitze / Heißluft

KUCHEN Gebäckart	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Backzeit [Min]
	Einschub- höhe	Temp. [C°]	Einschub- höhe	Temp. [C°]	
Gebäck in Backform					
Napfkuchen/ Marmorkuchen (Gugelhupf)	2	170-180	2	150-170	60-80
Sandkuchen	2	160-180	2	150-170	65-80
Tortenboden	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Biskuittorte	2	170-180			30-40
Früchtestollen			2-3	160-180	60-70
Käse-/Quark- kuchen (Mürbeteig)			2	140-150	60-90
Früchtecake (Teacake)	2	160-180	2	150-170	40-60
Brot (Vollkorn- / Mehrkornbrot)	2	210-220	2	180-200	50-60
Gebäck auf Universalblech					
Obstkuchen: - Mürbeteig	3	170-180	2	160-170	35-60
- Hefeteig			2	160-170	30-50
Streuselkuchen					
Biskuitrolle	3	160-170	2	150-170	30-40
Pizza (auf dünnem Teig)	2	180-200			10-15
Pizza (auf dickem Teig)	3	220-240			10-15
	2	190-210			30-50
Kleingebäck					
Plätzchen	3	160-170	2	150-160	10-30
Blätterteig	3	180-190	2	170-190	18-25
Baiser (Meringues)	3	90-110			35-45

7.3 Praktische Hinweise zum Braten von Fleisch

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

BRATEN	Einschubhöhe		Temperatur [C°]		Garzeit
Fleischart	Ventilat or	Ober-/ Unterhitze	Ventilat or	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.**

Für jedes weitere kg ist mit etwa 15-25 Min. mehr zu rechnen.

7.4 Backofenfunktion: Kombinierte Grill- und Oberhitze

GRILL Fleischart	Temp[C°]	Grillzeit [min]
Hähnchen (ca. 1.5kg)	250	90-100
Hähnchen (ca. 2.0kg)	250	110-130
Schaschlik (ca. 1.0kg)	250	60-70

7.5 Backofenfunktion: Grillhitze

GRILL Speisearart	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

7.6 Backofenfunktion: Ventilator mit kombinierter Grill- und Oberhitze

BRATEN Fleischart	Gewicht [kg]	Einschubhöhe von unten	Temp[C°]	Grillzeit [min]
Schweinebraten	1.0	2	170-190	80-100
	1.5	2	170-190	100-120
	2.0	2	170-190	120-140
Lammkeule	2.0	2	170-190	90-110
Braten	1.0	2	180-200	30-40
Hähnchen	1.0	2	180-200	50-60
Ente	2.0	1 - 2	170-190	85-90
Gans	3.0	2	140-160	110-130
Truthahn	2.0	2	180-200	110-130
	3.0	1 - 2	160-180	150-180

8 Kundendienst

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

WICHTIG

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

Zuständige Kundendienstadresse:

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon für Deutschland: +49 2944-9716-791

Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170

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

Email: kontakt@egs-gmbh.de

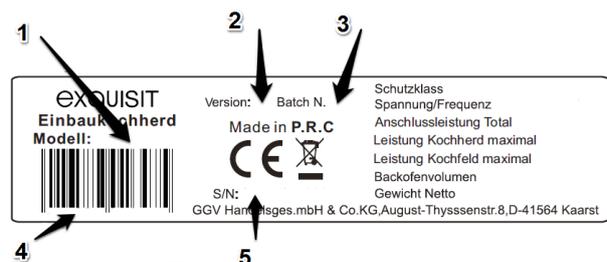
(Reparaturaufträge können auch online erfasst werden.)

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	

9 Garantiebedingungen

Garantiebedingungen

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

Leistungsdauer

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

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

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

Umfang der Mängelbeseitigung

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

Ausgeschlossen sind:

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

Geltungsbereich

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

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

Für Reparaturaufträge ausserhalb der Garantiezeit gilt:

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

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

Im Servicefall oder bei Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst EGS GmbH Kundentelefon für Deutschland: +49 (0)2944-9716791

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

10 Technische Daten

Marke		Exquisit
Modell		EHE 156-2 U
Produktgruppe		Einbauherd
Schutzklasse		I
Temperaturbereich	°C	50 – 250
Elektrischer Anschluss Spannung / Frequenz [V/Hz]	V / Hz	380 - 415 / 50
Anschlussleistung, gesamt	W	8900
Anschlussleistung Kochfeld, gesamt	W	6300
Kochfeld I (vorne links)	kW	0.7 – 1.7
Kochfeld I (vorne rechts)	kW	1.2
Kochfeld III (hinten links)	kW	1.2
Kochfeld IV (hinten rechts)	kW	1.4 – 2.2
Anschlussleistung Ofen, gesamt	W	2000
Unterhitze	W	1150
Oberhitze	W	850
Unter-&Oberhitze	W	2000
Ventilator	W	2000
Grill	W	1100
Konvektion/Heißluft	W	2000
Abmessungen, unverpackt Herd	mm BxTxH	595x533,5x595
Kochfeld	BxTxH	580x510x50
Ausschnittmaß	BxT	560x490
Gewicht unverpackt	kg	36.0
Herd	kg	28.5
Kochfeld	kg	7.5
EAN Nr. [EHE156-2U]		4016572022605
EAN Nr. [KC4E-2]		4016572022612

*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.

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.

*Technische Änderungen vorbehalten.

10.1 Produktdatenblatt elektrische Haushaltsbacköfen

Delegierte Verordnung (EU) 65/2014

Marke		Exquisit
Modell		EHE 156-2 U
Bauart		Einbaugerät
Garräume	Anzahl	1
Energieeffizienzindex Garraum I	EEL	103,8
Energieeffizienzklasse ¹⁾ Garraum I		A
Energieverbrauch Konventioneller Modus, Garraum I	kWh/Zyklus	0,87
Energieverbrauch Umluft-Modus, Garraum I	kWh/Zyklus	0,82
Wärmequelle Garraum I		Elektrisch
Volumen Garraum I	l	56

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

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

10.2 Produktdatenblatt elektrische Kochfelder

Delegierte Verordnung (EU) 66/2014

Marke		Exquisit
Modell		KC 4E-2
Art der Kochmulde		Einbaugerät
Anzahl der Kochzonen	Anzahl	4
Heiztechnik		Strahlungskochzonen
Ø Kochzone I (vorne links)	cm	18
Ø Kochzone II (vorne rechts)	cm	14,5
Ø Kochzone III (hinten links)	cm	14,5
Ø Kochzone IV (hinten rechts)	cm	18
Ovale Kochzone I (LxB)	cm	-
Ovale Kochzone II (LxB)	cm	-
Energieverbrauch Kochzone I je kg	Wh/kg	199,9
Energieverbrauch Kochzone II je kg	Wh/kg	192,6
Energieverbrauch Kochzone III je kg	Wh/kg	196,6
Energieverbrauch Kochzone IV je kg	Wh/kg	189,1
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	Wh/kg	194,5

EHE156-2U_KC4E-2_0490081_Versione1.0_DE_2017_10_05.Docx