

# EXQUISIT

**Einbaubackofen Set  
mit Glaskeramikkochfeld**

**EHE156-2.1U  
EHE256-U-020**

Gebrauchsanweisung

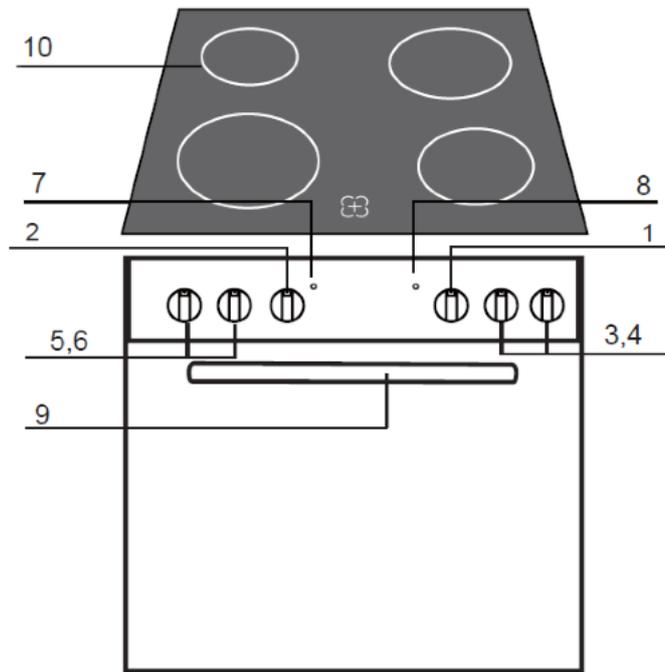
## Gerät kennenlernen

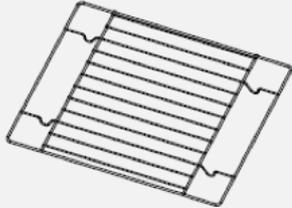
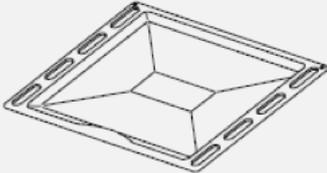
### Lieferumfang

- 1x Backofen
- 1x Grillrost
- 1x Backblech
- 1x Glaskeramikkochfeld
- 1x Bedienungsanleitung
- 1x Einbauanleitung
- 1x Servicekarte

### Einbau Zubehör:

- 4x Halteklammern
- 4x Dichtungen
- 4x Schrauben: ST4.2x26mm (Backofen)
- 4x Schrauben: ST4.2x32mm (Kochfeld)
- 2x Brücken (nicht für den empfohlenen Anschluss zu verwenden)



MENGE	BESCHREIBUNG	ABBILDUNG
1x	Grillrost	
1x	Backblech	

POSITION	BESCHREIBUNG
1	Temperaturregler Backofen
2	Funktionswähler
3	Temp. Kochplatte
4	Temp. Kochplatte
5	Temp. Kochplatte
6	Temp. Kochplatte
7	Signal Licht Kochplatten-Temperatur
8	Signal Licht Ofen-Temperatur
9	Backofentürgriff
10	Kochplattenrahmen

## Bedienblende

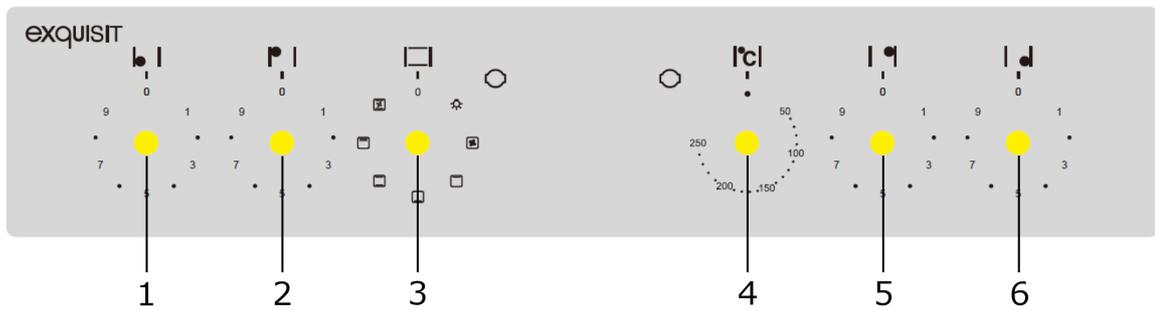


Abbildung 1 Bedienfeld

- 1) Energieregler (Kochfeld vorne links)
- 2) Energieregler (Kochfeld hinten links)
- 3) Funktionswähler Backofen
- 4) Temperaturregler Backofen
- 5) Energieregler (Kochfeld hinten rechts)
- 6) Energieregler (Kochfeld vorne rechts)

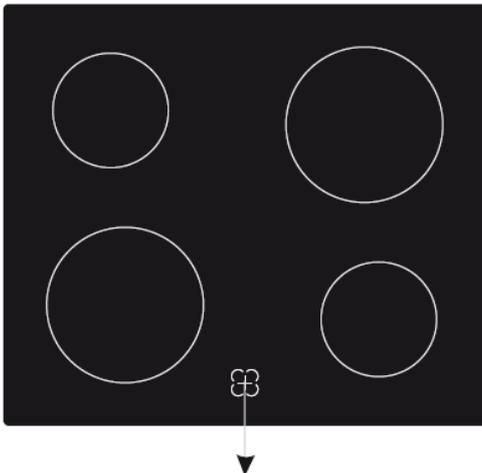


Abbildung 2 Restwärmeanzeige

# Inhaltsverzeichnis

<b>Technische Daten</b> .....	<b>6</b>
<b>1 Sicherheitshinweise</b> .....	<b>7</b>
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung .....	8
1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	8
1.3 Sicherheit für bestimmte Personengruppen .....	8
1.4 Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation .....	8
1.5 Elektrische Sicherheit.....	8
1.6 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Backofens.....	9
1.7 Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege .....	9
<b>2 Betrieb</b> .....	<b>10</b>
2.1 Backofen bedienen .....	11
2.2 Glaskeramikkochfeld bedienen.....	11
<b>3 Reinigung und Pflege Backofen</b> .....	<b>13</b>
3.1 Gerätetür aus- und einhängen .....	15
3.2 Schutzglas reinigen.....	15
<b>4 Reinigung und Pflege Glaskeramikkochfeld</b> .....	<b>16</b>
<b>5 Tipps und praktische Hinweise</b> .....	<b>17</b>
5.1 Energie sparen.....	17
5.2 Das richtige Programm wählen.....	17
<b>6 Leuchtmittel tauschen</b> .....	<b>20</b>
<b>7 Kundendienst</b> .....	<b>21</b>
<b>8 Garantiebedingungen</b> .....	<b>22</b>
<b>9 Entsorgung</b> .....	<b>25</b>

## Heizarten

► Zur Verwendung der Heizarten siehe [Tipps und praktische Hinweise](#).

HEIZART	BESCHREIBUNG
	<b>Backofenbeleuchtung</b>
	<b>Auftauen</b> Gefrorene Lebensmittel können schneller und schonend aufgetaut werden; dies ist aufgrund des Ventilators möglich. Keine Temperatureinstellung erforderlich.
	<b>Grillen</b> Das Heizen erfolgt mit dem Grillheizkörper. Temperatur: min. 180°C bis max. 250°C. Geeignet zum Braten, Gratinieren und Überbacken.
	<b>Unterhitze</b> Gleichmässiges Erhitzen der Speisen von unten. Dies ist ideal für Gebäck wie Kuchen, Brot und Pizza, da die Unterhitze eine gleichmäßige Bräunung und ein ordentliches Aufgehen des Teigs ermöglicht.
	<b>Ober- &amp; Unterhitze</b> Das Heizen erfolgt mit Ober- & Unterhitze. Temperatur: 50°C bis max. 275°C. Geeignet zur Verwendung auf der mittleren Einschubebene.
	<b>Kombinierte Grill-/Oberhitze</b> Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill- und Oberhitze. Diese Funktion erlaubt eine höhere Oberflächentemperatur (dies führt zu vertiefter Bräunung/größerer Krustenbildung) und macht es möglich, größere Portionen auf einmal zu grillen.
	<b>Umluft</b> Das Heizen erfolgt mit Ober- & Unterhitze und Ventilator. Der Ventilator verteilt die heiße Luft gleichmäßig im Backofen. Temperatur: 50°C bis max. 275°C. Geeignet zur gleichzeitigen Verwendung auf allen Einschubebenen.

\*\*Bei allen Temperaturen in dieser Tabelle handelt es sich um empfohlene Temperaturen.

## Technische Daten

Alle gerätespezifischen Daten gemäß EN 50304 sind durch den Gerätehersteller nach europaweit genormten Messverfahren unter Laborbedingungen ermittelt worden. Der tatsächliche Energieverbrauch des Gerätes im Haushalt hängt vom Aufstellungsort und dem Nutzungsverhalten ab und kann daher auch höher liegen als die vom Gerätehersteller unter Normbedingungen ermittelten Werte.

TECHNISCHE DATEN	BESCHREIBUNG
<b>Marke</b>	EXQUISIT
<b>Modell</b>	EHE156-2.1 U EHE256-U-020
<b>Schutzklasse</b>	I
<b>Temperaturbereich</b>	50-250 °C
<b>Elektrischer Anschluss Spannung / Frequenz [V/Hz]</b>	380-415 / 50 V / Hz
<b>Anschlussleistung Backofen (W)</b>	2250
<b>Anschlussleistung Gesamt (W)</b>	8250
<b>Abmessungen, unverpackt (H×B×T)</b>	595x595x530 mm
<b>Gewicht unverpackt</b>	30 kg
<b>EAN Nr. EHE156-2.1</b>	4016572022605
<b>EAN Nr. EHE256-U-020.</b>	4016572414936
<b>EAN Nr. GK EHE156-2.1U</b>	4016572403015
<b>EAN Nr. GK EHE256-u-020</b>	4016572415513

**TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.**

### 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-Kennzeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

# 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 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](#)). Bei Eingabegeräten siehe separate Anleitung.

## 1.5 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.

## 1.6 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. Sicherheitshinweise für die Entsorgung

Gerät gemäß lokal geltender Umweltvorschriften entsorgen (► [Entsorgung](#)).

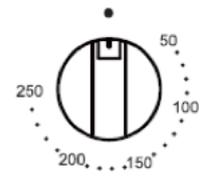
wird beschädigt.

## 2 Betrieb

### Betriebsarten und Back-/Brattabellen

#### Backofen Temperaturregler

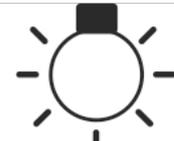
Der Backofenenergieregler ermöglicht Temperatureinstellungen im Bereich von 50 °C bis 250 °C.



#### 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.



#### Auftauen

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

Keine Temperatureinstellung erforderlich.



#### 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

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 nur mit Oberhitze. Die Wärme kommt vom oberen Heizkörper.

Diese Beheizungsart ist z.B. zum Überbacken eines Auflaufs (Gratinieren) oder Obstkuchen geeignet.



#### 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.

## 2.1 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.
- 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.

## 2.2 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.

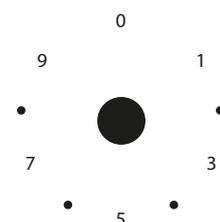
## ACHTUNG

### SACHSCHÄDEN!

Beschädigung des Glaskeramikkochfeldes durch raue Topfböden.  
Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

### Leistungsstufen (L-Stufen) der Energieregler

L-STUFE	ENERGIEREGLER
1-2	Kochfeld aus, Restwärme nutzen
3	Warmhalten, garen, aufwärmen
4-5	Garen größerer Speisemengen
6	Langsam anbraten, Suppe Kochen
7-8	Fleisch / Fisch braten
9	Schnelles Kochen / schnelles Anbraten





## Kochfeld einschalten

Energierегler auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.  
Die Heizungszone wird über die Energierегler auf der Bedienblende reguliert.  
Regulierung vom Warmhalten (ungefähr 7 % des Heizvermögens) bis zur maximalen Temperatur möglich.

Neben dem Energierегler 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 Anzeigelicht erst, sobald diese Temperatur wieder unterschritten wird.

## Kochfeld ausschalten

- Energierегler 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 fernhalten.

## 3 Reinigung und Pflege Backofen

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 einem Verlust des Garantieanspruchs.

- Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

### Außenseiten des Gerätes reinigen

- Bei folgenden Reinigungsarbeiten das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- Außenseiten 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.

### Innenraum und Zubehörteile reinigen

Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Fettansammlungen und Speisreste könnten einen Brand verursachen (► [Vorgehen bei Feuer](#)).



- Hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger reinigen.

### 3.1 Gerätetür aus- und einhängen

## **VORSICHT**

### VERLETZUNGSGEFAHR

Gerätetür ist schwer.

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

Zum besseren Reinigen des Innenraums lässt sich die Gerätetür aushängen.

1. Gerätetür öffnen, die beide Klappbügel an den Scharnieren nach oben drücken.
2. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.
3. Das Einhängen der Gerätetür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
4. Beim Einhängen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt.
5. Beide Klappbügel wieder unten drücken, damit die Scharniere beim Schließen der Gerätetür nicht beschädigt werden.

### 3.2 Schutzglas reinigen

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.
3. Das Einsetzen des Schutzglases erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
4. Schutzglas wieder mit den beiden Kunststoffteilen sichern.

## 4 Reinigung und Pflege Glaskeramikkochfeld

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 könnte in elektrische Bauteile gelangen.
- Das Gerät muss trocken sein, bevor es wieder in Gebrauch genommen wird.

### **WARNUNG**

#### VERLETZUNGSGEFAHR!

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

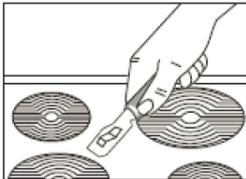
- Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

### **ACHTUNG**

#### SACHSCHADEN!

Aggressiv abrasive Reinigungsmittel können Oberflächen zerkratzen und Glasflächen beschädigen.

- Keine ätzenden Reinigungsmittel oder scheuernde Putzschwämme verwenden.



#### Glaskeramikkochfeld reinigen

### **WARNUNG**

#### VERBRENNUNGEN DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN

- Heiße Oberflächen nicht berühren.
- Übergekochtes Essen, Speisereste und Fettspritzer sofort wegwischen.

Bei folgenden Reinigungsarbeiten das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

- Kochzone mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen. Bei starker Verschmutzung handelsübliche Glaskeramikkochfeldreiniger verwenden. Angaben des Herstellers beachten.
- Zuckerrückstände mit heißem Wasser entfernen.

### **VORSICHT**

#### SCHNITTVERLETZUNG!

- Keine spitzen oder scharfen Gegenstände (z.B. Rasierklingen) zur Reinigung verwenden.
- Aluminiumfolie und geschmolzenes Material aus Kunststoff/ Plastik mit einem Rasierklingenschaber entfernen.

## 5 Tipps und praktische Hinweise

### 5.1 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.
- Der Durchmesser des Kochtopfes sollte gleich groß oder nur wenig grösser als die Kochzone sein.
- Für die beste Heizleistung das Kochgeschirr genau auf die bezeichnete Kochzone stellen.
- Beim Kauf von Geschirr darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind besonders zeit- und energiesparend. Durch die kurze Zubereitungszeit werden Vitamine erhalten.
- Auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da der Topf und auch die Kochzone durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit mit einem passenden Deckel verschließen.
- Die Größe des Kochtopfes an die Speisemenge anpassen.
- Restwärme nutzen und das Gericht nach dem Ausschalten noch 5 Minuten nachwärmen lassen.

### 5.2 Das richtige Programm wählen

Dieses Gerät weicht eventuell von dem früher verwendeten 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 in die Tabelle eintragen.

## Gebäck backen

### Umluft

Gebäckart	Temperatur [°C]	Zubereitungszeit [Min.]
<b>Gebäck in Backform</b>		
Baiser (Meringues)	80	60-70
Viktoria Biskuit	150	65-70
Gugelhupf (Hefeteig)	150	60-70
Torte	150	25-35
<b>Gebäck auf Universalblech</b>		
Hefekuchen	150	40-45
Streuselkuchen	150	30-45
Obstkuchen	150	40-55
Biskuittorte	150	30-40

- Backqualität mit einem dünnen Holzstab (z.B. Zahnstocher) prüfen. Mit dem Holzstab in das Gebäck stechen, wenn es fertig ist, bleibt der Holzstab trocken und sauber.

## Ober- & Unterhitze

Gebäckart	Einschubebene	Temperatur [°C]	Zubereitungszeit [Min.]
Napfkuchen	2	170-180	55-80
Sandkuchen	2-3	170-180	20-30
Tortenboden	2	170-180	30-40
Biskuittorte	2	170-180	60-70
Gugelhupf (Hefeteig)	2	160-180	40-60
Brot (z.B. Mehrkornbrot)	2	210-220	50-60
Obstkuchen (Mürbeteig)	3	170-180	35-60
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	3	90-110	35-45

## Fleisch braten

- Im Backofen nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereiten. Für kleinere Portionen Kochfeld zum Braten verwenden.
- Zum Braten feuerfestes Geschirr mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einschieben (Fettpfanne).
- 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 kg. Für jedes weitere Kilogramm ist mit etwa 15-25 Min. mehr Zubereitungszeit zu rechnen.

Fleischart	Einschubebene	Temperatur [°C]	Zubereitungszeit [min]
	Ober & Unterhitze	Ober- & Unterhitze	pro cm
<b>Rindfleisch</b>			
Roastbeef: innen leicht blutig „saignant“	3	250	12-15
Ofen vorgeheizt: halb durchgebraten „medium“	3	250	15-25
Ofen vorgeheizt: durchgebraten „well done“	3	210-230	25-30
Rinderbraten	2	200-220	120-140
<b>Schweinefleisch</b>			
Braten	2	200-210	90-140
Schinken	2	200-210	60-90
Schweinefilet	3	210-230	25-30
<b>Kalbfleisch</b>	2	200-210	90-120
<b>Lammfleisch</b>	2	200-220	100-120
<b>Wild</b>	2	200-220	100-120
<b>Geflügel</b>			
Huhn	2	210-220	40-55

Gans	2	190-200	150-180
<b>Fisch</b>	2	210-220	40-55

## Kombinierte Grill- und Oberhitze

Fleischart	Temperatur [°C]	Zubereitungszeit [Min.]
Huhn (ca. 1,5 kg)	250	90-100
Huhn (ca. 2 kg)	250	110-130
Schaschlik	250	60-70

## 6 Leuchtmittel tauschen

### **GEFAHR**

### **STROMSCHLAGGEFAHR!**

- Vor Austausch des Leuchtmittels Sicherung am Sicherungskasten ausschalten und Gerät abkühlen lassen.

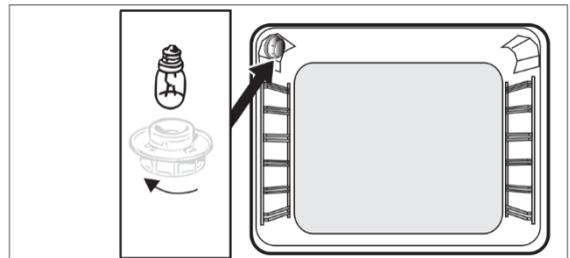
Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr funktionieren, kann die Backofenleuchte selbst getauscht werden. Für geeignete Leuchtmittel oder (kostenpflichtigen) Reparaturservice den ► [Kundendienst](#) kontaktieren.

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

Spannung	230 V	Leistung	25 W
Hitzebeständigkeit	T300	Fassung	G9 (Steckleuchte)

Wie folgt vorgehen:

1. Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
  2. Schalter am Sicherheitskasten trennen.
  3. Gerätetür öffnen, Schutzabdeckung der Backofenleuchte abschrauben und das defekte Leuchtmittel entnehmen.
  4. Neues Leuchtmittel vorsichtig einsetzen, ohne es mit den Fingern zu berühren. Ein Brillentuch verwenden, um das Leuchtmittel zu halten.
  5. Schutzabdeckung wieder aufschrauben.
  6. Sicherung einschalten und prüfen, ob die Beleuchtung funktioniert.
- Sollte die Beleuchtung nicht funktionieren, bitte an den Kundendienst wenden, siehe Kapitel Kundendienst.



## 7 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 (► [Störungen und Fehlermeldungen](#)) nicht beseitigen lassen, den Kundendienst kontaktieren:

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

D-33397 Rietberg

Kundentelefon für Deutschland: +49 2944 9716 791

Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170

(kostenpflichtig, abhängig vom Netzanbieter)



- Der Besuch unseres Kundendiensttechnikers wird im Falle einer Fehlbedienung oder einer in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Fehlerbehebung auch während der Garantiezeit verrechnet.

#### **Für die Bearbeitung benötigen wir folgende Angaben:**

- Anschrift und Telefonnummer
- Fehlerbeschreibung
- Angaben lt. Typenschild (Version, Batch, Modell, EAN, Seriennummer)

Hinweis: Typenschild befindet sich...

## 8 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 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 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

## **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.

## 9 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 m<sup>2</sup> oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, 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 bei.

# exquisit

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

EHE156-U-020\_EHE256-U-020\_BDA\_DE\_E1-0-2023-10.DOCX

[www.exquisit.de](http://www.exquisit.de)