exquisit

Einbaubackofen Set mit Glaskeramikkochfeld

Built-in oven set with glass ceramic hob

EHE5185-1.3

DE Gebrauchsanweisung
EN Instructions for use

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.

Introduction

It is essential to read the instruction manual carefully before operating the appliance. The instruction manual contains important safety information for the operation and maintenance of the appliance. Proper operation makes a major contribution to efficient energy use and minimises the energy consumption of the appliance.
Improper use of the appliance can be dangerous, particularly for children.
Keep the instruction manual for future reference and pass it on to any subsequent owners.
The manufacturer is working constantly on further development of all types and models. We therefore reserve the right to make changes in form, equipment and technology.

CE Conformity

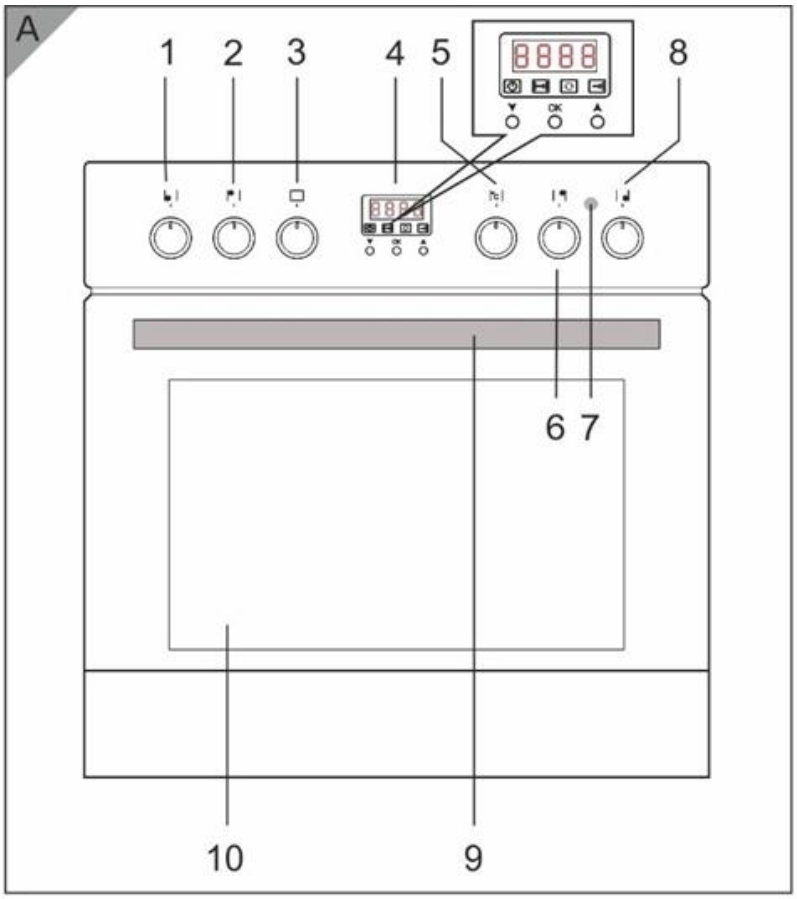
At the time of its placement on the market, this appliance conforms to the requirements laid down in the Council directives on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility, Directive 2014/30/EU, and relating to the making available on the market of electrical operating equipment designed for use within certain voltage limits, Directive 2014/35/EU.
This appliance bears the CE mark and has a declaration of conformity that can be examined by the responsible market supervisory authorities.

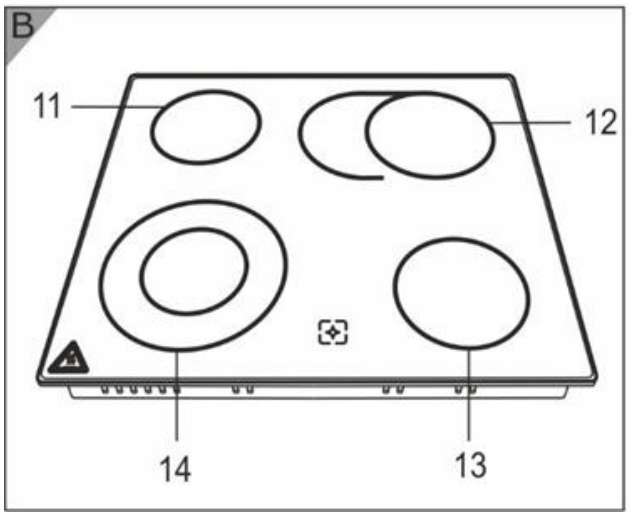
Gerätebeschreibung

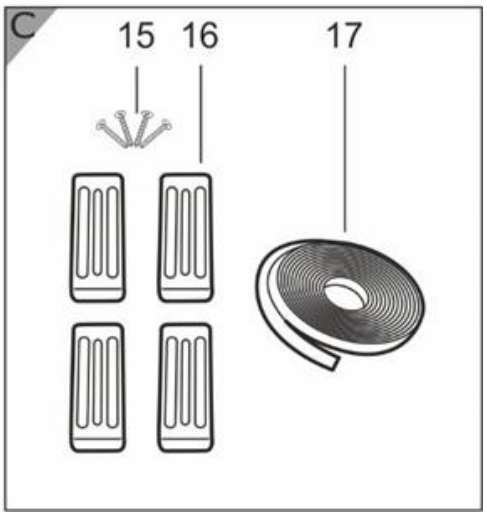
Die Gerätebeschreibung fasst alle wichtigen Informationen zusammen und dient zum schnellen Überblick und Kennenlernen des Gerätes und seiner Funktionen.

Appliance description

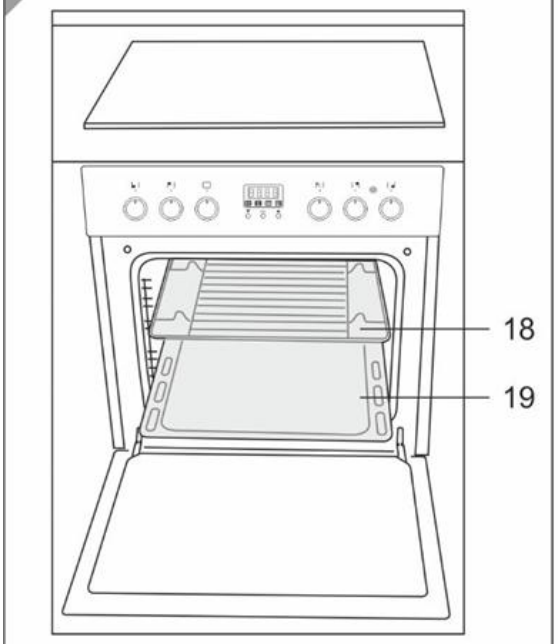
The appliance description summarises all important information and serves as a quick overview and familiarisation with the unit and its functions.



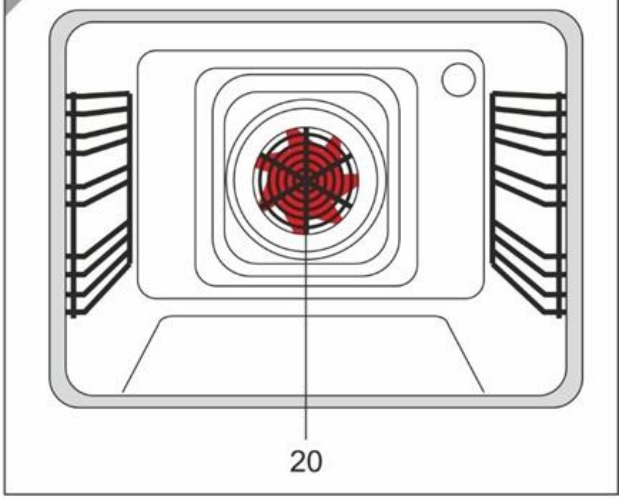




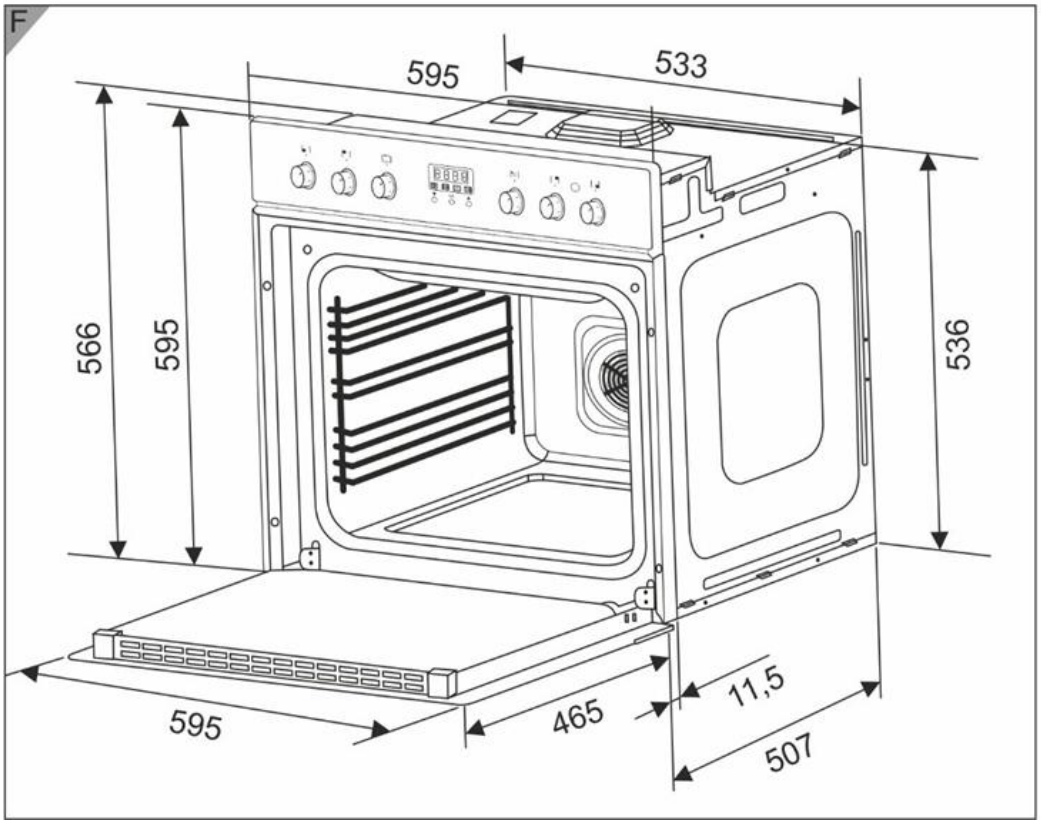
D



E



F



Lieferumfang

Stk.	Beschreibung
1×	Backofen
1×	Grillrost
1×	Backblech
1×	Gebrauchsanweisung
1×	Einbauanleitung
1×	Autarkes Induktionskochfeld

Zubehör Einbau

ZIFFER	BESCHREIBUNG
4×	Halteklammern
4×	Schrauben: ST4.2x32 mm
4×	Dichtungen

Geräteübersicht Backofen

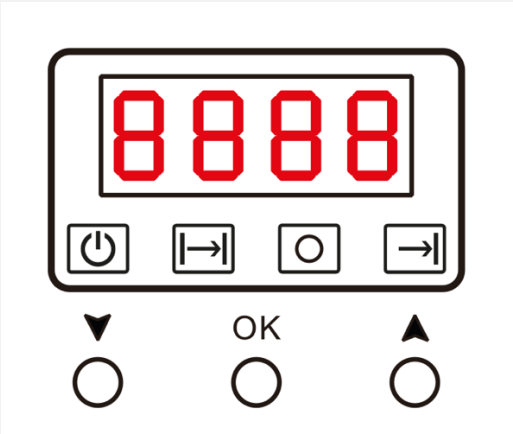
ZIFFER	BESCHREIBUNG
1	Energieregler Kochfeld vorne links Zweikreiszone
2	Energieregler Kochfeld hinten links
3	Backofen-Funktionswähler
4	Display - Digitale Anzeige
5	Backofen-Energieregler
6	Energieregler Kochfeld hinten rechts mit Bräterzone
7	Energieregler Kochfeld vorn rechtes
8	Kontrollleuchte „gelb“
9	Türgriff
10	Backofentür
11	Kochfeld
12	Kochfeld mit Bräterzone
13	Kochfeld
14	Kochfeld Zweikreiszone
15	Kreuzschlitzschrauben 4 Stk.
16	Haltekammern 4 Stk.
17	Dichtigkeitsband
18	Grillrost
19	Backblech / Fettpfanne
20	Ventilator



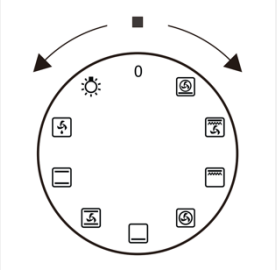
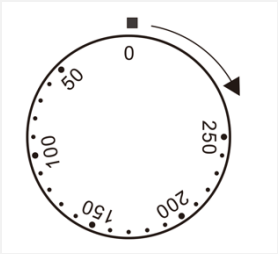
- Wenn die Verwendung einer Einschubebene empfohlen wird, bezieht sich die Angabe von unten (1) nach oben (2, 3 und höher).

Bedienfeld

► Zur Bedienung des Gerätes siehe Täglicher Gebrauch.

DISPLAY	SYMBOL	BESCHREIBUNG
		
		Kontrollanzeige Ein/Aus
		Brat-/Backdauer
		Betriebsanzeige (Heizvorgang)
		Brat-/Backende / Startverzögerung
		Minus / Runterzählen
	OK	Bestätigung / Weiter
		Plus / Hochzählen

Bedienelemente

FUNKTIONSWÄHLER		TEMPERATURWÄHLER	
	Heizart wählen		Temperatur einstellen

Heizarten

► Zur Verwendung der Heizarten siehe Tipps und praktische Hinweise.

HEIZART	BESCHREIBUNG
	**Unabhängige Backofen-Beleuchtung** Durch das Drehen des Schalters auf diese Position wird der Backofeninnenraum beleuchtet. Verwenden Sie diese z.B. bei der Reinigung des Backofeninnenraums.
	**Auftauen** Das Gebläse läuft ohne Hitze, um die Auftauzeit von Tiefkühlkost zu verkürzen. Die zum Auftauen der Lebensmittel erforderliche Zeit hängt von der Raumtemperatur, der Menge und der Art der Lebensmittel ab.
	**Ober- & Unterhitze** Bei dieser Garmethode wird traditionell gegart, wobei die Hitze von den oberen und unteren Elementen ausgeht. Diese Funktion eignet sich zum Braten und Backen auf nur einem Rost.
	**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.
	**Heißluft** Bei dieser Art des Garens wird das runde Element verwendet, während die Wärme durch den Ventilator verteilt wird. Der Umluftofen ermöglicht das gleichzeitige Garen von Speisen auf verschiedenen Einschüben, wodurch die Übertragung von Gerüchen und Geschmäckern von einem Gericht auf ein anderes verhindert wird.
	**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. • eine kürzere Grillzeit. **Hinweise:** Temperatur auf 250 °C einstellen! Den Grill ausschließlich bei geschlossener Backofentüre benutzen!
	**Grill+Ventilator** Bei dieser Art des Garens wird das obere Element in Verbindung mit dem Gebläse verwendet, das für eine schnelle Wärmezirkulation sorgt. Diese Funktion eignet sich, wenn eine schnelle Bräunung erforderlich ist und der Saft eingeschlossen werden soll, z. B. bei Steaks, Hamburgern, einigen Gemüsesorten usw.



Ventilator+Unterhitze

Bei dieser Art des Kochens wird das untere Element in Verbindung mit dem Gebläse verwendet, das die Wärme zirkulieren lässt. Diese Funktion ergibt eine knusprige Unterseite. Geeignet für z. B. Pizza und Aufläufe.

1 Technische Daten

MARKE		EXQUISIT
Modell		EHE5185-1.3
Produktgruppe		Herd-Set
Spannung / Frequenz	V/Hz	380-415 / 5
Anschlussleistung gesamt	W	9800
Anschlussleistung Ofen	W	3100
Leistung Backleuchte	W	25
Abmessungen, unverpackt Herd	HxBxT mm	595x595x530
Gewicht, unverpackt	Kg	27,3
EAN Nr. Backofen		4016572421682
EAN Nr. Kochfeld		4016572421675

*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 vom Aufstellungsort und vom Nutzerverhalten ab und kann daher auch höher liegen als die vom Gerätehersteller unter Normbedingungen ermittelten Werte.

Scope of supply

Qty.	Description
1×	Oven
1×	Grill rack
1×	Baking tray
1×	Instruction Manual
1×	Installation instructions
1×	Autarkic induction hob

Accessories for installation

NUMBER	DESCRIPTION
4×	Retaining clamps
4×	Screws: ST4.2x32 mm
4×	seals

Device overview of oven

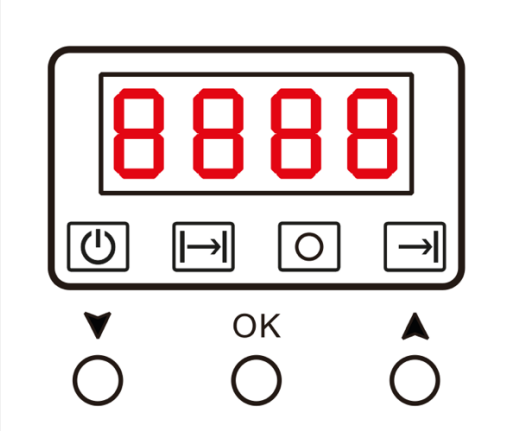
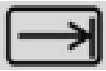
NUMBER	DESCRIPTION
1	Energy controller, hob front left, dual-circuit zone
2	Energy controller hob rear left
3	Oven function selector
4	Display - digital display
5	Oven energy controller
6	Energy controller, hob rear right with roasting zone
7	Energy controller hob front right
8	Control light "yellow"
9	Door handle
10	Oven door
11	Hob
12	Hob with roasting zone
13	Hob
14	Hob dual-circuit zone
15	Cross-head screwdriver 4 counts
16	Retaining clamps 4 counts
17	Sealing tape
18	Grill rack
19	Baking tray / grease pan
20	Fan



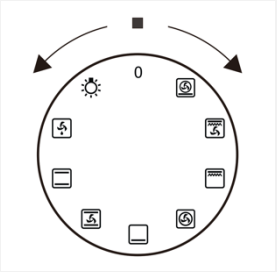
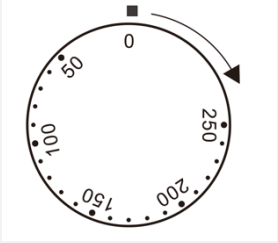
- If the use of a drawer level is recommended, the specification refers from the bottom (1) to the top (2, 3 and higher).

Control panel

► For operation of the appliance, see Daily use.

DISPLAY	SYMBOL	DESCRIPTION
		Control light on/off
		Roasting/baking time
		Operation indicator (heating process)
		End of roasting/end of baking/start delay
		Minus / countdown
	OK	Confirmation/continue
		Plus/count up

Control elements

FUNCTION SELECTOR		TEMPERATURE SELECTOR	
	Select heating mode		Setting the temperature

Heating modes

► For the use of the heating modes, see Tips and practical hints.

HEATING TYPE	DESCRIPTION
	**Independent oven lighting** Turning the switch to this position illuminates the oven interior. Use this when cleaning the inside of the oven, for example.
	**Defrosting** The blower runs without heat to shorten the defrosting time of frozen food. The time required for defrosting of the food depends on the room temperature, the quantity and the type of food.
	**Heating from above/below** In this cooking method, the food is cooked in the traditional manner, with the heat coming from the elements above and below. This function is suitable for roasting and backing on only one grill.
	**Recirculating air with heating from above/below** In this position, heating takes place with the fan and heating from above/below. The fan swirls the hot air around the dish and thus distributes the heat evenly throughout the oven. Suitable for baking and roasting on all levels, e.g. for cases, etc.
	**Heating from below** In this position, heating takes place only with heating from below. The heat comes from the lower heating element. This type of heating is suitable to bake food more intensely from the bottom. For example, for baking moist baked goods with fruit or for subsequent baking.
	**Hot air** The round element is used in this type of cooking, with the heat being distributed by the fan. The circulation oven makes possible simultaneous cooking of food on different drawers, so that the transfer of smells and flavours from one food item to another is prevented.
	**Combined grill heating/heating from above** In this position, heating takes place with the grill and heating from above. This function enables: • a higher surface temperature, this results in • deeper browning/greater crust formation. • grilling large portions at one time. • a shorter grilling time. **Notes:** Set temperature to 250 °C. Only use the grill with the oven doors closed!
	**Grill & fan** In this type of cooking, the upper element is used in conjunction with the blower, which ensures fast heat circulation. This function is suitable when fast browning is necessary and the juices have to be captured, for example, for steaks, hamburgers, some types of vegetables etc.



Ventilator+heating form below

In this type of cooking, the lower element is used in conjunction with the blower, which ensures fast heat circulation. This function produces a crispy underside. Suitable for, for example, pizza and casseroles.

Inhaltsverzeichnis/Table of Contents

1 Technische Daten 9

2 Sicherheitshinweise 14

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 15

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 15

2.3 Sicherheit für bestimmte Personengruppen 15

2.4 Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation.....15

2.5 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Herdes.....16

2.6 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Backofens ...16

2.7 Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege 16

2.8 Sicherheitshinweise für die Entsorgung.....16

3 Aufstellung und Installation 17

3.1 Vor dem ersten Gebrauch 18

3.2 Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten 19

4 Täglicher Gebrauch.....20

4.1 Funktionen einstellen 20

4.2 Glaskeramikkochfeld bedienen23

5 Reinigung und Pflege 25

5.1 Gerät reinigen 25

5.2 Gerät pflegen 27

6 Tipps und praktische Hinweise 28

7 Fehlermeldungen und Störungen ..32

8 Kundendienst 33

9 Garantiebedingungen.....34

10 Entsorgung 35

11 Technical data..... 36

12 Safety instructions..... 37

12.1 Intended use 38

12.2 General safety instructions .. 38

12.3 Safety for specific groups of people 38

12.4 Safety instructions for set-up and installation..... 38

12.5 Safety instructions for daily use of the oven 39

12.6 Safety instructions for daily use of the oven 39

12.7 Safety instructions for cleaning and care..... 39

12.8 Safety instructions for disposal 39

13 Set-up and installation 40

13.1 Before using for the first time 41

13.2 Practical tips for cooking and baking/roasting 42

14 Daily use..... 43

14.1 Seting the funcitons..... 43

14.2 Operating the glass ceramic hob 46

15 Cleaning and maintenance..... 48

15.1 Cleaning the appliance 48

15.2 Maintain appliance..... 50

16 Tips and practical advice 51

17 Error messages and faults 55

18 After Sales Service 56

19 Warranty terms..... 57

20 Disposal..... 58

2 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

2.1 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.

2.2 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.

2.3 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.

2.4 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 **Einbauanleitung**.

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.

2.5 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).

2.6 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.

2.7 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.

2.8 Sicherheitshinweise für die Entsorgung

Gerät gemäß lokal geltender Umweltvorschriften entsorgen (► Entsorgung).

3 Aufstellung und Installation

Gerät nur gemäß Anweisung montieren und anschließen. Vor Aufstellung und Installation unbedingt die ► Sicherheitshinweise lesen und beachten.
► Zu Aufstellung und Installation siehe auch die separat beiliegende **Einbauanleitung**.

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).

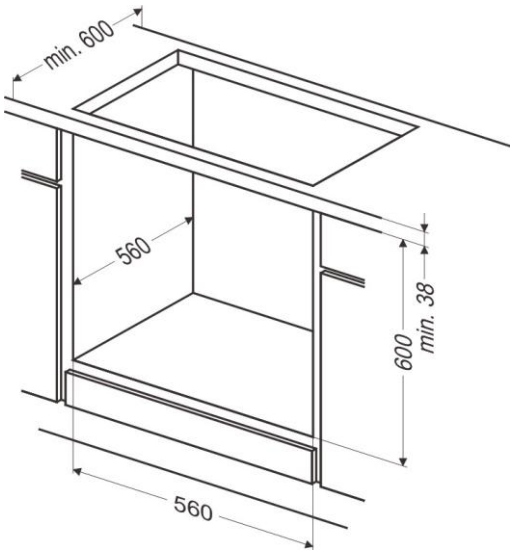
Auf dem Gerät angebrachte Sticker mit Warnhinweisen unbedingt beachten und nicht entfernen.

Gerät aufstellen

⚠ VORSICHT

BRANDGEFAHR!

- ✓ Mindestabstände zu anderen Gegenständen einhalten.



Gerät anschließen

⚠ GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

3.1 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.

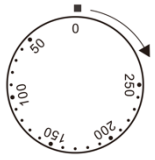
Für die Aufstellung und Installation des Herdes sind keine speziellen Hinweise zu beachten.

3.2 Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.
Um beim Backen Energie und Zeit zu sparen ist es ratsam folgende Hinweise zu beachten:

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß oder nur wenig grösser sein wie der Kochfelddurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurch-messer 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.
- Die Angaben in den Tabellen sind nur Anhaltspunkte.
- Die Restwärme vom Backofen nutzen. Den Backofen 5 früher ausschalten und den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken lassen.

⚠ 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.

4 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

Zum Einschalten des Gerätes beide Drehwähler nach rechts drehen, und die gewünschte Funktion sowie Temperatur und Zeit wählen:

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart wählen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.



➢ Beim Öffnen der Backofentür leuchtet die Backofenbeleuchtung automatisch.

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.

4.1 Funktionen einstellen

Das Gerät verfügt über Funktionen, die folgendermaßen geändert werden können.

Uhrzeit einstellen

Bei Erstinbetriebnahme erscheint auf dem Display 12:00 und Kontrollanzeige EIN/AUS Kontrolllicht ist eingeschaltet. Aktuelle Uhrzeit wie folgt einstellen:

1. Die Stundenanzeige auf dem Display blinkt.
2. Mit den Tasten Minus/Plus die Uhrzeit (Stunde) einstellen.
3. Auf die Taste OK drücken, um die Stundenanzeige abzuschließen.

→ Die Minutenanzeige blinkt.

4. Die Minuten mit den Tasten Minus/Plus einstellen.
5. Auf die Taste OK drücken.

→ Eingestellte Uhrzeit ist auf dem Display zu sehen.

Uhrzeit verstellen

Sommer-/Winterzeit oder nach einem Stromausfall.

1. Gleichzeitig auf die Tasten Minus/Plus drücken.

→ Auf dem Display blinkt die Stundenanzeige.

2. Mit den Tasten Minus/Plus die Uhrzeit (Stunden) einstellen.
3. Die Taste OK drücken, um die Stundenanzeige abzuschließen.

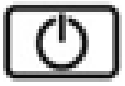
→ Die Minutenanzeige blinkt.

4. Die Minuten mit den Tasten Minus/Plus einstellen.
5. Auf die Taste OK drücken, um die Uhrzeit zu bestätigen.

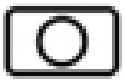
→ Eingestellte Uhrzeit ist auf dem Display zu sehen.

Timerfunktion

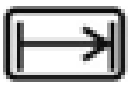
Neutrale Position (‚Neutral' Modus):
Auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit und die Kontrollanzeige EIN/AUS ist eingeschaltet.



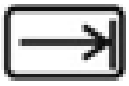
Betriebsanzeige Backofen / Heizvorgang
Diese LED leuchtet während des Heizvorgangs.



Back-/Bratdauer
Die Speisen werden gebacken/gebraten während der voreingestellten Back-/Bratzeit. Wenn die Back-/Bratdauer abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus.



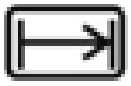
Back-/Bratzeitende:
Der Backvorgang startet automatisch, so dass nach Ablauf der programmierten Backdauer auch das programmierte Backzeitende ist. Der Backofen hält zu der eingegebenen Zeit an und schaltet sich automatisch aus.



Timerfunktion während der Backzeit löschen
Wenn der Timer aktiviert ist:

1. 3 Sekunden lang die Taste OK gedrückt halten.

→ Der Backofen schaltet in den „Neutral" Modus und ist weiter in Betrieb.





- Wenn innerhalb von 5 Sekunden nach der Brat-/Backzeit Einstellung keine weiteren Eingaben folgen, schaltet der Timer automatisch in den „Neutral Modus".

Back-/Bratdauer einstellen

1. Nachdem die Uhrzeit eingestellt worden ist, die Taste OK drücken.

→ Das Display zeigt 00:00. Die Stundenanzeige blinkt und das Symbol  blinkt.

2. Die gewünschte Back-/Bratdauer mit den Tasten ▲ und ▼ einstellen.
3. Mit der Taste OK von der Stundenanzeige zur Minutenanzeige wechseln.
4. Um die Einstellung zu bestätigen, die Taste OK drücken.

→ Die Symbole  und  leuchten.

5. Mit den beiden Drehwählern Temperatur und Heizart auswählen.

→ Der Backofen schaltet sich ein.
→ Das Display zeigt die restliche Back-/Bratdauer an.

Nach Ablauf der eingestellten Back-/Bratdauer:

→ Ein akustisches Signal ertönt
→ Das Symbol  blinkt.
→ Das Symbol  erlischt.
→ Der Backofen schaltet sich selbstständig aus.

Back-/Bratzeit Ende einstellen

1. In „neutraler" Position das Symbol für 3 Sekunden gedrückt halten.
→ Das Symbol leuchtet auf und blinkt.
→ Das Display zeigt „12:00" und die 12 blinkt.
2. Mit den beiden Pfeiltasten die gewünschte Back-/Bratzeitende einstellen (mit der Taste OK von der Stundenanzeige zur Minutenanzeige wechseln.)
3. Das gewünschte Back-/Bratzeitende mit der Taste OK bestätigen.
→ Die Symbole und leuchten.
4. Mit den beiden Drehwählern Temperatur und Heizart auswählen.
→ Der Backofen schaltet sich ein.
→ Das Display zeigt die Uhrzeit an.

Bei Erreichen des eingestellten Back-/Bratzeitendes:
→ Ein akustisches Signal ertönt
→ Das Symbol blinkt.
→ Das Symbol erlischt.
→ Der Backofen schaltet sich selbstständig aus.

Um das akustische Signal auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.
→ Der Backofen schaltet in den Neutral-Modus und ist weiter in Betrieb.

Back-/Bratzeit Start einstellen

1. Die Taste OK drücken.
2. Die gewünschte Back-/Bratdauer mit den Tasten ▲ und ▼ einstellen.
3. Mit der Taste OK von der Stundenanzeige zur Minutenanzeige wechseln.
4. Um die Einstellung zu bestätigen, die Taste OK drücken.
5. Um den Back-/Bratzeit Start einzustellen, die Taste OK drücken.
6. Die Symbole und blinken.
7. Mit den beiden Pfeiltasten die gewünschte Endzeit einstellen (mit der Taste OK von der Stundenanzeige zur Minutenanzeige wechseln.)
8. Die gewünschte Zeit mit der Taste OK bestätigen.
→ Die Symbole und leuchten.
9. Mit den beiden Drehwählern Temperatur und Heizart auswählen.
→ Der Backofen schaltet sich um die gewünschte Uhrzeit ein.
→ Das Display zeigt die Rest-Backzeit an.

Nach Ablauf der eingestellten Back-/Bratdauer:
→ Ein akustisches Signal ertönt
→ Die Symbole und blinken.
→ Das Symbol erlischt.
→ Der Backofen schaltet sich selbstständig aus.

Um das akustische Signal auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.
→ Der Backofen schaltet in den Neutral-Modus und ist weiter in Betrieb.

4.2 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	Aufwärmen
2	Gemüse garen
3	Suppe koche
4	Langsames Anbraten
5	Fleisch / Fisch braten
6	Schnelles Kochen / Braten
	Zuschaltung Bräter Zone / Zweikreiskochfeld

Kochfeld einschalten

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 Anzeigeerlischt erst, sobald diese Temperatur wieder unterschritten wird.

Bräter Zone / Zweikreiskochfeld umschalten

1. Den jeweiligen Energieregler bzw. Taktschalter (Zweikreiszone / Bräter Zone) nach rechts bis zum entsprechenden Symbol drehen.

→ Bräter Zone / Zweikreiszone ist eingeschaltet.

2. Heizleistung mit dem Energieregler regulieren.

Kochfeld ausschalten

- Energieregler auf „0" drehen.

Glaskeramikkochfeld nach jedem Gebrauch reinigen

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

5 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.

5.1 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.

Steam Clean-Dampfreinigung

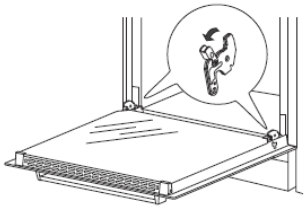
- In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
- Backofentür schließen,
- Backofen-Temperaturregler auf „50 °C” und Backofen-Funktionsregler auf „Unterhitze” drehen,
- Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
- Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch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

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

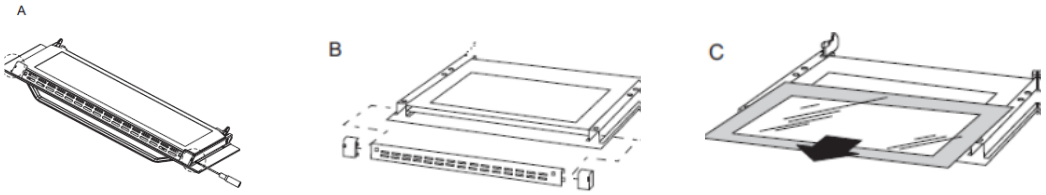
➢ Glasscheibe bei Beschädigung sofort tauschen lassen (► Kundendienst).

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. Das innere Glas in die Glasdruckrille stecken.
2. Schutzglas mit den beiden Kunststoffteilen sichern.
3. Gerätetür anbringen.



Innenraum und Zubehörteile reinigen

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

➢ Hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger reinigen.

5.2 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

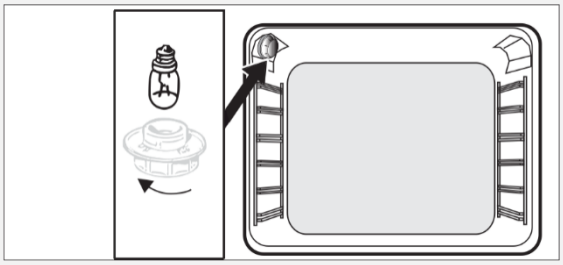
⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

- ✓ 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	25 W
Hitzebeständigkeit	T300	Fassung	G9 (Steckleuchte)

Für das Tauschen des Leuchtmittels folgendermaßen vorgehen:

TÄTIGKEIT	BESCHREIBUNG
	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 aufschrauben. 6. Sicherung einschalten und prüfen, ob die Beleuchtung funktioniert. Sollte die Beleuchtung nicht funktionieren, den ► Kundendienst kontaktieren.

6 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

Umluft

GEBÄCKART	TEMPERATUR [°C]	ZUBEREITUNGS-ZEIT [MIN.]
Gebäck in Backform		
Baiser (Meringues)	80	60-70
Viktoria Biskuit	150	65-70
Gugelhupf (Hefeteig)	150	60-70
Torte	150	25-35
Gebäck auf Universalblech		
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	EINSCHUB-EBENE	TEMPERATUR [°C]	ZUBEREITUNGS-ZEIT [MIN.]
Napfkuchen Sandkuchen Tortenboden Biskuittorte Gugelhupf (Hefeteig) Brot (z.B. Mehrkornbrot)	2 2 2-3 2 2 2	170-180 160-180 170-180 170-180 160-180 210-220	60-80 65-80 20-30 30-40 40-60 50-60
Obstkuchen (Mürbeteig) Streuselkuchen Biskuitrolle Pizza (auf dünnem Teig) Pizza (auf dickem Teig)	3 3 2 3 2	170-180 160-170 180-200 220-240 190-210	35-60 30-40 10-15 10-15 30-50
Plätzchen Blätterteig Baiser	3 3 3	160-170 180-190 90-110	10-30 18-25 80-90

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.

Umluft

FLEISCHART	EINSCHUB-EBENE		TEMPERATUR [°C]		ZUBEREITUNGS-ZEIT [MIN]
	Ventilator	**Ober & Unterhitze**	**Ventilator**	**Ober- & Unterhitze**	**pro cm**
Rindfleisch					
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	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	160-180	200-210	90-140
Lammfleisch	2	2	160-180	200-220	100-120
Wild	2	2	175-180	200-220	100-120
Geflügel					
Huhn	2	2	170-180	210-220	40-55
Gans	2	-	160-180	190-200	150-180
Fisch	2	2	175-180	210-220	40-55

Kombinierte Grill- und Oberhitze

FLEISCHART	TEMPERATUR [°C]	ZUBEREITUNGS-ZEIT [MIN.]
Huhn (ca. 1,5 kg)	250	90-100
Huhn (ca. 2 kg)	250	110-130
Schaschlik	250	60-70

Grill

GRILL-SPEISEART	EINSCHUB-EBENE		TEMPERATUR [°C]	ZUBEREITUNGSZEIT [MIN.]	
				1. Seite	**2. Seite**
Schweinekotelett	4	250	8-10	8-10	6-8
Schweineschnitzel	4	250	10-12	10-12	6-8
Schaschlik	4	250	7-8	7-8	6-7
Bratwürste	4	250	8-10	8-10	8-10
Roastbeef (Steak ca. 1 kg)	3	250	12-15	12-15	10-12
Kalbschnitzel	4	250	8-10	8-10	6-8
Kalbsteak	4	250	6-8	6-8	5-6
Hammelkotelett	4	250	8-10	8-10	6-8
Lammkotelett	4	250	10-12	10-12	8-10
Huhn, halbiert (je ca. 500 g)	3	250	25-30	25-30	20-25
Fischfilet	4	250	6-7	6-7	5-6
Forelle (je ca. 200-250 g)	3	250	5-8	5-8	5-7
Brot (Toastscheiben)	4	250	2-3	8-10	6-8

Ventilator mit kombinierter Grill- und Oberhitze

BRATEN FLEISCHART	GEWICHT	EINSCHUB-EBENE	TEMPERATUR [°C]	ZUBEREITUNGS-ZEIT [MIN.]
Schweinsbraten	1 1,5 2	2 2 2	170-190 170-190 170-190	80-100 100-120 120-140
Lammkeule	2	2	170-190	90-110
Braten	1	2	180-200	30-40
Hähnchen	1	2	180-200	50-60
Ente	2	1-2	170-190	85-90
Gans	3	2	140-160	110-130
Truthahn	2 3	2 1-2	180-200 160-180	110-130 150-180

7 Fehlermeldungen und Störungen

FEHLERMELDUNG	MÖGLICHE URSACHE	FEHLERBEHEBUNG
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.

8 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

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

9 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 6).

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

10 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 bei.

11 Technical data

BRAND		EXQUISIT
Model		EHE5185-1.3
Product group		Oven set
Voltage / frequency	V/Hz	380-415 / 5
Total connected load	W	9800
Stove connected load	W	3100
Baking light power	W	25
Oven dimensions, unpacked	HxWxD mm	595x595x530
Weight unpacked	Kg	27.3
EAN No. of oven		4016572421682
EAN No. of hob		4016572421675

* Subject to technical modifications.
All appliance-specific data on the energy label have been determined by the appliance manufacturer using standardised European measuring methods under laboratory conditions. These are documented in EN 50304. The actual energy consumption of the appliance in the household depends on the installation location and user behaviour, and can therefore in some cases be higher than the values determined by the appliance manufacturer under standardised conditions.

12 Safety instructions

For safe and proper use of the appliance, read the instruction manual and other documentation accompanying the product and keep in a safe place for future reference. The manufacturer declines all liability for injury and damage resulting from failure to comply with the information and instructions for installation, operation, cleaning and service of the appliance.

Labelling and explanation of warnings

All safety instructions in this instruction manual are marked with a warning symbol.

⚠ DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will lead to very death or serious injuries.

⚠ WARNING

Indicates a possibly hazardous situation which, if not avoided, can lead to death or very serious injuries.

⚠ CAUTION

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, can lead to minor or moderate injuries.

ATTENTION

Indicates a situation which, if not avoided, will lead to material damage.

Symbols used

	➢ Information and instructions to be observed.

- Indicates a list

✓ Marks examination steps in sequence and measures to avoid dangerous situations

1. Indicates work steps in sequence

→ Describes the response of the appliance to the work step

12.1 Intended use

The appliance is intended for private/household use. The appliance is not suitable for commercial use.

- The appliance is not suitable for integration in a fitted kitchen.
- The oven is suitable for cooking and frying food.
- The oven is suitable for baking and roasting food.

Any use outside these areas of application is not in accordance with the intended use and is therefore considered improper use.

12.2 General safety instructions

- Modifications or alterations to the appliance are not permitted.
- If hands or feet are wet, do not touch the appliance.
- Switch off the appliance after use.
- In an emergency, disconnect the power supply with the switch on the fuse box.
- In case of damage, e.g. because a glass pane is cracked, switch off the appliance immediately and disconnect it from the power supply.
- Ensure good ventilation of the room so that odours and smoke can be dispelled quickly. Depending on the situation, open windows or switch on the ventilation.
- The appliance becomes hot during use. Use heat-resistant gloves or oven mitts. Protect your face.

12.3 Safety for specific groups of people

- This appliance can be used by children above 8 years of age, and by persons with limited physical, sensory or mental aptitude or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the associated hazards.
- Children must not be allowed to play with the appliance. Keep children under 8 years of age away from the appliance or supervise them at all times.

12.4 Safety instructions for set-up and installation

- The installation work and electrical cabling may only be carried out by professionals in accordance with all the relevant applicable local regulations and standards applicable in your country, including the fire protection measures.
- Only install and connect the appliance according to the instructions.
- Do not set up the appliance outdoors.
- Set up the appliance so that the mains plug is easily accessible.
- Inadequate circulation of air can cause a build-up of heat that can lead to a fire. Maintain minimum distances from other objects (► Set-up and installation). For input devices, see separate **installation instruction**.

Electrical safety

The electrical safety is only guaranteed when the appliance is connected to a properly earthed system and complies with the electrical safety standards.

- Do not connect the appliance to the mains power supply using multiple socket strips.
- Do not route the mains power cable while it is live under voltage.
- Do not kink the mains power cable.
- Do not pull the mains plug out of the plug socket by pulling on the mains cable.
- Never touch the mains plug with wet or damp hands.
- If the mains cable is damaged, replace it immediately (► After Sales Service).
- If the mains power cable or mains plug is damaged, do not use the appliance any more.
- Keep children under 8 years of age away from the mains power cable because of the risk of strangulation.

12.5 Safety instructions for daily use of the oven

- Do not place heavy objects on the hob as they may damage the cooking zones.
- Do not place foils, plastics or other easily meltable materials such as sugar on the hob.
- Do not place any highly flammable materials on the hob, as they may become deformed or catch fire if accidentally switched on.
- Do not use electrical appliances in the area of the hot cooking zones.
- Do not touch hot surfaces (for example, hob). Use heat-resistant gloves or oven mitts. Protect your face.
- Stay by the appliance during use as oil and grease can ignite (► Fire procedure).

12.6 Safety instructions for daily use of the oven

- Do not store highly flammable materials near the appliance.
- Never use the appliance to heat a room.
- Do not touch hot surfaces (for example heating elements or glass doors). Use heat-resistant gloves or oven mitts. Protect your face.
- The enamel coating may change colour during use. This is completely normal and does not represent an impairment of the function and is therefore not a defect in the sense of the warranty.

Procedure in case of fire

Never try to extinguish burning oil or fat with water.

1. Switch off the appliance. Disconnect the power supply with the switch on the fuse box.
2. Cover flames with a fire blanket or lid.
3. If the fire spreads, call the fire brigade immediately, inform fellow occupants and leave the fire area.

12.7 Safety instructions for cleaning and care

- Do not interfere with the appliance except for the cleaning and maintenance work described in this instruction manual.

Repairs should only be carried out by qualified specialists
(► After Sales Service).

- Only use original spare parts.
- Switch off the appliance and allow it to cool down before any cleaning or service work.

12.8 Safety instructions for disposal

Dispose of the appliance in accordance with local environmental regulations (► Disposal).

13 Set-up and installation

Only install and connect the appliance according to the instructions. Before erection and installation, always read and observe the ► Safety instructions.
► For erection and installation, also see the separately enclosed **Installation instructions**.

Unpacking the appliance

Check the appliance and packaging for transport damage. The packaging materials must be undamaged. On no account should a damaged appliance be connected to the mains power supply. In case of damage, please contact ► After Sales Service.

⚠ CAUTION

RISK OF INJURY!

- ✓ Always carry out transport with a second person.
- ✓ Do not open packaging with a sharp object, for example, a carpet knife.

Removing transport protection

The appliance, including accessories, are secured for transport.

- Remove all adhesive strips that are present (depending on the model).
- Carefully remove residues of adhesive with alkaline water.
- Remove all packaging materials (► Disposal).

Do not remove any stickers with warning notices affixed to the appliance.

Setting up the appliance

⚠ CAUTION

FIRE HAZARD!

- ✓ Maintain minimum distances from other objects.

Dimensions/graphic

Connecting the appliance

⚠ DANGER

ELECTRIC SHOCK HAZARD!

Installation work and work on the electrical wiring may only be carried out by qualified specialists.

13.1 Before using for the first time

Perform the following activities for safe and efficient use of the appliance.

Cleaning the appliance

Clean the appliance and accessories thoroughly before first use (► Cleaning and maintenance).

ATTENTION

APPLIANCE DAMAGE!

Aggressive, abrasive cleaning agents can scratch surfaces and damage glass surfaces.

- ✓ Do not use corrosive cleaning agents or abrasive cleaning sponges.

Heat up the appliance

During the heating-up process, the heat eliminates any possible production residues.

- Odour and smoke development occurring during heating up for the first time are normal and no cause for concern.
- Ensure good ventilation of the room so that odours and smoke can be dispelled quickly. Depending on the situation, open windows or switch on the ventilation.

⚠ WARNING

RISK OF BURNS!

The appliance becomes very hot during heating.

- ✓ Do not touch hot surfaces.
- ✓ Keep children away from the appliance.

To heat up, proceed as follows:

1. Remove all loose accessories (e.g. baking tray, grill rack) from the appliance.
2. Close the appliance door.
3. Heat the appliance for 45 minutes at maximum temperature with top and bottom heating (► Appliance description).
4. After the heating process, switch off the appliance and let it cool down. Clean again if necessary.

→ Once the heating process is complete and the appliance has been cleaned, it is ready for operation.

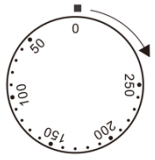
There are no special instructions to be followed for the setting up and installation of the oven.

13.2 Practical tips for cooking and baking/roasting

Below you will find some important tips on how to work efficiently and save energy with your new hob and the cookware.
To save energy and time when baking, it is advisable to observe the following instructions:

- The bottom of the pot should be the same size or only very slightly larger than the diameter of the cooking zone.
- When buying pots, note that frequently, it is the diameter at the top of the pot is indicated. The diameter at the top of the pot is generally larger than the bottom of the pot.
- Due to their closed cooking chamber and the pressure, pressure cookers are particularly rime and energy-efficient. The short cooking time also conserves the vitamins.
- Always ensure that there is sufficient liquid in the pressure cooker, because a pot that has boiled dry can damage the pot and the hob due to overheating.
- If possible, always close pots with the matching lid.
- The right pot should be used for each quantity of food. A large, barely filled pot requires a lot of energy.
- Baking tins and trays with black surfaces conduct the heat better and shorten the baking time.
- Baking tins and trays with light or shiny surfaces are not recommended for baking with heating from above/below as the bottom of the food may not bake well.
- Preheat the oven for baking. The 3rd tray height from the bottom is suitable for baking.
- The figures in the tables are indicative values only.
- Use the residual heat from the oven. Switch off the oven 5 minutes earlier and leave the cake to cook for another 5 minutes.

⚠ WARNING



⚠ BURNS DUE TO THE HOT SURFACES OF THE GLASS CERAMIC HOB!

The cooking zones and the surrounding area get very hot.

- Never touch hot surfaces.
- When you have finished cooking, switch off the appliance.
- Do not leave the heating elements switched on when the pots or pans are empty or not on the hob.
- Keep vulnerable persons, children under 8 years and pets away from the hob.

14 Daily use

Before using the appliance, it is essential to read the ►Safety instructions and observe them.
For a quick overview and to get to know the operating elements and functions, read the ► Appliance description.

⚠ WARNING

RISK OF BURNS!

The appliance becomes very hot during use.

- ✓ Do not touch hot surfaces.
- ✓ Keep children away from the appliance.
- ✓ Switch off the appliance after use.

Switching appliance on and off

To switch on the appliance, turn both dials to the right and select the desired function as well as the temperature and time:

1. Select the desired heating mode with the function selector.
2. Set the temperature with the temperature selector.

➢ When the oven door is opened, the oven light comes on automatically.

ATTENTION

RISK OF DAMAGE!

Do not use force to turn the oven energy controller beyond the end position.

- The operation indicator lights up until the selected temperature is reached in the oven.
- Control indicator lights up yellow.
- During baking, the operation indicator switches on and off at times (thermostat function of the oven).
- Use residual heat. Switch off the oven about 5 minutes earlier and bake the food for another 5 minutes.

Switching off

Turn back the oven function selector and temperature regulator to "0".

14.1Seting the funcitons

The appliance has functions that can be modified as below.

Set the time

When using for the first time, 12:00 appears on the display and the control indicator ON/OFF is switched on. Set the current time as follows:

→ The hour indicator flashes on the display.

1. Use the Minus/Plus buttons to set the time (hour).
2. Press the OK button to complete the hour display.
3. The minute display flashes.
4. Set the minutes with the Minus/Plus buttons.
5. Press the OK button.
6. The set time is shown on the display.

Adjusting the time

Summer/winter time or after a power failure.

1. Press the Minus/Plus buttons simultaneously.

→ The hour indicator flashes on the display.

2. Use the Minus/Plus buttons to set the time (hours).
3. Press the OK button to complete the hour display.

→ The minute display flashes.

4. Set the minutes with the Minus/Plus buttons.
5. Press the OK button to confirm the time.

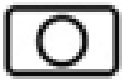
→ The set time is shown on the display.

Timer function

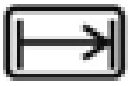
Neutral position ('Neutral' mode):
The display shows the current time and the control indicator ON/OFF is switched on.



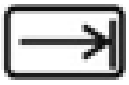
Oven/heating process operation indicator
This LED lights up during the heating process.



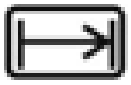
Baking/roasting time
The food is baked/roasted during the preset baking/roasting time. When the baking/roasting time has elapsed, the oven switches off automatically.



End of baking/roasting time:
The baking process starts automatically, so that after the programmed baking duration has elapsed, the programmed end of baking time also elapses. The oven stops at the set time and switches off automatically.



Clearing the timer function during baking time
If the timer is activated:



1. Hold the OK button down for 3 seconds.

→ The oven switches into "Neutral" mode and continues to run.



- If no further entries are made within 5 seconds of the roasting/baking time setting, the timer automatically switches to "Neutral" mode.

Setting the baking/roasting time

1. After the time has been set, press the OK button.

→ The display shows 00:00. The hour display flashes, and the symbol  flashes.

2. Set the desired baking/roasting time with the ▲ and ▼ buttons.
3. Use the OK button to switch from the hour display to the minute display.
4. Press the OK button to confirm the setting.

→ The symbols   glow.

5. Select the temperature and heating type with the two dials.

→ The oven switches itself on.

→ The display shows the remaining baking/roasting time.

When the set baking/roasting time has elapsed:

→ An audio signal sounds

→ The symbol  flashes.

→ The symbol goes out.

→ The oven switches itself off independently.

Setting the end of the baking/roasting time

1. Keep the symbol held down for 3 seconds in the "neutral" position.

→ The symbol goes on and flashes.
→ The display shows "12:00" and the 12 flashes.

2. Use the two arrow buttons to set the desired baking/roasting time (switch from the hour display to the minute display with the OK button.)
3. Confirm the desired baking/roasting time with the OK button.

→ The symbols glow.

4. Select the temperature and heating type with the two dials.

→ The oven switches itself on.
→ The display shows the time.

When the end of the set backing/roasting time is reached:

→ An audio signal sounds
→ The symbol flashes.
→ The symbol goes out.
→ The oven switches itself off independently.

To switch off the audio signal, press any button.

→ The oven switches into Neutral mode and continues to run.

Setting the start of the baking/roasting time

1. Press the OK button.
2. Set the desired baking/roasting time with the ▲ and ▼ buttons.
3. Use the OK button to switch from the hour display to the minute display.
4. Press the OK button to confirm the setting.
5. Press the OK button to set the start of the baking/roasting time.
6. The symbols flash.
7. Use the two arrow buttons to set the desired end time (switch from the hour display to the minute display with the OK button.)
8. Confirm the desired time with the OK button.

→ The symbols glow.

9. Select the temperature and heating type with the two dials.

→ The oven switches itself on at the desired time.
→ The display shows the remaining baking time.

When the set baking/roasting time has elapsed:

→ An audio signal sounds
→ The symbols flash.
→ The symbol goes out.
→ The oven switches itself off independently.

To switch off the audio signal, press any button.

→ The oven switches into Neutral mode and continues to run.

14.2 Operating the glass ceramic hob

The hob has cooking zones of different diameters and outputs. The area that is heated is clearly marked on the hob. For the best heating performance, place the cookware exactly on the indicated cooking zone.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK!

The glass ceramic hob cannot be switched off.

- Switch off the household fuse immediately.
- Do not carry out repairs on the appliance yourself.
- Contact After Sales Service.

Suitable cookware

- The hob surface and pot base must be clean and dry.
- Use pots and pans with a flawless, smooth base.
- For heat-resistant cookware, follow the manufacturer's instructions
- Do not use pots made of plastic or whose inside is coated with aluminium.

ATTENTION

APPLIANCE DAMAGE!

The glass ceramic hob can be damaged by pots with rough bottoms.
Use only undamaged cookware.

Power levels (L levels) of the energy controllers

L level	Energy controller
1	Heating
2	Cooking vegetables
3	Making soup
4	Slow browning
5	Roasting meat/fish
6	Fast cooking/roasting
	Connection of roasting zone/dual-circuit hob

Switching on the hob

Turn the energy controller to the desired power level.
The heating zones are regulated via the energy controllers on the control panel.
Regulation possible from keeping warm (about 7 % of heating capacity) to maximum temperature.
Next to the energy controller or cycle switch, there is a hob diagram showing the position of the relevant hob. A light indicator shows as soon as the hob exceeds a temperature of 50 °C (residual heat indicator). The display only goes out as soon as the temperature falls below this value again.

Switching the roasting zone/dual-circuit hob

1. Turn the respective energy controller or cycle switch (dual-circuit zone/roasting zone) to the right up to the corresponding symbol.

→ The roasting zone/dual-circuit zone is switched on.

2. Regulate the heating performance with the energy controller.

Switching off the hob

- Turn the energy controller to "0".

Clean the glass ceramic hob after each use.

- Wipe the glass ceramic hob with a damp cloth and a little detergent.
- Wipe the hob dry with a clean cloth.
- Remove any residual food or splashes of grease immediately.
- For further cleaning instructions, see chapter ‘Cleaning and maintenance’.

15 Cleaning and maintenance

Before cleaning and maintenance work, always ► read and observe the safety instructions.

⚠ DANGER

ELECTRIC SHOCK HAZARD!

- ✓ Switch off the appliance and allow it to cool down before any cleaning or service work.
- ✓ Do not use a steam cleaner. Moisture could get into electrical components.
- ✓ The appliance must be dry before it is used again.

⚠ CAUTION

DANGER OF ENTRAPMENT!

- ✓ During cleaning/servicing work on the appliance, guard against the hands and fingers being trapped in the door and the snap-on hinges.

ATTENTION

APPLIANCE DAMAGE!

Aggressive, abrasive cleaning agents can scratch surfaces and damage glass surfaces.

- ✓ Do not use corrosive cleaning agents or abrasive cleaning sponges.

⚠ WARNING

RISK OF INJURY!

Incorrect or improperly performed repairs will result in the loss of the warranty entitlement.

- ✓ Repairs should only be carried out by qualified specialists.

15.1 Cleaning the appliance

Cleaning the outside of the appliance

- Wipe the surfaces with a damp cloth and wipe dry with a dry cloth. In case of heavy soiling, use commercially available cleaning agents. Follow the manufacturer's instructions.
- Wipe the appliance door with a soft cloth and warm soapy water.

Steam cleaning

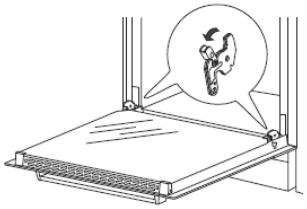
- Pour 0.25 litres of water (1 glass) into a bowl placed on the first shelf from the bottom,
- close the oven door,
- turn the oven temperature regulator to "50 °C" and the oven function selector to "Heating from below",
- preheat the oven interior for about 30 minutes,
- open the oven door, wipe the interior with a cloth or sponge and then clean with warm water and detergent.
- After cleaning, rub the inside of the oven dry.
- Remove stubborn soiling using special oven cleaners. When using special oven cleaners, always follow the manufacturer's instructions.

Hanging and unhanging the appliance door

The appliance door can be unhinged to facilitate cleaning of the interior.

⚠ CAUTION

RISK OF INJURY!



The appliance door is heavy.

- ✓ Carefully unhinge and rehinge the appliance door.
- ✓ Wear sturdy shoes.

To remove and insert the appliance door, proceed as follows:

1. Open the appliance door, push the two folding brackets upwards at the hinges upwards.
2. Press the door slightly, lift it up and pull it out to the front.

Insert the appliance door in reverse order.

1. When inserting, make sure that the recess of the hinge fits correctly with the hook of the hinge bracket.
2. Press both folding brackets down again so that the hinges are not damaged when the appliance door is closed.

Cleaning the protective glass

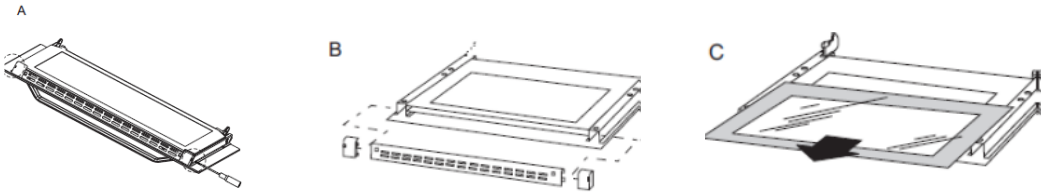
➢ If the glass pane is damaged, have it replaced immediately (► After Sales Service).

The protective glass embedded in the appliance door can be removed for cleaning.

1. Screw on both plastic parts at the upper lateral corners on the inside of the appliance door.
2. Carefully remove the protective glass, clean and dry it.

Insert the protective glass in the reverse order.

1. Fit the inner glass in the glass pressure groove.
2. Secure the protective glass with the two plastic parts.
3. Fix the appliance door.



Cleaning the interior and accessories

Clean the appliance after each use. Grease accumulation and food residues could cause a fire (► **What to do if there is a fire**).

➢ Remove stubborn soiling using special oven cleaners.

15.2 Maintain appliance

Replacing a lamp

If the oven light no longer works, the whole oven light can be replaced. For suitable lamps or (chargeable) repair service, contact the ► After Sales Service.

DANGER

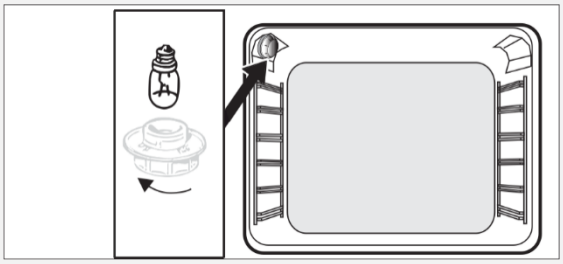
RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ✓ Before replacing the lamp, switch off the fuse at the fuse box and allow the appliance to cool down.

Lamp data for oven light (suitable for temperatures up to 300 °C):

Voltage	230V	Power	25W
Heat resistance	T300	Fitting	G9 (plug-in lamp)

To replace the lamp, proceed as follows:

ACTIVITY	DESCRIPTION
	1. Switch off the appliance and allow it to cool. 2. Disconnect the switch at the safety box. 3. Open the appliance door, unscrew the protective cover of the oven light and remove the defective lamp. 4. Insert the new lamp carefully without touching it with your fingers. Use a spectacles cleaning cloth to hold the lamp. 5. Screw the protective cover back on. 6. Switch on the fuse and check whether the lighting works. If the lighting does not work, contact the ► After Sales Service.

16 Tips and practical advice

Below are some tips for using the appliance in an energy-saving and efficient way.

Saving energy

- Baking trays with a black surface conduct the heat better and shorten the baking time.
- Use the residual heat and leave the dish to continue being heated for another 5 minutes after switching it off.

Selecting the right type of heating

This appliance may differ from the product used previously, so below are some tips and advice on preparation times and temperatures.

- Baking tins with light or shiny surfaces are not recommended for baking with heating from above & below as the bottom of the food may not bake well.
- When preparing a dish for the first time, set the temperature slightly lower.
- Use heat-resistant crockery, follow the instructions of the crockery manufacturer.
- Slide the baking tray or grill rack into the respective rack level in accordance with the recommendations in the tables.



- ➢ The data in the tables are to be understood as guidelines and can be changed depending on the recipe, quantity and desired quality.
- ➢ Enter the changed times for later use.

Baking pastries

Recirculating air

TYPE OF BAKED FOOD	TEMPERATURE [°C]	PREPARATION TIME [MIN.]
Baked food in cake tin		
Meringues	80	60-70
Victoria sponge cake	150	65-70
Bundt cake (yeast dough)	150	60-70
Tart	150	25-35
Baked food on universal tray		
Yeast cake	150	40-45
Crumble cake	150	30-45
Fruit cake	150	40-55
Sponge cake	150	30-40



- ➢ Check the baking quality with a thin wooden stick (e.g. toothpick). Prick the pastry with the wooden stick. When it is finished, the wooden stick remains dry and clean.

Heating from above/below

TYPE OF BAKED FOOD	DRAWER LEVEL	TEMPERATURE [°C]	PREPARATION TIME [MIN.]
Bundt cake Plain cake Flan case Sponge cake Bundt cake (yeast dough) Bread (for example, multigrain bread)	 2 2 2-3 2 2 2	 170-180 160-180 170-180 170-180 160-180 210-220	 60-80 65-80 20-30 30-40 40-60 50-60
Fruit cake (shortcrust pastry) Crumble cake Sponge roll Pizza (on thin dough) Pizza (on thick dough)	 3 3 2 3 2	 170-180 160-170 180-200 220-240 190-210	 35-60 30-40 10-15 10-15 30-50
Cut-out cookies Puff pastry Meringues	3 3 3	160-170 180-190 90-110	10-30 18-25 80-90

Roasting meat

- Only cook meat weighing more than 1 kg in the oven. For smaller portions, use hob for frying.
- Use fireproof dishes with heat-resistant handles for frying.
- Place an empty baking tray (or fat pan) one level below to collect the dripping fat.
- After half the set time, turn the roast at least once and baste it occasionally with the resulting sauce or with hot, salted water. Do not use cold water.



➢ The information in the table always refers to 1 kg. Calculate an additional preparation time of about 15-25 minutes more for each additional kg.

Recirculating air

TYPE OF MEAT	DRAWER LEVEL		TEMPERATURE [°C]		PREPARATION TIME [MIN]
	Fan	**Heating from above/below**	**Fan**	**Heating from above/below**	**per cm**
Beef					
Roast beef: slightly bloody "saignant" inside	-	3	-	250	12-15
Preheated oven: half cooked through "medium"	-	3	-	250	15-25
Preheated oven: well done well done	-	3	-	210-230	25-30
Roast beef	2	2	160-180	200-220	120-140
Pork					
Joint	2	2	160-180	200-210	90-140
Ham	2	2	160-180	200-210	60-90
Pork fillet	-	3	-	210-230	25-30
Veal	2	2	160-180	200-210	90-140
Lamb	2	2	160-180	200-220	100-120
Game	2	2	175-180	200-220	100-120
Poultry					
Chicken	2	2	170-180	210-220	40-55
Goose	2	-	160-180	190-200	150-180
Fish	2	2	175-180	210-220	40-55

Combined grill heating/heating from above

TYPE OF MEAT	TEMPERATURE [°C]	PREPARATION TIME [MIN.]
Chicken (approx. 1.5 kg)	250	90-100
Chicken (approx. 2 kg)	250	110-130
Shish kebab	250	60-70

Grill

BARBECUE FOOD	DRAWER LEVEL		TEMPERATURE [°C]	PREPARATION TIME [MIN.]	
				1. Page	**2. Page**
Pork chop	4	250	8-10	8-10	6-8
Pork cutlet	4	250	10-12	10-12	6-8
Shish kebab	4	250	7-8	7-8	6-7
Sausages	4	250	8-10	8-10	8-10
Roast beef (steak approx. 1kg)	3	250	12-15	12-15	10-12
Veal cutlet	4	250	8-10	8-10	6-8
Veal steak	4	250	6-8	6-8	5-6
Mutton chop	4	250	8-10	8-10	6-8
Lamb chop	4	250	10-12	10-12	8-10
Chicken, halved (approx. 500 g each)	3	250	25-30	25-30	20-25
Fish fillet	4	250	6-7	6-7	5-6
Trout (approx. 200-250 g each)	3	250	5-8	5-8	5-7
Bread (slices of toast)	4	250	2-3	8-10	6-8

Fan with combined grill heat and heating from above

ROASTING TYPE OF MEAT	WEIGHT	DRAWER LEVEL	TEMPERATURE [°C]	PREPARATION TIME [MIN.]
Roast pork	1 1.5 2	2 2 2	170-190 170-190 170-190	80-100 100-120 120-140
Leg of lamb	2	2	170-190	90-110
Joint	1	2	180-200	30-40
Chicken	1	2	180-200	50-60
Duck	2	1-2	170-190	85-90
Goose	3	2	140-160	110-130
Turkey	2 3	2 1-2	180-200 160-180	110-130 150-180

17 Error messages and faults

ERROR MESSAGE	POSSIBLE CAUSES	TROUBLESHOOTING
The oven does not heat.	Appliance incorrectly connected.	Contact ► After Sales Service.
	Differerent, incorrect supply voltage	Check supply voltage, contact ► After Sales Service if necessary.
	Fuse blown.	Contact a qualified electrician.
Oven light does not come on.	Lamp is defective.	Replace lamp (► Cleaning and care).
Fan runs constantly.	It is normal up to 1 hour after operation.	For longer durations, contact ► After Sales Service.

18 After Sales Service

⚠ WARNING

RISK OF INJURY!

Incorrect or improperly performed repairs will result in the loss of the warranty entitlement.

- ✓ Repairs should only be carried out by qualified specialists.

If a malfunction cannot be remedied with the help of the instructions given (► Error messages and faults), contact the after sales service:

To access the product database for:

- Repair orders
- Data fiche
- Instruction Manual

scan the service QR code from the enclosed service card or from the type plate on the appliance.



Service card



Type plate

For more information about service, see the enclosed service card
Customer service address:
EGS GmbH
Dieselstraße 1
33397 Rietberg / GERMANY

ℹ	➢ A visit by an After Sales Service technician is not free of charge even during the warranty period in the event of incorrect operation (► Safety instructions) or for correcting one of the faults described in the instruction manual above.

19 Warranty terms

As the buyer of an Exquisit appliance, you are entitled to the statutory warranties arising from the purchase contract with your dealer. Utilisation of statutory warranty rights is free of charge. Warranty rights are not limited by this warranty. This warranty is additionally granted to you under the following conditions.

Warranty period

The warranty period is 24 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). During the first 12 months, After Sales Service will fix defects in the appliance free of charge. on condition that the appliance is accessible for repairs without any great effort. During the following 18 months, the buyer is obliged to prove that the defect already existed at the time of delivery.

In the case of commercial use (e.g. in hotels, canteens) or joint use by several households, the warranty period is 12 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). During the first 6 months, After Sales Service will fix defects in the appliance free of charge. on condition that the appliance is accessible for repairs without any great effort. During the following 6 months, the buyer is obliged to prove that the defect already existed at the time of delivery.

The claim under warranty does not prolong the warranty period for either the appliance or for newly installed parts.

Scope of the defect rectification

Within the periods indicated, we will remedy all defects in the appliance that are demonstrably attributable to poor workmanship or material flaws. Replaced parts become our property.

The warranty does not cover:

Normal wear and tear, intentional or negligent damage, damage caused by non-compliance with the operating instructions, improper set-up or installation or by connection to incorrect mains voltage, damage due to chemical or electrothermal effects or due to other abnormal environmental conditions, glass, paint or enamel damage and possible colour differences as well as defective lamps.

Defects in the appliance resulting from transport damage are also not covered. We will also not provide any services if - without our special, written approval - work has been carried out on the Exquisit appliance by unauthorised persons or if parts of third-party origin have been used. This limitation shall not apply to faultless work carried out by a qualified person using our original parts to adapt the appliance to the technical safety regulations of another EU member state.

Scope

Our warranty applies to appliances purchased and in operation in the Federal Republic of Germany or Austria.

In the case of complaints about defective appliances, the sender's and recipient's addresses must be in the Federal Republic of Germany or Austria.

For appliances purchased and operated in other European countries, the warranty conditions of the seller apply.

For repairs outside the warranty period:

- If an appliance is repaired, the repair invoices are payable immediately without deduction.
- If an appliance is inspected or a started repair is not completed, flat-rate travelling expenses and labour costs will be invoiced.
- Advice from our After Sales Service centre is free of charge (see chapter 6).

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

20 Disposal

Disposing of packaging materials



Sort packaging materials before disposal. Paper and cardboard along with the waste paper and plastic film in the recycled materials bin.

Disposing of old appliances (DE)



Old appliances must not be disposed of with household waste
The symbol of the crossed-out wheeled bin on the product or its packaging means that the appliance must not be disposed of with household waste but requires separate disposal. You can return the old appliance free of charge to a suitable municipal collection point for old electrical and electronic equipment, for example, a recycling centre.
You can obtain the addresses from your city administration or local government.
Alternatively, you can return old electrical appliances with an edge length of up to 25 cm free of charge to retailers with a sales area for electrical and electronic equipment of at least 400 m² or food retailers with a total sales area of at least 800 m² who offer electrical and electronic equipment at least several times a year.
Larger old appliances can be returned free of charge to an appropriate retailer when purchasing a new appliance of the same type that performs essentially the same functions as the new appliance.
Please contact your dealer regarding the modalities of returning an old appliance when delivering the new appliance.

Please remove - if possible - all (rechargeable) batteries as well as all lamps that can be removed without destroying them before disposing of the product.

Please note that you are responsible for deleting personal data from the appliance to be disposed of.

Children can often not recognise the hazards associated with handling household appliances. Ensure the necessary supervision and do not let children play with the appliance.

Disposing of old appliances (AT)



The symbol of the crossed-out wheeled bin on the product or its packaging means that the appliance must not be disposed of with household waste but requires separate disposal. You can return the old appliance free of charge to a suitable municipal collection point for old electrical and electronic equipment, for example, a recycling centre. You can obtain the addresses from your city administration or local government.
Alternatively, you can return old electrical appliances free of charge when you buy a new appliance of the same type and with the same function from an offline retailer. Please contact your dealer regarding the modalities of returning an old appliance when delivering the new appliance.

Please remove - if possible - all (rechargeable) batteries as well as all lamps that can be removed without destroying them before disposing of the product.

Please note that you are responsible for deleting personal data from the appliance to be disposed of.

The appliance may contain substances that can endanger the environment and human health if disposed of incorrectly. Material recycling helps to reduce waste and conserve resources. By collecting old appliances separately and recycling them, you help prevent negative impacts on the environment and human health.

exquisit

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

EHE5185-1.3_BDA_DE-EN_E1-0-2024-12-J

www.exquisit.de