exquisit

Einbaubackofen Set
mit Glaskeramikkochfeld
Built-in oven set
with glass ceramic hob

EHE5258-UBZ-020 schwarz

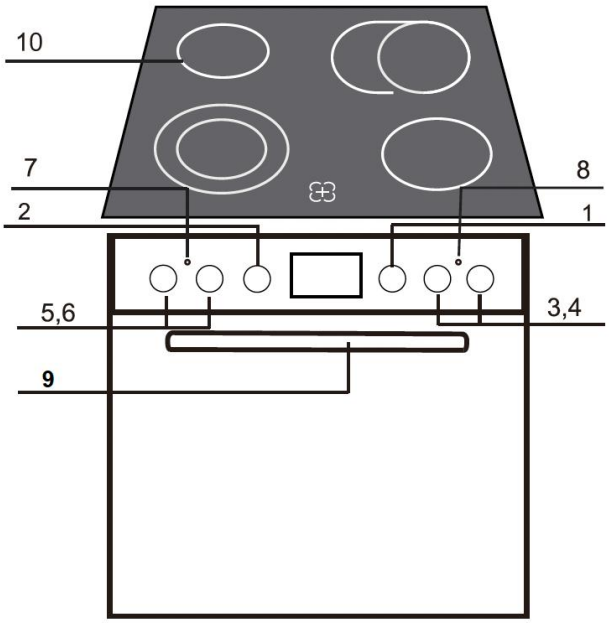
Gebrauchsanweisung

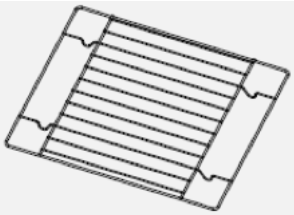
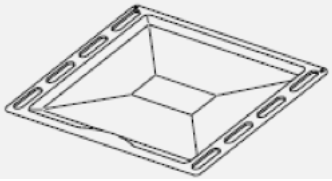
Gerät kennenlernen

Lieferumfang

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

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



MENGE	BESCHREIBUNG	ABBILDUNG
1x	Grillrost	
1x	Backblech	

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

Bedienblende

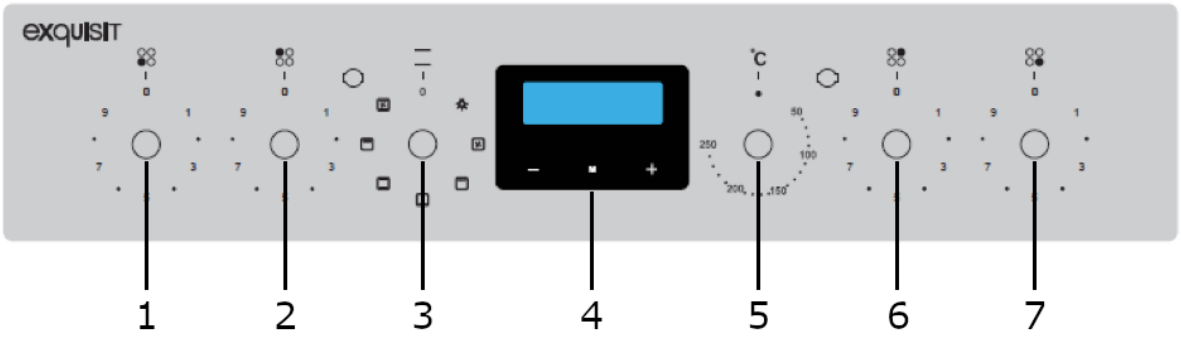


Abbildung 1 Bedienfeld

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

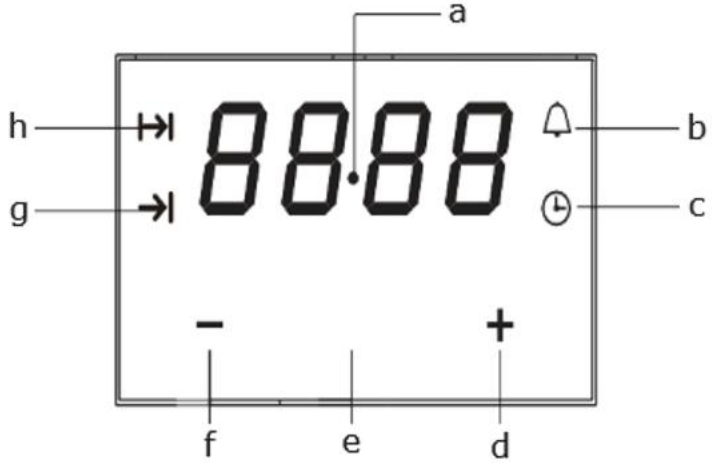


Abbildung 2 Display /Anzeige

a. Digitale Anzeige
b. Alarm
c. Timer
d. Einstelltaste
e. M Modus / Funktion
f. Einstelltaste
g. Ende der Bratzeit
h. Start der Bratzeit

Inhaltsverzeichnis

1 Zu Ihrer Sicherheit 6

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 6

1.2 Sicherheit und Verantwortung 7

1.3 Sicherheit und Warnungen 7

1.4 Geräte auspacken 8

2 Vor dem ersten Gebrauch 8

3 Betrieb 9

3.1 Backofen bedienen 12

3.2 Glaskeramikkochfeld bedienen 13

4 Reinigung und Pflege Backofen 14

4.1 Gerätetür aus- und einhängen 15

4.2 Schutzglas reinigen 16

5 Reinigung und Pflege Glaskeramikkochfeld 16

6 Tipps und praktische Hinweise 17

6.1 Energie sparen 17

6.2 Das richtige Programm wählen 17

7 Leuchtmittel tauschen 19

8 Fehlermeldungen und Störungen 20

9 Kundendienst 21

10 Garantiebedingungen 22

11 Technische Daten 23

12 Entsorgung 24

13 For your safety 27

13.1 Intended use 27

13.2 Safety and responsibility 28

13.3 Safety and warnings 28

13.4 Unpack devices 29

14 Before first use 29

15 Operation 30

15.1 Operating the oven 33

15.2 Operate glass ceramic hob 34

16 Cleaning and care of the oven 35

16.1 Hanging and unhanging the appliance door 36
16.2 Clean protective glass 37
17 Cleaning and Care Glass ceramic hob 37
18 Tips and practical advice 38
18.1 Save energy 38
18.2 Choosing the right programme 38
19 Replace illuminant 41
20 Error messages and faults 42
21 Customer service 43
22 Warranty conditions 44
23 Technical data 45
24 Disposal 46

1 Zu Ihrer Sicherheit

Für eine sichere und sachgerechte Anwendung, Gebrauchsanleitung und weitere produktbegleitende Unterlagen sorgfältig lesen und für spätere Verwendung aufbewahren.
Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen. Sie weisen frühzeitig auf mögliche Gefahren hin.
Diese Informationen unbedingt lesen und befolgen.

Verwendete Symbole

⚠ GEFAHR

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

⚠ WARNUNG

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

⚠ VORSICHT

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

ACHTUNG

bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

⚠ STROMSCHLAGEFAHR!
⚠ VERBRÜHUNGSGEFAHR!
⚠ BRANDGEFAHR!

- ➢ Informationen und Hinweise die zu beachten sind.
- • Markiert eine Aufzählung
- → Markiert Prüfungsschritte der Reihe nach
- 1. Markiert Arbeitsschritte, der Reihe nach
- ✓ Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf den Arbeitsschritt

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt. Es eignet sich zum Garen und Backen von Lebensmitteln. Jede darüber hinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Wird das Gerät gewerblich, zweckentfremdet oder anders als in der Bedienungsanleitung beschrieben bedient, beachten Sie bitte, dass vom Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernimmt.
Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch die Einhaltung der vom Hersteller vorgeschriebenen Betriebs- und Wartungsbedingungen. Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

1.2 Sicherheit und Verantwortung

⚠ GEFAHR

⚠STROMSCHLAG!

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

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

⚠ GEFAHR

- Dieses Gerät können Kinder ab 8 Jahren, sowie Personen mit verringerten physischen, sensomotorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzen:
- wenn man sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterweist.
- wenn sie die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder vom Gerät fernhalten!
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen.
- Verletzungsgefahr durch individuelle Reinigungsabläufe.

1.3 Sicherheit und Warnungen

⚠ WARNUNG

⚠BRANDGEFAHR!

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

Brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser löschen.

⚠ WARNUNG

⚠VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

1.4 Geräte auspacken

⚠ WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

Defekte Geräte ausschließlich nur durch einen autorisierten Elektrofachmann reparieren lassen.

Transporthinweise

Gerät auf Transportschäden überprüfen.
Die Verpackung muss unbeschädigt sein.

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

Transportschutz entfernen

Geräte auspacken

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

Das Gerät ist für den Transport geschützt.

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

2 Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch den Backofen gründlich reinigen.

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

ACHTUNG

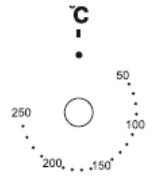
BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

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

3 Betrieb

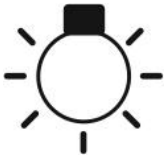
Betriebsarten und Back-/Brattabellen

Backofen Temperaturregler



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

Unabhängige Backofen-Beleuchtung



Durch das Drehen des Funktionswählers auf diese Position wird der Backofeninnenraum beleuchtet.
Verwenden Sie diese Funktion z.B. während der Reinigung des Backofeninnenraums.

Auftauen



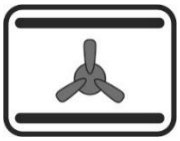
Gefrorene Lebensmittel können schneller und schonend aufgetaut werden; dies ist aufgrund des Ventilators möglich.
Keine Temperatureinstellung erforderlich.

Unter- und Oberhitze



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

Umluft



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.

Kombinierte Grill-/Oberhitze



Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill- und Oberhitze. Diese Funktion erlaubt eine höhere Oberflächentemperatur, dies führt zu vertiefter Bräunung/größerer Krustenbildung.
größere Portionen auf einmal zu grillen.

Hinweis

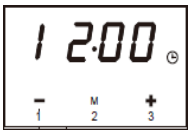
Temperatur auf 250 °C einstellen!
Die Backofentür bei der Grillfunktion immer geschlossen halten.

Grill



Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill.

Uhrzeit einstellen



1. Das Gerät einschalten.

→ Auf dem Display blinkt die Uhr.

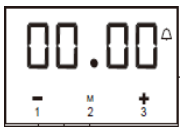
2. Mit der Taste 1 und 3 die Aktuelle Uhrzeit einstellen.

HINWEIS

Die eingestellte Zeit ist nach 5 Sekunden gespeichert.

Timer

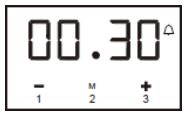
Der Timer ist jederzeit einstellbar.



Timereinstellzeit: 1Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten Timer aktivieren:

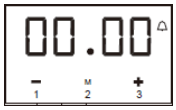
1. Auf die Taste 2 drücken und das Symbol 🔔 blinkt.
2. Mit der Taste 1 und 3 die Zeit einstellen.

HINWEIS

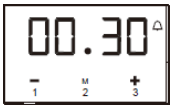


Die eingestellte Zeit ist nach 5 Sekunden gespeichert und das Symbol 🔔 ist aktiv

Alternativ



1. Die Timerzeit wie in Schritt 1 und 2 (oben) einstellen
2. Auf die Taste 2 (M) drücken.
3. Das Symbol 🔔 ist aktiv und blinkt.
4. Um das Symbol 🔔 zu deaktivieren, auf eine Taste drücken.
5. Der Alarm ist ausgeschaltet.



HINWEIS

Der Alarm schaltet sich automatisch nach 2 Minuten ab oder auf irgendeine Taste drücken, um das Signal zu deaktivieren.

Halbautomatische Funktion →| · |→|

Wenn der Backofen sich nach einer bestimmten Zeit automatisch abschalten soll.

1. Den Backofen mit der gewünschten Temperatur und Funktion einstellen.
2. Auf die Taste „M" drücken.

→ Das Symbol |→| blinkt.

3. Mit der Taste 1 und 3 die Zeit wählen (1-10 Stunden).

Alternativ auf die Taste „M" zwei Mal drücken und das Symbol →| blinkt.

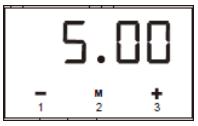
1. Mit der Taste 1 oder 3 die Endzeit einstellen.
2. Nach 5 Sekunden ist die Einstellung aktiv.

Nach Ablauf der eigestellten Backzeit, schaltet sich der Backofen automatisch ab und der Alarm ist aktiv. Der Alarm schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab oder vorher auf eine Taste drücken.

HINWEIS

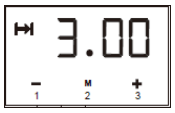
Bratdauer 0 bis *10* Std.
Bratendzeit: Bratdauer + aktuelle Uhrzeit + Wartezeit
Halbautomatische Funktion ist ausgeschaltet, die Back-Bratzeit auf 0.

Beispiel
Endzeit einstellen:
Aktuelle Uhrzeit 2:00
Bratzeit: 3 Std.
Bratendzeit: 5:00
Es gibt 2 Methoden, um die Bratendzeit einzustellen.



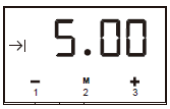
Erste Methode:

1. Auf die Taste 2 drücken.
2. Mit der Taste 1 und 3 die Bratzeit wählen.
3. Die Bratendzeit schaltet sich automatisch auf 5:00.



Zweite Methode

1. Auf die Taste 2 zwei Mal drücken.
2. Mit der Taste 1 und 3 die Bratzeit einstellen.
3. Die Bratzeit ist auf 3:00 Std. eingeschalte.



Nach 5 Sekunden ist die Funktion aktiv. 3 Stunden später ist auf dem Display 5:00 und ein Signal (Alarm) ertönt.

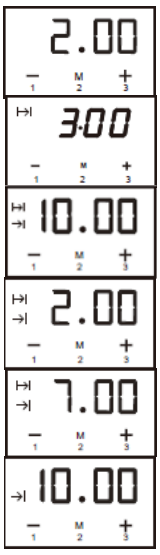
Automatische Funktion

Ist der Backofen für eine bestimmte Zeit programmiert (Startzeit; Startdauer...):

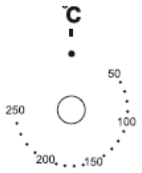
1. Mit dem Funktionswähler und Temperaturregler die Funktion und Temperatur wählen.
2. Auf die Taste 2 (M) drücken. Der Backofen startet und auf dem Display blinkt das Symbol ↦|.
3. Mit der Taste 1 und 3 die Bratdauer wählen.
4. Die Taste „M" zwei Mal drücken und auf dem Display blinkt →| , die Bratendzeit wählen.
5. Die Gewählte Zeit ist nach 5 Sekunden gespeichert.
6. Wenn die Bratendzeit erreicht ist, schaltet sich der Backofen automatisch ab und ein Signal (Alarm) ertönt.
7. Auf irgendeine Taste drücken, um den Alarm und das Symbol ↦| zu deaktivieren.

Beispiel:
Die aktuelle Uhrzeit beträgt: 2:00, die Bratdauer 3 Std und die Bratendzeit ist 10:00. Die Betriebszeit ist 7 Stunden. (10-3=7)

1. Auf die Taste 2 (M) drücken. Der Backofen startet auf dem Display blinkt das Symbol ↦|.
2. Mit der Taste 1 und 3 die Bratdauer wählen.
3. Mit der Taste 1 und 3 die Betriebszeit (10:00) wählen.
4. Nach 5 Sekunden ist die automatische Funktion aktiv.
5. Ab 7:00 startet der Backofen automatisch die eingestellte Funktion.
6. Wenn die Zeit 10:00 erreicht ist, schaltet sich der Backofen automatisch ab.



3.1 Backofen bedienen



Einschalten

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

ACHTUNG

BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

Backofenenergieregler nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

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

Ausschalten

Backofen Funktionswähler und Temperaturregler auf „0" zurückdrehen.

Grillen

⚠ WARNUNG

⚠VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN!

Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!

Grill einschalten

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

⚠ WARNUNG

⚠BRANDGEFAHR!

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

Hinweis

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

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

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

Ventilator-Betrieb

Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.
Vorteile des Umluft-Betriebes:

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

Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen.

3.2 Glaskeramikkochfeld bedienen

Vor Gebrauch des Gerätes unbedingt die ► Sicherheitshinweise lesen und beachten.

⚠ WARNUNG

VERBRENNUNGEN DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN

- 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 schnellen Überblick und Kennenlernen der Funktionen siehe Gerätebeschreibung.

Zum Einschalten des Gerätes den zugehörigen ► Energieregler der Kochzone auf die gewünschte Temperatur stellen. Das Kochfeldschema neben dem Energieregler zeigt die Position der Kochzonen an.

Zum Ausschalten des Gerätes alle Energieregler auf „0" (Aus) drehen.

Eine Lichtanzeige gibt an, sobald die Kochzone 50°C übersteigt (Restwärmeanzeige) und erlischt erst, wenn diese Sicherheitstemperatur unterschritten wird.

⚠ WARNUNG

STROMSCHLAGGEFAHR!

Das Glaskeramikkochfeld lässt sich nicht ausschalten.

- Sicherung am Sicherungskasten ausschalten und den ► Kundendienst kontaktieren.
- Keine Reparaturen am Gerät vornehmen.

Die Kochzonen auf dem Kochfeld haben unterschiedliche Durchmesser und Leistungen.
Die Heizleistung einer Kochzone mit dem Energieregler regulieren.
Geeignetes Kochgeschirr
Für das Glaskeramikkochfeld ist kein besonderes Geschirr notwendig. Es sollte jedoch hitzebeständig sein (z.B. Töpfe und Pfannen aus Emaille oder Edelstahl) und über ausreichende Bodenstärke verfügen. Angaben des Geschirrherstellers beachten.

- Kochgeschirr verwenden, das die Größe des Kochzone ausfüllt.
- Nur Geschirr mit glattem und ebenem Boden verwenden. Raue Topfböden können das Glaskeramikkochfeld beschädigen.
- Kochfläche und Boden der Töpfe und Pfannen müssen sauber und trocken sein.
- Kein Geschirr verwenden, das aus Plastik besteht oder dessen Aluminiumschicht zerkratzt ist.

Leistungsstufen (L-Stufen) der Energieregler

L-STUFE	ENERGIEREGLER
1-2	Aufwärmen
3	Gemüse garen
4-5	Suppe koche
6	Langsames Anbraten
7-8	Fleisch / Fisch braten
9 	Schnelles Kochen / Braten Zuschaltung Bräter Zone / Zweikreiskochfeld



Bräter Zone / Zweikreiskochfeld umschalten

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

1. 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'.

⚠ 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 Reinigung und Pflege Backofen

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

⚠ GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ VORSICHT

EINKLEMMGEFAHR!

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

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Aggressiv abrasive Reinigungsmittel können Oberflächen zerkratzen und Glasflächen beschädigen.

- Keine ätzenden Reinigungsmittel oder scheuernde Putzschwämme verwenden.

⚠ WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

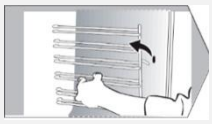
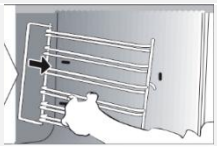
Außenseiten des Gerätes reinigen

- Bei folgenden Reinigungsarbeiten das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- Außenseiten mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen. Bei starker Verschmutzung handelsübliche Reinigungsmittel verwenden. Angaben des Herstellers beachten.
- Die Gerätetür mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.

Innenraum und Zubehörteile reinigen

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

➢ Hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger reinigen.

	1. Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
	2. Einhängegitter und lose Zubehörteile aus dem Gerät entnehmen und feucht abwischen.
	3. Einhängegitter und lose Zubehörteile trocknen und wieder in den Backofen geben.

4.1 Gerätetür aus- und einhängen

VORSICHT VERLETZUNGSGEFAHR

Gerätetür ist schwer.

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

Zum besseren Reinigen des Innenraums lässt sich die Gerätetür aushängen.

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

4.2 Schutzglas reinigen

Glasscheibe bei Beschädigung sofort tauschen lassen (► Kundendienst).
Das in die Gerätetür eingelassene Schutzglas kann für die Reinigung entnommen werden.

1. Beide Kunststoffteile an den oberen seitlichen Ecken an der Innenseite der Gerätetür aufschrauben.
2. Das Schutzglas vorsichtig entnehmen, reinigen und abtrocknen.
3. Das Einsetzen des Schutzglases erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
4. Schutzglas wieder mit den beiden Kunststoffteilen sichern.

5 Reinigung und Pflege Glaskeramikkochfeld

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

⚠ GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

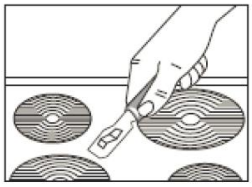
Eine falsche bzw. nicht fachgerecht ausgeführte Reparatur führt zu einem Verlust des Garantieanspruchs.

- Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Aggressiv abrasive Reinigungsmittel können Oberflächen zerkratzen und Glasflächen beschädigen.
Keine ätzenden Reinigungsmittel oder scheuernde Putzschwämme verwenden.



Glaskeramikkochfeld reinigen

⚠ WARNUNG

VERBRENNUNGEN DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN

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

Bei folgenden Reinigungsarbeiten das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

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

⚠ VORSICHT

SCHNITTVERLETZUNG!

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

6 Tipps und praktische Hinweise

6.1 Energie sparen

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

6.2 Das richtige Programm wählen

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

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

Die Angaben in den Tabellen sind als Richtwerte zu verstehen und können je nach Rezept, Menge und gewünschter Qualität geändert werden.



➢ Geänderte Zeiten für die spätere Verwendung in die Tabelle eintragen.

Ober- & Unterhitze

Gebäckart	Einschubebene	Temperatur [°C]	Zubereitungszeit [Min.]
Napfkuchen	2	170-180	60-80
Sandkuchen	2	160-180	65-80
Tortenboden	2-3	170-180	20-30
Biskuittorte	2	170-180	30-40
Gugelhupf (Hefeteig)	2	160-180	40-60
Brot (z.B. Mehrkornbrot)	2	210-220	50-60
Obstkuchen (Mürbeteig)	3	170-180	35-60
Streuselkuchen	3	160-170	30-40
Biskuitrolle	2	180-200	10-15
Pizza (auf dünnem Teig)	3	220-240	10-15
Pizza (auf dickem Teig)	2	190-210	30-50
Plätzchen	3	160-170	10-30
Blätterteig	3	180-190	18-25
Baiser	3	90-110	80-90

Fleisch braten

- Im Backofen nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereiten. Für kleinere Portionen Kochfeld zum Braten verwenden.
- Zum Braten feuerfestes Geschirr mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einschieben (Fettpfanne).
- Nach der Hälfte der eingestellten Zeit den Braten mindestens einmal wenden und ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen. Kein kaltes Wasser verwenden.

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

Umluft

Fleischart	Einschubebene	Temperatur [°C]	Zubereitungszeit [min]
	Ober & Unterhitze	**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	200-220	120-140
Schweinefleisch			
Braten	2	200-210	90-140
Schinken	2	200-210	60-90
Schweinefilet	3	210-230	25-30
Kalbfleisch	2	200-210	90-140
Lammfleisch	2	200-220	100-120
Wild	2	200-220	100-120
Geflügel			
Huhn	2	210-220	40-55

Gans	-	190-200	150-180
Fisch	2	210-220	40-55

Kombinierte Grill- und Oberhitze

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

7 Leuchtmittel tauschen

⚠ GEFAHR

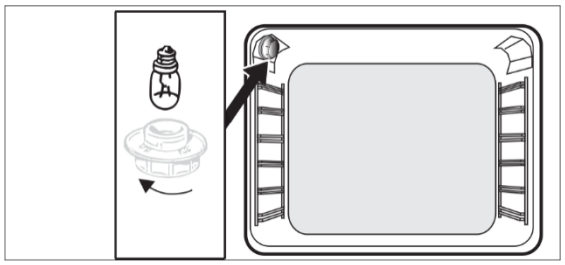
⚠STROMSCHLAGGEFAHR!

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

Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr funktionieren, kann die Backofenleuchte selbst getauscht werden. Für geeignete Leuchtmittel oder (kostenpflichtigen) Reparaturservice den ► Kundendienst kontaktieren.
Leuchtmitteldaten Backofenleuchte
(für Temperaturen bis zu 300 °C geeignet):

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

Wie folgt vorgehen:



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

→ Sollte die Beleuchtung nicht funktionieren, bitte an den Kundendienst wenden, siehe Kapitel Kundendienst.

8 Fehlermeldungen und Störungen

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
	Temperatursensor funktioniert nicht.	Kundendienst kontaktieren.
Backofen heizt nicht.	Einstellung DEMO gewählt.	Siehe Gerätekennenlernen.
	Gerät falsch angeschlossen.	Kundendienst kontaktieren.
	Abweichende Versorgungsspannung .	Versorgungsspannung prüfen, gegebenenfalls Kundendienst kontaktieren.
	Sicherung durchgebrannt.	Elektrofachkraft kontaktieren.
Backofenbeleuchtung leuchtet nicht.	Leuchtmittel ist defekt.	Leuchtmittel tauschen).
Ventilator läuft ständig.	Bis zu 1 Stunde nach dem Betrieb ist es normal.	Bei längerer Dauer Kundendienst kontaktieren.

9 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 Fehlermeldung nicht beseitigen lassen, den Kundendienst kontaktieren:

EGS GmbH
Dieselstrasse 1
D-33397 Rietberg
Kundentelefon für Deutschland: +49 2944 9716 791
Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170
(kostenpflichtig, abhängig vom Netzanbieter)



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

Für die Bearbeitung benötigen wir folgende Angaben:

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

Hinweis: Typenschild befindet sich...

10 Garantiebedingungen

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

Leistungsdauer

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

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

Umfang der Mängelbeseitigung

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

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden aufgrund von chemischer bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emaille Schäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen.

Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am Exquisit Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch eine qualifizierte Fachkraft mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

Geltungsbereich

Unsere Garantie gilt für Geräte, die in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich erworben wurden und in Betrieb sind.
Bei Reklamationen defekter Geräte müssen Absender- und Empfänger Anschrift in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich sein.
Für Geräte, die in anderen europäischen Ländern erworben und betrieben werden, gelten die Garantiebedingungen des Verkäufers.

Für Reparaturaufträge außerhalb der Garantiezeit gilt:

- Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.
- Wird ein Gerät überprüft bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, werden Anfahrts- und Arbeitspauschalen berechnet.
- Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich (s. Kapitel „Kundendienst").

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

11 Technische Daten

MARKE		**EXQUISIT**
Modell		EHE5258-UBZ-020
Produktgruppe		Einau-Herdset
Spannung / Frequenz	V/Hz	230 / 50
Anschlussleistung gesamt	W	8550
Anschlussleistung Ofen	W	2250
Backofenvolumen	L	75
Leistung Backleuchte	W	25
Abmessungen, unverpackt Herd	HxBxT mm	595 x 595 x 567
Gewicht, unverpackt	kg	40,5
EAN Nr. Backofen		4016572421651
EAN Nr. Kochfeld		4016572421644

*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.

CE-Kennzeichen

Dieses Gerät entspricht zum Zeitpunkt seiner Markteinführung den Anforderungen die in den Richtlinien des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit RL 2014/30/EU und über die Verwendung elektrischer Betriebsmittel innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen RL 2014/35/EU festgelegt sind.
Dieses Gerät ist mit dem CE Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

12 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.

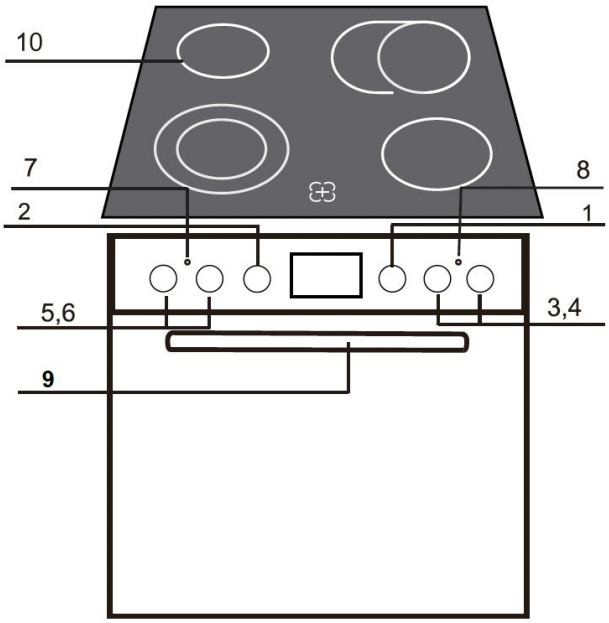
Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen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

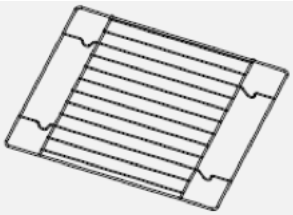
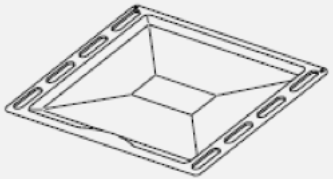
Get to know the unit

Scope of delivery

1x Oven
1x grill grate
1x Baking tray
1x Glass ceramic hob
1x Instruction manual
1x installation instructions
1x service card

Installation accessories:
4x brackets
4x seals
4x Screws: ST4.2x26mm (oven)
4x Screws: ST4.2x32mm (hob)
2x bridges (not to be used for the recommended connection)



QUANTITY	DESCRIPTION	FIGURE
1x	Grill grate	
1x	Baking tray	

POSITION	DESCRIPTION
1	Oven temperature controller
2	Function selector
3	Temp. hotplate
4	Temp. hotplate
5	Temp. hotplate
6	Temp. hotplate
7	Signal light Hotplate temperature
8	Signal light oven temperature
9	Oven door handle
10	Hotplate frame

Control panel

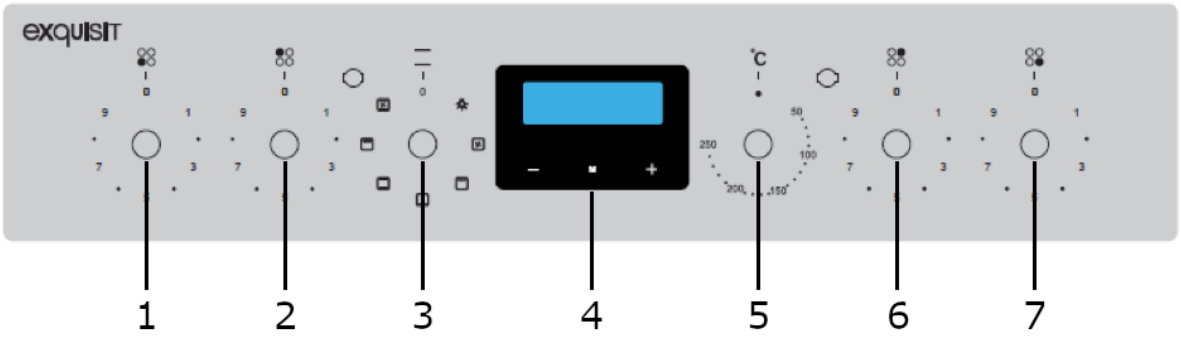


Figure 1 Control panel

1. Energy regulator (hob front left)
2. Energy regulator (hob rear left)
3. Oven function selector
4. Display
5. Oven temperature controller
6. Energy regulator (hob rear right)
7. Energy regulator (hob front right)

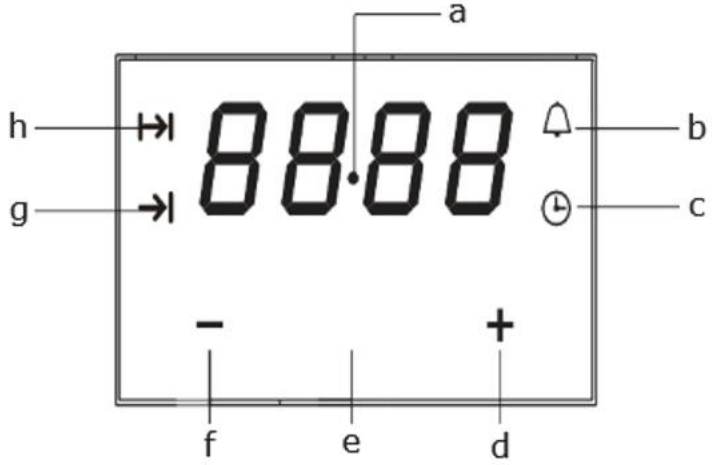


Figure 2 Display

a. Digital display
b. Alarm
c. Timer
d. Adjustment button
e. M Mode / Function
f. Adjustment button
g. End of roasting time
h. Start roasting time

13 For your safety

For safe and proper use, carefully read the instructions for use and other documents accompanying the product and keep them for future use.
All safety instructions in these operating instructions are marked with a warning symbol. They indicate possible dangers at an early stage.
Be sure to read and follow this information.

Symbols used

⚠ DANGER

indicates a dangerous situation **which,** if not avoided, will result in death or serious injury!

⚠ WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury!

⚠ CAUTION

indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury!

ATTENTION

describes a situation which, if not avoided, will result in property damage.

⚠ELECTRIC SHOCK HAZARD!
⚠DANGER OF SCALDING!
⚠FIRE HAZARD!

- ➢ Information and notes to be observed.
- Marks an enumeration
- → Marks examination steps in sequence
1. Marks work steps, in order
- ✓ Describes the reaction of the unit to the work step

13.1 Intended use

The appliance is intended for private/household use. It is suitable for cooking and baking food. Any other use is considered improper. If the appliance is used commercially, for purposes other than those described in the operating instructions, please note that the manufacturer accepts no liability for any damage.
Intended use also includes compliance with the operating and maintenance conditions prescribed by the manufacturer. Conversions or modifications to the unit are not permitted for safety reasons.

13.2 Safety and responsibility

⚠ DANGER

⚠STROKE!

- Never touch an electrical appliance when your hands or feet are wet or when you are barefoot.
- Have a damaged power supply cable replaced immediately by the supplier.
- If the cable or plug connections are damaged, do not use the appliance.
- If the hob cannot be switched off due to a defect, switch off the household fuse immediately.
- Contact customer service.

Safety of vulnerable persons: Children and persons with reduced abilities!

⚠ DANGER

- This appliance can be used by children aged 8 years and above, as well as by persons with reduced physical, sensorimotor or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge:
- when supervising or instructing them on the safe use of the appliance.
- if they understand the resulting dangers.
- Children must not play with the appliance. Keep children away from the appliance!
- Do not allow children to clean the appliance.
- Risk of injury due to individual cleaning procedures.

13.3 Safety and warnings

⚠ WARNING

⚠FIRE HAZARD!

- Never store objects on the cooking surface.
- Never store easily flammable material above/below the appliance.
- If the unit is switched on unintentionally, the parts may deform or ignite.
- Do not place aluminium foil or plastic on the hobs.
- Keep everything away from the hot hob that can melt, e.g. plastics, foil, especially sugar and foods with a high sugar content.
- Keep electrical appliances away from hot hobs.
- Take special care when frying:
- Oil and grease can ignite.

Never extinguish burning oil or grease with water.

⚠ WARNING

⚠DANGER OF BURNS!

- Oven interior; heating element, baking tray, grill rack become very hot. Keep children away!
- Use oven mitts or suitable gloves to insert or remove the grill rack or baking tray or to turn the food.
- Before removing the pots, set the temperature regulator / energy regulator to "0".

13.4 Unpack devices

⚠ WARNING

RISK OF INJURY!

Have a damaged hotplate / oven door repaired / replaced immediately by the customer service.

⚠ WARNING

RISK OF INJURY!

Defective units may only be repaired by an authorised electrician.

Transport information

Check the unit for transport damage.
The packaging must be undamaged.

- Never install and operate a damaged unit.
- In case of damage, contact the customer service or the supplier.

Remove transport protection

Unpack devices

- Carefully unpack the oven and ceramic hob.
- Check the oven and ceramic hob for damage.

The unit is protected for transport.

- Remove all adhesive tapes, polystyrene inserts and plastic foils.
- Gently remove adhesive residues with cleaning solvent

14 Before first use

Clean the oven thoroughly before first use.

1. For good visibility in the oven; turn the function selector to the light; temperature remains at 0 °C.
2. Remove the accessories, wash them with lukewarm water and dry them.
3. Heat the oven at maximum temperature for 45 minutes to
   - burn out possible production residues.
   - the protective film inside the oven to burn in.
4. Let the oven cool down; wipe the oven interior with a damp cloth to remove all residues.

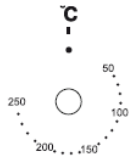
ATTENTION

DANGER OF DAMAGE!

Do not use harsh or abrasive cleaners for this purpose; surface will be damaged.

15 Operation

Operating modes and baking/roasting tables



Oven temperature controller

The oven energy regulator allows temperature settings in the range from 50 °C to 250 °C.



Independent oven lighting

Turning the function selector to this position illuminates the oven interior. Use this function e.g. while cleaning the oven interior.



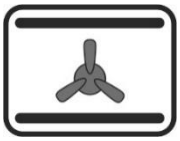
Defrost

Frozen food can be defrosted more quickly and gently; this is possible due to the fan.
No temperature setting required.



Lower and upper heat

When the function selector is turned to this position, heating is done in the conventional way.



Circulating air

In this position, heating is done with the fan and top/bottom heat. The fan swirls the hot air around the dish and thus distributes the heat evenly in the cooker. Suitable for baking and roasting at all levels, e.g. for cakes / cake etc.



Bottom heat

In this position, heating is done with bottom heat only. The heat comes from the lower radiator.
This heating mode is suitable for baking the food more strongly from the underside. E.g. for baking moist food with fruit or for re-baking.



Top heat

In this position, heating is done with top heat only. The heat comes from the upper radiator.
This heating mode is suitable, for example, for gratinating a casserole (gratinating) or fruit cake.



Combined grill / top heat

Heating with grill and top heat takes place in this position. This function allows a higher surface temperature, resulting in deeper browning/larger crust formation.
grill larger portions at once.

Note

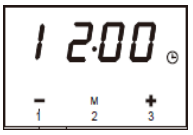
Set the temperature to 250 °C!
Always keep the oven door closed when using the grill function.



Grill

Heating with grill takes place in this position.

Set time



1. Switch on the unit.

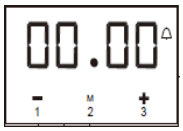
→ The clock flashes on the display.

2. Use button 1 and button 3 to set the current time.

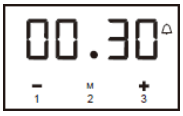
NOTE

The set time is saved after 5 seconds.

Timer



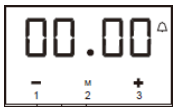
1. The timer can be set at any time.
2. Timer setting time: 1minute to 23 hours and 59 minutes Activate timer:
3. Press button 2 and the symbol flashes.
4. Use button 1 and button 3 to set the time.



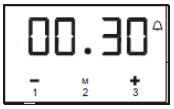
➢ **NOTE**

➢ The set time is saved after 5 seconds and the symbol is active

Alternative



1. Set the timer time as in steps 1 and 2 (above).
2. Press button 2 (M).
3. The symbol is active and flashing.
4. To deactivate the symbol , press a key.
5. The alarm is switched off.



NOTE

The alarm switches off automatically after 2 minutes or press any button to deactivate the signal.

Semi-automatic function

If the oven is to switch off automatically after a certain time.

1. Set the oven to the desired temperature and function.
2. Press the "M" key.

→ The symbol flashes.

3. Use button 1 and 3 to select the time (1-10 hours).

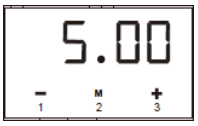
Alternatively, press the "M" button twice and the symbol flashes.

1. Use button 1 or 3 to set the end time.
2. After 5 seconds the setting is active.
3. After the set baking time has elapsed, the oven switches off automatically and the alarm is active. The alarm switches off automatically after 2 minutes or press a button beforehand.

NOTE

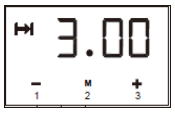
- Roasting time 0 to *10* hrs.
- Roasting end time: Roasting time + current time + waiting time
- Semi-automatic function is switched off, the baking-roasting time is set to 0.

Example
Set end time:
Current time 2:00
Roasting time: 3 hrs.
Roasting time: 5:00
There are 2 methods to set the roast end time.



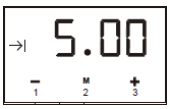
First method:

1. Press button 2.
2. Use button 1 and 3 to select the frying time.
3. The roast end time automatically switches to 5:00.



Second method

1. Press button 2 twice.
2. Use button 1 and 3 to set the frying time.
3. The roasting time is set to 3:00 hrs.
4. After 5 seconds, the function is active. 3 hours later, the display shows 5:00 and a signal (alarm) sounds.



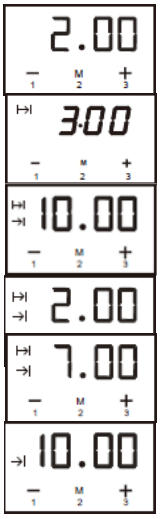
Automatic function

Is the oven programmed for a certain time (start time; start duration...):

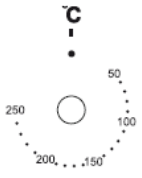
1. Select the function and temperature with the function selector and temperature control knob.
2. Press button 2 (M). The oven starts and the symbol |→| flashes on the display.
3. Use button 1 and 3 to select the frying time.
4. Press the "M" button twice and the display flashes →| , select the cooking time.
5. The selected time is saved after 5 seconds.
6. When the roasting time is reached, the oven switches off automatically and a signal (alarm) sound.
7. Press any button to deactivate the alarm and the |→| icon.

Example:
The current time is: 2:00, the roasting time is 3 hrs and the roasting end time is 10:00. The operating time is 7 hours. (10-3=7)

1. Press button 2 (M). The oven starts and the symbol |→| flashes on the display.
2. Use button 1 and 3 to select the frying time.
3. Use button 1 and 3 to select the operating time (10:00).
4. After 5 seconds, the automatic function is active.
5. From 7:00 the oven automatically starts the set function.
6. When the time 10:00 is reached, the oven switches off automatically.



15.1 Operating the oven



Switch on

Set the temperature control knob to the desired oven temperature between
50 - 250 °C.

ATTENTION

DANGER OF DAMAGE!

Do not force the oven energy regulator past the end position.

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

Switch off

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

Barbecue

⚠ WARNING

⚠ RISK OF BURNS FROM HOT SURFACES!

Do not leave the oven unattended during grilling. Keep children away!

Switch on grill

1. Turn the oven function selector to the Grill symbol.
2. Heat the oven for 5 minutes (with the oven door closed).
3. Place the universal tray or grill rack with the food to be prepared at the correct height in the oven.
4. Place an empty baking tray under the rack for the dripping fat.

⚠ WARNING

⚠ FIRE HAZARD!

Do not push the food too far to the back of the oven. It is very hot there. fatty grills could catch fire.

Note

For the oven function convection with combined grill and top heat, set the temperature to 200 °C at the maximum.
Grill small to medium-sized pieces of meat on the top shelf, directly under the infrared heating element.

- Grill max.2-3 cm thick meat portions.
- Rub meat and fish dishes with a little oil or fat before grilling.
- Turn the food over after half the grilling time has elapsed.

Fan operation

The fan swirls the hot air around the dish.
Advantages of recirculation operation:

- When baking, the temperature can be set approx. 20° lower, as the recirculation function distributes the heat more evenly and thus makes better use of it.
- Shortening the frying/baking time

Suitable for preparing several dishes at the same time.

15.2 Operate glass ceramic hob

1. Before using the appliance, read and observe the ► safety instructions.

⚠ WARNING

BURNS DUE TO HOT SURFACES

- The appliance becomes very hot during use.
- Do not touch hot surfaces.
- Keep children away from the appliance.
- Switch off the unit after use.

Switching the unit on and off

► For a quick overview and familiarisation with the functions, see the unit description.

To switch on the appliance, set the associated ► energy regulator of the cooking zone to the desired temperature . The hob diagram next to the energy regulator shows the position of the cooking zones.

To switch off the unit, turn all energy controls to "0" (off).

1. A light indicator shows as soon as the cooking zone exceeds 50°C (residual heat indicator) and only goes out when the temperature falls below this safety temperature.

WARNING

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

The glass ceramic hob cannot be switched off.

- Switch off the fuse at the fuse box and contact the ► customer service.
- Do not carry out any repairs on the unit.

The cooking zones on the hob have different diameters and outputs. Regulate the heat output of a cooking zone with the energy regulator.
Suitable cookware
No special crockery is necessary for the glass ceramic hob. However, it should be heat-resistant (e.g. pots and pans made of enamel or stainless steel) and have a sufficiently thick base. Follow the instructions of the crockery manufacturer.

- Use cookware that fills the size of the cooking zone.
- Only use dishes with a smooth and even bottom. Rough pot bottoms can damage the glass ceramic hob.
- The cooking surface and the bottom of the pots and pans must be clean and dry.
- Do not use dishes that are made of plastic or whose aluminium layer is scratched.

Power levels (L levels) of the energy controllers

L-LEVEL	ENERGY REGULATOR
1-2	Warm up
3	Cook vegetables
4-5	Cook soup
6	Slow frying
7-8	Roast meat / fish
9 	Quick cooking / frying Switching on roaster zone / dual-circuit hob



Switching the roasting zone / two-circuit hob

Turn the respective energy control or cycle switch (dual-circuit zone / roaster zone) to the right until the corresponding symbol appears.

1. Roaster zone / dual-circuit zone is switched on.
2. Regulate the heat output with the energy regulator.

Switch off hob

- Turn the energy regulator to "0".

Cleaning the glass ceramic hob after each use

- Wipe the hob with a damp cloth and a little washing-up liquid.
- Wipe the hob dry with a clean cloth.
- Remove any food residues and grease splashes immediately.
- For further information on cleaning, see chapter 'Cleaning and care'.

⚠ WARNING

⚠BURNS CAUSED BY HOT SURFACES OF THE GLASS CERAMIC HOB!

Cooking zones and their surroundings become very hot.

- Never touch hot surfaces.
- When cooking is finished, switch off the appliance.
- Do not let the heating elements burn if the pots or pans are empty or not present.
- Keep vulnerable persons, children under 8 years and pets away from the hob.

16 Cleaning and care of the oven

It is essential to read and observe the ►Safety instructions before cleaning and maintenance work.

⚠ DANGER

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Before cleaning and maintenance work, switch off the appliance and from to cool
- Do not use a steam cleaner . Moisture can get into electrical components.
- The appliance must be dry before it is put back into use.

⚠ CAUTION

TRAPPING DANGER!

- During cleaning and maintenance work, protect hands and fingers from getting caught in the door and snap hinges.

ATTENTION

PROPERTY DAMAGE!

- Aggressively 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 claim.
- Repairs should only be carried out by qualified specialists.

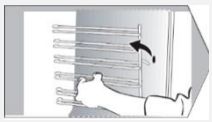
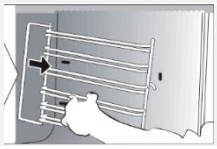
Clean the outside of the appliance

- For the following cleaning operations d, switch off the appliance and let it cool down.
- Wipe the outside with a damp cloth and 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 detergent solution.

Cleaning the interior and accessories

Clean the oven after each use. Grease accumulation and food residues could cause a fire (► Fire procedure).

➢ Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.

	1. Switch off the appliance and let it cool down.
	2. Suspended grille and loose accessories from the appliance and wipe them with a damp cloth.
	3. Dry the hanging rack and loose accessories and put them back in the oven.

16.1 Hanging and unhanging the appliance door

CAUTION RISK OF INJURY

Unit door is heavy.

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

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

1. Open the appliance door, press the two hinged brackets on the hinges upwards.
2. Slightly press the door shut, lift it and pull it out towards the front.
3. The unit door is hung in the reverse order.
4. When hanging , make sure that the recess of the hinge fits correctly with the hook of the hinge holder.
5. Press both folding brackets back down so that the hinges are not damaged when closing the appliance door.

16.2 Clean protective glass

Have the glass pane replaced immediately if damaged (► Customer service).
The protective glass embedded in the appliance door can be removed for cleaning .

1. Unscrew 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.
3. The protective glass is inserted in reverse order.
4. Secure the protective glass again with the two plastic parts.

17 Cleaning and Care Glass ceramic hob

It is essential to read and observe the ►Safety instructions before cleaning and maintenance work.

⚠ DANGER

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Before cleaning and maintenance work, switch off the appliance and let it cool down.
- Do not use a steam cleaner. Moisture could get into electrical components.
- The appliance must be dry before it is used again.

⚠ WARNING

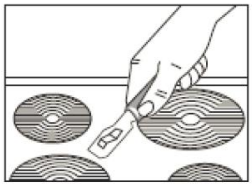
RISK OF INJURY!

- Incorrect or improperly performed repairs will result in the loss of the warranty claim.
- Repairs should only be carried out by qualified specialists.

ATTENTION

PROPERTY DAMAGE!

Aggressively abrasive cleaning agents can scratch surfaces and damage glass surfaces.
Do not use corrosive cleaning agents or abrasive cleaning sponges.



Cleaning the glass ceramic hob

⚠ WARNING

BURNS DUE TO HOT SURFACES

- Do not touch hot surfaces.
- Wipe away overcooked food, food residues and grease splashes immediately.
- For the following cleaning operations d , switch off the appliance and let it cool down.
- Wipe the cooking zone with a damp cloth and wipe dry with a dry cloth. In case of heavy soiling, use commercially available glass ceramic hob cleaners. Follow the manufacturer's instructions.
- Remove sugar residues with hot water .

⚠ CAUTION

CUTTING INJURY!

- Do not use pointed or sharp objects (e.g. razor blades) for cleaning.
- Remove aluminium foil and melted material made of plastic/ plastic with a razor blade scraper.

18 Tips and practical advice

18.1 Save energy

- Baking trays with black surfaces conduct heat better and shorten the baking time.
- Use residual heat and leave the food to reheat for another 5 minutes after switching it off .
- The diameter of the cooking pot should be the same size or only slightly larger than the cooking zone.
- For best heating performance, place the cookware exactly on the designated cooking zone.
- When buying dishes, pay attention to the fact that the upper pot diameter is often specified. This is usually larger than the bottom of the pot.
- Pressure cookers are particularly time- and energy-saving. Due to the short preparation time, vitamins are preserved.
- Make sure there is a sufficient amount of liquid in the pressure cooker, as the pot and also the cooking zone can be damaged by overheating.
- If possible, close cooking pots with a suitable lid .
- Adjust the size of the cooking pot to the amount of food.
- Use the residual heat and leave the dish to reheat for another 5 minutes after switching it off.

18.2 Choosing the right programme

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

- Baking trays with light or glossy surfaces are not recommended when baking with top & bottom heat, as the underside food does 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 according to the recommendations in the tables.

The information in the tables is to be understood as guide values and can be changed depending on the recipe, quantity and desired quality.



➢ Enter changed times for later use in the table.

Top & bottom heat

Type of pastry	Slide-in level	Temperature [°C]	Preparation time [M in.]
Bundt cake	2	170-180	60-80
Sand cake	2	160-180	65-80
Cake base	2-3	170-180	20-30
Sponge cake	2	170-180	30-40
Gugelhupf (yeast dough)	2	160-180	40-60
Bread (e.g. multigrain bread)	2	210-220	50-60
Fruitcake (shortcrust pastry)	3	170-180	35-60
Crumble cake	3	160-170	30-40
Sponge cake roll	2	180-200	10-15
Pizza (on thin dough)	3	220-240	10-15
Pizza (on thick dough)	2	190-210	30-50
Biscuits	3	160-170	10-30
Puff pastry	3	180-190	18-25
Meringue	3	90-110	80-90

Roast meat

- Only prepare meat weighing more than 1 kg in the oven . F For smaller portions, use hob for roasting. use.
- For frying use fireproof s dishes with heat-resistant handles .
- When roasting on the grid or grill grate put a tray with some water in the lower shelf (fat pan).
- Halfway through the set time turn the roast at least once and occasionally baste with the resulting sauce or with hot, salted water . Do not use cold water.



➢ The information in the table refers to a quantity of 1 kg. For each additional kilogramme, an extra 15-25 min. of preparation preparation time.

Circulating air

Meat type	Slide-in level	Temperature [°C]	Preparation time [min]
	Top & bottom heat	Top - & bottom heat	per cm
Beef			
Roast beef : slightly bloody inside " saignant "	3	250	12-15
Oven preheated: medium rare "medium	3	250	15-25
Oven preheated: well-done "well done"	3	210-230	25-30
Roast beef	2	200-220	120-140
Pork			
Roast	2	200-210	90-140
Ham	2	200-210	60-90
Pork tenderloin	3	210-230	25-30
Veal	2	200-210	90-140
Lamb	2	200-220	100-120
Wild	2	200-220	100-120
Poultry			
Chicken	2	210-220	40-55
Goose	-	190-200	150-180
Fish	2	210-220	40-55

Combined Grill- and top heat

Meat type	Tem perature [°C]	Preparation time [Min.]
Chicken (approx. 1 ,5 kg)	250	90-100
Chicken (approx. 2 kg)	250	110-130
Shashlik	250	60-70

19 Replace illuminant

DANGER

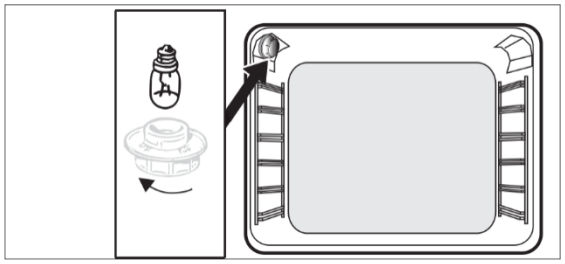
RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Before replacing the bulb, switch off the fuse at the fuse box and allow the unit to cool down.

If the oven light no longer works, the oven light itself can be replaced. For suitable lamps or (chargeable) repair service contact ► customer service.
Illuminant data Oven light
(suitable for temperatures up to 300 °C):

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

Proceed as follows:



1. Switch off the appliance and let it cool down.
2. Switch on the safety box disconnect.
3. Open the appliance door, unscrew the protective cover of the oven light and remove the defective bulb. unscrew it and remove the defective bulb.
4. Insert the new bulb carefully without touching it with your fingers. Use a spectacle 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, please contact the customer service, see chapter Customer service.

20 Error messages and faults

Error message	Possible cause	Troubleshooting
	Temperature sensor does not work.	Customer service contact .
Oven does not heat.	Setting DEMO selected.	See Getting to know the equipment .
	Unit incorrectly connected.	Customer service contact.
	Deviating supply voltage.	Check supply voltage, contact customer service if necessary.
	Fuse blown.	Contact a qualified electrician.
Oven light does not come on.	Bulb is defective.	Replace bulb).
Fan runs constantly.	It is normal up to 1 hour after operation.	In case of longer duration, contact customer service.

21 Customer service

⚠ WARNING

DANGER OF INJURY!

- Incorrect or improperly performed repairs will result in the loss of the warranty claim.
- Repairs should only be carried out by qualified specialists.

If a fault cannot be rectified using the information provided at Error message contact the customer service:
EGS GmbH
Dieselstrasse 1
D-33397 Rietberg
Customer telephone for Germany: +49 2944 9716 791
Customer telephone for Austria: 0820 200 170
(chargeable, depending on network provider)



➢ The visit of our customer service technician will be charged in the event of incorrect operation or a described in the operating instructions troubleshooting even during the warranty period .

For processing, we require the following information:

- Address and Telephone number
- Error description
- Details according to type plate (Version , Batch, Model, EAN, Serial number)

Note: Type plate is located.

22 Warranty conditions

As the purchaser of an Exquisit appliance, you are entitled to the statutory warranty from the purchase contract with your dealer. In addition, we grant you a warranty under the following conditions:

Duration of benefits

The guarantee runs for 24 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). During the first 6 months, the customer service will repair defects in the unit free of charge. The prerequisite is that the unit is accessible for repairs without special effort. In the further 18 months, the purchaser 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 shared use by several households, the guarantee is 12 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). During the first 6 months, the customer service will repair any defects in the appliance free of charge. The condition is that the appliance is accessible for repairs without special effort. In the further 6 months, the purchaser is obliged to prove that the defect already existed at the time of delivery.

Making a claim under the guarantee does not extend the guarantee for either the appliance or the newly installed parts.

Scope of the rectification of defects

Within the aforementioned periods, we shall remedy all defects in the unit that are demonstrably due to defective workmanship or material defects. Replaced parts become our property.

Excluded are:

Normal wear and tear, deliberate or negligent damage, damage caused by non-observance of the operating instructions, improper set-up or installation or by connection to the wrong 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 light bulbs.

Defects to the appliance which are due to transport damage are also excluded. We will also not provide any services if - without our special written approval - work has been carried out on the Exquisit device by unauthorised persons or parts of foreign origin have been used. This restriction does not apply to defect-free work carried out by a qualified specialist using our original parts to adapt the appliance to the technical protection regulations of another EU country.

Scope

Our guarantee applies to appliances purchased and in operation in the Federal Republic of Germany or Austria.
In the case of complaints about defective equipment, the sender and recipient addresses must be in the Federal Republic of Germany or Austria.
For units purchased and operated in other European countries, the warranty conditions of the seller apply.
The following applies to repair orders outside the warranty period:

- If a unit is repaired, the repair invoices are due immediately and payable without deduction.
- If a unit is checked or a repair that has been started is not completed, travel and labour charges will be invoiced.
- Advice from our Customer Advisory Centre is free of charge (see chapter "Customer Service").

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

23 Technical data

BRAND		EXQUISIT
Model		EHE5258-UBZ-020
Product group		Einau-Herdset
Voltage / Frequency	V/Hz	230 / 50
Total connected load	W	8550
Connected load stove	W	2250
Backofenvolumen	L	75
Baking light output	W	25
Dimensions, unpacked Stove	HxWxD mm	595 x 595 x 567
Weight, unpacked	kg	40,5
EAN No. Oven		4016572421651
EAN No. Hob		4016572421644

*Technical changes reserved.
All appliance-specific data of the energy label have been determined by the appliance manufacturer according to Europe-wide standardised measurement procedures under laboratory conditions. They are recorded in EN 50304. The actual energy consumption of the appliances in the household depends on the installation location and user behaviour and may therefore be higher than the values determined by the appliance manufacturer under standard conditions.

CE mark

At the time of its market launch, this device complies with the requirements laid down in the Council Directives on the approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility Directive 2014/30/EU and on the use of electrical equipment within certain voltage limits Directive 2014/35/EU.
This appliance is marked with the CE symbol and has a declaration of conformity for inspection by the responsible market surveillance authorities.

24 Disposal

Dispose of packaging



Dispose of the packaging according to type. Put cardboard and carton in the waste paper collection and foil in the recyclables collection.

Dispose of old appliance (EN)



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 take the old appliance free of charge to a suitable municipal collection point for waste electrical and electronic equipment, e.g. a recycling centre.
You can obtain the addresses from your city or local government.
Alternatively, you can return small WEEE 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 dealer when purchasing a new appliance of the same type that performs substantially the same functions as the new appliance. For the modalities of returning an old appliance in case of delivery of the new appliance, please contact your dealer.

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

We would like to point out that you are responsible for deleting personal data on the device to be disposed of.

Children are often unable to recognise the dangers inherent in handling household appliances. Provide the necessary supervision and do not let children play with the appliance.

Dispose 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 take the old appliance free of charge to a suitable municipal collection point for waste electrical and electronic equipment, e.g. a recycling centre. You can obtain the addresses from your city or municipal administration. Alternatively, you can return WEEE free of charge when buying a new appliance of the same type and with the same function from a stationary retailer. Please contact your dealer regarding the modalities of returning an old appliance in case of delivery of the new appliance.

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

We would like to point out that you are responsible for deleting personal data on the device 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
D-41564 KAARST
GERMANY

EHE5258-UBZ-020_BDA_DE-EN_E1-0-2023-12

www.exquisit.de