exquisit

Einbaubackofen Set
mit Glaskeramikkochfeld

EHE5285-HBZ-020 schwarz

Gebrauchsanweisung

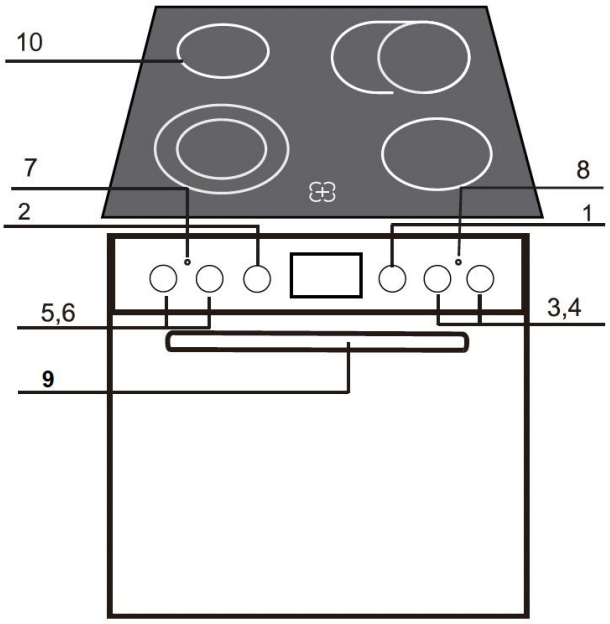
Gerät kennenlernen

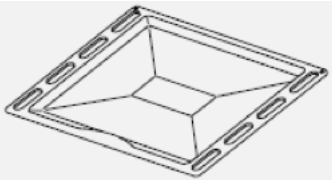
Lieferumfang

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

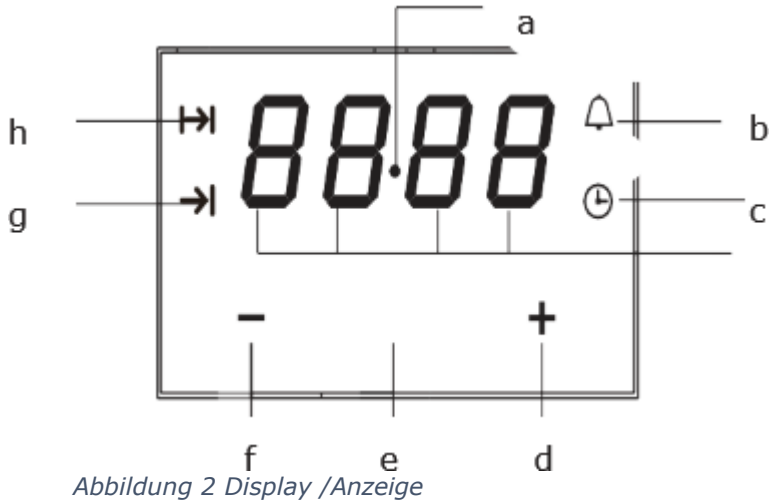


Abbildung 2 Display /Anzeige

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

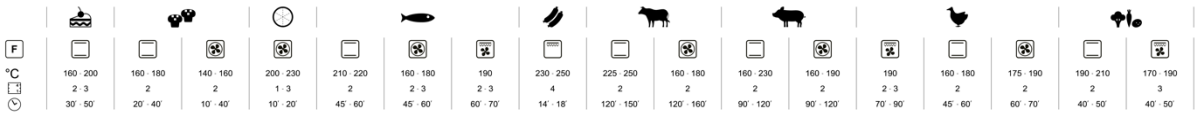


Abbildung 1 Praktische Hinweise zum Backen/ Garen

Inhaltsverzeichnis

1 Zu Ihrer Sicherheit 5

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 5

1.2 Sicherheit und Verantwortung 6

1.3 Sicherheit und Warnungen 6

1.4 Geräte auspacken 7

2 Vor dem ersten Gebrauch 7

3 Betrieb 8

3.1 Backofen bedienen 11

3.2 Glaskeramikkochfeld bedienen 12

4 Reinigung und Pflege Backofen 14

4.1 Gerätetür aus- und einhängen 15

4.2 Schutzglas reinigen 15

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 20

8 Kundendienst 20

9 Garantiebedingungen 21

10 Technische Daten 22

11 Entsorgung 23

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 Kundendienst1 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.

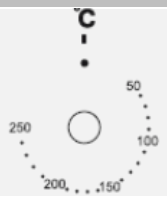
ACHTUNG

BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

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

3 Betrieb

Betriebsarten und Back-/Brattabellen

BETRIEBSARTEN	SYMBOL
Backofen Temperaturregler Der Backofenenergieregler ermöglicht Temperatureinstellungen im Bereich von 50 °C bis 250 °C.	
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.	
Ventilator Unterhitze Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Unterhitze. Die Wärme kommt vom unteren Heizkörper. Diese Beheizungsart ist geeignet, um das Backgut von der Unterseite stärker zu backen. Z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obst oder beim Nachbacken.	
Heißluft Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit einem Ringheizkörper, der um den Lüfter (Ventilator) herum angeordnet ist. Dieser Ventilator verteilt die durch den Ringheizkörper erhitzte Luft (Heißluft) gleichmäßig im ganzen Backofeninnenraum. Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen im Backofen.	
Grill Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill.	

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 und größere Portionen auf einmal zu grillen.

Hinweis

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



Ventilator mit Grill

Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill- und Oberhitze sowie Umluft. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht. Diese Funktion beschleunigt das Grillen und verfeinert den Geschmack des Gerichts.
Geeignet zum Braten von Fleisch, Geflügel, ganzem Fisch.

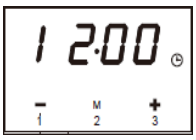


Heißluft mit Unterhitze (Pizzastufe)

Diese Funktion ergibt eine knusprige Unterseite. Geeignet für Pizza, Aufläufe und Gebäck. Vorheizen nicht erforderlich.



Uhrzeit einstellen



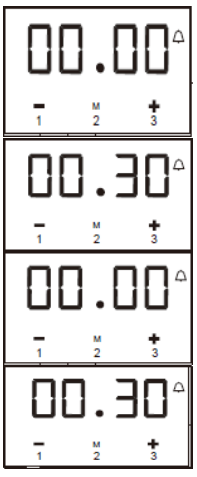
1. Das Gerät einschalten.
2. Auf dem Display blinkt die Uhr.
3. Mit der Taste 1 und 3 die Aktuelle Uhrzeit einstellen.

HINWEIS

Die einstellte 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.
3. 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.
3. Das Symbol |→| blinkt.
4. Mit der Taste 1 und 3 die Zeit wählen (1-10 Stunden).

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

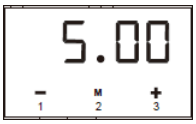
1. Mit der Taste 1 oder 3 die Endzeit einstellen.
2. Nach 5 Sekunden ist die Einstellung aktiv.

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

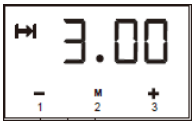
Bratdauer 0 bis *10* Std.
Bratendzeit: Bratdauer + aktuelle Uhrzeit + Wartezeit
Halbautomatische Funktion ist ausgeschaltet, die Back-Bratzeit auf 0.

Beispiel



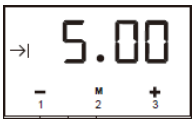
Endzeit einstellen:
Aktuelle Uhrzeit 2:00
Bratzeit: 3 Std.
Bratendzeit: 5:00
Es gibt 2 Methoden, um die Bratendzeit einzustellen.

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.

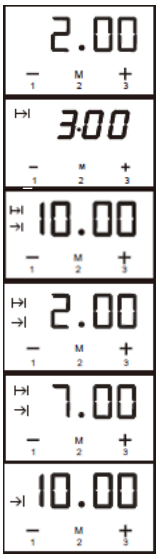
Automatische Funktion

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.



- Beim der Backofentür während des Backens, Schmoren etc. schaltet sich das Heizelement ab.
- Nur die Backofenbeleuchtung ist aktiv.
- Erst beim Schliessen der Bockofentür aktiviert sich das Heizelement und der Backofen ist wieder in Betrieb.

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 zubereitenden 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

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

⚠WARNUNG

⚠ELEKTRISCHER SCHLAG!

Glaskeramikkochfeld lässt sich nicht ausschalten.

- Sofort Haushaltssicherung ausschalten.
- Keine Reparaturen am Geräte vornehmen.
- Kundendienst kontaktieren.

Geeignetes Kochgeschirr

- Kochfeldoberfläche und Topfboden müssen sauber und trocken sein.
- Töpfe und Pfannen mit einem einwandfreien, glatten Boden verwenden
- Hitzebeständiges Kochgeschirr benutzen und „Herstellerangaben beachten"
- Keine Töpfe benutzen, die aus Plastik bestehen oder deren innere Seite mit Aluminium beschichtet ist.

ACHTUNG

SACHSCHÄDEN!

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

Leistungsstufen (L-Stufen) der Energieregler

L-STUFE	ENERGIEREGLER
1-2	Aufwärmen
3	Gemüse garen
4-5	Suppe koche
6	Langsames Anbraten
7-8	Fleisch / Fisch braten
9	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

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 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

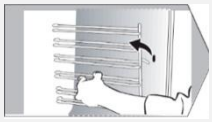
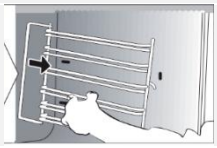
- Bei folgenden Reinigungsarbeiten das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- Außenseiten mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen. Bei starker Verschmutzung handelsübliche Reinigungsmittel verwenden. Angaben des Herstellers beachten.
- Die Gerätetür mit einem weichen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

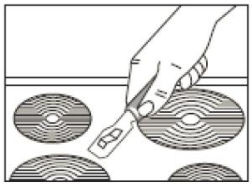
- Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

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.

Gebäck backen

Umluft

Gebäckart	Temperatur [°C]	Zubereitungszeit [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	Einschubebene	Temperatur [°C]	Zubereitungszeit [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 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.

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

Grillhitze

Grill Speiseart	Einschubebene	Temperatur [°C]	Zubereitungszeit [Min.]	
			1. Seite	2. Seite
Schweinekotelett	4	250	8-10	6-8
Schweineschnitzel	4	250	10-12	6-8
Schaschlik	4	250	7-8	6-7
Bratwürste	4	250	8-10	8-10
Roastbeef (Steak ca. 1 kg)	3	250	12-15	10-12
Kalbschnitzel	4	250	8-10	6-8
Kalbsteak	4	250	6-8	5-6
Hammelkotelett	4	250	8-10	6-8
Lammkotelett	4	250	10-12	8-10
Huhn, halbiert (je ca. 500 g)	3	250	25-30	20-25
Fischfilet	4	250	6-7	5-6
Forelle (je ca. 200-250 g)	3	250	5-8	5-7
Brot (Toastscheiben)	4	250	2-3	2-3

Ein Leeres Backblech (Fettpfanne) zum Auffangen für das abtropfende Fett eine Ebene darunter anordnen.

Ventilator mit kombinierter Grill- und Oberhitze

Braten Fleischart	Gewicht [kg]	Einschubebene	Temperatur [°C]	Zubereitungszeit [Min.]
Schweinebraten	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 Leuchtmittel tauschen

⚠ GEFAHR

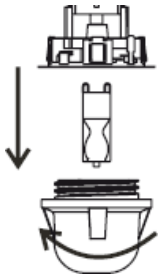
STROMSCHLAGGEFAHR!

- 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 Sicherungskasten 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 Kundendienst

[Hier eingeben]

VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

Sollte sich eine Störung anhand der angeführten Hinweise (► Störungen und Fehlermeldungen) nicht beseitigen lassen, den Kundendienst kontaktieren:
EGS GmbH
Dieselstrasse 1
D-33397 Rietberg
Kundentelefon für Deutschland: +49 2944 9716 791
Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170
(kostenpflichtig, abhängig vom Netzanbieter)

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

Für die Bearbeitung benötigen wir folgende Angaben:

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

Hinweis: Typenschild befindet sich...

9 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

10Technische Daten

MARKE		EXQUISIT
Modell		EHE5285-HBZ-020
Produktgruppe		Einau-Herdset
Spannung / Frequenz	V/Hz	380-415 / 50
Anschlussleistung gesamt	W	9100
Anschlussleistung Ofen	W	2800
Grill	W	1100
Leistung Ventilator	W	40
Leistung Backleuchte	W	25
Abmessungen, unverpackt Herd	HxBxT mm	595 x 595 x 567
Gewicht, unverpackt	kg	32
EAN Nr. Kochfeld EHE5285-HBZ-020 (GK)		4016572421705
EAN Nr. Backofen EHE5285-HBZ-020(BO)		4016572421712

*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.

11 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.

exquisit

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

EHE5285-HBZ-020_BDA_DE_E1-0_2026-01

www.exquisit.de