

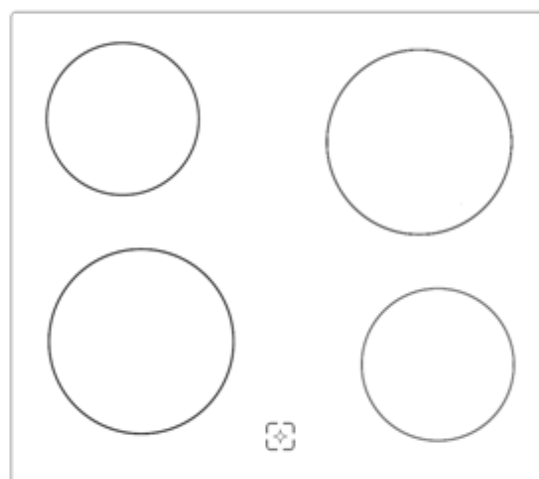
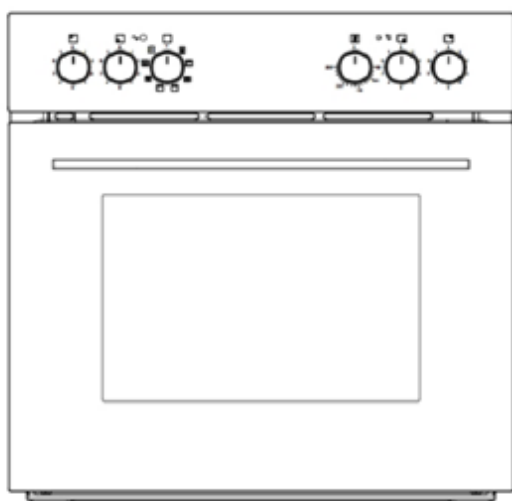
exQUISIT

Einbau-Herdset

EHE367-U-120 mattschwarz

Built-in oven set

EHE367-U-120 matt black



DE Gebrauchsanweisung
EN Instruction Manual

Einleitung

Vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen. Die Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise für den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. Korrektes Bedienen trägt wesentlich zur effizienten Energienutzung bei und minimiert den Energieverbrauch im Betrieb. Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder.

Die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen aufbewahren und an eventuelle Nachbesitzer weitergeben.

Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle. Deshalb behalten wir uns Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vor.

CE-Konformität

Dieses Gerät entspricht zum Zeitpunkt seiner Markteinführung den Anforderungen, die in den Richtlinien des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit RL 2014/30/EU und über die Verwendung elektrischer Betriebsmittel innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen RL 2014/35/EU festgelegt sind.

Dieses Gerät ist mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

Introduction

It is essential to read the instruction manual carefully before putting the appliance into operation. The instruction manual contains important safety information for the operation and maintenance of the appliance. Proper operation makes a major contribution to efficient energy use and minimises the energy consumption of the appliance.

Improper use of the appliance can be dangerous, particularly for children.

Keep the instruction manual for future reference and pass it on to any subsequent owners.

The manufacturer is working constantly on the further development of all types and models. We therefore reserve the right to make changes in form, equipment and technology.

CE Conformity

At the time of its placement on the market, this appliance conforms to the requirements laid down in the Council directives on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility, Directive 2014/30/EU, and the directives relating to the use of electrical operating equipment within certain voltage limits, Directive 2014/35/EU.

This appliance bears the CE mark and has a declaration of conformity that can be examined by the responsible market supervisory authorities.

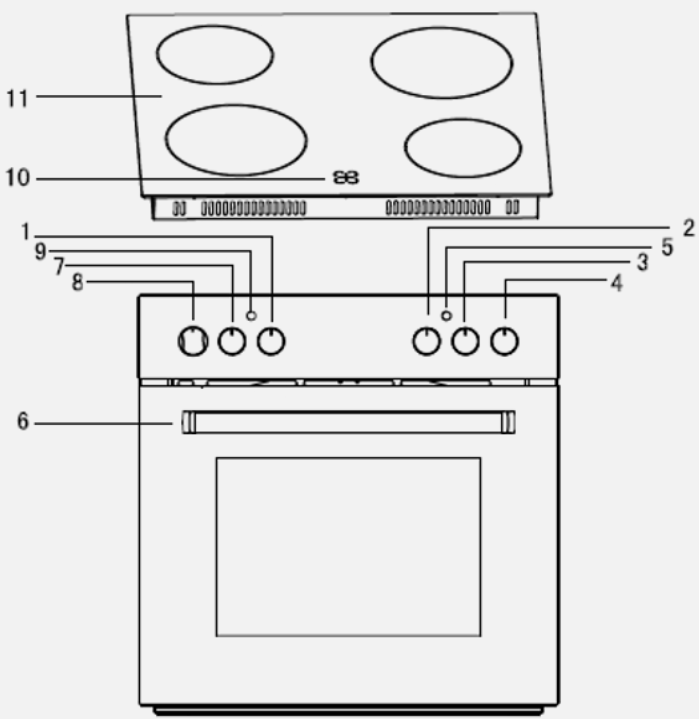
Gerätebeschreibung

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

Lieferumfang

STK.	BESCHREIBUNG
1×	Backofen
1×	Grillrost
1×	Backblech
1×	Gebrauchsanweisung
1×	Einbauanleitung
1×	Glaskeramikkochfeld

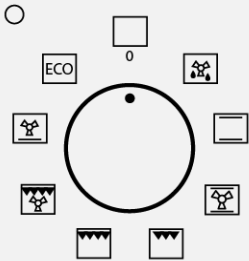
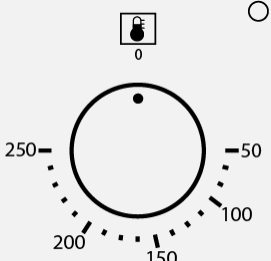
Geräteübersicht

BACKOFEN	ZFR	BESCHREIBUNG
	①	Funktionswähler
	②	Temperaturwähler
	③	Regler Kochfeld vorne rechts
	④	Regler Kochfeld hinten rechts
	⑤	Betriebsleuchte Ofen
	⑥	Türgriff
	⑦	Regler Kochfeld vorne links
	⑧	Regler Kochfeld hinten links
	⑨	Betriebsleuchte Kochfeld
	⑩	Restwärmeanzeige Kochfeld
	⑪	Kochfeld



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

Bedienelemente

FUNKTIONSWÄHLER	KOMBIWÄHLER
 Heizart wählen	 Temperatur einstellen

Heizarten

► Zur Verwendung der Heizarten siehe Tipps und praktische Hinweise.

HEIZART	BESCHREIBUNG
	Ober- & Unterhitze Bei dieser Garmethode wird traditionell gegart, wobei die Hitze von den oberen und unteren Elementen ausgeht. Diese Funktion eignet sich zum Braten und Backen auf nur einem Rost.
	Auftauen Das Gebläse läuft ohne Hitze, um die Auftauzeit von Tiefkühlkost zu verkürzen. Die zum Auftauen der Lebensmittel erforderliche Zeit hängt von der Raumtemperatur, der Menge und der Art der Lebensmittel ab.
	Umluft Die Umluftfunktion verteilt die Wärme gleichmäßig durch einen Ventilator, wodurch Speisen schneller und gleichmäßiger garen und besser bräunen.
	ECO * Bei dieser Garmethode werden der obere äußere Ring und das untere Heizelement zur Temperaturregelung verwendet, wodurch das Grillen energiesparender wird. Diese Methode eignet sich vor allem für große Lebensmittel, die Ofentemperatur steigt langsam an, die Wärme dringt vollständig ein und der überschüssige Wärmeverbrauch wird reduziert.
	Grill + Ventilator Bei dieser Art des Garens wird das obere Element in Verbindung mit dem Gebläse verwendet, das für eine schnelle Wärmezirkulation sorgt. Diese Funktion eignet sich, wenn eine schnelle Bräunung erforderlich ist und der Saft eingeschlossen werden soll, z. B. bei Steaks, Hamburgern, einigen Gemüsesorten usw.
	Halber Grill Bei dieser Art des Garens wird nur der innere Teil des oberen Elements verwendet, der die Hitze nach unten auf das Gargut richtet. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von kleinen Portionen Speck, Toast, Fleisch usw.
	Ventilator + Unterhitze Bei dieser Art des Kochens wird das untere Element in Verbindung mit dem Gebläse verwendet, das die Wärme zirkulieren lässt. Diese Funktion eignet sich zum Sterilisieren und Einmachen von Gläsern.
	Grill Bei dieser Garmethode werden die inneren und äußeren Teile des oberen Elements verwendet, die die Hitze nach unten auf das Grillgut richtet. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von mittelgroßen oder großen Portionen von Würstchen, Speck, Steaks, Fisch usw.

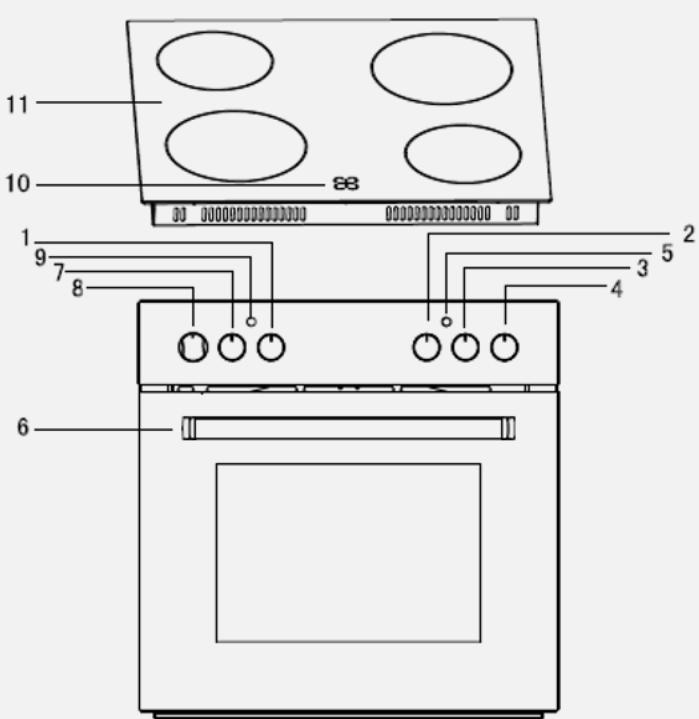
Appliance description

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

Scope of supply

QTY.	DESCRIPTION
1×	Oven
1×	Grill rack
1×	Baking tray
1×	Instruction Manual
1×	Installation instructions
1×	Glass Ceramic Hob

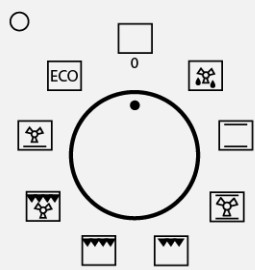
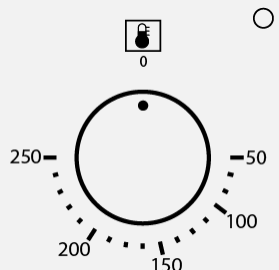
Device overview

OVEN	.	DESCRIPTION
	①	Function selector
	②	Temperature regulator
	③	Energy regulator regulator hob front right
	④	Energy regulator hob rear right
	⑤	Oven indicator light
	⑥	Door handle
	⑦	Energy regulator regulator hob front left
	⑧	Energy regulator regulator hob rear left
	⑨	Hob indicator light
	⑩	Residual heat indicator hob
	⑪	Hob



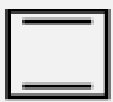
- If the use of a slide-in level is recommended, the specification refers from the bottom (1) to the top (2, 3 and higher).

Control elements

FUNCTION SELECTOR		COMBINATION SELECTOR	
	Select heating mode		Setting the temperature

Heating modes

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

HEATING TYPE	DESCRIPTION
	Heating from above/below This cooking method is traditional, with heat coming from the top and bottom elements. This function is suitable for frying and baking on just one rack.
	Defrosting The fan runs without heat to reduce the defrosting time for frozen food. The time required to defrost food depends on the room temperature, the quantity and the type of food.
	Recirculating air The convection function distributes heat evenly using a fan, allowing food to cook faster and more evenly and brown better.
	ECO * With this cooking method, the upper outer ring and the lower heating element are used to regulate the temperature, making grilling more energy efficient. This method is particularly suitable for large foods, as the oven temperature rises slowly, the heat penetrates completely and excess heat consumption is reduced.
	Grill + fan With this type of cooking, the upper element is used in conjunction with the fan, which ensures rapid heat circulation. This function is suitable when quick browning is required and the juices need to be sealed in, e.g. for steaks, hamburgers, some types of vegetables, etc.
	Half grill With this type of cooking, only the inner part of the upper element is used, which directs the heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast, meat, etc.
	Fan + bottom heat With this type of cooking, the lower element is used in conjunction with the fan, which ensures heat circulation. This function is suitable for sterilising and preserving jars.
	Grill This cooking method uses the inner and outer parts of the upper element, which directs the heat downwards onto the food being grilled. This function is suitable for grilling medium-sized or large portions of sausages, bacon, steaks, fish, etc.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	10
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	10
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	11
1.3	Sicherheit für bestimmte Personengruppen	11
1.4	Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation	11
1.5	Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Herdes	12
1.6	Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Backofens.....	12
1.7	Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege	12
1.8	Sicherheitshinweise für die Entsorgung.....	12
2	Aufstellung und Installation	13
2.1	Gerät auspacken.....	13
2.2	Gerät aufstellen.....	13
2.3	Vor dem ersten Gebrauch	14
3	Täglicher Gebrauch.....	15
3.1	Backofen bedienen.....	15
3.2	Kochfeld bedienen	16
4	Reinigung und Pflege	18
4.1	Gerät reinigen	18
4.2	Gerät pflegen	19
5	Tipps und praktische Hinweise	21
6	Kundendienst.....	25
7	Technische Daten	26
8	Garantiebedingungen	27
9	Entsorgung	28

Table of Contents

10	Safety instructions.....	30
10.1	Intended use	30
10.2	General safety instructions	31
10.3	Safety for specific groups of people	31
10.4	Safety instructions for set-up and installation	31
10.5	Safety instructions for daily use of the oven	32
10.6	Safety instructions for daily use of the oven	32
10.7	Safety instructions for cleaning and maintenance	32
10.8	Safety instructions for disposal	32
11	Set-up and installation	33
11.1	Unpacking the appliance	33
11.2	Setting up the appliance	33
11.3	Before using for the first time	34
12	Daily use.....	35
12.1	Operating the oven.....	35
12.2	Operating the hob	36
13	Cleaning and maintenance.....	38
13.1	Cleaning the appliance.....	38
13.2	Maintain appliance.....	39
14	Tips and practical advice	41
15	After Sales Service	45
16	Technical data.....	46
17	Warranty terms.....	47
18	Disposal	48

1 Sicherheitshinweise

Für eine sichere und sachgerechte Verwendung die Gebrauchsanweisung und die weiteren produktbegleitenden Unterlagen sorgfältig lesen und für die spätere Verwendung aufbewahren.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Verletzungen und Schäden ab, die aus der Nichtbeachtung der Anweisungen zur Installation, Gebrauch sowie Reinigung und Pflege des Gerätes entstanden sind.

Kennzeichnung und Erklärung der Warnhinweise

Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen.



GEFAHR

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



WARNUNG

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



VORSICHT

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

ACHTUNG

Bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

Verwendete Symbole



➤ Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

- Markiert eine Aufzählung
- ✓ Markiert Prüfungsschritte der Reihe nach und Maßnahmen zur Vermeidung von Gefahrensituationen
- 1. Markiert Arbeitsschritte der Reihe nach
- Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf den Arbeitsschritt

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch / Haushalt bestimmt. Das Gerät ist nicht für die gewerbliche Benutzung geeignet.

- Der Herd eignet sich zum Kochen und Braten von Speisen.
- Der Backofen eignet sich zum Backen und Braten von Speisen.

Jedwede Verwendung, die außerhalb dieser Anwendungsbereiche liegt, ist nicht bestimmungsgemäß und gilt somit als Fehlgebrauch.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.
- Wenn Hände oder Füße nass sind, Gerät nicht berühren.
- Gerät nach Gebrauch ausschalten.
- Im Notfall die Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherungskasten trennen.
- Bei Beschädigung, z.B. weil eine Glasscheibe gesprungen ist, Gerät sofort abschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Für gute Durchlüftung des Raumes sorgen, damit etwaige Gerüche und Rauch schnell abziehen. Je nach Gegebenheiten Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen verwenden. Gesicht schützen.

1.3 Sicherheit für bestimmte Personengruppen

- Dieses Gerät dürfen Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und oder Wissen nur dann benutzen, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen werden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten bzw. durchgehend beaufsichtigen.

1.4 Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation

- Installationsarbeiten und Arbeiten an der elektrischen Verkabelung nur von qualifizierten Fachkräften in Übereinstimmung mit sämtlichen lokal geltenden Normen und Vorschriften durchführen lassen, einschließlich der Brandschutzmaßnahmen.
- Gerät nur gemäß Anweisung montieren und anschließen.
- Gerät nicht im Freien aufstellen.
- Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker leicht zugänglich ist.
- Bei unzureichender Luftzirkulation kann sich ein Wärmestau bilden, wodurch ein Brand entstehen kann. Mindestabstände zu anderen Gegenständen einhalten (► Aufstellung und Installation). Bei Eingabegeräten siehe separate **Einbauanleitung**.

Elektrische Sicherheit

Die elektrische Sicherheit ist nur garantiert, wenn das Gerät an ein geerdetes System angeschlossen wird und den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht.

- Gerät nicht mit Mehrfachsteckdosen am Stromnetz anschließen.
- Netzkabel nicht auf Spannung verlegen.
- Netzkabel nicht knicken.
- Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Netzstecker nie mit feuchten oder nassen Händen anfassen.
- Ein beschädigtes Netzkabel sofort ersetzen (► Kundendienst).
- Sind Netzkabel oder Netzstecker beschädigt, Gerät nicht weiter benutzen.
- Kinder unter 8 Jahren vom Netzkabel fernhalten, da Strangulationsgefahr besteht.

1.5 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Herdes

- Keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld abstellen, da diese die Kochzonen beschädigen können.
- Keine Folien, Kunststoffe oder andere leicht schmelzbare Materialien wie Zucker auf das Kochfeld legen.
- Keine leicht entzündbaren Materialien auf das Kochfeld legen, da sich diese beim unbeabsichtigten Einschalten verformen oder in Brand geraten können.
- Keine elektrischen Geräte im Bereich der heißen Kochzonen benutzen.
- Heiße Oberflächen (z.B. Kochfeld) nicht berühren. Hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen verwenden. Gesicht schützen.
- Während des Gebrauchs beim Gerät bleiben, da sich Öl und Fett entzünden können (► Vorgehen bei Feuer).

1.6 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Backofens

- Keine leicht entzündbaren Materialien in der Nähe des Gerätes lagern.
- Gerät nicht zum Beheizen eines Raumes verwenden.
- Heiße Oberflächen (z.B. Heizelemente oder Glastüren) nicht berühren. Hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen verwenden. Gesicht schützen.
- Während des Gebrauchs kann es zu farblichen Veränderungen der Beschichtung aus Emaille kommen. Dies ist normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktion dar und ist deshalb kein Mangel im Sinne der Gewährleistung.

Vorgehen bei Feuer

Brennendes Öl und Fett niemals mit Wasser löschen.

1. Gerät ausschalten. Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherungskasten trennen.
2. Flammen mit einer Löschdecke oder einem Deckel abdecken.
3. Wenn sich das Feuer ausbreitet, sofort die Feuerwehr rufen, Mitbewohner informieren und den Brandbereich verlassen.

1.7 Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege

- Außer den in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Reinigungs- und Pflegearbeiten keine Eingriffe und Reparaturen am Gerät vornehmen.
- Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen (► [Kundendienst](#)).
- Nur Originalersatzteile verwenden.
- Vor Reinigungs- und Pflegearbeiten Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

1.8 Sicherheitshinweise für die Entsorgung

Gerät gemäß lokal geltender Umweltvorschriften entsorgen (► Entsorgung).

2 Aufstellung und Installation

Gerät nur gemäß Anweisung montieren und anschließen. Vor Aufstellung und Installation unbedingt die ► [Sicherheitshinweise](#) lesen und beachten.

► Zu Aufstellung und Installation siehe auch die separat beiliegende **Einbauanleitung**.

2.1 Gerät auspacken

Gerät und Verpackung auf Transportschäden überprüfen. Die Verpackung muss unbeschädigt sein. Ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall anschließen. Im Schadensfall den ► Kundendienst kontaktieren.

VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR!

- ✓ Transport immer mit einer zweiten Person durchführen.
- ✓ Verpackung nicht mit einem scharfen Gegenstand, z.B. Teppichmesser, öffnen.

Transportschutz entfernen

Gerät sowie Zubehör sind für den Transport geschützt.

- Alle vorhandenen Klebestreifen (modellabhängig) entfernen.
- Kleberückstände vorsichtig mit Laugenwasser entfernen.
- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen (► Entsorgung).

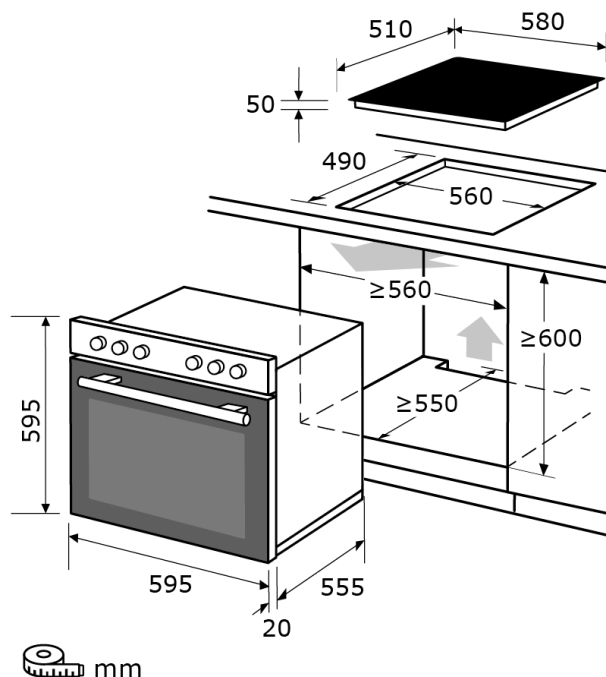
Auf dem Gerät angebrachte Sticker mit Warnhinweisen unbedingt beachten und nicht entfernen.

2.2 Gerät aufstellen

VORSICHT

BRANDGEFAHR!

- ✓ Mindestabstände zu anderen Gegenständen einhalten.



Gerät anschließen

GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

2.3 Vor dem ersten Gebrauch

Für den sicheren und effizienten Gebrauch des Gerätes folgende Tätigkeiten durchführen.

Gerät reinigen

Gerät und Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen
(► Reinigung und Pflege).

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Aggressiv abrasive Reinigungsmittel können Oberflächen zerkratzen und Glasflächen beschädigen.

- ✓ Keine ätzenden Reinigungsmittel oder scheuernde Putzschwämme verwenden.

Gerät aufheizen

Während des Aufheizvorganges beseitigt die Hitze mögliche Rückstände der Produktion.

- Beim ersten Aufheizen sind Geruchs- und Rauchentwicklung normal und kein Grund zur Besorgnis.
- Für gute Durchlüftung des Raumes sorgen, damit etwaige Gerüche und Rauch schnell abziehen. Je nach Gegebenheiten Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.

WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR!

Während des Aufheizens wird das Gerät sehr heiß.

- ✓ Heiße Oberflächen nicht berühren.
- ✓ Kinder vom Gerät fernhalten.

Für das Aufheizen folgendermaßen vorgehen:

1. Lose Zubehörteile (wie z.B. Backblech, Grillrost) aus dem Gerät entnehmen.
 2. Gerätetür schließen.
 3. Gerät für 45 Minuten bei maximaler Temperatur bei Ober- & Unterhitze aufheizen (► Gerätebeschreibung).
 4. Nach dem Aufheizvorgang das Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Bei Bedarf nochmals reinigen.
- Nach Beendigung des Aufheizvorganges und der Reinigung ist das Gerät betriebsbereit.

3 Täglicher Gebrauch

Vor Gebrauch des Gerätes unbedingt die ►Sicherheitshinweise lesen und beachten.
Zum schnellen Überblick und Kennenlernen der Bedienelemente und Funktionen die ►Gerätebeschreibung lesen.

WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR!

Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß.

- ✓ Heiße Oberflächen nicht berühren.
- ✓ Kinder vom Gerät fernhalten.
- ✓ Nach dem Gebrauch Gerät ausschalten.

Backofen ein- und ausschalten

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

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart wählen.
2. Mit dem Kombiwähler Temperatur und Zeit einstellen.



- Beim Öffnen der Backofentür leuchtet die Backofenbeleuchtung automatisch.

Zum Ausschalten des Gerätes beide Drehwähler auf „0“ (Aus) drehen.

3.1 Backofen bedienen

Für den täglichen Bedarf stehen folgende Betriebsarten zur Verfügung.

Grillen

1. Grillrost mit der Speise auf der mittleren Einschubebene anordnen.
2. Ein leeres Backblech (oder Fettpfanne) zum Auffangen für das abtropfende Fett eine Ebene darunter anordnen.
3. Funktionswähler auf die Position *Grill* drehen.



- Das Grillfleisch soll nicht dicker als 2 bis 3 cm sein. Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einreiben. Die Speise nach der halben Grillzeit auf die Rückseite wenden.

Umluft

Der Ventilator verteilt die heiße Luft gleichmäßig im Backofen. Die Vorteile sind:

- Niedrigere Temperatur: Die Temperatur um ca. 20 °C niedriger einstellen.
- Verkürzung der Zubereitungszeit.
- Geeignet für die Zubereitung mehrerer Speisen gleichzeitig.

Für das Aufheizen folgendermaßen vorgehen:

1. Backblech mit der Speise auf einer (oder mehreren) Einschubebene anordnen.
2. Funktionswähler auf die Position *Umluft* drehen.



➤ Bei Lieferung ist ein Backblech enthalten. Bei Bedarf weiterer Backbleche oder Grillroste den ► [Kundenservice](#) kontaktieren.

Herkömmliches Kochen

1. Funktionswähler auf die Position *Ober- & Unterhitze* drehen.
 2. Kombiwähler drehen und die gewünschte Temperatur einstellen.
- Das Gerät startet den Betrieb.



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.

Kochfeld 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.

3.2 Kochfeld bedienen



WARNUNG

STROMSCHLAGEFAHR!

Das Glaskeramikkochfeld lässt sich nicht ausschalten.

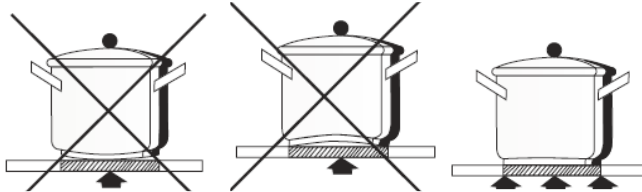
- Sicherung am Sicherungskasten ausschalten und den ► Kundendienst kontaktieren.
- Keine Reparaturen am Gerät vornehmen.

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.



Reinigung nach Gebrauch

Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen (► Reinigung und Pflege), um ein Eintrocknen von Speisrückständen oder Fettspritzer zu verhindern.

Kochfeld mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.

Eventuelle Speisereste und Fettspritzer entfernen.

Kochfeld mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

Funktionen Glaskeramikkochfeld

LEISTUNGSSTUFE	ENERGIEREGLER
0	Ein/Aus
1-2	Aufwärmen
3	Gemüse garen
4-5	Suppe kochen
6	langsames Anbraten
7-8	Fleisch / Fisch braten
9	schnelles Kochen / Braten

4 Reinigung und Pflege

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

GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

VORSICHT

EINKLEMMGEFAHR!

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

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Aggressiv abrasive Reinigungsmittel können Oberflächen zerkratzen und Glasflächen beschädigen.

- ✓ Keine ätzenden Reinigungsmittel oder scheuernde Putzschwämme verwenden.

WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- ✓ Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

4.1 Gerät reinigen

Außenseiten des Gerätes reinigen

- Oberflächen mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen. Bei starker Verschmutzung handelsübliche Reinigungsmittel verwenden. Angaben des Herstellers beachten.
- Die Gerätetür mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.

Gerätetür aus- und einhängen

Zum besseren Reinigen des Innenraums lässt sich die Gerätetür aushängen.

VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR!

Die Gerätetür ist schwer.

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

Für das Aus- und Einhängen der Gerätetür folgendermaßen vorgehen:

1. Gerätetür öffnen, die beide Klappbügel an den Scharnieren nach oben drücken.
2. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.

Das Einhängen der Gerätetür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

1. Beim Einhängen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt.
2. Beide Klappbügel wieder unten drücken, damit die Scharniere beim Schließen der Gerätetür nicht beschädigt werden.

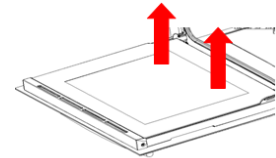
Schutzglas reinigen



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

Das in die Gerätetür eingelassene Schutzglas kann für die Reinigung entnommen werden.

1. Beide Kunststoffteile an den oberen seitlichen Ecken an der Innenseite der Gerätetür aufschrauben.
2. Das Schutzglas vorsichtig entnehmen, reinigen und abtrocknen.



Das Einsetzen des Schutzglases erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

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

Innenraum und Zubehörteile reinigen

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



- Hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger reinigen.

4.2 Gerät pflegen

Leuchtmittel tauschen

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



GEFAHR



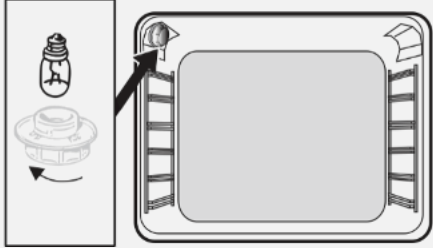
STROMSCHLAGEFAHR!

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

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

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

Für das Tauschen des Leuchtmittels folgendermaßen vorgehen:

TÄTIGKEIT	BESCHREIBUNG
	4. Gerät ausschalten und abkühlen lassen. 5. Schalter am Sicherheitskasten trennen. 6. Gerätetür öffnen, Schutzabdeckung der Backofenleuchte abschrauben und das defekte Leuchtmittel entnehmen. 7. Neues Leuchtmittel vorsichtig einsetzen, ohne es mit den Fingern zu berühren. Ein Brillentuch verwenden, um das Leuchtmittel zu halten. 8. Schutzabdeckung aufschrauben. 9. Sicherung einschalten und prüfen, ob die Beleuchtung funktioniert. Sollte die Beleuchtung nicht funktionieren, den ► Kundendienst kontaktieren.

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 Rasierklingschaber entfernen.

5 Tipps und praktische Hinweise

Nachfolgend einige Tipps, um das Gerät energiesparend und effizient zu gebrauchen.

Energie sparen

- Backbleche mit schwarzen Oberflächen leiten die Wärme besser und verkürzen die Backzeit.
- Restwärme nutzen und die Speise nach dem Ausschalten noch 5 Minuten nachwärmen lassen.
- 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 je nach Speisemenge wählen.
- Restwärme nutzen und das Gericht nach dem Ausschalten noch 5 Minuten nachwärmen lassen.

Die richtige Heizart wählen

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

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



- Die Angaben in den Tabellen sind als Richtwerte zu verstehen und können je nach Rezept, Menge und gewünschter Qualität geändert werden.
- Geänderte Zeiten für die spätere Verwendung eintragen.

Gebäck backen

Umluft

GEBÄCKART	TEMPERATUR [°C]	ZUBEREITUNGS- ZEIT [MIN.]
Gebäck in Backform		
Baiser (Meringues)	80	60-70
Viktoria Biskuit	150	65-70
Gugelhupf (Hefeteig)	150	60-70
Torte	150	25-35
Gebäck auf Universalblech		
Hefekuchen	150	40-45
Streuselkuchen	150	30-45
Obstkuchen	150	40-55
Biskuittorte	150	30-40



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

Ober- & Unterhitze

GEBÄCKART	EINSCHUB-EBENE	TEMPERATUR [°C]	ZUBEREITUNGS- ZEIT [MIN.]
Napfkuchen		170-180	60-80
Sandkuchen	2	160-180	65-80
Tortenboden	2		20-30
Biskuittorte	2-3	170-180	30-40
Gugelhupf	2	170-180	40-60
(Hefeteig)	2	160-180	50-60
Brot (z.B. Mehrkornbrot)	2	210-220	
Obstkuchen (Mürbeteig)		170-180	35-60
Streuselkuchen	3	160-170	30-40
Biskuitrolle	3	180-200	10-15
Pizza (auf dünnem Teig)	2	220-240	10-15
Pizza (auf dickem Teig)	3	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 mehr als 1 Kilogramm zubereiten. Für kleinere Portionen Kochfeld zum Braten verwenden.
- Zum Braten feuerfestes Geschirr mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Ein leeres Backblech (oder Fettpfanne) zum Auffangen für das abtropfende Fett eine Ebene darunter anordnen.
- Nach der Hälfte der eingestellten Zeit den Braten mindestens einmal wenden und ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen. Kein kaltes Wasser verwenden.



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

Umluft

FLEISCHART	EINSCHUB-EBENE		TEMPERATUR [°C]		ZUBEREITUNGS- ZEIT [MIN]
	Ventilator	Ober & Unterhitze	Ventilator	Ober- & Unterhitze	
Rindfleisch					
Roastbeef: innen leicht blutig „saignant“	-	3	-	250	12-15
Ofen vorgeheizt: halb durchgebraten „medium“	-	3	-	250	15-25
Ofen vorgeheizt: durchgebraten „well done“	-	3	-	210-230	25-30
Rinderbraten	2	2	160-180	200-220	120-140
Schweinefleisch					
Braten	2	2	160-180	200-210	90-140
Schinken	2	2	160-180	200-210	60-90
Schweinefilet	-	3	-	210-230	25-30
Kalbfleisch	2	2	160-180	200-210	90-140
Lammfleisch	2	2	160-180	200-220	100-120
Wild	2	2	175-180	200-220	100-120
Geflügel					
Huhn	2	2	170-180	210-220	40-55
Gans	2	-	160-180	190-200	150-180
Fisch	2	2	175-180	210-220	40-55

Kombinierte Grill- und Oberhitze

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

Grill

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

Ventilator mit kombinierter Grill- und Oberhitze

BRATEN FLEISCHART	GEWICHT	EINSCHUB-EBENE	TEMPERATUR [°C]	ZUBEREITUNGSZEIT [MIN.]
Schweinsbraten	1	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2	2	170-190	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	2	180-200	110-130
	3	1-2	160-180	150-180

6 Kundendienst

WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- ✓ Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

Sollte sich eine Störung anhand der angeführten Hinweise (► Fehlermeldungen_und Störungen) nicht beseitigen lassen, den Kundendienst kontaktieren:

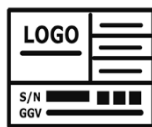
Um auf die Produktdatenbank zu gelangen, für:

- Reparaturaufträge
- Datenblatt
- Gebrauchsanweisung

den Service QR-Code aus der beigefügten Servicekarte oder vom Typenschild am Gerät scannen.



Servicekarte



Typenschild

Mehr Informationen zum Service, siehe beigefügte Servicekarte

Kundendienstadresse:

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND



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

7 Technische Daten

MARKE		EXQUISIT
Modell		EHE367-U-120
Spannung / Frequenz	V/Hz	380-415 / 50
Anschlussleistung gesamt	W	8300
Anschlussleistung Ofen	W	2300
Grill	W	2250
Leistung Umluft	W	2050
Leistung Backleuchte	W	25
Abmessungen, unverpackt Herd	HxBxT mm	595x595x575
Gewicht, unverpackt	Kg	35,72
EAN Nr. Backofen		4016572418729
EAN Nr. Kochfeld		4016572418712

*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.

8 Garantiebedingungen

Als Käufer eines Exquisit Gerätes stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungen aus dem Kaufvertrag mit Ihrem Händler zu. Die Inanspruchnahme gesetzlicher Gewährleistungsrechte ist unentgeltlich. Die Gewährleistungsrechte werden nicht durch diese Garantie eingeschränkt. Diese Garantie wird Ihnen zusätzlich unter den folgenden Bedingungen eingeräumt.

Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während der ersten 12 Monate beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich.

Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 12 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

9 Entsorgung

Verpackung entsorgen



Die Verpackung sortenrein entsorgen. Pappe und Karton zum Altpapier und Folien in die Wertstoffsammlung geben.

Altgerät entsorgen (DE)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben.

Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung.

Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 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.

10 Safety instructions

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

Labelling and explanation of warnings

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

DANGER

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

WARNING

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

CAUTION

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

ATTENTION

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

Symbols used



➤ Information and instructions to be observed.

- Indicates a list
- ✓ Marks examination steps in sequence and measures to avoid dangerous situations
 1. Indicates work steps in sequence
 - Describes the response of the appliance to the work step

10.1 Intended use

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

- The cooker is suitable for cooking and frying food .
- The oven is suitable for baking and roasting food .

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

10.2 General safety instructions

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

10.3 Safety for specific groups of people

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

10.4 Safety instructions for set-up and installation

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

Electrical safety

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

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

10.5 Safety instructions for daily use of the oven

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

10.6 Safety instructions for daily use of the oven

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

Procedure in case of fire

Never try to extinguish burning oil or fat with water.

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

10.7 Safety instructions for cleaning and maintenance

- Do not interfere with the appliance except for the cleaning and maintenance work described in this manual.
- Repairs should only be carried out by qualified specialists (► [After Sales Service](#)).
- Only use original spare parts.
- Switch off the appliance and allow to cool down before all cleaning and maintenance work.

10.8 Safety instructions for disposal

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

11 Set-up and installation

Only install and connect the appliance according to the instructions. Before installation and maintenance work, always read and observe the ► [Safety instructions](#).

► For set-up and installation, see also the separately enclosed **installation instructions**.

11.1 Unpacking the appliance

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

CAUTION

RISK OF INJURY!

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

Removing transport protection

The appliance, including accessories, are secured for transport.

- All existing Adhesive strips (depending on the model).
- Carefully remove residues of adhesive with alkaline water.
- Remove all packaging materials (► Disposal).

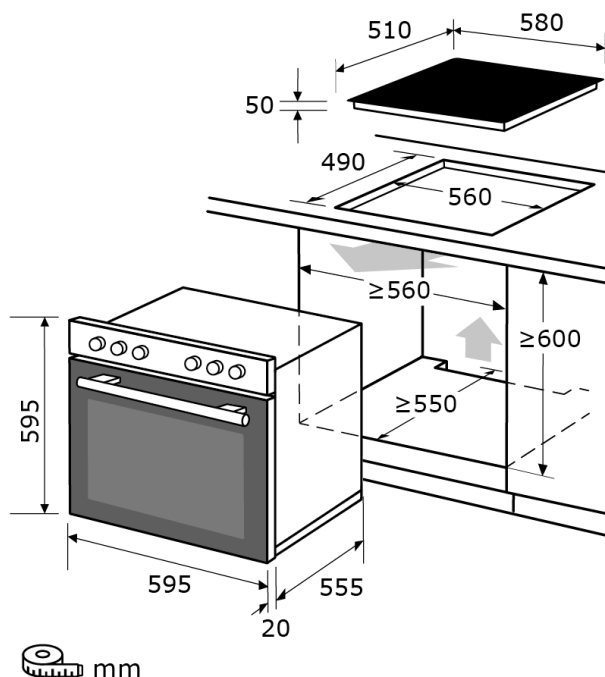
Do not remove any stickers with warning notices affixed to the appliance.

11.2 Setting up the appliance

CAUTION

FIRE HAZARD!

- ✓ Maintain minimum distances from other objects.



Connect unit

DANGER

ELECTRIC SHOCK HAZARD!

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

11.3 Before using for the first time

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

Cleaning the appliance

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

ATTENTION

APPLIANCE DAMAGE!

Aggressively abrasive cleaning agents can scratch surfaces and damage glass surfaces.

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

Heat up the appliance

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

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

WARNING

RISK OF BURNS!

The appliance becomes very hot during heating.

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

To heat up, proceed as follows:

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

12 Daily use

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

WARNING

RISK OF BURNS!

The appliance becomes very hot during use.

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

Switching the oven on and off

To switch on the appliance, turn both dials (**Operating elements**) to the right and select the desired function and temperature:

1. Select the desired heating mode with the function selector.
2. Use the combination selector to set the temperature and time.



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

To switch off the appliance, turn the temperature regulator to position "0" (OFF).

12.1 Operating the oven

The following operating modes are available for daily needs.

Grilling

1. Place the grill rack with the food on the middle shelf.
2. Place an empty baking tray (fat pan) one level below to collect the dripping fat.
3. Turn the function selector to the position *Grill*.



- The grilled meat should not be thicker than 2 to 3 cm. Rub a little oil or fat into meat and fish dishes before grilling. After half the grilling time, turn the grilled food portion.

Recirculating air

The fan distributes the hot air evenly inside the oven. The advantages are:

- Lower temperature: Set the temperature approximately 20 °C lower.
- Shortening of the preparation time.
- Suitable for preparing several dishes at the same time.

To heat up, proceed as follows:

1. Arrange the baking tray with the dish on one (or more) rack level.
2. Turn the function selector to the *recirculation* position.



- One baking tray is included in the delivery. If you need more baking trays or grill grates, contact ► [After Sales Service](#) .

Traditional cooking

1. Turn the function selector to the *top & bottom Heating* position.
 2. Turn the combination selector and set the desired temperature.
- The appliance starts operation.



WARNING

RISK OF BURNS FROM HOT SURFACES

The appliance becomes very hot during use.

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

Switching the Hob on and off

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

To switch on the appliance, turn the according ► temperature regulator of the zone to the desired temperature. The hob diagram next to the energy control knob shows the position of the cooking zones.

To switch off the appliance, turn the temperature regulators to position "0" (OFF).

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.

12.2 Operating the hob



WARNING

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

The glass ceramic hob cannot be switched off.

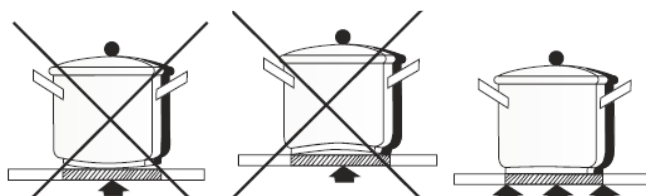
- Switch off the fuse on the fuse box and contact ► [customer service](#) .
- Do not make any repairs to the appliance.

The cooking zones on the hob have different diameters and outputs. Regulate the heating performance of a cooking zone with the energy controller.

Suitable cookware

No special crockery is required 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 crockery manufacturer's instructions.

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



Cleaning after use

Clean the hob after each use (► Cleaning and maintenance), to prevent food residues or grease splashes from drying on it.

Wipe off the glass ceramic hob with a damp cloth and a little detergent.

Remove any splashes of food or grease immediately.

Wipe the hob dry with a clean cloth.

Glass ceramic hob functions

POWER LEVEL	ENERGY CONTROLLER
0	ON/OFF button
1-2	Heating
3	Cooking vegetables
4-5	Making soup
6	Slow browning
7-8	Roasting meat/fish
9	Fast cooking/roasting

13 Cleaning and maintenance

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

DANGER

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

CAUTION

DANGER OF ENTRAPMENT!

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

ATTENTION

APPLIANCE 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.

13.1 Cleaning the appliance

Clean the outside of the appliance

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

Hanging and unhooking the appliance door

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

CAUTION

RISK OF INJURY!

The appliance door is heavy.

- ✓ Carefully unhook and rehook the appliance door.
- ✓ Wear sturdy shoes.

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

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

Insert the appliance door in reverse order.

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

Cleaning the protective glass



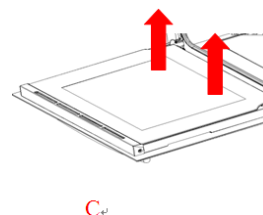
- If the glass pane is damaged, have it replaced immediately (► After Sales Service).

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

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

Insert the protective glass in the reverse order.

1. Insert the inner glass into the glass pressure groove.
2. Secure the protective glass with the two plastic parts.
3. Attach the appliance door.



Cleaning the interior and accessories

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



- Remove stubborn soiling using special oven cleaners.

13.2 Maintain appliance

Replace illuminant

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



DANGER



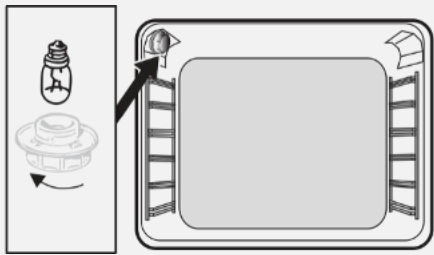
RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

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

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

To replace the bulb, proceed as follows:

ACTIVITY	DESCRIPTION
	4. Switch off the appliance and allow to cool down. 5. Disconnect the switch on the safety box. 6. Open the appliance door, unscrew the protective cover of the oven light and remove the defective bulb. 7. Insert the new lamp carefully without touching it with your fingers. Use an eyeglass cloth to hold the lamp. 8. Unscrew the protective cover. 9. Switch on the fuse and check whether the lighting works. If the lighting does not work, contact the ► After Sales Service.

Cleaning the glass ceramic hob

WARNING

RISK OF BURNS FROM HOT SURFACES!

- Do not touch hot surfaces.
- Wipe up spilled food, food residues and splashed fat immediately.

For the following cleaning operations, switch off the appliance and let it cool down.

- Wipe the cooking zone of the appliance with a damp cloth and wipe dry with a dry cloth. In case of heavy soiling, use commercially available cleaning agents for glass ceramic hob. Follow the manufacturer's instructions.
- Remove sugar residues with hot water.

CAUTION

RISK OF CUTTING INJURIES!

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

14 Tips and practical advice

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

Saving energy

- Baking tins with black surface conduct the heat better and shorten the baking time.
- Use the residual heat and leave the dish 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 the best heating performance, place the cookware exactly on the designated cooking zone.
- When buying pots, note that frequently the diameter at the top of the pot is indicated. However, this is generally larger than the bottom of the pot.
- Pressure cookers are particularly time- and energy-saving. The short preparation time preserves vitamins.
- Always make sure there is a sufficient amount of liquid in the pressure cooker, as the hob and the cooker can be damaged by overheating.
- If possible, always close pots with the matching lid.
- Select the size of the cooking pot according to the amount of food.
- Use the residual heat and leave the dish to reheat for another 5 minutes after switching it off.

Selecting the right type of heating

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

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



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

Bake pastries

Circulating air

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



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

Heating from above/below

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

Frying meat

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



➤ The information in the table always refers to 1 kg. About 15-25 minutes more for each additional kg.

Recirculating air

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

Combined grill heating/heating from above

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

Grill

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

Fan with combined grill heat and heating from above

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

15 After Sales Service

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.

If a malfunction cannot be remedied with the help of the instructions given (► Faults and error messages_), contact the customer service:

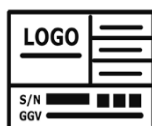
To access the product database for:

- Repair orders
- Data fiche
- Instruction Manual

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



Service card



Type plate

For more information about service, see enclosed service card

Customer service address:

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / GERMANY



- A visit by an After Sales Service technician is not free of charge even during the warranty period in the event of incorrect operation (► Safety instructions) or one of the faults described in the Instruction Manual above.

16 Technical data

BRAND		EXQUISIT
Model		EHE367-U-120
Voltage / frequency	V/Hz	380-415 / 50
Total connected load	W	8300
Stove connected load	W	2300
Grill	W	2250
Power Recirculation	W	2050
Baking light power	W	25
Hob dimensions, unpacked	HxWxD	595x595x575
Weight unpacked	KG	35.72
EAN No. of oven		4016572418729
EAN No. of hob		4016572418712

* Subject to technical modifications.

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

CE mark

At the time of its placement on the market, this appliance conforms to 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 relating to the making available on the market of electrical operating equipment designed for use within certain voltage limits, Directive 2014/35/EU.

This appliance bears the CE mark and has a declaration of conformity that can be examined by the responsible market supervisory authorities.

17 Warranty terms

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

Warranty period

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

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

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

Scope of the defect remedy

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

The warranty does not cover:

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

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

Scope

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

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

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

For repairs outside the warranty period:

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

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

18 Disposal

Disposing of packaging materials



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

Disposing of old appliances (DE)



Old appliances must not be disposed of with household waste. The symbol of the crossed-out wheeled bin on the product or its packaging materials means that the appliance must not be disposed of with household waste but requires separate disposal. You can return the old appliance free of charge to a suitable municipal collection point for old electrical and electronic equipment, e.g. a recycling centre.

You can obtain the addresses from your city administration or local government.

Alternatively, you can return old electrical appliances with an edge length of up to 25 cm free of charge to retailers with a sales area for electrical and electronic appliances of at least 400 m² or food retailers with a total sales area of at least 800 m² who offer electrical and electronic appliances at least several times a year.

Larger old appliances can be returned free of charge to an appropriate retailer when purchasing a new appliance of the same type that performs essentially the same functions as the new appliance. Please contact your dealer regarding the modalities of returning an old appliance when delivering the new appliance.

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

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

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

Disposing of old appliances (AT)



The symbol of the crossed-out wheeled bin on the product or its packaging materials means that the appliance must not be disposed of with household waste but requires separate disposal. You can return the old appliance free of charge to a suitable municipal collection point for old electrical and electronic equipment, e.g. a recycling centre. You can obtain the addresses from your city administration or local government.

Alternatively, you can return old electrical appliances free of charge when you buy a new appliance of the same type and with the same function from an offline retailer. Please contact your dealer regarding the modalities of returning an old appliance when delivering the new appliance.

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

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

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

exquisit

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

EHE367-U-120_BDA_DE_E1-0-2025-05.DOCX

www.exquisit.de