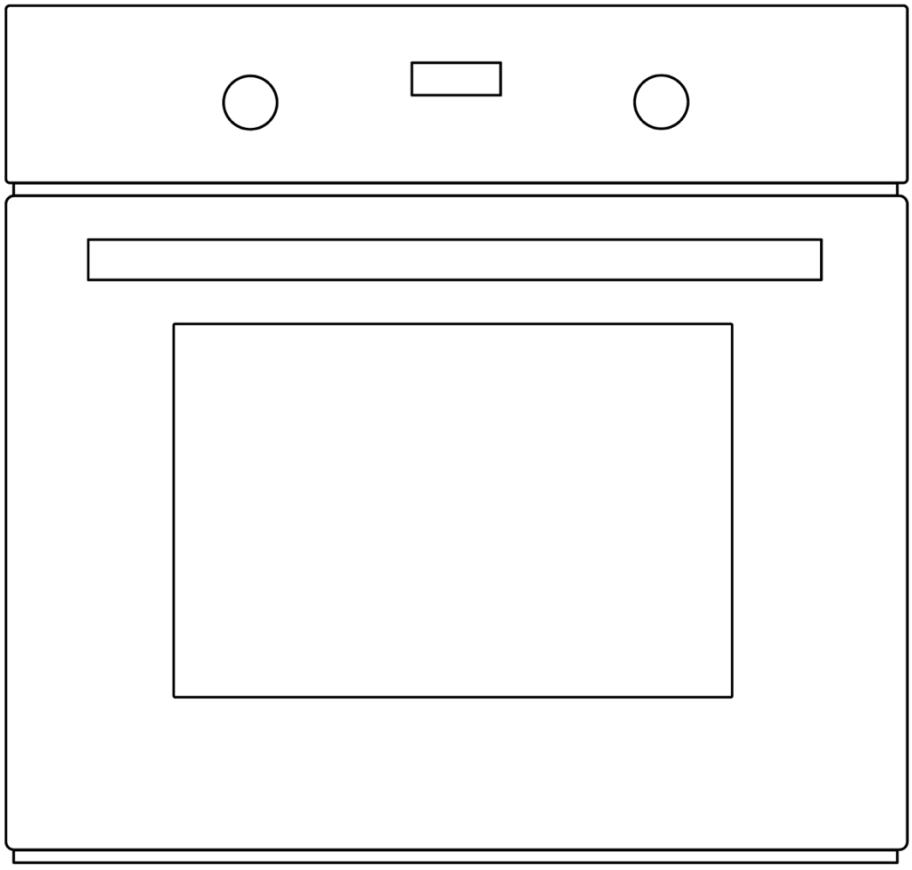
exquisit

Einbau-Backofen

Built-in-Oven

EBE367-H-120



DE Gebrauchsanweisung
EN Instructions to use

Einleitung

Vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen. Die Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise für den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. Korrektes Bedienen trägt wesentlich zur effizienten Energienutzung bei und minimiert den Energieverbrauch im Betrieb.
Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder.
Die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen aufbewahren und an eventuelle Nachbesitzer weitergeben.
Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle. Deshalb behalten wir uns Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vor.

CE-Konformität

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

Introduction

Read the operating instructions carefully before using the appliance. The operating instructions contain important safety instructions for the operation and maintenance of the appliance. Correct operation contributes significantly to efficient energy use and minimises energy consumption during operation.
Improper use of the appliance can be dangerous, especially for children.
Keep the instructions for use for future reference and pass them on to any subsequent owners.
The manufacturer is constantly working on the further development of all types and models. We therefore reserve the right to make changes to the shape, equipment and technology.

CE conformity

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

Gerätebeschreibung

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

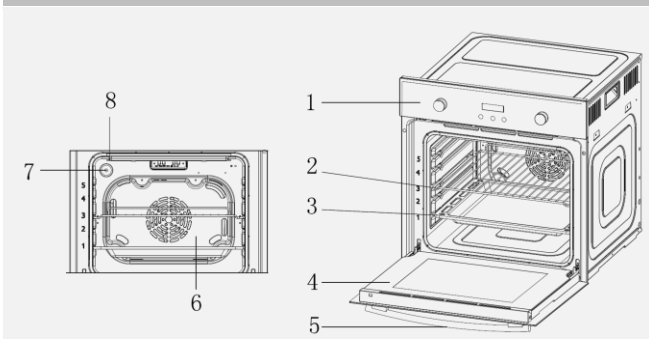
Lieferumfang

Stk.	Beschreibung
1×	Backofen
1×	Grillrost
1×	Backblech
1×	Gebrauchsanweisung

Zubehör Einbau

STK	BESCHREIBUNG
2×	Schrauben: ST46x26 mm
2×	Dichtungen

Geräteübersicht

BACKOFEN	ZFR	BESCHREIBUNG
	❶	Bedienfeld
	❷	Einhängegitter
	❸	Backblech
	❹	Backofentür
	❺	Handgriff
	❻	Ventilator
	❼	Beleuchtung
	❽	Heizelement

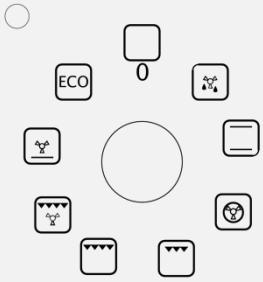
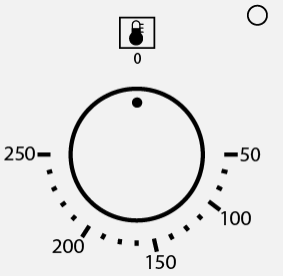
➢ Wenn die Verwendung einer Einschubebene empfohlen wird, bezieht sich die Angabe von unten (1) nach oben (2, 3 und höher).

Bedienfeld

► Zur Bedienung des Gerätes siehe Täglicher Gebrauch.

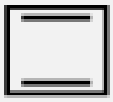
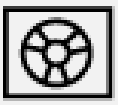
DISPLAY	SYMBOL	BESCHREIBUNG
		
		Kochzeitanzeige
		Wecker Funktion
		Minus Taste
		Plus Taste
	M	Funktionstaste
	AUTO	Auto Funktion

Bedienelemente

FUNKTIONSWÄHLER		TEMPERATURWÄHLER	
	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.
	**Heißluft** Bei dieser Art des Garens wird das runde Element verwendet, während die Wärme durch den Ventilator verteilt wird. Der Umluftofen ermöglicht das gleichzeitige Garen von Speisen auf verschiedenen Einschüben, wodurch die Übertragung von Gerüchen und Geschmäckern von einem Gericht auf ein anderes verhindert wird.
	**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, das 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.

1 Technische Daten

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

TECHNISCHE DATEN	BESCHREIBUNG
Marke	EXQUISIT
Modell	EBE367-H-120 mattschwarz
Schutzklasse	I
Energieverbrauch Standby Modus	0,72 W
Licht Energieeffizienzklasse	G
Temperaturbereich	50°C-250°C
Elektrischer Anschluss Spannung / Frequenz [V/Hz]	220-240V∼50Hz
-+Abmessungen, unverpackt (H×B×T)	595x595x575 mm
Gewicht unverpackt	31,64 kg
EAN Nr.	4016572418781

Technische Änderungen vorbehalten.

Inhaltsverzeichnis/contents

1 Technische Daten 6

2 Sicherheitshinweise 8

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 8

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 9

2.3 Sicherheit für bestimmte Personengruppen 9

2.4 Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation..... 9

2.5 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Herdes..... 10

2.6 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Backofens .. 10

2.7 Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege 10

2.8 Sicherheitshinweise für die Entsorgung..... 10

3 Aufstellung und Installation 11

3.1 Vor dem ersten Gebrauch 13

4 Vor dem ersten Gebrauch.....14

5 Täglicher Gebrauch.....15

5.1 Gerät bedienen 15

5.2 Funktionen einstellen 16

6 Reinigung und Pflege 20

6.1 Gerät reinigen..... 20

6.2 Gerät pflegen..... 22

7 Tipps und praktische Hinweise 23

8 Kundendienst 24

9 Fehlermeldungen und Störungen ..25

10 Garantiebedingungen.....26

11 Entsorgung..... 27

12 Technical data..... 32

13 Safety instructions..... 33

13.1 Intended use 33

13.2 General safety instructions .. 34

13.3 Security for certain groups of people 34

13.4 Safety instructions for set-up and installation..... 34

13.5 Safety instructions for daily use of the cooker 35

13.6 Safety instructions for daily use of the oven 35

13.7 Safety instructions for cleaning and care..... 35

13.8 Safety instructions for disposal 35

14 Installation and installation 36

14.1 Before first use 37

15 Before first use 39

16 Daily use..... 39

16.1 Operating the device..... 39

16.2 Set functions 40

17 Cleaning and care..... 44

17.1 Cleaning the appliance 44

17.2 Maintaining the device 46

18 Tips and practical advice 47

19 Customer service 48

20 Error messages and faults 49

21 Guarantee conditions 50

22 Waste disposal..... 51

2 Sicherheitshinweise

Für eine sichere und sachgerechte Verwendung die Gebrauchsanweisung und die weiteren produktbegleitenden Unterlagen sorgfältig lesen und für die spätere Verwendung aufbewahren.
Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Verletzungen und Schäden ab, die aus der Nichtbeachtung der Anweisungen zur Installation, Gebrauch sowie Reinigung und Pflege des Gerätes entstanden sind.

Kennzeichnung und Erklärung der Warnhinweise

Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen.

⚠ GEFAHR

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

⚠ WARNUNG

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

⚠ VORSICHT

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

ACHTUNG

Bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

Verwendete Symbole

	➢ Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

- Markiert eine Aufzählung

✓ Markiert Prüfungsschritte der Reihe nach und Maßnahmen zur Vermeidung von Gefahrensituationen

1. Markiert Arbeitsschritte der Reihe nach

→ Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf den Arbeitsschritt

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

- Das Gerät ist nicht zum Einbau geeignet.
- Der Herd eignet sich zum Kochen und Braten von Speisen.
- Der Backofen eignet sich zum Backen und Braten von Speisen.

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

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

2.3 Sicherheit für bestimmte Personengruppen

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

2.4 Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation

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

Elektrische Sicherheit

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

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

2.5 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Herdes

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

2.6 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Backofens

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

Vorgehen bei Feuer

Brennendes Öl und Fett niemals mit Wasser löschen.

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

2.7 Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege

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

2.8 Sicherheitshinweise für die Entsorgung

Gerät gemäß lokal geltender Umweltvorschriften entsorgen (► Entsorgung).

3 Aufstellung und Installation

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

Gerät auspacken

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

⚠ VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Transportschutz entfernen

Gerät sowie Zubehör sind für den Transport geschützt.

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

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

Gerät aufstellen

⚠ VORSICHT

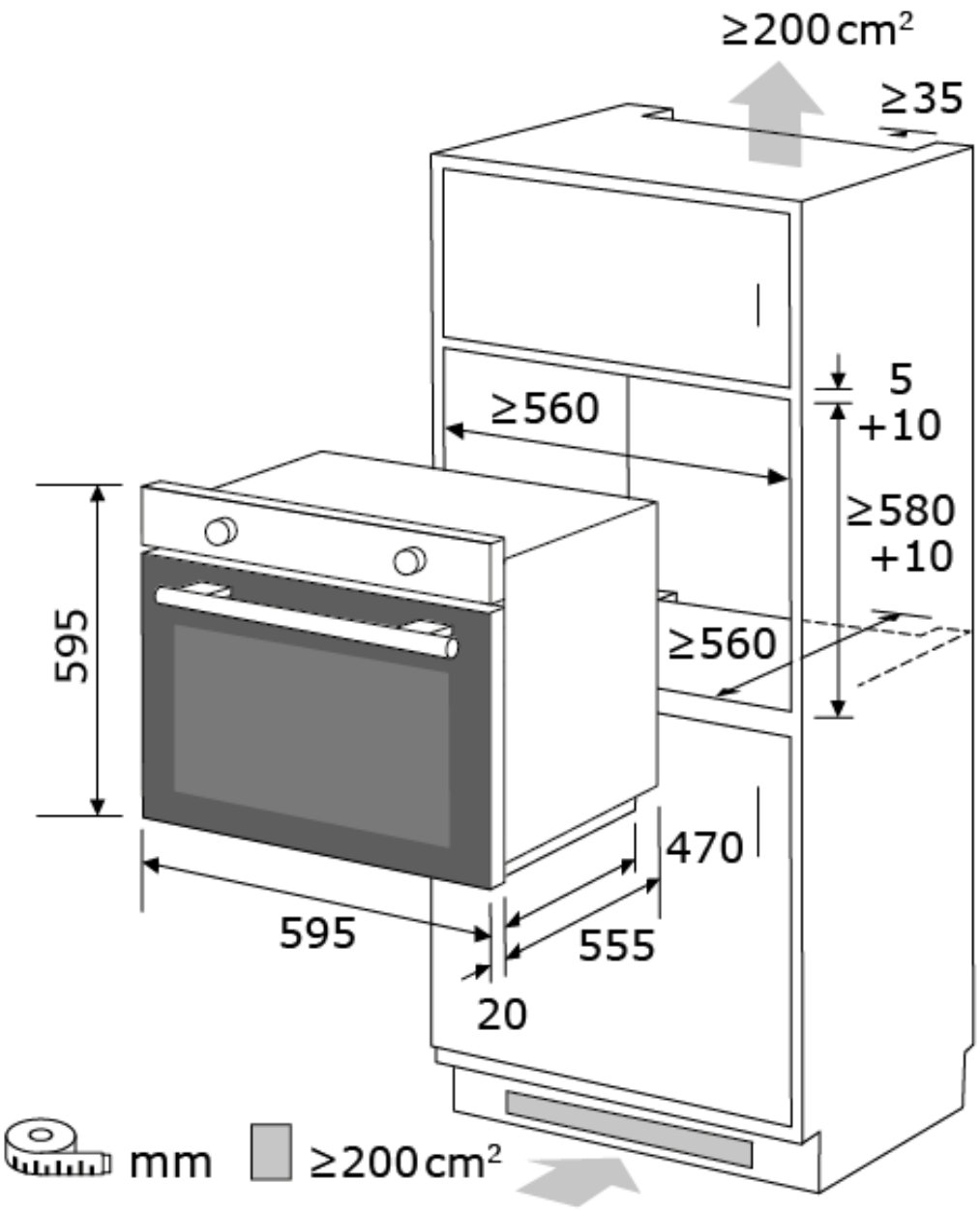
BRANDGEFAHR!

- ✓ Mindestabstände zu anderen Gegenständen einhalten.

Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.


≥200 cm²
≥35
5
+10
≥560
≥580
+10
595
≥560
470
595
555
20
mm
≥200 cm²

Gerät anschließen

⚠ GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

3.1 Vor dem ersten Gebrauch

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

Gerät reinigen

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

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Aggressiv abrasive Reinigungsmittel können Oberflächen zerkratzen und Glasflächen beschädigen.

- ✓ Keine ätzenden Reinigungsmittel oder scheuernde Putzschwämme verwenden.

Gerät aufheizen

Während des Aufheizvorganges beseitigt die Hitze mögliche Rückstände der Produktion.

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

⚠ WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR!

Während des Aufheizens wird das Gerät sehr heiß.

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

Für das Aufheizen folgendermaßen vorgehen:

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

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

4 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.

5 Täglicher Gebrauch

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

⚠ WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR!

Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß.

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

Gerät ein- und ausschalten

Zum Einschalten des Gerätes mit den beiden Drehwählern die gewünschte Funktion sowie Temperatur wählen:

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart wählen.
2. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
3. Die Taste „M" einmal drücken für die manuelle Timereinstellung oder 3 Sekunden gedrückt halten für den 2 Stunden Schnellstart Timer.

→ Das Gerät startet den Betrieb

- ➢ Beim Öffnen der Backofentür leuchtet die Backofenbeleuchtung automatisch.
- ➢ Das Gerät hört auf zu arbeiten, wenn die Tür bei eingeschalteter Startverzögerung geöffnet wird. Wenn der Verbraucher die Tür schließt, arbeitet das Gerät weiter.

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

5.1 Gerät 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.
4. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
5. Die Taste „M" einmal drücken für die manuelle Timereinstellung oder 3 Sekunden gedrückt halten für den 2 Stunden Schnellstart Timer.

→ Das Gerät startet den Betrieb

→ Bei Bedarf einer abweichenden Zubereitungszeit einstellen (► **Set functions**).

- ➢ 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.

Herkömmliches Kochen

1. Funktionswähler auf die Position *Unter- & Oberhitze* drehen.
2. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur wählen.
3. Die Taste „M" einmal drücken für die manuelle Timereinstellung oder 3 Sekunden gedrückt halten für den 2 Stunden Schnellstart Timer.

→ Das Gerät startet den Betrieb.

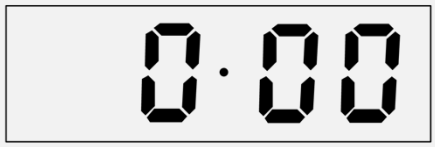
5.2 Funktionen einstellen

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

Uhrzeit einstellen

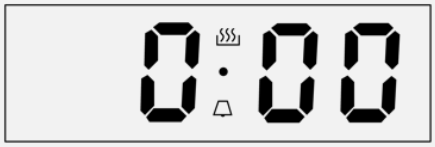
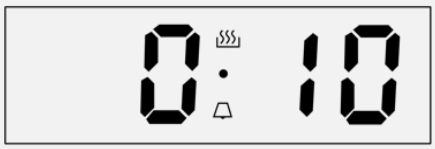
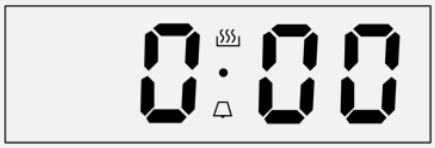
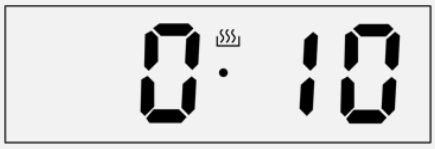
HANDLUNGSSCHRITTE	GRAFIK
Beim erstmaligen Einschalten des Gerätes blinkt die Anzeige. 1. Mit den Tasten ⊕ und ⊖ die gewählte Uhrzeit auswählen. Ein kurzes Drücken fügt bei jedem Tastendruck 1 Stunde hinzu/verringert die Zeit um 1 Stunde, während das Gedrückt halten der Taste ⊕ oder ⊖ die Zeit schnell um 1 Stunde erhöht oder verringert. 2. Nach 5 Sekunden hören die Stunden auf zu blinken und die Minuten beginnen zu blinken. 3. Mit den Tasten ⊕ und ⊖ die Minuten einstellen. → Nach 5 Sekunden hören die Minuten auf zu blinken und die Uhrzeit ist eingestellt. 4. Um die Uhrzeit erneut einzustellen, das Symbol Ⓜ und die Taste ⊕ drücken. → Die Stunden blinken.	

Timer-Klingelton wählen

HANDLUNGSSCHRITTE	GRAFIK
1. Der Dezimalpunkt blinkt und mit ⊕ den klingenton wählen.	

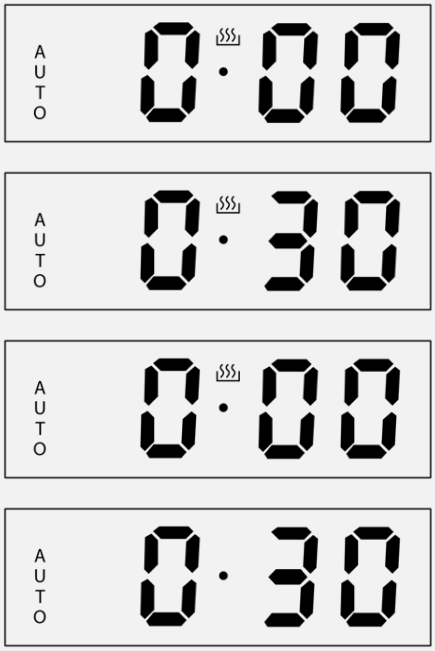
Wecker setzen

- Der Wecker kann für 1 bis 59 Minuten oder 1 bis 24 Stunden gesetzt werden.
- Nach Ablauf der Wecker Zeit schaltet sich das Gerät nicht automatisch ab.

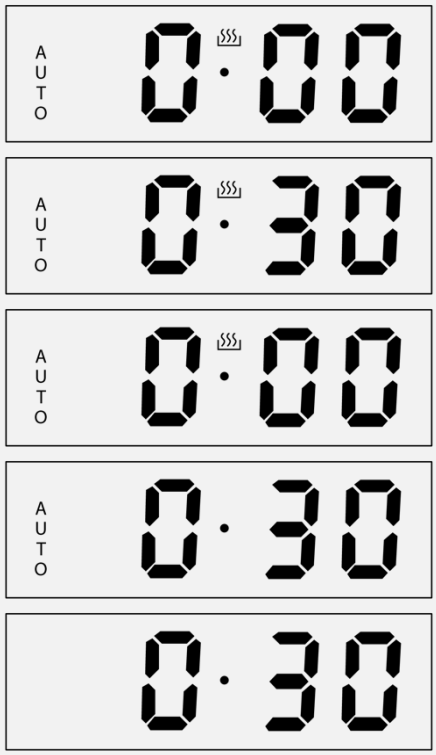
HANDLUNGSSCHRITTE	GRAFIK
1. Um den Wecker einzustellen, das Symbol Ⓜ 3x drücken. → Das Symbol 🔔 blinkt. → Das Display wechselt zum Timer (0:00). 2. Mit den Tasten ⊕ und ⊖ die gewünschte Wecker Zeit einstellen. 3. Nach 5 Sekunden hört das Symbol 🔔 auf zu blinken. 4. Das Display wechselt zur Systemzeit. Um die verbleibende Zeit des Weckers zu prüfen oder anzupassen: 5. Das Symbol Ⓜ 3x drücken. → Das Symbol 🔔 blinkt. → Die verbleibende Zeit des Weckers wird auf dem Display angezeigt. Nach Ablauf der Zeit: → Das Symbol 🔔 blinkt. → Der Alarm ertönt für 1 Minute. 6. Um den Alarm zu stoppen, eine beliebige Taste drücken.	   

Kochzeit programmieren

- Die einstellbare Kochzeit reicht von 0:00 – 10:00.
- Nach Ablauf der Timer Zeit schaltet sich das Gerät nach 20 Minuten automatisch in den Standby Modus.

HANDLUNGSSCHRITTE	GRAFIK
1. Die Ofenfunktion und den Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung stellen. 2. Die Taste Ⓜ einmal drücken. → Die Taste SSS blinkt. 3. Die Garzeit mit den Tasten ⊕ oder ⊖ in einem Bereich von 00:01-10:00 Stunden einstellen. 4. Oder die Taste Ⓜ zweimal drücken. → AUTO blinkt. 5. Die Endzeit mit den Tasten ⊕ und ⊖ einstellen. Ende der Garzeit = aktuelle Zeit + Garzeit. → Die eingestellte Zeit wird nach 5 Sekunden gespeichert. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Der Alarm ist aktiviert. 6. Eine beliebige Taste drücken, der Alarm wird abgeschaltet oder der Alarm schaltet sich automatisch nach 1 Minute aus. Zum Beispiel, die aktuelle Zeit ist 2:00 und Sie möchten, dass der Backofen 3 Stunden lang arbeitet, das Ende der Garzeit ist auf 5:00 eingestellt (2:00+3:00=5:00)	

Kochzeit mit Startverzögerung programmieren

HANDLUNGSSCHRITTE	GRAFIK
1. Die Backofenfunktion und den Temperaturregler im Standby-Modus auf die gewünschte Einstellung stellen. 2. Die Taste Ⓜ einmal drücken. → Die Anzeige blinkt. 3. Die Garzeit mit den Tasten ⊕ oder ⊖ in einem Bereich von 00:01-10:00 Stunden einstellen. 4. Erneut die Taste Ⓜ drücken. → Die Anzeige AUTO blinkt. 5. Die Endzeit mit den Tasten ⊕ und ⊖ einstellen: Startverzögerung = Ende der Garzeit -Garzeit → Die eingestellte Zeit wird nach 5 Sekunden gespeichert und AUTO ist immer eingeschaltet. → Wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet und der Alarm wird aktiviert. 6. Eine beliebige Taste drücken, und der Alarm wird deaktiviert oder der Alarm wird automatisch nach 1 Minute ausgeschaltet. z.B. wenn die aktuelle Zeit 2:00 ist, die Garzeit auf 3 Stunden eingestellt ist, das Ende der Garzeit auf 10:00 eingestellt ist, wird die Startverzögerung 7:00 sein (7:00=10:00-3:00).	

6 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.

6.1 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

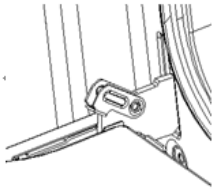
VERLETZUNGSGEFAHR!

Die Gerätetür ist schwer.

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

Für das Aus- und Einhängen der Gerätetür folgendermaßen vorgehen:

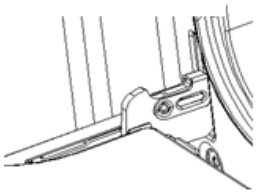
1. Gerätetür öffnen, die beide Klappbügel an den Scharnieren nach oben drücken (siehe A).
2. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.



A

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 (siehe B)., damit die Scharniere beim Schließen der Gerätetür nicht beschädigt werden.



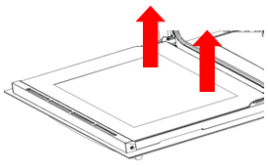
B

Schutzglas reinigen

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

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

1. Die Metallabdeckung an den oberen seitlichen Ecken an der Innenseite der Gerätetür aufschrauben.
2. Das Schutzglas vorsichtig aus den unteren Halterungen heben.
3. Die beiden Verschraubungen für die innere Scheibe lösen.
4. Die Scheibe leicht ankippen und nach oben herausziehen.



C

Das Einsetzen des Schutzglases erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

1. Die innere Scheibe in die Führung einschieben.
2. Die innnere Scheibe mit den beiden Kunststoffteilen sichern.
3. Das Schutzglas in die beiden unteren Halterungen stecken.
4. Die Metallabdeckung an den oberen seitlichen Ecken der Gerätetür anschrauben.

Innenraum und Zubehörteile reinigen

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

➢ Hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger reinigen.

6.2 Gerät pflegen

Leuchtmittel tauschen

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

⚠ GEFAHR

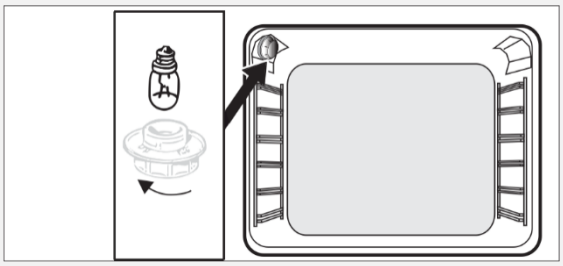
⚠STROMSCHLAGGEFAHR!

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

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

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

Für das Tauschen des Leuchtmittels folgendermaßen vorgehen:

TÄTIGKEIT	BESCHREIBUNG
	1. Gerät ausschalten und abkühlen lassen. 2. Schalter am Sicherheitskasten trennen. 3. Gerätetür öffnen, Schutzabdeckung der Backofenleuchte abschrauben und das defekte Leuchtmittel entnehmen. 4. Neues Leuchtmittel vorsichtig einsetzen, ohne es mit den Fingern zu berühren. (Ein Brillentuch verwenden, um das Leuchtmittel zu halten.) 5. Schutzabdeckung einschrauben. 6. Sicherung einschalten und prüfen, ob die Beleuchtung funktioniert. Sollte die Beleuchtung nicht funktionieren, den ► Kundendienst kontaktieren.

7 Tipps und praktische Hinweise

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

Energie sparen

- 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.

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.

Tabelle

LEBENSMITTEL	ZUBEHÖR	HEIZ ART	EINSCHUB HÖHE	TEMPERATUR (GRAD CELSIUS)	BACKZEIT (MIN.)
Kuchen	Runde Kuchenform		2	140-160	30-45
Brot	Backform		2	180-200	10-20
	Backform		3	170-190	10-20
	Backform		3 + 1	160-180	10-20
Dünne Tiefkühlpizza	Backform		2	190-210	15-25
Dicke Tiefkühlpizza	Backform		2	180-200	20-30
	Backform + Backofengitte		2	170-190	25-35
Brötchen	Backblech		3	160-170	10-15
	Backblech		3 +1	160-180	15-25
Würstchen	Backblech		3	160-180	10-15
Rippchen	Backblech		3	200-220	20-35
Schweinefleisch	Backform		2	190-210	70-85
	Backform		2	180-200	55-70
Beefsteak （3cm dick）	Backform		2	190-210	20-35
Kleines ganzes Hähnchen （1.2Kg）	Backblech		2	200-220	50-60

Ein ganzes Hähnchen （1.6Kg）	Backblech		2	190-210	50-60
Kleines Stück Hähnchen（150g）	Backblech		3	200-220	30-40
Gans im Ganzen（3.5Kg）	Backblech		2	170-190	60-70
Ganzer Fisch 1.0Kg）	Backblech		2	200-220	30-40
Ganzer Fisch （1.5Kg）	Backblech		2	180-200	40-50

8 Kundendienst

WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

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

✓ Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

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

Um auf die Produktdatenbank zu gelangen, für:

- Reparaturaufträge
- Datenblatt
- Gebrauchsanweisung

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



Servicekarte



Typenschild

Mehr Informationen zum Service, siehe beigefügte Servicekarte
Kundendienstadresse:
EGS GmbH
Dieselstraße 1
33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

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

9 Fehlermeldungen und Störungen

FEHLERMELDUNG	MÖGLICHE URSACHE	FEHLERBEHEBUNG
Das Gerät heizt nicht.	Gerät falsch angeschlossen.	► Kundendienst kontaktieren.
	Abweichende Versorgungsspannung.	Versorgungsspannung prüfen, gegebenenfalls ► Kundendienst kontaktieren.
	Sicherung durchgebrannt.	Elektrofachkraft kontaktieren.
Backofenbeleuchtung leuchtet nicht.	Leuchtmittel ist defekt.	Leuchtmittel tauschen ► Reinigung und Pflege).
Ventilator läuft ständig.	Bis zu 1 Std. nach dem Betrieb ist es normal.	Bei längerer Dauer ► Kundendienst kontaktieren.
Kondenswasser tritts aus der Gerätetür aus.	Gerätetürdichtung ist nicht dicht.	Gerättürdichtung Erneuerern.
	Gerätetürscharnier ist nicht locker	Scharnier erneuern.
Gerät ist außer Betrieb der Motor läuft noch.	Das Gerät war lange im Betrieb und muss länger abgekühlt werden.	Legen Sie Ihre Hand an den Luftauslass und prüfen Sie, ob heiße Luft austritt.
	Das Problem liegt möglicherweise an einem normalen offenen Thermostat.	Wenn die Lufttemperatur aus dem Auslass Raumtemperatur hat, muss der normale offene Thermostat ausgetauscht werden.

10 Garantiebedingungen

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

Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während der ersten 12 Monate beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich. Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

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

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

Umfang der Mängelbeseitigung

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

Ausgeschlossen sind:

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

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

Geltungsbereich

Unsere Garantie gilt für Geräte, die in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich erworben wurden und in Betrieb sind.

Bei Reklamationen defekter Geräte müssen Absender- und Empfänger Anschrift in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich sein.

Für Geräte, die in anderen europäischen Ländern erworben und betrieben werden, gelten die Garantiebedingungen des Verkäufers.

Für Reparaturaufträge außerhalb der Garantiezeit gilt:

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

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

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.

Device description

The device description summarises all the important information and provides a quick overview and familiarisation with the device and its functions.

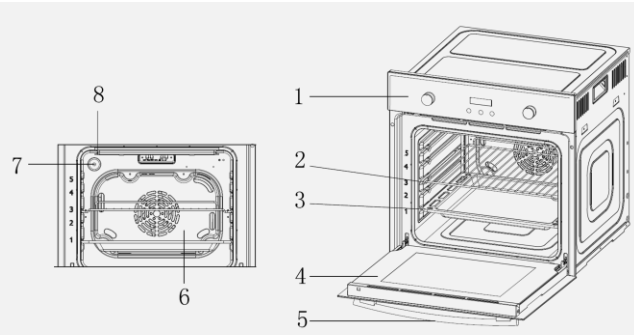
Scope of delivery

pcs.	Description of the
1×	Oven
1×	Grill grate
1×	Baking tray
1×	Instructions for use

Accessories Installation

STK	DESCRIPTION OF THE
2×	Screws: ST46x26 mm
2×	Seals

Device overview

OVEN	ZFR	DESCRIPTION OF THE
	❶	Control panel
	❷	Suspension grille
	❸	Baking tray
	❹	Oven door
	❺	Handle
	❻	Fan
	❼	Lighting
	❽	Heating element

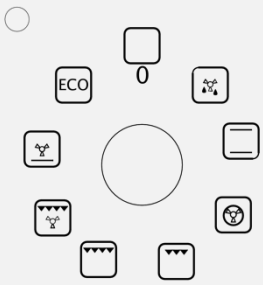
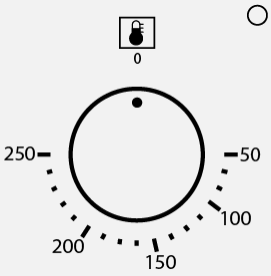
	➢ If the use of a slide-in level is recommended, the specification refers from the bottom (1) to the top (2, 3 and higher).

Control panel

► To operate the appliance, see Daily use.

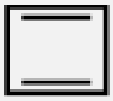
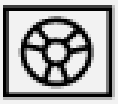
DISPLAY	SYMBOL	DESCRIPTION OF THE
		Operating display
		Timer
		Minus button
		Plus button
		Function button
	AUTO	Auto function

Control elements

FUNCTION SELECTOR		COMBINATION SELECTOR	
	Select heating type		Set temperature

Heating modes

► For information on using the heating modes, see Tips and practical information.

HEATING TYPE	DESCRIPTION OF THE
	**Top & bottom heat** This cooking method involves traditional cooking, with the heat coming from the top and bottom elements. This function is suitable for roasting and baking on just one rack.
	**Defrosting** The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen food. The time required to defrost the food depends on the room temperature, the quantity and the type of food.
	**Hot air** This type of cooking uses the round element, while the heat is distributed by the fan. The convection oven allows food to be cooked on different shelves at the same time, preventing the transfer of odours and flavours from one dish to another.
	**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, the oven temperature rises slowly, the heat penetrates completely and excess heat consumption is reduced.
	**Grill+fan** With this type of cooking, the top 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 trapped, e.g. for steaks, hamburgers, some 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 bottom element is used in conjunction with the fan, which circulates the heat. This function is suitable for sterilising and preserving jars.
	**Grill** This cooking method uses the inner and outer parts of the top element, which directs the heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish, etc.

12 Technical data

All device-specific data in accordance with EN 50304 has been determined by the device manufacturer under laboratory conditions in accordance with standardised European measurement procedures.
The actual energy consumption of the appliance in the household depends on the installation location and usage behaviour and may therefore be higher than the values determined by the appliance manufacturer under standard conditions.

TECHNICAL DATA	DESCRIPTION
Brand	EXQUISIT
Model	EBE367-H-120 matt black
Protection class	I
Temperature range	50°C-250°C
Power consuption standby mode	0.72 W
Light source efficiency claas	G
Electrical connection Voltage / frequency [V/Hz]	220-240V∼50Hz
-+dimensions, unpacked (H×W×D)	595x595x575 mm
Weight unpacked	28.2 kg
EAN no.	4016572418781

Subject to technical changes.

13 Safety instructions

To ensure safe and proper use, read the instructions for use and the other documents accompanying the product carefully and keep them for future reference.
The manufacturer declines all liability for injuries and damage resulting from failure to observe the instructions for installation, use, cleaning and care of the appliance.

Labelling and explanation of the warnings

All safety instructions in these instructions for use are labelled with a warning symbol.

⚠ DANGER

Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury!

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

ATTENTION

Refers to a situation which, if ignored, will result in material damage.

Symbols used

	➢ Information and notes to be observed.

- Marks an enumeration

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

1. Marks work steps in sequence

→ Describes the reaction of the device to the work step

13.1 Intended use

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

- The appliance is not suitable for installation.
- The hob 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 misuse.

13.2 General safety instructions

- Modifications or alterations to the appliance are not permitted.
- Do not touch the appliance if your hands or feet are wet.
- Switch off the appliance after use.
- In an emergency, disconnect the power supply using the switch on the fuse box.
- In the event of damage, e.g. because a glass pane has cracked, switch off the appliance immediately and disconnect it from the power supply.
- Ensure that the room is well ventilated so that any odours and smoke are quickly removed. Depending on the circumstances, open windows or switch on the ventilation.
- The appliance becomes hot during use. Use heat-resistant gloves or oven mitts. Protect your face.

13.3 Security for certain groups of people

- This appliance may only be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance. Keep children under the age of 8 away from the appliance or supervise them at all times.

13.4 Safety instructions for set-up and installation

- Installation work and work on the electrical wiring may only be carried out by qualified specialists in accordance with all locally applicable standards and regulations, including fire protection measures.
- Only install and connect the appliance in accordance with the instructions.
- Do not install the appliance outdoors.
- Position the appliance so that the mains plug is easily accessible.
- If there is insufficient air circulation, heat can build up and cause a fire. Maintain minimum distances from other objects (► Set-up and installation). For input devices, see separate **installation instructions**.

Electrical safety

Electrical safety is only guaranteed if the appliance is connected to an earthed system and complies with electrical safety standards.

- Do not connect the appliance to the mains using multiple sockets.
- Do not lay the mains cable live.
- Do not kink the mains cable.
- Do not pull the mains plug out of the socket by the mains cable.
- Never touch the mains plug with damp or wet hands.
- Replace a damaged mains cable immediately (► Customer service).
- If the mains cable or plug are damaged, do not continue to use the appliance.
- Keep children under 8 years of age away from the mains cable as there is a risk of strangulation.

13.5 Safety instructions for daily use of the cooker

- Do not place any heavy objects on the hob, as these could damage the cooking zones.
- Do not place foil, plastic or other easily meltable materials such as sugar on the hob.
- Do not place any easily flammable materials on the hob, as they may deform or catch fire if switched on unintentionally.
- 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 your face.
- Stay with the appliance during use, as oil and grease can ignite (► Fire procedure).

13.6 Safety instructions for daily use of the oven

- Do not store easily flammable materials near the appliance.
- Do not 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 your face.
- During use, the colour of the enamel coating may change. This is normal and does not impair the function and is therefore not a defect under the warranty.

Fire procedure

Never extinguish burning oil and grease with water.

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

13.7 Safety instructions for cleaning and care

- Do not carry out any work or repairs on the appliance other than the cleaning and maintenance work described in these instructions for use.
- Repairs may only be carried out by qualified specialists (►Customer service).
- Only use original spare parts.
- Switch off the appliance and allow it to cool down before cleaning and maintenance work.

13.8 Safety instructions for disposal

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

14 Installation and installation

Only install and connect the appliance in accordance with the instructions. Always read and observe the ►safety instructions before setting up and installing.
► Please also refer to the separately enclosed **installation instructions** for set-up and installation.

Unpacking the device

Check the appliance and packaging for transport damage. The packaging must be undamaged. Never connect a damaged appliance. In the event of damage, contact ► Customer service.

⚠ CAUTION

RISK OF INJURY!

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

Remove transport protection

Device and accessories are protected for transport.

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

Always observe and do not remove stickers with warnings affixed to the appliance.

Set up the appliance

⚠ CAUTION

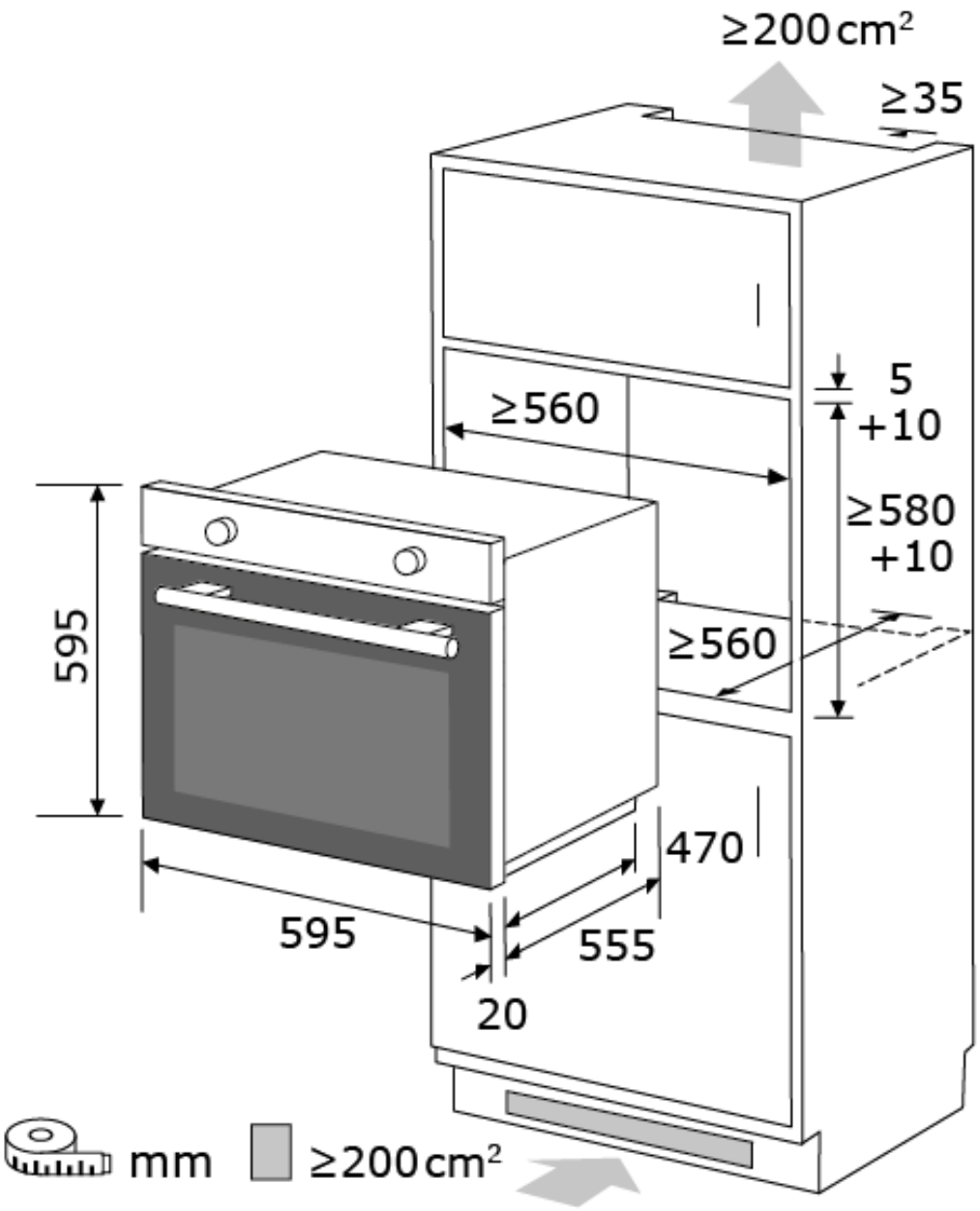
FIRE HAZARD!

- ✓ Maintain minimum distances from other objects.

Electrical connection

Follow these instructions to connect the appliance safely.

- The appliance complies with protection class I and may only be operated with a protective earth connection.
- The fuse protection must be in accordance with the power rating on the rating plate and the local regulations.
- The appliance must be de-energised during all installation work.
- The appliance may only be operated with the supplied connection cable
- Protection against accidental contact must be ensured by the installation.



Connect device

⚠ DANGER

DANGER OF ELECTRIC SHOCK!

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

14.1 Before first use

Carry out the following activities to ensure safe and efficient use of the appliance.

Cleaning the appliance

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

ATTENTION

DAMAGE!

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

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

Heat up the appliance

During the heating process, the heat removes any production residues.

- When heating up for the first time, odours and smoke are normal and are no cause for concern.
- Ensure that the room is well ventilated so that any odours and smoke are quickly removed. Depending on the circumstances, 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.

Proceed as follows to heat up the appliance:

- ✓ Remove loose accessories (e.g. baking tray, grill rack) from the appliance.
- ✓ Close the appliance door.
- ✓ Heat the appliance for 45 minutes at maximum temperature with top & bottom heat (► Appliance description).
- ✓ After the heating process, switch off the appliance and allow it to cool down. Clean again if necessary.
- ✓ The appliance is ready for use once the heating process and cleaning have been completed.

No special instructions are required for setting up and installing the cooker.

15 Before first use

Clean the oven thoroughly before using it for the first time.

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

ATTENTION

RISK OF DAMAGE!

Do not use any harsh or abrasive cleaning agents; the surface will be damaged.

16 Daily use

Read and observe the ►safety instructions before using the appliance.
For a quick overview and to familiarise yourself with the controls and functions, read the ► Read the device 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 device on and off

To switch on the appliance, use the two rotary selectors to select the desired function and temperature:

1. Use the function selector to select the desired heating mode.
2. Use the temperature selector to set the desired temperature.
3. Press the "M" button once for manual timer setting or hold it down for 3 seconds for the 2-hour quick start timer.

→ The device will start operating.

- ➢ The oven light comes on automatically when the oven door is opened.
- ➢ The appliance stops working if the door is opened while the start delay is activated. When the user closes the door, the appliance continues to operate.

To switch off the appliance, turn both rotary selectors to "0" (Off).

16.1 Operating the device

The following operating modes are available for daily use.

Crickets

1. Place the grill rack with the food on the centre shelf.
2. Place an empty baking tray (or fat pan) one level below to catch the dripping fat.
3. Turn the function selector to the position *Grill* .
4. Set the desired temperature using the temperature selector.
5. Press the "M" button once for manual timer setting or hold it down for 3 seconds for the 2-hour quick start timer.

→ The appliance starts operating.
→ Set a different preparation time if required (► **Set functions**).

	➢ The grilled meat should not be thicker than 2 to 3 cm. Rub meat and fish dishes with a little oil or fat before grilling. Turn the food over halfway through the grilling time.

Conventional cooking

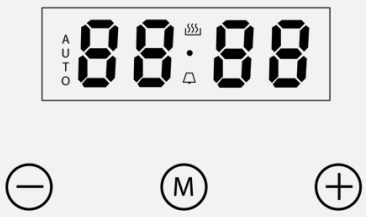
1. Turn the function selector to the *bottom & top heat* position.
2. Use the temperature selector to select the desired temperature.
3. Press the "M" button once for manual timer setting or hold it down for 3 seconds for the 2-hour quick start timer.

→ The device will start operating.

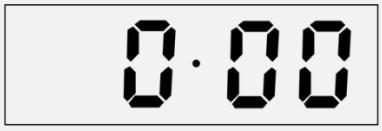
16.2Set functions

The device has functions that can be changed as follows.

Set the time

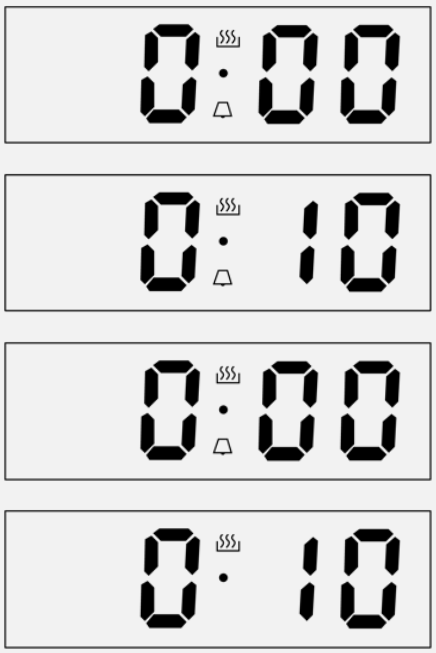
ACTION STEPS	GRAPHIC
The display flashes when the appliance is switched on for the first time. 1. Use the ⊕ and ⊖ buttons to select the desired time. Pressing briefly adds 1 hour or subtracts 1 hour with each press, while holding down the ⊕ or ⊖ button increases or decreases the time by 1 hour. 2. After 5 seconds, the hours stop flashing and the minutes start flashing. 3. Use the ⊕ and ⊖ buttons to set the minutes. → After 5 seconds, the minutes stop flashing and the time is set. 4. To reset the time, press the Ⓜ symbol and the ⊕ button. 5. The hours flash.	

Select timer ringtone

ACTION STEPS	GRAPHIC
1. The decimal point flashes and select the sound tone with ⊕.	

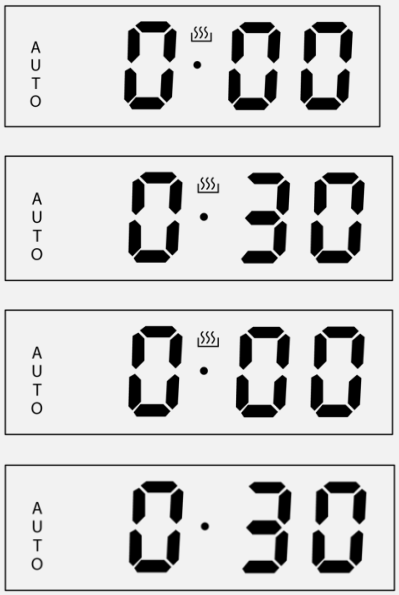
Set alarm clock

- The alarm clock can be set for 1 to 59 minutes or 1 to 24 hours.
- The appliance does not switch off automatically after the alarm time has elapsed.

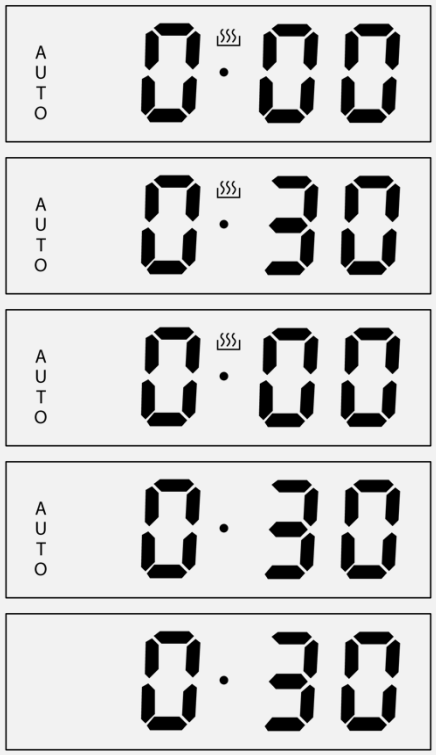
ACTION STEPS	GRAPHIC
1. To set the alarm clock, press the symbol Ⓜ 3 times. → The symbol 🔔 flashes. → The display switches to the timer (0:00). 2. Use the ⊕ and ⊖ buttons to set the desired alarm time. 3. After 5 seconds, the symbol 🔔 stops flashing. 4. The display switches to the system time. To check or adjust the remaining time of the alarm clock: 5. Press the symbol Ⓜ 3 times. → The symbol 🔔 flashes. → The remaining alarm clock time is shown on the display. After the time has elapsed: → The symbol 🔔 flashes. → The alarm sounds for 1 minute. 6. Press any button to stop the alarm.	

Programming the cooking time

- The adjustable cooking time ranges from 0:00 - 10:00.
- Time after which the equipment reaches autonatically standby mode:20min

ACTION STEPS	GRAPHIC
1. Set the oven function and the temperature control to the desired setting. 2. Press the button Ⓜ once. → The button flashes. 3. Set the cooking time in a range of 00:01-10:00 hours using the ⊕ or ⊖ buttons. 4. Or press the button twice. → AUTO flashes. 5. Set the end time using the ⊕ and ⊖ buttons. End of cooking time = current time + cooking time. → The set time is saved after 5 seconds. Once the set time has elapsed, the oven switches off automatically. → The alarm is activated. 6. Press any button, the alarm is triggered or the alarm switches off automatically after 1 minute. For example, the current time is 2:00 and you want the oven to work for 3 hours, the end of the cooking time is set to 5:00 (2:00+3:00=5:00)	

Programming cooking time with delayed start

ACTION STEPS	GRAPHIC
1. Set the oven function and the temperature control in standby mode to the desired setting. 2. Press the button Ⓜ once. → The display flashes. 3. Set the cooking time in a range of 00:01-10:00 hours using the ⊕ or ⊖ buttons. 4. Press the button Ⓜ again. → The AUTO display flashes. 5. Set the end time using the ⊕ and ⊖ buttons: Working time = end of cooking time -Cooking time → The set time is saved after 5 seconds and AUTO is always switched on. → When the set time has elapsed, the oven is automatically switched off and the alarm is activated. 6. 6. Press any button and the alarm is deactivated or the alarm is automatically switched off after 1 minute. e.g. if the current time is 2:00, the cooking time is set to 3 hours, the end of the cooking time is set to 10:00, the working time will be 7:00 (7:00=10:00-3:00).	

17 Cleaning and care

Always read and observe the ► Safety instructions before cleaning and maintenance work.

⚠ DANGER

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ CAUTION

RISK OF ENTRAPMENT!

- ✓ Protect hands and fingers from getting caught in the door and snap hinges during cleaning and maintenance work.

ATTENTION

MATERIAL DAMAGE!

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

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

⚠ WARNING

RISK OF INJURY!

Incorrect or improperly carried out repairs will invalidate the warranty.

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

17.1 Cleaning the appliance

Cleaning the outside of the appliance

- Wipe surfaces with a damp cloth and wipe dry with a dry cloth. Use commercially available cleaning agents for heavy soiling. Follow the manufacturer's instructions.
- Wipe the appliance door with a soft cloth and warm dishwashing liquid.

Unhinge and rehinge the appliance door

The appliance door can be unhinged for easier cleaning of the interior.

⚠ CAUTION

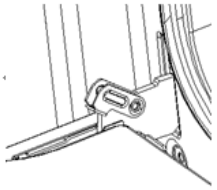
RISK OF INJURY!

The appliance door is heavy.

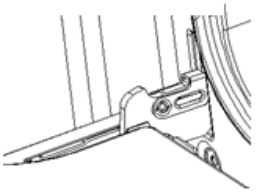
- ✓ Carefully unhinge and rehinge the appliance door.
- ✓ Wear sturdy shoes.

Proceed as follows to remove and replace the appliance door:

1. Open the appliance door, push both hinged brackets on the hinges upwards (see A).
2. Gently press the door shut, lift and pull out forwards.



A



B

The appliance door is hung in the reverse order.

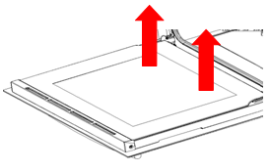
1. When attaching the hinge, ensure that the recess in the hinge fits correctly with the hook on the hinge holder.
2. Press both hinges down again (see B) so that the hinges are not damaged when closing the appliance door.

Cleaning the protective glass

ℹ	➢ Have the glass pane replaced immediately if damaged (► Customer service).

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

1. Unscrew the metal cover at the upper side corners on the inside of the appliance door.
2. Carefully lift the protective glass out of the lower brackets.
3. Loosen the two screw connections for the inner pane.
4. Tilt the pane slightly and pull it upwards to remove it.



C

The protective glass is inserted in reverse order.

1. Insert the inner disc into the guide.
2. Secure the inner disc with the two plastic parts.
3. Insert the protective glass into the two lower holders.
4. Screw the metal cover onto the upper side corners of the appliance door.

Cleaning the interior and accessories

Clean the appliance after each use. Accumulations of grease and food residues could cause a fire (► **Fire procedure**).

ℹ	➢ Clean stubborn stains with a special oven cleaner.

17.2Maintaining the device

Replace bulbs

If the oven light no longer works, the entire oven light can be replaced. For suitable light sources or a (chargeable) repair service contact ► customer service .

DANGER

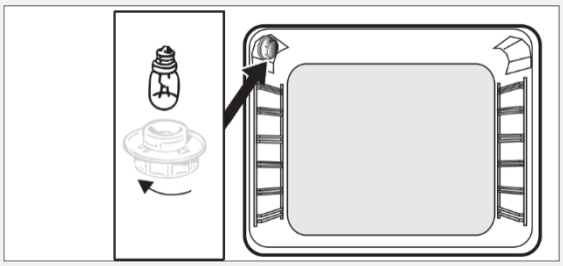
RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

Light source data Oven light (suitable for temperatures up to 300 °C):

Tension	230 V	Performance	25 W
Heat resistance	T300	Version	G9 (plug-in lamp)

Proceed as follows to replace the light source:

ACTIVITY	DESCRIPTION OF THE
	1. Switch off the appliance and allow to cool down. 2. Disconnect the switch on the safety box. 3. Open the appliance door, unscrew the protective cover of the oven light and remove the defective bulb. 4. Carefully insert the new bulb without touching it with your fingers. Use a spectacle cloth to hold the bulb. 5. Screw on the protective cover. 6. Switch on the fuse and check whether the lighting is working. If the lighting does not work, contact ► Customer Service.

18 Tips and practical advice

Here are some tips on how to use the appliance efficiently and save energy.

Save energy

- 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 crockery, make sure that the upper pot diameter is often specified. This is usually larger than the base of the pan.
- Pressure cookers are particularly time and energy efficient. The short preparation time preserves vitamins.
- Make sure there is a sufficient amount of liquid in the pressure cooker, as the pot and the cooking zone can be damaged by overheating.
- If possible, close cooking pots with a suitable lid .
- Choose the size of the cooking pot according to the amount of food.
- Use the residual heat and allow the dish to reheat for another 5 minutes after switching off.

Choose the right programme

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

Table

FOOD	ACCESSORIES	HEATING KIND	INSERTION HEIGHT	TEMPERATURE (DEGREES CELSIUS)	BAKING TIME (MIN.)
Cake	Round cake tin		2	140-160	30-45
Bread	Baking tin		2	180-200	10-20
	Baking tin		3	170-190	10-20
	Baking tin		3 + 1	160-180	10-20
Thin Frozen pizza	Baking tin		2	190-210	15-25
Thick frozen pizza	Baking tin		2	180-200	20-30
	Baking tin + oven rack		2	170-190	25-35
Rolls	Baking tray		3	160-170	10-15
	Baking tray		3 +1	160-180	15-25
Sausages	Baking tray		3	160-180	10-15
Ribs	Baking tray		3	200-220	20-35
Pork	Baking tin		2	190-210	70-85
	Baking tin		2	180-200	55-70
Beefsteak （3cm thick）	Baking tin		2	190-210	20-35
Small whole Chicken （1.2Kg）	Baking tray		2	200-220	50-60

A whole chicken （1.6Kg）	Baking tray		2	190-210	50-60
Small piece Chicken（150g）	Baking tray		3	200-220	30-40
Goose in Whole（3.5Kg）	Baking tray		2	170-190	60-70
Whole fish 1.0kg）	Baking tray		2	200-220	30-40
Whole fish （1.5Kg）	Baking tray		2	180-200	40-50

19 Customer service

WARNING

RISK OF INJURY!

Incorrect or improperly carried out repairs will invalidate the warranty.

✓ Repairs should only be carried out by qualified specialists.

If a fault cannot be rectified using the instructions given (►Error messages and faults), contact customer service:

To access the product database for:

- Repair orders
- Data sheet
- Instructions for use

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



Service card



Type plate

For more information on the service, see the attached service card

Customer service address:

EGS GmbH
Dieselstraße 1
33397 Rietberg / GERMANY

➢ In the event of incorrect operation (►safety instructions) or troubleshooting as described in the operating instructions, a visit by our customer service technician will also be charged during the warranty period.

20 Error messages and faults

ERROR MESSAGE	POSSIBLE CAUSE	TROUBLESHOOTING
The appliance does not heat.	Device connected incorrectly.	► Contact customer service.
	Deviating supply voltage.	Check supply voltage, contact customer service if necessary.
	Fuse blown.	Contact a qualified electrician.
Oven light does not light up.	Light source is defective.	Replacing light sources ►Cleaning and care).
Fan runs constantly.	It is normal up to 1 hour after operation.	In case of longer duration ► Contact customer service.
Condensation leaks from the appliance door.	Appliance door seal is not tight.	Replace appliance door seal.
	Appliance door hinge is not loose	Replace the hinge.
Device is out of order the engine is still running.	The appliance has been in operation for a long time and needs to be cooled down.	Place your hand on the air outlet and check whether hot air is escaping.
	The problem may be due to a normal open thermostat.	If the air temperature from the outlet is room temperature, the normal open thermostat must be replaced.

21 Guarantee conditions

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

Duration of service

The warranty runs for 24 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). During the first 12 months, customer service will rectify defects in the appliance free of charge. The prerequisite is that the appliance is accessible for repairs without any special effort. In the following 18 months, the purchaser is obliged to prove that the defect already existed on delivery.

In the case of commercial use (e.g. in hotels, canteens) or shared use by several households, the warranty period is 12 months from the date of purchase (proof of purchase must be provided). During the first 6 months, customer service will rectify defects in the appliance free of charge. The prerequisite is that the appliance is accessible for repairs without any special effort. In the following 6 months, the purchaser is obliged to prove that the defect already existed on delivery.

Claiming under the guarantee does not extend the guarantee for the appliance or for the newly installed parts.

Scope of defect rectification

Within the specified deadlines, we shall remedy all defects in the appliance that are demonstrably attributable to faulty workmanship or material defects. Replaced parts shall become our property.

Excluded are:

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

Also excluded are defects in the appliance that are attributable to transport damage. We shall also not provide any services if - without our special written approval - work has been carried out on the Exquisit appliance by unauthorised persons or parts of third-party origin have been used. This restriction does not apply to faultless work carried out by a qualified specialist using our original parts to adapt the appliance to the technical safety regulations of another EU country.

Scope of application

Our guarantee applies to appliances that were purchased and are in operation in the Federal Republic of Germany or Austria.

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

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

The following applies to repair orders outside the warranty period:

- If an appliance is repaired, the repair invoices are due immediately and must be paid without deduction.
- If an appliance is checked or a repair that has been started is not completed, travelling and labour costs will be charged.
- Advice from our customer advice centre is free of charge (see "Customer service" section).

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

22 Waste disposal

Dispose of packaging



Dispose of the packaging according to type. Dispose of cardboard and cardboard with waste paper and film in the recycling collection.

Dispose of old appliance (DE)



Old appliances must not be disposed of with household waste
The crossed-out wheeled bin symbol on the product or its packaging means that the appliance must not be disposed of with household waste but must be disposed of separately. You can dispose of the old appliance free of charge at a suitable municipal collection point for waste electrical and electronic equipment, e.g. a recycling centre. You can obtain the addresses from your city or local authority.
Alternatively, you can return small waste electrical and electronic equipment with an edge length of up to 25 cm free of charge to retailers with a sales area for electrical and electronic equipment of at least 400 m2 or food retailers with a total sales area of at least 800 m2 that sell electrical and electronic equipment at least several times a year.
Larger old appliances can be returned free of charge to an appropriate dealer when purchasing a new appliance of the same type that essentially fulfils the same functions as the new appliance. Please contact your dealer for information on how to return an old appliance when the new appliance is delivered.

If possible, please remove all batteries and rechargeable batteries as well as all lamps that can be removed without causing damage before disposing of the product.

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

Children are often unable to recognise the dangers of using household appliances. Provide the necessary supervision and do not allow children to play with the appliance.

Disposing of old appliances (AT)



The crossed-out wheeled bin symbol on the product or its packaging means that the appliance must not be disposed of with household waste, but must be disposed of separately. You can dispose of the old appliance free of charge at a suitable municipal collection point for waste electrical and electronic equipment, e.g. a recycling centre. You can obtain the addresses from your city or local authority. Alternatively, you can return waste electrical and electronic equipment free of charge to a stationary retailer when purchasing a new appliance of the same type and with the same function. Please contact your retailer for information on how to return an old appliance when the new appliance is delivered.

If possible, please remove all batteries and rechargeable batteries as well as all lamps that can be removed without causing damage before disposing of the product.

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

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

exquisit

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

EBE367-H-120_BDA_DE-EN_E1-1-REV-2025-04-K

www.exquisit.de