

EXQUISIT

**Einbaubackofen Set
mit Glaskeramikkochfeld**

EHE10156-U-020

EHE10256-U-020

**Built-in oven set
with glass ceramic hob**

EHE10156-U-020

EHE10256-U-020

Gebrauchsanweisung
Instruction Manual

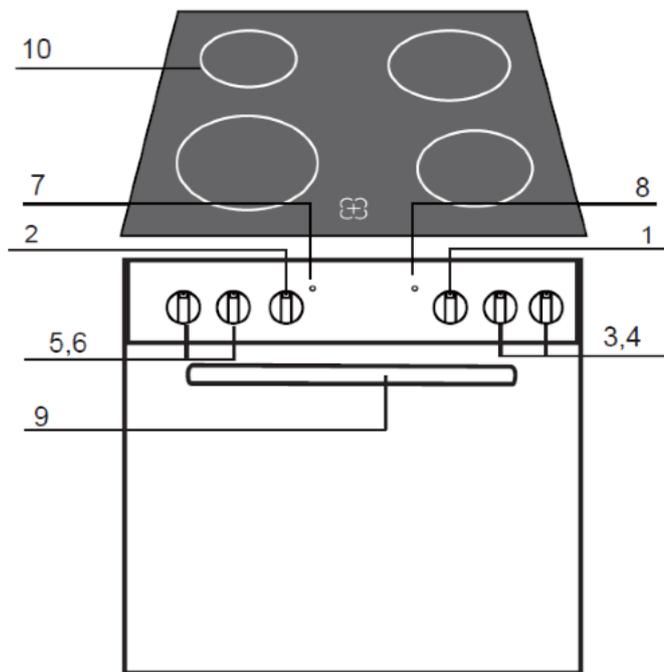
Gerät kennenlernen

Lieferumfang

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

Einbau Zubehör:

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



MENGE	BESCHREIBUNG	ABBILDUNG
1x	Grillrost	
1x	Backblech	

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

Bedienblende

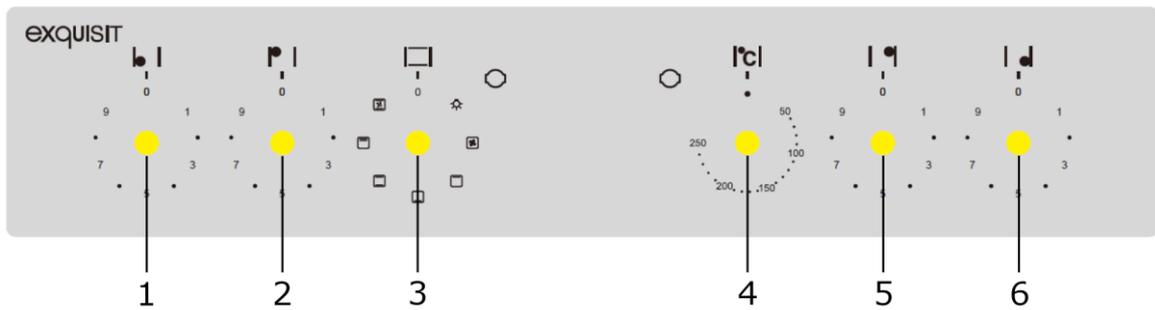


Abbildung 1 Bedienfeld

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

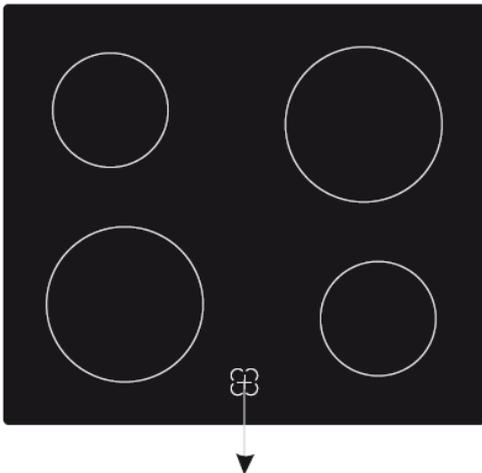


Abbildung 2 Restwärmeanzeige

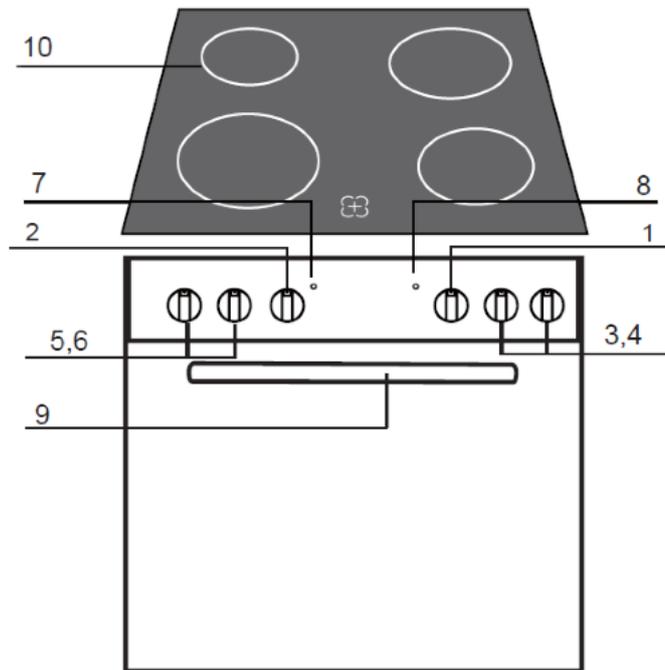
Getting to know your appliance

Scope of supply

- 1x oven
- 1x grill rack
- 1x baking tray
- 1x glass ceramic hob
- 1x instruction manual
- 1x installation instructions
- 1x Service card

Installation accessories:

- 4x retaining clips
- 4x seals
- 4x screws ST4.2x26mm (oven)
- 4x screws ST4.2x32mm (hob)
- 2x bridges (not to be used for the recommended connection)



QUANTITY	DESCRIPTION	FIGURE
1x	Grill rack	
1x	Baking tray	

POSITION	DESCRIPTION
1	Oven temperature regulator
2	Function selector
3	Hob temp.
4	Hob temp.
5	Hob temp.
6	Hob temp.
7	Hob temperature signal light
8	Oven temperature signal light
9	Oven door handle
10	Hotplate frame

Control panel

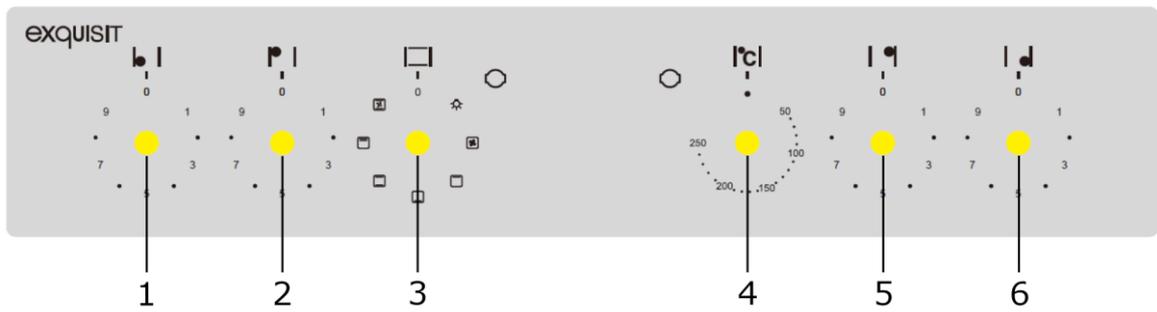


Figure 1 Control panel

- 1) Energy regulator (hob front left)
- 2) Energy regulator (hob rear left)
- 3) Oven function selector
- 4) Oven temperature regulator
- 5) Energy regulator (hob rear right)
- 6) Energy regulator (hob front right)

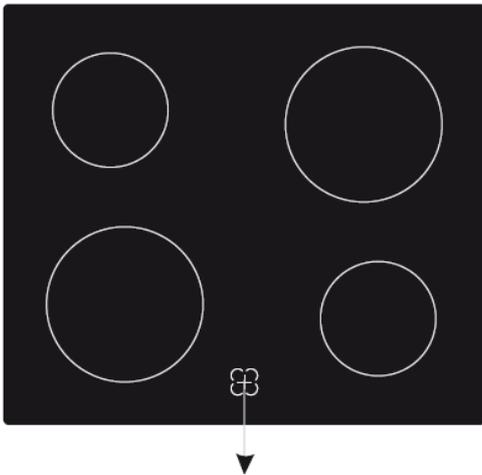


Figure Residual heat indicator

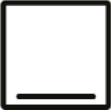
Inhaltsverzeichnis

Technische Daten	9
1 Sicherheitshinweise	10
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	10
1.2 Sicherheit für bestimmte Personengruppen	11
1.3 Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation	11
1.4 Elektrische Sicherheit.....	11
1.5 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Backofens	11
1.6 Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege	11
2 Betrieb.....	12
2.1 Backofen bedienen	13
2.2 Glaskeramikkochfeld bedienen	13
3 Reinigung und Pflege Backofen	14
3.1 Gerätetür aus- und einhängen	15
3.2 Schutzglas reinigen.....	15
4 Reinigung und Pflege Glaskeramikkochfeld	16
5 Tipps und praktische Hinweise	17
5.1 Energie sparen.....	17
5.2 Das richtige Programm wählen.....	17
6 Leuchtmittel tauschen	19
7 Kundendienst	20
8 Garantiebedingungen.....	21
9 Entsorgung	22

Technical data.....	24
10 Safety instructions.....	25
10.1 <i>General safety instructions.....</i>	25
10.2 <i>Safety for specific groups of people.....</i>	26
10.3 <i>Safety instructions for set-up and installation.....</i>	26
10.4 <i>Electrical safety.....</i>	26
10.5 <i>Safety instructions for daily use of the oven.....</i>	26
10.6 <i>Safety instructions for cleaning and care.....</i>	27
11 Operation.....	27
11.1 <i>Operating the oven.....</i>	28
11.2 <i>Operating the glass ceramic hob.....</i>	28
12 Cleaning and maintenance of the oven.....	29
12.1 <i>Hanging and unhangng the appliance door.....</i>	30
12.2 <i>Cleaning the protective glass.....</i>	30
13 Cleaning and maintenance of the glass ceramic hob.....	31
14 Tips and practical advice.....	32
14.1 <i>Saving energy.....</i>	32
14.2 <i>Choose the right programme.....</i>	32
15 Replace illuminant.....	34
16 After Sales Service.....	35
17 Warranty terms.....	36
18 Disposal.....	37

Heizarten

► Zur Verwendung der Heizarten siehe [Tipps und praktische Hinweise](#).

HEIZART	BESCHREIBUNG
	Backofenbeleuchtung
	Auftauen Gefrorene Lebensmittel können schneller und schonend aufgetaut werden; dies ist aufgrund des Ventilators möglich. Keine Temperatureinstellung erforderlich.
	Grillen Das Heizen erfolgt mit dem Grillheizkörper. Temperatur: min. 180°C bis max. 250°C. Geeignet zum Braten, Gratinieren und Überbacken.
	Unterhitze Gleichmässiges Erhitzen der Speisen von unten. Dies ist ideal für Gebäck wie Kuchen, Brot und Pizza, da die Unterhitze eine gleichmäßige Bräunung und ein ordentliches Aufgehen des Teigs ermöglicht.
	Ober- & Unterhitze Das Heizen erfolgt mit Ober- & Unterhitze. Temperatur: 50°C bis max. 275°C. Geeignet zur Verwendung auf der mittleren Einschubebene.
	Kombinierte Grill-/Oberhitze Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill- und Oberhitze. Diese Funktion erlaubt eine höhere Oberflächentemperatur (dies führt zu vertiefter Bräunung/größerer Krustenbildung) und macht es möglich, größere Portionen auf einmal zu grillen.
	Umluft Das Heizen erfolgt mit Ober- & Unterhitze und Ventilator. Der Ventilator verteilt die heiße Luft gleichmäßig im Backofen. Temperatur: 50°C bis max. 275°C. Geeignet zur gleichzeitigen Verwendung auf allen Einschubebenen.

**Bei allen Temperaturen in dieser Tabelle handelt es sich um empfohlene Temperaturen.

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	EHE10156-U-020 EHE10256-U-020
Schutzklasse	I
Temperaturbereich	50-250 °C
Elektrischer Anschluss Spannung / Frequenz [V/Hz]	380-415 / 50 V / Hz
Anschlussleistung Backofen (W)	2250
Anschlussleistung Gesamt (W)	8250
Abmessungen, unverpackt (H×B×T)	595x595x530 mm
Gewicht unverpackt	30 kg
EAN Nr. EHE10156-U-020	4016572418361
EAN Nr. EHE10256-U-020.	4016572418392
EAN Nr. GK EHE10156-U-020	4016572418354
EAN Nr. GK EHE10256-U-020	4016572418385

TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

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-Kennzeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

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

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 Backofen eignet sich zum Backen und Braten von Speisen.

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

1.1 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.

1.2 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.

1.3 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 Anleitung.

1.4 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 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.

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

1.6 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.
Sicherheitshinweise für die Entsorgung

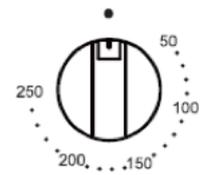
Gerät gemäß lokal geltender Umweltvorschriften entsorgen (► [Entsorgung](#)).

2 Betrieb

Betriebsarten und Back-/Brattabellen

Backofen Temperaturregler

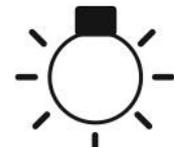
Der Backofenenergieregler ermöglicht Temperatureinstellungen im Bereich von 50 °C bis 250 °C.



Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Durch das Drehen des Funktionswählers auf diese Position wird der Backofinnenraum beleuchtet.

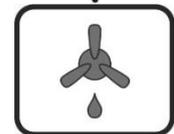
Verwenden Sie diese Funktion z.B. während der Reinigung des Backofinnenraums.



Auftauen

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

Keine Temperatureinstellung erforderlich.



Unter- und Oberhitze

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



Umluft mit Ober-/Unterhitze

Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Ventilator und Ober-/Unterhitze. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht und verteilt damit die Wärme gleichmäßig im Herd. Geeignet zum Backen und Braten auf allen Ebenen, z.B. für Kuchen / Cake etc.



Unterhitze

Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Unterhitze. Die Wärme kommt vom unteren Heizkörper.

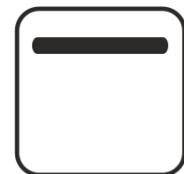
Diese Beheizungsart ist geeignet, um das Backgut von der Unterseite stärker zu backen. Z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obst oder beim Nachbacken.



Oberhitze

Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Oberhitze. Die Wärme kommt vom oberen Heizkörper.

Diese Beheizungsart ist z.B. zum Überbacken eines Auflaufs (Gratinieren) oder Obstkuchen geeignet.



Kombinierte Grill-/Oberhitze

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

Größere Portionen auf einmal zu grillen.



Hinweis

Temperatur auf 250 °C einstellen!

Die Backofentür bei der Grillfunktion immer geschlossen halten.

2.1 Backofen bedienen

Einschalten

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

ACHTUNG

BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

Backofenenergieregler nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

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

Ausschalten

Backofen Funktionswähler und Temperaturregler auf „0“ zurückdrehen.

2.2 Glaskeramikkochfeld bedienen

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



WARNUNG



ELEKTRISCHER SCHLAG!

Glaskeramikkochfeld lässt sich nicht ausschalten.

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

Geeignetes Kochgeschirr

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

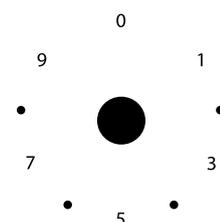
ACHTUNG

SACHSCHÄDEN!

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

Leistungsstufen (L-Stufen) der Energieregler

L-STUFE	ENERGIEREGLER
1-2	Kochfeld aus, Restwärme nutzen
3	Warmhalten, garen, aufwärmen
4-5	Garen größerer Speisemengen
6	Langsam anbraten, Suppe Kochen
7-8	Fleisch / Fisch braten
9	Schnelles Kochen / schnelles Anbraten



Kochfeld einschalten

Energierегler auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.
Die Heizungszone wird über die Energierегler auf der Bedienblende reguliert.
Regulierung vom Warmhalten (ungefähr 7 % des Heizvermögens) bis zur maximalen Temperatur möglich.

Neben dem Energierегler bzw. Taktschalter ist jeweils ein Kochfeldschema angebracht, das die Position des zutreffenden Kochfeldes anzeigt. Eine Lichtanzeige gibt an, sobald das Kochfeld eine Temperatur von 50° C übersteigt (Restwärmeanzeige). Die Anzeigelampe leuchtet erst, sobald diese Temperatur wieder unterschritten wird.

Kochfeld ausschalten

- Energierегler auf „0“ drehen.

Glaskeramikkochfeld nach jedem Gebrauch reinigen

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



WARNUNG



VERBRENNUNGEN DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN DES GLASKERAMIKKOCHFELDES!

Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß.

- Niemals heiße Oberflächen berühren.
- Wenn das Kochen beendet ist, das Gerät ausschalten.
- Die Heizelemente nicht brennen lassen, wenn die Töpfe oder Pfannen leer oder nicht vorhanden sind.
- Schutzbedürftige Personen, Kinder unter 8 Jahren und Haustiere vom Kochfeld fernhalten.

3 Reinigung und Pflege Backofen

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



GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

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



VORSICHT

EINKLEMMGEFAHR!

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

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Aggressiv abrasive Reinigungsmittel können Oberflächen zerkratzen und Glasflächen beschädigen.

- Keine ätzenden Reinigungsmittel oder scheuernde Putzschwämme verwenden.

⚠️ WARNUNG

Verletzungsgefahr!

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

- Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

Außenseiten des Gerätes reinigen

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

Innenraum und Zubehörteile reinigen

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



- Hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger reinigen.

3.1 Gerätetür aus- und einhängen

⚠️ VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR

Gerätetür ist schwer.

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

Zum besseren Reinigen des Innenraums lässt sich die Gerätetür aushängen.

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

3.2 Schutzglas reinigen

Glasscheibe bei Beschädigung sofort tauschen lassen (► [Kundendienst](#)).

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

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

4. Schutzglas wieder mit den beiden Kunststoffteilen sichern.

4 Reinigung und Pflege Glaskeramikkochfeld

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

GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

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

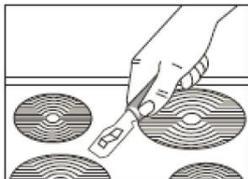
- Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Aggressiv abrasive Reinigungsmittel können Oberflächen zerkratzen und Glasflächen beschädigen.

- Keine ätzenden Reinigungsmittel oder scheuernde Putzschwämme verwenden.



Glaskeramikkochfeld reinigen

WARNUNG

VERBRENNUNGEN DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN

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

Bei folgenden Reinigungsarbeiten das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

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

VORSICHT

SCHNITTVERLETZUNG!

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

5 Tipps und praktische Hinweise

5.1 Energie sparen

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

5.2 Das richtige Programm wählen

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

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

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



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

Gebäck backen

Umluft

Gebäckart	Temperatur [°C]	Zubereitungszeit [Min.]
Gebäck in Backform		
Baiser (Meringues)	80	60-70
Viktoria Biskuit	150	65-70
Gugelhupf (Hefeteig)	150	60-70
Torte	150	25-35
Gebäck auf Universalblech		
Hefekuchen	150	40-45
Streuselkuchen	150	30-45
Obstkuchen	150	40-55
Biskuittorte	150	30-40

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

Ober- & Unterhitze

Gebäckart	Einschubebene	Temperatur [°C]	Zubereitungszeit [Min.]
Napfkuchen	2	170-180	55-80
Sandkuchen	2-3	170-180	20-30
Tortenboden	2	170-180	30-40
Biskuittorte	2	170-180	60-70
Gugelhupf (Hefeteig)	2	160-180	40-60
Brot (z.B. Mehrkornbrot)	2	210-220	50-60
Obstkuchen (Mürbeteig)	3	170-180	35-60
Streuselkuchen	3	160-170	30-40
Biskuitrolle	2	180-200	10-15
Pizza (auf dünnem Teig)	3	220-240	10-15
Pizza (auf dickem Teig)	2	190-210	30-50
Plätzchen	3	160-170	10-30
Blätterteig	3	180-190	18-25
Baiser	3	90-110	35-45

Fleisch braten

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



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

Fleischart	Einschubebene	Temperatur [°C]	Zubereitungszeit [min]
	Ober & Unterhitze	Ober- & Unterhitze	pro cm
Rindfleisch			
Roastbeef: innen leicht blutig „saignant“	3	250	12-15
Ofen vorgeheizt: halb durchgebraten „medium“	3	250	15-25
Ofen vorgeheizt: durchgebraten „well done“	3	210-230	25-30
Rinderbraten	2	200-220	120-140
Schweinefleisch			
Braten	2	200-210	90-140
Schinken	2	200-210	60-90
Schweinefilet	3	210-230	25-30
Kalbfleisch	2	200-210	90-120
Lammfleisch	2	200-220	100-120
Wild	2	200-220	100-120
Geflügel			
Huhn	2	210-220	40-55
Gans	2	190-200	150-180
Fisch	2	210-220	40-55

Kombinierte Grill- und Oberhitze

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

6 Leuchtmittel tauschen

GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr funktionieren, kann die Backofenleuchte selbst getauscht werden. Für geeignete Leuchtmittel oder (kostenpflichtigen)

Reparaturservice den ► [Kundendienst](#) kontaktieren.

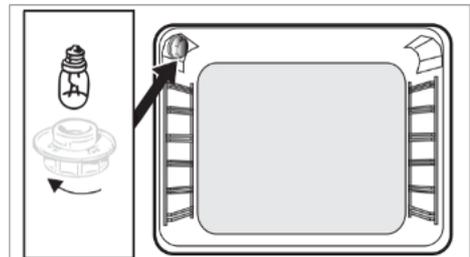
Leuchtmitteldaten Backofenleuchte

(für Temperaturen bis zu 300 °C geeignet):

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

Wie folgt vorgehen:

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



7 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 (► [Störungen und Fehlermeldungen](#)) nicht beseitigen lassen, den Kundendienst kontaktieren:

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

D-33397 Rietberg

Kundentelefon für Deutschland: +49 2944 9716 791

Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170

(kostenpflichtig, abhängig vom Netzanbieter)



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

Für die Bearbeitung benötigen wir folgende Angaben:

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

Hinweis: Typenschild befindet sich...

8 Garantiebedingungen

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

Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während der ersten 6 Monate beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich.

Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

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

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

Umfang der Mängelbeseitigung

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

Ausgeschlossen sind:

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

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

Geltungsbereich

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

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

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

Für Reparaturaufträge außerhalb der Garantiezeit gilt:

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

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

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.

Heating modes

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

HEATING TYPE	DESCRIPTION
	Oven lighting
	Defrosting Frozen food can be defrosted faster and more gently; this is possible thanks to the fan. No temperature setting required.
	Grilling Heating is done with the grill heating element. Temperature: between a minimum of 180 °C and a maximum of 250 °C. Suitable for frying, gratinating and baking.
	Bottom Heat Even heating of the food from below. This is ideal for pastries such as cakes, bread and pizza, as the bottom heat allows the dough to brown evenly and rise properly.
	Heating from above/below Heating is done with top & bottom heat. Temperature: 50°C to max. 275°C. Suitable for use on the middle shelf level.
	Combined grill heating/heating from above In this position, heating takes place with the grill and heating from above. This function allows for a higher surface temperature; this leads to deeper browning/more intense crust formation. It also allows larger portions to be grilled at once.
	Recirculating air Heating is done with top & bottom heat and fan. The fan distributes the hot air evenly inside the oven. Temperature: 50°C to max. 275°C. Suitable for simultaneous use on all slide-in levels.

**All temperatures in this table are recommended temperatures.

Technical data

All appliance-specific data in accordance with EN 50304 have been determined by the appliance manufacturer using standardised European measuring methods under laboratory conditions.

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.

TECHNICAL DATA	DESCRIPTION
Brand	EXQUISIT
Model	EHE10156-U-020 EHE10256-U-020
Protection class	I
Temperature range	50-250 °C
Electrical connection Voltage/frequency [V/Hz]	380-415 / 50 V / Hz
Rated power oven(W)	2250
Total connected load (W)	8250
Dimensions, unpacked (H×W×D)	595x595x530 mm
Weight unpacked	30 kg
EAN no. EHE10156-U-020	4016572418361
EAN No. GK EHE10256-U-020.	4016572418392
EAN No. GK EHE10156-U-020	4016572418354
EAN No. GK EHE10256-U-020	4016572418385

SUBJECT TO TECHNICAL MODIFICATIONS.

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 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.

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 service and operation 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
- 5. Indicates work steps in sequence
- ➔ Describes the response of the appliance to the work step

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

- The appliance is not suitable for integration in a fitted kitchen.
- The oven is suitable for 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.

10.1 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.

10.2 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.

10.3 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.

10.4 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 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.

10.6 Safety instructions for cleaning and care

- 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 or service work.

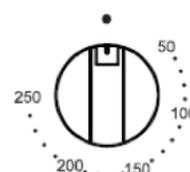
Dispose of the appliance in accordance with local environmental regulations (► [Disposal](#)).

11 Operation

Operating modes and baking/roasting tables

Oven temperature regulator

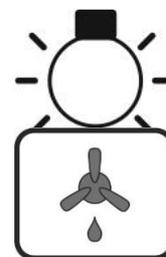
The oven energy controller allows temperature settings in the range from 50°C to 250°C.



Independent oven lighting

By turning the function selector to this position, the oven interior is illuminated.

Use this function, for example, when cleaning the oven interior.



Defrosting

Frozen food can be defrosted faster and more gently; this is possible thanks to the fan.

No temperature setting required.

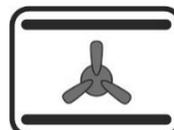
Heating from above and below

If the function selector is turned to this position, heating takes place in the conventional way.



Recirculating air with heating from above/below

In this position, heating takes place with the fan and heating from above/below. The fan swirls the hot air around the dish and thus distributes the heat evenly throughout the cooker. Suitable for baking and roasting on all levels, e.g. for cakes, etc.



Heating from below

In this position, heating takes place only with heating from below. The heat comes from the lower heating element.

This type of heating is suitable to bake food more intensely from the bottom. For example, for baking moist baked goods with fruit or for subsequent baking.



Heating from above

In this position, heating takes place only with heating from above. The heat comes from the upper heating element.

This heating mode is suitable for baking a casserole (gratinating) or fruit cake, for example.



Combined grill heating/heating from above

In this position, heating takes place with the grill and heating from above. This function allows for a higher surface temperature; this leads to deeper browning/more intense crust formation.

grilling large portions at one time.

Note

Set temperature to 250 °C.

Always keep the oven door closed when using the grill function.



11.1 Operating the oven

Switching on

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

ATTENTION

RISK OF DAMAGE!

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

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

Switch off

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

11.2 Operating the glass ceramic hob

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

⚠ WARNING

⚡ ELECTRIC SHOCK!

The glass ceramic hob cannot be switched off.

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

Suitable cookware

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

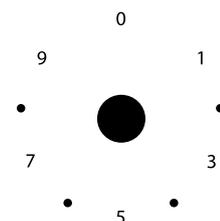
ATTENTION

APPLIANCE DAMAGE!

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

Power levels (L levels) of the energy controllers

L LEVEL	ENERGY CONTROLLER
1-2	Hob off, utilise residual heat
3	Keep warm, cook, reheat
4-5	Cooking large quantities of food
6	Slowly sauté, cook the soup
7-8	Roasting meat/fish
9	Quick cooking / quick searing



Switching on the hob

Turn the energy controller to the desired energy level.

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

Switching off the hob

- Turn the energy controller to "0".

Clean the hob after each use.

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



WARNING



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

The cooking zones and the surrounding area get very hot.

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

12 Cleaning and maintenance of the oven

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



DANGER

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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



CAUTION

DANGER OF ENTRAPMENT!

- During cleaning/servicing work on the appliance, 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.

Clean the outside of the appliance

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

Cleaning the interior and accessories

Clean the oven after each use. Grease accumulation and food residues could cause a fire (► [ire proceduref](#)).



- Remove stubborn soiling using special oven cleaners.

12.1 Hanging and unhooking the appliance door

CAUTION

RISK OF INJURY

Appliance door is heavy.

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

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

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.
3. Insert the appliance door in reverse order.
4. When inserting, make sure that the recess of the hinge fits correctly with the hook of the hinge bracket.
5. Press both hinged brackets down again so that the hinges are not damaged when the appliance door is closed .

12.2 Cleaning the protective glass

If the glass pane is damaged, have it replaced immediately ([After Sales ServiceAfter 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.
3. Insert the protective glass in the reverse order.
4. Secure the protective glass again with the two plastic parts.

13 Cleaning and maintenance of the glass ceramic hob

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 or service work.
- Do not use a steam cleaner. Moisture could get into electrical components.
- The appliance must be dry before it is used again.

WARNING

RISK OF INJURY!

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

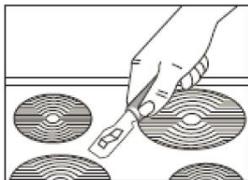
- Repairs should only be carried out by qualified specialists.

ATTENTION

APPLIANCE DAMAGE!

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

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



Cleaning the glass ceramic hob

WARNING

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

14.1 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.

14.2 Choose the right programme

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

- Baking 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 in the table.

Bake pastries

Recirculating 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
Pastry 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 ready, the wooden stick stays dry and clean.

Heating from above/below

Type of baked food	Slide-in level	Temperature [°C]	Preparation time [min.]
Bundt cake	2	170-180	55-80
Sand cake	2-3	170-180	20-30
Flan case	2	170-180	30-40
Sponge cake	2	170-180	60-70
Bundt cake (yeast dough)	2	160-180	40-60
Bread (e.g. multigrain bread)	2	210-220	50-60
Fruit cake (shortcrust pastry)	3	170-180	35-60
	3	160-170	30-40
Crumble cake	2	180-200	10-15
Sponge roll	3	220-240	10-15
Pizza (on thin dough)	2	190-210	30-50
Pizza (on thick dough)			
Cut-out cookies	3	160-170	10-30
Puff pastry	3	180-190	18-25
Meringue	3	90-110	35-45

Frying meat

- Only cook meat weighing more than 1 kg in the oven. For smaller portions, use hob for frying.
- Use fireproof dishes with heat-resistant handles for frying.
- When roasting on a grid or grill, it is advisable to slide a tray with a little water into the bottom shelf (fat pan).
- 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.

Type of meat	Slide-in level	Temperature [°C]	Preparation time [min]
	Heating from above/below	Heating from above/below	per cm
Beef			
Roast beef: slightly bloody "saignant" inside	3	250	12-15
Preheated oven: half cooked through/medium	3	250	15-25
Preheated oven: well-done Well done	3	210-230	25-30
Roast beef	2	200-220	120-140
Pork			
Joint	2	200-210	90-140
Ham	2	200-210	60-90
Pork fillet	3	210-230	25-30
Veal	2	200-210	90-120
Lamb	2	200-220	100-120
Game	2	200-220	100-120
Poultry			
Chicken	2	210-220	40-55
Goose	2	190-200	150-180
Fish	2	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

15 Replace illuminant

DANGER

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

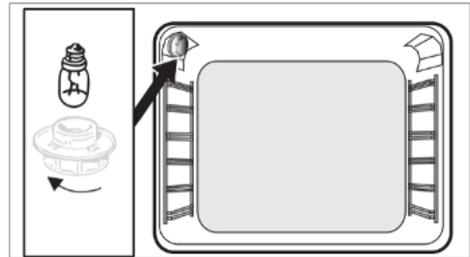
If the oven light no longer works, the oven light itself can be replaced. For suitable lamps or (chargeable) repair service, contact ► [After Sales Service](#).

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

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

Proceed as follows:

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. Insert the new lamp carefully without touching it with your fingers. Use an eyeglass cloth to hold the lamp.
 5. Screw the protective cover back on.
 6. Switch on the fuse and check whether the lighting works.
- If the lighting does not work, please contact After Sales Service, see chapter After Sales Service.



16 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:

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

D-33397 Rietberg

Service telephone for Germany: +49 2944 9716 791

Service telephone for Austria: 0820 200 170 (chargeable, depending on the network provider)



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

We require the following information for processing:

- Address and telephone number
- Description of the fault
- Details according to type plate (version, batch, model, EAN, serial number)

Note: Type plate is located...

17Warranty terms

As the buyer of an Exquisit appliance, you are entitled to the statutory warranties arising from the purchase contract with your dealer. In addition, we grant you a warranty on the following terms:

Warranty period

The warranty period is 24 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). During the first 6 months, After Sales Service will fix defects in the appliance free of charge, on condition that the appliance is accessible for repairs without any great effort. During the following 18 months, the buyer is obliged to prove that the defect already existed at the time of delivery.

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

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

Scope of the defect 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 bulbs.

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 foreign 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

Disposal of packaging materials



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

Disposing of old appliances (EN)



Old appliances must not be disposed of with household waste. The symbol of the crossed-out wheeled bin on the product or its packaging means that the appliance must not be disposed of with household waste but requires separate disposal. You can 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 equipment of at least 400 m² or food retailers with a total sales area of at least 800 m² who offer electrical and electronic equipment at least several times a year.

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

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

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

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

Disposing of old appliances



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

EHE10156-U-020_EHE10256-U-020_BDA_DE-EN_E1-0-2024-01.DOCX

www.exquisit.de