

# EXQUISIT

Einbaubackofen  
EBE555-1.2 U

Gebrauchsanweisung

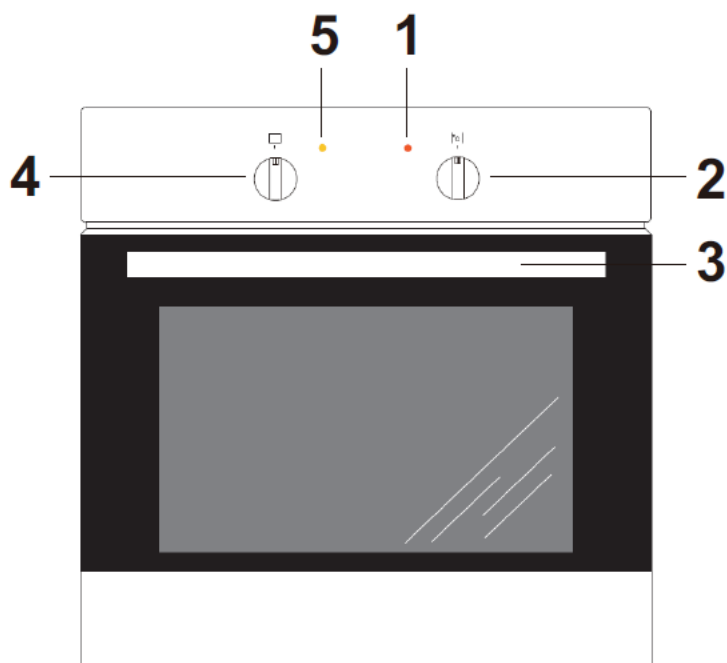
## Inhaltsverzeichnis

1	Zu Ihrer Sicherheit .....	4
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	5
1.2	Fehlgebrauch .....	5
1.3	Restgefahren .....	6
2	Einbau .....	7
2.1	Elektrischer Anschluss .....	7
3	Inbetriebnahme .....	10
3.1	Backofenfunktionen .....	11
3.2	Backofen bedienen.....	12
3.3	Backofenbetrieb .....	12
3.4	Back- und Brattabelle.....	13
4	Reinigung und Pflege .....	16
4.1	Gerätetür aushängen .....	17
4.2	Schutzglas reinigen.....	17
5	Leuchtmittel auswechseln.....	18
6	Fehlermeldungen / Störungen beheben .....	19
7	Garantiebedingungen.....	20
8	Entsorgung .....	21
9	Kundendienst / Reparaturen .....	22

## Gerät kennenlernen

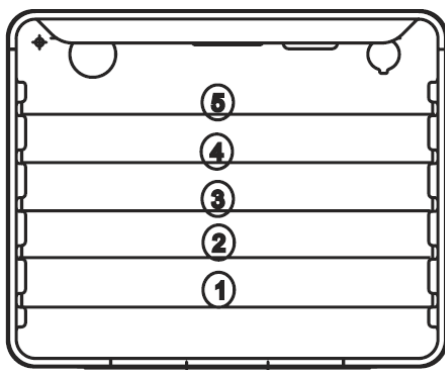
### Lieferumfang

Bezeichnung	Abbildung
1x Backblech	
1x Grillrost	
4x Schrauben für den Einbau	ST4x35
1x Gebrauchsanweisung	



- 1) Betriebsanzeige
- 2) Temperaturwähler
- 3) Türgriff
- 4) Funktionswähler
- 5) Kontrollanzeige gelb

### Backofen Einschubschienen



## 1 Zu Ihrer Sicherheit

---

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

### Erklärung der Sicherheitshinweise

#### **GEFAHR**

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

#### **WARNUNG**

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

#### **VORSICHT**

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

#### **ACHTUNG**

bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

#### **STROMSCHLAGGEFAHR!**

#### **VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

#### **BRANDGEFAHR!**



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

### 1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt. Es eignet sich zum Kühlen/Gefrieren von Lebensmitteln.

- Gerät nicht für andere Zwecke als zum Backen / Überbacken/ Garen von Lebensmitteln benutzen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

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



- Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Verletzungen und Schäden ab, die aus der Nichtbeachtung der Hinweise und Anleitungen zur Installation, Wartung und Bedienung des Gerätes entstanden sind.

### 1.2 Fehlgebrauch

Folgende Tätigkeiten gelten als Fehlgebrauch und sind somit untersagt:

- Keine elektrischen Geräte innerhalb des Backraums betreiben, die nicht vom Hersteller freigegeben sind.
- Für die gewerbliche Nutzung ist das Gerät nicht geeignet.
- Gerät nicht im Freien aufstellen.
- Gerät nicht mit Mehrfachsteckdosen am Stromnetz anschließen.
- Netzkabel nicht auf Spannung verlegen.
- Netzkabel nicht knicken.
- Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker zugänglich ist.
- Den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Niemals ein elektrisches Gerät berühren, wenn Hände oder Füße nass sind oder wenn man barfuß ist.

### 1.3 Sicherheit zu bestimmten Personengruppen



## GEFAHR

### STRANGULATIONSGEFAHR DURCH NETZKABEL!

Kinder unter 8 Jahren vom Netzkabel des Geräts fernhalten.



## GEFAHR

### ERSTICKUNGSGEFAHR DURCH VERPACKUNGSMATERIALIEN!

Kinder von den Verpackungsmaterialien fernhalten.

## **WARNUNG**

### **LEBENSGEFAHR FÜR KINDER!**

- Dieses Gerät dürfen Kinder ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und oder Wissen benutzen, wenn man sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterweist und sie die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kleine Kinder (unter 8 Jahren) vom Gerät fernhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer nicht durch Kinder durchführen lassen, es sei denn, man beaufsichtigt sie.
- Kinder dürfen dieses Gerät nur dann benutzen, wenn man sie angelernt hat. Sie müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die die Gebrauchsanweisung hinweist.

#### **1.4 Restgefahren**

## **GEFAHR**

### **STROMSCHLAGGEFAHR!**

- Den Netzstecker am Netzkabel beim Einstecken und Herausziehen nie mit feuchten oder nassen Händen anfassen.
- Das Gerät nur nach Angaben der Gebrauchsanweisung montieren und anschließen.
- Im Notfall sofort die Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherheitskasten trennen.
- Vor jedem Reinigungs- oder Wartungseingriff die Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherheitskasten trennen.
- Ein beschädigtes Netzkabel unverzüglich durch unseren Kundendienst ersetzen lassen.
- Sind Netzkabel oder Netzstecker beschädigt, Gerät nicht mehr benutzen.
- Außer den in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten keine Eingriffe am Gerät vornehmen.

## 2 Einbau

### Aufstellungsort

Das Gerät in einem gut belüfteten und trockenen Raum installieren. Die Luftzirkulation beeinflusst den Energieverbrauch und die Leistung des Gerätes. Für die Belüftung des Gerätes die minimalen Lüftungsquerschnitte einhalten, siehe Angaben im Abschnitt „Einbau“.

## WARNUNG

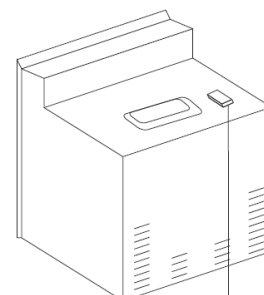
Bei Nichteinhaltung der Mindestabstände besteht Gefahr für Mensch und Gerät.



- Das Gerät stabil installieren.
- Das Netzkabel niemals einklemmen oder abknicken. Ein beschädigtes Netzkabel nur vom technischen Kundendienst auswechseln lassen.
- Das Netzkabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50 °C übersteigt.
- Falls ein Einbaubackofen oder irgendein anderes, Hitze erzeugendes Gerät direkt unter dem Glaskeramikkochfeld angebracht wird, müssen beide Geräte (Backofen und Glaskeramikkochfeld) zweckentsprechend isoliert sein. Die vom Backofen erzeugte, rechts hinten am Kochfeld gemessene Temperatur darf nicht mehr als 60 °C betragen. Die mangelnde Einhaltung dieser Vorsichtsmaßnahme könnte zu Fehlfunktionen der Elektronik führen.
- Das Gerät nicht zweckentfremdet benutzen (z.B. zum Heizen von Räumen, usw.).
- Den Griff während des Transports oder Reinigens nicht festhalten oder daran ziehen.
- Nach beenden des Garvorgangs das Gerät ausschalten.
- Niemals ein elektrisches Gerät im Freien benutzen.

### 2.1 Elektrischer Anschluss

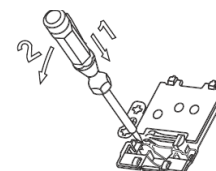
Der Elektroinstallateur muss vor Anschluss des Gerätes feststellen, ob die vorhandene Netzspannung mit der Nennspannung des Gerätes übereinstimmt.



Netzanschlussdose

Netzanschlussdose öffnen:


Zum Entriegeln Schraubendreher ansetzen (1) und geringfügig nach unten bewegen (2).





- Der Elektroanschluss an sämtlichen Herden und Einbaugeräten nur durch einen konzessionierten Elektroinstallateur unter Berücksichtigung der Vorschriften des örtlich zuständigen Energieversorgungsunternehmens durchführen lassen.
- Das Gerät ist für den Anschluss an 1-Phasen-Wechselstrom (220-240V/50Hz) ausgelegt.
- Der nachfolgend abgebildete Anschluss-Schaltplan ist auch auf der Anschlussdose ersichtlich. Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.
- Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.



- Es ist zu beachten, dass man den Schutzleiter an die Klemme der mit  gekennzeichneter Anschlussleiste anschließen muss.
- Die Elektroinstallation des Backofens sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz abschaltet.
- Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mind. 3 mm betragen.
- Vor Anschluss des Gerätes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.

### Anschluss-Schaltplan

#### Schema möglicher Anschlüsse

## ACHTUNG

Spannung der Heizelemente 220-240V

Der Schutzleiter muss man mit der Klemme PE verbinden.

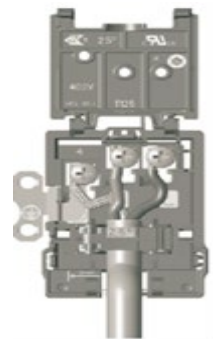
### 1 N

1-Phasen-Wechselstrom (220-240/50Hz):

L (brauner Draht) mit Klemme L verbinden.

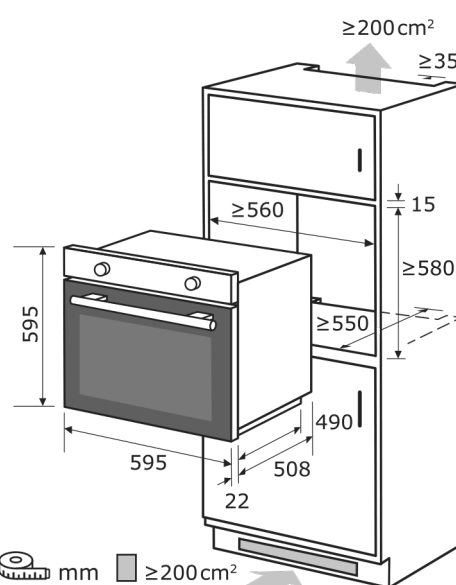
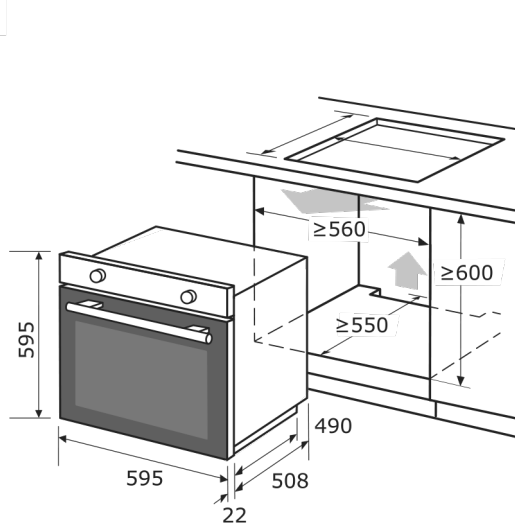
N (blauer Draht) mit Klemme N verbinden.

Schutzleiter (gelb-grüner Draht) auf.





## Gerät einbauen



1. Öffnung der Nische für den Einbau des Backofens vorbereiten (Maß: mm).
2. Bei abgeschalteter Stromversorgung den Backofen an das Stromnetz anschließen.
3. Den Backofen vollständig in den vorher angefertigten Umbauschrank schieben.
4. Den Backofen zwei Schrauben, links und rechts bei geöffneter Tür am Rahmen befestigen.



- Auf ausreichende Belüftung während des Betriebes ist zu achten. Lüftungsöffnungen nicht verschließen.
- Die Luftzirkulation auf der Rückseite des Gerätes muss vorhanden sein.
- Die Küchenmöbel einschließlich Trägermaterial, Oberflächenbeschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen, gemäß DIN 68930:2009-11.
- Keine schweren Gegenstände auf die Tür legen, nicht darauf abstützen und das Gerät nicht am Türgriff tragen.

## 3 Inbetriebnahme

---

### **Vor Inbetriebnahme das Gerät gründlich reinigen**

Den Backofen und die zuvor entnommenen Zubehörteile mit warmem Wasser reinigen.  
Erstes Aufheizen

- Beim ersten Aufheizen auftretende Geruchs- und Rauchentwicklung sind normal und kein Grund zur Besorgnis.
- Für gute Durchlüftung des Raumes sorgen, damit Gerüche und Rauch schnell abziehen. Je nach Gegebenheiten ev. Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.
- Während des Aufheizvorganges beseitigt die Hitze mögliche Produktionsrückstände.



- Bei der Erstinbetriebnahme den ausgeräumten geschlossenen Backraum ohne Zubehör - während 45 Minuten bei maximaler Temperatur aufheizen. Während des Aufheizvorganges beseitigt die Hitze mögliche Produktionsrückstände.



### **HEISSE OBERFLÄCHEN! KINDER FERNHALTEN!**

Für gute Durchlüftung des Raumes sorgen, damit Gerüche und Rauch schnell abziehen. Je nach Gegebenheiten ev. Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.



- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen.
- Mitgelieferte Zubehörteile aus dem Backraum entnehmen.
- Überprüfen, ob sich das Gerät in einwandfreiem Zustand befindet.
- Bei Zweifel das Gerät nicht benutzen und den Kundendienst kontaktieren.



### **HEISSE OBERFLÄCHEN! KINDER FERNHALTEN!**

#### **Vor dem ersten Backen**

- ✓ Alle Zubehörteile (wie z.B. Backblech/Fettpfanne, Grillrost) aus dem Gerät entnehmen. Den Geräteinnenraum leer halten, die Gerätetür schließen.
- ✓ Den ausgeräumten Backofen während 45 Minuten bei maximaler Temperatur in Unter-/Oberhitze aufheizen.
- ✓ Nach dem Aufheizvorgang das Gerät abkühlen lassen und reinigen.
- ✓ Nach Beendigung des Aufheizvorganges und der Reinigung ist das Gerät betriebsbereit.

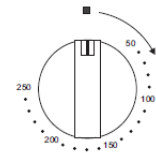
#### **Emaille-Beschichtung**

Während des normalen Gebrauchs kann es zu farblichen Veränderungen der Emaille-Beschichtung kommen. Dies ist völlig normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktion und der sonstigen Gebrauchseigenschaften des Gerätes dar und ist deshalb kein Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes.

### 3.1 Backofenfunktionen

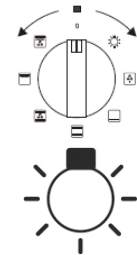
#### Backofen Temperaturwähler

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



#### Backofen Funktionswähler

Auswahl der Funktionen/Einstellungen über den Funktionswähler.



#### Unabhängige Backofen-Beleuchtung

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

Diese Funktion z.B. während der Reinigung des Backofeninnenraums verwenden.



#### Unter- und Oberhitze

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



#### Unterhitze

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

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



#### Heißluft

Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit einem Ringheizkörper, der um den Lüfter (Ventilator) herum angeordnet ist. Dieser Ventilator verteilt die durch den Ringheizkörper erhitzte Luft (Heißluft) gleichmäßig im ganzen Backofeninnenraum.

Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen im Backofen.



#### 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.
- eine kürzere Grillzeit.



#### Hinweise: Temperatur auf 250 °C einstellen!

**Grill ausschließlich bei geschlossener Backofentür benutzen!**

#### Umluft mit kombinierter Grill-/Oberhitze

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



#### Hinweise: Temperatur auf max. 200 °C einstellen!

**Grill ausschließlich bei geschlossener Backofentür benutzen!**

#### Auftauen

Man kann gefrorene Lebensmittel schneller und schonend auftauen

- dies ist aufgrund des Ventilators möglich
- keine Temperatureinstellung erforderlich.



### **Umluft**

Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Ventilator und Ober-/Unterhitze. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht und verteilt damit die Wärme gleichmäßig im Herd.



Geeignet zum Backen und Braten auf allen Ebenen, z.B. für Kuchen / Cake etc.

Hinweise:

1. Diese Funktion kann man zum Vorheizen des Ofens benutzen.
2. Dazu den Temperaturwähler auf 150 °C einstellen. Nach ca. 4 Minuten – bei Erlöschen der roten Kontrollleuchte - ist der Ofen auf die eingestellte Temperatur von 150 °C (oder tiefer, wenn so ausgewählt) vorgeheizt und man kann ihn wie gewünscht bedienen.
3. Diese Funktion kann man auch ohne Temperatur betreiben.
4. Geeignet zur Abkühlung des zubereiteten Gerichts und des Backofeninnenraumes.

### **3.2 Backofen bedienen**

Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Backofentemperatur wählen zwischen 50-250 °C

Die rote Betriebsanzeige leuchtet so lange bis die gewählte Temperatur im Backofen erreicht ist (Vorheiz-Funktion).

Durch das Einschalten des Backofens leuchtet die gelbe Kontrollanzeige.

Restwärme nutzen: Backofen etwa 5 Minuten früher ausschalten und die Speisen 5 Minuten nachbacken.

Zum Ausschalten: Funktionswähler und Temperaturwähler auf „0“ zurückdrehen.

### **3.3 Backofenbetrieb**



## **WARNUNG**

### **EXPLOSIONSGEFAHR!**

Entflammbare, explosive Gegenstände vom Herd fernhalten.

Der Aufstellort des Elektroherdes muss jederzeit belüftbar sein.

### **Ein- und Ausschalten des Backofens**

Zum Einschalten des Backofens ist folgendes zu beachten:

- Die erforderlichen Betriebsbedingungen des Backofens festlegen.
- Backofen Funktion (Heizart)
- Backofen Temperatur
- Die Drehschalter in die gewünschte Stellung bringen, indem man „nach rechts“ dreht.

### **Grillen\***

Grill\* einschalten:

1. Funktionswähler auf die Position mit dem Symbol Grill drehen.
2. Grillrost mit der zu zubereitenden Speise in mittlerer Höhe im Backofen anordnen; unter dem Grillrost ein leeres Backblech (Fettpfanne) für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe anordnen (Fettpfanne).
3. Grillen\* bei geschlossener Backofentür.
  - Zugängliche Teile heizen sich bei der Nutzung des Backofens als Grillgerät auf.
  -

## Ventilator-Betrieb

Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.

Die Vorteile des Ventilator-Betriebes sind:

- Beim Backen die Temperatur um ca. 20 °C niedriger einstellen.
- Verkürzung der Brat-/Backzeit
- Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen.

## Praktische Hinweise zum Backen

- Backformen-/bleche mit schwarzen Oberflächen leiten die Wärme besser und verkürzen die Backzeit.
- Backformen-/bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen sind beim Backen mit Ober-/Unterhitze nicht empfohlen, da der Boden des Backgutes möglicherweise nicht gut durchbäckt.
- Bevor man den Kuchen aus dem Backofen nimmt, die Backqualität mit einem dünnen Holzstab prüfen. Wenn der Kuchen fertig zubereitet ist, kommt der Holzstab nach dem Einstechen in den Kuchen, trocken und sauber heraus.
- Nach dem Ausschalten des Backofens den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken lassen.
- Die Angaben in den Tabellen nur als Anhaltspunkte verstehen, die man je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten ändern kann.

### 3.4 Back- und Brattabelle

#### Backofenfunktion: Ventilator mit Ober- und Unterhitze

Gebäckart	Temp. [°C]	Backzeit [min]
<b>Gebäck in Backform</b>		
Baiser (Meringues)	80	60-70
Viktoria Biskuit	150	65-70
Gugelhupf (Hefeteig)	150	60-70
Torte	150	25-35
<b>Gebäck auf Universalblech</b>		
Hefekuchen	150	40-45
Streuselkuchen	150	30-45
Obstkuchen	150	40-55
Biskuittorte	150	30-40

#### Backofenfunktion: Ober- und Unterhitze

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

## Praktische Hinweise zum Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte man nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereiten, für kleinere Portionen empfiehlt es sich, auf den Kochfeldern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben (Fettpfanne).
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte man den Braten wenden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

Braten	Einschubhöhe		Temperatur [°C]		Garzeit in Min.
	Ventilator	Ober-/Unterhitze	Ventilator	Ober-/Unterhitze	
<b>Rindfleisch</b>					<b>Per 1 cm</b>
Roastbeef / Filet, -innen leicht blutig „englisch“/saignant	-	3	-	250	12-15
Ofen vorgeheizt: -halb durchbraten „medium“	-	3	-	250	15-25
Ofen vorgeheizt: -durchbraten „well done“/bien cuit	-	3	-	210-230	25-30
Rinderbraten	2	2	160-180	200-220	120-140
<b>Schweinefleisch</b>					
Braten	2	2	160-180	200-210	90-140
Schinken	2	2	160-180	200-210	60-90
Schweinefilet	-	3	-	210-230	25-30
<b>Kalbfleisch</b>	2	2	160-180	200-210	90-140
<b>Lammfleisch</b>	2	2	160-180	200-220	100-120
<b>Wild</b>	2	2	175-180	200-220	100-120
<b>Geflügel</b>					
Hähnchen	2	2	170-180	210-220	40-55
Gans	2	-	160-180	190-200	150-180
<b>Fisch</b>	2	2	175-180	210-220	40-55

\* Die Angaben in der Tabelle beziehen sich immer auf 1 kg.  
Für jedes weitere kg ist mit etwa 15-25 Min. mehr zu rechnen.

## Backofenfunktion: Kombinierte Grill- und Oberhitze

Grill Fleischart	Temp. [°C]	Grillzeit [min]
Hähnchen (ca. 1.5 kg)	250	90-100
Hähnchen (ca. 2 kg)	250	110-130
Schaschlik	250	60-70

**Backofenfunktion: Grillhitze**

Grill Speisearart	Einschubhöhe von unten	Temp. [°C]	Grillzeit [min]	
			1. Seite	2. Seite
Schweinekotelett	4	250	8-10	6-8
Schweineschnitzel	4	250	10-12	6-8
Schaschlik	4	250	7-8	6-7
Bratwürste	4	250	8-10	8-10
Roastbeef, (Steak ca. 1 kg)	3	250	12-15	10-12
Kalbschnitzel	4	250	8-10	6-8
Kalbsteak	4	250	6-8	5-6
Hammekotelett	4	250	8-10	6-8
Lammkotelett	4	250	10-12	8-10
Hähnchen, halbiert (je 500 g)	3	250	25-30	20-25
Fischfilet	4	250	6-7	5-6
Forelle (je ca. 200-250 g)	3	250	5-8	5-7
Brot (Toastscheiben)	4	250	2-3	2-3

**Backofenfunktion: Ventilator mit kombinierter Grill- und Oberhitze**

Braten Fleischart	Gewicht [kg]	Einschubhöhe von unten	Temp. [°C]	Grillzeit [min]
Schweinebraten	1	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2	2	170-190	120-140
Lammkeule	2	2	170-190	90-110
Braten	1	2	180-200	30-40
Hähnchen	1	2	180-200	50-60
Ente	2	1-2	170-190	85-90
Gans	3	2	140-160	110-130
Truthahn	2	2	180-200	110-130
	3	1-2	160-180	150-180

## 4 Reinigung und Pflege

### **GEFAHR**

#### **STROMSCHLAGGEFAHR!**

- Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.
- Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.
- Das Gerät muss trocken sein, bevor man es wieder in Betrieb nimmt.
- Außer den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten keine Eingriffe am Gerät vornehmen.

### **VORSICHT**

#### **VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

Beim Reinigen ist die Wassertemperatur so zu wählen, dass keine Verbrühungsgefahr entstehen kann!

### **VORSICHT**

#### **VERLETZUNGSGEFAHR!**

Bei den Reinigungs-/Wartungsarbeiten am Gerät, die Hände und Finger vor Einklemmen in Tür und Schnappscharniere schützen.

### **ACHTUNG**

#### **SACHSCHADEN!**

Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Schutzglases der Gerätetür benutzen. Die Oberfläche könnte zerkratzen und das Schutzglas beschädigen.

#### **Geräte Außenseite Einbaubackofen**

Den Herd abkühlen lassen und mit einem weichen Tuch abwischen. Falls das Gerät sehr schmutzig ist, den Herd mit Reinigungsmittel und Wasser reinigen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Die Gerätetür mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.

Für die Metallfronten handelsübliche Pflegemittel verwenden.

#### **Backofen und Zubehörteile**

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen.
- Den Backofen zuerst abkühlen lassen.
- Die Zubehörteile entnehmen, feucht abwischen. Die Zubehörteile trocknen und wieder in den Backofen legen. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

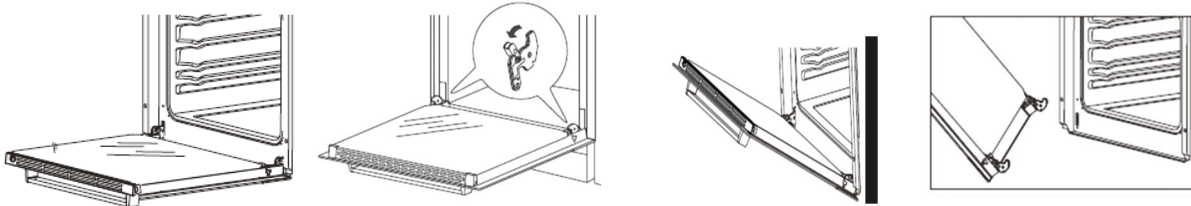




#### 4.1 Gerätetür aushängen

Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Gerätetür aushängen.

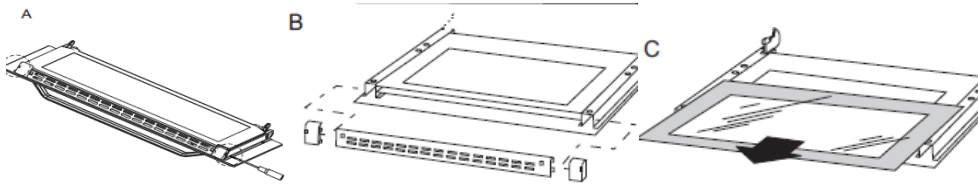
1. Gerätetür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken.
2. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.
3. Das Einsetzen der Gerätetür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
4. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt.
5. Die beiden Klappbügel wieder nach unten zu richten. Ist das nicht der Fall, können sie die Scharniere beim Schließen der Gerätetür beschädigen.



#### 4.2 Schutzglas reinigen

Zum Reinigen lässt sich das in der Gerätetür eingelassene Schutzglas entnehmen.

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



## 5 Leuchtmittel auswechseln

---

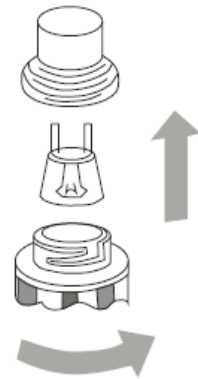
Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr richtig funktionieren, kann man die Backofenleuchte selbst austauschen. Man bekommt diese für den Backofen geeignete Leuchtmittel, die bis zu 300 °C aushalten können müssen, beim Händler oder man bittet den technischen Kundendienst, diese kostenpflichtig auszutauschen.

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

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

Wie folgt vorgehen:

1. Die Sicherung ausschalten, und den Backofen abkühlen lassen.
2. Die Backofentür öffnen, das Schutzglas abschrauben, entfernen und das defekte Leuchtmittel entnehmen.
3. Behutsam das Leuchtmittel ersetzen, ohne es mit den Fingern zu berühren: ein Tuch verwenden, um das neue Leuchtmittel zu halten. Das Schutzglas wieder einbauen.
4. Die Sicherung wieder einschalten und prüfen, ob die Beleuchtung funktioniert.  
→ Sollte die Beleuchtung nicht funktionieren, bitte an den Kundendienst wenden, siehe Kapitel Kundendienst.



## 6 Fehlermeldungen / Störungen beheben

<b>Fehlermeldung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Fehlerbehebung</b>
	Temperatursensor funktioniert nicht	Den zuständigen Kundendienst kontaktieren.
AS		
F	Der Backofen hat einen Defekt.	Den Backofen für 30 Minuten ausschalten. Taucht das Problem nach wie vor auf: Den Backofen für eine Minuten von der Stromzufuhr trennen und wieder anschließen. Ist das Problem nicht behoben, indem Fall den Kundendienst kontaktieren.
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist auf DEMO eingestellt (s. Einstellungen) Falsch angeschlossen	(s. Einstellungen) Kundenservice kontaktieren.
	Abweichende Versorgungsspannung	Prüfen der Versorgungsspannung, gegebenen falls den zuständigen Kundendienst kontaktieren.
Backofenbeleuchtung leuchtet nicht beim Einschalten des Backofens.	Leuchtmittel defekt	Leuchtmittel wechseln (s. Kapitel 7)
Ventilator ist ständig im Betrieb.		Max. 1 Stunden nach dem Backofenbetrieb ist normal. Dauert es länger, Kundendienst kontaktieren.
Das Symbol «Türverriegelung» blinkt.		Kundendienst kontaktieren

## 7 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

## 8 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 m<sup>2</sup> oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, 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.

## 9 Kundendienst / Reparaturen

---

### **GEFAHR**

Reparaturen an elektrischen Geräten ausschließlich nur von einem hierfür qualifizierten Fachmann ausführen lassen. Eine falsch bzw. nicht fachgerecht durchgeführte Reparatur bringt Gefahr für den Benutzer und führt zu einem Verlust des Garantieanspruchs!

Kann man die Störung anhand der zuvor aufgeführten Hinweise nicht beseitigen, bitte den Kundendienst kontaktieren. In diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst ausführen.

#### **Zuständige Kundendienstadresse:**

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon für Deutschland: +49 2944 9716 791

Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170

(aus dem österreichischen Festnetz 0.14 Euro/min, Mobilnetz abweichend, anbieterabhängig)



- Beachten, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung oder einer der beschriebenen Störungen auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

#### **Folgende Angaben sind nötig, um Ihren Auftrag bearbeiten zu können:**

- die vollständige Anschrift und Telefon-Nr.
  - die Fehlerbeschreibung
- 1) Version
  - 2) Batch
  - 3) Modell
  - 4) EAN
  - 5) Seriennummer



# exQUISIT

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

EBE555-1.2U\_BDA\_DE\_E1-1\_2024-04-M.DOCX

[www.exquisit.de](http://www.exquisit.de)



# EXQUISIT

## **Autarkkochfeld EKI601-2.3**

Gebrauchsanweisung

## **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.

## Gerätebeschreibung

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

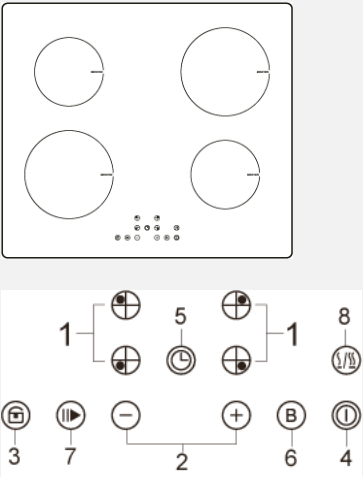
## Lieferumfang

- 1x Autarkes Induktionskochfeld
- 1x Gebrauchsanweisung
- 1x Einbauanleitung
- 1x Autarkes Induktionskochfeld (separat beiliegende [Gebrauchsanweisung](#))

## Zubehör Einbau

- 4x Halteklammern
- 4x Schrauben: ST4.2x32 mm
- 4x Dichtung

## Geräteübersicht

INDUKTIONSKOCHFELD	NR.	BESCHREIBUNG
	①	Kochzonen
	②	Leistungsstufen und Zeiteinstellung
	③	Verriegelung / Kindersicherung
	④	Ein / Aus
	⑤	Timer
	⑥	Booster
	⑦	Pause / Start
	⑧	Warmhalte Funktion

## Bedienfeld

- Zur Bedienung des Gerätes siehe Induktionkochfeld bedienen.

## Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise.....	5
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	6
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise .....	6
1.3	Sicherheit für bestimmte Personengruppen .....	6
1.4	Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation .....	6
1.5	Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Herdes .....	7
1.6	Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege .....	7
1.7	Sicherheitshinweise für die Entsorgung.....	7
2	Gerät für den Einbau vorbereiten .....	8
3	Induktionskochfeld bedienen .....	10
4	Kundendienst .....	18
5	Garantiebedingungen .....	19
6	Entsorgung .....	20

# 1 Sicherheitshinweise

---

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

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

## **Kennzeichnung und Erklärung der Warnhinweise**

Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen.

### **GEFAHR**

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

### **WARNUNG**

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

### **VORSICHT**

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

### **ACHTUNG**

Bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

## **Verwendete Symbole**



➤ Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

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

## 1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

## 1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

## 1.3 Sicherheit für bestimmte Personengruppen

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

## 1.4 Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation

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

## Elektrische Sicherheit

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

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

## 1.5 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Herdes

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

### **Vorgehen bei Feuer**

Brennendes Öl und Fett niemals mit Wasser löschen.

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

## 1.6 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. die Stromversorgung trennen.

## 1.7 Sicherheitshinweise für die Entsorgung

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

## 2 Gerät für den Einbau vorbereiten

---

### Geräte auspacken

- Induktionskochfeld behutsam auspacken.
- Induktionskochfeld auf Schäden überprüfen.

## **WARNUNG**

### SCHNITTVERLETZUNGSGEFAHR DURCH BESCHÄDIGTE SCHARFE KANTEN!

Beschädigte Kochplatte umgehend durch den Kundendienst reparieren/austauschen lassen.

## **ACHTUNG**

Die Verpackung muss unbeschädigt sein.

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

### Transporthinweise

Das Gerät auf Transportschäden überprüfen.

### Transportschutz entfernen

Der Backofen und das Induktionskochfeld sind für den Transport geschützt.

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

Sichtbare Schäden sofort dem Kundendienst melden

### Arbeitsplatte vorbereiten

- Die Arbeitsplatte des Einbau-Möbels muss mindestens 38 mm dick sein.
- Das Induktionskochfeld muss waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Die Schnittflächen sind mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz zu versiegeln, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Der Abstand der seitlichen Ausschnittkanten zu einer linken oder rechten Wand muss mindestens 50 mm betragen.
- Der Ausschnitt muss mittig über den Unterbaumöbeln sitzen.
- Die Küchenmöbel einschließlich Trägermaterial, Oberflächenbeschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen, gemäß DIN 68930:2009-11 mind. 100°C.

### Induktionskochfeld einbauen

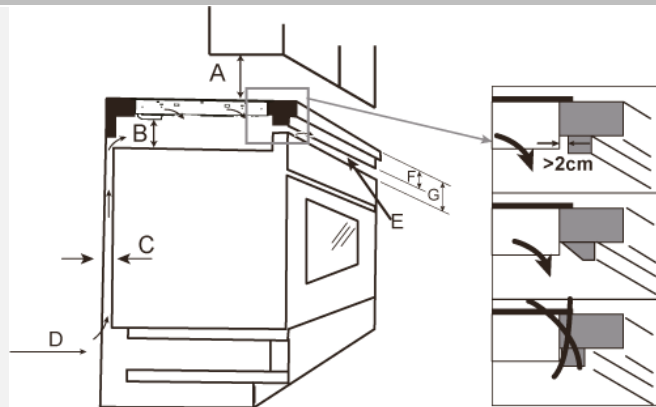
## **VORSICHT**

### SCHNITTVERLETZUNG DURCH GERISSENE GLASKERAMIKKOCHPLATTE!

Das Induktionskochfeld nicht auf den Glaskeramikecken setzen. Glasbruch!



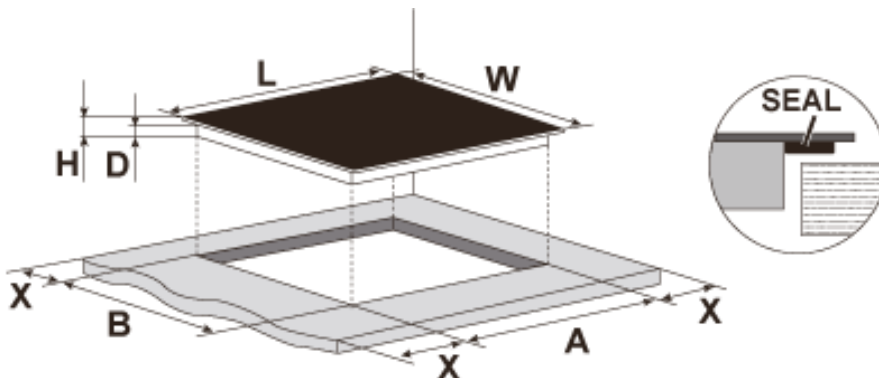
## Grafik I: Einbauabstände B1= mit und ohne Wärmequelle



- A) 600 mm
- B) 50mm
- C) 20mm
- D) Lufteinlass
- E) Luftauslass min 5mm
- F) >35 mm
- G) >50 mm

### Einbaumaße mm

L	W	H	D	A	B	X
590	520	66	60	560	490	50



### Beim Einbauen des Induktionskochfeldes folgende Hinweise beachten.

- Die Masse des Ausschnitts in der Arbeitsplatte nochmals kontrollieren.
- Die Ränder des Ausschnitts sauber und fettfrei halten.
- Das Induktionskochfeld über den Ausschnitt der Arbeitsplatte mit der Restwärmeanzeige nach vorne positionieren.
- Die Glaskeramikkante muss parallel zur Vorderkante der Arbeitsplatte verlaufen.
- Das Kochfeld mit den Kabeln voran in den vorbereiteten Ausschnitt legen
- Das Induktionskochfeld langsam in den Ausschnitt senken, bis es aufliegt.
- Den Rand des Induktionskochfeldes rundherum andrücken.
- Das Kochfeld an der Arbeitsplatte von unten mit:
  - 4Stk. Halteklammern
  - 4Stk. Schrauben befestigen.
- Wenn der Geräteboden nach der Installation im Unterbaumöbel zugänglich ist, muss man eine Trennwand einbauen. Trennwand Einbau unter Einhaltung der vorgeschriebenen Abstände.
- Erfolgt die Installation hingegen über einem Backofen, ist eine Trennwand nicht erforderlich. (weitere Hinweise siehe separate Einbauanleitung)

## Elektroanschluss

### **WARNUNG**

#### **TOD DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG**

Die Sicherung für den Herdstromkreislauf ausschalten bzw. herausdrehen.



- Der Elektroanschluss an sämtlichen Herden und Einbaugeräten darf nur ein konzessionierter Elektroinstallateur unter Berücksichtigung der Vorschriften des örtlich zuständigen Energieversorgungsunternehmens vornehmen.
- Den Schutzleiter an die Klemme mit gekennzeichneter Anschlussleiste anschließen.
- Vor Anschluss des Gerätes an das Stromnetz, sind die Informationen auf dem Typenschild und Schaltplan zu lesen.

## Induktionskochfeld ausbauen

### **ACHTUNG**

#### **SACHSCHADEN!**

Das Induktionskochfeld nur durch den Kundendienst des Herstellers, oder eine autorisierte Elektrofachkraft ausbauen und reparieren lassen.

## 3 Induktionskochfeld bedienen

Vor Inbetriebnahme das Gerät gründlich reinigen.

Die Herdflächen mit einem feuchten Tuch reinigen und trocken nachwischen. Weitere Hinweise siehe Reinigung und Pflege.

### **GEFAHR**

#### **VERLETZUNGSGEFAHR**

- Ist das Kochfeld gerissen, sofort das Gerät ausschalten. Stromschlaggefahr!
- Lässt sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst kontaktieren.

### **VORSICHT**

Um Beschädigungen am Kochfeld zu vermeiden, Kochstellen trocken halten.

Nasse Töpfe können Kochfelder beschädigen.

### **WARNUNG**

#### **VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN!**

Kochstellen und deren Umgebung heizen sich auf.

- Niemals heiße Oberflächen berühren.
- Das Kochfeld ausschalten, sobald das Kochen beendet ist.

### **WARNUNG**

# ELEKTRISCHER SCHLAG DURCH DEFEKTES INDUKTIONSKOCHFELD!

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht ausschalten.

- sofort die Haushaltssicherung ausschalten und den Kundendienst kontaktieren.
- Keine Reparaturen am Gerät selbst vornehmen.

## Geeignetes Kochgeschirr

- Die Kochoberfläche und der Boden des Topfes müssen immer sauber und trocken sein.
- Töpfe und Pfannen mit einem einwandfreien, glatten Boden.
- Hitzebeständiges Kochgeschirr Herstellerangaben beachten.

## ACHTUNG

Beschädigung des Induktionskochfeldes durch raue Topfböden.

Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

## Induktionskochfeldnach jedem Gebrauch reinigen

1. Induktionskochfeldmit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Induktionskochfeld mit einem sauberen Tuch trockenreiben.
3. Eventuelle Speisereste und Fettspritzer gleich entfernen.
4. Weitere Angaben zur Reinigung siehe Kapitel Reinigung und Pflege.

## Einschalten des Kochfeldes

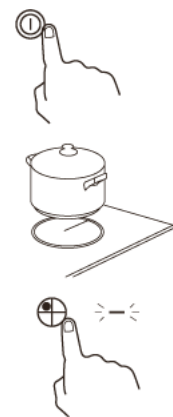
Das Induktionskochfeld ist mit Kochzonen unterschiedlicher Durchmesser und Leistung ausgestattet. Das Kochgeschirr für die beste Heizleistung genau auf die bezeichnete Kochzone stellen.

## Einschalten der Kochzonen

1. Das Gerät einschalten  
→ Ein Signal ertönt.  
→ Alle Anzeigen leuchten für eine Sekunde auf und erlöschen wieder.  
Das Gerät ist im Modus Standby.
2. Die EIN/AUS-Taste berühren. Die Kochzonen zeigen die Leuchtmeldung: - bzw. --

Innerhalb einer Minute nach dem Einschalten des Gerätes die Kochzone wählen und den Kochvorgang starten. Andernfalls fällt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.

1. Zur Auswahl der Kochzone, die gewünschte Wahl Taste berühren. Die Kochzone schaltet sich ein. Die Anzeige der gewählten Kochzone blinkt und zeigt 5.
2. Die Heizleistung ist wählbar zwischen 1 und 9. Zur Regulierung die Tasten - oder + berühren.
3. Die Anzeige der gewählten Kochzone zeigt die Leistungsstufe. Die Heizleistung ist während des Kochens jederzeit änderbar.

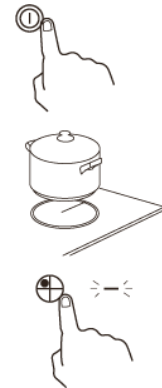


## Automatisch schnell aufheizen

- Alle Kochzonen sind mit einem speziellen Mechanismus ausgestattet, der die Kochleistung zu Beginn des Kochvorgangs auf Stufe 5 anzeigt und auf Stufe 9 arbeitet, unabhängig von der tatsächlich eingestellten Leistung.
- Nach 120 Sekunden schaltet die Kochzonenleistung auf die ursprünglich eingestellte Stufe zurück.  
Die automatische Schnellaufheizung lässt sich auf jeder Kochzone für jede Leistungsstufe außer der Stufe **9** und **P** aktivieren.

## Automatisch schnell aufheizen deaktivieren

1. Ein /Aus Taste anwählen
2. Kochzone auswählen  
→ Kochzone blinkt 0
3. Leistungsstufe + berühren (Leistungsstufe 5 blinkt)
4. Gewählte Kochzone erneut auswählen  
→ Leistungsstufe 5 ist ersichtlich
5. Gewählte Kochzone erneut auswählen  
→ Leistungsstufe 5 blinkt
6. Gewünschte Leistungsstufe setzen z.B. 1-9  
→ Automatisch schnell aufheizen ist deaktiviert. Keine Boost Funktion.



- Deaktivieren der automatischen schnell Aufheizfunktion ist geeignet für Schmorren, aufwärmen, warmhalten.

## Topferkennung fehlgeschlagen

Die Anzeige dieses Symbols im Wechsel mit der gewählten Heizleistung bedeutet:

- es ist kein Kochgeschirr auf der ausgewählten Kochzone
- das Kochgeschirr ist nicht induktionsgeeignet
- das Kochgeschirr ist zu klein oder nicht zentriert auf der Kochzone platziert.

Der Induktionsvorgang startet erst, sobald sich induktionsgeeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.

### Wenn die Anzeige abwechselnd mit der Heizstufe blinkt Dies bedeutet, dass:

- Sie einen Topf nicht auf die richtige Kochzone gestellt haben oder, die verwendete Pfanne nicht für das Induktionskochen geeignet ist oder, die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.  
Das aufheizen startet auf der gewählten Kochzone nur mit einer geeigneten Pfanne. Die Anzeige schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein geeignetes Kochgeschirr aufgesetzt ist.

## Ausschalten der Kochzone

1. Die Wahltaste der Kochzone berühren.
2. Um die Kochzone auszuschalten,
  - mit der Taste - die Heizleistung auf 0 setzen.
  - Oder
  - die Tastenkombination - und + gleichzeitig berühren.  
Vergewissern, dass die Anzeige 0 zeigt.
3. Um das Gerät auszuschalten die EIN/AUS-Taste berühren.



## Restwärme

Beim Ausschalten einer Kochzone beträgt die Kochzonen-oberfläche über 80°C, erscheint auf der Kochzonen-Anzeige die Leuchtmeldung H. Im Beispiel: die Kochzone hinten links. Diese Leuchtmeldung erlischt erst wieder,

- sobald die Temperatur der Kochzone unter 80°C fällt.

Auch wenn die Restwärme-Anzeige erlischt, kann die Kochzonenoberfläche nach wie vor zu Verbrennungen führen!

## Gesicherter Modus – Tastenverriegelung/Kindersicherung

Zum Einschalten der Tastenverriegelung / Kindersicherung

1. Die Taste Schloss 2 s. berühren.
1. Das Gerät schaltet in den gesicherten Modus.
2. Die Timer-Anzeige zeigt die Leuchtmeldung Lo.



Diese Tasten kann man jetzt noch bedienen:

- die EIN/AUS-Taste
- die Taste Schloss

Zum Ausschalten dieser Funktion

1. Die Taste Schloss während 3 Sekunden anwählen.
2. Die Leuchtmeldung Lo auf der Timer-Anzeige erlischt.

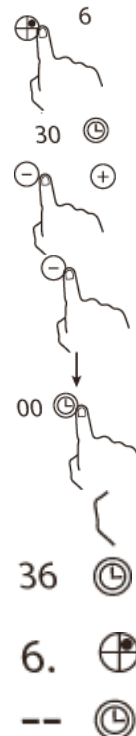
Das Gerät ist betriebsbereit.

## Timer

Timer 1 bis 99 Minuten einstellen Der Timer ist jeweils für alle Kochzonen einstellbar: Timer-Funktion als Zeitschaltuhr, ohne Auswahl einer Kochzone.

Timer-Funktion zum automatischen Ausschalten einer gewählten Kochzone.

1. Die EIN/AUS-Taste anwählen.
2. Zur Auswahl der Kochzone, die gewünschte Wahl Taste berühren.  
→ Die Kochzone schaltet sich ein. Die Anzeige der gewählten Kochzone blinkt.
3. Die Heizleistung ist wählbar zwischen 1 und 9. Zur Regulierung die Tasten - oder + berühren.  
→ Die Anzeige der gewählten Kochzone zeigt die Leistungsstufe.
4. Die Taste Timer berühren.  
→ Die Timer LED-Anzeige zeigt 30. Die Einerstelle blinkt.
5. Mit den Tasten + oder - die gewünschte Zeit (in Minuten) einstellen.
6. Die Taste Timer berühren.  
→ Die Timer LED-Anzeige zeigt 15. Die Zehnerstelle blinkt.
7. Die Tasten + oder - etwas länger berühren und die gewünschte Zeit (in 10 Minuten) einstellen.



- Nach einigen Sekunden erscheint die eingestellte Zeit auf der Timer-Anzeige und die restliche Zeit wird angezeigt.
- Die Timer Zeit lässt sich minütlich oder 10 minütlich einstellen (die Tasten - oder + etwas länger berühren)

## Timer-Funktion - Kennzeichnung und Ablauf

Timer-Funktion - Zeitschaltuhr

Die Timer-Anzeige zählt zurück und zeigt die restliche Zeit an.

Nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit ertönt während 30 Sekunden ein akustisches Signal:

- die eingestellte Zeit ist abgelaufen
- die Timer-Anzeige zeigt —.



- Andere Kochzonen, die vor der Einstellung der Timer-Funktion bereits in Betrieb waren, arbeiten weiter.

## Warmhalten Einschalten / Ausschalten

1. Die Kochzone berühren.
2. Die Taste Warmhalten einmal berühren, um in den Modus 1 zu gelangen, auf dem entsprechenden Display erscheint **U**  
→ Die Speisen bleiben bei ca. 42 °C warm.
3. Die Taste Warmhalten zweimal berühren, um in den Modus 2 zu gelangen, auf dem entsprechenden Display ist U ersichtlich.  
→ Die Speisen bleiben bei ca. 70 °C warm.



Die tatsächliche Temperatur hängt von der Art des Kochgeschirrs und der Menge der Lebensmittel ab.

## Ausschalten

1. berühren **Sie** das Bedienelement für die Heizzone, die Sie ausschalten möchten.
2. im Modus 2 die Taste **WARMHALTEN** erneut berühren, auf dem entsprechenden Display erscheint -, die Warmhaltefunktion wird ausgeschaltet.
3. Die **WARMHALTEFUNKTION** kann maximal 8 Stunden lang funktionieren. 8h. wenn keine Taste berührt wird, werden die aktiven Kochzonen automatisch nach 8 Stunden ausgeschaltet.

## Boost-Steuerung

1. Während des Betriebs die Kochzone berühren und dann die Boost-Steuerung, der Summer ertönt einmal, **P** ist auf dem Display ersichtlich.  
→ Das Kochfeld schaltet auf die BOOST-Funktion um, und die Leistung erhöht sich auf 1500W/2000W. Die **BOOST**-Funktion läuft 5 Minuten, dann fällt die Leistung automatisch auf den vorherigen Betriebsstatus zurück.
2. Berührt man im BOOST-Modus die Taste **BOOST** kehrt die Leistung zum vorherigen Betriebsstatus zurück.

## Memory Sperfunktion

1. Alle Kochzonen-Einstellungen können abgerufen werden, wenn das Kochfeld versehentlich ausgeschaltet wurde.
2. Die Ein-/Aus-Taste berühren, um das Kochfeld innerhalb von 5 Sekunden nach dem Ausschalten wieder einzuschalten. Alle Einstellungen, die kurz vor dem Ausschalten des Kochfeldes aktiv waren, werden wiederhergestellt.

## Kochen Pausieren

3. Um das Kochen zu unterbrechen, wenn eine oder mehrere Kochzonen aktiv sind, die Taste Pause/Start berühren.  
→ Ein Signal ertönt und die Anzeige "11" ist auf dem Display ersichtlich.
1. Um das Kochfeld auszuschalten, nachdem die Pausenfunktion aktiviert wurde, wird erneut die Taste Pause/Start innerhalb von 30 Minuten berührt.
2. In diesem Fall werden die vor der Pause eingestellten Kochparameter wiederhergestellt.  
→ Während der Pause sind alle Tasten außer Pause/Start, Sperre und ON/OFF inaktiv.



- Beachten Sie, dass der Countdown fortgesetzt wird, wenn die Pausenfunktion deaktiviert wird.
- Die Pausenfunktion kann das Kochfeld für maximal 30 Minuten unterbrechen, andernfalls schalten sich alle aktiven Kochzonen automatisch ab, wenn innerhalb von 30 Minuten keine Taste betätigt wird.

## Sicherheitsabschaltungen

Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsvorkehrung versehen, die Risiken aus versehentlich eingeschaltet gelassenen Kochfeldern reduzieren soll.

## Automatische Abschaltung

Die Steuerung bleibt nach dem Einschalten eine Minute lang aktiv, danach schaltet die Kochfeld-Steuerung automatisch auf Stand-by zurück.

Sobald das Kochgeschirr von der Induktionszone entfernt wird, stoppt die Erwärmung. Die Induktionszone schaltet nach 2 Minuten automatisch aus.

## Betriebsdauerbegrenzung

Abhängig von der ausgewählten Heizleistungsstufe wird jede Kochzone individuell nach einer bestimmten maximalen Betriebsdauer ausgeschaltet, sofern innerhalb dieser Zeit keine Berührung erfolgt, ist:

Heizleistung	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale Betriebsdauer in Stunden	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Diese Funktion NIE als Timer nutzen! Speisezubereitung immer überwachen!

## Schutz gegen unbeabsichtigtes Einschalten: Erkennung kleiner Gegenstände

Wenn ungeeignetes oder nicht magnetisches Kochgeschirr (z.B. Aluminium) oder andere kleine Teile (z.B. Besteck, Schlüssel) auf dem Induktionskochfeld liegen, schaltet die Kochfeld-Steuerung nach 1 Minute automatisch auf Stand-by zurück.

## 4 Fehlermeldungen und Störungen

FEHLERMELDUNG	MÖGLICHE URSACHE	FEHLERBEHEBUNG
	Temperatursensor funktioniert nicht.	► <a href="#">Kundendienst</a> kontaktieren.
Allen Anzeigen blinken	Stromversorgung falsch angeschlossen.	Prüfen, ob das Netzteil falsch angeschlossen ist, schließen das Netzteil richtig an und starten das Gerät neu. Wenn das Problem immer noch nicht gelöst ist, Kundendienst kontaktieren.
Das Gerät funktioniert nicht	Unterbrechung der Stromzufuhr	Die Hauptstromversorgung prüfen, ob alles normal ist; oder der Leckageschutzschalter ausgeschaltet ist; ob eine Sicherung durchgebrannt ist, ob der Stecker richtig mit der Steckdose verbunden ist; wenn das Kochfeld mit einem Drahtanschluss ausgestattet ist, die Stromversorgung trennen und prüfen, ob der Draht lose ist; Die Stromversorgung trennen und prüfen, ob der Hauptstecker ausgeschaltet ist.



Während des Erhitzens, das Gerät nicht mehr funktioniert.	Der Timer für die Abschaltverzögerung wird aktiviert.	Eventuell ist die Ausschaltverzögerung aktiviert. Wenn die Ausschaltverzögerung aktiviert ist, schaltet das Gerät nach Ablauf der Verzögerungszeit ab.
U -	Keine Pfanne oder ungeeignete Pfanne	Auf die richtigen Töpfe und Grösse achten. Leiterplattensynchronisation oder Fehler im Antriebsschaltkreis. <a href="#">Kundendienst</a> kontaktieren.
E2	Eingangsleistung zu niedrig	Niedrige Spannung, die Spannung der Hauptstromversorgung liegt unter 180 V. Die Hauptstromversorgung prüfen. Sobald die Spannung der Hauptstromversorgung wieder normal ist, das Gerät neu starten. Ist die Leiterplatte defekt, <a href="#">Kundendienst</a> kontaktieren.
E1	Eingangsleistung zu hoch	Hochspannung, Spannung der Hauptstromversorgung übersteigt 250 V. Die Spannung der Hauptstromversorgung prüfen. Sobald die Spannung der Hauptstromversorgung wieder normal ist, das Gerät neu starten. Spannung der Leiterplatte fehlerhaft, bitte senden Sie das Gerät zur Reparatur an ein Service-Center.
F3	Thermistor der Spule kurzgeschlossen.	<a href="#">Kundendienst</a> kontaktieren
F4	Thermistor der Spule offener Stromkreis.	
E5	Zu hohe Temperatur	Zu hohe Temperatur des IGBT-Thermistors, Luftauslass ist blockiert. Luftauslass frei machen und das Gerät neu starten. Wenn die Fehlermeldung immer noch ersichtlich ist, den Kundendienst kontaktieren.
E3	Zu hohe Temperatur des Thermistors der Spule.	<a href="#">Kundendienst</a> kontaktieren.
F9	Kurzschluss des IGBT-Thermistors	Sensor des IGBT-Thermistor-Anschlusses Fehler. Oder Erkennung Teil der IGBT PCB Sensor Fehler <a href="#">Kundendienst</a> kontaktieren.
FA	IGBT-Thermistor offener Stromkreis	

## 5 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 200170 (kostenpflichtig, abhängig vom Netzanbieter)

- Der Besuch unseres Kundendiensttechnikers wird im Falle einer Fehlbedienung siehe Sicherheitshinweise 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...

## 6 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

## 7 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 m<sup>2</sup> oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben.

Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Haushaltsgeräten liegen, oft nicht erkennen. Für die notwendige Aufsicht sorgen und Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

### Altgeräte entsorgen (AT)

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



Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

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

# exQUISIT

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

EKI601-2.2\_BDA\_DE\_E1-0\_2023-09.DOCM

[www.exquisit.de](http://www.exquisit.de)