

# EXQUISIT

Einbaubackofen  
EBE555-1.2 U

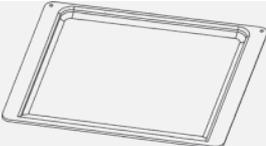
Gebrauchsanweisung

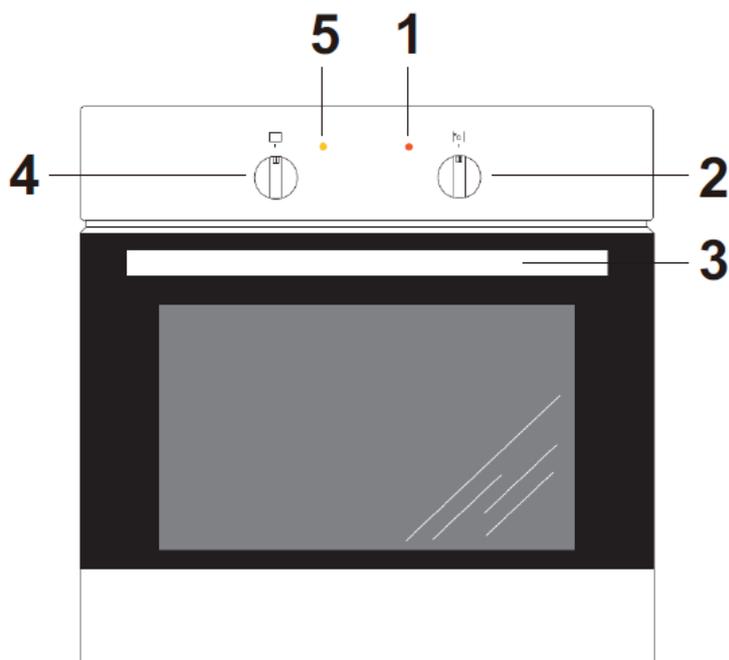
## Inhaltsverzeichnis

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

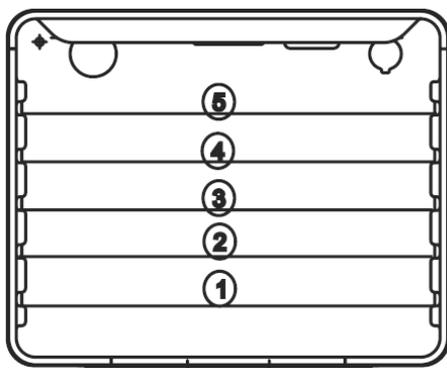
### Lieferumfang

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

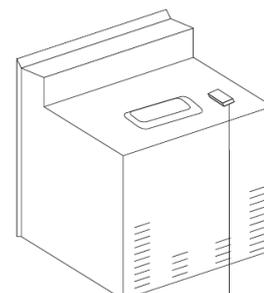
Bei Nichteinhaltung der Mindestabstände besteht Gefahr für Mensch und Gerät.



- 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

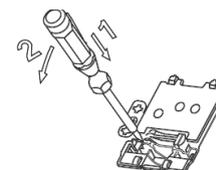
Der Elektroinstallateur muss vor Anschluss des Gerätes feststellen, ob die vorhandene Netzspannung mit der Nennspannung des Gerätes übereinstimmt.



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):

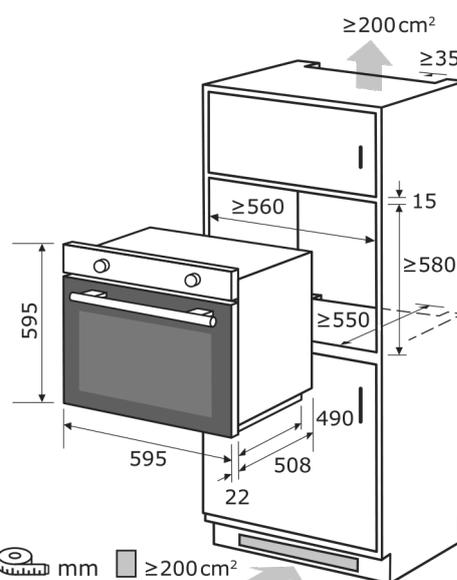
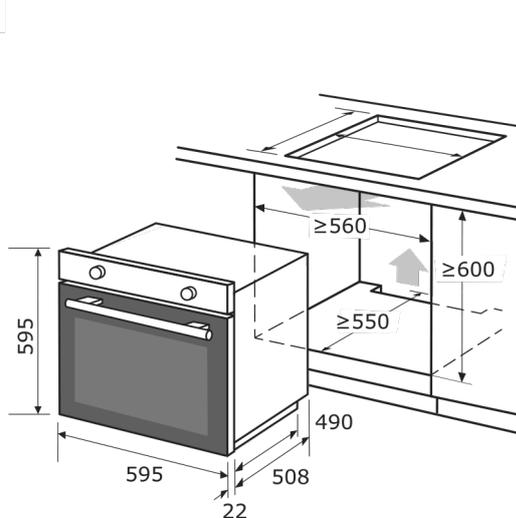
L (brauner Draht) mit Klemme L verbinden.

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.

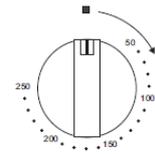
#### **Emaille-Beschichtung**

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

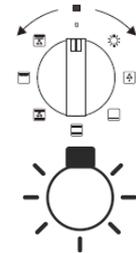
#### Backofen Temperaturwähler

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>Fleischart</b>					
<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
Hammelkotelett	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**

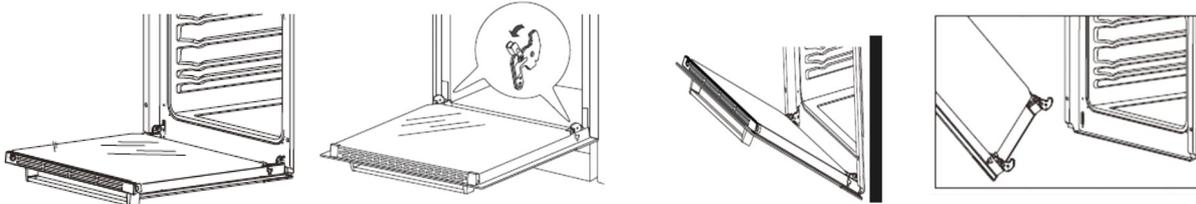
- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen.
- Den Backofen zuerst abkühlen lassen.
- Die Zubehörteile entnehmen, feucht abwischen. Die Zubehörteile trocknen und wieder in den Backofen legen. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.



#### 4.1 Gerätetür aushängen

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

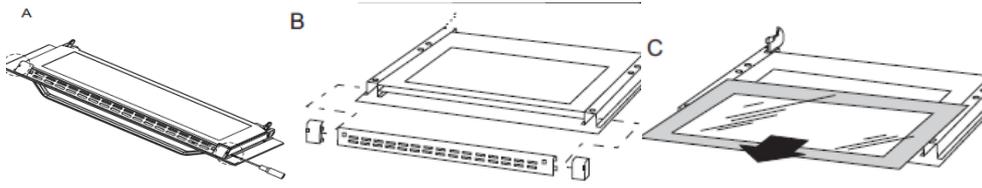
1. Gerätetür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken.
2. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.
3. Das Einsetzen der Gerätetür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
4. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem 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

---

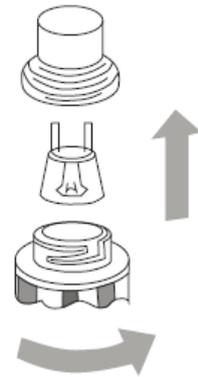
Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr richtig funktionieren, kann man die Backofenleuchte selbst austauschen. Man bekommt diese für den Backofen geeignete Leuchtmittel, die bis zu 300 °C aushalten können müssen, beim Händler oder man bittet den technischen Kundendienst, diese kostenpflichtig auszutauschen.

### 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

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
	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

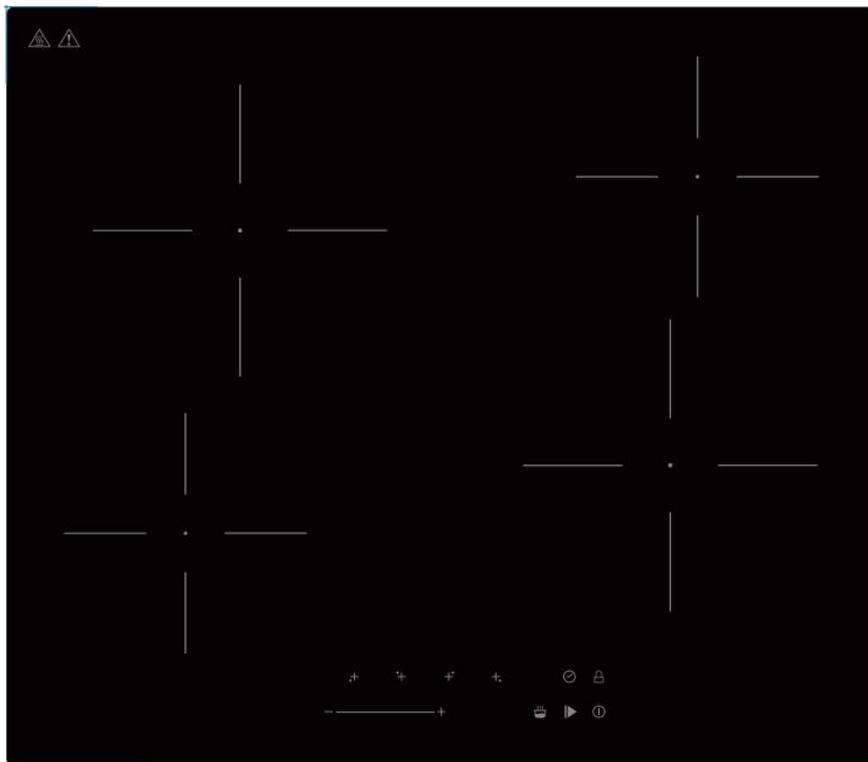
GGV HANDELSGES. MBH & CO. KG  
AUGUST-THYSSEN-STR. 8  
D-41564 KAARST  
GERMANY

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

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

# EXQUISIT

## Einbau- EKC600-380



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.

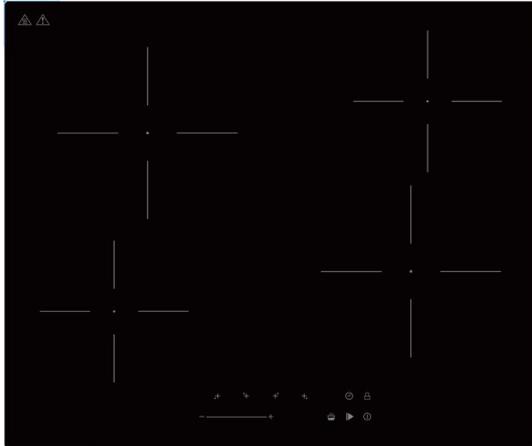
## Gerätebeschreibung

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

LIEFERUMFANG	STK.	BESCHREIBUNG
	1×	Einbauanleitung
	1×	Autarkes Induktionskochfeld

## Geräteübersicht

AUTARKES KOCHFELD		
-------------------	--	--



DE

## Bedienfeld

► Zur Bedienung des Gerätes siehe [Täglicher Gebrauch](#).

	SYMBOL	BESCHREIBUNG
		1200W 1800W 1200W 1800 W
		Ein / Aus
		Leistungstufen 0-9
		Timer Zeit reduzieren
		Timer Zeit erhöhen
		Kindersicherung Tastensperre
		Timersensor
		Warmhaltfunktion
		Pause

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 beim täglichen Gebrauch des Backofens.....	7
1.7	Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege .....	7
2	Täglicher Gebrauch.....	8
3	Reinigung und Pflege .....	12
4	Tipps und praktische Hinweise .....	13
5	Fehlermeldungen und Störungen .....	13
6	Garantiebedingungen.....	14
7	Entsorgung .....	15

## 1 Sicherheitshinweise

---

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

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

### **Kennzeichnung und Erklärung der Warnhinweise**

Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen.

#### **GEFAHR**

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

#### **WARNUNG**

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

#### **VORSICHT**

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

#### **ACHTUNG**

Bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

### **Verwendete Symbole**

	➤ Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.
---	---

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

## 1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

## 1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

## 1.3 Sicherheit für bestimmte Personengruppen

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

## 1.4 Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation

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

## Elektrische Sicherheit

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

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

## 1.5 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Herdes

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

## 1.6 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Backofens

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

### **Vorgehen bei Feuer**

Brennendes Öl und Fett niemals mit Wasser löschen.

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

## 1.7 Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege

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

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

## 2 Täglicher Gebrauch

Vor Gebrauch des Gerätes unbedingt die ► Sicherheitshinweise lesen und beachten.

### **WARNUNG**

#### VERBRENNUNGEN DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN

- Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß.
- → Heiße Oberflächen nicht berühren.
- → Kinder vom Gerät fernhalten.
- → Nach dem Gebrauch Gerät ausschalten.

#### Gerät ein- und ausschalten

- Zum schnellen Überblick und Kennenlernen der Funktionen siehe Gerätebeschreibung.
1. Zum Einschalten des Gerätes den zugehörigen ► Energieregler der Kochzone auf die gewünschte Temperatur stellen.  
→ Das Kochfeldschema neben dem Energieregler zeigt die Position der Kochzonen an.
  2. Zum Ausschalten des Gerätes alle Energieregler auf „0“ (Aus) setzen.  
→ Eine Lichtanzeige gibt an, sobald die Kochzone 50°C übersteigt (Restwärmanzeige) und erlischt erst, wenn diese Sicherheitstemperatur unterschritten wird.

#### Glaskeramikkochfeld bedienen

### **WARNUNG**

#### STROMSCHLAGGEFAHR!

Das Glaskeramikkochfeld lässt sich nicht ausschalten.

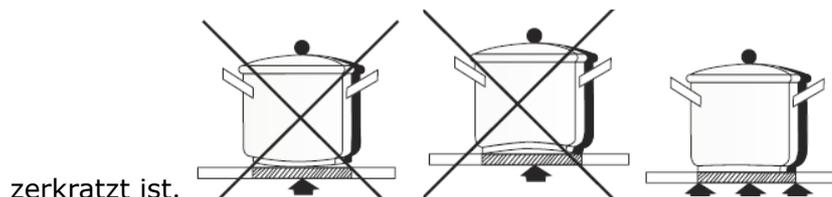
- Sicherung am Sicherungskasten ausschalten und den ► [Kundendienst](#) kontaktieren.
- Keine Reparaturen am Gerät vornehmen.

Die Kochzonen auf dem Kochfeld haben unterschiedliche Durchmesser und Leistungen. Die Heizleistung einer Kochzone mit dem Energieregler regulieren.

#### Geeignetes Kochgeschirr

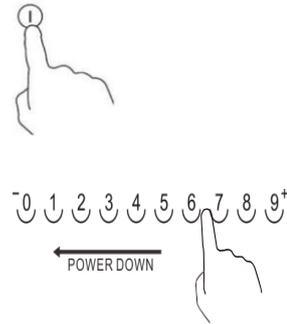
Für das Glaskeramikkochfeld ist kein besonderes Geschirr notwendig. Es sollte jedoch hitzebeständig sein (z.B. Töpfe und Pfannen aus Emaille oder Edelstahl) und über ausreichende Bodenstärke verfügen. Angaben des Geschirrherstellers beachten.

- Kochgeschirr verwenden, das die Größe des Kochzone ausfüllt.
- Nur Geschirr mit glattem und ebenem Boden verwenden. Raue Topfböden können das Glaskeramikkochfeld beschädigen.
- Kochfläche und Boden der Töpfe und Pfannen müssen sauber und trocken sein.
- Kein Geschirr verwenden, das aus Plastik besteht oder dessen Aluminiumschicht



## Einschalten des Kochfeldes

1. Die Taste **EIN/AUS** drücken, um das Gerät einzuschalten.  
→ Das Kochfeld piept einmal und alle Kochzonenanzeigen leuchten kurz auf, um anzuzeigen, dass das Kochfeld in den Stand-by-Modus übergegangen ist.
2. Den nächsten Schritt innerhalb 20 Sekunden ausführen, sonst schaltet sich die Steuerung automatisch aus.



## Ausschalten des Kochfeldes

1. Die Taste **EIN/AUS** drücken, das Kochfeld schaltet sich aus. Man kann das Kochfeld jederzeit durch Drücken der Taste **EIN/AUS** ausschalten.  
→ Nach dem Ausschalten einer Zone blinkt die Anzeige der entsprechenden Heizstufe "heiß".  
→ Dies bedeutet, dass die Temperatur des Kochfeldes über 60°C liegt und somit noch hoch genug ist, um Verletzungen zu verursachen.

Erst wenn die Temperatur des Kochfeldes unter ca 60°C fällt, erlischt die Anzeige "heiß". Auch wenn die Temperatur einer Kochfläche unter 60°C gesunken ist, ist es möglich, sich zu verbrennen.



## Tastensperre Kindersicherung

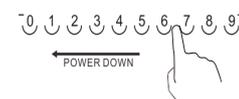
1. Um das Kochfeld zu verriegeln, bei eingeschaltetem Gerät die **TASTENSPERRE** drücken.  
→ Ist die Tastensperre aktiviert, sind alle Tasten des Bedienfeldes außer die **EIN/AUS** Taste gesperrt.
2. Um die Tastensperre zu deaktivieren, erneut die „Tastensperre“ drücken.



## Timer



1. Die Kochfläche wählen.
2. Auf die Taste **TIMER** drücken  
→ Es blinkt 00
3. Mit + - die Zeit zwischen 1-99 Min wählen.
4. Die gewünschte Heizstufe (1-9) mit den Leistungsstufenregler die Minuten einstellen.



## Pause Funktion «Stop & GO»

Verwendung der Pausenfunktion Stop & Go  
Die Pausenfunktion kann jederzeit während des Garvorgangs verwendet werden. Ermöglicht das Kochfeld anzuhalten und den Kochvorgang wieder aufzunehmen, ohne dass Einstellungen verloren gehen.

1. Sicherstellen das die Kochzone in Betrieb ist.
2. Die Taste Stop & Go drücken die Anzeigen der Kochzone zeigen "II" an.



3. Das Glaskeramikkochfeld ist deaktiviert, mit Ausnahme der Tasten Stop & Go und Ein/Aus zur Sicherheit.
4. Um die Pause abubrechen, auf die Taste Stop & Go drücken, um auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurückzukehren.

### Warmhaltefunktion



Beim Aktivieren der Warmhaltefunktion sind alle vorherigen Multi-Ring-Einstellungen automatisch gespeichert.  
Die Taste der Ausgewählten Kochzone berühren.

Die Taste **WARMHALTEFUNKTION** berühren und die

Kochzonenanzeige zeigt das folgende Symbol



5. Abwechselnd ist das Symbol (siehe Spalte) ersichtlich und das bedeutet, dass die gewählte Heizzone unter der Warmhaltestufe A / b / c ist und nur der innere Ring eingeschaltet ist.
6. Ist abwechselnd das Symbol (siehe Spalte) ersichtlich, bedeutet das, dass die gewählte Heizzone unter der Warmhaltestufe A / b / c steht und sowohl der mittlere als auch der innere Ring eingeschaltet sind.
7. Ist abwechselnd das Symbol (siehe Spalte) ersichtlich, bedeutet das, dass die gewählte Heizzone unter der Warmhaltestufe A / b / c steht und dass alle innere Ringe eingeschaltet sind.



- Die Restwärmeanzeige erlischt, wenn die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen wird.

## Sicherheitsschaltung

Wenn eine oder mehrere Kochzonen versehentlich eingeschaltet bleiben, wird nach einer bestimmten Zeit eine Sicherheitsabschaltung aktiviert.

- Die Zeitspanne hängt von der eingestellten Leistungsstufe für diese Zone ab.
- Wenn beide Zonen gleichzeitig in Betrieb sind und eine von ihnen ihren Sicherheitsabschaltpunkt erreicht, wird nur diese Zone abgeschaltet.

In der nachstehenden Tabelle sind die Zeitgrenzen für die einzelnen Leistungsstufen angegeben.

Garstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Max. Timer (Std.)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

## Reinigung nach Gebrauch

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

- ✓ Kochfeld mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
- ✓ Eventuelle Speisereste und Fettspritzer entfernen.
- ✓ Kochfeld mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

## Funktionen Glaskeramikkochfeld

Leistungsstufe	Energieregler
0	Ein/Aus
1	Aufwärmen
2	Gemüse garen
3	Suppe kochen
4	langsames Anbraten
5	Fleisch / Fisch braten
6	schnelles Kochen / Braten

### 3 Reinigung und Pflege

Vor Reinigungs- und Pflegearbeiten unbedingt die ► [Sicherheitshinweise](#) lesen und beachten.

#### **GEFAHR**

##### **STROMSCHLAGGEFAHR!**

- Vor Reinigungs- und Pflegearbeiten Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- Keinen Dampfreiniger verwenden. Feuchtigkeit 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 abwischen.
- Bei folgenden Reinigungsarbeiten das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- Kochzone mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen. Bei starker Verschmutzung handelsübliche Glaskeramikkochfeldreiniger verwenden. Angaben des Herstellers beachten.
- Zuckerrückstände mit heißem Wasser entfernen.

#### **VORSICHT**

**SCHNITTVERLETZUNG!**

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

## 4 Tipps und praktische Hinweise

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

Energie sparen

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

## 5 Fehlermeldungen und Störungen

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
ER03	Wasser ist über gelaufen auf dem Bedienfeld	Trocken wischen
H	Im Standby-Zustand werden "H" und "0" wiederholt angezeigt, im ausgeschalteten Zustand wird immer "H" angezeigt	Hochtemperaturanzeige ist die normale Anzeige Sie verschwindet automatisch, wenn die Temperatur sinkt.
E	Die Temperatur im Inneren des Geräts war zu hoch	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten, um das Thermoelement neu anzuschließen.
E7	Kochfläche überhitzt	Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

## 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

EKC600-380-BDA\_DE\_E1-0-2023-09 2.DOCX

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