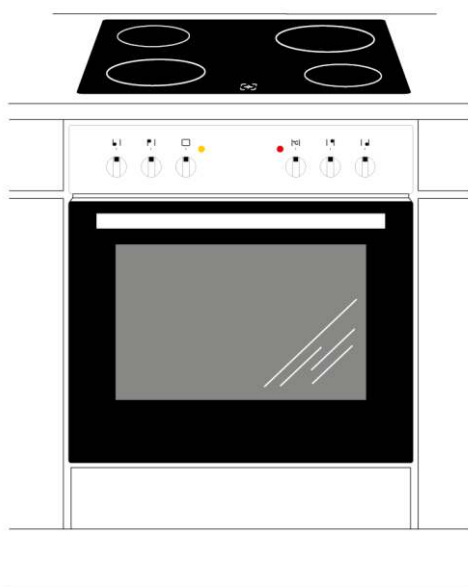


exQUISIT

**Einbaubackofen
mit Glaskeramikkochfeld
EHE145-010**



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

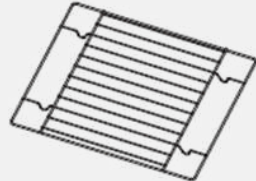
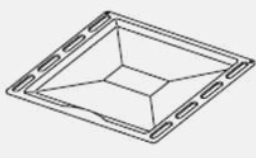
Dieses Gerät entspricht zum Zeitpunkt seiner Markteinführung den Anforderungen, die in den Richtlinien des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit RL 2014/30/EU und über die Verwendung elektrischer Betriebsmittel innerhalb bestimmter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

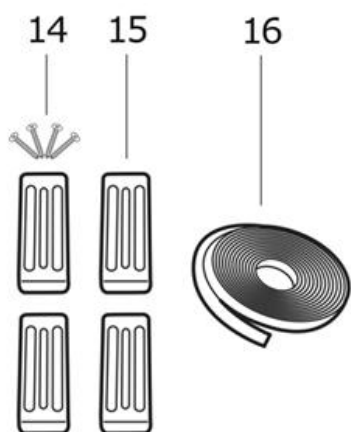
Gerätebeschreibung

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

Lieferumfang

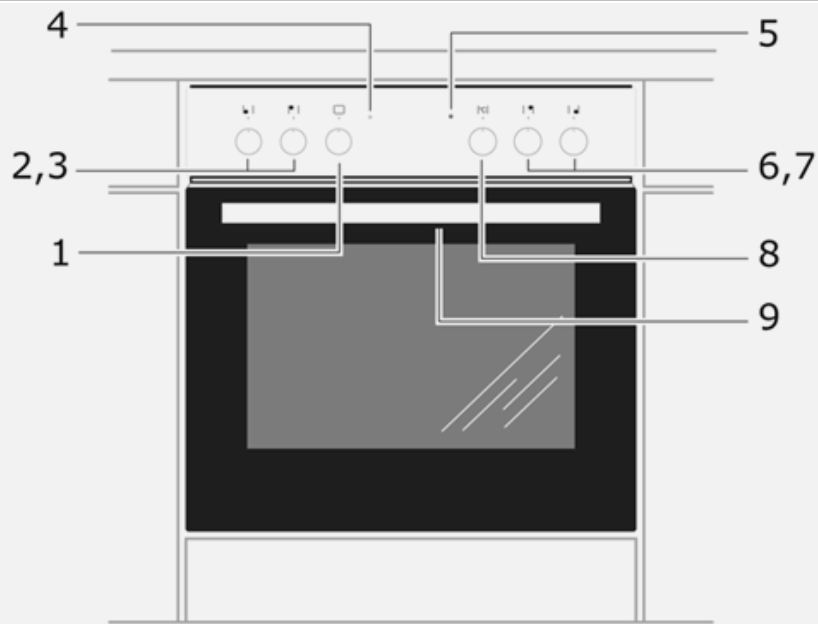
STK.	BESCHREIBUNG	
1×	Backofen	
1×	Grillrost	
1×	Backblech	
1×	Gebrauchsanweisung	
1×	Einbauanleitung	
1×	Glaskeramikkochfeld	

Zubehör Einbau



ZIFFER	STK.	BESCHREIBUNG
14	4×	Schrauben: ST4.2x32 mm
15	4×	Halteklammern
16	1×	Dichtungsband

GERÄTEÜBERSICHT



BESCHREIBUNG

- 1) Backofen-Funktionswähler
- 2) Kochfeld-Energieregler
- 3) Kochfeld-Energieregler
- 4) Kochfeld-Kontrollanzeige (gelb)
- 5) Backofen-Kontrollanzeige (rot)
- 6) Kochfeld-Energieregler
- 7) Kochfeld-Energieregler
- 8) Backofen-Temperaturregler
- 9) Türgriff

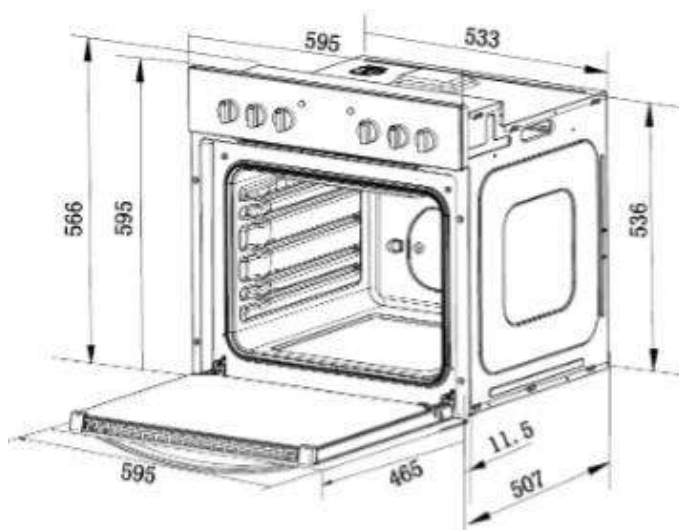
Bedienfeld

► Zur Bedienung des Gerätes siehe Täglicher Gebrauch.

The diagram shows a black cooktop with four white circular burners arranged in a 2x2 grid. The burners are labeled 1a (bottom-left), 2a (top-left), 3a (top-right), and 4a (bottom-right). Above each burner is a number: 10 above 2a, 11 above 3a, 13 below 1a, and 12 below 4a. A small square icon with a crosshair is located between burners 1a and 4a.

ZIFFER	NENNLEISTUNG
10	1200 W
11	1800 W
12	1200 W
13	1800 W

Gerätemaße Backofen¹



Bedienelemente Backofen

FUNKTIONSWÄHLER		TEMPERATURREGLER	
	Heizart wählen		Temperatur einstellen

Heizarten Backofen

► Zur Verwendung der Heizarten siehe Tipps und praktische Hinweise.

HEIZART	BESCHREIBUNG
	Backofenbeleuchtung Durch das Drehen des Funktionswählers auf diese Position wird der Backofeninnenraum beleuchtet. Verwenden Sie diese Funktion z.B. während der Reinigung des Backofeninnenraums.
	Ober- & Unterhitze 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.
	Oberhitze Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Oberhitze. Die Wärme wird dabei vom oberen Heizkörper abgegeben. Diese Heizart ist geeignet zum Überbacken eines Auflaufs (Gratinieren).

¹ Im Textverlauf wird das Wort *Gerät* für Backofen verwendet.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	8
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	9
1.3	Sicherheit für bestimmte Personengruppen	9
1.4	Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation	9
1.5	Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Herdes	10
1.6	Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Backofens.....	10
1.7	Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege	10
1.8	Sicherheitshinweise für die Entsorgung.....	10
2	Aufstellung und Installation	11
2.1	Vor dem ersten Gebrauch	12
3	Täglicher Gebrauch.....	13
3.1	Gerät bedienen.....	13
3.2	Glaskeramikkochfeld bedienen	13
4	Reinigung und Pflege	15
4.1	Gerät (Backofen) reinigen	15
4.2	Gerät (Glaskeramikkochfeld) reinigen.....	18
4.3	Gerät pflegen	18
5	Tipps und praktische Hinweise	20
5.1	Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten	22
6	Fehlermeldungen und Störungen	22
7	Technische Daten	23
8	Kundendienst.....	24
9	Garantiebedingungen	25
10	Entsorgung	26

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

1.3 Sicherheit für bestimmte Personengruppen

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

1.4 Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation

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

Elektrische Sicherheit

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

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

1.5 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Herdes

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

1.6 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Backofens

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

Vorgehen bei Feuer

Brennendes Öl und Fett niemals mit Wasser löschen.

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

1.7 Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege

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

1.8 Sicherheitshinweise für die Entsorgung

Gerät gemäß lokal geltender Umweltvorschriften entsorgen (► Entsorgung).

2 Aufstellung und Installation

Gerät nur gemäß Anweisung montieren und anschließen. Der Backofen und das Glaskeramikkochfeld sind ausschließlich für den Einbau handelsüblicher Küchen vorgesehen. Vor Aufstellung und Installation unbedingt die ► Sicherheitshinweise lesen und beachten.

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

Gerät auspacken

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



VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Transportschutz entfernen

Gerät sowie Zubehör sind für den Transport geschützt.

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

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

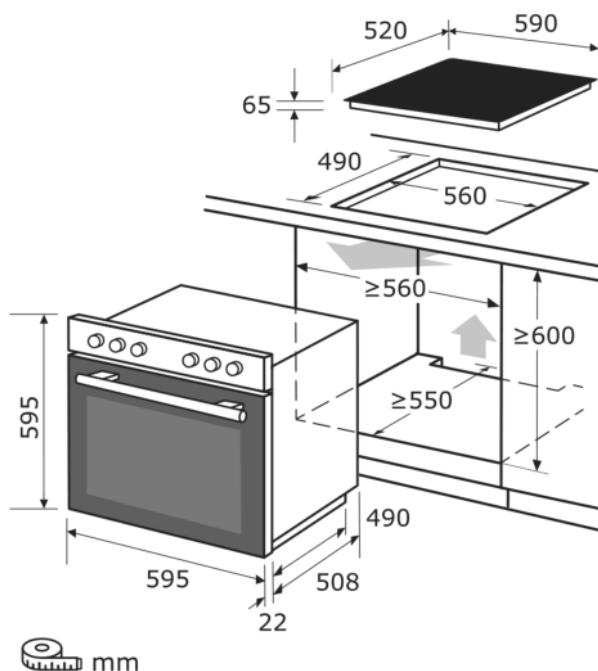
Gerät aufstellen



VORSICHT

BRANDGEFAHR!

- ✓ Mindestabstände zu anderen Gegenständen einhalten.



Gerät anschließen

GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

2.1 Vor dem ersten Gebrauch

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

Gerät reinigen

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

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Aggressiv abrasive Reinigungsmittel können Oberflächen zerkratzen und Glasflächen beschädigen.

- ✓ Keine ätzenden Reinigungsmittel oder scheuernde Putzschwämme verwenden.

Gerät aufheizen

Während des Aufheizvorganges beseitigt die Hitze mögliche Rückstände der Produktion.

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

WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR!

Während des Aufheizens wird das Gerät sehr heiß.

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

Für das Aufheizen folgendermaßen vorgehen:

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

beschädigt.

3 Täglicher Gebrauch

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

WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR!

Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß.

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

Gerät (Backofen) ein- und ausschalten

Zum Einschalten des Gerätes beide Drehwähler nach rechts oder links drehen, um die gewünschte Funktion sowie Temperatur zu wählen:

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart wählen.
 2. Mit dem Temperaturregler die Temperatur einstellen.
- Die Backofen-Kontrollanzeige (rot) leuchtet so lange, bis der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Zum Ausschalten des Gerätes beide Drehwähler auf **0 (AUS)** drehen.



- Beim Öffnen der Backofentür leuchtet die Backofenbeleuchtung automatisch.

3.1 Gerät bedienen

Herkömmliches Kochen

1. Funktionswähler auf die Position **UNTER- & OBERHITZE** drehen.
2. Mit dem Temperaturregler die Temperatur einstellen.

3.2 Glaskeramikkochfeld bedienen

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

WARNUNG

ELEKTRISCHER SCHLAG!

Glaskeramikkochfeld lässt sich nicht ausschalten.

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

Geeignetes Kochgeschirr

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

ACHTUNG

SACHSCHÄDEN!

Beschädigung des Glaskeramikkochfeldes durch raue Topfböden.

Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

Leistungsstufen (L-Stufen) der Energieregler

L-Stufe	Energieregler
1	Aufwärmen
2	Gemüse garen
3	Suppe kochen
4	Langsames Anbraten
5	Fleisch / Fisch braten
6	Schnelles Kochen / Braten

Kochfeld einschalten

- Energieregler auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.
- Die Heizungszone wird über die Energieregler auf der Bedienblende reguliert. Regulierung vom Warmhalten (ungefähr 7 % des Heizvermögens) bis zur maximalen Temperatur möglich.
- Neben dem Energieregler bzw. Taktschalter ist jeweils ein Kochfeldschema angebracht, das die Position des zutreffenden Kochfeldes anzeigt. Eine Lichtanzeige gibt an, sobald das Kochfeld eine Temperatur von 50° C übersteigt (Restwärmanzeige). Die Anzeige erlischt erst, sobald diese Temperatur wieder unterschritten wird.

Kochfeld ausschalten

- Energieregler auf **0** drehen.

Glaskeramikkochfeld nach jedem Gebrauch reinigen

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



WARNUNG



VERBRENNUNGEN DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN DES GLASKERAMIKKOCHFELDES!

Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß.

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

4 Reinigung und Pflege

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

GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

VORSICHT

EINKLEMMGEFAHR!

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

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Aggressiv abrasive Reinigungsmittel können Oberflächen zerkratzen und Glasflächen beschädigen.

- ✓ Keine ätzenden Reinigungsmittel oder scheuernde Putzschwämme verwenden.

WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- ✓ Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

4.1 Gerät (Backofen) reinigen

Außenseiten des Gerätes reinigen

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

Gerätetür aus- und einhängen

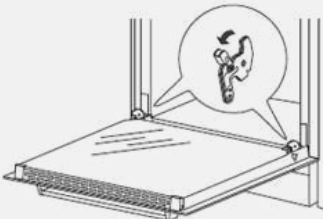
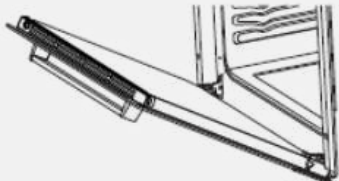
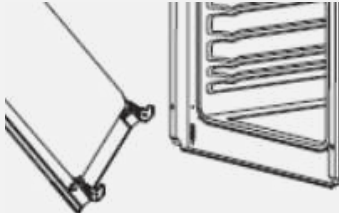
Zum besseren Reinigen des Innenraums lässt sich die Gerätetür aushängen.

VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR!

Die Gerätetür ist schwer.

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

TÄTIGKEIT	BESCHREIBUNG
Für das Aus- und Einhängen der Gerätetür folgendermaßen vorgehen:	
	1. Gerätetür öffnen, die beide Klappbügel an den Scharnieren nach oben drücken. 2. Gerätetür öffnen, die beide Klappbügel an den Scharnieren nach oben drücken.
	3. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen
	
Die Gerätetür in umgekehrter Reihenfolge einhängen.	
1. Beim Einhängen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. 2. Beide Klappbügel unten drücken, damit die Scharniere beim Schließen der Gerätetür nicht beschädigt werden.	

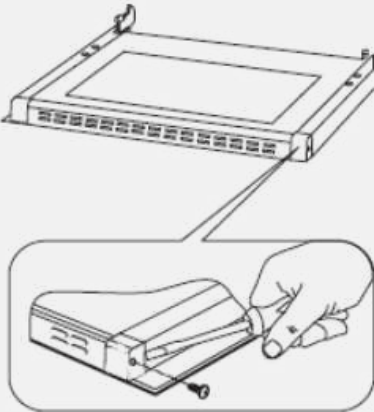
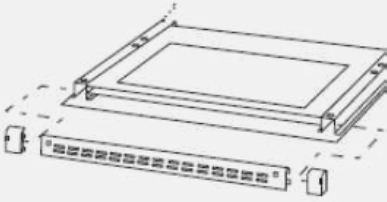
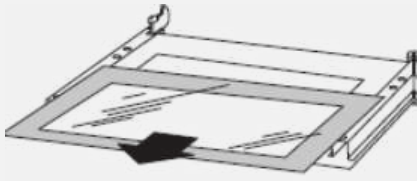
Schutzglas reinigen



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

Für die Reinigung das in die Gerätetür eingelassene Schutzglas wie folgt entnehmen:

1. Beide Kunststoffteile an den oberen seitlichen Ecken an der Innenseite der Gerätetür aufschrauben.
2. Das Schutzglas vorsichtig entnehmen, reinigen und abtrocknen.
3. Das Schutzglas in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.
4. Schutzglas mit den beiden Kunststoffteilen sichern.

TÄTIGKEIT	BESCHREIBUNG
	1. Beide Kunststoffteile an den oberen seitlichen Ecken der Backofentür aufschrauben und zur Seite legen.
	2. Glasplatte entnehmen. 3. Glasplatte reinigen.
	4. Glasplatte wieder einsetzen. 5. Glasplatte mit den beiden Kunststoffteilen sichern.

Innenraum und Zubehörteile reinigen

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



- Hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger reinigen.

4.2 Gerät (Glaskeramikkochfeld) reinigen

WARNUNG

VERBRENNUNGEN DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN

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

Bei folgenden Reinigungsarbeiten das Gerät ausschalten und abkühlen lassen:

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

VORSICHT

SCHNITTVERLETZUNG!

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

4.3 Gerät pflegen

Leuchtmittel tauschen

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

GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

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

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

Für das Tauschen des Leuchtmittels folgendermaßen vorgehen:

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

5 Tipps und praktische Hinweise

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

Energie sparen

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

Die richtige Heizart wählen

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

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



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

Gebäck backen

Ober- & Unterhitze

GEBÄCKART	EINSCHUB- EBENE	TEMPERATUR [°C]	ZUBEREITUNGS- ZEIT [MIN.]
Napfkuchen		170-180	
Sandkuchen	2	160-180	60-80
Tortenboden	2		65-80
Biskuittorte	2-3	170-180	20-30
Gugelhupf	2	170-180	30-40
(Hefeteig)	2	160-180	40-60
Brot (z.B.	2	210-220	50-60
Mehrkornbrot)			
Obstkuchen (Mürbeteig)	3	170-180	35-60
Streuselkuchen	3	160-170	30-40
Biskuitrolle	2	180-200	10-15
Pizza	3	220-240	10-15
(auf dünnem Teig)	2	190-210	30-50
Pizza			
(auf dickem Teig)			
Plätzchen	3	160-170	10-30
Blätterteig	3	180-190	18-25
Baiser	3	90-110	80-90



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

Ober & Unterhitze

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

5.1 Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten

Nachfolgend einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

Um beim Backen Energie und Zeit zu sparen, ist es ratsam, folgende Hinweise zu beachten:

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß oder nur wenig größer sein als der Kochfelddurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen beachten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Der obere Topfdurchmesser ist meist größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leer erhitztem Topf das Kochfeld und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge den richtigen Topf verwendet. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Backformen und -bleche mit schwarzen Oberflächen leiten die Wärme besser und verkürzen die Backzeit.
- Backformen und -bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen sind beim Backen mit Ober-/Unterhitze nicht empfohlen, da der Boden des Backgutes möglicherweise nicht gut durchbäckt.
- Den Backofen für das Gebäck vorheizen. Geeignet für das Backen ist die 3. Einschubhöhe von unten.
- Die Angaben in den Tabellen sind nur Anhaltspunkte.
- Die Restwärme des Backofens nutzen. Den Backofen 5 Minuten früher ausschalten und den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken lassen.

6 Fehlermeldungen und Störungen

FEHLERMELDUNG	MÖGLICHE URSACHE	FEHLERBEHEBUNG
Backofen heizt nicht.	Gerät falsch angeschlossen.	► Kundendienst kontaktieren.
	Abweichende Versorgungsspannung.	Versorgungsspannung prüfen, gegebenenfalls ► Kundendienst kontaktieren.
	Sicherung durchgebrannt.	Elektrofachkraft kontaktieren.
Backofenbeleuchtung leuchtet nicht.	Leuchtmittel ist defekt.	Leuchtmittel tauschen ► Reinigung und Pflege).
Ventilator läuft ständig.	Bis zu 1 Std. nach dem Betrieb ist es normal.	Bei längerer Dauer ► Kundendienst kontaktieren.
	Gerätetür ist defekt.	► Kundendienst kontaktieren.

7 Technische Daten

MARKE		Exquisit
Modell		EHE145-010
Produktgruppe		Einbauherd Set
Spannung / Frequenz	V/Hz	I
Anschlussleistung gesamt	W	380-415/50~60
Gewicht (unverpackt) Kochfeld	kg	7,5
Gewicht (unverpackt) Herd	kg	20,5
EAN Kochfeld		4016572421514
Artikelnummer		815410107
EAN Backofen		4016572421507
Artikelnummer		815410106

*Technische Änderungen vorbehalten.

Alle gerätespezifischen Daten des Energielabels sind durch den Gerätehersteller nach europaweit genormten Messverfahren unter Laborbedingungen ermittelt worden. Sie sind in der EN 50304 festgehalten. Der tatsächliche Energieverbrauch der Geräte im Haushalt hängt vom Aufstellungsort und vom Nutzerverhalten ab und kann daher auch höher liegen als die vom Gerätehersteller unter Normbedingungen ermittelten Werte.

CE-Kennzeichen

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

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

8 Kundendienst

WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- ✓ Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

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

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 (► 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)

\$

9 Garantiebedingungen

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

Leistungsdauer

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

Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 12 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

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

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

Umfang der Mängelbeseitigung

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

Ausgeschlossen sind:

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

Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am von 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

10 Entsorgung

Verpackung entsorgen



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

Altgerät entsorgen (DE)



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

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

Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben.

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

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

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

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

Altgeräte entsorgen (AT)



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

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

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

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

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

exQUISIT

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

EHE145-010_BDA_DE_E1-1-REV-2025-11

www.exquisit.de