

EXQUISIT

**Einbaubackofen-Set
mit Glaskeramikkochfeld**

EHE246-020 schwarz

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

EHE246-020 black

Gebrauchsanweisung
Instruction Manual

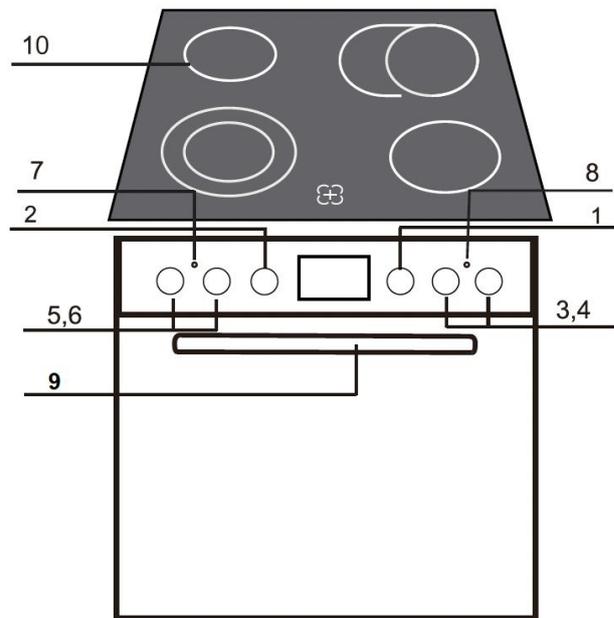
Gerät kennenlernen

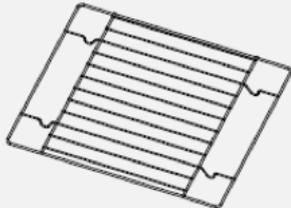
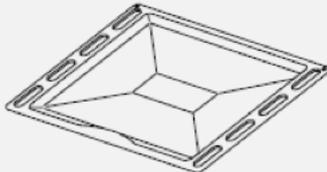
Lieferumfang

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

Einbau Zubehör:

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



| MENGE | BESCHREIBUNG | ABBILDUNG |
|-------|--------------|--|
| 1x | Grillrost |  |
| 1x | Backblech |  |

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

Bedienblende



Abbildung 1 Bedienfeld

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

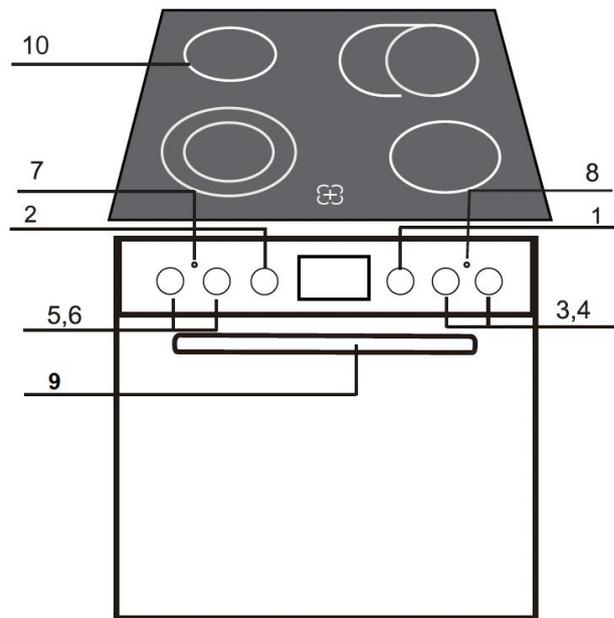
Getting to know your appliance

Scope of supply

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

Installation accessories:

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



| QUANTITY | DESCRIPTION | FIGURE |
|----------|-------------|--------|
| 1x | Grill rack | |
| 1x | Baking tray | |

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

Control panel



Figure 1 Control panel

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

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 1 | Zu Ihrer Sicherheit | 8 |
| 1.1 | <i>Bestimmungsgemäße Verwendung</i> | 8 |
| 1.2 | <i>Sicherheit und Verantwortung</i> | 9 |
| 1.3 | <i>Sicherheit und Warnungen.....</i> | 9 |
| 1.4 | <i>Geräte auspacken.....</i> | 10 |
| 2 | Vor dem ersten Gebrauch..... | 10 |
| 3 | Betrieb..... | 11 |
| 3.1 | <i>Backofen bedienen</i> | 11 |
| 3.2 | <i>Glaskeramikkochfeld bedienen</i> | 12 |
| 4 | Reinigung und Pflege Backofen..... | 13 |
| 4.1 | <i>Gerätetür aus- und einhängen</i> | 14 |
| 4.2 | <i>Schutzglas reinigen.....</i> | 14 |
| 5 | Reinigung und Pflege Glaskeramikkochfeld | 14 |
| 6 | Tipps und praktische Hinweise | 15 |
| 6.1 | <i>Energie sparen.....</i> | 15 |
| 6.2 | <i>Die richtige Heizart wählen</i> | 16 |
| 7 | Fehlermeldungen und Störungen | 17 |
| 8 | Leuchtmittel tauschen | 18 |
| 9 | Kundendienst | 19 |
| 10 | Garantiebedingungen | 20 |
| 11 | Technische Daten..... | 21 |
| 12 | Entsorgung..... | 22 |

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 13 | For your safety..... | 23 |
| 13.1 | <i>Intended use.....</i> | 23 |
| 13.2 | <i>Safety and responsibility</i> | 24 |
| 13.3 | <i>Safety and warnings.....</i> | 24 |
| 13.4 | <i>Unpacking the appliances</i> | 25 |
| 14 | Before using for the first time..... | 25 |
| 15 | Operation | 26 |
| 15.1 | <i>Operating the oven.....</i> | 26 |
| 15.2 | <i>Operating the glass ceramic hob.....</i> | 27 |
| 16 | Cleaning and maintenance of the oven..... | 28 |
| 16.1 | <i>Hanging and unhangng the appliance door.....</i> | 29 |
| 16.2 | <i>Cleaning the protective glass</i> | 29 |
| 17 | Cleaning and maintenance of the glass ceramic hob..... | 29 |
| 18 | Tips and practical advice | 30 |
| 18.1 | <i>Saving energy.....</i> | 30 |
| 18.2 | <i>Selecting the right type of heating</i> | 31 |
| 19 | Error messages and faults..... | 32 |
| 20 | Replace illuminant | 33 |
| 21 | After Sales Service | 34 |
| 22 | Warranty terms | 35 |
| 23 | Technical data..... | 36 |
| 24 | Disposal | 37 |

1 Zu Ihrer Sicherheit

Für eine sichere und sachgerechte Anwendung, Gebrauchsanleitung 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.

Verwendete Symbole



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.



STROMSCHLAGEFAHR!



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

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt. Es eignet sich zum Garen und Backen von Lebensmitteln. Jede darüber hinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Wird das Gerät gewerblich, zweckentfremdet oder anders als in der Bedienungsanleitung beschrieben bedient, beachten Sie bitte, dass vom Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernimmt.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch die Einhaltung der vom Hersteller vorgeschriebenen Betriebs- und Wartungsbedingungen. Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

1.2 Sicherheit und Verantwortung



GEFAHR



STROMSCHLAG!

- Berühren Sie niemals ein elektrisches Gerät, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind oder wenn Sie barfuß sind.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel unverzüglich durch den Lieferanten ersetzen lassen.
- Bei beschädigten Kabel- oder Steckerverbindungen das Gerät nicht mehr benutzen.
- Lässt sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten, sofort die Haushaltssicherung ausschalten.
- Kundendienst kontaktieren.

Sicherheit von schutzbedürftigen Personen: Kinder und Personen mit verringerten Fähigkeiten!



GEFAHR

- Dieses Gerät können Kinder ab 8 Jahren, sowie Personen mit verringerten physischen, sensomotorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzen:
- wenn man sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterweist.
- wenn sie die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder vom Gerät fernhalten!
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen.
- Verletzungsfahr durch individuelle Reinigungsabläufe.

1.3 Sicherheit und Warnungen



WARNUNG



BRANDGEFAHR!

- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Niemals leicht entzündliches oberhalb/unterhalb des Gerätes lagern.
- Bei unbeabsichtigtem Einschalten des Gerätes können sich die Teile verformen oder entzünden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochfelder legen.
- Vom heißen Kochfeld alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, insbesondere Zucker und stark zuckerhaltige Speisen.
- Elektrische Geräte von heißen Kochfeldern fernhalten.
- Besondere Vorsicht beim Braten:
- Öl und Fett können sich entzünden.

Vorgehen bei Feuer

Brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser löschen.



WARNUNG



VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Backofeninnenraum; Heizelement, Backblech, Grillrost werden sehr heiß. Kinder fernhalten!
- Topflappen oder geeignete Handschuhe benutzen, um Grillrost oder Backblech einzuschieben, zu entnehmen oder die Speisen zu wenden.
- Vor dem Entnehmen der Töpfe den Temperaturregler / Energieregler auf «0» stellen.

1.4 Geräte auspacken



WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

Beschädigte Kochplatte / Ofentür umgehend durch den Kundendienst reparieren / austauschen lassen.



WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

Defekte Geräte ausschließlich nur durch einen autorisierten Elektrofachmann reparieren lassen.

Transporthinweise

Gerät auf Transportschäden überprüfen.

Die Verpackung muss unbeschädigt sein.

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

Transportschutz entfernen

Geräte auspacken

- Backofen und Glaskeramikkochfeld behutsam auspacken.
- Backofen und Glaskeramikkochfeld auf Schäden überprüfen.

Das Gerät ist für den Transport geschützt.

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

2 Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch den Backofen gründlich reinigen.

1. Für eine gute Sicht im Backofen; Funktionswähler auf die Beleuchtung drehen; Temperatur bleibt bei 0 °C.
2. Die Zubehörteile entnehmen und mit lauwarmem Wasser abwaschen und trocknen.
3. Den Backofen bei maximaler Temperatur 45 Minuten aufheizen, um
- mögliche Fertigungsrückstände auszubrennen.
- den Schutzfilm im Ofeninneren einzubrennen.
4. Den Backofen abkühlen lassen; mit einem feuchten Tuch den Backofeninnenraum nachwischen, um alle Rückstände zu entfernen.

ACHTUNG

BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

Hierzu keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden; Oberfläche wird beschädigt.

3 Betrieb

Betriebsarten und Back-/Brattabellen

Backofen Temperaturregler

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

Unabhängige Backofen-Beleuchtung

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

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

Unter- und Oberhitze

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

Unterhitze

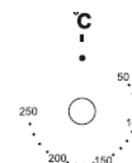
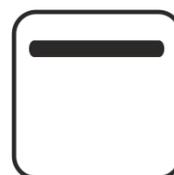
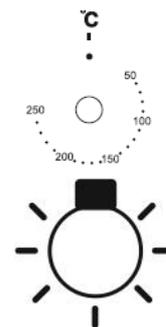
Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Unterhitze. Die Wärme kommt vom unteren Heizkörper.

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.

Oberhitze

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

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



3.1 Backofen bedienen

Einschalten

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

ACHTUNG

BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

Backofenenergieregler nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

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

Ausschalten

Backofen Funktionswähler und Temperaturregler auf „0“ zurückdrehen.

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 Energiestufe drehen.

Die Heizungszonen werden 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 (Restwärmeanzeige). Die Anzeigerleuchte 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 Backofen

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



GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

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



VORSICHT

EINKLEMMGEFAHR!

- Bei Reinigungs- und Pflegearbeiten vorsichtig arbeiten, um Hände und Finger vor Einklemmen zu schützen. Hände und Finger von beweglichen Teilen der Tür und Schnappscharniere fernhalten.

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Aggressiv abrasive Reinigungsmittel können Oberflächen zerkratzen und Glasflächen beschädigen.

- Keine ätzenden Reinigungsmittel oder scheuernde Putzschwämme verwenden.



WARNUNG

Verletzungsgefahr!

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

- Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

Außenseiten des Gerätes reinigen

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

Innenraum reinigen

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



➤ Hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger reinigen.

4.1 Gerätetür aus- und einhängen

VORSICHT VERLETZUNGSGEFAHR

Gerätetür ist schwer.

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

Zum besseren Reinigen des Innenraums lässt sich die Gerätetür aushängen.

1. Gerätetür öffnen, die beide Klappbügel an den Scharnieren nach oben drücken.
2. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.
3. Gerätetür mit der Außenseite nach unten auf ein Tuch legen, um Kratzer zu vermeiden.
4. Das Einhängen der Gerätetür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
5. Beim Einhängen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt.
6. Beide Klappbügel wieder nach unten drücken, damit die Scharniere beim Schließen der Gerätetür keinen Schaden nehmen.

4.2 Schutzglas reinigen

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

Das in die Gerätetür eingelassene Schutzglas für die Reinigung 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 Einsetzen des Schutzglases erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
4. Schutzglas wieder mit den beiden Kunststoffteilen sichern.

5 Reinigung und Pflege Glaskeramikkochfeld

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



GEFAHR

STROMSCHLAGEGEFAHR!

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



WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

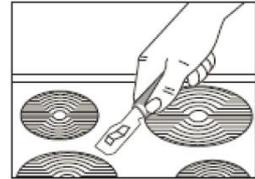
Eine falsche bzw. nicht fachgerecht ausgeführte Reparatur führt zu einem Verlust des Garantieanspruchs.

- Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Aggressiv abrasive Reinigungsmittel können Oberflächen zerkratzen und Glasflächen beschädigen.
Keine ätzenden Reinigungsmittel oder scheuernde Putzschwämme verwenden.



Glaskeramikkochfeld reinigen



WARNUNG

VERBRENNUNGEN DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN

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

Bei folgenden Reinigungsarbeiten das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

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



VORSICHT

SCHNITTVERLETZUNG!

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

6 Tipps und praktische Hinweise

6.1 Energie sparen

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

6.2 Die richtige Heizart wählen

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

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

Die Angaben in den Tabellen sind als Richtwerte zu verstehen und man kann sie je nach Rezept, Menge und gewünschter Qualität ändern.

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

Ober- & Unterhitze

| Gebäckart | Einschubebene | Temperatur [°C] | Zubereitungszeit [Min.] |
|--------------------------|---------------|-----------------|-------------------------|
| Napfkuchen | 2 | 170-180 | 55-80 |
| 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 |
| -Hefeteig | | | 30-50 |
| Streuselkuchen | 3 | 160-170 | 30-40 |
| Biskuitrolle | 2 | 180-200 | 10-15 |
| Pizza (auf dünnem Teig) | 3 | 220-240 | 10-15 |
| Pizza (auf dickem Teig) | 2 | 190-210 | 30-50 |
| Plätzchen | 3 | 160-170 | 10-30 |
| Blätterteig | 3 | 180-190 | 18-25 |
| Baiser | 3 | 90-110 | 35-45 |

Fleisch braten

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

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

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

7 Fehlermeldungen und Störungen

| Fehlermeldung | Mögliche Ursache | Fehlerbehebung |
|-------------------------------------|---|---|
| Backofen heizt nicht. | Temperatursensor funktioniert nicht. | Kundendienst kontaktieren. |
| | Gerät falsch angeschlossen. | Kundendienst kontaktieren. |
| | Abweichende Versorgungsspannung. | Versorgungsspannung prüfen, gegebenenfalls Kundendienst kontaktieren. |
| Backofenbeleuchtung leuchtet nicht. | Sicherung durchgebrannt. | Elektrofachkraft kontaktieren. |
| | Leuchtmittel ist defekt. | Leuchtmittel tauschen. |
| Ventilator läuft ständig. | Bis zu 1 Stunde nach dem Betrieb ist es normal. | Bei längerer Dauer Kundendienst kontaktieren. |

8 Leuchtmittel tauschen



GEFAHR



STROMSCHLAGGEFAHR!

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

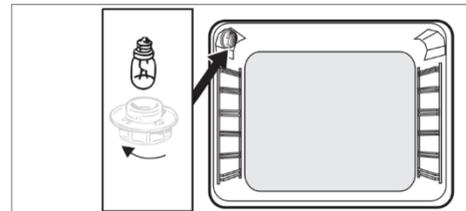
Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr funktionieren, kann die Backofenleuchte selbst getauscht werden. Für geeignete Leuchtmittel oder (kostenpflichtigen) Reparaturservice den [Kundendienst](#) kontaktieren.

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

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

Wie folgt vorgehen:

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



9 Kundendienst



WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

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

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

D-33397 Rietberg

Kundentelefon für Deutschland: +49 2944 9716 791

Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170

(kostenpflichtig, abhängig vom Netzanbieter)



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

Für die Bearbeitung benötigen wir folgende Angaben:

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

Hinweis: Typenschild befindet sich auf der Innenseite der Backofentür.

10 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

11 Technische Daten

| MARKE | | EXQUISIT |
|------------------------------|----------|-----------------|
| Modell | | EHE246-020 |
| Produktgruppe | | Einbauherd-Set |
| Spannung / Frequenz | V/Hz | 380-415 / 50 |
| Anschlussleistung gesamt | W | 8350 |
| Anschlussleistung Ofen | W | 2350 |
| Leistung Backleuchte | W | 25 |
| Abmessungen, unverpackt Herd | HxBxT mm | 595 x 595 x 530 |
| Gewicht, unverpackt | kg | 30 |
| EAN Nr. Backofen | | 4016572415490 |
| EAN Nr. Kochfeld | | 4016572402995 |

*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.

12 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.

13 For your safety

For safe and proper use of the appliance, read the instruction manual and other documentation accompanying the product and keep in a safe place for future reference. All safety instructions in this instruction manual are marked with a warning symbol. They draw your attention to potential hazards. Be sure to read and observe this information.

Symbols used



DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will lead to very serious injuries or even death!



WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, can lead to very serious injuries or even death!



CAUTION

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, can lead to minor or moderate injuries!

ATTENTION

Indicates a situation which, if not avoided, will lead to material damage.



ELECTRIC SHOCK HAZARD!



RISK OF SCALDING!



FIRE HAZARD!



- Information and instructions to be observed.
 - Indicates a list
 - Indicates inspection steps in sequence
 - 1. Indicates work steps in sequence
 - ✓ Describes the response of the appliance to the work step

13.1 Intended use

The appliance is intended for private/household use. It is suitable for the cooking and baking of food. Every other form of use is not considered an intended use. If the appliance is used commercially, for other purposes or in any way other than as described in this instruction manual, please note that the manufacturer assumes no liability for any damage resulting from such use.

The intended use also implies compliance with the operating and maintenance conditions prescribed by the manufacturer. For safety reasons, modifications or alterations to the appliance are not permitted.

13.2 Safety and responsibility



DANGER



ELECTRIC SHOCK!

- Never touch an electrical appliance if your hands or feet are wet or if you are barefoot.
- A damaged power supply cable must be replaced by the supplier without delay.
- If cable or plug are damaged, do not use the appliance any longer.
- If the hob can no longer be switched off due to defect, switch off the household fuse immediately.
- Contact After Sales Service.

Safety of vulnerable persons: Children and persons with limited aptitude!



DANGER

- This appliance can be used by children aged 8 years and above, as well as by persons with reduced physical, sensomotoric or mental abilities or lack of experience and/or knowledge:
- if they are supervised or instructed on the safe use of the appliance.
- if they understand the associated hazards.
- Children must not be allowed to play with the appliance. Keep children away from the appliance!
- Children must not be allowed to clean the appliance.
- Risk of injury from individual cleaning operations.

13.3 Safety and warnings



WARNING



FIRE HAZARD!

- Never store anything on the hob surface.
- Never store highly flammable substances above or below the appliance.
- If the appliance is switched on unintentionally, the parts may deform or ignite.
- Do not place aluminium foil or plastic on the hob.
- Keep everything that could melt away from the hob, e.g. plastics, foils, in particular sugar and very sugary foods.
- Keep electrical appliances away from the hob.
- Take particular care when roasting:
- Oil and fat can catch fire.

Procedure in case of fire

Never try to extinguish burning oil or fat with water.



WARNING



RISK OF BURNS!

- Oven interior; heating element, baking tray and grill rack get very hot. Keep children away!
- Use oven cloths or suitable gloves to insert or remove the grill rack or baking tray or to turn the food.
- Before removing the pots, set the temperature regulator/energy controller to "0".

13.4 Unpacking the appliances



WARNING

RISK OF INJURY!

Have a damaged hob or oven door repaired or replaced immediately by After Sales Service.



WARNING

RISK OF INJURY!

Have defective appliances repaired only by an authorised and qualified electrician.

Transport instructions

Inspect the appliance for transport damage.

The packaging materials must be undamaged.

- On no account should a damaged appliance be installed or put into operation.
- In case of damage, contact After Sales Service or the supplier.

Removing transport protection

Unpacking the appliances

- Carefully unpack the oven and glass ceramic hob.
- Check the oven and glass ceramic hob for damage.

The appliance is secured for transport.

- Remove all adhesive tapes, polystyrene inserts and plastic film.
- Carefully remove residues of adhesive with white spirits.

14 Before using for the first time

Clean the oven thoroughly before the first use.

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

ATTENTION

RISK OF DAMAGE!

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

15 Operation

Operating modes and baking/roasting tables

Oven temperature regulator

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

Independent oven lighting

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

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

Heating from above and below

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

Heating from below

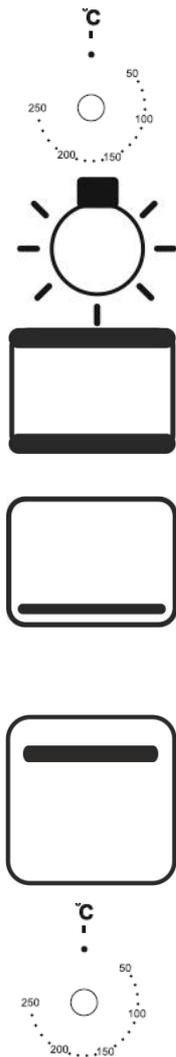
In this position, heating takes place only with heating from below. The heat comes from the lower heating element.

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

Heating from above

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

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



15.1 Operating the oven

Switching on

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

ATTENTION

RISK OF DAMAGE!

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

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

Switch off

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

15.2 Operating the glass ceramic hob

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



WARNING



ELECTRIC SHOCK!

The glass ceramic hob cannot be switched off.

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

Suitable cookware

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

ATTENTION

APPLIANCE DAMAGE!

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

Power levels (L levels) of the energy controllers

| L LEVEL | ENERGY CONTROLLER |
|---------|-----------------------|
| 1 | Heating |
| 2 | Cooking vegetables |
| 3 | Making soup |
| 4 | Slow browning |
| 5 | Roasting meat/fish |
| 6 | Fast cooking/roasting |

Switching on the hob

Turn the energy controller to the desired energy level.

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

Switching off the hob

- Turn the energy controller to "0".

Clean the hob after each use.

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

WARNING

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

The cooking zones and the surrounding area get very hot.

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

16 Cleaning and maintenance of the oven

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

DANGER

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

CAUTION

DANGER OF ENTRAPMENT!

- During cleaning and maintenance work, work carefully to protect hands and fingers from being pinched. Keep hands and fingers away from moving parts of the door and snap hinges.

ATTENTION

APPLIANCE DAMAGE!

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

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

WARNING

Risk of injury!

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

- Repairs should only be carried out by qualified specialists.

Clean the outside of the appliance

- For the following cleaning operations, switch off the appliance and let it cool down.
- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth and wipe dry with a dry cloth. In case of heavy soiling, use commercially available cleaning agents. Follow the manufacturer's instructions.
- Wipe the oven door with a soft cloth and warm soapy water.

Clean the interior

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



- Remove stubborn soiling using special oven cleaners.

16.1 Hanging and unhooking the appliance door

CAUTION RISK OF INJURY!

Appliance door is heavy.

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

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

1. Open the appliance door, push the two hinged brackets upwards.
2. Press the door slightly, lift it up and pull it out to the front.
3. Place the appliance door on a cloth with the outside facing downwards to avoid scratches.
4. Insert the appliance door in reverse order.
5. When inserting, make sure that the recess of the hinge fits correctly with the hook of the hinge bracket.
6. Press both hinged brackets down again so that the hinges are not damaged when the appliance door is closed .

16.2 Cleaning the protective glass

If the glass pane is damaged, have it replaced immediately ([_topAfter Sales Service](#)).

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

1. Screw on both plastic parts at the upper lateral corners on the inside of the appliance door.
2. Carefully remove the protective glass, clean and dry it.
3. Insert the protective glass in the reverse order.
4. Secure the protective glass again with the two plastic parts.

17 Cleaning and maintenance of the glass ceramic hob

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



DANGER

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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



WARNING

RISK OF INJURY!

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

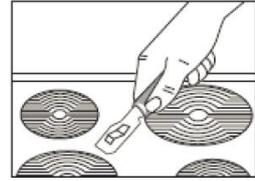
- Repairs should only be carried out by qualified specialists.

ATTENTION

APPLIANCE DAMAGE!

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

Do not use corrosive cleaning agents or abrasive cleaning sponges.



Cleaning the glass ceramic hob



WARNING

RISK OF BURNS FROM HOT SURFACES

- Do not touch hot surfaces.
- Wipe up spilled food, food residues and splashed fat immediately.

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

- Wipe the cooking zone of the appliance with a damp cloth and wipe dry with a dry cloth. In case of heavy soiling, use commercially available cleaning agents for glass ceramic hob. Follow the manufacturer's instructions.
- Remove sugar residues with hot water.



CAUTION

RISK OF CUTTING INJURIES!

- Do not use pointed or sharp objects (e.g. razor blades) for cleaning.
- Remove aluminium foil and melted plastic/plastic material with a razor blade scraper.

18 Tips and practical advice

18.1 Saving energy

- Baking tins with black surface conduct the heat better and shorten the baking time.
- Use the residual heat and leave the dish to reheat for another 5 minutes after switching it off.
- The diameter of the cooking pot should be the same size or only slightly larger than the cooking zone.
- For the best heating performance, place the cookware exactly on the designated cooking zone.
- When buying pots, note that frequently the diameter at the top of the pot is indicated. However, this is generally larger than the bottom of the pot.
- Pressure cookers are particularly time- and energy-saving. The short preparation time preserves vitamins.
- Always make sure there is a sufficient amount of liquid in the pressure cooker, as the hob and the cooker can be damaged by overheating.
- If possible, always close pots with the matching lid. Select the size of the cooking pot according to the amount of food.
- Use the residual heat and leave the dish to reheat for another 5 minutes after switching it off.

18.2 Selecting the right type of heating

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

- Baking tins with light or shiny surfaces are not recommended for baking with heating from above & below as the bottom of the food may not bake well.
- When preparing a dish for the first time, set the temperature slightly lower.
- Use heat-resistant crockery, follow the instructions of the crockery manufacturer.
- Slide the baking tray or grill rack into the respective rack level according to the recommendations in the tables.

The data in the tables are to be understood as guidelines and can be changed depending on the recipe, quantity and desired quality.

| | |
|---|---|
|  | ➤ Enter changed times for later use in the table. |
|---|---|

Heating from above/below

| Type of baked food | Slide-in level | Temperature [°C] | Preparation time [min.] |
|-------------------------------|----------------|------------------|-------------------------|
| Bundt cake | 2 | 170-180 | 55-80 |
| Sand cake | 2 | 160-180 | 65-80 |
| Flan case | 2-3 | 170-180 | 20-30 |
| Sponge cake | 2 | 170-180 | 30-40 |
| Bundt cake (yeast dough) | 2 | 160-180 | 40-60 |
| Bread (e.g. multigrain bread) | 2 | 210-220 | 50-60 |
| Fruit cake: | | | |
| - Shortcrust pastry | 3 | 170-180 | 35-60 |
| - Yeast dough | | | 30-50 |
| Crumble cake | 3 | 160-170 | 30-40 |
| Sponge roll | 2 | 180-200 | 10-15 |
| Pizza (on thin dough) | 3 | 220-240 | 10-15 |
| Pizza (on thick dough) | 2 | 190-210 | 30-50 |
| Cut-out cookies | 3 | 160-170 | 10-30 |
| Puff pastry | 3 | 180-190 | 18-25 |
| Meringue | 3 | 90-110 | 35-45 |

Frying meat

- Only cook meat weighing more than 1 kg in the oven. For smaller portions, use hob for frying.
- Use fireproof dishes with heat-resistant handles for frying.
- When roasting on a grill rack, it is advisable to slide a tray with a little water into the bottom shelf (fat pan).
- After half the set time, turn the roast at least once and baste it occasionally with the resulting sauce or with hot, salted water. Do not use cold water.

| | |
|---|--|
|  | ➤ The information in the table always refers to 1 kg. About 15-25 minutes more for each additional kg. |
|---|--|

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

19 Error messages and faults

| error message | Possible cause | Troubleshooting |
|------------------------------|--|---|
| | Temperature sensor does not work. | Contact After Sales Service . |
| The oven does not heat. | Unit incorrectly connected. | Contact After Sales Service . |
| | Differing supply voltage | Check supply voltage, contact After Sales Service if necessary. |
| | Fuse blown. | Contact a qualified electrician. |
| Oven light does not come on. | Lamp is defective. | Replace illuminant |
| Fan runs constantly. | It is normal up to 1 hour after operation. | For longer durations, contact After Sales Service . |

20 Replace illuminant



DANGER



RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

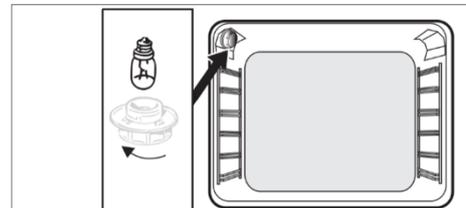
If the oven light no longer works, the oven light itself can be replaced. For suitable lamps or (chargeable) repair service, contact [After Sales Service](#).

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

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

Proceed as follows:

1. Switch off the appliance and allow to cool down.
 2. Disconnect the switch on the safety box.
 3. Open the appliance door, unscrew the protective cover of the oven light and remove the defective bulb.
 4. Insert the new lamp carefully without touching it with your fingers. Use an eyeglass cloth to hold the lamp.
 5. Screw the protective cover back on.
 6. Switch on the fuse and check whether the lighting works.
- If the lighting does not work, please contact After Sales Service, see chapter After Sales Service.



21 After Sales Service



WARNING

RISK OF INJURY!

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

- Repairs should only be carried out by qualified specialists.

If a malfunction cannot be remedied with the help of the instructions given (► [Troubleshooting](#)), contact the customer service:

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

D-33397 Rietberg

Service telephone for Germany: +49 2944 9716 791

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



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

We require the following information for processing:

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

Note: The type plate is located on the inside of the oven door.

22 Warranty terms

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

Warranty period

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

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

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

Scope of the defect remedy

Within the periods indicated, we will remedy all defects in the appliance that are demonstrably attributable to poor workmanship or material flaws. Replaced parts become our property.

The warranty does not cover:

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

Defects in the appliance resulting from transport damage are also not covered. We will also not provide any services if - without our special, written approval - work has been carried out on the Exquisit appliance by unauthorised persons or if parts of foreign origin have been used. This limitation shall not apply to faultless work carried out by a qualified person using our original parts to adapt the appliance to the technical safety regulations of another EU member state.

Scope

Our warranty applies to appliances purchased and in operation in the Federal Republic of Germany or Austria.

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

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

For repairs outside the warranty period:

- If an appliance is repaired, the repair invoices are payable immediately without deduction.
- If an appliance is inspected or a started repair is not completed, flat-rate travelling expenses and labour costs will be invoiced.
- Advice from our After Sales Service centre is free of charge (see chapter "After Sales Service").

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

23 Technical data

| BRAND | | EXQUISIT |
|--------------------------|-------|---------------------|
| Model | | EHE246-020 |
| Product group | | Built-in cooker set |
| Voltage / frequency | V/Hz | 380-415 / 50 |
| Total connected load | W | 8350 |
| Stove connected load | W | 2350 |
| Baking light power | W | 25 |
| Hob dimensions, unpacked | HxWxD | 595 X 595 X 530 |
| Weight unpacked | kg | 30 |
| EAN No. of oven | | 4016572415490 |
| EAN No. of hob | | 4016572402995 |

* Subject to technical modifications.

All appliance-specific data on the energy label have been determined by the appliance manufacturer using standardised European measuring methods under laboratory conditions. These are documented in EN 50304. The actual energy consumption of the appliance in the household depends on the installation location and user behaviour, and can therefore in some cases be higher than the values determined by the appliance manufacturer under standardised conditions.

CE mark

At the time of its placement on the market, this appliance conforms to the requirements laid down in the Council directives on the approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility, Directive 2014/30/EU, and relating to the making available on the market of electrical operating equipment designed for use within certain voltage limits, Directive 2014/35/EU.

This appliance bears the CE mark and has a declaration of conformity that can be examined by the responsible market supervisory authorities.

24 Disposal

Disposal of packaging materials



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

Disposing of old appliances (EN)



Old appliances must not be disposed of with household waste

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

You can obtain the addresses from your city administration or local government.

Alternatively, you can return old electrical appliances with an edge length of up to 25 cm free of charge to retailers with a sales area for electrical and electronic equipment of at least 400 m² or food retailers with a total sales area of at least 800 m² who offer electrical and electronic equipment at least several times a year.

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

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

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

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

exquisit

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

EHE246-2-1_BDA_DE-EN_E1-0-2023-09.DOCX

www.exquisit.de