

exquisit

Elektro-Einbaubackofen
EBE455-1.1

Electric built-in oven
EBE455-1.1



Gebrauchs- und Montageanweisung
Operating and Installation Instructions

Einleitung

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise für die Installation, 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.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer weiter. Bei Fragen zu Themen, die in dieser Gebrauchsanweisung für Sie nicht ausführlich genug beschrieben sind oder wenn Sie eine neue Gebrauchsanweisung wünschen, kontaktieren Sie den Kundendienst Deutschland oder besuchen Sie unsere Webseite.

Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle. Haben Sie deshalb Verständnis dafür, dass wir uns Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vorbehalten müssen.

Introduction

Read this instruction manual carefully before putting the appliance into operation. It contains important safety information for the installation, operation and maintenance of the appliance. Proper operation makes a major contribution to efficient energy use and minimises the energy consumption of the appliance.

Improper use of the appliance can be dangerous, particularly for children.

Keep this instruction manual in a safe place for future reference. Pass it on to the new owner if the appliance is sold or given away. Should you have any questions that are not dealt with sufficiently for you in this instruction manual, or if you need a new copy of the operating instructions, please contact After Sales Service Germany or visit our website.

The manufacturer is working constantly on the further development of all types and models. We would therefore ask you to appreciate that modifications in form, configuration and technology are reserved.

Inhaltsverzeichnis

1	Technische Angaben.....	6
2	Sicherheitshinweise.....	8
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	9
2.3	Sicherheit für bestimmte Personengruppen.....	9
2.4	Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation.....	9
2.5	Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Backofens.....	10
2.6	Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege.....	10
2.7	Sicherheitshinweise für die Entsorgung.....	10
3	Gerät auspacken.....	11
4	Aufstellung und Installation.....	13
	Vor dem ersten Gebrauch.....	14
5	Täglicher Gebrauch.....	15
5.1	Backofenfunktionen.....	15
5.2	Backofenbetrieb.....	15
5.3	Back- und Brattabelle.....	16
6	Reinigung und Pflege.....	17
6.1	Backofentür aushängen.....	18
6.2	Glasplatte reinigen.....	18
7	Leuchtmittel auswechseln.....	20
8	Fehlermeldungen/ Störungen beheben.....	20
9	Kundendienst.....	21
10	Entsorgung.....	22
11	Garantiebedingungen.....	23

12	Technical Data.....	24
13	Safety instructions	26
13.1	Intended use.....	26
13.2	General safety instructions.....	27
13.3	Safety for specific groups of people	27
13.4	Safety instructions for set-up and installation	27
13.5	Safety instructions for daily use of the oven	28
13.6	Safety instructions for cleaning and care	28
13.7	Safety instructions for disposal	28
14	Unpacking the appliance	29
15	Set-up and installation.....	31
	Before using for the first time	32
16	Daily use	33
16.1	Oven functions	33
16.2	Oven operation.....	33
16.3	Baking and roasting table	34
17	Cleaning and maintenance	35
17.1	Removing the oven door.....	36
17.2	Cleaning the glass plate.....	36
18	Replacing the lamp	38
19	Error messages/Rectifying faults	38
20	After Sales Service	39
21	Disposal	40
22	Warranty terms	41

1 Technische Angaben

Marke		Exquisit
Modell		EBE555-1.1
Schutzklasse		I
Temperaturbereich	°C	50-250
Elektrischer Anschluss Spannung / Frequenz [V/Hz]	V / Hz	220-240 / 50
Anschlussleistung	W	2200
Backofenleuchte Fassung G9	W	25
Abmessungen unverpackt Herd	mm HxBxT	595x530x595
Gewicht unverpackt	kg	26
EAN Nr.	0490056	4016572016116

* 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 natürlich vom Aufstellungsort und vom Nutzerverhalten ab und kann daher auch höher liegen als die vom Gerätehersteller unter Normbedingungen ermittelten Werte.

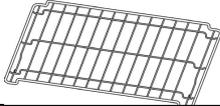
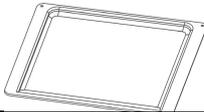
CE-Konformität

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.

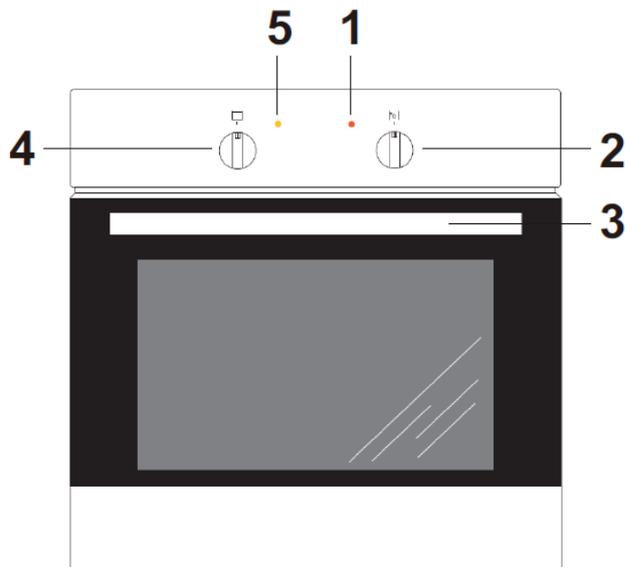
Dieses Gerät ist mit dem CE Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

Gerät kennenlernen

Lieferumfang

1	Grillrost	
1	Backblech	
1	Fettpfanne	
Zubehör für Einbau	4 Schrauben	ST4x35
Netzanschlusskabel	Ist am Gerät montiert	

Gerätebeschreibung

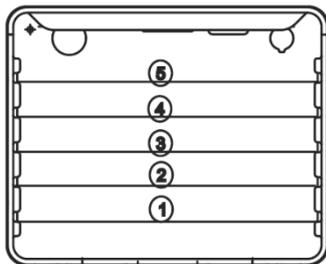


- 1 Kontrollanzeige rot
- 2 Temperaturwähler
- 3 Türgriff
- 4 Funktionswähler
- 5 Kontrollanzeige gelb

Bedienfeld-modellabhängig (Abbildung ähnlich)



Backofen Einschubschienen



2 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

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Jedwede Verwendung, die außerhalb dieser Anwendungsbereiche liegt, ist nicht



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

bestimmungsgemäß und gilt somit als Fehlgebrauch.

2.2 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.

2.3 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.

2.4 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.

2.5 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Backofens

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

Vorgehen bei Feuer

Brennendes Öl und Fett niemals mit Wasser löschen.

Gerät ausschalten. Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherungskasten trennen.

1. Flammen mit einer Löschdecke oder einem Deckel abdecken.
2. Wenn sich das Feuer ausbreitet, sofort die Feuerwehr rufen, Mitbewohner informieren und den Brandbereich verlassen.

2.6 Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege

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

2.7 Sicherheitshinweise für die Entsorgung

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

3 Gerät auspacken

GEFAHR

ERSTICKUNGSGEFAHR!

Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) sind für Kinder gefährlich. Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten!

Die Verpackung muss unbeschädigt sein. Das Gerät auf Transportschäden überprüfen. Ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen. Im Schadensfall an den Lieferanten wenden.

Verpackungsmaterial

Auf eine umweltgerechte Entsorgung achten.

Transportschutz entfernen

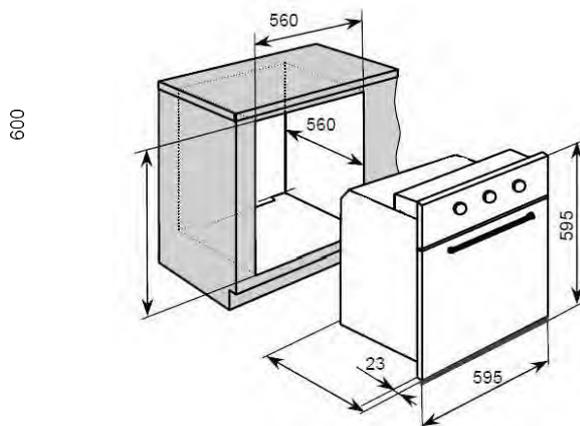
Das Gerät ist für den Transport geschützt. Alle Klebebänder entfernen. Kleberückstände mit Reinigungsbenzin entfernen. Alle Klebebänder und Verpackungsteile auch aus dem Inneren des Gerätes entfernen.

Transportschutz anbringen

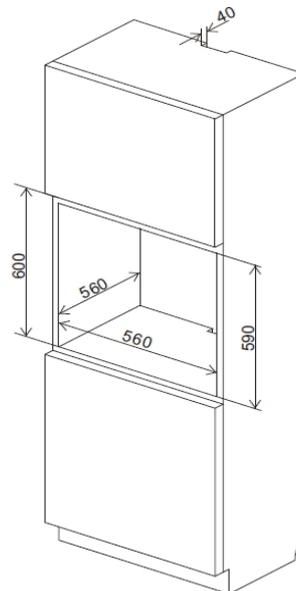
Vor dem Transport. Eine 1-1,5 cm starke Pappe oder Karton mit Klebeband in der Innenseite der Ofentür in der Höhe der Backbleche befestigen, um Beschädigungen beim Transport zu verhindern. Die Ofentür mit etwas Klebeband an den Seitenwänden befestigen.

Abmessungen Gerät in mm

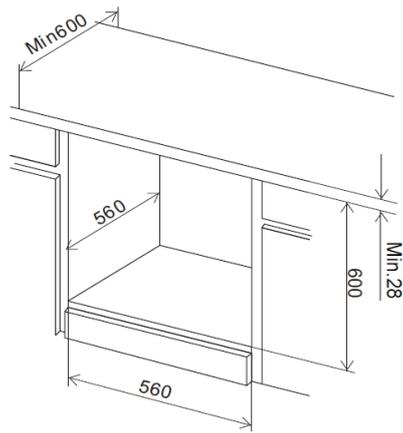
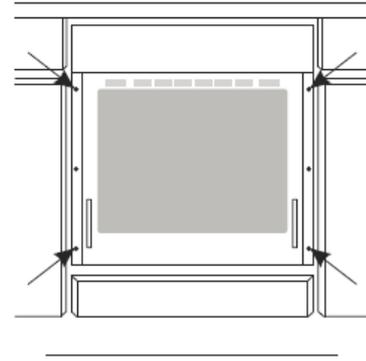
A



B



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

C**D**

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

4 Aufstellung und Installation

Gerät nur gemäß Anweisung montieren und anschließen. 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.

Maße/Grafik

Gerät anschließen

GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

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.

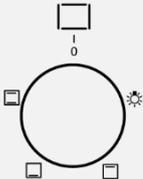
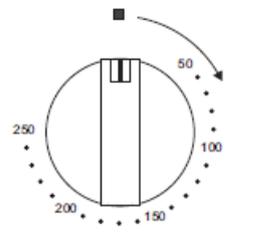
- ✓ Heiße Oberflächen nicht berühren.
- ✓ Kinder vom Gerät fernhalten.

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.

5 Täglicher Gebrauch

5.1 Backofenfunktionen

FUNKTIONSWÄHLER		KOMBIWÄHLER	
	Heizarten/ Funktionen		Backofentemperatur in °C und Timer
50-250 °C	Kombiwähler ermöglicht Temperatureinstellungen im Bereich von 50-250 °C. Zum Backen verwenden.		
Backofen-Beleuchtung			
Funktionen		Beschreibung	
	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.		
	Auftauen Gefrorene Lebensmittel können schneller und schonend aufgetaut werden - dies ist aufgrund des Ventilators möglich. - keine Temperatureinstellung erforderlich.		
	Unterhitze Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken.		
	Unter- und Oberhitze Ist der Funktionswähler auf diese Position gedreht, erfolgt das Heizen auf herkömmliche Weise. Temperatur: 35 °C-max.275°C		
	Oberhitze Ist das gezielte Erhitzen der oberen Heizelemente des Ofens, um Speisen von oben zu garen oder zu gratinieren. Dieses Programm ist ideal für Gerichte, mit einer gleichmäßigen Bräunung oder eine knusprige Oberfläche		

5.2 Backofenbetrieb

Ein- und Ausschalten des Backofens

Zum Einschalten des Backofens ist Folgendes zu beachten:

- ✓ Die erforderlichen Betriebsbedingungen des Backofens festlegen.
- ✓ Backofen Funktion (Heizart)
- ✓ Backofen Temperatur
- ✓ Die Drehschalter Funktionswähler (Bedienblende 1) in die gewünschte Stellung bringen, indem man „nach rechts“ dreht.
- ✓ Mit dem Kombiwähler die Temperatur und die Zeit einstellen.

5.3 Back- und Brattabelle

Praktische Hinweise zum Backen

Backformen-/bleche mit schwarzen Oberflächen, leiten die Wärme besser und verkürzen die Backzeit.

Backformen-/bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen sind beim Backen mit Ober-/Unterhitze nicht empfohlen, da der Boden des Backgutes möglicherweise nicht gut durchbäckt.

Bevor man den Kuchen aus dem Backofen nimmt, die Backqualität mit einem dünnen Holzstab prüfen. Wenn der Kuchen fertig zubereitet ist, kommt der Holzstab nach dem Einstechen in den Kuchen trocken und sauber heraus.

Nach dem Ausschalten des Backofens den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken lassen. Die Angaben in den Tabellen nur als Anhaltspunkte verstehen, die man je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten ändern kann.

Backofenfunktion: Umluft

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

Backofenfunktion: Ober- und Unterhitze

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

Praktische Hinweise zum Braten von Fleisch

Im Backofen sollte man nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereiten, für kleinere Portionen empfiehlt es sich, auf den Kochfeldern zu garen.

Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.

Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich, ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben (Fettpfanne).

Mindestens einmal nach der Hälfte der Garzeit sollte man den Braten wenden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

6 Reinigung und Pflege

GEFAHR



STROMSCHLAGGEFAHR!

Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.

Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.

Das Gerät muss trocken sein, bevor man es wieder in Betrieb nimmt.



VORSICHT

VERBRÜHUNGSGEFAHR!

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



VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.

Geräte Außenseite Einbaubackofen

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

Bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel verwenden.

Backofen und Zubehörteile

Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen.

Den Backofen zuerst abkühlen lassen.

Die Zubehörteile entnehmen, feucht abwischen. Die Zubehörteile trocknen und wieder in den Backofen legen. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

6.1 Backofentür aushängen

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

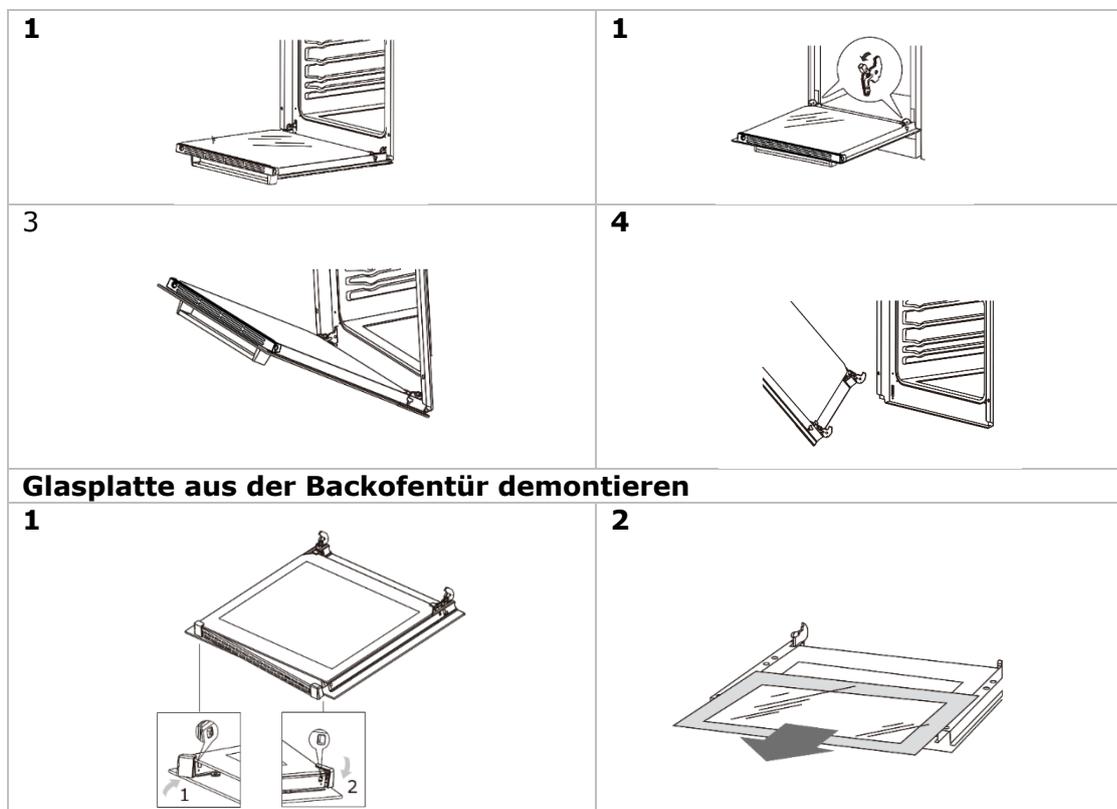
1. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken.
2. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.
3. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
4. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu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

6.2 Glasplatte reinigen

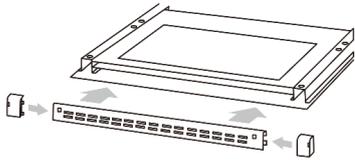
Zum Reinigen lässt sich die in der Backofentür eingelassene innere Glasplatte entnehmen.

1. Beide Kunststoffteile an den oberen seitlichen Ecken der Backofentür aufschrauben und zur Seite legen.
1. Die Glasplatte entnehmen, reinigen.
2. Das Einsetzen der Glasplatte erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Glasplatte wieder mit den beiden Kunststoffteilen sichern.

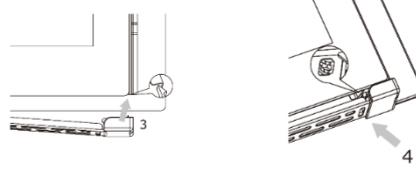
Backofentür (Glas) reinigen



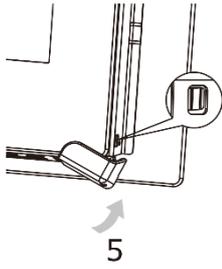
3



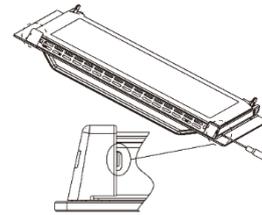
3.1



3.2



3.3



7 Leuchtmittel auswechseln

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

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

Wie folgt vorgehen:

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

8 Fehlermeldungen/ Störungen beheben

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

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 (► [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)

Für die Bearbeitung benötigen wir folgende Angaben:

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



- Der Besuch unseres Kundendiensttechnikers wird im Falle einer Fehlbedienung (► [Sicherheitshinweise](#)) oder einer in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Fehlerbehebung auch während der Garantiezeit verrechnet.

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.

11 Garantiebedingungen

Als Käufer eines ExquisitGerätes 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 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-Holzbütt

12 Technical Data

Brand		Exquisit
Model		EBE555-1.1
Protection class		I
Temperature range	°C	50-250
Electrical connection Voltage/frequency [V/Hz]	V / Hz	220-240 / 50
Connection power	W	2200
Oven light Fitting G9	W	25
Dimensions, unpacked Oven	mm HxWxD	595x530x595
Weight unpacked	kg	26
EAN no.	0490056	4016572016116

* 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 naturally 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.

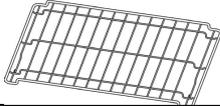
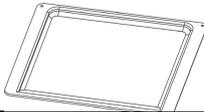
CE Conformity

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

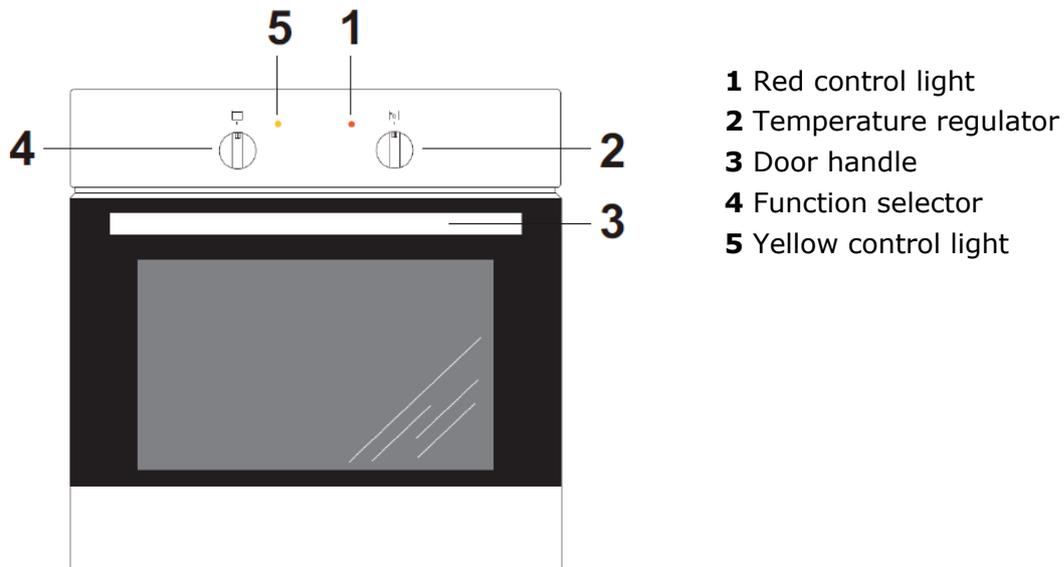
This appliance bears the CE mark and has a declaration of conformity that can be examined by the responsible market supervisory authorities.

Getting to know your appliance

Scope of supply

1	Grill rack	
1	Baking tray	
1	Grease pan	
Accessories for installation	4 Screws	ST4x35
Mains power cable	Is mounted on the device	

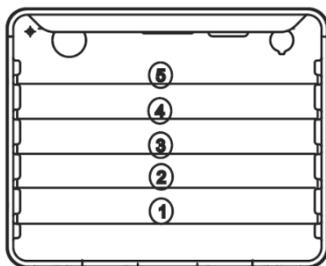
Appliance description



control panel dependent on model (figure similar)



Oven slide-in rails



13 Safety instructions

For safe and proper use of the appliance, read the instruction manual and other documentation accompanying the product and keep in a safe place for future reference. The manufacturer declines all liability for injury and damage resulting from failure to comply with the information and instructions for service and operation of the appliance.

Labelling and explanation of warnings

All safety instructions in this instruction manual are marked with a warning symbol.

DANGER

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

WARNING

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

CAUTION

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

ATTENTION

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

Symbols used

	➤ Information and instructions to be observed.
---	--

- Indicates a list
- ✓ Marks examination steps in sequence and measures to avoid dangerous situations
 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. The appliance is not suitable for commercial use.

- The oven is suitable for baking and roasting food .

Any use outside these areas of application is not in accordance with the intended use and is therefore considered improper use.



- The manufacturer declines all liability for injury and damage resulting from failure to comply with the information and instructions for installation, service and operation of the appliance.

13.2 General safety instructions

- Modifications or alterations to the appliance are not permitted.
- If hands or feet are wet, do not touch the appliance.
- Switch off the appliance after use.
- In an emergency, disconnect the power supply with the switch on the fuse box.
- In case of damage, e.g. because a glass pane is cracked, switch off the appliance immediately and disconnect it from the power supply.
- Ensure good ventilation of the room so that odours and smoke can be dispelled quickly. Depending on the situation, possibly open windows or switch on the ventilation.
- The appliance becomes hot during use. Use heat-resistant gloves or oven mitts. Protect face.

13.3 Safety for specific groups of people

- This appliance can be used by children above 8 years of age, and by persons with limited physical, sensory or mental aptitude or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the associated hazards.
- Children must not be allowed to play with the appliance. Keep children under 8 years of age away from the appliance or supervise them at all times.

13.4 Safety instructions for set-up and installation

- The installation work and electrical cabling may only be carried out by professionals in accordance with all the relevant regulations and standards applicable in your country, including the fire protection measures.
- Only install and connect the appliance according to the instructions.
- Do not set up the appliance outdoors.
- Set up the appliance so that the mains plug is easily accessible.
- An inadequate circulation of air can cause a build-up of heat that can lead to a fire. Maintain minimum distances from other objects (► [set-up and installation](#)). For input devices, see separate **installation instruction**.

Electrical safety

The electrical safety is only guaranteed when the appliance is connected to a properly earthed system and complies with the electrical safety standards.

- Do not connect the appliance to the mains power supply using multiple socket strips.
- Do not route the mains power cable under voltage.
- Do not kink the mains power cable.
- Do not pull the mains plug out of the plug socket at the mains power cable.
- Never touch the mains plug with wet or damp hands.
- Replace a damaged mains cable immediately (see ► [After Sales Service](#)).
- If the mains power cable or mains plug is damaged, do not use the appliance any more.
- Keep children under 8 years of age away from the mains power cable for risk of strangulation.

13.5 Safety instructions for daily use of the oven

- Do not store highly flammable materials near the appliance.
- Never use the appliance to heat a room.
- Do not touch hot surfaces (e.g. heating elements or glass doors). Use heat-resistant gloves or oven mitts. Protect face.
- During use, the enamel coating may change colour. This is completely normal and does not represent an impairment of the function and other usage characteristics and is therefore not a defect in the sense of warranty.

Procedure in case of fire

Never try to extinguish burning oil or fat with water.

Switch off the appliance. Disconnect the power supply with the switch on the fuse box.

1. Cover flames with a fire blanket or lid.
2. If the fire spreads, call the fire brigade immediately, inform fellow occupants and leave the fire area.

13.6 Safety instructions for cleaning and care

- Do not interfere with the appliance except for the cleaning and maintenance work described in this manual.
- Repairs should only be carried out by qualified specialists (► [After Sales Service](#)).
- Only use original spare parts.
- Switch off the appliance and allow to cool down before all cleaning or service work.

13.7 Safety instructions for disposal

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

14 Unpacking the appliance

DANGER

RISK OF SUFFOCATION!

Packaging materials (e.g. plastic film, polystyrene) are dangerous for children. Keep packaging materials out of the reach of children!

The packaging materials must be undamaged. Inspect the appliance for transport damage. On no account should a damaged appliance be put into operation. In case of damage, contact the supplier.

Packaging materials

Ensure environmentally friendly disposal.

Removing transport protection

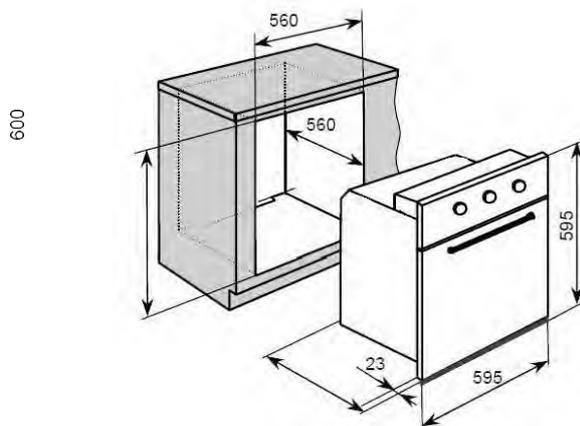
The appliance is secured for transport. Remove all adhesive tape. Remove residues of adhesive with white spirits. Remove all adhesive tape and packaging parts from the interior of the appliance too.

Attach transport protection

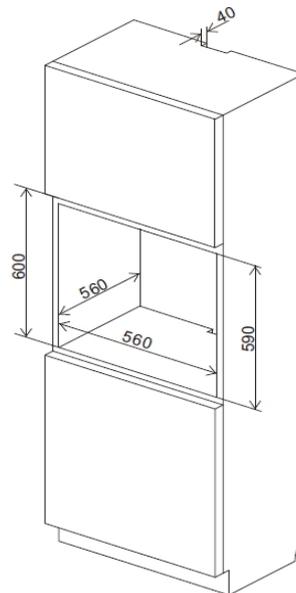
Before transport. Use adhesive tape to fix a 1-1.5 cm thick section of cardboard or carton in the inside of the oven door at the height of the baking trays to prevent damage during transport. Fix the oven door to the side walls with some adhesive tape.

Appliance dimensions in mm

A



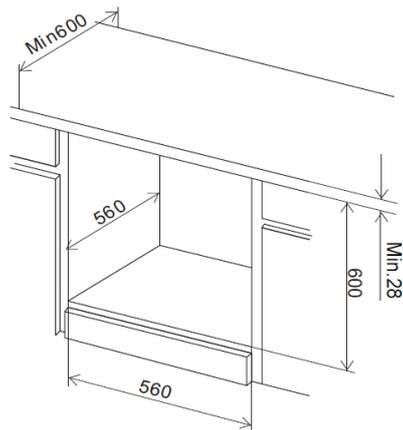
B



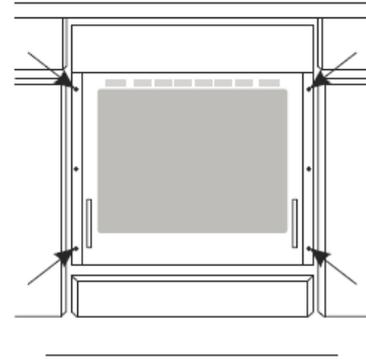
- Remove all packaging materials.
- Remove the supplied accessories from the baking chamber.
- Check that the appliance is in perfect condition.
- If in doubt, do not use the appliance and contact After Sales Service.

Unpacking the appliance

C



D



- Only have this appliance installed by a licensed technician.
- Ensure adequate ventilation during operation. Do not close the ventilation openings.
- Air circulation must be provided at the rear of the appliance.
- The kitchen furniture, including carrier material, surface coating, adhesives and sealing materials must have adequate heat resistance in accordance with DIN 68930:2009--11.
- Do not place heavy objects on the door; do not lean on it or carry the appliance by the door handle.

15 Set-up and installation

Only install and connect the appliance according to the instructions. Before installation and maintenance work, always read and observe the ► [Safety instructions](#).

► For set-up and installation, see also the separately enclosed **installation instructions**.

Unpacking the appliance

Check the unit and packaging for transport damage. The packaging materials must be undamaged. On no account should a damaged appliance be connected to the mains power supply. In case of damage, please contact ► [After Sales Service](#).

CAUTION

RISK OF INJURY!

- ✓ Always carry out transport with a second person.
- ✓ Do not open packaging with a sharp object, e.g. carpet knife.

Removing transport protection

The appliance, including accessories, are secured for transport.

- All existing Adhesive strips (depending on the model).
- Carefully remove residues of adhesive with alkaline water.
- Remove all packaging materials (► [Disposal](#)).

Do not remove any stickers with warning notices affixed to the appliance.

Setting up the appliance



CAUTION

FIRE HAZARD!

- ✓ Maintain minimum distances from other objects.

Dimensions/graphics

Connect unit



DANGER

ELECTRIC SHOCK HAZARD!

Installation work and work on the electrical wiring may only be carried out by qualified specialists.

Before using for the first time

Perform the following activities for safe and efficient use of the appliance.

Cleaning the appliance

Clean the appliance and accessories thoroughly before first use (► [Cleaning and maintenance](#)).

ATTENTION

APPLIANCE DAMAGE!

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

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

Heat up the appliance

During the heating-up process, the heat eliminates any possible production residues.

- Odour and smoke development occurring during heating up for the first time are normal and no cause for concern.
- Ensure good ventilation of the room so that odours and smoke can be dispelled quickly. Depending on the situation, possibly open windows or switch on the ventilation.



WARNING

RISK OF BURNS!

The appliance becomes very hot during heating.

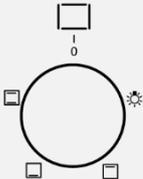
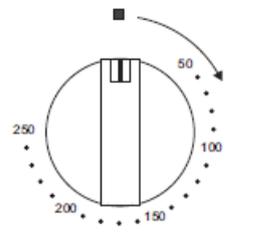
- ✓ Do not touch hot surfaces.
- ✓ Keep children away from the appliance.

To heat up, proceed as follows:

1. Remove all loose accessories (e.g. baking tray, grill rack) from the appliance.
2. Close the appliance door.
3. Heat the appliance for 45 minutes at maximum temperature on the top and bottom heat (► [Appliance description](#)).
4. After the heating process, switch off the appliance and let it cool down. Clean again if necessary.
 - Once the heating process is complete and the appliance has been cleaned, it is ready for operation.

16 Daily use

16.1 Oven functions

FUNCTION SELECTOR		COMBINATION SELECTOR	
	Types of heating/functions		Oven temperature in °C and timer
50-250 °C	Combination selector allows temperature settings in the range of 50-250 °C. Use for roasting.		
oven lighting			
Functions	Description		
	Independent oven lighting By turning the function selector to this position, the oven interior is illuminated. Use this function, for example, when cleaning the oven interior.		
	Defrosting Frozen food can be defrosted faster and more gently - This is possible due to the fan. - No temperature setting required.		
	Heating from below In this position, heating takes place only with heating from below. Use for baking, for example.		
	Heating from above and below If the function selector is turned to this position, heating takes place in the conventional way. Temperature: 35°C-max.275°C		
	Heating from above Is the targeted heating of the upper heating elements of the oven to cook or gratinate food from above. This programme is ideal for dishes with an even browning or a crispy surface		

16.2 Oven operation

Switching the oven on and off

Observe the following when switching on the oven:

- ✓ Set the required operating conditions of the oven.
- ✓ Oven function (type of heating)
- ✓ Oven temperature
- ✓ Set the rotary switch function selectors (control panel 1) to the desired position by turning them "to the right".
- ✓ Use the combination selector to set the temperature and time.

16.3 Baking and roasting table

Practical baking tips

Baking tins and trays with black surface conduct the heat better and shorten the baking time.

Baking tins and trays 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.

Before taking the cake out of the oven, check the baking quality with a thin wooden skewer. When the cake is properly baked, the skewer comes out dry and clean after insertion into the cake.

After switching off the oven, let the cake bake for another 5 minutes.

The information given in the tables should only be taken as an indication, which can be changed according to personal experience and practice.

Oven function: Recirculating air

Type of baked food	Temp.[°C]	Baking time [min]
Baked food in baking tin		
Meringue	80	60-70
Victoria sponge cake	150	65-70
Bundt cake (yeast dough)	150	60-70
Tart	150	25-35
Baked food on universal tray		
Yeast cake	150	40-45
Crumble cake	150	30-45
Fruit cake	150	40-55
Sponge cake	150	30-40

Oven function: Heating from above and below

Cakes	Heating from above/below		Baking time [min]
Type of baked food	Tray height	Temperature [° C]	
Ring cake/marble cake	2	170-180	60-80
Sand cake			
Flan case	2	160-180	65-80
Sponge cake	2-3	170-180	20-30
Bundt cake (yeast dough)	2	170-180	30-40
Bread (e.g. multigrain bread)	2	160-180	40-60
	2	210-220	50-60
Fruit cake (shortcrust pastry)	3	170-180	35-60
	3	160-170	30-40
Crumble cake	2	180-200	10-15
Sponge roll	3	220-240	10-15
Pizza (on thin dough)	2	190-210	30-50
Pizza (on thick dough)			
Cut-out cookies	3	160-170	10-30
Puff pastry	3	180-190	18-25
Meringue	3	90-110	80-90

Practical tips for roasting meat

Only meat weighing more than 1 kg should be prepared in the oven. For smaller portions, it is recommended to cook on the hobs.

For roasting we recommend the use of fireproof crockery, which should also have heat-resistant handles.

When roasting on a grid or grill, it is advisable to slide a tray with a little water into the bottom shelf (fat pan).

The roast should be turned at least once after half of the cooking time. When cooking, occasionally pour the sauce that is produced or hot, salted water over the roast. Do not use cold water.

17 Cleaning and maintenance

DANGER



ELECTRIC SHOCK HAZARD!

Switch off the appliance and allow to cool down before all cleaning or service work. Never use a steam cleaner for cleaning. Moisture could get into electrical components. The appliance must be dry before it is put into operation again.



CAUTION

RISK OF SCALDING!

When cleaning, select the water temperature so that there is no risk of scalding!



CAUTION

RISK OF INJURY!

During cleaning/maintenance work on the appliance, protect hands and fingers from being trapped in door and snap-on hinges.

ATTENTION

APPLIANCE DAMAGE!

Do not use aggressive abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven door as they can scratch the surface. This can destroy the glass.

Built-in oven exterior

Let the oven cool down and wipe with a soft cloth. If the appliance is very dirty, wash the oven with detergent and water and dry with a soft cloth. Wipe the oven door and glass pane with a soft cloth and warm soapy water.

Use standard care products for metal fronts.

Oven and accessories

Clean the oven after each use.

Let the oven cool down first.

Remove the accessories, wipe with a damp cloth. Dry the accessories and put them back in the oven. Do not use harsh or abrasive cleaning agents.

17.1 Removing the oven door

The oven door can be removed for cleaning and for better access to the oven interior.

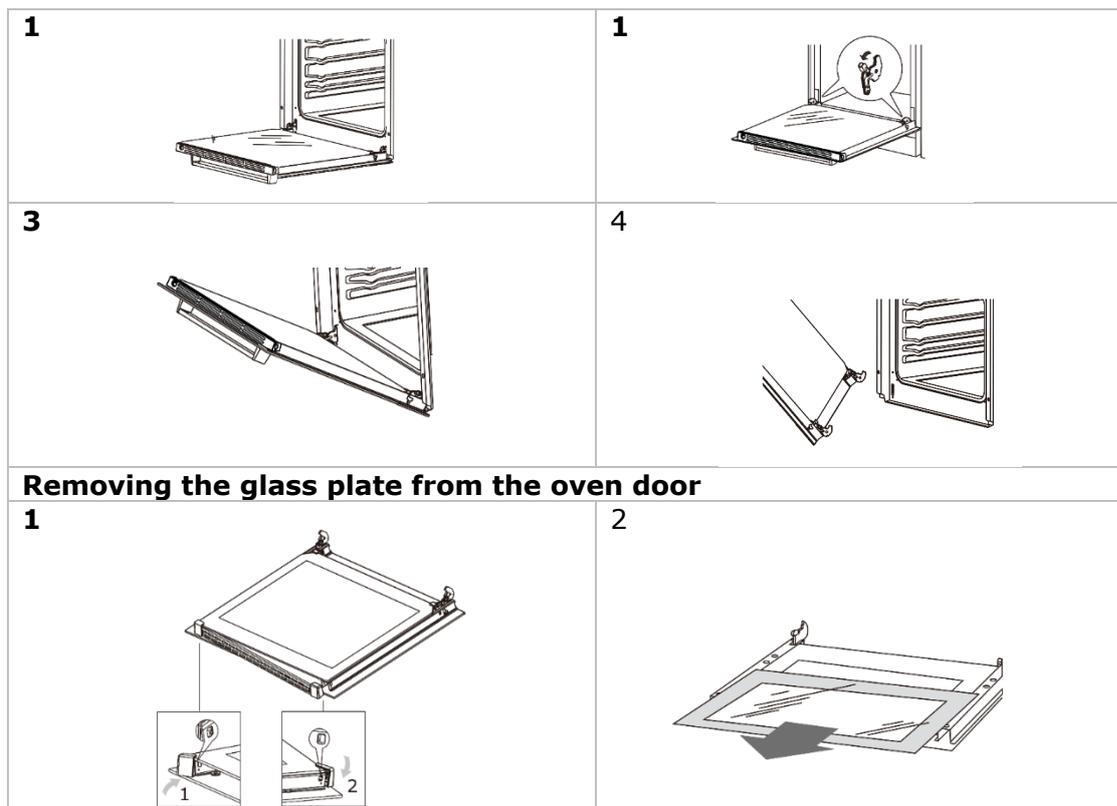
1. Open the oven door and press the folding brackets on the hinges on both sides upwards.
2. Press the door slightly, lift it up and pull it out to the front.
3. Insert the oven door in the reverse order.
4. When inserting, make sure that the recess of the hinge fits correctly with the hook of the hinge bracket.
5. Afterwards the two folding brackets must be put down again. If not, they will damage the hinges when closing the oven door.

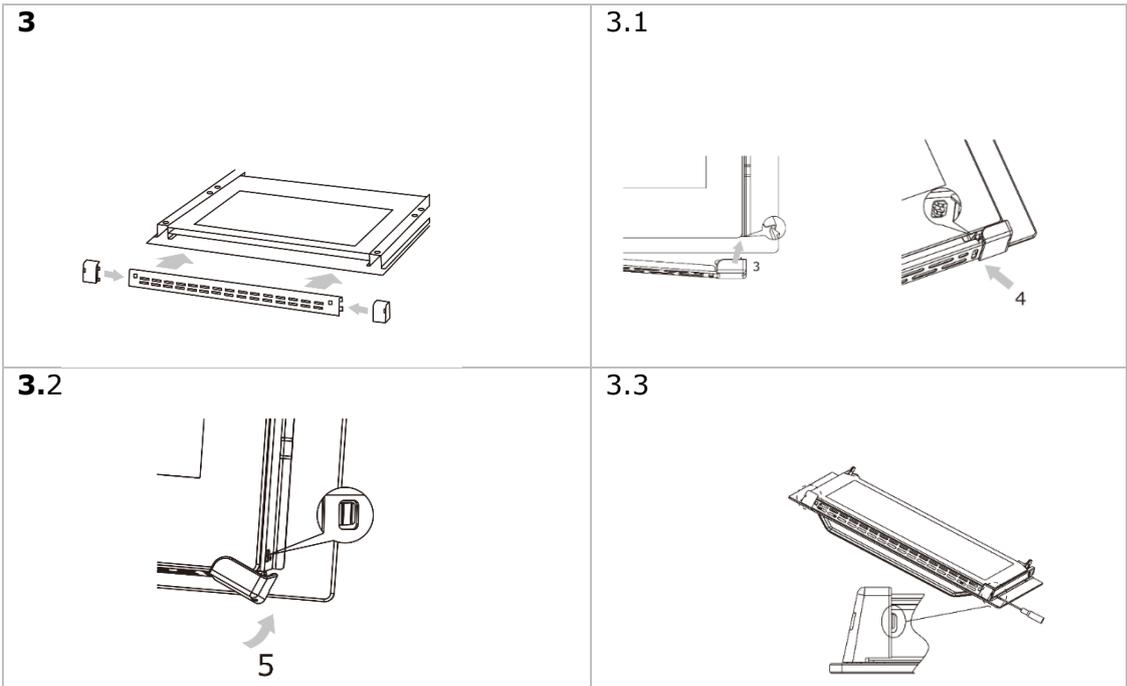
17.2 Cleaning the glass plate

The inner glass plate in the oven door can be removed for cleaning.

1. Unscrew both plastic parts at the upper side corners of the oven door and put them aside.
2. Remove the glass plate and clean it.
3. Insert the glass plate in the reverse order. Secure the glass plate again with the two plastic parts.

Cleaning the oven door (glass)





18 Replacing the lamp

If the oven lighting no longer functions properly, you can replace the oven light yourself. You can obtain this lamp, which is suitable for ovens and must be able to withstand temperatures of up to 300 °C, from your dealer or ask the Technical Service to replace it for you at a charge.

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

Proceed as follows:

1. Switch off the fuse and allow the oven to cool down.
2. Open the oven door, unscrew and remove the protective glass and remove the defective bulb.
3. Carefully replace the lamp without touching it with your fingers: use a cloth to hold the new lamp. Reinstall the protective glass.
4. 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.

19 Error messages/Rectifying faults

ERROR MESSAGE	POSSIBLE CAUSE	TROUBLESHOOTING
	Temperature sensor does not work.	Contact the customer service centre responsible for you.
AS F	The oven has a defect.	Switch off the oven for 30 minutes. If the problem still occurs: Disconnect the oven from the power supply for one minute and then reconnect it. If the problem is not solved, contact After Sales Service.
The oven does not heat.	The oven is set to DEMO (see chapter settings) Incorrectly connected Differing supply voltage	(see settings) Contact After Sales Service. Check the supply voltage, otherwise contact your local customer service centre.
Oven lighting does not light up when the oven is switched on.	Lamp defective	Replace lamp (see chapter 7)
Fan is constantly in operation.		Max. 1 hour after oven operation is normal. If it takes longer, contact After Sales Service.
The "door lock" symbol flashes.		Contact After Sales Service.

20 After Sales Service

WARNING

RISK OF INJURY!

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

- ✓ Repairs should only be carried out by qualified specialists.

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

EGS GmbH
Dieselstrasse 1
D-33397 Rietberg

Service telephone for Germany: +49 2944 9716 791

Service telephone for Austria: 0820 200170 (chargeable, depending on the network provider)

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)



- A visit by an After Sales Service technician is not free of charge even during the warranty period in the event of incorrect operation (► [Safety instructions](#)) or one of the faults described in the Instruction Manual above.

21 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.

If possible, please remove all batteries as well as all lamps that can be removed without destruction 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.

22 Warranty terms

As the purchaser of this Exquisitappliance, you are entitled to the statutory warranty from the purchase contract with your dealer. The utilisation of statutory warranty rights is free of charge. Warranty rights are not limited by this warranty. This warranty is additionally granted to you under the following conditions.

Warranty period

The warranty period is 24 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). During the first 12 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 also do not provide any services if - without our special written approval - work has been carried out on the Exquisitappliance by unauthorised persons or parts of third-party 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 customer service centre is free of charge

(see chapter "Customer service").GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, August-Thyssen-Str. 8, D-41564 Kaarst-Holzbütt

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

EBE455-1-1_BDA_DE-EN_E1-1-2024-06.DOCM