

# exQUISIT

**Elektro-Einbaubackofen**

**EBEP707-18 H**

Gebrauchs- und  
Montageanweisung

## **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 <sup>1</sup> oder besuchen Sie unsere Webseite<sup>2</sup>

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

## **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 übernommen werden kann.

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

---

<sup>1</sup> Tel.: +49 29 44 971 67 91

<sup>2</sup> [www.ggv-exquisit.de](http://www.ggv-exquisit.de)

## Inhalt

|           |  |           |
|-----------|--|-----------|
| <b>1</b>  | <b>Gerät kennenlernen .....</b>        | <b>4</b>  |
| <b>2</b>  | <b>Zu Ihrer Sicherheit.....</b>        | <b>10</b> |
| 2.1       | Allgemeine Sicherheitshinweise .....   | 11        |
| 2.2       | Besondere Sicherheitshinweise .....    | 12        |
| 2.3       | Sicherheit und Wartung: Backofen ..... | 12        |
| <b>3</b>  | <b>Gerät auspacken .....</b>           | <b>14</b> |
| <b>4</b>  | <b>Montage.....</b>                    | <b>15</b> |
| 4.1       | Einbau .....                           | 16        |
| <b>5</b>  | <b>Inbetriebnahme .....</b>            | <b>18</b> |
| 5.1       | Backofenfunktionen.....                | 19        |
| 5.2       | Backofenbetrieb.....                   | 22        |
| 5.3       | Back- und Brattabelle .....            | 26        |
| <b>6</b>  | <b>Reinigung und Pflege .....</b>      | <b>30</b> |
| 6.1       | Backofentür aushängen .....            | 32        |
| 6.2       | Innere Glasplatte reinigen .....       | 33        |
| <b>7</b>  | <b>Leuchtmittel auswechseln.....</b>   | <b>34</b> |
| <b>8</b>  | <b>Kundendienst Reparaturen .....</b>  | <b>35</b> |
| <b>9</b>  | <b>Garantiebedingungen.....</b>        | <b>36</b> |
| <b>10</b> | <b>Technische Angaben .....</b>        | <b>38</b> |
| <b>11</b> | <b>Altgeräteentsorgung .....</b>       | <b>39</b> |

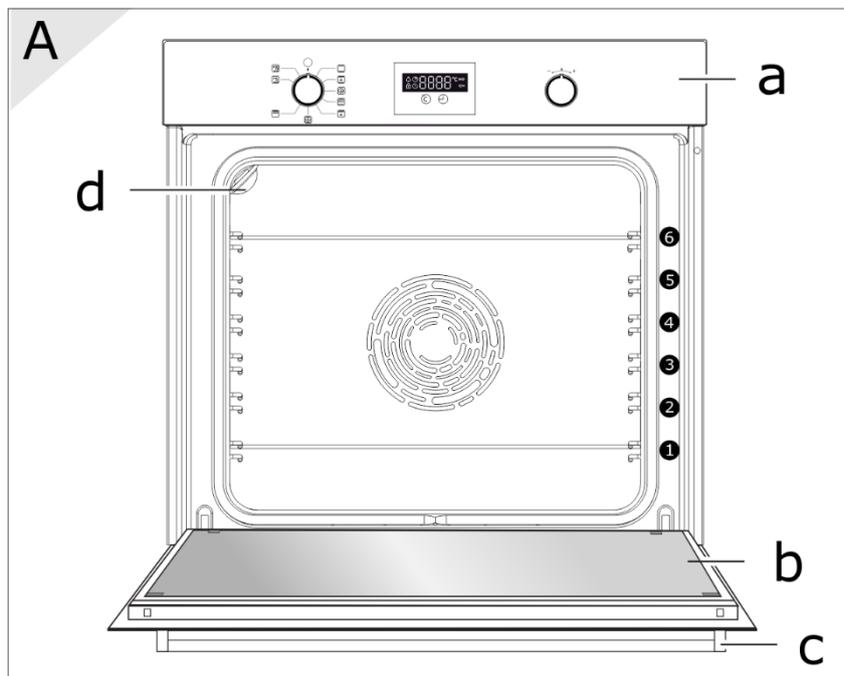
## 1 Gerät kennenlernen

### Lieferumfang

|                                  |                                  |        |
|----------------------------------|----------------------------------|--------|
|                                  | 1 Backblech                      | Abb. B |
|                                  | 1 Set<br>Teleskopauszug          | Abb. C |
|                                  | 1 Fettpfanne                     |        |
|                                  | 1 Grillrost                      |        |
| Zubehör für Einbau<br>- Backofen | 4 Schrauben                      | ST4x35 |
| Netzanschlusskabel               | <b>Ist am Gerät<br/>montiert</b> |        |

Sofern mit Netzanschlusskabel geliefert:

- Zur Inbetriebnahme das Netzanschlusskabel in die geerdete Steckdose stecken.
- **Im Notfall** sofort das Gerät vom Netzanschluss trennen, dabei am Stecker ziehen, nicht am Kabel.



**Abbildung 1 Backofen**

a Bedienfeld

b Backofentür

c Backofentürgriff

d Backofeninnenbeleuchtung

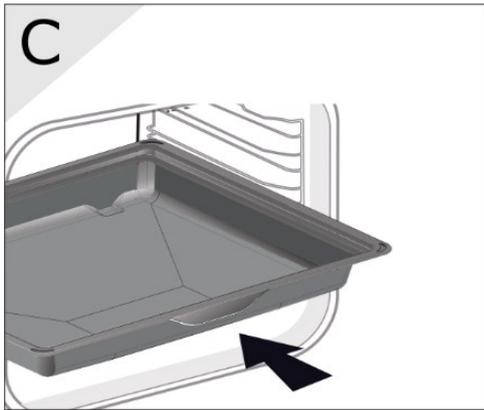


Abbildung 2 Backblech

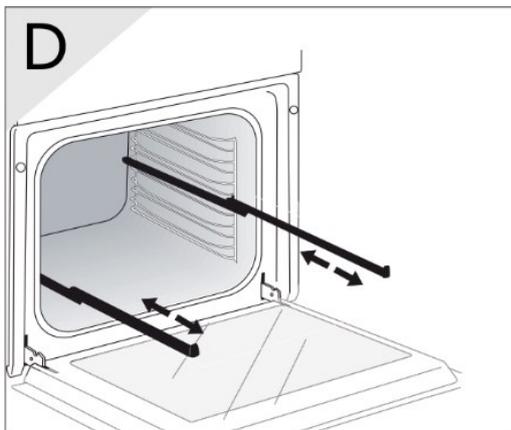
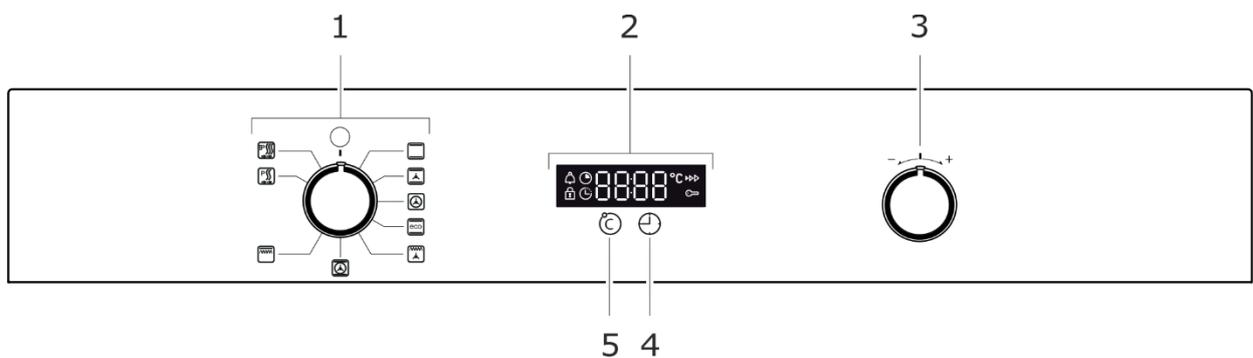


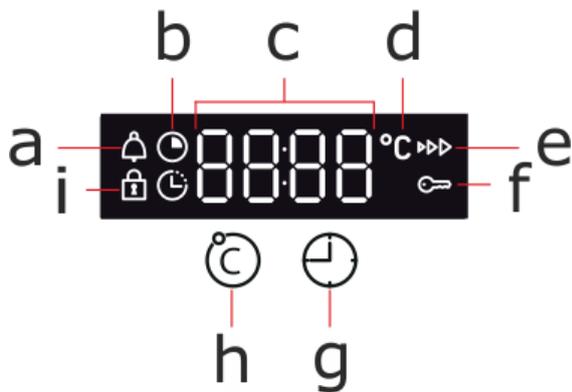
Abbildung 3 Teleskopauszug

## Bedienblende



- 1** Funktionswähler
- 2** Display
- 3** Kombiwähler für Temperatur und Uhrzeit/Timer
- 4** Uhrzeit / Timer einstellen- bestätigen
- 5** Temperatur einstellen / bestätigen

## Display / Anzeige



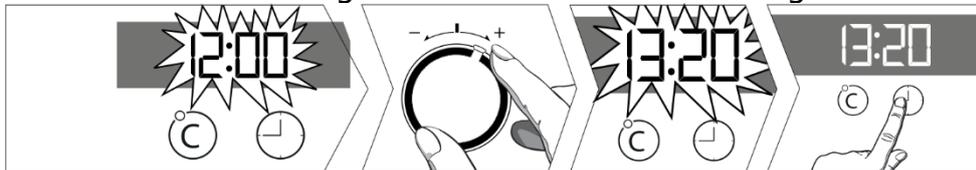
- a Timer
- b Brat-/Backzeit
- c Anzeige Temperatur und Zeit
- d Temperatur
- e Vorheizen
- f Verriegelung der Gerätetür
- g Timer/ Uhrzeit einstellen/bestätigen
- h Temperatur einstellen/bestätigen
- i Verriegelung der Bedienblende

## Funktionen

### Uhrzeit einstellen

Beim einschalten des Gerätes blinkt die Anzeige 12:00

- Den Kombiwähler drehen und die aktuelle Uhrzeit einzustellen
- Mit der Taste «g» Timer die Uhrzeit bestätigen.

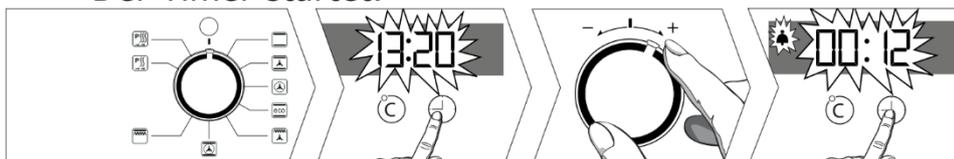


## Timer

Timer einstellen ist nur möglich, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.

- Auf die Taste «g» drücken
- Die Zeit blinkt
- Mit dem Kombiwähler die Zeit einstellen
- Auf die Taste «g» drücken und bestätigen

- Das LED  auf der Anzeige leuchtet
- Der Timer startet.



## Hinweis

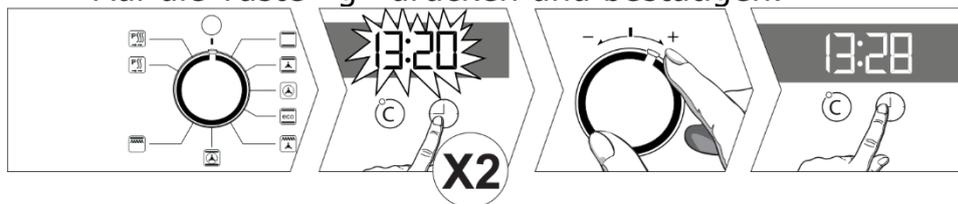
Ist die Timerzeit abgelaufen, ertönt ein Signal.

Um das Signal auszuschalten, auf irgendeine Taste drücken.

- Den Timer jederzeit unterbrechen oder ändern.
- Auf die Taste «g» drücken
- Mit dem Kombiwähler die Zeit auf 0:00 drehen
- Der Timer ist deaktiviert

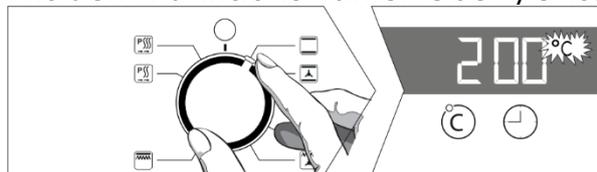
## Uhrzeit ändern

- Der Funktionswähler muss auf O stehen.
- Zweimal auf die Taste «g» Timer drücken
- Die Aktuelle Uhrzeit blinkt
- Mit dem Kombiwähler die Uhrzeit ändern
- Auf die Taste «g» drücken und bestätigen.



## Herkömmliches Kochen

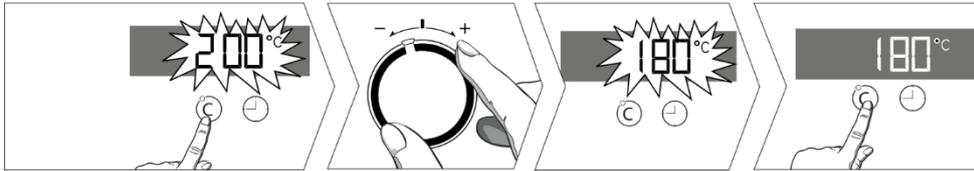
Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze wählen



## Gerät kennenlernen

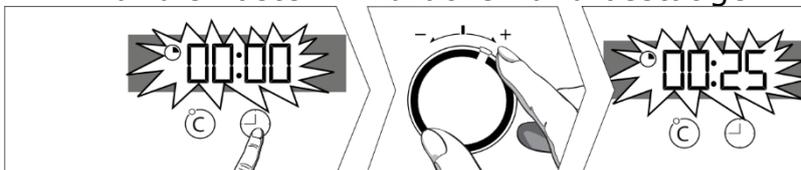
### Temperatur ändern

- Auf die Taste «h» drücken
- Mit dem Kombiwähler die Temperatur ändern
- Auf die Taste «»h» drücken und bestätigen

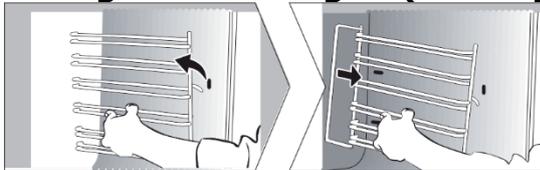


### Backzeit programmieren

- Auf die Taste «g» drücken
- Die Zeitanzeige blinkt
- Die gewünschte Zeit mit dem Kombiwähler eingeben
- Auf die Taste «h» drücken und bestätigen.



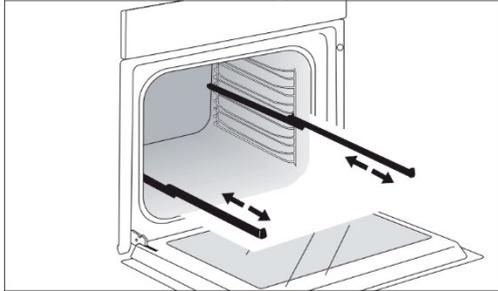
### Reinigen und Pflegen (Seitengitter entfernen)



### Reinigung einstellen (Pyro)

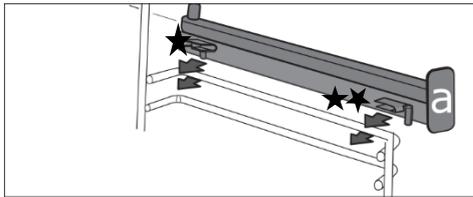


## Teleskopauszug

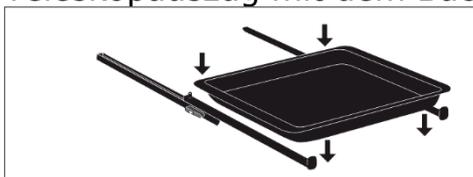


## Teleskopauszug einbauen

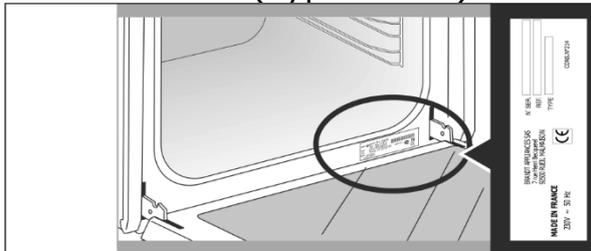
Die Halterung (★) vom Teleskopauszug in die gewünschte Einschubhöhe links und rechts einstecken und die Halterung verriegeln (★★)



Teleskopauszug herausziehen und das Backblech positionieren. Teleskopauszug mit dem Backblech in den Backofen schieben.



## Kundenservice (Typenschild)



## Timer



## Verriegelung der Bedienblende



## 2 Zu Ihrer Sicherheit

---

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

### Erklärung der Sicherheitshinweise



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



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



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



bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

## 2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus.  
Schalten Sie im Notfall sofort die Sicherung aus.



### **Stromschlaggefahr / Lebensgefahr**

- Berühren Sie niemals ein elektrisches Gerät, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind oder wenn Sie barfuß sind.
- Benutzen Sie niemals ein elektrisches Gerät im Freien.
- Die Installationsarbeiten und die elektrische Verkabelung dürfen nur von Fachleuten in Übereinstimmung mit sämtlichen in Ihrem Land geltenden Normen und Vorschriften durchgeführt werden, einschließlich der Brandschutzmaßnahmen. Das Gerät muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden.
- Bitte führen Sie diese Arbeiten nie selbst durch.
- Bei Nichteinhaltung der Mindestabstände besteht Gefahr für Mensch und Gerät.
- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur garantiert, wenn das Gerät an ein einwandfrei geerdetes System angeschlossen wird und den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel muss unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzt werden. Wenn Kabel oder Stecker Verbindungen beschädigt sind, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Keine Mehrfachstecker oder Stromverlängerungskabel einsetzen.
- 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 Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Außer den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen keine Eingriffe am Gerät vorgenommen werden.

## **HINWEIS**

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.

Zu Ihrer Sicherheit

## 2.2 Besondere Sicherheitshinweise

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



#### Lebensgefahr für Kinder!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie kleine Kinder (unter 8 Jahren) vom Gerät fern.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen dieses Gerät nur dann benutzen, wenn sie angelernt wurden. Sie müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Bedienungsanleitung hingewiesen werden.

## 2.3 Sicherheit und Wartung: Backofen



#### Brandgefahr!

- Niemals leicht Entzündliches oberhalb/unterhalb des Gerätes oder im Geschirrwagen (Backofenschublade, modellabhängig) lagern.
- Verwenden Sie das Gerät nie zum Beheizen eines Raumes!



## **VORSICHT**

### **Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!**

- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Backofeninnenraum, Kochstellen und anderen heißen Oberflächen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Zugängliche Teile, z.B. Backofentür, Wärme-Ableitblech (bei Grillfunktion, modellabhängig), können bei Benutzung heiß werden. Kinder unter 8 Jahren fernhalten.
- Achten Sie darauf, wenn Sie die Töpfe, Zubehör (wie z.B. Grillrost, Backblech) einschieben, entnehmen oder die Speisen überprüfen bzw. wenden:
  - zuerst beim Elektroherd die Heizstufe zurückdrehen oder die Energiezufuhr ganz zu schließen.
  - schützen Sie sich mit Topflappen oder geeigneten Handschuhen.

Vor Reinigung oder Wartung das Gerät abkühlen lassen.

Vorgehen bei Feuer:

- NIEMALS ein Feuer mit Wasser löschen
- Gerät ausschalten: Energiezufuhr an allen Energieregler/Wahlschaltern schließen sowie die Haushaltssicherung ausschalten.
- Flammen vorsichtig abdecken, z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke
- Bei Feuerausbreitung, Feuerwehr rufen, Mitbewohner informieren und Haus verlassen.

## **WICHTIG**

### **Erster Aufheizvorgang**

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



### **Heiße Oberflächen! Kinder fernhalten!**

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

Gerät auspacken

## **Emaile-Beschichtung**

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

## **3 Gerät auspacken**

---



### **Erstickungsgefahr**

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

Die Verpackung muss unbeschädigt sein. Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Ein beschädigtes Gerät darf auf keinen Fall in Betrieb genommen werden. Wenden Sie sich im Schadensfall an den Lieferanten.

### **Verpackungsmaterial**

Achten Sie auf eine umweltgerechte Entsorgung.

### **Transportschutz entfernen**

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

### **Transportschutz anbringen**

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

## 4 Montage

---

### Aufstellen

Das Gerät in einem gut belüfteten und trockenen Raum installieren.

Die Luftzirkulation beeinflusst den Energieverbrauch und die Leistung des Gerätes. Halten Sie für die Belüftung des Gerätes die minimalen Lüftungsquerschnitte ein, siehe Angaben im Abschnitt „Einbau“.



Bei Nichteinhaltung der Mindestabstände besteht Gefahr für Mensch und Gerät.

### WICHTIG

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

## Montage

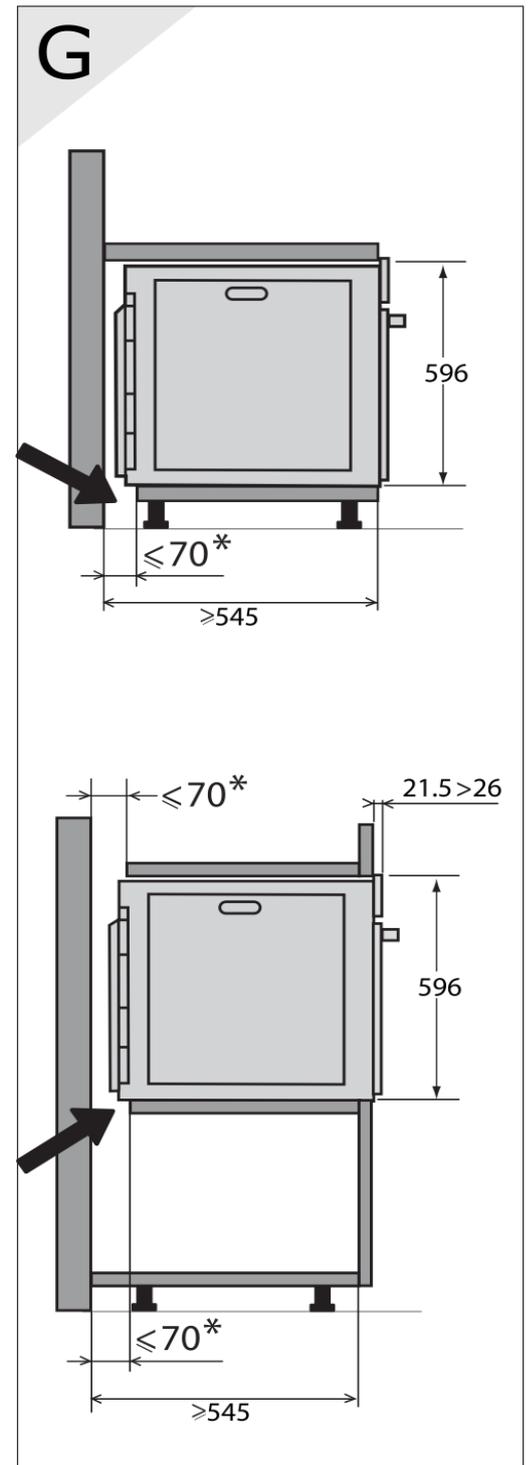
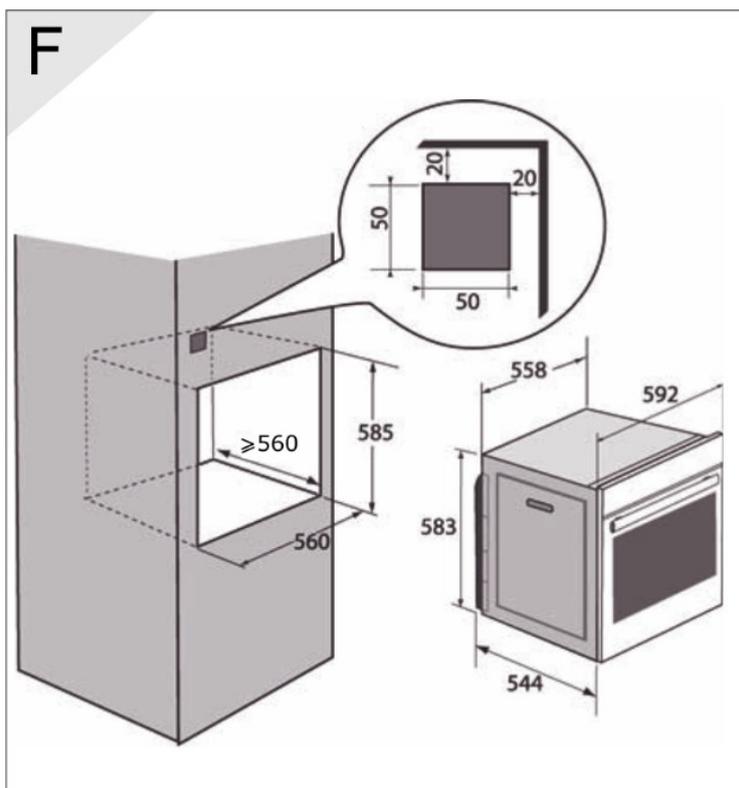
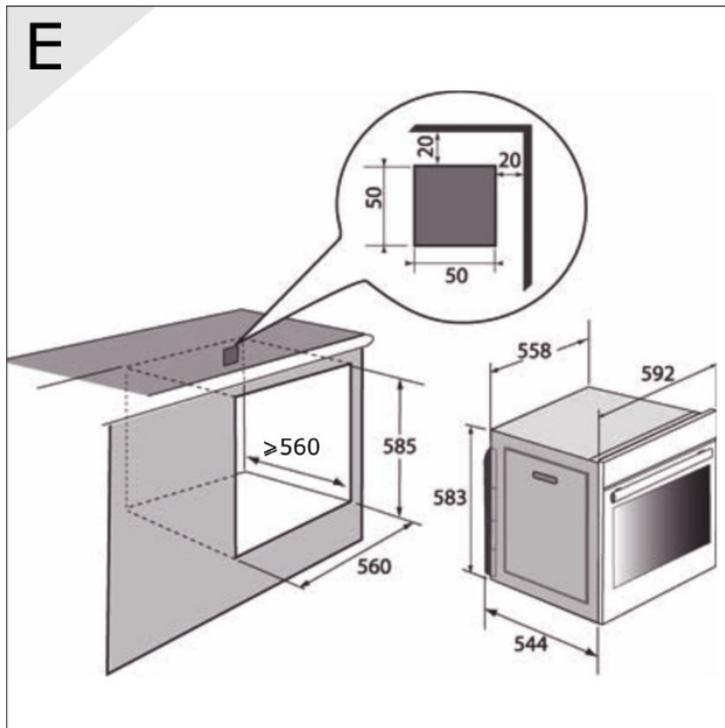
### 4.1 Einbau

#### WICHTIG

- **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 (siehe Abbildung).



- Die Küchenmöbel einschließlich Trägermaterial, Oberflächenbeschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen, gemäß DIN 68930:2009-11.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Tür, stützen Sie sich nicht darauf ab und tragen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Öffnung im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den auf der Maß Skizze angegebenen Abmessungen vorbereiten (**Maß: mm**).



- Bei abgeschalteter Stromversorgung den Backofen an das Stromnetz anschließen.
- Den Backofen vollständig in den vorher angefertigten Umbauschrank schieben
- Den Backofen zwei Schrauben, links und rechts bei geöffneter Tür am Rahmen befestigen.

## 5 Inbetriebnahme

---

### Hinweise

- 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.

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

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

### **Erstes Aufheizen**

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



**Heiße Oberflächen!  
Kinder fernhalten!**

### **Vor dem ersten Backen**

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

## 5.1 Backofenfunktionen

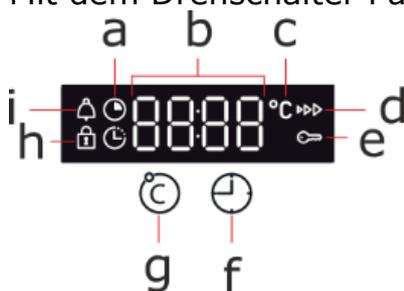
### Backofen mit konventioneller Konvektion, Ventilator Funktion

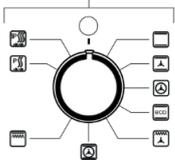
Das Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze, Grillhitze\*, Lüfter \*\* (Ventilator) / Ringheizkörper \*\* (Heißluft) und Kombinationen erfolgen.

(\*/\*\* modellabhängig)

Die Betriebssteuerung dieses Backofens erfolgt über den Funktionswähler und Kombiwähler.

Mit dem Drehschalter Funktionswähler legen Sie die Heizart fest.



| Funktionswähler   |                               | Kombiwähler  |  |
|---|-------------------------------|--|--|
|  <p><b>35-275 °C</b></p>  | <p>Heizarten / Funktionen</p> |  | <p>Backofentemperatur, in °C und Timer</p> |
| <p>Kombiwähler ermöglicht <b>Temperatureinstellungen</b> im Bereich von 35 bis 275 °C. Zum Backen verwenden. Timer von 1-59 Minuten und 1-24 Std.</p> |                               |  |  |

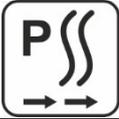
### Backofen-Beleuchtung

Durch öffnen der Backofentür leuchtet der Backofeninnenraum.

Die folgenden Funktionen haben eine Boost Funktion und ein Vorheizen ist nicht notwendig.



|   |  |
|---|--|
|  | <p><b>Unter- und Oberhitze</b><br/>Ist der Funktionswähler auf diese Position gedreht, erfolgt das Heizen auf herkömmliche Weise.<br/>Temperatur: 35°C-max.275°C</p>   |
|  | <p><b>Ventilator mit Ober-/Unterhitze</b><br/>Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Ventilator und Ober-/Unterhitze. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht und verteilt damit die Wärme gleichmäßig im Herd.</p> |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>Geeignet zum Backen und Braten auf allen Ebenen, z.B. für Kuchen / Cake etc.<br/>Temperatur: 35°C-max.275°C</p>   |
|    | <p><b>Heißluft</b><br/>Geeignet zum Backen und Braten auf mehreren Ebenen.<br/>Temperatur: 35°C-max.250°C</p>  |
|    | <p><b>ECO *</b><br/><b>Min. Temperatur 35°C-max. 275°C</b><br/>Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen. Die Hitze kommt von oben und unten. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 150-250 °C.<br/><br/>*Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.</p>   |
|   | <p><b>Grill Ventilator</b><br/>Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill- und Ventilator. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht. Diese Funktion beschleunigt das Grillen und verfeinert den Geschmack des Gerichts. Geeignet zum Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch.<br/><b>Temperatur 100°C- max. 250 °C einstellen.</b></p> |
|  | <p><b>Ober- Unterhitze Heißluft</b><br/>Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum<br/>Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen<br/><b>Temperatur: 35°C-max. 275°C</b></p>   |
|  | <p><b>Kombinierte Grill-/Oberhitze</b><br/>Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill. Diese Funktion erlaubt:<br/>- eine höhere Oberflächentemperatur, was zu vertiefter Bräunung/größerer Krustenbildung führt.<br/>- größere Portionen auf einmal zu grillen.<br/><b>Temperatur min. 180°C – max. 275 °C einstellen!</b></p>  |
|  | <p>&gt; Reinigungsdauer 2 Stunden (Reinigungszeit + 30 Minuten Kühlphase<br/>Siehe Beschreibung Kapitel Reinigung.</p>   |
|  | <p>Pyro-Expressreinigung &gt; 59 Minuten<br/>Die Pyro-Expressreinigung einschalten, direkt nach dem Backen oder Braten, wenn der Backofen noch warm ist.<br/><br/>Siehe Beschreibung Kapitel Reinigung.</p>  |

## SMART ASSIST Funktion

Alle Backofenfunktionen haben eine voreingestellte Zeit. Beim Auswählen einer Funktion leuchtet auf dem Display die vorprogrammierte Zeit für die Funktion. Siehe Tabelle unten.

| SMART ASSIST  |                                |
|---|--------------------------------|
| Funktion  | Voreingestellt Zeit in Minuten |
|    | 30 Min.                        |
|    | 30 Min.                        |
|    | 30 Min.                        |
|   | 30 Min.                        |
|  | 7 Min.                         |
|  | 15 Min.                        |
|  | 15 Min.                        |

## Menü

Vorsteinstellungen des Backofens im Menü ändern.

Auf die Taste „g“ solange drücken, bis auf dem Display „Menü“ leuchtet. Nochmal auf die Taste „g“ drücken um die folgenden Parameter auszuwählen.

Mit dem Kombiwähler die Parameter aktivieren oder deaktivieren.

|   |   |
|---|---|
|  | Auto: Während des Backens leuchtet die Innenbeleuchtung nur 90 Sekunden.<br>Ein: Während des Backens ist die Innenbeleuchtung eingeschaltet |
|  | Klickgeräusch der Taste<br>Aktivieren/Deaktivieren  |
|  | Vorheizen Aktivieren/Deaktivieren   |
|  | Demo (Aktivieren / Deaktivieren.  |

## 5.2 Backofenbetrieb



### Explosionsgefahr!

Entflammbare, explosive Gegenstände vom Herd fernhalten.

Der Aufstellort des Elektroherdes muss jederzeit belüftet werden können.

### 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 Sie „nach rechts“ drehen.
- ✓ Mit dem Kombiwähler die Temperatur und die Zeit einstellen (Bedienblende 3)

### Grillen\*

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen des erhitzten Grillheizelementes\* zubereitet.

Um den Grill\* einzuschalten:

- ✓ Funktionswähler in die Position mit dem Symbol Grill drehen.
- ✓ Grillrost mit der zu zubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech (Fettpfanne) für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen (Fettpfanne).
- ✓ Grillen\* bei geschlossener Backofentür.
- ✓ Zugängliche Teile können bei der Nutzung des Backofens als Grillgerät\* heiß werden. **Kinder fern halten!**

### Es ist zu empfehlen:

- die Dicke der zu grillenden Fleischportion von 2-3 cm nicht zu überschreiten.
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einzureiben.
- Die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die Rückseite wenden.

### Ventilator-Betrieb \*\*

Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.

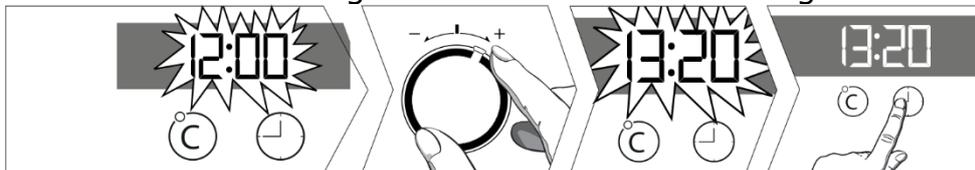
Die Vorteile des Ventilator-Betriebes sind:

- Beim Backen die Temperatur um ca. 20 °C niedriger einstellen, die Ventilator-Funktion verteilt die Wärme gleichmäßiger.
- Verkürzung der Brat-/Backzeit
- Geeignet für die Zubereitung mehrerer Speisen gleichzeitig.

### Uhrzeit einstellen

Beim Einschalten des Gerätes blinkt die Anzeige 12:00.

1. Den Kombiwähler drehen und die aktuelle Uhrzeit einzustellen.
2. Mit der Taste «g» Timer die Uhrzeit bestätigen.



### Timer

Timer einstellen ist nur möglich, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.

3. Auf die Taste «g» drücken  
Die Zeit blinkt
4. Mit dem Kombiwähler die Zeit einstellen
5. Auf die Taste «g» drücken und bestätigen

6. Das LED  auf der Anzeige leuchtet  
Der Timer startet.



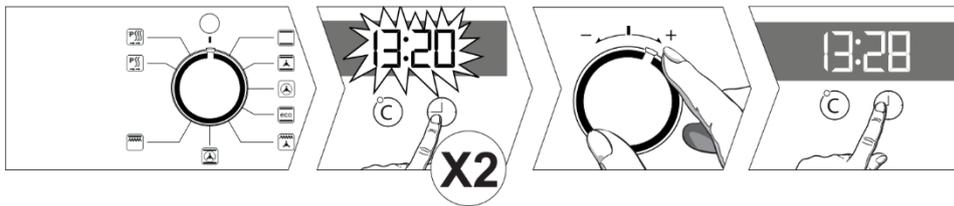
### Hinweis

Ist die Timerzeit abgelaufen, ertönt ein Signal.  
Um das Signal auszuschalten, auf irgendeine Taste drücken.

1. Den Timer jederzeit unterbrechen oder ändern.
2. Auf die Taste «g» drücken
3. Mit dem Kombiwähler die Zeit auf 0:00 drehen  
Der Timer ist deaktiviert

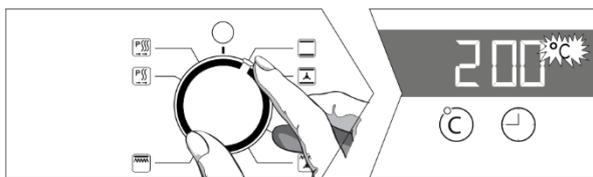
### Uhrzeit ändern

1. Der Funktionswähler muss auf O stehen.
2. Zweimal auf die Taste «g» Timer drücken  
Die Aktuelle Uhrzeit blinkt
3. Mit dem Kombiwähler die Uhrzeit ändern
4. Auf die Taste «g» drücken und bestätigen.



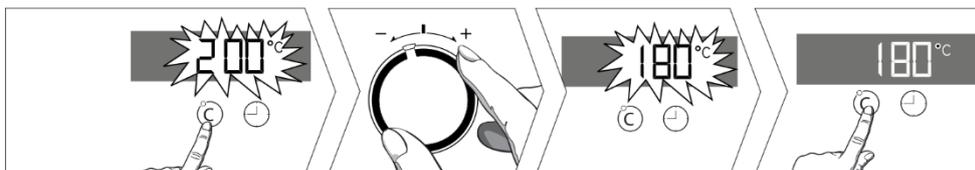
### Herkömmliches Kochen

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze wählen
2. Auf die Taste «h» drücken  
Displayanzeige Temperatur
3. Mit dem Kombiwähler die gewünschte Temperatur setzen  
Displayanzeige eingestellte Temperatur



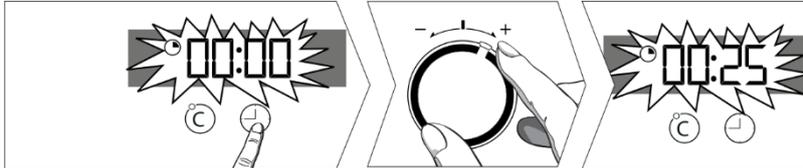
### Temperatur ändern

1. Auf die Taste «h» drücken  
Displayanzeige Temperatur
2. Mit dem Kombiwähler die Temperatur ändern  
Displayanzeige geänderte Temperatur



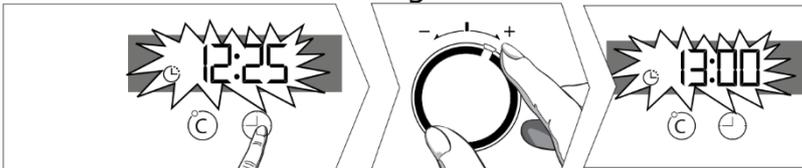
### Backzeit programmieren

1. Auf die Taste «g» drücken  
Displayanzeige Zeit 00:00
2. Mit dem Kombiwähler die Zeit eingeben z.B. 25 Min  
Displayanzeige Eingestellte Zeit
3. Auf die Taste «h» um die Zeit zu bestätigen.



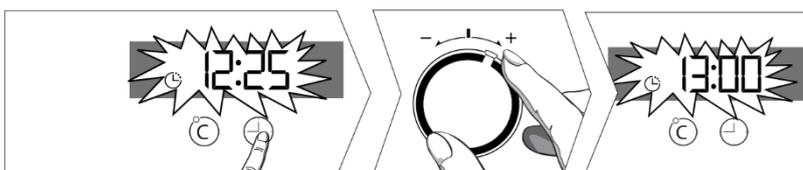
### Verzögerte Startzeit des Backens / Bratens

1. Start und Endzeit einstellen.
2. Auf die Taste «g» drücken
3. Mit dem Kombiwähler die Startzeit einstellen  
Displayanzeige Startzeit z.B. 12:25
4. Noch mal auf die Taste «g» um die Startzeit zu bestätigen



### Endzeit einstellen

1. Auf die Taste «g» drücken  
Displayanzeige die Zeit blinkt
2. Mit dem Kombiwähler die Endzeit eingeben
3. Auf die Taste «g»  
Displayanzeige Endzeit z.B. 13:00



### 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 Sie den Kuchen aus dem Backofen nehmen, prüfen Sie die Backqualität mit einem dünnen Holzstab. Wenn der Kuchen fertig zubereitet ist, kommt der Holzstab nach dem Einstechen in den Kuchen trocken und sauber heraus.
- Nach dem Ausschalten des Backofens lassen Sie z.B. den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken.
- Die Angaben in den Tabellen sollten **nur als** Anhaltspunkte verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

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

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

**Backofenfunktion:** Ober- und Unterhitze

| <b>KUCHEN</b>               | <b>Ober-/Unterhitze</b> |                            | <b>Backzeit<br/>[min]</b> |
|-----------------------------|-------------------------|----------------------------|---------------------------|
|                             | <b>Einschubhöhe</b>     | <b>Temperatur<br/>[C°]</b> |                           |
| <b>Gebäckart</b>            |                         |                            |                           |
| Napfkuchen/<br>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.<br>Mehrkornbrot) | 2                       | 210-220                    | 50-60                     |
| Obstkuchen<br>(Mürbeteig)   | 3                       | 170-180                    | 35-60                     |
| Streuselkuchen              | 3                       | 160-170                    | 30-40                     |
| Biskuitrolle                | 2                       | 180-200                    | 10-15                     |
| Pizza (auf dünnem<br>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 nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, 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 der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

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

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

**Backofenfunktion: Kombinierte Grill- und Oberhitze**

| <b>GRILL<br/>Fleischart</b> | <b>Temp.<br/>[°C]</b> | <b>Grillzeit [min]</b> |
|-----------------------------|-----------------------|------------------------|
| Hähnchen (ca. 1.5 kg)       | 250                   | 90-100                 |
| Hähnchen (ca. 2 kg)         | 250                   | 110-130                |
| Schaschlik                  | 250                   | 60-70                  |

**Backofenfunktion: Grillhitze**

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

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

| <b>BRATEN<br/>Fleischart</b> | <b>Gewicht<br/>[kg]</b> | <b>Einschubhöhe<br/>von unten</b> | <b>Temp.[°C]</b> | <b>Grillzeit<br/>[min]</b> |
|------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|------------------|----------------------------|
| Schweinebraten               | 1                       | 2                                 | 170-190          | 80-100                     |
|                              | 1.5                     | 2                                 | 170-190          | 100-120                    |
|                              | 2                       | 2                                 | 170-190          | 120-140                    |
| Lammkeule                    | 2                       | 2                                 | 170-190          | 90-110                     |
| Braten                       | 1                       | 2                                 | 180-200          | 30-40                      |
| Hähnchen                     | 1                       | 2                                 | 180-200          | 50-60                      |
| Ente                         | 2                       | 1 - 2                             | 170-190          | 85-90                      |
| Gans                         | 3                       | 2                                 | 140-160          | 110-130                    |
| Truthahn                     | 2                       | 2                                 | 180-200          | 110-130                    |
|                              | 3                       | 1 - 2                             | 160-180          | 150-180                    |

## 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 Sie es wieder in Betrieb nehmen.



**VORSICHT**

**VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

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



**VORSICHT**

**VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

**ACHTUNG**

**Sachschaden**

Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metall-schaber 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.



## Reinigung einstellen (Pyro)

**Das Gerät verfügt über zwei „Reinigungsfunktionen“.**

Durch die Betriebsart "Pyro-Reinigung und Pyroexpress-Reinigung" werden die selbstreinigenden Flächen im Garraum gereinigt.

Die selbstreinigenden Flächen (Rückwand, Decke und Seitenwände) sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet.

Spritzer vom Backen, Braten und Grillen werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während der Backofen in Betrieb ist. Wenn sich die Flächen nicht mehr ausreichend reinigen und dunkle Flecken entstehen, sollten die Oberflächen durch die Reinigungsfunktion gereinigt werden.



**WARNUNG**

### **Verbrennungsgefahr!**

Während des Reinigungsvorgangs können die Oberflächen heißer werden als bei normalem Gebrauch.

Backofen nicht anfassen. Kinder vom Backofen fern halten.



**VORSICHT**

### **Sachschaden und Verletzungsgefahr!**

Vor der Pyro-Reinigung alle Zubehörteile aus dem Backofen entfernen. Die Teile könnten verbrennen oder schmelzen.

### Pyro-Reinigung starten

1. Auf dem Display die aktuelle Tageszeit einstellen (siehe Beschreibung „Uhrzeit einstellen Seite 6“), um den Pyro Vorgang zu starten.
2. Drehknopf auf das Symbol  oder  drehen.
3. Die Backofentür ist geschlossen und das Symbol  blinkt.
  - Es ist nicht möglich die Gerätetür während des Reinigungsvorgangs zu öffnen.
4. Nach Ablauf der Reinigungszeit zeigt das Display 0:00.
  - Die Backofentür lässt sich wieder öffnen.
5. Den Funktionswähler auf 0 zurückdrehen.



### Verzögerte Pyro-Reinigung

#### Die Pyro-Reinigung wie oben beschrieben starten.

Für die gewünschte Endzeit siehe Beschreibung „Endzeit einstellen“ auf Seite 28.

#### 6.1 Backofentür aushängen

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

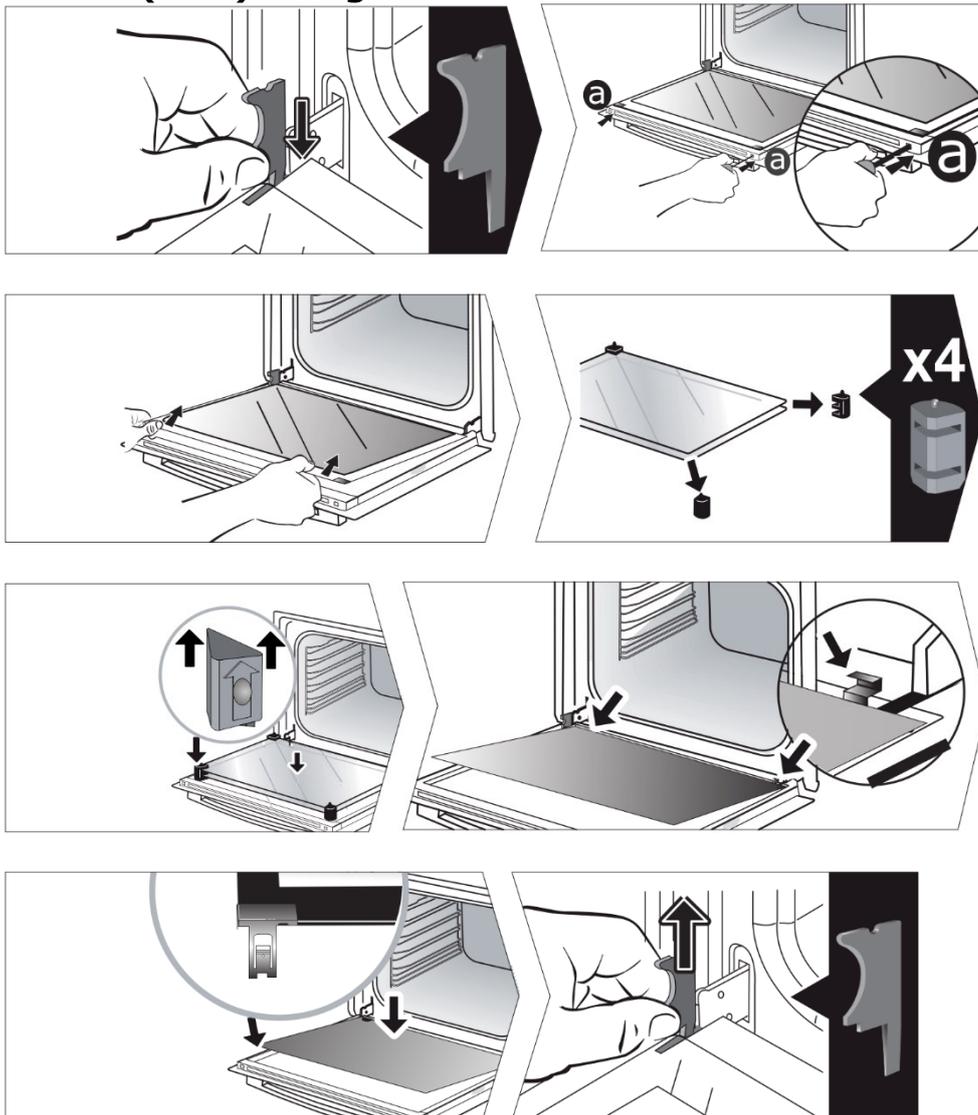
1. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken.
2. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.
3. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
4. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu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

## 6.2 Innere 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.
2. Die Glasplatte entnehmen, reinigen.
3. Das Einsetzen der Glasplatte erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Glasplatte wieder mit den beiden Kunststoffteilen sichern.

### Backofentür (Glas) reinigen



## 7 Leuchtmittel auswechseln

---

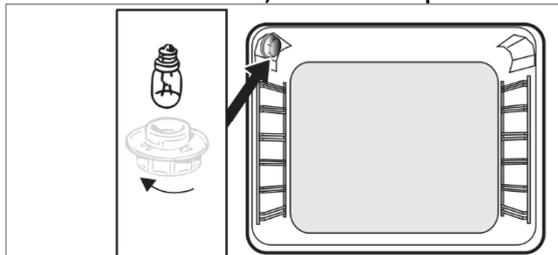
Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr richtig funktionieren, können Sie die Backofenleuchte selbst austauschen. Sie bekommen dieses für Backofen geeignete Leuchtmittel, das bis zu 300 °C aushalten können muss, bei Ihrem Händler oder bitten Sie den technischen Kundendienst, dieses kostenpflichtig für Sie auszutauschen.

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

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

Gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie die Sicherung aus, lassen Sie den Backofen abkühlen.
- Öffnen Sie die Backofentür, schrauben Sie das Schutzglas ab, entfernen es und entnehmen Sie das defekte Leuchtmittel.
- **Ersetzen Sie behutsam das Leuchtmittel ohne es mit den Fingern zu berühren: verwenden Sie ein Tuch um das neue Leuchtmittel zu halten. Bauen Sie das Schutzglas wieder ein.**
- Schalten Sie die Sicherung wieder ein und prüfen Sie, ob die Beleuchtung funktioniert.
- Sollte die Beleuchtung nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, siehe Kapitel Kundendienst.



## 8 Kundendienst Reparaturen



**GEFAHR**

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

Kann die Störung anhand der zuvor aufgeführten Hinweise nicht beseitigt werden, rufen Sie bitte den Kundendienst. Führen Sie in diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst aus.

### Zuständige Kundendienstadresse:

#### DEUTSCHLAND und ÖSTERREICH

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon für Deutschland: +49 2944 9716 791

Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170

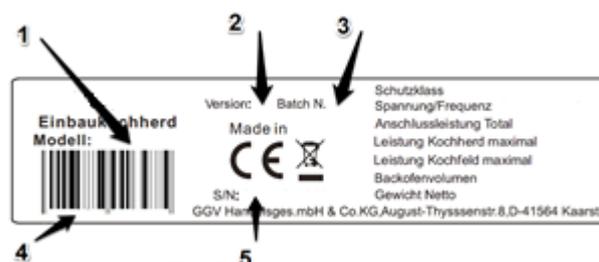
(aus dem österreichischen Festnetz 0.14 Euro/min, Mobilnetz abweichend, anbieterabhängig)

### WICHTIG

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

### Folgende Angaben werden benötigt um Ihren Auftrag bearbeiten zu können:

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



## 9 Garantiebedingungen

---

### Allgemein

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 den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, 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 den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, 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 Emailleschäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen. Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, wenn 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 einen qualifizierten Fachmann 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 einem EU-Land erworben wurden und die in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich in Betrieb sind.

Für Geräte, die in einem EU-Land erworben und in ein anderes EU-Land gebracht wurden, werden Leistungen im Rahmen der jeweils landesüblichen Garantiebedingungen erbracht. Eine Verpflichtung zur Leistung der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät den technischen Vorschriften des Landes, in dem der Garantieanspruch geltend gemacht wird, entspricht.

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 Anfahrt- und Arbeitspauschalen berechnet. Die Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich.

Im Servicefall oder bei Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst, DEUTSCHLAND, Kundentelefon für: +492944 9716 791

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

## 10 Technische Angaben

| <b>Marke</b>   |             | <b>Exquisit</b>     |
|--|-------------|---------------------|
| <b>Modell</b>  |             | <b>EBEP707-18 H</b> |
| Schutzklasse   |             | I                   |
| Temperaturbereich                                    | °C          | 275                 |
| Elektrischer Anschluss<br>Spannung / Frequenz [V/Hz] | V / Hz      | 220-240 / 50-60     |
| Anschlussleistung,                                   | W           | 3385                |
| Abmessungen, unverpackt<br>Herd                      | mm<br>BxTxH | 592x544x596         |
| Gewicht unverpackt                                   | kg          | 36,3                |
| EAN Nr.  |             | 4016572402612       |

\*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.

## 11 Altgeräteentsorgung

---



Dieses Produkt wird gemäß der europäischen Abfallrahmenrichtlinie 2012/19/EU gekennzeichnet. Die Richtlinie regelt die richtige Entsorgung des Produkts. Die umweltgerechte Entsorgung wird mögliche negative Folgen für die Gesundheit verhindern, die durch eine falsche Entsorgung verursacht werden. Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung gibt an, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Der Benutzer muss das Produkt an/bei einer Sammelstelle zum Recycling von elektrischer und elektronischer Ausrüstung zurückgeben.

Die Entsorgung muss die bestehenden lokalen Vorschriften erfüllen. Für weitere Informationen kontaktieren.

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

ebe7007-18h\_0490101\_e1-0\_2018\_10.docx

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