

EXQUISIT

Einbaubackofen
EBE555-1.2 U

Gebrauchsanweisung

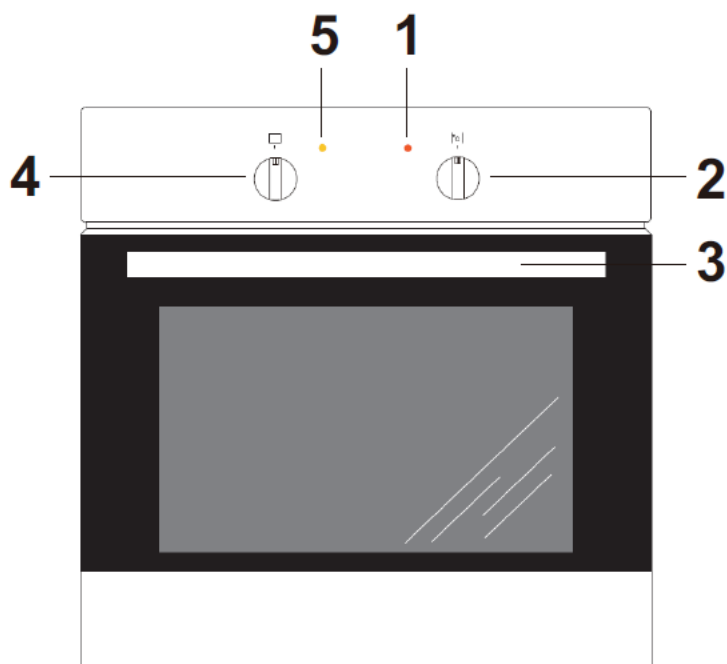
Inhaltsverzeichnis

1	Zu Ihrer Sicherheit	4
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	5
1.2	Fehlgebrauch	5
1.3	Restgefahren.....	6
2	Einbau	7
2.1	Elektrischer Anschluss	7
3	Inbetriebnahme	10
3.1	Backofenfunktionen	11
3.2	Backofen bedienen.....	12
3.3	Backofenbetrieb	12
3.4	Back- und Brattabelle.....	13
4	Reinigung und Pflege	16
4.1	Gerätetür aushängen	17
4.2	Schutzglas reinigen	17
5	Leuchtmittel auswechseln	18
6	Fehlermeldungen / Störungen beheben	19
7	Garantiebedingungen	20
8	Entsorgung	21
9	Kundendienst / Reparaturen	22

Gerät kennenlernen

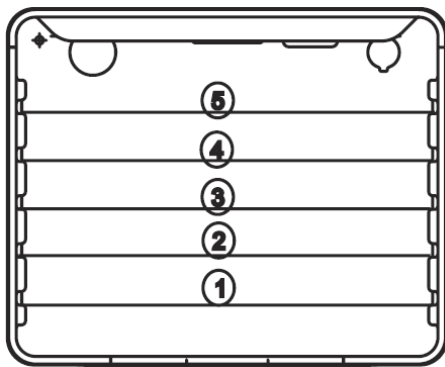
Lieferumfang

Bezeichnung	Abbildung
1x Backblech	
1x Grillrost	
4x Schrauben für den Einbau	ST4x35
1x Gebrauchsanweisung	



- 1) Betriebsanzeige
- 2) Temperaturwähler
- 3) Türgriff
- 4) Funktionswähler
- 5) Kontrollanzeige gelb

Backofen Einschubschienen



1 Zu Ihrer Sicherheit

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

Erklärung der Sicherheitshinweise

GEFAHR

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

WARNUNG

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

VORSICHT

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

ACHTUNG

bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

STROMSCHLAGGEFAHR!

VERBRÜHUNGSGEFAHR!

BRANDGEFAHR!



- Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.
- Markiert eine Aufzählung.
- ✓ Markiert Prüfungsschritte der Reihe nach.
- 1. Markiert Arbeitsschritte der Reihe nach.
- Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf den Arbeitsschritt.

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt. Es eignet sich zum Kühlen/Gefrieren von Lebensmitteln.

- Gerät nicht für andere Zwecke als zum Backen / Überbacken/ Garen von Lebensmitteln benutzen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

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



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

1.2 Fehlgebrauch

Folgende Tätigkeiten gelten als Fehlgebrauch und sind somit untersagt:

- Keine elektrischen Geräte innerhalb des Backraums betreiben, die nicht vom Hersteller freigegeben sind.
- Für die gewerbliche Nutzung ist das Gerät nicht geeignet.
- Gerät nicht im Freien aufstellen.
- Gerät nicht mit Mehrfachsteckdosen am Stromnetz anschließen.
- Netzkabel nicht auf Spannung verlegen.
- Netzkabel nicht knicken.
- Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker zugänglich ist.
- Den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Niemals ein elektrisches Gerät berühren, wenn Hände oder Füße nass sind oder wenn man barfuß ist.

Sicherheit zu bestimmten Personengruppen



GEFAHR

STRANGULATIONSGEFAHR DURCH NETZKABEL!

Kinder unter 8 Jahren vom Netzkabel des Geräts fernhalten.



GEFAHR

ERSTICKUNGSGEFAHR DURCH VERPACKUNGSMATERIALIEN!

Kinder von den Verpackungsmaterialien fernhalten.



WARNUNG

LEBENSGEFAHR FÜR KINDER!

- Dieses Gerät dürfen Kinder ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und oder Wissen benutzen, wenn man sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterweist und sie die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kleine Kinder (unter 8 Jahren) vom Gerät fernhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer nicht durch Kinder durchführen lassen, es sei denn, man beaufsichtigt sie.
- Kinder dürfen dieses Gerät nur dann benutzen, wenn man sie angelernt hat. Sie müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die die Gebrauchsanweisung hinweist.

1.3 Restgefahren



GEFAHR



STROMSCHLAGGEFAHR!

- Den Netzstecker am Netzkabel beim Einstecken und Herausziehen nie mit feuchten oder nassen Händen anfassen.
- Das Gerät nur nach Angaben der Gebrauchsanweisung montieren und anschließen.
- Im Notfall sofort die Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherheitskasten trennen.
- Vor jedem Reinigungs- oder Wartungseingriff die Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherheitskasten trennen.
- Ein beschädigtes Netzkabel unverzüglich durch unseren Kundendienst ersetzen lassen.
- Sind Netzkabel oder Netzstecker beschädigt, Gerät nicht mehr benutzen.
- Außer den in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten keine Eingriffe am Gerät vornehmen.

2 Einbau

Aufstellungsort

Das Gerät in einem gut belüfteten und trockenen Raum installieren. Die Luftzirkulation beeinflusst den Energieverbrauch und die Leistung des Gerätes. Für die Belüftung des Gerätes die minimalen Lüftungsquerschnitte einhalten, siehe Angaben im Abschnitt „Einbau“.

WARNUNG

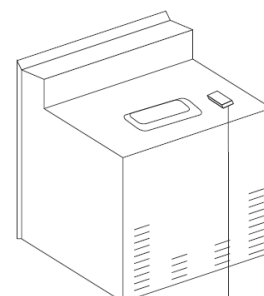
Bei Nichteinhaltung der Mindestabstände besteht Gefahr für Mensch und Gerät.



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

2.1 Elektrischer Anschluss

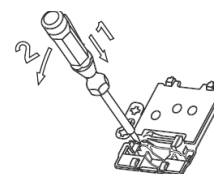
Der Elektroinstallateur muss vor Anschluss des Gerätes feststellen, ob die vorhandene Netzspannung mit der Nennspannung des Gerätes übereinstimmt.



Netzanschlussdose

Netzanschlussdose öffnen:


Zum Entriegeln Schraubendreher ansetzen (1) und geringfügig nach unten bewegen (2).





- Der Elektroanschluss an sämtlichen Herden und Einbaugeräten nur durch einen konzessionierten Elektroinstallateur unter Berücksichtigung der Vorschriften des örtlich zuständigen Energieversorgungsunternehmens durchführen lassen.
- Das Gerät ist für den Anschluss an 1-Phasen-Wechselstrom (220-240V/50Hz) ausgelegt.
- Der nachfolgend abgebildete Anschluss-Schaltplan ist auch auf der Anschlussdose ersichtlich. Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.
- Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.



- Es ist zu beachten, dass man den Schutzleiter an die Klemme der mit  gekennzeichneter Anschlussleiste anschließen muss.
- Die Elektroinstallation des Backofens sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz abschaltet.
- Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mind. 3 mm betragen.
- Vor Anschluss des Gerätes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.

Anschluss-Schaltplan

Schema möglicher Anschlüsse

ACHTUNG

Spannung der Heizelemente 220-240V

Der Schutzleiter muss man mit der Klemme PE verbinden.

1 N

1-Phasen-Wechselstrom (220-240/50Hz):

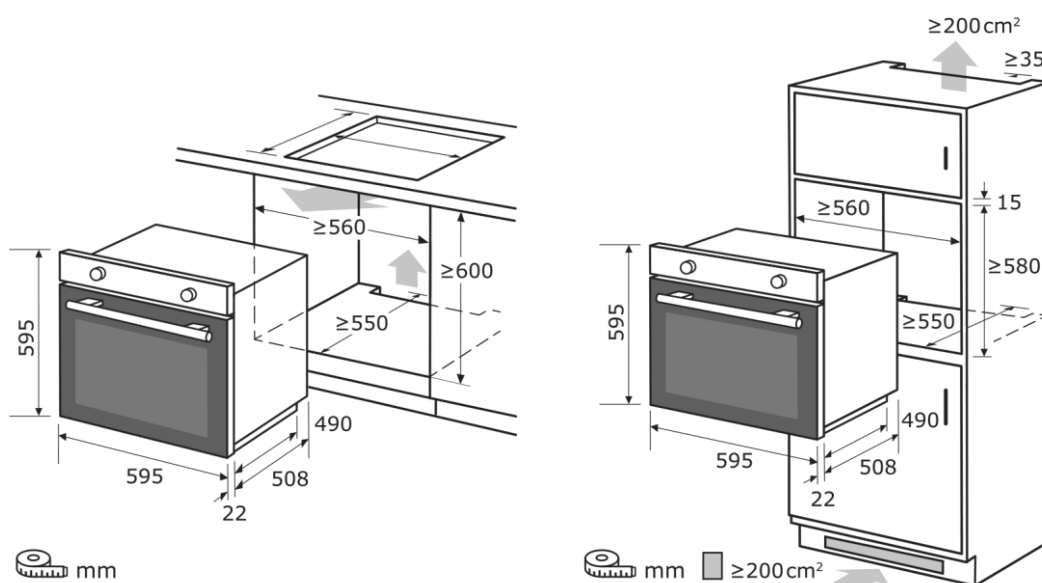
L (brauner Draht) mit Klemme L verbinden.

N (blauer Draht) mit Klemme N verbinden.

Schutzleiter (gelb-grüner Draht) auf.



Gerät einbauen



1. Öffnung der Nische für den Einbau des Backofens vorbereiten (Maß: mm).
2. Bei abgeschalteter Stromversorgung den Backofen an das Stromnetz anschließen.
3. Den Backofen vollständig in den vorher angefertigten Umbauschrank schieben.
4. Den Backofen zwei Schrauben, links und rechts bei geöffneter Tür am Rahmen befestigen.



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

3 Inbetriebnahme

Vor Inbetriebnahme das Gerät gründlich reinigen

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

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



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



HEISSE OBERFLÄCHEN! KINDER FERNHALTEN!

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



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



HEISSE OBERFLÄCHEN! KINDER FERNHALTEN!

Vor dem ersten Backen

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

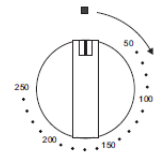
Emaille-Beschichtung

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

3.1 Backofenfunktionen

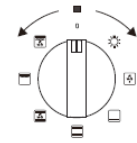
Backofen Temperaturwähler

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



Backofen Funktionswähler

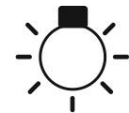
Auswahl der Funktionen/Einstellungen über den Funktionswähler.



Unabhängige Backofen-Beleuchtung

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

Diese Funktion z.B. während der Reinigung des Backofeninnenraums verwenden.



Unter- und Oberhitze

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



Unterhitze

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

Diese Beheizungsart ist geeignet, um das Backgut von der Unterseite stärker zu backen. Z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obst oder beim Nachbacken.



Heißluft

Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit einem Ringheizkörper, der um den Lüfter (Ventilator) herum angeordnet ist. Dieser Ventilator verteilt die durch den Ringheizkörper erhitzte Luft (Heißluft) gleichmäßig im ganzen Backofeninnenraum.

Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen im Backofen.



Kombinierte Grill-/Oberhitze

Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill- und Oberhitze. Diese Funktion erlaubt

- eine höhere Oberflächentemperatur, dies führt zu vertiefter Bräunung/größerer Krustenbildung.
- größere Portionen auf einmal zu grillen.
- eine kürzere Grillzeit.



Hinweise: Temperatur auf 250 °C einstellen!

Grill ausschließlich bei geschlossener Backofentür benutzen!

Umluft mit kombinierter Grill-/Oberhitze

Das Heizen mit Grill- und Oberhitze sowie Umluft. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht. Diese Funktion beschleunigt das Grillen und verfeinert den Geschmack des Gerichts. Geeignet zum Braten von Fleisch, Geflügel, ganzem Fisch.



Hinweise: Temperatur auf max. 200 °C einstellen!

Grill ausschließlich bei geschlossener Backofentür benutzen!

Auftauen

Man kann gefrorene Lebensmittel schneller und schonend auftauen

- dies ist aufgrund des Ventilators möglich
- keine Temperatureinstellung erforderlich.



Umluft

Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Ventilator und Ober-/Unterhitze. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht und verteilt damit die Wärme gleichmäßig im Herd.



Geeignet zum Backen und Braten auf allen Ebenen, z.B. für Kuchen / Cake etc.

Hinweise:

1. Diese Funktion kann man zum Vorheizen des Ofens benutzen. Dazu den Temperaturwähler auf 150 °C einstellen. Nach ca. 4 Minuten – bei Erlöschen der roten Kontrollleuchte - ist der Ofen auf die eingestellte Temperatur von 150 °C (oder tiefer, wenn so ausgewählt) vorgeheizt und man kann ihn wie gewünscht bedienen.
2. Diese Funktion kann man auch ohne Temperatur betreiben. Geeignet zur Abkühlung des zubereiteten Gerichts und des Backofeninnenraumes.

3.2 Backofen bedienen

Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Backofentemperatur wählen zwischen 50-250 °C

Die rote Betriebsanzeige leuchtet so lange bis die gewählte Temperatur im Backofen erreicht ist (Vorheiz-Funktion).

Das Einschalten des Backofens wird über die gelbe Kontrollleuchte signalisiert.

Restwärme nutzen: Backofen etwa 5 Minuten früher ausschalten und die Speisen 5 Minuten nachbacken.

Zum Ausschalten: Funktionswähler und Temperaturwähler auf „0“ zurückdrehen.

3.3 Backofenbetrieb



WARNUNG

EXPLOSIONSGEFAHR!

Entflammbare, explosive Gegenstände vom Herd fernhalten.

Der Aufstellort des Elektroherdes muss jederzeit belüftbar sein.

Ein- und Ausschalten des Backofens

Zum Einschalten des Backofens ist folgendes zu beachten:

- Die erforderlichen Betriebsbedingungen des Backofens festlegen.
- Backofen Funktion (Heizart)
- Backofen Temperatur
- Die Drehschalter in die gewünschte Stellung bringen, indem man „nach rechts“ dreht.

Grillen*

Grill* einschalten:

1. Funktionswähler auf die Position mit dem Symbol Grill drehen.
2. Grillrost mit der zu zubereitenden Speise in mittlerer Höhe im Backofen anordnen; unter dem Grillrost ein leeres Backblech (Fettpfanne) für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe anordnen (Fettpfanne).
3. Grillen* bei geschlossener Backofentür.
→ Zugängliche Teile heizen sich bei der Nutzung des Backofens als Grillgerät auf.

Ventilator-Betrieb

Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.

Die Vorteile des Ventilator-Betriebes sind:

- Beim Backen die Temperatur um ca. 20 °C niedriger einstellen.
- Verkürzung der Brat-/Backzeit
- Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen.

Praktische Hinweise zum Backen

- Backformen-/bleche mit schwarzen Oberflächen leiten die Wärme besser und verkürzen die Backzeit.
- Backformen-/bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen sind beim Backen mit Ober-/Unterhitze nicht empfohlen, da der Boden des Backgutes möglicherweise nicht gut durchbäckt.
- Bevor man den Kuchen aus dem Backofen nimmt, die Backqualität mit einem dünnen Holzstab prüfen. Wenn der Kuchen fertig zubereitet ist, kommt der Holzstab nach dem Einstechen in den Kuchen, trocken und sauber heraus.
- Nach dem Ausschalten des Backofens den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken lassen.
- Die Angaben in den Tabellen nur als Anhaltspunkte verstehen, die man je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten ändern kann.

3.4 Back- und Brattabelle

Backofenfunktion: Ventilator mit Ober- und Unterhitze

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

Praktische Hinweise zum Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte man nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereiten, für kleinere Portionen empfiehlt es sich, auf den Kochfeldern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben (Fettpfanne).
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte man den Braten wenden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

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

* Die Angaben in der Tabelle beziehen sich immer auf 1 kg.

Für jedes weitere kg ist mit etwa 15-25 Min. mehr zu rechnen.

Backofenfunktion: Kombinierte Grill- und Oberhitze

Grill Fleischart	Temp. [°C]	Grillzeit [min]
Hähnchen (ca. 1.5 kg)	250	90-100
Hähnchen (ca. 2 kg)	250	110-130
Schaschlik	250	60-70

Backofenfunktion: Grillhitze

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

Backofenfunktion: Ventilator mit kombinierter Grill- und Oberhitze

Braten Fleischart	Gewicht [kg]	Einschubhöhe von unten	Temp. [°C]	Grillzeit [min]
Schweinebraten	1	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2	2	170-190	120-140
Lammkeule	2	2	170-190	90-110
Braten	1	2	180-200	30-40
Hähnchen	1	2	180-200	50-60
Ente	2	1-2	170-190	85-90
Gans	3	2	140-160	110-130
Truthahn	2	2	180-200	110-130
	3	1-2	160-180	150-180

4 Reinigung und Pflege

GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

- Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.
- Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.
- Das Gerät muss trocken sein, bevor man es wieder in Betrieb nimmt.
- Außer den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten keine Eingriffe am Gerät vornehmen.

VORSICHT

VERBRÜHUNGSGEFAHR!

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

VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Schutzglases der Gerätetür benutzen. Die Oberfläche könnte zerkratzen und das Schutzglas beschädigen.

Geräte Außenseite Einbaubackofen

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

Für die Metallfronten handelsübliche Pflegemittel verwenden.

Backofen und Zubehörteile

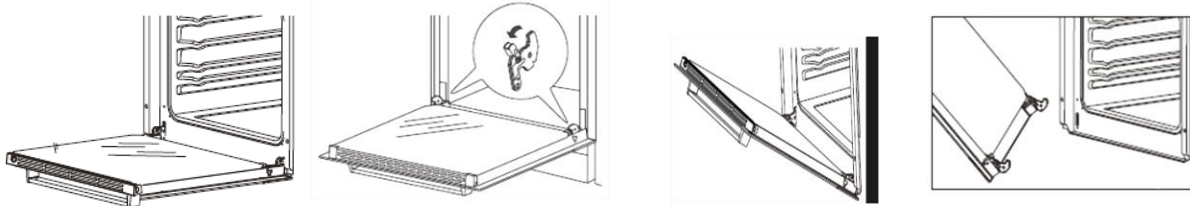
- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen.
- Den Backofen zuerst abkühlen lassen.
- Die Zubehörteile entnehmen, feucht abwischen. Die Zubehörteile trocknen und wieder in den Backofen legen. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.



4.1 Gerätetür aushängen

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

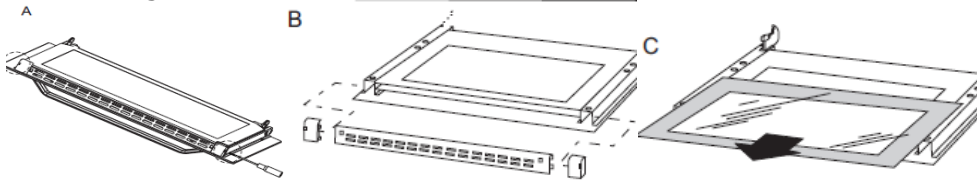
1. Gerätetür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken.
2. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.
3. Das Einsetzen der Gerätetür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
4. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem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



4.2 Schutzglas reinigen

Zum Reinigen lässt sich das in der Gerätetür eingelassene Schutzglas entnehmen.

1. Beide Kunststoffteile an den oberen seitlichen Ecken der Gerätetür aufschrauben und zur Seite legen.
2. Das Schutzglas entnehmen, reinigen.
3. Das Einsetzen des Schutzglases erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
4. Schutzglas wieder mit den beiden Kunststoffteilen sichern.



5 Leuchtmittel auswechseln

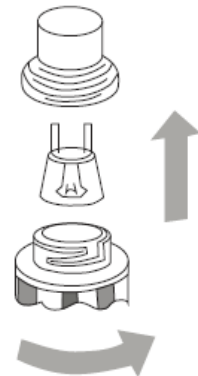
Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr richtig funktionieren, kann man die Backofenleuchte selbst austauschen. Man bekommt diese für den Backofen geeignete Leuchtmittel, die bis zu 300 °C aushalten können müssen, beim Händler oder man bittet den technischen Kundendienst, diese kostenpflichtig auszutauschen.

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

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

Wie folgt vorgehen:

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



6 Fehlermeldungen / Störungen beheben

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

7 Garantiebedingungen

Als Käufer eines Exquisit Gerätes stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungen aus dem Kaufvertrag mit Ihrem Händler zu. Zusätzlich räumen wir Ihnen eine Garantie zu den folgenden Bedingungen ein:

Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während der ersten 6 Monate beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich.

Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

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

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

Umfang der Mängelbeseitigung

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

Ausgeschlossen sind:

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

Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am Exquisit Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch eine qualifizierte Fachkraft mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

Geltungsbereich

Unsere Garantie gilt für Geräte, die in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich erworben wurden und in Betrieb sind.

Bei Reklamationen defekter Geräte müssen Absender- und Empfänger Anschrift in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich sein.

Für Geräte, die in anderen europäischen Ländern erworben und betrieben werden, gelten die Garantiebedingungen des Verkäufers.

Für Reparaturaufträge außerhalb der Garantiezeit gilt:

- Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.
- Wird ein Gerät überprüft bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, werden Anfahrts- und Arbeitspauschalen berechnet.
- Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich (s. Kapitel „Kundendienst“).

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

8 Entsorgung

Verpackung entsorgen

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



Altgerät entsorgen (DE)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll

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



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

Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 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.

9 Kundendienst / Reparaturen

GEFAHR

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

Kann man die Störung anhand der zuvor aufgeführten Hinweise nicht beseitigen, bitte den Kundendienst kontaktieren. In diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst ausführen.

Zuständige Kundendienstadresse:

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon für Deutschland: +49 2944 9716 791

Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170

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



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

Folgende Angaben sind nötig, um Ihren Auftrag bearbeiten zu können:

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

exQUISIT

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

EBE555-1.2U_E1-0_2022-05

www.exquisit.de