

exQUISIT

Einbau-Backofen

EBE76-9-H-020 weiss

EBE76-9-H-020 inox

EBE76-9-H-020 schwarz

Gebrauchsanweisung

Einleitung

Vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen. Die Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise für den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. Korrektes Bedienen trägt wesentlich zur effizienten Energienutzung bei und minimiert den Energieverbrauch im Betrieb.

Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder.

Die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen aufbewahren und an eventuelle Nachbesitzer weitergeben.

Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle.

Deshalb behalten wir uns Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vor.

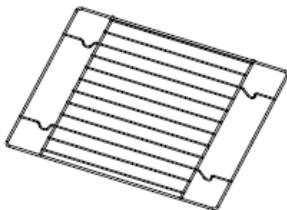
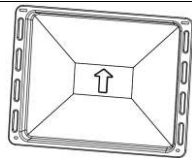
CE-Konformität

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

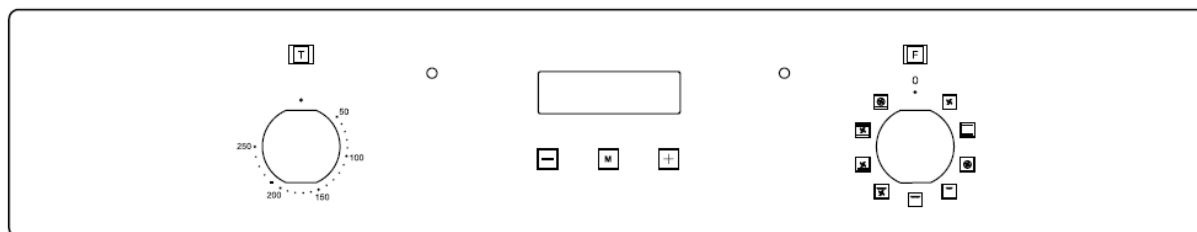
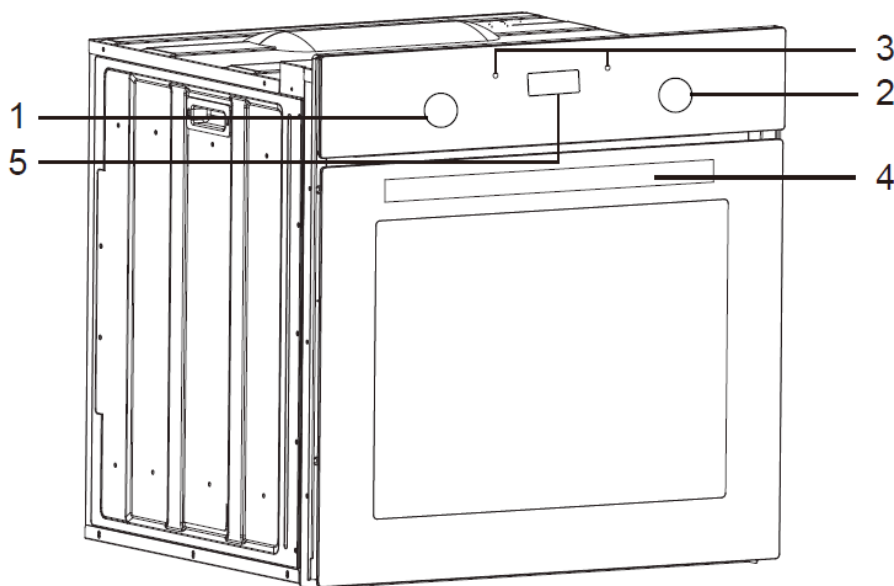
Dieses Gerät ist mit dem CE Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

Gerät kennenlernen

Lieferumfang

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

Gerätebeschreibung



- 1) Temperaturregler
- 2) Funktionswähler
- 3) Kontrollleuchten
- 4) Türgriff
- 5) Display

Inhaltsverzeichnis

1	Zu Ihrer Sicherheit	5
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	6
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
1.3	Besondere Sicherheitshinweise	7
1.4	Sicherheit und Wartung: Backofen	7
2	Gerät auspacken	8
3	Einbau	9
4	Inbetriebnahme	11
4.1	Backofenfunktionen	11
4.2	Backofenbetrieb	12
4.3	Back- und Brattabelle.....	14
5	Reinigung und Pflege	17
5.1	Gerätetür aushängen	18
5.2	Innere Glasplatte reinigen.....	18
5.3	Dampfreinigung.....	18
6	Leuchtmittel auswechseln	19
7	Fehlermeldungen / Störungen beheben	19
8	Kundendienst / Reparaturen	20
9	Garantiebedingungen	21
10	Technische Daten	22
11	Entsorgung	23

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

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, übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

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

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Das Gerät nach Gebrauch immer ausschalten.

Im Notfall sofort die Sicherung ausschalten.

GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR

- Niemals ein elektrisches Gerät berühren, wenn Hände oder Füße nass sind oder wenn man barfuß ist.
- Niemals ein elektrisches Gerät im Freien benutzen.
- Die Installationsarbeiten und die elektrische Verkabelung nur von Fachleuten in Übereinstimmung mit sämtlichen in Ihrem Land geltenden Normen und Vorschriften durchführen lassen, einschließlich der Brandschutzmaßnahmen. Das Gerät von qualifiziertem Personal oder Technikern installieren lassen.
- Diese Arbeiten bitte nie selbst durchführen.
- 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 unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzen lassen. Wenn Kabel oder Stecker Verbindungen beschädigt sind, 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 man es wieder in Betrieb nimmt.
- Außer den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten keine Eingriffe am Gerät vornehmen.



- 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.

1.3 Besondere Sicherheitshinweise

Sicherheit von schutzbedürftigen Personen: Kinder und Personen mit verringerten Fähigkeiten

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 Bedienungsanleitung hinweist.

1.4 Sicherheit und Wartung: Backofen

GEFAHR

BRANDGEFAHR!

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

VORSICHT

HEISSE OBERFLÄCHE!

VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Während des Gebrauchs heizt sich das Gerät und seine berührbaren Teile auf. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Geräteinnenraum, Kochstellen und anderen heißen Oberflächen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre fernhalten, es sei denn, man beaufsichtigt sie ständig.
- Zugängliche Teile, z.B. Gerätetür, Wärme-Ableitblech (bei Grillfunktion, modellabhängig), heizen sich bei Benutzung auf. Kinder unter 8 Jahren fernhalten.
- Darauf achten, wenn man die Töpfe oder Zubehör (wie z.B. Grillrost, Backblech) einschiebt, entnimmt oder die Speisen überprüft bzw. wendet:
 1. Zuerst beim Elektroherd die Heizstufe zurückdrehen oder die Energiezufuhr ganz zu schließen.
 2. Sich mit Topflappen oder geeigneten Handschuhen schützen.

Gerät auspacken

Vorgehen bei Feuer:

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



- 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.

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.

2 Gerät auspacken



GEFAHR

ERSTICKUNGSGEFAHR!

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

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

Verpackungsmaterial

Auf eine umweltgerechte Entsorgung achten.

Transportschutz entfernen

Das Gerät sowie Teile der Innenausstattung sind für den Transport geschützt.

- Alle Klebebänder entfernen.
- Eventuelle Kleberückstände mit Reinigungsbenzin entfernen.
- Auch aus dem Inneren des Gerätes alle Klebebänder und Verpackungsteile entfernen.

Transportschutz anbringen

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



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

3 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“.



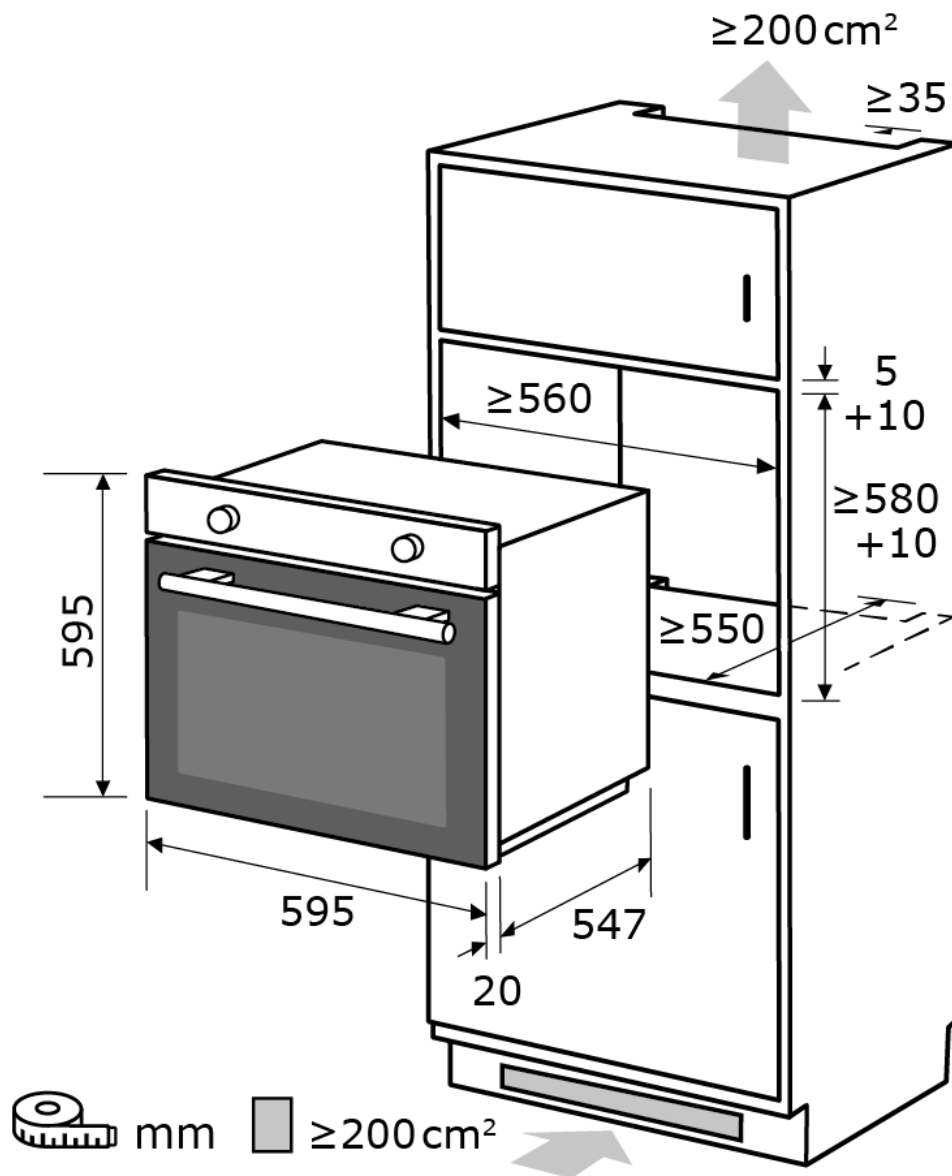
WARNUNG

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.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Nach beenden des Garvorgangs das Gerät ausschalten.

Gerät einbauen



1. Öffnung der Nische für den Einbau des Gerätes vorbereiten (Maß: mm).
2. Bei abgeschalteter Stromversorgung das Gerät an das Stromnetz anschließen.
3. Das Gerät vollständig in die vorher angefertigte Nische schieben.
4. Das Gerät mit vier Schrauben, links und rechts bei geöffneter Tür in die Einbaunische befestigen.



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

4 Inbetriebnahme

Vor Inbetriebnahme das Gerät gründlich reinigen

Das Gerät und die zuvor entnommenen Zubehöerteile 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 Produktions-Rückstände.

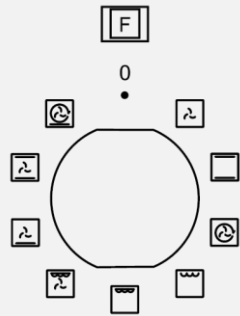
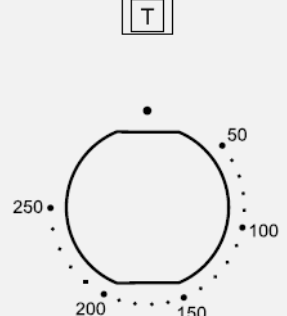


HEISSE OBERFLÄCHEN!
KINDER FERNHALTEN!

Vor dem ersten Backen

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

4.1 Backofenfunktionen

Funktionswähler		Temperaturregler	
			
50-250°C		Temperaturregler ermöglicht Temperatureinstellungen im Bereich von 50-250 °C. Zum Backen verwenden.	
Backofen-Beleuchtung			
Durch Öffnen der Gerätetür leuchtet der Geräteinnenraum.			
Funktion		Beschreibung	
		Auftauen: Gefrorene Lebensmittel schneller und schonend auftauen, dies ist aufgrund des Ventilators möglich.	
		Unter- und Oberhitze: Ist der Funktionswähler auf diese Position gedreht, erfolgt das Heizen auf herkömmliche Weise.	
		Heißluft: Ein Heizelement um den Ventilator bietet eine zusätzliche Wärmequelle. Im Heißluft-Modus schaltet sich der Lüfter automatisch ein, um die Luftzirkulation zu verbessern und eine gleichmäßige Wärme zum Backen zu schaffen.	
		Grill: Das innere Grillelement schaltet sich ein und aus, um die Temperatur zu halten.	
		Kombinierte Grill-/Oberhitze: Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill. Diese Funktion erlaubt: - eine höhere Oberflächentemperatur, was zu vertiefter Bräunung/größerer Krustenbildung führt. - größere Portionen auf einmal zu grillen.	

	Grill Ventilator: 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.
	Ventilator Unterhitze: Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Ventilator und Unterhitze. Geeignet für Gemüseaufläufe und Fruchtekuchen (Mürbeteig)
	Ventilator mit Ober-/Unterhitze: 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, etc.
	Heißluft mit Unterhitze: Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Heißluft und Unterhitze, was beim Garen auf der Einschubebene 3 oder 4 eine höhere Temperatur am Boden der Schale erreicht. Die Standardtemperatur beträgt 220°C.

4.2 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 Geräts ist folgendes zu beachten:

- Die erforderlichen Betriebsbedingungen des Geräts festlegen.
- Backofen Funktion (Heizart)
- Backofen Temperatur
- Den Funktionswähler in die gewünschte Stellung bringen, indem man „nach rechts“ dreht.
- Mit dem Temperaturregler die Temperatur einstellen.



- Neben dem Timer-Alarm kann man auch alle anderen Alarme durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten.
- Der Alarm schaltet nach 2 Minuten automatisch ab.

Grillen

Beim Grillen bereitet man das Gericht mittels der Infrarotstrahlen des erhitzten Grillheizelementes zu.

Um den Grill einzuschalten:

1. Funktionswähler in Position mit dem Symbol Grill drehen.
 2. Grillrost mit der zu zubereitenden Speise in richtiger Höhe im Gerät anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech (Fettpfanne) für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen.
 3. Grillen bei geschlossener Gerätetür.
- Zugängliche Teile heizen sich bei der Nutzung des Geräts als Grillgerät auf Kinder fernhalten!

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.

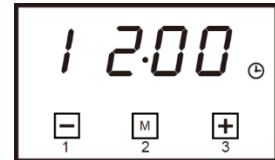
Die Vorteile des Ventilator-Betriebes sind:

- 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 und  blinkt.

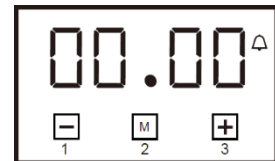
1. Zeit über die Tasten – (1) und + (3) einstellen
- Einstellung speichert 5 Sekunden nach Eingabe.



Timer

Der Timer kann man jederzeit und mit jeder Funktion starten. Einstellbar von 00:01-23:59.

1. Auf M (2) drücken bis  blinkt.
2. Timer über die Tasten – (1) und + (3) einstellen.
- Einstellung speichert 5 Sekunden nach Eingabe und  leuchtet dauerhaft.
- Nach Ablauf vom Timer ertönt ein Alarm und  beginnt wieder zu blinken.
3. Beliebige Taste drücken, um Alarm zu beenden.
-  hört auf zu blinken.



Endzeit einstellen

Das Gerät nach einer bestimmten Zeit abschalten.

1. Funktionswähler und Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung drehen.
2. Taste „2“ drücken.
- Symbol  beginnt zu blinken.
3. Taste „1“ und „3“ drücken, um Garzeit einzustellen.

Alternativ

1. Zweimal Tasten „2“ drücken.
- Dann blinkt auf dem Display .
2. Garzeit mit Tasten „1“ und „3“ einstellen.
- Zeiteinstellung speichert 5 Sekunden nach Eingabe.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch aus und ein Alarm ertönt.
3. Auf eine beliebige Taste drücken und das Alarmsignal und Symbol  auszuschalten.

Beispiel

Aktuelle Uhrzeit 2:00

Bratzeit: 3 Std.

Bratendzeit: 5:00

Es gibt 2 Methoden, um die Bratendzeit einzustellen.

Erste Methode (Startzeit)

Wann soll der Garvorgang gestartet werden?

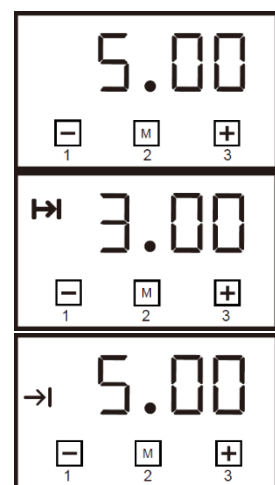
1. Auf Taste 2 drücken.
2. Mit Taste 1 und 3 die Bratzeit wählen.
3. Garzeit schaltet sich automatisch auf 5:00.

Zweite Methode (Endzeit)

Wann soll der Garvorgang beendet sein?

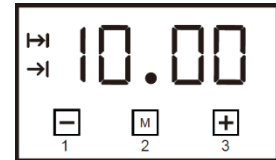
1. Taste 2 zwei Mal drücken.
2. Mit Taste 1 und 3 die Bratzeit einstellen.
3. Garzeit ist auf 3:00 Std. eingestellt.

Nach 5 Sekunden ist die Funktion aktiv. 3 Stunden später ist auf dem Display 5:00 und ein Alarm ertönt.



Backzeit programmieren

Das Gerät zu einer bestimmten Zeit einschalten und zu einer bestimmten Zeit wieder ausschalten.



1. Funktionswähler und Temperaturregler auf die Einstellung stellen.
2. Taste „2“ drücken.
→ Betrieb beginnt und →I beginnt zu blinken.
3. Taste „1“ und „3“ drücken, um die Garzeit in einem Bereich von 1 Minute bis 10 Stunden einzustellen.
4. Taste „2“ drücken.
→ Dann blinkt die Anzeige →I.
5. Garzeit mit den Tasten „1“ und „3“ einstellen.
→ Eingestellte Zeit wird nach 5 Sekunden in den Speicher übernommen. Die Funktionssignalisieren →I und →I sind immer eingeschaltet.
→ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird das Gerät automatisch ausgeschaltet, das Alarmsignal wird das Alarmsignal aktiviert, und die Signalfunktion →I wird ausgeschaltet.
6. Beliebige Taste drücken, um das Alarmsignal und das Symbol →I auszuschalten.

4.3 Back- und Brattabelle

Praktische Hinweise zum Backen

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

Backofenfunktion: 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	Ober-/Unterhitze		
Gebäckart	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 Gerät 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	Einschubhöhe		Temperatur [°C]		Garzeit in Min.
Fleischart	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 Speiseart	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

5 Reinigung und Pflege**GEFAHR****STROMSCHLAGGEFAHR!**

- Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.
- Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.
- Das Gerät muss trocken sein, bevor man es wieder in Betrieb nimmt.

**VORSICHT****VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

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

**VORSICHT****VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

ACHTUNG**SACHSCHADEN!**

Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metall-schaber für die Reinigung des Glases der Gerätetür 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 Gerätetür mit Glasscheibe mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.

Bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel verwenden.

Backofen und Zubehörteile

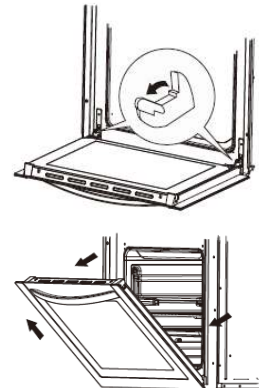
- Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen.
- Das Gerät zuerst abkühlen lassen.
- Die Zubehörteile entnehmen, feucht abwischen. Die Zubehörteile trocknen und wieder in das Gerät legen. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.



5.1 Gerätetür aushängen

Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Geräte-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. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können sie die Scharniere beim Schließen der Gerätetür beschädigen.



5.2 Innere Glasplatte reinigen

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

1. Beide Kunststoffteile an den oberen seitlichen Ecken der Gerätetür 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.



5.3 Dampfreinigung

1. 250ml Wasser in eine Schüssel füllen und auf den Boden des Geräteinnenraumes stellen.
2. Gerätetür schließen.
3. Den Funktionswähler auf Unterhitze stellen.
4. Den Temperaturregler auf 100°C stellen.
5. Den Geräteinnenraum für ca. 30 Minuten aufheizen.
6. Gerätetür öffnen.
7. Das Geräteinnere mit einem Schwamm oder Tuch und warmem Wasser mit etwas Spülmittel auswischen.
8. Das Geräteinnere mit einem Tuch trockenreiben.

6 Leuchtmittel auswechseln

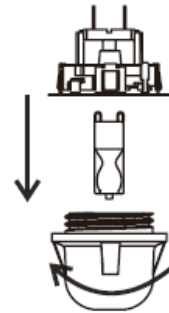
Sollte die Gerätebeleuchtung nicht mehr richtig funktionieren, kann man die Backofenleuchte selbst austauschen. Man bekommt diese für das Gerät geeignete Leuchtmittel, die bis zu 300 °C aushalten können müssen, beim Händler oder man bittet den technischen Kundendienst, diese kostenpflichtig auszutauschen.

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 das Gerät abkühlen lassen.
 2. Die Gerätetür 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 den Kundendienst kontaktieren, siehe Kapitel Kundendienst.



7 Fehlermeldungen / Störungen beheben

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
	Temperatursensor funktioniert nicht	Den zuständigen den Kundendienst kontaktieren.
AS		
F	Das Gerät hat einen Defekt.	Das Gerät für 30 Minuten ausschalten. Taucht das Problem nach wie vor auf: Das Gerät für eine Minuten von der Stromzufuhr trennen und wieder anschließen. Ist das Problem nicht behoben, indem Fall den Kundendienst kontaktieren.
Das Gerät heizt nicht.	Das Gerät ist auf DEMO eingestellt (s. Einstellungen) Falsch angeschlossen Abweichende Versorgungsspannung	(s. Einstellungen) Kundenservice kontaktieren. Prüfen der Versorgungsspannung, gegebenen falls den zuständigen Kundendienst kontaktieren.
Backofenbeleuchtung leuchtet nicht beim Einschalten des Geräts.	Leuchtmittel defekt	Leuchtmittel wechseln (s. Kapitel 6)
Ventilator ist ständig im Betrieb.		Max. 1 Stunden nach dem Backofenbetrieb ist normal. Dauert es länger, Kundendienst kontaktieren.
Das Symbol «Türverriegelung» blinkt.		Kundendienst kontaktieren

8 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:

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)



- 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

9 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

10 Technische Daten

MARKE		EXQUISIT
Modell		EBE76-9-H-020
Produktgruppe		Einbau-Backofen
Spannung / Frequenz	V/Hz	220-240/50
Anschlussleistung gesamt	W	2800
Grill	W	1100
Leistung Ventilator	W	30
Leistung Backleuchte	W	25
Abmessungen, unverpackt Herd	HxBxT mm	595x595x567
Gewicht, unverpackt	Kg	31
EAN Nr. weiss		4016572413472
EAN Nr. inox		4016572413496
EAN Nr. schwarz		4016572413489

*Technische Änderungen vorbehalten.

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

CE Kennzeichen

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

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

11 Entsorgung

Verpackung entsorgen

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



Altgerät entsorgen (DE)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll

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



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

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

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

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

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

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

Altgeräte entsorgen (AT)

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



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

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

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

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

exQUISIT

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

EBE76-9-H-020_E1-0_2022-04

www.exquisit.de