

exQUISIT

Elektro-Einbaubackofen EBEP 697-3H

Gebrauchs- und
Montageanleitung

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 Deutschland¹ oder besuchen Sie unsere Webseite².

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 Gebrauchsanweisung beschrieben bedient, bitte beachten, dass der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernimmt. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch die Einhaltung der vom Hersteller vorgeschriebenen Betriebs- und Wartungsbedingungen. Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

Inhaltsverzeichnis

1	Zu Ihrer Sicherheit.....	7
1.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	8
1.2	Besondere Sicherheitshinweise	9
1.3	Sicherheit und Wartung: Backofen	9
2	Gerät auspacken	11
3	Einbau.....	11
4	Inbetriebnahme	13
4.1	Backofenfunktionen.....	13
4.2	Backofenbetrieb.....	13
5	Reinigung und Pflege	20
5.1	Reinigung einstellen (Pyrolyse)	21
5.2	Backofentür aushängen / reinigen.....	22
6	Leuchtmittel auswechseln.....	23
7	Fehlermeldungen / Störung beheben	23
8	Kundendienst Reparaturen	24
9	Garantiebedingungen.....	25
10	Technische Angaben	26
11	Entsorgung	27

Lieferumfang

Anzahl	Bezeichnung	Abbildung
1	Grillrost	Abbildung 1 Grillrost
1	Backblech	Abbildung 2 Backblech
2	Seitengitter	Abbildung 3 Seitengitter
4	Teleskoparmschienen	Abbildung 4 Teleskoparmschiene
Zubehör für Einbau	4 Schrauben	ST4x35
Netzanschlusskabel	Ist am Gerät montiert	

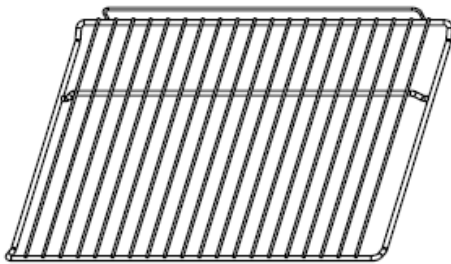


Abbildung 1 Grillrost

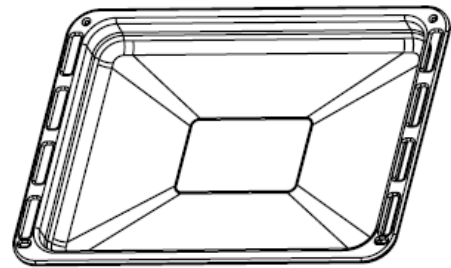


Abbildung 2 Backblech

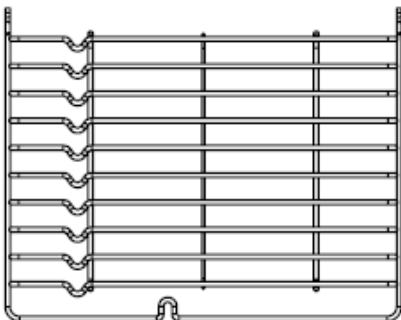


Abbildung 3 Seitengitter

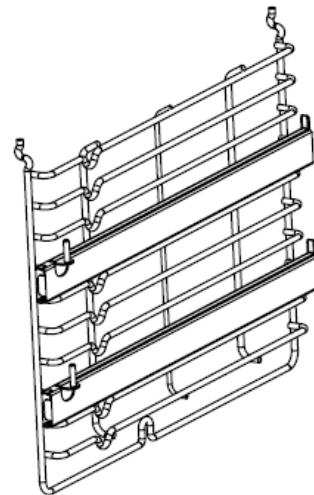
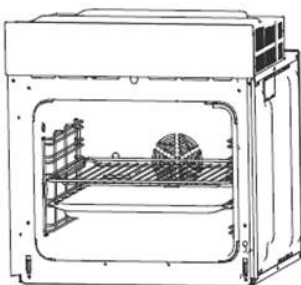


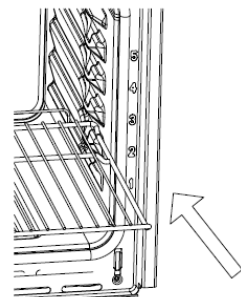
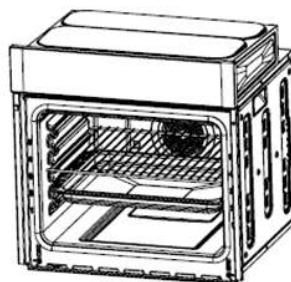
Abbildung 4 Teleskoparmschiene

Zubehör im Gerät platzieren

Das Zubehör ist nur zwischen der ersten und fünften Schiene platzierbar. Das Zubehör richtig herum verwenden, damit das Gargut beim Entnehmen nicht herunterfällt.

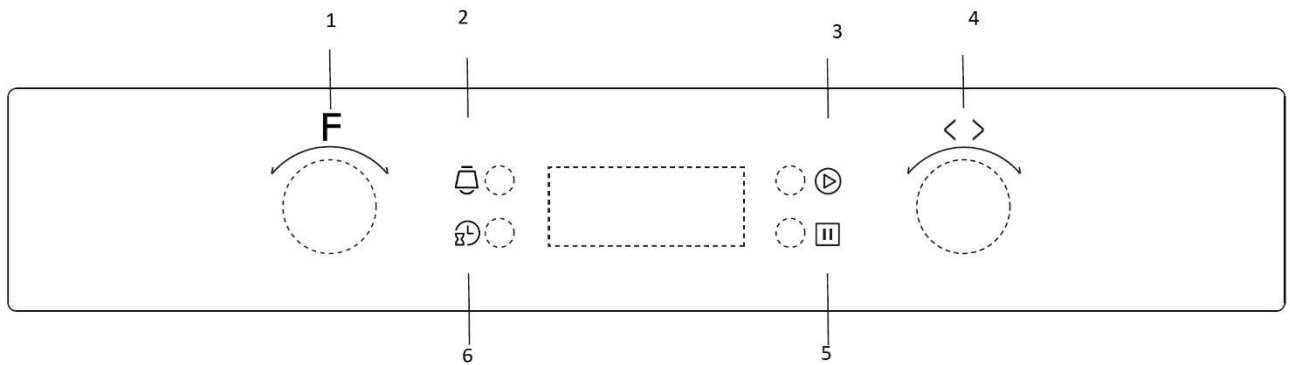


OR



Gerätebeschreibung

Bedienblende



Taste	Funktion
1) Funktionswähler	Drehschalter zum Einstellen der Funktionen und der Backzeit
2) Erinnerung	Erinnerung Starten mit dem Kochen / Backen
3) Start	Drucktaste um den Betrieb zu starten und weiterzuführen
4) Uhr	Drucktaste zum Starten der Uhr- und Startzeiteinstellung
5) Pause	Drucktaste um den Betrieb zu pausieren
6) Timer	Timer einstellen
7) Wahlschalter	Drehschalter zum Einstellen der Temperatur

Tabelle 1 Bedienblende

Funktionen

Symbol	Funktion
	Beleuchtung Backofeninnenraum. Diese Funktion z.B. während der Reinigung des Backofeninnenraums verwenden. Die Backofeninnenraum Beleuchtung leuchtet nicht bei der Kochfunktion ECO.
	Auftauen: Die Luftzirkulation mit Raumtemperatur ermöglicht ein schnelleres Auftauen von Tiefkühlkost, (ohne Wärme). Es ist eine sanfte und schnelle Möglichkeit, die Auftauzeit zu beschleunigen.
	Auf dieser Position erfolgt das Heizen 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. Die Temperatur ist einstellbar in einem Bereich von 60-120 °C. Die Standardtemperatur beträgt 160 °C.
	Ober- und Unterhitze: Ober- und Unterseite arbeiten zusammen, um konventionelles Kochen zu ermöglichen. Die Temperatur ist einstellbar in einem Bereich von 50-250 °C. Die Standardtemperatur beträgt 220 °C.
	Umluft: Die Kombination des Ventilators und beider Heizelemente sorgt für eine gleichmäßigere Wärmedurchdringung, was bis zu 30-40 % Energie einspart. Die Gerichte sind von außen leicht gebräunt und noch saftig von innen. Hinweis: Diese Funktion eignet sich zum Grillen oder Rösten großer Fleischgerichte bei einer höheren Temperatur. Die Temperatur ist einstellbar in einem Bereich von 50-250 °C. Die Standardtemperatur beträgt 220 °C.
	Grill: Das innere Grillelement schaltet sich ein und aus, um die Temperatur zu halten. Die Temperatur ist einstellbar in einem Bereich von 180-240 °C. Die Standardtemperatur beträgt 210 °C.
	Oberhitze Grill: Das Grillelement und das obere Heizelement arbeiten gleichzeitig. Die Temperatur ist einstellbar in einem Bereich von 180-240 °C. Die Standardtemperatur beträgt 210 °C.
	Oberhitze Grill mit Ventilator: Das Grillelement und das obere Heizelement arbeiten gleichzeitig mit dem Ventilator. Die Temperatur ist einstellbar in einem Bereich von 180-240 °C. Die Standardtemperatur beträgt 210 °C.
	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. Die Temperatur ist einstellbar in einem Bereich von 50-240 °C. Die Standardtemperatur beträgt 180 °C.
	Eco-Funktion: Für energiesparendes Backen. Die ausgewählten Zutaten auf sanfte Weise backen. Die Hitze kommt von oben und unten.
	Pyrolyse-Funktion: Das Gerät kann sich dank der pyrolytischen Selbstreinigung effektiv von Verunreinigungen befreien. Die Standardtemperatur beträgt 450 °C. Reinigungsdauer 01:30 / 02:00 Stunden.

Tabelle 2 Funktionen

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



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.



- 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 Allgemeine Sicherheitshinweise

Das Gerät nach Gebrauch immer ausschalten.
Im Notfall sofort die Sicherung ausschalten.



STROMSCHLAGGEFAHR

- Niemals ein elektrisches Gerät berühren, wenn Hände oder Füße nass sind.
- Niemals ein elektrisches Gerät im Freien benutzen.
- Die Installationsarbeiten und die elektrische Verkabelung ist nur von Fachleuten in Übereinstimmung mit sämtlichen in Ihrem Land geltenden Normen und Vorschriften durchzuführen, einschließlich der Brandschutzmaßnahmen. Das Gerät ist von qualifiziertem Personal oder Technikern zu installieren.
- 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 man das Gerät an ein einwandfrei geerdetes System anschließt, das den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel ist unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst zu ersetzen. 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.

1.2 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 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 dürfen keine Kinder durchführen, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung.
- Kinder dürfen dieses Gerät nur dann benutzen, wenn man sie angelernt hat. Man muss das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die diese Bedienungsanleitung hinweist.

1.3 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

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, sie stehen unter ständiger Beaufsichtigung.
- Zugängliche Teile, z.B. Gerätetür, Wärme-Ableitblech (bei Grillfunktion, modellabhängig), heizen sich bei Benutzung auf. Kinder unter 8 Jahren fernhalten.

Zu Ihrer Sicherheit

- Darauf achten, wenn man die Töpfe, Zubehör (wie z.B. Grillrost, Backblech) einschiebt, entnimmt oder die Speisen überprüft bzw. wendet:
- Zuerst beim Elektroherd die Heizstufe zurückdrehen oder die Energiezufuhr ganz zu schließen.
- 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 alarmieren, 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 evtl. 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



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.

Transportschutz entfernen

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

Transportschutz anbringen

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



- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen.
- Mitgelieferte Zubehörteile aus dem Garraum 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. Die minimalen Lüftungsquerschnitte für die Belüftung des Gerätes einhalten, siehe Angaben im Abschnitt „Einbau“.

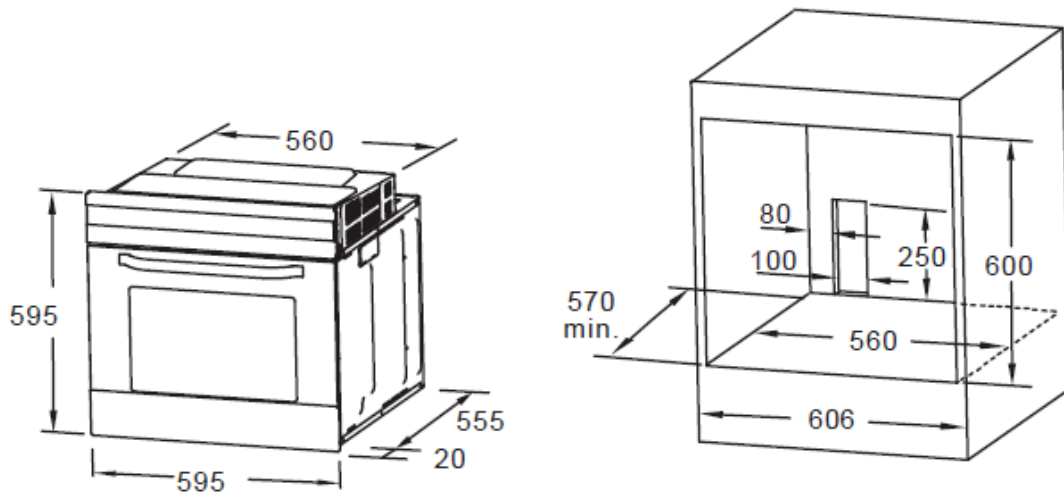


Bei Nichteinhaltung der Mindestabstände besteht Gefahr für Mensch und Gerät.



- Das Gerät stabil installieren.
- Das Netzkabel niemals einklemmen oder abknicken. Ein beschädigtes Netzkabel ist nur vom technischen Kundendienst auszuwechseln.
- Das Netzkabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50 °C übersteigt.
- 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 Backvorgangs das Gerät ausschalten.

Gerät einbauen



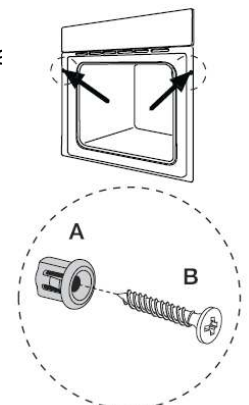
1. Die Einbaunische für den Einbau des Gerätes nach den auf der Maß Skizze (s. oben) angegebenen Abmessungen vorbereiten (Maß: mm).
2. Bei abgeschalteter Stromversorgung das Gerät an das Stromnetz anschließen.
3. Das Gerät vollständig in den vorher angefertigten Umbauschrank schieben.
4. Das Gerät mit zwei Schrauben, links und rechts bei geöffneter Tür am Rahmen befestigen.



- Dieses Gerät nur durch einen konzessionierten Fachmann einbauen lassen.
- Auf ausreichende Belüftung während des Betriebes 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 das Gerät nicht am Türgriff tragen.

Gerät festschrauben

1. Das Gerät in die Einbaunische schieben.
2. Die Gerätetür öffnen.
3. Das Gerät mit 2 Distanzhaltern (A) und 2 Schrauben (B) festschrauben.



4 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 evtl. Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.
- Während des Aufheizvorganges beseitigt die Hitze mögliche Produktions-Rückstände.



**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. 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

Backofen mit konventioneller Konvektion, Ventilator Funktion

Das Backen kann mit Ober- und Unterhitze, Grill, Umluft, Heißluft und Eco-Funktion erfolgen.

Mit dem Funktionswähler (1) die Funktion wählen.

Mit dem Wahlschalter (4) die Temperatur wählen.

4.2 Backofenbetrieb



EXPLOSIONSGEFAHR!

Entflammbare, explosive Gegenstände vom Gerät fernhalten.

Der Aufstellort des Gerätes 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
- Backofen Temperatur

Uhreinstellung

1.  (6) drücken.
→ Stundenanzeige blinkt.
2. Wahlschalter (4) drehen, und die Stunden einstellen. (0-23 Std.)
3.  (6) drücken.
→ Stundenanzeige ist bestätigt. Minutenanzeige blinkt.
4. Wahlschalter (4) drehen, Minuten einstellen. (0-59 Min.)
5.  (6) drücken, Einstellung bestätigen.

Funktioneinstellung

1. Funktionswähler (1) drehen, Funktion wählen.
→ Die gewählte Funktion leuchtet auf.
2. Wahlschalter (4) drehen, die Temperatur einstellen.
→ Die eingestellte Temperatur ist ersichtlich.
3.  (3) drücken, Betrieb starten.
4.  (3) drücken, Zeit bestätigen.



- Die Zeit ist mit dem Wahlschalter (4) 0-0:30 min. 1-Minuten Takt änderbar, 0:30-9:00 Std. in 5-Minuten Takt änderbar.
- Die Temperatur ist änderbar in 5 °C Takten und die Grillfunktion in 30 °C.
- Die Backzeit während des Backens ändern: den Funktionswähler (1) drehen. Innerhalb von 3 Sek. mit  bestätigen, andernfalls ist die Änderung nicht bestätigt und die Zeit fällt zurück in die Ursprüngliche Einstellung.
- Die Temperatur während des Backens ändern: den Wahlschalter (4) auf die gewünschte Temperatur drehen. Innerhalb von 3 Sek. mit  bestätigen, andernfalls ist die Änderung nicht bestätigt und die Temperatur fällt zurück in die Ursprüngliche Einstellung.

Beleuchtung einschalten

1. Funktionswähler (1) drehen, bis  aufleuchtet.
2.  (3) drücken.
→ „0:00“ und  leuchten auf und „:“ blinkt.

Kindersicherung

1.  (3) und  (5) gleichzeitig für 3 Sekunden drücken.
→ Kindersicherung ist aktiviert,  leuchtet im Display.
2.  (3) und  (5) gleichzeitig für 3 Sekunden drücken.
→ Kindersicherung ist deaktiviert. Das Symbol  leuchtet nicht mehr.

Erinnerrungsfunktion

Erinnerung zum Kochen zwischen 0:01-9:59 Stunden.

Diese Funktion ist während des Standbymodus einstellbar (Temperatur und Funktion) ähnlich wie ein Wecker.

1.  drücken.
2. Wahlschalter (4) drehen (Zeit einstellen 0-9Std.).
3.  drücken.
4. Wahlschalter (4) drehen (Zeit einstellen 0-59 Minuten).
5.  (3) drücken, zum Bestätigen.

Backvorgang starten, pausieren oder abbrechen

1.  (3) drücken um den Betrieb zu starten. Wenn der Betrieb pausiert ist  (3) drücken um den Betrieb weiterzuführen.
2. Einmal  (5) drücken um den Betrieb zu pausieren, zweimal  (5) drücken um den Betrieb abzubrechen.

Energiesparmodus

1.  (3) 3 Sekunden drücken.
→ Display schaltet sich aus und geht in den Energiesparmodus.
2. Beliebige Taste drücken.
→ Display schaltet sich ein und verlässt den Energiesparmodus.

Nach 10 Minuten ohne Bedienung schaltet das Gerät automatisch in den Energiesparmodus.

Startzeiteinstellung

Um eine Startzeit einstellen zu können, muss die Uhrzeit gestellt sein.

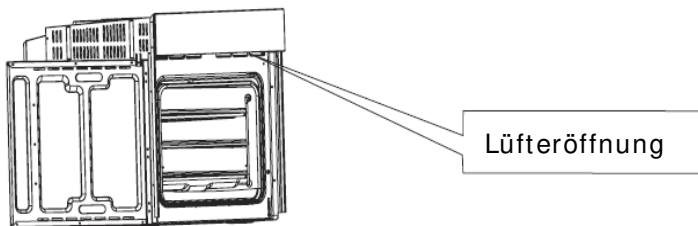
1.  (6) drücken.
2. Wahlschalter (4) drehen, Stunden einstellen.
3.  (6) erneut drücken.
4. Wahlschalter (4) drehen, Minuten einstellen.
5. Funktionswähler (1) drehen, Funktion auswählen.
6.  (3) drücken, die gewählte Funktion bestätigen.
7. Funktionswähler (1) drehen, Backzeit einstellen.
8. Wahlschalter (4) drehen, die Temperatur einstellen.
9.  (3) drücken, Einstellungen bestätigen.
- Das Symbol  ist im Display ersichtlich.
10.  (6) drücken, Startzeit für 3 Sekunden anzeigen.
- Nachdem die Startzeit abgelaufen ist, beginnt das Kochen automatisch nach einem brummenden Geräusch.
- Das Symbol "" erlischt, und andere Symbole arbeiten normal.



- Für die Beleuchtung und Auftau-Funktion ist keine Startzeit einstellbar.
- Während der Startzeiteinstellung ist die „Erinnerungsfunktion“ nicht einstellbar.

Lüfteröffnung

Wenn der Garvorgang beendet ist und die Temperatur im Ofen über 75 °C liegt, arbeitet der Lüfter 15 Minuten weiter. Wenn die Temperatur im Ofen unter 75 °C fällt, beendet der Lüfter seinen Betrieb vorzeitig.



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			
Biskuitrolle	3	160-170	30-40
Pizza	2	180-200	10-15
(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 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).
- Den Braten mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, 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 [Min.]
Fleischart	Ventilator	Ober-/Unterhitze	Ventilator	Ober-/Unterhitze	
Rindfleisch					Per 1 cm
Roastbeef / Filet, -innen leicht blutig „englisch“/saignant Ofen vorgeheizt: -halb durchbraten „medium“ -durchbraten „well done“/ bien cuit Rinderbraten		3		250	12-15
		3		250	15-25
		3		210-230	25-30
	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	160-170	200-210	90-120
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 (ca. 2 kg)	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

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

Rezepte für die ECO-Funktion

Rezept	Temperatur [°C]	Ebene	Zeit [Min.]	Vorheizen
Kartoffel-Käse-Gratin	180	1	90 - 100	Nein
Käsekuchen	160	1	100 - 150	Nein
Hackbraten	190	1	110 - 130	Nein

Backofenfunktion: Grillhitze

GRILL Speiseart	Einschubhöhe von unten	Temp. [°C]	Grillzeit [Min.]	
			1.Seite	2.Seite
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, (Steak ca. 1 kg)	3	250	12-15	10-12
Kalbschnitzel	4	250	8-10	6-8
Kalbsteak	4	250	6-8	5-6
Hammelkotelett	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 Reinigung-/Wartungsarbeiten am Gerät beachten, die Hände und Finger vor Einklemmen in Tür und Schnappscharniere zu schützen.

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

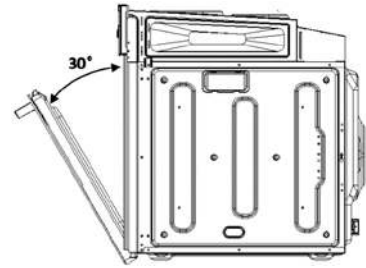
Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metall-schaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.

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.

Soft Close Tür

Wenn die Tür mehr als 30° geöffnet ist, kann man sie in jedem Winkel anhalten. Wenn die Tür weniger als 30° geöffnet ist, schließt sich die Tür langsam mit Hilfe der Dämpfer.



5.1 Reinigung einstellen (Pyrolyse)

Die Betriebsart Pyrolyse reinigt die selbstreinigenden Flächen im Garraum. Die selbstreinigenden Flächen (Rückwand, Decke und Seitenwände) sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet.

Diese Schicht saugt Spritzer vom Backen, Braten und Grillen auf und baut sie ab, während das Gerät in Betrieb ist. Wenn sich die Flächen nicht mehr ausreichend reinigen und dunkle Flecken entstehen, sollte die Reinigungsfunktion die Oberflächen reinigen.



WARNING

VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Während des Reinigungsvorgangs heizen sich die Oberflächen heißer als bei normalem Gebrauch auf.
- Gerät nicht anfassen. Kinder vom Gerät fernhalten.



VORSICHT

SACHSCHADEN UND VERLETZUNGSGEFAHR!

Vor der Pyrolyse-Reinigung alle Zubehörteile aus dem Backofen entfernen. Die Teile können verbrennen und schmelzen.

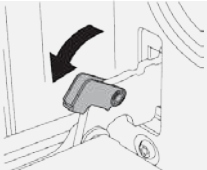
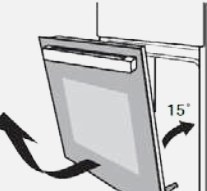
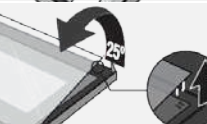
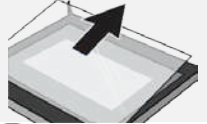
Pyro-Reinigung starten

1. Funktionswähler (1) drehen, bis Pyrolyse „PYR“ erscheint.
2.  (3) drücken, um Pyrolyse zu starten.
→ Pyrolyse startet mit einer Standardzeit von 02:00 Stunden.
→ Das Symbol „PYR“ ist im Display ersichtlich.
3. Funktionswähler (1) drehen, zwischen 02:00 und 01:30 Stunden wechseln.
4.  (3) drücken, Zeiteinstellung zu bestätigen.



- Wenn die Gerätetür nicht geschlossen ist, ist das Drücken der Starttaste ungültig. Die LED zeigt " door " an.
 - Wenn die Zentraltemperatur des Gerätes höher als 320 °C beträgt LED zeigt " Cool " und " PyR " an. Wenn die Kerntemperatur des Gerätes niedriger als 200°C ist, Abbrechen drücken, um den Vorgang anzuhalten. Erneut auf die Taste (5) drücken und die Funktion kehrt in den Wartezustand zurück.
- Ist die Temperatur höher als 200 °C, einmal auf die Taste (5) drücken, kehrt direkt in den Wartezustand zurück.

5.2 Backofentür aushängen /reinigen

Anweisung	Bild
1. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken.	
2. Die Tür bis ungefähr 30° schließen. Die Tür mit je einer Hand an den Seiten greifen und aus dem Gerät herausheben.	
3. Die Türhalterung wie auf dem Bild öffnen.	
4. Das äußere Glas der Tür herausnehmen.	 
5. Nachdem das äußere Glas entfernt ist, das mittlere Glas gemäß Abbildung rechts vorsichtig lösen. a) mittleres Glas b) Dichtung	 

Innere Glasplatte der Backofentür reinigen

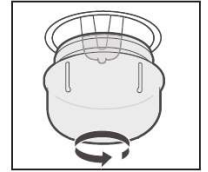
Zum Reinigen lässt sich die in der Backofentür eingelassene innere Glasplatte entnehmen.

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.

6 Leuchtmittel auswechseln

Zum Austauschen wie folgt vorgehen:

1. Stromversorgung trennen.
2. Die Glaslampenabdeckung gegen den Uhrzeigersinn drehen um sie zu lösen.
3. Die Glühbirne mit einer neuen des gleichen Typs ersetzen.
4. Die Glaslampenabdeckung wieder fest drehen.



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

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

7 Fehlermeldungen /Störung 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. Falsch angeschlossen.	Siehe Einstellungen. Kundenservice kontaktieren.
	Abweichende Versorgungsspannung	Prüfen der Versorgungsspannung, den zuständigen Kundendienst kontaktieren.
Backofenbeleuchtung leuchtet nicht beim Einschalten des Backofens	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

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



- Der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung oder einer der beschriebenen Störungen ist auch während der Garanzzeit nicht kostenlos.

Zuständiger Kundendienst:

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon

für Deutschland 02944 9716-791

für Österreich 0820 200 170

E-Mail:

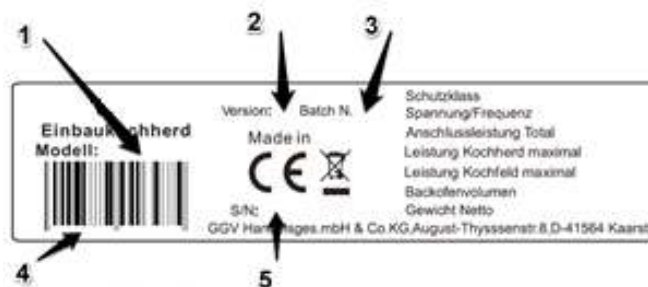
kontakt@egs-gmbh.de

Internet: **www.egs-gmbh.de**

Reparaturaufträge online eingeben.

Für eine schnelle Abwicklung des Reparaturauftrags folgende Informationen bereithalten:

- 1) Modell
- 2) Version
- 3) Batch
- 4) EAN



sowie die vollständige
Telefon-Nr. und die
Fehlerbeschreibung.

Anschrift,

Gerätespezifische Angaben stehen auf dem Typenschild im Innenraum oder auf der Rückseite des Gerätes.

9 Garantiebedingungen

Allgemein

Als Käufer eines VonRetier – 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 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 den ersten 6 Monaten 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, wenn die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am VonRetier - 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, erbringen wir 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, berechnet der Kundendienst Anfahrt- und Arbeitspauschalen. Die Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich.

10 Technische Angaben

Marke		Exquisit
Modell		EBEP 697-3H
Schutzklasse		I
Temperaturbereich	°C	50 – 450
Elektrischer Anschluss		
Spannung / Frequenz [V/Hz]	V / Hz	220-240 / 50-60
Anschlussleistung,	W	3200
Abmessungen, unverpackt	HxBxT (mm)	595x595x575
Gewicht unverpackt	kg	28,5
EAN Nr.		4016572405033

* 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 Entsorgung

Verpackung entsorgen



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

Altgeräte entsorgen



Das Gerät ist mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet, lt. Vorgabe der Europäischen Entsorgungsvorschrift 2012 / 19 / EU.

Die Richtlinie trägt zur ordentlichen Entsorgung des Gerätes und zur Rückgewinnung von Sekundärrohstoffen bei.

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen.

Zum Vermeiden von negativen Auswirkungen auf die Umwelt Altgeräte in der Verkaufsstelle oder bei einer kommunalen Sammelstelle zum fachgerechten Verwerten abgeben.

Altgeräte vor der Entsorgung unbrauchbar machen:

- Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Stecker vom Netzkabel trennen.



WARNUNG

ERSTICKUNGSGEFAHR!

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.

exquisit

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

EBEP697-3H_0490124_E1-0_Lxx

www.exquisit.de