

EXQUISIT

Einbaubackofen

EBE278-U-020

EBE278-H-020

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.

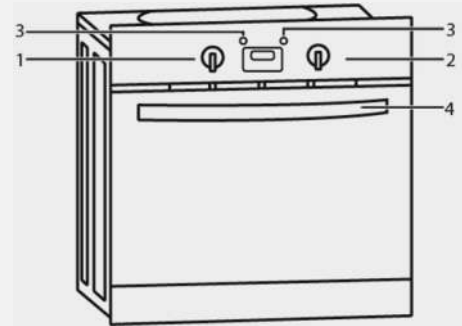
Dieses Gerät ist mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

Gerätebeschreibung

Die Gerätebeschreibung fasst alle wichtigen Informationen zusammen und dient zum schnellen Überblick und Kennenlernen des Gerätes und seiner Funktionen.

LIEFERUMFANG	STK.	BESCHREIBUNG
	1×	Backofen
	1×	Grillrost
	1×	Backblech
	1×	Gebrauchsanweisung

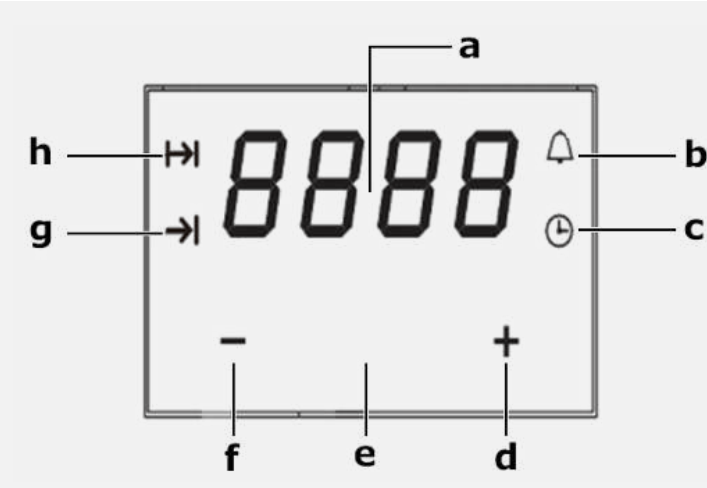
Geräteübersicht

BACKOFEN	NR.	BESCHREIBUNG
	①	Funktionswähler
	②	Kombiwähler Temperatur / Timer
	③	Anzeige Betriebsbereit
	④	Türgriff



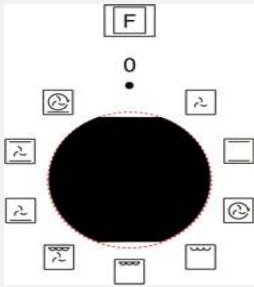
➤ Wenn die Verwendung einer Einschubebene empfohlen wird, bezieht sich die Angabe von unten (1) nach oben (2, 3 und höher).

Bedienelemente

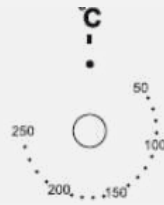
ART DES BEDIENFELDES	SYMBOL	BESCHREIBUNG
	a	Digitale Anzeige
	b	Alarm
	c	Timer
	d	Einstelltaste
	e	M Modus / Funktion
	f	Einstelltaste
	g	Ende der Back-/Bratzeit
	h	Start der Back-/Bratzeit

FUNKTIONSWÄHLER

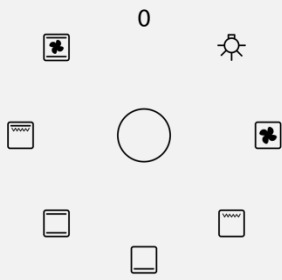
KOMBIWÄHLER



Funktiionswähler
EBE278-H-020



Temperatur und
Zeit (Timer)
einstellen



Funktiionswähler
EBE278-U-020

Heizarten

► Zur Verwendung der Heizarten siehe **Tipps und praktische Hinweise**.

HEIZART	BESCHREIBUNG
	<p>Auftauen Gefrorene Lebensmittel können schneller und schonend aufgetaut werden; dies ist aufgrund des Ventilators möglich. Keine Temperatureinstellung erforderlich</p>
	<p>Ober- & Unterhitze Das Heizen erfolgt mit Ober- & Unterhitze. Temperatur: 50°C bis max. 250°C. Geeignet zur Verwendung auf der mittleren Einschubebene.</p>
	<p>Heißluft (nur bei Model EBE278-H-020) Ein Hezelement um den Ventilator bietet eine zusätzliche Wärmequelle. Im Heissluf-Modus schaltet sich der Lüfter automatisch ein, um die Luftzirkulation zu verbessern und eine gleichmäßige Wärme zum Backen zu schaffen. Temperatur: 50°C bis max. 250°C.</p>
	<p>Grillen Das Heizen erfolgt mit dem Grillheizkörper. Temperatur: min. 180°C bis max. 250°C. Geeignet zum Braten, Gratieren und Überbacken.</p>
	<p>Unterhitze nur bei Model EBE278-U-020 Unterhitze eignet sich hervorragend für das Backen von Brot, Brötchen, Kuchen und Gebäck. Die Hitze von unten sorgt für eine gleichmäßige Bräunung des Teigs und eine knusprige Kruste.</p>
	<p>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.</p>
	<p>Grill Ventilator nur bei Model EBE278-U-020 Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd zu. Der Ventilator verteilt die heiße Luft gleichmäßig im Backofen. Diese Heizart beschleunigt das Grillen und verfeinert den Geschmack des Gerichts. Ein Vorheizen ist nicht notwendig (► Error! Reference source not found.). Temperatur: 100°C bis max. 250°C. Geeignet zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch.</p>
	<p>Ventilator Unterhitze nur bei Model EBE278-U-020 Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Ventilator und Unterhitze. Geeignet für Gemüseaufläufe und Früchtekuchen (Mürbeteig)</p>
	<p>Umluft Das Heizen erfolgt mit Ober- & Unterhitze und Ventilator. Der Ventilator verteilt die heiße Luft gleichmäßig im Backofen. Temperatur: 50°C bis max. 250°C. Geeignet zur gleichzeitigen Verwendung auf allen Einschubebenen.</p>
	<p>Heißluft mit Unterhitze (PIZZA) nur bei Model EBE278-H-020) Das Heizen erfolgt mit Heissluft und Ventilator und unterhitze. Ein Vorheizen ist nicht notwendig Temperatur: 50°C bis max. 250°C. Geeignet für Pizza</p>

1	Technische Daten	7
2	Sicherheitshinweise	8
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	9
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	9
2.3	Sicherheit für bestimmte Personengruppen	9
2.4	Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation	9
2.5	Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Backofens.....	10
2.6	Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege	10
3	Aufstellung und Installation	11
3.1	Vor dem ersten Gebrauch	12
4	Täglicher Gebrauch.....	13
4.1	Gerät bedienen.....	13
5	Reinigung und Pflege	15
5.1	Gerät reinigen	16
5.2	Gerät pflegen	17
6	Tipps und praktische Hinweise	18
7	Fehlermeldungen und Störungen	22
8	Kundendienst.....	23
9	Garantiebedingungen.....	24
10	Entsorgung	25

1 Technische Daten

Alle gerätespezifischen Daten gemäß EN 50304 sind durch den Gerätehersteller nach europaweit genormten Messverfahren unter Laborbedingungen ermittelt worden. Der tatsächliche Energieverbrauch des Gerätes im Haushalt hängt vom Aufstellungsort und dem Nutzungsverhalten ab und kann daher auch höher liegen als die vom Gerätehersteller unter Normbedingungen ermittelten Werte.

TECHNISCHE DATEN	BESCHREIBUNG
Marke	EXQUISIT
Modell	EBE278-H-020 EBE278-U-020
Schutzklasse	I
Temperaturbereich	°C 250
Elektrischer Anschluss Spannung / Frequenz [V/Hz]	V / Hz 220-240 / 50
Anschlussleistung EBE278-H-020	2800 W
Anschlussleistung EBE278-U-020	2250 W
Abmessungen, unverpackt (H×B×T)	595x595x567 mm
Gewicht unverpackt	Kg 31
EAN EBE278-H-020	4016572415551
EAN EBE278-U-020	4016572415445

TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

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 2014/50/EU festgelegt sind.

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

2 Sicherheitshinweise

Für eine sichere und sachgerechte Verwendung die Gebrauchsanweisung und die weiteren produktbegleitenden Unterlagen sorgfältig lesen und für die spätere Verwendung aufbewahren.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Verletzungen und Schäden ab, die aus der Nichtbeachtung der Anweisungen zur Installation, Gebrauch sowie Reinigung und Pflege des Gerätes entstanden sind.

Kennzeichnung und Erklärung der Warnhinweise

Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen.

GEFAHR

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

WARNUNG

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

VORSICHT

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

ACHTUNG

Bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

Verwendete Symbole



➤ Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

- ✓ Markiert Prüfungsschritte der Reihe nach und Maßnahmen zur Vermeidung von Gefahrensituationen
- 1 Markiert Arbeitsschritte der Reihe nach
 - Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf den Arbeitsschritt

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.
- Wenn Hände oder Füße nass sind, Gerät nicht berühren.
- Gerät nach Gebrauch ausschalten.
- Im Notfall die Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherungskasten trennen.
- Bei Beschädigung, z.B. weil eine Glasscheibe gesprungen ist, Gerät sofort abschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Für gute Durchlüftung des Raumes sorgen, damit etwaige Gerüche und Rauch schnell abziehen. Je nach Gegebenheiten Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen verwenden. Gesicht schützen.

2.3 Sicherheit für bestimmte Personengruppen

- Dieses Gerät dürfen Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und oder Wissen nur dann benutzen, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen werden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten bzw. durchgehend beaufsichtigen.

2.4 Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation

- Installationsarbeiten und Arbeiten an der elektrischen Verkabelung nur von qualifizierten Fachkräften in Übereinstimmung mit sämtlichen lokal geltenden Normen und Vorschriften durchführen lassen, einschließlich der Brandschutzmaßnahmen.
- Gerät nur gemäß Anweisung montieren und anschließen.
- Gerät nicht im Freien aufstellen.
- Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker leicht zugänglich ist.
- Bei unzureichender Luftzirkulation kann sich ein Wärmestau bilden, wodurch ein Brand entstehen kann. Mindestabstände zu anderen Gegenständen einhalten (► [Aufstellung und Installation](#)). Bei Eingabegeräten siehe separate **Einbauanleitung**.

Elektrische Sicherheit

Die elektrische Sicherheit ist nur garantiert, wenn das Gerät an ein geerdetes System angeschlossen wird und den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht.

- Gerät nicht mit Mehrfachsteckdosen am Stromnetz anschließen.
- Netzkabel nicht auf Spannung verlegen.
- Netzkabel nicht knicken.
- Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Netzstecker nie mit feuchten oder nassen Händen anfassen.
- Ein beschädigtes Netzkabel sofort ersetzen (► [Kundendienst](#)).
- Sind Netzkabel oder Netzstecker beschädigt, Gerät nicht weiter benutzen.

Kinder unter 8 Jahren vom Netzkabel fernhalten, da Strangulationsgefahr besteht.

2.5 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Backofens

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

Vorgehen bei Feuer

Brennendes Öl und Fett niemals mit Wasser löschen.

1. Gerät ausschalten. Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherungskasten trennen.
2. Flammen mit einer Löschdecke oder einem Deckel abdecken.
3. Wenn sich das Feuer ausbreitet, sofort die Feuerwehr rufen, Mitbewohner informieren und den Brandbereich verlassen.

2.6 Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege

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

3 Aufstellung und Installation

Gerät nur gemäß Anweisung montieren und anschließen. Vor Aufstellung und Installation unbedingt die ► Sicherheitshinweise lesen und beachten.

Gerät auspacken

Gerät und Verpackung auf Transportschäden überprüfen. Die Verpackung muss unbeschädigt sein. Ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall anschließen. Im Schadensfall den ► **Kundendienst** kontaktieren.

⚠ VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR!

- ✓ Transport immer mit einer zweiten Person durchführen.
- ✓ Verpackung nicht mit einem scharfen Gegenstand, z.B. Teppichmesser, öffnen.

Transportschutz entfernen

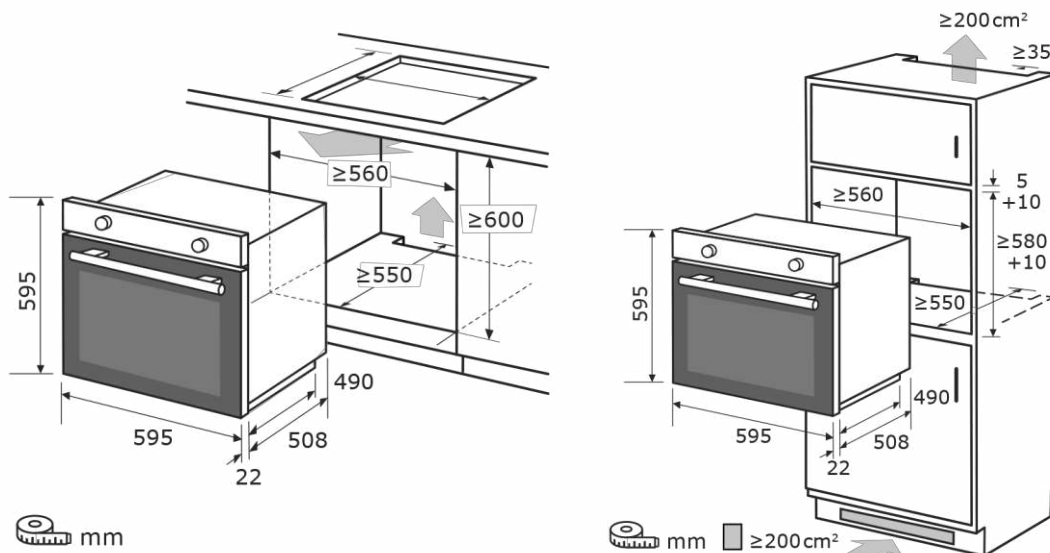
Gerät sowie Zubehör sind für den Transport geschützt. Auf dem Gerät angebrachte Sticker mit Warnhinweisen unbedingt beachten und nicht entfernen.

Gerät aufstellen

⚠ VORSICHT

BRANDGEFAHR!

- ✓ Mindestabstände zu anderen Gegenständen einhalten. Sie separate Einbauanleitung



Gerät anschließen

GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

3.1 Vor dem ersten Gebrauch

Für den sicheren und effizienten Gebrauch des Gerätes folgende Tätigkeiten durchführen.

Gerät reinigen

Gerät und Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen (► [Reinigung und Pflege](#)).

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Aggressiv abrasive Reinigungsmittel können Oberflächen zerkratzen und Glasflächen beschädigen.

- ✓ Keine ätzenden Reinigungsmittel oder scheuernde Putzschwämme verwenden.

Gerät aufheizen

Während des Aufheizvorganges beseitigt die Hitze mögliche Rückstände der Produktion.

WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR!

Während des Aufheizens wird das Gerät sehr heiß.

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

Für das Aufheizen folgendermaßen vorgehen:

1. Lose Zubehörteile (wie z.B. Backblech, Grillrost) aus dem Gerät entnehmen.
2. Gerätetür schließen.
3. Gerät für 45 Minuten bei maximaler Temperatur bei Ober- & Unterhitze aufheizen (► [Gerätebeschreibung](#)).
4. Nach dem Aufheizvorgang das Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Bei Bedarf nochmals reinigen.

→ Nach Beendigung des Aufheizvorganges und der Reinigung ist das Gerät betriebsbereit.



- Beim Öffnen der Backofentür leuchtet die Backofenbeleuchtung automatisch.

Uhrzeit einstellen

Beim Einschalten des Gerätes blinkt die Anzeige „12:00“.

1. Mit den Tasten 1 und 3 die aktuelle Uhrzeit einstellen.
2. Die eingestellte Zeit wird nach 5 Sekunden gespeichert.



4 Täglicher Gebrauch

Vor Gebrauch des Gerätes unbedingt die Technische DatenSicherheitsanweisung lesen und beachten.

Zum schnellen Überblick und Kennenlernen der Bedienelemente und Funktionen die **► Gerätebeschreibung** lesen.



WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR!

Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß.

- ✓ Heiße Oberflächen nicht berühren.
- ✓ Kinder vom Gerät fernhalten.
- ✓ Nach dem Gebrauch Gerät ausschalten.

Gerät ein- und ausschalten

Zum Einschalten des Gerätes beide Drehwähler (**Bedienelemente**) nach rechts drehen, und die gewünschte Funktion sowie Temperatur und Zeit wählen:

1. Mit dem **FUNKTIONSWÄHLER** die gewünschte Heizart wählen.
2. Mit dem **KOMBIWÄHLER** Temperatur und Zeit einstellen.

Zum Ausschalten des Gerätes beide Drehwähler auf „0“ (Aus) drehen.



4.1 Gerät bedienen

Für den täglichen Bedarf stehen folgende Betriebsarten zur Verfügung.

Timer

Der Timer ist jederzeit einstellbar.


Mögliche Einstellung: 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten Timer aktivieren:

1. Auf die Taste **E** drücken, das Symbol  blinkt.
2. Mit der Taste **F** und **D** die Zeit einstellen.
3. Die eingestellte Zeit speichert sich nach 5 Sekunden und das Symbol  ist aktiv.

→ Der Alarm schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab oder auf eine beliebige Taste drücken, um das Signal zu deaktivieren.

Endzeit einstellen

Wenn der Backofen sich nach einer bestimmten Zeit automatisch abschalten soll.

1. Den Backofen mit der gewünschten Temperatur und Funktion einstellen.
2. Auf die Taste „**M**“ drücken. Das Symbol  blinkt.
3. Mit der Taste **F** und **D** die Bratdauer wählen (1-10 Stunden).

Alternativ zwei Mal auf die Taste „**M**“ drücken und das Symbol blinkt.

4. Mit der Taste **F** oder **D** die Endzeit einstellen.
5. Nach 5 Sekunden ist die Einstellung aktiv.

Nach Ablauf der eingestellten Backzeit, schaltet sich der Backofen automatisch ab und der Alarm ist aktiv. Der Alarm schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab oder vorher auf eine Taste drücken.

Automatische Funktion

Den Backofen für eine bestimmte Zeit programmieren (Startzeit; Startdauer):

1. Mit dem Funktionswähler und Temperaturregler die Funktion und Temperatur wählen.
2. Auf die Taste **e** (**M**) drücken. Der Backofen startet und auf dem Display blinkt das Symbol
3. Mit der Taste **F** und **D** die Bratdauer wählen.
4. Die Taste „**E**“ zwei Mal drücken und auf dem Display blinkt **⏸**, die Bratendzeit wählen.

→ Die Gewählte Zeit ist nach 5 Sekunden gespeichert.

→ Wenn die Bratendzeit erreicht ist, schaltet sich der Backofen automatisch ab und ein Signal (Alarm) ertönt.

5. Auf irgendeine Taste drücken, um den Alarm und das Symbol **⏸** zu deaktivieren.

Beispiel:

Die aktuelle Uhrzeit beträgt: 2:00, die Bratdauer 3 Std und die Bratendzeit ist 10:00. Die Betriebszeit ist 7 Stunden. (10-3=7)

1. Auf die Taste **e** (**M**) drücken. Der Backofen startet und auf dem Display blinkt das Symbol
2. Mit der Taste **F** und **D** die Bratdauer wählen.
3. Mit der Taste **F** und **D** die Betriebszeit (10:00) wählen.

Nach 5 Sekunden ist die automatische Funktion aktiv.

Ab 7:00 startet der Backofen automatisch die eingestellte Funktion.

Wenn die Zeit 10:00 erreicht ist, schaltet sich der Backofen automatisch ab

Grillen

1. Grillrost mit der Speise auf der mittleren Einschubebene anordnen.
2. Ein leeres Backblech (oder Fettpfanne) zum Auffangen für das abtropfende Fett eine Ebene darunter anordnen.
3. Funktionswähler auf die Position **GRILL** drehen.

→ Bei Bedarf einer abweichenden Zubereitungszeit mit dem Kombiwähler die gewünschte Zeit einstellen (▶ Error! Reference source not found.).



- Das Grillfleisch soll nicht dicker als 2 bis 3 cm sein. Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einreiben. Die Speise nach der halben Grillzeit auf die Rückseite wenden



Umluft

Der Ventilator verteilt die heiße Luft gleichmäßig im Backofen. Die Vorteile sind:
Für das Aufheizen folgendermaßen vorgehen:

1. Backblech mit der Speise auf einer (oder mehreren) Einschubebene anordnen.
 2. Funktionswähler auf die Position **UMLUFT** drehen.
- Bei Bedarf einer abweichenden Zubereitungszeit mit dem Kombiwähler die gewünschte Backzeit einstellen (► Error! Reference source not found.).



- Bei Lieferung ist ein Backblech enthalten. Bei Bedarf weiterer Backbleche oder Grillroste den ► **Kundenservice** kontaktieren.

Herkömmliches Kochen

1. Funktionswähler auf die Position **UNTER- & OBERHITZE** drehen.
 2. Taste **TEMPERATUREINSTELLUNG** betätigen.
- Das Display zeigt die voreingestellte Temperatur für diese Funktion.
3. Kombiwähler drehen und die gewünschte Temperatur einstellen.
- Das Display zeigt die gewählte Temperatur.

5 Reinigung und Pflege

Vor Reinigungs- und Pflegearbeiten unbedingt die ► **Sicherheitshinweise** lesen und beachten.



GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

- ✓ Vor Reinigungs- und Pflegearbeiten Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ✓ Keinen Dampfreiniger verwenden. Feuchtigkeit kann in elektrische Bauteile gelangen.
- ✓ Das Gerät muss trocken sein, bevor es wieder in Gebrauch genommen wird.



VORSICHT

EINKLEMMGEFAHR!

- ✓ Bei Reinigungs- und Pflegearbeiten, Hände und Finger vor Einklemmen in Tür und Schnappscharniere schützen.

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Aggressiv abrasive Reinigungsmittel können Oberflächen zerkratzen und Glasflächen beschädigen.

- ✓ Keine ätzenden Reinigungsmittel oder scheuernde Putzschwämme verwenden.



WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

Eine falsche bzw. nicht fachgerecht ausgeführte Reparatur führt zu Verlust des Garantieanspruchs.

- ✓ Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

5.1 Gerät reinigen

Außenseiten des Gerätes reinigen

Gerätetür aus- und einhängen

Zum besseren Reinigen des Innenraums lässt sich die Gerätetür aushängen.

VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR!

Die Gerätetür ist schwer.

- ✓ Gerätetür vorsichtig aus- und einhängen.
- ✓ Feste Schuhe tragen.

Für das Aus- und Einhängen der Gerätetür folgendermaßen vorgehen:

1. Gerätetür öffnen, die beide Klappbügel an den Scharnieren nach oben drücken.
2. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.

Das Einhängen der Gerätetür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

3. Beim Einhängen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt.
4. Beide Klappbügel wieder unten drücken, damit die Scharniere beim Schließen der Gerätetür nicht beschädigt werden.

Schutzglas reinigen



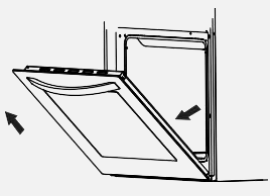

- Glasscheibe bei Beschädigung sofort tauschen lassen (**► Kundendienst**).

Das in die Gerätetür eingelassene Schutzglas kann für die Reinigung entnommen werden.

1. Beide Kunststoffteile an den oberen seitlichen Ecken an der Innenseite der Gerätetür aufschrauben.
2. Das Schutzglas vorsichtig entnehmen, reinigen und abtrocknen.


Das Einsetzen des Schutzglases erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

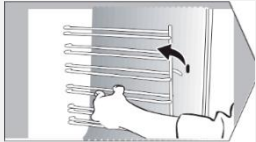
3. Schutzglas wieder mit den beiden Kunststoffteilen sichern.

TÄTIGKEIT	BESCHREIBUNG
	<ol style="list-style-type: none"> 4. Gerätetür öffnen, die beide Klappbügel an den Scharnieren nach oben drücken. 5. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. 6. Das Einhängen der Gerätetür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
	<ol style="list-style-type: none"> 7. Beim Einhängen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. 8. Beide Klappbügel wieder nach unten drücken, damit die Scharniere beim Schließen der Gerätetür keinen Schaden nehmen

Innenraum und Zubehörteile reinigen

Das Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Fettansammlungen und Speisreste könnten einen Brand verursachen (► **Vorgehen bei Feuer**).

 ► Hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger reinigen.

TÄTIGKEIT	BESCHREIBUNG
	Einhängegitter und lose Zubehörteile aus dem Gerät entnehmen und feucht abwischen.
	Einhängegitter und lose Zubehörteile trocknen und wieder in den Backofen geben.

5.2 Gerät pflegen

DE

Leuchtmittel tauschen

Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr funktionieren, kann die gesamte Backofenleuchte getauscht werden. Für geeignete Leuchtmittel oder (kostenpflichtigen) Reparaturservice den ► [Kundendienst](#) kontaktieren.

 **GEFAHR**

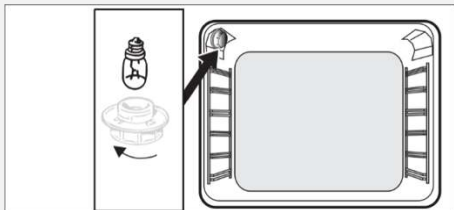
STROMSCHLAGGEFAHR!

- ✓ Vor Tausch des Leuchtmittels Sicherung am Sicherungskasten ausschalten und Gerät abkühlen lassen.

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

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

Für das Tauschen des Leuchtmittels folgendermaßen vorgehen:

TÄTIGKEIT	BESCHREIBUNG
	<ol style="list-style-type: none"> Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Schalter am Sicherheitskasten trennen. Gerätetür öffnen, Schutzabdeckung der Backofenleuchte abschrauben und das defekte Leuchtmittel entnehmen. Neues Leuchtmittel vorsichtig einsetzen, ohne es mit den Fingern zu berühren. Ein Brillentuch verwenden, um das Leuchtmittel zu halten. Schutzabdeckung wieder aufschrauben.

14. Sicherung einschalten und prüfen, ob die Beleuchtung funktioniert.
15. Sollte die Beleuchtung nicht funktionieren, den ► [Kundendienst](#) kontaktieren.

6 Tipps und praktische Hinweise

Nachfolgend einige Tipps, um das Gerät energiesparend und effizient zu gebrauchen.

Energie sparen

Die richtige Heizart wählen


Dieses Gerät weicht eventuell von dem bisher gewohnten Produkt ab, daher im Folgenden einige Tipps und Hinweise zu Zubereitungszeiten und -temperaturen.



- Die Angaben in den Tabellen sind als Richtwerte zu verstehen und können je nach Rezept, Menge und gewünschter Qualität geändert werden.
- Geänderte Zeiten für die spätere Verwendung eintragen.

Gebäck backen


Umluft

GEBÄCKART	TEMPERATUR [°C]	ZUBEREITUNGSZEIT [MIN.]
Gebäck in Backform		
Baiser (Meringues)	80	60-70
Viktoria Biskuit	150	65-70
Gugelhupf (Hefeteig)	150	60-70
Torte	150	25-50
Gebäck auf Universalblech		
Hefekuchen	150	40-45
Streuselkuchen	150	30-45
Obstkuchen	150	40-55
Biskuittorte	150	30-40
	➤ Backqualität mit einem dünnen Holzstab (z.B. Zahnstocher) prüfen. Mit dem Holzstab in das Gebäck stechen. Wenn es fertig ist, bleibt der Holzstab trocken und sauber.	

Ober- & Unterhitze

GEBÄCKART	EINSCHUB-EBENE	TEMPERATUR [°C]	ZUBEREITUNGSZEIT [MIN.]
Napfkuchen		170-180	60-80
Sandkuchen	2	160-180	65-80
Tortenboden	2		20-30
Biskuittorte	2-3	170-180	30-40
Gugelhupf (Hefeteig)	2	170-180	40-60
Brot (z.B. Mehrkornbrot)	2	160-180	50-60
		210-220	
Obstkuchen (Mürbeteig)		170-180	35-60
Streuselkuchen	3	160-170	30-40
Biskuitrolle	3	180-200	10-15
Pizza (auf dünnem Teig)	2	220-240	10-15
Pizza (auf dickem Teig)	3	190-210	30-50
Plätzchen	2		
Blätterteig	3	160-170	10-30
Baiser	3	180-190	18-25
		90-110	80-90

Fleisch braten

	➤ Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf eine Menge von 1 Kilogramm. Für jedes weitere Kilogramm ist mit etwa 15-25 Minuten mehr Zubereitungszeit zu rechnen.
---	---

Ober & Unterhitze/Ventilator

FLEISCHART	EINSCHUB- EBENE		TEMPERATUR [°C]		ZUBEREITUNGS- ZEIT [MIN]
	Ventilator	Ober & Unterhitze	Ventilator	Ober- & Unterhitze	pro cm
Rindfleisch					
Roastbeef: innen leicht blutig „saignant“	-	3	-	250	12-15
Ofen vorgeheizt: halb durchgebraten „medium“	-	3	-	250	15-25
Ofen vorgeheizt: durchgebraten „well done“	-	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					
Huhn	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

Kombinierte Grill- und Oberhitze

FLEISCHART	TEMPERATUR [°C]	ZUBEREITUNGS- ZEIT [MIN.]
Huhn (ca. 1,5 kg)	250	90-100
Huhn (ca. 2 kg)	250	110-130
Schaschlik	250	60-70

Grillhitze

GRILL-SPEISEART	EINSCHUB-EBENE		TEMPERATUR [°C]	ZUBEREITUNGSZEIT [MIN.]	
				1. Seite	2. Seite
Schweinekotelett	4	250	8-10	8-10	6-8
Schweineschnitzel	4	250	10-12	10-12	6-8
Schaschlik	4	250	7-8	7-8	6-7
Bratwürste	4	250	8-10	8-10	8-10
Roastbeef (Steak ca. 1 kg)	3	250	12-15	12-15	10-12
Kalbschnitzel	4	250	8-10	8-10	6-8
Kalbsteak	4	250	6-8	6-8	5-6
Hammekotelett	4	250	8-10	8-10	6-8
Lammkotelett	4	250	10-12	10-12	8-10
Huhn, halbiert (je ca. 500 g)	3	250	25-30	25-30	20-25
Fischfilet	4	250	6-7	6-7	5-6
Forelle (je ca. 200-250 g)	3	250	5-8	5-8	5-7
Brot (Toastscheiben)	4	250	2-3	8-10	6-8

DE

Ventilator mit kombinierter Grill- und Oberhitze

BRATEN FLEISCHART	GEWICHT	EINSCHUB-EBENE	TEMPERATUR [°C]	ZUBEREITUNGSZEIT [MIN.]
Schweinsbraten	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

7 Fehlermeldungen und Störungen

FEHLERMELDUNG	MÖGLICHE URSACHE	FEHLERBEHEBUNG
	Temperatursensor funktioniert nicht.	► Kundendienst kontaktieren.
AS		
F	Gerät ist defekt.	Gerät für 30 Min. ausschalten. Besteht der Fehler nach wie vor: Gerät für 1 Min. von der Stromzufuhr trennen und wieder anschließen. Besteht der Fehler nach wie vor: ► Kundendienst kontaktieren.
Backofen heizt nicht.	Gerät falsch angeschlossen.	► Kundendienst kontaktieren.
	Abweichende Versorgungsspannung.	Versorgungsspannung prüfen, gegebenenfalls ► Kundendienst kontaktieren.
	Sicherung durchgebrannt.	Elektrofachkraft kontaktieren.
Backofenbeleuchtung leuchtet nicht.	Leuchtmittel ist defekt.	Leuchtmittel tauschen ► Reinigung und Pflege).
Ventilator läuft ständig.	Bis zu 1 Std. nach dem Betrieb ist es normal.	Bei längerer Dauer ► Kundendienst kontaktieren.

8 Kundendienst

WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

Eine falsche bzw. nicht fachgerecht ausgeführte Reparatur führt zu einem Verlust des Garantieanspruchs.

- ✓ Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

Sollte sich eine Störung anhand der angeführten Hinweise (► Fehlermeldungen und Störungen) nicht beseitigen lassen, den Kundendienst kontaktieren:

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

D-33397 Rietberg

Kundentelefon für Deutschland: +49 2944 9716 791

Kundentelefon für Österreich: 0820 200170

(kostenpflichtig, abhängig vom Netzanbieter)



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

Für die Bearbeitung benötigen wir folgende Angaben:

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:

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

10 Entsorgung

Verpackung entsorgen

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



Altgerät entsorgen (DE)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll

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



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

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

Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Bitte entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

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

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

Altgeräte entsorgen (AT)

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



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

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

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

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

exQUISIT

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

EBE278-H-020_EBE278-U-020_BDE_DE_E1-0_2023-11.docx