

exQUISIT

Bedienungsanleitung
und
Installationsanweisung
für
Elektro-Einbackofen mit Heisluft
EBE65-1 H

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir danken Ihnen für den Kauf unserer Elektro-Einbauherde. Sie haben gut gewählt. Ihr Exquisit-Gerät wurde für den Einsatz im privaten Haushalt gebaut und ist ein Qualitätserzeugnis, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienkomfort verbindet – wie andere Exquisit-Geräte auch, die zur vollen Zufriedenheit ihrer Besitzer in ganz Europa im Einsatz stehen.

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung.....	3
2	Entsorgung von Geräten.....	3
3	Sicherheit.....	4
3.1	Sicherheitshinweise	4
3.2	Erklärung der Sicherheitshinweise	4
3.3	Allgemeine Sicherheitshinweise	4
3.4	Besondere Sicherheitshinweise.....	5
4	Bestimmungsgemässe Verwendung	6
5	Gerät auspacken	6
6	Beschreibung des Gerätes	8
6.1	Technische Daten	8
7	Installation	8
7.1	Aufstellen	8
7.2	Einbau	9
7.3	Vor der ersten Inbetriebnahme	11
7.4	Gerät am Stromnetz anschliessen.....	11
8	Betrieb.....	12
9	Inbetriebnahme und Gebrauch des Backofens	12
10	BACK- UND BRATTABELLE	22
10.1	Backen und Braten-Praktische Hinweise.....	23
11	Symbolbeschreibung Mülltonne	25
12	Instandhaltung	25
12.1	Reinigung und Pflege.....	25
13	Austauschen der Lampe	28
14	Reparaturen	29
15	Störungs- Störungsbehebung	30
16	Kundendienst	30
17	Garantiebedingungen.....	31
18	CE-Konformitätserklärung	33

1 Einleitung



– Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise für die Installation, den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. Eine korrekte Bedienung 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 Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer weiter. Bei Fragen zu Themen, die in dieser Gebrauchsanweisung für Sie nicht ausführlich beschrieben sind, kontaktieren Sie den Kundendienst.

2 Entsorgung von Geräten



Dieses Gerät ist ausgezeichnet lt. Vorgabe der Europäischen Entsorgungsvorschrift 2002 / 96 / EC - WEEE
Sie stellt sicher, dass das Produkt ordentlich entsorgt wird. Durch die umweltfreundliche Entsorgung stellen Sie sicher, dass eventuelle gesundheitliche Schäden durch Falschentsorgung vermieden werden. Das Symbol der Tonne auf dem Produkt oder den Begleitpapieren zeigt an, dass dieses Gerät nicht wie Haushaltsmüll zu behandeln ist. Stattdessen soll es dem Sammelpunkt zugeführt werden für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Gerätschaften.

Die Entsorgung muss nach den jeweils örtlich gültigen Bestimmungen vorgenommen werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder Entsorgungsfirma.

Machen Sie ausgediente Altgeräte vor der Entsorgung unbrauchbar:

Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Haushaltsgeräten liegen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

3 Sicherheit

3.1 Sicherheitshinweise

Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen. Sie weisen frühzeitig auf mögliche Gefahren hin. Diese Informationen sind unbedingt zu lesen und zu befolgen.

3.2 Erklärung der Sicherheitshinweise



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!

WICHTIG

bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung erhebliche Sach- oder Umweltschäden bewirken kann!

3.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Schalten Sie im Notfall sofort die Sicherung aus.



WARNUNG

- Berühren Sie niemals ein elektrisches Gerät, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind oder wenn Sie barfuß sind.
- Benutzen Sie niemals ein elektrisches Gerät im Freien.
- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur garantiert, wenn das Gerät an ein einwandfrei geerdetes System angeschlossen wird und den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, falls diese Anweisungen nicht befolgt werden.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel muss unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzt werden. Wenn Kabel oder Steckerverbindungen beschädigt sind, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen.

- Ausser den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen keine Eingriffe am Gerät vorgenommen werden



WARNUNG

Warnung vor Verbrennungen, Feuergefahr und Hitzeschäden

Unmittelbar nach dem Grillen, Kochen oder Backen sind Backraum, Heizkörper, Backbleche, Fettpfanne und Grillrost noch sehr heiß! Schützen Sie sich deshalb mit Topflappen oder geeigneten Handschuhen, wenn sie Grillrost bzw. Backbleche, Fettpfannen entnehmen.

An der Decke des Backraumes befinden sich sichtbare Heizstäbe. Diese können extrem heiß sein.

Vermeiden Sie deshalb unbedingt jegliche Berührung mit den Heizstäben während des Betriebes, wenn Sie z.B. ein Backblech, Fettpfanne bzw. Grillrost in den Backofen einschieben oder herausnehmen.

Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell! Nutzen Sie das Gerät keinesfalls unbeaufsichtigt. Verwenden Sie das Gerät nie zum Heizen eines Raumes!



VORSICHT

Emaile-Beschichtung

Bei der ersten Inbetriebnahme wird die Emaile-Beschichtung eingebrannt. Sorgen Sie unbedingt für gute Belüftung des Raumes wegen starker Geruchs- und möglicher Rauchbildung.

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

3.4 Besondere Sicherheitshinweise

Sicherheit von Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten



WARNUNG

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



WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen, benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

4 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Standherd ist für die Verwendung im privaten Haushalt bestimmt. Er eignet sich zum backen, kochen und garen von Lebensmitteln. Jede darüber hinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Wird das Gerät zweckentfremdet oder anders als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben bedient, kann vom Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

Zur bestimmungsgemässen Verwendung gehört auch die Einhaltung der vom Hersteller vorgeschriebenen Betriebs- und Wartungsbedingungen. Umbauten oder Veränderungen an dem Standherd sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

5 Gerät auspacken

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

Verpackungsmaterial

- Achten Sie auf eine umweltgerechte Entsorgung.

Transportschutz entfernen

- Das Gerät sowie Teile der Innenausstattung sind für den Transport geschützt. Entfernen Sie alle Klebebänder auf der rechten und linken Seite der Gerätetür. Kleberückstände können Sie mit Reinigungsbenzin

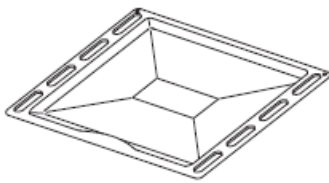
entfernen. Entfernen Sie alle Klebebänder und Verpackungsteile auch aus dem Inneren des Gerätes.

Lieferumfang

Zum Lieferumfang des Gerätes gehören:

Backblech

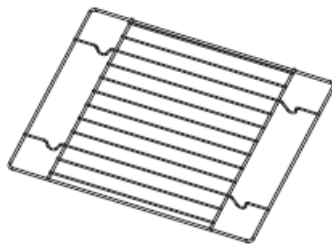
Bratblech



Baking tray_x

Grillrost Untersetzer

Grillrost



(Abbildungsähnlich)

****Set bestehend aus: Side Racks mit Teleskopauszug kann beim Kundendienst bestellt werden. Kostenpflichtig. Kundendienstadresse siehe Kapitel 16 ****

6 Beschreibung des Gerätes

6.1 Technische Daten

Technische Daten	EBE65-1 H
Schutzklasse	I
Energieverbrauch[kWh]	0.79
Backofen Volumen [L]	56
Abmessungen Einbauherd (HxBxT) [cm]	59.5x59.5x57.5
Elektrischer Anschluss Spannung / Frequenz [V/Hz]	220-240 / 50
Anschlussleistung [kW]	3.1
Geräuschentwicklung [dB]	51
Gewicht unverpackt [kg]	31

*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 ISO50304 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.

Der Fachmann kennt diese Zusammenhänge und führt die Prüfungen mit speziellen Messgeräten nach den gültigen Normen durch.

7 Installation

7.1 Aufstellen

Das Gerät soll in einem gut belüfteten und trockenen Raum stehen. Die Umgebungstemperatur wirkt sich auf den Stromverbrauch und die einwandfreie Funktion des Gerätes aus.

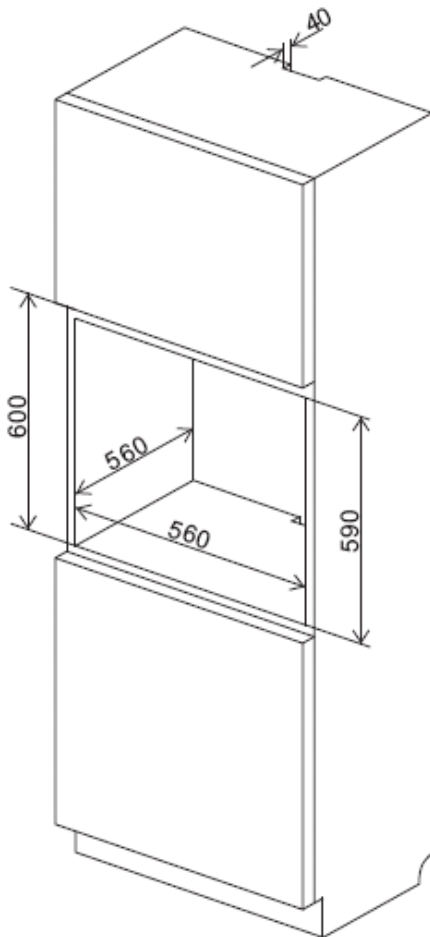
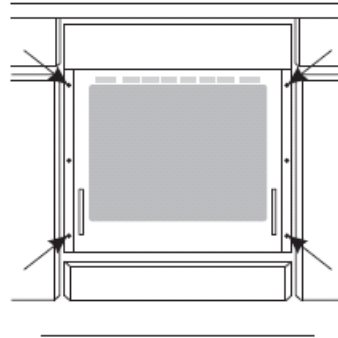
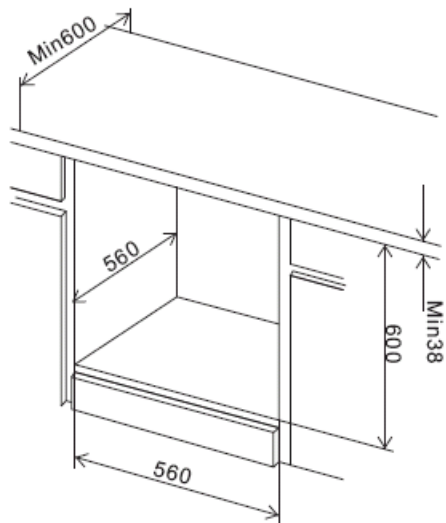
WICHTIG

- Die Füße des Elektroherdes sollen stabil auf dem Boden stehen und nicht wackeln.
- Das Netzkabel darf niemals eingeklemmt oder abgedeckt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom technischen Kundendienst ausgewechselt werden.
- Die Abdeckhaube des Herdes vorsichtig öffnen und schliessen. Dadurch verhindern Sie Schäden im Email.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zweckentfremdet (z.B. zum Heizen von Räumen, usw.)
- Den Griff während des Transports oder Reinigens nicht festhalten oder daran ziehen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Nach Beenden des Gar-Vorgangs darauf achten, dass alle Kochplatten ausgeschaltet sind.

7.2 Einbau

Wichtige Hinweise

1. Dieses Gerät sollte von einem Fachmann eingebaut werden. Auf ausreichende Belüftung während des Betriebes ist zu achten.
2. Die Einbaumöbel sollten eine Temperaturbeständigkeit entsprechend der EEC- Direktive von 120°C aufweisen.
3. Die Luftzirkulation auf der Rückseite des Gerätes muss vorhanden sein.
4. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Tür, stützen Sie sich nicht darauf ab und tragen Sie das Gerät nicht am Türgriff.



7.3 Vor der ersten Inbetriebnahme

Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Prüfen Sie ob sich das Gerät im einwandfreien Zustand befindet. Bei Zweifel das Gerät nicht benutzen und den Kundendienst kontaktieren.

Vor dem ersten Gar-Vorgang darauf achten, dass der Backofen leer und die Backofentür geschlossen ist, den Ofen zwei Stunden lang bei Maximaltemperatur vorheizen. Dadurch wird der Schutzfilm im Ofeninneren eingebrannt und die damit verbundenen Dämpfe und Gerüche können entweichen. Während des Vorgangs auf gute Belüftung in der Küche achten. Es kann zu geringfügiger Rauchbildung kommen, dies ist normal und kein Grund zur Besorgnis.

7.4 Gerät am Stromnetz anschliessen

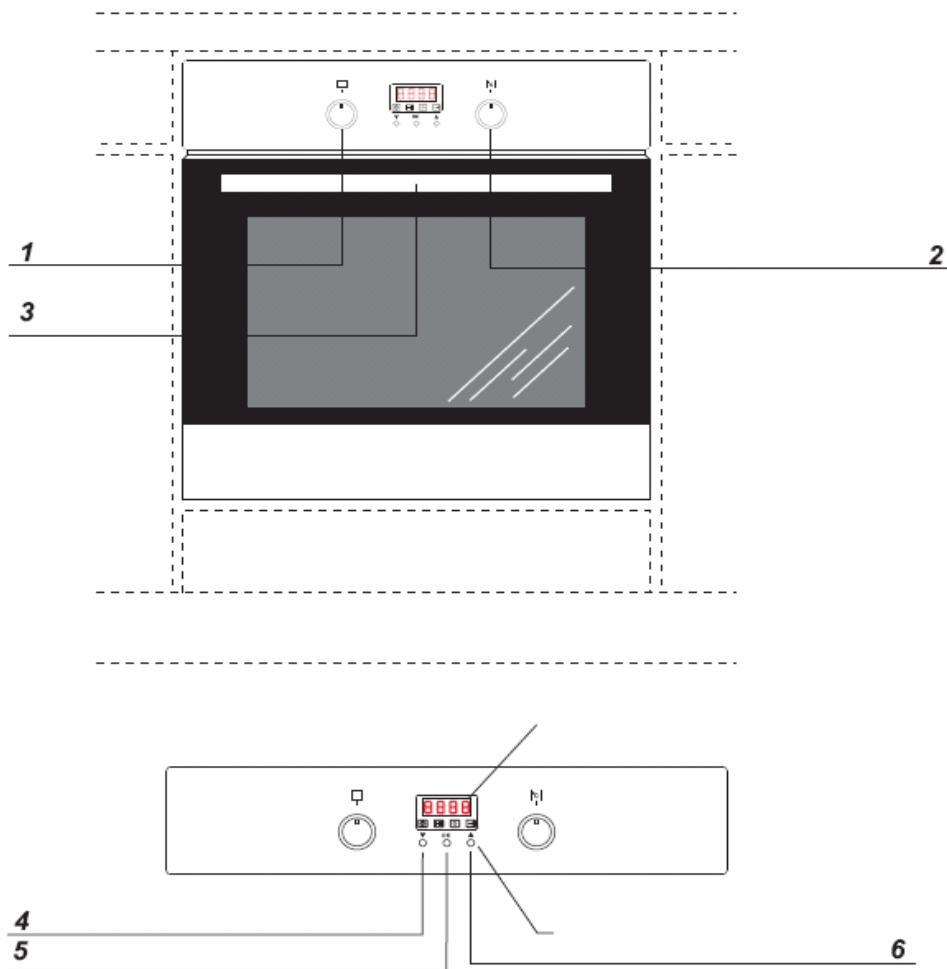
Elektroanschluss

WICHTIG

Der Elektroanschluss an sämtlichen Herden und Einbaugeräten darf nur durch einen konzessionierten Elektroinstallateur unter Berücksichtigung der Vorschriften des Örtlich zuständigen Energieversorgungsunternehmens vorgenommen werden. Der Elektroinstallateur muss vor Anschluss des Gerätes feststellen, ob die vorhandene Netzspannung mit der Nennspannung des Gerätes übereinstimmt.

8 Betrieb

Bedienblende Model EBE65-1H



- 1 Backofenfunktionswähler
- 2 Temperaturregler Knopf
- 3 Backofentür
- 4 Stufen-/ Zeitregler / reduzieren
- 5 Stufen-/ Zeitregler bestätigen
- 6 Stufen-/ Zeitregler erhöhen

9 Inbetriebnahme und Gebrauch des Backofens

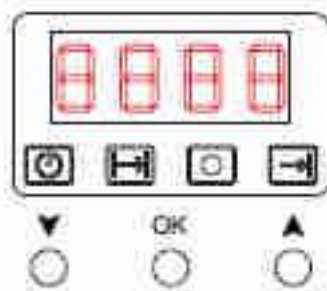
Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie Ihren Backofen gründlich reinigen. Entnehmen Sie die Zubehöerteile und wischen Sie diese feucht ab. Dann trocknen Sie die Zubehöerteile und legen die wieder in den Backofen. Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

WICHTIG

Bevor Sie den Backofen benutzen, sollte dieser 45 Minuten bei einer eingestellten Temperatur von 250°C aufgeheizt werden, damit mögliche Fertigungsrückstände verbrennen. Eine hierbei auftretende Geruchsbelästigung ist normal. Sorgen Sie bitte für eine gute Belüftung des Raumes.

Nach Beendigung dieses Vorgangs ist der Backofen für die Nutzung geeignet.

Anzeige und Symbole



 Brat/Backdauer

 Brat-/Backende

▼ Minus ▲ Plus

 Kontroll licht

 Betriebsanzeige

Einstellen der Uhrzeit:

Wenn der Backofen zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, erscheint auf dem Display 12:00 während die 12 blinkt kann mit den Tasten ▼ ▲ kann die Uhrzeit (Stunde) eingestellt werden. Drücken Sie anschliessend auf die Taste OK um die Stundenanzeige abzuschliessen und die Minutenanzeige blinkt. Die Minuten werden ebenfalls wie die Stunden eingestellt und mit OK wird die Uhrzeit bestätigt.

Die Uhrzeit verstellen bei normalem Gebrauch: Auf die Tasten ▼ ▲ gleichzeitig drücken und die Uhrzeit könnte verstellt werden.

Sofortstart des Backofens ohne Timer-funktion

Die Heizart und die Temperatur mittels der jeweiligen Bedienknöpfe einstellen und der Backofen beginnt sofort ohne Timerfunktion zu arbeiten. Auf dem Display erscheint 12:00 und die „12“ blinkt permanent. Um die Timerfunktion nutzen zu können, muss die Uhrzeit korrekt eingestellt sein.

Timerfunktionen

Neutrale Position Auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit und das Kontrolllicht ist eingeschaltet. Die Heizart und die Temperatur mittels der jeweiligen Bedienknöpfe einstellen und der Backofen beginnt sofort ohne Timerfunktion zu arbeiten.

Back-/Bratdauer Die Speisen werden gebraten/gebacken während der voreingestellten Back-/Bratzeit. Wenn die Back-/Bratdauer abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen automatisch ab.

Back-/Bratendzeit: Die Kochdauer hält zu der eingegeben Zeit an und der Backofen schaltet sich automatisch ab.

Startzeitverzögerung Mit dieser Funktion kann die Back-/Bratzeit programmiert werden. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit, schaltet sich der Backofen automatisch wieder ab.

Schalten zwischen Uhrzeit und Startzeit während des Timer-Betriebs.

Während die Timerfunktion aktiviert ist kann jederzeit durch drücken auf die Tasten ▼ oder ▲ die Uhrzeit (Tageszeit) oder die Restzeit von der programmierten Timerfunktion auf dem Anzeigefeld angezeigt werden.

Timerfunktion während der Backzeit löschen: Wenn der Timer aktiviert ist, 3 Sekunden die Taste OK gedrückt halten und der Backofen schaltet sich in den „Neutral“ Modus ein und ist weiter in Betrieb. Erst wenn die Funktionen Programm und Temperatur zurückgestellt werden ist der Backofen aus.

Programmierung der Back-/Bratdauer

1 Nachdem die Uhrzeit oder die Startzeitverzögerung eingeschaltet ist, einmal auf die Taste OK drücken. Auf dem Anzeigefeld erscheint 00:00. Die Stundenanzeige und das Symbol  blinken. Die gewünschte Back-/Bratdauer mit den Tasten ▼ ▲ einstellen. Mit der Taste OK gelangt man von der Stundenanzeige zur Minutenanzeige.

2 Nachdem die Minuten eingestellt worden sind, auf die OK Taste drücken um die eingegebene Zeit zu bestätigen. Die Symbole   sind aktiv (LED leuchtet) und der Backofen schaltet sich zum eingegebenen Zeitpunkt automatisch ein.

3 Nach dem die Back-/Bratdauer eigenstellt und bestätigt ist, das Programm und die Temperatur eingeben. Der Backofen ist eingeschaltet und die Restzeit wird auf dem Anzeigefeld angezeigt.

4 Nach der Back-/Bratdauer stellt sich der Backofen automatisch ab und es ertönt ein Signal und das Back-/Bratdauer LED blinkt. Das Kontrolllicht ist aus.

5 Durch drücken auf irgendeine Taste kann das Signal abgestellt werden, der Backofen ist wieder eingeschaltet und kann durch zurückstellen des Programm und der Temperatur auf „0“ ausgeschaltet werden.

6 **Hinweis** Wenn innerhalb von 5 Sekunden nach der Brat-/Backzeit Einstellung keine weiteren Funktionen folgen, schaltet sich der Timer automatisch in den „Neutral „ Modus“ um.

Programmierung Backzeitende

1 Im „Neutral“ Modus auf die Taste OK drücken und 3 Sekunden halten. Das Backzeitende  Symbol blinkt und auf dem Anzeigefeld erscheint 12:00 und die „12“ blinkt. Mit den Tasten ▼ ▲ die Uhrzeit einstellen. Mit der Taste OK gelangt man von der Stundenanzeige zur Minutenanzeige.

2 Auf OK drücken um die Endzeit zu bestimmen. Die Symbole  und  leuchten. Der Backofen schaltet sich automatisch nach der eingestellten Zeit aus.

3 Danach das Back-/Bratprogramm und die Temperatur wählen, der Backofen beginnt sofort an zu arbeiten und die Restzeit wird auf dem Anzeigefeld angezeigt.

4 Bei Ablauf der Back-/Bratzeit schaltet sich der Backofen automatisch ab, ein Signal ertönt und das LED  blinkt. Das LED  ist ausgeschaltet.

5 Durch drücken auf irgendeine Taste kann das Signal abgestellt werden, der Backofen ist wieder eingeschaltet und kann durch zurückstellen des Programms und die Temperatur auf „0“ ausgeschaltet werden.

Startzeitverzögerung mit Backdauereinstellung

1 Auf die Taste OK drücken um in den Back-/Bratdauer Modus zu gelangen und geben die gewünschte Back-/Bratperiode wie im Kapitel (**Programmierung der Back-/Bratdauer**) beschrieben ein.

2 Nachdem die Back-/Bratdauer mit der Taste OK bestätigt worden ist, nochmal auf OK drücken, um auf den Startzeitverzögerungsmodus zu gelangen. Die LED's von den Symbolen  Brat/Backdauer  Brat-/Backende blinken. Hier wird das **Backzeitende** sowie in Kapitel (**Programmierung Backzeitende**) beschrieben eingestellt.

3 Nachdem die Startzeitverzögerung einstellt wurde leuchten beide LED's von den Symbolen  Brat/Backdauer  Brat-/Backende. Der Backofen ist nun programmiert.

4 Nun das gewünschte Programm und die Temperatur auswählen. Der Backofen ist ausgeschaltet solange bis die programmierte Startzeit erreicht ist und dann schaltet er sich ein.

5 Bei Ablauf der Back-/Bratdauer schaltet sich der Backofen automatisch ab, ein Signal ertönt und die LED's   blinken. Das LED  ist ausgeschaltet.

6 Durch drücken auf irgendeine Taste kann das Signal abgestellt werden, der Backofen ist wieder im „Neutral“ Modus eingeschaltet und ist wieder in Betrieb. Um den Backofen komplett auszuschalten das Programm und die Temperatur auf „0“ zurückstellen und erst dann ist der Backofen ausgeschaltet.

WICHTIG

Nach einem Stromausfall ist jegliche Programmierung des Backofens gelöscht. Bei wieder Inbetriebnahme muss die Uhrzeit und eventuell die voreingestellte Programmierung neu eingegeben werden.

Nach Einstellung der Timerfunktionen, immer darauf achten dass jede Eingabe mit OK bestätigt wird, andernfalls wird der Backofen nicht gestartet und die Minutenanzeige blinkt.

Während eine Timerfunktion gestartet ist kann die Programmierung noch geändert werden, indem man 3 Sekunden auf die OK Taste drückt. Die Timerfunktion ist gelöscht und kann neu programmiert werden.

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie Ihren Backofen gründlich reinigen. Um die Beleuchtung im Backofen einzuschalten, wählen Sie eine Backofenfunktion und stellen Sie die Temperatur auf 0°C.

Entnehmen Sie die Zubehörteile und wischen Sie diese feucht ab. Dann trocknen Sie die Zubehörteile und legen die wieder in den Backofen.

Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

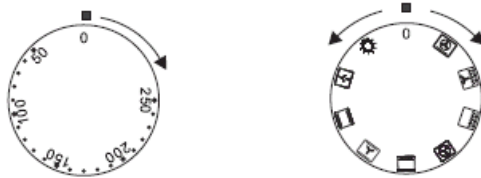
Bevor Sie den Backofen benutzen, sollte dieser 45 Minuten bei einer eingestellten Temperatur von 250°C aufgeheizt werden, damit mögliche Fertigungsrückstände verbrennen. Eine hierbei auftretende

Geruchsbelästigung ist normal. Sorgen Sie bitte für eine gute Belüftung des Raumes.

Nach Beendigung dieses Vorgangs ist der Backofen für die Nutzung geeignet.

Backofen mit natürlicher Konvektion

Das Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze und Grillhitze* (sofern vorhanden) erfolgen. Die Betriebsteuerung dieses Backofens erfolgt über einen Drehschalter, der den mit dem Temperaturregler integrierten Betriebswahlschalter bedient



	Unabhängige Backofen-Beleuchtung Durch das Drehen des Schalters auf diese Position wird der Backofeninnenraum beleuchtet. Verwenden Sie diese z.B. bei der Reinigung des Backofeninnenraums.
50-250 (°C)	Der Thermostat ermöglicht Temperatureinstellung im Bereich von 50°C bis 250°C. Zum Backen verwenden.
	Auftauen Gefrorene Lebensmittel können schnell und schonend aufgetaut werden (dies ist aufgrund des Ventilators möglich), keine Temperatureinstellung erforderlich.
	Unter- und Oberhitze Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Heizen auf herkömmliche Weise.
	Ober und Unterhitze mit Umluft Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig im Herd. Geeignet zum Backen und Braten auf allen Ebenen.
	Unterhitze Die Wärme wird vom Unteren Heizkörper abgegeben. Wählen Sie diese Beheizungsart dann aus, wenn Sie die

	Unterseite des Backguts stärker backen möchten (z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obst). .
	Heißluft Durch die gleichmäßige Temperaturverteilung im Backofen ist es möglich mehrere Speisen gleichzeitig zu Backen
	Grill mit Oberhitze Durch die Kombination von Grill und Oberhitze, entsteht eine höhere Temperatur und dadurch wird die Grillzeit verkürzt.
	Umluft mit Grill Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.
	Heißluft Geeignet für Pizza und Aufläufe und vorheizen ist nicht erforderlich.

Grillen

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement* zubereitet.

Um den Grill* einzuschalten:

Backofen-Schalter in die Position umdrehen, die mit Symbolen Grill, gekennzeichnet ist,

Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen, Universalblech mit der zu zubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) an- zuordnen

Gegrillt* wird bei geschlossener Backofentür. Zugängliche Teile können bei Benutzung als Grillgerät* heiß werden. Kinder fern halten!

Bei den Backofenfunktion Grillhitze* die Temperatur 250°C einstellen,

Es wird empfohlen:

- 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 umwenden

**** Umluft-betrieb**

Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.

Die Vorteile des Umluft-betriebes sind:

- Beim Backen im Umluftherd kann die Temperatur ca. 20 Grad niedriger eingestellt werden, durch die Umluftfunktion, wird die Wärme gleichmäßiger verteilt und somit besser genutzt.
- Verkürzung der Brat- /Backzeit
- Es besteht die Möglichkeit 2 Gerichte gleichzeitig zu braten / oder backen

**** Heißluft-betrieb**

Bei Heißluftbetrieb wird die Hitze statt durch Ober- und Unterhitze durch einen zusätzlichen Ringheizkörper erzeugt, der um einen Ventilator herum angeordnet ist. Die heiße Luft wird von dem Ventilator gleichmäßig im Backraum verteilt, wodurch bessere Ergebnisse beim Backen und Braten erzielt werden. Außerdem ist das Kuchenbacken auf mehreren Blechen gleichzeitig möglich.



Hinweis Umluft Funktion kann auch ohne Temperatúrauswahl betrieben werden. Dies dient dazu, dass Zubehör Blech etc. im Backofen abgekühlt werden können.

Hinweis

Zum Einschalten des Backofens ist folgendes zu beachten:

- die erforderlichen Betriebsbedingungen des Backofens, Temperatur und Heizoption festlegen,
- den Drehschalter in die gewünschte Stellung bringen, indem Sie ihn „nach rechts“ drehen.

Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, gelb und rot. Die gelbe Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb.

Erlischt die rote Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht. Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der roten Kontrollleuchte erfolgen. Während des Backens wird die rote Kontrollleuchte zeitweise sich ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens).

10 BACK- UND BRATTABELLE

Backofenfunktion: Ober und Unterhitze

	Ober-/Unterhitze		Umluft		
Gebäckart	Einschubhöhe	Temperatur [C°]	Einschubhöhe	Temperatur [C°]	Backzeit [min]
Gebäck in Backform					
Napfkuchen/ Marmorkuchen	2	170-180	2	150-170 150-170	60-80
Sandkuchen	2	160-180	2	150-170	65-80
Tortenboden	2-3	170-180	2-3	160-180	20-30
Biskuittorte	2	170-180	2	140-150	30-40
Gugelhupf(Hefeteig)	2	160-180	2	150-170	40-60
Brot (z.B. Mehrkornbrot)	2	210-220	2	180-200	50-60
Gebäck auf Universalblech					
Obstkuchen (Mürbeteig)	3	170-180	2	160-170	35-60
Streuselkuchen	3	160-170	2	160-170	30-40
Biskuitrolle	2	180-200	2	160-170	10-15
Pizza (auf dünnem Teig)	3	220-240			10-15
Pizza (auf dickem Teig)	2	190-210			30-50
Kleingebäck					
Plätzchen	3	160-170	2	150-160	10-30
Blätterteig	3	180-190	2	170-190	18-25
Baiser	3	90-110	2	170-190	80-90

10.1 Backen und Braten-Praktische Hinweise

Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdbrunnern 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.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

Fleischart	Einschubhöhe		Temperatur [C°]		Garzeit in Min
	Umluft	Ober- / Unterhitze	Umluft	Ober- / Unterhitze	
Roastbeef oder Filet innen blutig („englisch“)		3		250	12-15
Vorheizen halb durchbraten („medium“)		3		250	15-25
durchbraten („well done“)		3		210-230	25-30
vorheizen Braten	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. 2Kg)	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.**



VORSICHT

Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkt verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können

Backofenfunktionen: Grillhitze

Speiseart	Einschubhöhe von unten	Temp.[C°]	Grillzeit [min]	
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. 1kg)	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 500g)	3	250	25-30	20-25
Fischfilet	4	250	6-7	5-6
Forelle (je ca. 200-250g)	3	250	5-8	5-7
Brot (Toastscheiben)	4	250	2-3	2-3

Backofenfunktionen: Grill und Heißluft

Speiseart	Gewicht [kg]	Einschubhöhe von unten	Temp.[C°]	Grillzeit [min]
Schweinebraten	1.0	2	170-190	80-100
	1.5	2	170-190	100-120
	2.0	2	170-190	120-140
Lammschenkel	2.0	2	170-190	90-110
Braten	1.0	2	180-200	30-40
Hähnchen	1.0	2	180-200	50-60
Ente	2.0	1.2	170-190	85-90
Ganz	3.0	2	140-160	110-130
Truthahn	2.0	2	180-200	110-130
	3.0	1-2	160-180	150-180

WICHTIG

Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkte verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

WICHTIG

Während des Gebrauchs kann das Wärme-Ableitblech sehr heiß werden. Versuchen Sie nie, das Ableitblech sofort nach dem Gebrauch abzunehmen, sondern warten Sie, bis es abgekühlt ist.

11 Symbolbeschreibung Mülltonne



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

In vielen Ländern der EU ist die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten über den Haus- und/oder Restmüll ab 13.8.2005 verboten. In Deutschland ab 23.3.2006.

12 Instandhaltung

12.1 Reinigung und Pflege

Den Herd abkühlen lassen und mit einem weichen Tuch abwischen. Falls er sehr schmutzig ist, den Herd mit Reinigungsmittel und Wasser abwaschen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht

benutzen, schmieren Sie den oberen Teil des Ofens ganz dünn mit Maschinenöl ein.

- Kochplatten immer nur mit einem trockenen Tuch oder mit einem handelsüblichen Pflegemittel. Sie können auch in regelmässigen Abständen einen Tropfen Öl auftragen.
- Auf keinen Fall dürfen die Kochplatten abgeschmirgelt werden.
- Feuchtigkeit (von Topfdeckeln oder Abdeckplatten, übergelaufenen Kochgut) verkürzt die Lebensdauer der wertvollen Platten. Rückstände von salzhaltigen
- Flüssigkeiten dringen in die Poren ein und machen sie bald durch stetige Rostabblätterung unbrauchbar.

Backofen

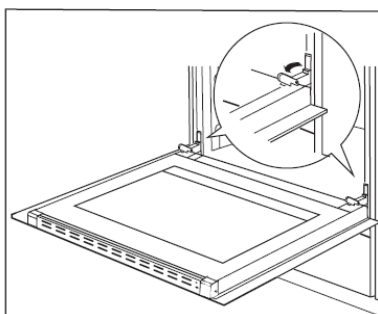
- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofenbeleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Steam Clean-Dampfreinigung:
 - In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
 - Backofentür schließen,
 - Backofen-Temperaturregler auf „50°C“
- und Backofen-Funktionsregler auf „Unterhitze“ drehen,
 - Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
 - Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

**VORSICHT Verbrühungsgefahr!**

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

Backofentür aushängen

Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken. Türleicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.

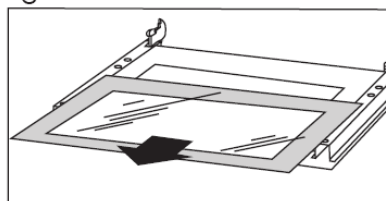
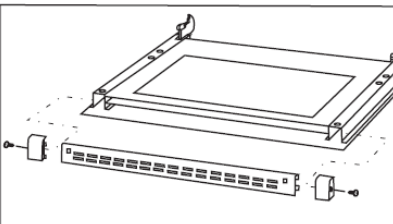
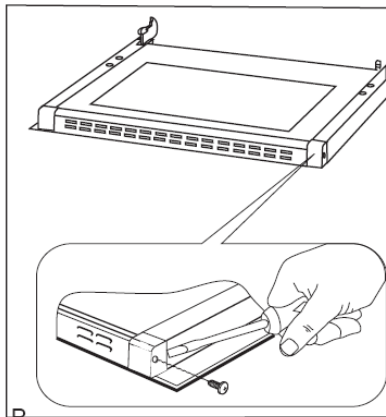


*Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe

1. Mit Hilfe eines Kreuzschraubendrehers sind die Schrauben an den seitlichen Schnappverschlüssen herauszudrehen (Zeichnung A).
2. Schnappverschlüsse mit Hilfe eines flachen Schraubenziehers herausdrücken und die obere Leiste der Tür herausziehen. (Zeichnung A, B).
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. (Zeichnung C).
- 3a. Mittlere Scheibe herausnehmen.
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen. Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der

Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.



Herausnahme der inneren Scheibe

13 Austauschen der Lampe



Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr richtig funktionieren, können Sie die Lampe selbst austauschen. Sie bekommen diese Lampe bei Ihrem Händler oder bitten Sie den technischen Kundendienst die Lampe für Sie auszutauschen.

Gehen Sie wie folgt vor:

Spannung: 230V

Leistung: 25W

Fassung: E14

- Schalten Sie die Sicherung aus, lassen Sie den Backofen abkühlen.
- Öffnen Sie die Backofentür, schrauben Sie das Schutzglas ab und entfernen Sie das Glas und die Lampe.
- Bauen Sie das neue Glas und die neue Lampe in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.
- Schalten Sie die Sicherung wieder ein und prüfen Sie, ob die Beleuchtung funktioniert. Sollte die Beleuchtung nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, siehe Kapitel 16.

14 Reparaturen



WARNUNG

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

15 Störungs- Störungsbehebung

Bevor Sie den Kundendienst anrufen sehen Sie selbst in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst beheben.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweis
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung ist defekt	Die Sicherung im Sicherungskasten prüfen.
Im Anzeigefeld wird die Uhr mit 00:00 angezeigt.	Die Uhrzeit ist nicht richtig eingestellt	Stellen Sie die Aktuelle Uhrzeit ein (siehe Kapitel 8).
Der Backofen heizt nicht.	Heizart nicht erkannt	Die Heizart noch mal einstellen.

16 Kundendienst

Sollte es Ihnen nicht gelingen, den Fehler zu beheben, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die Gerätenummer die Sie auf dem Typenschild des Gerätes finden.

Wichtig

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

Zuständige Kundendienstadresse:

DEUTSCHLAND und SCHWEIZ

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon für Deutschland: 0180 500 39 33 (aus dem deutschen Festnetz 0.14 Euro/min,

anbieterabhängig)

Mobilnetz abweichend,

Kundentelefon für die Schweiz: +41 (0)31 951 47 45

Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170 (0.14 Euro/min)

Telefax: +49 2944 971 677

E-Mail: kontakt@egs-gmbh.de
Internet: www.egs-gmbh.de

Bitte geben Sie unbedingt an:

Vollständige Anschrift und Telefon- Nr.

Seriennummer und Batch (Wie auf dem Typenschild abgebildet, dieses Befindet sich auf der Rückseite des Gerätes oder vorne rechts beim Öffnen der Tür.)

Fehlerbeschreibung

17 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 den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

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

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

Umfang der Mängelbeseitigung

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

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden, aufgrund von chemischer, bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emailleschäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen. Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, wenn die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn - ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung - von nicht ermächtigten Personen am Exquisit - Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch einen qualifizierten Fachmann mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

Geltungsbereich

Unsere Garantie gilt für Geräte, die in einem EU-Land oder CH erworben wurden und die in der Bundesrepublik Deutschland, der Schweiz oder Österreich in Betrieb sind.

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

Für Reparaturaufträge ausserhalb der Garantiezeit gilt:

Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.

Wird ein Gerät überprüft, bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, werden Anfahrt- und Arbeitspauschalen berechnet. Die Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich.

Im Servicefall oder bei Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst, siehe Kapitel 16 Zuständige Kundendienstadresse.

18 CE-Konformitätserklärung

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 2004/108/EG und über die Verwendung elektrischer Betriebsmittel innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen RL 2006/95/EG festgelegt sind.

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

*Technische Änderungen vorbehalten.