exquisit

Bedienungsanleitung und Installationsanweisung

Elektro-Einbaubackofen

EBE555-1.1U

WICHTIGES DOKUMENT! BITTE MIT KAUFBELEG AUFBEWAHREN

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Gerätes.
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 arbeiten.

Diese Anleitung bitte gut durchlesen

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 Bedienungsanleitung für Sie nicht ausführlich beschrieben sind, kontaktieren Sie den Kundendienst Deutschland Tel. +49 (0) 2944 9716-791.

Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle. Bitte haben Sie deshalb Verständnis dafür, dass wir uns Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vorbehalten müssen.

Inhalt

1. Entsorgung von Geräten 3

2. Sicherheit 4

Sicherheitshinweise 4
Erklärung der Sicherheitshinweise 4
Allgemeine Sicherheitshinweise 4
Besondere Sicherheitshinweise 6

3. Bestimmungsgemäße Verwendung 7

4. Gerät auspacken 7

5. Beschreibung des Gerätes 8

Lieferumfang 8
Bezeichnung 8

6. Installation 9

Aufstellen 9
Elektroanschluss Backofen (220V-240V) 10
Einbau 11
Türgriffmontage (modellabhängig) 13

7. Vor der ersten Inbetriebnahme 14
Vor Inbetriebnahme Gerät gründlich reinigen 14
8. Betrieb 15
9. Back- und Brattabelle 19
Praktische Hinweise zum Backen 19
Backofenfunktion: Umluft mit Ober- und Unterhitze 19
Backofenfunktion: Ober- und Unterhitze 20
Praktische Hinweise zum Braten von Fleisch 21
Backofenfunktion: Kombinierte Grill- und Oberhitze 22
Backofenfunktion: Grillhitze 22
Backofenfunktion: Umluft mit kombinierter Grill- und Oberhitze 22
10. Reinigung und Pflege 23
11. Backofentür aushängen 25
12. Innere Glasplatte reinigen 25
13. Leuchtmittel auswechseln 26
14. Reparaturen 26
15. Kundendienst 27
16. Allgemeine Garantiebedingungen 28
17. Technische Daten 30
18. CE-Konformitätserklärung 30

1. Entsorgung von Geräten



Dieses Gerät ist ausgezeichnet lt. Vorgabe der Europäischen Entsorgungsvorschrift

2012 / 19 / EU

Sie stellt sicher, dass das Produkt ordentlich entsorgt wird. Durch die umweltgerechte 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.

2. Sicherheit

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.

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!



Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr

Verbrühungsgefahr

WICHTIG

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

Allgemeine Sicherheitshinweise
Schalten Sie im Notfall sofort die Sicherung aus.
Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus.



WARNUNG Stromschlaggefahr / Lebensgefahr

- 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.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel muss unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzt werden. Wenn Kabel oder Stecker Verbindungen beschädigt sind, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- 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 Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Außer den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen keine Eingriffe am Gerät vorgenommen werden.
- Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, falls diese Anweisungen nicht befolgt werden.





WARNUNG vor Verbrennungen, Brandgefahr und Hitzeschäden

- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Backofeninnenraum, Kochflächen und anderen heißen Oberflächen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Zugängliche Teile, z.B. Backofentür, können bei Benutzung heiß werden. Kinder unter 8 Jahren fernhalten.
- Schützen Sie sich mit Topflappen oder geeigneten Handschuhen, wenn Sie Gebinde, Grillrost oder Backblech einschieben, entnehmen oder die Speisen überprüfen bzw. wenden.
- Vor Reinigung und Wartung muss das Gerät abkühlen.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Verwenden Sie das Gerät nie zum Beheizen eines Raumes!



VORSICHT
Emaille-Beschichtung

- Bei der ersten Inbetriebnahme wird die Emaille-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 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.

Besondere Sicherheitshinweise

Sicherheit von schutzbedürftigen Personen:
Kinder und Personen mit verringerten Fähigkeiten



WARNUNG

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie kleine Kinder (unter 8 Jahren) vom Gerät fern.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen dieses Gerät nur dann benutzen, wenn sie angelernt wurden. Kinder müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Bedienungsanleitung hingewiesen werden.



WARNUNG

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

3. Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt. Es eignet sich zum Garen und Backen von Lebensmitteln. Jede darüber hinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Wird das Gerät gewerblich, zweckentfremdet oder anders als in der Bedienungsanleitung beschrieben bedient, beachten Sie bitte, dass vom Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden kann.

Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

4. Gerät auspacken



WARNUNG

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

Die Verpackung muss unbeschädigt sein. Überprüfen Sie das Gerät 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

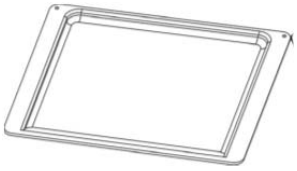
- Das Gerät sowie Teile der Innenausstattung sind für den Transport geschützt. Entfernen Sie alle Klebebänder auf der rechten und linken Seite der Gerätetür. Kleberückstände können Sie mit Reinigungsbenzin entfernen. Entfernen Sie alle Klebebänder und Verpackungsteile auch aus dem Inneren des Gerätes.

5. Beschreibung des Gerätes

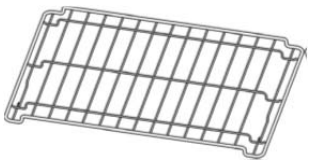
Lieferumfang
Zum Lieferumfang des Gerätes gehören (Abbildung ähnlich)

1 Elektro-Einbaubackofen

1 Backblech



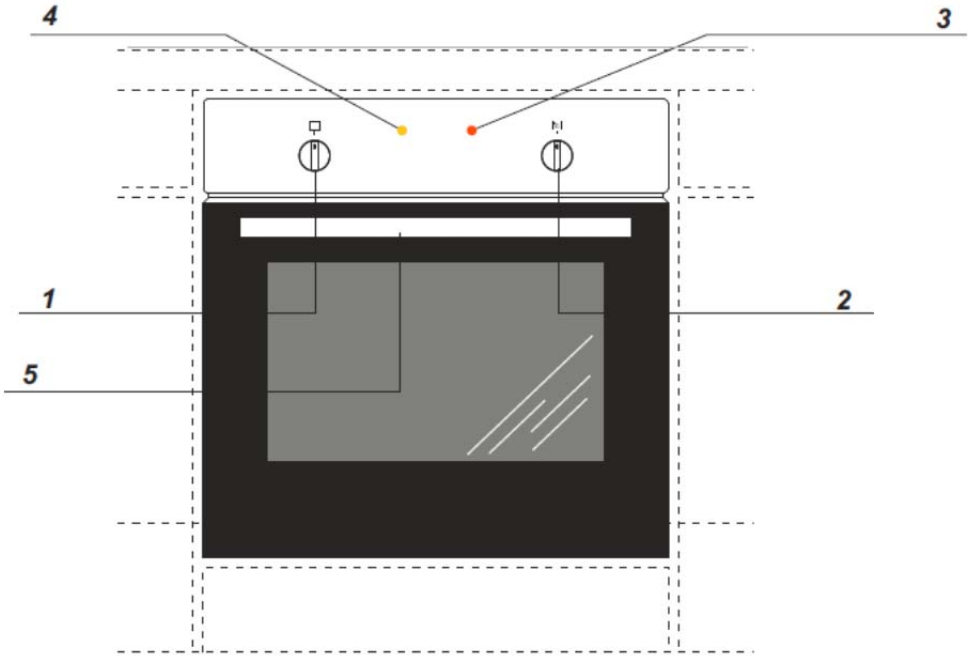
1 Grillrost



1 Bedienungsanleitung

Das Netzkabel gehört nicht zum Lieferumfang.

Bezeichnung
Modell EBE555-1.1U (Abbildung ähnlich)



1 Backofen Funktionswähler
2 Backofen Temperaturwähler
3 Backofentemperatur Kontrollanzeige rot
4 Backofen Kontrollanzeige gelb
5 Backofen Türgriff

6. Installation

Aufstellen

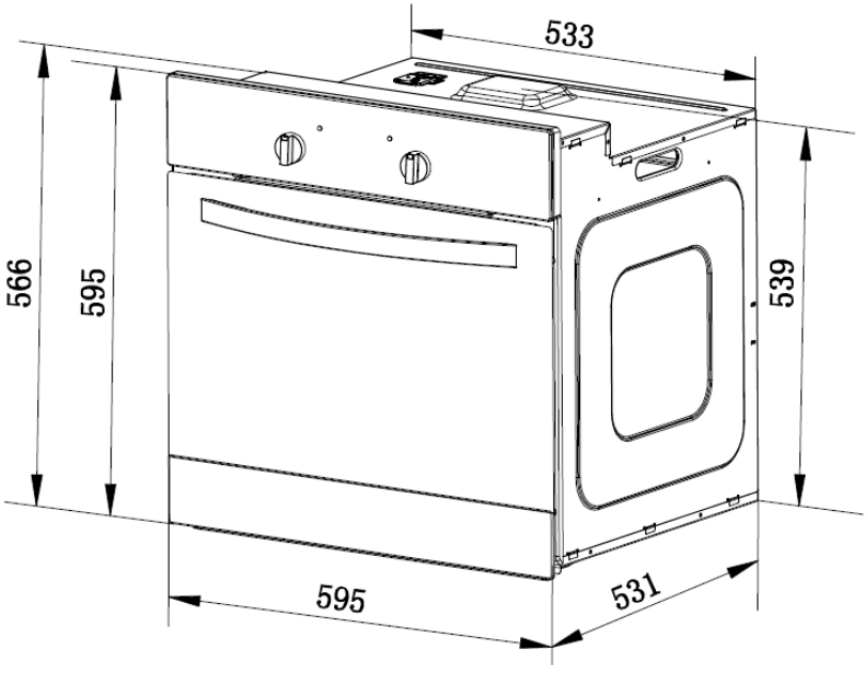
Das Gerät soll in einem gut belüfteten und trockenen Raum stehen.

Die Umgebungstemperatur wirkt sich auf den Stromverbrauch und die einwandfreie Funktion des Gerätes aus.

WICHTIG

- Das Gerät soll stabil stehen und nicht wackeln.
- Das Netzkabel darf niemals eingeklemmt oder abgedeckt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom technischen Kundendienst ausgewechselt werden.
- 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 das Gerät wieder ausgeschaltet ist.

Abmessungen Gerät, in mm

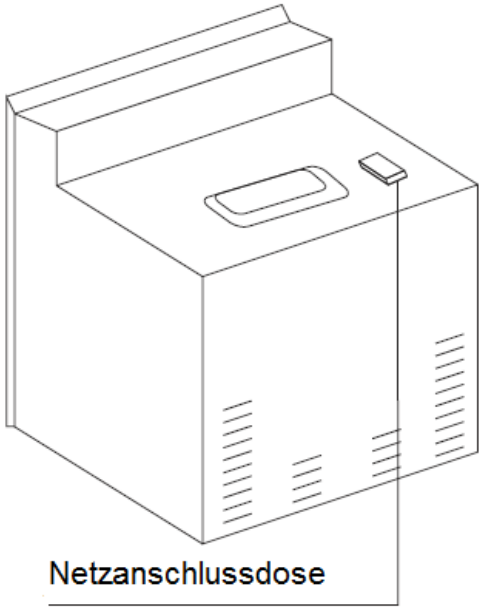


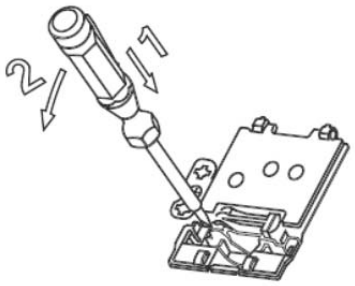
Elektroanschluss Backofen (220V-240V)

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.





Anschlussdose öffnen:

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

Hinweise für die Elektrofachkraft

Das Gerät ist für den Anschluss an 1-Phasen-Wechselstrom (220-240V/50Hz) ausgelegt.

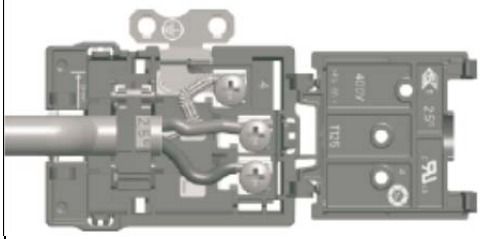
Der nachfolgend abgebildete Anschluss-Schaltplan ist auch auf der Anschlussdose ersichtlich. Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.

Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.

WICHTIG

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

Anschluss-Schaltplan

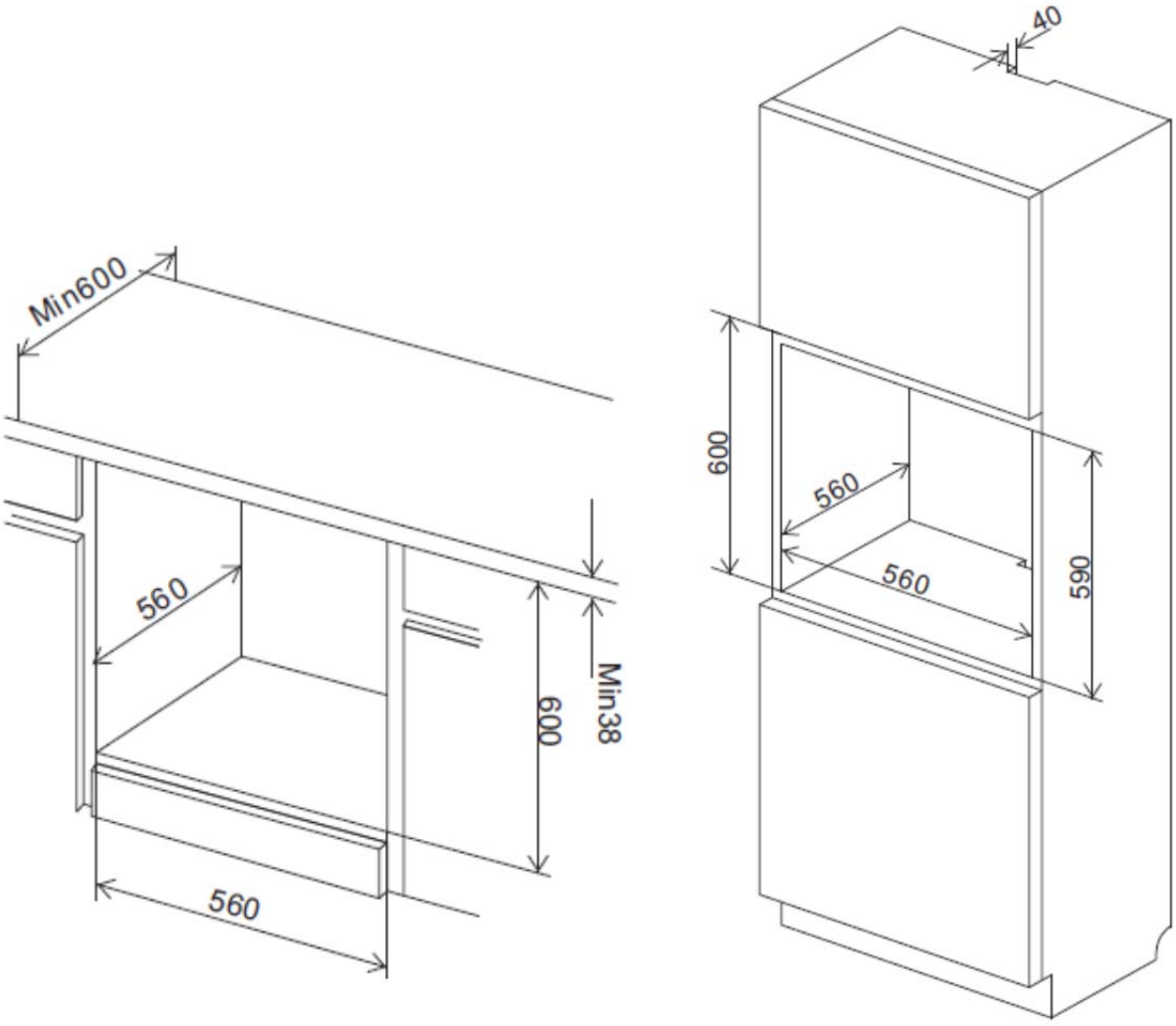
<table>
<tr><td colspan="3">Schema möglicher Anschlüsse
ACHTUNG
Spannung der Heizelemente 220-240V
Im Falle jedes der Anschlüsse muss der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme ⏚ PE verbunden werden.</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td>1-Phasen-Wechselstrom (220-240/50Hz):
L (brauner Draht) mit Klemme 3 verbinden.
N (blauer Draht) mit Klemme 5 verbinden.
Schutzleiter (gelb-grüner Draht) auf ⏚.</td><td>1/N~</td><td>
</td></tr>
<tr><td colspan="5">N=neutrale Leitung PE=Schutzleiter</td></tr>
</table>

Einbau

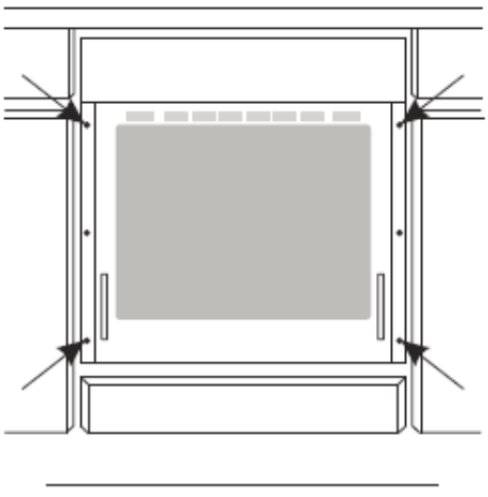
WICHTIG

- Dieses Gerät sollte von einem Fachmann eingebaut werden.
- Auf ausreichende Belüftung während des Betriebes ist zu achten. Lüftungsöffnungen nicht verschliessen.
- Die Luftzirkulation auf der Rückseite des Gerätes muss vorhanden sein.
- Die Küchenmöbel einschliesslich Trägermaterial, Oberflächenbeschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzbeständigkeit aufweisen, gemäss DIN 68930:2009-11.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Tür, stützen Sie sich nicht darauf ab und tragen Sie das Gerät nicht am Türgriff.

- Öffnung im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den auf der Maßskizze angegebenen Abmessungen vorbereiten.



- Bei abgeschalteter Stromversorgung den Backofen an das Stromnetz anschließen.
- Den Backofen vollständig in den vorher angefertigten Umbauschrank schieben und mit vier Schrauben an den auf der Skizze dargestellten Stellen in dieser Position sichern.



Türgriffmontage (modellabhängig)

(Abbildungen ähnlich)

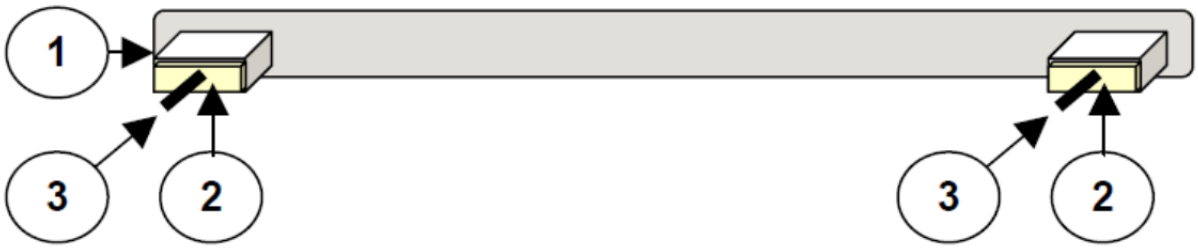


Abb. 1 Türgriff (Rückseite)

1 Türgriff	3 Stahlstifte
2 Schutzfolie (Klebestreifen)	4 Bohrungen an der Backofentür

Für die Montage des Türgriffs gehen Sie wie folgt vor (modellabhängig):

1. Entfernen Sie die Schutzfolie (2) vom Klebestreifen.

   Hinweis: Nicht die Klebeflächen berühren, da sonst ein Klebkraftverlust entstehen könnte.

2. Führen Sie die Stahlstifte (3) in die Bohrungen (4) an der Backofentür ein.
3. Drücken Sie den Türgriff beidhändig fest an die Backofentür, bis er einrastet.
4. Der Türgriff ist nun fest montiert.

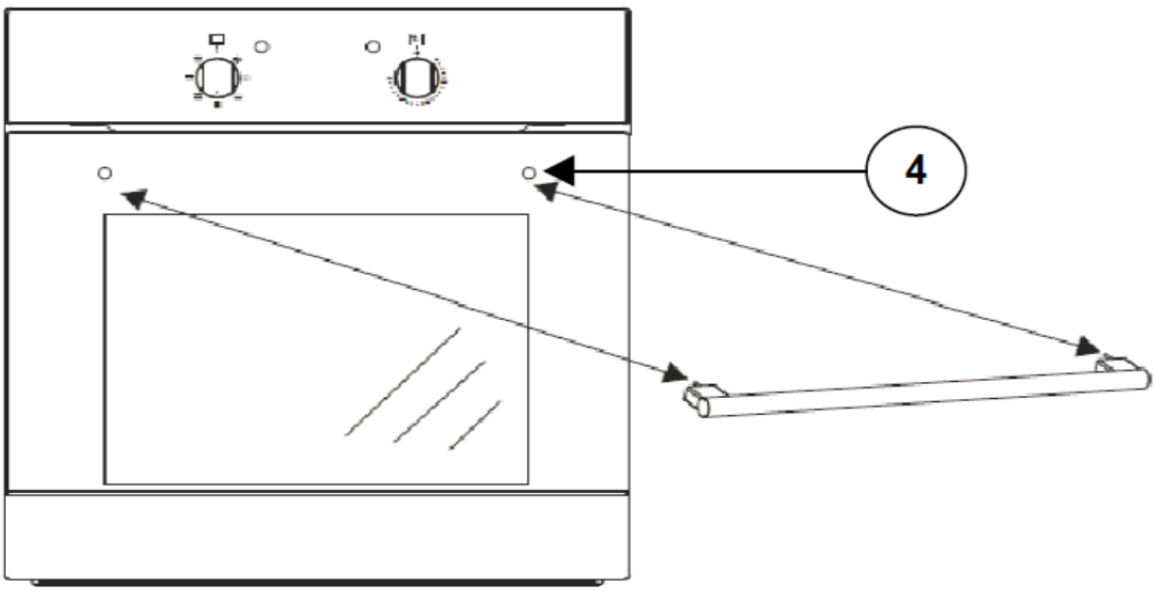


Abb. 2 Backofen Türgriffmontage

7. 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 Inbetriebnahme Gerät gründlich reinigen
Vor dem ersten Gebrauch den Backofen gründlich reinigen.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Um für eine gute Sicht 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 trocken Sie die Zubehörteile und legen diese 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 und der Schutzfilm im Ofeninneren eingebrannt wird.
- Mitgelieferte Zubehörteile (wie z.B. Backblech, Grillrost) können in dieser Zeit im Gerät verbleiben. Ansonsten ist der Geräteinnenraum leer zu halten und die Gerätetür zu schliessen.
- Eine hierbei auftretende Geruchsbelästigung und geringfügige Rauchbildung durch die entweichenden Dämpfe und Gerüche ist normal und kein Grund zur Besorgnis. Sorgen Sie bitte während des Vorgangs für eine gute Belüftung des Raumes.
- Lassen Sie den Backofen abkühlen und reinigen Sie ihn wie im Kapitel Reinigung und Pflege beschrieben.

Nach Beendigung dieses Vorgangs ist der Backofen betriebsbereit.

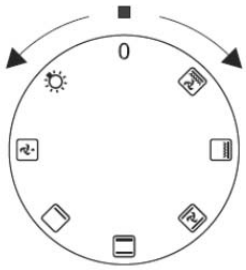
8. Betrieb

Backofen mit natürlicher / erzwungener Konvektion

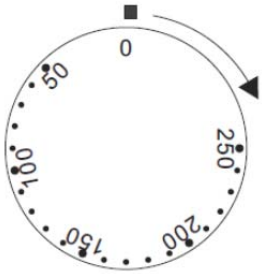
Das Backen kann mit Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Umluft** und Grill* erfolgen.

Die Betriebsteuerung dieses Backofens erfolgt über einen Drehschalter (Funktionswähler), der den mit dem Temperaturregler integrierten Betriebswahlschalter bedient.

Backofen Funktionswähler



Backofen Temperaturwähler



50-250 (°C)	Der Temperaturwähler ermöglicht **Temperatur-einstellungen** im Bereich von 50°C bis 250°C. Zum Backen verwenden.
	Unabhängige **Backofen-Beleuchtung** Durch das Drehen des Funktionswählers auf diese Position wird der Backofeninnenraum beleuchtet. Verwenden Sie diese Funktion z.B. während der Reinigung des Backofeninnenraums.
	**Auftauen** Gefrorene Lebensmittel können schneller und schonend aufgetaut werden - dies ist aufgrund des Ventilators möglich – keine Temperatureinstellung erforderlich.
	**Unterhitze** Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken.
	**Unter- und Oberhitze** Ist der Funktionswähler auf diese Position gedreht, erfolgt das Heizen auf herkömmliche Weise.
	**Umluft mit Ober-/Unterhitze** Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Umluft und Ober-/Unterhitze. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht und verteilt damit die Wärme gleichmäßig im Herd. Geeignet zum Backen und Braten auf allen Ebenen, z.B. für Kuchen / Cake etc.

	Hinweis: Diese **Funktion** kann auch **ohne Temperatur** betrieben werden. **Geeignet zur Abkühlung** des zubereiteten Gerichts und des Backofeninnenraumes.
	**Kombinierte Grill-/Oberhitze** Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill- und Oberhitze. Diese Funktion erlaubt - eine höhere Oberflächentemperatur, was zu vertiefter Bräunung/größerer Krustenbildung führt. - größere Portionen auf einmal zu grillen. **Hinweise:** **Temperatur auf 250 °C einstellen!** **Benutzen Sie den Grill ausschließlich bei geschlossener Backofentüre!**
	**Umluft mit kombinierter Grill-/Oberhitze** Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill- und Oberhitze sowie Umluft. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht. Diese Funktion beschleunigt das Grillen und verfeinert den Geschmack des Gerichts. Geeignet zum Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. **Hinweise:** **Temperatur auf max. 200 °C einstellen!** **Benutzen Sie den Grill ausschließlich bei geschlossener Backofentüre!**

Ein- und Ausschalten des Backofens

Zum Einschalten des Backofens ist folgendes zu beachten:

- die erforderlichen Betriebsbedingungen des Backofens festlegen: Temperatur und Heizoption,
- die Drehschalter Funktionswähler und Temperaturwähler in die gewünschte Stellung bringen, indem Sie sie „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.

- Nutzen Sie die Restwärme. Schalten Sie das Gerät etwas früher aus und lassen den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken.
- Während des Backens wird sich die rote Kontrollleuchte zeitweise ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens).

Zum Ausschalten die beiden Drehschalter auf “●”/”○” zurück drehen.

Grillen *
Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen des erhitzten Grillheizelementes* zubereitet.

Um den Grill* einzuschalten:

- Backofen-Schalter in die Position umdrehen, die mit dem Symbol 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) anzuordnen (Fettpfanne).
- Grillen* bei geschlossener Backofentür. Zugängliche Teile können bei der Nutzung des Backofens als Grillgerät* heiß werden. **Kinder fern halten!**

Hinweise:
Bei der Backofenfunktion Grillhitze* die Temperatur 250°C einstellen, ebenso bei kombinierter Grill- und Oberhitze.

Bei der Backofenfunktion Umluft mit kombinierter Grill- und Oberhitze maximal die Temperatur 200°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 wenden

Umluft-Betrieb ** (modellabhängig)
Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.

Die Vorteile des Umluft-Betriebes sind:

- Beim Backen kann die Temperatur um ca. 20 Grad niedriger eingestellt werden, da durch die Umluft-Funktion die Wärme gleichmäßiger verteilt und somit besser genutzt wird.
- Verkürzung der Brat-/Backzeit
- Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen.

Heißluft-Betrieb ** (modellabhängig)
Der um den Ventilator angeordnete Ringheizkörper erhitzt die Luft. Der Ventilator verteilt die heiße Luft gleichmäßig im Backofeninnenraum.

Die Vorteile des Heißluft-Betriebes sind:

- Beim Backen kann die Temperatur um ca. 20 Grad niedriger eingestellt werden, da durch die Heißluft-Funktion die Wärme gleichmäßiger verteilt und somit besser genutzt wird.
- Verkürzung der Brat-/Backzeit
- Bessere und gleichmäßigere Brat- und Backergebnisse
- Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen.

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.

9. Back- und Brattabelle

Praktische Hinweise zum Backen

- Backformen und –bleche mit schwarzen Oberflächen leiten die Wärme besser und verkürzen die Backzeit.
- Backformen und –bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen sind beim Backen mit Ober-/Unterhitze nicht empfohlen, da der Boden des Backgutes möglicherweise nicht gut durchbäckt.
- Den Backofen für das Gebäck vorheizen. Geeignet für das Backen ist die 3. Einschubhöhe von unten.
- Nutzen Sie die Restwärme. Schalten Sie das Gerät etwas früher aus und lassen den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken.
- Bevor Sie den Kuchen aus dem Backofen nehmen, bzw. das Gerät ausschalten, prüfen Sie die Backqualität mit einem dünnen Holzstäbchen. Wenn der Kuchen fertig zubereitet ist, ist das Holzstäbchen nach dem Einstechen in den Kuchen trocken und sauber.
- Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkte verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

Backofenfunktion: Umluft 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		Heissluft		
Gebäckart	**Einschub-höhe**	**Tempera-tur [C°]**	**Einschub-höhe**	**Tempera-tur [C°]**	**Backzeit [min]**
Gebäck in Backform					
Napfkuchen/ Marmorkuchen	2	170-180	2	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

Praktische Hinweise zum Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, für kleinere Portionen empfiehlt es sich, auf den Kochfeldern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben (Fettpfanne).
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte 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.

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

*** Die Angaben in der Tabelle beziehen sich immer auf 1 kg.**
Für jedes weitere kg ist mit etwa 15-25 Min. mehr zu rechnen.

Backofenfunktion: Kombinierte Grill- und Oberhitze

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

Backofenfunktion: Grillhitze

GRILL Speiseart	**Einschubhöhe von unten**	**Temp.[C°]**	**Grillzeit [min]**	
			1.Seite	**2.Seite**
Schweinekotelett	4	250	8-10	6-8
Schweineschnitzel	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
Hammelkotelett	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

Backofenfunktion: Umluft mit kombinierter Grill- und Oberhitze

BRATEN Fleischart	**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
Lammkeule	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
Gans	3.0	2	140-160	110-130
Truthahn	2.0	2	180-200	110-130
	3.0	1 - 2	160-180	150-180

10. Reinigung und Pflege



WARNUNG

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 Sie es wieder in Betrieb nehmen.



VORSICHT
Verbrühungsgefahr

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



VORSICHT
Verletzungsgefahr

Beachten Sie bei den Reinigung-/Wartungsarbeiten am Gerät, die Hände und Finger vor Einklemmen in Tür und Schnappscharniere zu schützen.



VORSICHT

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.

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.

Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofenbeleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Die Backofentür mit Glasscheibe mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.
- Bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel verwenden
- 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.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

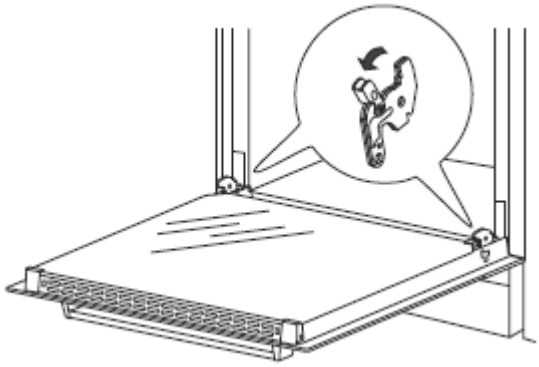


VORSICHT
Bei Verwendung von speziellen Backofenreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

11. 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.
- Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.
- Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



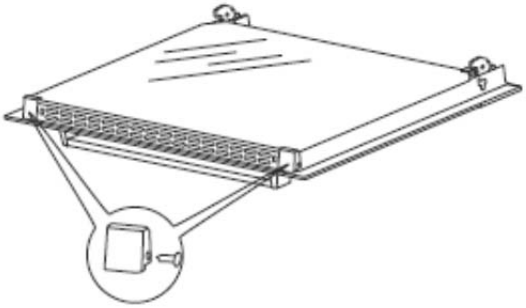
*Klappbügel nach oben drücken

- 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.

12. Innere Glasplatte reinigen

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

- Beide Kunststoffteile an den oberen seitlichen Ecken der Backofentür aufschrauben und zur Seite legen.
- Die Glasplatte entnehmen, reinigen.
- Das Einsetzen der Glasplatte erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Glasplatte wieder mit den beiden Kunststoffteilen sichern.



13. Leuchtmittel auswechseln

Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr richtig funktionieren, können Sie die Backofenleuchte selbst austauschen. Sie bekommen dieses für Backofen geeignete Leuchtmittel, das bis zu 300 °C aushalten können muss, bei Ihrem Händler oder bitten Sie den technischen Kundendienst, dieses kostenpflichtig für Sie auszutauschen.

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

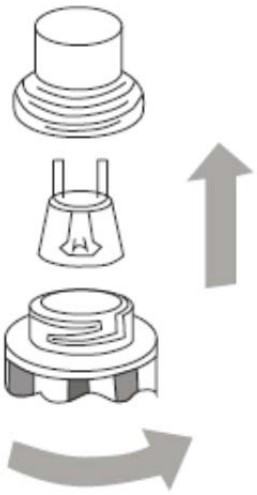
Spannung: 230V

Leistung: 25W

Hitzebeständigkeit: T300

Fassung: G9 (LED-Steckleuchte)

Gehen Sie wie folgt vor:



- Schalten Sie die Sicherung aus, lassen Sie den Backofen abkühlen.
- Öffnen Sie die Backofentür, schrauben Sie das Schutzglas ab, entfernen es und entnehmen Sie das defekte Leuchtmittel.
- Ersetzen Sie behutsam das Leuchtmittel und bauen Sie das Schutzglas 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 15.

14. Reparaturen

VORSICHT

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. Kundendienst

Sollte es Ihnen nicht gelingen, den Fehler zu beheben, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst. Führen Sie in diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst aus.

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:
EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon für Deutschland: +49 (0)2944-9716791
Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170

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

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

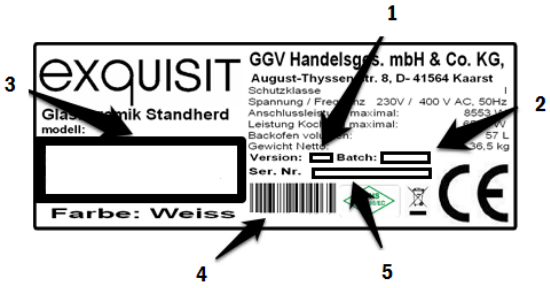
E-Mail: kontakt@egs-gmbh.de

(Reparaturauftrage können auch online erfasst werden.)

Internet: www.egs-gmbh.de

Folgende Angaben werden benötigt um Ihren Auftrag bearbeiten zu können:

- die vollständige Anschrift und Telefon- Nr.
- die Fehlerbeschreibung



- 1 Version
- 2 Batch
- 3 Modell
- 4 EAN
- 5 Seriennummer

Typenschild

Das Typenschild ist im Gerät am Türrahmen (Backofen) oder auf der Rückseite des Gerätes (Kochfeld) angebracht. Bei Einbaugeräten ist zusätzlich ein Typenschild im Beipack, zusammen mit der Bedienungsanleitung.

16. Allgemeine 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 EGS GmbH Kundentelefon für Deutschland: +49 (0)2944-9716791

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

17. Technische Daten

Modell	**EBE555-1.1U** **Einbau-Backofen**
Schutzklasse	I
Energieverbrauch [kWh]	0.79
Energieeffizienzklasse[1]	A
Backofen Volumen [L]	56
Abmessungen Einbauherd (HxBxT) [mm]	595x595x531
Elektrischer Anschluss Spannung / Frequenz [V/Hz]	220-240 / 50
Anschlussleistung [kW]	2.9
Geräuschentwicklung [dB]	51
Gewicht unverpackt [kg]	31
EAN Nr.	4016572014426

[1] A (Niedriger Verbrauch) bis G (Hoher Verbrauch)

*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.

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.