

EXQUISIT

Bedienungsanleitung und Installationsanweisung

Elektro-Einbaubackofen

EBE65-1H

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 oder besuchen unsere Webseite www.ggv-exquisit.de.

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	4
2.	Sicherheit	5
	Sicherheitshinweise	5
	Erklärung der Sicherheitshinweise	5
	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
	Besondere Sicherheitshinweise.....	7
	Sicherheit und Wartung: Backofen und Kochfeld	8
3.	Bestimmungsgemäße Verwendung	10
4.	Gerät auspacken	10
5.	Installation	11
	Aufstellen	11
	Elektroanschluss Backofen (230V).....	12
	Einbau.....	14
	Einbauschritte Backofen	15
6.	Vor der ersten Inbetriebnahme	16
	Vor Inbetriebnahme Gerät gründlich reinigen.....	16
7.	Gerätebeschreibung	17

	Lieferumfang	17
	Bezeichnung	18
8.	Backofenfunktionen	19
9.	Backofenbetrieb.....	22
10.	Backofenbetrieb mit Timerfunktion	24
	Einstellen der Uhrzeit.....	25
	Timerfunktionen - Beschreibung.....	26
11.	Back- und Brattabelle	32
	Praktische Hinweise zum Backen.....	32
	Backofenfunktion: Umluft (Ober- und Unterhitze + Lüfter)	32
	Backofenfunktion: Ober und Unterhitze / Heißluft (Ringheizkörper).....	33
	Praktische Hinweise zum Braten von Fleisch.....	34
	Backofenfunktion: Kombinierte Grill- und Oberhitze.....	35
	Backofenfunktion: Grillhitze	35
	Backofenfunktion: Umluft mit kombinierter Grill- und Oberhitze	35
12.	Reinigung und Pflege.....	36
13.	Backofentür aushängen	38
14.	Innere Glasplatte reinigen.....	39
15.	Leuchtmittel auswechseln	40
16.	Bevor Sie den Kundendienst rufen	40
17.	Reparaturen.....	41
18.	Kundendienst.....	41
19.	Allgemeine Garantiebedingungen	42
20.	CE-Konformität	43
21.	Technische Daten	44
22.	Produktdatenblatt elektrische Haushaltsbacköfen	44

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:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Stecker vom Netzkabel.
- Entfernen oder zerstören Sie evtl. vorhandene Schnapp- und Riegelschlösser.

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



GEFAHR

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



WARNUNG

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



Stromschlaggefahr



Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr Verbrühungsgefahr



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!

Allgemeine Sicherheitshinweise

Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus.

Schalten Sie im Notfall sofort die Sicherung aus.



GEFAHR

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 Installationsarbeiten und die elektrische Verkabelung dürfen nur von Fachleuten in Übereinstimmung mit sämtlichen in Ihrem Land geltenden Normen und Vorschriften durchgeführt werden, einschließlich der Brandschutzmaßnahmen.
Bitte führen Sie diese Arbeiten niemals selbst durch.
- 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.
- Keine Mehrfachstecker oder Stromverlängerungskabel einsetzen.
- Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.
- Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.
- Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Außer den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen keine Eingriffe am Gerät vorgenommen werden.
- Das Gerät muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Bitte führen Sie diese Arbeiten nie selbst durch.

HINWEIS

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Verletzungen und Schäden ab, die aus der Nichtbeachtung der Hinweise und Anleitungen zur Installation, Wartung und Bedienung des Gerätes entstanden sind.

Besondere Sicherheitshinweise

Sicherheit von schutzbedürftigen Personen: Kinder und Personen mit verringerten Fähigkeiten



Erstickungsgefahr

- Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Verpackungsmaterial von Kindern fern halten!



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. Sie müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Bedienungsanleitung hingewiesen werden.

Sicherheit und Wartung: Backofen und Kochfeld



Brandgefahr

- Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. **NIEMALS** versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Niemals leicht Entzündliches oberhalb/unterhalb des Gerätes oder im Geschirrwagen (Backofenschublade, modellabhängig) lagern.
- Verwenden Sie das Gerät nie zum Beheizen eines Raumes!



Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr

- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Backofeninnenraum, Kochstellen 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, Wärme-Ableitblech (bei Grillfunktion, modellabhängig), können bei Benutzung heiß werden. Kinder unter 8 Jahren fernhalten.
- Achten Sie darauf, wenn Sie die Töpfe, Gebinde, Zubehör (wie z.B. Grillrost, Backblech) einschieben, entnehmen oder die Speisen überprüfen bzw. wenden:
 - zuerst beim Elektroherd die Heizstufe zurück zu drehen oder die Energiezufuhr ganz zu schließen.
 - schützen Sie sich mit Topflappen oder geeigneten Handschuhen.

Vor Reinigung und Wartung muss das Gerät abkühlen.

Vorgehen bei Feuer:

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

Sicherheit und Wartung: Backofen

- Schalten Sie den Backofen nach Gebrauch immer aus.



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.

- Das Gerät nicht benutzen, solange es mit Wasser in Kontakt ist. Das Gerät nicht mit feuchten Händen bedienen.
- Das Gerät während des Betriebs beaufsichtigen.
- Das Kochgut gut überwachen und auf den Siedezeitpunkt achten.
- Wir empfehlen nicht, das Gerät in der Nähe eines Kühlgerätes, Geschirrspülers oder Trockners aufzustellen. Die falsche Platzierung beeinflusst den Energieverbrauch (Kühlgeräte) und führt möglicherweise zu Kondenswasser Bildung (Geschirrspüler) und zu Schäden am Gerät.
- Das Gerät so installieren, dass für eine optimale Umluftverteilung gesorgt werden kann; dies auch während einer längeren Kochzeit.
- Das Gerät nicht auf Yachten oder in Wohnwagen einbauen.

3. Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt. Es eignet sich zum Kochen, 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.

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

4. Gerät auspacken



Erstickungsgefahr

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

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.

Transporthinweise

-Transportschutz entfernen

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

-Transportschutz anbringen

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

5. Installation

Aufstellen

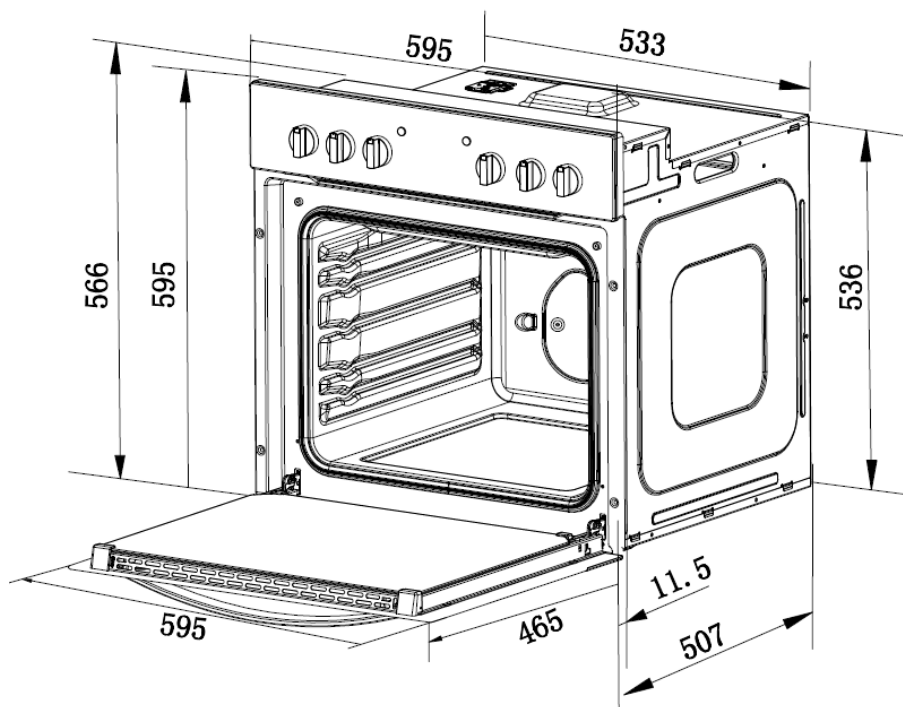
Das Gerät soll in einem gut belüfteten und trockenen Raum stehen.

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

WICHTIG

- Das Netzkabel darf niemals eingeklemmt oder abgedeckt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom technischen Kundendienst ausgewechselt werden.
- Das Netzkabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt.
- 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.

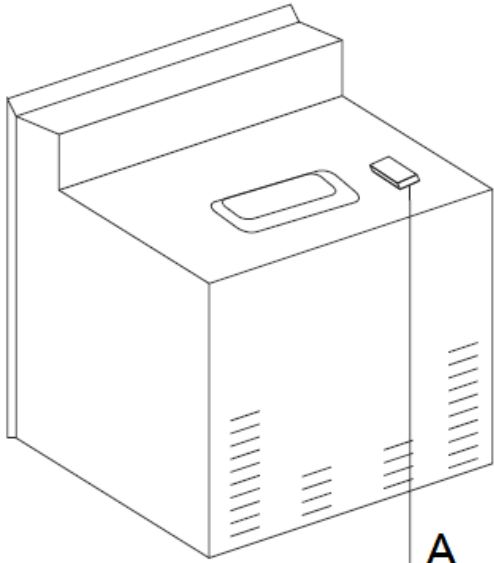
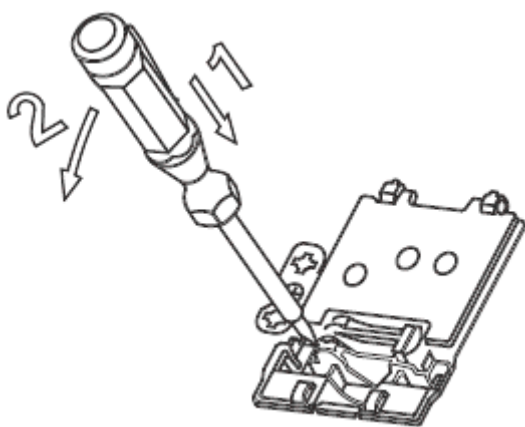
Abmessungen Gerät, in mm (Abbildung ähnlich)



Elektroanschluss Backofen (230V)

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.

 <p>A</p>	
A Netzanschlussdose	Netzanschlussdose 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. Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.

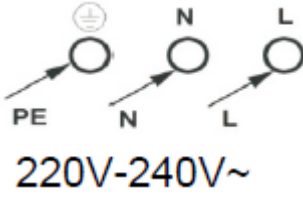
WICHTIG

Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der mit  gekennzeichnete Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Wie auf Abbildung gezeigt.

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-Schema

<h1>ACHTUNG</h1> <p>Spannung der Heizelemente 230 V.</p> <p>Im Falle jedes der Anschlüsse muss der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme \oplus PE verbunden werden.</p>			Art der Anschlussleitung
1/N~	<p>Empfohlener Anschluss</p> <p>Bei 220-240V Netz Einphasenanschluss mit Betriebsnull. Schutzleiter auf \oplus.</p>	 <p>220V-240V~</p>	H05VV-F3G4
L=Phase (braun) N=neutrale Leitung (blau)		\oplus PE=Schutzleiter	

	<h1>WICHTIG</h1> <p>Zur Vermeidung von Fehlan schlüssen andere als den empfohlenen Anschluss nur nach Rücksprache mit dem Kundendienst vornehmen.</p>
Auslieferungszustand EBE	

Einbau

WICHTIG

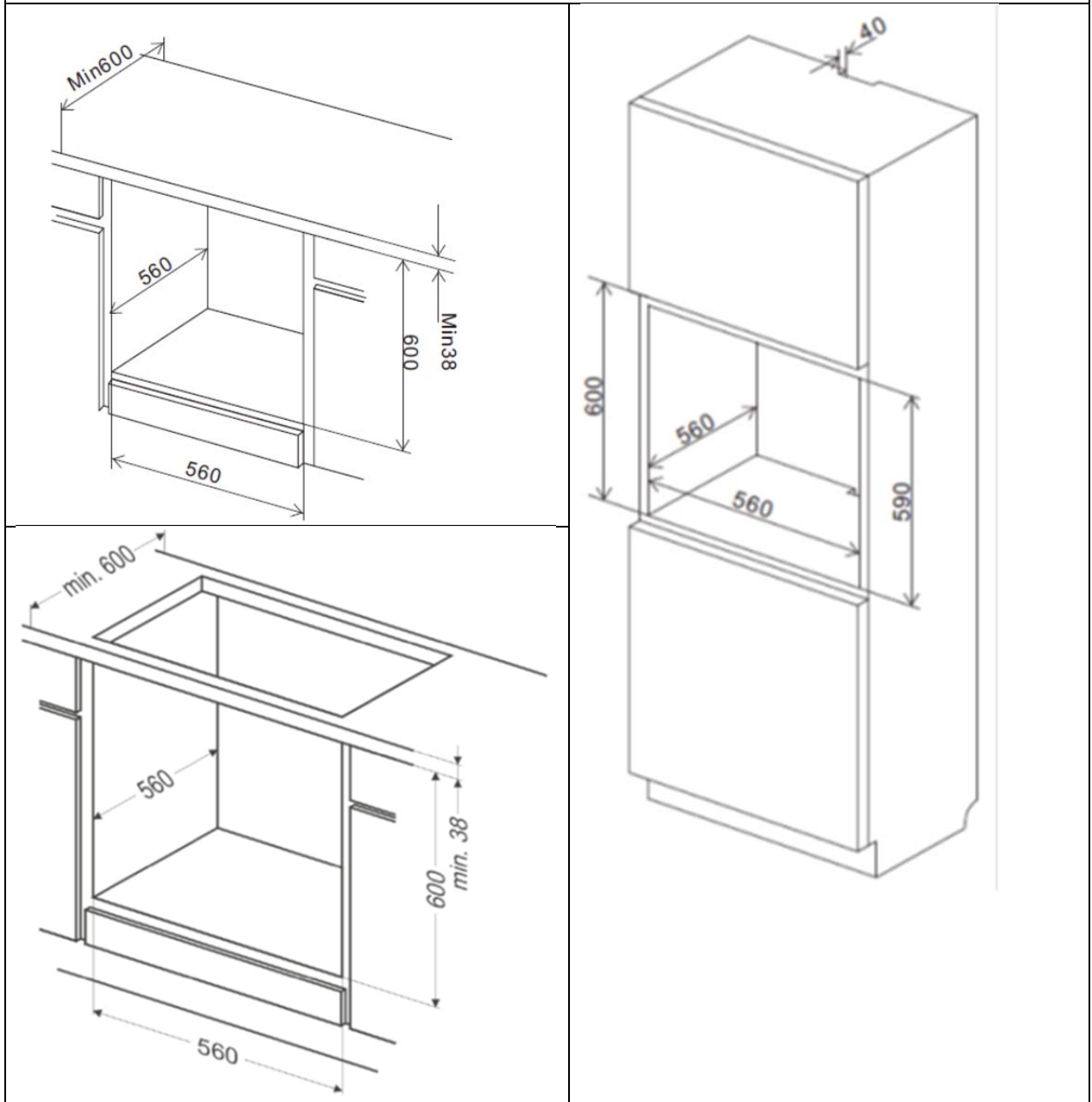
- **Dieses Gerät muss von einem Fachmann eingebaut werden.**
- Auf ausreichende Belüftung während des Betriebes ist zu achten.
Lüftungsöffnungen nicht verschliessen.
- Die Luftzirkulation auf der Rückseite des Gerätes muss vorhanden sein.



- Die Küchenmöbel einschliesslich Trägermaterial, Oberflächenbeschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzebeständigkeit 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.
- Dunstabzugshauben anhand Herstellerangaben einbauen.

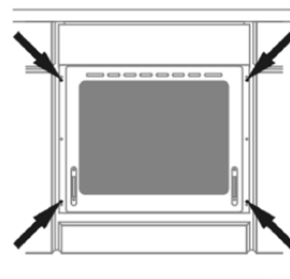
Einbauschritte Backofen

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



- Den Backofen bei abgeschalteter Stromversorgung an das Stromnetz anschließen.

- Den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben. Mit vier Schrauben an den auf der Skizze dargestellten Stellen in dieser Position sichern.



6. 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:

- Für eine gute Sicht die Beleuchtung im Backofen einschalten. Wählen Sie eine Backofenfunktion und stellen Sie die Temperatur auf 0°C. Je nach Modell ist eine separate Funktion Backofen-Beleuchtung verfügbar.
- Entnehmen Sie die Zubehörteile und wischen Sie diese feucht ab. Dann trocknen Sie die Zubehörteile und legen diese wieder in den Backofen. Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Bevor Sie den Backofen benutzen, den Backofen während 45 Minuten bei maximaler Temperatur aufheizen, damit mögliche Fertigungsrückstände verbrennen und der Schutzfilm im Ofeninneren eingebrennt.
- Mitgelieferte Zubehörteile (wie z.B. Backblech, Grillrost) können in dieser Zeit im Gerät verbleiben. Ansonsten den Geräteinnenraum leer halten und die Gerätetür 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.

7. Gerätebeschreibung

Lieferumfang

Zum Lieferumfang des Gerätes gehören

1 Elektro-Einbaubackofen

1 Backblech

1 Grillrost

(Abbildung ähnlich)



1 Bedienungsanleitung

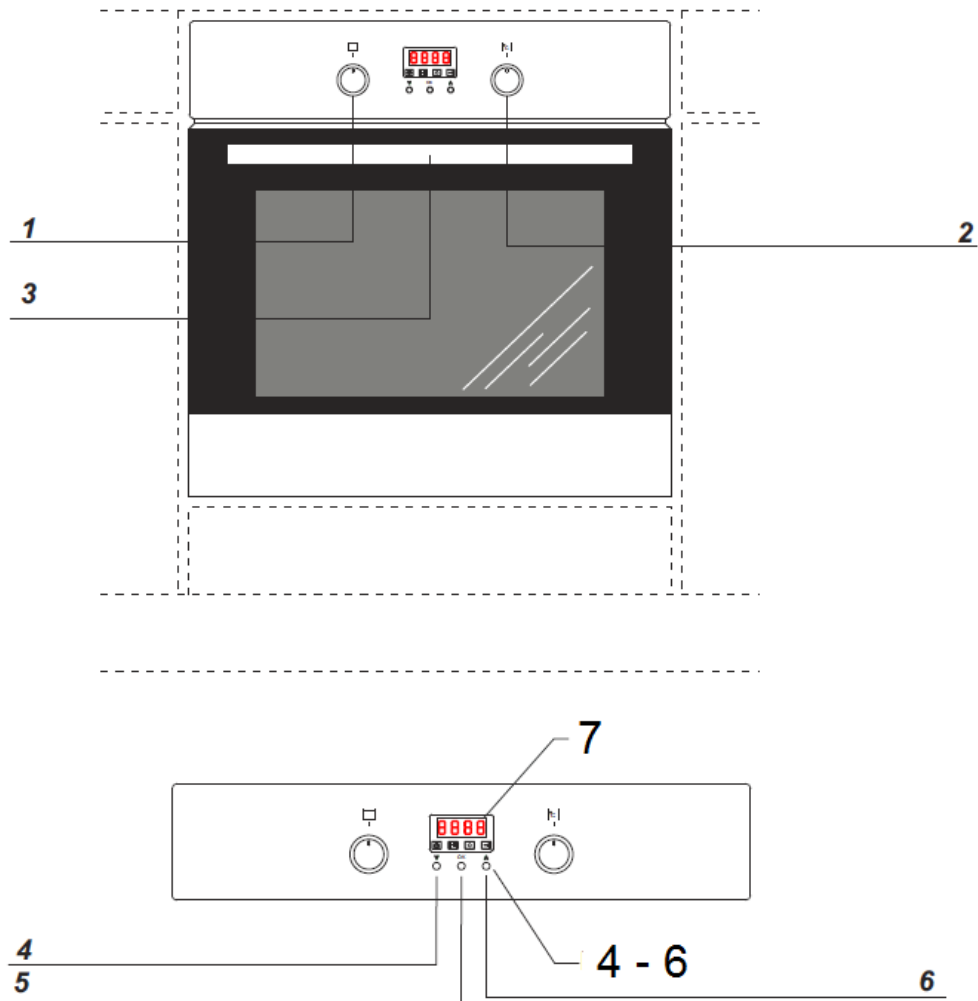
Ohne / mit Netzanschlusskabel.

Sofern mit Netzanschlusskabel geliefert:

- Zur Inbetriebnahme das Netzanschlusskabel in die geerdete Steckdose stecken.
- Im Notfall sofort das Gerät vom Netzanschluss trennen, dabei am Stecker ziehen, nicht am Kabel.

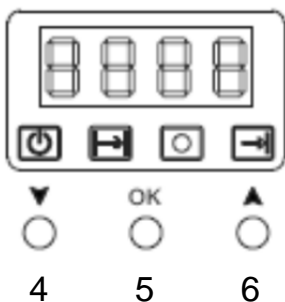
Bezeichnung





Modell mit Zeitschaltuhr (modellabhängig) (Abbildungen ähnlich)



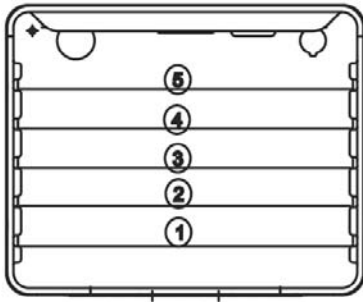
1	Backofen Funktionswähler	4-6	Drucktasten:
2	Backofen Temperaturwähler	4	▼ Minus / Runterzählen
3	Backofen Türgriff	5	OK Bestätigung / Weiter
Gerät -mit versenkbaren Knöpfen -nachrüstbar mit Teleskopauszug		6	▲ Plus / Hochzählen
		7	Zeitschaltuhr (Uhr und Timer)

Zeitschaltuhr mit digitaler Anzeige, bedienbar über Drucktasten



-  Kontrollleuchte Ein/Aus
-  Brat-/Backdauer
-  Kontrollleuchte Heizvorgang
-  Brat-/Backende / Startzeitverzögerung

Backofen Einschubschienen

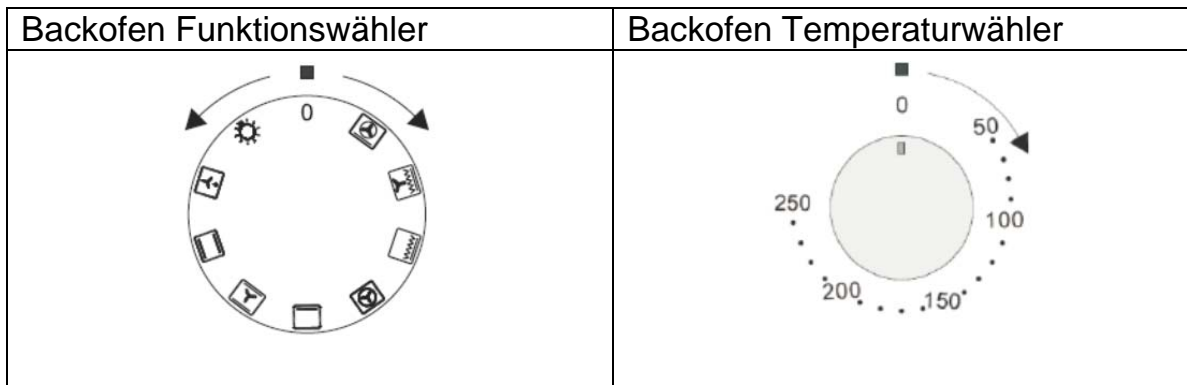


8. Backofenfunktionen








Backofen mit konventioneller Konvektion, Umluft Funktion, Heißluft Funktion

Das Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze, Grillhitze*, Lüfter ** (Umluft) / Ringheizkörper ** (Heißluft) und Kombinationen davon erfolgen. (*/** modellabhängig)

Die Betriebssteuerung dieses Backofens erfolgt über zwei Drehschalter. Mit dem Drehschalter Funktionswähler legen Sie die Heizart fest. Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die gewünschte Backofentemperatur ein.



Funktion											
Modell	Beleuchtung	Auftauen	Oberhitze	Unterhitze	Ober-/Unterhitze	Umluft mit Ober-/Unterhitze	Grillhitze	Kombinierte Grill-/Oberhitze	Umluft mit kombin. Grill-/Oberhitze	Heissluft	Heissluft mit Unterhitze (Pizzastufe)
EHE145-1.1	JA		JA	JA	JA						
EHE155-1.1	JA		JA	JA	JA		JA				
EHE155-1.1U	JA	JA		JA	JA	JA		JA	JA		
EHE155-1.1UBZ	JA	JA		JA	JA	JA		JA	JA		
EHE185-1.1 und EBE65-1H	JA	JA		JA	JA	JA		JA	JA	JA	JA

<p>50-250 (°C)</p>	<p>Der Temperaturwähler ermöglicht Temperatureinstellungen im Bereich von 50°C bis 250°C. Zum Backen verwenden.</p>
	<p>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.</p>
	<p>Auftauen Gefrorene Lebensmittel können schneller und schonend aufgetaut werden; dies ist aufgrund des Ventilators möglich. Keine Temperatureinstellung erforderlich.</p>
	<p>Unter- und Oberhitze Ist der Funktionswähler auf diese Position gedreht, erfolgt das Heizen auf herkömmliche Weise.</p>
	<p>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.</p>
	<p>Unterhitze Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Unterhitze. Die Wärme wird dabei 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 oder beim Nachbacken.</p>
	<p>Oberhitze Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Oberhitze. Die Wärme wird dabei vom oberen Heizkörper abgegeben. Wählen Sie diese Beheizungsart zu Backende z.B. zum Überbacken eines Auflaufs (Gratinieren).</p>
	<p>Heißluft Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit einem Ringheizkörper, der um den Lüfter (Ventilator) herum angeordnet ist. Dieser Ventilator verteilt die durch den Ringheizkörper erhitzte Luft (Heißluft) gleichmäßig im ganzen Backofeninnenraum. Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen im Backofen.</p>

	<p>Kombinierte Grill-/Oberhitze Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill- und Oberhitze. Diese Funktion erlaubt</p> <ul style="list-style-type: none"> - eine höhere Oberflächentemperatur, dies führt zu vertiefter Bräunung/größerer Krustenbildung. - größere Portionen auf einmal zu grillen. - eine kürzere Grillzeit. <p>Hinweise: Temperatur auf 250 °C einstellen! Benutzen Sie den Grill ausschließlich bei geschlossener Backofentüre!</p>
	<p>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, ganzem Fisch.</p> <p>Hinweise: Temperatur auf max. 200 °C einstellen! Benutzen Sie den Grill ausschließlich bei geschlossener Backofentüre!</p>
	<p>Heißluft mit Unterhitze (Pizzastufe) Diese Funktion ergibt eine knusprige Unterseite. Geeignet für Pizza, Aufläufe und Gebäck. Vorheizen nicht erforderlich.</p>






9. Backofenbetrieb

Ein- und Ausschalten des Backofens

Zum Einschalten des Backofens ist folgendes zu beachten:

- die erforderlichen Betriebsbedingungen des Backofens festlegen:
 - Backofen Funktion (Heizart)
 - Backofen Temperatur
- die Drehschalter Funktionswähler und Temperaturwähler in die gewünschte Stellung bringen, indem Sie sie „nach rechts“ drehen.

Für Erläuterungen zu den Funktionen siehe Abschnitt Funktionen Backofen.

- Die Kontrollleuchte  Ein/Aus zeigt an, dass der Backofen eingeschaltet ist.
- Die Kontrollleuchte  Heizvorgang signalisiert, dass der Backofen heizt.
- Erlischt die Kontrollleuchte , ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht.
- Empfiehlt das Kochrezept, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, ist das erste Erlöschen der Kontrollleuchte  der richtige Zeitpunkt dafür.
- Während des Backens wird sich die Kontrollleuchte  zeitweise ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens).
- Nutzen Sie die Restwärme. Schalten Sie das Gerät etwas früher aus und lassen Sie z.B. den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken.

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

Grillen * (modellabhängig)

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

Einschaltsschritte Grillfunktion*:

- Backofen-Funktionswähler in die Position drehen, 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 gleich unterhalb des Grillrostes anzuordnen (Fettpfanne).
- Grillen* bei geschlossener Backofentür. Zugängliche Teile können bei der Nutzung des Backofens als Grillgerät* heiß werden. **Kinder fern halten!**

HINWEIS

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.

Wir empfehlen:

- die Dicke der zu grillenden Fleischportion von 2 - 3 cm nicht zu überschreiten
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einzureiben
- Die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit zu 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.

10. Backofenbetrieb mit Timerfunktion

Die Backofen Modelle EHE185-1 und EBE65-1H können mit oder ohne Zeitschaltuhr (Timerfunktionen) betrieben werden.

Beispiele mit Eingabefolge:

- 1) Es ist 17 Uhr. Heißluft / 180 °C

Sofort-Start (herkömmliche Backofenbedienung, ohne Timerfunktion):

- Backofen-Funktionswahl (Heizart)
- Backofen-Temperaturwahl

- 2) Es ist 17 Uhr. Backdauer 2 Stunden. Heißluft / 180 °C.

Programmierte Backdauer:

- Programmierung Backdauer** **Timerfunktion**
- Backofen-Funktionswahl
- Backofen-Temperaturwahl

- 3) Es ist 17 Uhr. Backdauer 2 Stunden. Backzeitende 20 Uhr. Heißluft / 180 °C.

Zeitverzögertes Backen/Braten:

- Programmierung Backdauer** **Timerfunktion**
- Programmierung Backzeitende** **Timerfunktion**
- Backofen-Funktionswahl
- Backofen-Temperaturwahl

Übersicht Beispiele	Beginn (Ende) Uhrzeit	Timer programmieren		Backofen Betriebsbedingungen	
		Backdauer Std.*)	Backzeitende Uhrzeit**)	Funktion / Temperatur (Heizart)	
Sofort-Start (1) (siehe Seite 31)	Sofort 17:00 (-)	-	-	Einstellen: Heißluft	Einstellen: 180 °C
Programmierte (2) Backdauer 2 Std. (siehe Seite 36)	Sofort 17:00 (19:00)	02:00	-	Einstellen: Heißluft	Einstellen: 180 °C
Zeitverzögertes (3) Backen/Braten Programmieren -Backdauer 2h -Backzeitende 20:00 (siehe Seite 37)	verzögert 18:00 (20:00)	02:00	20:00	Einstellen: Heißluft	Einstellen: 180 °C

Werkseitige Voreinstellungen:

*) 01:00 (=1 Stunde) programmierte Backdauer

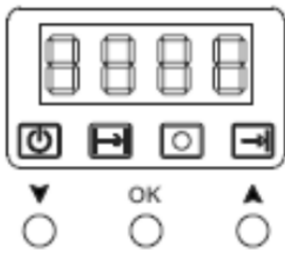
***) 12:00

WICHTIG

Für die richtige Nutzung der Timerfunktion (modellabhängig) die Uhrzeit korrekt einstellen.

Uhr / Timer mit digitaler Anzeige, bedienbar über Drucktasten

(Abbildung ähnlich)



- Kontrollleuchte EIN/AUS
- Brat-/Backdauer
- Kontrollleuchte Heizvorgang
- Brat-/Backende / Startzeitverzögerung

4 5 6

- 4: ▼ Minus / Runterzählen
- 5: OK Bestätigung / Weiter
- 6: ▲ Plus / Hochzählen

Einstellen der Uhrzeit

Bei der ersten Inbetriebnahme des Backofens, erscheint auf dem Display 12:00 und die **Kontrollleuchte EIN/AUS** ist eingeschaltet.

Während die Stundenanzeige (12) blinkt, mit den Tasten ▼ ▲ die richtige Uhrzeit (Stunde) einstellen. Zur Bestätigung die Taste OK drücken.


Während die Minutenanzeige (00) blinkt, mit den Tasten ▼ ▲ die richtige Uhrzeit (Minuten) einstellen. Zur Bestätigung die Taste OK drücken.


Die Uhrzeit verstellen bei normalem Gebrauch.


Gleichzeitig auf die Tasten ▼ ▲ drücken.




Der Timer ist bereit zur Eingabe der neuen Uhrzeit.

Timerfunktionen - Beschreibung

Neutrale Position ('Neutral' Modus)	
	<p>Auf dem Display erscheint 12:00 (Lieferzustand) oder die aktuelle Backofen Uhrzeit.</p> <p>Die Kontrollleuchte EIN/AUS ist eingeschaltet.</p>

Kontrollleuchte Heizvorgang	
	<p>Diese LED leuchtet während des Heizvorgangs.</p>

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

	<p>Zeitverzögertes Backen/Braten: Beispiel. Das zu bereitende Gericht hat z.B. 2 Stunden Backdauer, der Ofen soll um 18 Uhr angehen, damit das zubereitete Gericht um 20 Uhr (Backzeitende) fertig gebacken ist.</p>
	<p>- Back-/Bratdauer (2): Die Speisen werden gebacken / gebraten während der voreingestellten Back-/Bratzeit. Wenn die Back-/Bratdauer abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus.</p>
	<p>- Back-/Bratzeitende (3): Der Backvorgang startet automatisch, so dass nach Ablauf der programmierten Backdauer (2) auch das programmierte Backzeitende (3) ist. Der Backofen hält zu der eingegebenen Zeit an und schaltet sich automatisch aus.</p>

Timerfunktion während der Backzeit löschen

Der Timer ist in Betrieb.

Zur Löschung der Timerfunktion während 3 Sekunden die Taste OK drücken.

Der Backofen schaltet in den „Neutral“ Modus und ist weiter in Betrieb.




Hinweis

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

Programmierung der Back-/Bratdauer (2)

Hinweis



Werkseitige Voreinstellung für Programmierung der Back-/Bratdauer: 01:00 *)

1. Die Uhrzeit ist eingeschaltet. Zur Eingabe der gewünschten Back-/Bratdauer einmal auf die Taste OK drücken. Der Timer ist im Eingabe Modus Back-/Bratdauer. Auf dem Anzeigefeld erscheint 00:00.
2. Die Stundenanzeige und das Symbol  blinken. Mit den Tasten ▼ ▲ die gewünschte Back-/Bratdauer in Stunden einstellen. Zur Bestätigung die Taste OK drücken. Der Timer wechselt zur Minutenanzeige. Während die Minutenanzeige blinkt, mit den Tasten ▼ ▲ die gewünschte Back-/Bratdauer in Minuten einstellen. Zur Bestätigung die Taste OK drücken. Die LED Symbole   leuchten. Der Backofen schaltet sich nach Ablauf der programmierten Backdauer automatisch aus.

Beispiel: Eingabe um 17:58 Backdauer 1h	Beginn (Ende) Uhrzeit	Timer programmieren		Backofen Betriebsbedingungen	
		Backdauer Std.*)	Backzeitende Uhrzeit**)	Funktion / Temperatur (Heizart)	
Programmierte Backdauer 1 Std.	Sofort 17:58 (18:58)	01:00	-	Einstellen: Heißluft	Einstellen: 180 °C

Eingabe um 17:58
(Ausgangsstellung / ‚Neutral‘ Modus)



<p>1. OK Taste drücken, im Display erscheint 00:00 (Eingabe Modus Back-/Bratdauer)</p>	
<p>2. Mit den Pfeiltasten die Brat- bzw. Backdauer eingeben. Zuerst die Stunde, mit OK bestätigen, und dann die Minuten, und mit OK bestätigen.</p>	
<p>3. Nach dem die Back-/Bratdauer eingestellt und bestätigt ist, die Backofen Funktion und Temperatur wählen. Der Backofen beginnt zu arbeiten und das Anzeigefeld zeigt die Restzeit.</p>	
<p>4. Nach der Back-/Bratdauer stellt sich der Backofen automatisch aus und es ertönt zehnmal ein Signal. Die Back-/Bratdauer LED blinkt, die Kontrollleuchte ist aus.</p>	
<p>5. Das Signal durch Drücken auf irgendeine Taste ausschalten. Der Backofen ist wieder betriebsbereit. Zum Ausschalten des Backofens die beiden Drehschalter auf die Ausgangsstellung "●"/"○" zurück drehen.</p>	
<p>Hinweis</p> <p>Wenn innerhalb von 5 Sekunden nach der Brat-/Backzeit Einstellung keine weiteren Eingaben folgen, schaltet der Timer automatisch in den „Neutral Modus“ um.</p>	

Zeitverzögertes Backen/Braten (3)




Hinweis

Werkseitige Voreinstellung für Programmierung der Back-/Bratdauer: 01:00 *)

Werkseitige Voreinstellung für Programmierung des Backzeitendes: 12:00 **)

Beispiel: Eingabe um 17:58 Backdauer 1h Backzeitende 18:59	Beginn (Ende) Uhrzeit	Timer programmieren Backdauer Backzeitende Std. *) Uhrzeit**)		Backofen Betriebsbedingungen Funktion / Temperatur (Heizart)	
Zeitverzögertes Backen/Braten Programmieren -Backdauer 1h -Backzeitende 18:59	verzögert 17:59 (18:59)	02:00	20:00	Einstellen: Heißluft	Einstellen: 180 °C

-Programmierung der Back-/Bratdauer

1. Die Uhrzeit ist eingeschaltet. Zur Eingabe der gewünschten Back-/Bratdauer einmal auf die Taste OK drücken. Der Timer ist im Eingabe Modus Back-/Bratdauer. Auf dem Anzeigefeld erscheint 00:00.
2. Die Stundenanzeige und das Symbol  blinken. Mit den Tasten ▼ ▲ die gewünschte Back-/Bratdauer in Stunden einstellen. Zur Bestätigung die Taste OK drücken. Der Timer wechselt zur Minutenanzeige. Während die Minutenanzeige blinkt, mit den Tasten ▼ ▲ die gewünschte Back-/Bratdauer in Minuten einstellen. Zur Bestätigung die Taste OK drücken. Die LED Symbole   leuchten. Der Backofen schaltet sich nach Ablauf der programmierten Backdauer automatisch aus.

Eingabe um 17:58
(Ausgangsstellung / ‚Neutral‘ Modus)



1. Taste OK drücken,
im Display erscheint 00:00
(Eingabe Modus Back-/Bratdauer)



2. Mit den Pfeiltasten die Brat- bzw.
Backdauer eingeben:
zuerst die Stunde eingeben, mit Taste OK
bestätigen, und dann die Minuten eingeben
und mit Taste OK bestätigen.






Hinweis



Nachdem die Back-/Bratdauer mit der Taste OK bestätigt worden ist, nochmal die Taste OK drücken. Der Timer ist im Eingabe Modus Startzeitverzögerung. Hier wird das **Backzeitende** eingestellt.

-Programmierung Backzeitende

3. Die Back-/Bratdauer ist programmiert.
Taste OK drücken
(Eingabe Modus Startzeitverzögerung)
Die ENDZEIT eingeben und mit Taste OK bestätigen. In diesem Fall 18:59 Uhr.








4. Das Backzeitende  Symbol blinkt. Auf dem Anzeigefeld erscheint 12:00. Die „12“ blinkt. Mit den Tasten ▼ ▲ die gewünschte Endzeit in Stunden einstellen. Zur Bestätigung die Taste OK drücken. Der Timer wechselt zur Minutenanzeige. Während die Minutenanzeige blinkt, mit den Tasten ▼ ▲ die gewünschte Endzeit in Minuten einstellen. Zur Bestätigung die Taste OK drücken.
Die Symbole  und  leuchten.

5. Nachdem die Startzeitverzögerung eingestellt wurde, leuchten beide LED's der Symbole  Brat/Backdauer  Brat-/Backende.
Der Backofen ist programmiert.

6. Nun die gewünschten Betriebsbedingungen wählen:
-Backofen Funktion / Heizart und
-Backofen Temperatur.

Der Backofen ist solange ausgeschaltet, bis die programmierte Startzeit erreicht ist. Dann schaltet er sich selbsttätig ein:

Die LED Symbole   blinken. Das LED  ist eingeschaltet
Der Backofen beginnt zu arbeiten und das Anzeigefeld zeigt die Restzeit.

7. Nach Ablauf der programmierten Back-/Bratzeit schaltet sich der Backofen automatisch aus, das Signal ertönt zehnmals und das LED  blinkt. Das LED  ist ausgeschaltet.

8. Das Signal durch Drücken auf irgendeine Taste ausschalten. Der Backofen ist wieder betriebsbereit. Zum Ausschalten des Backofens die beiden Drehschalter auf die Ausgangsstellung “●”/“○” zurück drehen.

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 der programmierten Timerfunktion auf dem Anzeigefeld angezeigt werden.

Bei Betätigen der rechten Pfeiltaste erscheint im Standby Modus die eingestellte Endzeit (Backzeitende).



Wenn der Backofen in Betrieb ist und man auf die rechte Pfeiltaste drückt, erscheint die Restzeit.



WICHTIG

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

Nach Einstellung der Timerfunktionen, immer darauf achten, dass jede Eingabe mit der Taste 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 Taste OK drückt.

Die Timerfunktion ist gelöscht und kann neu programmiert werden.

11. 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 Sie z.B. 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 Holz-stäbchen. Wenn der Kuchen fertig zubereitet ist, ist das Holzstäbchen nach dem Einstecken 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 (Ober- und Unterhitze + Lüfter)

KUCHEN	Umluft	Backzeit
Gebäckart	Temperatur [C°]	[Min]
Gebäck in Backform		
Baiser (Meringues)	80	60-70
Sandkuchen (Viktoria Biskuit)	150	65-70
Früchtecake (Teacake)	150	60-70
Schichttorte	150	25-35
Gebäck auf Universalblech		
Obstkuchen:		
- Mürbeteig	150	40-55
- Hefeteig	150	40-45
Streuselkuchen	150	30-45
Biskuitkuchen	150	30-40

Backofenfunktion: Ober und Unterhitze / Heißluft (Ringheizkörper)

KUCHEN Gebäckart	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Backzeit [Min]
	Einschub- höhe	Temp. [C°]	Einschub- höhe	Temp. [C°]	
Gebäck in Backform					
Napfkuchen/ Marmorkuchen (Gugelhupf)	2	170-180	2	150-170	60-80
Sandkuchen	2	160-180	2	150-170	65-80
Tortenboden	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Biskuittorte	2	170-180			30-40
Früchtestollen			2-3	160-180	60-70
Käse-/Quark- kuchen (Mürbeteig)			2	140-150	60-90
Früchtecake (Teacake)	2	160-180	2	150-170	40-60
Brot (Vollkorn- / Mehrkornbrot)	2	210-220	2	180-200	50-60
Gebäck auf Universalblech					
Obstkuchen: - Mürbeteig	3	170-180	2	160-170	35-60
- Hefeteig			2	160-170	30-50
Streuselkuchen	3	160-170	2	150-170	30-40
Biskuitrolle	2	180-200			10-15
Pizza (auf dünnem Teig)	3	220-240			10-15
Pizza (auf dickem Teig)	2	190-210			30-50
Kleingebäck					
Plätzchen	3	160-170	2	150-160	10-30
Blätterteig	3	180-190	2	170-190	18-25
Baiser (Meringues)	3	90-110			80-90
Brandteig			2	170-190	35-45

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.
- Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkt verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.
- Insbesondere Niedrigtemperaturgaren unterscheidet sich in Temperatur, Garzeit und benötigten Hilfsmitteln.

BRATEN Fleischart	Einschubhöhe		Temperatur [C°]		Garzeit in Min
	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	2	2	160-180	200-210	90-140
Schinken	2	2	160-180	200-210	60-90
Schweinefilet		3		210-230	25-30
Kalbfleisch	2	2	160-170	200-210	90-120
Lammfleisch	2	2	160-180	200-220	100-120
Wild	2	2	175-180	200-220	100-120
Geflügel					
Hähnchen	2	2	170-180	210-220	40-55
Gans (ca. 2 kg)	2		160-180	190-200	150-180
Fisch	2	2	175-180	210-220	40-55

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

Backofenfunktion: Kombinierte Grill- und Oberhitze

GRILL Fleischart	Temp.[C°]	Grillzeit [min]
Hähnchen (ca. 1.5kg)	250	90-100
Hähnchen (ca. 2.0kg)	250	110-130
Schaschlik (ca. 1.0kg)	250	60-70

Backofenfunktion: Grillhitze

GRILL Speiseart	Einschubhöhe von unten	Temp.[C°]	Grillzeit [min]	
			Seite 1	Seite 2
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

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

- Mindestens einmal - nach der Hälfte der Garzeit - den Braten wenden.
- Den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

12. Reinigung und Pflege



GEFAHR **STROMSCHLAGGEFAHR!**

Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.

Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.

Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.



Verbrühungsgefahr

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



VORSICHT **Verletzungsgefahr**

Beachten Sie bei

-der Benutzung von Rasierklingschabern, dass Rasierklingen äusserst scharf sind und Wunden verursachen können.

-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.

Geräteaussenseite

Das Gerät abkühlen lassen und mit einem weichen Tuch abwischen. Falls das Gerät sehr schmutzig ist, den Herd mit Reinigungsmittel und Wasser abwaschen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

- Die Backofentür mit Glasscheibe mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.
- Bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel verwenden.

Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen.
- Den Backofen zuerst abkühlen lassen.
- 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.

- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.



VORSICHT

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

13. Backofentür aushängen



VORSICHT Verletzungsgefahr!

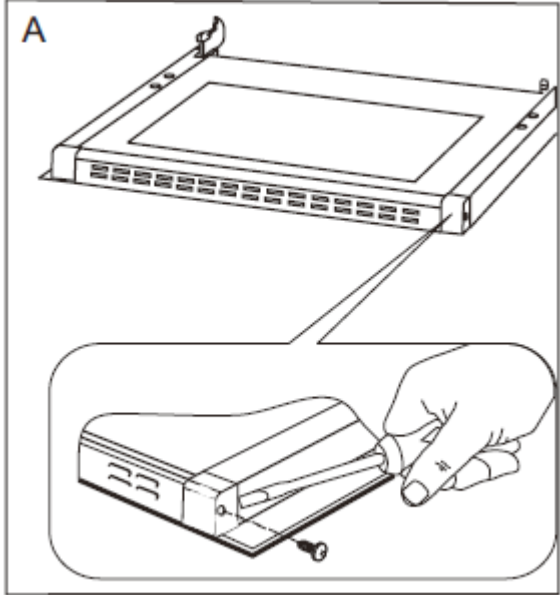
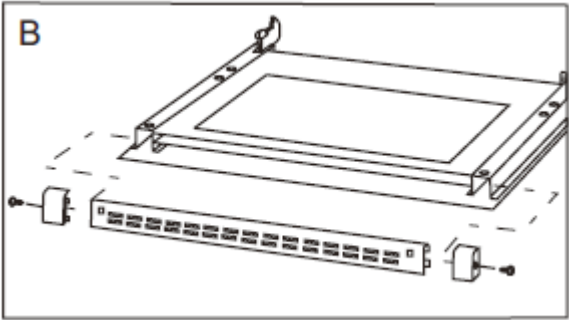
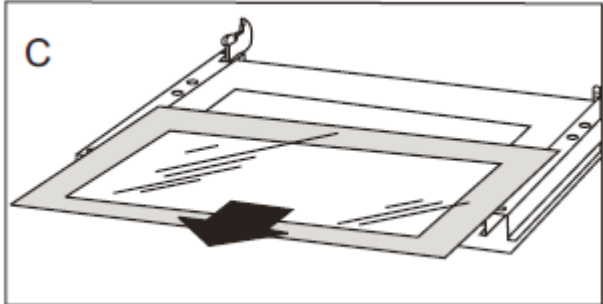
- Beachten Sie bei den Reinigung-/Wartungsarbeiten am Gerät, die Hände und Finger vor Einklemmen in Tür und Schnappscharniere zu schützen.
- Wenn ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen.
- Rufen Sie den Kundendienst an.

Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen.

<p>Die Backofentür öffnen</p>	<p>Die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken.</p>
<p>Die Backofentür bis 45° schließen (modellabhängig)</p>	<p>Backofentür mit beiden Händen sorgsam nach oben entnehmen. Auf die Seite stellen.</p>
<p>Das Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen und fixieren.</p>	
<p>HINWEIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	

14. Innere Glasplatte reinigen

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

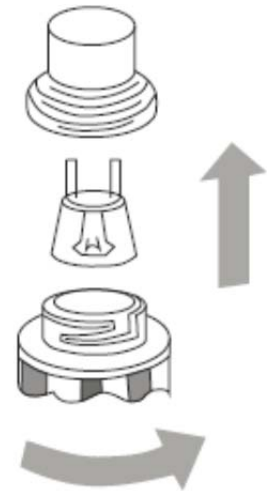
	 <p>Beide Kunststoffteile an den oberen seitlichen Ecken der Backofentür aufschrauben und zur Seite legen.</p>
<p>Die Backofentür öffnen. Stirnseitig an der Backofentür ist ein Profil quer über die ganze Breite der inneren Glasplatte angebracht, versehen mit vielen Öffnungen.</p>	<p>Das Profil des Innenglasdeckels entnehmen und zur Seite legen.</p>
	
<p>Die Glasplatte vorsichtig entnehmen.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Reinigen. • Die gereinigte, trockene Glasplatte in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen. • Die innere Glasplatte wieder mit dem Profil sichern. 	

15. 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 (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 18.

16. Bevor Sie den Kundendienst rufen

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, sehen Sie 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
Der Backofen heizt nicht.	Heizart nicht erkannt	Die Heizart nochmal einstellen.

17. 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!

18. 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)

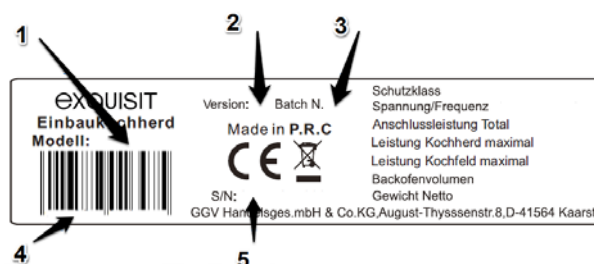
E-Mail: kontakt@egs-gmbh.de

(Reparaturaufträge können auch online erfasst werden.)

Internet: www.egs-gmbh.de

Folgende Angaben werden benötigt um Ihren Auftrag zu bearbeiten:

- vollständige Anschrift, Tel.Nr.,
- Fehlerbeschreibung
- Angaben Typenschild



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.

1	Modell	2	Version	3	Batch
4	EAN	5	Seriennummer		

19. Allgemeine Garantiebedingungen

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 Leuchtmittel. 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 erworben wurden und die in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich in Betrieb sind.

Für Geräte, die in einem EU-Land erworben und in ein anderes EU-Land gebracht wurden, 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 9716-791

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

20. 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.

*Technische Änderungen vorbehalten.

21. Technische Daten

Marke		Exquisit
Modell		EBE65-1H
Produktgruppe		Einbaubackofen
Schutzklasse		I
Temperaturbereich	°C	50 - 250
Spannung / Frequenz	V/Hz	220 - 240 / 50
Anschlussleistung Ofen, gesamt	W	3100
Oberhitze / Unterhitze	W	2200
Oberhitze	W	900
Unterhitze	W	1300
Umluft	W	2260
Grill	W	2900
Heißluft	W	2260
Pizzastufe	W	3100
Leistung Ventilator (Umluft)	W	60
Leistung Backleuchte	W	25
Abmessungen, unverpackt	mm	
Herd	BxTxH	595x530x595
Gewicht, unverpackt	kg	32
EAN Nr. Ofen		4016572013887

*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.

22. Produktdatenblatt elektrische Haushaltsbacköfen

Delegierte Verordnung (EU) 65/2014

Marke		Exquisit
Modell		EBE 65-1 H
Bauart		Einbaugerät
Garräume	Anzahl	1
Energieeffizienzindex Garraum I	EEl	90.7
Energieeffizienzklasse ¹⁾ Garraum I		A
Energieverbrauch Konventioneller Modus, Garraum I	kWh/Zyklus	0.79
Energieverbrauch Umluft-Modus, Garraum I	kWh/Zyklus	0.72
Wärmequelle Garraum I		Elektrisch
Volumen Garraum I		58

¹⁾ A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)