

EXQUISIT

Bedienungsanleitung und Installationsanweisung

Elektro-Einbaubackofen

EBE555-1H

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, oder wenn Sie eine neue Bedienungsanleitung wünschen, 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	3
2.	Sicherheit	4
	Sicherheitshinweise	4
	Erklärung der Sicherheitshinweise.....	4
	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	5
	Besondere Sicherheitshinweise	6
	Sicherheit und Wartung: Backofen.....	7
3.	Bestimmungsgemäße Verwendung	8
4.	Gerät auspacken	9
5.	Installation	10
	Aufstellen	10
	Elektroanschluss Backofen (220V-240V)	11
	Einbau	15
6.	Erst-Inbetriebnahme	17
	Diese Hinweise vor Inbetriebnahme beachten:	17
	-Vor Inbetriebnahme das Gerät gründlich reinigen	17
	-Erstes Aufheizen	17
7.	Gerätebeschreibung	18
	Lieferumfang	18

Bezeichnung	19
8. Backofenfunktionen	20
9. Backofenbetrieb	22
10. Back- und Brattabelle	25
Praktische Hinweise zum Backen	25
Backofenfunktion: Umluft mit Ober- und Unterhitze.....	25
Backofenfunktion: Ober- und Unterhitze	26
Praktische Hinweise zum Braten von Fleisch	27
Backofenfunktion: Kombinierte Grill- und Oberhitze	27
Backofenfunktion: Grillhitze.....	28
Backofenfunktion: Umluft mit kombinierter Grill- und Oberhitze	28
11. Reinigung und Pflege	29
12. Backofentür aushängen	31
13. Innere Glasplatte reinigen.....	31
14. Leuchtmittel auswechseln	32
15. Reparaturen	32
16. Kundendienst	33
17. Allgemeine Garantiebedingungen.....	34
18. Technische Daten	36
CE-Konformität.....	36
Produktdatenblatt elektrische Haushaltsbacköfen	37

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. Das Gerät muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden.
Bitte führen Sie diese Arbeiten nie selbst durch.
- Bei Nichteinhaltung der Mindestabstände besteht Gefahr für Mensch und Gerät.
- 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.

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) sind für Kinder gefährlich. 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**Brandgefahr**

- 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.

	<p>WICHTIG: Erster Aufheizvorgang</p> <p>Bei der Erst Inbetriebnahme den ausgeräumten geschlossenen Backraum - ohne Zubehör - während 45 Minuten bei maximaler Temperatur aufheizen. Während des Aufheizvorganges beseitigt die Hitze mögliche Produktionsrückstände.</p> <p>Heiße Oberflächen! Kinder fern halten!</p> <p>Für gute Durchlüftung des Raumes sorgen, damit Gerüche und Rauch schnell abziehen. Je nach Gegebenheiten ev. Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.</p>
---	--

<p>Emaille-Beschichtung</p> <p>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.</p>

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.

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) sind für Kinder gefährlich.
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 in einem gut belüfteten und trockenen Raum installieren.

Die Luftzirkulation beeinflusst den Energieverbrauch und die Leistung des Gerätes. Halten Sie für die Belüftung des Gerätes die minimalen Lüftungsquerschnitte ein, siehe Angaben im Abschnitt „Einbau“.

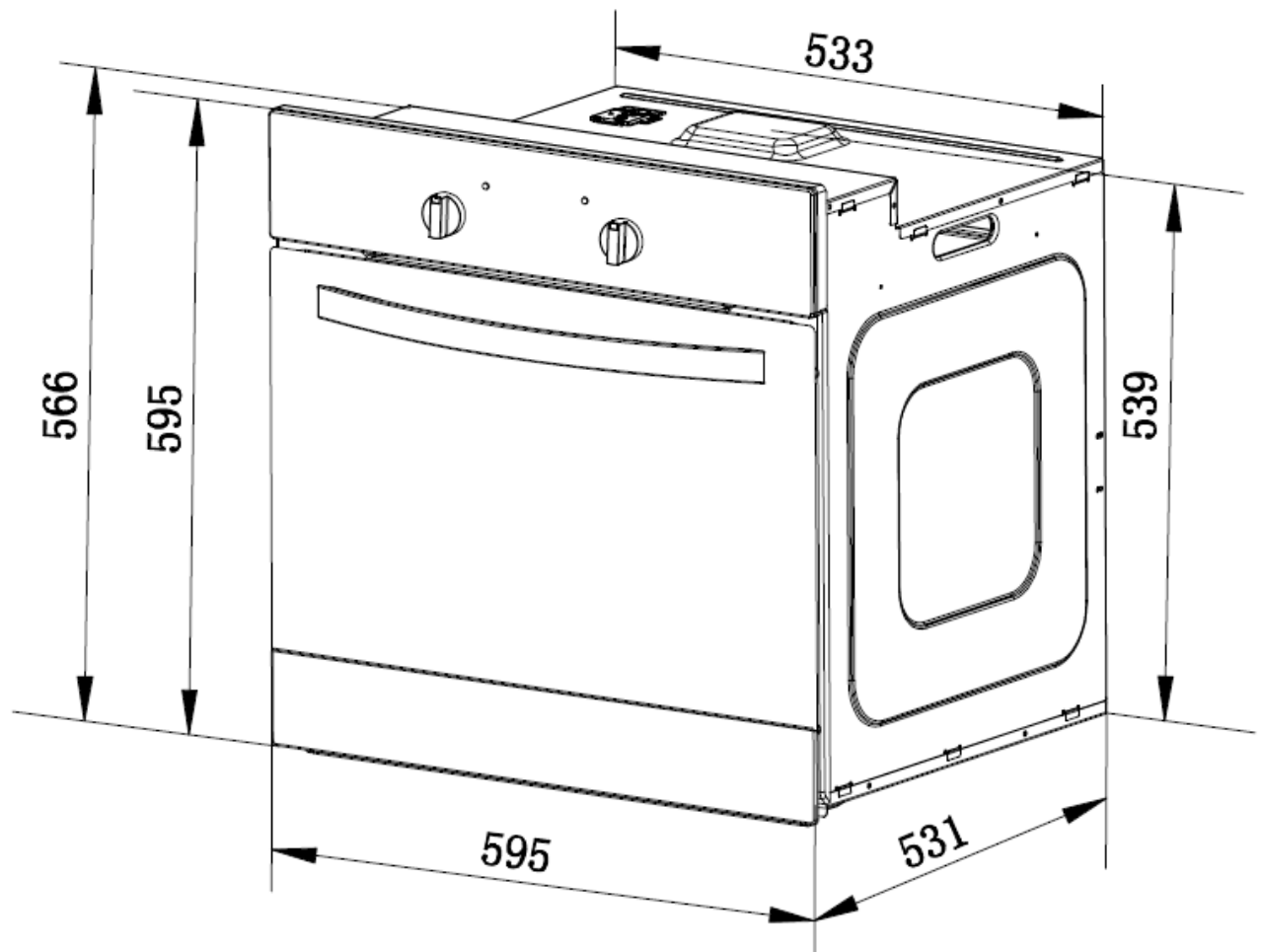


WARNUNG

Bei Nichteinhaltung der Mindestabstände besteht Gefahr für Mensch und Gerät.

WICHTIG

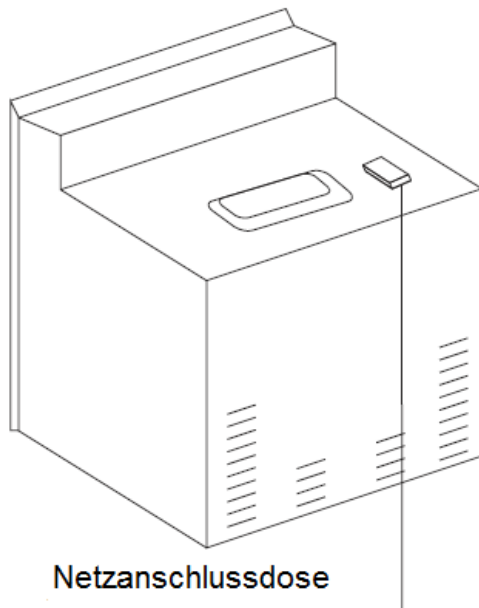
- Das Gerät stabil installieren.
- Das Netzkabel darf niemals eingeklemmt oder abgedeckt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom technischen Kundendienst ausgewechselt werden.
- Das Netzkabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt.
- Falls ein Einbaubackofen oder irgendein anderes, Hitze erzeugendes Gerät direkt unter dem Glaskeramikkochfeld angebracht wird, müssen beide Geräte (Backofen und Glaskeramikkochfeld) zweckentsprechend isoliert sein. Die vom Backofen erzeugte, rechts hinten am Kochfeld gemessene Temperatur darf nicht mehr als 60°C betragen. Die mangelnde Einhaltung dieser Vorsichtsmaßnahme könnte zu Fehlfunktionen der Elektronik führen.
- 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.



Hinweise für die Elektrofachkraft

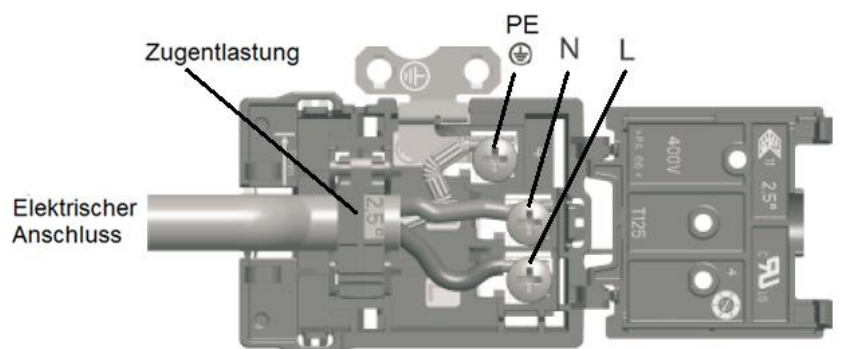
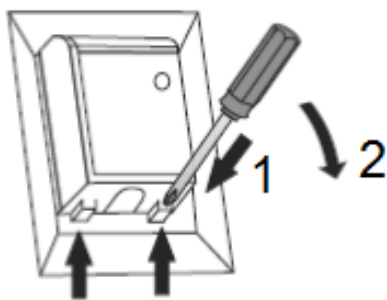
Das Gerät ist für den Anschluss an 1-Phasen-Wechselstrom (220-240V/50Hz) ausgelegt.

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 (Zugentlastung) zu befestigen.


Netzanschlussdose (schematische Abbildung)

Die Netzanschlussdose befindet sich beim Einbaubackofen auf der Geräteoberseite.



Netzanschlussdose öffnen und schließen: -Zum Entriegeln Schraubendreher ansetzen (1), geringfügig nach unten bewegen (2). -Zum Schließen den Deckel zuklappen und mit leichtem Druck einrasten.	

WICHTIG



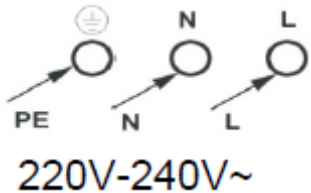

Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der mit  gekennzeichnete Anschlussleiste angeschlossen werden muss.

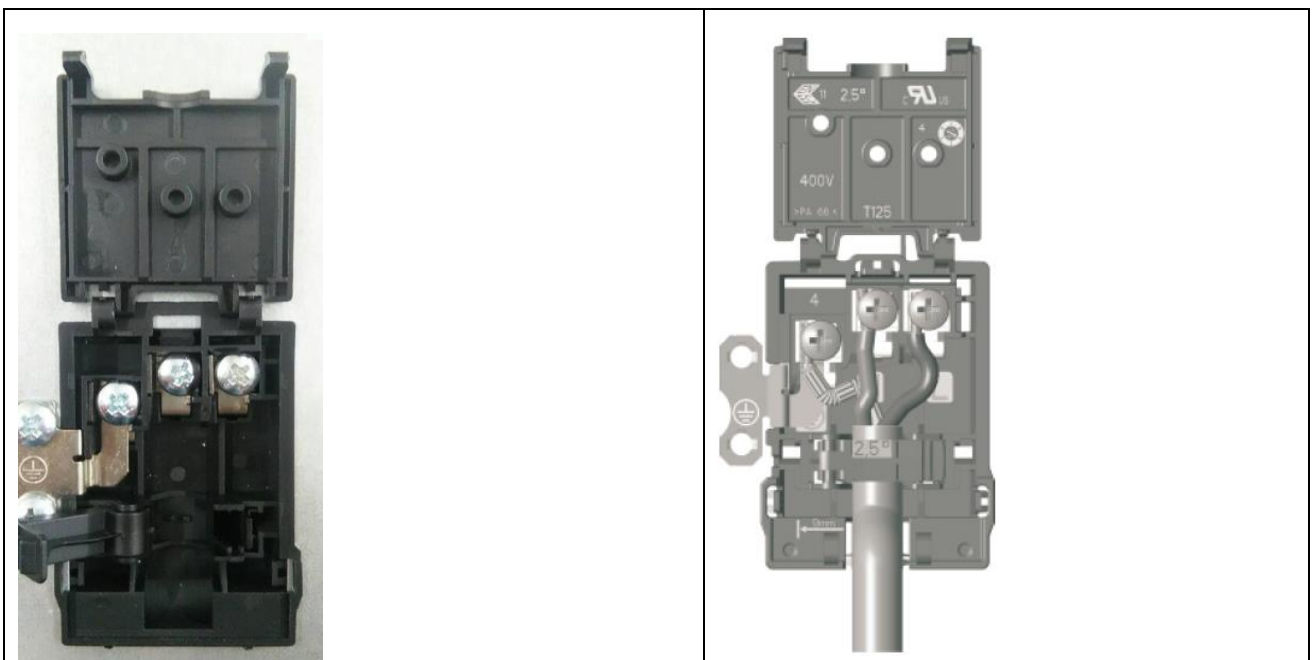
Die Elektroinstallation des Backofens sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz abschaltet.

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-Schema

<p>ACHTUNG Spannung der Heizelemente 230 V. Im Falle jedes der Anschlüsse muss der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme  PE verbunden werden.</p>			Art der Anschlussleitung
1/N~	<p>Empfohlener Anschluss Bei 220-240V Netz Einphasenanschluss mit Neutralleiter. Schutzleiter auf .</p>	 <p>220V-240V~</p>	H05VV-F3G4
<u>Abkürzung</u>	<u>Funktion</u>	<u>Aderfarben</u>	<u>Bemerkungen</u>
L	Phasenleiter	L1 braun	früher: L1=R
N	Neutralleiter	blau	
 PE	Schutzleiter	grün-gelb	



Auslieferungszustand EBE

WICHTIG

Zur Vermeidung von Fehlan schlüssen andere als den empfohlenen Anschluss nur nach Rücksprache mit dem Kundendienst vornehmen.
 Bei Fragen zu abweichenden Aderfarben den Kundendienst anrufen.

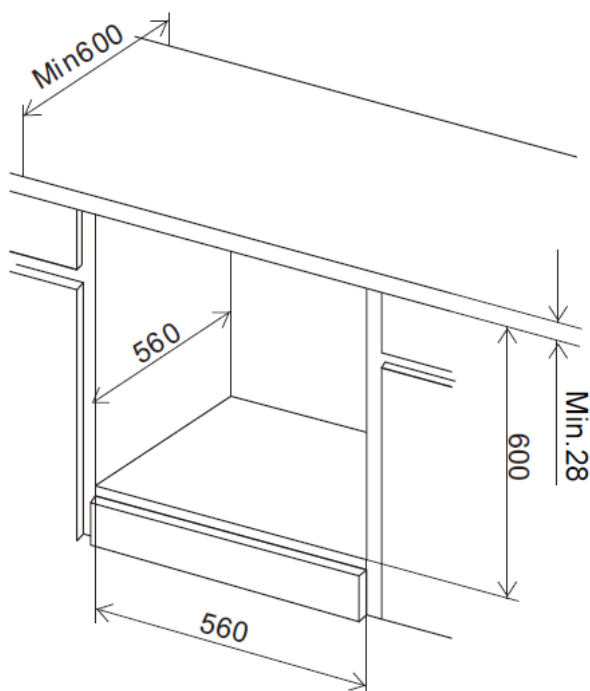
Einbau

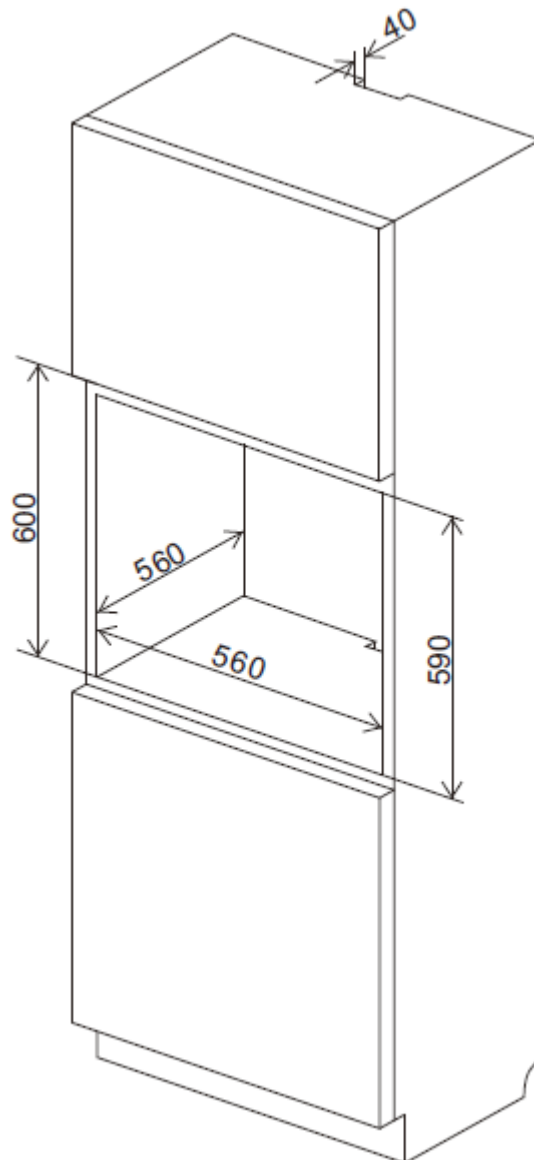
WICHTIG

- **Dieses Gerät muss von einem konzessionierten 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.

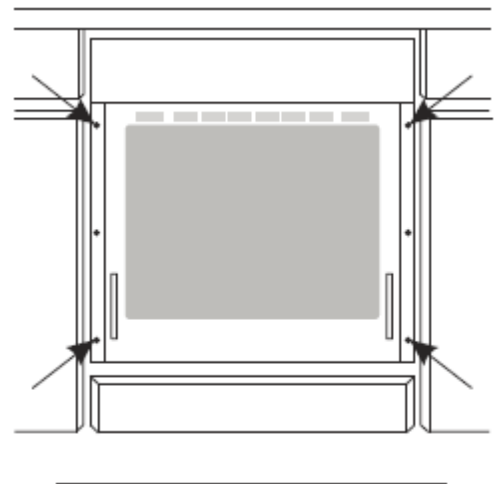


- Die Küchenmöbel einschließlich Trägermaterial, Oberflächenbeschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen, gemäß DIN 68930:2009-11.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Tür, stützen Sie sich nicht darauf ab und tragen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Öffnung im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den auf der Maß Skizze 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.



6. Erst-Inbetriebnahme

Diese Hinweise vor Inbetriebnahme beachten:

- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen.
- Mitgelieferte Zubehörteile aus dem Backraum entnehmen.
- Überprüfen, ob sich das Gerät in einwandfreiem Zustand befindet.
- Bei Zweifel das Gerät nicht benutzen und den Kundendienst kontaktieren.

-Vor Inbetriebnahme das Gerät gründlich reinigen

- Den Backofen und die zuvor entnommenen Zubehörteile mit warmem Wasser und wenig Spülmittel reinigen und trocken reiben. Weitere Hinweise siehe Reinigung und Pflege.

-Erstes Aufheizen

- Das erste Aufheizen bereitet das neue Gerät auf den Einsatz vor. Beim ersten Aufheizen auftretende Geruchs- und Rauchentwicklung sind normal und kein Grund zur Besorgnis.
- Für gute Durchlüftung des Raumes sorgen, damit Gerüche und Rauch schnell abziehen. Je nach Gegebenheiten ev. Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.
- Während des Aufheizvorganges beseitigt die Hitze mögliche Produktionsrückstände.



Heiße Oberflächen! Kinder fern halten!

Vorgehen Backofen: vor dem ersten Backen



1. Alle Zubehörteile (wie z.B. Backblech/Fettpfanne, Grillrost) aus dem Gerät entnehmen. Den Geräteinnenraum leer halten, die Gerätetür schließen.
2. Den ausgeräumten Backofen während 45 Minuten bei maximaler Temperatur in Unter- und Oberhitze aufheizen.

-Nach dem Aufheizvorgang das Gerät abkühlen lassen und reinigen.

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

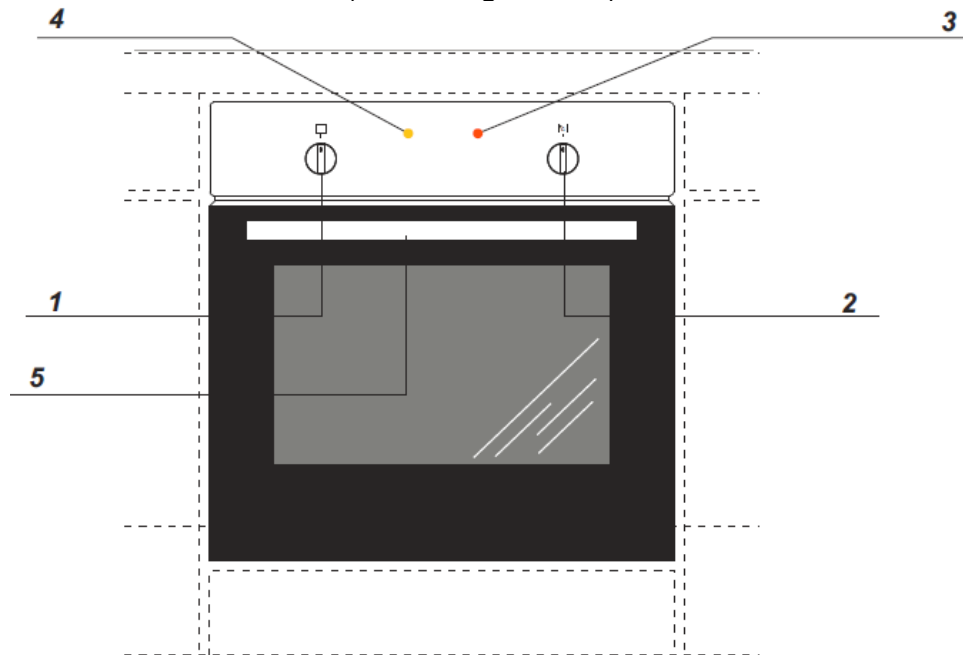
7. Gerätebeschreibung

Lieferumfang

1 Elektro-Einbaubackofen	(modellabhängig)	(Abbildung ähnlich)
Backofen	1 Backraum	mit 0 + 7 Funktionen 5 Einschubpositionen
	1 Backblech	
	1 Grillrost	
Zubehör für Einbau -Backofen	4 Schrauben	ST4x35
1 Bedienungsanleitung		
Netzanschlusskabel	Ohne	
<p>Sofern mit Netzanschlusskabel geliefert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

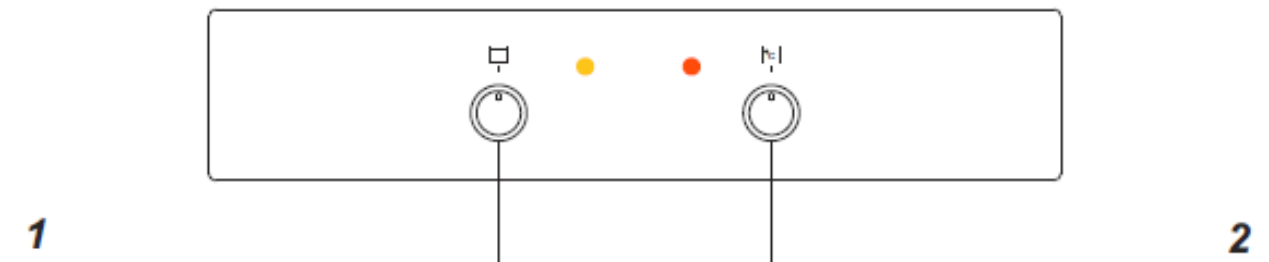
Modell EBE555-1.1U (Abbildung ähnlich)



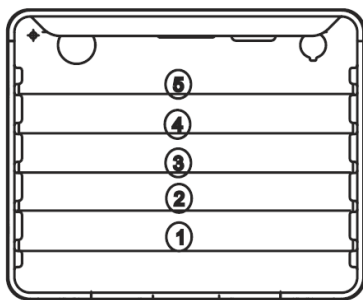
- 1 Backofen Funktionswähler
- 2 Backofen Temperaturwähler
- 3 Backofentemperatur Kontrollanzeige rot
- 4 Backofen Kontrollanzeige gelb
- 5 Backofen Türgriff

Bedienleiste (modellabhängig)

(Abbildung ähnlich)



Backofen Einschubschienen



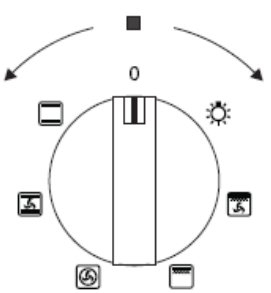
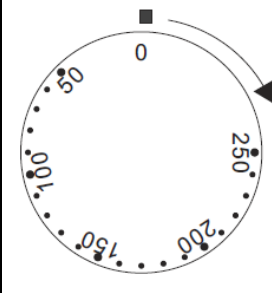
8. Backofenfunktionen

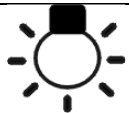


Das Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze, Grillhitze, Heißluft und Kombinationen erfolgen.

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.

Backofen Funktionswähler		Backofen Temperaturwähler	
	Heizarten / Funktionen		Backofentemperatur, in °C

50-250 (°C)	Der Temperaturwähler ermöglicht Temperatureinstellungen 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.
	Unter- und Oberhitze Ist der Funktionswähler auf diese Position gedreht, erfolgt das Heizen auf herkömmliche Weise.
	Heissluft 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. Hinweise: 1. Diese Funktion kann zum Vorheizen des Ofens benutzt werden. Dazu den Temperaturwähler auf 150°C einstellen. Nach ca. 4 Minuten – bei Erlöschen der roten Kontrollleuchte - ist der Ofen auf die eingestellte Temperatur von 150°C (oder tiefer wenn so ausgewählt) vorgeheizt und kann nun wie gewünscht bedient werden. 2. Diese Funktion kann auch ohne Temperatur betrieben werden. Geeignet zur Abkühlung des zubereiteten Gerichts und des Backofeninnenraumes.

	<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, was zu vertiefter Bräunung/größerer Krustenbildung führt. - größere Portionen auf einmal zu grillen. <p>Hinweise: Temperatur auf 250 °C einstellen! Benutzen Sie den Grill ausschließlich bei geschlossener Backofentüre!</p>
	<p>Heissluft 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.</p> <p>Hinweise: Temperatur auf max. 200 °C einstellen! Benutzen Sie den Grill ausschließlich bei geschlossener Backofentüre!</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>

9. Backofenbetrieb



WARNUNG

- Entflammbare, explosive Gegenstände vom Herd fern halten.
- Der Aufstellort des Elektroherdes muss jederzeit belüftet werden können.



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 (modellabhängig), können bei Benutzung heiß werden. Kinder unter 8 Jahren fernhalten.
- Während des Gebrauchs kann das Wärme- Ableitblech (modellabhängig) sehr heiß werden. Versuchen Sie nie, das Ableitblech sofort nach dem Gebrauch abzunehmen, warten Sie, bis es abgekühlt ist
- Schützen Sie sich mit Topflappen oder geeigneten Handschuhen, wenn Sie Gebinde, Grillrost oder Backblech einschieben, entnehmen oder die Speisen überprüfen bzw. wenden.
- Vor dem Entnehmen der Töpfe die Energie zurückschalten.

Vor Reinigung und Wartung muss das Gerät abkühlen.

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.

- Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, gelb und rot.
- Die gelbe Kontrollleuchte Ein/Aus signalisiert, dass der Backofen eingeschaltet ist.
- Die rote Kontrollleuchte Heizvorgang signalisiert, dass der Backofen heizt.
- Erlischt die rote Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht.
- Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, ist das erste Erlöschen der roten Kontrollleuchte der richtige Zeitpunkt dafür. Siehe Vorheizen mit Umluft und Ober-/Unterhitze.
- Während des Backens wird sich die rote 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 *

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) an- zuordnen (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.

10. 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.
- Bevor Sie den Kuchen aus dem Backofen nehmen, prüfen Sie die Backqualität mit einem dünnen Holzstab. Wenn der Kuchen fertig zubereitet ist, kommt der Holzstab nach dem Einstechen in den Kuchen trocken und sauber heraus.
- Nach dem Ausschalten des Backofens lassen Sie z.B. den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken.
- 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	
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. 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

11. Reinigung und Pflege

	<p>GEFAHR STROMSCHLAGGEFAHR!</p> <p>Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.</p> <p>Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.</p> <p>Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.</p>
	<p>Verbrühungsgefahr</p> <p>Beim Reinigen ist die Wassertemperatur so zu wählen, dass keine Verbrühungsgefahr entstehen kann!</p>
	<p>VORSICHT Verletzungsgefahr</p> <p>Beachten Sie bei den Reinigungs-/Wartungsarbeiten am Gerät, die Hände und Finger vor Einklemmen in Tür und Schnappscharniere zu schützen.</p>
	<p>VORSICHT</p> <p>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.</p>

Geräte Außenseite Einbaubackofen

Den Herd 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 und Zubehörteile

- 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.
- Die Zubehörteile entnehmen, feucht abwischen. Die Zubehörteile trocknen und wieder in den Backofen legen. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel 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.



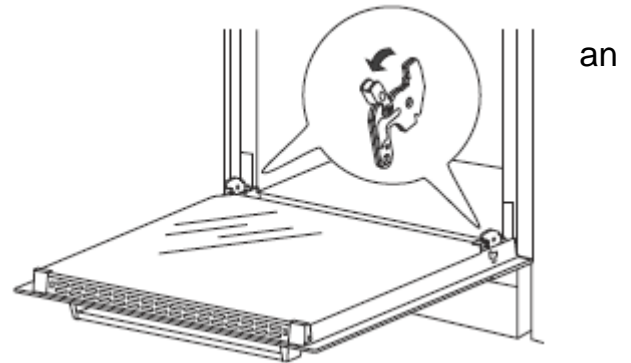
VORSICHT

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

12. Backofentür aushängen

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

- Backofentür öffnen, die Klappbügel den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken.
- Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.
- Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



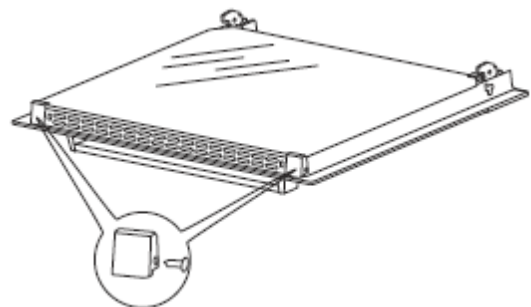
*Klappbügel nach oben drücken

- 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.

13. 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.



14. Leuchtmittel auswechseln

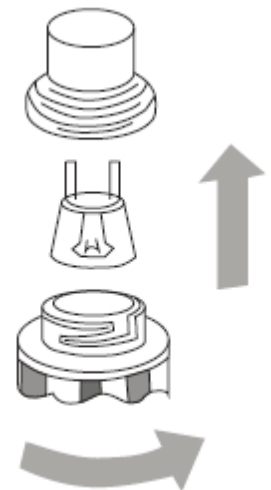
Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr richtig funktionieren, können Sie die Backofenleuchte selbst austauschen. Sie bekommen dieses für Backofen geeignete Leuchtmittel, das bis zu 300 °C aushalten können muss, bei Ihrem Händler oder bitten Sie den technischen Kundendienst, dieses kostenpflichtig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

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

Spannung	230 V	Leistung	25 W
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 ohne es mit den Fingern zu berühren: verwenden Sie ein Tuch um das neue Leuchtmittel zu halten.** 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 Kundendienst.



15. Reparaturen



GEFAHR

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!

16. Kundendienst

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

WICHTIG

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

Zuständige Kundendienstadresse:

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon für Deutschland: +49 (0)2944-9716 791

Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170

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

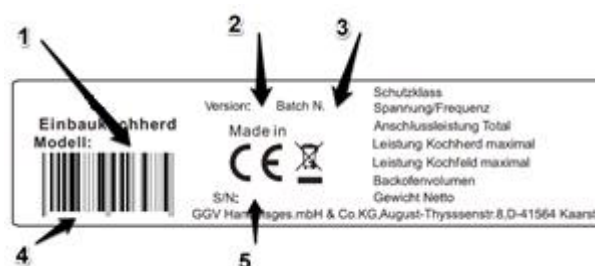
E-Mail: kontakt@egs-gmbh.de

(Reparaturaufträge können auch online eingegeben 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 auf der Rückseite des Gerätes (Kochfeld) angebracht. Bei Einbaugeräten ist zusätzlich ein Typenschild im Beipack, zusammen mit der Bedienungsanleitung.

17. Allgemeine Garantiebedingungen

Allgemein

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 Emaille-Schäden 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

18. Technische Daten

Modell	EBE555-1H Einbau-Backofen
Schutzklasse	I
Elektrischer Anschluss Spannung / Frequenz [V/Hz]	220-240 / 50
Anschlussleistung [kW]	2.9
Abmessungen Einbauherd (HxBxT) [mm]	595x595x530
Gewicht unverpackt [kg]	28
EAN Nr.	4016572016123

*Technische Änderungen vorbehalten.

Alle gerätespezifischen Daten des Energielabels sind durch den Gerätehersteller nach europaweit genormten Messverfahren unter Laborbedingungen ermittelt worden. Sie sind in der EN 50304 festgehalten. Der tatsächliche Energieverbrauch der Geräte im Haushalt hängt natürlich vom Aufstellungsort und vom Nutzerverhalten ab und kann daher auch höher liegen als die vom Gerätehersteller unter Normbedingungen ermittelten Werte.

CE-Konformität

Dieses Gerät entspricht zum Zeitpunkt seiner Markteinführung den Anforderungen die in den Richtlinien des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit RL 2014/30/EU und über die Verwendung elektrischer Betriebsmittel innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen RL 2014/35/EU festgelegt sind.

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

*Technische Änderungen vorbehalten.

Produktdatenblatt elektrische Haushaltsbacköfen

Delegierte Verordnung (EU) 65/2014

Marke		Exquisit
Modell		EBE 555-1 H
Bauart		Einbaugerät
Garräume	Anzahl	1
Energieeffizienzindex Garraum I	EEl	91,1
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	l	58

Energieeffizienzindex Garraum II	EEl	-
Energieeffizienzklasse ¹⁾ Garraum II		-
Energieverbrauch Konventioneller Modus, Garraum II	kWh/Zyklus	-
Energieverbrauch Umluft-Modus, Garraum II	kWh/Zyklus	-
Wärmequelle Garraum II		-
Volumen Garraum II	l	-