

Handleiding en installatie-instructies voor:

Elektrische oven
EBE555-1 U

Elektrische heteluchtoven
EBE65-1 H

Geachte klant,

Wij danken u voor de aanschaf van onze elektrische oven. U heeft de juiste keuze gemaakt. Uw apparaat van Exquisit is voor huishoudelijk gebruik gemaakt en is een kwaliteitsproduct, dat de hoogste technische eisen combineert met praktisch gebruikscomfort, zoals dit ook geldt voor andere Exquisit apparaten, die tot volle tevredenheid van hun eigenaren in heel Europa worden gebruikt.

Inhoudsopgave

1	Inleiding.....	3
2	Verwijdering van oude apparatuur.....	3
3	Veiligheid.....	4
	3.1 Veiligheidsvoorschriften	4
	3.2 Verklaring van de waarschuwingstekens	4
	3.3 Algemene veiligheidsvoorschriften	4
	3.4 Speciale veiligheidsvoorschriften	5
4	Beoogd gebruik	6
5	Apparaat uitpakken	6
6	Omschrijving apparaat	8
	6.1 Technische gegevens	8
7	Installatie.....	9
	7.1 Plaatsen apparaat	9
	7.2 Inbouw	10
	7.3 Voor ingebruikname	12
	7.4 Apparaat aansluiten aan het net	12
8	Werking.....	13
9	Werking en gebruik van de oven	14
10	Bak- en braadtabel	21
	10.1 Bakken en braden – praktische tips	22
11	Beschrijving afvalbak symbool.....	25
12	Onderhoud.....	25
	12.1 Reiniging en verzorging	25
13	Vervangen lamp	28
14	Reparaties	29
15	Garantie- en servicebepalingen	30

1 Inleiding



– Leest u de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke veiligheidsrichtlijnen voor de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat. Een juist gebruik draagt wezenlijk bij tot een efficiënt energieverbruik en vermindert het energieverbruik tijdens de werking van het apparaat.

Een onjuist gebruik kan gevaarlijk zijn, vooral voor kinderen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik en geef het door aan een eventuele volgende gebruiker. Voor vragen over onderwerpen, die volgens u niet voldoende in de gebruiksaanwijzing aan de orde komen, kunt u contact opnemen met de servicedienst.

2 Verwijdering van oude apparaten



Dit apparaat voldoet aan de specificaties van de Europese Afvalbeheer Regelgeving

2002 / 96 / EC - WEEE

Dit verzekert een correcte verwijdering van het apparaat. Door de milieuvriendelijke afvoer wordt ervoor gezorgd dat eventuele schade aan gezondheid door foutieve verwijdering wordt voorkomen.

Het symbool van de afvalbak op het product of de begeleidende documenten geeft aan dat dit apparaat niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats hiervan dient het te worden aangeleverd bij de verzamelplaats voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

De verwijdering dient volgens de plaatselijk geldende voorschriften te worden uitgevoerd.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met uw gemeente of afvalbedrijf.

Maak versleten apparatuur onbruikbaar voordat het wordt verwijderd:

- Haal de stekker uit het stopcontact
- Zorg voor scheiding van de stekker en het netsnoer
- Verwijder of vernietig eventueel aanwezige klinksluitingen en sloten.

Hierdoor voorkomt u dat spelende kinderen zich in het apparaat kunnen opsluiten (verstikkingsgevaar), of in andere levensgevaarlijke situaties terecht komen. Kinderen herkennen vaak de gevaren niet die liggen in het gebruik van huishoudelijke apparaten. Zorg daarom voor het nodige toezicht en laat de kinderen niet met het apparaat spelen.

3 Veiligheid

3.1 Veiligheidsvoorschriften

Alle veiligheidsvoorschriften in deze gebruiksaanwijzing zijn voorzien van een waarschuwingsteken. Zij wijzen u tijdig op de mogelijke gevaren. Deze gegevens zijn verplicht om te lezen en op te volgen.

3.2 Verklaring van de waarschuwingstekens



WAARSCHUWING

Geeft een gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot zwaarwegend letsel of de dood!



VOORZICHTIG

Geeft een gevaarlijke situatie aan die bij niet-naleving kan leiden tot licht of matig letsel!

BELANGRIJK

Geeft een situatie aan die bij niet-nakomen kan leiden tot grote schade aan eigendommen en het milieu!

3.3 Algemene Veiligheidsvoorschriften

- In een noodgeval direct de zekering uitschakelen.



WAARSCHUWING

- Raak nooit een elektrisch apparaat aan als uw handen of voeten nat zijn of als u blootsvoets bent.
- Gebruik nooit een elektrisch apparaat buiten.
- De elektrische veiligheid van dit apparaat wordt alleen gegarandeerd als het apparaat is aangesloten op een goed geaard systeem volgens de elektrische veiligheidsnormen. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af als deze veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd.
- Een beschadigd netsnoer moet onmiddellijk worden vervangen door de leverancier, de dealer of de servicedienst. Als het snoer of de stekker beschadigd is, moet u het apparaat niet meer gebruiken.

- Behalve de in deze handleiding beschreven reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mag er verder niets aan het apparaat worden gedaan.



WAARSCHUWING

Waarschuwing voor brandwonden, vuur en warmteschade

Onmiddellijk na het grillen, koken of bakken zijn de oven, de verwarmingselementen, het bakblik, de druiplaat en het grillrooster nog steeds erg heet! Bescherm uzelf daarom met pannenlappen of geschikte handschoenen als u het grill/rooster, de bakplaat e.d. uit de oven haalt. Aan het plafond van de ovenruimte zijn verwarmingselementen zichtbaar aanwezig. Deze kunnen zeer heet zijn. Het is daarom van essentieel belang om tijdens het gebruik van de oven elk contact met deze verwarmingselementen te voorkomen, bijvoorbeeld als u een bakplaat, grillpan of grill in de oven plaatst of eruit haalt.

Oververhitte vetten en oliën kunnen snel ontbranden! Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht. Gebruik het apparaat nooit om een ruimte te verwarmen.



VOORZICHTIG

Emaillelaag

Tijdens het eerste gebruik van de oven wordt de emaillelaag ingebakken. Zorg voor een goed geventileerde ruimte in verband met de sterke geur en mogelijke rookvorming. Tijdens normaal gebruik kan er een kleurverandering van de emaillelaag ontstaan. Dit is volkomen normaal en heeft geen invloed op de functie en de andere prestatie-eigenschappen van het apparaat en is dus ook geen gebrek in de zin van het recht op garantie.

3.4 Speciale veiligheidsvoorschriften

Veiligheid van kinderen en personen met verminderde capaciteiten



Verpakkingsmaterialen (bijvoorbeeld plasticfolie, piepschuim) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Gevaar voor verstikking! Verpakkingsmateriaal uit de buurt houden van kinderen.



Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of ze van deze persoon instructies krijgen hoe het apparaat moet worden gebruikt. Kinderen moeten onder toezicht zijn om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat gaan spelen.

4 Beoogd gebruik

De oven is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is geschikt voor het bakken, koken en braden van levensmiddelen. Elk ander gebruik geldt als ongeschikt. Als het apparaat wordt misbruikt, of gebruikt op een andere manier dan beschreven in deze handleiding, dient u er rekening mee te houden dat de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt voor eventuele hierdoor opgelopen schade.

Tot het reglementaire gebruik behoort ook de naleving van de gebruiksaanwijzing van de fabrikant en de onderhoudsrichtlijnen. Een ombouw en veranderingen aan de oven zijn niet toegestaan om veiligheidsredenen.

5 Apparaat uitpakken

De verpakking moet intact zijn. Controleer de oven op transportschade. Een beschadigd apparaat mag onder geen enkele omstandigheid worden gebruikt. Bij beschadigingen neemt u contact op met de leverancier.

Verpakkingsmateriaal

- Zorg voor een milieuvriendelijke verwijdering van het verpakkingsmateriaal.

Transportbescherming verwijderen

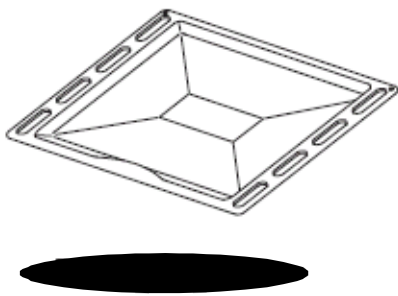
- Het apparaat en een deel van het interieur zijn beveiligd voor het transport. Verwijder alle tape aan de linker- en rechterkant van de deur van het apparaat. Eventuele lijmresten kunt u verwijderen met wasbenzine. Verwijder ook alle tape en verpakkingsonderdelen uit de binnenkant van het apparaat.

Leveringsomvang

Tot de leveringsomvang van het apparaat behoren:

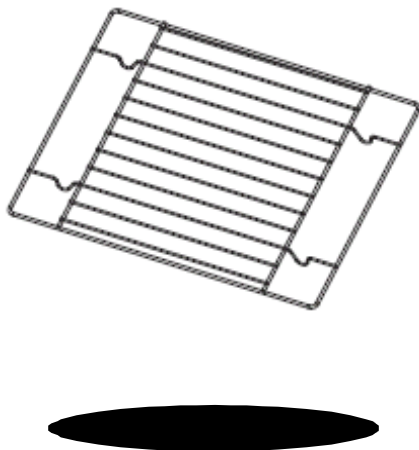
Bakblik

Braadslede



Grill onderzetter

Rooster



(zoals in afbeelding getoond)

6 Omschrijving apparaat

6.1 Technische gegevens

Technische gegevens	EBE555-1 U
Categorie	I
Energieverbruik [kWh]	0.79
Inhoud/volume [L]	56
Afmetingen inbouwoven	59.5x59.5x57.5
Elektrische aansluiting [V/Hz]	220-240 / 50
Stroomverbruik opgenomen [kW]	2.9
Geluidsniveau [dB]	51
Gewicht netto [kg]	31

*Technische wijzigingen voorbehouden.

Technische gegevens	EBE65-1 H
Categorie	I
Energieverbruik [kWh]	0.79
Inhoud/volume [L]	56
Afmetingen inbouwoven (HxBxT) [cm]	59.5x59.5x57.5
Elektrische aansluiting [V/Hz]	220-240 / 50
Stroomverbruik opgenomen [kW]	3.1
Geluidsniveau [dB]	51
Gewicht netto [kg]	31

*Technische wijzigingen voorbehouden.

Alle apparaat-specifieke gegevens van het energielabel is bepaald door de fabrikant van het apparaat in overeenstemming met de Europese gestandaardiseerde meetmethode onder laboratoriumomstandigheden. Ze zijn opgenomen in de EN ISO50304 norm. Het werkelijke energieverbruik van huishoudelijke apparaten zal natuurlijk afhangen van de locatie en het gedrag van de gebruiker en kan dus ook hoger zijn dan die welke door de fabrikant als standaard is aangegeven.

De deskundige kent deze voorwaarden en voert de test uit met speciale instrumenten volgens de geldige normen.

7 Installatie

7.1 Plaatsen apparaat

Het apparaat dient in een goed geventileerde en droge ruimte te staan. De omgevingstemperatuur beïnvloedt het energieverbruik en de goede werking van het apparaat.

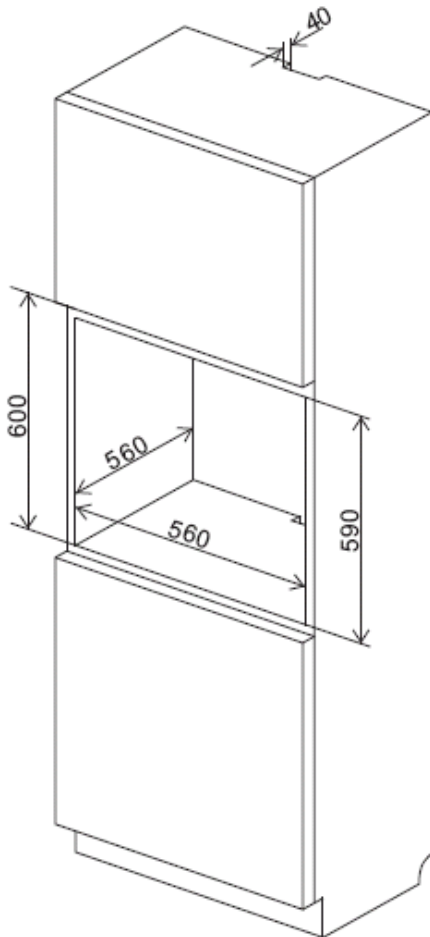
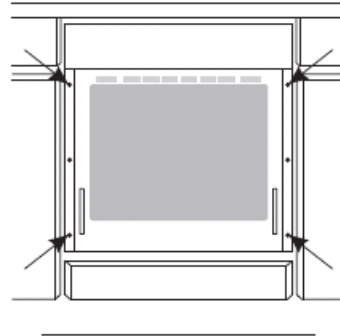
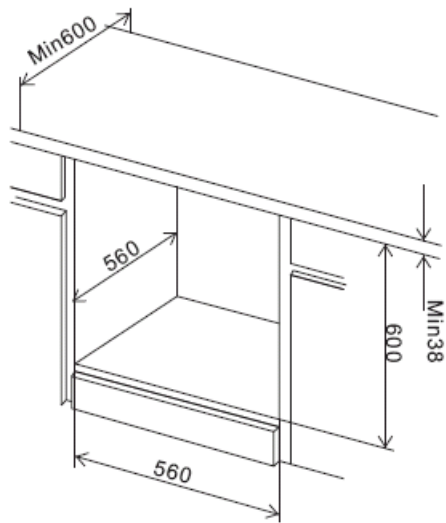
BELANGRIJK

- De pootjes van de elektrische oven dienen stabiel op de ondergrond te staan en niet te wiebelen.
- De voedingskabel mag nooit worden gebogen of afgedekt. Een beschadigd netsnoer mag alleen worden vervangen door de servicedienst.
- De ovendeur voorzichtig openen en sluiten. Dit verhindert beschadigingen aan het emaille.
- Gebruik het apparaat niet voor functies waar het niet voor is bestemd (bijvoorbeeld voor het verwarmen van een ruimte e.d.).
- Tijdens het transport of het reinigen van de oven het handvat niet vasthouden of eraan trekken.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.

7.2 Inbouw

Belangrijke opmerkingen

1. Dit apparaat dient door een specialist te worden ingebouwd. Tevens moet worden gezorgd voor voldoende ventilatie tijdens de werking.
2. Het inbouwmeubel dient een temperatuursweerstand te hebben die overeenkomt met de EEC-richtlijn van 120°C.
3. Er dient een luchtcirculatie te zijn aan de achterkant van het apparaat.
4. Plaats geen zware voorwerpen op de deur, leun er niet op en draag het apparaat niet aan het handvat.



7.3 Voor ingebruikname

Verwijder alle verpakkingsmaterialen. Controleer of het apparaat in perfecte staat is. In geval van twijfel het apparaat niet gebruiken en contact opnemen met de servicedienst.

Let erop dat voor het eerste kookproces de oven leeg is en de ovendeur gesloten. Vervolgens de oven twee uur voorverwarmen bij de maximale temperatuur. Hierdoor wordt de beschermende folie in het oveninterieur ingebakken en kunnen de bijbehorende geuren en dampen ontsnappen. Zorg tijdens dit proces voor een goede ventilatie in de keuken. Er kan enigszins wat rookvorming ontstaan, dit is normaal en geen reden voor bezorgdheid.

7.4 Apparaat aansluiten aan het net

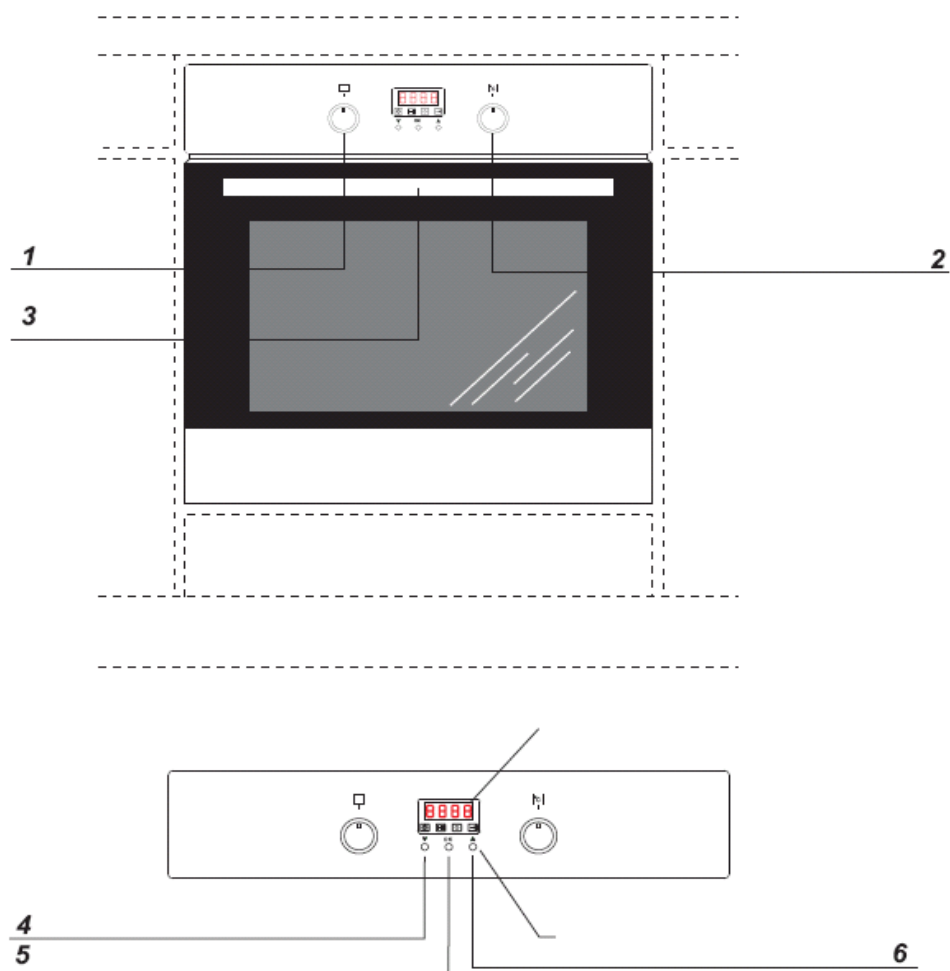
Elektrische aansluiting

BELANGRIJK

De elektrische aansluiting van diverse ovens en inbouwapparaten mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektriciën met inachtnaam van de voorschriften van het lokale energiebedrijf. Voordat het apparaat kan worden aangesloten dient de elektriciën te checken of de aanwezige netspanning overeen komt met de nominale spanning van het apparaat.

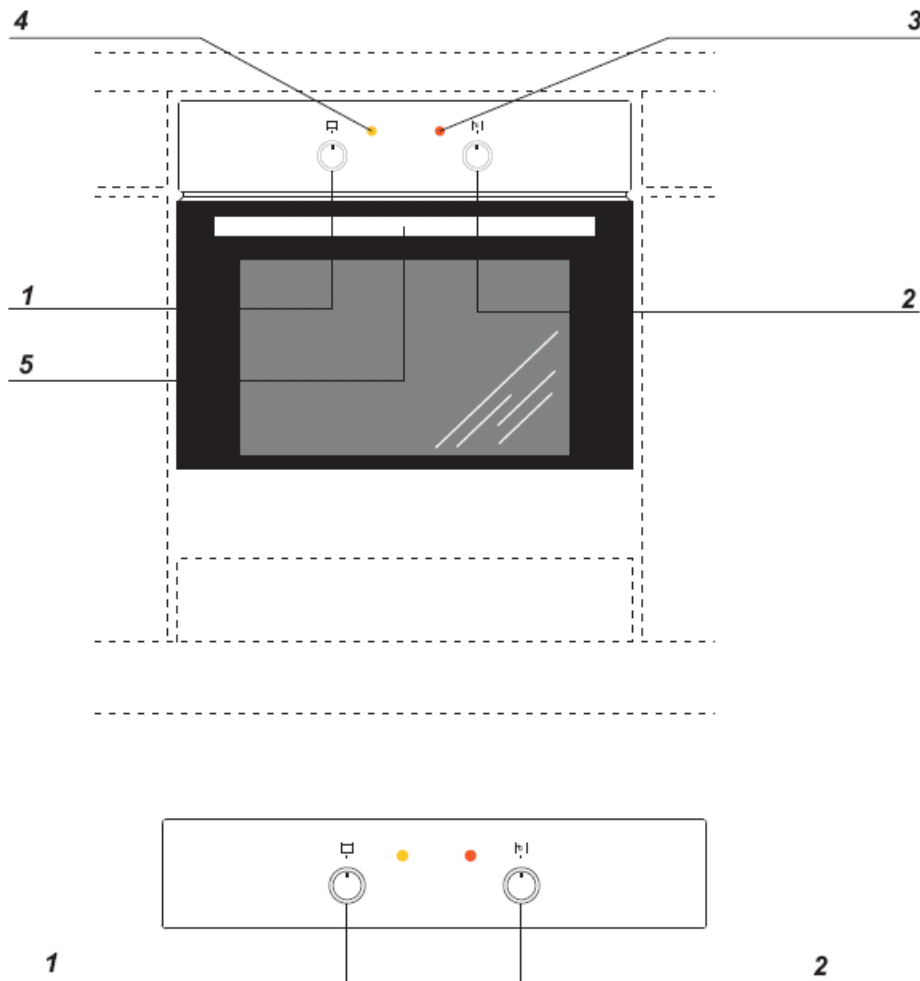
8 Werking

Bedieningspaneel model EBE65-1H



- 1 Funktieschakelaar oven
- 2 Knop thermostaat
- 3 Ovendeur
- 4 Instelmogelijkheden/ klokfunctie / verlagen
- 5 Instelmogelijkheden/ klokfunctie / bevestigen
- 6 Instelmogelijkheden/ klokfunctie / verhogen

Bedieningspaneel model EBE555-1U



- 1 Funktieschakelaar
- 2 Knop temperatuurregelaar
- 3 Rood controlelampje thermostaat
- 4 Geel controlelampje oven
- 5 Ovendeur

9 Werking en gebruik van de oven

Voordat u de oven voor het eerst in gebruik neemt, moet u het reinigen. Haal alle accessoires uit de oven en veeg ze af met een vochtige doek. Gebruik hiervoor geenscherpe of schurende reinigingsmiddelen. Droog de accessoires af en plaats ze terug in de oven.

BELANGRIJK

Voor het inschakelen van de oven moet de klok vooraf worden ingesteld (Functiebeschrijving zie hieronder)

Voordat u de oven gebruikt dient deze 45 minuten te worden verwarmd bij een ingestelde temperatuur van 250°C zodat mogelijke fabricageresten verbranden. De geurvorming die hierdoor ontstaat is normaal. Zorg voor een goede ventilatie van de ruimte.

Na voltooiing van dit proces is de oven gereed voor gebruik.

Instellen van de kloktijd:

- ☐ De fabrieksinstelling van de klok is 12:00 uur en de vooraf ingestelde kooktijd van de timer staat op 1 uur.
- ☐ Druk 1 x op de "OK"-knop en de "12" begint te knipperen. Met de knop ▲ en ▼ stelt u het gewenste uur in. Druk opnieuw op de "OK"-knop en de "00" begint te knipperen. Met de knoppen ▲ en ▼ stelt u de gewenste minuten in. Druk 4 x op de "OK"-knop, de kloktijd is ingesteld en de timer staat in de neutrale stand (dagstand).

De oven is geschikt voor gebruik.

- **In- en uitschakelen van de oven** voor de handmatige bediening (zie directe start):
 - Voor gebruik van de oven moet deze worden ingeschakeld.
 - Door 3 seconden op de OK-knop te drukken zet u de oven aan
Het Aan-/Uitsymbool  licht op.
 - Door op de OK-knop te drukken schakelt u de oven weer uit.

Ter bevestiging knippert de tijdsweergave 5 x.

1. Directe start van de oven zonder timerfunctie

De oven is ingeschakeld als het  symbool oplicht.
Stel de verwarmingswijze en temperatuur in met de respectievelijke knoppen.
De oven begint direct te werken zonder de timerfunctie, totdat u de verwarmingswijze of de temperatuurinstelling op "0" zet of de oven uitschakelt (zie hierboven).

2. Instellen baktijd

De timer staat in de neutrale stand (zie hierboven).

Druk 1 x op de "OK"-knop, het symbool van de baktijd  en de urenweergave knipperen. Met de knoppen ▲ en ▼ stelt u het gewenste uur in. Druk opnieuw op de "OK"-knop en de minutenweergave begint te knipperen. Met de knoppen ▲

en ▼ stelt u het gewenste aantal minuten in. Kies de verwarmingswijze en de gewenste temperatuur. De oven start na ongeveer 10 seconden. Het einde van de baktijd wordt optisch en akoestisch weergegeven. Een pieptoon klinkt 10 x en de knop  knippert.

Druk 4 x op de "OK"-knop om in de neutrale stand terug te keren. U kunt het bakproces te allen tijde vroegtijdig beëindigen, als u de temperatuurschakelaar en de schakelaar voor de verwarmingswijze op "0" zet of de oven uitschakelt (zie hierboven).

VOORBEELD:

De huidige tijd is 15:30.

U wilt met convection bakken bij 250°C gedurende 1 uur en 15 minuten.

Druk 1 x op de "OK"-knop en het  symbool en "0" knipperen. Stel de baktijd in. Met de ▲ knop stelt u 1 uur in. Druk opnieuw op de "OK"-knop en de minutenweergave begint te knipperen. Met de knop ▲ stelt u de 15 minuten in. Druk op de "OK"-knop. De oven begint na ongeveer 10 seconden te werken. In het beeldscherm wordt de resterende baktijd aangegeven.

3. Einde baktijd (tijdstip waarop de oven uit gaat) 
De timer staat in de neutrale stand (zie hierboven)
Druk 4 x op de "OK"-knop.

 Het symbool voor het einde van de baktijd en de urenweergave knipperen. Stel nu het einde van de baktijd in. Met de knoppen ▲ en ▼ stelt u het gewenste uur in. Druk opnieuw op de "OK"-knop en de minutenweergave begint te knipperen. Met de knoppen ▲ en ▼ stelt u het gewenste aantal minuten in. Kies de gewenste verwarmingswijze en temperatuurinstelling. De oven begint na ongeveer 10 seconden te werken en schakelt zich uit op het door u ingestelde tijdstip. De symbolen  en  knipperen. Het einde van de baktijd wordt optisch en akoestisch aangegeven. Er klinkt 10 x een pieptoon en het symbool  knippert. Druk 4 x op de "OK"-knop om in de neutrale stand terug te keren.

U kunt het bakproces te allen tijde voortijdig beëindigen, doordat u de temperatuurinstelling en de verwarmingskeuze schakelaar op "0" zet of de oven uitschakelt (zie hierboven).

VOORBEELD:

Het actuele tijdstip is 15:30.

U wilt met convection bakken bij 250°C en de oven dient om 16:30 uit te gaan.

Druk 4 x op de "OK"-knop totdat het  symbool knippert. Stel de urenweergave in op 16:30. Met de ▲ en ▼ knoppen stelt u het gewenste uur in. Druk opnieuw op de "OK"-knop en de minutenweergave begint te knipperen. Met de knoppen ▲ en ▼

▼ stelt u het gewenste aantal minuten in. Kies de gewenste verwarmingswijze en de temperatuurinstelling. De oven begint na ongeveer 10 seconden te werken en schakelt zich om 16:30 uur vanzelf uit.

4. Startvertrager met baktijdstelling

De timer staat in de neutrale stand (zie hierboven).

Eerst moet **altijd** de baktijd worden ingesteld.

Druk 1 x op de "OK"-knop, het baktijdsymbool  en de urenweergave knipperen. Met de knoppen ▲ en ▼ stelt u het gewenste uur in. Druk opnieuw op de "OK"-knop en de minutenweergave gaat knipperen. Met de knoppen ▲ en ▼ stelt u de gewenste minuten in.

Druk 2 x op de "OK"-knop, het einde baktijd symbool  en de urenweergave knipperen. Stel nu het gewenste einde van de baktijd in (tijdstip).

Met de knoppen ▲ en ▼ stelt u het gewenste uur in. Druk opnieuw op de "OK"-knop en de minutenweergave gaat knipperen. Met de knoppen ▲ en ▼ stelt u het gewenste aantal minuten in.

Stel de verwarmingswijze en de gewenste temperatuur in. De oven begint automatisch te werken,  +  knipperen.

De oven schakelt, op het van tevoren ingestelde tijdstip, na afloop van de gewenste baktijd, vanzelf uit.

Het einde van de baktijd wordt optisch en akoestisch weergegeven. Er klinkt 10 x een pieptoon en het  symbool knippert.

Druk 4 x op de "OK"-knop om in de neutrale stand terug te keren.

VOORBEELD:

Het actuele tijdstip is 15:30 uur. U wilt dat de oven om 17:30 uur uit gaat en voorheen met convector 45 minuten heeft gebakken bij 250°C.

Stel de baktijd in zoals boven is omschreven. Aansluitend drukt u 2 x op de "OK"-knop en het  symbool knippert. Zet de tijdsweergave op 17:30 uur en druk op de "OK"-knop.

Kies de verwarmingswijze en de temperatuurinstelling. De oven start automatisch en schakelt zich om 17:30 uur vanzelf uit, nadat het voorheen 45 minuten in werking was.

 Aan-/Uit stand

 Baktijd

 Baktijd / startvertraging

OK Bevestiging / door gaan

▲ Verhogen

▼ Verlagen

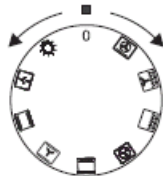
Voor het eerste gebruik dient u de oven grondig te reinigen. Om de verlichting in de oven in te schakelen kiest u een ovenfunctie en stelt u de temperatuur in op 0°C.

Verwijder alle accessoires en neem ze af met een vochtige doek. Droog ze vervolgens af en leg ze terug in de oven. Gebruik hiervoor geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen. Voordat u de oven gebruikt dient deze 45 minuten te worden verwarmd bij een ingestelde temperatuur van 250°C zodat mogelijke fabricageresten verbranden. De geurvorming die hierdoor ontstaat is normaal. Zorg voor een goede ventilatie van de ruimte.

Na voltooiing van dit proces is de oven gereed voor gebruik.

Oven met natuurlijke convectie

Het bakken kan gebeuren met bovenwarmte, onderwarmte en grillwarmte* (voor zover aanwezig). De aansturing van de oven geschiedt door middel van een draaiknop, die de werking van de met de thermostaat geïntegreerde functieschakelaar regelt.



	Onafhankelijke ovenverlichting Door het draaien van de knop op deze positie wordt de binnenruimte van de oven verlicht. Gebruik deze bijvoorbeeld tijdens de reiniging van het interieur van de oven.
50-250 (°C)	De thermostaat maakt temperatuurinstellingen mogelijk van 50°C tot 250°C. Gebruiken voor het bakken.
	Ontdooien Bevroren levensmiddelen kunnen snel en voorzichtig worden ontdooid (dit is mogelijk door de ventilator), geen temperatuurinstelling nodig.

	Onder- en bovenwarmte Wanneer de schakelaar in deze positie is gedraaid, wordt de verwarming uitgevoerd op een conventionele wijze.
	Boven- en onderwarmte met ventilator De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig door de oven. Geschikt voor bakken en braden op alle niveaus.
	Onderwarmte De warmte wordt afgegeven door het onderste verwarmingselement. Selecteer dit type van verwarming als u de onderkant van de deegwaren meer wilt bakken (bijv. voor het bakken van vochtig deeg met fruit).
	Convectie (hete lucht) Door de gelijkmatige temperatuurverdeling in de oven kunnen meerdere schotels tegelijk worden gebakken.
	Grill met bovenwarmte Door de combinatie van grill en bovenwarmte ontstaat een hogere temperatuur en daardoor wordt de grilltijd verkort.
	Ventilatie met grill Braden van vlees, gevogelte en hele vissen. Het grillelement en de ventilator zullen afwisselend in- en uitschakelen. De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht.
	Hete lucht Geschikt voor pizza en stoofschotels. Voorverwarmen is niet nodig.

Grillen

Bij het grillen wordt het gerecht bereid door middel van infraroodstralen van het verwarmde verwarmingselement* van de grill.

Om de grill* in te schakelen:

- Functieschakelaar in de positie draaien die is voorzien van het grill symbool
- Oven gedurende 5 minuten (bij een gesloten ovendeur) opwarmen
- Leg de universele lade met het toe te bereiden voedsel op de juiste hoogte in de oven; bij gebruik van het grilrooster dient een leeg bakblik te worden geplaatst op het niveau direct onder het grilrooster om het druppende vet op te vangen
- Gegrild* wordt met een gesloten ovendeur. Toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens het gebruik van de grill*. Houd kinderen daarom uit de buurt!

**Voor de ovenfunctie grillwarmte* de temperatuur op 250°C instellen.
Er wordt geadviseerd:**

- Het te grillen stuk vlees niet dikker te laten zijn dan 2 - 3 cm
- Vlees en vis voor het grillen in te smeren met een beetje olie of vet
- De gegrilde gerechten halverwege de griltijd om te draaien.

**** Recirculatie werking**

De ventilator wervelt de warme lucht om het gerecht.

De voordelen van de recirculatie werking zijn:

- Tijdens het bakken met de recirculatie-instelling kan de temperatuur ongeveer 20 graden lager worden ingesteld. Door de recirculatie functie wordt de warmte gelijkmatiger verdeeld en daardoor beter benut.
- Verkorting van de braad- /baktijd
- De mogelijkheid bestaat om 2 gerechten tegelijkertijd te braden of bakken.

**** Hete lucht werking**

Bij de hete lucht werking wordt de warmte verkregen door een extra ringvormig verwarmingselement die rondom een ventilator is geplaatst in plaats van boven- en onderwarmte. De hete lucht wordt door de ventilator gelijkmatig door de ovenruimte verdeeld, waardoor er betere resultaten worden behaald bij het bakken en braden. Bovendien is het mogelijk om op meerdere bakblikken tegelijk taarten te bakken.

Opmerking

De recirculatiefunctie  kan ook zonder temperatuurstelling worden gebruikt. Dit zorgt ervoor dat accessoires (bakblik etc.) in de oven kunnen worden afgekoeld.

Opmerking

Let bij het inschakelen van de oven op het volgende:

- bepaal de benodigde werking van de oven, temperatuur en verwarmingsmogelijkheden,
- de functieschakelaar in de gewenste positie brengen door de knop „naar rechts” te draaien.

Het inschakelen van de oven wordt aangegeven door twee controlelampjes, een geel en een rood lampje. Het gele controlelampje geeft aan dat de oven in gebruik is.

Als het rode controlelampje brandt is de ingestelde oventemperatuur bereikt. Mocht in het recept worden aanbevolen om de schotel in een voorverwarmde oven te plaatsen, dient dit niet te gebeuren voordat het rode controlelampje voor het eerst weer uitgaat. Tijdens het bakken zal het rode controlelampje van tijd tot tijd in- en uitschakelen (thermostaatfunctie van de oven).

10 BAK- EN BRAADTABEL

Ovenfunctie: Boven- en onderwarmte

	Boven-/onderwarmte		Luchtcirculatie		
Bakvormen	Hoogte stelling	Temperatuur [C°]	Hoogte stelling	Temperatuur [C°]	Baktijd [min]
Gebak in bakvormen					
Cake/ tulband	2	170-180	2	150-170	60-80
Zandgebak	2	160-180	2	150-170	65-80
Taartbodem	2-3	170-180	2-3	160-180	20-30
Biscuittaart	2	170-180	2	140-150	30-40
Gistdeeg	2	160-180	2	150-170	40-60
Brood (bijv. Meergranen- brood)	2	210-220	2	180-200	50-60

Gebak op bakblik

Vruchten- taart	3	170-180	2	160-170	35-60
Kruimeltaart	3	160-170	2	160-170	30-40
Biscuitrol	2	180-200	2	160-170	10-15
Pizza (met dunne bodem)	3	220-240			10-15
Pizza (met dikke bodem)	2	190-210			30-50
Klein gebak					
Koekjes	3	160-170	2	150-160	10-30
Bladerdeeg	3	180-190	2	170-190	18-25
Schuimgebak	3	90-110	2	170-190	80-90

10.1 Bakken en braden - Praktische tips

Braden van vlees

- In de oven dient alleen vlees met een gewicht van meer dan 1 kg te worden bereid; kleinere porties dienen op een kookplaat te worden gebraden.
- Voor het braden wordt het gebruik van vuurvaste schotels en schalen aanbevolen, die ook hittebestendige handvatten zouden moeten hebben.
- Bij het braden op het rooster of grillrooster wordt aanbevolen om een bakblik met een beetje water op het onderste niveau te plaatsen.
- Minstens één keer, halverwege de braadtijd, dient het vlees te worden omgedraaid; het vlees gedurende de braadtijd af en toe met de ontstane saus of met heet (zout) water overgieten. Hiervoor geen koud water gebruiken.

Soort vlees	Niveau stelling		Temperatuur		Gaartijd
Rundvlees	Circulatie	Boven-/onderwarmte	Circulatie	Boven- / onderwarmte	in min.
Rosbief of filet rood van binnen („English“)		3		250	12-15
Voorverwarmen half doorbraden („medium“)		3		250	15-25
doorbraden („well done“)		3		210-230	25-30
voorverwarmen	2	2	160-180	200-220	120-140
vlees					
Varkensvlees	2	2	160-180	200-210	90-140
braadstuk	2	2	160-180	200-210	60-90
Ham		3		210-230	25-30
Varkensfilet					
Kalfsvlees	2	2	160-170	200-210	90-120
Lamsvlees	2	2	160-180	200-220	100-120
Wild	2	2	175-180	200-220	100-120
Gevogelte (Kip)	2	2	170-180	210-220	40-55
Gans (ca. 2kg)	2		160-180	190-200	150-180
Vis	2	2	175-180	210-220	40-55

*** De cijfers in de tabel zijn van toepassing op vlees of vis van 1 kg. Voor elke extra kg dienen ongeveer 15 - 25 minuten meer te worden berekend.**

	VOORZICHTIG De gegevens in de tabellen dienen als richtlijn, die vanuit eigen ervaringen of gewoonte kunnen worden aangepast
---	--

Ovenfuncties: Grillwarmte

Soort vlees	Positie stelling (van onderaf)	Temp.[C°]	Grilltijd [min]	
Varkenskotelet	4	250	8-10	6-8
Varkensschnitzel	3	250	10-12	6-8
Shashlik	4	250	7-8	6-7
Braadworst	4	250	8-10	8-10
Rosbief, (biefstuk ca. 1kg)	3	250	12-15	10-12
Kalfsschnitzel	4	250	8-10	6-8
Kalfsbiefstuk	4	250	6-8	5-6

Schaapskotelet	4	250	8-10	6-8
Lamskoteletjes	4	250	10-12	8-10
Halve kip (elk stuk 500g)	3	250	25-30	20-25
Visfilet	4	250	6-7	5-6
Forel (elk stuk ca. 200-250g)	3	250	5-8	5-7
Brood (plakjes toast)	4	250	2-3	2-3

Ovenfuncties: Grill en hete lucht

Soort voedsel	Gewicht [kg]	Positie stelling van onderaf	Temp.[C°]	Grilltijd [min]
Varkensrollade	1.0	2	170-190	80-100
	1.5	2	170-190	100-120
	2.0	2	170-190	120-140
Lamsbout	2.0	2	170-190	90-110
Braadstuk	1.0	2	180-200	30-40
Kip	1.0	2	180-200	50-60
Eend	2.0	1.2	170-190	85-90
Gans	3.0	2	140-160	110-130
Kalkoen	2.0	2	180-200	110-130
	3.0	1-2	160-180	150-180

BELANGRIJK

De gegevens in de tabellen dienen als richtlijn, die vanuit eigen ervaringen of gewoonte kunnen worden aangepast

BELANGRIJK

Tijdens het gebruik kan de deflector erg heet worden. Probeer nooit om de deflector direct na gebruik eraf te halen, maar wacht tot het is afgekoeld.

11 Beschrijving afvalbak symbool



Betekenis van het „Vuilnisbak“ symbool

Zorg voor het milieu, elektrische apparatuur hoort niet bij het huishoudelijk afval. Gebruik voor het verwijderen van elektrische apparatuur de hiervoor bestemde inzamelpunten en geef hier uw elektrische apparatuur af die u niet meer gebruikt.

U voorkomt hierdoor mogelijke negatieve effecten, die door incorrecte verwijdering van apparatuur, aan het milieu en de menselijke gezondheid zouden kunnen ontstaan.

U levert hierdoor een bijdrage aan de terugwinning, recycling en andere vormen van nuttige toepassing van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Informatie, waar de apparatuur dient te worden vernietigd, kunt u verkrijgen bij uw gemeente of gemeentelijke overheden.

In veel EU-landen is de verwijdering van afgedankte elektrische en elektronische apparaten via het huishoudelijk en/of restafval vanaf 13-08-2005 verboden.

12 Onderhoud

12.1 Reiniging en verzorging

Laat de oven afkoelen en veeg hem af met een zachte doek. Als hij erg vuil is afnemen met water en reinigingsmiddel en met een zachte doek nadrogen. Als u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt kunt u de bovenkant van de oven dun insmeren met machine-olie.

- De kookplaten altijd alleen met een droge doek of met een normaal onderhoudsmiddel afnemen. U kunt ook met enige tussentijd een druppel olie aanbrengen.
- In geen geval de bakplaten opschuren.

- Vocht (van potdeksels, afdekplaten of overgelopen kookvocht) verkort de levensduur van de waardevolle platen. Restanten van zouthoudende vloeistoffen dringen door in de poriën en zorgt ervoor dat de platen snel onbruikbaar worden door de regelmatig afbladerende roestdelen.

Oven

- Reinig de oven na elk gebruik. Zet de ovenverlichting aan bij de reiniging van de oven om een beter zicht te hebben op het werkgebied.
- Het interieur van de oven alleen reinigen met warm water en een beetje afwasmiddel.
- Stoomreiniging:
 - Giet 0,25 liter water (1 glas) in een op het onderste inzetniveau gezette schotel,
 - Sluit de overdeur,
 - Zet de thermostaat van de oven op „50°C”
- en draai de functieschakelaar op „onderwarmte”,
 - Ovenruimte circa 30 minuten voorverwarmen,
 - Ovendeur openen, interieur met een doek of spons afnemen en daarna met warm water en wat afwasmiddel schoonmaken.
- Na het reinigen het interieur van de oven droog wrijven.



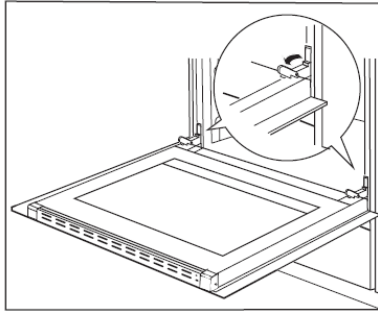
VOORZICHTIG! Gevaar voor brandwonden!

Voor het reinigen een zodanige watertemperatuur kiezen dat er geen gevaar voor brandwonden kan ontstaan!

Ovendeur loskoppelen

Voor het reinigen en voor een betere toegang tot de ovenruimte kan de ovendeur uit de scharnieren worden gelicht. Ovendeur openen, de beugels van de scharnieren aan beide kanten naar boven drukken. Deur licht dicht drukken, optillen en naar voren eruit trekken. Het plaatsen van de ovendeur gebeurt in de omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat bij het aanbrengen van de ovendeur de uitsparing van het scharnier goed op de haak van de

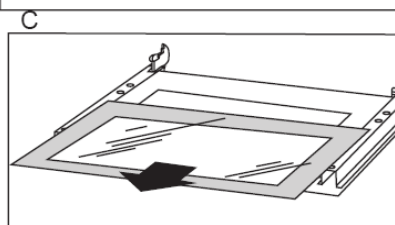
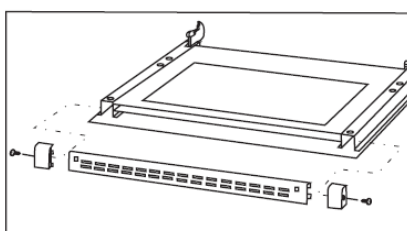
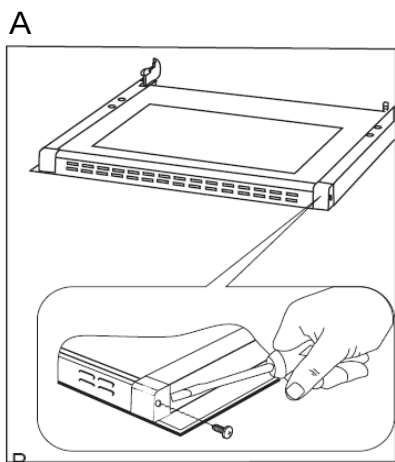
scharnierhouders past. Daarna moeten de beide scharnierende beugels weer naar onder worden gedrukt! Als dit niet gebeurt kunnen de scharnieren bij het sluiten van de ovendeur beschadigd raken!



*Scharnierende beugel naar boven drukken

Het uitnemen van de binnenste ruit

1. Met behulp van een kruiskopschroevendraaier kunt u de schroeven uit de hoekverbindingen draaien (afbeelding A).
2. Hoekverbindingen met behulp van een platte schroevendraaier eruit drukken en de bovenlijst van de deur eraf trekken (afbeelding A, B).
3. De binnenste ruit uit de armaturen (aan de onderkant van de deur) halen (afbeelding C).
- 3a. De binnenste ruit eruit halen.
4. De ruit afwassen met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel. Voor het weer terugplaatsen van de ruit de hierboven aangegeven handelingen in omgekeerde volgorde uitvoeren. Het gladde gedeelte van de ruit dient zich aan de bovenkant te bevinden.



Uitnemen van de binnenste ruit

13 Vervangen lamp



Als de ovenverlichting niet meer goed werkt kunt u de lamp zelf verwisselen. Deze lamp is bij uw lokale dealer verkrijgbaar of u kunt de servicedienst vragen de lamp voor u te verwisselen.

Ga als volgt te werk:

Spanning: 230V

Vermogen: 25W

Fitting: E14

- Schakel de zekering uit, laat de oven afkoelen.
- Open de ovendeur, schroef het afdekglas eraf en verwijder het glas en de lamp.
- Het afdekglas en de nieuwe lamp in omgekeerde volgorde weer aanbrengen.
- Schakel de zekering weer in en controleer of de verlichting werkt. Als de verlichting niet goed functioneert dient u contact op te nemen met de servicedienst, zie hoofdstuk 15.

14 Reparaties



WAARSCHUWING

Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen door een hiervoor gekwalificeerde specialist worden uitgevoerd. Een onjuist of verkeerd uitgevoerde reparatie levert gevaar op voor de gebruiker en leidt tot verlies van de garantie!

15 GARANTIEBEPALINGEN

1. Deze garantiebepalingen gelden uitsluitend voor de oorspronkelijke koper en voor huishoudelijk gebruik van het apparaat in Nederland. Bij doorverkoop van gebruiker aan gebruiker vervalt de garantie.
2. De garantie geldt slechts indien, bij eventueel beroep op de garantiebepalingen, dit garantiebewijs wordt getoond, samen met de originele aankoopnota.
3. Geen garantie zal van toepassing zijn op gebreken, veroorzaakt door beschadigingen, ruwe of onoordeelkundige behandeling, nalatigheid van de gebruiker, het gebruik van het apparaat op een onjuiste spanning, of gebruik voor een ander doel dan waarvoor het geleverd werd. Er kan ook geen beroep op de garantie gedaan worden als het typeplaatje met serienummer is veranderd of verwijderd en wanneer door ondeskundigen aan het apparaat is gewerkt.
4. Buiten garantie vallen: glas, gloeilampen, kunststof onderdelen of accessoires, draadmanden en/of separatieschotten, lak- en/of emaillebeschadigingen.
5. De garantie vangt aan op de dag van plaatsing en houdt in:
 - a. Twee jaar garantie op het gehele koel-vriesmeubel en de elektrische apparatuur zoals thermostaat, thermische beveiliging, relais, ventilator, transformator, schakelaar enz, met uitzondering van de onder 4 genoemde onderdelen.
 - b. Voor compressoren geldt een depreciatieregeling gedurende 5 jaar, in gelijke percentages.
6. De garantie omvat uitsluitend het verstrekken van defecte of beschadigde onderdelen voor zover wij ons volgens deze garantiebepalingen verantwoordelijk hebben gesteld.
7. Voorrijdkosten, arbeidsloon, transport- en/of verpakkingskosten, alsmede het transportrisico (voor apparaten die slechts in onze eigen werkplaats gerepareerd kunnen worden) worden niet door de garantie gedekt en zijn voor rekening van de gebruiker. Zie ook onze 'servicebepalingen' waarin o.a. de berekening van de voorrijdkosten en het arbeidsloon wordt omschreven.
NB Reparatiekosten moeten direct voldaan worden. Indien facturering van de monteurkosten wordt verlangd, zullen deze worden verhoogd met een bepaald bedrag aan administratiekosten.
8. Wij zijn niet verantwoordelijk voor werkzaamheden of reparatiekosten, niet in onze opdracht door derden uitgevoerd en evenmin voor kosten of gevolgen, hoe dan ook, direct of indirect uit een storing, gebrek of onoordeelkundig gebruik van het apparaat voortvloeiend.
9. Vervanging van onderdelen verlengt de garantietermijn niet.

EXQUISIT SERVICEBEPALINGEN

1. Beschadigde apparaten bij ontvangst niet in gebruik nemen maar direct melden bij uw leverancier. Eventuele terugname van beschadigde, gebruikte apparaten is niet mogelijk.
2. De eerste 24 maanden na aankoopdatum voor serviceverlening ten aanzien van gevallen, welke onder deze garantiebepalingen ressorteren, niets in rekening gebracht.
3. Vanaf twee jaar na de aankoopdatum worden in rekening gebracht:
 - a. de voorrijdkosten
 - b. het arbeidsloon
 - c. alle materialen met uitzondering van de motorcompressor (zie garantiebepalingen punt 5)
4. Op werkdagen worden de kosten na 17.00 uur met 50% verhoogd.
5. De toeslag voor zaterdagdagen bedraagt tussen 08.00 en 16.00 uur 50 % en na 16.00 uur 100%. De toeslag voor zon- en feestdagen bedraagt tussen 08.00 en 16.00 uur 200% en na 16.00 uur 300%.
6. Bij klantenbezoek dienen alle kosten en gebruikte materialen a contant te worden voldaan met inachtnahme van het onder de punten 2-4 van de servicebepalingen genoemde, ongeacht de aard der werkzaamheden.
7. Eventuele toezending van onderdelen geschiedt order rembours.

Voor service: **Exquisit**
 tel. 0314 – 346646
 fax. 0314 – 378232
 e-mail: service@domest.nl

Naam/adres/woonplaats koper:

.....
.....
.....
.....
.....

Importeur: DOMEST Import - Export B.V.
 J.F. Kennedylaan 101b NL - 7001 CZ Doetinchem
 Tel. 0314 - 362244 Fax 0314 – 378232 e-mail: service@domest.nl