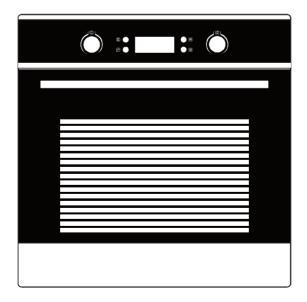


EBE72 Built-In Electric Oven User Manual



ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

WARNING

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. This is completely normal, if it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven.
- This can scratch the surface and may result in permanent damage to the glass.
- During use, the appliance becomes very hot.
- Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.

SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Do not open the oven door often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door of oven is open do not place anything on it, you may unbalance your appliance, break the door or damage the hinges.
- Some parts of appliance retain heat for a long time. Please allow the appliance to cool down fully before touching parts that are exposed directly to heat.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to switch it off at the mains supply
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Excess spillage must be removed before cleaning-
- A steam cleaner is not to be used.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes,open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the installation measurements and distances qouted in this manual must be adhered to.

IMPORTANT

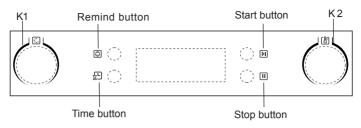
If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can with stand temperatures of at least 120°C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossibl to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

DECLARATION OF COMPLIANCE

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.

CE

PRODUCT DESCRIPTION



Symbol	Function description
9	Oven Lamp: which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. (except ECO function).
4	Deforst: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heat: A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without browing. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas where a crispy base is desired. The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The oven needs to be pre-heated to the required temperature, and is idea for single items, such as large cakes. Best results are achieved by placing food in the center of the oven. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Convention with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note:This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for large items.The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
T	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convenction mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240°C. The default temperature is 180°C.
۲.	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

OPERATION INSTRUCTIONS

1. Clock Setting

After connecting the unit to the power, the symbols 0:00 will be visible on the display.

1> Press " \square ", the hour figures will flash.

2> Rotate " K2" to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23.

3> Press " ഈ ", the minutes will flash.

4> Rotate "K2 " to adjust the minutes setting, the input time should be within 0-59.

Note: The clock is 24 hours. If the clock is not set, it would not fuction when powerer, "0:00 will display".

2. Function Setting

1> Rotate " K1 " to choose the cooking function you require .The related indicator will illuminated .

2> Rotate " K2 " to adjust the temperature.

3> Press "[]" to confirm the start of cooking. The corresponding icon for temperature"[°]C"will be on. 4> If step 2 is ignored, Press "[]" to confirm the start of cooking. the default temperature will display on the LED.

NOTE:

1>The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0--0:30min: step 1 minute

0:30--9:00hour :step 5 minutes

2>The step quantities for the adjustment of temperature is 5°C, and the grill function is 30°C.

3>Rotate " K1" to adjust the cooking time when cooking begins. Then press " D " to start cooking.

If ") not pressed within 3 seconds, the oven will revert back to the previous time to continue cooking. 4>Rotate"K2 " to adjust the temperature when cooking begins. The related indicator will be illuminated. Then press") to start cooking. If ") not pressed in 3 seconds, the oven will revert back to the previous

temperature to continue cooking.

3.Lamp Setting

1> Rotate"K1" to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.

2> Press "▶]" button to start cooking. Lamp icon" "" *" 0:00 "will light.

4. Inquiring function

During cooking process, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current working state. 1> During cooking mode, press " 🖽 " button to check the current time.

2> If the clock was set, press " ഈ "button to ask for current time.

5. Child lock function

To Lock : press " \mathbb{H} " and " \mathbb{H} " simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound indicating the children-lock is on and the " \mathbb{G} " will be illuminated.

Lock quitting : press " D " and " III " simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound indicating the child-lock is released.

Note: During working mode, if you want to stop cooking, press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button, it is invalid.

6. Reminder Function:

The oven has 9 hours reminder, this function will help to remind you to start cooking in a certain time from1 minute to 9 hours. Only when oven in standby mode and clock setting, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

- 1> Press reminder setting button "
- 2> Rotate " K2 " to set the hour time of reminder.
- 3> Press reminder setting button "
- 4> Rotate "K2 " to set minute time of reminder.
- 5> Press " 🕑 " to confirm cooking.

Note: After the set time, the oven buzzer will sound for 10 times, " () "symbol disappears on the screen to remind you to start cooking. You can cancel the reminder during setting by pressing " () " button;

7. Start/Pause/Cancel Function

1> If the cooking time has been set, press " 🖻 " to start cooking. If the cooking is paused, press " 🖻 " to resume cooking.

2> During cooking process, press " III " once to pause the cooking. Press " III " twice to cancel the cooking.

8. Energy-Saving Function

1> During in waiting state and reminding state , press " D " for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.

2> If no operation in10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.

3> Under the energy-saving mode, press any key or rotate any encoder can quit the energy-saving mode.

9.Reservation function

- 1> To use reservation function, clock must be set in advance. Then, in the way of setting the clock, reserved time must be set, but don't press clock button this time. Next, turn knob "K1" to choose function.
- 2> Press" J "button to set cooking time and temperature. Then turn knob "K1" to adjust time, and "K2" to adjust temperature.

- 3> Press ")" button to finish cooking setting, and the clock will be on the screen with reservation sign")" always lighting. But no other function signals are presented.
 Reservation time can be checked by pressing ")", 3 seconds later the screen will show clock again.
- 4> At the time of reservation, cooking will start automatically after a buzzing sound. The reservation symbol " []" will put out, and other indicating signs will work normally.

Note: 1.lamp, defrost, probe can't be reserved.

2.During the status of reservation, press cancel button once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to reservation status.

3. reminder function is invalid during reservation status and vice versa.

10. Note

1>The oven lamp will be on for all functions. except ECO function

2>The buzzer will soud once when turning the knob at the beginning.

3> Once the cooking programme has been set and the" Di "button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn to the waiting state. The setting will be cancelled.

4>The buzzer sounds when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.

5> The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

6> Kindly reminder: To open the oven door, always use one hand to hold the handle in the centre and do not touch the child lock stud.

ACCESSORIES

Wire shelves

Slider bracket : These shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed for cleaning .

Grill pan and trivet: To be used for grilling and for collecting fat/spillage and meat juices.

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rails is imperative. This will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.

BULB REPLACEMENT

The oven lamp has to be able to withstand high temperatures

for replacement and proceed as follows:

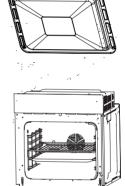
1>. Isolate the appliance from the mains supply by switching the circuit breaker at the units mains outlet

2>.Unscrew the covering glass and replace the bulb with a new one of the same type.

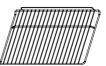
3>.Screw the covering glass back in place.



(230V~25W).





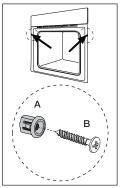


SECURING THE OVEN TO THE CABINET

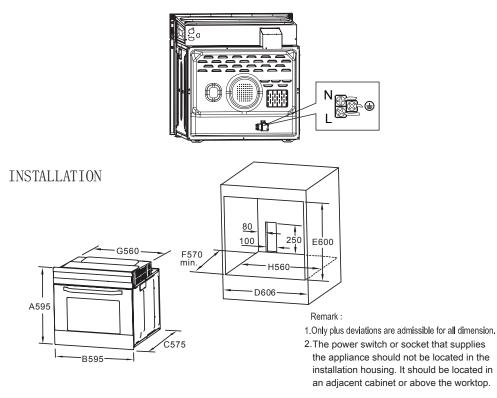
1. Fit oven into the cabinet recess.

2. Open the oven door.

3. Secure the oven to the kitchen cabint with two distance holders "A" which fit the holes in the oven frame and fit the two wood screws "B".



CONNECTION OF THE OVEN



NOTE: The number of a accessories included depends on the particular appliance purchased.

CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit keeps maintainance down to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm- cleaning is easier when the oven is warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry In case of heavy soiling, use hot water with non- abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged or shattering.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.
- A steam cleaner is not to be used.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment(WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste dispoasl. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

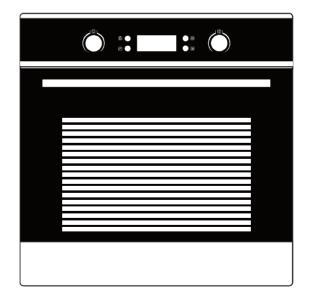
The appliance can be used in difference rated frequencies, 50Hz or 60Hz.

Supplier's name	EXQUISIT
Model	EBE72
Energy efficiency index(EElcavity)	94
Energy class	A
Energy consumption per cycle in forced air mode	0.79KWh/cycle
Energy consumption per cycle in conventional mode	0.99KWh/cycle
Number of cavity	1
The heat source per cavity	Electricity
Volume of each cavity	70 L





EBE72 Elektrische inbouwoven Gebruiksaanwijzing



DANKWOORD

Dank u voor de aanschaf van ons product. Wij hopen dat u veel plezier heeft van de vele mogelijkheden en voordelen die het biedt. Leest u de gehele gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige plek voor toekomstig gebruik. Zorg ervoor dat andere personen die dit product gebruiken ook vertrouwd zijn met de instructies uit de gebruiksaanwijzing.

WAARSCHUWING

Wanneer de oven voor het eerst wordt aangezet, kan er een onaangename geur worden verspreid. Dit komt door het hechtmiddel voor de isolerende panelen in de oven. Dit is volkomen normaal. Wanneer dit gebeurt dient u alleen even te wachten tot de geur weer is verdwenen voordat u voedsel in de oven plaatst.

Het apparaat en de bereikbare delen worden heet tijdens het gebruik.

Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

Kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat houden, tenzij ze onder constante toezicht zijn.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis als ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of ze van deze persoon instructies krijgen hoe het apparaat op een veilige manier moet worden gebruikt en begrijpen wat de mogelijke gevaren zijn. Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de oven te reinigen. Dit kan krassen op het oppervlak geven en het glas blijvend beschadigen.

Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet. Zorg ervoor dat u voorkomt dat u de verwarmingselementen in de oven aanraakt.

Hou kinderen uit de buurt van de oven als die in werking is, vooral als de grill aan is.

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de ovenlamp vervangt om de kans op een elektrische schok te voorkomen.

De aardedraad voor de ontkoppeling van de stroom dient in het netsnoer te zijn opgenomen in overeenstemming met de bedradingsspecificaties.

Tijdens de pyrolytische reiniging kunnen bereikbare onderdelen warmer worden dan normaal. Hou jonge kinderen uit de buurt van het apparaat.

 Hou toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat gaan spelen.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of aan kennis als ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of ze van deze persoon instructies krijgen hoe het apparaat op een veilige manier moet worden gebruikt en begrijpen wat de mogelijke gevaren zijn. Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Gebruik de oven niet als u blootsvoets bent. Raak de oven niet aan met vochtige of natte handen of voeten.
- Open de ovendeur niet vaak tijdens de kookperiode.
- Het apparaat moet door een gekwalificeerde elektriciën geïnstalleerd en in gebruik worden genomen. De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade die zou worden veroorzaakt door een gebrekkige plaatsing en installatie door onbevoegde personen.
- Laat niets op de deur of de lade van de oven rusten als ze open staan, u kunt het apparaat uit balans brengen, de scharnieren beschadigen of de deur afbreken.
- Sommige delen van het apparaat houden de warmte lang vast; het is noodzakelijk om te wachten tot ze zijn afgekoeld voordat u de delen aanraakt die direct aan de warmte zijn blootgesteld.
- Als u het apparaat een lange tijd niet gebruikt, wordt geadviseerd de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als het netsnoer beschadigd is dient het te worden vervangen door de fabrikant, de dealer of vergelijkbare gekwalificeerde personen om een brand te voorkomen.
- Gemorst voedsel dient te worden verwijderd voor reiniging van de oven.
- Gebruik alleen de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Maak geen gebruik van een stoomreiniger.

MONTAGE VAN DE OVEN IN HET KEUKENBLOK

Plaats de oven in de daarvoor bestemde ruimte in het keukenblok; het kan onder een werkblad of in een verticale kast worden gemonteerd. Zet de oven met schroeven op zijn plaats met behulp van de twee bevestigingsgaten in het frame. Om de bevestigingsgaten te lokaliseren de ovendeur openen en in de binnenkant kijken. Voor voldoende ventilatie moeten de afmetingen en afstanden zoals vermeld in deze gebruiksaanwijzing worden aangehouden bij het vastzetten van de oven.

BELANGRIJK

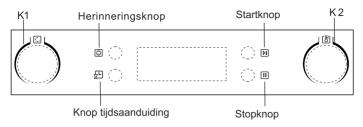
Om de oven goed te laten werken, dient de keukenombouw hiervoor geschikt te zijn. De panelen van het meubel die naast de oven zijn geplaatst moeten van hittebestendig materiaal zijn. Zorg ervoor dat de lijm van de kastjes die van gefineerd hout zijn gemaakt temperaturen van tenminste 120°C kunnen weerstaan. Kunststof of lijm wat dergelijke temperaturen niet kan weerstaan zal smelten en vervormen de ombouw. Zodra de oven is ingebouwd in de keukenombouw moeten de elektrische onderdelen volledig worden geïsoleerd. Dit is een wettelijke veiligheidseis. Alle afschermingen moeten stevig worden bevestigd zodat het onmogelijk is om ze te verwijderen zonder speciaal gereedschap. Verwijder de achterkant van het keukenmeubel om te zorgen voor een adequate luchtstroom rond de oven. De oven moet aan de achterkant minstens een opening hebben van 45 mm.

VERKLARING VAN CONFORMITEIT

Controleer bij het uitpakken van de oven of het apparaat niet is beschadigd. In geval van twijfel het apparaat niet gebruiken: neem contact op met een vakbekwame gekwalificeerde persoon. Hou het verpakkingsmateriaal zoals plastic zakken, polystyreen of spijkers buiten het bereik van kinderen, omdat deze gevaarlijk zijn voor kinderen.

CE

PRODUCTOMSCHRIJVING



Symbool	Functieomschrijving
9	Ovenlamp: hierdoor kan de gebruiker het kookproces blijven volgen zonder de ovendeur te hoeven openen. (behalve in de ECO-stand).
4	Ontdooien: de circulatie van lucht op kamertemperatuur zorgt voor het sneller ontdooien van bevroren voedsel(zonder gebruik van warmte). Het is een zachte maar snelle manier om de ontdooitijd te versnellen en voor het ontdooien van kant-en-klaar gerechten en met room gevulde producten etc.
	Onderwarmte: een verborgen element in de bodem zorgt voor een warmteconcentratie aan de onderkant van het voedsel zonder dat het bruin wordt. Dit is ideaal voor langzaam kokende gerechten als stoofschotels, stoofvleesgerechten, gebak en pizza's waarbij een knapperige bodem is gewenst. De temperatuur kan worden ingesteld binnen een bereik van 60-120°C. De standaard temperatuur is 60°C.
	Boven- en onderwarmte: de boven- en onderkant werken samen om met convectie te kunnen koken. De oven moet worden voorverwarmd tot de gewenste temperatuur en is ideaal voor afzonderlijke gerechten, zoals grote taarten. De beste resultaten worden bereikt door het voedsel in het midden van de oven te plaatsen. De temperatuur kan worden ingesteld binnen een bereik van 50-250°C. De standaard temperatuur is 220°C.
군	Boven- en onderwarmte met ventilator: een combinatie van de ventilator en beide verwarmingselementen biedt een meer gelijkmatige warmte penetratie en bespaart tot 30-40% energie. Gerechten zijn lichtbruin aan de buitenkant en nog vochtig aan de binnenkant. Opmerking: Deze functie is geschikt voor het grillen of braden van grote stukken vlees bij een hogere temperatuur. De temperatuur kan worden ingesteld binnen een bereik van 50-250°C. De standaard temperatuur is 220°C.
	Grill: het binnenste grill-element schakelt aan- en uit om de temperatuur te handhaven. De beste resultaten kunnen worden behaald door het bovenste rooster te gebruiken voor kleine stukken en het onderste rooster voor grote stukken. De temperatuur kan worden ingesteld binnen een bereik van 180-240°C. De standaard temperatuur is 210°C.
	Grill met bovenwarmte: de grill en de bovenwarmte werken beide tegelijk. De temperatuur kan worden ingesteld binnen een bereik van 180-240°C. De standaard temperatuur is 210°C.
T	Grill met bovenwarmte en ventilator: het grill-element en de bovenwarmte werken tegelijk met de ventilator. De temperatuur kan worden ingesteld binnen een bereik van 180-240°C. De standaard temperatuur is 210°C.
0	Convectie (hete lucht): Een element rond de convectieventilator biedt een extra bron van warmte voor de convectiestijl van koken. In de convectiestand wordt de ventilator automatisch ingeschakeld om de luchtcirculatie in de oven te verbeteren en zorgt voor een gelijkmatige warmte voor het koken. De temperatuur kan worden ingesteld binnen een bereik van 50-240°C. De standaard temperatuur is 180°C.
<u>ک</u> [Voor energiebesparend koken. De warmte komt zowel van de boven- als de onderkant.

RICHTLIJNEN GEBRUIK

1. Klok instellen

Na het aansluiten van het apparaat aan het electriciteitsnet geeft de display 0:00 aan.

- 1> Druk op" , de weergave van de uren gaat knipperen.
- 2> Draai aan de "K2" knop om de weergave van de uren aan te passen, de in te geven tijd moet tussen 0-23 zijn.

4> Draai aan de "K2 " knop om de instelling van de minuten aan te passen, de in te geven tijd moet tussen 0-59 zijn.

5> Druk op " 🖽 " om het instellen van de klok te beëindigen. ":" knippert.

Opmerking: dit is een 24-uurs klok. Als de klok niet wordt ingesteld zou het niet

functioneren als "0:00" in de display verschijnt.

2. Functie-instelling

- 1> Draai aan de "K1 " knop om de gewenste kookfunctie te selecteren. Het betreffende indicatorlampje gaat branden.
- 2> Draai aan de "K2 " knop om de temperatuur te wijzigen.
- 3> Druk op de " [9]" knop om het beginnen met koken te bevestigen. De bijbehorende pictogram voor de temperatuur "°C" gaat branden.

4> Als stap 2 wordt overgeslagen, op " 🕑 " drukken om het koken te laten beginnen. De standaard temperatuur verschijnt in het LED-display.

OPMERKING:

1>De stapgrootte voor de aanpassingstijd van de functieknop is als volgt:

0-0:30 minuten: met stappen van 1 minuut

- 0:30-9:00 uur : met stappen van 5 minuten
- 2>De stapgrootte voor de aanpassing van de temperatuur is 5°C, en voor de grill-functie is 30°C.
- 3>Draai aan de "K1" knop om de kooktijd aan te passen als het koken begint. Druk vervolgens op ") om te beginnen met koken.

Als "[]]" niet binnen 3 seconden wordt ingedruk, gaat de oven terug naar de eerder ingestelde tijd om door te gaan met koken.

4>Draai aan de "K2 " knop om de temperatuur aan te passen als het koken begint. De bijbehorende pictogram gaat branden. Druk vervolgens op " [p] " om te starten met het koken. Als "[p]" niet binnen 3 seconden wordt ingedrukt, gaat de oven terug naar de eerste ingestelde temperatuur om door te gaan met koken.

3.Lampinstelling

```
1> Draai aan de "K1" knop om de gewenste functie te kiezen, het bijbehorende pictogram gaat branden.
2> Druk op de "ℕ" knop om te beginnen met koken. De lamp pictogram" ♡ ** 0:00 " gaat branden.
```

4.Controle functie

Tijdens het kookproces kunt u gebruik maken van een onderzoeksfunctie en na 3 seconden terugkeren naar de huidige werkende instelling.

1> Druk tijdens het kookproces op de " 🖆 " knop om de huidige tijd te controleren.

2> Als de klok is ingesteld, druk op de " 🖽 " knop om de huidige tijd te controleren.

5. Kinderslot functie

Vergrendelen: druk tegelijk op D en 🔟 gedurende 3 seconden, er klinkt een lange "pieptoon" wat aangeeft dat het kinderslot erop zit en " 🖧" gaat branden.

Ontgrendelen: druk tegelijk op 🔊 en 🔟 gedurende 3 seconden, er klinkt een lange "pieptoon" wat aangeeft dat het kinderslot weer ontgrendeld is.

Opmerking: Als je tijdens het koken wilt stoppen, druk de stopknop dan snel in. De stopknop hoeft niet langdurig te worden ingedrukt.

6. Herinneringsfunctie

De oven heeft een geheugen van 9 uur, deze functie helpt u eraan te herinneren om met koken te beginnen binnen een bepaalde tijd van 1 minuut tot 9 uur. De herinneringsfunctie kan alleen worden ingesteld als de oven in de standby-stand is en de klok is ingesteld. Volg de instructies hieronder om de herinneringsfunctie in te stellen:

- 1> Druk op de herinneringsknop "
- 2> Draai aan de " K2 " knop om het uur van de herinneringstijd in te stellen
- 3> Druk weer op de herinneringsknop " 📮 ";
- 4> Draai aan de "K2 " knop om de minuten van de herinneringstijd in te stellen
- 5> Druk op de ") " knop om het kookprogramma te bevestigen.

Opmerking: Nadat de ingestelde tijd is afgelopen gaat de zoemer van de oven 10 keer, de " pictogram verschijnt op de display om u eraan te herinneren om met het kookprogramma te beginnen. U kunt de herinneringsfunctie uitzetten door op de " " knop te drukken.

7. Start/Pauze/Annuleerfunctie

- 1> Als de kooktijd is ingesteld, drukt u op " 🖻" om de bereiding te starten. Als het kookprogramma wordt gepauzeerd, drukt u op " 🕅 " om het koken te hervatten.
- 2> Druk tijdens het kookproces één keer op " []] " om het koken te pauzeren. Druk twee keer op " []] " om het kookproces geheel te annuleren.

8. Energiebesparingsfunctie

- 1> Tijdens de wacht- en herinneringsstand drukt u op " 🖻 " gedurende 3 seconden, de LED-display gaat uit en komt in een energiebesparende stand.
- 2> Als er in de wachtstand geen bewerkingen zijn binnen 10 minuten, gaat de LED-display uit en komt in de energiebesparende stand.
- 3> Als u tijdens de energiebesparende stand op een willekeurige toets drukt of aan een knop draait gaat het apparaat weer uit de energiebesparende stand.

9.Reserveringsfunctie

- 1> Om de reserveringsfunctie te gebruiken moet de klok vooraf worden ingesteld. Dan moet de gereserveerde tijd worden ingesteld, maar u moet niet de tijdsinstellingsknop indrukken. U draait vervolgens aan knop "K1" om de gewenste functie te kiezen.
- 2> Druk de "I knop om de kooktijd en de temperatuur in te stellen. Draai vervolgens de "K1" knop om de tijd aan te passen en "K2" om de temperatuur aan te passen.

- 3> Druk op "] "knop om de kookinstelling te voltooien en de klok verschijnt op de display met een continue brandend reserveringsteken "] ". Er zijn geen andere functietekens zichtbaar. De gereserveerde tijd kan worden gecontroleerd door op de " ⊕ " knop te drukken, na 3 seconden toont de display de klok weer.
- 4> Op het gereserveerde tijdstip begint het kookprogramma automatisch na een zoemend geluid. Het reserveringsteken " [] " gaat uit en de andere functietoetsen functioneren weer zoals normaal.

Opmerking:

- 1. De lamp, het ontdooien en de sonde kunnen niet worden gereserveerd.
- Tijdens de reserveringsstand één keer op de annuleerknop drukken en de tijd en de temperatuur van het reserveringsmenu wordt getoond terwijl het menu pictogram constant oplicht. Druk opnieuw en de display geeft de klok weer in beeld of druk op de startknop om terug te keren naar de gereserveerde stand.
- 3. De herinneringsfunctie werkt niet tijdens de reserveringsstand en vice versa.

10. Opmerking

- 1> De ovenlamp is tijdens alle functies aan. (behalve in de ECO-stand).
- 2> De zoemer klinkt één keer als u de knop de eerste keer omdraait.
- 3> Als het kookprogramma eenmaal is ingesteld en de " Dii "knop is niet binnen 5 minuten ingedrukt, wordt de huidige tijd getoond of draait naar de wachtstand. De instelling wordt geannuleerd.
- 4> De zoemer klinkt als effectief wordt gedrukt, als er niet effectief wordt gedrukt volgt geen reactie.
- 5> De zoemer klinkt 5 keer om u eraan te herinneren dat het kookprogramma is afgelopen.
- 6> Denk eraan: Gebruik om de ovendeur te openen altijd één hand en pak het handvat in het midden vast en raak het kinderslot niet aan.

ACCESSOIRES

Draadroosters: voor grillgerechten, taartvorm en voorwerpen om te braden en te grillen.

Inschuifrooster: Deze inschuifroosters aan de linker- en rechterkant van de oven kunnen worden verwijderd voor reiniging.

Braadslede: voor het koken van grote hoeveelheden voedsel zoals vochtig gebak, taarten, diepvriesproducten etc. of voor het opvangen van vet, gemorste resten en vleessappen.

WAARSCHUWING VOOR HET PLAATSEN VAN HET ROOSTER:

Om ervoor te zorgen dat de roosters veilig te gebruiken zijn is het belangrijk dat ze op de juiste wijze tussen de rails aan de zijkanten worden geplaatst. Dit zorgt ervoor dat tijdens het voorzichtig verwijderen van het rooster of de braadslede het warme eten niet gaat schuiven.

VERVANGEN LAMP

De gloeilamp in de verlichting is een speciale gloeilamp met een hoge temperatuursweerstand (230V~25W).

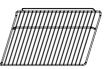
Voor de vervanging gaat u als volgt te werk:

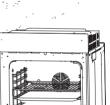
- 1>.Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering uit.
- 2>.Schroef het afdekglas eraf en vervang de gloeilamp door een nieuw exemplaar van hetzelfde type.
- 3>.Schroef het afdekglas weer terug op zijn plaats.





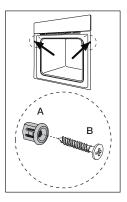




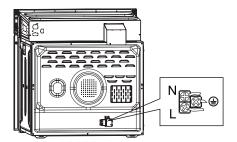


DE OVEN BEVESTIGEN AAN HET KEUKENBLOK

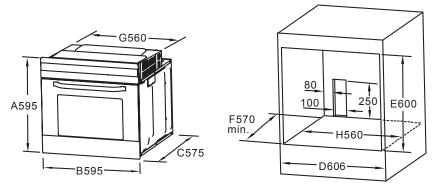
- 1. Plaats de oven in de uitsparing van de kast
- 2. Open de ovendeur.
- Bevestig de oven aan het keukenblok met de twee afstandhouders "A" die in de openingen passen van de ovenombouw en bevestig de twee houtschroeven "B".



AANSLUITING VAN DE OVEN



INSTALLATIE



OPMERKING: Het aantal meegeleverde accessoires is afhankelijk van het specifiek gekochte apparaat.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Hou het apparaat schoon voor de juiste uitstraling en de betrouwbaarheid. Het moderne design van het apparaat beperkt het onderhoud tot een minimum. De onderdelen van het apparaat die met het voedsel in aanraking komen moeten regelmatig worden gereinigd.
- ■Voordat er onderhoud of een reiniging plaatsvindt eerst de stekker eruit halen.
- Zet alle instellingen in de UIT-stand.
- Wacht tot de binnenkant van het apparaat niet meer heet, maar enigszins warm is. Het reinigen is dan makkelijker dan wanneer het apparaat nog heet is.
- Reinig het oppervlak van het apparaat met een vochtige doek, zachte borstel of een zachte spons en droog het vervolgens af. In geval van hardnekkig vuil warm water gebruiken met een niet-schurend reinigingsmiddel.
- ■Voor het reinigen van het glas van de ovendeur geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers gebruiken. Deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken of kunnen leiden tot beschadiging van het glas.
- Zure stoffen (citroensap, azijn) nooit op roestvrijstalen onderdelen laten zitten.
- Gebruik geen hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen. De bakpannen mogen in een mild reinigingsmiddel worden gewassen.
- Gebruik geen stoomreiniger.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese Richtlijnen 2002/96/EC voor Elektrisch en Elektronisch Afval (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste wijze wordt verwijderd helpt u mee om mogelijke schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, welke anders mogelijk veroorzaakt had kunnen worden als het niet op de juiste manier zou worden verwijderd.

Het symbool op dit product geeft aan dat het niet als gewoon huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht.

Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Neem voor meer informatie over de recycling en afvalverwerking van dit product contact op met uw lokale afvalverwerking, uw gemeente of de winkel waar u het heeft aangeschaft.

	EXQUISIT
Model	EBE72
Energy efficiency index(EElcavity)	94
Energie klasse	A
Energie consumptie per cyclus in hetelucht mode	0.79kWh/cyclus
Energie consumptie per cyclus in conventionele mode	0.99 kWh/cyclus
Compartiment	1
Warmtebron	Electriciteit
Inhoud	70 L

Het apparaat kan gebruikt worden op de frequenties 50 en 60 Herz.





GARANTIEBEPALINGEN

- 1. Deze garantiebepalingen gelden uitsluitend voor de oorspronkelijke koper en voor <u>huishoudelijk</u> gebruik van het apparaat in Nederland. Bij doorverkoop van gebruiker aan gebruiker vervalt de garantie.
- 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.
- Buiten garantie vallen: glas, gloeilampen, kunststof onderdelen of accessoires, draadmanden en/of separatie schotten, lak- en/of emaille beschadigingen.
- 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.
- 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 monteurskosten wordt verlangd.
 - xullen deze worden verhoogd met een bepaald bedrag aan administratiekosten.
- 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.
- De eerste 24 maanden na aankoopdatum wordt 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 zaterdagen 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%.
- 7. Eventuele toezending van onderdelen geschiedt onder rembours.

service:

Exquisit <u>www.domest.nl</u> – zie service Tel. 0314 – 346646 Fax. 0314 – 378232 E-mail: service@domest.nl

Naam/adres/woonplaats koper:

Importeur:	DOMEST import - export B.V.

DOMEST import - export B.V. J.F. Kennedylaan 101b NL - 7001 CZ Doetinchem Tel. 0314 - 362244 Fax 0314 - 378232 E-mail: service@domest.nl