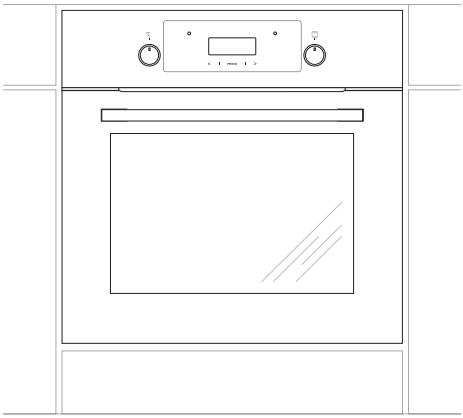


12223.3eEHpTbDpHbVoScSm / EBX 944 610 SM
12223.3eEHpTbDpHbScX / EBX 944 620 E
12222.3eEHpTbDpX / EBX 943 620 E
12222.3eEHpTbDpHbScVlQX / EBX 943 110 E
12222.3eEDpHbScVlQX / EBX 943 120 E
12222.3eEHiTbDHbX / EBX 943 625 E
12222.3eEHpTbDHbScG / EBX 943 660 Gy

**(EN) INSTRUCTION MANUAL.....2**
**(NL) GEBRUIKERSHANDLEIDING.....37**

IO-CBI-0988 / 8502029
(10.2019 / v6)

# DEAR CUSTOMER,

*The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.*

*Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.*

*Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.*
*By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.*

*It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.*
*It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.*



***Caution!***
*Do not use the oven until you have read this instruction manual.*

*The oven is intended for household use only.*

*The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.*

# TABLE OF CONTENTS

**Safety instructions** ..... **4**
**Description of the appliance** ..... **8**
**Installation** ..... **12**
**Operation** ..... **14**
**Baking in the oven – practical hints** ..... **23**
**Test dishes** ..... **28**
**Cleaning and maintenance** ..... **30**
**Technical data** ..... **36**

## SAFETY INSTRUCTIONS

**Warning:** 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.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

**Warning:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**Warning:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibillity of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

## SAFETY INSTRUCTIONS

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

# HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

• **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**
Do not open the oven door unnecessarily often.

• **Only use the oven when cooking larger dishes.**
Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

• **Make use of residual heat from the oven.**
If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

**Important!** When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

• **Make sure the oven door is properly closed.**
Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

• **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**
Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

## UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.
All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

## DISPOSAL OF THE APPLIANCE

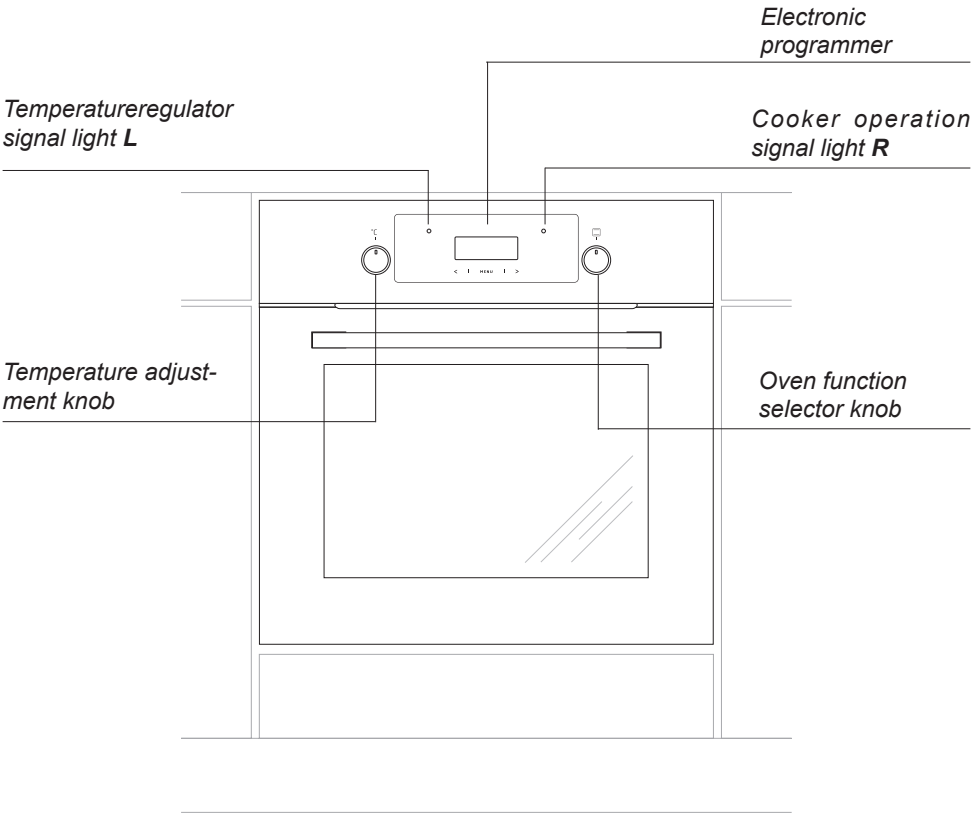


Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

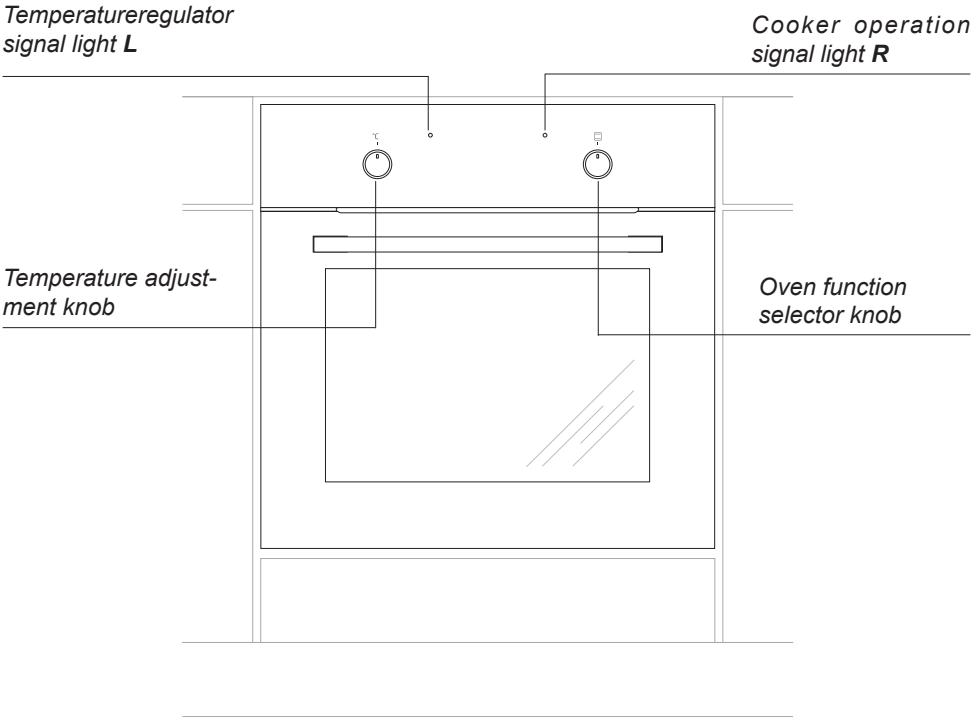
Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

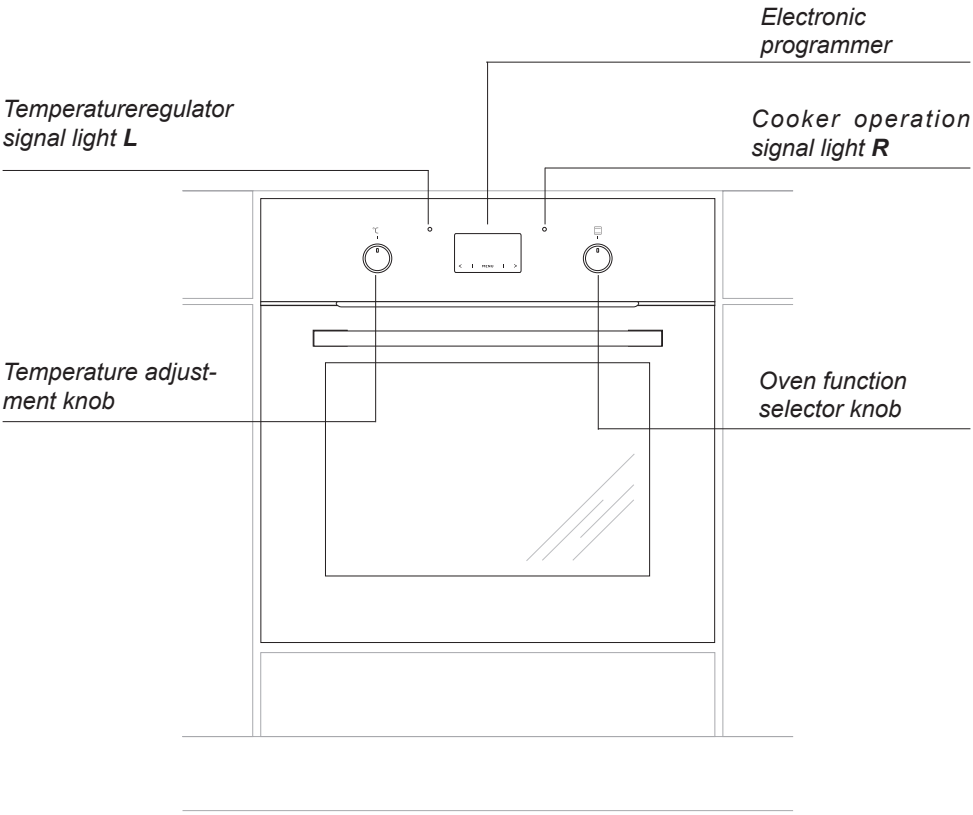
# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

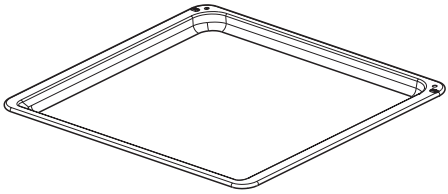


# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

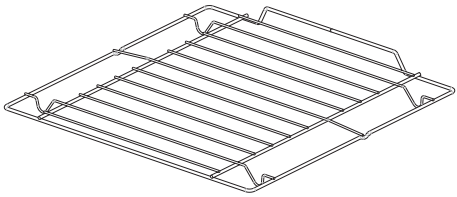


# SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

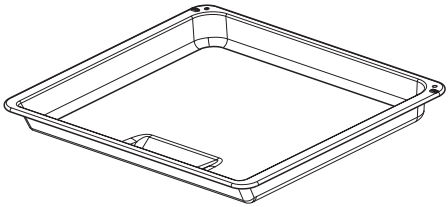
Cooker fittings:



*Baking tray**

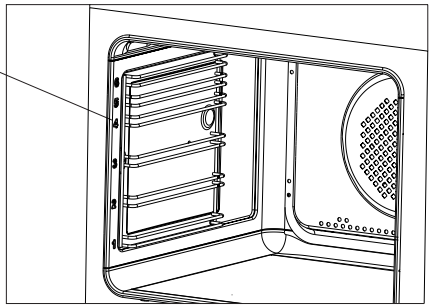


*Grill grate*
*(drying rack)*



*Roasting tray**

*Sideracks*



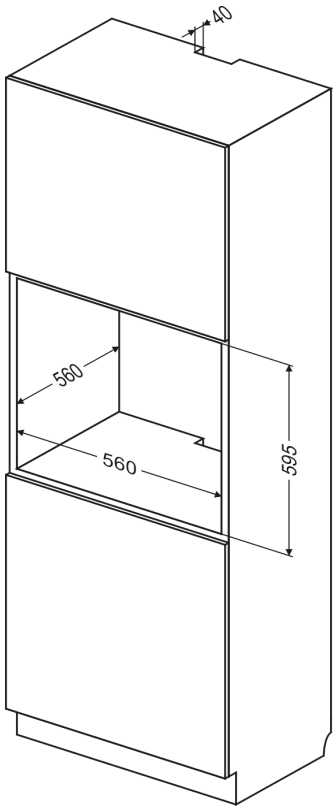
**optional*

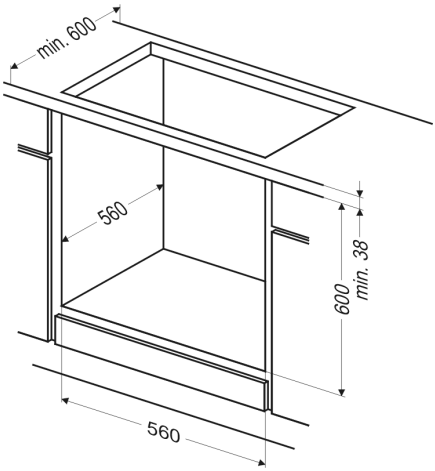
# INSTALLATION

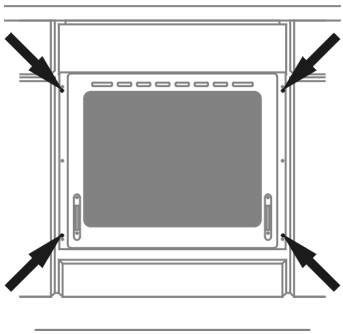
## Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventillation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y–type design built–in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat–resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.

- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.



# INSTALLATION

## Electrical connection

- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 $mm^2$ connection lead of 1.5 mm length with a plug including a protection contact.

- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.

- Before connecting the oven to the socket, check if:
  - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
  - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
  - the plug is within easy reach.

**Important!**
If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

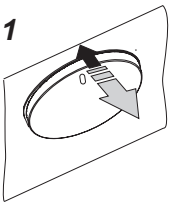
# OPERATION

## Before using the oven for the first time

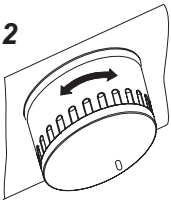
- Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing–up liquid.
- Switch on the ventillation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:
1. Gently press and release a knob which will pop out,
2. Turn the oven functions selection knob to the desired function.
Symbols printed around the knob indicate available oven functions.

*1*



*2*



**Important!**

In ovens equipped with the electronic programmer Tb, the time "**0.00**" will start flashing in the display field upon connection to the power supply.
**The programmer should be set with the current time. (See** *Electronic programmer* **). If the current time is not set operation of the oven is impossible.**

The electronic prgrammer Tb is equipped with electronic sensors which are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least one second.
Each sensor reaction is confirmed by the beep.Keep the sensor surface clean at all times.

**Important!**
To clean the oven, only use a cloth well rang out with warm water to which a little washing-up liquid has been added.

# OPERATION

## Electronic programmer*

functions

**MENU** – function selection button
**<** - sensor "–"
**>** - sensor "+"

### Setting the time

After connection to the mains or reconnection after a power cut the display shows flash 0:00




- Touch and hold **MENU** (or simultaneously touch **<** and **>**) until you will see on the display and the dot below the symbol is flashing,
- Touch **<** or **>** within 7 seconds to set the current time.

To store the new time setting, wait approximately 7 seconds after time has been set. The dot below the symbol will stop flashing.

You can adjust the time later. To do this touch **<** and **>,** simultaneously and adjust the current time while the dot below the symbol is flashing.

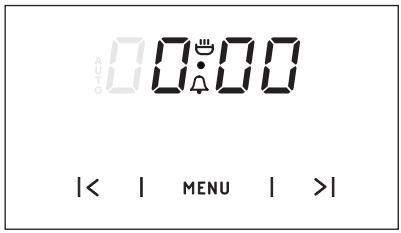
**Caution!**
If the correct time is not set then proper operation of the oven is not possible.

**optional*

### Timer

The timer can be activated at any time, regardless of the status of other functions. The timer can be set for from 1 minute to up to 23 hours and 59 minutes.
To set the timer you should:

- Press sensor **MENU**, then the display will show flashing ,




- set the timer using sensors **>** and **<**.

The time set is shown on the display and the signal function is on.

- Press sensor **MENU , <** or **>** in order to switch off the signal, the signal function will go out and the display will show the current time.

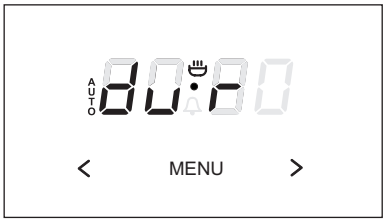
**Caution!**
If the alarm signal is not turned off manually, it will be turned off automatically after approx. 7 minutes.

### Semi–automatic operation

If the oven is to be switched off at a given time, then you should:

●Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the setting at which you want the oven to operate.

●Press sensor **MENU** until the display will show:




●Set the required time using sensors **<** and **>**, within a range from 1 minute to 10 hours.

The set time will be introduced to the memory after approx. 7 seconds and the display will show AUTO function.

When the set time has passed the oven is switched off automatically, the alarm signal is activated and the signal function AUTO flashing again;

●Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the switched–off position.

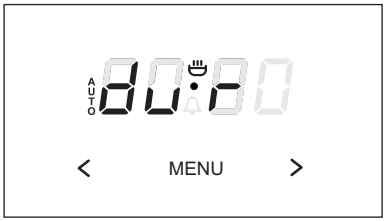
●Press sensor **MENU**, **<** or **>** in order to switch off the signal; the signal function will go out and the display will show the current time.

**Caution!**
In ovens equipped with one control knob, the oven function knob is integrated with the temperature regulator knob.

### Automatic operation

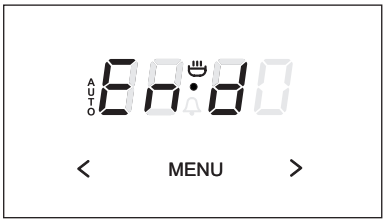
If the oven is to be switched on for a specified period of time and switched off at a fixed hour then you should set the operation time and the operation end time:

●Press sensor **MENU** until the display will show:




●Set the required time using the sensors **<** and **>** within a range from 1 minute to 10 hours.

●Press sensor **MENU** until the display will show:




●Set the switch–off time (operation end time) using sensors **<** and **>**, which is limited to a period of 23 hours and 59 minutes from the current time.

●Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the setting at which you want the oven to operate.

❄he signal lights by and STOP are now on; the oven will start operating from the point when the difference between the set op-

eration end time and the operation duration time occurs (e.g. the operation time is set to 1 hour, the operation end time is set to 14.00, so the oven will start working automatically at 13.00).

The function AUTO is now on; the oven will start operating from the point when the difference between the set operation end time and the operation duration time occurs (e.g. the operation time is set to 1 hour, the operation end time is set to 14.00, so the oven will start working automatically at 13.00).

When the oven reaches the operation end time it will switch off automatically, the alarm will be activated and the function AUTO will start flashing again.

- Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the switched–off position.
- Press sensor **MENU**, **<** or **>** in order to switch off the alarm; the function AUTO will go out and the display will show the current time.




**Cancel settings**

Timer and automatic function settings may be cancelled at any time.

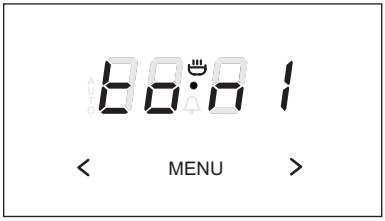
Cancel automatic function settings:
- press sensors **<** and **>** simultaneously,

Cancel timer settings:
- press sensor **MENU** to select timer settings,
- press sensors **<** and **>** again,

**Change the timer beeps**

The tone of the timer beeps may be changed as follows:

- press sensors **<** and **>** simultaneously,
- select “tone” function with the **1** sensor, the display panel will start to blink:




- with the **>** sensor press the appropriate sensors from 1 to 3 to select the option you wish.

## Oven functions and operation.

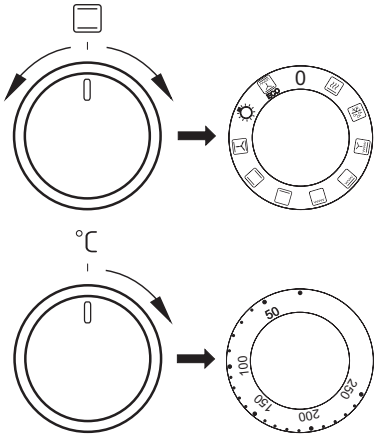
### Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, as well as the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.

The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:

- Gently press and release a knob which will pop out,
- Turn the oven functions selection knob to the desired function.

Symbols printed around the knob indicate available oven functions.




The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position "●"/"**0**".

**Caution!**
When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has ben set by the temperature regulator knob.

**0** Oven is off

**Rapid Preheating**
Top and bottom heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.

**Defrosting**
Only fan is on and all heaters are off.

**Fan and combined grill on**
When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.

**Enhanced roaster (super roaster)**
In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.

**Roaster on.**
Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).



**Bottom heater on**
When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).



**Top and bottom heaters on**
Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.



**Top heater, bottom heater and fan are on.**
This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).
When the  functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.



**Independent oven lighting**
Set the knob in this position to light up the oven interior.

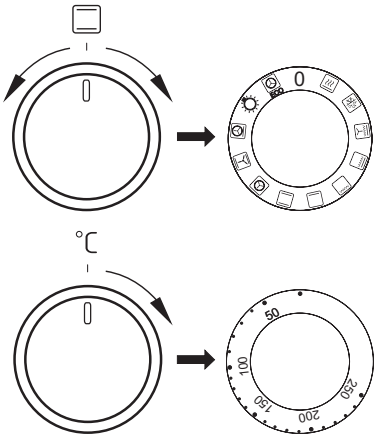



**ECO Heating**
This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, **R**, **L**, turning on. The **R** light turned on means the oven is working. If the **L** light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the **L** light goes out for the first time. When baking, the **L**light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The **R** signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

### Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

The oven can be heated up using the bottom and top heaters, the grill or the ultra-fan heater. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, and the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.
The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:
- Gently press and release a knob which will pop out,
- Turn the oven functions selection knob to the desired function.
Symbols printed around the knob indicate available oven functions.




The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position "●"/"**0**".

**Caution!**
When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has ben set by the temperature regulator knob.

**0** Oven is off

**Rapid Preheating**
Ring heater and roaster on. Use to preheat the oven.

**Defrosting**
Only fan is on and all heaters are off.

**Fan and combined grill on**
When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.

**Enhanced roaster (super roaster)**
In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.

**Roaster on.**
Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).



**Bottom heater on**
When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).



**Top and bottom heaters on**
Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.



**Convection with ring heating element**
Setting the knob in this position allows the oven to be heated up by a heating element with air circulation forced by a rotating fan fitted in the central part of the back wall of the of and chamber. Lower baking temperatures than in the conventional oven can be used.
Heating the oven up in this manner ensures uniform heat circulation around the dish being cooked in the oven.



**Top heater, bottom heater and fan are on.**
This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).
When the  functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.



**Convection with ring heating element and bottom heater on**
With this setting the convection fan and bottom heater are on, which increases the temperature at the bottom of the cooked dish. Intense heat from the bottom, moist cakes, pizza.



**Independent oven lighting**
Set the knob in this position to light up the oven interior.




**Eco fan assisted heating**
This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, **R**, **L**, turning on. The **R** light turned on means the oven is working. If the **L** light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the **L** light goes out for the first time. When baking, the **L**light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The **R** signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

### Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

**For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 220ºC, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190ºC.**

**Warning!**
When using function grill it is recommended that the oven door is closed.
When the grill is in use accessible parts can become hot.
It is best to keep children away from the oven.

# BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

## Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

## Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

# BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

## ECO Heating

- ECO Heating an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

**Recommended setting for ECO Heating**

| Type of dish | Oven functions | Temperature (°C) | Level | Time in minutes |
|---|---|---|---|---|
| Sponge cake |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Yeast cake/ Pound cake |  | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Fish |  | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Beef |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Pork |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Chicken |  | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

# BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

## ECO Fan Heater

- ECO Fan Heater is an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

**Recommended setting for ECO Fan Heater**

| Type of dish | Oven functions | Temperature (°C) | Level | Time in minutes |
|---|---|---|---|---|
| Sponge cake | ECO | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Yeast cake/ Pound cake | ECO | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Fish | ECO | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Beef | ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Pork | ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Chicken | ECO | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

# BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

| Type of dish | Type of heating | Temperature ($^0$C) | Level | Time (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Sponge cake |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Sponge cake |  | 150 | 3 | 25 - 35 |
| Yeast cake/ Pound cake |  | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Yeast cake/ Pound cake |  | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pizza |  | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Fish |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Fish |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Sausages |  | 200 - 220 | 4 | 14 - 18 |
| Beef |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Pork |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Chicken |  | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Chicken |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Vegetables |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Vegetables |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

[1)] Preheat

[2)] Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

# BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

| Type of dish | Type of heating | Temperature (°C) | Level | Time (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Sponge cake |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Yeast cake/ Pound cake |  | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Yeast cake/ Pound cake |  | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pizza |  | 200 - 230 [1)] | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Fish |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Fish |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Fish |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Sausages |  | 200 - 220 | 4 | 14 - 18 |
| Beef |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Beef |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Pork |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Pork |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Chicken |  | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Chicken |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Chicken |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Vegetables |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Vegetables |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

[1)] Preheat

[2)] Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

# TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking

| Type of dish | Accessory | Level | Type of heating | Temperature (°C) | Baking time [2] (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Small cakes | Baking tray | 4 |  | 160 [1] | 28 - 32 [2] |
| | Baking tray | 3 |  | 155 [1] | 23 - 26 [2] |
| | Baking tray | 3 |  | 150 [1] | 26 - 30 [2] |
| | Baking tray<br>Roasting tray | 2 + 4<br>2 - baking tray<br>or roasting tray<br>4 - baking tray |  | 150 [1] | 27 - 30 [2] |
| Shortbread | Baking tray | 3 |  | 150 - 160 [1] | 30 - 40 [2] |
| | Baking tray | 3 |  | 150 - 170 [1] | 25 - 35 [2] |
| | Baking tray | 3 |  | 150 - 170 [1] | 25 - 35 [2] |
| | Baking tray<br>Roasting tray | 2 + 4<br>2 - baking tray<br>or roasting tray<br>4 - baking tray |  | 160 - 175 [1] | 25 - 35 [2] |
| Fatless sponge cake | Wire rack +<br>black baking tin<br>diameter 26cm | 2 |  | 170 - 180 [1] | 38 - 46 [2] |
| Apple pie | Wire rack + 2 black baking tins<br>diameter 20cm | 2<br>black baking tins placed after the diagonal,<br>back right,<br>front left |  | 180 - 200 [1] | 50 - 65 [2] |

[1] Preheat, do not use Rapid preheat function about 5 minutes

[2] The times are apply to dish that is placed into a cold oven.

# TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Grilling

| Type of dish | Accessory | Level | Type of heating | Temperature (°C) | Time (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| White bread toast | Wire rack | 4 |  | 220 [1)] | 3 - 7 |
| Beef burgers | Wire rack + roasting tray (to gather drops) | 4 - wire rack<br>3 - roasting tray |  | 220 [1)] | 1st side 13 - 18<br>2nd side 10 - 15 |

[1)] Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

Roasting

| Type of dish | Accessory | Level | Type of heating | Temperature (°C) | Time (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Whole chicken | Wire rack + roasting tray (to gather drops) | 2 - wire rack<br>1 - roasting tray |  | 180 - 190 | 70 - 90 |
| | Wire rack + roasting tray (to gather drops) | 2 - wire rack<br>1 - roasting tray |  | 180 - 190 | 80 - 100 |

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

# CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

**Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the position "off ". Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.**

## Oven

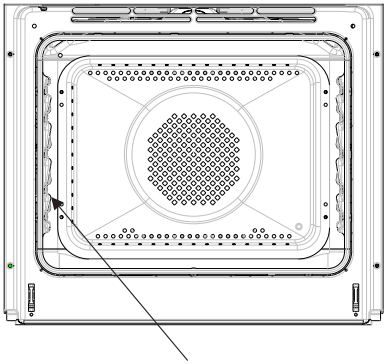
- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- **Steam Cleaning function:**
  -pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
  - close the oven door,
  - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position
  - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
  - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

**Caution!**
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

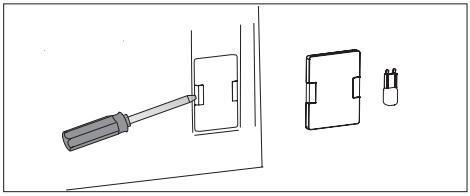
**optional*

**Replacing the halogen bulb in the oven***

**Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.**



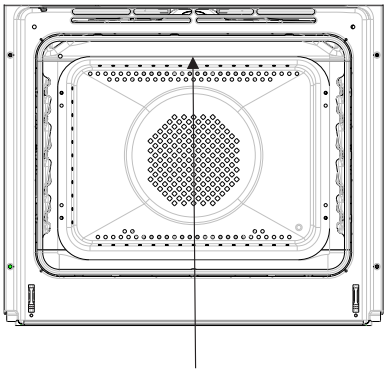
*Oven lighting*



1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. If the oven has telescopic runners, remove them also.
4. Use a flat screwdriver to pry the lamp cover loose, remove it, wash and carefully wipe it dry.
5. Pull the halogen bulb out by sliding it down using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
   - voltage 230V
   - power 25W
6. Replace the halogen bulb in its socket.
7. Replace the lamp cover

**Replacing the halogen bulb in the oven***

**Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.**



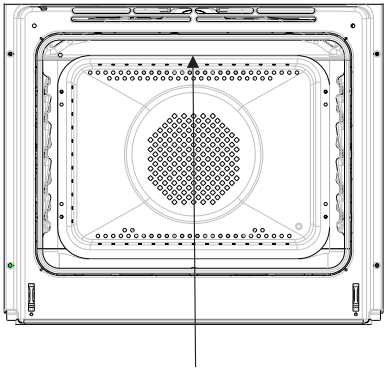
*Oven lighting*

1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
4. Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
- voltage 230V
- power 25W
5. Replace the halogen bulb in its socket.
6. Screw in the lamp cover.

**Replacement of the oven light bulb***

**In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.**

- Set all control knobs to the position **"●"/"0"** and disconnect the mains plug,
- unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one – a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:
  - voltage 230 V
  - power 25 W
  - thread E14.

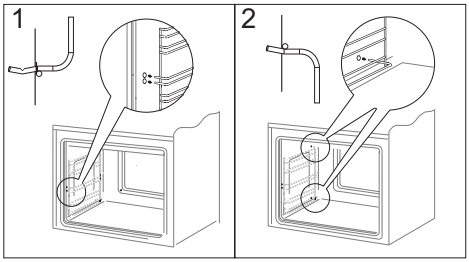


*Oven light bulb*

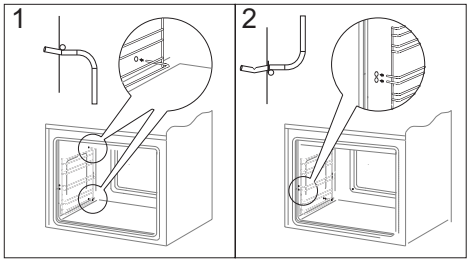
- Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.

**optional*

- Ovens in cookers marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



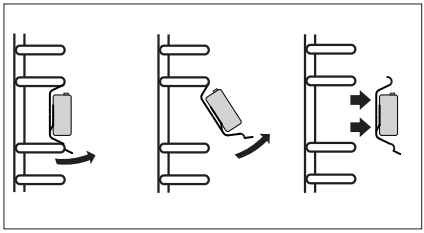

*Removing wire shelf supports*



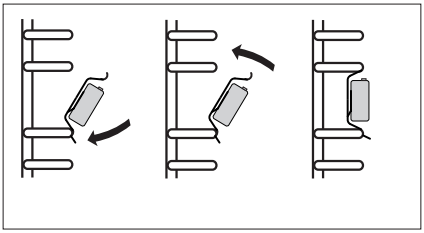

*Installing wire shelf supports*

- Ovens in cookers marked with the letters **Dp** have stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

**Important!**
Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



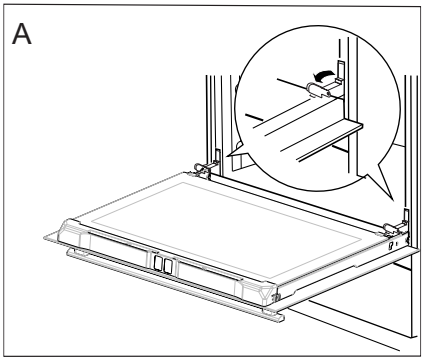
Removing telescopic runners



Installing telescopic runners

## Door removal

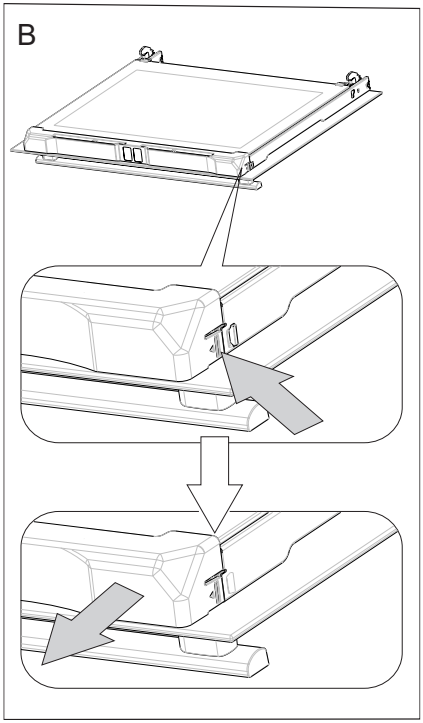
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

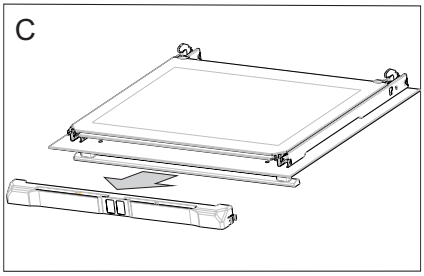



*Tilting the hinge safety catches*

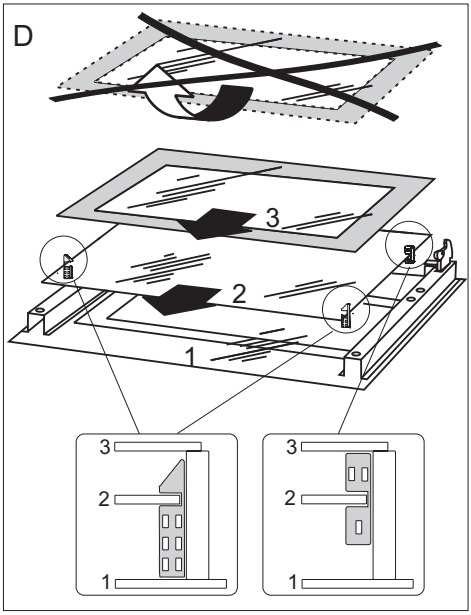
**Removing the inner panel**

1. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)



2. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D).
3. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
   Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.
   **Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time.** In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.




*Removal of the internal glass panel*

## Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

**Caution!**
All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

# OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the oven
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

| PROBLEM | REASON | ACTION |
|---|---|---|
| 1. The appliance does not work. | Break in power supply. | Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one. |
| 2. The programmer display shows “0:00”. | The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut. | Set the current time (see ‘*Use of the programmer*’). |
| 3. The oven lighting does not work. | The bulb is loose or damaged. | Tighten up or replace the blown bulb (see ‘*Cleaning and Maintenance*’). |

# TECHNICAL DATA

| | | |
|---|---|---|
| Model identifier | EBX 943 620 E | EBX 944 610 SM |
| | EBX 943 110 E | EBX 944 620 E |
| | EBX 943 120 E | |
| | EBX 943 625 E | |
| | EBX 943 660 Gy | |
| Voltage rating | 230V ~ 50 Hz | |
| Power rating | 3,5 kW | 3,6 kW |
| Cooker dimensions H/W/D | 59,5 x 59,5 x 57,5 cm | |

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

| | |
|---|---|
| Forced air circulation ECO (ring heater + fan) | ECO |
| Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan) | ECO |
| Conventional mode ECO (bottom heater + top) | ECO |

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

### *Certificate of compliance CE*

*The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:*

- *The Low Voltage Directive* ***2014/35/EC****,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive* **2014/30/EC,**
- *ErP Directive* **2009/125/EC***,*

*and therefore the product has been marked with the* CE *symbol and the* ***Declaration of Conformity*** *has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

# GEACHTE KLANT

*De ovens combineren uitzonderlijk gebruiksgemak en optimale doeltreffendheid. Na het lezen van deze gebruikershandleiding zult u zonder problemen deze oven kunnen bedienen.*

*Voor hij ingepakt werd en de fabriek verliet, werd deze oven bij de controleposten grondig gecontroleerd op het gebied van veiligheid en functionaliteit.*

*Voordat u het toestel aanschakelt, dient u deze gebruikershandleiding grondig door te lezen. De instructies uit deze handleiding helpen u om verkeerd gebruik van het toestel te voorkomen.*

*Bewaar deze gebruikershandleiding goed en zorg dat ze altijd binnen bereik is.*
*Om ongelukken te vermijden moeten de instructies uit deze handleiding precies nageleefd worden.*

***Opgelet!***
De oven mag pas gebruikt worden nadat u deze gebruikershandleiding grondig doorgelezen heeft.

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.

# INHOUDSTAFEL

**Veiligheidsinstructies..... 39**
**Beschrijving van het toestel..... 43**
**Installatie..... 47**
**Bediening..... 49**
**Bakken in de oven – praktische tips..... 58**
**Testgerechten.....63**
**Reiniging en onderhoud van het fornuis ..... 65**
**Technische gegevens ..... 71**

**Attentie.** Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig en raak de hete onderdelen in de oven niet aan.
Als dit apparaat gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

**Attentie.** Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.

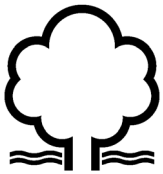
**Attentie.** Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.

Gevaar voor verbranding! Bij het openen van de ovendeur kan hete stoom ontsnappen. Wees voorzichtig met het openen van de deur tijdens of na afloop van het koken. Buig u bij het openen niet over de deur. Vergeet niet dat stoom bij bepaalde temperaturen onzichtbaar kan zijn.

- Zorg ervoor dat er geen kleine keukentoestellen of hun kabels in direct contact komen met de hete oven, want de isolatie van deze toestellen is niet bestand tegen hoge temperaturen.
- Laat de oven niet achter zonder toezicht terwijl u kookt. Oliën en vetten kunnen ontvlammen als gevolg van oververhitting.
- Plaats geen schotels met een gewicht van meer dan 15 kg op de open deur van de oven.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om de glazen deur te reinigen. Hierdoor kan het oppervlak gekrast raken, wat kan leiden tot barsten in het glas.
- Het is verboden om een oven met technische defecten te gebruiken. Defecten mogen enkel hersteld worden door een erkend technicus met gepaste kwalificaties.
- Bij problemen veroorzaakt door technische defecten, moet de oven van het stroomnet ontkoppeld worden.
- U moet steeds de regels en richtlijnen uit deze handleiding naleven. Het toestel mag niet bediend worden door personen die deze handleiding niet kennen.
- Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden. Elke andere toepassing (bv. voor het verwarmen van ruimtes) stemt niet overeen met de bestemming van het toestel en kan gevaar veroorzaken.

# ENERGIEBESPARING



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

**• Vermijd onnodig binnenkijken in de oven om het kookproces te controleren.**
Open niet onnodig vaak de deur van de oven

**•Gebruik de oven enkel voor grotere hoeveelheden.**
Porties vlees tot 1 kg kunnen spaarzamer bereid worden in een pot op de kookplaat.

**• Gebruik de restwarmte in de oven.**
Schakel bij baktijden van meer dan 40 minuten de oven 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit.

**Belangrijk!** Hou rekening met de kortere baktijd bij het instellen van de programmator.

**• Sluit de deur van de oven zorgvuldig.**
Er ontsnapt warmte via het vuil dat zich op de afdichtingen de deur van de oven bevindt. Verwijder dit vuil best onmiddellijk.

**• Bouw de oven niet in in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.**
Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

## UITPAKKEN



Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recycleren op milieuvriendelijke wijze.
Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recyclage en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingsmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

## RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN

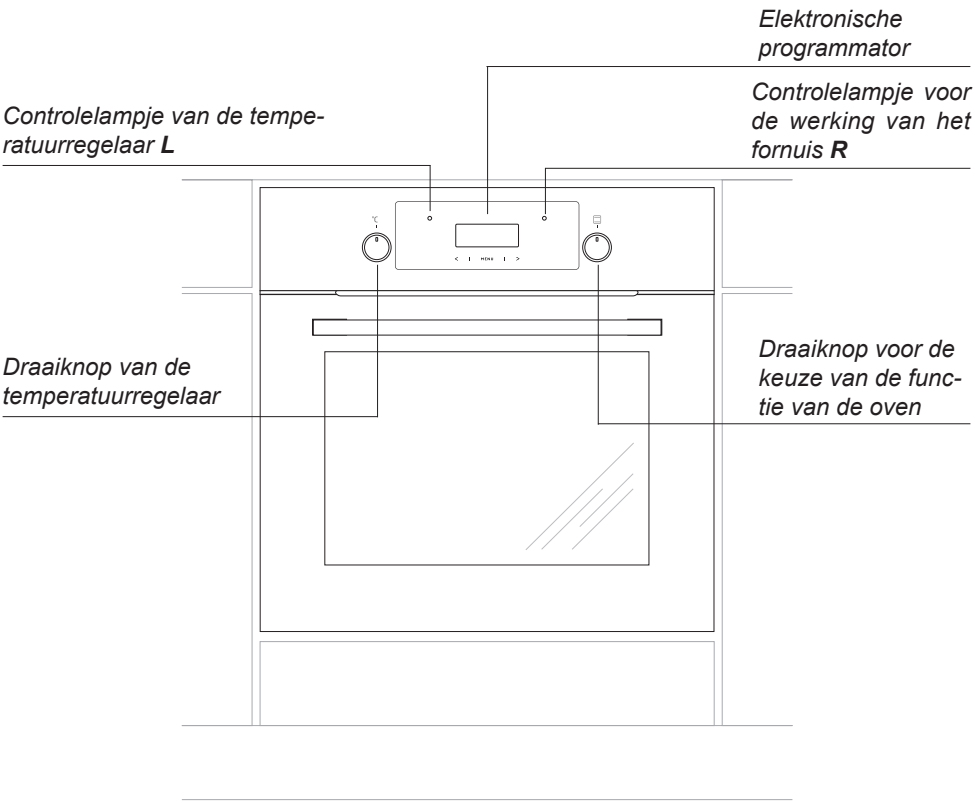


Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Dit wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

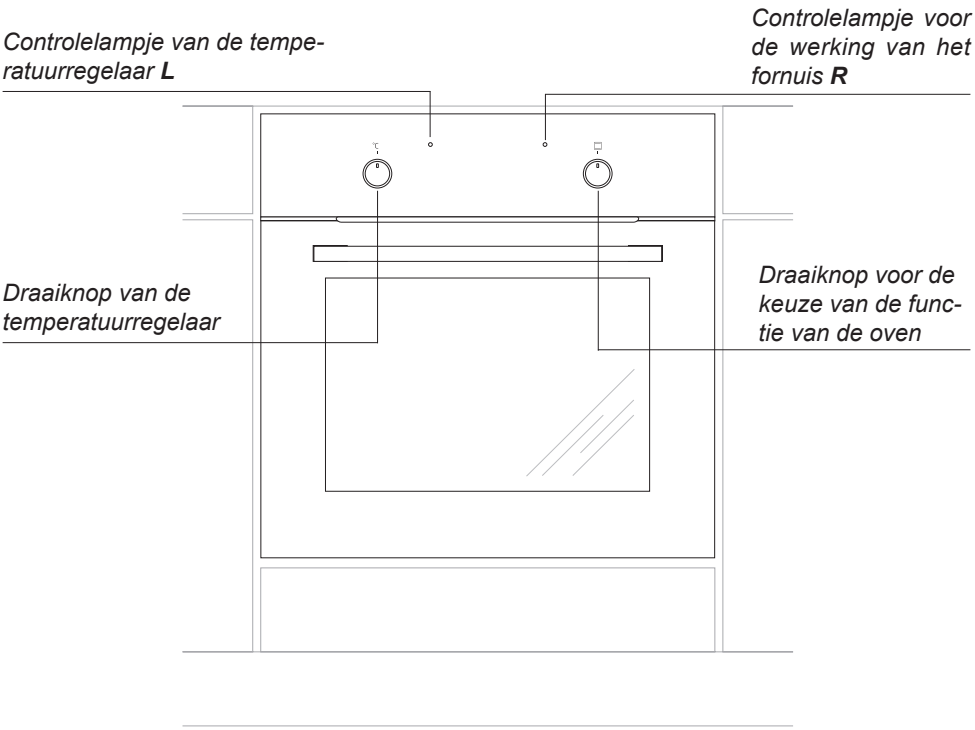
De materialen die gebruikt zijn bij de productie van het toestel, zijn geschikt voor hergebruik volgens hun aanduiding. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u bij tot de bescherming van het milieu.

Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.

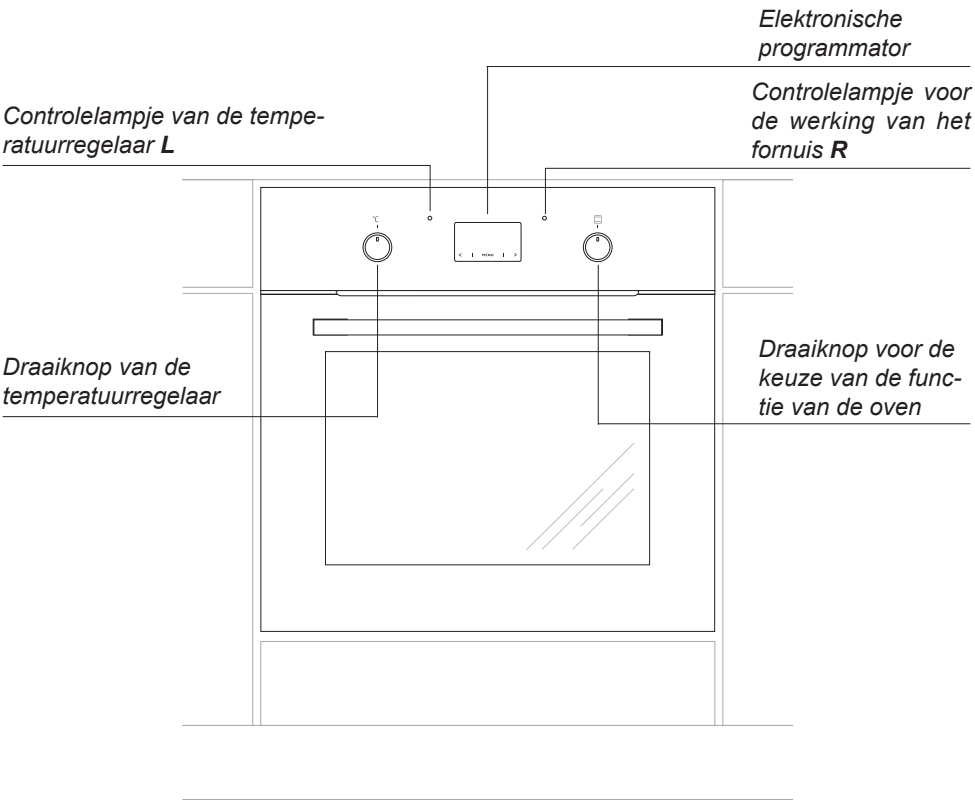
# BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



# BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

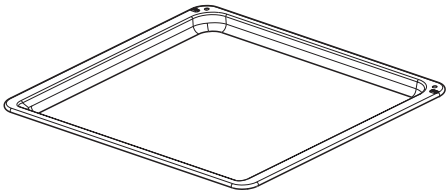


# BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

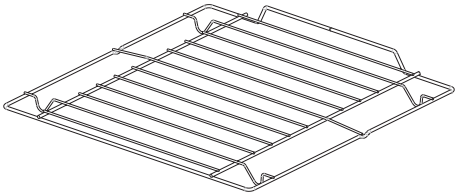


# KENMERKEN VAN HET TOESTEL

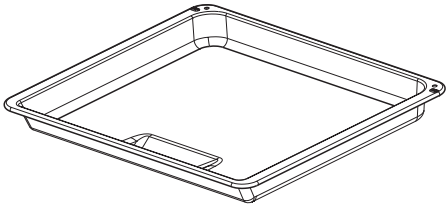
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



*Bakplaat voor gebak**

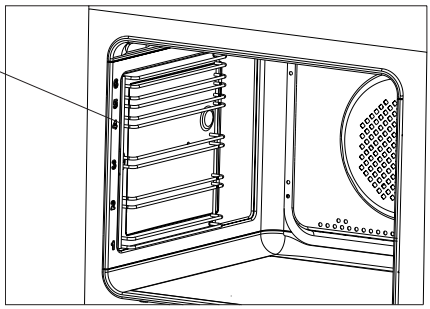


*Grillrooster (droogrekje)*



*Bakplaat voor gebraad**

*Laddertjes*

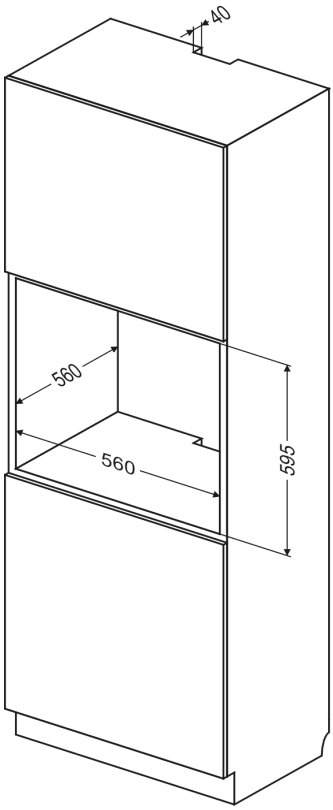


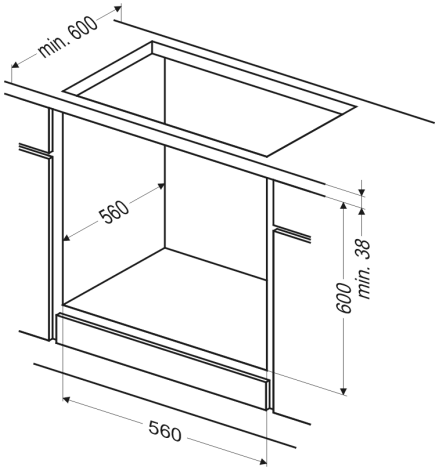
**Bepaalde modellen*

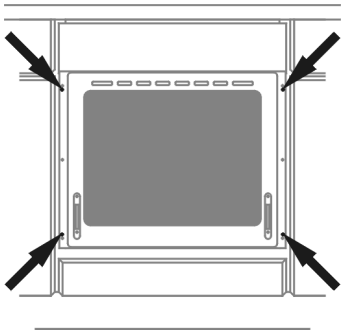
# INSTALLATIE

## Montage van de oven

- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten. De opstelling van de oven moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De oven is ontworpen volgens klasse Y. De bekleding en de lijmen van de inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100ºC. Als deze voorwaarde niet vervuld is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding losraken.
- Bereid de opening voor de oven voor in het meubel volgens de afmetingen die op de figuren aangeduid zijn
- Als het kastje een achterwand heeft moet er een opening in gemaakt worden voor de elektrische aansluiting.
- Schuif de oven volledig in de opening en beveilig hem tegen uitschuiven met behulp van vier schroeven.



## Aansluiting van de oven op de elektrische installatie

- De oven is in de fabriek aangepast aan voeding met eenfasige wisselstroom (230V 1N~50Hz) en uitgerust met een aansluitleiding van 3 x 1,5 mm2 met een lengte van ongeveer 1,5 m en een stekker met aarding.

- Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet voorzien zijn van een aardingspin. Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet ook na het opstellen van de oven bereikbaar zijn voor de gebruiker.

- Voordat u de oven aansluit is, moet u controleren of:

- de zekering en de elektrische installatie bestand zijn tegen de belasting van de oven. Het circuit dat het stopcontact voedt, moet beveiligd zijn met een zekering van min. 16A.
- de elektrische installatie uitgerust is met een doeltreffend aardingssysteem dat voldoet aan de geldende normen en voorschriften.

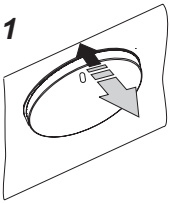
**Opgelet!**
Om gevaarlijke situaties te vermijden moet een beschadigde aansluitleiding, die niet losgemaakt kan worden, vervangen worden bij de producent, bij een gespecialiseerde hersteldienst of door een gekwalificeerd persoon.

## voor u de oven voor de eerste maal aanschakelt

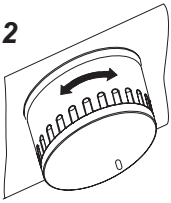
- verwijder alle verpakkingsonderdelen, verwijder de onderhoudsmiddelen die in de fabriek aangebracht zijn, uit de kamer van de oven en van de kookplaat,
- neem de uitrusting uit de oven en reinig die in warm water met afwasmiddel,
- schakel de ventilatie in de ruimte aan of open een raam,
- warm de oven op (op een temp. van 250ºC, ong. 30 min.), verwijder vuil en reinig hem grondig. Warm de kookvelden van de plaat ong. 4 minuten op zonder potten of pannen.

De draaiknoppen zijn “verborgen” in het bedieningspaneel, om een functie te kiezen gaat u als volgt tewerk:
1.druk zachtjes de draaiknop in en laat hem weer los,
2. stel de gewenste functie in. De aanduiding rond de draaiknop komt overeen met de opeenvolgende functies die door de oven uitgevoerd kunnen worden.

*1*



*2*



**Attentie!**

In ovens die zijn uitgerust met de elektronische programmeerfunctie Tb, verschijnt na aansluiting op het lichtnet op het display de pulserende tijdsaanduiding **„0:00”.**

**Stel de actuele tijd van de programmeerfunctie in. (Zie bediening van de programmeerfunctie) De oven werkt niet als u de actuele tijd niet instelt.**

**Belangrijk!**

De elektronische programmeerfunctie Tb is uitgerust met sensors die worden geactiveerd door met de vinger een gemerkt oppervlak aan te raken (tiptoetsen).
Elke aanraking van een sensor gaat gepaard met een geluidssignaal.
Houd de oppervlakte van de sensors schoon.

**Belangrijk!**
Was de binnenkant van de oven enkel met warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel.

## Voor de elektronische programmator*

### Veld van de display

- aanduiding van de functies

**MENU** - sensor voor de keuze van de functies van de programmator

**<** - sensor „-”

**>** - sensor „+”

### Instelling van het uur

Nadat het toestel aangesloten is op het stroomnet of opnieuw aangeschakeld werd na een stroompanne, geeft de display knipperend ,




- houd de tiptoets **MENU** (of tegelijkertijd de tiptoetsen **<** / **>**) ingedrukt, totdat het symbool verschijnt op de display, de punt onder het symbool gaat knipperen,
- stel binnen 7 sec. de actuele tijd in met behulp van de tiptoetsen **<** / **>**.

Ca. 7 sec. na het instellen van de tijd worden de nieuwe gegevens opgeslagen en stopt de punt onder het symbool met knipperen.

U kunt de tijd corrigeren door later tegelijkertijd de tiptoetsen **<** / **>** in te drukken**,** zolang de punt onder het symbool knippert kunt u de actuele tijd corrigeren.

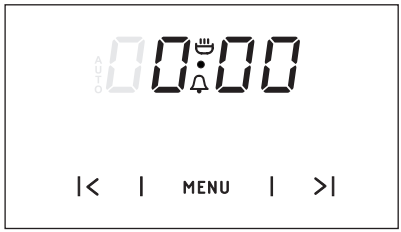
**Bepaalde modellen*

**Opgelet!**
De oven kan opgestart worden nadat het symbool op de display verschijnt.

### Timer

De timer kan op elk moment geactiveerd worden, ongeacht de werkstand van de andere functies van de programmator. Het tijdsbereik gaat van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten. Om de timer in te stellen moet u:

- sensor **MENU** indrukken. Op de display begint het symbool te knipperen :




- de tijd van de timer instellen met sensors **>** en **<** .

De display geeft de ingestelde tijd van de timer aan en de actieve functie .

Na het verstrijken van de ingestelde tijd gaat het geluidssignaal aan en begint te knipperen,

- druk op sensor **MENU**, **<** en **>** om het signaal uit te schakelen. De functie gaat uit en de display geeft weer het huidige uur aan.

**Opgelet!**
Als het geluidssignaal niet handmatig uitgeschakeld wordt, slaat het automatisch af na ongeveer 7 minuten.

### Halfautomatische stand

Als de oven zichzelf moet uitschakelen op een bepaald uur, moet u:

● de draaiknop voor de functie van de oven en de draaiknop voor de temperatuurinstelling instellen op de standen, waarin de oven moet werken,

● sensor **MENU** indrukken totdat de aanduiding van de display begint te knipperen:




● de gewenste tijd instellen met sensors **<** en **>**, gaande van 1 minuut tot 10 uur.
De ingestelde tijd wordt in het geheugen opgeslagen na ongeveer 7 sec. Daarna geeft de display opnieuw het huidige uur aan en de actieve functie **AUTO**.
Na het verstrijken van de ingestelde tijd schakelt de oven zichzelf automatisch uit, slaat het geluidssignaal aan en begint de functie **AUTO** te knipperen.

● plaats de draaiknoppen voor de functie van de oven en de temperatuurinstelling in uitstand.
● druk op sensor **MENU**, **<** of **>** om het signaal uit te schakelen. De functie **AUTO** gaat uit en de display geeft weer het huidige uur aan.

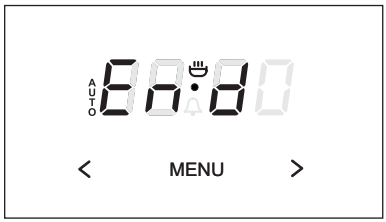
**Opgelet!**
De ovens zijn uitgerust met één bedieningsknop: de draaiknop voor de functie van de oven en de temperatuurregelaar zijn geïntegreerd in één knop.

### Automatische stand

Als de oven aangeschakeld moet worden voor een bepaalde duur en zichzelf op een bepaald uur moet uitschakelen, dan moeten de werkingstijd en het einduur ingesteld worden:
●druk op sensor **MENU** totdat de aanduiding op de display begint te knipperen:




● stel de gewenste werkingstijd in met sensors **<** en **>**, net zoals bij de halfautomatische stand,




● stel het uur voor het uitschakelen (einduur) in met sensors **<** en **>**. Het einduur is beperkt tot een tijdstip binnen 23 uur en 59 minuten.
●stel de draaiknop voor de functie van de oven en de draaiknop voor de temperatuurinstelling in op de gewenste standen, waarin de oven moet werken.
De functie **AUTO** is actief, de oven zal beginnen werken op het moment dat blijkt uit het verschil tussen het ingestelde einduur en de ingestelde werkingstijd (bv. de ingestelde werkingstijd bedraagt 1 uur, het ingestelde einduur is 14.00, dus de oven zal zichzelf automatisch aanschakelen om 13.00).

### Automatische stand

Nadat het einduur bereikt is, schakelt de oven zichzelf automatisch uit, slaat het geluidssignaal aan en begint de functie **AUTO** te knipperen.

● plaats de draaiknoppen voor de functie van de oven en de temperatuurinstelling in uitstand
● druk op sensor **MENU**, **<** of **>** om het signaal uit te schakelen. De functie **AUTO** gaat uit en de display geeft weer het huidige uur aan, bv. 12.35.




### Resetten van de instellingen

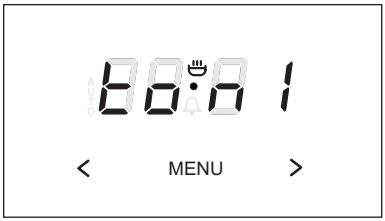
De instellingen van de timer of de automatische stand kunnen op elk moment gereset worden.
Om de instellingen van de automatische stand te resetten moet u:
● tegelijkertijd op sensors **<** en **>** drukken.

Om de instellingen van de timer te resetten moet u:
● met sensor **MENU** de functie timer kiezen
● nogmaals op sensors **<** en **>** drukken.

### Wijziging van de toon van het geluidssignaal

De toon van het geluidssignaal kunt u op de volgende manier wijzigen:

● druk tegelijkertijd op sensors **<** en **>**,
● kies met sensor **MENU** de functie “toon”. De aanduiding van display begint te knipperen:

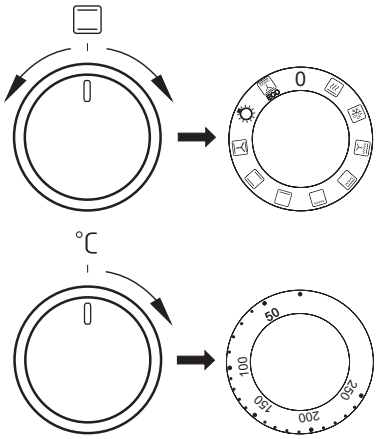



● kies met sensor **>** de gepaste toon tussen 1 en 3.

## Functies en bediening van de oven

### Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement onder + verwarmingselement boven + ventilator)

De oven kan verwarmd worden met behulp van een verwarmingselement bovenaan en onderaan en een grillelement (als dat er is). De oven kan bediend worden met behulp van de draaiknop voor de functie van de oven - draai de draaiknop naar de gewenste functie om de oven in te stellen – en met behulp van de draaiknop van de temperatuurregelaar – draai de draaiknop naar de gewenste temperatuur om de oven in te stellen.
De draaiknoppen zijn “verborgen” in het bedieningspaneel, om een functie te kiezen gaat u als volgt tewerk:
- druk zachtjes de draaiknop in en laat hem weer los,
- stel de gewenste functie in. De aanduiding rond de draaiknop komt overeen met de opeenvolgende functies die door de oven uitgevoerd kunnen worden.




De oven kan uitgeschakeld worden door beide draaiknoppen in de stand “●”/“**0**” te plaatsen.

**Opgelet!**
Als er een functie van de oven ingesteld is, wordt de verwarming (van een verwarmingselement enz.) pas aangeschakeld als de temperatuur ingesteld is.

**0** Nulstand

**Snel verwarmen**
Het onderaan en bovenaan verwarmingselement, het broodrooster en de ventilator zijn ingeschakeld. Toegepast voor het voorverwarmen van de oven.

**Ontdooien**
Alleen de ventilator is ingeschakeld, er wordt geen enkel verwarmingselement gebruikt.

**Ventilator en supergrill**
Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de functie supergrill met ventilator uitgevoerd. In de praktijk laat deze functie toe om het braadproces te versnellen en de smaak van de gerechten te verbeteren. Zorg dat de deur van de oven gesloten is tijdens de bereiding.

**Supergrill**
Met de functie „supergrill” worden gerechten gegrild terwijl het verwarmingselement bovenaan ook aangeschakeld is. De functie laat toe om een hogere temperatuur in de bovenlaag van de oven te bereiken, waardoor de gerechten meer gebruind worden. Dit laat ook toe om grotere porties te braden.

**Grill aangeschakeld**
Oppervlakkig “grillen” wordt toegepast om kleine porties vlees te braden: steaks, schnitzels, vis, toasts, worstjes, ovenschotels te grillen (het gegrilde gerecht mag niet dikker dan 2-3 cm zijn, tijdens het bakken moet het omgedraaid worden).



**Verwarmingselement onderaan aangeschakeld**
Bij deze stand wordt de oven enkel met het verwarmingselement onderaan verwarmd. Bijbakken van gebak onderaan (bv. vochtig gebak en gebak met vruchten).



**Verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld**
Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de oven op conventionele wijze verwarmd. Ideaal om taarten, vlees, vis, brood, pizza (voorverwarmen en gebruik van donkere bakplaten vereist) te bakken en om op één niveau te bakken.



**Ventilator en verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld**
Bij deze stand van de draaiknop voert de oven de functie gebak uit. Conventionele oven met ventilator (functie aangeraden voor gebak).



**Onafhankelijke verlichting van de oven**
Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de binnenkant van de oven verlicht.




**ECO-verwarmingsfunctie**
Bij gebruik van deze functie start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten. Bij deze instelling van de draaiknop is de ovenverlichting uitgeschakeld.

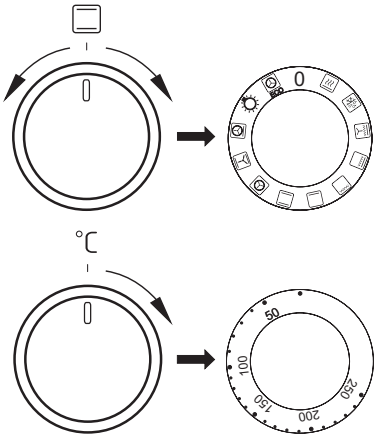
Het aanschakelen van de oven wordt aangegeven met twee controlelampjes, een **R** en een **L**. Het **R** controlelampje geeft aan dat de oven werkt. Als het rode controlelampje uitgaat, heeft de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Als het recept aangeeft dat het gerecht in een voorverwarmde oven geplaatst moet worden, dan mag u dit pas doen als het **L** controlelampje voor de eerste maal uitgaat. Tijdens de bereiding zal het **L** lampje af en toe aan- en uitgaan (de temperatuur in de oven wordt op peil gehouden). Het **R** controlelampje kan ook branden als u de draaiknop in stand “Verlichting van de oven” plaatst.

### Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement hetelucht + ventilator)

De oven kan verwarmd worden met behulp van een verwarmingselement bovenaan en onderaan, een grillelement en een verwarmingselement voor heteluchtcirculatie. De oven kan bediend worden met behulp van de draaiknop voor de functie van de oven - draai de draaiknop naar de gewenste functie om de oven in te stellen – en met behulp van de draaiknop van de temperatuurregelaar – draai de draaiknop naar de gewenste temperatuur om de oven in te stellen.

De draaiknoppen zijn “verborgen” in het bedieningspaneel, om een functie te kiezen gaat u als volgt tewerk:

- druk zachtjes de draaiknop in en laat hem weer los,
- stel de gewenste functie in. De aanduiding rond de draaiknop komt overeen met de opeenvolgende functies die door de oven uitgevoerd kunnen worden.




De oven kan uitgeschakeld worden door beide draaiknoppen in de stand “●”/“**0**” te plaatsen.

**Opgelet!**
Als er een functie van de oven ingesteld is, wordt de verwarming (van een verwarmingselement enz.) pas aangeschakeld als de temperatuur ingesteld is.

**0** Nulstand



**Snel verwarmen**
Verwarmingselement hetelucht en gril. Toegepast voor het voorverwarmen van de oven.



**Ontdooien**
Alleen de ventilator is ingeschakeld, er wordt geen enkel verwarmingselement gebruikt.



**Ventilator en supergrill**
Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de functie supergrill met ventilator uitgevoerd. In de praktijk laat deze functie toe om het braadproces te versnellen en de smaak van de gerechten te verbeteren. Zorg dat de deur van de oven gesloten is tijdens de bereiding.



**Supergrill**
Met de functie „supergrill” worden gerechten gegrild terwijl het verwarmingselement bovenaan ook aangeschakeld is. De functie laat toe om een hogere temperatuur in de bovenlaag van de oven te bereiken, waardoor de gerechten meer gebruind worden. Dit laat ook toe om grotere porties te braden.



**Grill aangeschakeld**
Oppervlakkig “grillen” wordt toegepast om kleine porties vlees te braden: steaks, schnitzels, vis, toasts, worstjes, ovenschotels te grillen (het gegrilde gerecht mag niet dikker dan 2-3 cm zijn, tijdens het bakken moet het omgedraaid worden).



**Verwarmingselement onderaan aangeschakeld**
Bij deze stand wordt de oven enkel met het verwarmingselement onderaan verwarmd. Bijbakken van gebak onderaan (bv. vochtig gebak en gebak met vruchten).



**Verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld**
Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de oven op conventionele wijze verwarmd. Ideaal om taarten, vlees, vis, brood, pizza (voorverwarmen en gebruik van donkere bakplaten vereist) te bakken en om op één niveau te bakken.



**Heteluchtcirculatie aangeschakeld**
Als de draaiknop in de stand „heteluchtcirculatie aangeschakeld" ingesteld is, wordt de verwarming van de oven op gecontroleerde wijze ondersteund met behulp van een heteluchtventilator die op een centrale plaats in de achterwand van de kamer van de oven gemonteerd is. In vergelijking met een conventionele oven wordt een lagere baktemperatuur gebruikt. Deze verwarmingsmethode zorgt voor een gelijkmatige spreiding van de warmte rond de gerechten in de oven.



**Ventilator en verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld**
Bij deze stand van de draaiknop voert de oven de functie gebak uit. Conventionele oven met ventilator (functie aangeraden voor gebak).



**Heteluchtcirculatie en verwarmingselement onderaan aangeschakeld**
Bij deze stand zijn de functie heteluchtcirculatie en het verwarmingselement onderaan aangeschakeld, waardoor de temperatuur aan de onderkant van het gerecht verhoogt. Er wordt een grote hoeveelheid warmte onderaan het gerecht geleverd. Nat gebak, pizza.



**Onafhankelijke verlichting van de oven**
Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de binnenkant van de oven verlicht.




**ECO-heteluchtcirculatie**
Bij gebruik van deze functie start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten. Bij deze instelling van de draaiknop is de ovenverlichting uitgeschakeld.

Het aanschakelen van de oven wordt aangegeven met twee controlelampjes, een **R** en een **L**. Het **R** controlelampje geeft aan dat de oven werkt. Als het rode controlelampje uitgaat, heeft de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Als het recept aangeeft dat het gerecht in een voorverwarmde oven geplaatst moet worden, dan mag u dit pas doen als het **L** controlelampje voor de eerste maal uitgaat. Tijdens de bereiding zal het **L** lampje af en toe aan- en uitgaan (de temperatuur in de oven wordt op peil gehouden). Het **R** controlelampje kan ook branden als u de draaiknop in stand "Verlichting van de oven" plaatst.

**Gebruik van de grill**

Tijdens het grillproces ondergaan de gerechten de inwerking van infrarood dat uitgezonden wordt door het verhitte verwarmingselement van de grill.

Om de grill aan te schakelen moet u:

- de draaiknop van de oven op de stand
- de oven ongeveer 5 minuten verwarmen (met gesloten deur)
- de bakplaat met het gerecht op het gepaste niveau plaatsen, en als u gebruikt maakt van het spit een bakplaat voor het druipende vet vlak onder het spit plaatsen.
- de deur van de oven sluiten.

**Voor de grillfunctie en supergrill moet de temperatuur ingesteld worden op 220ºC, en voor de functie grill met ventilator op maximum 190ºC.**

**Opgelet!**
Tijdens het grillen moet de deur van de oven gesloten zijn.

Als de grill gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

# BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

## Gebak

- het is aan te raden om gebak te bereiden op de bakplaten die deel uitmaken van de uitrusting van het fornuis,
- gebak kan bereid worden in bakvormen of bakplaten die op het droogrekje geplaatst moeten worden. Voor gebak worden best zwarte bakvormen gebruikt omdat deze beter de warmte geleiden en de baktijd verkorten.
- we raden af om bakvormen en bakplaten met een helder en blinkend oppervlak te gebruiken wanneer u gebruik maakt van de conventionele verwarmfunctie (verwarmingselementen bovenaan + onderaan). Bij dit soort bakvormen wordt de onderkant van het gebak niet goed doorbakken.
- als u gebruik maakt van de functie voor heteluchtcirculatie moet u de oven niet voorverwarmen. Voor de andere verwarmingsfuncties moet de ovenkamer voorverwarmd worden voordat u het gebak erin plaatst,
- voordat u het gebak uit de oven neemt, kunt u de kwaliteit ervan controleren met een houten stokje (als het gebak gelukt is, blijft het stokje droog en zuiver wanneer u het erin steekt),
- het is aangeraden om het gebak nog ong. 5 min. in de oven te laten nadat u de oven uitgeschakeld heeft.
- de baktemperaturen bij gebruik van de functie voor heteluchtcirculatie zijn normaal gezien ong. 20-30 graden lager dan bij conventioneel bakken (met gebruik van de verwarmingselementen bovenaan en onderaan),
- de parameters voor gebak in tabel geven enkel aanwijzingen en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak,
- indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, laat u zich best leiden door de richtlijnen in de handleiding.

## Vlees braden

- in de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de gasbranders van het fornuis bereid.
- bij het braden worden best vuurvaste schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- bij braden op het droogrekje of op het rooster wordt er best een braadplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.
- het vlees wordt best minstens éénmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op zijn andere zijde. Tijdens het bakken moet het vlees ook af en toe overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.

# BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

## ECO-verwarmingsfunctie

- bij gebruik van de functie ECO-hetelucht start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten;
- het is niet mogelijk om de kooktijd te verkorten door hogere temperaturen in te stellen; wij raden ook af om de oven voor te verwarmen;
- tijdens het koken mag u de temperatuurinstellingen niet wijzigen en de deur niet openen.

**Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO-verwarmingsfunctie**

| Soort gebak gerecht | Functies van de oven | Temperatuur (°C) | Niveau | Tijd* [min.] |
|---|---|---|---|---|
| Biscuittaart | ECO | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Brioche/cake | ECO | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Vis | ECO | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Rundvlees | ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Varkensvlees | ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Kip | ECO | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

# BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

## Verwarmingsfunctie ECO-hetelucht

- bij gebruik van de functie ECO-hetelucht start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten;
- het is niet mogelijk om de kooktijd te verkorten door hogere temperaturen in te stellen; wij raden ook af om de oven voor te verwarmen;
- tijdens het koken mag u de temperatuurinstellingen niet wijzigen en de deur niet openen.

**Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO-hetelucht**

| Soort gebak gerecht | Functies van de oven | Temperatuur (°C) | Niveau | Tijd* [min.] |
|---|---|---|---|---|
| Biscuittaart | ECO | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Brioche/cake | ECO | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Vis | ECO | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Rundvlees | ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Varkensvlees | ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Kip | ECO | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

# BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement onder + verwarmingselement boven + ventilator)

| Bereidingswijze gerecht | Functie van de oven | Temperatuur ($^0$C) | Niveau | Tijd [min] |
|---|---|---|---|---|
| Biscuittaart |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Biscuittaart |  | 150 | 3 | 25 - 35 |
| Brioche/cake |  | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Brioche/cake |  | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pizza |  | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Vis |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Vis |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Worstjes |  | 200 - 220 | 4 | 14 - 18 |
| Rundvlees |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Varkensvlees |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Kip |  | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Kip |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Groenten |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Groenten |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

[1)] Verwarm de lege oven voor

[2)] De opgegeven tijden gelden voor gerechten in kleine vormen

Attentie: De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

# BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement hetelucht + ventilator)

| Bereidingswijze gerecht | Functie van de oven | Temperatuur ($^0$C) | Niveau | Tijd [min] |
|---|---|---|---|---|
| Biscuittaart |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Brioche/cake |  | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Brioche/cake |  | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pizza |  | 200 - 230 [1)] | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Vis |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Vis |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Vis |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Worstjes |  | 200 - 220 | 4 | 14 - 18 |
| Rundvlees |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Rundvlees |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Varkensvlees |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Varkensvlees |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Kip |  | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Kip |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Kip |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Groenten |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Groenten |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

[1)] Verwarm de lege oven voor

[2)] De opgegeven tijden gelden voor gerechten in kleine vormen

Attentie: De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

# TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.

Bakken van taarten

| Soort gerecht | Accessoires | Niveau | Verwar-mingsfunc-tie | Temperatuur (°C) | Baktijd [2] (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Kleine taart | Bakblik | 4 |  | 160 [1] | 28 - 32 [2] |
| | Bakblik | 3 |  | 155 [1] | 23 - 26 [2] |
| | Bakblik | 3 |  | 150 [1] | 26 - 30 [2] |
| | Bakblik Bakplaat | 2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik |  | 150 [1] | 27 - 30 [2] |
| Spritsen (stroken) | Bakblik | 3 |  | 150 - 160 [1] | 30 - 40 [2] |
| | Bakblik | 3 |  | 150 - 170 [1] | 25 - 35 [2] |
| | Bakblik | 3 |  | 150 - 170 [1] | 25 - 35 [2] |
| | Bakblik Bakplaat | 2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik |  | 160 - 175 [1] | 25 - 35 [2] |
| Vetvrij biscuit-deeg | Rooster + springvorm met zwarte coating Ø 26 cm | 2 |  | 170 - 180 [1] | 38 - 46 [2] |
| Appeltaart | Rooster + twee springvormen met zwarte coating Ø 20 cm | 2 de vormen als volgt op het rooster plaatsen: rechtsachter en linksvoor |  | 180 - 200 [1] | 50 - 65 [2] |

[1] Verwarm de lege oven voor, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken met 5 minuten.

[2] Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte.

# TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.

Grillen

| Soort gerecht | Accessoires | Niveau | Verwarmingsfunctie | Temperatuur (°C) | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Toast van witbrood | Rooster | 4 |  | 220 [1)] | 3 - 7 |
| Rundvleesburgers | Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen) | 4 - rooster<br>3 - bakplaat |  | 220 [1)] | 1 pagina<br>13 - 18<br>2 pagina 10 -15 |

[1)] Verwarm de lege oven voor door hem 8 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

Bakken

| Soort gerecht | Accessoires | Niveau | Verwarmingsfunctie | Temperatuur (°C) | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Hele kip | Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen) | 2 - rooster<br>1 - bakplaat |  | 180 - 190 | 70 - 90 |
| | Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen) | 2 - rooster<br>1 - bakplaat |  | 180 - 190 | 80 - 100 |

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

# REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

De zorg waarmee de gebruiker het fornuis reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op zijn levensduur en probleemloze werking.

**Voor de reiniging moet de oven uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknopen in de stand “uit” staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.**

● De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
● De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.

● **Stoomreiniging – Steam Clean:**
- giet 0,25l water (1 glas) in een kommetje dat u op het eerste niveau van onder in de oven plaatst,
- sluit de deur van de oven,
- stel de temperatuurknop in op stand 50ºC, en de functieknop op de functie verwarmingselement onderaan ⎕,
- warm de ovenkamer ongeveer 30 minuten op,
- open de deur van de oven, reinig de binnenkant van de oven met een doek of sponsje en was de oven daarna uit met warm water met afwasmiddel.

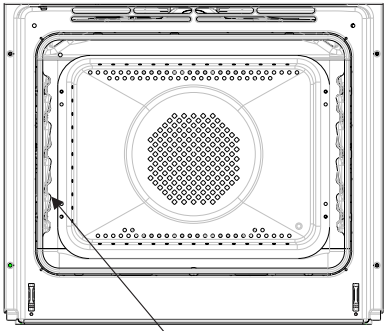
● Wrijf na het wassen de ovenkamer droog.

**Opgelet!**
Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen voor het reinigen en onderhouden van de glazen voorzijde.

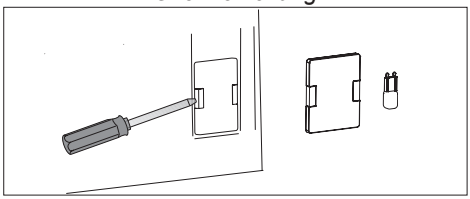
**Bepaalde modellen*

**Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting***

**Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de halogeenlamp gaat vervangen. hiermee voorkomt u elektrische schokken.**



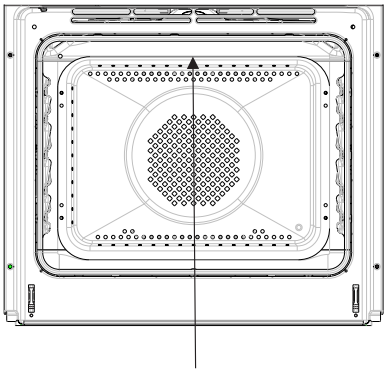
*Ovenverlichting*



1. Koppel de stroomvoorziening van de oven los.
2. Verwijder de bakblikken en roosters uit de oven.
3. Als de oven is uitgerust met telescoopgeleiders moet u deze verwijderen.
4. Gebruik een platte schroevendraaier om de klem van het kapje van de lamp los te maken, verwijder het kapje en maak het schoon. Droog het zorgvuldig af.
5. Verwijder het halogeenlampje door het naar beneden te schuiven. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe G9
- spanning 230V
- vermogen 25W
6. Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
7. Plaats het lampenkapje

**Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting***

**Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de halogeenlamp gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.**



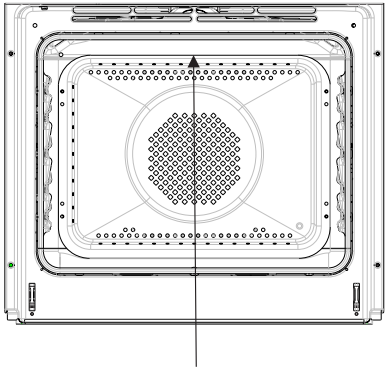
*Ovenverlichting*

1. Koppel de stroomvoorziening van de oven los.
2. Verwijder de bakblikken en roosters uit de oven.
3. Draai het lampenkapje los en veeg hem heel goed droog.
4. Verwijder het halogeenlampje. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe G9
- spanning 230V
- vermogen 25W
5. Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
6. Draai het lampenkapje vast.

**Vervanging van het verlichtingslampje van de oven***

**Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.**

- Stel alle draaiknoppen in op stand **"●"/"0"** en schakel de voeding uit,
- Draai het omhulsel van de lamp uit, was het en wrijf het goed droog,
- Draai het verlichtingslampje uit en vervang het indien nodig door een nieuw lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300ºC), met volgende parameters:
  - spanning 230 V
  - vermogen 25 W
  - schroefdraad E14

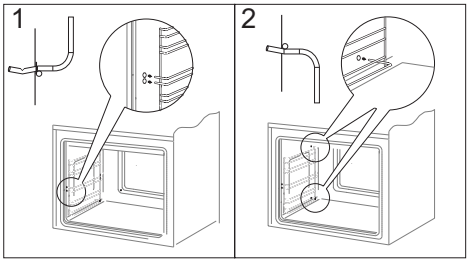


*Lampje van de oven*

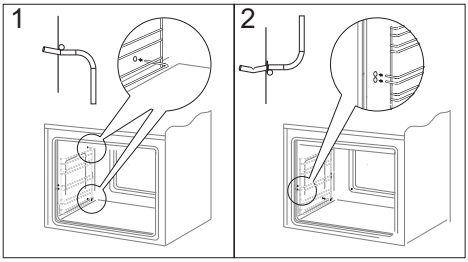
- Draai het lampje in en zorg ervoor dat het goed in de keramische fitting zit,
- Draai het omhulsel van het lampje in.

**Bepaalde modellen*

- Fornuizen die zijn aangeduid met de letter **D** zijn uitgerust met eenvoudig te verwijderen zijwandgeleiders voor de ovenroosters. Trek aan de klem aan de voorkant, kantel vervolgens de geleider en verwijder hem uit de klemmen aan de achterkant. U kunt hem nu reinigen.



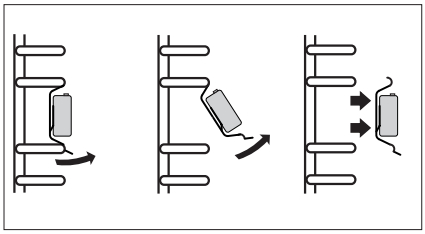

*Uitnemen van de zijwandgeleiders*



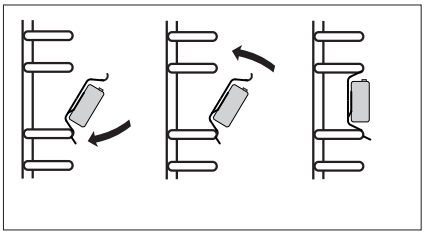

*Plaatsen van de zijwandgeleiders*

- Fornuizen die zijn aangeduid met de letters **Dp** hebben roestvrijstalen geleiders die zijn bevestigd aan de zijwandgeleiders. Verwijder en reinig deze geleiders samen met de zijwandgeleiders. Trek de geleiders uit voordat u er een bakblik op plaatst (als de oven heet is, haak dan de achterste rand van het bakblik aan de voorkant in de geleiders en trek ze naar voren) en schuif ze vervolgens samen met het bakblik weer naar binnen.

**Attentie!**
De telescoopgeleiders niet wassen in de afwasmachine.



Verwijderen van de telescoopgeleiders

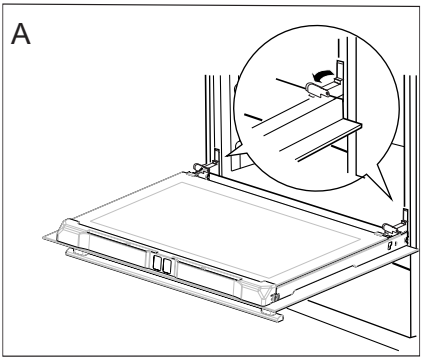


Installeren van de telescoopgeleiders

# REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

## Wegnemen van de deur

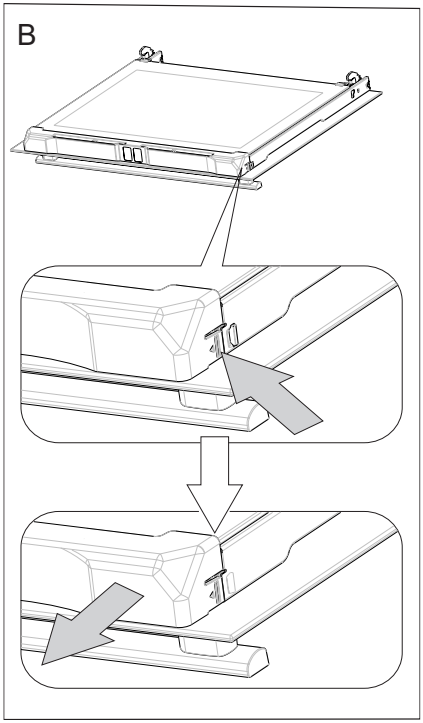
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk. Bij het monteren moet u erop letten dat de uitsparing op het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder geplaatst is. Plaats altijd de beveiliging terug nadat u de deur terug gemonteerd hebt en druk ze goed aan. Als u de beveiliging niet correct terugplaatst, kan het scharnier beschadigd raken wanneer u de deur probeert te sluiten.

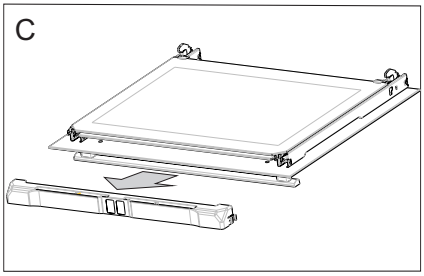



*Wegnemen van de deur*

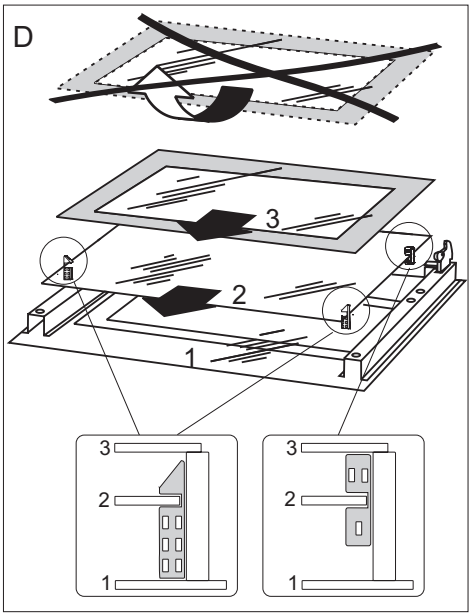
**Verwijderen van de binnenruit**

1. Verwijder de bovenrand van de deur. (fig.B, C)



2. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Neem de middenruit weg. (Fig. D).
3. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel.
   Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.
   Attentie! Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur. Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur drukt u eerst het linker uiteinde tegen de deur en drukt u vervolgens op het rechter uiteinde tot u een duidelijke “klik” hoort. Hierna drukt u op het linker uiteinde tot u een duidelijke “klik” hoort.




*Verwijderen van de binnenruit*

## Periodieke controle

Naast het lopende onderhoud en reiniging van het fornuis moet u ook:

- regelmatig de werking van de bedieningselementen en de werkende onderdelen van het fornuis controleren. Na het verstrijken van de garantieperiode moet u ten minste één maal per twee jaar een technische controle van het fornuis laten uitvoeren door een onderhoudsdienst,
- de vastgestelde gebreken verhelpen,
- een regelmatig onderhoud van de werkende onderdelen van het fornuis uitvoeren.

**Opgelet!**
Alle herstellingen en instellingen moeten uitgevoerd worden bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met gepaste kwalificaties.

# HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij probleemsituaties moet u:

- de werkende onderdelen van het fornuis uitschakelen
- de elektrische voeding ontkoppelen
- een herstelling aanvragen
- sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel voordat u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

| PROBLEEM | OORZAAK | HANDELSWIJZE |
|---|---|---|
| 1. de elektrische uitrusting werkt niet | Stroompanne | Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering |
| 2.de display van de programmator geeft het uur “0.00” aan | Het toestel werd van het stroomnet ontkoppeld of er was een tijdelijke stroompanne | Stel het uur in (zie Gebruikershandleiding van de programmator) |
| 3. de verlichting van de oven werkt niet | losgekomen of beschadigd lampje | draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud) |

# TECHNISCHE GEGEVENS

| | | |
|---|---|---|
| Typeaanduiding van het model | EBX 943 620 E | EBX 944 610 SM |
| | EBX 943 110 E | EBX 944 620 E |
| | EBX 943 120 E | |
| | EBX 943 625 E | |
| | EBX 943 660 Gy | |
| Nominale spanning | 230V ~ 50 Hz | |
| Nominaal vermogen | 3,5 kW | 3,6 kW |
| Afmetingen van het fornuis | 59,5 x 59,5 x 57,5 cm | |

Het product voldoet aan de eisen van de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6 die gelden in de Europese Unie.

De gegevens op de energie-etiketten van elektrische ovens staan vermeld in overeenstemming met de norm EN 60350-1/IEC 60350-1. Deze waarden zijn bepaald bij een standaardbelasting met de actieve functies: onder- en bovenverwarming (conventioneel) en met ondersteuning door een ventilator (indien betreffende functies beschikbaar zijn).

De energie-efficiëntieklasse is aangeduid afhankelijk van de functies die in het product beschikbaar zijn, in overeenstemming met de volgende prioriteiten:

| | |
|---|---|
| Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement hetelucht + ventilator) | ECO |
| Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement onder + boven + gril + ventilator) | ECO |
| Conventioneel ECO (verwarmingselement onder + boven) | ECO |

Tijdens de aanduiding van het energieverbruik moet u de telescoopgeleiders demonteren (indien beschikbaar in het product).

**Verklaring van de producent**

*De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde Europese richtlijnen:*

- *Laagspanningsrichtlijn **2014/35/EC,***
- *Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit **2014/30/EC**,*
- *Richtlijn voor ErP **2009/125/EC**,*

*en dat het product daarom gemerkt is met CE en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.*