

FRIZEC

**INBOUW COMBIMAGNETRON/
OVEN**

GEBRUIKSAANWIJZING

HAMBURG7189EBMBL

**Lees deze gebruiksaanwijzing goed door voordat u het
apparaat voor het eerst gebruikt en bewaar het zorgvuldig.
Als u de instructies opvolgt, zult u vele jaren plezier
hebben van dit apparaat.**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING ZORGVULDIG

INHOUD

3	VEILIGHEIDSINFORMATIE
3	Beoogd gebruik
3	Waarschuwing
6	Oorzaken van schade

7	INSTALLATIE
8	Bedieningspaneel
9	Voor het eerste gebruik
10	Soorten verwarming
11	Gebruik van uw apparaat

14	AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S
15	ACCESSOIRES
18	ENERGIEZUINIG GEBRUIK
18	MILIEU
19	GEZONDHEID
19	ONDERHOUD VAN UW APPARAAT
22	DEUR VAN HET APPARAAT
26	PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN
28	SERVICEDIENST
29	TIPS EN ADVIEZEN

31	VOEDSEL GETEST VOLGENS EN 60350-1
31	TECHNISCHE GEGEVENS (EU 65/2014 & EU 66/2014)
32	GARANTIE- VOORWAARDEN

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Beoogd gebruik

Bedankt voor het kopen van de FRILEC inbouw-magnetronoven. Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat uitpakt. Alleen dan kunt u uw apparaat veilig en correct bedienen. Wij adviseren u om de handleiding en installatie-instructies te bewaren voor toekomstig gebruik of voor volgende eigenaren.

Het apparaat is alleen bedoeld om in een keuken te worden geplaatst. Neem de speciale installatie-instructies in acht.

Controleer het apparaat of er schade is na het uitpakken. Sluit het apparaat niet aan als het is beschadigd. Alleen een erkende professionele monteur mag apparaten aansluiten zonder stekkers. Schade veroorzaakt door een onjuiste aansluiting valt niet onder de garantie. Gebruik dit apparaat alleen binnenshuis. Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor de bereiding van voedsel en dranken. Het apparaat moet tijdens het gebruik onder toezicht staan.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of worden geïnstrueerd door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, die ze laat zien om het apparaat veilig te gebruiken en ze de bijbehorende gevaren laat begrijpen.

Kinderen mogen niet met, op of rond het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken of algemene onderhoudswerkzaamheden uitvoeren, tenzij ze minimaal 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.

Houd kinderen onder de 8 jaar op een veilige afstand van het apparaat en de voedingskabel. Schuif de accessoires altijd op de juiste manier in de daarvoor bestemde ovenruimte.

voorzorgsmaatregelen om mogelijke blootstelling aan overmatige microgolvenenergie te voorkomen

- (a) Probeer deze oven niet te gebruiken met de deur open, omdat dit kan resulteren in schadelijke blootstelling aan microgolvenenergie. Het is belangrijk om de veiligheidsvergrendelingen niet te verbreken of ermee te knoeien.
- (b) Plaats geen enkel voorwerp tussen de voorkant van de oven en de deur en laat geen vuil of resten schoonmaakmiddel op afdichtende oppervlakken ophopen.
- (c) **WAARSCHUWING:** Als de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt voordat deze door een bevoegd persoon is gerepareerd.

WAARSCHUWING

Kans op een elektrische schok!

1. Onjuiste reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd en beschadigde stroomkabels alleen worden vervangen door een van onze geschoolde servicedienstmonteurs. Als het apparaat defect is, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit. Neem contact op met de servicedienst.

2. De kabelisolatie op elektrische apparaten kan smelten bij het aanraken van hete delen van het apparaat. Breng de kabels van elektrische apparaten nooit in contact met hete delen van het apparaat.
3. Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers, die een elektrische schok kunnen veroorzaken.
4. Een defect apparaat kan een elektrische schok veroorzaken. Schakel nooit een defect apparaat in. Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet of schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit. Neem contact op met de servicedienst.

Gevaar voor brandwonden!

1. Het apparaat wordt erg heet. Raak de binnenoppervlakken van het apparaat of de verwarmingselementen nooit aan.
2. Laat het apparaat altijd afkoelen.
3. Houd kinderen op veilige afstand.
4. Accessoires en vormen worden erg heet. Gebruik altijd ovenwanten om accessoires of vormen uit de ovenruimte te verwijderen.
5. Alcoholische dampen kunnen in de hete ovenruimte vlam vatten. Bereid nooit voedsel dat grote hoeveelheden drank met een hoog alcoholgehalte bevat. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage. Open de deur van het apparaat voorzichtig.
6. Wanneer u voedsel in plastic of papieren verpakkingen verwarmt, houd de oven dan in de gaten vanwege de mogelijkheid van ontsteking.
7. De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet worden gecontroleerd voor consumptie, om brandwonden te voorkomen.

Risico op brandwonden!

1. De toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak de hete delen nooit aan. Houd kinderen op een veilige afstand.
2. Wanneer u de deur van het apparaat opent, kan hete stoom ontsnappen. Stoom is mogelijk niet zichtbaar, afhankelijk van de temperatuur. Wanneer u het apparaat opent, mag u niet te dicht bij het apparaat staan. Open de deur van het apparaat voorzichtig. Houd kinderen weg.
3. Water in een hete ruimte kan hete stoom veroorzaken. Giet nooit water in de hete ovenruimte.

Gevaar voor letsels!

1. Krassen op glas in de deur van het apparaat kunnen zich ontwikkelen tot een scheur. Gebruik geen glasschraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen of reinigingsmiddelen.
2. De scharnieren op de deur van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten van de deur en mogelijk kunt u hieraan blijven hangen. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

Brandgevaar!

1. Brandbare items die zijn opgeslagen in de ovenruimte kunnen in brand vliegen. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de ovenruimte. Open de deur van het apparaat nooit als er rook in zit. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de zekeringenkast uit.
2. Er wordt een tocht gecreëerd wanneer de deur van het apparaat wordt geopend. Vetvrij papier kan in contact komen met het verwarmingselement en vlam vatten. Plaats geen vetvrij papier losjes over accessoires tijdens het voorverwarmen. Verzwaar het vetvrije papier altijd met een schaal of bakvorm. Dek alleen het benodigde oppervlak af met vetvrij papier. Er mag geen vetvrij papier over de accessoires uitsteken.

Gevaar door magnetisme!

Permanente magneten worden gebruikt in het bedieningspaneel of in de bedieningselementen. Ze kunnen elektronische implantaten beïnvloeden, bijvoorbeeld pacemakers of insulinepompen. Draggers van elektronische implantaten moeten op minstens 10 cm afstand van het bedieningspaneel blijven.

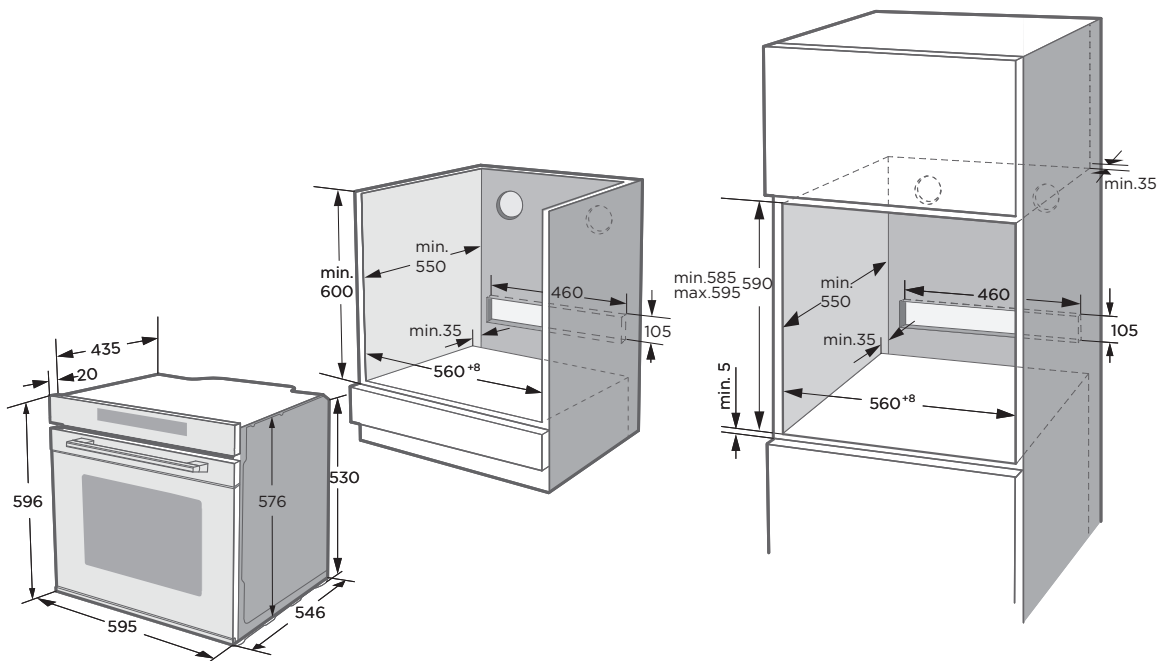
Gebruik de magnetron voorzichtig

1. Lees en volg de specifieke: "VOORZORGSMATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLFENERGIE TE VOORKOMEN".
2. WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een bevoegd persoon om service of reparatie uit te voeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolfenergie.
3. Gebruik alleen gebruiksvoorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.
4. Het verwarmen van dranken in de magnetron kan leiden tot vertraagd, uitbarstend opborrelen. Daarom moet er voorzichtig worden omgegaan met de houder.
5. Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in magnetronovens worden verwarmd, omdat ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronverwarming is beëindigd.
6. De magnetron moet worden bediend met het sierpaneel open (voor ovens met een sierpaneel).
7. De magnetron is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van verwarmende kussens, pantoffels, sponzen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot gevaar voor verwonding, ontsteking of brand.
8. Metalen houders voor voedsel en dranken zijn tijdens het koken in de magnetron niet toegestaan.
9. WAARSCHUWING: als het apparaat in de combinatiemodus wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken vanwege de gegenereerde temperaturen.

Oorzaken van schade

1. Accessoires, folie, vetvrij papier of ovengerei op de ovenbodem: plaats geen accessoires op de ovenbodem. Bedek de ovenbodem niet met een foliesoort of vetvrij papier. Plaats geen serviesgoed op de ovenbodem als een temperatuur van meer dan 50°C is ingesteld. Hierdoor zal warmte zich ophopen. Het emaille zal worden beschadigd.
2. Aluminiumfolie: Aluminiumfolie in de ovenruimte mag niet in contact komen met het deurglas. Dit kan permanente verkleuring van het deurglas veroorzaken.
3. Siliconenpannen: Gebruik geen siliconen pannen of matten, afdekkingen of accessoires die siliconen bevatten. De ovensensor kan beschadigd raken.
4. Water in een heet kookgedeelte: giet geen water in de ovenruimte als deze heet is. Dit veroorzaakt stoom. De temperatuurverandering kan het emaille beschadigen.
5. Vocht in de ovenruimte: over een langere periode kan vocht in de ovenruimte leiden tot corrosie. Laat het apparaat na gebruik drogen. Bewaar geen vochtig voedsel in de gesloten ruimte gedurende langere tijd. Bewaar geen voedsel in de ovenruimte.
6. Koelen met geopende deur van het apparaat: laat het apparaat na gebruik bij hoge temperaturen afkoelen met gesloten deur. Plaats niets in de deur van het apparaat. Zelfs als de deur slechts een spleet openlaat, kan de voorkant van nabijgelegen meubels in de loop van de tijd beschadigd raken. Laat het apparaat alleen drogen met een open deur als er veel vocht is geproduceerd terwijl de oven in bedrijf was.
7. Fruitsappen: als u bijzonder sappige vruchtentaarten wilt bakken, moet u de bakplaat niet te royaal inpakken. Vruchtensap dat van de bakplaat druipt, laat vlekken achter die niet kunnen worden verwijderd. Gebruik indien mogelijk de diepere universele pan.
8. Extreem vuile afdichting: als de afdichting erg vuil is, zal de deur van het apparaat tijdens het gebruik niet meer goed sluiten. De fronten van aangrenzende units kunnen worden beschadigd. Houd de afdichting altijd schoon.
9. Apparaatdeur als een stoel, plank of aanrecht: Ga niet op de deur van het apparaat zitten of plaats er niets op. Plaats geen kookgerei of accessoires op de deur van het apparaat.
10. Accessoires plaatsen: afhankelijk van het model van het apparaat kunnen accessoires bij het sluiten van de deur van het apparaat krassen maken op het deurpaneel. Plaats de accessoires altijd zo ver mogelijk in de ovenruimte.
11. Het apparaat dragen: draag of houd het apparaat niet vast aan de deurgreep. De deurgreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan breken.
12. Als u de restwarmte van de uitgeschakelde oven gebruikt om voedsel warm te houden, kan hierdoor een hoog vochtgehalte in de ovenruimte ontstaan. Dit kan leiden tot condensatie en kan corrosieschade veroorzaken aan uw hoogwaardige apparaat en uw keuken beschadigen. Voorkom condensatie door de deur te openen of gebruik de "Ontdooi"-modus.
13. De magnetron gebruiken zonder voedsel: het gebruik van het apparaat zonder voedsel in de binnenruimte kan leiden tot overbelasting. Zet het apparaat alleen aan als er voedsel in de binnenruimte is.

INSTALLATIE



Om dit apparaat veilig te gebruiken, moet u ervoor zorgen dat het op professionele wijze is geïnstalleerd met inachtneming van de installatie-instructies. Schade die optreedt als gevolg van een verkeerde installatie valt niet onder de garantie.

Draag tijdens de installatie beschermende handschoenen om te voorkomen dat u door scherpe randen wordt gesneden.

Controleer het apparaat of er schade is aan de installatie en sluit het apparaat niet aan als dat wel het geval is.

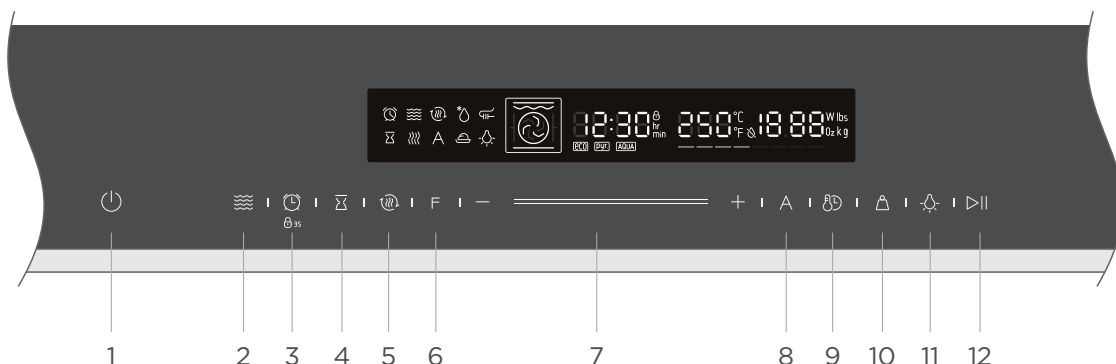
Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de beschermende folie van het apparaat voordat u het apparaat aanzet.













De afmetingen zijn in mm.

Het is noodzakelijk dat de stekker toegankelijk blijft of om een schakelaar in de vaste bedrading op te nemen, zodat het apparaat na installatie indien nodig van de voeding kan worden gescheiden.

Waarschuwing: het apparaat mag niet achter een sierpaneel worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.

BEDIENINGSPANEEL



	1. AAN/UIT	Schakel het apparaat AAN en UIT.
	2. Magnetron symbool	Gebruik van magnetron en magnetroncombi functie.
	3. Timer/Kinderslot	Gebruik Timerfunctie/Kinderslot (3 sec. aanraken)
	4. Eindtijd	Stel een eindtijd in op de kookduur.
	5. Snel voorverwarmen	Gebruik dit om snel te kunnen voorverwarmen.
	6. F-symbool	Raak het F-symbool aan om functies te kiezen. U kunt snel wisselen door het symbool langdurig aan te raken.
	7. Schuifregelaar	U kunt de schuifregelaar of het +/- symbool ernaast gebruiken om de waarden in het scherm aan te passen.
	8. Automatische programma's	Druk om automatische programma's te gebruiken.
	9. Klok/Tijd/Temperatuur	Stel klok in in de standby-modus/Wijzigen tussen tijds- en temperatuurinstelling.
	10. Gewicht	Druk om gewicht in te stellen als u auto recepten gebruikt.
	11. Verlichting	Schakel de lamp aan en uit.
	12. Start	Start en pauzeer het kookproces.


VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Eerste gebruik apparaat

Voordat u het apparaat gebruikt om voedsel voor de eerste keer te bereiden, moet u de ovenruimte en accessoires schoonmaken.

1. Verwijder alle stickers, oppervlaktebeschermingsfolies en transportbeschermingsonderdelen.
2. Verwijder alle accessoires en de zij-rekken uit de binnenruimte.
3. Reinig de accessoires en de zijrekken grondig met zeepsop en een vaatdoek of zachte borstel.
4. Zorg ervoor dat de binnenruimte geen overgebleven verpakking bevat, zoals polystyreenkorrels of houten stukken die brandgevaar kunnen veroorzaken.
5. Veeg de gladde oppervlakken in de binnenruimte en de deur schoon met een zachte, natte doek.
6. Om de geur van het nieuwe apparaat te verwijderen, verwarmt u het apparaat wanneer het leeg is en met de ovendeur gesloten.
7. Houd de keuken goed geventileerd terwijl het apparaat voor het eerst opwarmt. Houd kinderen en huisdieren gedurende deze tijd uit de keuken. Sluit de deur naar de aangrenzende kamers.
8. Pas de aangegeven instellingen aan. U kunt in het volgende gedeelte zien hoe u het verwarmingstype en de temperatuur instelt.
→ "Gebruik van uw apparaat" op pagina 11

INSTELLINGEN

Verwarmingsmodus	
Temperatuur	250°C
Tijd	1 uur

Nadat het apparaat is afgekoeld:

1. Reinig de gladde oppervlakken en de deur met zeepsop en een vaatdoek.
2. Droog alle oppervlakken.
3. Installeer de zijrekken.

Tijd instellen



Voordat u de oven kunt gebruiken, dient u de tijd in te stellen.

1. Nadat de oven elektrisch is aangesloten, raakt u het kloksymbool aan. Vervolgens kunt u de tijd in uren instellen via de schuifregelaar of het + of - symbool.
2. Raak nogmaals het kloksymbool aan en u kunt de tijd in minuten instellen via de schuifregelaar of het + of - symbool.
3. Raak het kloksymbool aan om de instelling te voltooien.

OPMERKING: de klok heeft een 24-uurs weergave.

SOORTEN VERWARMING

Uw apparaat heeft verschillende bedieningsinstellingen die uw apparaat gebruiksvriendelijker maken. Om u in staat te stellen het juiste type verwarming voor uw gerecht te vinden, hebben we de verschillen en toepassingsgebieden hier uiteengezet.

Soorten verwarming		Temperatuur	Gebruik
	Conventioneel	30-250°C	Voor traditioneel bakken en braden op één niveau. Vooral geschikt voor taarten met vochtige toppings.
	Convectie	50-250°C	Voor het bakken en braden op een of meer niveaus. Warmte komt van de ringverwarming die de ventilator gelijkmatig omgeeft.
	Conventioneel + ventilator	50-250°C	Voor het bakken en braden op een of meer niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig rond de ovenruimte.
	Bovergrill warmte	150-250°C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel en voor het bruinen van voedsel. Plaats het voedsel in het midden onder het grill verwarmingselement.
	Dubbele grill + ventilator	50-250°C	Voor het grillen van platte items en voor het bruinen van voedsel. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig rond de ovenruimte.
	Dubbele grill	150-250°C	Voor het grillen van platte items en voor het bruinen van voedsel.
	Pizza	50-250°C	Voor pizza's en gerechten die veel warmte van onderaf nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en de ringverwarmer werken.
	Onderwarmte	30-220°C	Voor extra bruining op de bodem van pizza's, pasteien en gebak. Verwarming komt van het onderste verwarmingselement.
	Ontdooien	-	Voor het voorzichtig ontdooien van diepvriesproducten.
	Deeg rijzen	30-45°C	Om gistdeeg en zuurdesem te laten rijzen en om yoghurtcultuur te maken.

Wees voorzichtig!

Als u de deur van het apparaat opent tijdens een lopende bewerking, zal de bewerking niet worden gepauzeerd. Wees vooral voorzichtig met het risico op brandwonden.

Opmerkingen

1. Om grote porties voedsel te ontdooien, is het mogelijk om de zij-rekken te verwijderen en de houder op de bodem van het apparaat te plaatsen.
2. Voor het opwarmen van serviesgoed is het van belang de zij-rekken te verwijderen en de verwarmingsinstellingen "Hete lucht grillen" en "Ventilator" met een temperatuurinstelling van 50°C zijn hier geschikt voor. "Hete lucht grillen" moet worden gebruikt als meer dan de helft van de ovenbodem bedekt is door het servies.
3. Vanwege een optimale gelijkmatige warmteverdeling in de ovenruimte tijdens "Ventilatorverwarming", werkt de ventilator op bepaalde tijden van het verwarmingsproces om de best mogelijke prestatie te garanderen.

Koelventilator

De koelventilator schakelt naar behoefte aan en uit. De hete lucht ontsnapt boven de deur.


Wees voorzichtig!


Dek de ventilatiesleuven niet af. Anders kan het apparaat oververhit raken.

Om het apparaat sneller te laten afkoelen na de werking, kan de koelventilator nog een periode achteraf blijven draaien.


Gebruik van uw apparaat

Koken met de oven

1. Nadat de oven elektrisch is aangesloten, het ovenfunctie symbool aanraken om functies te selecteren, gebruik de schuif of het +/- symbool om de bereidingstemperatuur in te stellen.
2. Raak het AAN/UIT-symbool aan. De oven begint te werken. Als dat niet het geval is, gaat de oven na 5 minuten terug naar de klok.
3. Tijdens het kookproces kunt u  aanraken om het kookproces te annuleren.


OPMERKING: Na het instellen van de temperatuur kunt u het kloksymbool  aanraken om de tijdsduur van de bereiding in te stellen. U kunt dit instellen via de schuifregelaar of het +/- symbool.

Snel voorverwarmen

U kunt snel voorverwarmen gebruiken om de voorverwarmtijd te verkorten. Vervolgens selecteert u een functie, raakt u het snel voorverwarmingssymbool  aan, het teken voor snelle voorverwarming in het scherm gaat branden. Als deze functie niet snel kan worden voorverwarmd, zal er een "piepton" zijn, er is geen snelle voorverwarming in automatische recepten, ontdooien en bij het rijzen van deeg.


Eindtijd instellen

Wanneer u de tijdstelling hebt voltooid, kunt u een tijdstip instellen waarop het koken zal eindigen.


1. Raak  aan, gebruik dan de schuif of het +/- symbool om de eindtijd in uren in te stellen,  opnieuw aanraken en vervolgens minuten instellen. Wanneer u klaar bent met de instelling, raakt u  aan om het te bevestigen.
2. Wanneer u de eindtijd instelt, moet u de duur van de kooktijd instellen. Controleer de bereiding met de oven → LET OP hoe u de bereidingstijd instelt.
3. Als u bijvoorbeeld de eindtijd instelt op 10 uur en de kooktijd is 1 uur, dan zal de oven om 9 uur opwarmen en om 10 uur eindigen.

Wijzigen tijdens het koken

Tijdens de werking van het apparaat kunt u de instelling van het verwarmingstype en de temperatuur veranderen met de ovenfunctie of de schuifregelaar. Na de wijziging, als er geen andere actie is na 6 seconden, zal de oven opwarmen zoals u het hebt gewijzigd.

Als u de kooktijd in het kookproces wilt wijzigen, raakt u de  toets aan en wijzigt u deze door de schuifregelaar of het +/- symbool.

Na de wijziging, als er geen andere actie is na 6 seconden, zal de oven opwarmen zoals u het hebt gewijzigd. Tijdens het kookproces met een ingestelde eindtijd of bij de automatische menu's, kunt u geen enkele wijziging aanbrengen.

Als u het kookproces wilt annuleren, raakt u  aan.


Opmerkingen


Veranderende instellingen/temperatuur/resterende kooktijd kunnen enige negatieve invloed hebben op het kookresultaat. We raden u van harte aan om dit niet te doen, tenzij u veel ervaring hebt met koken.

Wees voorzichtig!

Nadat het apparaat is uitgeschakeld, wordt het erg heet, vooral in de ovenruimte. Raak de binnenoppervlakken van het apparaat of de verwarmingselementen nooit aan. Gebruik ovenwanten om accessoires of vormen uit de ovenruimte te verwijderen en laat het apparaat afkoelen. Houd kinderen op een veilige afstand op hetzelfde moment om verwondingen door brandwonden te voorkomen.

Timer

U kunt de timerfunctie gebruiken door  aan te raken. Wanneer de tijd is aangebroken, geeft de oven een "pieptoon" ter herinnering.




Wanneer u  de eerste keer aanraakt, stelt u de timer in op uren en als u vervolgens nogmaals








 aanraakt, stelt u de timer in op minuten. Raak  opnieuw aan en de instelling is voltooid.

U kunt de timer vóór en tijdens het kookproces instellen, maar wanneer u de functie en temperatuur selecteert, is deze niet beschikbaar.

Magnetron en combimagnetron

1. Uw apparaat heeft 4 soorten magnetronfuncties, waaronder een functie van de magnetron alleen en een aantal combinatie functies.

Soort verwarming	Standaard vermogen	Standaard temperatuur	Temperatuur bereikt	Tijd
 Magnetron	800W	/	/	00:10-30:00 min
 Magnetron + Convection	320W	160 °C	50 ~ 250 °C	00:01-01:30 uur
 Magnetron + Dubbele grill + Ventilator	320W	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01-01:30 uur
 Magnetron + Pizza instelling	320W	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01-01:30 uur

2. Wanneer uw oven in de standby-modus staat, kunt u op  drukken om de magnetronfunctie te gebruiken. Nu wordt  weergegeven in de statusbalk, standaardtijd is 1 minuut en standaardvermogen is 800W. Raak  aan en stel het magnetronvermogen in met de rechterknop, raak  aan en stel de looptijd in met de rechterknop.
3. Als uw oven in de stand-bymodus staat, kunt u op  drukken om de magnetronfunctie te gebruiken. Draai aan de linkerknop om de combi-functie van de magnetron te gebruiken. Er zijn 3 combinatiefuncties. Draai aan de rechterknop, dan kunt u de temperatuur instellen en kunt u op  drukken om de tijd in te stellen. Druk op  om het magnetronvermogen in te stellen.
4. U kunt de convection-, dubbele grill- en pizzastand eerst selecteren en vervolgens op  drukken om de combinatiefunctie ook te krijgen. Als u een andere functie selecteert en vervolgens op  drukt, zal er een "pieptoon" klinken wat een fout betekent.
5. Wanneer u de combinatiefunctie selecteert, houdt u deze gedurende 3 seconden ingedrukt, u kunt deze annuleren.


Opmerking

Het rooster kan niet alleen voor grillgerechten worden gebruikt, maar ook voor koken in de magnetron. De bakplaat kan niet worden gebruikt voor koken in de magnetron. Het tweede niveau van het apparaat wordt aanbevolen als beste niveau om met de magnetronfunctie te koken. Gebruik de magnetronfunctie niet zonder dat er voedsel in de ovenruimte zit.

Kinderslot

Uw apparaat heeft een kinderslot zodat kinderen het niet per ongeluk kunnen inschakelen of instellingen kunnen wijzigen.

Als u er 3 seconden lang op drukt, wordt de kinderbeveiliging geactiveerd. Als u er nogmaals 3 seconden lang op drukt, is de oven weer ontgrendeld.

U kunt de kinderbeveiliging activeren en deactiveren zowel als de oven werkt of niet werkt. Druk gedurende 3 seconden lang op de  knop om het kinderslot in of uit te schakelen.

Wanneer de kinderbeveiliging is ingeschakeld, staat er een  in de statusbalk.

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Uw oven heeft een breed scala aan automatische programma's waarmee u met gemak uitstekende resultaten kunt behalen. Selecteer eenvoudig het juiste programma voor het type voedsel dat u aan het koken bent en volg de instructies op het scherm.

Nr.	Menu	Magnetron	Voorverwarmen (min.)	Gewicht
d01	Ontdooien (vlees)	Ja	Nee	0.2kg
d02	Ontdooien (gevogelte)	Ja	Nee	0.2kg
d03	Ontdooien (vis)	Ja	Nee	0.2kg
A01	Popcorn	Ja	Nee	0.1kg
A02	Aardappel-kaas gratin	Ja	Nee	0.5kg
A03	Cheese cake	Nee	Nee	/
A04	Quiche Loraine	Nee	10	/
A05	Gehaktbrood	Nee	Nee	1.00kg
A06	Marmertaart	Nee	Nee	/
A07	Plat brood	Nee	8	/
A08	Appeltaart	Nee	7	/
A09	Verse pizza op een bakplaat	Nee	8	/
A10	Appel-kruimel taart	Nee	Nee	/

Opmerking

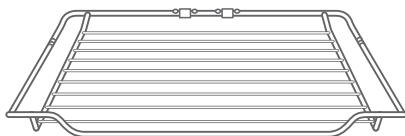
Als u de menu's van d01, d02, d03, A01 en A02 kookt, kan de bakplaat niet worden gebruikt.

ACCESSOIRES

Uw apparaat wordt voorzien van een reeks accessoires. Hier vindt u een overzicht van de meegeleverde accessoires en informatie over hoe u deze op de juiste manier gebruikt.

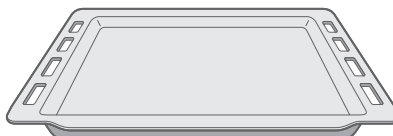
Meegeleverde accessoires

Uw apparaat is voorzien van de volgende accessoires:



Draadrooster

Voor servies, taartvormen en ovenvaste gerechten. Voor braadstukken en gegrilde gerechten



Bakplaat

Voor bakvormen en kleine bakproducten

U kunt de bakplaat gebruiken om vloeibaar of gekookt voedsel met sap op te leggen. Gebruik alleen originele accessoires. Ze zijn speciaal aangepast voor uw apparaat. U kunt accessoires kopen bij de klantenservice, bij de vakhandel of online.

Opmerking

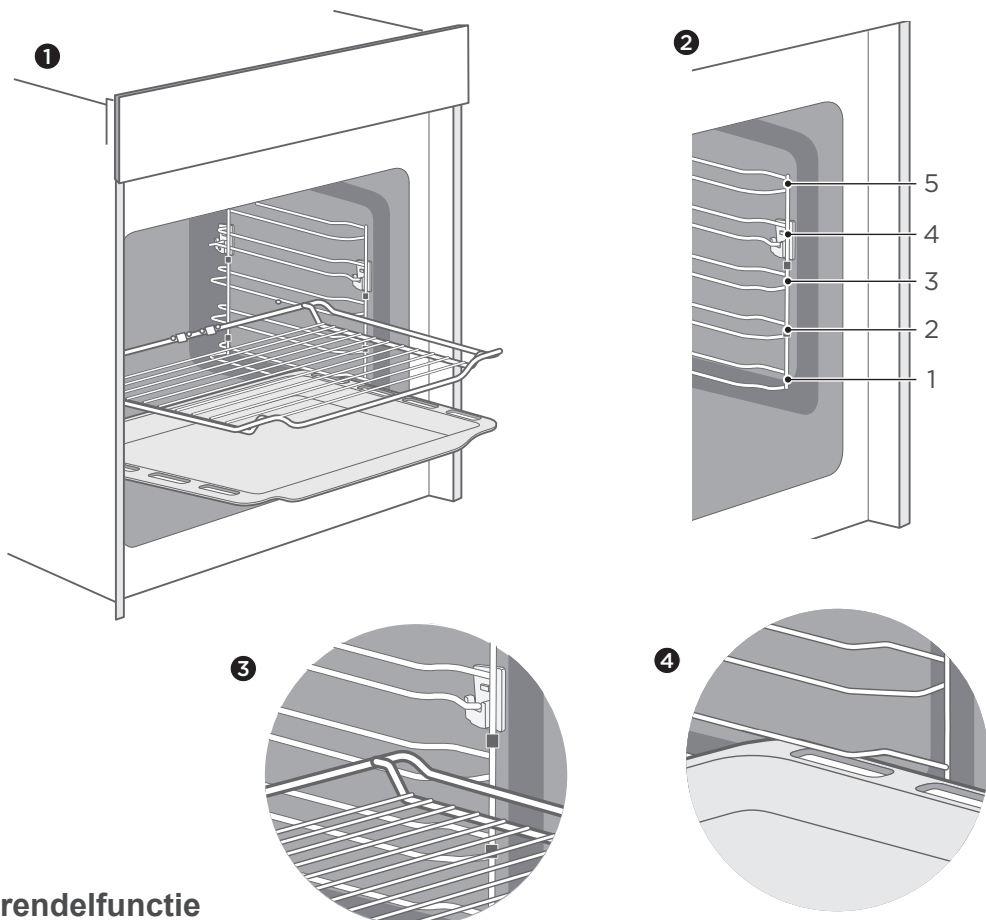
1. De accessoires kunnen vervormen wanneer ze heet worden. Dit heeft geen invloed op hun functie. Als ze eenmaal zijn afgekoeld, krijgen ze hun oorspronkelijke vorm terug.
2. Het draadrooster kan niet alleen voor grillgerechten worden gebruikt, maar ook voor koken in de magnetron. De bakplaat kan niet worden gebruikt voor koken in de magnetron.
3. Het tweede niveau van het apparaat wordt aanbevolen voor het koken met de magnetronfunctie.
4. Gebruik de magnetronfunctie niet zonder voedsel in de binnenruimte.

ACCESSOIRES INVOEGEN

De binnenruimte heeft vijf niveauposities. De niveauposities worden van onder naar boven geteld. De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege worden uitgetrokken zonder te kantelen.

Opmerkingen

1. Zorg dat u altijd de accessoires op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.
2. Steek de accessoires altijd volledig in de binnenruimte, zodat ze de deur van het apparaat niet raken.

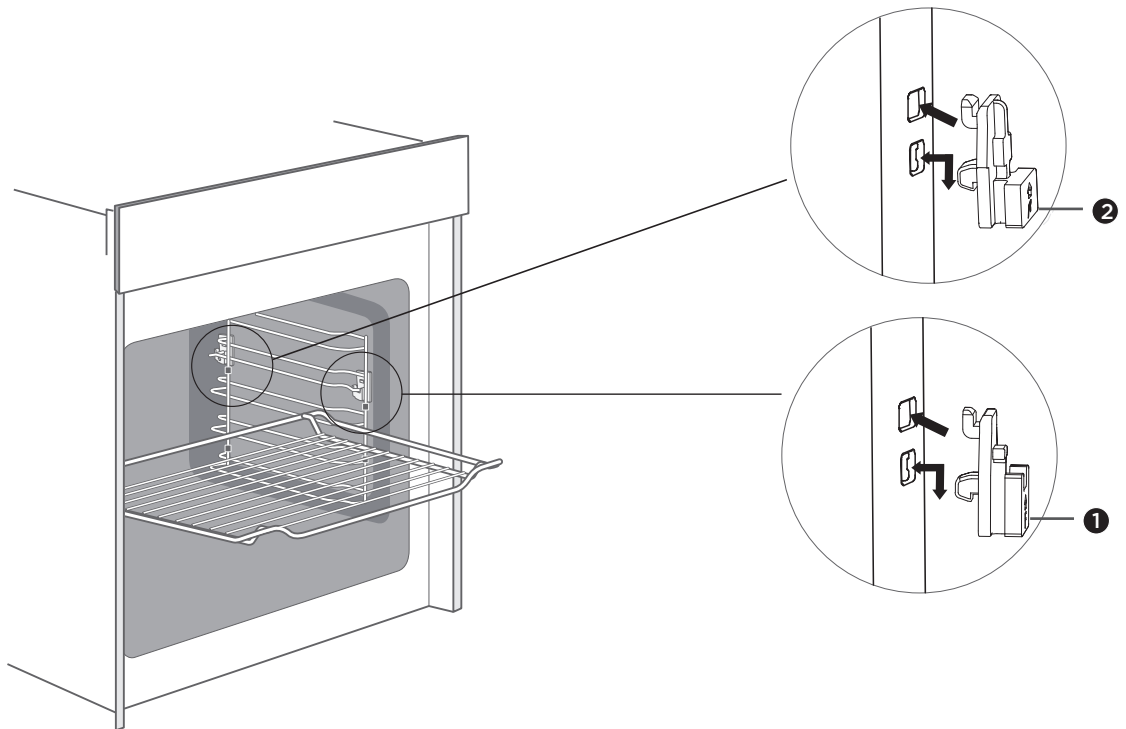


Vergrendelfunctie

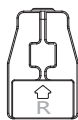
De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege worden uitgetrokken totdat ze vastklikken. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken. De accessoires moeten correct in de binnenruimte worden geplaatst om de kantelbeveiliging correct te laten werken. Zorg er bij het plaatsen van het draadrooster voor dat het draadrooster met de juiste kant naar voren is gericht, zoals op de afbeelding 1 3 .

Zorg er bij het plaatsen van de bakplaat voor dat de bakplaat in de juiste richting wijst, zoals op de afbeelding 1 4 .

Accessoires plaatsen De keramische clips



1 x 2



2 x 2

ENERGIEZUINIG GEBRUIK

1. Verwijder alle accessoires die niet nodig zijn tijdens het kook- en bakproces.
2. Open de deur niet tijdens het kook- en bakproces.
3. Als u de deur tijdens het koken en bakken opent, zet u de modus op "Lamp" (zonder de temperatuurinstelling te wijzigen).
4. Verlaag de temperatuurinstelling in niet door ventilatoren ondersteunde modi tot 50°C op 5 minuten tot 10 minuten voor het einde van de bereiding en baktijd. U kunt dus de warmte van de ovenruimte gebruiken om het proces te voltooien.
5. Gebruik "Ventilatorverwarming", indien mogelijk. U kunt hierdoor de temperatuur met 20°C tot 30°C verlagen.
6. U kunt tegelijkertijd op meer dan één niveau koken en bakken met behulp van "Ventilatorverwarming".
7. Als het niet mogelijk is om verschillende gerechten tegelijkertijd te koken en bakken, kunt u de een na de ander verwarmen om de voorverwarmde status van de oven te gebruiken.
8. Verwarm de lege oven niet voor als dat niet nodig is. Breng het voedsel indien nodig onmiddellijk na het bereiken van de aangegeven temperatuur in de oven, door de eerste keer het indicatielampje uit te doen.
9. Gebruik geen reflecterende folie, zoals aluminiumfolie om de bodem van de ovenruimte te bedekken.
10. Gebruik waar mogelijk de timer en/of een temperatuursonde.
11. Gebruik donkere lichtgewicht bakvormen en -houders met een matte finish. Probeer geen zware accessoires te gebruiken met glanzende oppervlakken, zoals roestvrij staal of aluminium.
12. Gebruik de magnetronfunctie niet zonder voedsel in de ovenruimte.

MILIEU

De verpakking is gemaakt om uw nieuwe apparaat tijdens transport te beschermen tegen beschadiging. De gebruikte materialen zijn zorgvuldig geselecteerd en moeten worden gerecycled. Recycling vermindert het gebruik van grondstoffen en afval. Elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak waardevolle materialen. Gooi het niet weg met uw huishoudelijk afval.



GEZONDHEID

Acrylamide treedt voornamelijk op door het verhitten van zetmeelrijke voedingsmiddelen (dat wil zeggen aardappel, frites, brood) tot zeer hoge temperaturen gedurende lange tijd.

Tips

1. Gebruik korte kooktijden.
2. Kook voedsel tot een goudgele oppervlaktekleur, verbrand het niet tot donkerbruine kleuren.
3. Grotere porties hebben minder acrylamide.
4. Gebruik indien mogelijk de "Ventilator verwarming" -instelling.
5. Frietjes: gebruik meer dan 450 g per bakplaat, plaats ze gelijkmatig verspreid en keer ze keer op keer om. Gebruik de productinformatie, indien die beschikbaar is, om het beste kookresultaat te krijgen.

ONDERHOUD VAN UW APPARAAT

Schoonmaakmiddel

Met goede zorg en reiniging behoudt uw apparaat zijn uiterlijk en blijft het nog lang goed functioneren. We zullen hier uitleggen hoe u op de juiste manier voor uw apparaat moet zorgen en het moet schoonmaken. Om ervoor te zorgen dat de verschillende oppervlakken niet worden beschadigd door het gebruik van het verkeerde reinigingsmiddel, moet u de informatie in de tabel in acht nemen. Afhankelijk van het model van uw apparaat, zijn mogelijk niet alle vermelde gebieden van toepassing op/in uw apparaat.

Let op!

Gevaar voor beschadiging van het oppervlak

Gebruik geen:

1. Harde of schurende schoonmaakmiddelen.
2. Reinigingsmiddelen met een hoog alcoholpercentage.
3. Harde schuursponsjes of schoonmaakponsjes.
4. Hogedrukreinigers of stoomreinigers.
5. Speciale reinigingsmiddelen voor het reinigen van het apparaat terwijl het nog warm is.

Nieuwe vaatdoekjes goed wassen voordat u ze gebruikt.

Tip

Sterk aanbevolen schoonmaak- en verzorgingsproducten kunnen worden gekocht via de klantenservice.

Neem de instructies van de betreffende fabrikant in acht.

Buitenkant apparaat	Reiniging
Toestel buitenkant Roestvrijstalen voorkant	<p>Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Verwijder onmiddellijk kalkaanslag, vet, zetmeel en albumine (bijvoorbeeld eiwit). Door dergelijke vlekken kan zich corrosie vormen. Speciale roestvrijstalen reinigingsproducten die geschikt zijn voor hete oppervlakken zijn verkrijgbaar bij onze klantenservice of bij speciaalzaken. Breng een zeer dunne laag van het reinigingsproduct aan met een zachte doek.</p>
Plastic	<p>Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of een glasschraper.</p>
Geverfde oppervlakken	<p>Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek.</p>
Bedieningspaneel	<p>Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of een glasschraper.</p>
Deurpanelen	<p>Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Gebruik geen glasschraper of een roestvrijstalen schuursponsje.</p>
Deurhendel	<p>Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Als ontkalkingsmiddel in contact komt met de deurgreep, veeg het dan onmiddellijk af. Anders kunnen eventuele vlekken niet worden verwijderd.</p>
Emailoppervlakken en zelfreinigende oppervlakken	<p>Neem de instructies goed door voor de oppervlakken van de kookruimte die volgen na deze tabel.</p>
Glazen afdekkapje voor de binnerverlichting	<p>Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Als de ovenruimte erg vervuild is, gebruik dan ovenreiniger.</p>
Deurafdichting Niet verwijderen	<p>Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek. Niet afwassen.</p>
Roestvrij stalen deur afdekking	<p>Roestvrijstalen reiniger: Neem de instructies van de fabrikant in acht. Gebruik geen roestvrijstalen verzorgingsproducten. Verwijder de deurafdekking voor de reiniging.</p>

Buitenkant apparaat	Reiniging
Accessoires	Warm zeepsop: Doordrenken en reinig met een vaatdoek of borstel. Als er zware vuilophopingen zijn, gebruik dan een roestvrijstalen schuursponsje.
Zijrails	Warm zeepsop: Doordrenken en reinigen met een vaatdoek of borstel.
Uittreksysteem	Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek of een borstel. Verwijder de viezigheid niet terwijl de uittrekrails uitgetrokken zijn. Het is het beste om ze schoon te maken als ze erin zijn geduwd. Maak ze niet schoon in de vaatwasser.
Vleessensor	Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek of een borstel. Niet in de vaatwasser schoonmaken.

Opmerkingen

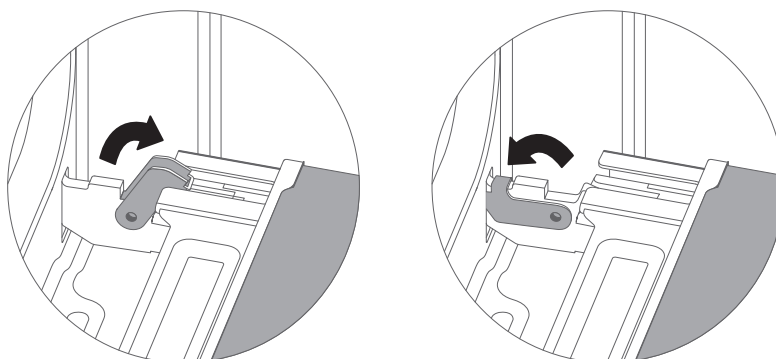
1. Kleine kleurverschillen op de voorkant van het apparaat worden veroorzaakt door het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, plastic en metaal.
2. Schaduwen op de deurpanelen, die op strepen lijken, worden veroorzaakt door reflecties van de binnenverlichting.
3. Het emaille wordt bij zeer hoge temperaturen ingebakken. Dit kan enige lichte kleurvariatie veroorzaken. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking. De randen van dunne bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Als gevolg hiervan kunnen deze randen ruw zijn. Dit heeft geen invloed op de corrosiebescherming.
4. Houd het apparaat altijd schoon en verwijder vuil onmiddellijk, zodat zich geen hardnekkige vuilophopingen vormen.

Tips

1. Reinig de ovenruimte na elk gebruik. Dit zorgt ervoor dat het vuil niet kan gaan vastbakken.
2. Verwijder vlekken van kalkaanslag, vet, zetmeel en albumine (bijvoorbeeld eiwit) altijd onmiddellijk.
3. Verwijder vlekken van voedsel met suikergehalte onmiddellijk, indien mogelijk, als de vlek nog warm is.
4. Gebruik geschikte vormen voor het braden, bijvoorbeeld een braadschotel.

DEUR VAN HET APPARAAT

Met goede zorg en reiniging zal uw apparaat zijn uiterlijk behouden en nog lang volledig functioneel blijven. Hier vindt u informatie hoe u de deur van het apparaat moet verwijderen en schoonmaken. Voor het reinigen van het deurpaneel en om deze te verwijderen, kunt u de deur van het apparaat losmaken. De scharnieren van de deur van het apparaat hebben elk een vergrendelingshendel. Wanneer de vergrendelingshendels gesloten zijn, wordt de deur van het apparaat op zijn plaats vastgezet. Het kan dan niet worden losgemaakt. Wanneer de vergrendelingshendels open zijn om de deur van het apparaat te verwijderen, zijn de scharnieren vergrendeld. Ze kunnen niet dichtklappen.

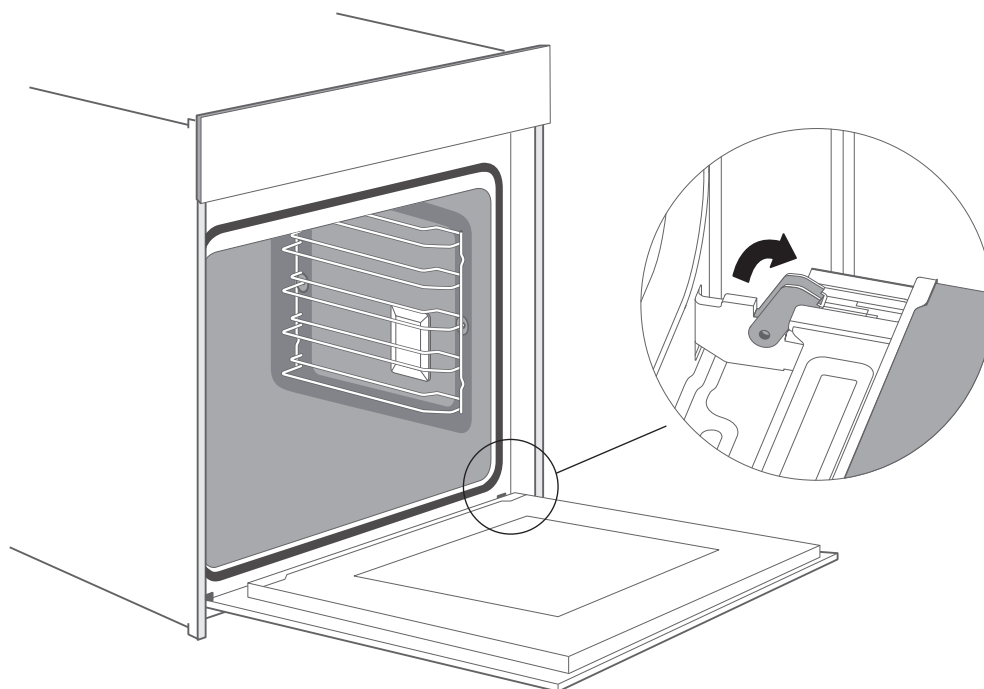


Waarschuwing - Gevaar voor letsel!

1. Als de scharnieren niet vergrendeld zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen. Zorg ervoor dat de vergrendelingshendels altijd volledig gesloten zijn of, wanneer u de deur van het apparaat losmaakt, volledig open zijn.
2. De scharnieren van de deur van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten van de deur en mogelijk komt u er vast aan te zitten. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

Deur van het apparaat verwijderen

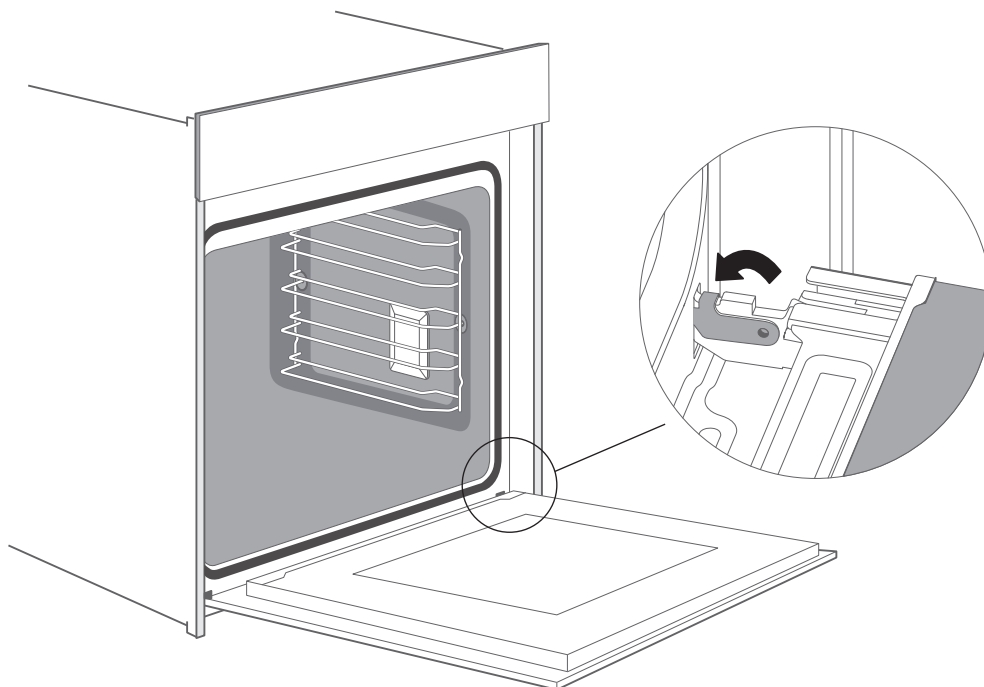
1. De deur van het apparaat volledig openen.
2. Klap de twee vergrendelingshendels aan de linker- en rechterkant open.
3. Sluit de deur van het apparaat tot aan de aanslag.
4. Houd met beide handen de deur aan de linker- en rechterkant vast en trek de deur naar boven.



De deur van het apparaat monteren

Bevestig de deur van het apparaat in de tegenovergestelde volgorde zoals u het verwijderd.

1. Controleer bij het bevestigen van de deur van het apparaat of beide scharnieren correct op de installatiegaten van het voorpaneel van de ovenruimte zijn geplaatst. Zorg ervoor dat de scharnieren er op de juiste wijze worden ingebracht. U moet ze eenvoudig en zonder enige weerstand kunnen inbrengen. Als u enige weerstand voelt, controleer dan of de scharnieren op de juiste wijze in de openingen zijn ingebracht.
2. De deur van het apparaat volledig openen. Terwijl u de deur van het apparaat opent, kunt u nog een keer controleren of de scharnieren op de juiste positie zitten. Als u het verkeerd heeft gemonteerd, kunt u de deur van het apparaat niet volledig openen. Klap beide vergrendelingshendels opnieuw dicht.
3. Sluit de deur van de ovenruimte. Tevens raden wij u aan om nog een keer te controleren of de deur in de juiste positie zit en of de ventilatiesleuven niet half gesloten zijn.

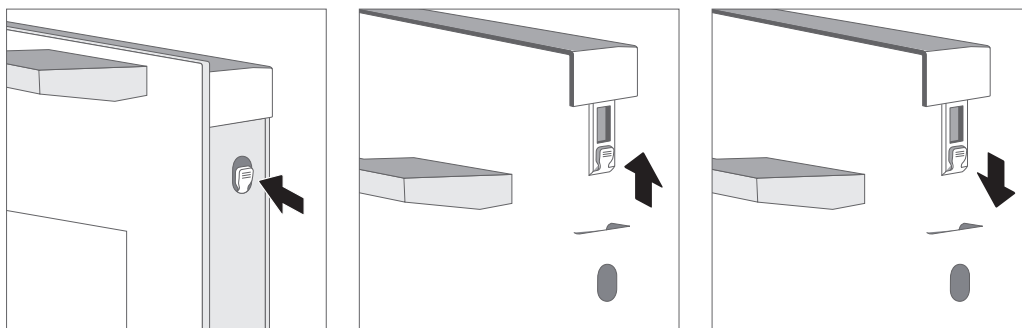


De deurafdekking verwijderen

Het kunststof inzetstuk in de deurafdekking kan verkleuren. Voor een grondige reiniging kunt u de afdekking verwijderen.

Verwijder de deur van het apparaat zoals hierboven is beschreven.

1. Druk op de rechter- en linkerkant van de afdekking.
2. Verwijder de afdekking.
3. Na het verwijderen van de deurafdekking kunnen de overige delen van de deur van het apparaat eenvoudig worden verwijderd, zodat u kunt doorgaan met het reinigen. Wanneer het reinigen van de deur van het apparaat is voltooid, plaatst u de afdekking terug op zijn plaats en drukt u erop totdat deze hoorbaar op zijn plaats klikt.
4. De deur van het apparaat monteren en sluiten.



Let op!

Hoewel de deur van het apparaat goed is geïnstalleerd, kan de deurafdekking op dat moment ook los komen.

1. Als u de deurafdekking van de deur verwijdert, betekent dit dat het binnenglas van de deur van het apparaat los komt te zitten. Het glas kan gemakkelijk worden verplaatst en schade of letsel veroorzaken.
2. Als u de afdekking van de deur en het binnenglas verwijdert, vermindert u het totale gewicht van de deur van het apparaat. De scharnieren kunnen hierdoor gemakkelijker worden verplaatst bij het sluiten van de deur en u kunt hierdoor mogelijk vast komen te zitten. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

Vanwege de 2 bovenstaande punten, raden we u ten eerste aan de deurafdekking niet te verwijderen, tenzij de deur van het apparaat is verwijderd. Schade veroorzaakt door verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

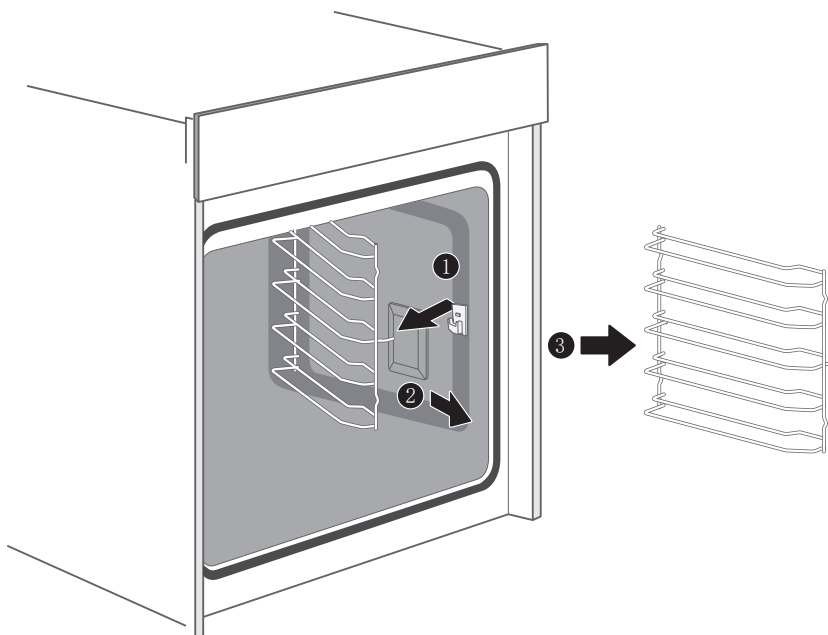
Zijrails

Wanneer u een goede reiniging van de zijrails en de ovenruimte wilt, kunt u de zijrails verwijderen en reinigen. Op deze manier behoudt uw apparaat zijn uiterlijk en blijft het nog lang functioneel.

De zijrails losmaken en weer bevestigen.

De houders plaatsen.

De zijrails bevestigen.



PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

Als er zich een storing voordoet dient u, voordat u de servicedienst gaat inschakelen, erop te letten dat dit niet het gevolg is van onjuiste handelingen en dient u de tabel met mogelijke oplossingen te raadplegen, en de storing eerst zelf proberen op te lossen. Vaak kunt u zelf technische storingen aan het apparaat verhelpen. Als een gerecht er niet precies zo uitkomt zoals u wilde, vindt u aan het einde van de gebruikshandleiding vele tips en instructies voor de bereiding van diverse gerechten.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Opmerkingen/oplossing
Het apparaat werkt niet	Defecte zekering	Controleer de stroomonderbreker in de zekeringkast.
	Stroomuitval	Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparatuur werkt.
Knoppen zijn uit de houder in het bedieningspaneel gevallen.	Knoppen zijn per ongeluk uitgeschakeld.	Knoppen kunnen worden verwijderd. Plaats de knoppen gewoon terug in hun houder in het bedieningspaneel en duw ze naar binnen zodat ze vastklikken en zoals gebruikelijk kunnen worden gedraaid.
Knoppen kunnen niet makkelijk draaien	Er zit vuil onder de knoppen	Knoppen kunnen worden verwijderd. Om knoppen los te maken, verwijdert u ze eenvoudig van de houder. U kunt ook op de buitenrand van de knoppen drukken zodat deze kantelen en gemakkelijk kunnen worden losgemaakt. Reinig de knoppen voorzichtig met een doek en een sopje. Droog af met een zachte doek. Gebruik geen scherpe of schurende materialen. Niet laten weken of schoonmaken in de vaatwasser. Verwijder de knoppen niet te vaak, zodat de steun stabiel blijft.
Ventilator werkt niet altijd in de modus: "Ventilatorverwarming"		Dit is een normale werking vanwege de best mogelijke warmteverdeling en de best mogelijke werking van de oven.
Na een kookproces is een geluid hoorbaar en kan een luchtstroom in de buurt van het bedieningspaneel worden waargenomen.		De koelventilator werkt nog steeds, om te voorkomen dat er veel vocht in de binnenruimte komt en om de oven voor uw gemak af te koelen. De koelventilator schakelt automatisch uit.
Het voedsel is niet voldoende gaar in de tijd die door het recept wordt aangegeven.		Er wordt een andere temperatuur dan het recept gebruikt. Controleer de temperaturen nog een keer. De hoeveelheid ingrediënten verschillen van het recept. Controleer het recept nogmaals.

Ongelijke bruining	De temperatuurinstelling is te hoog of het schapniveau kan worden geoptimaliseerd. Controleer het recept en de instellingen nogmaals. De oppervlakte afwerking en/of kleur en/of materiaal van het baksel waren niet de beste keuze voor de geselecteerde ovenfunctie. Wanneer u de stralingswarmte gebruikt, zoals de "Boven en onderverwarming" -instelling, gebruik dan matte, donkere en lichtgewicht ovenproducten.
De lamp gaat niet aan	U dient de lamp te vervangen.

Waarschuwing - Gevaar voor een elektrische schok!

Onjuiste reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd en beschadigde stroomkabels mogen alleen worden vervangen door een van onze geschoolde servicedienst monteurs. Als het apparaat defect is, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit. Neem contact op met de servicedienst.

Maximale gebruikstijd

De maximale gebruikstijd van dit apparaat is 9 uur, om te voorkomen dat u vergeet de stroom uit te schakelen.

Vervanging van de lamp op de hoek van de binnenruimte

Neem contact op met de servicedienst als de lamp in de ovenruimte kapot gaat.

SERVICEDIENST

Onze servicedienst is er voor u als uw apparaat moet worden gerepareerd. We zullen altijd een passende oplossing vinden. Neem contact op met de dealer bij wie u dit apparaat heeft gekocht. Vermeld ons het modelnummer en het serienummer wanneer u ons belt, zodat we u het juiste advies kunnen geven. Het typeplaatje met deze nummers is te vinden als u de deur van het apparaat opent.

Nominale spanning: 230V~ Nominaal ingangsvermogen: 1600W (magnetron),2880W(maximaal)
Nominale frequentie: 50Hz Magnetronuitvoer: 800 W; 2450 MHz



Om tijd te besparen, kunt u een notitie maken van het model van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst in de onderstaande ruimte, mocht dit nodig zijn.

ONDERHOUDSKAART

Typenummer		Aankoopdatum	
Serienummer		Aankoopwinkel	

Waarschuwing

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende voorschriften en alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. Lees de instructies voordat u dit apparaat installeert of gebruikt. De hoofdfunctie van het apparaat is grill, de hulpfunctie is magnetron.

Opmerking

Houd er rekening mee dat een bezoek van een servicedienstmonteur niet gratis is, zelfs tijdens de garantieperiode.

Vertrouw op de professionaliteit van de fabrikant. U kunt er daarom zeker van zijn dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudsmonteurs die originele reserveonderdelen voor uw apparatuur meenemen.







Wij danken u nogmaals voor het kopen van een FRILEC inbouw combimagnetron-oven en wij wensen u toe dat ons apparaat u heerlijk eten en een aangenaam leven biedt.

TIPS EN ADVIEZEN

U wilt uw eigen recept koken	Probeer eerst de instellingen van dezelfde recepten te gebruiken en optimaliseer het kookproces als gevolg van het resultaat.
Is de gebakken taart klaar?	Steek een houten stokje in de taart ongeveer 10 minuten voordat de gegeven baktijd is bereikt. Als er geen ongaar deeg aan het stokje is na het uittrekken, is de taart klaar.
De taart verliest een enorm volume tijdens het afkoelen na het bakken	Probeer de temperatuurinstelling met 10°C te verlagen en controleer de instructies voor het bereiden van voedsel met betrekking tot de mechanische behandeling van het deeg.
De hoogte van de taart is in het midden veel hoger dan bij de buitenste ring	Smeer de buitenste ring van de springvorm niet in
De taart is te bruin aan de bovenkant	Gebruik een lager niveau en gebruik een lagere ingestelde temperatuur (dit kan leiden tot een langere bereidingstijd)
De taart is te droog	Gebruik een 10°C hoger ingestelde temperatuur (dit kan leiden tot een kortere bereidingstijd)
Het eten ziet er goed uit, maar de vochtigheid binnenin is te hoog	Gebruik een 10°C lager ingestelde temperatuur (dit kan leiden tot een langere bereidingstijd) en controleer het recept nogmaals
De bruining is ongelijk	Gebruik een 10°C lager ingestelde temperatuur (dit kan tot een langere bereidingstijd leiden). Gebruik de "Boven en onderkant verwarming" instelling op één niveau.
De taart is minder gebruineerd op de bodem	Kies een lager niveau
Bakken op meer dan één niveau tegelijk: de ene plank is donkerder dan de andere.	Gebruik een ventilator-ondersteunde instelling om op meer dan één niveau te bakken en haal de bakplaten er afzonderlijk uit wanneer ze klaar zijn. Het is niet noodzakelijk dat alle bakplaten tegelijkertijd gereed zijn.
Condenserend water tijdens het bakken	Stoom maakt deel uit van het bakken en koken en beweegt normaal samen met de koellucht uit de oven. Deze stoom kan op verschillende oppervlakken in de oven of in de buurt van de oven condenseren en waterdruppeltjes vormen. Dit is een fysiek proces en kan niet volledig worden voorkomen.

<p>Welke soorten bakwaren kunnen worden gebruikt?</p>	<p>Elke hittebestendige bakvorm kan worden gebruikt. Het wordt aanbevolen om aluminium niet in direct contact met voedsel te gebruiken, vooral als het zuur is. Zorg voor een goede aansluiting tussen de houder en het deksel.</p>
<p>Hoe kunt u de grill-functie gebruiken?</p>	<p>De oven 5 minuten voorverwarmen en plaats het voedsel op het niveau zoals is aangegeven in deze handleiding. Sluit de ovendeur wanneer u een grill-instelling gebruikt. Gebruik de oven niet wanneer de deur open is, behalve voor het plaatsen/verwijderen/controleren van het voedsel.</p>
<p>Hoe kunt u de oven schoonhouden tijdens het grillen?</p>	<p>Gebruik de bakplaat gevuld met 2 liter water op niveau 1. Bijna alle vloeistoffen die naar beneden druipen uit het voedsel dat op het rooster is geplaatst, worden door de bakplaat opgevangen.</p>
<p>Het verwarmingselement wordt in de loop van de tijd in alle grillstanden in- en uitgeschakeld.</p>	<p>Het is een normale werking en het hangt af van de temperatuurinstelling.</p>
<p>Hoe bereken je de oveninstellingen, wanneer het gewicht van een braadstuk niet wordt gegeven door een recept?</p>	<p>Kies de instellingen naast het gewicht van een braadstuk en verander de tijd iets. Gebruik indien mogelijk een vleessonde om de temperatuur in het vlees vast te stellen. Plaats de kop van de vleessonde zorgvuldig in het vlees, volgens de instructies van de fabrikant. Zorg ervoor dat de kop van de sonde in het midden van het grootste deel van het vlees wordt geplaatst, maar niet in de buurt van een bot of gat.</p>
<p>Wat gebeurt er als tijdens het bak- of kookproces een vloeistof in de oven wordt gegoten?</p>	<p>De vloeistof zal koken en er zal stoom opstijgen als een normaal fysiek proces. Wees voorzichtig, want de stoom is heet. Zie ook "Condenserend water tijdens het bakken" voor meer informatie. Als de vloeistof alcohol bevat, zal het kookproces sneller verlopen en kan dit leiden tot vlammen in de ovenruimte. Zorg ervoor dat de ovendeur tijdens dergelijke processen gesloten is. Gelieve het bak- of kookproces zorgvuldig te regelen. Open de deur heel zacht en alleen als dat nodig is.</p>

VOEDSEL GETEST VOLGENS EN 60350-1

RECEPT	Accessoires	F	°C	Niveau	Tijd(min)	Voorverwarmen
Biscuitgebak	Springvorm ø 26 cm		170	1	30-35	Ja
Kleine taart	1 Bakplaat		150	2	30-40	Ja
Appeltaart	Springvorm ø 20 cm		160	1	70-80	Nee
Brood	1 Bakplaat		210	2	30-35	Ja
Geroosterd brood	Rooster		Max	5	6-8	Ja 5 min
Kip	Rooster & Bakplaat		180	Rooster 2 Bakplaat 1	75-80	Ja

1. Begin bij het kiprecept met de achterkant en draai de kip na 30 minuten naar de bovenzijde.
2. Gebruik een donkere, gematteerde vorm en plaats deze op het rooster.
3. Haal de bakplaten eruit op het moment dat het voedsel klaar is, zelfs als het niet aan het einde van de opgegeven baktijd is.
4. Kies de lagere temperatuur en controleer deze na de korte tijd die in de tabel is aangegeven.
5. Als u de bakplaat gebruikt om vloeistoffen op te vangen die tijdens het grillen uit het voedsel komen dat op het rooster is geplaatst, moet u de bakplaat op niveau 1 plaatsen en met wat water vullen.
6. De hamburger pasteitjes moeten na 2/3 van de tijd worden omgedraaid.

TECHNISCHE GEGEVENS (EU 65/2014 & EU 66/2014)

FRILEC HAMBURG7189EBMBL

AANTAL OVENRUIMTES	1
WARMTEBRON	ELEKTRISCH
BRUIKBAAR VOLUME	72L

Opmerking

Alle oveninstellingen die worden beschreven op pagina 10 zijn hoofdfuncties van de oven.

Garantie voorwaarden

Beste gebruiker,

Voor onze garantievoorwaarden kunt u onderstaande QR-code scannen of de link die eronder staat gebruiken. Onderaan in de voettekst vindt u onze garantievoorwaarden.



<https://www.frilec.nl>

Voor vragen betreffende verkoop kunt u mailen naar: verkoop@domest.nl

Voor vragen betreffende service kunt u mailen naar: service@domest.nl

Voor overige vragen kunt u mailen naar: info@domest.nl

Telefonisch zijn wij ook te bereiken: +31(0)314 362244

DOMEST 
domestic and professional appliances MULTIBRAND
SALES & SERVICES

Frilec
Build-in Microwave
Combination Oven
Instruction

HAMBURG7189EBMBL

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

Read these instructions carefully before using your oven, and keep it carefully.
If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

CONTENTS

2	SAFETY INFORMATION
2	Intended use
2	Warning
5	Causes of damage
<hr/>	
6	INSTALLATION
8	OPERATING THE APPLIANCE
8	Identifying the appliance
8	Component
9	Before using the appliance
10	Types of heating
11	Using your appliance
<hr/>	
14	AUTOMATIC RECIPES
15	ACCESSORIES
18	ENERGY EFFICIENT USE
18	ENVIRONMENT
19	HEALTH
19	MAINTENANCE YOUR APPLIANCE
22	APPLIANCE DOOR
25	CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED
27	CUSTOMER SERVICE
28	TIPS AND TRICKS
<hr/>	
30	TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1
30	DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)
31	WARRANTY CONDITIONS

SAFETY INFORMATION

Intended Use

Thank you for buying the Build-in Microwave Combination Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

The appliance is only intended to be fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty. Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation.

This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

And please always slide accessories into the cavity the right way round.

precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING

Risk of electric shock!

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the aftersales service.

2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
3. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of burns!

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.
6. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
7. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Risk of scalding!

1. The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
2. When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
3. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

Risk of injury!

1. Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Risk of fire!

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

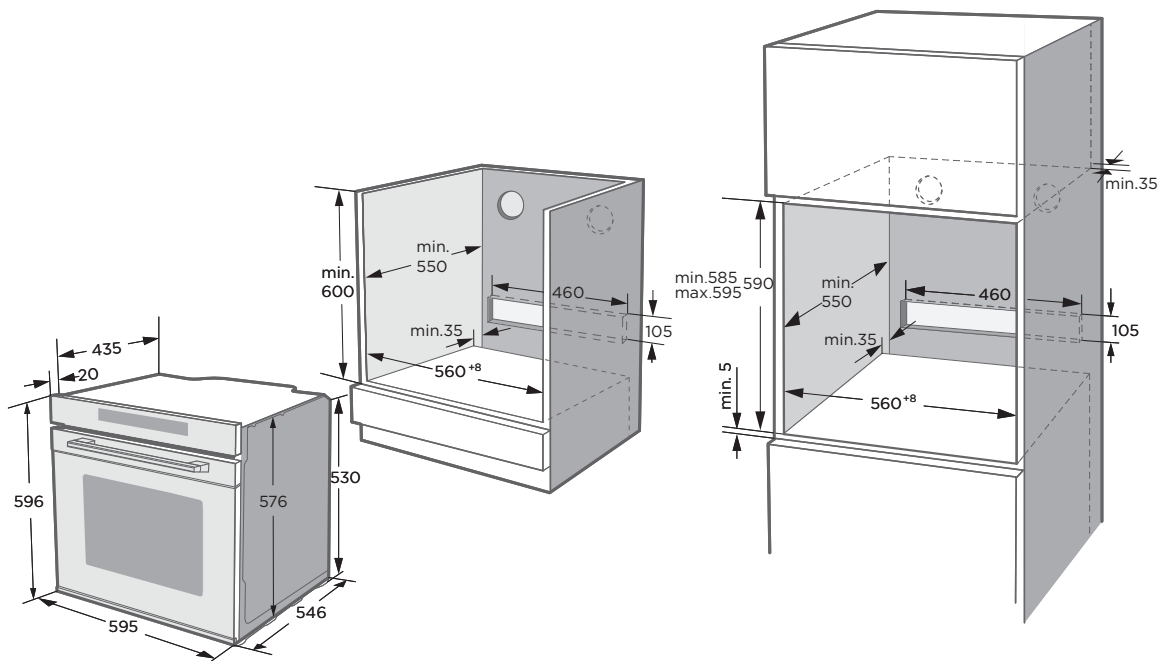
Use microwave carefully

1. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
2. WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
3. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
4. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
5. Eggs in their shell and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
6. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
7. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
8. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
9. WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

Causes of Damage

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
12. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use "Defrost" mode.
13. Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment.

INSTALLATION



To operate this appliance safe , please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions . Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.

While doing the installation , please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges .

Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is .

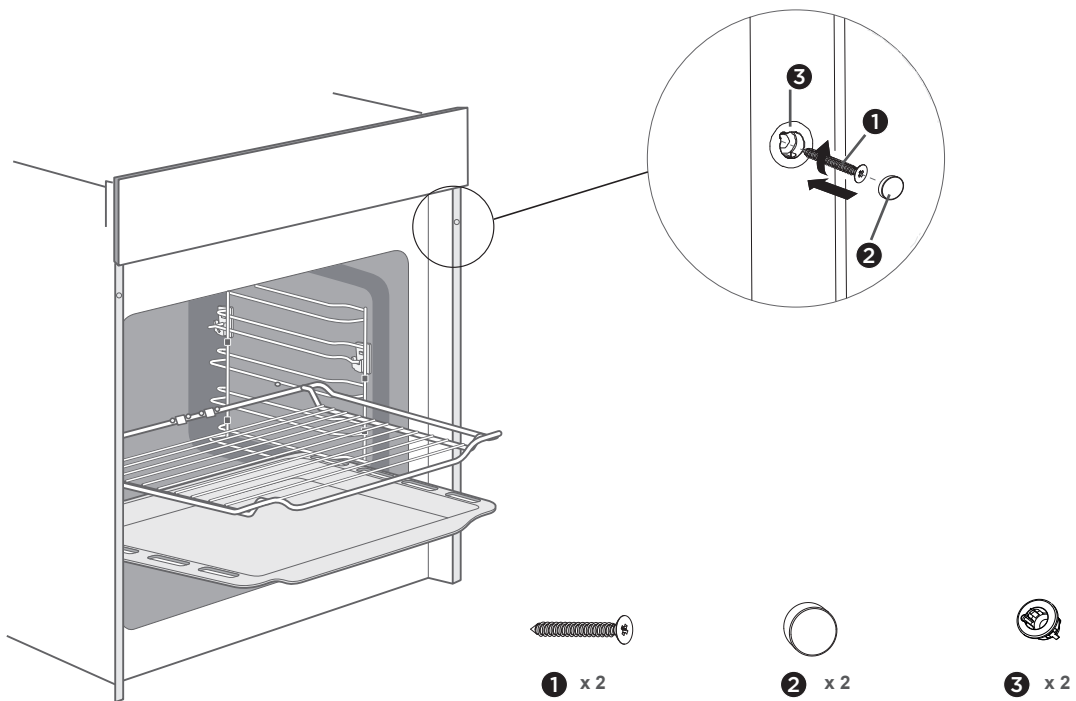
Before turning on the appliance , please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance.

The dimensions attached are in mm.

It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.

Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

INSTALLATION

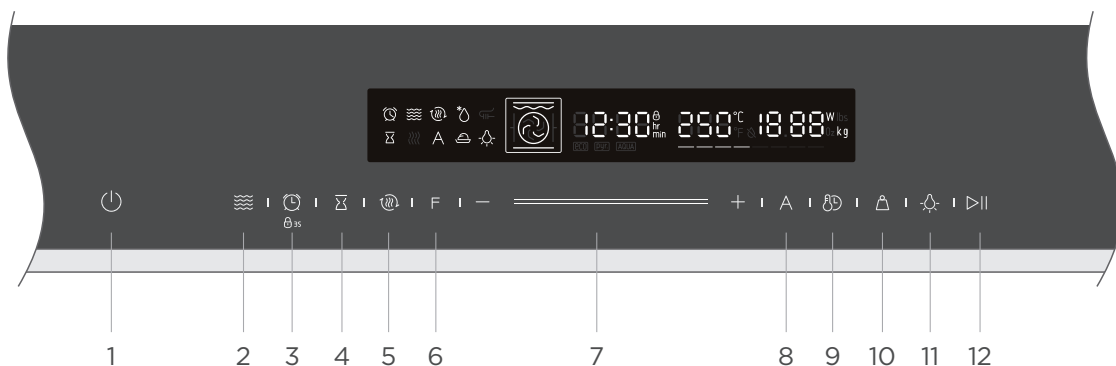














Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using **1** , **2** and **3** .

Caution

Do not over tighten the screws **1** to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!

COMPONENT



	1. ON / OFF	Switch on and off oven.
	2. Micro wave symbol	Use microwave and microwave combination function.
	3. Timer / Child-Proof Lock	Use timer function/use child-proof lock with 3s press
	4. End time	Set an end time to the cooking duration.
	5. Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
	6. F-symbol	Touch the F-symbol to select functions. You can fast switching by a long press.
	7. Slider	You can use the slider or “+/-“symbol nearby to change the adjustment values shown in the display.
	8. Auto recipes	Press to use autorecipes.
	9. Clock/Time/Temperature	Set clock in standby mode/Change between time setting and temperature stting.
	10. Weight	Press to set weight when you use autorecipes.
	11. Lamp	Switch on and off lamp.
	12. Start	Start and pause the cooking process.

BEFORE USING THE APPLIANCE


First using for the first time

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.

→"Using Your Appliance" on page 11

Settings

Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces
3. Install the side-racks

Setting the time






Before the oven can be used, the time should be set.

1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol then you can set time of day in hours by slider or "+/-"symbol.
2. Touch clock symbol again then you can set time in minutes by slider or "+/-"symbol.
3. Touch clock symbol to finish the setting.

NOTE: The clock has a 24 hour display.

TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of Heating		Temperature	Use
	Conventional	30~250°C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	50~250°C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	Conventional + Fan	50~250°C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	150~250°C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Double Grill + Fan	50~250°C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Double Grill	150~250°C	For grilling flat items and for browning food.
	Pizza	50~250°C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Bottom Heat	30~220°C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Defrost	—	For gently defrosting frozen food.
	Dough Proving	30~45°C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

Caution!

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will be paused. Please be especially careful with the risk of burns.

Notes

1. To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor.
2. To warming tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes “Hot Air Grilling” and “Fan Heating” with temperature setting of 50°C are useful. “Hot Air Grilling” should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.
3. Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during “Fan Heating”, the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.


Caution!


Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.

To make the appliance cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.


USING YOUR APPLIANCE

Cooking with oven

1. After the oven has been electrically connected, touch the oven-function symbol to select functions, use the slider or “+/-“symbol to set cooking temperature.
2. Touch ON/OFF symbol, oven begin to work, if not, oven will back to clock after 5 minutes.
3. During the cooking process, you can touch  to cancel it.




NOTE: After temperature setting, you can touch clock symbol  to set the cooking duration time, you can set it by slider or “+/-“symbol.

Quick preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will lights up. If this function can't quick preheat, then there will be a “beep”, there is no quick preheat in auto recipes, defrost and dough proving.


Set a finish time


Then you finished the time setting, you can set a time when cooking end.

1. Touch  , then you can use slider or “+/-“symbol to set end time in hours, touch  again then set it in minutes. When you finished the setting, touch  to make sure.
2. When you set the end time, you need set cooking duration time. Please check cooking with oven→NOTE to see how to set cooking duration time.
3. For example, when you set end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, then oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock.

Change during cooking

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or slider. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed.

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by slider or “+/-“symbol. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will work as what you changed. During the cooking process with a end time setting, or in the auto recipes, you can't do any change.

When you want cancel the cooking process, please touch  .





Notes

1. Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.
2. Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.

Caution!

After the appliance switched off, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.





Timer











You can use timer function by touch  . When the time arrived, oven will give “beep” for remind. At the first touch of  , set timer by hours, then touch  again, set timer by minutes. Touch  again and the setting is finished.

You can set the timer before and during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it's not available.

Microwave and microwave combination

- Your appliance has 4 kinds of microwave functions, including single microwave and microwave combination.

Types of Heating		Default power	Default temperature	Temperature	Time
	Microwave	800W	/	/	00:10-30:00min
	Microwave + convection	320W	160 °C	50 ~ 250 °C	00:01-01:30hr
	Microwave + double grill + fan	320W	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01-01:30hr
	Microwave + pizza mode	320W	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01-01:30hr

- When your oven is in standby mode, you can press  to use microwave function. Now  will show in the status bar, default time is 1 minutes and default power is 800W. Touch  and set microwave power by right knob, touch  and set duration time by right knob.
- When your oven is in standby mode, you can press  to use microwave function. Turn left knob to use microwave combination function. There are 3 combination functions. Turn right knob then you can set temperature, and you can press  to set time, Press  to set the power of microwave.
- You can select convection, double grill and pizza mode first, then press  to get combination function also. If you select other function then press , there will be a “beep” means error.
- When you select combination function, press  and hold on for 3 seconds, you can cancel it.

Note



The wire rack can be used not only for grill cooking, but also for microwave cooking. And, the tray can't be used for microwave cooking.

The second layer of the appliance is recommended for microwave function which cooking best.

Do not use microwave function without any food in the cavity.

Childproof lock

Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

You can activate and deactivate childproof lock when the oven is work or not. Give  a long press for 3a long press for 3 seconds you can switch on and off the childproof lock. When the childproof is on, there will be a  in the status bar.

AUTOMATIC RECIPES

Your oven has a wide range of Automatic programs to enable you to achieve excellent results with ease. Simply select the appropriate program for the type of food you are cooking and follow the instructions in the display.

NO	Recipes	Microwave	Preheat(min)	Weight
d01	Defrost (Meat)	YES	NO	0.2kg
d02	Defrost (Poultry)	YES	NO	0.2kg
d03	Defrost (Fish)	YES	NO	0.2kg
A01	Popcorn	YES	NO	0.1kg
A02	Potato cheese gratin	YES	NO	0.5kg
A03	Cheese Cake	NO	NO	/
A04	Quiche Loraine	NO	10	/
A05	Meatloaf	NO	NO	1.00kg
A06	Marmor Cake	NO	NO	/
A07	Flat Bread	NO	8	/
A08	Apple Pie	NO	7	/
A09	Fresh Pizza on a Tray	NO	8	/
A10	Apple Cake with Crumbles	NO	NO	/

Note

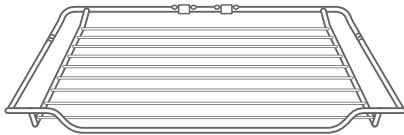
When you cook with recipes d01, d02, d03, A01, A02, the tray can't be used.

ACCESSORIES

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

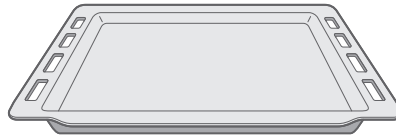
Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire Rack

For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.

You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.

Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Note

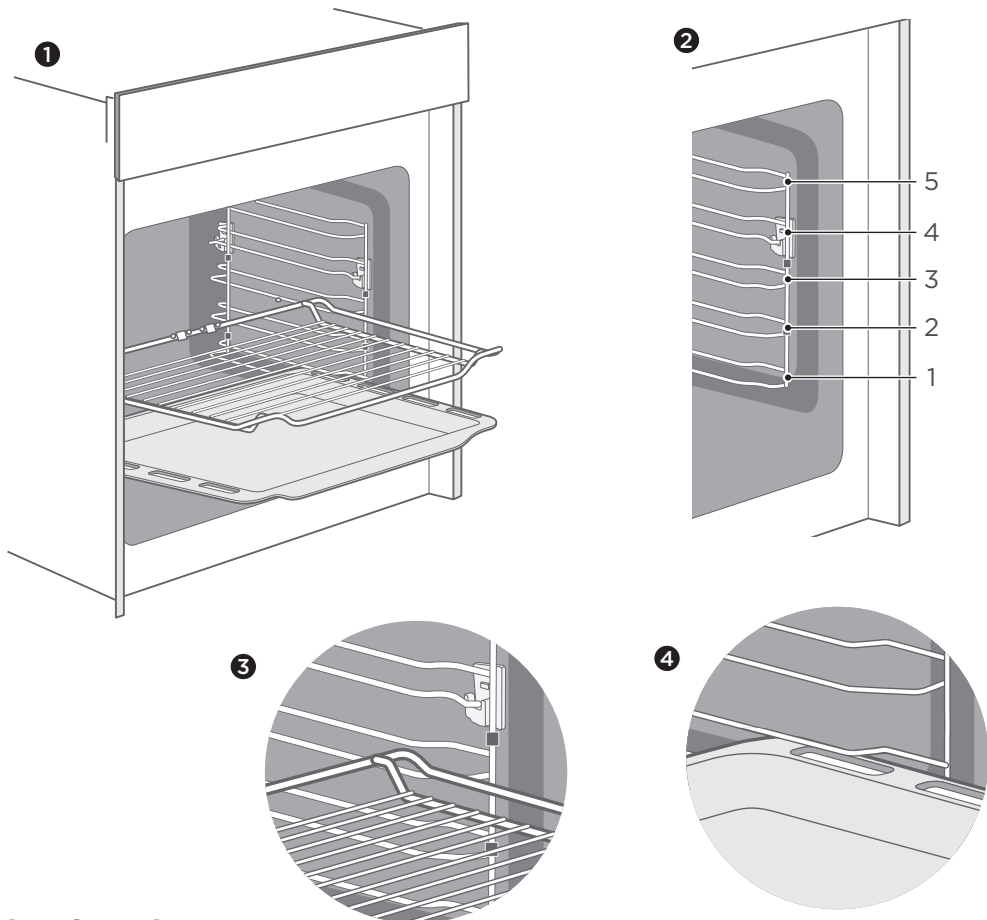
1. The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.
2. The wire rack can be used not only for grill cooking, but also for microwave cooking. And, the tray can't be used for microwave cooking.
3. The second layer of the appliance is recommended for microwave function which cooking best.
4. Do not use microwave function without any food in the cavity.

Inserting accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

Notes

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



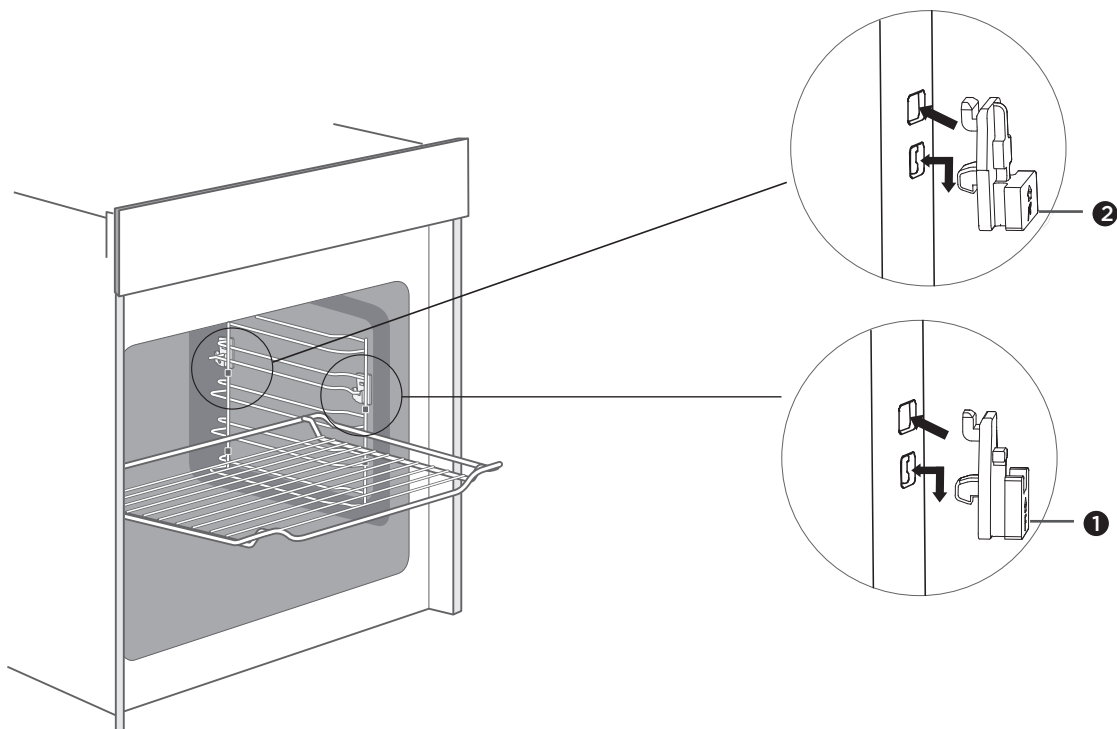
Locking function

The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cavity correctly for the tilt protection to work properly. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture 1 3.

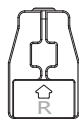
When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture 1 4.

Inserting accessories

The ceramic clips



① x 2



② x 2

ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process.
2. Do not open the door during the cooking & baking process.
3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to “Lamp” (Without change the temperature setting).
4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
5. Use “Fan Heating”, whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C.
6. You can cook and bake using “Fan Heating” on more than one level at the same time.
7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
8. Do not preheat the empty oven, if it is not required.
If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off the indicator light the first time.
9. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor.
10. Use the timer and or a temperature probe whenever possible.
11. Use dark matt finish and light weighted baking molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.
12. Do not use microwave function without any food in the cavity.

ENVIRONMENT

The packaging is made for protect your new appliance against damages during transport. The materials used are selected carefully and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. Please do not dispose of it with your household waste.



HEALTH

Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.

Tips

1. Use short cooking times.
2. Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
3. Bigger portions have less acrylamide.
4. Use “Fan Heating” mode if possible.
5. French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

1. Harsh or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning agents with a high alcohol content.
3. Hard scouring pads or cleaning sponges.
4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Tip

Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sales service.

Observe the respective manufacturer's instructions.

Area Appliance exterior	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.</p>
Plastic	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Painted surfaces	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.</p>
Control panel	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Door panels	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.</p>
Door handle	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.</p>
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	<p>Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.</p>
Glass cover for the interior lighting	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.</p>
Door seal Do not remove	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.</p>
Stainless steel door cover	<p>Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.</p>

Area	Appliance exterior	Cleaning
Accessories	<p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.</p>	
Rails	<p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.</p>	
Pull-out system	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.</p>	
Meat thermometer	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.</p>	

Notes

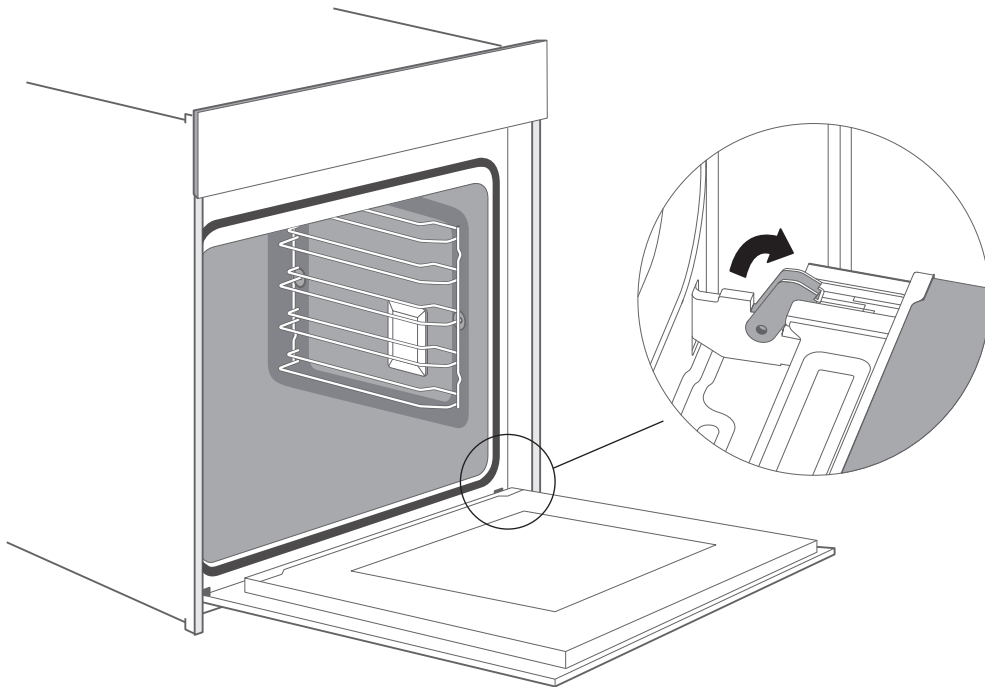
1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

Removing the appliance door

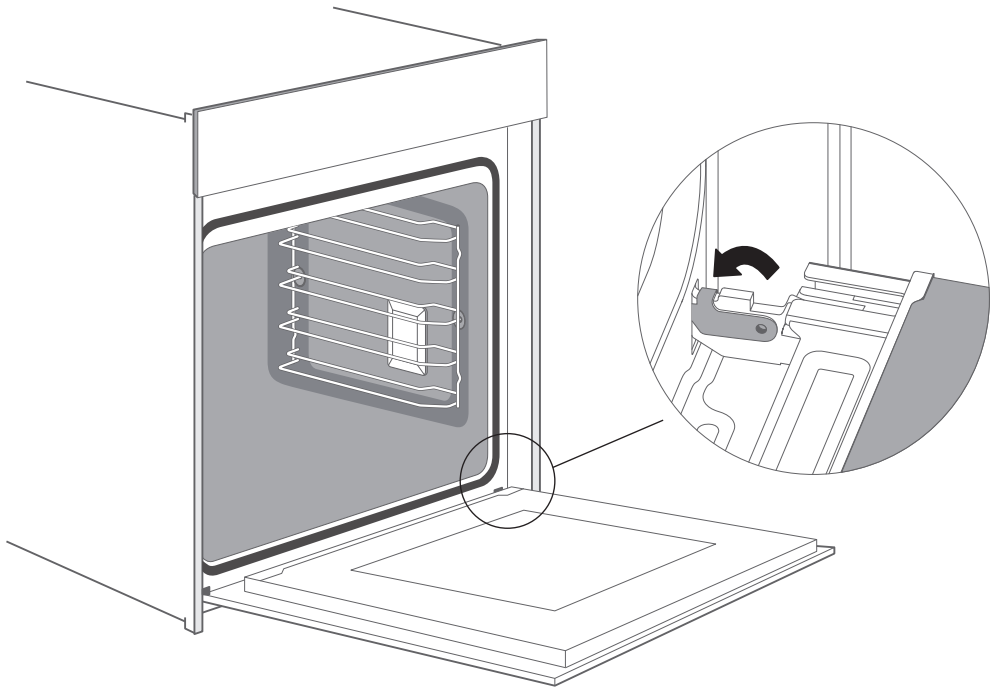
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

1. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity.
Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.
2. Open the appliance door fully. While opening the appliance door, you can make another check if the hinges are onto the right position. If you make the fitting wrong, you will not be able to make the appliance door fully opened.
Fold both locking levers closed again.
3. Close the cooking compartment door. By the same time, we warmly recommend you to check one more time, if the door is onto the right position and if the ventilation slots are not half-sealed.

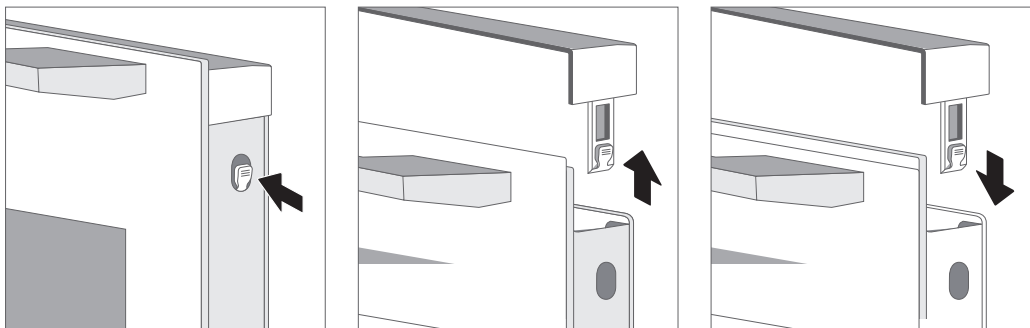


Removing the door cover

The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover.

Remove the appliance door like instructed above.

1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.
3. After removing the door cover , that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning . When the cleaning of the appliance door has finished , put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.
4. Fitting the appliance door and close it.



Caution!

While the appliance door is well installed, the door cover can also be taken off, by this time.

1. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be easier to be moved when closing the door and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Because of the 2 points above, we strongly recommend you not to remove the door cover unless the appliance door removed. Damage caused by incorrect operation is not covered under warranty.

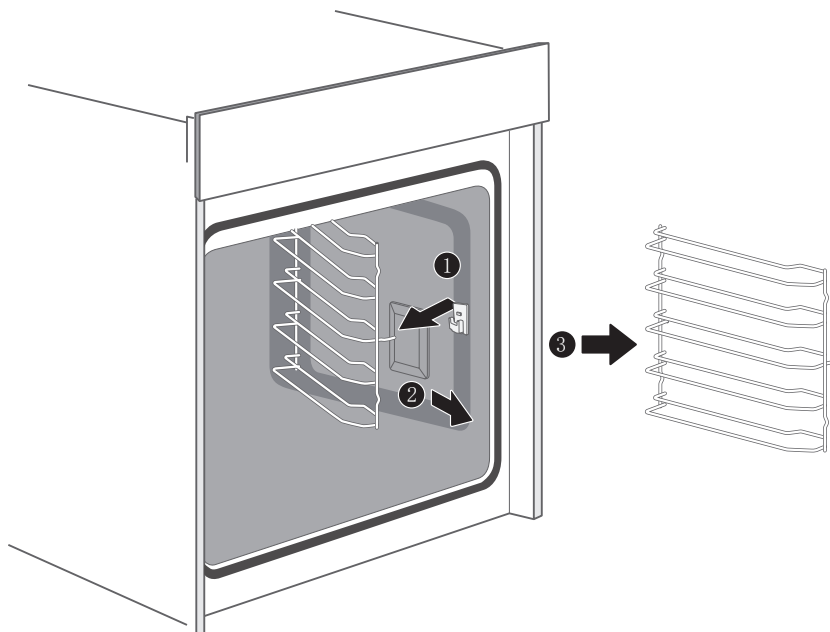
Rails

When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

Detaching and refitting the rails

Inserting the holders

Attaching the rails



CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself. You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation at the end of the operating manual.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .		A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.

Uneven browning	The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as “Top & Bottom Heating” mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on	The lamp needs to be replaced.

Warning-Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot off the power.

Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, please contact the after-sales service.

CUSTOMER SERVICE

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution. Please contact the dealer where you by this appliance. When calling us, please give the model number and S/N so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

Rated voltage: 230V- Rated input power: 1600W(Microwave) , 2880 W (Max)
Rated frequency: 50Hz Microwave output: 800 W; 2450 MHz



To save time, you can make a note of the model of your appliance and the telephone number of the aftersales service in the space below, should it be required.

MAINTENANCE CARD

Model number		Purchasing date	
Serial number		Purchasing store	

Warning

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. The main function of the appliance is grill , the auxiliary is microwave

Note

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.







Above, thank you again for buying the Build-in Microwave Combination Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.

TIPS AND TRICKS

You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring	Do not grease the outer ring of the spring form
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the "Top & Bottom Heating" mode on one level.
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.

<p>Which kind of baking ware can be used?</p>	<p>Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.</p>
<p>How to use the grill function?</p>	<p>Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.</p>
<p>How to keep clean the oven during grilling ?</p>	<p>Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.</p>
<p>The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.</p>	<p>It is a normal operation and depends on the temperature setting.</p>
<p>How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?</p>	<p>Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.</p>
<p>What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?</p>	<p>The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also “Condensing water during baking” for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.</p>

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Φ26cm		170	1	30-35	YES
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Apple pie	Springform Φ20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	2	30-35	Yes
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
chicken	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side
2. Use a dark, frosted mold and place it on the rack
3. Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.
5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water.
6. The burger patties should be turned around after 2/3 of the time.

DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

FRILEC HAMBURG7189EBMBL

No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L

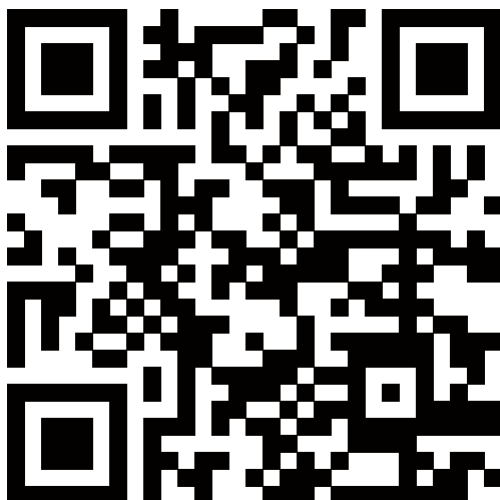
Note

All oven modes described on Page 10 are main functions of the oven.

Warranty conditions

Dear user,

For our warranty conditions, please scan the QR code below or use the link underneath. At the bottom in the footer you will find our warranty conditions.



<https://www.frilec.nl>

For questions regarding sales you can email to: verkoop@domest.nl

For questions regarding service you can email to: service@domest.nl

For other questions you can email to: info@domest.nl

We can also be reached by phone : +31(0)314 362244