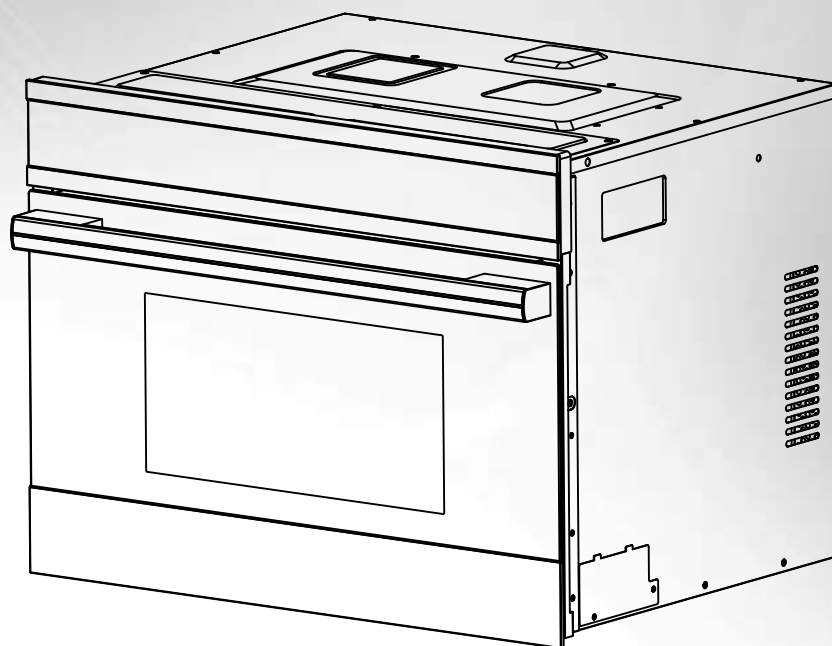


# INBOUW COMBI MAGNETRON/OVEN GEBRUIKSAANWIJZING



MODEL: EBM4545HIG

**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**

# INHOUDSOPGAVE

INHOUDSOPGAVE	2
RICHTLIJNEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLVEN	3
AANVULLENDE OPMERKING	3
SPECIFICATIES	3
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	4-5
BEPERKING VAN HET RISICO OP PERSOONLIJK LETSEL	6-8
INDELING VAN DE OVEN	8-9
BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE INSTALLATIE	9
INSTALLATIE	10
INBOUW AFMETINGEN	10
INBOUW	10-11
INSTALLEREN VAN DE GRILL SCHAAL	12
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	13
RICHTLIJNEN VOOR GEBRUIK	14-22
PROBLEMEN - OPLOSSINGEN	23
GARANTIE- EN SERVICEBEPALINGEN	24

# RICHTLIJNEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLVEN

- (a) Probeer niet om deze oven met de deur open te gebruiken, omdat dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven. Het is belangrijk om de veiligheidsblokkeringen niet te breken of ermee te knoeien.
- (b) Plaats geen voorwerpen tussen de oven en de voorkant van de deur en zorg ervoor dat er op de bodem geen ophoping van restanten van reinigingsmiddelen plaatsvindt op afdichtingsoppervlakken.
- (c) **WAARSCHUWING:** Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het door een gekwalificeerde persoon is gerepareerd.

## AANVULLENDE OPMERKING

Wanneer het apparaat niet schoon is, kan dit leiden tot beschadiging van het oppervlak, wat van invloed is op de levensduur van het apparaat en mogelijk kan resulteren in een gevaarlijke situatie.

## Specificaties

Type:	EBM4545HIG
Voeding:	230V~50Hz
Stroomverbruik (Magnetron):	1650W
Nominaal vermogen (Magnetron):	900W
Stroomverbruik (grill):	1750W
Stroomverbruik (Hete lucht):	1750W
Oven capaciteit :	44L
Diameter van het draaiplateau:	∅ 360mm
Buitenafmetingen:	454 X 595 X 548 mm
Nettogewicht:	Ca. 41.0 kg

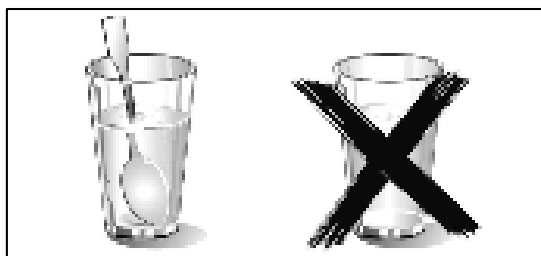
# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

## WAARSCHUWING:

Om bij het gebruik van uw apparaat het risico te verminderen op verbrandingen, elektrische schokken, letsel aan personen of overmatige blootstelling aan microgolven dient u de algemene voorzorgsmaatregelen te volgen, waaronder de volgende:

1. **WAARSCHUWING:** Vloeibare en andere levensmiddelen mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking aangezien deze kan exploderen.
2. **WAARSCHUWING:** Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een specialist om service- of reparatiewerk te verrichten waarbij de afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven.
3. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis als ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of ze van deze persoon instructies krijgen hoe het apparaat op een veilige manier moet worden gebruikt en begrijpen wat de mogelijke gevaren zijn.  
Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht en niet door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
4. Hou het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
5. Gebruik alleen keukengerei wat geschikt is voor gebruik in de magnetron.
6. De oven dient regelmatig te worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.
7. Lees en volg de „RICHTLIJNEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLVEN“
8. Bij het verwarmen of koken van voedsel in brandbare materialen, zoals kunststof of papieren verpakkingen, dient het apparaat in de gaten te worden gehouden in verband met de mogelijkheid van een ontsteking.
9. Als er rook wordt waargenomen, apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. De deur gesloten houden om eventuele vlammen te doven.
10. Laat geen voedsel overkoken.
11. Gebruik de ovenruimte niet voor opslagdoeleinden. Bewaar geen producten als brood, koek e.d. in de ovenruimte.
12. Verwijder metalen sluitingen en metalen handgrepen van papieren of plastic verpakkingen / zakken voordat u ze in de oven zet.
13. Installeer of plaats deze oven alleen in overeenstemming met de installatie-instructies.
14. Eieren in de schaal of hele hardgekookte eieren mogen niet worden verwarmd in de magnetron omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.
15. Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en soortgelijk gebruik voor:
  - keukens voor personeel van winkels, kantoren en andere werkomgevingen
  - boerenbedrijven
  - klanten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen
  - bed and breakfasts.
16. Als het netsnoer is beschadigd, dient het door de fabrikant, onze servicedienst of een andere hiervoor gekwalificeerde specialist te worden vervangen door een gelijksoortig netsnoer om gevaar te voorkomen.

17. Plaats of gebruik het apparaat niet buitenshuis.
18. Gebruik deze oven niet in de buurt van water, in een vochtige kelder of in de buurt van een zwembad.
19. Als het apparaat in werking is kan de temperatuur van de toegankelijke oppervlakken hoog zijn. De oppervlakken hebben de neiging om warm te worden tijdens het gebruik. Hou het netsnoer uit de buurt van de hete oppervlakken en dek de magnetron niet af en leg geen voorwerpen op de magnetron.
20. Het netsnoer mag niet over het werkblad of de zijkant van de inbouwplaats hangen.
21. Wanneer het apparaat niet goed schoon is kan dit leiden tot beschadiging van de oppervlakken, wat van invloed is op de levensduur van het apparaat en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.
22. De inhoud van zuigflessen en glazen potjes babyvoeding moeten voor het opdienen eerst worden geroerd of geschud en de temperatuur gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
23. In de magnetron verwarmen van vloeistoffen kan leiden tot een vertraagd opborrelen als het kookpunt wordt bereikt. Wees voorzichtig met verplaatsing van de verpakking.
24. Kinderen moeten onder toezicht zijn om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat gaan spelen.
25. Gebruik het apparaat niet met behulp van een externe timer of met een aparte afstandsbediening.
26. Toegankelijke delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Kleine kinderen dienen daarom op afstand te worden gehouden.
27. Stoomreinigers mogen niet worden gebruikt voor reiniging van het apparaat.
28. Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Wees voorzichtig om te voorkomen dat u verwarmingselementen in de oven aanraakt.
29. Gebruik alleen de voor dit apparaat aanbevolen temperatuursensoren (voor ovens met een hiervoor geschikt systeem, om een temperatuursensor te gebruiken).
30. **WAARSCHUWING:** het apparaat en de toegankelijke delen van het apparaat worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat te worden gehouden tenzij ze onder constante toezicht zijn.
31. De combi-magnetron dient te worden gebruikt terwijl het decorpaneel open staat (geldt voor combi-magnetrons die een decorpaneel hebben).
32. Het oppervlak van de ombouw van het apparaat kan heet zijn.



- Als u vloeistoffen verwarmt in de magnetron dient u in de houder van de vloeistoffen een theelepel te plaatsen. Dit zorgt ervoor dat de vloeistof niet plotseling opborrelt als u de houder met de vloeistof uit de magnetron haalt.

## LEES DIT ZORGVULDIG EN BEWAAR HET VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

# Beperking van het risico op persoonlijk letsel

## Aardingssysteem

### GEVAAR

Gevaar door elektrische stroom

Het aanraken van een deel van de interne onderdelen kan leiden tot ernstig letsel of de dood. Haal het apparaat niet uit elkaar.

### WAARSCHUWING

Gevaar door elektrische stroom

Onjuist gebruik van de aarding kan resulteren in een elektrische schok. Netsnoer niet in een stopcontact steken voordat het apparaat correct geïnstalleerd en geaard is.

Dit apparaat moet worden geaard. In geval van een kortsluiting vermindert de aarding het risico op een elektrische schok door een aarddraad voor de elektrische stroom. Dit apparaat is voorzien van een netsnoer met een aarddraad met een geaarde stekker. De stekker moet worden aangesloten op een stopcontact die correct geïnstalleerd en geaard is.

Richt u tot een gekwalificeerde elektriciën of servicemonteur, als u de richtlijnen voor de aarding niet helemaal heeft begrepen of als er twijfel bestaat of het apparaat correct geaard is. Als het noodzakelijk is een verlengsnoer te gebruiken, gebruik dan alleen een 3-draads verlengsnoer.

1. Om de risico's van knopen in het snoer en struikelen over een lang snoer te voorkomen, wordt een kort netsnoer meegeleverd.
2. Als een lang snoer of een verlengsnoer wordt gebruikt:
  - 1) De spanning van de stroomkabel of het verlengsnoer dient minstens zo groot te zijn als de spanning van het apparaat zelf.

- 2) Het verlengsnoer moet een geaarde 3-aderige kabel zijn.

- 3) Het verlengsnoer dient zodanig te worden aangebracht dat het niet over de standplaats of het werkblad hangt, waar kinderen eraan kunnen trekken of er per ongeluk over kunnen struikelen.

### REINIGING

**Zorg ervoor dat u de stekker uit het stopcontact heeft gehaald.**

1. Reinig de binnenkant van de oven na gebruik met een licht bevochtigde doek.
2. Reinig de accessoires op de gebruikelijke wijze in een sopje.
3. Het deurframe, de deurafdichtingen en naburige onderdelen moeten voorzichtig met een vochtige doek worden gereinigd als ze vuil zijn.
4. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, omdat ze krassen kunnen geven op het oppervlak, wat kan resulteren in het verbrijzelen van het glas.
5. Schoonmaaktip - om de aangekoekte wanden aan de binnenkant van de oven makkelijker te reinigen:  
Plaats een halve citroen in een kom, voeg 300 ml water toe en verwarm dit op 100% magnetronvermogen gedurende 10 minuten. Veeg de oven schoon met een zachte droge doek.

# VAATWERK EN KEUKENGEREI

## VOORZICHTIG

### Gevaar voor letsel

Het is gevaarlijk voor iemand, uitgezonderd een gekwalificeerde specialist, om voor het uitvoeren van onderhouds- en reparatiewerkzaamheden de afdekking te verwijderen die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven.

Zie de instructies in "Materialen, die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron of niet geschikt zijn". Er bestaan bepaalde niet-metalen serviesen, die niet geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Als u twijfelt, kunt u het serviesgoed aan de volgende test onderwerpen:

#### TEST SERVIESGOED:

1. Vul een voor de magnetron geschikte houder met 1 kopje koud water (250 ml) en het serviesgoed in kwestie.
2. Kook het bij vol vermogen gedurende 1 minuut.
3. Voel voorzichtig aan het serviesgoed. Als het lege serviesgoed warm aanvoelt, is het niet geschikt voor het koken in de magnetron.
4. De kooktijd van 1 minuut niet overschrijden.

## Materialen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron

Materiaal	Opmerkingen
Aluminiumfolie	Alleen ter afscherming. Kleine, gladde stukjes kunnen worden gebruikt om dunne gedeeltes van vlees of gevogelte af te dekken en om overkoken te voorkomen. Er kunnen vonken ontstaan als de folie te dicht bij de wanden van de binnenruimte komt. De folie dient minstens 2,5 cm van de ovenwanden verwijderd te zijn.
Bruineringschaal	Volg de aanwijzingen van de fabrikant. De bodem van de bruineringschaal moet minstens 5 mm boven het draaiplateau zijn. Door verkeerd gebruik kan het draaiplateau breken.
Serviesgoed	Alleen serviesgoed gebruiken wat geschikt is voor de magnetron. Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Gebruik geen gebarsten of afgebroken serviesgoed.
(Weck-)glazen	Verwijder altijd het deksel. Gebruik het alleen om levensmiddelen op te warmen. De meeste glazen zijn niet hittebestendig en kunnen barsten.
Glaswerk	Alleen hittebestendige ovenschalen. Controleer of er geen metalen rand op zit. Gebruik geen gebarsten of afgebroken glaswerk.
Kookzakken	Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Niet afsluiten met metalen clips. Maak spleten in de folie, zodat de stoom kan ontsnappen.
Papieren bordjes en kopjes	Alleen voor kort verhitten/opwarmen. Laat het apparaat tijdens het koken niet onbeheerd achter.
Servetten	Te gebruiken voor het afdekken tijdens het verwarmen en voor absorptie van vet. Slechts onder toezicht en gedurende korte kooktijd.
Vetvrij papier	Te gebruiken als afdekking, om spatten te voorkomen of als een afdekking voor het dampen.
Plastic	Alleen voor magnetron geschikt serviesgoed. Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Dient als „magnetronbestendig“ te zijn gekenmerkt. Sommige kunststofbakjes worden zacht als het voedsel wordt verwarmd. "Kookzakken" en goed afgesloten plastic zakken dienen direct doorgesneden, doorboord of ontlucht te worden.
Huishoudfolie/vershoudfolie	Alleen voor magnetron geschikte folie gebruiken. Gebruik het om af te dekken tijdens het koken of om het vocht vast te houden. De folie mag het voedsel niet aanraken.
Thermometer	Alleen voor magnetron geschikte thermometer gebruiken (vlees- en suikerthermometer)
Waspapier	Gebruik het voor het afdekken tijdens het koken en om vocht vast te houden.

## Material en die niet geschikt zijn voor gebruik in de magnetron/oven

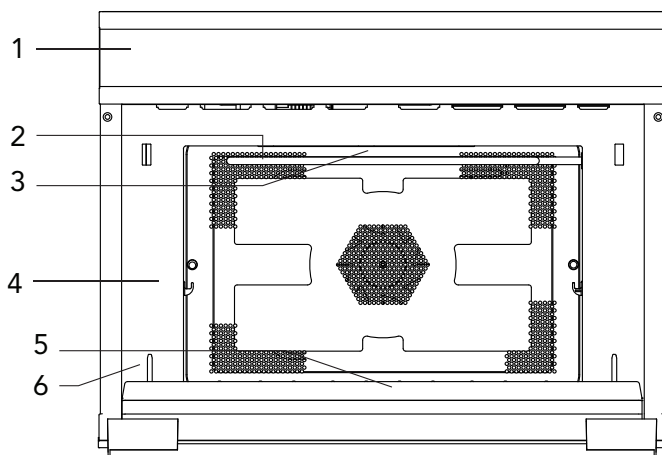
Materiaal	Opmerkingen
Aluminium schalen	Kan vonken veroorzaken. Verplaats het voedsel naar een magnetronbestendige schaal.
Voedseldoos met metalen handvat	Kan vonken veroorzaken. Verplaats het voedsel naar een magnetronbestendige schaal.
Metalen servies of servies met metalen delen	Metaal schermt het eten af van de microgolven. Metaaldelen kunnen vonken veroorzaken.
Metaaldraad	Kan vonken veroorzaken en kan brand in de oven veroorzaken.
Papieren zakken	Kunnen brand in de oven veroorzaken.
Kunststof	Kunststof kan smelten of de vloeistof die erin zit verontreinigen als het is blootgesteld aan hoge temperaturen.
Hout	Hout droogt uit in de magnetron en kan dan versplinteren of breken.

## INDELING VAN DE MAGNETRON / OVEN

### Benaming van de oven onderdelen en de accessoires

Haal de combi-magnetron uit de doos en alle materialen uit de doos en de ovenruimte. Uw combi-magnetron wordt geleverd met de volgende accessoires:

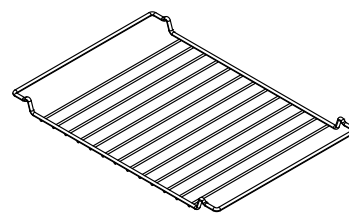
Emaille schotel	1
Draairing montage	1
Handleiding	1



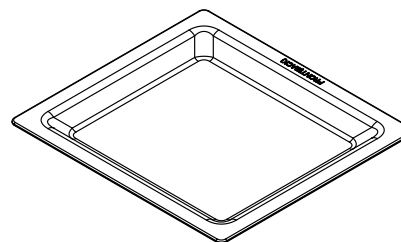
- |                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| 1. Bedieningspaneel | 6. Scharnier         |
| 2. Grill-element    | 7. As draaiplateau   |
| 3. Lamp             | 8. Hoog grillrooster |
| 4. Niveau           | 9. Grillrooster      |
| 5. Glazen deur      | 10. Braadschaal      |
|                     | 11. Grill schaal     |



8



9



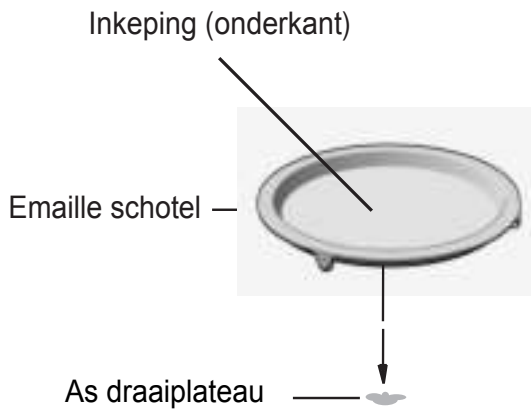
10



11



## Installatie draaiplateau



- Plaats de emaille schotel nooit met de onderkant naar boven. De emaille schotel mag nooit worden beklemd.
- De emaille schotel moet altijd worden gebruikt bij het koken.
- Alle levensmiddelen en de containers moeten bij het koken op de emaille schotel worden geplaatst.
- Neem contact op met de dichtsbijzijnde servicedienst als de emaille schotel scheurtjes vertoont of is gebroken.

## BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE INSTALLATIE

- Dit apparaat is NIET geschikt voor gebruik in een commerciële omgeving.
- Volg de installatie-instructies op en hou er rekening mee dat dit apparaat alleen door een gekwalificeerde specialist dient te worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is voorzien van een stekker en mag alleen aan een correct geïnstalleerd geaard stopcontact worden aangesloten.
- Als een nieuwe stekker nodig is, dient de installatie en kabelaan sluiting door een gekwalificeerde elektriciën te worden uitgevoerd. Als de stekker na de installatie niet toegankelijk is dient aan de installatiezijde een meerpolige scheidingschakelaar aanwezig te zijn met een contactafstand van minstens 3 mm.
- Adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren mogen niet worden toegepast. Overbelasting kan leiden tot brand.
- Als het apparaat niet is uitgerust met een netsnoer en een stekker, moet de verbinding worden voorzien van een meerpolige scheidingschakelaar, die een volledige scheiding kan geven, en het apparaat dient met de vaste bedrading te worden geïnstalleerd in overeenstemming met de regels voor elektro-installatie.

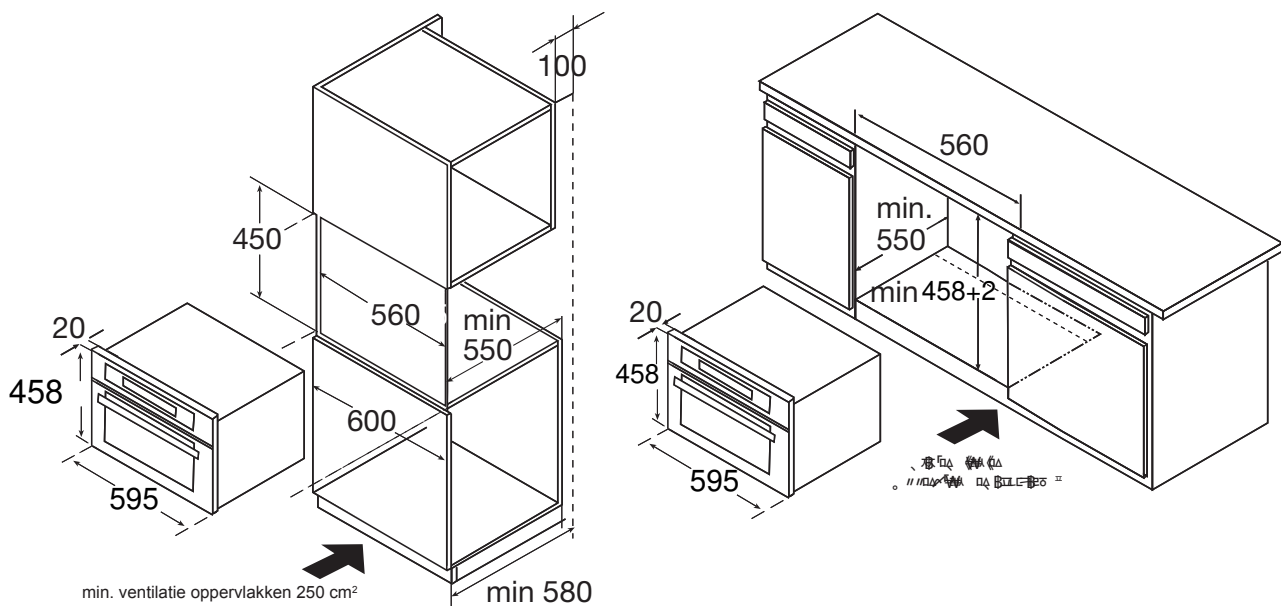
Tijdens het gebruik kunnen de toegankelijke oppervlakken heet worden.



## Installatie

- Gevaar! Haal het apparaat niet uit elkaar. Het aanraken van interne onderdelen van dit apparaat kan leiden tot ernstig letsel of de dood.
- Zet de magnetron/oven op een stevige en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat om de magnetron voldoende ventilatie is. Aan de achterkant en aan de zijkanten dient minstens 10 cm te worden vrijgehouden.
- Dek de ventilatiegaten niet af.
- De verstelbare pootjes dienen niet te worden verwijderd.
- Plaats de magnetron niet in de buurt van een warmtebron.
- Zend- en ontvangstapparatuur zoals radio's en TV's kunnen van invloed zijn op de werking van de magnetron/oven.

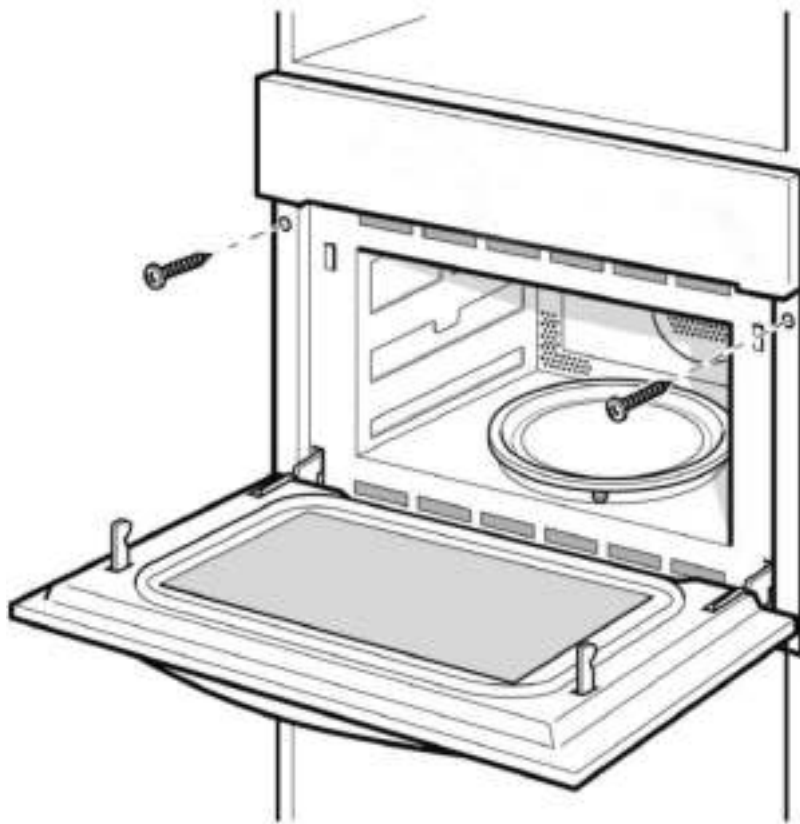
## Inbouw afmetingen



Opmerking: Er moet ruimte boven de magnetron/oven zijn.

## Inbouw

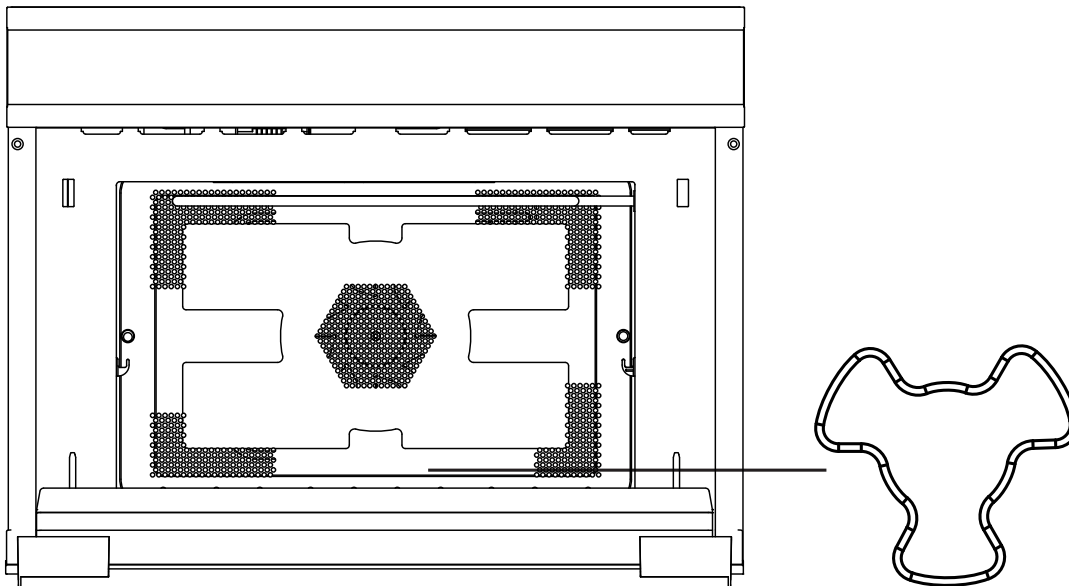
- Houd of draag het apparaat niet aan de deurgreep. De deurgreep kan het gewicht van het apparaat niet houden en kan afbreken.
1. Schuif de magnetron/oven voorzichtig in de behuizing, zorg ervoor dat het in het midden zit.
  2. Open de deur en maak de magnetron/oven vast met de meegeleverde schroeven.



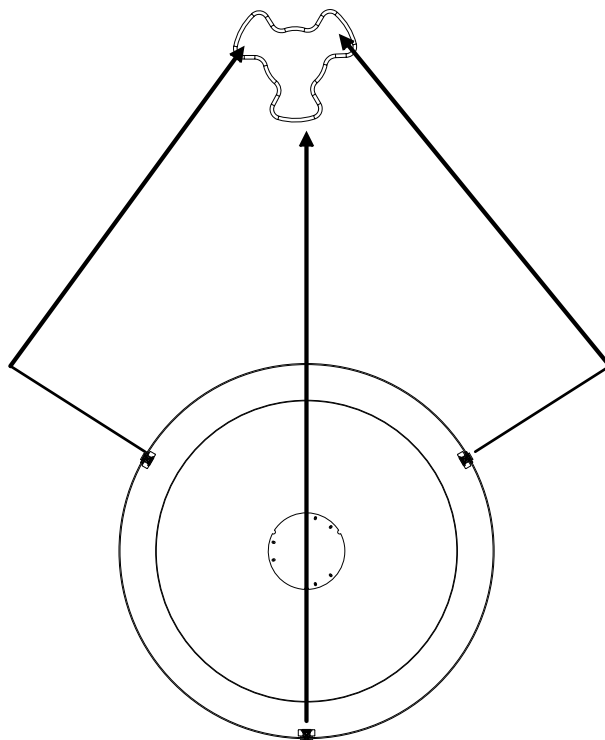
- Plaats het apparaat er volledig in en centreer het.
- Verbuig de aansluitkabel niet.
- Schroef het apparaat vast.
- De ruimte tussen het werkblad en het apparaat mag niet door extra latjes worden afgesloten.

# INSTALLEREN VAN DE GRILL SCHAAL

1. Let op de hoeken van de as.



2. Pas de hoek van de grill schaal aan aan de vorm van de as.



3. Plaats de schaal met de inkeping op de as en pas het enigszins aan.

# VOOR HET EERSTE GEBRUIK

## Eerste reiniging en verwarming

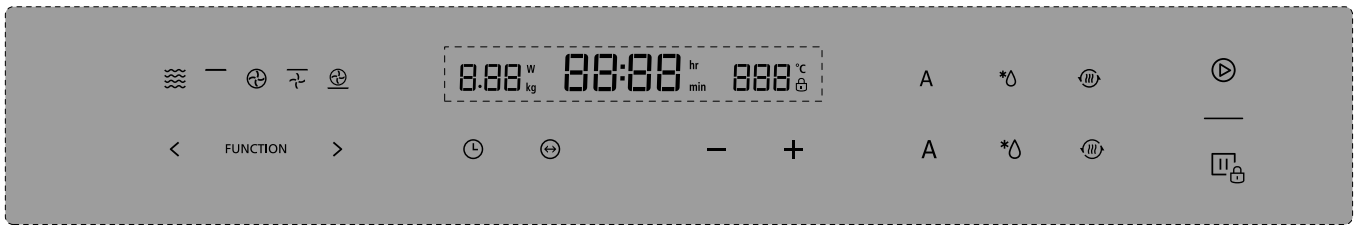
Verwijder alle beschermfolie van de voorkant van de combi-magnetron. Zie voor meer informatie het hoofdstuk "REINIGING". Neem de volgende stappen voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt.

- Verwijder alle accessoires en reinig de combi-magnetron.
- Elektrisch verwarmen lege containers. Nieuwe apparatuur heeft een typisch luchtje. Voordat u voedsel in het apparaat gaat koken helpt het opwarmen van de containers om de typische lucht van nieuwe apparaten te laten verdwijnen.
- Voor het verwarmen kunt u het best het interieur van de combi-magnetron afnemen met een vochtige doek. Op deze manier kunnen stof- en vuildelen worden verwijderd die tijdens de opslag en verpakking van het apparaat erin terecht zijn gekomen.
- Raak de "▶" knop aan. Het apparaat gaat aan en het hoofdmenu verschijnt op het beeldscherm.
- Raak "◀" of "▶" aan om de convectie-functie te kiezen.  
De aanbevolen temperatuur van 180 °C licht op en de magnetron begint direct te werken.
- Verhoog de temperatuur naar 230 °C (maximum temperatuur). Dit kan worden bereikt door gebruik te maken van keuzetoetsen of via het numerieke toetsenbord.
- Raak het "▶" symbool aan naast de tiptoetsen. De lege combi-magnetron minstens een uur voorverwarmen.

Als u dit doet moet u ervoor zorgen dat de ruimte goed geventileerd is. Sluit de deur naar andere ruimtes om te voorkomen dat het huis doordrongen wordt van de lucht.

- Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur. Gebruik vervolgens een oplossing van een neutraal schoonmaakmiddel gemengd met warm water om de binnenkant van de oven schoon te maken, hierna droog maken met een zachte droge doek. Laat de deur van het apparaat open staan totdat de oven helemaal droog is.

## Bedieningspaneel




Deze magnetron maakt gebruik van een moderne elektronische controle om de parameters aan te passen, zodat u uw behoeften bij het koken beter kunt aanpassen.


### 1. Instellen van de klok

Als de magnetron van stroom wordt voorzien knippert op het beeldscherm "00:00" en de zoemer klinkt eenmaal.

1) Druk " **+** " of " **-** " om de juiste tijd in te stellen (tussen 00:00 en 23:59.)

2) Na het instellen van de juiste tijd drukt u op "  ". De tijd is ingesteld.


Opm.: 1) Als u de tijd wilt wijzigen drukt u op de knop "  " en houdt u deze 3 seconden ingedrukt. De huidige tijd verdwijnt en de tijd op het beeldscherm begint te knipperen.

Druk " **+** " of " **-** " om de nieuwe tijd in te stellen en druk op de "  " knop om de instelling te bevestigen.





2) Als u de tijd instelt drukt u op " **+** " of " **-** " voor een aanpassing van 10 minuten, druk kort en de tijd verandert per minuut.

### 2. Koken in de magnetron

1) Druk op de " **<** " of " **>** " knop om de magnetronfunctie te starten. "01:00" knippert in het beeldscherm en het magnetronsymbool verschijnt. Als er geen bewerking volgt binnen 10 seconden, wordt het huidige vermogen automatisch bevestigd.

2) Druk "  ", de bereidingstijd verschijnt in beeld, druk vervolgens op " **+** " of " **-** " om de bereidingstijd in te stellen.

De maximale kooktijd is afhankelijk van het gekozen vermogen. Is het vermogen 900 W, is de MAXIMALE tijd 30 minuten, bij een ander vermogen is het 90 minuten.

- 3) Druk op de "" knop om het vermogen van de magnetron aan te passen.
- 4) Druk "" of "" om het vermogen van de magnetron te bepalen (tussen 100W en 900W).
- 5) Druk op de "" knop om met het koken te beginnen.











### Magnetron vermogen

Magnetronvermogen	100%	80%	50%	30%	10%
Display	900W	700W	450W	300W	100W





U kunt in de tabel hieronder zien uit welke vermogensniveaus u kunt kiezen en voor welke voedingsmiddelen deze geschikt zijn:

Niveau vermogen	Voedingsmiddel
900 W	- Kokend water, opwarmen - Koken van kip, vis, groente
700 W	- Opwarmen - Koken van paddestoelen, schaaldieren - Koken van gerechten met eieren en kaas
450 W	- Koken van rijst en soep
300 W	- Ontdooien - Smelten van chocolade en boter
100 W	- Ontdooien van gevoelige, kwetsbare gerechten - Ontdooien van onregelmatig gevormd voedsel - Zacht maken van consumptie ijs - Deeg laten rijzen


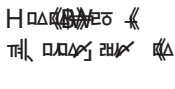
### 3. Koken met de grill

- 3) Druk op "" of "" om de grillfunctie te kiezen. Het standaard grill vermogen is het derde niveau. "" licht op, als de grill functie is gekozen.
- 4) Druk op de "" knop om op het grillniveau te komen.
- 5) Druk "" of "" om niveau 3 (het MAXIMUM), niveau 2 of niveau 1 (het MINIMUM) te kiezen.  
Druk op "" om de tijdsinstelling te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.
- 6) Druk "" of "" om de griltijd te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.
- 7) Druk op "" om de grill te starten.


# Functies

Functie		Gebruik		
	Magnetron		Magnetron	<b>Magnetron</b> Gebruik de magnetron functie voor het koken en verwarmen van groente, aardappelen, rijst, vis en vlees.
	Verwarmen		Hete lucht	<b>Hete lucht</b> Met hete lucht kunnen maaltijden worden bereid op dezelfde wijze als in een conventionele oven. De magnetron wordt niet geactiveerd. U wordt aangeraden om de oven voor te verwarmen voordat u de maaltijd in de oven plaatst.
			Ventilator grill	<b>Ventilator grill</b> Gebruik deze functie om egaal te roosteren en om het gerecht een bruine korst te geven.
			Grill	<b>Grill</b> De grill is zeer geschikt om dunne stukken vlees en vis te bereiden.




Functie		Gebruik		
	Verwarmen		Hete lucht+ Onderwarmte	Gebruik deze functie voor het braden van grote stukken vlees, pizza etc.
	Combinatie		Hete lucht	<b>Magnetron + hete lucht</b> Gebruik deze functie om gerechten snel te braden.
			Ventilator grill	<b>Magnetron + ventilator grill</b>
			Grill	<b>Magnetron + grill</b> Gebruik deze functie om maaltijden snel te koken en tegelijk een bruine korst te geven (ook gratineren). De magnetron en de grill worden tegelijkertijd geactiveerd. De magnetron kookt en de grill roostert.
				Gebruik deze functie voor het braden van grote stukken vlees, pizza etc.
	Auto-programma	<b>A</b>	P01 - P13	<b>Automatische kookprogramma's</b>
	Ontdooien	<b>*△</b>	d01 + d02	<b>Ontdooien</b>

#### 4. Koken met hete lucht

1) Druk " < " of " > " om de hete lucht functie te selecteren. "  " licht op.

2) Druk "  " om in de temperatuurselectie te komen.







3) Druk " + " of " - " om de temperatuur te selecteren. De temperatuur loopt van 50°C tot 230°C (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225 en 230)

Druk op "  " om de tijdsinstelling te selecteren. De standaard tijd is 10 minuten.





4) Druk " + " of " - " om de kooktijd te selecteren. De maximale tijd is 5 uur.

5) Druk "  " om te beginnen te koken.





## 5. Koken met ventilator grill





- 1) Druk " < " of " > " om de ventilatorgrillfunctie te selecteren. De standaard temperatuur bedraagt 180°C. "  " licht op als de ventilatorgrillfunctie is geselecteerd.
- 2)    m in de temperatuurselectie te komen.
- 3) Druk " + " of " - " om een temperatuur tussen 100°C en 230°C te selecteren. De temperaturen zijn: 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225 en 230°C.  
Druk op "  " om de tijdsinstelling te selecteren. De standaard tijd is 10 minuten.
- 4) Druk " + " of " - " om de kooktijd te selecteren. De maximale tijd is 5 uur.
- 5) Druk "  " om te beginnen te koken.

## 6. Koken met hete lucht en onderwarmte















- 1) Druk " < " of " > " om de hete lucht + onderwarmte functie te selecteren. De standaard temperatuur is 180°C. "  " licht op als de hete lucht + onderwarmte functie is geselecteerd.
- 2) Druk "  " om de temperatuurinstelling te selecteren.
- 3) Druk " + " of " - " om een temperatuur te kiezen tussen 100°C en 230°C (100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).  
Druk "  " om de tijdsinstelling te selecteren. De standaard tijd is 10 minuten.
- 4) Druk " + " of " - " om de kooktijd te selecteren. De maximale tijd is 5 uur.
- 5) Druk op de "  " knop om te beginnen te koken.

## 7. Koken met magnetron en grill















- 1) Druk " < " of " > " om de combinatiefunctie te selecteren. "  " en "  " lichten op. Koken met magnetron en grill is geselecteerd. Het standaard vermogen is niveau 3.
- 2) Druk op "  " om het vermogen te selecteren.
- 3) Druk " + " of " - " om het niveau van het vermogen te selecteren, niveau 3 (maximum), niveau 2 of niveau 1 (minimum).
- 4) Druk "  " om het vermogen in te stellen. Het standaard vermogen is 300W.
- 5) Druk " + " of " - " om 700W, 450W, 300W of 100W te selecteren.

- 6) Druk op " " om de tijdsinstelling te kiezen. De standaard tijd is 10 minuten.
- 7) Druk " " of " " om de kooktijd te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.
- 8) Druk op " " om te beginnen te koken.







## 8. Koken met magnetron en hete lucht

- 1) Druk " " of " " om de kookwijze te selecteren. Als " " en " " oplichten is koken met de magnetron en hete lucht geselecteerd. De standaard temperatuur is 180°C.
- 2) Druk " " om in de temperatuurinstelling te komen.
- 3) Druk " " of " " om een temperatuur tussen 50°C en 230°C te selecteren.
- 4) Druk " " om het vermogen te selecteren. Het standaard vermogen is 300W.
- 5) Druk " " of " " om 700W, 450W, 300W of 100W te selecteren.
- 6) Druk " " om de tijdsinstelling te selecteren. De standaard tijd is 10 minuten.
- 7) Druk " " of " " om de kooktijd van de grill te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.
- 8) Druk " " om te beginnen te koken.

## 9. Koken met magnetron en ventilator grill





- 1) Druk " " of " " om de combinatiefunctie te selecteren. Als " " en " " oplichten is de koken met magnetron en ventilator grill functie geselecteerd. De standaard temperatuur is 180°C.
- 2) Druk " " om in de temperatuurinstelling te komen.
- 3) Druk " " of " " om een temperatuur tussen 100°C en 230°C te selecteren.
- 4) Druk " " om het vermogen te selecteren. Het standaard vermogen is 300W.
- 5) Druk " " of " " om 700W, 450W, 300W of 100W te selecteren.
- 6) Druk " " om de tijdsinstelling te selecteren. De standaard tijd is 10 minuten.
- 7) Druk " " of " " om de kooktijd van de grill te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.
- 8) Druk " " om te beginnen met koken.

## 10. Koken met magnetron, onderwarmte en hete lucht

- 1) Druk " < " of " > " om de combinatiefunctie te kiezen. Als "  " en "  " oplichten is de koken met magnetron, onderwarmte en hete lucht functie geselecteerd. De standaard temperatuur is 180°C.
- 2) Druk "  " om in de temperatuurinstelling te komen.
- 3) Druk " + " of " - " om een temperatuur tussen 100°C en 230°C te selecteren.
- 4) Druk "  " om het vermogen te selecteren. Het standaard vermogen is 300W.
- 5) Druk " + " of " - " om 700W, 450W, 300W of 100W te selecteren.
- 6) Druk "  " om de tijdsinstelling te kiezen. De standaard tijd is 10 minuten.
- 7) Druk " + " of " - " om de kooktijd van de grill te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.
- 8) Druk "  " om te beginnen te koken.

## 11. Ontdooien

Er zijn twee ontdooiprogramma's. U hoeft alleen het gewenste programma te selecteren en het gewicht in te voeren. Het vermogen, de tijd en de temperatuur zijn al ingesteld.

- 1) Druk op de " \*  " knop om de ontdooifunctie te activeren. "  " gaat oplichten.
- 2) Druk " + " of " - " om het automatische kookprogramma te kiezen, "d01, d02" worden getoond in het beeldscherm. Als het ontdooi menu is geselecteerd wordt de tijd, het gewicht en het eerste nummer van de automatische kookprogramma's getoond op het beeldscherm.
- 3) Druk de "  " knop.
- 4) Druk " + " of " - " om het gewicht in te stellen.
- 5) Druk "  " om te beginnen te koken.

Program ma	Categor ie	Omschrijving
d01 (ontdooien)**	Vlees, gevogelte en vis	Als u een signaalgeluid hoort stopt de combi-magnetron. Draai het voedsel om en druk op de Start/Pauze-knop om het ontdooiprogramma voort te zetten.
d02 (ontdooien)**	Brood, taarten en fruit	

- De programma's met \*\* gebruiken alleen de magnetronfunctie.

## 12. Automatische kookprogramma's

Er zijn 10 automatische kookprogramma's. U hoeft alleen het programma te kiezen en het gewicht in te voeren. Het vermogen, de tijd en de temperatuur zijn al ingesteld.

- 1) Druk op de "A" knop om de AUTO-MENU functie te activeren. "A" licht op.
- 2) De tijd, het gewicht en het eerste cijfer van het automatische kookprogramma verschijnen op het beeldscherm.
- 3) Druk " + " of " - " om een auto-menu te selecteren. "P01","P02"...."P13"
- 4) Druk op de "P" knop.
- 5) Druk op " + " of " - " om het gewicht van het gerecht te kiezen.
- 6) Druk op de "▶" knop om met het koken te beginnen.

Program ma	Categor ie	Omschrijving
P01**	Groente	Verse groente
P02**	Bijgerechten	Aardappelen - geschild/gekookt
P03*	Bijgerechten	Aardappelen - gebakken Als u een signaalgeluid hoort draait u het voedsel om. De magnetron/oven start automatisch de volgende fase van het programma.
P04	Gevogelte/vis	Delen kip, stukken vis AARDAPPELEN, GROENTE, VIS, KIP, PASTA, SAUZEN, STAMPOTTEN, VOEDING, DIEPVRIESPIZZA, OVEN-PATAT, DIEPVRIES LASAGNE
P05*	Baksel	Taarten
P06*	Baksel	Appeltaart
P07*	Baksel	Quiche
P08**	Opwarmen	Drank/so ep
P09**	Opwarmen	Schotel
P10**	Opwarmen	Sauzen/Stamppotten/Voeding
P11*	Kant- en klaarmaaltijd	Diepvriespizza
P12*	Kant- en klaarmaaltijd	Oven-patat AARDAPPELEN, GROENTE, VIS, KIP, PASTA, SAUZEN, STAMPOTTEN, VOEDING, DIEPVRIESPIZZA, OVEN-PATAT, DIEPVRIES LASAGNE
P13*	Kant- en klaarmaaltijd	Diepvries lasagne


- De programma's met een \* zijn voorverwarmd. Tijdens het voorverwarmen pauzeert de kooktijd en het voorverwarmingssymbool verschijnt op het beeldscherm. Na het voorverwarmen hoort u een signaal en het voorverwarmingssymbool gaat knipperen.
- De programma's met \*\* gebruiken alleen de magnetronfunctie.

### 13. Voorverwarmfunctie

De voorverwarmfunctie kan worden geactiveerd na het selecteren van de functies: Convector, Ventilator-grill, Onderwarmte-convector, Magnetron-convector, Magnetron-ventilator-grill en Magnetron-onderwarmte-convector.

1) Druk op de "  " knop. Het voorverwarmingssymbool verschijnt op het scherm.

2) Druk op de "  " knop om het voorverwarmen te activeren. Als de gewenste temperatuur is bereikt, hoort u 3 signaaltönen. U kunt het voorverwarmen beëindigen



doordat u de ovendeur opent of op de "  " knop drukt.

Opmerking:


De voorverwarmingfunctie werkt alleen als een van de hierboven genoemde functies zijn uitgekozen. Tijdens het voorverwarmen is de magnetronfunctie uitgeschakeld.

### 14. Kinderslot

Vergrendelen: druk in de wachtstand "  " gedurende 3 seconden in, een lange pieptoon signaleert de activering van het kinderslot en "  " licht op.

Ontgrendelen: druk in de vergrendelde stand "  " gedurende 3 seconden in, een lange pieptoon signaleert de ontgrendeling van het kinderslot en "  " verdwijnt van het beeldscherm.

### 15. Specificaties weergave bedieningspaneel

- Als er bij de programmering geen bewerking plaatsvindt wordt de instelling automatisch na 10 seconden bevestigd. Uitzondering hierop is de eerste tijdsinstelling.
- Bij het instellen van het programma wordt de aanpassing na 3 seconden bevestigd.
- Wanneer de oven in de programmeer- of pauzestand staat, inclusief het auto-menu of ontdooiprogramma, en er binnen 5 minuten geen bewerkingen plaatsvinden, schakelt het apparaat zich uit.
- De ovenverlichting brandt altijd bij een geopende ovendeur.
- De ovenverlichting brandt altijd als de oven in de pauzestand staat.
- De "  " knop moet worden ingedrukt om het kookproces voort te zetten als de ovendeur tijdens het koken werd geopend.

# PROBLEMEN - OPLOSSINGEN

Normaal	
De magnetron veroorzaakt verstoring van de TV-ontvangst	De radio en TV-ontvangst kunnen worden verstoord tijdens de werking van de magnetron. Het is vergelijkbaar met de verstoring van kleine elektronische apparaten zoals een mixer, stofzuiger of een elektrische ventilator. Dat is normaal.
Zwakke ovenverlichting	Bij het koken met weinig vermogen kan de ovenverlichting zwakker branden. Dat is normaal.
Stoomafzetting op de deur, hete lucht komt uit de openingen	Tijdens het koken komt er stoom uit voedsel. Het meeste trekt door de openingen naar buiten. Maar het is mogelijk dat stoom zich afzet op koude plaatsen, zoals de ovendeur. Dat is normaal.
De oven wordt per ongeluk aangezet zonder dat er voedsel in is geplaatst	Het is verboden het apparaat zonder levensmiddelen erin te laten werken. Het is zeer gevaarlijk.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven gaat niet aan	Het netsnoer is niet goed aangesloten	Netsnoer eruit trekken. Na 10 seconden opnieuw erin steken
	Zekering is doorgebrand of de stroomonderbreker werkt	Vervang de zekering of reset de stroomonderbreker (reparatie door een specialist van ons bedrijf)
	Probleem met het stopcontact	Test het stopcontact met een ander elektrisch apparaat
De oven verwarmt niet	De deur is niet goed gesloten	Deur correct sluiten
Het draaiplateau maakt geluiden als de magnetron in werking is	Vuile wentellagers en bodem van de oven	Reinig de vervuilde delen zoals is aangegeven in "Onderhoud van de magnetron"



Volgens de wet op het afval van elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), dient verouderde apparatuur gescheiden te worden ingezameld en te worden gerecycled. Als u dit apparaat op een bepaald moment in de toekomst wilt verwijderen, gooi dit apparaat dan niet weg met het normale huishoudelijke afval. Lever dit product dan in bij een AEEA inzamelpunt, indien dit beschikbaar is.

## GARANTIEBEPALINGEN

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

## EXQUISIT SERVICEBEPALINGEN

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

---

Voor service: Exquisit [www.domest.nl](http://www.domest.nl) – zie service  
Tel. 0314 – 346646  
Fax. 0314 – 378232  
E-mail: [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)

Naam/adres/woonplaats koper:

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

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