



# **Gebruiksaanwijzing**

**INBOUW COMBIMAGNETRON-  
HETELUCHT OVEN**

**EBM4543-30**

**Lees deze gebruiksaanwijzing goed door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en bewaar deze daarna zorgvuldig. Als u de instructies opvolgt, heeft u 'arenlang plezier van dit apparaat'**

**BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING ; C9D**

## N INHOUDSOPGAVE

Richtlijnen.....	2	Ontdooiprogramma's.....	12
Aanvullende opmerking.....	2	<b>Het instellen van de tijdstellingmogelijkheden.....</b>	<b>13</b>
Belangrijke veiligheidsinformatie.....	3	Timer instellen.....	13
Oorzaken van beschadigingen.....	6	Kooktijd instellen.....	13
Installatie.....	6	Klok instellen.....	13
<b>Uw nieuwe apparaat.....</b>	<b>8</b>	<b>Kinderslot.....</b>	<b>13</b>
Bedieningspaneel.....	8	Aanzetten kinderslot.....	13
Toetsen en schermweergave.....	8	Uitzetten kinderslot.....	13
Functie keuzeknop.....	8	Kinderslot en andere kookprogramma's.....	13
Parameter keuzeknop.....	8	<b>Snelle start.....</b>	<b>13</b>
Koelventilator.....	8	<b>Reiniging en verzorging.....</b>	<b>14</b>
Accessoires.....	9	Reinigingsmiddelen.....	14
<b>Voor het eerste gebruik van het apparaat.....</b>	<b>9</b>	Technische gegevens.....	14
Het instellen van de klok.....	9	<b>Problemen en oplossingen.....</b>	<b>15</b>
Het opwarmen van de oven.....	9	<b>Acrylamide in levensmiddelen.....</b>	<b>15</b>
Het reinigen van de accessoires.....	9	<b>Energie en milieutips.....</b>	<b>16</b>
<b>Instellen van de oven.....</b>	<b>9</b>	Energiebesparing.....	16
Instellen soort verwarming en temperatuur.....	9	Milieuvriendelijke afvalverwerking.....	16
Snel voorverwarmen.....	10	<b>Kookrichtlijnen.....</b>	<b>16</b>
<b>De magnetron.....</b>	<b>10</b>	Ontdooien, verwarmen en koken met de magnetron.....	16
Richtlijnen voor ovengerei.....	10	Tips voor de magnetron.....	19
Instellingen magnetronvermogen.....	10	Taarten en gebak.....	19
Instellen van de magnetron.....	11	Bak tips.....	20
<b>Werking magnetroncombinatie.....</b>	<b>11</b>	Braden en grillen.....	21
Instellen werking magnetroncombinatie.....	11	Tips voor roosteren en grillen.....	23
<b>Automatische programma's.....</b>	<b>12</b>	Ovenschotels, gratineerde gerechten, toast met beleg.....	23
Programma instellen.....	12	Kant-en-klaar producten, diepvries.....	24
		Garantie- en servicebepalingen.....	25

## RICHTLIJNEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLVEN

- 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.
- Plaats geen voorwerpen tussen de oven en de voorkant van de deur en zorg ervoor dat er geen ophoping van restanten van reinigingsmiddelen plaatsvindt op afdichtingsoppervlakken.
- 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.

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE WAARSCHUWING**

Om het risico op brand, elektrische schokken, lichamelijk letsel of blootstelling aan overmatige microgolven te verminderen tijdens het gebruik van uw apparaat, dient u de basisvoorzorgsmaatregelen te volgen, waaronder:

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

2. Het hierna gespecificeerde lezen en opvolgen: "RICHTLIJNEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLVEN".

3. Hou het apparaat en haar snoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.

4. Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens onderhoudsmonteur of soortgelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen (voor apparaten met type Y-bevestiging).

5. **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.

6. **WAARSCHUWING:** vloeibare en andere levensmiddelen mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking aangezien deze kan exploderen.

7. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan van een persoon of instructies krijgen hoe het apparaat op een veilige manier moet worden gebruikt en ze begrijpen wat 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.

8. Bij het verwarmen van voedsel in kunststof of papieren verpakkingen, dient de oven in de gaten te worden gehouden in verband met de mogelijkheid van een ontsteking.

9. Gebruik alleen keukengerei wat geschikt is voor gebruik in een magnetron.

10. Als er rook wordt waargenomen apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. De deur gesloten houden om eventuele vlammen te doven.

11. In de magnetron verwarmen van vloeistoffen kan leiden tot een vertraagd opborrelen als het kookpunt wordt bereikt. Wees voorzichtig met verplaatsing van de verpakking.

12. 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.

13. 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.

14. De oven dient regelmatig te worden gereinigd en voedselresten te worden verwijderd.

15. 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.

16. Gebruik alleen de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen (voor ovens die zijn voorzien van een faciliteit om een temperatuursensor te gebruiken).

17. De magnetron moet worden bediend met het sierpaneel open (voor ovens met een sierpaneel).

18. Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en voor situaties als in:

- keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
- boerenbedrijven
- klanten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen
- Bed & Breakfasts.

19. Er moet op worden gelet dat het draaiplateau niet wordt verplaatst bij het verwijderen van houders uit het apparaat. (Voor vaste apparaten en ingebouwde apparaten die gelijk aan of hoger zijn dan 900 mm boven de vloer en afneembare draaiplateaus hebben. Maar dit is niet van toepassing op apparaten met een horizontaal aan de onderzijde scharnierende deur.)

20. Het apparaat niet reinigen met een stoomreiniger.

21. WAARSCHUWING: zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om een elektrische schok te voorkomen.

22. WAARSCHUWING: toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houdt jonge kinderen uit de buurt.

23. Geen stoomreiniger gebruiken.

24. De magnetron is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Drogen van voedsel of kleding en verwarmen van warmtekussens, slippers, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontsteking of brand.

25. Het oppervlak van een opberglade kan heet worden.

26. WAARSCHUWING: het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten worden weggehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht zijn.

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

28. Metalen houders voor voedsel en dranken zijn niet toegestaan tijdens het koken met de magnetron.

29. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de magnetrondeur te reinigen omdat ze kunnen krassen op het oppervlak, wat kan leiden tot verbrijzeling van het glas.

30. Het apparaat is bedoeld om te worden ingebouwd.

31. Het apparaat mag niet achter een sierpaneel worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen (dit is niet van toepassing op apparaten met een sierpaneel).

32. **WAARSCHUWING:** wanneer het apparaat in de combinatiemodus wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken vanwege de gegenereerde temperaturen.

**LEES AANDACHTIG DOOR EN  
BEWAREN ALS TOEKOMSTIG  
NASLAGWERK.**

## Oorzaken van beschadigingen

### Wees voorzichtig!

- Ontstaan van vonken: metaal - bijv. een lepel in een glas - dient minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd te blijven. Vonken kunnen het glas aan de binnenkant van de deur onherstelbaar beschadigen.
- Water in de hete ovenruimte: Giet nooit water in de hete ovenruimte. Dit zal stoom veroorzaken. De temperatuursverandering kan schade veroorzaken.
- Vochtig voedsel: Vochtig voedsel niet langdurig bewaren in de afgesloten ovenruimte.  
Gebruik het apparaat niet om voedsel in op te slaan. Dit kan leiden tot corrosie.
- Koelen met de deur van het apparaat open: Laat de ovenruimte alleen afkoelen met een gesloten deur. Zet niets klem tussen de deur van het apparaat. Zelfs als de deur slechts op een kier staat kunnen de voorzijden van aangrenzende meubelunits hierdoor beschadigd raken na verloop van tijd.
- Zwaar vervuilde afdichting: Als de afdichting erg vuil is zal de deur van het apparaat niet meer goed sluiten tijdens het gebruik. De voorzijden van aangrenzende meubels kunnen beschadigd raken. Hou de afdichting altijd goed schoon.
- Magnetron gebruiken zonder voedsel: Het apparaat zonder voedsel in de ovenruimte gebruiken kan leiden tot overbelasting. Zet het apparaat nooit aan, behalve als er voedsel in de ovenruimte zit. Een uitzondering op deze regel is een korte servies-test (zie het hoofdstuk "Magnetron, richtlijnen voor ovengerei").
- De deur van het apparaat niet gebruiken om op te staan of er voorwerpen op plaatsen: Niets op de deur van het apparaat laten staan of erop zetten. Plaats geen ovengerei of accessoires op de deur van het apparaat.
- Vervoeren van het apparaat: Het apparaat niet dragen of vasthouden aan de deurgreep. De deurgreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en zou kunnen afbreken.
- Magnetron popcorn: Zet het magnetronvermogen nooit te hoog. Gebruik nooit een hogere instelling dan 600 watt. Zet de zak met popcorn altijd op een glasplaat. De schijf kan gaan springen bij overbelasting.
- Zorg ervoor dat overgelopen vloeistof niet via de as van het draaiplateau in de binnenkant van het apparaat terecht komt. Hou toezicht op het kookproces. Kies in eerste instantie een kortere kooktijd en verhoog de kooktijd als dit nodig is.
- De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en voedselresten verwijderd omdat deze kunnen ontploffen, zelfs nadat het verwarmen in de magnetron is beëindigd.
- Het nalaten om de oven schoon te houden kan leiden tot verslechtering van de oppervlakte wat een ongunstige invloed kan hebben op de levensduur van het apparaat en mogelijk tot een gevaarlijke situatie kan leiden.

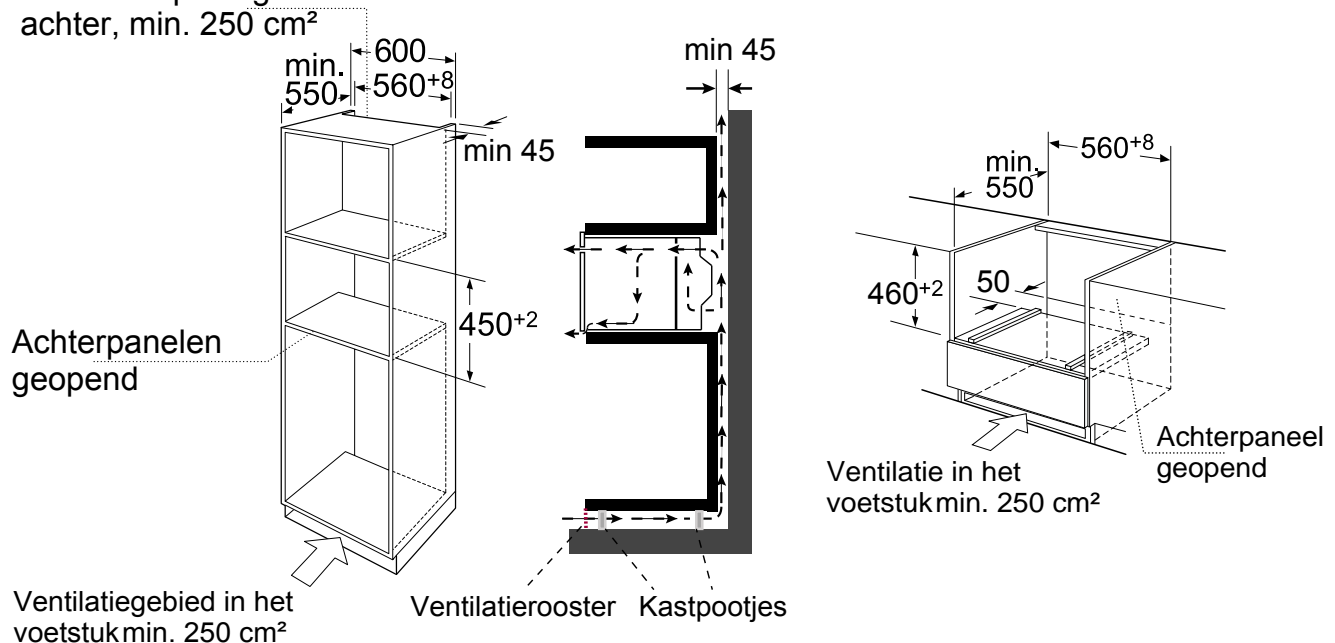
## Installatie

### Inbouwmeubels

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om volledig te worden gemonteerd in een keuken.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden gebruikt als een apparaat op een werkblad of in een kast.
- De gemonteerde kast mag geen achterwand achter het apparaat hebben.
- Er dient een afstand van tenminste 45 mm te worden gehandhaafd tussen de muur en het voetstuk of de achterwand van de unit die erop staat.
- De ingebouwde kast moet aan de voorkant een ventilatieopening hebben van 250 cm<sup>2</sup>. Om dit te bereiken een stuk van het basispaneel afhalen of een ventilatierooster plaatsen.
- Ventilatiesleuven en inkortingen mogen niet worden afgedekt.
- De veilige werking van het apparaat kan alleen worden gegarandeerd als het in overeenstemming met deze installatie-instructies is geïnstalleerd.
- De installateur is aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van een onjuiste installatie.
- De ombouw waarin het apparaat wordt geplaatst moet hittebestendig zijn tot 90°C.

### Inbouwafmetingen

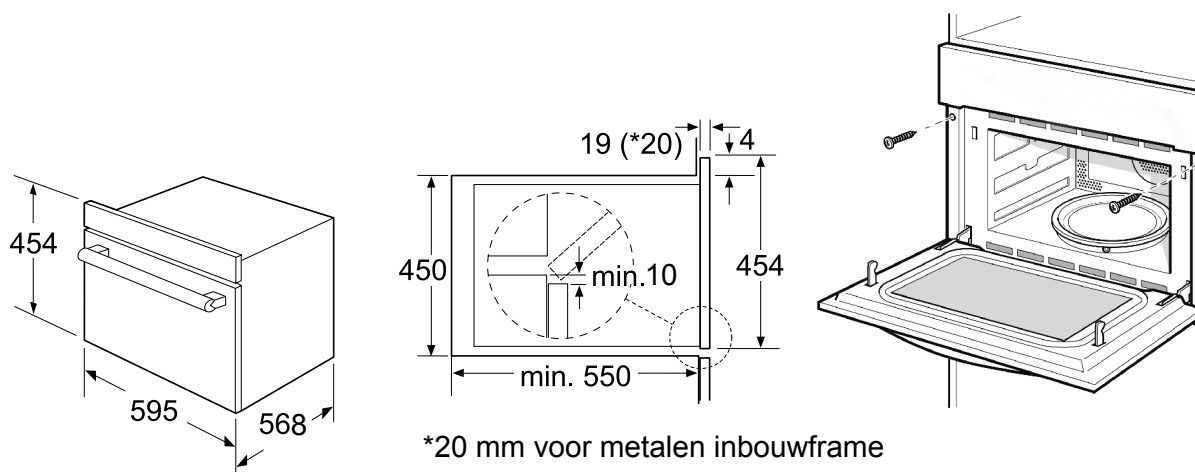
#### Ventilatieopeningen achter, min. 250 cm<sup>2</sup>



Opmerking: Er dient een opening boven de oven te 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.

## Belangrijke informatie

### Elektrische aansluiting

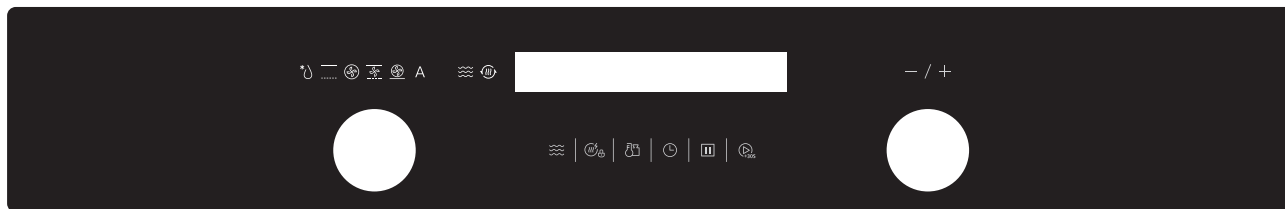
Het apparaat is voorzien van een stekker en mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. Alleen een gekwalificeerde elektricien die rekening houdt met de geldende voorschriften, mag het stopcontact installeren of de aansluitkabel vervangen. Als de stekker na installatie niet meer toegankelijk is, moet aan de installatiezijde een meerpolige isolatieschakelaar aanwezig zijn met een contactopening van minimaal 3 mm. Contactbescherming moet door de installatie worden verzekerd.

Meer informatie zekering: zie instructies bij technische gegevens.

# Uw nieuwe apparaat

Gebruik dit gedeelte om vertrouwd te raken met uw nieuwe apparaat. Het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen worden toegelicht. U krijgt informatie over de binnenruimte en de accessoires.

## Bedieningspaneel



### Toetsen en schermweergave

De toetsen worden gebruikt om de verschillende extra functies in te stellen. Op het scherm kunt u de ingestelde waarden lezen.

Symbol	Functie
	Magnetron
	Kort aanraken: Snel voorverwarmen Aangeraakt houden: Kinderbeveiliging
	Kort aanraken: Stop Tweemaal aanraken: Annuleren
	Temperatuur / Gewicht
	Klok
	Starten

### Functie keuzeknop

Gebruik de functie keuzeknop om de verwarmingsmethode in te stellen.

Functie	Gebruik
3D hetelucht	Voor het bakken van biscuitgebak in bakblikken, vlaaien en kwarktaarten evenals gebak, pizza en kleine gebakken producten op de bakplaat. 50°C kan na het verwarmen de smaak van voedsel gedurende 1-2 uur behouden.
Grill met ventilator	Gevogelte wordt bruin en knapperig. Gebakken stoofschotels en gegrilde gerechten lukken het best met deze instelling.
Pizza instelling	Voor kant- en klaarmaaltijden en gerechten die veel onderwarmte nodig hebben.
Grill	Kies tussen de niveaus hoog, gemiddeld of laag. Dit is ideaal als u diverse steaks, worstjes, stukken vis of sneetjes brood wilt grillen.
Magnetron + hetelucht	Gebruik deze functie om maaltijden snel te braden en roosteren. Gebruik tegelijk de 3D hetelucht functie.
Magnetron + Grill ventilator	Gevogelte wordt bruin en knapperig. Gebakken stoofschotels en gegrilde gerechten lukken het best met deze instelling en gebruik deze instelling om maaltijden gelijkmatig te braden.
Magnetron + Pizza	Gebruik deze functie om maaltijden snel te braden en roosteren. Gebruik tegelijk de pizza-instelling.

Functie	Gebruik
	Gebruik deze functie om maaltijden snel te bereiden en op hetzelfde moment een bruine korst te geven.
Ontdooien	2 ontdooiprogramma's
A Auto-programma's	13 kookprogramma's Het soort verwarming en de kooktijd worden door het gewicht bepaald.
	Ontdooien, opwarmen en koken.

### Parameter keuzeknop

Gebruik de keuzeknop om de parameters in te stellen.

Parameter	Functie
Auto menu	Kies uit 13 automatische programma's. Van P 01 tot P 13.
Temperatuur	Kies de kooktemperatuur (°C): : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 +  : 50,100,105,110...230 +  : 100,105,110...230 +  : 100,105,110...230
Gewicht	Stel het kookgewicht in.
Tijd	Stel de kooktijd in.
Magnetron	Selecteer het magnetronvermogen: 100W,300W,450W,700W en 900W

### Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator. De koelventilator schakelt aan tijdens de werking van het apparaat. De warme lucht ontsnapt boven de deur.

De ventilator blijft nog enige tijd doorlopen nadat het apparaat al is uitgewerkt.

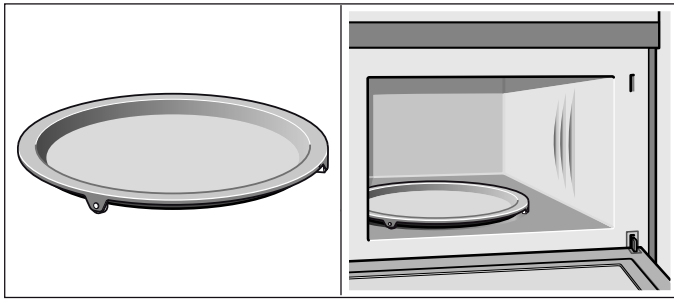
### Wees voorzichtig!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders zal het apparaat oververhit raken.

### Opmerkingen

- Het apparaat blijft koel tijdens de werking van de magnetron. De koelventilator wordt nog wel ingeschakeld. De ventilator kan zelfs nog lopen als de magnetronfunctie al is uitgeschakeld.
- Er kan condensatie worden gevormd op het glas van de deur, de binnenwanden en de bodem van het apparaat. Dit is normaal en heeft geen negatief effect op de magnetron werking. Veeg de condensatie weg na het koken.

## Accessoires



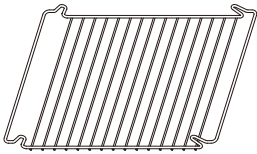
### Draaiplateau

Dient als een oppervlak voor het rooster.

Voedsel wat veel onderwarmte nodig heeft, kan direct op het draaiplateau worden bereid.

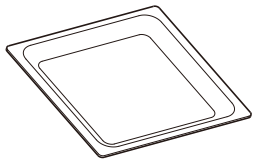
Het draaiplateau kan met de klok mee en tegen de klok in draaien. Plaats het draaiplateau op de as in het midden van de kookruimte. Zorg ervoor dat het goed zit.

- Gebruik de magnetron nooit zonder het draaiplateau.
- Het draaiplateau kan maximaal 5 kg dragen.
- Het draaiplateau moet bij alle verwarmingssoorten draaien.



### ovenrooster

X[ [ i \* ebi' k bāe { a\* net: [ n~ n&Eāāen • bakken en i [ • te: enÉ



### Glazen bakplaat

X[ [ i @ et be: eāāen çan \* i [ te @ eçeel@āān ç [ eā• elÉ{ aai [ [ k [ pçan\* bak ç [ i ç [ &@ en çetÉ

Up{ eikān\* KPet t^ pe en āe @ eçeel@āā a&e•• [ āe• ā a-@ankelāk çan āe be@ e-teÉ

## Voor het eerste gebruik van het apparaat

Hier vind u alles wat u moet doen voordat u de eerste keer de oven gebruikt om voedsel te bereiden. Lees eerst het hoofdstuk over de "Veiligheidsinformatie".

### Het instellen van de klok

Zodra het apparaat is aangesloten knippert "00:00", de zoemer klinkt één keer. Stel de klok in.

1. Draai aan de "- / +" knop tussen 00:00 en 23:59.
2. Raak de toets aan. De tijd is ingesteld.

### Het opwarmen van de oven

Om de geur van de nieuwe oven te verwijderen, de oven verwarmen als deze leeg en dicht is. Eén uur met hete lucht op 230°C is ideaal. Zorg ervoor dat er geen verpakkingsresten in de ovenruimte zijn achtergebleven.

1. Gebruik de functie keuzetoets om hete lucht in te stellen.
2. Gebruik de temperatuur keuzetoets om de temperatuur in te stellen op 230°C.
3. Raak de toets aan. Draai aan de "- / +" knop om de kooktijd in te stellen op 60 minuten.
4. Raak de toets aan. De oven begint op te warmen.

### Het reinigen van de accessoires

Voordat u de accessoires voor de eerste keer gebruikt moet u deze grondig reinigen met een warm sopje en een zachte vaatdoek.

## Instellen van de oven

Er zijn verschillende manieren waarop u uw oven kunt instellen. Hier zullen we uitleggen hoe u het gewenste soort verwarming, de temperatuur of grillstand kunt selecteren. U kunt ook de kooktijd van de oven voor uw gerecht kiezen. Zie hiervoor het hoofdstuk "Instellen van de tijd - Instelmogelijkheden".

### Instellen soort verwarming en temperatuur

Voorbeeld: hetelucht op 200°C gedurende 25 minuten.

1. Stel de functie keuzeknop in op .
2. De standaard temperatuur van 180°C zal knipperen. Draai aan de "- / +" knop om de temperatuur in te stellen op 200°C.
3. Raak de toets aan. Draai aan de "- / +" knop om de kooktijd in te stellen op 25 minuten.
4. Raak de toets aan. De oven begint op te warmen.

### Ovendeur openen tijdens werking

Werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de toets aanraken. De werking gaat weer door.

### Onderbreken van de werking

Raak de toets aan om de werking te onderbreken. Raak daarna de toets aan om de werking door te laten gaan.

### Kooktijd wijzigen

Dit kan op elk moment gebeuren. Raak de toets aan. Draai aan de "- / +" knop om de kooktijd te wijzigen.

### Temperatuur wijzigen

Dit kan op elk moment gebeuren. Raak de toets aan voor de nieuwe temperatuurinstelling. Draai aan de "- / +" knop om de temperatuur in te stellen.







### Werking annuleren

Raak twee keer de toets aan om de werking te annuleren.




## Snel voorverwarmen

Met het snel voorverwarmen bereikt uw oven de ingestelde temperatuur bijzonder snel.


Snel voorverwarmen is beschikbaar voor de volgende soorten van verwarmen:

-  3D hetelucht
-  Grill met ventilator
-  Magnetron + hetelucht
-  Magnetron + grill met ventilator
-  Pizza instelling
-  Magnetron + pizza-instelling


Om een goed kookresultaat te krijgen met de oven, alleen voedsel in het kookgedeelte plaatsen als de voorverwarmfase is voltooid.



1. Stel het verwarmingstype en de temperatuur in.
2. Raak de  toets aan.  
Het  symbool gaat branden op de schermweergave.
3. Raak de  toets aan.  
De oven begint op te warmen.

## Het voorverwarmingsproces is voltooid

Een zoemer klinkt. Het symbool  knippert in de display. Plaats uw gerecht in de oven.

## Snel voorverwarmen annuleren

Tijdens het instellen van de voorverwarmfunctie kan het aanraken van de  toets deze functie weer annuleren.

Tijdens het snel voorverwarmen de  of  toets aanraken kan deze functie annuleren. De functie kan ook worden geannuleerd door het openen van de oven deur.

## Opmerking:

1. De snelle voorverwarmfunctie werkt alleen als u al een van de instellingen hierboven heeft gekozen. Tijdens het voorverwarmen is de magnetronfunctie uitgeschakeld.
2. Alleen wanneer u het alarmsignaal hoort en het voorverwarmingsymbool knippert kunt u de deur openen en voedsel in de oven zetten.

## De magnetron

Microgolven worden omgezet in warmte in levensmiddelen. De microgolf kan op zichzelf worden gebruikt of in combinatie met een andere verwarmingsmethode. U vindt hier informatie over het ovengerei en hoe u de magnetron kunt instellen.

### Opmerking:

In de "Kookrichtlijnen" vindt u voorbeelden om met uw magnetron-oven te ontdooien, op te warmen en te koken.

### Opmerking:

De stappen om de tijd in te stellen met de codering zijn als volgt:

0 - 1 min	: 1 seconde
1 - 5 min	: 10 seconden
5 - 15 min	: 30 seconden
15 - 60 min	: 1 minuut
60 min	: 5 minuten

## Richtlijnen voor ovengerei

### Geschikt ovengerei

Geschikte schalen zijn hittebestendig ovengerei van glas, glaskeramik, porselein, keramiek of hittebestendige kunststof. Deze materialen laten microgolven door zich heen gaan.

U kunt ook gebruik maken van serveerschalen. Hierdoor hoeft u het voedsel niet van de ene schaal in de andere over te brengen. U mag alleen gebruik maken van serviesgoed met een decoratieve gouden of zilveren rand als de fabrikant garandeert dat ze geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.

### Ongeschikt ovengerei

Metalen ovengerei is niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. Voedsel in overdekte metalen houders blijft koud.

### Wees voorzichtig!

Ontstaan van vonken: metaal - bijv. een lepel in een glas - dient minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd te blijven. Vonken kunnen het glas aan de binnenkant van de deur onherstelbaar beschadigen.


## Test ovengerei

Zet de magnetron niet aan, tenzij er voedsel in zit. De volgende ovengerei test is de enige uitzondering op deze regel.

Voer de volgende test uit als je niet zeker weet of uw serviesgoed geschikt is voor gebruik in de magnetron:

1. Verwarm het lege ovengerei bij een maximaal vermogen gedurende ½ tot 1 minuut.
2. Controleer de temperatuur af en toe tijdens die periode. Het serviesgoed moet bij het aanraken nog steeds koud of alleen een beetje warm zijn. Het serviesgoed is niet geschikt als het heet wordt of als er vonken worden gegenereerd.

## Instellingen magnetronvermogen

Gebruik de  toets om het gewenste magnetronvermogen in te stellen.

---

100W	- Ontdooien van gevoelige, kwetsbare gerechten
	- Ontdooien van onregelmatig gevormd voedsel
	- Zacht maken van consumptie-ijs
	- Deeg laten rijzen

---

300 W	- Ontdooien
	- Smelten van chocolade en boter

---

450 W	- Koken van rijst en soep
-------	---------------------------

---

700 W	- Opwarmen
	- Koken van paddestoelen, schaaldieren
	- Koken van gerechten met eieren en kaas

---

900 W	- Water koken, opwarmen
	- Koken van kip, vis en groenten.





---

## Opmerkingen

- Als u een toets aanraakt, gaat het gekozen vermogen oplichten.
- Het magnetronvermogen kan maximaal 30 minuten op 900 watt worden ingesteld. Bij alle andere magnetronvermogens is een maximale kooktijd van 1,5 uur mogelijk.

## Instellen van de magnetron

Voorbeeld: magnetronvermogen instelling 300 W, kooktijd 17 minuten


1. Raak de  toets aan. Het standaard magnetronvermogen van 900 W verschijnt en de standaard kooktijd knippert.
2. Raak de  toets aan om de magnetronfunctie te activeren. Draai aan de "- / +" knop om het magnetronvermogen aan te passen naar 300 W.
3. Raak de  toets aan. Draai aan de "- / +" knop om de kooktijd aan te passen naar 17 minuten.
4. Raak de  toets aan.

De werking begint. De kooktijd begint af te tellen op het leesvenster.


### Kooktijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De werking van de magnetron is afgelopen.


### Ovendeur openen tijdens werking

Werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de  toets aanraken. De werking gaat weer door.



### Kooktijd wijzigen

Dit kan op elk moment gebeuren. Raak de  toets aan. Draai aan de "- / +" knop om de kooktijd te wijzigen.


### Wijzigen instelling magnetronvermogen

Dit kan op elk moment gebeuren. Raak de  toets aan voor de nieuwe magnetronvermogen instelling. Draai aan de "- / +" knop om het magnetronvermogen in te stellen.


### Onderbreken van de werking

Raak de  toets kort aan. De werking van de oven is onderbroken. Raak daarna de  toets weer aan om de werking door te laten gaan.

### Werking annuleren

Raak twee keer de  toets aan om de werking te annuleren.

### Opmerkingen


- Als u de functiekeuze op  zet, zal de hoogste magnetronvermogen instelling altijd oplichten als de voorgestelde instelling.
- Wanneer u de deur van het apparaat opent tijdens het koken kan de ventilator blijven doordraaien.






## Werking magnetroncombinatie

Dit houdt een gelijktijdige werking van de grill en de magnetron in. Met behulp van de magnetron zijn uw gerechten sneller klaar, maar ze zijn nog steeds mooi bruin.

U kunt alle magnetronvermogen instellingen gebruiken, behalve die van 900 watt.

### Instellen werking magnetroncombinatie

Voorbeeld: magnetron 100 W, 17 minuten en hetelucht  190°C.

1. Zet de functiekeuze op  + .
2. De standaard temperatuur 180°C zal knipperen. Draai aan de "- / +" knop om de temperatuur in te stellen op 190°C.
3. Het standaard magnetronvermogen is 300 W. Raak de  toets aan, draai dan aan de "- / +" knop om het magnetronvermogen op 100 W te zetten.
4. Raak de  toets aan. Draai aan de "- / +" knop om de kooktijd in te stellen op 17 minuten.
5. Raak de  toets aan.

De werking van het apparaat begint. De kooktijd begint af te tellen.

Een andere manier van instellen:


1. Zet de functiekeuze op .
2. De standaard temperatuur 180°C zal knipperen. Draai aan de "- / +" knop om de temperatuur in te stellen op 190°C.
3. Raak de  toets aan. Draai aan de "- / +" knop om de kooktijd in te stellen op 17 minuten.
4. Raak de  toets aan. Het standaard magnetronvermogen van 300 W zal knipperen. Draai aan de "- / +" knop om het magnetronvermogen op 100 W te zetten.
5. Raak de  toets aan.

De werking van het apparaat begint. De kooktijd begint af te tellen.



### Kooktijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De combinatiefunctie is voltooid.


### Ovendeur openen tijdens werking

Werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de  toets kort aanraken. De werking gaat weer door.


### Onderbreken van de werking

Raak de  toets kort aan. De werking van de oven is onderbroken. Raak daarna de  toets weer aan om de werking door te laten gaan.


### Kooktijd wijzigen

Dit kan op elk moment gebeuren. Raak de  toets aan. Draai aan de "- / +" knop om de kooktijd te wijzigen.


### Wijzigen instelling magnetronvermogen

Dit kan op elk moment gebeuren. Raak de  toets aan voor de nieuwe magnetronvermogen instelling. Draai aan de "- / +" knop om het magnetronvermogen in te stellen.

### Temperatuur wijzigen

Dit kan op elk moment gebeuren. Raak de  toets aan voor de nieuwe temperatuurinstelling. Draai aan de "- / +" knop om de temperatuur in te stellen.

### Werking annuleren

Raak de  toets twee keer aan om de werking te annuleren.

# Automatische programma's



Door de automatische programma's kunt u voedsel heel eenvoudig bereiden. U kies het programma en voert het gewicht van het voedsel in. Het automatische programma kiest de optimale instelling. U kunt uit 13 programma's kiezen.

Plaats het voedsel altijd in een koude ovenruimte.

## Programma instellen

Wanneer u een programma heeft gekozen, kunt u de oven instellen. De temperatuur keuzeknop moet uit staan.

Voorbeeld : programma 3 met een gewicht van 1 kilogram.

1. Stel het functie keuzemenu in op automatische programma's "A". Het eerste programmanummer verschijnt in beeld.
2. Draai aan de "- / +" knop om een programmanummer te kiezen.
3. Raak de  toets aan.
4. Draai aan de "- / +" knop om het gewicht in te stellen, de kooktijd wordt getoond.
5. Raak de  toets aan. Het programma start. U ziet dat de kooktijd aftelt.

## Auto menu

Programma	Categorie	Omschrijving
P01**	Groente	Verse groente
P02**	Bijgerechten	Aardappelen - geschild/gekookt
P03*	Bijgerechten	Aardappelen - gebakken <small>Als u een signaalgeluid hoort draait u het voedsel om. De magnetron/oven start automatisch de volgende fase van het programma.</small>
P04	Gevogelte/vis	Delen kip, stukken vis <small>Als u een signaalgeluid hoort draait u het voedsel om. De magnetron/oven start automatisch de volgende fase van het programma.</small>
P05*	Baksel	Taarten
P06*	Baksel	Appeltaart
P07*	Baksel	Quiche
P08**	Opwarmen	Drank/soep
P09**	Opwarmen	Schotel
P10**	Opwarmen	Sauzen/Stampotten/Gerecht
P11*	Kant- en klaarmaaltijd	Diepvriespizza
P12*	Kant- en klaarmaaltijd	Oven-patat <small>Als u een signaalgeluid hoort draait u het voedsel om. De magnetron/oven start automatisch de volgende fase van het programma.</small>
P13*	Kant- en klaarmaaltijd	Diepvries lasagne

## Opmerkingen

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

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


## Programma is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven stopt met verwarmen.

## Wijzigen van het programma

Zodra u het programma hebt gestart, kan het programmanummer en het gewicht niet meer worden veranderd.

## Programma annuleren



Raak de  toets twee keer aan om de werking te annuleren.

## Wijzigen van de kooktijd

Bij het gebruik van automatische programma's kunt u de kooktijd niet wijzigen.

## Ontdooi programma's

U kunt de 2 ontdooiprogramma's gebruiken voor het ontdooien van vlees, gevogelte en brood.

1. Stel het functie keuzemenu in op automatische programma's \*U. Het eerste programmanummer verschijnt in beeld.
2. Draai aan de "- / +" knop om het programmanummer te kiezen.
3. Raak de  toets aan.
4. Draai aan de "- / +" knop om het gewicht in te stellen, de kooktijd wordt getoond.
5. Raak de  toets aan. Het programma start. U ziet dat de kooktijd aftelt.

## Opmerkingen

### ■ Bereiden van voedsel

Gebruik voedsel dat is ingevroren bij -18°C en is opgeslagen in portiegewijze hoeveelheden die zo dun mogelijk zijn. Haal het te ontdooien voedsel uit de verpakking en weeg het. U moet het gewicht weten om het programma te kunnen instellen.

- Er komt vloeistof vrij bij het ontdooien van vlees of gevogelte. Dit vocht afvoeren bij het draaien van het vlees en gevogelte en het nooit gebruiken voor andere doeleinden en nooit met andere voedingsmiddelen in contact laten komen.

### ■ Ovengerei

Plaats het voedsel in een magnetronbestendige ondiepe schaal, bijv. een porseleinen of glazen schaal, maar deze niet afdekken.

- Bij het ontdooien van kip en stukjes kip (d 01) klinkt er twee keer een hoorbaar signaal om aan te geven dat het voedsel moet worden omgedraaid.

### ■ Rusttijd

Het ontdooide voedsel dient u nog 10 tot 30 minuten te laten staan totdat het een gelijkmatige temperatuur heeft bereikt. Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleinere stukken. Platte stukken vlees en stukken gehakt dienen al van elkaar te zijn gescheiden voor u ze nog verder op temperatuur laat komen.


Hierna kunt u doorgaan met de bereiding van het voedsel, hoewel dikke stukken vlees in het midden nog steeds bevroren kunnen zijn. Op dit moment kunnen de ingewanden van het pluimvee worden verwijderd.

Programma nr.	Ontdooien	Gewichtsbereik in kg
d 01*	vlees, gevogelte, vis	0.20 - 1.00
d 02*	brood, gebak, fruit	0.10 - 0.50

\* Tijdens ontdooien voedsel op lage ovenrooster plaatsen.



---

# Het instellen van de tijdsinstellingsmogelijkheden

Uw oven heeft diverse tijdsinstellingsmogelijkheden. U kunt de  toets gebruiken om het menu op te roepen en tussen diverse verschillende functies te kiezen. Een reeds ingestelde tijdsinstelling kan worden gewijzigd met behulp van de "- / +" knop.

## Timer instellen


U kunt de timer als een keukenwekker gebruiken. Het werkt los van de oven. De timer heeft haar eigen geluidssignaal. Op deze manier kunt u horen of het de timer is of een kooktijd die is afgelopen.

1. In wachtstand. Raak de  toets aan om naar de timer te gaan. "00:00" verschijnt in beeld.
2. Draai aan de "- / +" knop om de timer in te stellen. De maximale tijd is 5 uur.
3. Raak de  toets aan om de timer te starten.

### De tijd van de timer is verstreken

Er klinkt een signaal. 0:00 verschijnt in beeld.

### Opheffen van de tijd van de timer

Raak de  toets aan om de ingestelde timertijd te annuleren.

## Kooktijd instellen

De kooktijd van uw gerecht kunt u instellen op de oven. Als de kooktijd is afgelopen gaat de oven automatisch uit. Dit betekent dat u andere werkzaamheden niet hoeft te onderbreken om de oven uit te zetten. De kooktijd kan niet per ongeluk worden overschreden.


De oven start. De kooktijd telt af op het scherm.

### De kooktijd is afgelopen



Er klinkt een geluidssignaal. De oven stopt met verwarmen.

## Klok instellen

Zodra het apparaat is aangesloten gaat "00:00 knipperen, de zoemer klinkt één keer. Stel de klok in.

1. Draai aan de "- / +" knop tussen 00:00 en 23:59.
2. Raak de  toets aan. De tijd is ingesteld.

## Klok wijzigen

1. Raak de  toets aan en blijf deze gedurende 3 seconden aanraken in de wachtstand. De huidige tijd verdwijnt uit beeld en dan gaat de tijd knipperen op het scherm.
2. Draai aan de "- / +" knop om de nieuwe tijd in te stellen en raak de  toets aan om de nieuwe instelling te bevestigen.

---


# Kinderslot


De oven heeft een kinderslot om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de oven aanzetten.

De oven reageert dan niet op instellingen. De timer en de klok kunnen wel worden ingesteld als het kinderslot actief is.


## Aanzetten kinderslot


Vereist: er dient geen kooktijd te zijn ingesteld en het functiekeuzemenu moet uit staan.

Raak de  toets aan en blijf deze gedurende 3 seconden aanraken.

Het  symbool verschijnt in de display. Het kinderslot is geactiveerd.

## Uitzetten kinderslot

Raak de  toets aan en blijf deze gedurende 3 seconden aanraken.


Het  symbool in het scherm gaat uit. Het kinderslot is gedeactiveerd.


## Kinderslot en andere kookprogramma's

Als andere kookprogramma's zijn ingesteld, kan het kinderslot niet werken.

---

# Snelle start

1. Raak tijdens de wachtstand de  toets aan om te beginnen met 30 seconden koken met 900 W magnetronvermogen.

2. Tijdens het koken (behalve bij het automatisch koken en het ontthooien) zorgt elke aanraking van de  toets voor 30 seconden extra kooktijd tot de maximaal mogelijke kooktijd.

# Reiniging en verzorging

Met zorgvuldige reiniging en onderhoud blijft uw oven er goed uitzien en goed werken. Wij leggen u hier uit hoe u uw apparaat op de juiste manier kunt reinigen en onderhouden.

## **⚠ Gevaar voor elektrische schok!**

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken. Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

## **⚠ Gevaar voor brandwonden!**

Apparaat nooit direct na gebruik schoonmaken. Laat het apparaat eerst afkoelen.

## **⚠ Gevaar voor ernstige schade aan de gezondheid!**

Microgolf-energie kan ontsnappen als de deur van de ovenruimte of de deurafdichting is beschadigd. Gebruik het apparaat nooit als de deur van de ovenruimte of de deurafdichting is beschadigd. Neem contact op met de servicedienst.

### Opmerkingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat worden veroorzaakt door het gebruik van verschillende materialen zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op het deurpaneel die eruit zien als strepen worden veroorzaakt door reflecties gemaakt door de ovenlamp.
- Onaangename geuren, bijvoorbeeld na de bereiding van vis, kunnen heel gemakkelijk worden verwijderd. Voeg een paar druppels citroensap in een kopje water. Plaats een lepel in de houder om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water gedurende 1 tot 2 minuten op maximaal magnetronvermogen.

### Reinigingsmiddelen

Om ervoor te zorgen dat de verschillende oppervlakken niet worden beschadigd door een verkeerd reinigingsmiddel de informatie in de tabel goed lezen. Gebruik geen:

- scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- metalen of glasschrapers om het glas van de deur van het apparaat te reinigen
- metalen of glasschrapers om de deurafdichting te reinigen
- harde schuurkussentjes en schuursponsjes
- reinigingsmiddelen met een hoge concentratie van alcohol.

Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik goed uitspoelen.

Laat alle oppervlakken goed drogen voor u het apparaat weer in gebruik neemt.

Gebied	Reinigingsmiddelen
Voorkant apparaat	Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek en drogen met een zachte doek. Gebruik geen glasreinigers of metalen of glasschrapers voor het reinigen.
Voorkant apparaat van roestvrij staal	Warm zeepsop: reinigen met een vaatdoekje en drogen met een zachte doek. Verwijder vlekken van kalk, vet, zetmeel en albumine (bijv. eiwit) onmiddellijk. Corrosie kan door dergelijke substanties worden gevormd. Speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal kunnen worden verkregen bij de servicedienst of via de vakhandel. Gebruik geen glasreinigingsmiddelen of metalen of glasschrapers voor het schoonmaken.
Ovenruimte	Warm zeepsop of water met azijn: reinigen met een vaatdoekje en drogen met een zachte doek. Als de oven erg vuil is: geen ovenspray gebruiken of andere agressieve oven schoonmaakmiddelen of schurende materialen. Schuursponsjes, ruwe sponzen en pannenreinigers zijn ook niet geschikt. Deze items krassen op het oppervlak. Laat de oppervlakken in het apparaat goed drogen.
Uitsparing in de ovenruimte	Vochtige doek: laat geen water sijpelen door de as van het draaiplateau naar de binnenkant van het apparaat.
Grillroosters	Warm zeepsop: Reinigen met roestvrij staal reinigingsmiddel of in de vaatwasser.
Deurpanelen	Glasreiniger: Reinigen met een vaatdoek. Geen glasschraper gebruiken.
Afdichting	Warm zeepsop: Reinigen met een vaatdoek, niet schuren. Geen metalen of glasschraper gebruiken voor het reinigen.

## Technische gegevens

Voeding	230 V ~ , 50 Hz
Maximaal vermogen	3350W
Nominaal vermogen (magnetron)	900W
Nominale stroom	15A
Ovencapaciteit	44L
Doorsnede draaiplateau	Ø 360mm
Buitenmaten (zonder handvat)	595 (B) × 568 (D) × 454 (H) mm
Nettogewicht	Ongeveer 36 kg

## Problemen en oplossingen







Storingen hebben vaak een eenvoudige oorzaak. Wij verzoeken u eerst de tabel met problemen en oplossingen te raadplegen voordat u onze servicedienst belt.

Als een gerecht niet exact zo is als u wilde, verwijzen wij u naar het hoofdstuk met de kookrichtlijnen, waar u veel kooktips kunt vinden.

### **Gevaar voor een elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen door een van onze opgeleide servicemonteurs worden uitgevoerd.

## Problemen en oplossingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing/informatie
Het apparaat werkt niet.	Defecte stroomonderbreker.	Kijk in de meterkast en controleer of de zekering voor het toestel in orde is.
	Stekker niet in het stopcontact.	Stop de stekker in het stopcontact.
	Stroomuitval.	Controleer of het keukenlicht werkt.
Het apparaat werkt niet.  verschijnt in de display.	Het kinderslot is geactiveerd.	Het kinderslot deactiveren (zie hoofdstuk "Kinderslot")
 verschijnt in de display.	Stroomuitval.	Klok opnieuw instellen.
De magnetron gaat niet aan.	De deur is niet volledig gesloten.	Controleer of er voedselresten of vuil tussen de deur zit.
Het duurt langer dan normaal voordat de voeding is opgewarmd in de magnetron.	Geselecteerde magnetronvermogen is te laag.	Selecteer een hoger vermogen.
	Een grotere hoeveelheid voedsel dan normaal is in het apparaat geplaatst.	Dubbele hoeveelheid = bijna de dubbele kooktijd
	Het voedsel was kouder dan normaal.	Roer of draai het voedsel tijdens het koken.
Draaiplateau knarst of raspt.	Vuil of etensresten in het gebied rond de as van het draaiplateau.	De rollers onder het draaiplateau en de uitsparing op de ovenbodem grondig reinigen.
Een bepaalde stand of vermogen kan niet worden ingesteld.	Temperatuur, vermogen of gecombineerde instelling is niet mogelijk voor deze stand.	Kies toegestane instellingen.
 verschijnt in de display.	De thermische beveiligingsuitschakeling is geactiveerd.	Bel de servicedienst.
 verschijnt in de display.	De thermische beveiligingsuitschakeling is geactiveerd.	Bel de servicedienst.
 verschijnt in de display.	Vocht in het regelpaneel.	Laat het regelpaneel drogen.
 verschijnt in de display.	Snelle verwarmingsfunctie is niet gelukt.	Bel de servicedienst.

## Acrylamide in levensmiddelen

### Welke voedingsmiddelen worden beïnvloed?

Acrylamide wordt voornamelijk geproduceerd in graan en aardappelproducten die worden verwarmd tot hoge

temperaturen, zoals chips, toast, broodjes, brood, fijne gebak (biscuitjes, peperkoek en koekjes).

### Tips om acrylamide minimaal te houden tijdens voedselbereiding

Algemeen	Hou de kooktijd tot een minimum beperkt. Kook maaltijden tot ze goudbruin zijn, maar niet te donker. Grote / dikke stukken voedsel bevatten minder acrylamide.
Bakken van koekjes Oven chips	Maximaal 200°C boven/onder verwarmen of maximaal 180°C in 3D-hetelucht of hete luchtstand. Maximaal 190°C boven/onder verwarmen of maximaal 170°C in 3D hetelucht of hete luchtstand. Eiwit en eigeel verminderen de vorming van acrylamide. Verdeel dun en gelijkmatig over de bakplaat. Kook ten minste 400 gram in een keer op een bakplaat, zodat de chips niet uitdrogen.

# Energie en milieutips

Hier kunt u tips vinden om energie te besparen tijdens het bakken en braden en hoe u op de juiste wijze uw oude apparaat verwijdert.

## Energiebesparing

- Oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing staat.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakblikken. Ze absorberen de warmte erg goed.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken, bakken of braden.
- U kunt het beste meerdere taarten achter elkaar bakken. De oven is dan nog warm en dit reduceert de baktijd voor de tweede taart. U kunt ook twee bakblikken naast elkaar plaatsen.

- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de kooktijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het laatste deel van het kookproces.

## Milieuvriendelijke afvalverwerking

Verwijder verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke wijze.



Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijnen 2012/19/EU voor Elektrisch en Elektronisch Afval (WEEE). De richtlijn geeft een kader voor de inzameling en recycling van oude apparaten, die geldig is in de hele EU.

# Kookrichtlijnen

Hier vindt u een selectie van recepten en de ideale instellingen voor hen. Wij laten u zien welk type verwarming en welke temperatuur of instelling van het magnetronvermogen het beste is voor uw maaltijd. U kunt informatie vinden over de juiste accessoires en de hoogte waarop ze moeten worden geplaatst. Er zijn ook adviezen over het ovensgerei en de bereidingswijzen.

## Opmerkingen

- De waarden in de tabel zijn altijd van toepassing op levensmiddelen die in de ovenruimte worden geplaatst als deze koud en leeg is. Het apparaat alleen voorverwarmen als de tabel aangeeft dat u dat moet doen. Voordat u het apparaat gebruikt moet u alle accessoires die u niet gebruikt uit de ovenruimte halen.
- Leg de accessoires pas op vetvrij papier nadat ze zijn voorverwarmd.
- De in de tabel vermelde tijden zijn slechts richtlijnen. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de samenstelling van het voedsel.
- Gebruik de meegeleverde accessoires. Extra accessoires zijn verkrijgbaar bij de vakhandel of via de servicedienst.
- Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten als u accessoires of ovensgerei uit de ovenruimte haalt.

## Ontdooien, verwarmen en koken met de magnetron

De volgende tabellen bieden u tal van opties en instellingen voor de magnetron.

De in de tabellen aangegeven tijden zijn richtlijnen. Zij kunnen variëren op basis van het gebruikte servies, de kwaliteit, temperatuur en consistentie van het voedsel.

Tijdreeksen worden vaak genoemd in de tabellen. Stel eerst de kortste tijd in en verleng de tijd indien dit nodig is.

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan die in de tabellen zijn vermeld. Een vuistregel kan worden toegepast: dubbele hoeveelheid - iets minder dan het dubbele van de kooktijd, halve hoeveelheid - de helft van de kooktijd.

## Ontdooien

### Opmerkingen

- Plaats het bevroren voedsel in een open houder op het lage grillrooster.
- Gevoelige delen zoals de poten en vleugels van kip of vette randen van gebraden gerechten kunnen worden afgedekt met stukjes aluminiumfolie. De folie mag de wanden van de ovenruimte niet raken. U kunt de folie halverwege de ontdooitijd verwijderen.
- Draai of roer het voedsel een of twee keer tijdens het ontdooien. Grote stukken voedsel moeten meerdere malen worden omgedraaid. Bij het draaien de eventuele vloeistof verwijderen wat het gevolg is van het ontdooien.
- Laat ontdooide producten nog 10 tot 60 minuten bij kamertemperatuur staan zodat de temperatuur kan stabiliseren. Op dit moment kunnen de ingewanden van pluimvee worden verwijderd.

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, kooktijd in minuten	Opmerkingen
Hele stukken vlees (rund-, kalfs- of varkensvlees - met of zonder been)	800 g	300 W, 15 min. + 100 W, 10-20 min.	Aantal keren draaien
	1 kg	300 W, 20 min. + 100 W, 15-25 min.	
	1.5 kg	300 W, 30 min. + 100 W, 20-30 min.	
Vlees in stukken of plakken rund-, kalfs- of varkensvlees	200 g	300 W, 3 min. + 100 W, 10-15 min.	Ontdooide delen losmaken tijdens het draaien
	500 g	300 W, 5 min. + 100 W, 15-20 min.	
	800 g	300 W, 8 min. + 100 W, 15-20 min.	
Gehakt vlees, vermengd	200 g	100 W, 10-15 min.	Indien mogelijk vlees plat invriezen Meerdere keren draaien, verwijder het ontdooide vlees
	500 g	300 W, 5 min. + 100 W, 10-15 min.	
	800 g	300 W, 8 min. + 100 W, 15-20 min.	
Pluimvee en gevogelte, delen	600 g	300 W, 8 min. + 100 W, 10-15 min.	Draaien tijdens het koken
	1.2 kg	300 W, 15 min. + 100 W, 25-30 min.	
Eend	2 kg	300 W, 20 min. + 100 W, 30-40 min.	Aantal keren draaien

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, kooktijd in minuten	Opmerkingen
Visfilet, stukken of plakken vis	400 g	300 W, 5 min. + 100 W, 10-15 min.	Ontdooide delen apart leggen
Hele vis	300 g	300 W, 3 min. + 100 W, 10-15 min.	-
	600 g	300 W, 8 min. + 100 W, 10-15 min.	
Groenten, bijv. erwten	300 g	300 W, 10-15 min.	Voorzichtig roeren tijdens het ontdooien
	600 g	300 W, 10 min. + 100 W, 10-15 min.	
Fruit, bijv. frambozen	300 g	300 W, 7-10 min.	Voorzichtig roeren tijdens ontdooien en ontdooide delen apart leggen
	500 g	300 W, 8 min. + 100 W, 5-10 min.	
Boter, ontdooien	125 g	300 W, 1 min. + 100 W, 2-4 min.	Verwijder alle verpakkingen
	250 g	360 W, 1 min. + 100 W, 2-4 min.	
Heel brood	500 g	300 W, 6 min. + 100 W, 5-10 min.	Draaien tijdens het koken
	1 kg	300 W, 12 min. + 100 W, 15-25 min.	
Gebak, droog, bijv. biscuitgebak	500 g	100 W, 15-20 min.	Alleen voor gebak zonder glazuur, slagroom of crème patisserie, de stukken taart scheiden
	750 g	300 W, 5 min. + 100 W, 10-15 min.	
Gebak, vochtig, bijv. vruchtenvlaai, kwarktaart	500 g	300 W, 5 min. 100 W, 10-15 min.	Alleen voor gebak zonder glazuur, slagroom of gelatine
	750 g	300 W, 7 min. + 100 W, 10-15 min.	

- Plaats het voedsel direct op het draaiplateau.

### Ontdooien, verwarmen of koken van bevroren voedsel

#### Opmerkingen

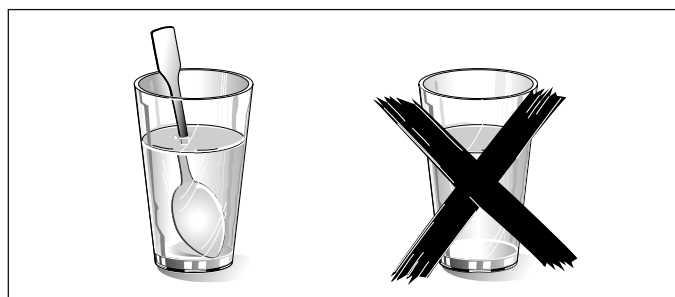
- Haal kant-en-klaar-maaltijden uit de verpakking. Ze zullen sneller en gelijkmatiger opwarmen in magnetronschalen. De verschillende componenten van de maaltijd hebben misschien niet dezelfde hoeveelheid tijd nodig om op te warmen.
- Levensmiddelen die plat liggen koken sneller dan voedsel dat hoog wordt opgestapeld. Verdeel dus het voedsel zodat het zo plat mogelijk in de ovenschaal ligt. Verschillende voedingsmiddelen dienen niet in lagen bovenop elkaar te worden gelegd.
- Kook het voedsel in ovengerei met een deksel. Als u geen geschikte deksel hiervoor heeft kunt u een bord of speciale magnetronfolie gebruiken.
- Roer of draai het voedsel 2 tot 3 keer om tijdens het koken.
- Laat het voedsel na de bereiding nog 2 tot 5 minuten staan, zodat het een gelijkmatige temperatuur krijgt.
- Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten als u schalen uit de ovenruimte haalt.
- Hierdoor behoudt het voedsel zijn specifieke smaak en heeft het minder specerijen nodig.

Ontdooien, verwarmen of koken van bevroren voedsel	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, kooktijd in minuten	Opmerkingen
Menu, bord eten, kant-en-klaar-maaltijd	300-400 g	700 W, 10-15 min.	Haal maaltijd uit verpakking, dek het af tijdens het verwarmen
Soep	400-500 g	700 W, 8-10 min.	Ovengerei met deksel
Stoofschotels	500 g	700 W, 10-15 min.	Ovengerei met deksel
	1 kg	700 W, 20-25 min.	
Plakken of stukjes vlees in saus, bijv. goulash	500 g	700 W, 15-20 min.	Ovengerei met deksel
	1 kg	700 W, 25-30 min.	
Vis, bijv. stukjes visfilet	400 g	700 W, 10-15 min.	Afgedekt
	800 g	700 W, 18-20 min.	
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	700 W, 2-5 min.	Ovengerei met deksel, water toevoegen
	500 g	700 W, 8-10 min.	
Groenten, bijv. erwten, broccoli, worteltjes	300 g	700 W, 8-10 min.	Ovengerei met deksel, 1 lepel water toevoegen
	600 g	700 W, 15-20 min.	
Spinazie à la crème	450 g	700 W, 11-16 min.	Koken met extra water

### Verwarmen voedsel

#### Gevaar voor brandwonden!

Er is een mogelijkheid van kookvertraging wanneer een vloeistof wordt verwarmd. Dit betekent dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen naar het oppervlak stijgen. Zelfs als de houder slechts een beetje beweegt kan de hete vloeistof plotseling overkoken en gaan spetteren. Bij het verwarmen van vloeistoffen altijd een lepel in de houder plaatsen. Dit voorkomt kookvertraging.



## Pas op!

Metaal - bijv. een lepel in een glas - dient minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd te blijven. Vonken kunnen het glas aan de binnenkant van de deur onherstelbaar beschadigen.

## Opmerkingen

- Haal kant-en-klaar-maaltijden uit de verpakking. Ze zullen sneller en gelijkmatiger opwarmen in magnetronschalen. De verschillende componenten van de maaltijd hebben misschien niet dezelfde hoeveelheid tijd nodig om op te warmen.

- Kook het voedsel in ovengerei met een deksel. Als u geen geschikte deksel hiervoor heeft kunt u een bord of speciale magnetronfolie gebruiken.
  - Roer of draai het voedsel meerdere keren tijdens het opwarmen. Controleer de temperatuur.
  - Laat het voedsel na de bereiding nog 2 tot 5 minuten staan, zodat het een gelijkmatige temperatuur krijgt.
  - Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten als u schalen uit de ovenruimte haalt.
- Plaats het voedsel direct op het draaiplateau.

Verwarmen voedsel	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, kooktijd in minuten	Opmerkingen
Menu, bord eten, kant-en-klaar-maaltijd	350-500 g	700 W, 5-10 min.	Haal maaltijd uit verpakking, dek het af tijdens het verwarmen
Drankjes	150 ml	900 W, 1-2 min.	<b>Pas op!</b> Plaats een lepel in het glas. Alcoholische drankjes niet oververhitten. Controleren tijdens verwarmen
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Babyvoeding, bijv. babyflesje	50 ml	300 W, ongeveer 1 min.	Plaats de babyfles op de bodem van de ovenruimte zonder deksel of tuitje. Goed schudden na het verwarmen. Controleer de temperatuur voor gebruik
	100 ml	300 W, 1-2 min.	
	200 ml	300 W, 2-3 min.	
Soep 1 kopje	175 g	900 W, 2-3 min.	-
2 kopjes	175 g elk	900 W, 4-5 min.	
4 kopjes	175 g elk	900 W, 5-6 min.	
Plakjes of stukjes vlees in saus, bijv. goulash	500 g	700 W, 10-15 min.	Afgedekt
Stoofschotel	400 g	700 W, 5-10 min.	Ovengerei met deksel
	800 g	700 W, 10-15 min.	
Groenten	150 g	700 W, 2-3 min.	Beetje vocht toevoegen
	300 g	700 W, 3-5 min.	

## Voedsel koken

### Opmerkingen

- Levensmiddelen die plat liggen koken sneller dan voedsel dat hoog wordt opgestapeld. Verdeel dus het voedsel zodat het zo plat mogelijk in de ovenschaal ligt. Verschillende voedingsmiddelen dienen niet in lagen bovenop elkaar te worden gelegd.

Plaats het voedsel direct op het draaiplateau.

- Kook het voedsel in ovengerei met een deksel. Als u geen geschikte deksel hiervoor heeft kunt u een bord of speciale magnetronfolie gebruiken.
- Hierdoor behoudt het voedsel zijn specifieke smaak en heeft het minder specerijen nodig.
- Laat het voedsel na de bereiding nog 2 tot 5 minuten staan, zodat het een gelijkmatige temperatuur krijgt.
- Gebruik altijd een pannenlap of ovenwanten als u schotels uit de oven haalt.

Voedsel koken	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, kooktijd in minuten	Opmerkingen
Hele kip, vers, geen ingewanden	1.5 kg	700 W, 30-35 min.	Halverwege de kooktijd omdraaien
Vis filet, vers	400 g	700 W, 5-10 min.	-
Verse groenten	250 g	700 W, 5-10 min.	Snij in gelijkvormige stukken; 1 tot 2 eetlepels water per 100 gram toevoegen; roeren tijdens het koken
	500 g	700 W, 10-15 min.	
Aardappelen	250 g	700 W, 8-10 min.	Snij in gelijkvormige stukken; 1 tot 2 eetlepels water per 100 gram toevoegen; roeren tijdens het koken
	500 g	700 W, 11-14 min.	
	750 g	700 W, 15-22 min.	
Rijst	125 g	700 W, 7-9 min. + 300 W, 15-20 min.	Voeg dubbele hoeveelheid aan vloeistof toe en gebruik een diepe ovenschaal met deksel
	250 g	700 W, 10-12 min. + 300 W, 20-25 min.	
Zoet voedsel bijv. blancmange (instant)	500 ml	700 W, 7-9 min.	Klop 2 tot 3 keer met een garde tijdens het verwarmen
Fruit, compôte	500 g	700 W, 9-12 min.	-

## Popcorn voor de magnetron

### Opmerkingen

- Gebruik hittebestendig plat glazen ovenschaal, bijv. het deksel van een ovenschaal, glazen bord of glazen schaal (Pyrex)
- Plaats het ovenschaal altijd op het grillrooster.
- Gebruik geen porselein of overdadig gebogen schalen.

- Selecteer de instellingen zoals beschreven in de tabel. Tijden kunt u aanpassen aan het product en de hoeveelheden.
- Om ervoor te zorgen dat de popcorn niet aanbrandt, de zak met popcorn kort uit de oven halen na 1,5 minuut en doorschudden. Pas op, de zak zal heet zijn!

### **Gevaar voor brandwonden!**

- De zak popcorn voorzichtig openen, er kan hete stoom vrijkomen.
- Nooit de magnetron op vol vermogen instellen.

	Gewicht	Accessoires	Magnetronvermogen in watt, kooktijd in minuten
Popcorn voor de magnetron	1 zakje, 100 g	Ovenschaal	700 W, 3-5 minuten

## Tips voor de magnetron

U kunt de informatie over de instellingen voor de hoeveelheid voedsel die u hebt voorbereid niet vinden.

Verhoog of verlaag de kooktijd met behulp van de volgende vuistregel:

Dubbele hoeveelheid = bijna dubbele kooktijd

Halve hoeveelheid = helft van de kooktijd

Het voedsel is te droog geworden

Volgende keer: kortere kooktijd instellen of lager magnetronvermogen selecteren. Dek het voedsel af en voeg meer vloeistof toe.

Als de tijd is verstreken is het voedsel niet ontdooid, warm of gekookt.

Langere tijd selecteren. Grote hoeveelheden en voedsel wat hoog is opgestapeld heeft meer tijd nodig.

Als de tijd is verstreken is het voedsel oververhit aan de rand maar niet gaar in het midden.

Roer het tijdens de kooktijd en kies de volgende keer een lager magnetronvermogen en een langere kooktijd.

Na het ontdooiden is het gevogelte of vlees ontdooid aan de buitenkant, maar niet aan de binnenkant.

Volgende keer een lager magnetronvermogen kiezen. Ontdooit u een grote hoeveelheid, deze dan regelmatig omdraaien.

## Taarten en gebak

### Over de tabellen

#### Opmerkingen

- De aangegeven tijden gelden voor voedsel wat in een koude ovenruimte wordt geplaatst.
- De temperatuur en baktijd hangt af van de samenstelling en hoeveelheid van het mengsel. Daarom worden temperatuurbereiken aangegeven in de tabellen. Begin met de lage temperatuur en, indien nodig, kunt u de volgende keer een hogere instelling kiezen, aangezien een lagere temperatuur resulteert in een gelijkmatigere bruining.















- Aanvullende informatie kan worden gevonden in het hoofdstuk 'Bak tips' wat na de tabellen wordt weergegeven.

- **Plaats de taartvorm altijd in het midden van het lage grillrooster.**

**Maar het voedsel met \*\* moet op het draaiplateau worden geplaatst.**

#### Bakblikken

**Opmerking:** U kunt het beste donkerkleurige metalen bakblikken gebruiken.

Bakken in bakvormen	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur °C	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Biscuitgebak, eenvoudig	Ringvorm/cakeblik		170-180	100	40-50
Biscuitgebak, fijn (bijv. zandgebak)*	Ringvorm/cakeblik		150-170	-	70-90
Biscuit/vlaaibodem	Vlaaibodem/bakblik		160-180	-	30-40
Fijne fruitvlaai, biscuit	Springvorm/ringvorm		170-180	100	35-45
Biscuittaart, 2 eieren	Vlaaibodem/bakblik		160-170	-	20-25
Biscuittaart, 6 eieren	Donkere springvorm		170-180	-	35-45
Kruimeldeeg basis met korst	Donkere springvorm		170-190	-	30-40
Fruittaart/kwarttaart met gebaksbodem*	Donkere springvorm		170-190	100	35-45
Zwitserse vlaai**	Donkere springvorm		190-200	-	45-55
Ringvormige cake	Ringvorm/cakeblik		170-180	-	40-50
Pizza, dunne bodem, licht beleg**	Rond pizza bakblik		220-230	-	15-25
Hartige taartjes**	Donkere springvorm		200-220	-	50-60
Notentaart	Donkere springvorm		170-180	100	35-45
Gistdeeg met droge topping	Rond pizza bakblik		160-180	-	50-60

\* Laat de taart ongeveer 20 minuten in de oven afkoelen

\*\* Het voedsel moet op het draaiplateau worden geplaatst

Bakken in bakvormen	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur °C	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Gistdeeg met vochtige topping	Rond pizza bakblik	☼	170-190	-	55-65
Gevlochten brood/500 gr meel	Rond pizza bakblik	☼	170-190	-	35-45
Stollen/500 gr meel	Rond pizza bakblik	☼	160-180	-	60-70
Strudel, zoet	Rond pizza bakblik	☼	190-210	180	35-45

\* Laat de taart ongeveer 20 minuten in de oven afkoelen

Kleine gebakken producten	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur °C	Kooktijd in minuten
Koekjes	Rond pizza bakblik	☼	150-170	25-35
Bitterkoekjes	Rond pizza bakblik	☼	110-130	35-45
Schuimgebak	Rond pizza bakblik	☼	100	80-100
Muffins	Muffinvorm op rooster	☼	160-180	35-40
Soezendeeg	Rond pizza bakblik	☼	200-220	35-45
Bladerdeeg	Rond pizza bakblik	☼	190-200	35-45
Gedesemde taart	Rond pizza bakblik	☼	200-220	25-35

Brood en broodjes	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur °C	Kooktijd in minuten
Zuurdesem brood met 1.2 kg meel	Rond pizza bakblik	☼	210-230	50-60
Plat brood	Rond pizza bakblik	☼	220-230	25-35
Broodjes	Rond pizza bakblik	☼	210-230	25-35
Broodjes gemaakt met zoet gistdeeg	Rond pizza bakblik	☼	200-220	15-25

## Baktips

U wilt volgens uw eigen recept bakken.	Gebruik soortgelijke zaken uit de baktabelen als richtlijn.
Gebruik bakvormen van silicone, glas, plastic of keramische materialen.	Het bakblik moet hittebestendig zijn tot 250°C. Gebak in deze bakblikken zal minder bruin worden. Bij gebruik van de magnetron zal de kooktijd korter zijn dan in de tabel is aangegeven.
Hoe bepaal je of biscuitgebak goed doorbakken is.	Ongeveer 10 minuten voor het einde van de in het recept vermelde baktijd prikt u op het hoogste punt met een cocktailprikker in de taart. Als de prikker er schoon uitkomt is de taart klaar.
De taart stort in.	Gebruik minder vocht de volgende keer, stel de oventemperatuur 10 graden lager en verleng de baktijd. Controleer de aangegeven tijden wanneer u moet mengen.
De taart is in het midden gerezen, maar aan de zijkanten laag gebleven.	Alleen de bodem van de springvorm invetten. Na het bakken de taart voorzichtig los maken met een mes.
De taart is te donker.	Selecteer een lagere temperatuur en laat de taart iets langer bakken.
De taart is te droog.	Wanneer het klaar is, kleine gaatjes in de taart prikken met een tandenstoker. Druppel dan wat vruchtensap of een alcoholische drankje over de taart. De volgende keer kiest u een 10 graden hogere temperatuur en vermindert u de baktijd.
Het brood of gebak (bijv kwarktaart) ziet er goed uit, maar is doorweekt aan de binnenkant (plakkerige, strepen met water).	Minder vloeistof de volgende keer en bak langer op lagere temperatuur. Bij het bakken van gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem, dekt dit af met amandelen of broodkrumels en dan voegt u de topping toe. Volg het recept en de baktijden.
De taart komt niet uit de vorm als deze op de kop wordt gehouden.	Laat de taart, na het bakken, nog 5 tot 10 minuten afkoelen, dan komt het makkelijker uit de vorm. Als het nog steeds blijft vastzitten, voorzichtig rond de randen losmaken met een mes. Draai de bakvorm weer om en bedek het meerdere keren met een koude natte doek. Volgende keer het blik goed invetten en strooi er wat paneermeel in.
U heeft de temperatuur van de oven met uw eigen vleesthermometer opgemeten en een verschil in temperatuur gevonden.	De oventemperatuur wordt door de producent gemeten nadat er een bepaalde tijd een testrooster in het midden van de ovenruimte heeft gestaan. Ovengerei en accessoires beïnvloeden de temperatuurmeting, dus er zal altijd enig verschil zijn als u de temperatuur zelf opmeet.
Er worden vonken gegenereerd tussen het bakblik en het grillrooster.	Controleer of het bakblik schoon is aan de buitenkant. Verander de positie van het bakblik in de ovenruimte. Als dit niet helpt, ga dan verder met bakken maar zonder de magnetronfunctie. De baktijd zal dan langer zijn.

## Braden en grillen

### Over de tabellen

De temperatuur en braadtijd zijn afhankelijk van het soort en de hoeveelheid van het te bereiden voedsel. Daarom zijn in de tabellen temperatuurbereiken aangegeven. Begin met de lagere temperatuur en maak de volgende keer, indien nodig, gebruik van een hogere instelling.

Voor meer informatie, zie het hoofdstuk 'Tips voor het grillen en braden' wat na de tabellen is weergegeven.

### Ovengerei

U kunt elk hittebestendig ovengerei gebruiken wat geschikt is voor de magnetron. Metalen braadschalen zijn niet geschikt voor het braden in magnetrons.

Het ovengerei kan erg heet worden. Gebruik ovenwanten om het ovengerei uit de ovenruimte te halen.

Plaats heet ovengerei van glas op een droge keukendoek nadat ze uit de oven zijn gehaald. Het glas kan breken als het op een koude of natte ondergrond wordt geplaatst.

### Braadtips

#### Opmerkingen

- Gebruik een diepe braadslee voor het braden van vlees en gevogelte.
- Controleer of uw ovengerei in het kookgedeelte past. Het dient niet te groot te zijn.
- Vlees:  
Bedek ongeveer tweederde van de bodem van het ovengerei met vloeistof. Voeg iets meer vloeistof toe voor stoofvlees. Draai de stukken vlees halverwege de kooktijd. Wanneer het vlees klaar is, de oven uitschakelen en laat het vlees nog 10 minuten extra staan. Dit zorgt voor een betere verdeling van de vleessappen.

- **Gevogelte:**  
Draai de stukken vlees om als  $\frac{2}{3}$  van de kooktijd voorbij is.

#### Grilltips




#### Opmerkingen

- Altijd de ovendeur dicht houden en nooit de oven voorverwarmen.
- Voor zover mogelijk moeten de stukken die u gaat grillen van gelijke grootte zijn. Biefstukken moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Hierdoor worden ze egaal bruin en blijven ze mals en sappig. Geen zout toevoegen aan biefstuk totdat ze zijn gegrild.
- Gebruik een tang om de stukken voedsel die u grilt om te draaien. Als u met een vork in het vlees prikt lopen de sappen eruit en wordt het droog.
- Donker vlees, bijv. rundvlees, bruint sneller dan lichtgekleurd vlees zoals kalfsvlees of varkensvlees. Als u lichtgekleurd vlees of vis grilt wordt het oppervlak vaak alleen wat lichtbruin, hoewel ze van binnen wel gaar en sappig zijn.
- Het grill-element schakelt automatisch uit en weer aan. Dit is normaal. De instelling van de grill bepaalt hoe vaak dit gebeurt.

#### Rundvlees

#### Opmerkingen

- Draai stoofvlees na  $\frac{1}{3}$  en  $\frac{2}{3}$  van de kooktijd. Laat het tot slot nog 10 minuten staan.
- Draai varkenshaasjes en entrecôtes halverwege de kooktijd om. Tot slot nog 10 minuten laten staan.
- Draai steaks om na  $\frac{2}{3}$  van de kooktijd.



Rundvlees	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Runder stoofvlees, ongev. 1 kg *	Ovengerei met deksel		180-200	-	120-143
Ossenhaas, medium, ongev. 1 kg *	Ovengerei zonder deksel		180-200	100	30-40
Entrecôte, medium, ongev. 1 kg *	Ovengerei zonder deksel		210-230	100	30-40
Biefstuk, medium, 3 cm dik**	Hoge grillrooster	.....	3	-	elke kant: 10-15

\* Lage grillrooster

\*\* Hoge grillrooster

### Kalfsvlees

**Opmerking:** De gewrichten en kalfsschenkel halverwege de kooktijd omdraaien. Tot slot nog ongeveer 10 minuten laten staan.

Kalfsvlees	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur °C	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Kalfsgewricht, ongev. 1 kg*	Ovengerei met deksel		180-200	-	110-130
Kalfsschenkel, ongev. 1.5 kg*	Ovengerei met deksel		200-220	-	120-130

\* Lage grillrooster

### Varkensvlees

#### Opmerkingen

- Draai magere gewrichten van varkensvlees en gewrichten zonder vlees halverwege de kooktijd om. Tot slot circa nog 10 minuten laten staan.
- Plaats het gewricht met het vlees naar boven. Haal het vlees eraf. Het gewricht niet omdraaien. Laat het nog 10 minuten staan.
- Varkensfiletlapjes of karbonades niet omdraaien. Tot slot nog ongeveer 5 minuten laten staan.
- Draai de varkensnek na  $\frac{2}{3}$  van de kooktijd.

Varkensvlees	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Gewricht zonder vlees (bijv. nek), ongev. 750 g*	Ovengerei met deksel	☉	220-230	100	40-50
Gewricht met vlees (bijv. schouder) ongev. 1.5 kg*	Ovengerei zonder deksel	☉	190-210	-	130-150
Varkensvleesfilet ongev. 500 g*	Ovengerei met deksel	☉	220-230	100	25-30
Varkensgewricht, mager, ongev. 1 kg*	Ovengerei met deksel	☉	210-230	100	60-80
Gerookt varken aan het bot, ongev. 1 kg*	Ovengerei zonder deksel	-	-	300	45-45
Varkensnek, 2 cm dik**		☐	3	-	1e kant: ongev. 15 - 20 2e kant: ongev. 10 - 15

\* Lage grillrooster  
\*\* Hoge grillrooster

## Lamsvlees

**Opmerking:** Draai de lamsbout halverwege de kooktijd.

Lamsvlees	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur in °C	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Lamszadel aan het bot, ongev. 1 kg*	Ovengerei zonder deksel	☉	210-230	-	40-50
Lamsbout, uitgebeend, medium, approx. 1.5 kg*	Ovengerei met deksel	☉	190-210	-	90-95

\* Lage grillrooster

## Diversen

### Opmerkingen

- Laat het gehaktbrood aan het eind nog ongeveer 10 minuten staan.
- Draai de worstjes na 2/3 van de kooktijd om.

Diversen	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Gehaktbrood, ongev. 1 kg*	Ovengerei zonder deksel	☉	180-200	700 W + 100 W	-
4 tot 6 worstjes om te grillen ongev. 150 g elk**	-	☐	3	-	elke kant: 10-15

\* Lage grillrooster  
\*\*Hoge grillrooster

## Gevogelte

### Opmerkingen

- Plaats hele kippen en kipfilets met de borstzijde naar beneden. Na 2/3 van de kooktijd omdraaien.
- Plaats de braadkip met de borstzijde naar beneden. Omdraaien na 30 minuten en magnetronvermogen op 180 watt instellen.

- Plaats halve kippen en stukken kip met de huidkant omhoog. Niet omdraaien.
- Plaats eenden- en ganzenborst met huidzijde naar boven. Niet omdraaien.
- Ganzepoten halverwege de kooktijd omdraaien. Prik in de huid.
- Plaats kalkoensborst en -poten met de huid naar beneden. Omdraaien na 2/3 van de kooktijd.

Gevogelte	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Kip, heel, ongev. 1.2 kg*	Ovengerei met deksel	☉	220-230	300	35-45
Braadkip, heel, ongev. 1.6 kg*	Ovengerei met deksel	☉	220-230	300 100	30 20-30
Kip, halve, ongev. 500 g elk*	Ovengerei zonder deksel	☉	180-200	300	30-35
Kip, porties, ongev. 800 g*	Ovengerei zonder deksel	☉	210-230	300	20-30
Kippenborst met huid en botten, 2 stukken, ongev. 350-450 g*	Ovengerei zonder deksel	☉	190-210	100	30-40

Gevogelte	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Eendenborst met huid, 2 stuks, 300-400 g elk**	Ovengerei zonder deksel	—	3	100	20-30
Ganzenborst, 2 stuks, 500 g elk*	Ovengerei zonder deksel	☉	210-230	100	25-30
Ganzenpoot, 4 stuks, ongev. 1.5 kg*	Ovengerei zonder deksel	☉	210-230	100	30-40
Kalkoenborst, ongev. 1 kg*	Ovengerei met deksel	☉	200-220	-	90-100
Kalkoen drumsticks, ongev. 1.3 kg*	Ovengerei met deksel	☉	200-220	100	50-60

\* Lage grillrooster  
\*\*Hoge grillrooster

## Vis

### Opmerkingen

- Om te grillen de hele vis, bijv. forel, op het midden van het hoge grillrooster plaatsen.
- Vooraf het grillrooster insmeren met olie.

Vis	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur °C	Kooktijd in minuten
Moot vis, bijv. zalm, 3 cm dik, gegrild	Hoge grillrooster	—	3	2 0-25
Hele vis, 2-3 stukjes, 300 g elk, gegrild	Hoge grillrooster	—	3	2 0-30

## Tips voor roosteren en grillen

De tabel bevat geen informatie over het gewicht van de gewrichten.	Voor kleine stukken vlees, hogere temperatuur kiezen en kortere kooktijd. Voor grotere stukken vlees lagere temperatuur en langere kooktijd.
Hoe zie je of het vlees gaar is.	Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar bij speciale winkels) of voer een lepeltest uit. Druk op het vlees met een lepel. Als het stevig aanvoelt, is het klaar. Als de lepel erin kan worden gedrukt, moet het nog wat langer koken.
Het vlees ziet er goed uit, maar jus is verbrand.	Volgende keer kleinere braadschaal of meer vloeistof gebruiken.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is erg helder en waterig.	Volgende keer grotere braadschaal gebruiken en minder vloeistof toevoegen.
Het vlees is niet gaar genoeg.	Snij het vlees. Bereid de jus in de braadpan en leg de plakken gebraden vlees in de jus. Eindig het koken van het vlees door alleen de magnetron te gebruiken.

## Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast met beleg

### Opmerkingen

- De waarden in de tabellen gelden voor voedsel in een koude oven.
- Neem voor ovenschotels, aardappelgratins en lasagne een magnetron-, hitte- en ovenbestendige schaal van 4-5 cm diep.

- Plaats de ovenschotel op het lage grillrooster.
- Laat ovenschotels en gratins nog 5 minuten in de oven staan nadat u het apparaat heeft uitgezet.
- Kaas op toast:  
Sneetjes brood vooraf roosteren.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast met beleg	Accessoires	soort verwarming	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Ovenschotel,zoet,ongev.1.5 kg*	Ovengerei zonder deksel	—	140-160	300	25-35
Hartige taart, gemaakt van gekookte ingrediënten, ongev. 1 kg*	Ovengerei zonder deksel	—	150-160	700	20-25
Lasagne, vers*	Ovengerei zonder deksel	☉	200-220	300	25-35
Aardappelgratin van rauwe ingrediënten, ongev. 1.1 kg*	Ovengerei zonder deksel	—	180-200	700	25-30
Toast met beleg, 4 sneetjes**		—	3	-	8-10














\* Lage grillrooster  
\*\* Hoge grillrooster

## Kant-en-klaar producten, diepvries

### Opmerkingen

- Lees de aanwijzingen op de verpakking.

- De waarden in de tabel gelden voor voedsel geplaatst in een koude oven.
- Leg chips, kroketten of aardappel rösti niet bovenop elkaar. Halverwege het kookproces omdraaien.
- Het voedsel direct op het draaiplateau plaatsen.

Kant-en-klaar producten	Accessoires	Soort verwarming	Temperatuur °C	Magnetron vermogen in watt	Kooktijd in minuten
Pizza met dunne bodem*	Draaiplateau		220-230	-	10-15
Pizza met dikke bodem	Draaiplateau	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Draaiplateau		220-230	-	10-15
Pizza stokbroodje*	Draaiplateau	 	- 220-230	700 -	2 13-18
Chips	Draaiplateau		220-230	-	8-13
Kroketten*	Draaiplateau		210-220	-	13-18
Rösti, gevulde aardappelballetjes	Draaiplateau		200-220	-	25-30
Voorgebakken broodjes/stokbrood	Lage grillrooster		170-180	-	13-18
Vissticks	Draaiplateau		210-230	-	10-20
Kipfilet stukjes, kipnuggets	Draaiplateau		200-220	-	15-20
Lasagne, ongev. 400 g**	Lage grillrooster		220-230	700	12-17

\* Ovenruimte 5 minuten voorverwarmen

\*\* Plaats het voedsel in geschikt en hittebestendig ovengerei.

## 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.exquisitbenelux.nl>

Voor vragen betreffende verkoop kunt u mailen naar: [verkoop@domest.nl](mailto:verkoop@domest.nl)

Voor vragen betreffende service kunt u mailen naar: [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)

Voor overige vragen kunt u mailen naar: [info@domest.nl](mailto:info@domest.nl)

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

**DOMEST** ■ MULTIBRAND  
SALES & SERVICES  
domestic and professional appliances

# DOMEST



domestic and professional appliances

**MULTIBRAND  
SALES & SERVICES**





## **INSTRUCTION MANUAL**

# **BUILT-IN COMBINATION OVEN WITH HOT AIR AND MICROWAVE EBM4543-30**

**Read these instructions carefully before using your microwave oven, and keep it carefully.**

**If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY**

## en Table of contents

<b>Precautions</b> .....	2	Defrosting programmes .....	12
<b>Addendum</b> .....	2	<b>Setting the time-setting options</b> .....	13
<b>Important safety instructions</b> .....	3	Setting the timer .....	13
Causes of damage .....	6	Setting the cooking time .....	13
<b>Installation</b> .....	6	Setting the clock .....	13
<b>Your new appliance</b> .....	8	<b>Childproof lock</b> .....	13
Control panel .....	8	Switching on the childproof lock .....	13
Keys and display .....	8	Switching off the childproof lock .....	13
Function selector .....	8	Childproof lock with other cooking operations .....	13
Parameter selector .....	8	<b>Quick Start</b> .....	13
Cooling fan .....	8	<b>Care and cleaning</b> .....	14
Accessories .....	9	Cleaning agents .....	14
<b>Before using the appliance for the first time</b> .....	9	Technical data .....	14
Setting the clock .....	9	<b>Malfunction table</b> .....	15
Heating up the oven .....	9	<b>Acrylamide in foodstuffs</b> .....	15
Cleaning the accessories .....	9	<b>Energy and environment tips</b> .....	16
<b>Setting the oven</b> .....	9	Saving energy .....	16
Setting the type of heating and temperature .....	9	Environmentally-friendly disposal .....	16
Rapid preheating .....	10	<b>Expert Cooking Guide</b> .....	16
<b>The microwave</b> .....	10	Defrosting, heating up and cooking with the microwave .....	16
Notes regarding ovenware .....	10	Microwave tips .....	19
Microwave power settings .....	10	Cakes and pastries .....	19
Setting the microwave .....	11	Baking tips .....	20
<b>MicroCombi operation</b> .....	11	Roasting and grilling .....	21
Setting Microwave Combi operation .....	11	Tips for roasting and grilling .....	23
<b>Automatic programmes</b> .....	12	Bakes, gratins, toast with toppings .....	23
Setting a programme .....	12	Convenience products, frozen .....	24
		QR code Warranty conditions .....	25

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- 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.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

## ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

#### WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. ( For appliance with type Y attachment)
5. **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.
6. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision unless they are aged from 8 years and above and supervised.
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
9. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
10. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
11. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
12. 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.

13. 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.

14. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

15. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

16. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

17. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)

18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- farm houses;
- bed and breakfast type environments.

19. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and having detachable turntables. But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged door.)

20. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

21. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

22. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

23. Steam cleaner is not to be used.

24. 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.

25. Surface of a storage drawer can get hot.

26. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

28. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

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

30. The appliance is intended to be used built-in.

31. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid

overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)

32. **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE**

## Causes of damage

### Caution!

- Creation of sparks: Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.  
Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled 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.
- 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. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting 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.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

## Installation

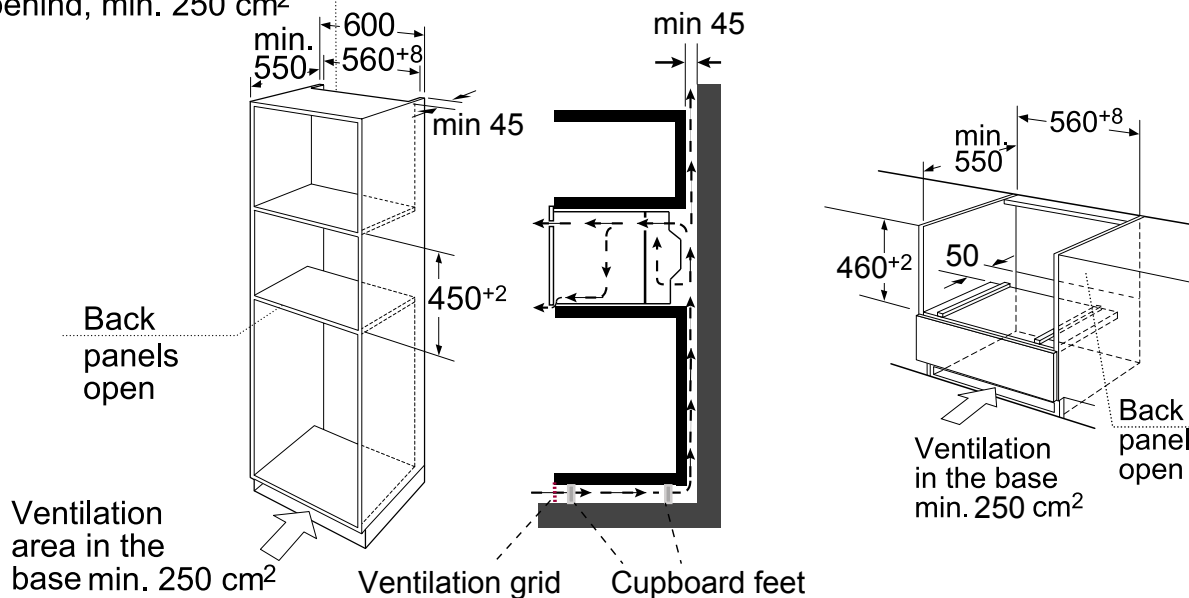
### Fitted units

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm<sup>2</sup> on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90 °C.

### Installation dimensions

#### Ventilation openings

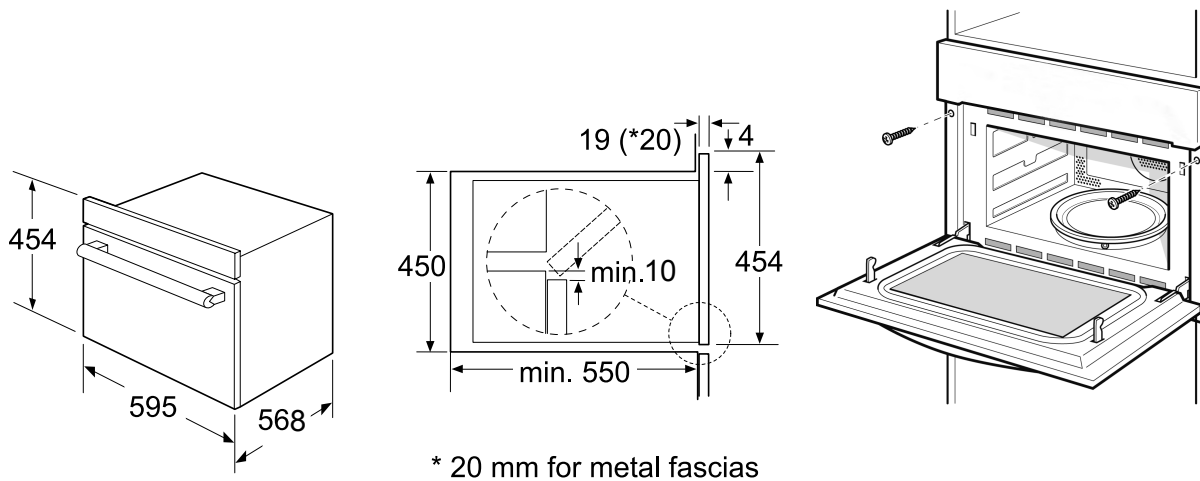
behind, min. 250 cm<sup>2</sup>



Note: There should be gap above the oven.

## Building in

- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.
1. Carefully push the oven into the box, making sure that it is in the centre.
  2. Open the door and fasten the oven with the screws that were supplied.



- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

## Important information

### Electrical connection

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

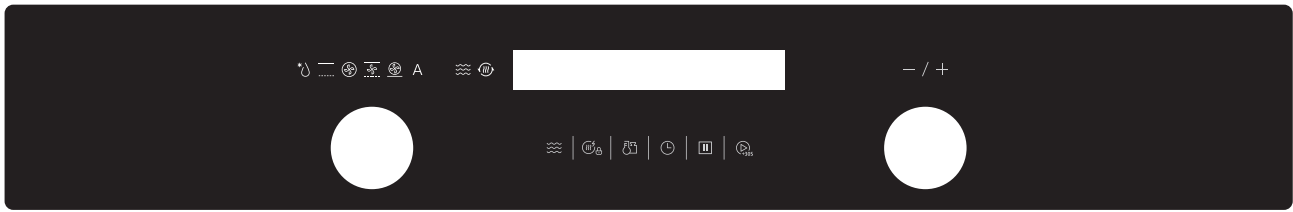
Fuse protection: see instructions for use-technical data.

# Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are

explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

## Control panel



## keys and display

The keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

Symbol	Function
	Microwave
	Touch briefly:Rapid preheating Touch and hold:Childproof Lock
	Touch briefly:Stop Touch twice:Cancel
	Temperature/Weight
	Clock
	Start

## Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Function	Use
3D Hot air	For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked items on the baking tray.50°C can maintain the taste of food after heat preservation of 1-2 hours.
Grill with fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.
Pizza setting	For frozen convenience products and dishes which require a lot of heat from underneath.
Grill	Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.
Microwave+Hot air	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of 3D Hot air
Microwave+Grill Fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.And use the function to roast meals evenly.
Microwave+Pizza	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of Pizza setting.

Function	Use
Microwave+Grill	Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust.
Defrost	2 defrosting programmes
A Auto-programms	13 cooking programmes The type of heating and cooking time are set by weight.
Microwave	Defrost,reheat and cooking.

## Parameter selector

Use the selector to set the parameters.

parameter	function
Auto menu	Select 13 automatic programmes. From P 01 to P 13.
Temperature	Select the temperature of cooking(°C). : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 +  : 50,100,105,110...230 +  : 100,105,110...230 +  : 100,105,110...230
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.
Microwave	Select microwave power.100W,300W 450W,700W and 900W

## Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

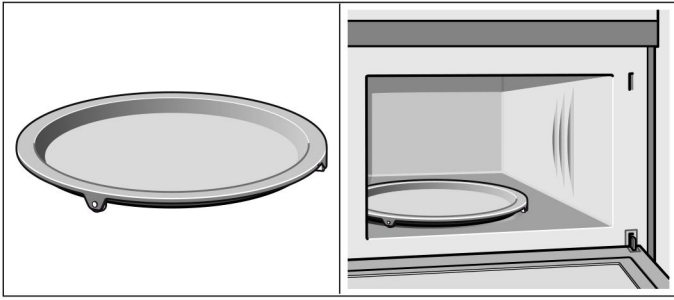
### Caution!

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

### Notes

- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

## Accessories



### Turntable

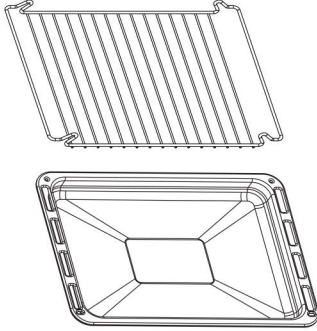
As a surface for the wire rack.

Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable.

The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.

Place the turntable on the drive in the centre of the cooking compartment. Ensure that it is properly fitted.

- Never use the microwave without the turntable.
- The turntable can withstand max. 5 kg.
- The turntable must turn when using all types of heating.



### Grill Grid

For the microwave and for baking and roasting in the oven.

### Glass baking tray

For cooking large quantities of food, but also the collection of moisture or fats.

### Note:


Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

## Before using the appliance for the first time


Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.




### Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Turn " - / + " knob between 00:00 and 23:59
2. Touch the  key.  
The time is set.

### Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with  Hot air at 230 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set  Hot air.
2. Use the temperature selector to set the temperature to 230 °C.
3. Touch the  key. Turn " - / + " knob to set the cooking time to 60 minutes.
4. Touch the  key. The oven begins to heat up.


### Cleaning the accessories




Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

## Setting the oven


There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on *Setting the time-setting options*.

### Setting the type of heating and temperature



Example :  Hot air at 200 °C for 25 minutes.

1. Set the function selector to .
2. The default temperature 180 °C will blink. Turn " - / + " knob to set the temperature to 200 °C.
3. Touch the  key. Turn " - / + " knob to set the cooking time to 25 minutes.
4. Touch the  key. The oven begins to heat up.


### Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key. Operation continues.

### Pausing operation


Touch the  key to pause operation. Then touch the  key to continue operation.

### Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key. Turn " - / + " knob to change the cooking time.

### Changing the temperature

This can be done at any time.

Touch the  for the new temperature setting. Turn " - / + " knob to set the temperature.







### Cancelling operation

Touch the  key twice to cancel operation.




## Rapid Preheating

With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.

Rapid Preheating is available for the following types of heating:


-  3D Hot air
-  Grill with fan
-  Microwave+Hot air
-  Microwave+Grill Fan
-  Pizza setting
-  Microwave+Pizza

To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.


1. Setting the type of heating and temperature.
2. Touch the  key.  
The  symbol lights up in the display.
3. Touch the  key.



The oven begins to heat up.

### The preheating process is complete

A signal sounds. The  symbol in the display blinks. Put your dish in the oven.

### Cancelling rapid preheating

During setting the rapid preheating function, touch the  can cancel the function.

During rapid preheating, touch the  or  can cancel the function. Also you can open the door to cancel the function.

- Note:**
1. The rapid preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During preheating, the microwave function is switched off.
  2. Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

## The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

### Note:

In the Expert Cooking Guide, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

### Note:

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

- 0-1 min : 1second
- 1-5 min : 10seconds
- 5-15 min : 30seconds
- 15-60 min : 1minute
- 60 min : 5minutes

## Notes regarding ovenware

### Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

### Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

### Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

### Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.


Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

## Microwave power settings

Use the  key to set the desired microwave power.





100W	-Defrosting sensitive/delicate foods -Defrosting irregularly-shaped foods -Softening ice cream -Allowing dough to rise
300 W	-Defrosting -Melting chocolate and butter
450 W	-cooking rise , soup
700 W	-Reheating -cooking mushrooms, shell fish -cooking dishes containing eggs and cheese
900 W	-Boiling water, reheating -cooking chicken, fish, vegetables

### Notes

- When you touch a key, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

## Setting the microwave

Example: Microwave power setting 300 W, cooking time 17 minutes


1. Touch the  key. The default microwave power 900W will appear. And the default cooking time will blink.
2. Touch the  key to activate the microwave function. Turn " - / +" knob to adjust the microwave power to 300W.
3. Touch the  key. Turn " - / +" knob to adjust the cooking time to 17 minutes.
4. Touch the  key.

Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.


### The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished.


### Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key. Operation continues.



### Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key. Turn " - / +" knob to change the cooking time.

### Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the  for the new microwave power setting. Turn " - / +" knob to set the microwave power.


### Pausing operation

Touch the  key briefly. The oven is paused. Touch the  key again to continue operation.

### Cancelling operation

Touch the  key twice to cancel operation.

### Notes

- When you set the function selector to , the highest microwave power setting always lights up as the suggested setting.
- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.






## MicroCombi operation

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can switch on all microwave power settings. Exception: 900 watts





### Setting Microwave Combi operation

Example: microwave 100 W, 17 minutes and hot air  190 °C.

1. Set the function selector to  + .
2. The default temperature 180°C will blink. Turn " - / +" knob to set the temperature to 190 °C.
3. The default microwave power is 300W. Touch the , then turn " - / +" knob to set the microwave power to 100W.
4. Touch the  key. Turn " - / +" knob to set the cooking time to 17 minutes.
5. Touch the  key.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.

Another way of setting:


1. Set the function selector to .
2. The default temperature 180°C will blink. Turn " - / +" knob to set the temperature to 190 °C.
3. Touch the  key. Turn " - / +" knob to set the cooking time to 17 minutes.
4. Touch the  key. The default microwave power 300W will blink. Turn " - / +" knob to set the microwave power to 100W.
5. Touch the  key.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.



### The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished.


### Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key briefly. The programme will then continue.


### Pausing operation

Touch the  key briefly. The oven is paused. Touch the  key again to continue operation.


### Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key. Turn " - / +" knob to change the cooking time.

### Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the  for the new microwave power setting. Turn " - / +" knob to set the microwave power.

### Changing the temperature

This can be done at any time. Touch the  for the new temperature setting. Turn " - / +" knob to set the temperature.

### Cancelling operation

Touch the  key twice to cancel operation.

# Automatic programmes



The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 13 programmes.

Always place the food in the cold cooking compartment.

## Setting a programme

When you have selected a programme, set the oven. The temperature selector must be in the off position.

Example : Programme 3 with a weight of 1 kilogramme.

1. Set the function selector to automatic programmes **A** .  
The first programme number appears in the display.
2. Turn " - / + " knob to select the programme number.
3. Touch the  key.
4. Turn " - / + " knob to set the weight, cooking time will shown.
5. Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time counting down .

## Auto Menu

Programme no.	Category	Item
P 01**	Vegetables	Fresh vegetables
P 02**	Side dishes	Potatoes-peeled/cooked
P 03*	Side dishes	Potatoes-roasted <small>If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next fase automatically.</small>
P 04	Poultry/Fish	Chicken pieces <small>If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next fase automatically.</small>
P 05*	Bakery	Cake
P 06*	Bakery	Apple pie
P 07*	Bakery	quiche
P 08**	Reheat	Drink/soup
P 09**	Reheat	Plated meal
P 10**	Reheat	Sauce/stew/dish
P 11*	Convenience	Frozen-Pizza
P 12*	Convenience	Oven chips <small>If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next fase automatically.</small>
P 13*	Convenience	Lasagna

### Notes

- The programmes with a \* are preheated.During preheating,the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating,you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.
- The programmes with \*\* only use the microwave function.


### Programme has ended

A signal sounds. The oven stops heating.

### Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

### Cancelling the programme



Touch the  key twice to cancel operation.

### Changing the cooking time

If using automatic programmes, you cannot change the cooking time .

# Defrosting programmes

You can use the 2 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

1. Set the function selector to automatic programmes **\*D** .  
The first programme number appears in the display.
2. Turn " - / + " knob to select the programme number.
3. Touch the  key.
4. Turn " - / + " knob to set the weight, cooking time will shown.
5. Touch the  key . The programme starts. You can see the cooking time counting down .

### Notes

#### ■ Preparing food

Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible.

Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.

- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

#### ■ Ovenware

Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.

- When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.

#### ■ Resting time

The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.


After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

Programme no.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	meat, poultry and fish	0.20 - 1.00
d 02*	bread, cake and fruit	0.10 - 0.50

\*During defrosting,place the food on the Lower wire rack



---

## Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the  key to call up the menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the " - / + " knob.

### Setting the timer


You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. In waiting state. Touch the  key to enter kitchen timer. "00:00" will display.
2. Turn " - / + " knob to adjust the timer time. The maximum time is 5 hours.
3. Touch the  key to start timer.

#### The timer duration has elapsed

A signal sounds. 0:00 is shown in the display.

#### Cancelling the timer duration

Touch the  key to cancel the timer duration.

### Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.


The oven starts. The cooking time counts down in the display.

#### The cooking time has elapsed



An audible signal sounds. The oven stops heating.

### Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Turn " - / + " knob between 00:00 and 23:59 .
2. Touch the  key. The time is set.

### Changing the clock

1. Touch and hold the  key for 3 seconds in waiting state. The actual time disappears and then the time will blink in the display.
2. Turn " - / + " knob to set the new time and touch the  key to confirm the setting.

---


## Childproof lock


The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.


### Switching on the childproof lock


Requirement: No cooking time should be set and the function selector is in the off position.

Touch and hold the  key for approx. 3 seconds.

The  symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

### Switching off the childproof lock

Touch and hold the  key for approx. 3 seconds.



The  symbol on the display goes out. The childproof lock is deactivated.

### Childproof lock with other cooking operations

When other cooking programmes have been set, the childproof lock is not operational.

---

## Quick Start

1. In waiting state, touch the  key to start 30 seconds' cooking with 900W microwave power.
2. During cooking (except Auto Cook and Defrost), each added touch of  key can increase 30 seconds cooking time up to the corresponding MAX. cooking time.

# Care and cleaning

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

## **⚠ Risk of electric shock.!**

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

## **⚠ Risk of burns!**

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

## **⚠ Risk of serious damage to health!**

Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.

### Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

## Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

## Technical data

Rated Voltage	230 V, 50 Hz
Maximum Power	3350W
Rated Output Power(Microwave)	900W
Rated Current	15A
Oven Capacity	44L
Turntable Diameter	∅ 360mm
External Dimensions Without handle	595(W) × 568(D) × 454(H)mm
Net Weight	Approx. 36kg

## Malfunction table







Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

### Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

## Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work.  appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
 is in the display panel.	Power cut	Reset the clock.
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
Turntable grates or grinds.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the rollers under the turntable and the recess in the oven floor thoroughly.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
 appears in the display panel.	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
 appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

## Acrylamide in foodstuffs

### Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips,

toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

### Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits Oven chips	Max. 200 °C in Top/bottom heating or max. 180 °C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190 °C in Top/bottom heating or max. 170 °C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

## Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

### Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.

- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance complies with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

## Expert Cooking Guide

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting is best for your meal. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about ovenware and preparation methods.

### Notes

- The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.
- Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or ovenware out of the cooking compartment.

### Defrosting, heating up and cooking with the microwave

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned)	800 g	300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 mins	Turn several times
	1 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	100 W, 10-15 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	1.2 kg	300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins	
Duck	2 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Turn several times

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Whole fish	300 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	-
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	300 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting.
	600 g	300 W, 10 mins + 100 W, 10-15 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	300 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	300 W, 8 mins + 100 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	300 W, 1 mins + 100 W, 2-4 mins	Remove all packaging
	250 g	360 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins	Turn during cooking.
	1 kg	300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	100 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins	

- Place the food directly on the turntable.

### Defrosting, heating up or cooking frozen food

#### Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

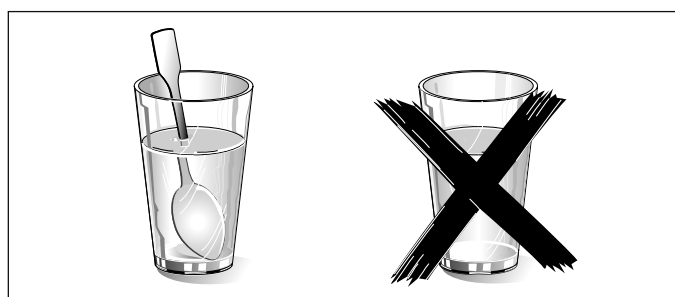
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	300-400 g	700 W, 10-15 mins	Take meal out of packaging; cover food to heat
Soup	400-500 g	700 W, 8-10 mins	Ovenware with lid
Stews	500 g	700 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	700 W, 20-25 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	700 W, 15-20 mins	Ovenware with lid
	1 kg	700 W, 25-30 mins	
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	700 W, 10-15 mins	Covered
	800 g	700 W, 18-20 mins	
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	700 W, 2-5 mins	Ovenware with lid; add liquid
	500 g	700 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	700 W, 8-10 mins	Ovenware with lid; add 1 tbsp of water
	600 g	700 W, 15-20 mins	
Creamed spinach	450 g	700 W, 11-16 mins	Cook without additional water

### Heating food

#### Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



### Caution!

Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

### Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.

- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your container, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- Place the food directly on the turntable.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	350-500 g	700 W, 5-10 mins	Take meal out of packaging, cover food to heat
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	<b>Caution!</b> Place a spoon in the glass. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	300 W, approx. 1 min	Place baby bottles on the cooking compartment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. You must check the temperature
	100 ml	300 W, 1-2 mins	
	200 ml	300 W, 2-3 mins	
Soup			-
1 cup	175 g	900 W, 2-3 mins	
2 cups	175 g each	900 W, 4-5 mins	
4 cups	175 g each	900 W, 5-6 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	700 W, 10-15 mins	Covered
Stew	400 g	700 W, 5-10 mins	Ovenware with lid
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Vegetables	150 g	700 W, 2-3 mins	Add a little liquid
	300 g	700 W, 3-5 mins	

### Cooking food

#### Notes

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Place the food directly on the turntable.

- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power in watts, Cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.5 kg	700 W, 30-35 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	700 W, 5-10 mins	-
Fresh vegetables	250 g	700 W, 5-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	700 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	700 W, 8-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	700 W, 11-14 mins	
	750 g	700 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	700 W, 7-9 mins + 300 W, 15-20 mins	Add double the quantity of liquid and use deep ovenware with a lid
	250 g	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	700 W, 7-9 mins	Stir 2 to 3 times with an egg whisk while heating
Fruit, compote	500 g	700 W, 9-12 mins	-

## Popcorn for the microwave

### Notes

- Use heat-resistant, flat glass ovenware, e.g. the lid of an ovenproof dish, a glass plate or a glass tray (Pyrex)
- Always place the ovenware on the wire rack.
- Do not use porcelain or overly curved plates.

- Make the settings as described in the table. You can adjust the timings according to product and amount.
- So that the popcorn doesn't burn, briefly take the popcorn bag out of the oven after 1 minute and 30 seconds and shake it. Take care as the bag will be hot!

### Risk of scalding!

- Open the popcorn bag carefully as hot steam may be released.
- Never set the microwave to full power.

	Weight	Accessories	Microwave power in watts, Cooking time in minutes
Popcorn for the microwave	1 bag, 100 g	Ovenware	700 W, 3-5 mins

## Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.

Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb:

Double the amount = almost double the cooking time

Half the amount = half the cooking time

The food has become too dry.

Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.

When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.

Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.

When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.

Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.

After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.

Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

## Cakes and pastries

### About the tables

#### Notes















- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time, since a lower

temperature results in more even browning.

- Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.
- **Always place the cake tin in the centre of the lower wire rack. But the food with \*\* should be placed in the turntable.**

### Baking tins

**Note:** It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Ring tin/cake tin		170-180	100	40-50
Sponge cake, delicate (e.g. sandcake)*	Ring tin/cake tin		150-170	-	70-90
Sponge flan base	Flan-base cake tin		160-180	-	30-40
Delicate fruit flan, sponge	Springform/ring tin		170-180	100	35-45
Sponge base, 2 eggs	Flan-base cake tin		160-170	-	20-25
Sponge flan, 6 eggs	Dark springform cake tin		170-180	-	35-45
Shortcrust pastry base with crust	Dark springform cake tin		170-190	-	30-40
Fruit tart/cheesecake with pastry base*	Dark springform cake tin		170-190	100	35-45
Swiss flan**	Dark springform cake tin		190-200	-	45-55
Ring cake	Ring cake tin		170-180	-	40-50
Pizza, thin base, light topping**	Round pizza tray		220-230	-	15-25
Savoury cakes**	Dark springform cake tin		200-220	-	50-60
Nut cake	Dark springform cake tin		170-180	100	35-45
Yeast dough with dry topping	Round pizza tray		160-180	-	50-60

\* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

\*\* the food should be placed in the turntable

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Yeast dough with moist topping	Round pizza tray	☼	170-190	-	55-65
Plaited loaf with 500 g flour	Round pizza tray	☼	170-190	-	35-45
Stollen with 500 g flour	Round pizza tray	☼	160-180	-	60-70
Strudel, sweet	Round pizza tray	☼	190-210	180	35-45

\* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

Small baked items	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Round pizza tray	☼	150-170	25-35
Macaroons	Round pizza tray	☼	110-130	35-45
Meringue	Round pizza tray	☼	100	80-100
Muffins	Muffin tray on wire rack	☼	160-180	35-40
Choux pastry	Round pizza tray	☼	200-220	35-45
Puff pastry	Round pizza tray	☼	190-200	35-45
Leavened cake	Round pizza tray	☼	200-220	25-35

Bread and bread rolls	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sourdough bread with 1.2 kg flour	Round pizza tray	☼	210-230	50-60
Flatbread	Round pizza tray	☼	220-230	25-35
Bread rolls	Round pizza tray	☼	210-230	25-35
Rolls made with sweet yeast dough	Round pizza tray	☼	200-220	15-25

## Baking tips

You want to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.	The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.
You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.	The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.

## Roasting and grilling

### About the tables

The temperature and roasting time depend on the type and amount of food being cooked. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time,

For more information, see the section entitled *Tips for grilling and roasting* which follows the tables.

### Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware which is suitable for use in a microwave. Metal roasting dishes are not suitable for roasting with microwaves.

The ovenware can become very hot. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Place hot glass ovenware on a dry kitchen towel after they have been removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

### Tips for roasting

#### Notes

- Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- Meat:  
Cover approx. two thirds of the ovenware base with liquid. Add slightly more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the

oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.

- Poultry:  
Turn the pieces of meat after  $\frac{2}{3}$  of the cooking time has elapsed.

### Tips for grilling





#### Notes

- Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter-coloured meat such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.
- The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

### Beef

#### Notes

- Turn pot-roasted beef after  $\frac{1}{3}$  and  $\frac{2}{3}$  of the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn tenderloins and sirloins halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn steaks after  $\frac{2}{3}$  of the cooking time.



Beef	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pot-roasted beef, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		180-200	-	120-143
Fillet of beef, medium, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		180-200	100	30-40
Sirloin, medium, approx. 1 kg *	Ovenware without lid		210-230	100	30-40
Steak, medium, 3 cm thick**	Higher wire rack		3	-	each side: 10-15

\* Lower wire rack

\*\* Higher wire rack

### Veal

**Note:** Turn joints and knuckle of veal halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.






Veal	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint of veal, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		180-200	-	110-130
Knuckle of veal, approx. 1.5 kg*	Ovenware with lid		200-220	-	120-130

\* Lower wire rack

### Pork

#### Notes



- Turn lean joints of pork and rindless joints halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Place the joint in the ovenware rind-side up. Score the rind. Do not turn the joint. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Do not turn pork fillets or pork chops. Finally, allow to stand for approx. a further 5 minutes.
- Turn the neck of pork after  $\frac{2}{3}$  of the cooking time.

Pork	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint without rind (e.g. neck), approx. 750 g*	Ovenware with lid		220-230	100	40-50
Joint with rind (e.g. shoulder) approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid		190-210	-	130-150
Fillet of pork, approx. 500 g*	Ovenware with lid		220-230	100	25-30
Joint of pork, lean, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		210-230	100	60-80
Smoked pork on the bone, approx. 1 kg*	Ovenware without lid	-	-	300	45-45
Neck of pork, 2 cm thick**			3	-	1st side: approx. 15-20 2nd side: approx. 10-15

\* Lower wire rack  
\*\* Higher wire rack

## Lamb

**Note:** Turn the leg of lamb halfway through the cooking time.



Lamb	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Saddle of lamb on the bone, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		210-230	-	40-50
Leg of lamb, boned, medium, approx. 1.5 kg*	Ovenware with lid		190-210	-	90-95

\* lower wire rack

## Miscellaneous

### Notes

- Finally, allow the meat loaf to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn the sausages after  $\frac{2}{3}$  of the cooking time.






Miscellaneous	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Meat loaf, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		180-200	700 W + 1 00 W	-
4 to 6 sausages for grilling approx. 150 g each**	-		3	-	each side: 10-15

\* lower wire rack  
\*\*higher wire rack

## Poultry

### Notes

- Place whole chickens and chicken breasts breast-side down. Turn after  $\frac{2}{3}$  of the cooking time.
- Place poulard breast-side down. Turn after 30 minutes and set the microwave power to 180 watts.
- Place half chickens and chicken portions skin-side up. Do not turn.
- Turn the duck and goose breast skin-side up. Do not turn.
- Turn goose thighs halfway through the cooking time. Prick the skin.
- Place turkey breast and thighs skin-side down. Turn after  $\frac{2}{3}$  of the cooking time.

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Chicken, whole, approx. 1.2 kg*	Ovenware with lid		220-230	300	35-45
Poulard, whole, approx. 1.6 kg*	Ovenware with lid		220-230	300 100	30 20-30
Chicken, halves, 500 g each*	Ovenware without lid		180-200	300	30-35
Chicken portions, approx. 800 g*	Ovenware without lid		210-230	300	20-30
Chicken breast with skin and bones, 2 pieces, approx. 350-450 g*	Ovenware without lid		190-210	100	30-40

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Duck breast with skin, 2 pieces, 300-400 g each**	Ovenware without lid	— .....	3	100	20-30
Goose breast, 2 pieces, 500 g each*	Ovenware without lid	☉	210-230	100	25-30
Goose legs, 4 pieces, approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid	☉	210-230	100	30-40
Turkey breast, approx. 1 kg*	Ovenware with lid	☉	200-220	-	90-100
Turkey drumsticks, approx. 1.3 kg*	Ovenware with lid	☉	200-220	100	50-60

\* lower wire rack  
\*\*higher wire rack

## Fish

### Notes

- For grilling, place the whole fish, e.g. trout, onto the middle of the higher wire rack.
- Grease the wire rack with oil beforehand.

Fish	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Fish steak, e.g. salmon, 3 cm thick, grilled	Higher wire rack	— .....	3	20-25
Whole fish, 2-3 pieces, 300 g each, grilled	Higher wire rack	— .....	3	20-30

## Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint.	For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.
The roast is not well-done enough.	Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

## Bakes, gratins, toast with toppings

### Notes

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- For bakes, potato gratins and lasagne, use a microwaveable, heat-resistant ovenproof dish 4 to 5 cm deep.
- Place the bake on the lower wire rack.
- Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after switching off.
- Cheese on toast:  
Pre-toast slices of bread.

Bakes, gratins, toasts	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Bake, sweet, approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid	☉ .....	140-160	300	25-35
Savoury bake, made with cooked ingredients, approx. 1 kg*	Ovenware without lid	☉ .....	150-160	700	20-25
Lasagne, fresh*	Ovenware without lid	☉	200-220	300	25-35
Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg*	Ovenware without lid	☉	180-200	700	25-30
Toast with topping, 4 slices**		— .....	3	-	8-10












\* lower wire rack  
\*\* higher wire rack

## Convenience products, frozen

### Notes

- Observe the instructions on the packaging.

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- Do not lay chips, croquettes or potato rösti on top of each other. Turn half way through the cooking time.
- Place the food directly on the turntable.

Convenience products	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pizza with thin base*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza with deep-pan base	Turntable		- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Turntable		- 220-230	700 -	2 13-18
Chips	Turntable		220-230	-	8-13
Croquettes*	Turntable		210-220	-	13-18
Rösti, stuffed potato pockets	Turntable		200-220	-	25-30
Part-cooked rolls or baguette	Lower wire rack		170-180	-	13-18
Fish fingers	Turntable		210-230	-	10-20
Chicken goujons, nuggets	Turntable		200-220	-	15-20
Lasagne, approx. 400 g**	Lower wire rack		220-230	700	12-17

\* Preheat the cooking compartment for 5 minutes.

\*\* Place the food in suitable, heat-resistant ovenware.

# 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.exquisitbenelux.nl>

For questions regarding sales you can email to: [verkoop@domest.nl](mailto:verkoop@domest.nl)

For questions regarding service you can email to: [service@domest.nl](mailto:service@domest.nl)

For other questions you can email to: [info@domest.nl](mailto:info@domest.nl)

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



**DOMEST**   
domestic and professional appliances

**MULTIBRAND  
SALES & SERVICES**