

**GEBRUIKSAANWIJZING**  
**INSTRUCTIONS FOR USE**

**»»» COMBI-MAGNETRON**  
**COMBI-MICROWAVE OVEN**

MO670\_

---

NL Gebruiksaanwijzing

NL 3 - NL 26

EN Instructions for use

EN 3 - EN 26

### Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

# INHOUDSOPGAVE

## ***Uw combimagnetron***

Inleiding	4
Beschrijving	6

## ***Voordat u het apparaat gebruikt***

Voordat u begint	7
De klok instellen	7
Magnetrongebruik	8
Installatie van haken en railbeugels	10
Installeer de railbeugels	11

## ***Bediening***

Algemeen	12
Magnetronfuncties	14
Ovenfuncties	15
Functies combimagnetron	16
Automatische kookprogramma's	16
Voorverwarmen	18
Keukenwekker	18
Kinderslot	19
Pauze	19

## ***Bereidingstips***

20

## ***Onderhoud***

Uw apparaat in goede staat houden	23
Verlichting	23

## ***Storingen***

Wat moet ik doen indien...	24
----------------------------	----

## ***Installatie-instructies***

Productspecificaties	25
----------------------	----

## ***Uw oven en het milieu***

Apparaat en verpakking afdanken	26
---------------------------------	----

## *Inleiding*

---

Eten bereiden met uw nieuwe magnetronoven is veilig en comfortabel. Binnen korte tijd zet u de heerlijkste gerechten op tafel. Het apparaat is extreem gebruiksvriendelijk, mede vanwege de automatische kook- en ontdooiprogramma's.

In deze gebruiksaanwijzing vindt u informatie over de installatie, de veiligheid, de bediening en het onderhoud van uw apparaat.



### **Lees de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!**

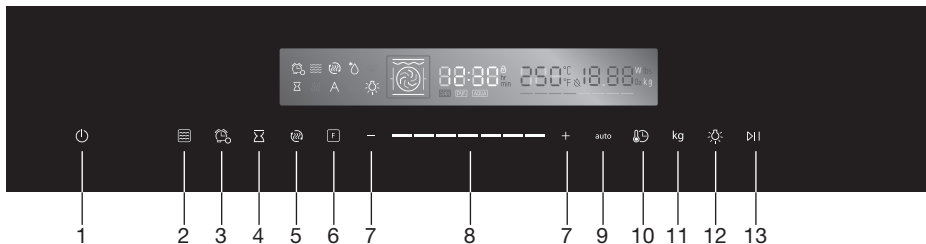
**Lees deze gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.**

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

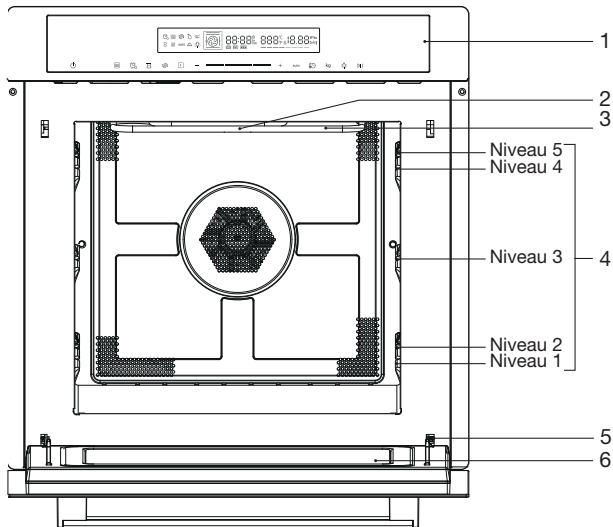
# UW COMBIMAGNETRON

## Bedieningspaneel



1.		AAN/UIT-toets	Hiermee schakelt u de oven in en uit.
2.		Magnetrontoets	Hiermee stelt u de magnetron in.
3.		Kookwekker/kinderslot-toets	Hiermee stelt u de timerfunctie in of activeert u het kinderslot (3 seconden ingedrukt houden).
4.		Toets voor einde bereidingstijd	Hiermee stelt u een einde van de bereidingstijd in.
5.		Toets voor snel voorverwarmen	Hiermee wordt de oven snel voorverwarmd.
6.		Ovenfunctietoets	Druk op deze toets om de verwarmingsstand te wijzigen. Houd deze toets 3 seconden ingedrukt om de stand snel te wijzigen.
7.		Parameterafstelling	Hiermee past u de waarden aan die op het display worden weergegeven.
8.		Schuifregelaar	Hiermee past u de waarden aan die op het display worden weergegeven.
9.		Toets voor automatisch menu	Hiermee stelt u het automatische menu in.
10.		Klok/temperatuur-toets	Hiermee stelt u de temperatuur/tijd in.
11.		Gewichtstoets	Hiermee stelt u het gewicht in.
12.		AAN/UIT-toets ovenverlichting	Hiermee schakelt u de ovenverlichting in of uit.
13.		Start/pauzetoets	Hiermee start of pauzeert u de bereiding.

## Beschrijving



1. Bedieningspaneel
2. Verlichting
3. Grillelement
4. Roosterniveaus
5. Scharnier
6. Deurglas

### De volgende accessoires worden bij uw oven geleverd:

- Ovenrooster  
Voornamelijk voor de grillfunctie. Op het ovenrooster kan ook een stoomschaal of een pan met voedsel worden geplaatst. Voor magnetron- en ovengebruik.
- Geëmailleerde bakplaat  
Te gebruiken voor het roosteren van vlees en het bakken van vochtig gebak. Deze plaat kan ook worden gebruikt als druipschaal. Plaats de bakplaat op het eerste niveau om de plaat te gebruiken als druipschaal tijdens het grillen.

**Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties!**



### Opmerking

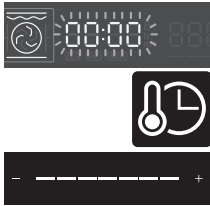
De accessoires kunnen vervormd raken als deze heet worden. Dit heeft geen nadelige invloed op hun functie. Accessoires krijgen hun originele vorm terug zodra deze weer zijn afgekoeld.

# VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT

## Voordat u begint

- Open de deur en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Gebruik de magnetronoven niet indien deze beschadigd is, maar neem in dat geval contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermende folie vanaf de buitenzijde van de magnetronoven.
- Maak met een vochtige doek de binnenkant van de oven en accessoires schoon. Gebruik geen schuurmiddelen of sterk ruikende reinigingsmiddelen.

## De klok instellen



Als de oven aangesloten wordt op de netspanning, verschijnt '00:00' op het display. Stel de klok in op de juiste tijd.

1. Druk op de klok/temperatuur-toets.
  - *De 'uren' aanduiding gaat knipperen.*
2. Stel de juiste uurtijd in met de schuifregelaar of de toetsen “- / +”.
3. Druk op de klok/temperatuur-toets.
  - *De minutenaanduiding gaat knipperen.*
4. Stel de juiste minuten in met de schuifregelaar of de toetsen “- / +”.
5. Druk op de klok/temperatuur-toets om de instelling te bevestigen.
  - *De tijd stopt met knipperen nadat u de juiste tijd hebt ingesteld*
  - *De klok is nu ingesteld.*



### **Opmerking**

Druk op de klok/temperatuur-toets als u de tijd op een later tijdstip wilt wijzigen. Stel de klok in zoals hierboven omschreven.

## Magnetrongebruik

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om voedsel te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.

De magnetron wordt gebruikt met de:

- Magnetronstand
- Combi-functie

### **Bereidingsprincipe**

1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid. Het voedsel wordt zo gelijkmatig gegaard.
2. De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 2,5 cm door het voedsel geabsorbeerd. Het garen gaat dan door, omdat de warmte in het voedsel wordt verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het voedsel:
  - ▷ *Hoeveelheid en dichtheid*
  - ▷ *Watergehalte*
  - ▷ *Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)*



### **Belangrijk**

Het voedsel wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat door, zelfs als u het voedsel uit de oven hebt gehaald. Rusttijden in recepten en in dit boekje moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:

- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het voedsel.
- Een gelijke temperatuur in alle delen van het voedsel.

### **Richtlijnen voor kookgerei voor de magnetron**

Kookgerei dat u voor de magnetronstand gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Daarom mag u geen gebruik maken van kookgerei dat is gemaakt van metaal. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan altijd veilig worden gebruikt. Raadpleeg de volgende aanwijzingen voor aanvullende informatie over geschikt kookgerei.



## VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT

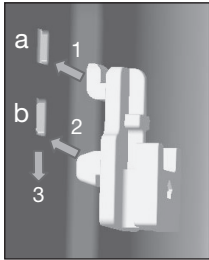
Kookgerei	Magnetron- bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓X	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Er kan zich vonkontlading voordoen indien de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies van polyester of karton	✓	Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies.
Fastfoodverpakkingen <ul style="list-style-type: none"> <li>Polystyreenbekers</li> </ul>	✓	Kan worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Papieren zakken of krantenpapier</li> <li>Gerecycled papier of metalen randjes</li> </ul>	X	Kan vlam vatten.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerecycled papier of metalen randjes</li> </ul>	X	Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk <ul style="list-style-type: none"> <li>Ovenschalen</li> <li>Fijn glaswerk</li> <li>Glazen potten</li> </ul>	✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal	X	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier <ul style="list-style-type: none"> <li>Borden, bekens, keukenpapier</li> <li>Gerecycled papier</li> </ul>	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerecycled papier</li> </ul>	X	Kan vonkontlading veroorzaken.
Kunststof	✓	Met name indien hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijdert; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.

- ✓ : Aanbevolen  
 ✓X : Voorzichtigheid betrachten  
 X : Onveilig

# VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT

## Installatie van haken en railbeugels

### Installeer 4 haken

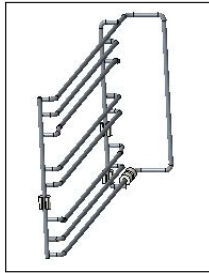


1. Plaats de haak in opening (a).
2. Duw de haak in opening (b).
3. Duw de haak omlaag naar de juiste positie.

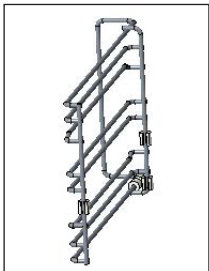


Plaats haak 'R' aan de achterzijde en haak 'F' aan de voorzijde.

### Kijk eerst welke railbeugel voor de linkerzijde en welke voor de rechterzijde is bestemd



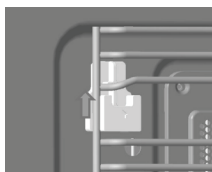
- De railbeugel voor de linkerzijde



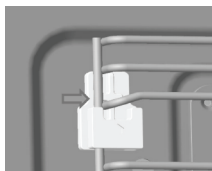
- De railbeugel voor de rechterzijde

## VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT

### *Installeer de railbeugels*



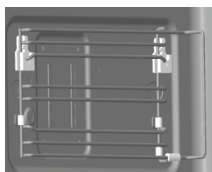
1. Plaats de beugel tegen de groef van de haak.



2. Duw de railbeugel naar achteren.



3. Duw de railbeugel omlaag tot in de onderzijde van de groef.



4. Klaar.

## Algemeen

### Vermogensniveaus magnetron

In de tabel hieronder ziet u de vijf vermogensniveaus waaruit u kunt kiezen en voor welk voedsel de vermogensniveaus geschikt zijn. Tijdens gebruik is het mogelijk om het vermogen te wijzigen door op de magnetrontoets te drukken.

Vermogensniveau	Voedsel
800 W	- Water koken, opwarmen - Kip, vis, groenten bereiden
560 W	- Opwarmen - Paddenstoelen, schaaldieren bereiden - Voedsel bereiden dat eieren en kaas bevat
400 W	- Rijst, soep koken
240 W	- Ontdooien - Chocola en boter smelten
80 W	- Gevoelig/delicaat voedsel ontdooien - Onregelmatig gevormd voedsel ontdooien - IJs zacht maken - Deeg laten rijzen

### De temperatuur wijzigen

Tijdens gebruik is het mogelijk om de temperatuur te wijzigen. De temperatuurstatus kunt u bekijken in de LED-statusbalk. De ingestelde temperatuur is bereikt wanneer alle LED-units in de statusbalk branden.











### De bereidingstijd wijzigen

Tijdens gebruik is het mogelijk om de bereidingstijd te wijzigen. De bereidingstijd wordt stapsgewijs als volgt ingesteld (het hangt van de gekozen stand af welke maximale bereidingstijd kan worden ingesteld):






Instelling	0 - 15 min.	15 min.+
Stap	10 sec.	30 sec.

# BEDIENING

## Alle functies:

Oven functies	Temperatuur	Gebruik
 Conventioneel	30 ~ 250 °C	De bovenste en onderste elementen werken samen voor een conventionele bereiding. De oven moet worden voorverwarmd tot de gewenste temperatuur: ideaal voor slow cooking zoals stoofschotels.
 Convectie	50 ~ 250 °C	Voor braden op verschillende niveaus (bijvoorbeeld bakplaten met chocolate chip cookies).
 Conventioneel + ventilator	50 ~ 250 °C	Handig en tijdbesparend. Er kunnen 4 gerechten worden bereid op verschillende plateaus zonder dat smaak of geur worden gemengd.
 Stralingsgrill	150 ~ 250 °C	De beste resultaten worden verkregen door het bovenste plateau te gebruiken voor kleine items en de onderste plateaus voor grotere items.
 Dubbele grill + ventilator	50 ~ 250 °C	Voor gegratineerde gerechten en afwerking van geroosterde groenten.
 Dubbele grill	150 ~ 250 °C	De stralingselementen aan de binnenzijde en het bovenste element aan de buitenzijde werken samen om een snelle en gelijkmatige grillwarmte te geven, waardoor het bovenste oppervlak van het voedsel effectief wordt gebruineerd.
 Pizza	50 ~ 250 °C	Pizza wordt perfect bereid met extra warmte vanaf zowel de onderkant als de zijkanten van de oven, wat ervoor zorgt dat de pizzabodem knapperig wordt.
 Onderste verwarmingselement	30 ~ 220 °C	Dit is ideaal voor slow cooking zoals stoepotten.
 Ontdooien		Voor het langzaam ontdooien van gerechten.
 Deeg	30 ~ 45 °C	Voor het laten rijzen van gistdeeg en zuurdesem.

## BEDIENING

Magnetron (combi) functies	Temperatuur/ Vermogen	Gebruik
 Magnetron	80 ~ 800 W	Ontdooien, opwarmen en koken.
 Magnetron + convectie	80 ~ 320 W 50 ~ 250 °C	Voor een kortere bereidingstijd van grote porties met een gebruineerde afwerking.
 Magnetron + dubbele grill + ventilator	80 ~ 320 W 50 ~ 250 °C	Deze functie is geschikt wanneer snel bruineren is gewenst. De ingrediënten worden tot in de kern gekookt.
 Magnetron + pizza	80 ~ 320 W 50 ~ 250 °C	Deze functie is geschikt wanneer snel bruineren aan de onderzijde is gewenst. De ingrediënten worden tot in de kern gekookt.
 Automatische programma's		Er zijn 10 kookprogramma's (P 01 t/m P 10) en 3 ontdooiprogramma's (D01 t/m D03) te kiezen. Het type verwarming en de bereidingstijd worden ingesteld naar gewicht.



### Opmerking!

Zie 'Bereidingstips' voor informatie over voedsel.

### Magnetronfuncties



#### Waarschuwing!

Verwarming van vloeistoffen (zoals water) in de magnetron kan een vertraagde, maar plotselinge kookreactie tot gevolg hebben. Dit houdt in dat vloeistof begint te koken zonder dat u enige beweging ziet. Zodra de vloeistof uit de oven wordt gehaald, kan de vloeistof snel gaan koken en uit de beker spatten, waardoor u letsel kunt oplopen. Dit vertraagde effect kunt u voorkomen door in de vloeistof een kunststof of glazen lepel te plaatsen voordat u de vloeistof gaat koken in de magnetronoven.



#### Waarschuwing!

Wees voorzichtig met babyvoeding en potjes:

- *De inhoud van zuigflesjes en potjes met babyvoeding moet na verhitting worden omgeroerd of geschud.*
- *Controleer, om brandwonden te voorkomen, zorgvuldig de temperatuur van de inhoud voordat u de voeding geeft.*



#### Waarschuwing!

Keukengerei kan heet zijn nadat het in de magnetronoven is gebruikt!



1. Verwijder de geëmailleerde bakplaat.
2. Plaats het gerecht op het ovenrooster.
3. Druk op de magnetrontoets om de magnetronfunctie te activeren.
  - *Op het display verschijnen '01:00', '800' en het pictogram van de magnetronfunctie.*
  - *Wijzig indien nodig de bereidingstijd en/of het magnetronvermogen.*
4. Druk voor het aanpassen van de bereidingstijd op de klok/temperatuur-toets en voor het aanpassen van het vermogen op de magnetrontoets.
5. Stel de bereidingstijd of het vermogen in met schuifregelaar of de toetsen “- / +”.
  - *De waarden zijn aan te passen zolang ze knipperen.*
6. Druk op de start/pauzetoets om het bereidingsproces te starten.
  - *Er klinkt een signaal wanneer het bereidingsproces klaar is. De ventilator blijft nog een tijdje doorgaan voordat deze zichzelf uitschakelt.*

De combimagnetron gaat na 5 minuten automatisch naar stand-by indien u de start/pauzetoets niet indrukt.

### Ovenfuncties



1. Druk op de ovenfunctietoets om een ovenfunctie te activeren.
  - *Op het display verschijnen de temperatuur en het ovenfunctie-pictogram.*
2. Selecteer een ovenstand met de ovenfunctietoets.
  - *De verschillende ovenfunctie-pictogrammen verschijnen in de display.*
  - *U kunt desgewenst de tijd en/of de temperatuur van elke stand wijzigen.*
3. Druk hiervoor op de klok/temperatuur-toets.
  - *De tijd of temperatuur (instelling) gaat knipperen.*
4. Stel de gewenste tijd/temperatuur in met de schuifregelaar of de toetsen “- / +”.
5. Druk op de start/pauzetoets om het bereidingsproces te starten.
  - *Er klinkt een signaal wanneer het bereidingsproces klaar is.*
  - *De ventilator blijft enige tijd doorgaan en stopt daarna automatisch.*

De instelmogelijkheden hangen af van de gekozen ovenfunctie.

De combimagnetron gaat na 5 minuten automatisch naar stand-by indien u de start/pauzetoets niet indrukt.

## Funcies combimagnetron



1. Druk op de magnetrontoets.
2. Stel vervolgens een combimagnetronfunctie in door de ovenfunctietoets herhaaldelijk in te drukken (zie de tabel 'Magnetron (combi) functies').
  - *Op het display zijn het standaardtijd, de temperatuur en het vermogen van de magnetron zichtbaar.*
  - *U kunt desgewenst het vermogen, de tijd en/of de temperatuur van elke stand wijzigen.*
3. Druk hiervoor op de klok/temperatuur-toets of de magnetrontoets.
  - *Het vermogen, de tijd of de temperatuur (instelling) gaat knipperen.*
4. Stel het gewenste vermogen en de gewenste tijd en/of temperatuur in met de schuifregelaar of de toetsen “- / +”.



De instelmogelijkheden hangen af van de gekozen ovenfunctie.



- Druk op de start/pauzetoets om het bereidingsproces te starten.
- *Er klinkt een signaal wanneer het bereidingsproces klaar is.*
  - *De ventilator blijft enige tijd doorgaan en stopt daarna automatisch.*



De combimagnetron gaat na 5 minuten automatisch naar stand-by indien u de start/pauzetoets niet indrukt.

## Automatische kookprogramma's

U kunt kiezen uit 10 automatische kookprogramma's en 3 automatische ontdooiprogramma's. U hoeft alleen maar het programma te selecteren en vervolgens het juiste gewicht in te voeren. Het vermogen, de tijd en de temperatuur zijn al ingesteld in het geselecteerde programma.



### Let op!

- Tijdens de automatische kookprogramma's is de magnetronfunctie ingeschakeld. Gebruik daarom geen metalen keukengerei.
- De programma's met een \* worden voorverwarmd. Tijdens voorverwarming wordt de bereidingstijd gepauzeerd en is de toets voor snel voorverwarmen ingeschakeld.
- Na voorverwarming hoort u een alarm en gaat de toets voor snel voorverwarmen knipperen.
- Plaats het gerecht op het ovenrooster en plaats dit in de oven op niveau 1. Druk op de start/pauzetoets.
- De programma's met \*\* gebruiken alleen de magnetronfunctie.





## BEDIENING

Recept	Voorverwarmen	Standaard tijd	Standaard gewicht	Gewichtsbereik	
d01**	Vlees	Nee	08:00 min.	200 g	100 - 1500 g
d02**	Gevogelte	Nee	04:48 min.	200 g	100 - 1500 g
d03**	Vis	Nee	04:00 min.	200 g	100 - 1000 g
A01**	Popcorn	Nee	03:05 min.	100 g	-
A02**	Gegratineerde aardappelen	Nee	00:35 uur	500 g	-
A03	Cheesecake	Nee	01:16 uur	-	-
A04*	Quiche Lorraine	10 min.	00:40 uur	-	-
A05	Gehaktbrood	Nee	01:15 uur (standaard) / 00:30 uur	1000 g	500 g / 1000 g
A06	Marmercake	Nee	01:20 uur	-	-
A07*	Plat brood	8 min.	00:35 uur	-	-
A08*	Appeltaart	7 min.	01:00 uur	-	-
A09*	Verse pizza op een plaat	8 min.	00:35 uur	-	-
A10	Appelkruieltaart	Nee	01:00 uur	-	-

\*\* Het programma gebruikt alleen de magnetronfunctie. **Gebruik niet de bakplaat.**

\* Het programma gebruikt voorverwarmen.

- Druk op de toets voor automatisch menu om automatische kookprogramma's (P) of ontdooiprogramma's (D) te selecteren.
  - Op het display verschijnen temperatuur, gewicht en P01 of d01 afhankelijk van het gekozen programma.
- Selecteer een automatisch kookprogramma door meerdere keren op de automatisch menu toets te drukken
- Druk op de gewichtstoets om het gewicht in te stellen.
  - Het gewicht knippert in de display.
- Stel het gewenste gewicht in met de schuifregelaar of de toetsen "- / +".
  - Het hangt van het geselecteerde programma af welk gewicht u kunt instellen.
- Druk op de start/pauzetoets om het geselecteerde automatische kookprogramma te starten.
  - Er klinkt een signaal wanneer het kookprogramma klaar is.
  - De ventilator blijft enige tijd doorgaan en stopt daarna automatisch.



kg



De combimagnetron gaat na 5 minuten automatisch naar stand-by indien u de start/pauzetoets niet indrukt.

## Voorverwarmen



De voorverwarmingsfunctie kunt u alleen gebruiken bij een gekozen ovenfunctie.

1. Druk op de toets voor snel voorverwarmen.
  - *De oven start met voorverwarmen.*
  - *Op het display verschijnt het voorverwarmingspictogram.*
  - *Er klinkt een signaal en het voorverwarmsymbool verdwijnt wanneer de juiste temperatuur is bereikt.*
  - U kunt het voorverwarmen stopzetten door op de UIT-toets te drukken.



De combimagnetron gaat na 5 minuten automatisch naar stand-by indien u de start/pauzetoets niet indrukt.

## Keukenwekker

U kunt de keukenwekker alleen gebruiken indien de combimagnetron uitgeschakeld is.

- *De (huidige) tijd wordt weergegeven in de display.*



### De keukenwekker activeert u als volgt:

1. Druk op de kookwekker/kinderslot-toets.
  - *U hoort een geluidssignaal.*
  - *De 'uren' aanduiding gaat knipperen.*
2. Stel de juiste uurtijd in met de schuifregelaar of de toetsen “- / +”.
3. Druk op de klok/temperatuur-toets.
  - *De minuten aanduiding gaat knipperen.*
4. Stel de juiste minuten in met de schuifregelaar of de toetsen “- / +”.
5. Druk op de kookwekker/kinderslot-toets om de ingestelde tijd te bevestigen.



Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.

## Kinderslot

---

U kunt uw combimagnetron 'vergrendelen' om te voorkomen dat een bereidingsproces wordt gestart.

### Let op:

- U kunt het kinderslot alleen activeren indien de combimagnetron uitgeschakeld is.
  - *De (huidige) tijd wordt weergegeven in de display.*



### Het kinderslot activeert u als volgt:

1. Houd de kookwekker/kinderslot-toets net zo lang ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort.
  - *Op het display verschijnt een sleutelpictogram. U kunt de combimagnetron nu niet gebruiken.*



### Het kinderslot schakelt u als volgt weer uit:

1. Houd de kookwekker/kinderslot-toets net zo lang ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort.
  - *Op het display verdwijnt het sleutelpictogram. U kunt de combimagnetron nu weer gebruiken.*

## Pauze

---



Wanneer uw combimagnetron in gebruik is, kunt u een pauze inlassen.

1. Druk op de start/pauzetoets.
  - *De instellingen op het display gaan knipperen.*
2. Druk op de start/pauzetoets om het bereidingsproces te hervatten.
  - *Het symbool van de ingestelde stand stopt met knipperen.*

# BEREIDINGSTIPS

## Verwarmen en koken



- De magnetronoven verwarmt altijd met dezelfde intensiteit. Hoe meer u in de magnetronoven plaatst, hoe langer de bereidingstijd.
- Brede, platte gerechten worden sneller warm dan smalle, hoge gerechten.
- Gerechten afdekken met huishoudfolie of een geschikt deksel voorkomt spatten, maakt de bereidingstijd korter en helpt de vochtigheid van het gerecht te bewaren.



### Voorzichtig!

- Verwijder de huishoudfolie of het deksel voorzichtig als het gerecht klaar is. De stoom die er vanaf komt kan erg heet zijn!
- Bevochtig zo nodig voedsel dat snel uitdroogt. Dompel aardappelen en groenten eerst kortstondig in koud water voordat u deze in de magnetronoven plaatst. Dit voorkomt dat zich hieromheen een huid vormt.
- Het is voor een gelijkmatig resultaat het beste om maaltijden een of twee keer om te roeren of om te keren.
- Selecteer altijd het hoogste magnetronvermogen wanneer eerder gekookt voedsel wordt opgewarmd.
- Bij bereiding in een magnetronoven zijn alleen kleine hoeveelheden water, zout en kruiden nodig. Het beste is om zout na de bereiding toe te voegen. Dit voorkomt dat vocht uit het voedsel wordt getrokken.
- Na uitschakeling van de magnetronoven blijft voedsel enige tijd doorkoken. Houd hier rekening mee. Kook uw maaltijden niet te ver door.



### Voorzichtig!

- Plaats altijd een glas water in de magnetron wanneer u kleine hoeveelheden poederige producten verwarmt (zoals bij het drogen van kruiden). Anders bestaat er vanwege de kleine hoeveelheid het risico dat spontane verbranding optreedt.

## Ontdooien



- Ontdooi grote, dichte stukken altijd met gebruik van het ontdooiprogramma. Het voedsel zal geleidelijk en gelijkmatig ontdooien. Er bestaat geen risico dat de buitenzijde uitdroogt terwijl het middelste gedeelte nog bevroren is.
- Het verdient aanbeveling het ontdooiproces na een tijdje te versnellen door het voedsel te verdelen in kleinere stukken.
- Las bij grotere stukken en dicht vlees een paar keer een pauze in tijdens het ontdooiproces.
- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormd voedsel kunt u, halverwege de ontdooitijd, de dunne gedeelten afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.

## Factoren die van invloed zijn op het bereidingsproces



- De temperatuur van de ingrediënten is van invloed op de bereidingstijd. Het duurt langer om een koude maaltijd te bereiden dan een maaltijd die al op kamertemperatuur is.
- Licht delicaat voedsel wordt sneller gekookt dan zwaar, massief voedsel, zoals stoofpotten en ronde braadstukken. Wees voorzichtig bij het bereiden van licht, delicaat voedsel. De randen worden snel droog en taai.
- Kleine hoeveelheden voedsel worden gelijkmatiger verhit als u deze afzonderlijk in de magnetron plaatst, bij voorkeur in een cirkel.
- Botten en vet geleiden warmte beter dan vlees. Verbranding van deze gedeelten kunt u voorkomen door kippenpoten en -vleugels met af te dekken met aluminiumfolie.
- Microgolven penetreren het voedsel tot op een diepte van circa 3 cm. Het midden van dik voedsel wordt verwarmd als een resultaat van warmte vanaf het verwarmde gedeelte (de buitenkant) die zich verspreidt naar de binnenkant.
- Vlees en gevogelte dat langer dan circa 15 minuten wordt bereid in de magnetron, wordt licht gebruint. Voedsel dat korter wordt bereid kunt u vooraf inwrijven met een 'bruin makende' saus, zoals Worcestershiresaus, sojaboonolie of barbecuesaus.
- Vetafstotend papier voorkomt spatten. Dit houdt warmte ook beter vast.

## Basistechnieken



- **Roeren**
  - *Door gerechten regelmatig om te roeren, distribueert u de warmte die daarin aanwezig is. Roer altijd vanaf de buitenkant naar de binnenkant, aangezien de buitenkant van het gerecht altijd het eerst warm wordt.*
- **Omkeren**
  - *Keer groot, dik voedsel regelmatig om. Dan wordt dit gelijkmatiger en sneller gekookt.*
- **Inprikken**
  - *Voedsel met een huid, schil of schaal, zoals eidooiers, schaaldieren en fruit, barst in de magnetron. U kunt dit voorkomen door dit vooraf een aantal keer met een vork of spies in te prikken.*
- **Controleren**
  - *Voedsel kookt snel. U moet voedsel daarom regelmatig controleren. Haal voedsel uit de magnetron vlak voordat het gaar is.*
- **Rusttijd**
  - *Zodra u voedsel uit de magnetron hebt gehaald, laat het dan circa 3 tot 10 minuten afgedekt staan. Het voedsel blijft koken. Voedsel met een droge korst, zoals cake, moet u niet afdekken.*

### Groenten koken



- Gebruik verse groenten als dat mogelijk is. Als groenten slap zijn geworden doordat deze te lang zijn bewaard, kunt u deze oprfrissen door de groenten een tijdje in koud water te weken.
- Gebruik een grote schaal om groenten te koken, zodat de bodem van de schaal niet door een te dikke laag wordt bedekt.
- Kook groenten bij voorkeur met het aanhangende water.
- Dek het gerecht altijd af met een deksel of met een huishoudfolie voor magnetrons.
- Voeg geen zout toe. De zouten die van nature in groenten aanwezig zijn, bieden genoeg smaak. Als u zout moet toevoegen, doe dat dan na het kookproces.
- Kook groenten zo kort mogelijk. Laat groenten doorkoken nadat de magnetron uitgeschakeld is.
- Controleer of de groenten gaar zijn door deze met een vork of spies in te prikken.

### Vis bereiden

- Vis moet geleidelijk worden gekookt. Zet bij dunne vis, vette vis of kleine porties het vermogensniveau daarom op 30%. In andere gevallen kunt u het vermogensniveau veilig iets hoger zetten. Laat het voedsel echter doorkoken nadat de magnetron uitgeschakeld is. Vis is gaar wanneer het visvlees ondoorschijnend is.

### *Uw apparaat in goede staat houden*



- Het kookcompartiment in uw apparaat is gemaakt van emaille. Onjuiste behandeling kan leiden tot corrosie in het kookcompartiment. Raadpleeg de onderhouds- en reinigingsinstructies in de gebruiksaanwijzing.
- Zout heeft een sterk schurende werking. Indien zich zout afzet in het kookcompartiment, kan zich op bepaalde plaatsen in het compartiment roest ontwikkelen.
- Zuurhoudende sauzen, zoals ketchup en mosterd, of gezouten voedsel, bijv. gezouten braadstukken, bevatten chloride en zuren. Deze oefenen een nadelige invloed uit op het stalen oppervlak. Reinig het kookcompartiment na elk gebruik.
- Gebruik **GEEN** sterk schurende reinigingsmiddelen of harde metalen schrapers voor het reinigen van de glazen deur, want hierdoor kunnen krassen op het oppervlak ontstaan waardoor het glas (indien aanwezig) kan breken.
- Gebruik **GEEN** stoomreiniger om de magnetronoven te reinigen.
- Indien de afdichting op de buitenzijde van het kookcompartiment erg vuil is, zal de deur van het kookcompartiment tijdens de werking niet goed sluiten. De fronten van aangrenzende units kunnen beschadigd raken. Houd de afdichting schoon.



- Reinig de binnenzijde en buitenzijde van de oven regelmatig met gebruik van zeephoudend water en maak deze grondig droog met een droge doek. Zorg ervoor dat de afdekking van de magnetronverdeler (binnen in de oven aan de rechterzijde) schoon is. Een afdekking die niet schoon is, kan vonken veroorzaken.
- Reinig na gebruik de binnenzijde onmiddellijk. Gebruik een vochtige doek om condens, overgekookte vloeistof en voedselresten te verwijderen. Achterblijvende kruimels en vloeistoffen absorberen magnetronenergie en maken de bereidingstijd langer.
- Reinig de accessoires regelmatig; gebruik zeephoudend water en een borstel en droog de accessoires grondig met een droge doek. De accessoires kunnen ook worden gewassen in een vaatwasser.
- Geuren verdwijnen als u een glas azijn of water - met toegevoegd citroensap - in de ovenruimte plaatst. Schakel de magnetron in en laat deze twee minuten op vol vermogen ingeschakeld. Daarna afvegen met een vochtige doek.

### *Verlichting*

- Dit apparaat is uitgerust met LED-verlichting.
- LED-lampen garanderen een optimale verlichting, een levensduur die tien keer langer is dan bij conventionele lampen en een energiebesparing van niet minder dan 90%.



**Neem contact op met de technische afdeling wanneer LED-verlichting moet worden vervangen.**

### Wat moet ik doen indien...

Indien de magnetronoven niet zo goed kookt als deze zou moeten doen, indien er binnenin vonken optreden, of indien de magnetronoven niet wil starten, etc. Probeer eerst de oorzaak van het probleem te vinden voordat u de technische dienst belt.

#### **Controleer het volgende:**

- Zit de stekker in het stopcontact?
- Is de deur goed gesloten?
- Is het vermogensniveau en is de bereidingstijd goed ingesteld?
- Zijn er voorwerpen in de magnetronoven die daar niet thuishoren?
- Gebruikt u het juiste keukengerei?
- Zijn de ventilatieopeningen geblokkeerd?
- Is het voedsel voldoende ontdooid?
- Heeft u het voedsel tijdens het koken omgeroerd of omgekeerd?
- Is het kinderslot ingeschakeld?



# INSTALLATIE-INSTRUCTIES

## ***Productspecificaties***

Op het label aan de binnenzijde van dit apparaat vindt u de totale wattage, het vereiste voltage en de frequentie.

Buitenafmetingen (bxdxh)	595 mm x 546* mm x 596 mm
Inbouwfmetingen	560 mm x 550 mm x 590 mm
Ovencapaciteit	72 liter
Nominale spanning	230 V ~ / 50 Hz
Nominaal maximaal ingangsvermogen	2880 W
Nominaal uitgangsvermogen magnetron	800 W

\* Diepte exclusief de diepte van 20 mm van het dashboard.

## Apparaat en verpakking afdanken

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn economische levensduur moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgedankt. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleen wikkel (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Ontdoe u van deze materialen op een verantwoorde manier, conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke elektrische apparaten afzonderlijk moeten worden afgedankt. Het apparaat mag aan het einde van zijn economische levensduur dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend, hetgeen het gevolg zou kunnen zijn als het apparaat op onjuiste wijze wordt afgedankt. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.



### **Verklaring van conformiteit**

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waarnaar wordt verwezen.





# CONTENTS

---

## ***Your combi microwave oven***

---

Introduction	4
Description	6

## ***Before use***

---

Before you begin	7
Setting the clock	7
Microwave use	8
Installation of hooks and rail brackets	10
Install the rail brackets	11

## ***Operation***

---

General	12
Microwave functions	14
Oven functions	15
Combi microwave functions	16
Automatic cooking programs	16
Preheating	18
Kitchen Timer	18
Childproof lock	19
Pause	19

## ***Cooking tips***

---

20

## ***Cooking tips***

---

21

## ***Maintenance***

---

Keeping your appliance neat	23
Lighting	23

## ***Faults***

---

What to do if...	24
------------------	----

## ***Installation instructions***

---

Product specifications	25
------------------------	----

## ***Your oven and the environment***

---

Disposing of the appliance and the packaging	26
--	----

# YOUR COMBI MICROWAVE OVEN

## *Introduction*

---

Cooking with your new microwave oven is safe and relaxing. You can have the tastiest dishes on the table in no time at all. The appliance is extremely easy to use, partly thanks to the automatic cooking and defrosting programmes.

You will find information about the installation, safety, operation and maintenance of your appliance in this instruction manual.



### **Read the separate safety instructions before using the appliance!**

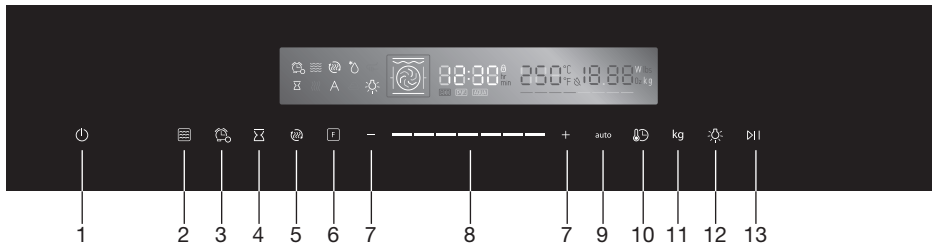
**Read this user instruction before using the appliance and keep it in a safe place for future use.**














The installation instructions are included separately.

You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

# YOUR COMBI MICROWAVE OVEN

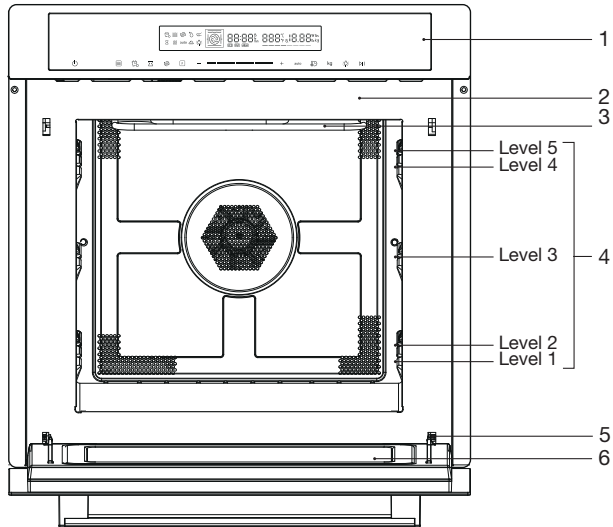
## Control panel



1.		On / Off key	Switch On and Off the oven.
2.		Microwave key	Touch to set microwave.
3.		Kitchen timer / Childproof lock key	Use timer function / use child-proof lock with 3s press.
4.		Cooking end time key	Set an end time to the cooking duration.
5.		Quick preheat key	Use this to preheat quickly.
6.		Oven functions key	Touch this key to change heating mode, hold on 3s to change it quickly.
7.		Parameter adjustment	Change the adjustment values shown in the display.
8.		Slider control bar	Slide it to change the adjustment values shown in the display.
9.		Auto menu key	Touch to set auto menu.
10.		Clock / Temperature setting key	Touch to set temperature / time.
11.		Weight key	Touch to set weight.
12.		Oven lighting On / Off key	Switch oven lighting On or Off.
13.		Start / Pause key	Start or pause the cooking process.

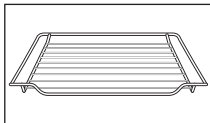
# YOUR COMBI MICROWAVE OVEN

## Description

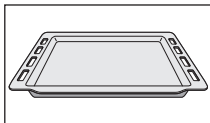


1. Control panel
2. Light
3. Grill element
4. Rack levels
5. Hinge
6. Door glass

### The following accessories are provided with your oven:



- Oven rack  
Mainly used for grilling. A steam dish or pan with food can also be placed on the oven rack.  
For microwave and oven use.



- Enamel baking tray  
To be used for roasting meat and baking moist pastry. It can also be used as a drip tray. Place the baking tray into the first level for use as a drip tray during grilling.

**Do not use the enamelled baking tray for microwave functions!**



### Note

The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.



# BEFORE USE

## Before you begin

- Open the door and remove the packaging material.
- Do not use the microwave oven when it is damaged, but contact the manufacturer.
- Remove the protection foil from the outside of the microwave oven.
- Clean the inside of the oven and the accessories with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or any strongly smelling detergents.

## Setting the clock



When the oven is connected to the mains voltage, '00:00' appears on the display. Set the clock to the correct time.

1. Press the clock/temperature key.
  - *The 'hours' display flashes.*
2. Use the slider or the '- / +' keys to set the correct hour.
3. Press the clock/temperature key.
  - *The 'minutes' display flashes.*
4. Use the slider or the '- / +' keys to set the correct minutes.
5. Press the clock/temperature key to confirm the setting.
  - *The clock stops flashing after you set the correct time.*
  - *The clock is now set.*



### **Note**

Press the clock/temperature key if you want to set the clock again in the future. Set the clock as described above.

# BEFORE USE

## ***Microwave use***

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

Microwave is used in:

- Microwave mode
- Combi-function

### **Cooking Principle**

1. The microwaves generated by the microwave are distributed uniformly. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
  - ▷ *Quantity and density*
  - ▷ *Water content*
  - ▷ *Initial temperature (refrigerated or not)*



### **Important**

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- An even temperature throughout the food.

### **Microwave cookware guide**

Cookware used for 'Microwave Mode' must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. That is why cookware made of metallic materials should not be used. Cookware marked 'microwave - safe' is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide.

## BEFORE USE

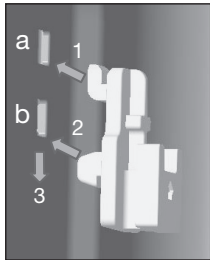
Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast food packaging <ul style="list-style-type: none"> <li>• Polystyrene cups containers</li> <li>• Paper bags or newspaper</li> <li>• Recycled paper or metal trims</li> </ul>	✓ X X	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.  May catch fire.  May cause arcing.
Glassware <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven-to-table ware</li> <li>• Fine glassware</li> <li>• Glass jars</li> </ul>	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim. Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal	X	May cause arcing or fire.
Paper <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plates, cups, Kitchen paper</li> <li>• Recycled paper</li> </ul>	✓ X	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.  May cause arcing.
Plastic	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.

- ✓ : Recommended  
 ✓X : Use with caution  
 X : Unsafe

# BEFORE USE

## Installation of hooks and rail brackets

### Install 4 hooks

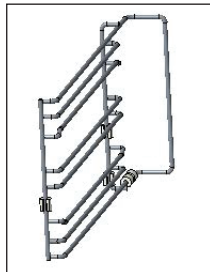


1. Install the hook into hole (a).
2. Push the hook into hole (b).
3. Push the hook down into the right place.

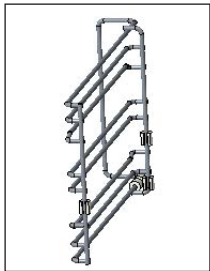


Install hook 'R' at the rear and hook 'F' at the front.

### Distinguish the left and right rail bracket



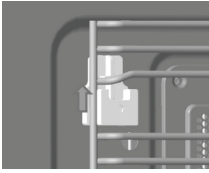
- The left rail bracket



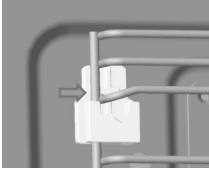
- The right rail bracket

## BEFORE USE

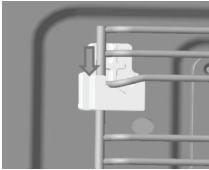
### *Install the rail brackets*



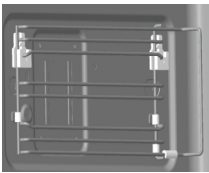
1. Place the bracket against the groove of the hook.



2. Push the rail bracket backwards.



3. Move down the rail bracket into the bottom of the groove hook.



4. Finished.

# OPERATION

## General

### Microwave power levels

You can see from the table below from which five power levels you can choose and for which foods the power levels are suitable. During use it is possible to change the power by pressing the microwave key.

Power level	Food
800 W	- Boiling water, reheating - Cooking chicken, fish, vegetables
560 W	- Reheating - Cooking mushrooms, shellfish - Cooking dishes containing eggs and cheese
400 W	- Cooking rice, soup
240 W	- Defrosting - Melting chocolate and butter
80 W	- Defrosting sensitive / delicate foods - Defrosting irregularly-shaped foods - Softening ice cream - Allowing dough to rise

### Changing the temperature

During use it is possible to change the temperature. The temperature status can be viewed in the LED status bar. The set temperature is reached when all LED units in the status bar are lit.











### Changing the cooking time

During use it is possible to change the cooking time. The step quantities for adjusting the time are as follow (the maximum cooking time that can be set depends on the chosen mode):






Adjust	0 - 15 min.	15 min.+
Step	10 sec.	30 sec.

# OPERATION

## All functions:

Function	Temperature	Use
 Conventional	30 ~ 250 °C	The top and bottom elements work together to provide conventional cooking. The oven needs to be preheated to the required temperature: ideal for slow cooking dishes such as casseroles and stews.
 Convection	50 ~ 250 °C	For baking on several levels (e.g. baking trays of chocolate chip cookies).
 Conventional + Fan	50 ~ 250 °C	Convenient and time savings, up to 4 dishes can be cooked simultaneously on different shelves without mixing of taste or smell.
 Radiant Grilling	150 ~ 250 °C	Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for larger items.
 Double Grill + Fan	50 ~ 250 °C	For gratin dishes and finishing roasted vegetables.
 Double Grilling	150 ~ 250 °C	The inside radiant elements and outside top element work simultaneously giving a rapid and even grilling heat, therefore effectively browning the top surface of the food.
 Pizza	50 ~ 250 °C	Pizza is perfectly cooked with extra heat from both bottom and sides of the oven, guaranteeing pizza bases are crispy.
 Lower Heater Element	30 ~ 220 °C	This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews.
 Defrost		For slowly defrosting dishes.
 Dough	30 - 45 °C	For letting yeast dough and sourdough rise.

# OPERATION

Combi Microwave Functions	Temperature/Power	Use
 Microwave	80 ~ 800 W	Defrost, reheat and cooking.
 Microwave + Convection	80 ~ 320 W 50 ~ 250 °C	For reducing large portions' cooking time with browning finish.
 Microwave + Double Grill + Fan	80 ~ 320 W 50 ~ 250 °C	This function is suitable where quick browning is required; will cook the ingredients down to the core.
 Microwave + Pizza	80 ~ 320 W 50 ~ 250 °C	This function is suitable where quick under browning is required; will cook the ingredients down to the core.
 Auto programs		You can choose from 10 cooking programmes (P 01 to P 10) and 3 defrosting programmes (D01 to D03). The type of heating and cooking time are set by weight.



## Note

See 'Cooking tips' for information about food.

## Microwave functions



### Warning!

Microwave heating of liquids (such as water) can result in delayed eruptive boiling. This means that liquid starts boiling without you seeing any movement. Once removed from the oven, the liquid can start to boil rapidly and spatter out of the cup with the risk of injury. The effect of eruptive boiling can be eliminated by placing a plastic / glass spoon in the fluid before cooking it in the microwave oven.



### Warning!

Take care with baby food and jars:

- *The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken after heating.*
- *Carefully check the temperature of the contents before consumption, in order to avoid burns.*



### Warning!

Utensils can be hot after use in the microwave oven!



## OPERATION



1. Remove the enamelled baking tray.
2. Place the dish on the oven rack.
3. Press the microwave key to activate the microwave function.
  - *The display will show '01:00'; '800' and the pictogram for the microwave function.*
  - *If necessary, change the cooking time and/or the microwave power.*
4. Press the clock/temperature key to adjust the cooking time and the microwave key to adjust the power.
5. Set the cooking time or the power using the slider or the '- / +' keys.
  - *The values can be adjusted as long as they are flashing.*
6. Press the start/pause key to start the cooking process.
  - *A signal sounds when the cooking process is complete. The fan will continue to run for a while before it switches itself off.*

The combi microwave oven goes to standby automatically after 5 minutes if you do not touch the start/pause key.

### Oven functions



1. Press the oven function key to activate an oven function.
    - *The display shows the temperature and the oven function pictogram.*
  2. Select an oven mode with the oven function key.
    - *The various oven function pictograms appear in the display.*
    - *If desired, you can change the time and/or temperature of each mode.*
  3. To do so, press the clock/temperature key.
    - *The time or temperature setting will flash.*
  4. Set the desired time/temperature using the slider or the '- / +' keys.
- The setting options depend on the selected oven function.
5. Touch the start / pause key to start the cooking process.
    - *When the cooking process is ready, a signal sounds.*
    - *The fan continues to operate for some time and then stops automatically.*

The combi microwave oven goes to standby automatically after 5 minutes if you do not touch the start/pause key.

## Combi microwave functions



1. Press the microwave key.
2. Then set a combi microwave function by pressing the oven function key repeatedly (see the table 'Combi Microwave Functions').
  - *The display shows the standard time, the temperature and the power of the microwave oven.*
  - *If desired, you can set the power, time and/or temperature of each mode.*



3. To do so, press the clock/temperature key or the microwave key.
  - *The power, time or temperature setting flashes.*
4. Set the desired power and the desired time and/or temperature using the slider or the '- / +' keys.



The setting options depend on the selected oven function.



- Touch the start / pause key to start the cooking process.
- *When the cooking process is ready, a signal sounds.*
  - *The fan continues to operate for some time and then stops automatically.*



The combi microwave oven goes to standby automatically after 5 minutes if you do not touch the start/pause key.

## Automatic cooking programs

You can choose from 10 automatic cooking programmes and 3 automatic defrost programmes. All you have to do is select the programme and then set the correct weight. The power, time and temperature are already set in the selected programme.



### Attention!



- During the automatic cooking programmes, the microwave function is switched on. Therefore do not use metal utensils.
- The programmes with a \* are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the quick preheat key is on.
- After preheating, you will hear an alarm and the quick preheat key will blink.



- Put the dish on the oven rack, and insert it in the oven on level 1. Touch the start / pause key.
- The programmes with \*\* only use the microwave function.

# OPERATION

Recipe		Preheat	Default time	Default weight	Weight range
<b>d01**</b>	Meat	No	08:00 min.	200 g	100 - 1500 g
<b>d02**</b>	Poultry	No	04:48 min.	200 g	100 - 1500 g
<b>d03**</b>	Fish	No	04:00 min.	200 g	100 - 1000 g
<b>A01**</b>	Popcorn	No	03:05 min.	100 g	-
<b>A02**</b>	Potato cheese gratin	No	00:35 hr	500 g	-
<b>A03</b>	Cheese cake	No	01:16 hr	-	-
<b>A04*</b>	Quiche Lorraine	10 min.	00:40 hr	-	-
<b>A05</b>	Meatloaf	No	01:15 hour (standard) / 00:30 hour	1000 g	500 g / 1000 g
<b>A06</b>	Marmor cake	No	01:20 hr	-	-
<b>A07*</b>	Flat bread	8 min.	00:35 hr	-	-
<b>A08*</b>	Apple pie	7 min.	01:00 hr	-	-
<b>A09*</b>	Fresh pizza on a tray	8 min.	00:35 hr	-	-
<b>A10</b>	Apple cake with crumbles	No	01:00 hr	-	-

\*\* The programme only uses the microwave function. **Do not use the baking tray.**

\* The programme uses preheating.



1. Press the automatic menu key to select the automatic cooking programmes (P) or defrosting programmes (D).
  - *Temperature, weight and P01 or d01 are shown on the display, depending on the selected programme.*
2. Press the automatic menu key several times to select an automatic cooking programme.
3. Press the weight key to set the weight.
  - *The weight flashes in the display.*
4. Use the slider or the '- / +' keys to set the desired weight.
  - *The weight you can set depends on the selected programme.*
5. Press the start/pause key to start the selected automatic cooking programme.
  - *A signal sounds when the cooking programme is finished.*
  - *The fan continues to run for a while and then stops automatically.*
  -

The combi microwave oven goes to standby automatically after 5 minutes if you do not touch the start/pause key.

# OPERATION

## Preheating

The preheating function only works if you have already chosen one of the modes above.



1. Touch the quick preheat key.
  - *The oven starts preheating.*
  - *The preheating pictogram is shown on the display.*
  - *A signal sounds and the preheating pictogram disappears when the correct temperature is reached.*
  - *You can stop the preheating by touching the Off key.*



The combi microwave oven goes to standby automatically after 5 minutes if you do not touch the start/pause key.

## Kitchen Timer

You can only use the kitchen timer if the combi microwave oven is switched off.

- *The time is shown on the display.*

### **Activate the kitchen timer as follows:**

1. Press the kitchen timer/childproof lock key.
  - *You hear a beep.*
  - *The 'hours' display flashes.*
2. Use the slider or the '- / +' keys to set the correct hour.
3. Press the clock/temperature key.
  - *The 'minutes' display flashes.*
4. Use the slider or the '- / +' keys to set the correct minutes.
5. Press the kitchen timer/childproof lock key to confirm the set time.



When the set time has elapsed, you hear a beep.

## Childproof lock

You can 'lock' your combi microwave oven, to prevent a cooking process from starting.

### Attention:

- You can only activate the childproof lock if the combi microwave oven is switched off.
  - *The time is shown on the display.*



### Activating the childproof lock:

1. Touch and hold the kitchen timer / childproof lock key until an audio prompt is heard.
  - *In the display a key icon appears. You cannot operate the combi microwave oven.*

### Deactivating the childproof lock:

1. Touch and hold the kitchen timer / childproof lock key until an audio prompt is heard.
  - *In the display the key icon disappears. You can now operate the combi microwave oven again.*

## Pause



You can pause your combi microwave oven during use.

1. Touch the start / pause key.
  - The settings in the display will flash.*
2. Touch the start / pause key to re-start the cooking process.
  - The symbol of the set mode will stop flashing.*

# COOKING TIPS

## Heating and cooking



- The microwave oven always heats with the same intensity. The more you put in the microwave oven, the longer the cooking time.
- Wide, flat dishes become hot more quickly than narrow, tall dishes.
- Covering dishes with cling film or a suitable lid prevents spattering, shortens cooking time and helps maintaining humidity of the dish.



### Caution!

- Remove the cling film or lid carefully afterwards. The steam that comes off can be very hot!
- If necessary, moisten foods that quickly dehydrate. First soak potatoes and vegetables in cold water for a moment before placing them in the microwave oven. This prevents a skin forming on them.
- For uniform results, it is best to stir or turn meals once or twice.
- When reheating foods that have already been cooked before, always select the highest microwave power level.
- When cooking in a microwave oven, only small quantities of water, salt and seasoning are necessary. Best add salt after cooking. This prevents moisture being drawn out of the food.
- Food continues to cook for some time after the microwave oven has been switched off. Keep this in mind, don't overcook your meals.



### Caution!

- When heating small quantities of powdery products (such as when drying herbs), always place a glass of water in the microwave. Otherwise, due to the small quantity, there is a chance of spontaneous combustion.

## Defrosting



- Always defrost large, dense pieces using the defrosting programme. The food will defrost gradually and evenly, you will not run the risk of the outside drying while the centre is still frozen.
- To speed up the defrosting process, it is recommended that after a while the food be divided up into smaller pieces.
- For large pieces of meat and dense food, introduce a couple of breaks into the defrosting process.
- When defrosting irregularly shaped food, halfway through the defrosting time you can cover or wrap the thin parts with aluminium foil.

# COOKING TIPS

## Factors that affect the cooking process



- The temperature of the ingredients affects the cooking times. A cold meal will require a longer cooking time than a meal that is already at room temperature.
- Light, delicate foods cook more quickly than heavy, solid foods, such as stews and rolled meats. Take care when cooking light, delicate foods. The edges quickly become dry and tough.
- Small pieces of food are heated more evenly if you place them separately in the microwave, preferably in a circle.
- Bones and fat conduct heat better than meat. Covering chicken legs and wings with aluminium foil prevents burning these parts.
- Microwaves penetrate food to a depth of about 3 cm. The centre of thick foods is heated as a result of heat from the heated part (the outside) spreading to the inside.
- Meat and poultry that is cooked in the microwave for more than about 15 minutes becomes lightly browned. Any food cooked for a shorter time can be rubbed beforehand with a 'browning' sauce, such as Worcestershire sauce, soya bean oil or barbecue sauce.
- Greaseproof paper prevents splattering. It also retains heat better.

## Basic techniques



- **Stirring**
  - *By stirring dishes regularly you distribute the heat stored in them. Always stir from outside to inside, since the outside of the dish always becomes hot first.*
- **Turning**
  - *Turn large, thick foods frequently. They then cook more evenly and quickly.*
- **Pricking**
  - *Foods with a skin or shell, such as egg yolks, shellfish and fruit, burst in the microwave. You can prevent this by pricking them a few times with a fork or skewer beforehand.*
- **Checking**
  - *Foods cook quickly. You should therefore check them frequently. Take food out of the microwave just before it is done.*
- **Standing**
  - *Once you have taken it out of the microwave, let the food stand covered for, in general, 3 to 10 minutes. The food continues to cook. Foods that have a dry crust, such as cake, should not be covered.*

## COOKING TIPS

---

### Cooking vegetables



- Use fresh vegetables if possible. If the vegetables have become limp because they have been kept for too long, you can refresh them by soaking them in cold water for a little while.
- Use a large dish to cook vegetables, so the bottom of the dish is not covered by too thick a layer.
- Preferably cook vegetables with the water that clings to them.
- Always cover the dish with a lid or microwave cling film.
- Do not add salt. The salts naturally present in the vegetables usually provide enough flavour. If you must add salt, do so after cooking.
- Cook vegetables for as short a time as possible. Allow for them continuing to cook after the microwave has been switched off.
- Check whether the vegetables are done by pricking them with a fork or skewer.

### Cooking fish

- Fish should be cooked gradually. With thin fish, fatty fish or small portions, therefore, set the power level to 30%. In other cases, you can safely set the power level a bit higher. Allow, however, for the food continuing to cook after the microwave has been switched off. Fish is done when the flesh has become opaque.



## Keeping your appliance neat



- The cooking compartment in your appliance is made of enamel. Improper care can lead to corrosion in the cooking compartment. Refer to the care and cleaning instructions in the instruction manual.
- Salts are very abrasive. If salt is deposited in the cooking compartment, rust could develop in places.
- Acidic sauces, such as ketchup and mustard, or salted foods, e.g. cured roasts, contain chloride and acids. These affect the stainless steel surface. Clean the cooking compartment after each use.
- 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 (if provided).
- DO NOT use a steam cleaner to clean the microwave oven.
- If the seal on the outside of the cooking compartment is very dirty, the cooking compartment door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Keep the seal clean.



- Clean the inside and outside of the oven regularly using soapy water and dry it thoroughly with a dry cloth. Make sure that the microwave distributor cover (inside the oven on the right) is clean. A cover which is not clean may cause sparking.
- Clean the inside immediately after use. Use a damp cloth to remove any condensation, liquid that has boiled over and food remains. Crumbs and liquid that remain behind absorb microwave energy and lengthen cooking times.
- Clean the accessories regularly; use soapy water and a brush and dry the accessories thoroughly with a dry cloth. The accessories may also be washed in a dishwasher.
- Odours will disappear if you put a glass of vinegar or water - with lemon juice added - in the oven space. Switch the microwave on for two minutes on full power. Then wipe with a damp cloth.

## Lighting

- This appliance is fitted with LED lighting.
- LED lamps guarantee you optimum lighting, a service life of up to 10 times longer than conventional lamps and energy savings of as much as 90%.



**Contact the technical department when LED lighting needs to be replaced.**

---

## FAULTS

---

### What to do if...

If the microwave oven does not cook as well as it should do, if there is sparking inside it, or if it does not start, etc., first try to find the reason for the problem yourself before calling the service department.

#### **Check:**

- Is the plug in the socket?
- Is the door closed properly?
- Have the power level and the cooking time been set properly?
- Are there any objects in the microwave oven which shouldn't be there?
- Are you using the correct cooking utensils?
- Are the vents blocked?
- Has the food been defrosted sufficiently?
- Did you stir or turn the food during cooking?
- Is the child lock turned on?

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## ***Product specifications***

On the label on the inside of this equipment, you will find the total wattage, the required voltage and the frequency.

External dimensions (wxdxh)	595 mm x 546* mm x 596 mm
Building in dimensions	560 mm x 550 mm x 590 mm
Oven capacity	72 liter
Rated voltage	230 V ~ / 50 Hz
Rated maximum power input	2880 W
Rated microwave power output	800 W

*\* Depth excluding the 20 mm depth of the dashboard.*

## Disposing of the appliance and the packaging

This product is made from sustainable materials. However, it must be disposed of in a responsible manner at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The packaging of the appliance can be recycled. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

You should dispose of these materials in a responsible manner, according to the government regulations.



The product shows a pictogram of a crossed-out waste container to point out that domestic electrical appliances must be disposed of separately. Thus the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. It must be handed in at a special municipal waste depot or at a sales outlet which does this for you.

By collecting household appliances separately, we prevent negative consequences to the environment and our health which could be the result of incorrect disposal. The materials used to make this appliance can be re-used, which means tremendous savings in energy and raw materials.



### **Declaration of conformity**

We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.









Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van het toestel.  
The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete  
typenummer bij de hand.

When contacting the service department,  
have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.  
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the  
guarantee card.



804612

804612 / VER 2 / 21-02-2023