

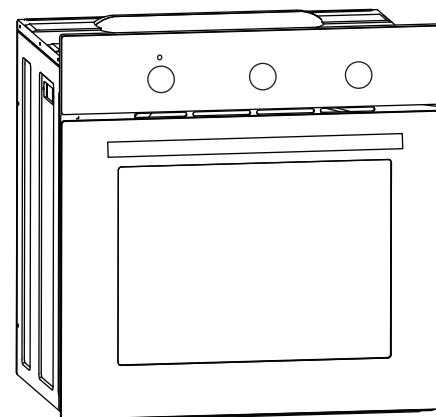
exquisit ■

domestic and professional appliances

Gebruiksaanwijzing

Elektrische inbouwoven

EBE60-2



BESTE KLANT

Gefeliciteerd met uw aankoop. Onze producten zijn erg gebruiksvriendelijk en efficiënt. Nadat u de handleiding heeft gelezen, is het bedienen van dit apparaat erg eenvoudig.

Voordat het apparaat is ingepakt en verscheept, is deze grondig gecontroleerd op correcte- en veilige werking.

In deze handleiding vindt u richtlijnen om u te helpen het apparaat te bedienen. Daarom vragen wij u deze goed door te nemen voordat u het apparaat voor de 1e keer gaat gebruiken, om zo mogelijke ongelukken en letsel te voorkomen.

Bewaar a.u.b. de handleiding goed op een plaats in de buurt van het apparaat zodat u deze te allen tijde erbij kan pakken indien nodig.

Het is essentieel dat u de richtlijnen in deze handleiding zorgvuldig opvolgt om zo ongelukken en/of letsel te voorkomen.

INHOUDSOPGAVE

Veiligheidsrichtlijnen.....	4
Energie besparen.....	5
Uitpakken.....	5
Productoverzicht.....	6
Installatie.....	8
Bediening.....	10
Voor eerste ingebruikname.....	10
Oven.....	11
Reiniging en Onderhoud.....	12
Problemen en Oplossingen.....	13
Gebruiksadviezen bakken/braden/grillen.....	14
Technische informatie.....	20
Service en Garantie.....	21

VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN

- Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Let op dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke delen worden ook heet tijdens gebruik. Om brandwonden te voorkomen is het raadzaam kinderen uit de buurt van het apparaat te houden wanneer het wordt gebruikt.
- Stroomkabels van aangrenzende apparaten kunnen worden beschadigd door kookplaten of beklemd geraken tussen de ovendeur en zo kortsluiting veroorzaken. Houd deze kabels daarom op veilige afstand van het apparaat.
- Plaats nooit pannen of schalen die meer dan 15 Kg wegen op de ovendeur.
- Gebruik de oven nooit wanneer er een technisch mankement aan is. In dat geval trekt u de stroomkabel uit en neem a.u.b. contact op met de Servicedienst voor hulp.
- Reinig de oven nooit met een hogedrukreiniger. Dit kan kortsluiting veroorzaken.
- Gebruik geen schurende middelen of -materialen (bijv. metalen schrapers) om de glazen ovendeur te reinigen. Deze bekrassen het glas en hierdoor kan het glas breken.
- Houd u aan de richtlijnen aangegeven in deze handleiding. Laat nooit iemand die de handleiding niet heeft gelezen de oven gebruiken.
- Wanneer de stroomkabel is beschadigd, dient deze te worden vervangen door de fabrikant, de importeur, de leverancier of een gekwalificeerd persoon aanbevolen door onze Servicedienst.
- Dit apparaat is niet geschikt om te worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke-, zintuiglijke- of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat gaan spelen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is, de stekker uitgetrokken is voordat u de lamp gaat vervangen. Dit om het risico van een elektrische schok te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens gebruik.
- Let op dat u de verwarmingselementen niet (per ongeluk) aanraakt.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat wanneer in werking, tenzij zij onder toezicht staan.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke-, zintuiglijke- of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis als ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of dat ze van deze persoon instructies krijgen hoe het apparaat op een veilige manier moet worden gebruikt en begrijpen wat de mogelijke gevaren zijn.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud dient niet te worden uitgevoerd door kinderen tenzij onder toezicht.

ENERGIE BESPAREN



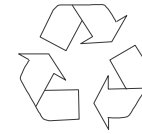
Met verantwoord energieverbruik bespaart u niet alleen geld, maar het is ook goed voor het milieu.

Dus bespaar energie!

En dit is hoe u dit kan doen:

Zorg dat de deur goed is gesloten tijdens gebruik. De warmte kan a.g.v. gemorste/gelekte resten via de afdichting wegstromen. In geval van morsen/lekken altijd gelijk weghalen en schoonmaken.

UITPAKKEN



Tijdens transport worden er beschermende verpakkingsmaterialen gebruikt om beschadigingen aan uw nieuwe apparaat te voorkomen.

Na het uitpakken van het apparaat a.u.b. het verpakkingsmateriaal correct afvoeren volgens de milieuvorschriften. Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk, 100% recyclebaar en zijn voorzien van het correcte symbool.

LET OP!

Tijdens het uitpakken de verpakkingsmaterialen (polyethyleen zakken, piepschuim onderdelen etc.) uit de buurt van kinderen houden.

AFVOEREN OUDE APPARATUUR



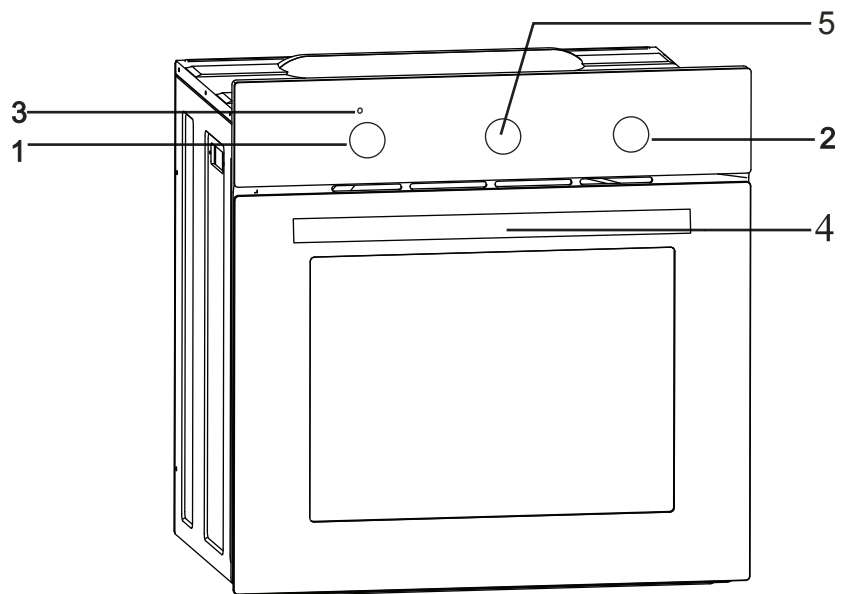
Oude apparatuur hoort niet bij het huishoudelijk afval, maar dient te worden afgevoerd naar een verzamelplaats voor het recycleren van elektrische- en elektronische apparatuur.

Het symbool op het product, in de gebruiksaanwijzing of op de verpakking geeft aan dat het geschikt is om te recycleren.

De materialen in het binnenwerk zijn recyclebaar en voorzien van informatie hieromtrent. Door de materialen en onderdelen van oude apparatuur te recycleren, levert u een betekenisvolle bijdrage aan het behoud van ons milieu.

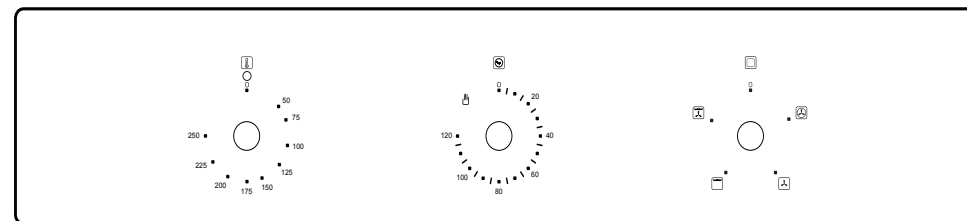
Informatie over geschikte verzamelcentra voor het recycleren van oude apparatuur kunt u bij uw gemeente of lokale afvalverwerkingsbedrijf opvragen.

PRODUCTOVERZICHT



- 1 Temperatuurregeling
- 2. Ovenfunctie regeling
- 3. Controlelampje oventemperatuur
- 4. Handgreep ovendeur
- 5. Tijdregeling (mechanisch)

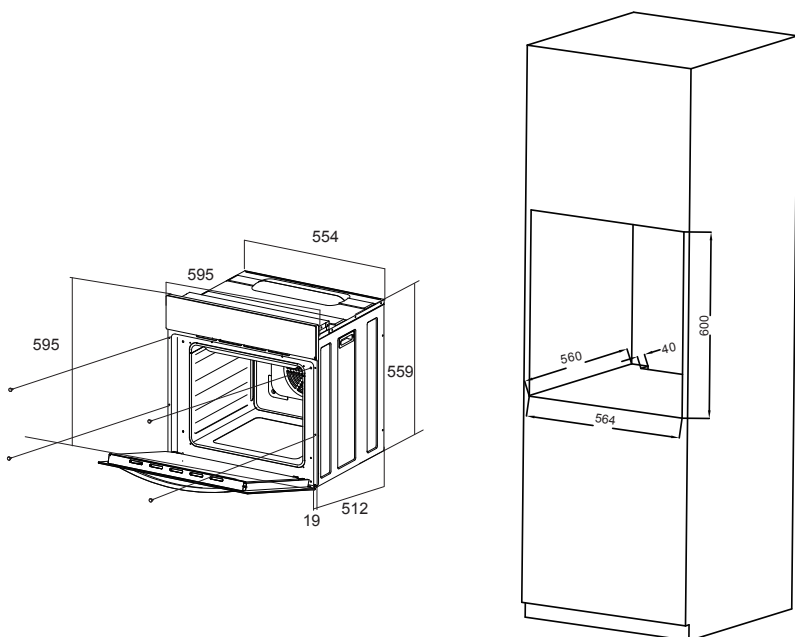
PRODUCTOVERZICHT



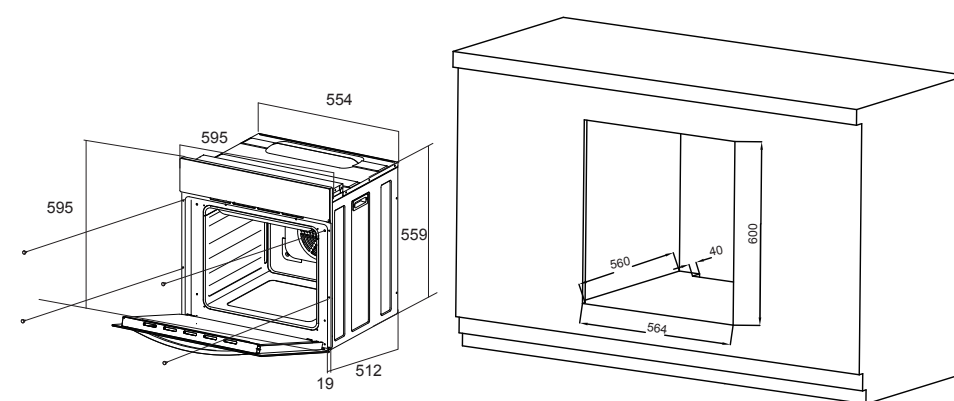
INSTALLATIE

► De oven installeren

- De keuken dient droog en voldoende geventileerd te zijn volgens de geldende technische voorschriften.
- De stroomkabel achter de oven dient zo te worden aangelegd dat deze de achterzijde (achterpaneel) van de oven niet raakt. Dit omdat het apparaat heet wordt tijdens de werking.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen (folie, piepschuim, spijkers etc.) en houd deze potentiële gevaarlijke zaken weg van kinderen i.v.m. (ver)stik(kings)gevaar.
- Dit is een inbouwoven wat betekent dat het achterpaneel en 1 zijpaneel tegen een hoge keukenkast of wand geplaatst kunnen worden. De toplaag of fineerlaag van de keukenkast dient te zijn aangebracht met een hittebestendige verlijming (100° C)
- Dit voorkomt vervorming of loskomen van de toplaag. Wanneer u niet weet of de toplaag hittebestendig is, houd dan min. 2 cm vrije ruimte aan rondom het apparaat. Tijdens gebruik kan de achterwand tot 50°C hoger dan de omgevingstemperatuur opwarmen.
- Maak een opening volgens de afmetingen aangegeven in de tekening hieronder waarin de oven geplaatst gaat worden.
- Het apparaat dient te worden geaard.
- Plaats de oven in de opening zonder dat de 4 schroeven (locatie: zie tekening hieronder) eruit vallen.
- Wanneer het apparaat in een kastombouw wordt geïnstalleerd, zorg er dan voor dat het kastmateriaal hittebestendig is tot 70°C. Wanneer dit niet het geval is, kan vervorming, verkleuring of luchtbelvorming optreden.
- Wanneer het apparaat naast vinyl beklede oppervlakken wordt geplaatst, dient u een installatiekit van de keuken- of kastleverancier te gebruiken.



INSTALLATIE



► Elektrische voorbereidingen

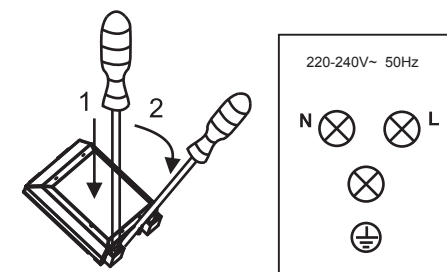
Alle elektrische werkzaamheden dienen te worden uitgevoerd door een erkend elektricien.

Wijzig de bestaande stroomnetwerk-installatie niet.

- Voordat u het apparaat installeert, controleer eerst over het voltage van het apparaat (zie typeplaatje) en het stroomnetwerk overeenkomen.
- De stroomkabel dient min. 1.5 mtr. lang te zijn.
- De aardkabel dient zodanig te worden geïnstalleerd, zodat deze dat laatste is die wordt uitgetrokken in geval van storing in de hoofdzekering van het hoofd stroomnetwerk.
- De stroomkabel van het hoofd stroomnetwerk en de oven achter het apparaat dienen dusdanig te worden aangelegd dat zij de achterwand van het apparaat niet raken omdat het apparaat warm wordt tijdens gebruik.
- Gebruik de juiste kabel: HO5VV-F 3x 1.5 m². De aardkabel dient langer te zijn dan de kabels.
- De stroomonderbreker moet uitgerust zijn met een contactverbreking op alle 3 de polen zodat het apparaat volledig wordt uitgeschakeld bij een te hoge spanning, dit alles uitgevoerd en aangelegd volgens de in uw regio geldende elektriciteitsvoorschriften.

Elektrisch aansluiten (door een erkend elektricien)

- M.b.v. een schroevendraaier opent u de afdekkap van het aansluitpunt op de achterzijde van het apparaat.
- Klik de 2 vergrendelingspallen aan de onderzijde van het aansluitpunt open (zie afb. hieronder)
- De voedingskabel dient in de daarvoor bestemde klem vastgezet te worden om zo het loskomen van de voedingskabel te voorkomen.
- Sluit het aansluitpunt weer goed en sluit daarna de afdekkap weer.



- De gekleurde kabels van de voedingskabel dienen als volgt te worden aangesloten:
L= Fase draad; bruin- of zwart
N= Nuldraad; blauw of wit
Let op dat u de N (nuldraad) op het correcte aansluitpunt aansluit!
⊕ AARDE draad= groen en geel

BEDIENEN

Voor ingebruikname

- Verwijder de verpakkingsmaterialen, reinig de binnenzijde van het apparaat.
- Haal alle losse onderdelen en accessoires uit het apparaat en reinig met warm water en een beetje afwasmiddel.
- Zet de ventilatie in de uimte aan of open een raam.
- Verwarm nu de oven (30 min. op 250 °C). Hierna kunt u de oven af laten koelen om vervolgens de vlekken, indien aanwezig, te reinigen en de binnenzijde reinigen.

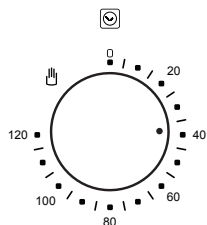
LET OP!

Wanneer u de oven voor het eerst verwarmt is het normaal dat er wat rookontwikkeling is en een onaangename geur. Dit verdwijnt na ± 30 min.

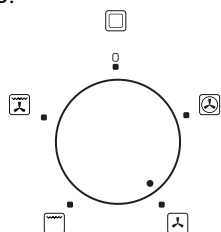
Tijdregeling

Wanneer u de oven wilt gebruiken, moet u eerst de bereidingstijd instellen.

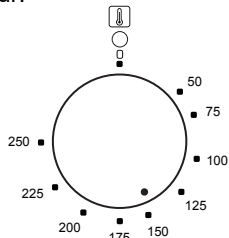
1. Draai de tijdregelaar naar de gewenste tijdsindicatie.



2. Draai de ovenfunctie regelaar op de gewenste ovenfunctie.

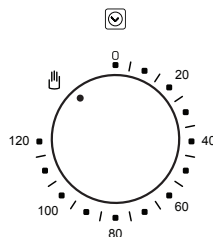


3. Draai de Temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur.



4. Na voorgaande handelingen zal het ovenprogramma starten.
5. Wanneer de ingestelde bereidingstijd is verstreken, hoort u een waarschuwingston om u te verwittigen dat de tijd om is.

Wanneer u geen bereidingsduur wenst in te stellen, draai dan de tijdregelaar tegen de klok in naar de positie zoals aangegeven in de afbeelding hieronder.



LET OP!

Draai de tijdregelaar NOOIT vanuit positie 120 met de klok mee door naar de “” positie!!!

BEDIENEN

Oven

De oven wordt aangestuurd d.m.v. de Temperatuurregelaar en de Ovenfunctie-regelaar.

Let op!

Wanneer u een ovenfunctie instelt, zal de ovenfunctie pas starten wanneer u ook de temperatuur instelt m.b.v. de Temperatuurregelaar.

Ovenfuncties in te stellen m.b.v. de regelaar.

Heteluchtoven

Bij gebruik van deze ovenfunctie wordt m.b.v. het ronde verwarmingselement en de ventilator lucht in en door de oven geblazen.

De oven is sneller op de ingestelde temperatuur, waardoor voorverwarmen minder of zelfs niet meer nodig is. Zowel de temperatuur als de bereidingstijd kunnen worden gereduceerd zodat dit een energiezuiniger kookprogramma oplevert.

Ventilator (ontdooien)

Hiermee wordt de lucht door de oven gecirculeerd waardoor het ontdooiproces wordt versneld. M.b.v. deze ovenfunctie kunt u ook een gerecht of zelfs de oven

Ventilator & Grill element

Hiermee wordt de warmte van het grill element rondom het gerecht gecirculeerd. De temperatuur kan tussen de 50°C en de 250°C worden ingesteld.

Grill & Verwarmingselement bovenin

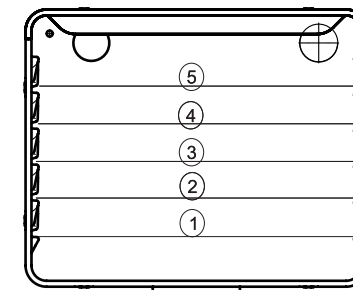
Wanneer deze ‘gecombineerde’ ovenfunctie wordt ingesteld, worden zowel het grill element als ook het verwarmingselement bovenin samen gebruikt. Hierdoor krijgt u een hogere temperatuur bovenin de ovenruimte waardoor u een intensere bruining krijgt op het gerecht en er kunnen grotere porties tegelijkertijd worden gegrild.

Waarschuwing!

Wanneer de grillfunctie wordt gebruikt, kunnen toegankelijke delen van de oven heet worden. Houd daarom kinderen uit de buurt van de oven.

Hoogteniveaus in de oven

De bakmaterialen en -accessoires (oven-rooster, bakplaat etc.) kunnen op 5 hoogteniveaus in de oven worden geplaatst. U ziet deze hieronder weergegeven in de afbeelding. Tel de niveaus altijd van onder naar boven!



REINIGING EN ONDERHOUD

Regelmatig juiste reiniging en onderhoud toe passen heeft een aanzienlijk invloed op een langdurige en storingsvrije werking van uw apparaat.

Voordat u het apparaat gaat reinigen of onderhoud gaat uitvoeren, moet deze geheel worden uitgeschakeld. Controleer of alle regelaar op de 0 positie zijn ingesteld. Start pas wanneer de oven geheel is afgekoeld.

▷ Oven

- Reinig de oven na elke gebruik.
- Laat de oven geheel afkoelen voordat u aan de reiniging start.
- Reinig het apparaat NOOIT met een hogedruk (stoom)reiniger.
- Reinig de ovenruimte alleen met een schone, pluisvrije doek gedrenkt in warm water met een beetje afwasmiddel.
- Droog hierna de ovenruimte goed met een droge doek.

LET OP!

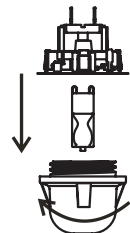
Gebruik geen reinigingsmiddelen met schurende ingrediënten voor het reinigen van het glas in de oven deur!

▷ De Ovenlamp vervangen

Voordat u onderhoud (aan elektrische onderdelen) gaat uitvoeren, moet u eerst het apparaat loskoppelen van de stroomvoorziening.

Wanneer de oven is gebruikt, deze eerst goed laten afkoelen voordat u start.

- Schroef de afdekkap los. Reinig en droog deze alvast.
- Verwijder voorzichtig de oude lamp en plaats een nieuwe lamp - die geschikt is voor hoge temperaturen (300°C) - die voldoet aan de volgende specificaties: 220-240V, 50 Hz, G9 fitting.
- Plaats de afdekkap terug. (zie afb.)



BELANGRIJK

Gebruik NOOIT schroevendraaiers of andere gereedschappen/materialen om de afdekkap te verwijderen. Dit kan de email van de oven of de lampfitting beschadigen. Haal de afdekkap handmatig los!

BELANGRIJK

Vervang de lamp NOOIT met uw BLOTE handen. Het vastpakken met blote handen kan ervoor zorgen dat de lamp voortijdig defect gaat. Gebruik een schone doek of handschoenen.

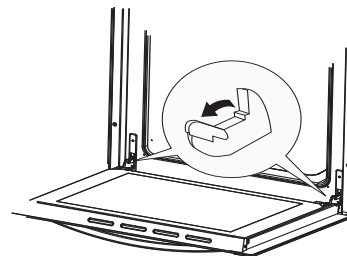
Let op:

Het vervangen van de lamp valt niet onder de garantie.

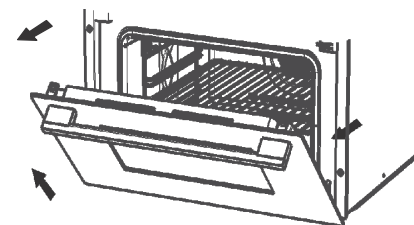
▷ Deur demonteren

Om overal beter bij te kunnen om het apparaat te reinigen, is het mogelijk om de deur eraf te halen. Om dit te doen, opent u de deur, kantelt u de veiligheidspallen naar boven, kantel de deur tot halverwege terug omhoog. (afb.) Licht dan de deur omhoog en trek naar u toe. Om de deur terug te plaatsen, houd dan de omgekeerde volgorde aan. Let erop dat de uitsparing van het scharnier op de juiste wijze op het uitstekende deel van de scharnierhouder wordt geplaatst. Nadat de deur is teruggeplaatst, duwt u de veiligheidspal weer terug omlaag. Wanneer deze pal niet correct wordt teruggeduwd, kan er schade aan het scharnier ontstaan wanneer de deur wordt gesloten.

REINIGING EN ONDERHOUD



De veiligheidspallen naar boven kantelen

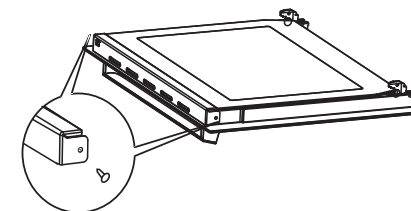


Deur eraf lichten

▷ Het (inwendige) glaspaneel loshalen

Schroef de kunststof borgplaatjes aan beide zijden - in de bovenhoeken van de deur - los (zie afb.).

Haal nu het glaspaneel uit het 2e borgmechanisme en haal het paneel er uit. Na het reinigen, plaats het glazen paneel terug en zorg dat het borgmechanisme weer goed zit. Schroef nu de kunststof borgplaatjes weer op hun plaats.



Het glaspaneel loshalen

PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

In geval van storing kunt u:

- Het gehele apparaat uitschakelen.
- De Servicedienst benaderen voor advies
- Sommige kleine defecten kunnen worden opgelost door onderstaande richtlijnen in de tabel op te volgen. Controleer daarom onderstaande richtlijnen eerst voordat u de Servicedienst belt.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
1. Het apparaat werkt niet	Storing in de stroomvoorziening	Controleer de zekeringen in de meterkast; In geval van een defecte zekering, vervang deze.
	Verkeerde ovenfunctie ingesteld	Controleer of de Temperatuur-, Ovenfunctie- en/of Tijdregelaar in de correcte positie zijn ingesteld.
2. Ovenverlichting werkt niet	De lamp zit los of is defect.	Draai de lamp vast of vervang de defecte lamp (zie Reiniging en Onderhoud)

Gebak bakken

Het beste kunt u dit bakken met zowel boven- als onderwarmte of met de hete lucht functie.

Waarschuwing!

- De aangegeven instellingen in de tabellen zijn indicatief. U kunt deze aanpassen gebaseerd op uw eigen bakervaringen en -voorkeuren.
- Staat het gewenste gebak niet in de tabel? Gebruik dan de info voor het gebak wat het meest overeenkomt.
- **Bakken met boven- en onderwarmte**
- Plaats slechts 1 bakplaat/bakrooster in de oven.
- De bakfuncties zijn geschikt voor droog gebak, brood en tea cake.
- Gebruik donkerkleurige bakvormen. Lichte reflecteren de hitte en dan wordt het gebak niet bruin genoeg.
- Plaats de bakvormen altijd op het bakrooster. Haal het rooster alleen weg wanneer u de platte koekjesplaat gebruikt die is meegeleverd.
- Voorverwarmen verkort de bereidings-tijd. Plaats de bakvorm met het deeg/ beslag pas in de oven als deze op de juiste temperatuur is.

Gebak bakken

Het beste kunt u dit bakken met zowel boven- als onderwarmte of met de hete lucht functie.

Waarschuwing!

De aangegeven instellingen in de tabellen zijn indicatief. U kunt deze aanpassen gebaseerd op uw eigen bakervaringen en -voorkeuren. Staat het gewenste gebak niet in de tabel? Gebruik dan de info voor het gebak wat het meest overeenkomt.

Algemene baktips

Is het gebak/de cake gaar?

Prik met een houten (saté)prikker ik het dikste deel. Als de prikker er schoon uitkomt wanneer u deze eruit trekt, is het gebak/de cake gaar. U kunt de oven uitschakelen en de restwarmte misschien nog gebruiken.

Gebak/Cake in ingevallen

Controleer het recept. Gebruik de volgende keer minder vocht. Volg de aangegeven mix-richtlijnen en – tijden in het recept goed op, speciaal wanneer u een elektrische keuken-mixer gebruikt.

Gebak/Cake is te licht onderop

Gebruik de volgende keer een donkere bak-vorm. Plaats de volgende keer de vorm 1 niveau hoger of zet het verwarmingselement onderin de laatste 15 min. aan.

Cheese cake is niet gaar

Probeer de volgende keer een lagere tempe-ratuur en een langere baktijd.

Waarschuwingen betreffende inhoud tabellen

In de tabellen ziet u een geadviseerd bak-temperatuur bereik. Start altijd eerst met de laagst aangegeven temperatuur. U kunt de temperatuur altijd hoger instellen wanneer u inschat dat dat nodig is. De aangegeven baktijden zijn indicatief! De * geeft aan dat de oven moet worden voorverwarmd.

Tabel bakken

Soort gebak	Niveau plaat/ rooster van onder naar boven)	Temp. (°C) 	Baktijd (in min.)
Luchtige Sponscake/ Marmercake	2	150-170	60-80
Victoria Sponscake	2	150-170	65-80
Bodem voor een Laagjes cake	2-3	150-170	20-30
Gelaagde sponscake			30-40
Fruit cake (krokante bodem)	2-3	160-180	60-70
Cheese cake (zandtaartdeeg)	2	140-150	60-90
Tea cake	2	150-170	40-60
Brood (bijv. volkoren brood)	2	150-170	50-60
Fruit cake (krokante bodem)	2	160-200	35-60
Fruit cake (met gist)	2	160-170	30-50
Kruimel cake		150-170	30-40
Sponge cakerol			10-15
Pizza (dunne bodem)			10-15
Pizza (dikke bodem)			30-50
Broodjes	2	150-160	10-30
Bladerdeeg	2	170-190	18-25
Meringues			80-90
Soesjes	2	170-190	35-45

Braden

De meest optimale resultaten worden behaald door met zowel boven- als onderwarmte te werken. De beste warmte-instellingen voor diverse braadgerechten/ braadsledes vindt u in de tabel Braden.

Algemene braadtips

- Voor het beste resultaat gebruikt u lichtgekleurde emaille pannen, hittebestendige glazen schotels, aardewerk schotels of gietijzeren pannen.
- Omdat RVS pannen of schotels hitte reflecteren, worden deze niet aanbevolen om te gebruiken.
- Wanneer u het gebrad afdekt of in aluminiumfolie verpakt behoudt u de vleessappen en de oven blijft schoon.
- Het gerecht gaat sneller wanneer deze onbedekt wordt bereid. Grote braadstukken kunt u direct op het rooster leggen met de bakplaat eronder om de sappen en het gesmolten vet op te vangen.

Waarschuwingen tijdens het braden

In de tabel Braden ziet u aanbevolen temperaturen, niveau en braadtijden. Deze info is indicatief. De braadtijden zijn afhankelijk van de grootte van het gebrad, soort vlees en de kwaliteit. Hierdoor kan de info wel eens afwijken.

Het braden van grote stukken vlees kan overmatige stoom- en condensvorming op de oven-deur veroorzaken. Dit is normaal en beïnvloed de werking van de oven niet. Let echter wel op, dat u nadat het gerecht klaar is de deur en het glas goed schoon- en droog maakt.

Voeg voldoende vocht toe om te voorkomen dat de vleessappen verbranden.

Controleer het braadstuk regelmatig of er vocht toegevoegd dient te worden.

Draai ongeveer halverwege het braadstuk om, zeker wanneer u een diepere schaal/pan gebruikt.

Wanneer u het grillrooster gebruikt, plaats dan het rooster in de hoge braadslee en doe dan beiden in de geleidingsrails. De braadslee zal het afdruipe

Laat een braadstuk nooit in de oven afkoelen. Dit kan condensatie en corrosie van de oven veroorzaken.

Tabel braden

Soort vlees	Niveau plaat/ rooster van onder naar boven)	Temp. (°C) 	Braadtijd (in min.)
Rundvlees			per 1 cm
Rosbief of Beef Wellington	3	250	12 -15
opgewarmd in de oven, sappig (medium rare)	3	250	15 -25
Opgewarmd in de oven (gaar)	3	210-230	25-30
opgewarmd in de oven rollade	2	200-220	120-140
Varkensvlees			
Rollade	2	200-210	90-140
Ham	2	200-210	60 -90
Filet	3	210-230	25 -30
Kalfsvlees	2	200-210	90 -120
Lamsvlees	2	200-220	100-120
Wild	2	200-220	100-120
Gevogelte			
Kip	2	220-250	50 -80
Gans (± 2 kg)	2	190-200	150-180
Vis	2	210-220	50 - 80

GEBRUIKSADVIEZEN GRILLEN



• Let goed op tijdens het grillen en neem maatregelen. Er komt intensieve hitte van het infrarood element en hierdoor zijn de oven, de accessoires erg heet. Gebruik ovenhandschoenen en BBQ materiaal.

• Uit geperforeerde vlees (worstjes) kan heet vet spuiten. Gebruik een grilltang om brandwonden op uw huid te voorkomen en bescherm uw ogen.

• Blijf te allen tijde bij de grill. Overmatige hitte kan uw eten snel verbranden of evt. brand veroorzaken!

• Laat de kinderen niet in de buurt van de grill komen.

• De Grill functie is uitermate geschikt voor het bereiden van vetarme worstjes, vlees, visfilets en steaks, maar is ook erg geschikt om het vlees bruin en knapperig te roosteren.

Algemene grill tips

• Gebruik de grill functie met de ovendeur dicht. In de tabel Grillen ziet u aanbevolen temperaturen, niveau en braadtijden. Deze info is indicatief. De griltijden zijn afhankelijk van de grootte van het vlees, soort vlees en de kwaliteit.

• Het grillelement moet 3 minuten voorverwarmen.

• Olie het grillrooster in voordat u er vlees op legt. Zo blijft het vlees niet aan het rooster plakken. Plaats het vlees op het grillrooster, plaats vervolgens het rooster op de vet opvangbak. Schuif beiden in de geleidingsrails in de oven.

• Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om. Dunnere plakken hebben waarschijnlijk 1x draaien nodig, grotere stukken vlees moet u misschien meerdere keren draaien. Gebruik een BBQ tang om dit te doen, door het draaien verliest het vlees minder sappen.

• Donkerder rundvlees grilt sneller dan lichter varkensvlees of kalfsvlees.

• Na elk gebruik van de grill, de grill, de oven en accessoires goed reinigen en drogen.

GEBRUIKSADVIEZEN GRILLEN

Tabel grillen

Soort grill vlees	Gewicht in grammen	Niveau plaat/rooster van onder naar boven)	Temp. (°C)	Grilltijd (in min.)
Vlees en worstjes				
2 biefstukken, saignant	400	5	240	14-16
2 biefstukken, medium	400	5	240	16-20
2 biefstukken, doorbakken	400	5	240	20-23
2 varkenshaasjes	350	5	240	19-23
2 varkenskoteletjes	400	5	240	20-23
2 kalfssteak	700	5	240	19-22
4 lamskoteletjes	700	5	240	15-18
4 grillworstjes	400	5	240	9-14
2 plakken vleesvet	400	5	240	9-13
1 halve kip	1400	3	240-250	28-33(1e kant) 23-28(2e kant)
Vis				
Zalmfilet	400	4	240	19-22
Vis in Aluminium folie	500	4	230	10-13
Roosteren				
4 sneden wit brood	200	5	240	1,5-3
2 sneden volkoren brood	200	5	240	2-3
Tosti's	600	5	240	4-7
Vlees/ Gevogelte				
Kip	1000	3	180-200	60-70
Varkensbraadstuk	1500	3	160-180	90-120
Varkenshaas	1500	3	160-180	100-180
Varkenspoot	1000	3	160-180	120-160
Rosbief/ Runderfilet	1500	3	190-200	40-80

Model	EBE60-2
Nominale spanning	220-240V 50Hz
Vermogen	2000W
Verwarmingselement bovenin	/
Grill element	2000W
Verwarmingselement onderin	/
Rond verwarmingselement	1600W
Ventilator	●

Cod:004030xxxx

exquisit ■

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

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

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

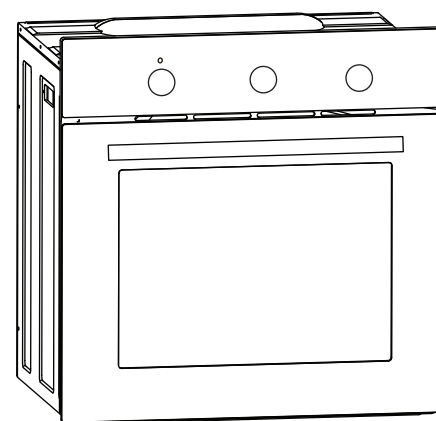
Telefonisch zijn wij ook te bereiken: +31(0)314 362244

DOMEST 
domestic and professional appliances

MULTIBRAND
SALES & SERVICES

exQUISIT

User Manual
Built-in Electric Oven



EBE60-2

DEAR CUSTOMER

Congratulations on your purchase. Our products are exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

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

These instructions have been compiled in order to help you learn how to handle the appliance. So please read them carefully before you use the appliance for the first time in order to avoid possible accidents.

Please keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions.....	4
How to save energy	5
Unpacking.....	5
Description of the appliance.....	6
Installation.....	8
Operation.....	10
Before first use	10
Oven.....	11
Cleaning and maintenance.....	12
Operation in case of emergency.....	13
Baking in the oven.....	14
Technical information.....	20
Service & Warranty.....	21

SAFETY INSTRUCTIONS

- The appliance becomes very hot during operation. Take care not to touch the heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.
- Mains lead of adjacent appliances may be damaged by hobs or stuck between the oven doors, and produce short circuit, therefore keep them at safe distance from the appliance.
- Never put pans weighing over 15Kg on the opened door of the oven.
- Do not use the oven in the event of a technical fault, once a technical fault caused, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- Never clean the oven with the high-pressure steam cleaning device, as it may provoke short circuit.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the door glass as they can scratch the surface, which could then result in the glass shattering.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- 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.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use.
- Young children should be kept away
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment.

So let's save energy! And this is how you can do it:

- Make use of residual heat from the oven. If the cooking time is greater than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before the end time. Important when using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.
- Make sure the oven door is properly closed. Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- Do not install the oven in the direct vicinity of refrigerators/freezers. Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage.

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

Caution!

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

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



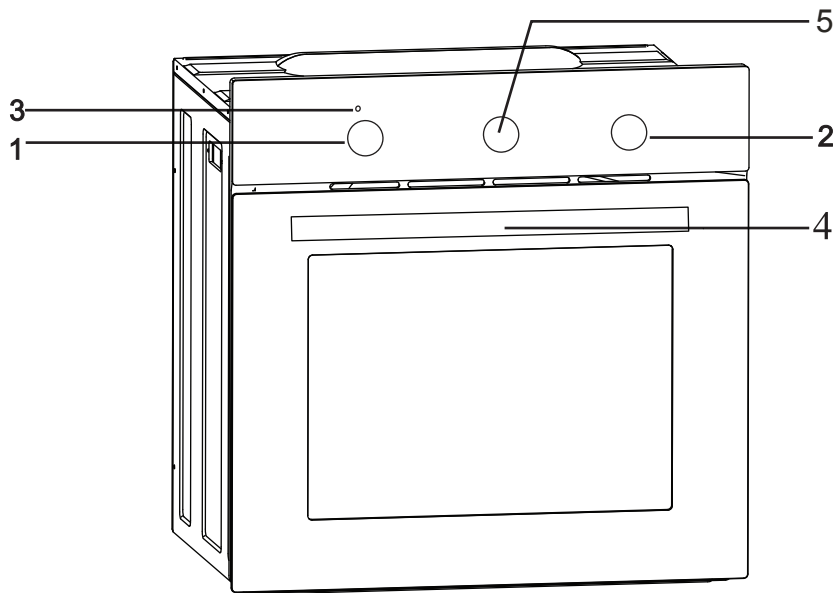
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment.

A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

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

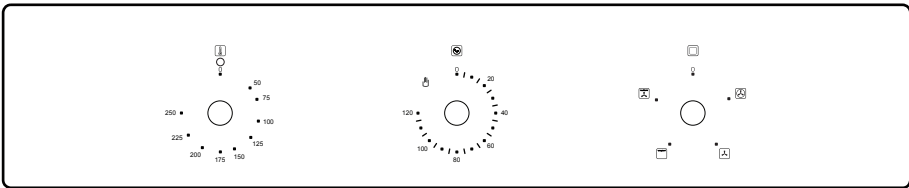
Information on appropriate disposal centers for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



- 1 Temperature control knob
- 2 Oven function selection knob
- 3 Oven temperature signal light
- 4 Oven door handle
- 5 Mechanical timer

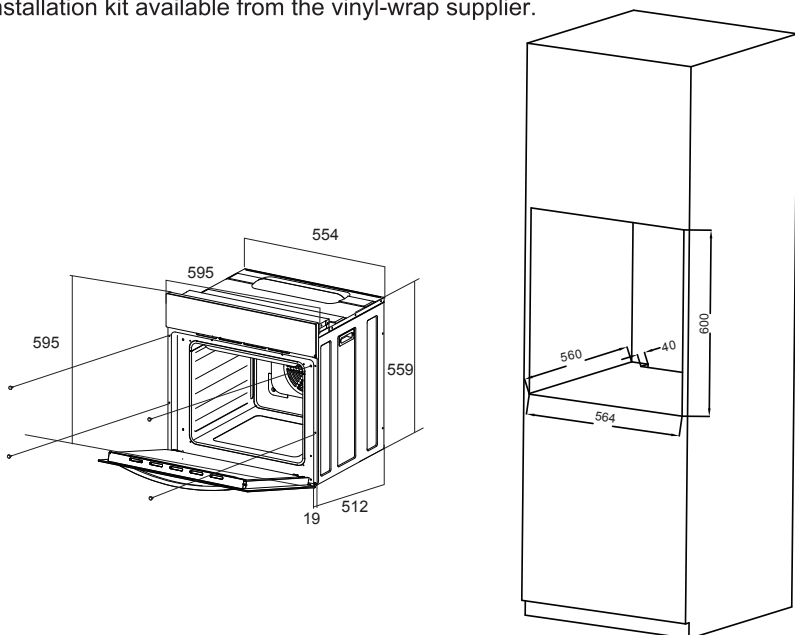
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



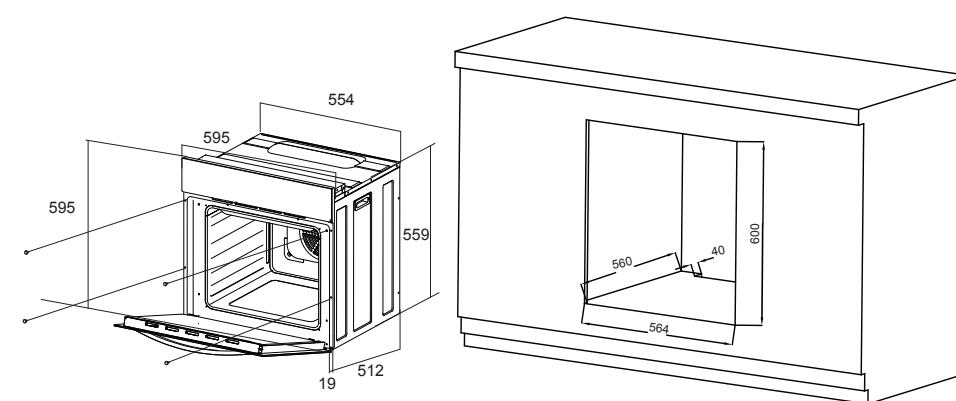
INSTALLATION

▶ Installing the oven

- The kitchen should be dry and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- Main lead behind the oven must be placed in such manner to avoid touching the back panel of the oven because of the heat it develops during operation.
- Remove any packaging materials (foils, artificial foam, nails, etc.) from the reach of children, because they represent potential danger. Children may swallow small parts, or suffocate with foils.
- This is a built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2cm of free space around the oven. The wall behind the oven should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- The appliance must be earthed.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.
- Where the appliance is built into a cabinet, the cabinet material must be capable of withstanding 70 deg C. Installation into low temperature tolerant cabinetry (e.g. vinyl coated) may result in deterioration of the low temperature coating by discolouring or bubbling.
- If the appliance is installed adjacent to vinyl-wrapped surfaces, use an installation kit available from the vinyl-wrap supplier.



INSTALLATION



▶ Electrical connection

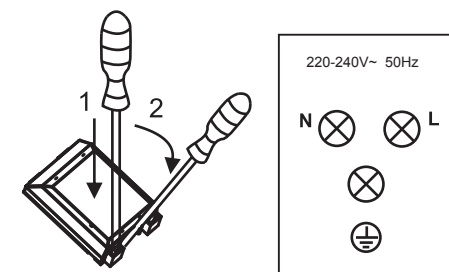
Warning!

All electrical work must be carried out by a suitably qualified and authorized electrician. No alterations or willful changes in the electricity supply should be carried out.

- Before attempting the connection, check whether the voltage indicated on the rating plate corresponds to the actual mains voltage.
- Mains lead should be minimum 1.5m long.
- Earthing wire should be installed in such manner to be the last one pulled out in case the safety relief device of the mains lead should fail.
- Mains lead behind the oven must be placed in such manner to avoid touching the back panel of the oven because of the heat it develops during operation.
- The cable of correct size rating must be used cable type HO5VV-F 3 × 1.5mm². the grounding wire shall be longer than the other wires.
- The means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under over voltage fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Connection (by authorised electrician)

- Using the screwdriver open the connector cover at the rear of the appliance. Release two locks located at either side of the connector bottom.
- The mains lead should be fastened in this particular clamp to prevent it from coming loose.
- Tighten the relief device securely and close the connector cover.



The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

L = LIVE, coloured brown or black.

N = NEUTRAL, coloured blue/white.

Beware of the correct N-connection!

⊕ EARTH = coloured green and yellow green.

OPERATION

► Prior first use

- Remove packaging, clean the interior of the oven.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.
- Switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully.

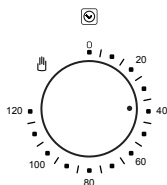
Caution!

When heating the oven for the first time, it is normal phenomenon to give off smoke and peculiar smell. This will disappear about 30 min later.

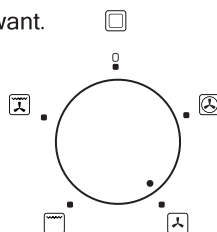
► Mechanical timer

When using the oven, you must set food cooking time.

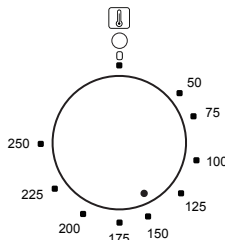
1. Turn mechanical timer to the time position you want.



2. Turn function knob to the function position you want.



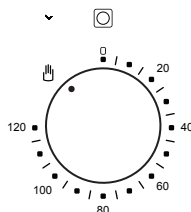
3. Turn temperature knob to the temperature position you want.



4. After above operation, oven knob runs normally.

5. When oven works till pre-set time, timer will have sound which means the cooking is finished.

If you don't want the oven work controlled by the mechanical timer, a anti-clockwise way to the position



Caution!

Don't turn mechanical timer in a clockwise way from 120 to "👉".

OPERATION

► Oven

Oven is controlled by the function knob and the temperature control knob.

Caution!

When selecting any heating function the oven will be switched on only after the temperature has been set by the temperature control knob.

Possible settings of the oven function knob



Circular heater with fan

Using the circular element and the fan, this cooking function blows the air into and around the oven cavity. Temperatures are achieved quicker, reducing or even removing the need for preheating. Both cooking temperatures and cooking times can be reduced for a more energy efficient cooking programme.



Fan (Defrost)

Using the fan, this oven function circulates the air around the oven cavity, speeding up the natural defrost process. This function can also be used to cool a dish or the oven chamber itself.



Fan, grill element

This function uses the fan to circulate the heat from the grill element around the food.

The temperature can be set between 50°C and 250°C.



Full Grill
(Grill and the top element)

When the "combined grill" is active it enables grilling with the grill and with the top element switched on at the same time.

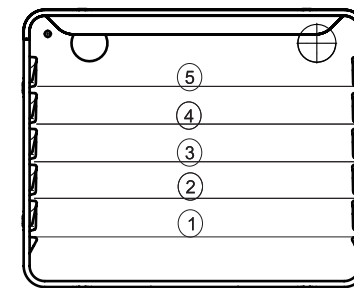
This function allows a higher temperature at the top of the cooking area, which causes more intense browning of the dish and permits larger portions to be grilled.

Warning!

When the grill is in use accessible parts can become hot. It is best to keep children away from the oven.

Oven guide levels

Baking pans and accessories (oven grid, baking tray, etc) may be inserted into the oven in 5 guiding levels. Appropriate levels are indicated in the tables that follow. Always count levels from the bottom upwards!



CLEANING AND MAINTENANCE

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

Before you start cleaning, the oven must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the "0" position. Do not start cleaning until the oven has completely cooled.

▶ Oven

- The oven should be cleaned after each use.
- Cool the oven completely before cleaning.
- Never clean the appliance with pressurized hot steam cleaner.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Caution!

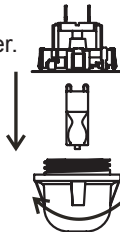
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

▶ Replacement of the oven light Bulb

Before any maintenance is started involving electrical parts, the appliance must be disconnected from the power supply. If the oven has been in use, let the oven cavity and the heating elements cool down before attempting any maintenance.

Changing the bulb

- Unscrew the protective cover. We recommend that you wash and dry the glass cover at this point.
- Carefully remove the old bulb and insert the new bulb suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 220-240V, 50Hz, 25W, G9 fitting.
- Refit the protective cover.



IMPORTANT

Never use screwdrivers or other utensils to remove the light cover. This could damage the enamel of the oven or the lampholder. Remove only by hand.

IMPORTANT

Never replace the bulb with bare hands as contamination from your fingers can cause premature failure. Always use a clean cloth or gloves.

Please note:

The bulb replacement is not covered by your guarantee

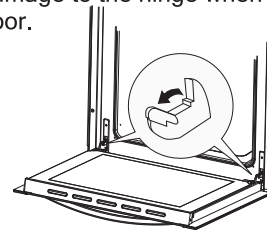
▶ Door removal

In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door.

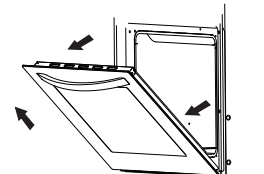
To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards. Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the reverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the

CLEANING AND MAINTENANCE

protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



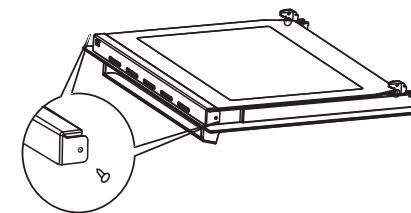
Tilting the hinge safety catches



Door removal

▶ Removal of the internal glass panel

Unscrew and unfasten the plastic latch that is in the corner at the top of the door. Next take out the glass from the second blocking mechanism and remove. After cleaning, insert and block the glass panel, and screw in the blocking mechanism.



Removal of the internal glass panel

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- Switch off all working units of the oven
- Call the service centre
- Some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one
	Choose wrong function	Check if function knob, temperature knob and mechanical timer knob are set to the correct position.
2. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see Cleaning and Maintenance')

BAKING IN THE OVEN

▶ Baking pastry

Most appropriate position for baking is the application of both upper and lower heater, or the hot air.

Warning!

- The baking functions given in the tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- In case you may not find any particular type of cake in the tables, use the information available for the next most similar type of cake.

Baking with upper and lower elements

- Use only a single guide level.
- This baking position is especially suitable for baking dry pastry, bread and teacakes. Use dark baking pans. Light pans reflect heat and pastry is not adequately browned.
- Always place baking pans on the grid rack. Remove the grid only if baking in the flat biscuit tray, supplied with the appliance.
- Preheating shortens the baking time. Do not put the cake in the oven until proper temperature is obtained.

Baking tips

Is cake baked?

Pierce the cake with a wooden skewer at the thickest part, if the dough does not stick to it, the cake is baked. You may switch off the oven and use the remaining heat.

Cake has fallen

Check the recipe. Use less liquid next time. Follow the mixing times, especially when using electric kitchen mixers.

Cake is too light on the bottom

Use dark baking pan next time, or place the pan one level lower, or switch on the lower heater a while before the completion.

Cheese cake is undercooked

Next time reduce the baking temperature and extend the baking time.

Warnings regarding the baking tables

- The tables indicate the temperature range. Always select lower temperature first. You may always increase the temperature in case pastry needs more baking.
- Baking times are indicative only.
- The asterix * indicates that the oven requires preheating.

BAKING IN THE OVEN

Baking Table

Type of pastry	Guide level from down upwards)	Temp(°C) 	Baking time (in min.)
Sponge cake/marble cake	2	150-170	60-80
Victoria sponge	2	150-170	65-80
Base for a layer cake	2-3	150-170	20-30
Sponge layer cake			30-40
Fruit cake(crispy base)	2-3	160-180	60-70
Cheesecake(shortcrust)	2	140-150	60-90
Teacake	2	150-170	40-60
Bread (e.g.wholegrain bread)	2	150-170	50-60
Fruit cake(crispy base)	2	160-200	35-60
Fruit cake(with yeast)	2	160-170	30-50
Crumble cake		150-170	30-40
Sponge roll			10-15
Pizza(thin base)			10-15
Pizza(thick base)			30-50
Buns	2	150-160	10-30
Puff pastry	2	170-190	18-25
Meringues			80-90
Choux buns	2	170-190	35-45

Roasting

Best results are obtained with the engagement of both upper and lower elements .
Best heating settings suitable for each type of roasting pan are indicated in the Roasting Table.

Tips regarding roasting pans

- For best results, use light enamel pans, temperature resistant glass pans, clay dishes or cast iron dishes.
- As stainless steel dishes reflect the heat, they are not recommended.
- If you cover your roast or wrap it in foil, it will preserve its juices and the oven will remain clean.
- The roast will be cooked quicker if it is left uncovered. Large roasts can be placed directly on the grid with the oven tray below for catching the juices and melted fat.

Attention when roasting!

Roasting tables indicate recommended temperatures, guide level and roasting times. Roasting time largely depends upon the type of meat, its size and quality. So you may expect some variations

- Roasting of large chunks of meat may produce excessive steaming and condensation on the oven door. This is quite normal, and does not affect the operation of the oven. However, after the completion of roasting wipe the oven door and the glass thoroughly.
- Add as much liquid as necessary to prevent burning of juice, dripping from meat. Roast must be checked regularly and liquid added if necessary.
- At approximately the middle of the indicated time turn the roast round, especially if you use the deep roast dish.
- When roasting on the grill grid, place the grid in the deep roasting pan and insert both into the sliding guide. The bottom pan will intercept dripping fat.
- Never leave roast to cool in the oven, as it might produce condensation and corrosion of the oven.

Roasting table

Type of meat	Guide level (from bottom up)	temp (°C) 	Roasting time (in min.)
Beef			per 1 cm
Roast beef or fillet rare (Beef Wellington)	3	250	12 -15
oven warmed up juicy (“medium”)	3	250	15 -25
oven warmed up “well done”	3	210-230	25-30
oven warmed up Roast joint	2	200-220	120-140
Pork			
Roast joint	2	200-210	90-140
Ham	2	200-210	60 -90
Fillet	3	210-230	25 -30
VEAL	2	200-210	90 -120
LAMB	2	200-220	100-120
VENISON	2	200-220	100-120
POULTRY			
Chicken	2	220-250	50 -80
Goose (approx. 2kg)	2	190-200	150-180
FISH	2	210-220	50 - 80

BAKING IN THE OVEN

► Grilling

- Take extra precautions when grilling. Intensive heat from infrared element makes the oven and the accessories extremely hot. Use protective gloves and barbecue accessories!
- Perforated roast may produce spurting of hot grease(sausages). Use long grill tongs to prevent skin burns and protect your eyes.
- Supervise the grill at all time. Excessive heat may quickly burn your food and provoke fire!
- Do not let the children in the vicinity of the grill.

Grill heater is especially suitable for the preparation of low-fat sausages, meat and fish fillets and steaks, and for browning and crisping the roast skin.

Tips for grilling

- Grilling should be carried out with the oven door closed.
- Grilling tables indicate the recommended temperature, guide levels and grilling times, which may vary according to the weight and quality of meat
- Grill element should be pre-heated for 3 minutes.
- Oil the grill grid before placing food on it, to avoid food sticking to the grid.
- Place the meat upon the grid, then place the grid upon the grease interception pan. Insert both trays into the oven guides.
- Turn the meat halfway through the grilling time. Thinner slices will require one turn, larger chunks need overturning several times. Always use BBQ tongs to avoid losing excessive juices from the meat.
- Dark beef meat is grilled quicker than lighter pork or veal.
- Clean the grill, the oven and the accessories each time after use.

BAKING IN THE OVEN

Grill table

Type of meat for grill	Weight (in grams)	Guide level (from bottom up)	Temp (°C) 	Grill time (in min.)
Meat and sausages				
2 beefsteaks, rare	400	5	240	14-16
2 beefsteaks, medium	400	5	240	16-20
2 beefsteaks, well done	400	5	240	20-23
2 pork scrag fillets	350	5	240	19-23
2 pork chops	400	5	240	20-23
2 veal steaks	700	5	240	19-22
4 lamb cutlets	700	5	240	15-18
4 grill sausages	400	5	240	9-14
2 slices of meat grease	400	5	240	9-13
1 chicken, halved	1400	3	240-250	28-33(1.side) 23-28(2.side.)
Fish				
Salmon fillets	400	4	240	19-22
Fish in aluminium foil	500	4	230	10-13
Toast				
4 slices of white bread	200	5	240	1,5-3
2 slices of whole meal	200	5	240	2-3
Toast sandwich	600	5	240	4-7
Meat/poultry				
Chicken	1000	3	180-200	60-70
Pork roast	1500	3	160-180	90-120
Pork scrag	1500	3	160-180	100-180
Pork knuckle	1000	3	160-180	120-160
Roast beef/ beef fillet	1500	3	190-200	40-80

Model	EBE60-2
Voltage rating	220-240V 50Hz
Total power	2000W
Top element	/
Grill element	2000W
Bottom element	/
Circular element	1600W
Fan	●

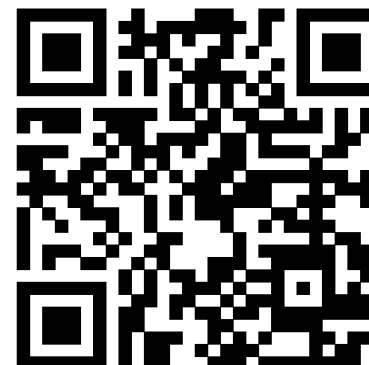
Cod:004030xxxx

exquisit ■

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

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

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

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

DOMEST  MULTIBRAND
SALES & SERVICES
domestic and professional appliances