

AMW 842

INSTALLATION, QUICK START
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, HURTIG START
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

The Whirlpool logo features the brand name in a bold, sans-serif font, with a stylized swirl graphic above the letter 'i'.

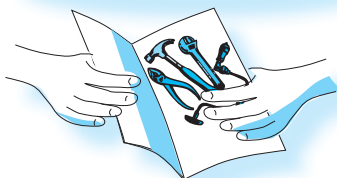
SENSING THE DIFFERENCE



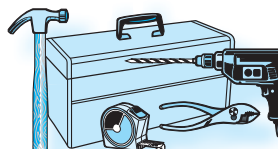
INSTALLATIE



HET APPARAAT MONTEREN



VOLG DE MEEGELEVERDE afzonderlijke montage-instructies voor het installeren van het apparaat.

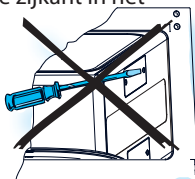


VOORDAT U DE OVEN AANSLUIT

CONTROLEER OF DE SPANNING op het typeplaatje overeenstemt met de spanning in uw woning.

VERWIJDER GEEN BESCHERMINGSPLAATJES VOOR AANZUIGOPENINGEN die zich aan de zijkant in het ovengedeelte bevinden.

Deze zorgen ervoor dat er geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanalen van de magnetron terecht komen.



CONTROLEER of het ovengedeelte leeg is vóór de montage.

VERZEKER U ERVAN DAT HET APPARAAT NIET BESCHADIGD IS. Controleer of de ovendeur goed sluit en of de interne deurvergrendeling niet beschadigd is. Haal de oven leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.

GEBUIK HET APPARAAT NIET als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer of de stekker niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken. Hierdoor kunnen elektrische schokken, brand of andere ongevallen worden veroorzaakt.

GEBUIK GEEN VERLENGSNOER:



ALS HET NETSNOER TE KORT IS, laat dan door een gekwalificeerde elektricien of servicetechnicus een stopcontact in de buurt van het apparaat installeren.

NA DE AANSLUITING

U KUNT DE OVEN ALLEEN INSCHAKELEN als de deur goed gesloten is.

DIT APPARAAT MOET worden geaard. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsel aan personen of dieren noch voor materiële schade als het apparaat niet is geaard.

ALS DE OVEN VOOR HET EERSTE WORDT INGESHAKELD, wordt u verzocht de taal en de huidige tijd in te stellen. Volg de instructies onder het kopje "Instellingen wijzigen" in deze gebruiksaanwijzing. Het apparaat is gereed voor gebruik nadat deze twee stappen zijn uitgevoerd.

De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor eventuele problemen die worden veroorzaakt doordat de gebruiker deze instructies niet in acht heeft genomen.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



LEES DEZE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

VERWARM OF GEBRUIK GEEN ONTVLAMBARE MATERIALEN in of bij de oven. De dampen kunnen brandgevaar of explosie veroorzaken.

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET om textiel, papier, kruiden, hout, bloemen, fruit of andere brandbare materialen te drogen. Daardoor kan brand ontstaan.

ALS MATERIAAL BINNEN OF BUITEN DE OVEN IN BRAND VLIEGT OF ALS ER ROOKONTWIKKELING IS, laat de ovendeur dan dicht en schakel de oven uit. Trek de stekker uit het stopcontact of sluit de stroom af via de zekering of stroomonderbreker.

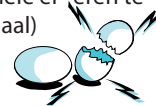
LAAT VOEDSEL NIET TE LANG KOKEN. Daardoor kan brand ontstaan.

LAAT DE OVEN NIET ONBEWAAKT ACHTER, vooral niet wanneer er papier, plastic of andere brandbare materialen bij het koken worden gebruikt. Papier kan verschroeien of vlam vatten en sommige kunststoffen kunnen smelten bij het opwarmen van voedsel.

GEBRUIK GEEN bijtende chemicaliën of gassen in dit apparaat. Dit type oven is specifiek ontworpen om voedsel op te warmen of te bereiden. De oven is niet ontworpen voor industrieel gebruik of gebruik in laboratoria.

EIEREN

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET om hele eieren te verwarmen (met of zonder schaal) want deze kunnen ontploffen, zelfs nadat het verwarmen in de magnetron is afgelopen.



DIT APPARAAT KAN GEBRUIKT WORDEN door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan van of instructies hebben gekregen over hoe het apparaat op een veilige manier gebruikt moet worden en ze de gevaren van verkeerd gebruik begrijpen.

KINDEREN MOGEN NIET SPELEN met het apparaat.

GEBRUIK, REINIGING EN ONDERHOUD mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en er toezicht aanwezig is.

WAARSCHUWING!

HET APPARAAT EN DE TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN HEET worden tijdens het gebruik.

WEES VOORZICHTIG dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

KINDEREN JONGER DAN 8 JAAR moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET VOOR het verwarmen van gerechten in luchtdicht verpakte houders. Door de toename van de druk kunnen deze bij het openen schade veroorzaken of ontploffen.



ALS HET NETSNOER VERVERGEN MOET WORDEN, moet dat gebeuren met een origineel exemplaar, dat verkrijgbaar is via onze klantenservice. Het

netsnoer mag uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden vervangen.

ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN MOGEN UITSLUITEND DOOR EEN BEVOEGDE ONDERHOUDSMONTEUR WORDEN UITGEVOERD. Het is gevaarlijk voor ongetrainde personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.

VERWIJDER GEEN BESCHERMKAPPEN.

DE DEURAFDICHTINGEN EN HET GEBIED ER OMHEEN moeten regelmatig gecontroleerd worden op beschadigingen. In geval van beschadiging mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het is gerepareerd door een bevoegde onderhoudsmonteur.





BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN



ALGEMEEN

DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BEDOELD VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK!

DIT APPARAAT IS BEDOELD voor gebruik als inbouwapparaat. Niet gebruiken als vrijstaand apparaat.

DIT APPARAAT IS BEDOELD om voedsel en dranken op te warmen. Drogen van voedsel of kleding en opwarmen van verwarmingskussens, slippers, sponzen, vochtige doeken en soortgelijke kan verwondingen, ontsteking of brand veroorzaken.

GEbruik DE MAGNETRONFUNCTIE NOOIT zonder voedsel in de oven te plaatsen. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken.

PLAATS EEN GLAS WATER IN DE OVEN als u deze wilt testen. Het water absorbeert de microgolvenenergie en de oven raakt niet beschadigd.

GEbruik DE OVENRUIMTE NIET als opslagruimte.

VERWIJDER METALEN SLUITSTRIPS van papieren of plastic zakken voordat u een dergelijke zak in de oven plaatst.



FRITUREN

GEbruik UW MAGNETRON NIET om te frituren, omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.



GEbruik NA HET KOKEN OVENHANDSCHOENEN om u niet aan de schalen, pannen of hete ovensdelen te branden.

VLOEISTOFFEN

BIJVOORBEELD DRANKEN OF WATER. De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen. Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken.



Om dit te voorkomen, kunt u het beste als volgt te werk gaan:

1. Vermijd het gebruik van rechte potten of flessen met nauwe halzen.
2. Roer de vloeistof om alvorens de houder in de oven te zetten en laat het lepelkje erin staan.
3. Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de houder voorzichtig uit de oven.

VOORZICHTIG

RAADPLEEG ALTIJD een magnetronkookboek voor informatie. Vooral wanneer u alcoholhoudend voedsel bereidt of opwarmt.

WANNEER U BABYVOEDING in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld en dat brandwonden worden voorkomen. **Let erop dat u de ring en de speen vóór het opwarmen verwijdert!**



INDRUKKEN - DRUKKNOPPEN

DE KNOPPEN VAN DEZE OVEN bevinden zich bij aflevering op één lijn met de toetsen op het paneel.

Wanneer de knoppen worden ingedrukt, komen deze naar buiten, zodat de verschillende functies kunnen worden ingesteld. Zij hoeven tijdens het werken van de oven niet uit het paneel naar buiten te steken. Wanneer u klaar bent met instellen duwt u de knop simpelweg terug in het paneel en kunt u doorgaan met het gebruik van de oven.





ACCESSOIRES



ALGEMEEN

ER ZIJN VERSCHILLENDE accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

CONTROLEER VOOR GEBRUIK OF HET KOOKGEREI DAT U GEBRUIKT geschikt is voor de oven en microgolven doorlaat.



ZORG ERVOOR DAT VOEDSEL EN KOOKGEREI niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven. **Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.**

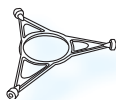
ALS EEN METAALHOUDEND ACCESSOIRE in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

CONTROLEER ALTIJD of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start.

PLATEAUDRAGER

GEBRUIK ALTIJD DE PLATEAUDRAGER als steun onder het glazen draaiplateau. Plaats nooit andere voorwerpen op de plateaudrager.

☞ Plaats de plateaudrager in de oven.



GLAZEN DRAAIPLATEAU

GEBRUIK HET GLAZEN DRAAIPLATEAU bij alle toepassingen. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilden.

☞ Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



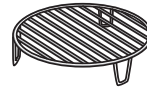
BAKPLAAT

GEBRUIK DE BAKPLAAT wanneer u voedsel bereidt met hete lucht. Gebruik deze nooit met de magnetronfunctie.



ROOSTER

GEBRUIK HET HOGE ROOSTER bij het grillen met de grillfuncties.



GEBRUIK ALTIJD HET ROOSTER om het voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren bij gebruik van de hete lucht-functies.



CRISPHANDGREEP

GEBRUIK DE MEEGELEVERDE SPECIALE CRISPHANDGREEP om de hete crispplaat uit de oven te halen.



CRISPPLAAT

PLAATS HET VOEDSEL DIRECT OP DE CRISPPLAAT.

Gebruik altijd het glazen draaiplateau als steun wanneer u de crispplaat gebruikt.

ZET GEEN KEUKENGEREI op de crispplaat omdat deze erg heet wordt en het gerei waarschijnlijk zal beschadigen.

DE CRISPPLAAT kan voorverwarmd worden voor gebruik (max. 3 min). Gebruik altijd de crispfunctie bij het voorverwarmen van de crispplaat.

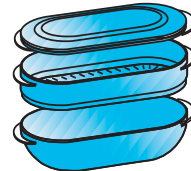


STOOMPAN

GEBRUIK DE STOOMPAN MET ZEEF voor voedsel als vis, groenten en aardappelen.

GEBRUIK DE STOOMPAN ZONDER ZEEF voor voedsel als rijst, pasta en witte bonen.

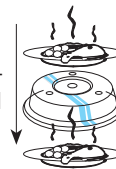
PLAATS DE STOOMPAN ALTIJD op het glazen draaiplateau.



DEKSEL

HET DEKSEL wordt gebruikt om het voedsel af te dekken wanneer het alleen met microgolven wordt bereid en opgewarmd. Het helpt spatten te verminderen, het vocht in het voedsel te behouden en de bereidingstijden te verkorten.

GEBRUIK het deksel bij het verwarmen op twee niveaus.





STARTBEVEILIGING



DE STARTBEVEILIGING WORDT EEN MINUUT NADAT de oven teruggekeerd is in "stand-by" geactiveerd.



DE DEUR MOET WORDEN GEOPEND EN GESLOTEN om er bijvoorbeeld voedsel in te zetten, voordat de veiligheidsvergrendeling wordt uitgeschakeld.



TOETSENVERGRENDELING

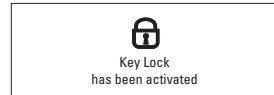


- 1 HOUD TEGELIJKERTIJD DE TERUG-TOETS EN OK ingedrukt totdat twee pieptonen hoorbaar zijn (3 seconden).

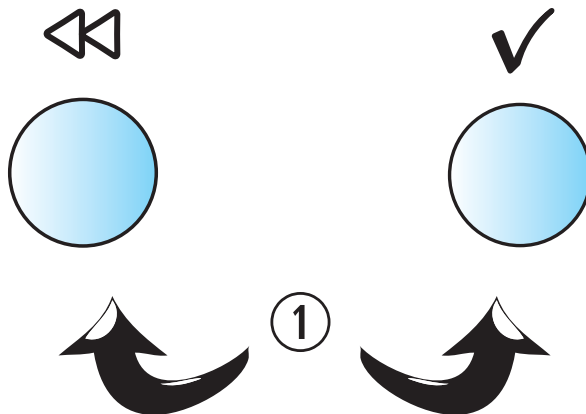
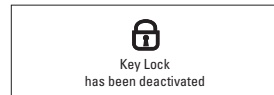
GEBRUIK DEZE FUNCTIE om te verhinderen dat kinderen de oven kunnen bedienen zonder toezicht.

ER WORDT GEDURENDE 3 SECONDEN een bevestigingsbericht weergegeven voordat wordt teruggekeerd naar de vorige weergave.

ALS DE VERGRENDELING IS GEACTIVEERD, werken de toetsen niet, behalve de UIT-toets.



DE TOETSENVERGRENDELING WORDT GEDEACTIVEERD door de UIT-knop in te drukken of de deur te openen.





DONENESS (ALLEEN BIJ AUTOMATISCHE FUNCTIES)

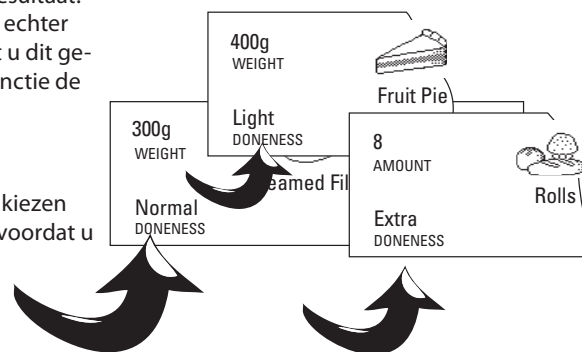


DONENESS IS BESCHIKBAAR bij de meeste automatische functies. U heeft de mogelijkheid om het eindresultaat persoonlijk aan te passen via de functie Adjust doneness. Met deze functie kunt u een hogere of lagere eindtemperatuur instellen in vergelijking met de standaardinstelling.

WANNEER U een van deze functies gebruikt, kiest de oven de standaardinstelling. Deze instelling geeft gewoonlijk het beste resultaat. Als het door u opgewarmde voedsel echter te heet was om meteen te eten, kunt u dit gemakkelijk aanpassen voordat u de functie de volgende keer gebruikt.

U DOET DIT DOOR EEN GAARHEIDSNIVEAU te kiezen met de toetsen omhoog en omlaag voordat u de starttoets indrukt.

GAARHEID	
NIVEAU	EFFECT
EXTRA	GEEFT DE HOOGSTE EINDTEMPERATUUR
NORMAL	GEEFT DE STANDAARDINSTELLING
LIGHT	GEEFT DE LAAGSTE EINDTEMPERATUUR



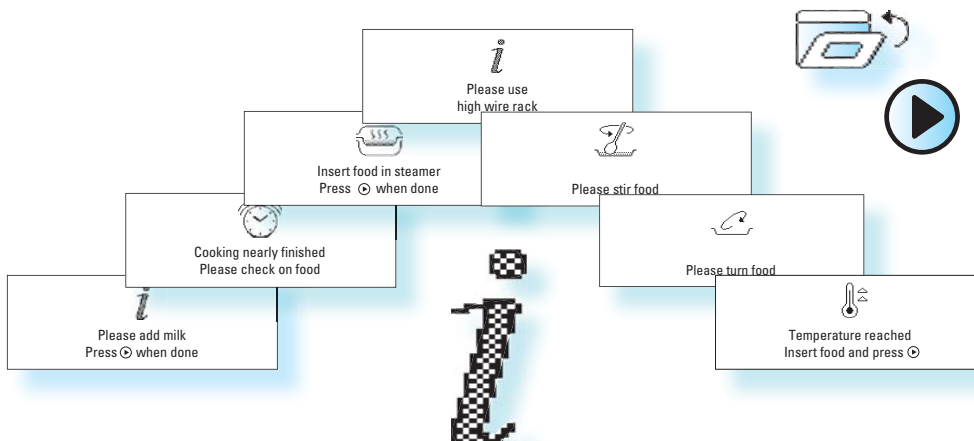
BERICHTEN



BIJ GEBRUIK VAN SOMMIGE FUNCTIES kan de oven stoppen en u verzoeken een handeling uit te voeren of om u te adviseren over een te gebruiken accessoire.

ALS EEN BERICHT VERSCHIJNT:

- 🔔 Open de deur (indien nodig).
- 🔔 Voer de handeling uit (indien nodig).
- 🔔 Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.





AFKOELEN

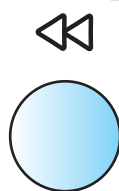
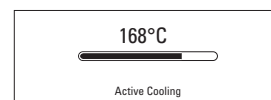
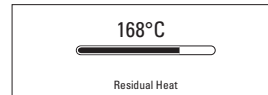


ALS EEN FUNCTIE VOLTOOID IS, kan de oven een afkoelprocedure uitvoeren. Dit is normaal. Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

ALS DE TEMPERAATUUR HOGER DAN 100°C IS, dan wordt de huidige temperatuur van de oven weergegeven. Let erop dat u de oven niet aanraakt wanneer u het gerecht eruit haalt. Gebruik ovenwanten.

ALS DE TEMPERAATUUR LAGER DAN 50°C IS, wordt de 24-uursklok weergegeven.

DE AFKOEELPROCEDURE kan zonder schadelijke gevolgen voor de oven worden onderbroken door de deur te openen.



SNELKOPPELINGEN

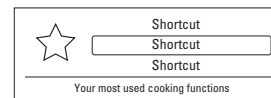


VOOR HET GEBRUIKSGEMAK stelt de oven automatisch een lijst samen van uw favoriete snelkoppelingen.

ALS U de oven begint te gebruiken bestaat deze lijst uit 10 lege ingangen met de markering "shortcut". Naarmate u de oven langer gebruikt, wordt de lijst automatisch gevuld met de snelkoppelingen naar de meest gebruikte functies.

ALS U HET SNELKOPPELINGSMENU ACTIVEERT, zal de functie die u het meest heeft gebruikt zijn voorgeselecteerd als snelkoppeling nr. 1.

OPMERKING: de volgorde van de functies in het snelkoppelingensmenu wijzigt automatisch naar gelang uw kookgewoonten.

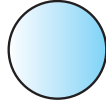


- 1** DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP totdat Shortcut wordt weergegeven.
- 2** DRAAI DE INSTELKNOP om uw favoriete snelkoppeling te kiezen. De meest gebruikte functie is voorgeselecteerd.
- 3** DRUK OP DE OK-TOETS om uw selectie te bevestigen.
- 4** DRAAI DE INSTELKNOP / OK-TOETS om de benodigde aanpassingen te maken.
- 5** DRUK OP DE STARTTOETS.

AAN/UIT

HET APPARAAT WORDT IN- OF UITGESCHAKELD met de AAN/UIT-knop of door te draaien aan de multifunctionele knop.

WANNEER HET APPARAAT WORDT INGESCHAKELD, functioneren alle toetsen en knoppen normaal en wordt de 24-uurs klok niet weergegeven.



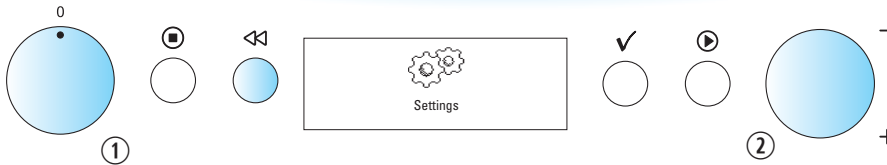
WANNEER HET APPARAAT WORDT UITGESCHAKELD, wordt de 24-uurs klok wordt weergegeven.

OPMERKING: De oven kan anders werken dan hier voor beschreven als de ECO-functie is in- of uitgeschakeld (zie ECO voor meer informatie).

BIJ DE BESCHRIJVINGEN IN DEZE GEBRUIKSAANWIJZING wordt ervan uitgegaan dat het apparaat is ingeschakeld.



INSTELLINGEN WIJZIGEN



- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** totdat Settings wordt weergegeven.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om een van de instellingen te kiezen om aan te passen.

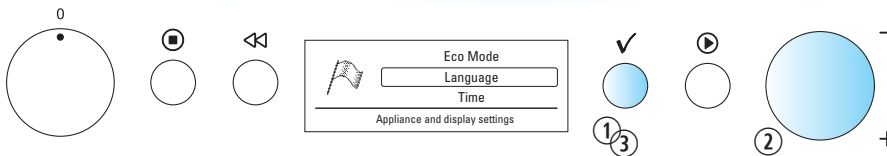
WANNEER HET APPARAAT VOOR HET EERST WORDT INGESCHAKELD, wordt u gevraagd de tijd en de 24-uurs klok in te stellen.

NA EEN STROOMUITVAL gaat de klok knipperen en moet deze opnieuw ingesteld worden.

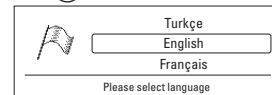
UW OVEN HEEFT een aantal functies die kunnen worden aangepast aan uw persoonlijke smaak.



TAAL

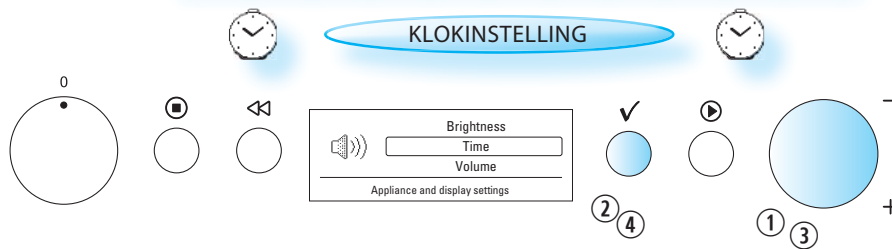


- 1 **Druk op de OK-toets.**
- 2 **Draai de instelknop** om één van de beschikbare talen te kiezen.
- 3 **Druk nogmaals op de OK-toets** om uw wijziging te bevestigen.



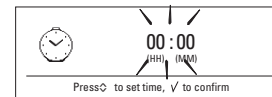


INSTELLINGEN WIJZIGEN

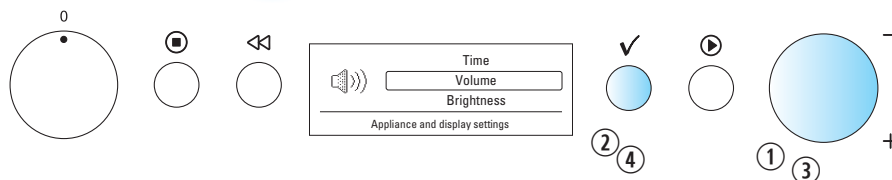


- 1 **DRAAI DE INSTELKNOP** totdat Time wordt weergegeven.
- 2 **Druk op de OK-toets** (de cijfers knipperen).
- 3 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de 24-uurs klok in te stellen.
- 4 **Druk nogmaals op de OK-toets** om de wijziging te bevestigen.

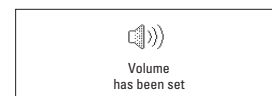
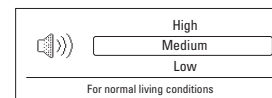
DE KLOK IS INGESTELD EN IN WERKING.



GELUIDSINSTELLING

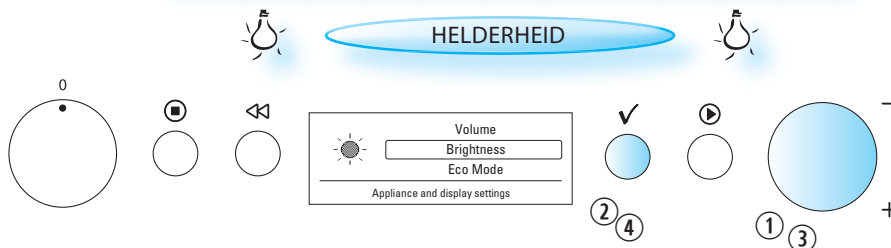


- 1 **DRAAI DE INSTELKNOP** totdat Volume wordt weergegeven.
- 2 **Druk op de OK-toets**
- 3 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het volume in te stellen op high, medium, low of mute.
- 4 **Druk nogmaals op de OK-toets** om de wijziging te bevestigen.

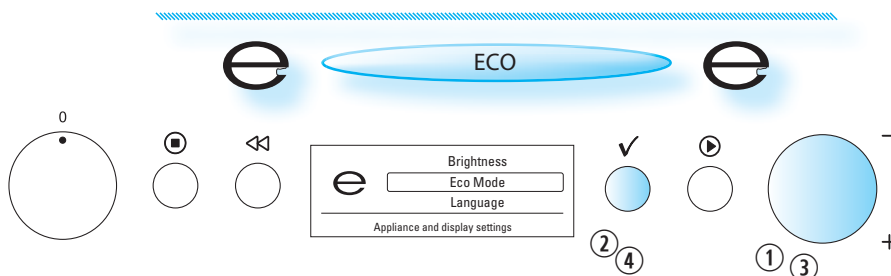
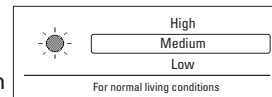




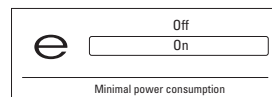
INSTELLINGEN WIJZIGEN



- 1 **DRAAI DE INSTELKNOP** totdat Brightness wordt weergegeven.
- 2 **Druk op de OK-toets**
- 3 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het door u gewenste helderheidsniveau in te stellen.
- 4 **Druk nogmaals op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.



- 1 **DRAAI DE INSTELKNOP** totdat Eco Mode wordt weergegeven.
- 2 **Druk op de OK-toets**
- 3 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de ECO-instelling op ON of OFF te zetten.
- 4 **Druk nogmaals op de OK-toets** om de wijziging te bevestigen.



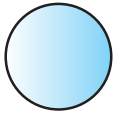
ALS ECO INGESCHAKELD IS, dan wordt het display na enige tijd automatisch gedimd om energie te besparen. Het wordt automatisch opnieuw actief als u op een toets drukt of de deur opendoet.
ALS OFF (UIT) IS INGESTELD, dan wordt het display niet uitgeschakeld en is de 24-uursklok altijd zichtbaar.



INSTELLINGEN WIJZIGEN



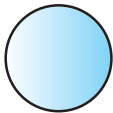
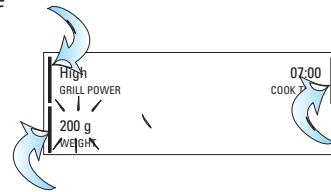
TIJDENS DE BEREIDING



ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL GESTART IS:

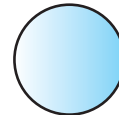
Kunt u de bereidingstijd eenvoudig met stappen van 30 seconden verlengen door op de starttoets te drukken. *Bij elke druk* op de toets wordt de bereidingstijd met 30 seconden verlengd. U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door de instelknop te draaien.

DOOR DE INSTELKNOP TE DRAAIEN kunt u schakelen tussen de parameters die u wilt wijzigen.



VIA DE OK-TOETS selecteert u de parameter en kunt u deze wijzigen (hij knippert). Draai de instelknop om uw instelling te wijzigen. **DRUK NOGMAALS OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. De oven werkt automatisch verder met de nieuwe instelling.

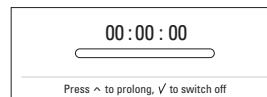
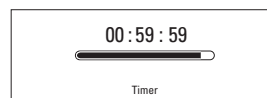
DOOR DE TERUG-TOETS IN TE DRUKKEN keert u rechtstreeks terug naar de laatste parameter die u heeft gewijzigd.





- 1 **SCHAKEL DE OVEN UIT** door de multifunctionele knop naar de nulstand te draaien of door op de AAN/UIT-knop te drukken.
- 2 **DRUK OP DE OK-TOETS**
- 3 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de gewenste tijd voor de kookwekker in te stellen.
- 4 **DRUK OP DE OK-TOETS** om de kookwekker te laten aftellen.

GEbruik DEZE FUNCTIE als u een kookwekker nodig heeft om de tijd precies bij te houden, zoals voor het koken van eieren en pasta of voor het laten rijzen van deeg enz. **DEZE FUNCTIE IS ALLEEN BESCHIKBAAR** als de oven is uitgeschakeld of stand-by is.

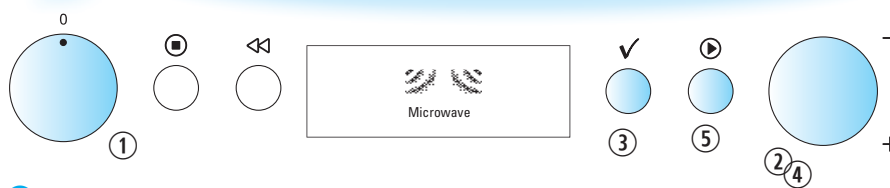


WANNEER DE INGESTELDE TIJD VERSTREKEN IS hoort u een geluidssignaal.

ALS U OP DE AAN/UIT-KNOP DRUKT voordat de kookwekker is afgelopen, wordt deze uitgeschakeld.



BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON



- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** totdat Microwave wordt weergegeven.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw instelling te bevestigen.
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het magnetronvermogen in te stellen.
- 5 **DRUK OP DE STARTTOETS.**



GEbruik DEZE FUNCTIE voor normale bereidingen en het opwarmen van bijvoorbeeld groenten, vis, aardappelen en vlees.

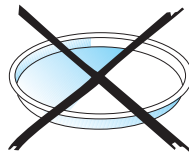
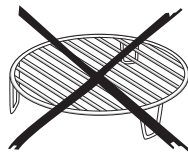


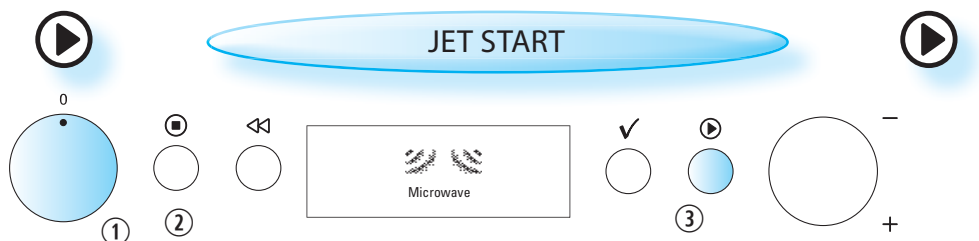
BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON



VERMOGEN

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
900 W	VERWARMEN VAN DRANKEN , water, heldere soepen, koffie, thee of ander voedsel met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager niveau kiezen.
750 W	BEREIDEN VAN GROENTEN , vlees enz.
650 W	BEREIDEN VAN vis .
500 W	VOORZICHTIG BEREIDEN VAN b.v. eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
350 W	LATEN SUDDEREN VAN STOOFSCHOTELS , smelten van boter en chocolade.
160 W	ONTDOOIEN . Zacht laten worden van boter, kaas.
90 W	IJS ZACHT laten worden.
0 W	ALLEEN BIJ GEBRUIK van de kookwekker.

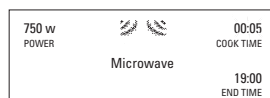




1 DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP totdat Microwave wordt weergegeven.

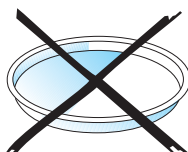
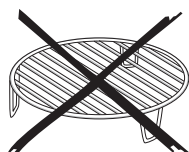
2 DRUK OP DE AAN/UIT-KNOP.

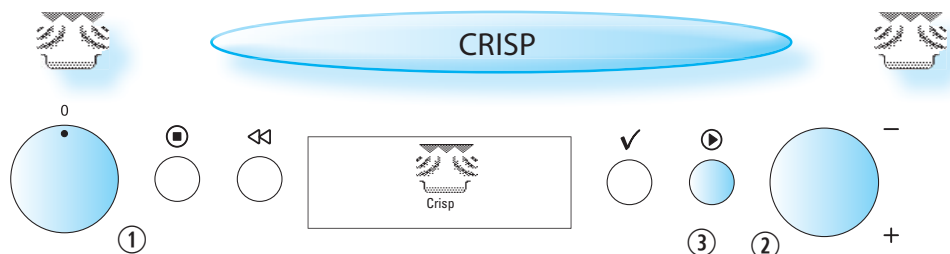
3 DRUK OP DE STARTTOETS OM AUTOMATISCH TE STARTEN op vol vermogen en met de bereidingstijd ingesteld op 30 seconden. Elke keer dat de toets nogmaals wordt ingedrukt, zal de tijd met 30 seconden verlengd worden.



GEBRUIK DEZE FUNCTIE voor het snel opwarmen van voedsel met een hoog watergehalte, zoals: heldere soepen, koffie of thee.

DEZE FUNCTIE IS ALLEEN BESCHIKBAAR als de oven is uitgeschakeld of stand-by is terwijl de multifunctionele knop op de magnetronstand staat.

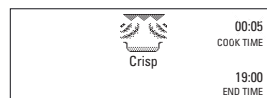




1 DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP totdat Crisp wordt weergegeven.

2 DRAAI DE INSTELKNOP om de bereidingstijd in te stellen.

3 DRUK OP DE STARTTOETS.



MET DEZE FUNCTIE kunt u pizza's en andere deegwaren bereiden en opwarmen. De functie is ook geschikt voor het bakken van spek, eieren, worstjes, hamburgers enz.

DE OVEN WERKT AUTOMATISCH met magnetron en grill om de crispplaat op te warmen. Daardoor komt de crispplaat zeer snel op temperatuur en wordt het voedsel bruin en krokant.

VERZEKER u ervan dat de crispplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.



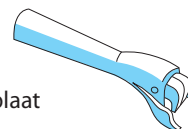
DE OVEN EN DE CRISPPLAAT worden heet wanneer u deze functie gebruikt.

PLAATS DE HETE CRISPPLAAT NIET op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte.

LET EROP dat u het grillelement niet aanraakt.

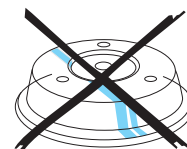
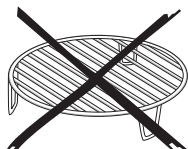
GEbruik OVENHANDSCHOENEN

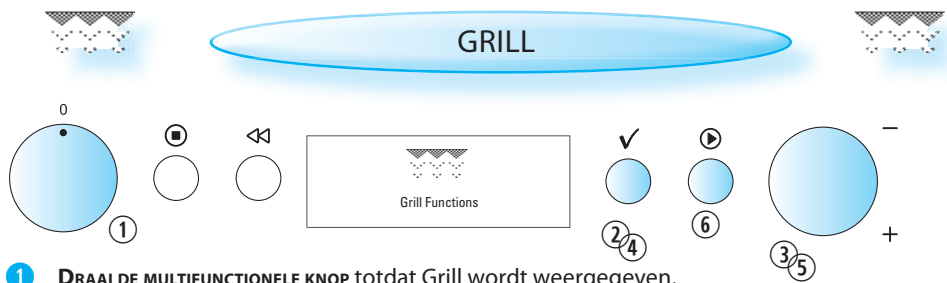
of de bijgeleverde speciale crisphandgreep om de hete crispplaat uit de oven te halen.



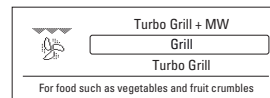
GEbruik ALLEEN DE bijgeleverde crispplaat bij deze functie.

Andere verkrijgbare crispplatten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.





- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** totdat Grill wordt weergegeven.
- 2 **Druk op de OK-toets** om uw instelling te bevestigen.
- 3 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 4 **Druk op de OK-toets** om uw instelling te bevestigen.
- 5 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het grillvermogen in te stellen.
- 6 **Druk op de starttoets.**



Gebruik deze functie om snel een mooi bruin korstje aan gerechten te geven.

Voedsel als kaas, toast, biefstuk en worstjes moet u op het rooster plaatsen.

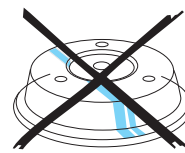
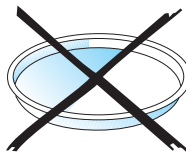
Controleer voordat u met grillen begint of het kookgerei dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt voor de oven.

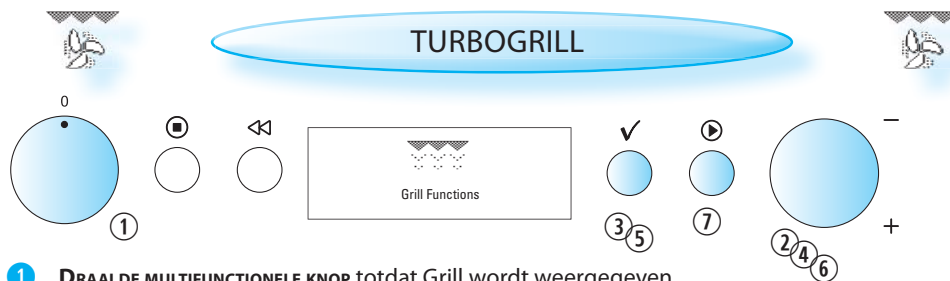
Gebruik geen plastic kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.

HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

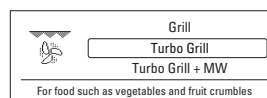
Verwarm de grill 3 - 5 minuten voor op de hoge grillvermogen.

GRILL	
AANBEVOLEN GEBRUIK:	VERMOGEN
KAASTOSTI's, vismotten en hamburgers	HIGH
WORSTJES en gerechten aan het spit	MEDIUM
LICHT BRUINEN van voedsel	Low





- 1 DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP totdat Grill wordt weergegeven.
- 2 DRAAI DE INSTELKNOP totdat Turbo Grill wordt weergegeven
- 3 DRUK OP DE OK-TOETS om uw instelling te bevestigen.
- 4 DRAAI DE INSTELKNOP om de bereidingstijd in te stellen.
- 5 DRUK OP DE OK-TOETS om uw instelling te bevestigen.
- 6 DRAAI DE INSTELKNOP om het grillvermogen in te stellen.
- 7 DRUK OP DE STARTTOETS.



GEbruik DEZE FUNCTIE VOOR het bereiden van gerechten als kipfilet, gegratineerde groenten en fruit.

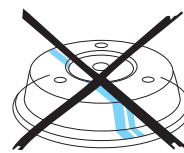
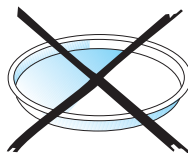
PLAAT HET VOEDSEL op het rooster.

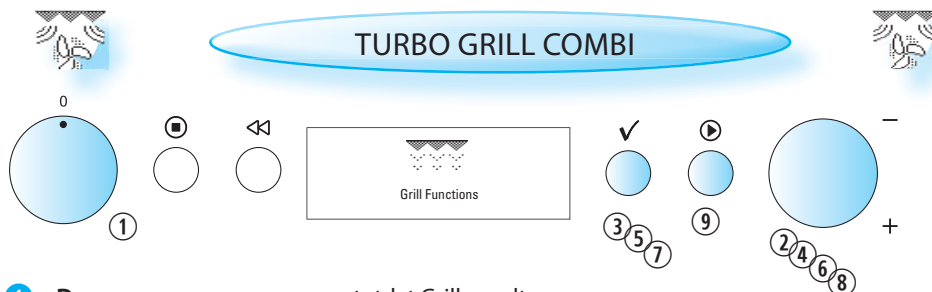
CONTROLEER VOORDAT U MET GRILLEN BEGINT OF HET KOOKGEREI dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt voor de oven.

GEbruik GEEN PLASTIC KOOKGEREI bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.

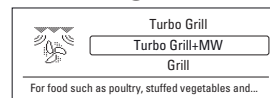
HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

TURBO GRILL	
AANBEVOLEN GEBRUIK:	VERMOGEN
KIPFILETS, gegratineerde aardappelpuree.	HIGH
GEGRATINEERDE tomaten	MEDIUM
GEGRATINEERD FRUIT, bruinen van voedsel	Low





- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** totdat Grill wordt weergegeven.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** totdat Turbo Grill + MW wordt weergegeven.
- 3 **Druk op de OK-toets** om uw instelling te bevestigen.
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 5 **Druk op de OK-toets** om uw instelling te bevestigen.
- 6 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het turbogrillvermogen in te stellen.
- 7 **Druk op de OK-toets** om uw instelling te bevestigen.
- 8 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het magnetronvermogen in te stellen.
- 9 **Druk op de starttoets.**



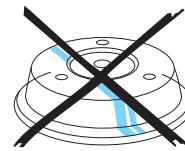
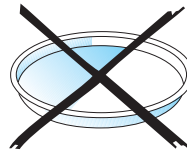
GEbruik deze functie voor het bereiden van gerechten als gevulde groenten en stukken kip.

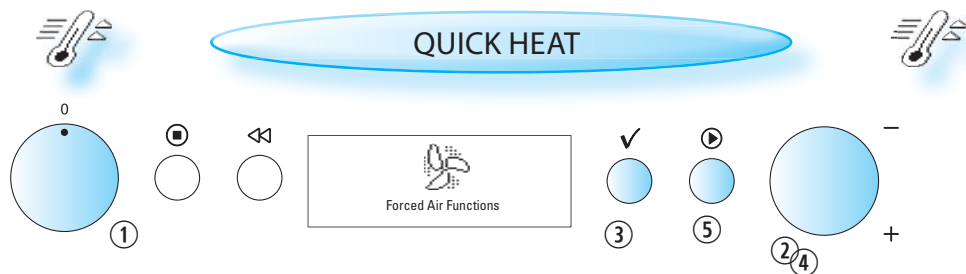
HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

HET MAX. MOGELIJKE vermogensniveau van de Turbo Grill Combi wordt begrensd door een fabrieksinstelling.

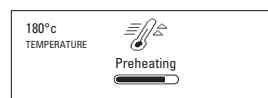
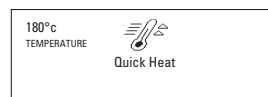
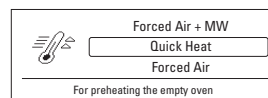
PLAATS HET GERECHT op het rooster of op het glazen draaiplateau.

TURBOGRILL COMBI		
AANBEVOLEN GEBRUIK:	GRILLVERMOGEN	MAGNETRONVERMOGEN
HALVE KIP	MEDIUM	350 - 500 W
GEVULDE GROENTEN	MEDIUM	500 - 650 W
KIPPENPOTEN	HIGH	350 - 500 W
GEBAKKEN APPELS	MEDIUM	160 - 350 W
GEBAKKEN VIS	HIGH	160 - 350 W





- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** tot u de functie Forced Air heeft gevonden.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** totdat Quick Heat wordt weergegeven
- 3 **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de temperatuur in te stellen
- 5 **Druk op de starttoets.**

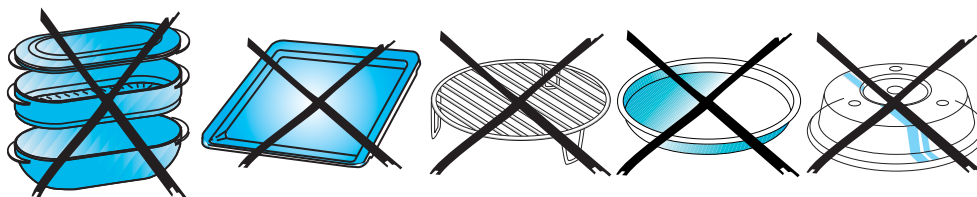


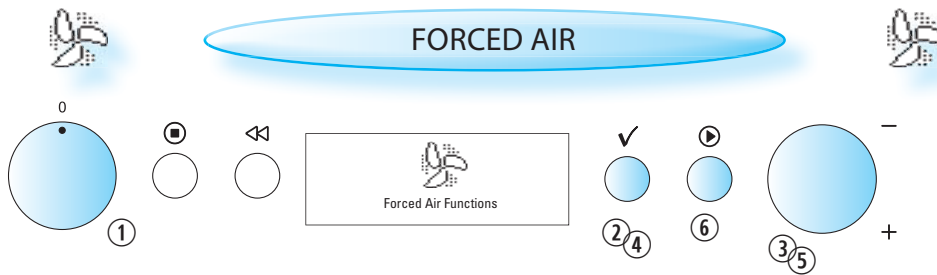
Gebruik deze functie om de lege oven voor te verwarmen.

Voorverwarmen moet altijd worden uitgevoerd met een lege oven, net als bij een gewone oven.

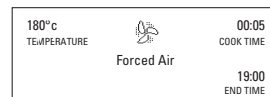
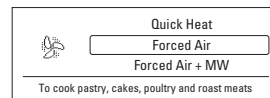
Zet geen voedsel in de oven vóór of tijdens het voorverwarmen. Dit zal door de hoge temperatuur verbranden. Als het verwarmingsproces is gestart, kan de temperatuur eenvoudig worden aangepast door de toetsen omhoog/omlaag in te drukken.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, behoudt de oven de ingestelde temperatuur gedurende 10 minuten voordat hij wordt uitgeschakeld. Gedurende deze tijd wacht het apparaat tot u voedsel plaatst en een Forced Air-functie kiest om met de bereiding te beginnen.





- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** tot u de functie Forced Air heeft gevonden.
- 2 **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 3 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 4 **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 5 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de temperatuur in te stellen.
- 6 **Druk op de starttoets.**



Gebruik deze functie voor het bereiden van meringues, koekjes, biscuitgebak, soufflés, gevogelte en geroosterd vlees.

Wanneer het verwarmingsproces is gestart kan de temperatuur eenvoudig worden bijgesteld met de instelknop. Gebruik de terug-knop om terug te keren tot waar u de eindtemperatuur kunt veranderen.





FORCED AIR

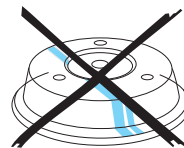


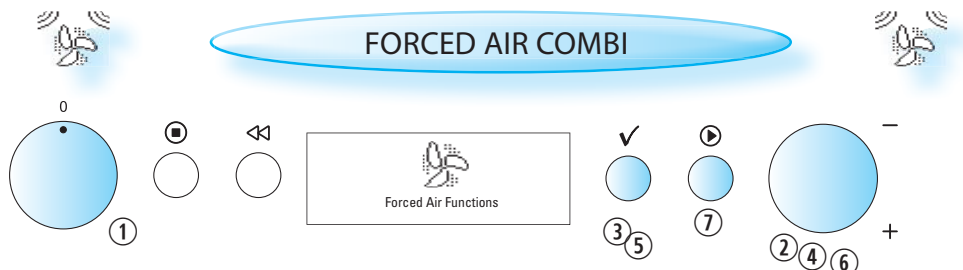
GEbruik ALTIJD HET ROOSTER om het voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

GEbruik DE BAKPLAAT voor het bakken van kleine producten, zoals koekjes en broodjes.

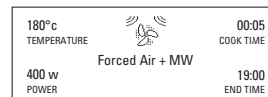
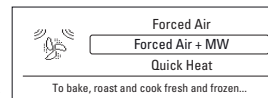


VOEDSEL	ACCESSOIRES	OVENTEMP °C	BEREIDINGSTIJD
ROSBIEF, MEDIUM (1,3 - 1,5 kg)	SCHAAL op rooster	170 - 180 °C	40 - 60 MIN
GEROOSTERD VARKENSVLEES (1,3 - 1,5 kg)	SCHAAL op rooster	160 - 170 °C	70 - 80 MIN
HELE KIP (1,0 - 1,2 kg)	SCHAAL op rooster	210 - 220 °C	50 - 60 MIN
MOSCOVISCH GEBAK (zwaar)	CAKEVORM op rooster	160 - 170 °C	50 - 60 MIN
MOSCOVISCH GEBAK (licht)	CAKEVORM op rooster	170 - 180 °C	30 - 40 MIN
KOEKJES	BAKPLAAT	170 - 180 °C, VOORVERWARMDE OVEN	10 - 12 MIN
BROOD	BAKVORM op rooster	180 - 200 °C, VOORVERWARMDE OVEN	30 - 35 MIN
BROODJES	BAKPLAAT	210 - 220 °C, VOORVERWARMDE OVEN	10 - 12 MIN
MERINGUES	BAKPLAAT	100 - 120 °C, VOORVERWARMDE OVEN	40 - 50 MIN





- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** tot u de functie Forced Air Combi heeft gevonden. (De standaardtemperatuur en het magnetronvermogen worden weergegeven).
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de temperatuur in te stellen.
- 5 **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 6 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het magnetronvermogen in te stellen.
- 7 **Druk op de starttoets.**



Gebruik deze functie voor het bereiden van geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesvoedsel, biscuitgebak, gebak, vis en pudding.

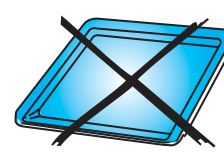
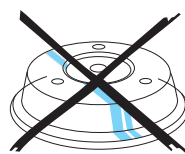
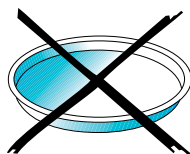
Wanneer het verwarmingsproces is gestart kan de temperatuur eenvoudig worden bijgesteld met de instelknop. Gebruik de terugknop om terug te keren tot waar u het vermogen of de eindtemperatuur kunt veranderen.

Gebruik altijd het lage rooster om het voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

Het maximale vermogen van de magnetron bij gebruik van de functie Forced air combi is begrensd door een fabrieksinstelling.

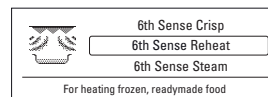


FORCED AIR COMBI	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
350 W	BEREIDEN VAN gevogelte, vis en gegratineerde gerechten
160 W	BEREIDEN VAN geroosterd vlees
90 W	BEREIDEN van brood en cake
0 W	ALLEEN EEN BRUIN KORSTJE GEVEN tijdens de bereiding





- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** totdat 6th Sense wordt weergegeven.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** totdat 6th Sense Reheat wordt weergegeven.
- 3 **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.
- 4 **Druk op de starttoets.**



GEbruik deze functie voor het opwarmen van reeds bereid voedsel, zowel diepvries, koud als op kamertemperatuur.

PLAATS HET VOEDSEL op een bord of schaal (magnetronbestendig en ovenvast).

HET PROGRAMMA MAG NIET worden onderbroken.

HET NETTO GEWICHT moet tussen de 250 - 600 g blijven als u deze functie gebruikt. Anders dient u de handmatige functie te gebruiken om het beste resultaat te bereiken.

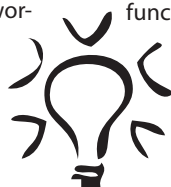
ZORG dat de oven op kamertemperatuur is voordat u deze functie gebruikt, om het beste resultaat te bereiken.

WANNEER U EEN MAALTIJD IN DE KOELKAST BEWAART OF



op een bord om te worden verwarmd, leg dan het dikkere voedsel aan de buitenkant en het dunner in het midden.

GEbruik ALTijd HET BIJGELEVERDE DEKSEL bij deze functie.

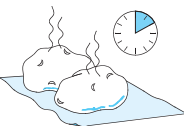


ALS HET VOEDSEL ZODANIG VERPAKT IS dat het niet afgedekt kan worden, moet de verpakking op 2-3 plaatsen worden ingesneden om de druk te laten ontsnappen tijdens het verwarmen.

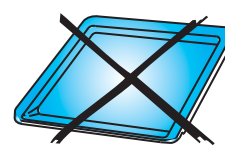
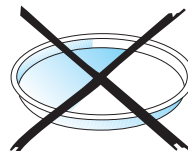
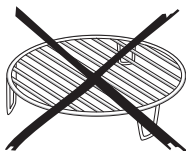
LEG DUNNE PLAKJES VLEES boven op elkaar of laat ze overlappen.

DIKKERE PLAKKEN, bijvoorbeeld gehaktbrood en worst, moeten dicht bij elkaar worden gelegd.

1-2 MINUTEN NAGAARTIJD ZORGT ALTijd VOOR EEN BETER resultaat, met name bij bevroren voedsel.



PLASTIC FOLIE moet worden ingeprikt met een vork om de druk op te heffen en zo openbarsten te voorkomen. Tijdens het verhitten vindt namelijk stoomvorming plaats.





HANDMATIG ONTDOOIEN



VOLG DE WERKWIJZE voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies vermogensniveau 160 W wanneer u handmatig ontdooit.

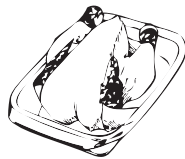
CONTROLEER EN INSPECTEER HET VOEDSEL REGELMATIG. Ervaring zal u leren hoeveel tijd nodig is voor verschillende hoeveelheden voedsel.

BEVROREN VOEDSEL IN PLASTIC ZAKJES, plastic folie of verpakkingen van karton kan rechtstreeks in de oven geplaatst worden wanneer de verpakking geen metalen delen bevat (b.v. metalen bindstrips).

DE VORM VAN DE VERPAKKING IS van invloed op de ontdooitijd. Platte pakjes ontdooien sneller dan grote blokken.

HAAL STUKKEN UIT ELKAAR wanneer ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.

SCHEID VERSCHILLENDE STUKKEN VOEDSEL met stukjes aluminiumfolie wanneer ze warm beginnen te worden (b.v. kippenpoten en vleugeltjes).



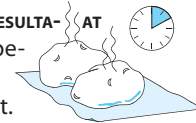
DRAAI GROTE STUKKEN halverwege het ontdooien om.

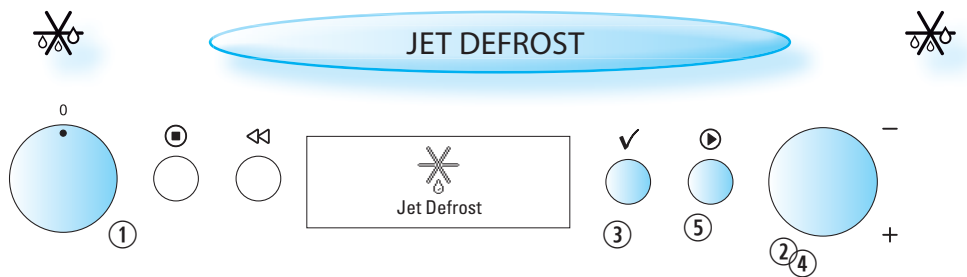
GEKOOKT VOEDSEL, STOOFSCHOTELS EN VLEES- SAUZEN ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien doorroert.

WANNEER U ONTDOOIT is het beter het voedsel iets bevroren te laten en het voedsel even te laten staan om het ontdooiproces te voltooien.

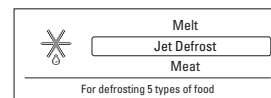
ALS U HET VOEDSEL NA HET ONTDOOIEN

EVEN LAAT STAAN WORDT HET RESULTA- AT **ALTIJD BETER,** omdat de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.





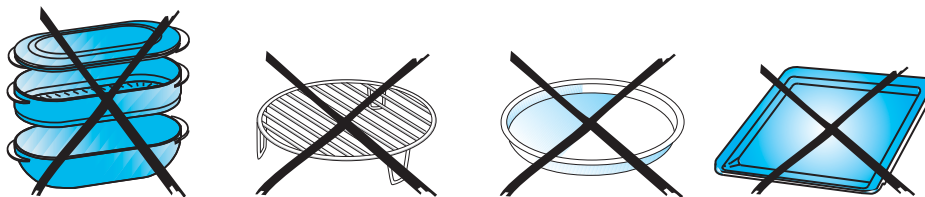
- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** totdat Jet Defrost wordt weergegeven.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de voedselcategorie te selecteren.
- 3 **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het gewicht in te stellen.
- 5 **Druk op de starttoets.**



Gebruik deze functie voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groente en brood.

Jet Defrost mag alleen gebruikt worden als het netto gewicht tussen de 100 g- 3,0 kg ligt.

Plaats het voedsel altijd op het glazen draaiplateau.





JET DEFROST



GEWICHT:

VOOR DEZE FUNCTIE MOET het nettogewicht van het voedsel bekend zijn. De oven berekent daarna automatisch de benodigde tijd om het ontdooi-/bereidingsproces te voltooien.








ALS HET GEWICHT LAGER OF HOGER IS DAN HET AANBEVOLEN GEWICHT: Volg de werkwijze voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies 160 W voor het ontdooien.

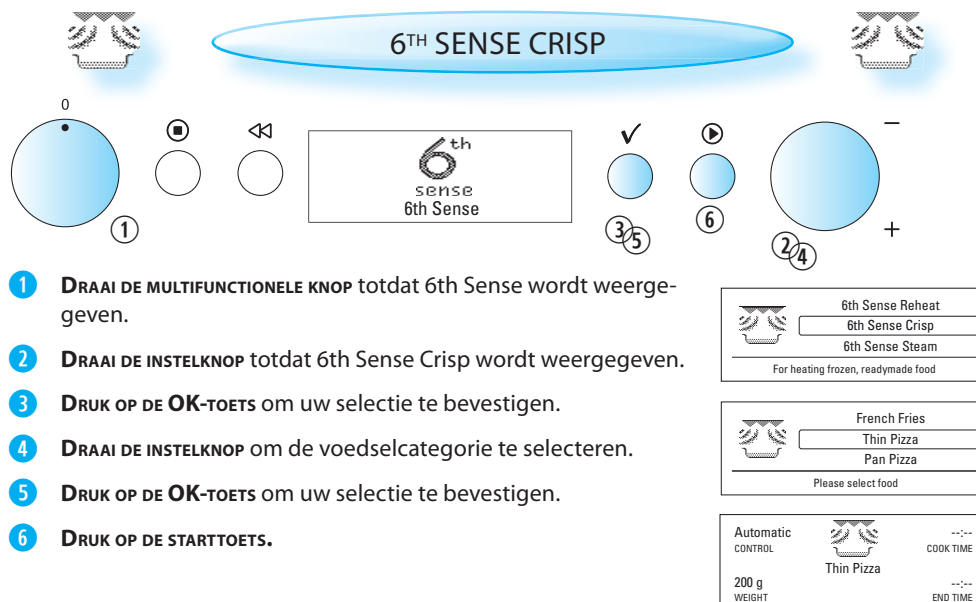
BEVROREN VOEDSEL:

ALS HET VOEDSEL EEN HOGERE TEMPERATUUR HEEFT dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een lager voedselgewicht worden gekozen.



ALS HET VOEDSEL EEN LAGERE TEMPERATUUR HEEFT dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een hoger voedselgewicht worden gekozen.

	VOEDSEL	TIPS
*** 	VLEES (100 g - 2,0 kg)	GEHAKT , koteletten, biefstuk of braadvlees.
*** 	GEVOGELTE (100 g - 3 kg)	HELE KIP , in stukken of filets.
*** 	VIS (100 g - 2 kg)	HEEL, MOTEN of filets.
*** 	GROENTEN (100 g - 2 kg)	GEMENGDE GROENTEN , doperwtten, broccoli enz.
*** 	BROOD (100 g - 2 kg)	HEEL BROOD , zoete broodjes of kadetjes.
<p>VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden en 160 W kiezen voor het ontdooien.</p>		



- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** totdat 6th Sense wordt weergegeven.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** totdat 6th Sense Crisp wordt weergegeven.
- 3 **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de voedselcategorie te selecteren.
- 5 **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.
- 6 **Druk op de starttoets.**

Gebruik deze functie om uw voedsel snel van diepvries- tot serveertemperatuur op te warmen.

AUTO CRISP WORDT ALLEEN GEBRUIKT voor kant-en-klare diepvriesproducten.

Gebruik alleen de bijgeleverde crispplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crispplaten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.





Zet geen bakjes of omhulsels op de crispplaat!

Alleen het voedsel mag op de crispplaat worden gelegd.

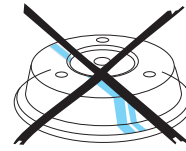
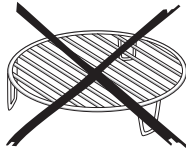


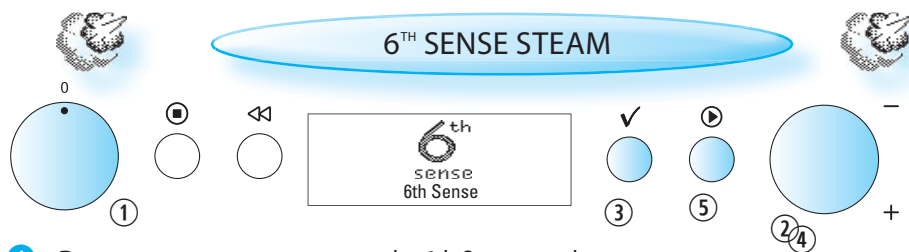
6TH SENSE CRISP



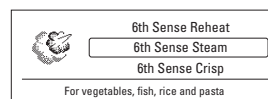
VOEDSEL		TIPS
	FRANSE FRITES (300 g - 600 g)	VERDEEL DE FRITES gelijkmatig over de crispplaat. Indien gewenst bestrooien met zout.
	PIZZA , dunne bodem (200 g - 500 g)	VOOR PIZZA's met een dunne bodem.
	PANPIZZA (300 g - 800 g)	VOOR PIZZA's met een dikke bodem.
	KIPPENVLEUGELS (300 g - 600 g)	VOOR KIPNUGGETS bestrijkt u de crispplaat met olie en stelt u de gaarheid in op Light.

VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL wordt genoemd en waarvan het gewicht minder of meer is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor de handmatige crispfunctie aanhouden.





- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** totdat 6th Sense wordt weergegeven.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** totdat 6th Sense Steam wordt weergegeven.
- 3 **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 5 **Druk op de starttoets.**



Gebruik deze functie voor voedsel zoals groenten, vis, rijst en pasta.

Deze functie werkt in 2 stappen.

- ☞ Bij de eerste stap wordt het voedsel snel op kooktemperatuur gebracht.
- ☞ De tweede stap stelt de temperatuur bij om het voedsel te laten sudderen, en om overkoken te vermijden.

De stoompan is uitsluitend ontworpen om te worden gebruikt bij magnetronfunctie!

Gebruik deze nooit met een andere functie.

Gebruik van de stoompan in elke andere functie kan schade veroorzaken.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start.

Plaats de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.



6TH SENSE STEAM



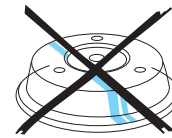
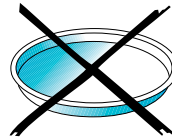
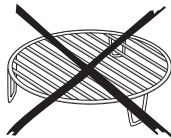
DEKSEL

DEK HET VOEDSEL ALTIJD AF MET EEN DEKSEL. Controleer voor gebruik of de schaal en het deksel geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Als u geen deksel heeft dat de gekozen schaal kan afdekken, kunt u in plaats ervan een bord gebruiken. Dit moet dan met de onderkant naar de schaal worden geplaatst.

GEBRUIK GEEN plastic of aluminium folie voor het afdekken van het voedsel.

SCHALEN

DE GEBRUIKTE SCHALEN MOGEN NIET meer dan halfvol zijn. Als u grote hoeveelheden wilt koken, dan moet u een grotere schaal kiezen om te voorkomen dat hij meer dan halfvol zit. Zo voorkomt u overkoken.



BEREIDEN VAN GROENTEN

PLAATS DE GROENTEN in de zeef.

Giet 100 ml water in het onderste deel van de stoompan.

Doe het deksel op de pan en stel de tijd in.

ZACHTE GROENTEN zoals broccoli en prei moeten 2 tot 3 minuten worden gekookt.

HARDERE GROENTEN zoals wortels en aardappels moeten 4 tot 5 minuten worden gekookt.

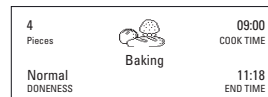
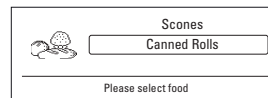
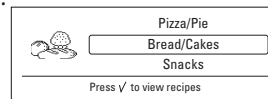
BEREIDEN VAN RIJST

VOLG DE AANWIJZINGEN OP DE VERPAKKING voor de bereidingstijd en de hoeveelheid water en rijst.

DOE DE INGREDIËNTEN IN HET ONDERSTE DEEL, plaats het deksel en stel de tijd in.



- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** totdat Recipes wordt weergegeven.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om een van de recepten te selecteren.
- 3 **Druk op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.
- 4 **Druk op de OK-toets / instelknop** om door de instellingen te navigeren en de benodigde instellingen uit te voeren.
- 5 **Druk op de starttoets.**




GEbruik deze functie om snel uw favoriete recept te vinden.



RECEPTEN




VOEDSEL		HOEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS	
 AARDAPPELEN	GEKOOKT	300 G - 1 KG	ONDERSTE DEEL STOOMPAN EN DEKSEL	PLAATS HET VOEDSEL in het onderste gedeelte van de stoompan en voeg 100 ml water toe. Plaats het deksel.	
	GEBAKKEN	200 G - 1 KG	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP DRAAIPLATEAU	Was de aardappelen en prik ze in. Draai de aardappelen om als dit wordt aangegeven.	
	GEGRATINEERD	4 - 10 PORTIES	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP LAAG ROOSTER.	SNIJD de rauwe aardappelen in schijven en vermeng ze met uien. Kruid de aardappelen met zout, peper en knoflook en giet de room erover. Besprenkel het geheel met kaas.	
	(BEVROREN)	FRANSE FRITES	300 G - 600 G	CRISPPLAAT	BESTROOI de frites met zout.
	SCHIJFJES	300 G - 800 G	SCHIL DE AARDAPPELEN en snijd ze in schijfjes. Kruid de schijfjes en vet de crispplaat licht in met olie en druppel er wat olie bovenop. Roer ze om als dit wordt aangegeven.		
VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden.					



RECEPTEN




VOEDSEL		HOEEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS	
 VLEES	BRAADVLEES	RUNDVLEES	800 G - 1,5 KG	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP LAAG ROOSTER.	KRUID het braadstuk en plaats het in de oven als deze is voorverwarmd.
		VARKENSVLEES	800 G - 1,5 KG		KRUID het vlees en plaats het in een onverwarmde oven.
		LAMSVLEES	1 KG - 1,5 KG		
		KALFSVLEES	800 G - 1,5 KG		KRUID het vlees en plaats het in de oven als deze is voorverwarmd.
	SPARERIBS		700 G - 1,2 KG	CRISPPLAAT	KRUID DE RIBS en plaats ze op de crispplaat.
	ENTRECÔTE		2 - 6 STUKS	HOOG REK OP DRAAIPLATEAU	VOEG HET VLEES TOE als de grill is voorverwarmd. Draai het vlees om als dit wordt aangegeven. Kruid het vlees.
	LAMSKOTELET		2 - 8 STUKS		
	BRAADWORST		200 G - 800 G	CRISPPLAAT	VET de crispplaat licht in. Plaats en draai het voedsel wanneer dit wordt aangegeven.
	(KOKEN)	WORSTBROODJE	4 - 8 STUKS	ONDERSTE DEEL STOOMPAN ZONDER DEKSEL	PLAATS de worstbroodjes in het onderste deel van de stoompan en bedek ze met water.
	(BEVROREN)	HAMBURGERS	100 G - 500 G	CRISPPLAAT	VET de crispplaat licht in. Plaats het vlees als de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
BACON		50 G - 150 G	PLAATS HET VOEDSEL als de crispplaat is voorverwarmd en draai het als dit wordt aangegeven.		
GEHAKTBROOD		4 - 8 PORTIES	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP DRAAIPLATEAU	MAAK uw favoriete gehakt klaar in de vorm van een brood.	

VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden.



RECEPTEN




VOEDSEL		HOEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS	
	KIP	GEROOSTERD	800 G - 1,5 KG	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP LAAG ROOSTER	KRUID de kip en plaats het in een onverwarmde oven.
		FILETS (STOOM)	300 G - 800 G	STOOMPAN	KRUID DE FILETS en plaats deze op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
		FILETS (BAKKEN)	300 G - 1 KG	CRISPPLAAT	VET de crispplaat licht in. Kruid de filets en plaats deze als de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
		STUKKEN	500 G - 1,2 KG		KRUID de stukken en plaats ze op de crispplaat met de zijde met vel omhoog.
<p>VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden.</p>					



RECEPTEN




VOEDSEL		HOEEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS	
 VIS	HELE VIS	GEBAKKEN	600 G - 1,2 KG	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP LAAG ROOSTER	KRUID DE VIS en borstel er wat boter op.
		GEKOOKT	600 G - 1,2 KG	MAGNETRON- BESTENDIGE SCHAAL MET DEK- SEL OF PLAS- TIC FOLIE ALS AFDEKKING	KRUID DE VIS en voeg 100 ml visbouillon toe. Met gesloten deksel bereiden.
	FILETS (STOOM)		300 G - 800 G	STOOMPAN	KRUID DE FILETS en plaats deze op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
	VISBURGERS	BAKKEN	300 G - 800 G	CRISPPLAAT	VET de crispplaat licht in. Kruid de vis en plaats deze als de crispplaat is voorverwarmd. Draai het voedsel als dit wordt aan- gegeven.
		STOMEN	300 G - 800 G	STOOMPAN	KRUID DE VIS en plaats deze op het stoomrooster. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
	(BEVROREN)	GEGRATINEERD	600 G - 1,2 KG	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP DRAAIPLATEAU	
		GEPANEERDE FILETS	200 G - 600 G	CRISPPLAAT	VET de crispplaat licht in. Plaats het voedsel als de crispplaat is voorver- warmd. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.

VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden.



RECEPTEN





VOEDSEL		HOEEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS	
 GROENTEN	(BEVROREN) GROENTEN	300 G - 800 G	STOOMPAN	PLAATS DE PAN OP HET STOOMROOSTER. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.	
	WORTELEN	200 G - 500 G			
	(GROEN) GROENE BONEN	200 G - 500 G	ONDERSTE DEEL STOOMPAN EN DEKSEL	PLAATS HET VOEDSEL in het onderste gedeelte van de stoompan en voeg 100 ml water toe. Plaats het deksel.	
	BROCCOLI	200 G - 500 G	STOOMPAN	PLAATS DE PAN OP HET STOOMROOSTER. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.	
	BLOEMKOOL	200 G - 500 G			
	(BEVROREN) GEGRATI-NEERD	400 G - 800 G	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP DRAAIPLATEAU		
	PAPRIKA	STOMEN	200 G - 500 G	STOOMPAN	PLAATS DE PAN OP HET STOOMROOSTER. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
		BAKKEN	200 G - 500 G	CRISPPLAAT	WRIJF DE CRISPPLAAT in met een beetje olie. Plaats het gesneden voedsel als de crispplaat is voorverwarmd. Kruid de paprika en besprenkel deze met olie. Roer het voedsel om als dit wordt aangegeven.
	AUBERGINE	300 G - 800 G	SNIJD DE AUBERGINE DOORMIDDEN en bestrooi de helften met zout dat u even laat intrekken. Vet de crispplaat licht in met olie en plaats het voedsel als de crispplaat is voorverwarmd. Draai de aubergine om als dit wordt aangegeven.		
	POMPOEN	STOMEN	200 G - 500 G	STOOMPAN	PLAATS DE PAN OP HET STOOMROOSTER. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.
	MAÏSKOLVEN	300 G - 1 KG			
	TOMATEN		300 G - 800 G	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP LAAG ROOSTER	SNIJD DE TOMATEN DOORMIDDEN, kruid de helften en besprenkel ze met kaas.

VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden.



RECEPTEN

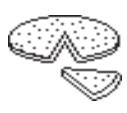


VOEDSEL		HOEEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS	
 PASTA	PASTA		1 - 4 PORTIES	ONDERSTE DEEL STOOMPAN EN DEKSEL	STEL DE AANBEVOLEN bereidingstijd in voor de pasta. Giet water in het onderste deel van de stoompan. Plaats het deksel. Voeg de pasta toe als dit wordt aangegeven en kook deze met het deksel gesloten.
	LASAGNE	ZELF GEMAAKT	4 - 10 PORTIES	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP LAAG ROOSTER	BEREID uw favoriete recept of volg het recept op de verpakking van de lasagne.
		BEVROREN	500 G - 1,2 KG	MAGNETRON- EN OVENVASTE SCHAAL OP DRAAIPLATEAU	
 RIJST	GEKOOKT	RIJST	100 ML - 400 ML	ONDERSTE DEEL STOOMPAN EN DEKSEL	STEL DE AANBEVOLEN bereidingstijd in voor de rijst. Voeg water en rijst toe aan het onderste gedeelte en plaats het deksel.
	PAP	RIJST	2 - 4 PORTIES		PLAATS RIJST EN WATER in het onderste deel van de stoompan. Plaats het deksel. Voeg melk toe als dit wordt aangegeven en vervolg de bereiding.
		HAVERMOUT	1 - 2 PORTIES	MAGNETRON-BESTENDIG BORD ZONDER DEKSEL	VERMENG HAVERMOUTVLOKKEN met zout en water.
VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden.					



RECEPTEN




VOEDSEL		HOEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS	
 PIZZA/PASTEI	PIZZA	ZELF GEMAAKT	2 - 6 PORTIES	BAKPLAAT	BEREID UW FAVORIETE recept en plaats dit op de bakplaat. Plaats deze in de oven als het voorverwarmen is voltooid.
		DUN (BEVROREN)	250 G - 500 G		VERWIJDER DE verpakking.
		PAN (BEVROREN)	300 G - 800 G		
	GEKOELD	200 G - 500 G	CRISPPLAAT	PLAATS DE PIZZA als de crispplaat is voorverwarmd.	
	QUICHE	LORRAINE		1 BAKSEL	BEREID HET DEEG (250 g bloem, 150 g boter + 2½ el water) en plaats het deeg op de crispplaat. Prik het deeg in. Bak het deeg voor. Als de oven het aangeeft, voegt u de vulling toe. Plaats 200 g ham, 175 g kaas en giet hier een mengsel van 3 eieren en 300 ml room over. Plaats het geheel in de oven en vervolg de bereiding.
		(BEVROREN)		200 G - 800 G	VERWIJDER DE verpakking.

VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden.



RECEPTEN





VOEDSEL		HOEEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS	
 BROOD/CAKE	BROOD		BAKPLAAT	BEREID het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Plaats het op de bakplaat om het te laten rijzen. Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd.	
	BROODJES	BROODJES		1 - 2 STUKS	PLAATS het voedsel als de oven is voorverwarmd.
		BEVROREN			VACUÛMVERPAKTE BROODJES. Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd.
		VOORGEBAKKEN			VERWIJDER de verpakking. Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd.
		IN BLIK			
	SCONES		CRISPPLAAT	VORM een scone of maak kleine scones op de ingevette crispplaat.	
	MOSCOVISCH GEBAK		1 BAKSEL	MAGNETRON- EN OVENVASTE CAKEVORM OP LAAG ROOSTER	MAAK EEN RECEPT met een totaalgewicht van 700 - 800 g. Plaats de cake als de oven is voorverwarmd.
	MUFFINS			BAKPLAAT	MAAK BESLAG voor 16 - 18 stuks en vul papieren vormpjes. Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd.
KOEKJES				LEG DE KOEKJES OP BAKPAPIER en plaats ze als de oven is voorverwarmd.	
MERINGUES				MAAK EEN BAKSEL van 2 eiwitten, 80 g suiker en 100 g gedroogde kokos. Bestrooi dit met vanille en amandelolie. Vorm 20-24 stuks op een ingevette bakplaat of bakpapier. Plaats het voedsel als de oven is voorverwarmd.	

VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden.



RECEPTEN



	VOEDSEL	HOEEVEELHEID	ACCESSOIRES	TIPS	
 SNACKS	POPCORN	90 - 100 G		PLAATS DE ZAK op het draaiplateau. Bereid slechts één zak per keer.	
	GEROOSTERDE NOTEN	50 G - 200 G		PLAATS DE NOTEN als de crispplaat is voorverwarmd. Roer ze om als dit wordt aangegeven.	
	KIP	KIPPENVLEUGELS	300 G - 600 G	CRISPPLAAT	
		NUGGETS (BEVROREN)	250 G - 600 G		PLAATS DE NUGGETS als de crispplaat is voorverwarmd. Draai ze om als dit wordt aangegeven.
 DESSERT	VRUCHTEN-TAART	ZELF GEMAAKT	1 BAKSEL		MAAK DEEG van 180 g bloem, 125 g boter en 1 ei (of gebruik kant-en-klaar deeg). Plaats het deeg op de crispplaat en vul het met 700-800 g gesneden appel vermengd met suiker en kaneel.
		BEVROREN	300 G - 800 G		VERWIJDER DE verpakking.
	GEBAKKEN APPELS	4 - 8 STUKS	MAGNETRON-EN OVENVASTE SCHAAL OP DRAAIPLATEAU	VERWIJDER DE KLOKHUIZEN en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter.	
	FRUITCOMPÔTE	300 G - 800 ML	STOOMPAN	PLAATS DE PAN OP HET STOOMROOSTER. Voeg 100 ml water toe aan de bodem en sluit de pan met het deksel.	
	SOUFFLÉ	2 - 6 PORTIES	OVENVASTE SCHAAL OP LAAG ROOSTER	MAAK EEN SOUFFLÉ met citroen, chocolade of fruit en giet het mengsel in een ovenvaste schaal met een hoge rand. Plaats het voedsel als dit wordt aangegeven.	
VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden.					

ONDERHOUD EN REINIGING

NORMAAL GESPROKEN IS SCHOONMAKEN de enige vorm van onderhoud die nodig is.

ALS DE OVEN niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.



GEBRUIK GEEN SCHUURSPONSJES, SCHUURMIDDELEN, sponsjes van staalwol, ruwe doeken e.d.; deze kunnen het bedieningspaneel en het oppervlak van de binnen- en buitenkant van de oven beschadigen. Gebruik een spons met een mild schoonmaakmiddel of een tissue met een spray die geschikt is voor het schoonmaken van glas. *Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue.*
SPRAY NIET direct op de oven.



VERWIJDER REGELMATIG, vooral als u gemorst heeft, het draaiplateau en de plateaudrager en maak de bodem van de magnetron goed schoon.



DEZE OVEN IS ONTWORPEN om met draaiplateau te worden gebruikt.



GEBRUIK DE MAGNETRON NIET wanneer u het draaiplateau eruit heeft genomen om het schoon te maken.

GEBRUIK EEN MILD SCHOONMAAKMIDDEL, water en een zachte doek om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.



ZORG ERVOOR DAT ER GEEN VET- of voedselresten in de deursponning achterblijven.

IN GEVAL VAN HARDNEKKIGE vlekken laat u gedurende 2 of 3 minuten een kopje water in de oven koken. Vuil laat zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.



GEBRUIK GEEN SCHOONMAAKAPPARATEN DIE MET STOOM WERKEN wanneer u de magnetron schoonmaakt.

U HEEFT GEEN LAST VAN LUCHTJES als u regelmatig een kopje water met wat citroensap op het draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken.

HET GRILLELEMENT hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar het vlak eronder moet wel regelmatig gereinigd worden. Dit moet gebeuren met warm water, reinigingsmiddel en een spons. Als de grill niet regelmatig wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden.

ONDERHOUD EN REINIGING

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

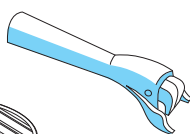
PLATEAUDRAGER



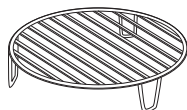
GLAZEN DRAAIPLATEAU



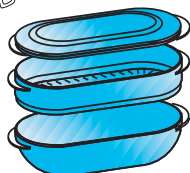
CRISPHANDGREEP



ROOSTER



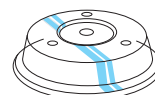
STOOMPAN



BAKPLAAT



DEKSEL



ZORGVULDIGE REINIGING:

DE CRISPLAAT moet worden afgewassen in water met een mild afwasmiddel. Sterk vervuilde delen kunnen worden schoongemaakt met een schuursponsje en een mild schoonmaakmiddel.

LAAT DE CRISPLAAT ALTIJD afkoelen voordat u deze schoonmaakt.



DOMPEL DE CRISPLAAT NIET onder in water en spoel de crisplaat niet af wanneer deze heet is. Door snelle afkoeling kan de crisplaat beschadigen.



GEBRUIK GEEN STAALWOLLEN SPONSJES. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.



STORINGEN OPSPOREN

ALS DE OVEN NIET WERKT, bel dan pas de klantenservice als u gecontroleerd heeft of:

- ☞ Het draaiplateau en de drager van het draaiplateau op hun plaats zitten.
- ☞ De stekker goed in het stopcontact zit.
- ☞ De deur goed gesloten is.
- ☞ De zekeringen in orde zijn en er stroom is.
- ☞ De oven voldoende ventilatie heeft.
- ☞ Wacht 10 minuten en probeer dan de oven opnieuw te laten werken.
- ☞ Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.

Zo kunt u onnodige kosten besparen.

Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typenummer van de oven door te geven (zie het serviceplaatje). Raadpleeg het garantieboekje voor nadere informatie.



ALS HET NETSNOER MOET WORDEN VERVANGEN, moet dat gebeuren met een origineel exemplaar, dat verkrijgbaar is via onze klantenservice. Het netsnoer mag uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden vervangen.



ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN MOGEN UITSLUITEND DOOR EEN BEVOEGDE ONDERHOUDSMONTEUR WORDEN UITGEVOERD. Het is gevaarlijk voor ongetrainde personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.

VERWIJDER GEEN BESCHERMKAPPEN.



GEGEVENS VOOR HET TESTEN VAN DE VERWARMINGSPRESTATIES

IN OVEREENSTEMMING MET IEC 60705.

DE INTERNATIONALE ELEKTROTECHNISCHE COMMISSIE heeft een standaard ontworpen voor het vergelijkend testen van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

Test	Hoeveelheid	Geschatte tijdsduur	Vermogen	Ovenschaal
12.3.1	1000 g	12 - 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5½ min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Forced Air 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28 - 30 min	Forced Air 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Forced Air 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	160 W	

IN OVEREENSTEMMING MET IEC 60350.

DE INTERNATIONALE ELEKTROTECHNISCHE COMMISSIE heeft een standaard ontworpen voor het vergelijkend testen van verwarmingsprestaties van verschillende ovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

Test	Geschatte tijdsduur	Temperatuur	Voorverwarmde oven	Accessoires
8.4.1	30 - 35 min	150 °C	Nee	Bakplaat
8.4.2	18 - 20 min	170 °C	Ja	Bakplaat
8.5.1	33 - 35 min	160 °C	Nee	Rooster
8.5.2	65 - 70 min	160 - 170 °C	Ja	Rooster

TECHNISCHE SPECIFICATIES

VOEDINGSSPANNING	230 V/50 Hz
NOMINAAL INGANGSVERMOGEN	2800 W
ZEKERING	16 A
UITGANGSVERMOGEN MAGNETRON	900 W
GRILL	1600 W
FORCED AIR	1200 W
AFMETINGEN BUITENKANT (HxBxD)	455 x 595 x 560
AFMETINGEN BINNENKANT (HxBxD)	210 x 450 x 420

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

Handwriting practice sheet with 20 horizontal blue lines. An illustration of a hand holding a pen and writing on a document is positioned in the upper right corner.

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, arranged in a single column.

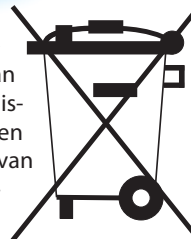
MILIEUTIPS

DE VERPAKKING kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recycling-symbool. Voor de verwerking dienen de plaatselijke voorschriften te worden nageleefd. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.



DIT APPARAAT is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EC inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (WEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste verwerking van dit product.

HET SYMBOOL op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.



AFDANKING moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

VOOR NADERE INFORMATIE over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afval-ophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

SNIJD DE VOEDINGSKABEL VAN HET APPARAAT DOOR voordat u het apparaat afdankt, zodat het onbruikbaar wordt.



5 0 1 9 - 3 2 1 - 0 1 8 9 4

