

**JT 369**

**Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso**



**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilização

**Instrucciones para el uso**



**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за използване

**הוראות שימוש**



**Návod k použití**

Návod na použitie

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)



SENSING THE DIFFERENCE



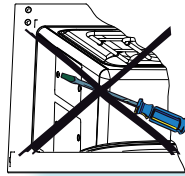
## INSTALLATIE



### 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.



**PLAATS DE OVEN OP EEN STABIEL, VLAK OPPERVLAK** dat sterk genoeg is voor de oven en de schalen die u erin plaatst. Behandel de oven voorzichtig.



**DEZE OVEN IS NIET BEDOELD** om te worden geplaatst of gebruikt op een werkblad lager dan 850 mm boven de vloer.

**ZORG VOOR AFSTAND** tussen de oven en andere warmtebronnen. Voor een goede ventilatie moet er minstens 20 cm ruimte boven de oven blijven. Zorg ervoor dat de lucht onder, boven en rondom de oven vrij kan stromen. De magnetron mag niet in een kast geplaatst worden.

**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.



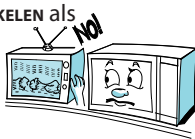
**GEbruik HET APPARAAT NIET** als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer of de stekker niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken. Hierdoor kunnen elektrische schokken, brand of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

### NA DE AANSLUITING

**HET DISPLAY** is leeg wanneer het apparaat voor het eerst wordt aangesloten, en na een stroomstoring. De oven kan indien gewenst een digitale 24-uursklok weergeven. Als de klokfunctie niet is geprogrammeerd, blijft het display leeg totdat de bereidingstijd of de timer worden ingesteld.

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

**PLAATS DE OVEN** niet vlak bij een televisie, radio of antenne; u kunt last krijgen van storing.



**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.

**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 brand of een explosie veroorzaken.



**GEBRUIK UW MAGNETRON NIET** om textiel, papier, kruiden, hout, bloemen, fruit of andere brandbare materialen te drogen. Er 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. Haal de stekker uit het stopcontact of sluit de stroom af via de zekering of stroomonderbreker.



**LAAT HET VOEDSEL NIET OVERKOKEN.** Er kan brand ontstaan.



**LAAT DE OVEN NIET ONBEWAAKT ACHTER**, vooral niet wanneer er papier, plastic of andere brandbare materialen bij het koken worden gebruikt. Het papier kan verkolen of vlam vatten en sommige kunststoffen kunnen smelten wanneer u het voedsel opwarmt. Laat de oven niet onbewaakt achter als u veel vet of olie gebruikt, omdat dit oververhit kan raken en brand kan veroorzaken!



**GEBRUIK GEEN** bijtende chemicaliën of gasen in dit apparaat. Dit type oven is speciaal ontworpen voor het verwarmen en bereiden van voedsel. De oven is niet geschikt voor industrieel of laboratoriumgebruik.



**HANG OF PLAATS GEEN** zware voorwerpen aan of op de deur, omdat de deur en de scharnieren hierdoor beschadigd kunnen worden. De handgreep van de deur mag niet gebruikt worden om dingen aan te hangen.



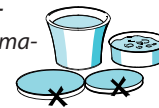
**LAAT KINDEREN** het apparaat alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken en na voldoende uitleg, zodat het kind het apparaat veilig kan gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt. Houd toezicht op kinderen wanneer er andere warmtebronnen (indien aanwezig) apart of in combinatie met de magnetron worden gebruikt, omdat hierbij hoge temperaturen ontstaan.

**DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR** gebruik door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij er toezicht is of instructies zijn gegeven over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

**HOUD TOEZICHT OP KINDEREN** om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.



**GEBRUIK UW MAGNETRON NIET** voor het verwarmen van materiaal in luchtdicht verzegelde schalen. Door de druktoename kunnen deze ontploffen of bij het openen schade veroorzaken.



**CONTROLEER DE DEURAFDICHTINGEN** en het gebied er omheen regelmatig op beschadigingen. In geval van beschadiging mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het is gerepareerd door een bevoegde onderhoudsmonteur.

### EIEREN

**GEBRUIK UW MAGNETRON NIET** om hele eieren met of zonder schaal te verwarmen, omdat deze kunnen ontploffen; zelfs nadat ze zijn verwarmd in de magnetron.





## VEILIGHEIDSMATREGELEN



### ALGEMEEN

**DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BEDOELD VOOR HUIS-  
HOUDELIJK GEBRUIK!**

**GEBRUIK DE MAGNETRONFUNCTIE NOOIT zonder voedsel  
in de oven te plaatsen. Hierdoor kan het appa-  
raat beschadigd raken.**

**DE VENTILATIEGATEN van de oven mogen niet bedekt  
worden. Wanneer de aanzuig- of uitlaatopenin-  
gen worden geblokkeerd, kan de oven schade  
oplopen en kan het bereidingsresultaat slechter  
zijn dan normaal.**

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

**PLAATS OF GEBRUIK** dit apparaat niet buiten.

**GEBRUIK HET APPARAAT NIET** naast een gootsteen,  
in een natte kelder, in de buurt van een zwem-  
bad en dergelijke.

**GEBRUIK** de ovenruimte niet als opslagruimte.

**VERWIJDER METALEN SLUITSTRIPS** van pa-  
pieren of plastic zakken voordat u de  
zakken in de oven plaatst.



### FRITUREN

**GEBRUIK UW MAGNETRON NIET** om te frituren, om-  
dat u de temperatuur van de olie niet  
kunt regelen.



**GEBRUIK NA HET KOKEN OVENHANDSCHOENEN**  
om u niet aan de schalen, pannen of  
hete oventelen te branden. Tijdens ge-  
bruik kunnen toegankelijke delen van de  
oven heet worden; houd kleine kinderen  
uit de buurt.

### VLOEISTOFFEN

**BIJVOORBEELD DRANKEN OF WATER.** De vloeistof kan  
boven het kookpunt worden  
oververhit zonder dat de vloe-  
stof begint te borrelen. Als ge-  
volg hiervan kan de hete vloe-  
stof 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 lepel-  
tje 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 ver-  
warmt, moet u het voedsel al-  
tijd doorroeren en de tempera-  
tuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt  
u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt ver-  
deeld en dat brandwonden worden voorkomen.  
**Let erop dat u de ring en de speen vóór het  
opwarmen verwijdert!**





## 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.**

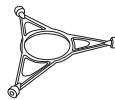
**ALS EEN METAALHOUDEND ACCESSOIRE** in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

**CONTROLEER ALTIJD** of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Als het draaiplateau niet vrij kan draaien, moet u een kleinere schaal gebruiken.

### 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

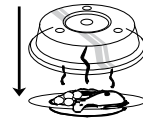
**GEBRUIK HET GLAZEN DRAAIPLATEAU** bij alle toepassingen. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilden.

• Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



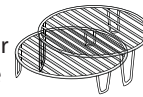
### DEKSEL

**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.



### ROOSTER

**GEBRUIK HET HOGE ROOSTER** wanneer u de grill of een gecombineerde grill-functie gebruikt.



**GEBRUIK HET LAGE ROOSTER** als u de heteluchtfunctie of een gecombineerde heteluchtfunctie gebruikt.

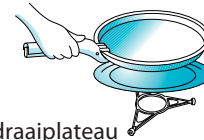
### CRISPHANDGREEP

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



### CRISPPLAAT

**LEG HET VOEDSEL DIRECT OP DE CRISPPLAAT.**



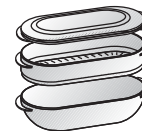
Gebruik altijd het glazen draaiplateau als steun wanneer u de crispplaat gebruikt.

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

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

### STOOMPAN

**GEBRUIK DE STOOMPAN MET HET STOOMROOSTER** voor voedsel als vis, groenten en aardappelen.



**GEBRUIK DE STOOMPAN ZONDER HET STOOMROOSTER** voor voedsel als rijst, pasta en witte bonen.

**PLAATS** de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.

### BAKPLAAT

**GEBRUIK DE BAKPLAAT** uitsluitend bij het koken met hete lucht. Gebruik deze nooit met de magnetronfunctie.





## STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT



**DEZE AUTOMATISCHE BEVEILIGING WORDT ÉÉN MINUUT NADAT** de oven teruggekeerd is in "standby" geactiveerd. (De oven is in de "standby"-modus als de 24-uursklok wordt weergegeven of (als de klok niet is ingesteld) als het display leeg is).



**DE DEUR MOET WORDEN GEOPEND EN GESLOTEN** om er bijvoorbeeld voedsel in te zetten, voordat de veiligheidsvergrendeling wordt uitgeschakeld. Anders verschijnt op het display "door" (deur).

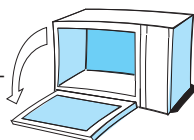
door

---

## DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

### DE BEREIDING ONDERBREKEN:

**DE BEREIDING KAN WORDEN ONDERBROKEN** om het voedsel te controleren, om te draaien of om te roeren, door de deur te openen. De instelling blijft 10 minuten lang gehandhaafd.



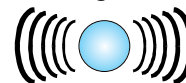
### VERDERGAAN MET DE BEREIDING:

**SLUIT DE DEUR** en druk **EENMAAL** op de starttoets. De bereiding wordt hervat vanaf het punt waarop deze is onderbroken.  
**DRUK TWEEMAAL** op de starttoets om de tijd 30 seconden te verlengen.

### ALS U NIET VERDER WILT GAAN:

**HAAL HET VOEDSEL UIT DE OVEN**, sluit de deur en druk op de stoptoets.

**ER KLINKT GEDURENDE 10 MINUTEN** om de minuut een piepsignaal wanneer de bereiding voltooid is. Druk op de stoptoets of open de deur om het signaal uit te schakelen.



**DEZE MOGELIJKHEID** kan worden in- of uitgeschakeld door de Stoptoets 3 seconden ingedrukt te houden tot u een piepton hoort.

**OPMERKING:** de oven houdt de instellingen slechts 60 seconden vast als de deur geopend en vervolgens gesloten wordt nadat de bereiding voltooid is.

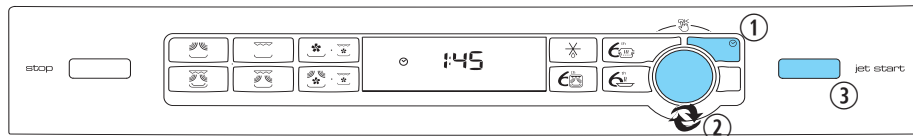


## KOOKWEKKER



**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.

**DE KOOKWEKKER** is volledig onafhankelijk van alle andere functies en kan te allen tijde worden gebruikt, onafhankelijk van het feit of de oven op dat moment wordt gebruikt of niet.



- 1 Druk op de Kloktoets.**
- 2 Draai de Instelknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen.**
- 3 Druk op de Starttoets.**

**WANNEER DE INGESTELDE TIJD VERSTREKEN IS** hoort u een geluidssignaal.

**ALS U EENMAAL OP DE KLOKTOETS DRUKT**, verschijnt de resterende tijd van de timer. Deze blijft 3 seconden zichtbaar en vervolgens keert de bereidingstijd terug (als u op dat moment bezig bent met een bereiding).

**OM DE KOOKWEKKER TE STOPPEN** wanneer deze op de achtergrond van een andere functie in werking is, moet u eerst de kookwekker naar de voorgrond halen door op de kloktoets te drukken en vervolgens stoppen door nog een keer op de kloktoets te drukken.



## KLOK



**HET DISPLAY IS LEEG WANNEER HET APPARAAT VOOR HET EERST WORDT AANGESLOTEN** en na een stroomstoring. Als de klok niet wordt ingesteld, blijft het display leeg totdat de bereidingstijd wordt ingesteld.



- 1 Druk op de Kloktoets** (3 seconden) tot de linkersegmenten (uren) knipperen.
- 2 Draai de Instelknop** om de uren in te stellen en **Druk erop** om uw instelling te bevestigen. (De rechtersegmenten (minuten) knipperen).
- 3 Draai de Instelknop** om de minuten in te stellen.
- 4 Druk op de Instelknop** of op de kloktoets of op de **Starttoets**.

**DE KLOK IS INGESTELD** en werkt.

**ALS U DE KLOK VAN HET DISPLAY WILT VERWIJDEREN** als deze eenmaal is ingesteld, dan drukt u opnieuw 3 seconden op de kloktoets tot de linkersegmenten (uren) gaan knipperen, en drukt u vervolgens op de stoptoets

**VOOR HET OPNIEUW INSTELLEN VAN DE KLOK VOLGT U DE BOVENGENOEMDE PROCEDURE.**

**OPMERKING: LAAT DE DEUR OPEN TERWIJL U DE KLOK INSTELT.** Dit geeft u 10 minuten de tijd om de klok in te stellen. Anders moet elke stap binnen 60 seconden worden uitgevoerd.





## BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON



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

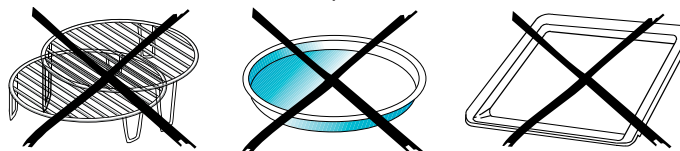


- 1 **Druk op de magnetrontoets.**
- 2 **Draai de instelknop** om het magnetronvermogen in te stellen en **druk erop** om uw instelling te bevestigen. (De tijdsegmenten gaan knipperen).
- 3 **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
- 4 **Druk op de starttoets.**

### ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL GESTART IS:

De bereidingstijd kan worden aangepast door de instelknop te draaien, en het magnetronvermogen door op de instelknop te drukken en deze vervolgens te draaien. Als u op de instelknop drukt tijdens de bereiding, dan gaan de cijfers voor het magnetronvermogen knipperen. De nieuwe instelling van het magnetronvermogen wordt van kracht nadat u op de instelknop heeft gedrukt, of na 3 seconden zonder beweging van de instelknop. Zodra de cijfers van het magnetronvermogen ononderbroken branden, is de nieuwe instelling van kracht.

**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.



### HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

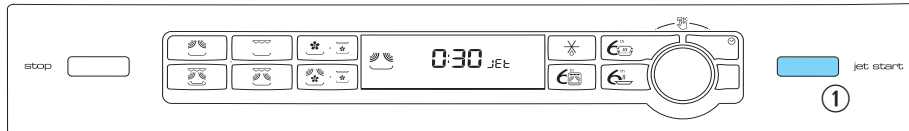
ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
JET	<b>VERWARMEN</b> van dranken, water, heldere soepen, koffie, thee of ander voedsel met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager niveau kiezen.
750 W	<b>BEREIDEN</b> van vis, vlees, groenten enz.
650 W	<b>BEREIDEN</b> van gerechten die u tijdens het opwarmen niet kunt roeren.
500 W	<b>VOORZICHTIG BEREIDEN</b> van eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
350 W	<b>LATEN SUDDEREN</b> van stoofschotels, smelten van boter.
160 W	<b>ONTDOOIEN.</b>
90 W	<b>ZACHT LATEN WORDEN</b> van boter, kaas en ijs.



## JET START

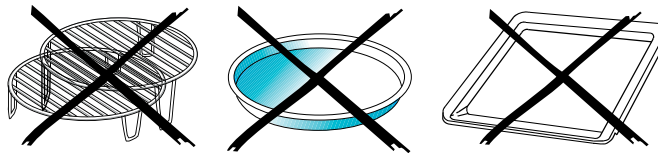


**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor het snel opwarmen van voedsel dat veel water bevat zoals heldere soepen, koffie of thee.



### 1 Druk op de STARTTOETS.

**DEZE FUNCTIE START AUTOMATISCH** met het maximale magnetronvermogen en een bereidingstijd van 30 seconden. *Elke keer dat de toets nogmaals wordt ingedrukt*, wordt de tijd met 30 seconden verlengd. U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door de instelknop te draaien, nadat de functie is gestart.



## 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 (bijvoorbeeld 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. kippenpotten en vleugeltjes).

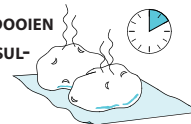


**DRAAI GROTE STUKKEN** halverwege het ontdooien om.

**GEKOOKT VOEDSEL, STOOFSCHOTELS EN VLEESSAUZEN** 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 RESULTAAT ALTIJD BETER, omdat de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.





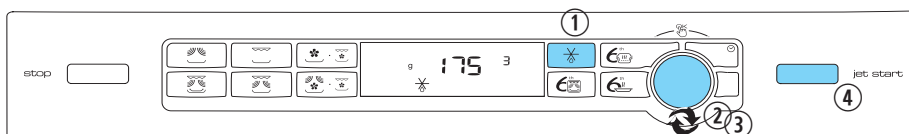
## JET ONTDOOIEN



**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groente en brood.

**BIJ DE FUNCTIE JET ONTDOOIEN** moet het netto gewicht van het voedsel bekend zijn; de functie mag alleen gebruikt worden als het gewicht tussen de 100 g - 3 kg ligt, zie de tabel.

**PLAATS HET VOEDSEL** altijd op het glazen draaiplateau.



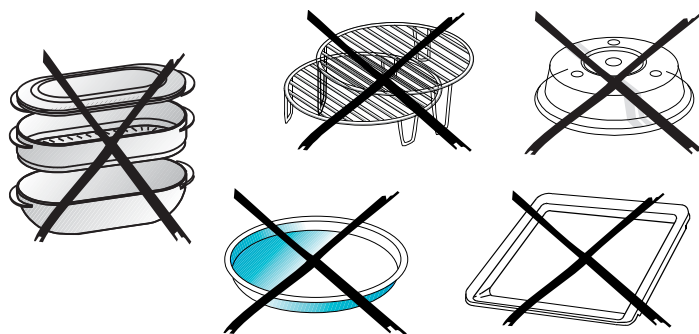
- 1 DRUK OP DE JET ONTDOOIEN-TOETS.**
- 2 DRAAI DE INSTELKNOP** om de voedselklasse te selecteren en **DRUK EROP** om uw instelling te bevestigen. (De gewichtssegmenten gaan knippen).
- 3 DRAAI DE INSTELKNOP** om het gewicht van het voedsel in te stellen.
- 4 DRUK OP DE STARTTOETS.**

**HALVERWEGE HET ONTDOOIEN** stopt de oven en wordt het verzoek *TURN FOOD* (voedsel omdraaien) weergegeven.

- Open de deur.
- Draai het voedsel om.
- Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

*Turn  
Food*

**OPMERKING:** de oven gaat automatisch verder na 2 min. als het voedsel niet wordt omgedraaid. In dit geval zal het ontdooien langer duren.





## JET ONTDOOIEN



### BEVROREN VOEDSEL:

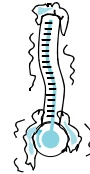
**ALS HET GEWICHT LAGER OF HOGER IS DAN HET AANBEVOLEN GEWICHT:** Volg de werkwijze voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies 160 W voor het ontdooien.



### 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.

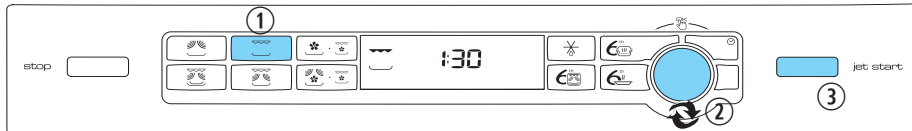


VOEDINGSGROEP		HOEVEELHEID	TIPS
1	VLEES	100 G – 2 KG	Gehakt, koteletten, biefstuk of braadvlees.
2	GEVOGELTE	100 G - 3 KG	Hele kip, in stukken of filets.
3	VIS	100 G – 2 KG	Heel, moten of filets.
4	GROENTEN	100 G – 2 KG	Gemengde groenten, doperwtten, broccoli enz.
5	BROOD	100 G – 2 KG	Heel brood, zoete broodjes en kadetjes.

**VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL** wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevo-  
len gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden  
en 160 W kiezen voor het ontdooien.

## GRILL




GEbruik DEZE FUNCTIE om snel een mooi bruin korstje te geven aan het gerecht.

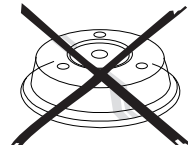
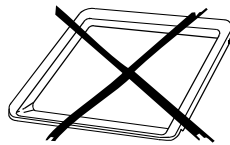
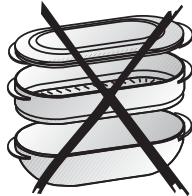


- 1 Druk op de Grilltoets.**
- 2 Draai de Instelknop om de bereidingstijd in te stellen.**
- 3 Druk op de Starttoets.**

LAAT DE OVENEUR NIET TE LANG OPEN wanneer de grill in werking is; hierdoor daalt de temperatuur.

VOEDSEL ALS kaas, toast, biefstuk en worstjes moet u op het hoge rooster plaatsen.

-  **ZORG ERVOOR DAT HET GEBRUIKTE KOOKGEREI** hittebestendig is wanneer u deze functie gebruikt.
-  **GEbruik GEEN PLASTIC KOOKGEREI** bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.
-  **LET EROP DAT U DE PLAAT** onder het grillelement niet aanraakt.

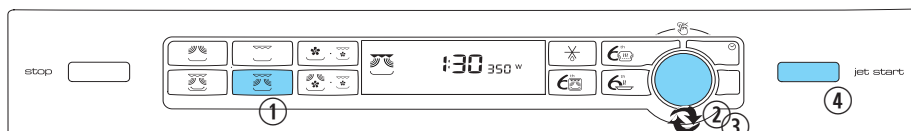




## COMBI-GRILL



**GEbruik DEZE FUNCTIE** om gerechten als gratins, lasagne, gevogelte en gebakken aardappelen te bereiden.






- 1 **Druk op de COMBI-GRILLTOETS.**
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het magnetronvermogen in te stellen en **Druk ERop** om uw instelling te bevestigen. (De tijdsegmenten gaan knipperen).
- 3 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 4 **Druk op de STARTTOETS.**

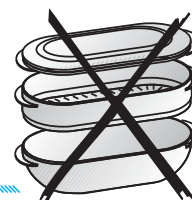
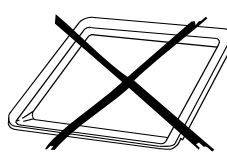
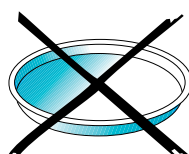
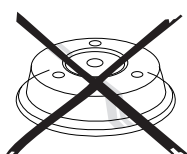
**BIJ GEBRUIK VAN DE GRILL** is het maximale vermogensniveau van de magnetron beperkt door een fabrieksinstelling.

**PLAATS HET GERECHT** op het hoge rooster of op het glazen draaiplateau als u deze functie gebruikt.

**HET IS MOGELIJK** om de magnetron uit te schakelen door het magnetronvermogen op 0 W te zetten; druk op de instelknop en draai deze. Bij 0 W schakelt de oven over op de zelfstandige grillfunctie.

**LAAT DE OVENDEUR NIET TE LANG OPEN** wanneer de grill in werking is; hierdoor daalt de temperatuur.

-  **ZORG ERVOOR DAT HET GEBRUIKTE KOOKGEREI** geschikt voor de magnetron en hittebestendig is wanneer u deze functie gebruikt.
-  **GEbruik GEEN PLASTIC KOOKGEREI** bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.
-  **LET ERop DAT U DE PLAAT** onder het grillelement niet aanraakt.



### HET JUISTE VERMAGEN KIEZEN

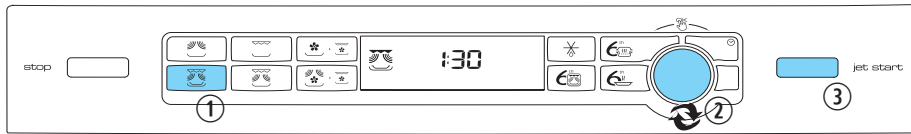
COMBI-GRILL	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
650 W	<b>BEREIDEN VAN</b> gegratineerde groenteschotels
350 - 500 W	<b>BEREIDEN VAN</b> gevogelte en lasagne
160 - 350 W	<b>BEREIDEN VAN</b> vis en bevroren gegratineerde gerechten
160 W	<b>BEREIDEN VAN</b> vlees
90 W	<b>GRATINEREN VAN</b> fruit
0 W	<b>ALLEEN EEN BRUIN KORSTJE GEVEN</b> tijdens de bereiding



## CRISP



**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.





- 1 **Druk op de CRISP-toets.**
- 2 **Draai de instelknop om de bereidingstijd in te stellen.**
- 3 **Druk op de STARTtoets.**

**HET IS NIET MOGELIJK** om het vermogenniveau te veranderen of om de grill in en uit te schakelen terwijl de crispfunctie wordt gebruikt.

**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.

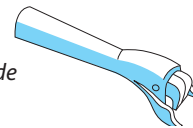
 **VERZEKER** u ervan dat de crispplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.

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

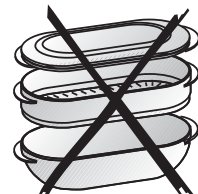
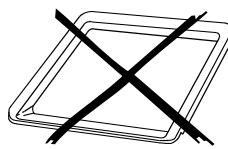
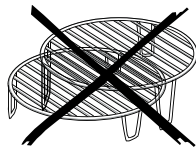
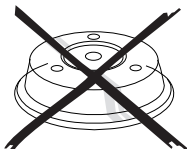
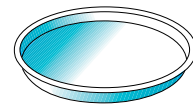
 **PLAATS DE HETE CRISPPLAAT NIET** op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte.

 **LET EROP DAT U DE PLAAT** onder het grillelement niet aanraakt.

 **GEbruik OVENHANDSCHOENEN** of de meegeleverde speciale crisphandgreep om de hete crispplaat uit de oven te nemen.



**GEbruik ALLEEN DE** bijgeleverde crispplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crispplaten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.





## HETELUCHT



**GEbruik DEZE FUNCTIE BIJ** de bereiding van meringues, gebak, biscuitgebak, soufflé, gevogelte en ge-roosterd vlees.



- 1 Druk EENMAAL OP DE HETELUCHT-TOETS.** (De temperatuurcijfers gaan knipperen).
- 2 DRAAI DE INSTELKNOP** om de gewenste temperatuur in te stellen en **Druk EROP** om uw instelling te bevestigen. (De tijdsegmenten gaan knipperen).
- 3 DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 4 Druk OP DE STARTTOETS.**

**GEbruik HET LAGE ROOSTER** om voedsel op te plaatsen zodat de lucht ongehinderd om het voedsel kan circuleren.

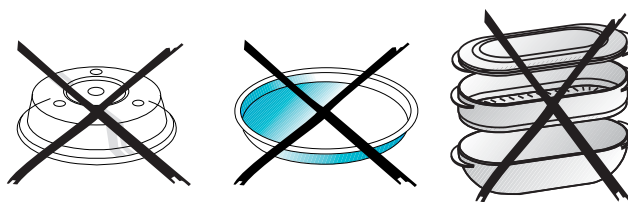
**GEbruik DE BAKPLAAT** voor het bakken van kleine dingen, zoals koekjes en broodjes.

**TJDENS DE BEREIDING** kunt u de bereidingstijd aanpassen door de instelknop te draaien, en de temperatuur door op de instelknop te drukken en deze vervolgens te draaien. Als de instelknop wordt ingedrukt tijdens de bereiding, dan gaan de temperatuurcijfers knipperen. De nieuwe temperatuurinstelling wordt van kracht nadat u op de instelknop heeft gedrukt, of na 3 seconden zonder beweging van de instelknop. Zodra de temperatuurcijfers ononderbroken branden, is de nieuwe instelling van kracht.

**OPMERKING:** als u in het begin tweemaal op de heteluchttoets drukt, dan wordt de functie Snel verwarmen ingeschakeld; als u daarna nogmaals op de heteluchttoets drukt, dan wordt de heteluchtfunctie weer ingeschakeld. Deze twee functies wisselen elkaar af als u op de heteluchttoets drukt. Een gedetailleerde beschrijving van de functie Snel verwarmen vindt u in de paragraaf Snel verwarmen.



**ZORG ERVOOR DAT HET GEBRUIKTE KOOKGEREI** ovenbestendig is wanneer u deze functie gebruikt.







## HETELUCHT COMBI



**GEbruik DEZE FUNCTIE BIJ DE BEREIDING** van geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesvoedsel, biscuitgebak, gebak, vis en pudding.



- 1 **Druk EENMAAL OP DE HETELUCHT COMBI-TOETS.** (De temperatuercijfers gaan knipperen).
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de gewenste temperatuur in te stellen en **Druk EROP** om uw instelling te bevestigen. (De cijfers van het magnetronvermogen gaan knipperen).
- 3 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het magnetronvermogen in te stellen en **Druk EROP** om uw instelling te bevestigen. (De tijdsegmenten gaan knipperen).
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 5 **Druk OP DE STARTTOETS.**

**GEbruik HET LAGE ROOSTER** om voedsel op te plaatsen zodat de lucht ongehinderd om het voedsel kan circuleren.

**TJDENS DE BEREIDING** kunt u de bereidingstijd aanpassen door de instelknop te draaien, en de temperatuur en het magnetronvermogen aanpassen door één of twee keer op de instelknop te drukken en deze vervolgens te draaien. De nieuwe instellingen van de temperatuur en het magnetronvermogen wordt van kracht nadat u op de instelknop heeft gedrukt, of na 3 seconden zonder beweging van de instelknop. Zodra de cijfers van de temperatuur en het magnetronvermogen ononderbroken branden, is de nieuwe instelling van kracht.

**HET MAXIMALE VERMOGEN VAN DE MAGNETRON** bij gebruik van de Hetelucht combi-functie is begrensd door een fabrieksinstelling.

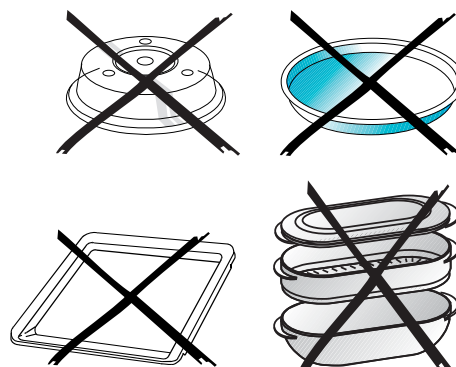
**OPMERKING:** als u in het begin tweemaal op de heteluchttoets drukt, dan wordt de functie Snel verwarmen ingeschakeld; als u daarna nogmaals op de heteluchttoets drukt, dan wordt de heteluchtfunctie weer ingeschakeld. Deze twee functies wisselen elkaar af als u op de heteluchttoets drukt. Een gedetailleerde beschrijving van de functie Snel verwarmen vindt u in de paragraaf Snel verwarmen.



**ZORG ERVOOR DAT HET GEBRUIKTE KOOKGEREI** geschikt voor de magnetron en hittebestendig is wanneer u deze functie gebruikt.

### HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

HETELUCHT COMBI	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
350 W	<b>BEREIDEN VAN</b> gevogelte, aardappelen in de schil, lasagne en vis
160 W	<b>BEREIDEN VAN</b> geroosterd vlees en vruchtentaarten
90 W	<b>BEREIDEN VAN</b> taarten en gebak





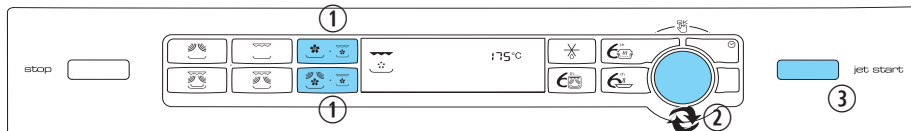
## SNEL VERWARMEN



**GEbruik DEZE FUNCTIE** om de lege oven voor te verwarmen.

**ZET GEEN VOEDSEL** in de oven vóór of tijdens het voorverwarmen. Dit zal door de hoge temperatuur verbranden.

**HET VOORVERWARMEN** moet altijd worden uitgevoerd met een lege oven.



- 1 Druk tweemaal op de HETELUCHT- OF HETELUCHT COMBI-TOETS.** (De temperatuurcijfers gaan knipperen).
- 2 DRAAI DE INSTELKNOP** om de gewenste temperatuur in te stellen.
- 3 Druk op de STARTTOETS.**

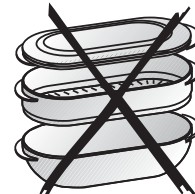
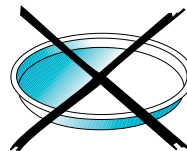
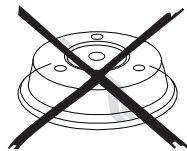
**WANNEER HET VERWARMINGSPROCES IS GESTART** kan de temperatuur eenvoudig worden aangepast door de instelknop te draaien.

**TJDENS HET VERWARMINGSPROCES** bewegen de symbolen op het display, wordt PRE-HEAT weergegeven en wordt de huidige temperatuur met knipperende cijfers weergegeven tot de ingestelde temperatuur bereikt is.

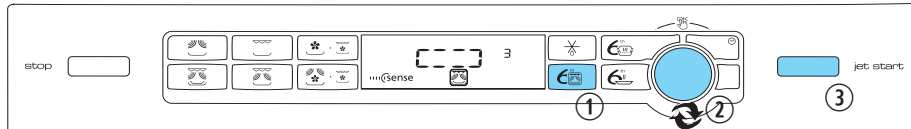
**ALS DE INGESTELDE TEMPERATUUR IS BEREIKT**, schakelt de oven automatisch over naar de Hetelucht-functie of naar de Hetelucht combi-functie, afhankelijk van welke toets er gebruikt is om de functie Snel verwarmen in te schakelen. Deze temperatuur wordt 10 minuten aangehouden voordat de oven wordt uitgeschakeld. Gedurende deze tijd wacht het apparaat tot u voedsel in de oven zet en op de starttoets drukt om met bereiden te beginnen.

**OPMERKING:** de functie Snel verwarmen wordt alleen ingeschakeld als u tweemaal op de Hetelucht-toets of op de Hetelucht combi-toets drukt. Als u daarna nog een keer op de Hetelucht-toets of op de Hetelucht combi-toets drukt, dan wordt de Hetelucht- of de Hetelucht combi-functie ingeschakeld, en zo verder.

PRE-  
HEAT



**GEbruik DEZE FUNCTIE om uw voedsel snel van diepvries- tot serveertemperatuur op te warmen. Deze functie wordt uitsluitend gebruikt voor kant-en-klaar diepvriesvoedsel.**



- 1 DRUK OP DE 6<sup>TH</sup> SENSE CRISP-TOETS.**
- 2 DRAAI DE INSTELKNOP om de voedingsgroep te selecteren.**
- 3 DRUK OP DE STARTTOETS.**

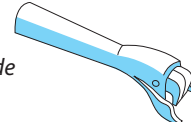
**HET PROGRAMMA MAG NIET** worden onderbroken zolang " [ ] " wordt weergegeven.

**HET PROGRAMMA MAG** worden onderbroken wanneer de tijd wordt weergegeven.

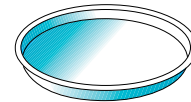


**GEbruik OVENHANDSCHOENEN**

of **de meegeleverde speciale crisphandgreep** om de hete crisplaat uit de oven te nemen.



**GEbruik ALLEEN DE** bijgeleverde crisplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crisplaten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.



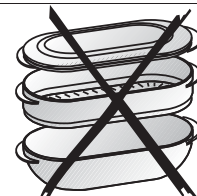
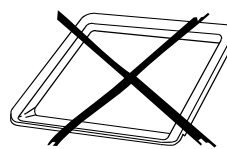
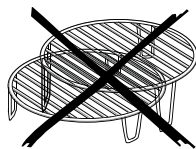
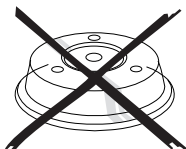
**ZET GEEN BAKJES** of omhulsels op de Crisplaat!



**ALLEEN HET VOEDSEL** mag op de Crisplaat worden gelegd.

VOEDINGSGROEP	HOEVEELHEID	TIPS
<b>1 FRANSE FRITES</b>	<b>250 G - 600 G</b>	Verdeel de frites gelijkmatig over de crisplaat. Als u nog knapperiger frites wilt, bestrooien met zout. De frites kunnen omgekeerd worden als de tijd wordt weergegeven.
<b>2 PIZZA, DUNNE BODEM</b>	<b>250 G - 500 G</b>	Voor pizza's met een dunne bodem.
<b>3 PANPIZZA</b>	<b>300 G - 800 G</b>	Voor pizza's met een dikke bodem.
<b>4 QUICHE</b>	<b>400 G - 800 G</b>	Zet de quiche rechtstreeks op de crisplaat.
<b>5 KIPPENVLEUGELS</b>	<b>250 G - 600 G</b>	Verdeel de kippenvleugels gelijkmatig over de crisplaat.

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

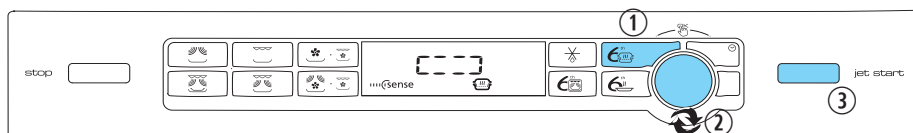


**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor voedsel zoals groenten, vis, rijst en pasta.

**DEZE FUNCTIE WERKT IN 2 STAPPEN.**

\* **BIJ DE EERSTE STAP** wordt het voedsel snel op kooktemperatuur gebracht.

\* **DE TWEEDE STAP** stelt de temperatuur automatisch bij om het voedsel te laten sudderen en overkoken te voorkomen.



**1 Druk op de 6<sup>TH</sup> SENSE STOMEN-toets.**

**2 DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen. (Als de tijd niet wordt ingesteld, dat wordt het programma alleen uitgevoerd tot het kookpunt is bereikt, en wordt de oven daarna uitgeschakeld).

**3 Druk op de STARTtoets.**

**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.

**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

Doe de groenten in het stoomrooster. Giet 50-100 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

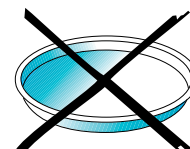
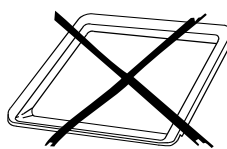
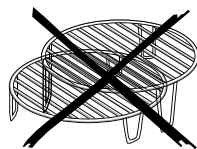
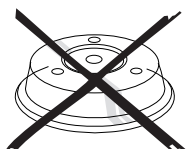
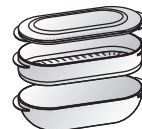
Volg de aanwijzingen voor kooktijd en hoeveelheid water en rijst. Doe de ingrediënten in het onderste deel, doe het deksel erop en stel de tijd in.

**DE STOOMPAN** is uitsluitend ontworpen om te worden gebruikt bij de magnetronfunctie!  
**GEbruik HEM NOOIT** met een andere functie.

**GEbruik VAN DE STOOMPAN** met een andere functie kan schade veroorzaken.

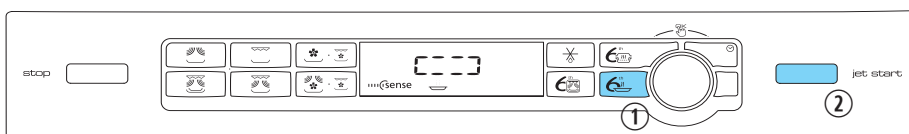
**CONTROLEER ALTIJD** of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start.

**PLAATS DE STOOMPAN ALTIJD** op het glazen draaiplateau.



**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, zowel diepvries, gekoeld als op kamertemperatuur.

Leg het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast zijn.



**1 Druk op de 6<sup>TH</sup> SENSE OPWARMEN-toets.**

**2 Druk op de STARTKNOP.**

**HET PROGRAMMA MAG NIET** worden onderbroken zolang “” wordt weergegeven.

**HET PROGRAMMA MAG** worden onderbroken wanneer de tijd wordt weergegeven.

**WANNEER U EEN MAALTIJD** in de koelkast bewaart of op een bord om te worden verwarmd, legt u het dickere voedsel aan de buitenkant en het dunner in het midden.

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

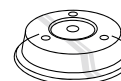
**DIKKERE PLAKKEN**, bijvoorbeeld gehaktbrood en worst, moeten dicht bij elkaar worden gelegd.



**NAGAARTIJD**

1-2 minuten nagaartijd zorgt altijd voor een beter resultaat, met name bij bevroren voedsel.

**GEbruik ALTIJD HET BIJGELEVERDE DEKSEL** bij deze functie, behalve bij het verwarmen van soepen, want daarvoor is dit deksel niet nodig. 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.

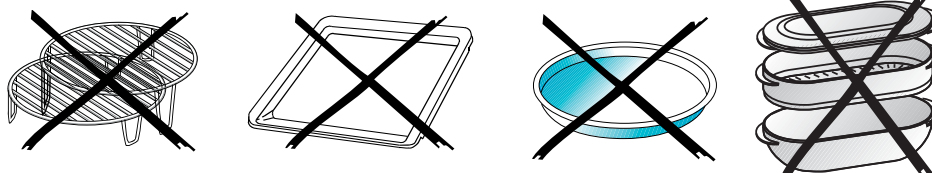


**DRUK OPHEFFEN**

**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.

**HET NETTOGEWICHT** moet tussen de 250 - 600 g blijven wanneer deze functie wordt gebruikt. Anders dient u de handmatige functie te gebruiken om het beste resultaat te bereiken.

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



## ONDERHOUD EN REINIGING

**NORMAAL GESPROKEN IS SCHOONMAKEN** de enige vorm van onderhoud die nodig is. Tijdens het schoonmaken moet de magnetron van de netvoeding afgekoppeld zijn.

**ALS DE OVEN** niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, wat 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 doek 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 ONTWERPEN** om met draaiplateau te worden gebruikt.



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

**GEBRUIK EEN ZACHTE, VOCHTIGE DOEK** met een mild reinigingsmiddel 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.

**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.



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

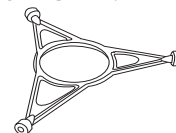
**HET GRILLELEMENT** hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte spatten zal afbranden, maar het plafond eronder moet regelmatig gereinigd worden. Dit moet gebeuren met een zachte,

vochtige doek met een mild reinigingsmiddel.

**ALS DE GRILL NIET REGELMATIG WORDT GEBRUIKT**, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden, om zo het risico op brand te voorkomen.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

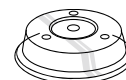
**PLATEAUDRAGER.**



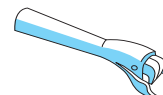
**GLAZEN DRAAIPLATEAU**



**DEKSEL**



**CRISPHANDGREEP**



**ROOSTER**



**BAKPLAAT**



**STOOMPAN**



ZORGVULDIGE REINIGING:

**DE CRISPLAAT** moet worden afgewassen in water met een mild afwasmiddel. Sterk vervuilde gedeeltes kunnen worden schoongemaakt met een schuurdoekje en een mild reinigingsmiddel.

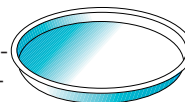
**LAAT DE CRISPLAAT ALTIJD** afkoelen voordat u deze schoonmaakt.



**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.
- Tijdens de werking in sommige functies, kan het symbool "□□□□" op het display verschijnen. Dit is normaal en geeft aan dat de oven bepaalde berekeningen uitvoert om een goed eindresultaat te verkrijgen.

**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.



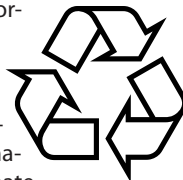
**ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN MOGEN UITSLUITEND DOOR EEN BEVOEGDE ONDERHOUDSMONTEUR WORDEN UITGEVOERD.** Het is gevaarlijk voor ongetrainde personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie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



## 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/CE inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (WEEE). 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.

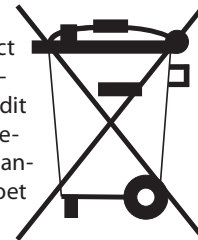


**HET SYMBOOL** op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

**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 stads-kantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

**SNIJD DE VOEDINGSKABEL VAN HET APPARAAT DOOR** voordat u dit afdankt, zodat die onbruikbaar wordt.



## SPECIALE OPMERKING

**OM DE OVEN EN HET DISPLAY** te beschermen tegen oververhitting, wordt de temperatuur in de deur gecontroleerd. Daarom kan de oven een afkoelprocedure beginnen als het risico van oververhitting aanwezig is. De ventilator, het draaiplateau en het licht zijn dan in werking. Dit is normaal. Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Door de deur te openen kan zonder schadelijke gevolgen voor de oven, de afkoelprocedure worden onderbroken.

---

### 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	11 MIN	750 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 MIN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	15 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	28 - 30 MIN	HETELUCHT 200°C + 350 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	25 MIN	HETELUCHT 200°C + 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1000 G	30 - 32 MIN	HETELUCHT 225°C + 350 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	2 MIN 12 SEC	JET ONTDOOIEN	

