



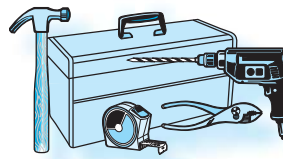
## INSTALLATIE



### 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 bij u thuis.

**CONTROLEER** of het ovengedeelte leeg is vóór de montage.

**VERZEKER U ERVAN DAT HET APPARAAT NIET BESCHADIGD IS.** Controleer of de ovendeur goed tegen de deursteun sluit. 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

**U KUNT UW 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.

**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.



**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.



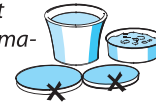
**LAAT KINDEREN HET APPARAAT ALLEEN** zonder toezicht van volwassenen gebruiken na voldoende uitleg zodat het kind het apparaat veilig kan gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt.

**DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR** gebruik door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen, tenzij er toezicht is door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

**TIJDENS GEBRUIK KUNNEN TOEGANKELIJKE DELEN VAN DE OVEN HEET WORDEN;** houd kleine kinderen uit de buurt.



**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 DEURVERZEGELING** 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 eieren, met of zonder schaal te verwarmen, omdat deze kunnen ontploffen; zelfs nadat ze zijn verwarmd en uit de magnetron zijn verwijderd.





## VEILIGHEIDSMAAATREGELEN



### ALGEMEEN

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

**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 microgolven-energie en de oven raakt niet beschadigd.

**GEBRUIK DE OVENRUIMTE NIET** als opslagruimte.

**VERWIJDER METALEN SLUITSTRIPS** van papieren of plastic zakken voordat u de zakken in de oven plaatst.



### FRITUREN

**GEBRUIK UW MAGNETRON NIET** om te frituren. U kunt de temperatuur van de olie niet regelen.



**GEBRUIK NA HET BEREIDEN OVENHANDSCHOENEN** zodat u zich niet brandt aan de schalen, pannen of hete ovensdelen.

### 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 houders met nauwe halzen.
2. Roer de vloeistof om alvorens de houder in de oven te zetten en laat het lepletje 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 worden brandwonden vermeden.



**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.



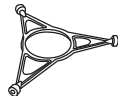
**ZORG ERVOOR DAT VOEDSEL EN KOOKGEREI** niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven. **Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.**

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



☞ Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.

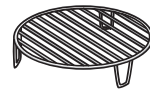
### BAKPLAAT

**GEBRUIK DE BAKPLAAT** alleen bij het bereiden met hete lucht en de grillfunctie. Gebruik deze nooit met de magnetronfunctie.



### ROOSTER

**GEBRUIK HET ROOSTER** om voedsel te bereiden en te braden met Hete Lucht, Grill, Hete Lucht Combi, Auto Hete Lucht Combi of Turbo Grill Combi.



**BIJ GRILLEN ZONDER MAGNETRONFUNCTIE**, plaatst u het rooster op de bakplaat om het voedsel dichterbij het grillelement boven in de magnetron te brengen.



### BABYFLESHOUDER

**GEBRUIK DE BABYFLESHOUDER** wanneer babyvoeding wordt verwarmd in flessen die te groot zijn om los in de oven te staan. Zie ook het hoofdstuk "Voorzorgsmaatregelen" voor meer informatie over het verwarmen van babyvoeding.



## STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT



**DEZE AUTOMATISCHE BEVEILIGING** wordt een minuut nadat de oven teruggekeerd is in "stand-by" geactiveerd. (De oven is in de "stand-by"-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

### OM DE BEREIDING TE ONDERBREKEN:

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



### OM VERDER TE GAAN 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.

### WANNEER U NIET VERDER WILT GAAN:

**HAAL HET VOEDSEL UIT DE OVEN**, sluit de deur en druk op de stop-toets.



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



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

## GAARHEID

### GAARHEID IS BESCHIKBAAR BIJ DE VOLGENDE FUNCTIES:

**AUTO-VERWARMEN**

**AUTO-KOOK**

**AUTO HETE LUCHT COMBI**

**BIJ DE BOVENSTAANDE FUNCTIES HEBT U DE MOGELIJKHEID** om het eindresultaat persoonlijk aan te passen via de functie Gaarheid instellen. 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 instelknop, meteen nadat u op de starttoets hebt gedrukt.

GAARHEID	
NIVEAU	EFFECT
H, 2	GEEFT DE HOOGSTE EINDTEMPERatuur
H, 1	GEEFT EEN HOGERE EINDTEMPERatuur
- - - -	GEEFT DE STANDAARDINSTELLING
Lo 1	GEEFT EEN LAGERE EINDTEMPERatuur
Lo 2	GEEFT DE LAAGSTE EINDTEMPERatuur

### OPMERKING:

**DE GAARHEID** kan alleen worden ingesteld of gewijzigd gedurende de eerste 20 seconden nadat de oven gestart is.



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

## AFKOELEN



**DOOR DE DEUR** te openen kan zonder schadelijke gevolgen voor de oven, de afkoelprocedure worden onderbroken.



## KOOKWEKKER



**GEbruik DEZE FUNCTIE** als u een keukentimer 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.

- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de nulpositie.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bij te houden tijd in te stellen.

**DE KOOKWEKKER BEGINT NA 1 SECONDE AUTOMATISCH met aftellen. WANNEER DE INGESTELDE TIJD VERSTREKEN IS, hoort u een geluidssignaal.**



## KLOK



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

- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de nulpositie.
- 2 **Druk DE SELECT-TOETS (KEUZETOETS) IN** (3 seconden) tot het linkergetal (uren) knippert.
- 3 **DRAAI DE INSTELTOETS** om de uren in te stellen.
- 4 **Druk DE SELECT-TOETS (KEUZETOETS) opnieuw in.** (De twee rechtersegmenten (minuten) knipperen).
- 5 **DRAAI DE INSTELTOETS** om de minuten in te stellen.
- 6 **Druk DE SELECT-TOETS (KEUZETOETS) opnieuw in.**

**DE KLOK IS INGESTELD** en in werking.

**ALS U DE KLOK VAN HET DISPLAY WENST TE VERWIJDEREN** als deze eenmaal is ingesteld dan drukt u opnieuw 3 seconden de Select-toets (keuzetoets) in en vervolgens de stop-toets.

**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.

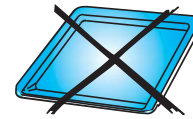


## BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON



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

- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de magnetronpositie.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 **Druk DE SELECT-TOETS (KEUZETOETS)** in om het vermogen te selecteren.
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het gewenste vermogen in te stellen.
- 5 **Druk OP DE STARTTOETS.**



### 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 SELECT-TOETS (KEUZETOETS) IN TE DRUKKEN** kunt u heen en weer gaan tussen de bereidingstijd en het vermogen. Beiden kunnen tijdens het koken worden gewijzigd door na de selectie de instelknop te draaien.

## HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
<b>STRAAL (900 W)</b>	<b>VERWARMEN VAN DRANKEN</b> , 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.
<b>750 W</b>	<b>BEREIDEN VAN</b> vis, groenten, vlees enz.
<b>650 W</b>	<b>BEREIDEN</b> van gerechten die u tijdens het opwarmen niet kunt roeren.
<b>500 W</b>	<b>VOORZICHTIG BEREIDEN VAN</b> eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en het voltooien van casseroles.
<b>350 W</b>	<b>LATEN SUDDEREN VAN STOOFSCHOTELS</b> smelten van boter.
<b>160 W</b>	<b>ONTDOOIEN.</b> Zacht laten worden van boter, kaas.
<b>90 W</b>	<b>WARM HOUDEN</b>
<b>0 W</b>	<b>INSTELLEN</b> van de nagaartijd.



## STRAAL START



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

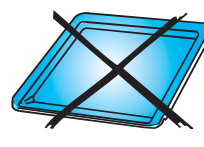
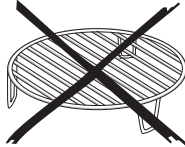
①

②

**1 DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de magnetronpositie.

**2 DRUK OP DE STARTTOETS.**

**DEZE FUNCTIE START AUTOMATISCH** met een maximaal 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 PROCEDURE** voor "koken en opwarmen met de magnetron" en kies 160 W om handmatig te ontdooien.

**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. Lage pakjes ontdooien sneller dan grote blokken.

**AFZONDERLIJKE STUKKEN** 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).

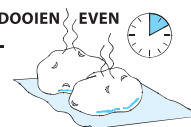


**DRAAI GROTE STUKKEN** halverwege het ontdooien.

**GEKOOKT VOEDSEL, STOOFPOTTEN 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 aangezien de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.







## STRAAL ONTDOOIE



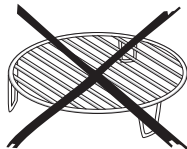
**GEbruik DEZE FUNCTIE** alleen als het nettogewicht tussen 100 g - 3 kg ligt.  
**PLAATS HET VOEDSEL** altijd op het glazen draaiplateau.

- 1 DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de autostand.
- 2 DRUK DE AUTOTOETS IN** om de gewenste autofunctie te kiezen.
- 3 DRAAI DE INSTELKNOP** naar de gewenste voedselcategorie.
- 4 DRUK DE SELECTTOETS (KEUZETOETS) IN** (HET STANDAARDGEWICHT WORDT WEERGEGEVEN).
- 5 DRAAI DE INSTELKNOP** om het gewicht van het voedsel in te stellen.
- 6 DRUK OP DE STARTTOETS.**

**HALVERWEGE HET ONTDOOIE** stopt de oven en wordt *turn Food* (voedsel omdraaien) weergegeven.

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

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





## STRAAL ONTDOOIEN



**VOOR DEZE FUNCTIE MOET** het nettogewicht van het voedsel bekend zijn.

**BEVROREN VOEDSEL:**

**ALS HET GEWICHT MINDER OF MEER IS DAN HET AANBEVOLEN GEWICHT:** volg de procedure voor "Koken en opwarmen met de magnetron" en kies 160 W voor het ontdooien.








**BEVROREN VOEDSEL:**

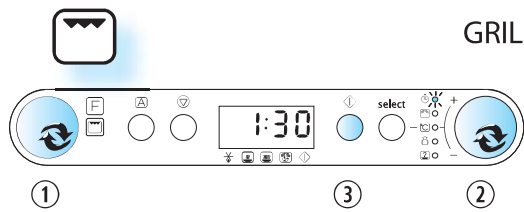
**ALS HET VOEDSEL EEN HOGERE** temperatuur heeft dan diepvriestemperatuur (-18°C), moet een lager voedselgewicht worden gekozen.

**ALS HET VOEDSEL EEN LAGERE** temperatuur heeft dan diepvriestemperatuur (-18°C), moet een hoger voedselgewicht worden gekozen.



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

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



## GRILL


**GEBRUIK DEZE FUNCTIE OM** het voedsel snel een mooi bruin korstje te geven.

**PLAATS HET ROOSTER BOVEN OP DE BAKPLAAT VOOR VOEDSEL ZOALS** kaas, toast, biefstuk en worstjes.

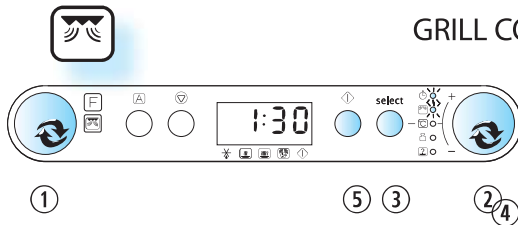
- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de grillstand.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 **Druk op de starttoets.**

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

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

 **GEBRUIK GEEN plastic kookgerei bij het grillen.** Dit smelt. Houten of papieren kookgerei is evenmin geschikt.

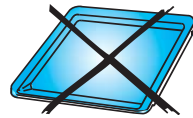




## GRILL COMBI

**GEbruik DEZE FUNCTIE OM** het voedsel snel en mooi bruin korstje te geven als het voedsel wordt bereid in de magnetron.

- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar Grill Combi.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het vermogen in te stellen.
- 3 **Druk DE SELECT-TOETS (KEUZETOETS) IN** om de bereidingstijd te selecteren.
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 5 **Druk OP DE STARTTOETS.**



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

**i** **GEbruik GEEN plastic kookgerei bij het grillen.** Dit smelt. Houten of papieren kookgerei is evenmin geschikt.

**HET MAX. MOGELIJKE VERMOGEN** van de magnetron bij gebruik van de grill wordt begrensd door de fabrieksinstelling.

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

## HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

GRILL COMBI	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
<b>650 W</b>	<b>BEREIDEN VAN</b> groenten en gegratineerde gerechten
<b>350 - 500 W</b>	<b>BEREIDEN VAN</b> gevogelte en lasagne
<b>160 - 350 W</b>	<b>BEREIDEN VAN</b> vis en bevroren gegratineerde gerechten
<b>160 W</b>	<b>BEREIDEN VAN</b> vlees
<b>90 W</b>	<b>GRATINEREN VAN</b> fruit



## TURBO GRILL COMBI



**GEbruik DEZE FUNCTIE OM** gegratineerde gerechten, lasagne, gevogelte en gebakken aardappelen te bereiden.

**PLAATS BIJ HET KOKEN** met deze functie het voedselop het rooster of op het glazen draaiplateau.

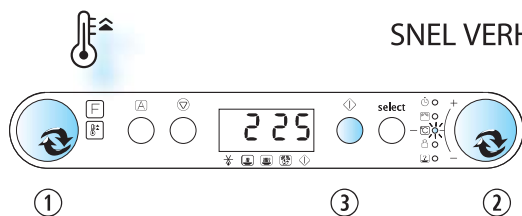
- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar Turbo Grill.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het vermogen in te stellen.
- 3 **Druk DE SELECT-TOETS (KEUZETOETS) IN** om de bereidingstijd te selecteren.
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 5 **Druk OP DE STARTTOETS.**

**HET MAX. MOGELIJKE VERMOGEN** van de magnetron bij gebruik van de grill wordt begrensd door de fabrieksinstelling.

### HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

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





## SNEL VERHITTEN

**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.

- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar Snel verhitten.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de temperatuur in te stellen.
- 3 **Druk OP DE STARTTOETS.**

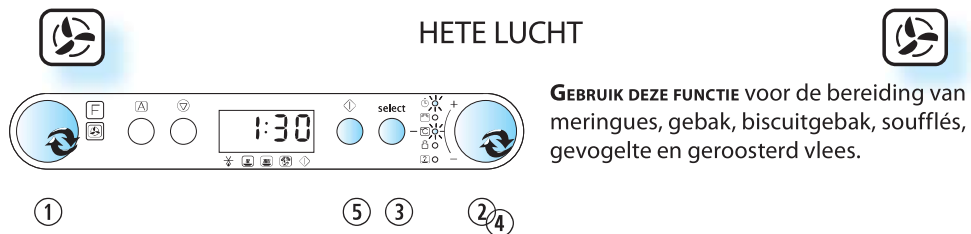
 **TIDENS HET VERWARMINGSPROCES** knipperen de getallen en *PRE HEAT* (voorverwarmen) wordt met tussenpozen aangegeven totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt.

**WANNEER HET VERWARMINGSPROCES** is gestart kan de temperatuur eenvoudig worden bijgesteld door te draaien aan de multifunctionele knop.

**DE OVEN HOUDT DE** ingestelde tijd tien minuten vast voordat deze uitschakelt. Gedurende deze tijd wacht het apparaat tot u voedsel plaatst en een Hete Lucht-functie kiest om met de bereiding te beginnen.

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





**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor de bereiding van meringues, gebak, biscuitgebak, soufflés, gevogelte en geroosterd vlees.

- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de Hete Lucht-positie.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de temperatuur in te stellen.
- 3 **Druk DE SELECT-TOETS (KEUZETOETS) IN** om de bereidingstijd te selecteren.
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 5 **Druk OP DE STARTTOETS.**

**DE STANDAARDINSTELLING** bij Hete Lucht is 175°C.

**GEbruik HET ROOSTEROM** voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

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

**TJDENS HET VERWARMINGSPROCES** knipperen de cijfers totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.

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





## HETE LUCHT COMBI



**MET DEZE FUNCTIE** kunt u gebraden vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesmaaltijden, biscuitgebak, bladerdeeg, vis en puddingen bereiden.

- ① **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de Hete Lucht-positie.
- ② **DRAAI DE INSTELKNOP** om de temperatuur in te stellen.
- ③ **Druk de SELECT-TOETS (KEUZETOETS) IN** om het magnetronvermogen te selecteren.
- ④ **DRAAI DE INSTELKNOP** om het vermogen in te stellen.
- ⑤ **Druk de SELECT-TOETS (KEUZETOETS) IN** om de bereidingstijd te selecteren.
- ⑥ **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- ⑦ **Druk op de STARTTOETS.**

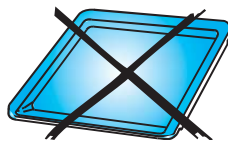
**GEbruik HET ROOSTER** om voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

**Tijdens HET VERWARMINGSPROCES** knipperen de cijfers totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.

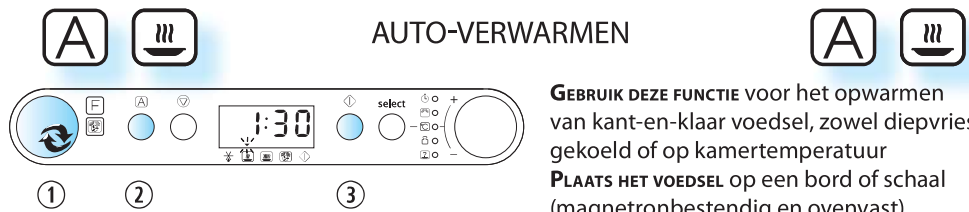
**Wanneer HET VERWARMINGSPROCES** is gestart kan de temperatuur eenvoudig worden aangepast door de instelknop te draaien. Ook het vermogen van de microgolven kan worden gewijzigd. Het max. magnetronvermogen bij gebruik van Hete Lucht heeft een maximum dat in de fabriek ingesteld is.

## HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

HETE LUCHT COMBI	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
<b>350 W</b>	<b>BEREIDEN VAN</b> gevogelte, vis en gegratineerde gerechten
<b>160 W</b>	<b>BEREIDEN VAN</b> geroosterd vlees
<b>90 W</b>	<b>BEREIDEN</b> van brood en cake







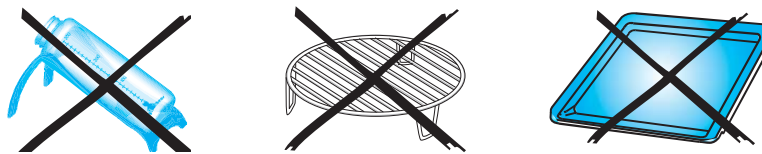
**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, zowel diepvries, gekoeld of op kamertemperatuur  
**PLAATS HET VOEDSEL** op een bord of schaal (magnetronbestendig en ovenvast).

- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de autostand.
- 2 **Druk DE AUTOTOETS IN** om de gewenste autofunctie te kiezen.
- 3 **Druk OP DE STARTTOETS.**

**HALVERWEGE HET BEREIDINGSPROCES** stopt de oven en wordt *Stir Food* (voedsel omroeren) weergegeven.

- 🌀 Open de deur.
- 🌀 Roer of draai het voedsel om.
- 🌀 Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

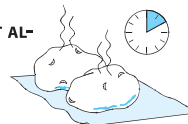
**OPMERKING: DE OVEN GAAT NA 2 MINUUT** automatisch verder als het voedsel niet wordt omgedraaid/omgeroerd.



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



**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.








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

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



## AUTO-VERWARMEN



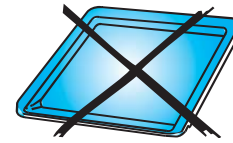
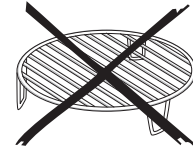
VOEDSEL		TIPS
	<b>1 MAALTIJDBORD</b> (250 g - 600 g)	<b>BEREID HET VOEDSEL</b> overeenkomstig de bovenstaande aanbevelingen. Afgedekt verwarmen.
	<b>2 SOEP</b> (200g - 800 g)	<b>ONAFGEDEKT OPWARMEN</b> in afzonderlijke kommen of in één grote kom.
	<b>3 BEVROREN PORTIE</b> (250 g - 600 g)	<b>VOLG DE AANWIJZINGEN OP DE VERPAKKING</b> m.b.t. ventilatie, inprikken enz.
	<b>4 MELK</b> (100g - 500 g)	<b>ONAFGEDEKT OPWARMEN</b> en gebruik een metalen lepel in een kom of mok.
	<b>5 CASSEROLE</b> (200g - 800g)	<b>MET DEKSEL VERWARMEN.</b>
<p><b>VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL</b> wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevo- len gewicht, moet u de procedure voor "Koken en opwarmen met de magnetron" volgen.</p>		

**AUTO****AUTO-KOOK****AUTO**

**GEbruik DEZE FUNCTIE UITSLUITEND** om te koken. Auto-kook mag alleen worden gebruikt voor voedsel dat valt onder de categorieën die in de tabel worden weergegeven.

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

- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de autostand.
- 2 **Druk DE AUTOTOETS IN** om de gewenste autofunctie te kiezen.
- 3 **DRAAI DE INSTELKNOP** naar de gewenste voedselcategorie.
- 4 **Druk DE SELECT-TOETS (KEUZETOETS) IN** (het standaardgewicht wordt weergegeven).
- 5 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het gewicht van het voedsel in te stellen.
- 6 **Druk OP DE STARTTOETS.**



**HALVERWEGE HET BEREIDINGSproces** stopt de oven en wordt *Stir Food* (voedsel omroeren) of *Eurn Food* (voedsel omdraaien) weergegeven.

- 🔔 Open de deur.
- 🔔 Roer of draai het voedsel om.
- 🔔 Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

**OPMERKING: DE OVEN GAAT NA 1 MINUUT** automatisch verder als het voedsel niet wordt omgedraaid/omgeroerd.

**WANNEER U EEN MAALTIJD IN DE KOELKAST BEWAART** of op een bord om te worden verwarmd, legt u



het **dikkere voedsel** aan de buitenkant en het **dunnere** in het midden.



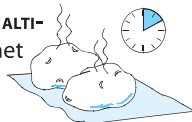
**GEbruik ALTIJD HET BIJGELEVERDE deksel** bij deze functie, behalve bij het verwarmen van sopen, want daarvoor is dit deksel niet nodig!

Als het voedsel zodanig verpakt is dat het niet afgedekt kan worden, dan moet de verpakking op 2-3 plaatsen worden ingesneden om de druk te laten ontsnappen tijdens het verwarmen.

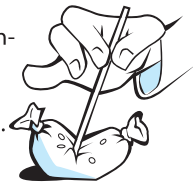
**LEG DUNNE PLAKJES VLEES** boven op elkaar of laat ze overlappen.

**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.



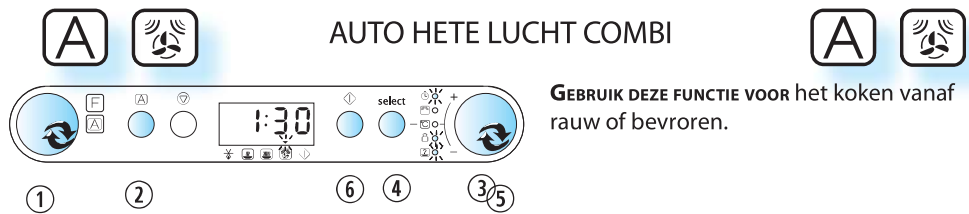


## AUTO-KOOK



VOEDSEL		HOEVEELHEID	TIPS
	<b>1</b> GEBAKKEN AARDAPPELEN	200 g - 1 kg	<b>PRIK DE AARDAPPELEN IN</b> en plaats ze in een ovenvaste en magnetronbestendige schaal. Draai de aardappelen om wanneer de oven een pieptoon geeft. Houd er rekening mee dat de oven, de schaal en het voedsel heet zijn.
	<b>2</b> VERSE GROENTEN	200 g - 800 g	<b>SNIJ DE GROENTEN</b> in stukken van gelijke grootte. Voeg 2 tot 4 eetlepels water toe en dek de groente af. Omroeren wanneer de oven een pieptoon geeft.
	<b>3</b> BEVROREN GROENTEN	200 g - 800 g	<b>MET DEKSEL KOKEN.</b> Omroeren wanneer de oven een pieptoon geeft.
	<b>4</b> GROENTEN UIT BLIK	200 g - 600 g	<b>GIET HET MEESTE GROENTENAT AF</b> en bereid de groenten in een magnetronbestendige schaal met deksel.
	<b>5</b> POPCORN	90 g - 100 g	<b>BEREID SLECHTS ÉÉN ZAK</b> per keer. Wanneer u meer popcorn nodig hebt, bereidt u de zakken een voor een.

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



- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de autostand.
- 2 **Druk de AUTOTOETS IN** om de gewenste autofunctie te kiezen.
- 3 **DRAAI DE INSTELKNOP** naar de gewenste voedselcategorie.
- 4 **Druk de SELECT-TOETS (KEUZETOETS) IN** (HET STANDAARDGEWICHT WORDT WEERGEGEVEN).
- 5 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het gewicht van het voedsel in te stellen.
- 6 **Druk op de STARTTOETS.**



**VOOR KIP EN LASAGNE;** controleer voor gebruik of het kookgerei dat u gebruikt geschikt is voor de oven en microgolven doorlaat. Als dit niet het geval is, dan kunt u een slecht eindresultaat verkrijgen.

**GEBRUIK ALTIJD** de bakplaat bij het bakken van koekjes en diepvriesbroodjes of broodjes uit blik. **DOE EEN BEETJE OLIE OP DE BAKPLAAT** of dek deze af met bakpapier.



**TJDENS HET GEBRUIK VAN DE PROGRAMMA'S** voor koekjes, diepvriesbroodjes of broodjes uit blik moet de oven worden voorverwarmd alvorens u het voedsel kunt plaatsen. Als de juiste temperatuur wordt bereikt dan wordt u gevraagd het voedsel te plaatsen.






- 🌀 Open de deur.
- 🌀 Plaats de bakplaat met voedsel op de geleiders aan de twee zijanten van de oven.
- 🌀 Sluit de deur en start opnieuw door de starttoets in te drukken.

Add  
Food



## AUTO HETE LUCHT COMBI



AANBEVOLEN GEWICHT		
	<b>1 KIP (800 G - 1½ KG)</b>	<b>BESTROOI DE KIP</b> met zout en kruiden. Indien nodig, bestrijkt u de kip met olie. Plaats de kip in een oven- en magnetronbestendige schaal. Plaats de schaal op het rooster.
	<b>2 DIEPVRIESLASAGNE (400 G - 1 KG)</b>	<b>PLAATS DE LASAGNE IN</b> een oven- en magnetronbestendige schaal. Plaats de schaal op het rooster.
	<b>3 KOEKJES (9 - 12 stuks)</b>	<b>LEG DE KOEKJES OP</b> de licht ingevette bakplaat. Plaats de plaat in de oven als "Add food" (voedsel plaatsen) wordt aangegeven.
	<b>4 BROODDEEG IN BLIK</b>	<b>TE GEBRUIKEN VOOR</b> b.v. croissants en broodjes. Plaats het ongebakken brood op de bakplaat. Plaats de plaat in de oven als "Add food" (voedsel plaatsen) wordt aangegeven.
	<b>5 DIEPVRIESBROODJES</b>	<b>TE GEBRUIKEN VOOR</b> kant-en-klare diepvriesbroodjes. Plaats het ongebakken brood op de bakplaat. Plaats de plaat in de oven als "Add food" (voedsel plaatsen) wordt aangegeven.
<b>VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL</b> wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Hete Lucht of Hete Lucht Combi" volgen.		

## 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 SCHUURMIDDELEN, SCHUURSPONSJES, ruwe doeken enz. die het bedieningspaneel en het oppervlak van de binnen- en buitenkant van de oven kunnen beschadigen.** Gebruik een spons met een mild schoonmaakmiddel of een tissue met een spray die geschikt is voor het schoonmaken van glas. Spreek het schoonmaakmiddel op de tissue.



**SPRAY NIET** rechtstreeks 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.

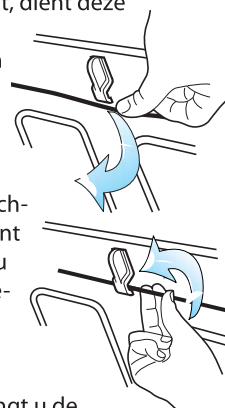
**U HEEFT GEEN LAST VAN LUCHTJES ALS U REGELMATIG EEN** kopje water met wat citroensap op het draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken.

 **GEBRUIK GEEN SCHOONMAAKAPPARATEN DIE MET** stoom werken wanneer u de magnetron schoonmaakt.

**HET GRILLELEMENT** hoeft niet gereinigd te worden omdat spatten er door de intense hitte afgebrand worden, maar het plafond erboven moet mogelijk wel regelmatig gereinigd worden. Dit kunt u doen met warm water, schoonmaakmiddel en een spons. Als de grill niet regelmatig gebruikt wordt, dient deze 10 minuten per maand ingeschakeld te worden om spatten af te branden, om zo de kans op brand te verminderen.

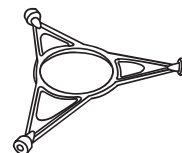
 U duwt de vasthoudende draad voorzichtig naar de achterkant van het plafond en u brengt deze naar beneden om het grillelement te verwijderen.

 Na het reinigen brengt u de vasthoudende draad terug in zijn oorspronkelijke positie.



GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

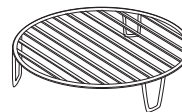
PLATEAUDRAGER



GLAZEN DRAAIPLATEAU



ROOSTER



BAKPLAAT



BABYFLESHOUDER



## STORINGEN OPSPOREN


**ALS DE OVEN NIET WERKT**, bel dan pas voor assistentie als u gecontroleerd hebt 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 NODELOZE** 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.

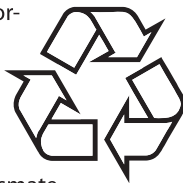
 **ALS HET NETSNOER MOET WORDEN VERVANGEN**, moet dat gebeuren met een origineel exemplaar dat via de klantenservice verkrijgbaar is. Het netsnoer mag uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden vervangen.

 **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 dat in overeenstemming is met de Europese richtlijn 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (2002/96/EC inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA)). 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.



## MILIEUTIPS

**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 afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

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

### 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	Hete Lucht 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Hete lucht 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Hete Lucht 225°C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 sec	Straal ontdooien	

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

<b>VOEDINGSSPANNING</b>	230 V/50 Hz
<b>NOMINAAL INGANGSVERMOGEN</b>	2800 W
<b>ZEKERING</b>	16 A
<b>UITGANGSVERMOGEN MAGNETRON</b>	900 W
<b>AFMETINGEN BUITENKANT (HxBxD)</b>	455 x 595 x 560
<b>AFMETINGEN BINNENKANT (HxBxD)</b>	210 x 450 x 420