



Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Instrucciones para el uso

Manual de utilização

Istruzioni per l'uso

Οδηγίες χρήσης

Bruksanvisning

Käyttöohje

Brugsanvisning

Instrukcje użytkowania

Návod k použití

Návod na použitie

Használati utasítás

Инструкция за използване

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

**הוראות שימוש**

تعليمات ومطابقة الاستعمال

**EMCHS 6244**

**Bauknecht**



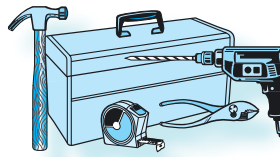
## INSTALLATIE



### HET APPARAAT MONTEREN



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



### VOORDAT U DE OVEN AANSLUIT



**CONTROLEER** of de spanning op het typeplaatje overeenstemt met de spanning in uw woning.

**CONTROLEER VÓÓR DE MONTAGE** of de ovenruimte leeg is.

**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.



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

### 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.



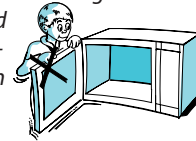
**GEBRUIK** geen bijtende chemicaliën of gassen in dit apparaat. Dit type oven is speciaal ontworpen voor het verwarmen en koken van voedsel. De oven is niet geschikt voor industrieel of laboratoriumgebruik.



**LAAT KINDEREN** de oven alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken en na voldoende uitleg zodat het kind de oven veilig kan gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt.

Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door jonge kinderen of zwakbegaafden zonder toezicht. Houd toezicht op jonge kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat kunnen spelen.

Indien uw oven een combinatiestand heeft, dan mogen kinderen, in verband met de hoge temperaturen die worden veroorzaakt, de oven alleen gebruiken onder toezicht van volwassenen.



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





## VEILIGHEIDSMaatregelen



### ALGEMEEN

**DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BEDOELD VOOR HUIS-  
HOUELIJK 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 microgolf-energie en de oven raakt niet beschadigd.

**GEbruik DE OVENRUIMTE NIET** als opslagruimte.

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



### FRITUREN

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



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

### VLOEISTOFFEN

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



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

1. Vermijd het gebruik van rechte 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 kookt of opwarmt.

**WANNEER U BABYVOEDING** in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld en dat brandwonden worden vermeden.



**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.



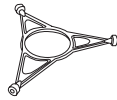
**ZORG ERVOOR DAT VOEDSEL EN KOOKGEREI** niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven. **Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.**

**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.

### 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.

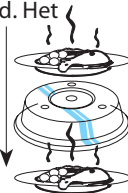


☞ Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.

### DEKSEL

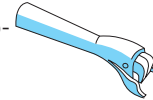
**HET DEKSEL** wordt gebruikt om het voedsel te bedekken wanneer het alleen met microgolven wordt gekookt en opgewarmd. Het helpt spatten te verminderen, het vocht in het voedsel te behouden en de kooktijden te verkorten.

**GEBRUIK** het deksel bij het verwarmen op twee niveaus.



### CRISPHANDGREEP

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



### CRISPPLAAT

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

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

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



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

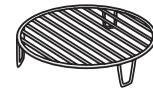
### BAKPLAAT

Gebruik de bakplaat alleen bij het bereiden met hete lucht en grillen. Gebruik hem beslist nooit met magnetronfunctie.



### ROOSTER

**Gebruik het rooster** als u voedsel bereidt met Grill of Combi Turbo Grill.

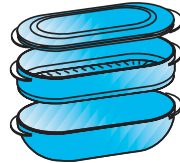


**Bij grillen zonder magnetronfunctie,** plaats het rooster op de bakplaat om het voedsel dichterbij het grillelement boven in de magnetron te brengen.



### 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.



## STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT



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



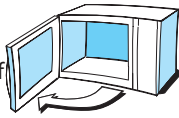
**DE DEUR MOET WORDEN GEOPEND EN GESLOTEN** bijvoorbeeld om er voedsel in te zetten, voordat de veiligheidsvergrendeling wordt uitgeschakeld. Anders verschijnt op het display "d o o r" (deur).

d o o r

## DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

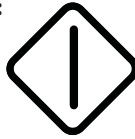
**OM DE BEREIDING TE ONDERBREKEN:**

**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.

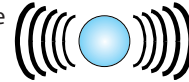


**WANNEER U NIET VERDER WILT GAAN:**

**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.

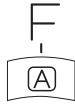


## GAARHEID



**GAARHEID IS BESCHIKBAAR** bij de Dynamic Intelligence-functies maar niet bij Rapid defrost:

**BIJ DE DYNAMIC INTELLIGENCE-functies** kunt u zelf het eindresultaat controleren d.m.v. het instellen van de Gaarheid. 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
<b>GAARHEID +2</b>	<b>GEEFT DE HOOGSTE EINDTEMPERatuur</b>
<b>GAARHEID +1</b>	<b>GEEFT EEN HOGERE EINDTEMPERatuur</b>
<b>GAARHEID 0</b>	<b>GEEFT DE STANDAARDINSTELLING</b>
<b>GAARHEID -1</b>	<b>GEEFT EEN LAGERE EINDTEMPERatuur</b>
<b>GAARHEID -2</b>	<b>GEEFT DE LAAGSTE EINDTEMPERatuur</b>

### OPMERKING:

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



## AFKOELEN

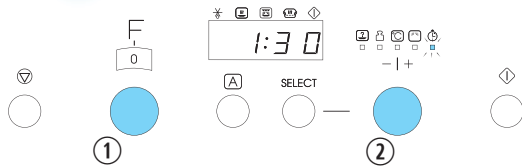


**ALS EEN FUNCTIE IS VOLTOOID**, voert de oven een afkoelprocedure uit. Dit is normaal. Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

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



## KOOKWEKKER



**GEbruik DEZE FUNCTIE** als u een kookwekker nodig hebt om de tijd precies bij te houden, zoals voor het koken van eieren of voor het laten rijzen van deeg.

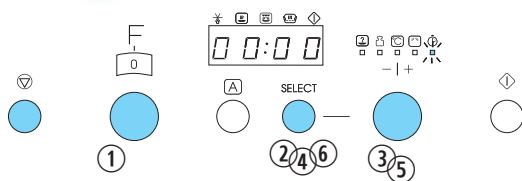
- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de nulpositie.
- 2 **DRAAI DE +/- KNOP** om de gewenste tijd in te stellen.

**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 kooktijd wordt ingesteld.

- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de nulpositie.
- 2 **Druk DE KEUZETOETS (SELECT) IN** (3 seconden) tot het linkergetal (uren) knippert.
- 3 **DRAAI DE +/- KNOP** om de uren in te stellen.
- 4 **Druk DE KEUZETOETS (SELECT) opnieuw in.** (De twee rechtersegmenten (minuten) knipperen).
- 5 **DRAAI DE +/- KNOP** om de minuten in te stellen.
- 6 **Druk DE KEUZETOETS (SELECT) 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 op de kloktoets en vervolgens op de stop-toets.

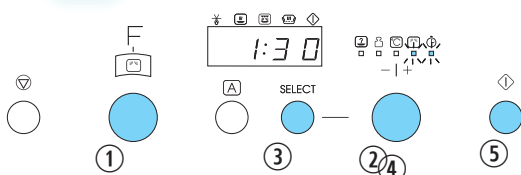
**VOOR HET OPNIEUW INSTELLEN VAN DE KLOK** volgt u bovengenoemde procedure.

**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 opwarmen van bijvoorbeeld groente, vis, aardappelen en vlees.

- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de magnetronpositie.
- 2 **DRAAI DE +/- KNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 **DRUK DE KEUZETOETS (SELECT)** IN om het vermogensniveau te selecteren.
- 4 **DRAAI DE +/- KNOP** om het gewenste vermogensniveau in te stellen.
- 5 **DRUK OP DE STARTTOETS.**

### ALS HET KOOKPROCES EENMAAL GESTART IS:

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

**DOOR OP DE KEUZETOETS (SELECT) TE DRUKKEN** kunt u heen en weer gaan tussen de bereidingstijd en het vermogensniveau. Beide kunnen tijdens het koken worden gewijzigd door na de selectie de +/- knop te draaien.

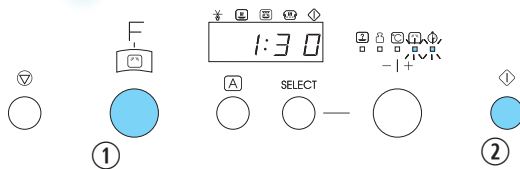


## HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
Rapid (900 W)	<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.
750 W	<b>BEREIDEN VAN</b> vis, vlees, groenten enz.
650 W	<b>BEREIDING</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 VAN STOOFSCHOTELS</b> , smelten van boter.
160 W	<b>ONTDOOIEN</b> . Zacht laten worden van boter, kaas.
0 W	<b>INSTELLEN</b> van de nagaartijd.



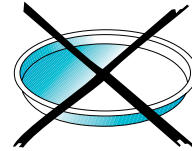
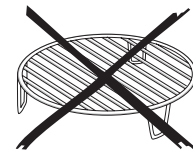
## SNELLE START



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

- 1 DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de magnetronpositie.
- 2 DRUK OP DE STARTTOETS.**

**DEZE FUNCTIE START AUTOMATISCH** met 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 kooktijd ook verlengen of verkorten door de +/- toetsen in te drukken nadat de functie is gestart.



## HANDMATIG ONTDOOIEN



**VOLG DE PROCEDURE** voor "Koken en opwarmen met de magnetron" en kies vermogensniveau 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 (b.v. metalen bindstrips).

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

**SCHEID AFZONDERLIJKE STUKKEN** van 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).

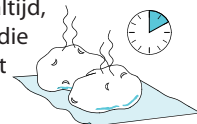


**DRAAI GROTE STUKKEN** halverwege het ontdooien.

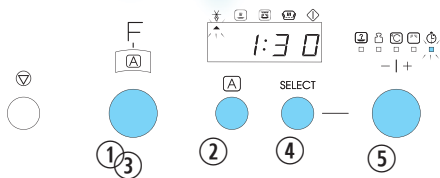
**GEKOOKT VOEDSEL, STOOFPOTTEN EN VLEESSAUZEN** ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien doorroert.

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

**DIT VERBETERT** het resultaat altijd, omdat de temperatuur op die manier gelijkmatig over het voedsel verdeeld wordt.






## Rapid RAPID DEFROST (SNEL ONTDOOIEN) Rapid



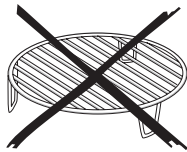
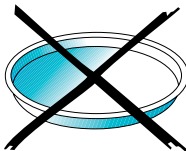
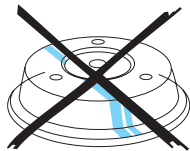
**GEbruik DEZE FUNCTIE** alleen als het nettogewicht tussen 100 g- 3 Kg is.  
**PLAATS HET VOEDSEL** ALTIJD op het glazen draaiplateau.

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

**HALVERWEGE HET ONTDOOIEN** 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.



## Rapid ❄️ RAPID DEFROST (SNEL ONTDOOIEN) Rapid ❄️

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

BEVROREN VOEDSEL:

**INDIEN HET GEWICHT LAGER OF HOGER IS DAN HET AANBEVOLEN GEWICHT:** Volg de procedure voor "Koken & Opwarmen met de magnetron" en kies 160 W om te 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.

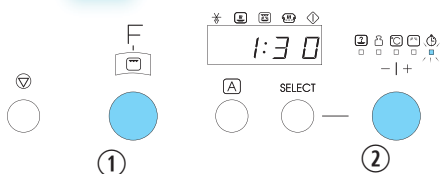


VOEDSEL	HOEVEELHEID	TIPS
❄️ ❄️ ❄️ 	<b>1 VLEES</b> 100 g - 2 kg	Gehakt, koteletten, biefstuk of braadvlees.
❄️ ❄️ ❄️ 	<b>2 GEVOGELTE</b> 100 g - 3 kg	Hele kip, in stukken of filets.
❄️ ❄️ ❄️ 	<b>3 VIS</b> 100 g - 2 kg	Heel, moten of filets.
❄️ ❄️ ❄️ 	<b>4 GROENTEN</b> 100 g - 2 kg	Gemengde groenten, doperwtten,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

**VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL** is 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.



## GRILLFUNCTIE




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


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

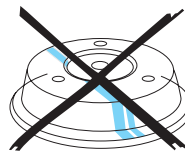
- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de grillstand.
- 2 **DRAAI DE +/- KNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 **Druk op de starttoets.**

**ALS DE BEREIDINGSTIJD IS INGESTELD OP MEER DAN 90 MINUTEN**, dan toont het display "cont", d.w.z. dat de oven continu zal blijven werken zonder af te slaan totdat u hem uitschakelt.

**LAAT DE OVENDEUR** niet te lang open wanneer de grill werkt; hierdoor daalt de temperatuur.

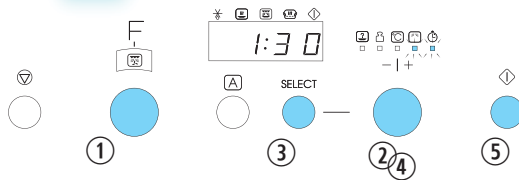
 **OVERTUIG UZELF ERVAN, VOORDAT U MET GRILLEN BEGINT, DAT HET KOOKGEREI** dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt is voor de oven.

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





## TURBOGRILL COMBI



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

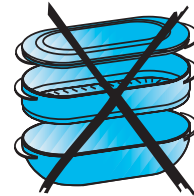
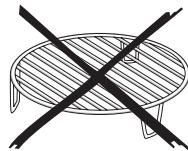
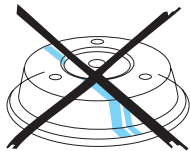
**PLAATS BIJ HET KOKEN MET DEZE FUNCTIE** het voedselop het rooster of op het glazen draaiplateau.

- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de grillpositie.
- 2 **DRAAI DE +/- KNOP** om het vermogen in te stellen.
- 3 **Druk DE KEUZETOETS (SELECT)** in om de tijd te kiezen.
- 4 **DRAAI DE +/- KNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 5 **Druk OP DE STARTTOETS.**

**HET MAX. MOGELIJKE VERMOGENSNIIVEAU VAN DE MAGNETRON** bij gebruik van de grill wordt begrensd door de fabrieksinstelling.

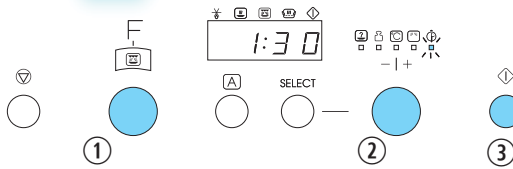
## HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

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





## CRISPTOETS



**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 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de crisppositie.
- 2 **DRAAI DE +/- KNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 **Druk op de starttoets.**

**HET IS NIET MOGELIJK** het vermogenniveau te veranderen of de grill in/uit te schakelen terwijl de crisppositie 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.



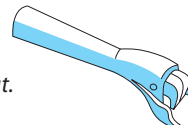
**PLAATS DE HETE CRISPPLAAT NIET** op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte.



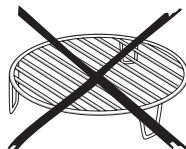
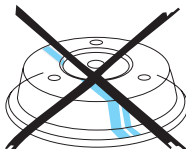
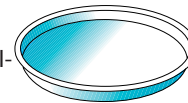
**LET EROP DAT U DE PLAAT** onder het grillelement niet aanraakt.



**GEbruik OVENWANTEN** of de speciale meegeleverde crisphandgreep voor het verwijderen van de crispplaat.

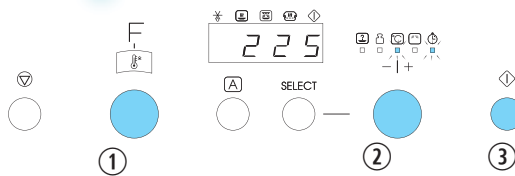


**GEbruik ALLEEN** de meegeleverde crispplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crispplatten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.





## QUICK HEAT (SNEL VERHITTEN)



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

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

- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** op de positie Snel verwarmen.
- 2 **DRAAI DE +/- KNOP** om de temperatuur in te stellen.
- 3 **Druk op de starttoets.**

**i** **TIJDENS HET VERWARMINGSPROCES** knippen de getallen en *P-E* *HEER* (voorverwarming) wordt met tussenpozen aangegeven tot de ingestelde temperatuur wordt bereikt.

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

**DE OVEN HOUDT DE** ingestelde tijd 10 minuten vast voordat die uitschakelt. Gedurende deze tijd wacht het apparaat tot u voedsel plaatst en een Forced Air (hete lucht) functie kiest om met koken te beginnen.

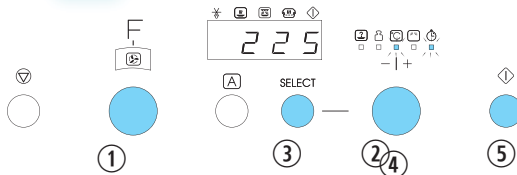
**HET VOORVERWARMEN** moet altijd worden uitgevoerd met een lege oven.







## HETE LUCHT (FORCED AIR)



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

- 1 DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP op de positie Forced Air (Hete Lucht).**
- 2 DRAAI DE +/- KNOP om de temperatuur in te stellen.**
- 3 DRUK DE KEUZETOETS (SELECT) in om de tijd te kiezen.**
- 4 DRAAI DE +/- KNOP om de bereidingstijd in te stellen.**
- 5 DRUK OP DE STARTTOETS.**

**DE STANDAARDINSTELLING** bij de keuze Forced Air (hete lucht) is 175°C

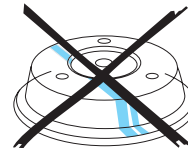
**i** **ALS DE BEREIDINGSTIJD IS INGESTELD OP MEER DAN 90 MINUTEN**, dan toont het display "c o n t", d.w.z. dat de oven continu zal blijven werken zonder af te slaan totdat u hem uitschakelt.

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

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

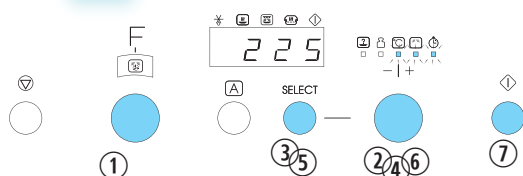
**TJDENS HET VERWARMINGSPROCES** knippen de cijfers totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.

**WANNEER HET VERWARMINGSPROCES IS GESTART KAN DE TEMPERATUUR EENVOUDIG WORDEN BIJGESTELD DOOR HET DRAAIEN AAN DE MULTIFUNCTIONELE KNOP.**





## HETE LUCHT COMBI



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

- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** op de positie Forced Air (Hete Lucht).
- 2 **DRAAI DE +/- KNOP** om de temperatuur in te stellen.
- 3 **Druk OP DE KEUZETOETS (SELECT)** om het magnetronvermogen te selecteren.
- 4 **DRAAI DE +/- KNOP** om het vermogen in te stellen.
- 5 **Druk DE KEUZETOETS (SELECT)** in om de tijd te kiezen.
- 6 **DRAAI DE +/- KNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 7 **Druk OP DE STARTTOETS.**

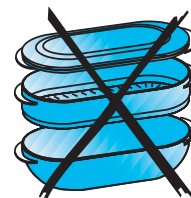
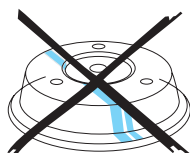
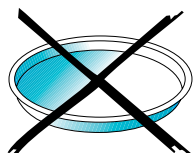
**GEbruik HET ROOSTER** om voedsel op te leggen zodat de lucht ongehinderd om het voedsel kan circuleren.

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

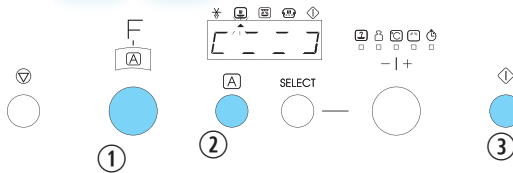
**WANNEER HET VERWARMINGSPROCES** is gestart dan kan de temperatuur eenvoudig worden bijgesteld door de multifunctionele knop te draaien. Ook het vermogen van de microgolven kan worden gewijzigd. Het max. magnetronvermogen bij gebruik van Hete lucht heeft een maximum dat in de fabriek ingesteld is.

## HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

HETE LUCHT COMBI	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
350 W	<b>BEREIDEN VAN</b> gevogelte, vis en gratineerde schotels
160 W	<b>BEREIDEN VAN</b> geroosterd vlees
90 W	<b>BAKKEN VAN</b> brood en cake
0 W	<b>ALLEEN BRUIN KORSTJE BAKKEN</b> tijdens bereiding



## DYNAMIC INTELLIGENCE REHEAT (OPWARMEN)



**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor het opwarmen van al bereid voedsel, zowel diepvries, koud als op kamertemperatuur.

**PLAATS HET VOEDSEL** op een bord of schaal, die magnetronbestendig en ovenvast zijn.

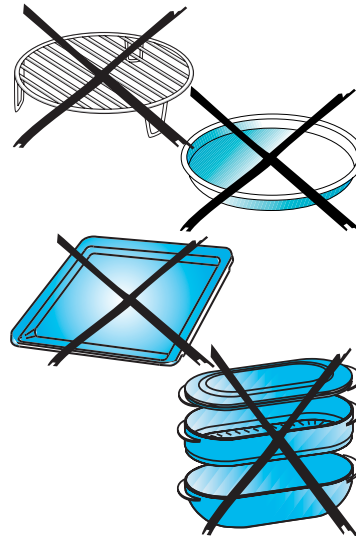
- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** op de autostand.
- 2 **Druk DE AUTOTOETS IN** om de gewenste autofunctie te kiezen.
- 3 **Druk OP DE STARTTOETS.**

**HET PROGRAMMA MAG NIET** onderbroken worden voordat de rest-tijd weergegeven wordt.

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

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

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

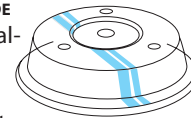


**WANNEER U EEN MAALTIJD** in de koelkast bewaart of op een bord "plating" om te worden verwarmd, leg het dikkere voedsel dan aan de buitenkant en het dunnerre in het midden.



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

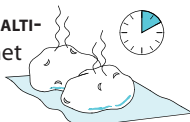
Als het voedsel zodanig verpakt is dat het niet afgedekt kan worden, moet de verpakking op 2-3 plaatsen worden ingesneden om de druk te laten ontsnappen tijdens het verwarmen.



**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.

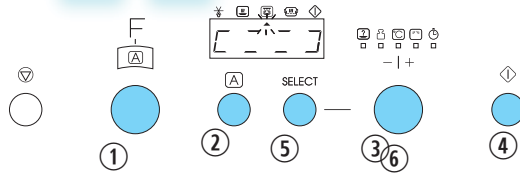


**PLASTIC FOLIE** moet worden ingeprikt met een vork, om de druk op te heffen en zo het openbarsten te voorkomen, omdat zich tijdens het verhitten stoom vormt.





## DYNAMIC INTELLIGENCE CRISP



**GEBRUIK DEZE FUNCTIE OM** voedsel snel van diepvries- tot serveertemperatuur te verwarmen. Deze functie wordt uitsluitend gebruikt voor kant-en-klaar diepvriesvoedsel.

- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** op de autostand.
- 2 **Druk de AUTOTOETS IN** om de gewenste autofunctie te kiezen.
- 3 **DRAAI DE +/- KNOP** om de gewenste voedselklasse te kiezen.

**STAPPEN 4 & 5 HOEVEN ALLEEN TE WORDEN UITGEVOERD** als voedselklasse #5 is gekozen.

- 4 **Druk de KEUZETOETS (SELECT) IN** (HET STANDAARDGEWICHT WORDT WEERGEGEVEN).
- 5 **DRAAI DE +/- KNOP OM HET GEWICHT VAN HET VOEDSEL IN TE STELLEN.**
- 6 **Druk op de STARTTOETS.**

**HET PROGRAMMA MAG NIET** onderbroken worden voordat de resttijd weergegeven wordt.

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


**HET NETTOGEWICHT MOET TUSSEN** 250 - 800 g blijven wanneer deze functie wordt gebruikt. Anders dient u de handmatige functie te gebruiken om het beste resultaat te bereiken.

**TIJDENS HET VERWARMINGSPROCES** kan de oven stoppen (afhankelijk van het programma) en u vragen het voedsel om te draaien: "turn".

— **OPEN DE DEUR.**

— **DRAAI HET VOEDSEL OM.**

— **SLUIT DE DEUR EN START** opnieuw door de starttoets in te drukken.

 **DE OVEN GAAT AUTOMATISCH VERDER** na 1 min. als het voedsel niet is omgedraaid. In dit geval zal het verwarmen langer duren.

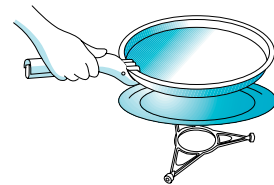
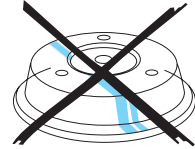
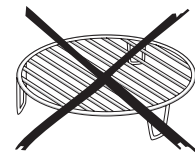
**GEBRUIK ALLEEN** de bijgeleverde crispplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crispplatten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.



**ZET GEEN** houders of omhulsels op de crispplaat!








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



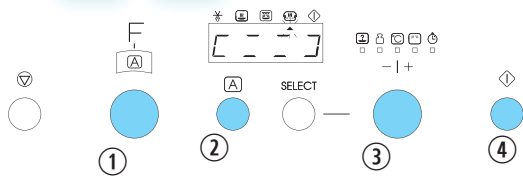


## DYNAMIC INTELLIGENCE CRISP



VOEDSEL	HOEVEELHEID	TIPS
 <b>1 FRANSE FRITES</b>	250 g - 600 g	<b>VERDEEL</b> de frites gelijkmatig over de crisplaat. Indien u nog knapperiger frites wilt, bestrooien met zout.
 <b>2 PIZZA</b>	250 g - 600 g	<b>VOOR PIZZA's</b> met dunne bodem.
 <b>3 PAN PIZZA</b>	300 g - 800 g	<b>VOOR PIZZA's</b> met een dikke bodem
 <b>4 KIPPENVLEUGELS</b>	250 g - 600 g	<b>VERDEEL</b> de kippenvleugels gelijkmatig over de crisplaat.
 <b>5 VISSTICKS</b>	200 g - 600 g	<b>DE CRISPPLAAT VOORVERWARMEN</b> met een klein beetje boter of olie. Plaats de vissticks in de oven wanneer deze stopt en de melding Add Food (Voedsel toevoegen) geeft. Draai de vis om als de oven stopt en de melding Turn Food (Voedsel omdraaien) geeft.
<b>VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL IS GENOEMD</b> en waarvan het gewicht minder of meer is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor de handmatige Crispfunctie aanhouden.		

## A DYNAMIC INTELLIGENCE STEAM (STOMEN) A



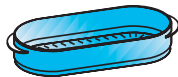
**GEBRUIK DEZE FUNCTIE** voor voedsel zoals groenten, vis, rijst en pasta.

**DEZE FUNCTIE WERKT IN 2 STAPPEN.**

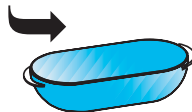
- Bij de eerste stap wordt het voedsel snel op kooktemperatuur gebracht.
- De tweede stap stelt de temperatuur bij om het voedsel te laten sudderen, en om overkoken te vermijden.

- 1 DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** op de autostand.
- 2 DRUK DE AUTOTOETS IN** om de gewenste autofunctie te kiezen.
- 3 DRAAI DE +/- KNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 4 DRUK OP DE STARTTOETS.**

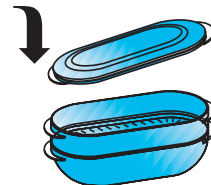
**PLAATS** het voedsel op het stoomrooster.



**VOEG** 100 ml (1 dl) water toe aan de onderkant van de stomer.



**DOE** de deksel erop.



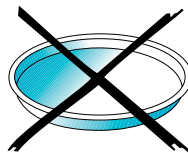
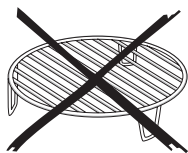
**DE STOOMPAN IS UITSLUITEND** ontworpen om te worden gebruikt met de magnetronfunctie!

**GEBRUIK DEZE NOOIT MET EEN ANDERE FUNCTIE.**

**HET GEBRUIK VAN DE STOOMPAN in 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.**

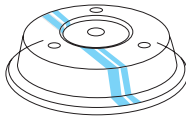




## DYNAMIC INTELLIGENCE STEAM (STOMEN)



### DEKSEL



**BEDÉK HET VOEDSEL ALTIJD 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 wikkels voor het afdekken van het voedsel.

### SCHALEN

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



### BEREIDEN VAN GROENTEN

**DOE DE GROENTEN** in het stoomrooster.

Voeg 100 ml water toe aan het onderste deel.

Dek af met het deksel en stel de tijd in.

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

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

### BEREIDEN VAN RIJST

**VOLG DE AANWIJZINGEN OP DE VERPAKKING** voor kooktijd en hoeveelheid water & rijst.

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

## 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.**




**SPROEI** 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 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. Het 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.

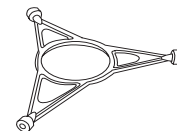
 **GEBRUIK GEEN SCHOONMAAKAPPARATEN DIE MET** stoom werken, wanneer u de magnetron schoonmaakt.

**HET GRILLELEMENT** hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar het vlak eronder moet wel regelmatig gereinigd worden. Reinig dit met warm water, schoonmaakmiddel en een spons.

Indien de grillfunctie niet regelmatig wordt gebruikt, dient deze elke maand gedurende 10 minuten te worden uitgevoerd om het risico op brand te verkleinen.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

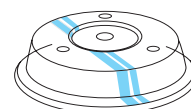
**PLATEAUDRAGER.**



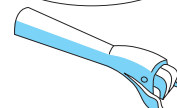
**GLAZEN DRAAIPLATEAU.**



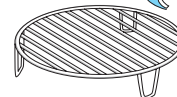
**DEKSEL**



**CRISPHANDGREEP.**



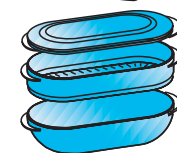
**ROOSTER.**



**BAKPLAAT**



**STOOMPAN**



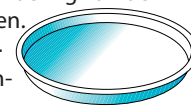
ZORGVULDIGE REINIGING:

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

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

 **DOMPEL DE CRISPLAAT NIET** onder in water en spoel de plaat 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 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.
- ☞ Tijdens de werking in sommige functies, kan een symbool [ ] op het display worden getoond. Dit is normaal en geeft aan dat de oven sommige berekeningen uitvoert om een goed eindresultaat te verkrijgen.

**Zo kunt u** onnodige telefoontjes voorkomen en 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.**



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal blue bars. The first three bars are shorter than the remaining 17 bars, which span the width of the page.

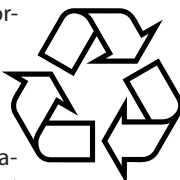


Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal blue bars. The first three bars are shorter than the remaining 17 bars, which span the width of the page.



## MILIEUTIPS

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



**DIT APPARAAT** is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EC inzake afgedankte elektrische en elektronische apparaten (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 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.



**AFDANKEN** 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 het apparaat onbruikbaar wordt.

### IN OVEREENSTEMMING MET IEC 60705.

DE INTERNATIONALE ELEKTROTECHNISCHE COMMISSIE heeft een norm ontworpen voor het vergelijken 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 (Forced Air) 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.	Rapid Defrost (snel ontdooien)	



4 6 1 9 - 6 9 4 - 5 8 5 5 1

