



COBOLT NORSKTALLENDE KOMBINASJONSOVN



INTRODUKSJON:

Vennligst ta deg tid til å lese disse instruksjonene før du tar ovnen i bruk. I tillegg til denne bruksanvisningen, vil du inne i ovnen finne: en glasstallerken, en roterende tallerken-ring, to stativer – et høyt og et lavt, samt et metallbrett. Vi gjør oppmerksom på at det ved første gangs bruk kan forekomme unormal lukt fra ovnens ventilasjonsåpning. Dette vil forsvinne etter noen gangers bruk.

INSTALLASJON:

1. Plasser ovnen på et egnet, flatt underlag. For tilstrekkelig ventilasjon skal det være minst 30 cm klaring mellom toppen av ovnen, og 10 cm klaring bak og på sidene. Ovnens ventilasjonsåpninger er på toppen og baksiden av ovnen. Åpningene må ikke blokkeres da dette kan skade ovnen.
2. Plasser den roterende ringen sentralt på bunnen inne i ovnen og påse at glasstallerkenen også ligger sentralt og flatt på den roterende ringen.

3. Ovnens skal kobles til en vanlig jordet 230/220 volt 16 amp. stikkontakt. Det bør ikke være andre ting som f. eks kjøleskap eller fryser koblet til samme kurs som ovnen. Andre apparater, særlig frysere, kan gi betydelige forstyrrelser som kan forstyrre driften av ovnen hvis de er koblet til samme kurs.

SIKKERHET:

Ovnen blir VELDIG varm ved bruk av grill eller varmluft. Legg aldri noe på toppen av ovnen, og ovnen bør ikke berøres under eller rett etter bruk. Vi anbefaler bruk av hansker. Grillelementet blir ekstremt varmt, og innsiden av ovnen må ikke berøres ved bruk av grill eller varmluft.

Hvis du trenger å åpne døren når ovnen er i bruk, bør du trykke Stoppknappen først for å ta en pause i programmet. Når du har lukket døren, trykk Start for å fortsette matlagingen.

Stativene og metallbrettet som følger med må ikke benyttes når du bruker mikrobølgefunksjonen alene, men kan benyttes for kombinerte programmer, for eksempel "Automatisk Tilberedning" eller "Automatisk Steking" samt "Kombinasjon Mikrobølgeovn og Grill" eller "Kombinasjon Mikrobølgeovn og Varmluftsovn".

Ikke bruk ovnen hvis den er skadet. Det er spesielt viktig at ovnens dør lukkes skikkelig og at døren ikke er bøyd eller at hengsler og beslag ikke er løse eller ødelagt. Glasset må ikke være skadet eller knust, og dørens kontaktflater må være rene og uskadet.

Ovnen bør ikke justeres eller repareres av andre enn kvalifisert personell.

Påse at tidsinnstillinger ved matlaging er korrekte. Ukorrekte tidsinnstillinger kan føre til brann og skade på ovnen.

Fjern skinn av epler, poteter osv., og ikke kok egg med skall. Dette for å unngå sprenging.

Dersom ovnen ikke virker etter forutsetningene, fjern ledningen fra stikkontakten og ta kontakt med Adaptor.

HVORDAN OVNEN VIRKER:

Denne ovnen er tre ulike ovner i ett som kan brukes separat eller i kombinasjon med hverandre. Det er en 900 watts mikrobølgeovn, en grill og en varmluftsovn. Når de brukes separat fungerer de på vanlig måte med tillegg til talen. Når de brukes i kombinasjon, spesielt når forhåndsdefinerte kokeprogrammer og stekeprogrammer brukes, samarbeider de ulike ovnene slik at de gjør det mulig å lage mat på omtrent halvparten av tiden som kreves av en konvensjonell ovn. Samtidig vil du kunne oppnå ordentlig sprø mat på en måte som ikke kan oppnås i en mikrobølgeovn alene.

MIKROBØLGEOVN:

En mikrobølgeovn er konstruert for å omdanne elektrisitet til mikrobølger ved bruk av en såkalt magnetron. Disse mikrobølgene blir ledet inn mot området i ovnen der maten skal plasseres. Mikrobølger kan trenge igjennom ulike materialer som f. eks glass, porselen, plast, papir, men trenger ikke igjennom ovnens metallvegger eller glasset i døren. Mikrobølgene varmer maten ved å trenge gjennom overflaten og varme væskeinnholdet inne i maten.

GRILL:

Grillelementet er montert i taket av ovnen. Elementet blir svært varmt, og må ikke røres det når det er i bruk. Det høye stativet må brukes ved grilling. Metallbrettet skal plasseres mellom glasstallerkenen og det høye stativet.

VARMLUFTSOVN:

Ovnen fungerer ved at en vifte sirkulerer varm luft rundt i ovnen. Det lave stativet benyttes ved bruk av varmluftsovn.

KNAPPENES PLASSERING:

Kontrollpanelet er plassert på høyre side av ovnens fremside og inneholder 19 knapper plassert i 7 rader. Til venstre for panelet, på høyre side av døren finner du en fordypning i døren som brukes til å åpne døren ved at man trekker den mot seg. Knappene beskrives fra venstre mot høyre i rader fra topp til bunn:

Rad 1: KLOKKE – TIDSUR (timer)

Rad 2: MIKRO – GRILL – KOMBI – VARMLUFT

Rad 3: AUTO TINING – AUTO KOKING – AUTO STEKING

Rad 4: TEMP NED/MINDRE – TEMP OPP/MER

Rad 5: 10 MINUTT eller 1 KG – 1 MINUTT eller 100 GRAM – 10 SEKUND

Rad 6: TRE FAVORITTKNAPPER

Rad 7: STOPP/ AVBRYT – START

INNSTILLINGER:

Volum: trykk på klokkeknappen. Ovnen vil si "klokken er ikke stilt". Hold knappen inne til ovnen sier "still inn lydstyrke". Slipp knappen og bruk 10 min. og 1 min. knappene for å justere volumet. Trykk klokkeknappen på nytt for å lagre innstillingen.

Klokke: trykk og hold inne klokkeknappen til du hører "still klokken". Slipp knappen og bruk 10 min. knappen for å stille timer, og 1 min. knappen for å stille minutter. Trykk klokkeknappen for å lagre innstillingen.

TIDSUR (timer):

Tidsuret brukes som et standard tidsur (nedtelling), eller som sjekknapp på hvor mye tid det er igjen av et valgt program. Uret/knappen kan ikke brukes til å slå ovnen av eller på.

Trykk på Tidsurknappen og ovnen vil si "bare alarmklokke". De tre knappene på rad 5 kan nå brukes for å stille inn ønsket tid. Den venstre knappen øker med 10 minutter, den midterste knappen øker med 1 minutt og den høyre knappen øker med 10 sekunder.

Når du har stilt inn ønsket tid trykker du Start for å starte nedtellingen. Påfølgende trykk på Tidsurknappen vil gi deg gjenstående tid opplest.

Når tidsuret har startet nedtellingen vil et trykk på Stoppknappen pause uret. Du kan nå velge å avbryte nedtellingen ved å trykke Stopp en gang til, eller starte den igjen ved å trykke Start.

Trykker du TEMP NED/MINDRE eller TEMP OPP/MER knappene når tidsuret er i gang, vil du trekke fra eller legge til 10 sekunder for hvert trykk. Trykker du Start når tidsuret er i gang, vil du legge til 30 sekunder for hvert trykk.

Ovnen vil gi fra seg tre pipesignaler og talemeldingen " Ferdig" når nedtellingen er fullført.

Trykker du Tidsurknappen når matlaging pågår vil gjenstående tid bli opplest.

Vær oppmerksom på at Tidsurknappen IKKE VIL SLÅ OVNEN PÅ!

GENERELL INFORMASJON VED MATLAGING:

Hver gang du trykker en knapp uten tilknytning til valgt funksjon vil du høre: "Feil knapp", og inntastingen vil bli ignorert.

Når matlaging pågår vil ett trykk på klokkeknappen gi deg opplest klokkeslett, mens ett trykk på tidsurknappen vil gi deg gjenstående tid av valgte program. Ett trykk på en av de 7 knappene på rad 2 og 3 vil gi deg valgt program og tid.

Trykker du TEMP NED/MINDRE eller TEMP OPP/MER knappene under matlaging vil du trekke fra eller legge til 10 sekunder for hvert trykk. Trykker du Start vil du legge til 30 sekunder for hvert trykk.

Ovnen vil automatisk avbryte en påbegynt innstilling etter 2 minutter dersom du ikke fullfører innstillingen. Du vil da høre talemeldingen: "Avbryt" og inntastingen vil bli ignorert.

Du kan pause matlagingen ved å trykke Stoppknappen. Trykker du deretter Startknappen vil matlagingen fortsette. Vil du avslutte, trykker du Stopp en gang til, og du vil få melding om å bekrefte avbrytningen og igjen trykke Stopp for å bekrefte.

FAVORITTKNAPPER:

Når du blir vant til å bruke ovnen vil du sannsynligvis oppleve at du bruker noen programvalg regelmessig. Du kan lagre opptil tre av disse, inkludert Auto programmer i de tre Favorittknappene på rad 6.

For å lagre en innstilling på en Favorittknapp, hold ønsket Favorittknapp inne i 5 sekunder etter alle innstillinger er foretatt. Når du holder knappen inne vil du høre: "Favoritt 1, (2 eller 3) lagret" etterfulgt av innstillingene.

Dersom du vil bruke lagrede favorittinnstillinger, trykk den aktuelle Favorittknappen. Ovnens vil minne deg på innstillingene, og du kan nå trykke Start for å begynne matlagingen.

Favorittknappene kan re-programmeres så ofte man ønsker. Ovnens vil huske innstillingene selv om ovnen er koblet fra strømmettet.

MIKROBØLGEOVN:

Trykk Mikrobølgeovnknapen for å velge mikrobølgeovn. Gjentatte trykk vil justere effekten. Fem forskjellige effekter er tilgjengelige: HØY – MIDDELS HØY – MIDDELS – MIDDELS LAV – LAV. Dersom ingen effekt velges vil automatisk Høy effekt bli brukt.

Etter ønsket effekt er valgt må man stille inn (steke/koke) tid. Dette gjøres med de tre knappene på rad 5. Den venstre knappen stiller 10 og 10 minutter opp til maksimalt 120 minutter. Den midterste knappen stiller 1 og 1 minutt. Den høyre knappen stiller 10 og 10 sekund.

Hvis ingen tidsinnstilling angis, vil 30 sekunder automatisk bli valgt.

Både effekt og tid kan stilles inn i den rekkefølgen man selv ønsker.

Etter at alle ønskede innstillinger er foretatt, trykker du Start for å starte matlagingen. Ovnens vil da lese opp innstillingene. Tre pipesignaler og meldingen "Ferdig" vil bli gitt når programmet er ferdig.

QUICK START:

Hvis du bare trykker Startknappen vil mikrobølgeovnen starte med høy effekt i 30 sekunder. Denne innstillingen er ikke mulig å forandre og er ment som et hurtigvalgs program. Flere trykk på Start vil øke tiden med 30 sekunder per trykk.

GRILL:

Trykk på Grill for å velge grill. Angi nødvendig tid ved hjelp av de tre knappene på rad 5. Angir du ikke noen tidsinnstilling vil automatisk 30 sekunder bli valgt. Trykk Start for å slå grillen på. Ovnens vil da lese opp innstillingene. Tre pipesignaler og meldingen "Ferdig" vil bli gitt når programmet er ferdig.

VARMLUFTSOVN:

Trykk Varmluftsovnknappen for å velge varmluftsovn. Ovnens er innstilt til 180 grader. Dette kan endres ved hjelp av TEMP NED/MINDRE eller TEMP OPP/MER knappene på rad 4. Etter at du har valgt ønsket temperatur, velger du tid med knappene på rad 5. Trykk Start for å sette i gang ovnen. Ovnens vil da lese opp innstillingene. Tre pipesignaler og meldingen "Ferdig" vil bli gitt når programmet er ferdig.

FOR-VARMING:

Ovnens kan for-varmes før du setter inn maten. For å gjøre dette velger du ønsket temperatur og trykker Start. Du vil da høre meldingen "start for-varming varmluftsovn" og antall grader du har valgt. Når valgt temperatur er nådd, vil du høre tre pipesignal og meldingen "opptil temperatur". Du kan når som helst trykke Tidsurknappen for å høre om valgt temperatur er oppnådd.

KOMBINASJONSOVN:

Denne ovnen kan bruke mikrobølgeovn og grill eller varmluftsovn i ett og samme program. Dette vil si at man kan f. eks gratinere poteter med mikrobølgeovn og grill eller varmluftsovn samtidig. Disse kombinasjonene gjør at matlagingen blir enkel og effektiv.

KOMBINASJON MIKROBØLGEOVN OG GRILL: (samtidig)

Trykk gjentatte ganger på Kombi-knappen til du hører "kombinasjon middels lav effekt mikrobølgeovn og grill".

Trykk gjentatte ganger på Mikro-knappen for å velge ønsket effekt. Hvis du ikke foretar noe valg her vil automatisk Medium Lav effekt bli valgt.

Bruk knappene på rad 5 for å velge ønsket steketid. Dersom du ikke velger tid, vil automatisk 30 sekunder bli valgt.

Trykk Start. Du vil få opplest dine valg, og 3 pipesignaler og meldingen "ferdig" vil bli gitt når programmet er ferdig.

KOMBINASJON MIKROBØLGEOVN OG VARMLUFTSOVN: (samtidig)

Trykk gjentatte ganger på Kombi-knappen til du hører "kombinasjon middels lav effekt mikrobølgeovn og 180 grader varmluftsovn".

Trykk gjentatte ganger på Mikro-knappen for å velge ønsket effekt. Hvis du ikke foretar noe valg her vil automatisk Medium Lav effekt bli valgt.

Bruk knappene på rad 4 for å velge ønsket temperatur for varmluftsovn. Hvis du ikke velger temperatur, vil 180 grader bli valgt.

Bruk knappene på rad 5 for å velge ønsket steketid. Dersom du ikke velger tid, vil automatisk 30 sekunder bli valgt.

Trykk Start. Du vil få opplest dine valg, og 3 pipesignaler og meldingen "ferdig" vil bli gitt når programmet er ferdig.

AUTO PROGRAM:

Ovnen har tre typer Auto program. Disse kan du velge med knappene på rad 3.

Automatisk tining av: Kjøtt
Fjerfè
Fisk
Brød
Frukt

Automatisk tilberedning av: Bakt potet
Ris/Pasta
Friske grønnsaker
Frosne grønnsaker
Kald pizza
Frossen pizza
Frossen pommefrites
Grateng

Automatisk steking av: Storfekjøtt
Svinekjøtt
Kyllinglår
Hel kylling

For disse programmene må du angi vekten av maten. Ovnen vil deretter selv kalkulere den optimale kombinasjon og tid. Ovnen vil altså automatisk bestemme hvilke kombinasjoner den må bruke for å oppnå best resultat.

AUTOMATISK TINING:

Disse programmene bruker bare mikrobølgeovn.

Trykk gjentatte ganger på Autotineknappen for å velge riktig type mat.

Bruk venstre og midterste knapp på rad 5 for å angi vekten av maten.

Trykk Start. Du vil få opplest dine valg og beregnet tid. Tre pipesignaler og meldingen "ferdig, la maten hvile" vil bli gitt når programmet er ferdig.

AUTOMATISK TILBEREDNING:

Disse programmene bruker kombinasjoner av mikrobølgeovn, grill og varmluftsovn.

Trykk gjentatte ganger på Autotilberedningsknappen for å velge riktig type mat.

Bruk venstre og midterste knapp på rad 5 for å angi vekten av maten.

Trykk Start. Du vil få opplest dine valg og beregnet tid. Tre pipesignaler og meldingen: "ferdig, la maten hvile" vil bli gitt når programmet er ferdig.

AUTOMATISK STEKING:

Disse programmene bruker kombinasjoner av mikrobølgeovn, grill og varmluftsovn.

Trykk gjentatte ganger på Autosteke-knappen for å velge riktig type mat.

Bruk venstre og midterste knapp på rad 5 for å angi vekten av maten.

Trykk Start. Du vil få opplest dine valg og beregnet tid. Tre pipesignaler og meldingen "ferdig, la maten hvile" vil bli gitt når programmet er ferdig.

AUTOMATISK TILBEREDNING (eksempler):

Bakt potet (100g – 1kg):

Vask og tørk poteter i medium størrelse. Bruk en gaffel og stikk noen hull i poteten.

Plasser potetene på metallbrettet. Angi vekt og trykk Start. Etter programmet er

ferdig, ta brettet ut av ovnen og dekk over med aluminiumsfolie. La stå i fem

minutter. Vis forsiktighet når brettet tas ut av ovnen. Bruk hansker.

Ris (100g – 300g):

Ha ris i en stor egnet bolle med kokende vann tilsatt $\frac{1}{4}$ til 1 ts salt. Bruk 2,50 dl.

vann til 100g ris. (3,5 dl. til 200g. 4,8 dl. til 300g). Dekk bollen med lokk eller

plastfolie. Rør forsiktig i risen et par ganger under koking. Når programmet er ferdig,

la risen stå i noen minutter.

Pasta (100g – 300g):

Ha pastaen i en stor egnet bolle med kokende vann. Bruk 3 dl. vann til 100g pasta

(6 dl. til 200g. 9 dl. til 300g). Rør i pastaen flere ganger under koking. La pastaen

hvile et par minutter når programmet er ferdig.

Friske grønnsaker (200g – 800g):

Ha grønnsakene i en bolle beregnet for mikrobølgeovn. Tilsett 2ss vann opptil 0,4kg grønnsaker (4ss vann til mer enn 0,4kg grønnsaker). Dekk bollen med lokk eller plastfolie. Når programmet er ferdig, rør om og la hvile et par minutter.

Frosne grønnsaker (200g – 400g):

Ha grønnsakene i en bolle beregnet for mikrobølgeovn. Tilsett 2ss vann opptil 0,4kg grønnsaker (4ss vann til mer enn 0,4kg grønnsaker). Dekk bollen med lokk eller plastfolie. Når programmet er ferdig rør om og la hvile et par minutter.

Kald pizza (200g – 400g):

Legg pizzaen på det lave stativet. Plasser stativet oppå metallbrettet. Ta pizzaen ut med en gang programmet er ferdig og la den hvile et par minutter.

Frossen pizza (100g – 500g):

Legg pizzaen på det lave stativet. Plasser stativet oppå metallbrettet. La pizzaen hvile i ovnen et par minutter når programmet er ferdig.

Frossen pommes frites (200g – 400g):

Spre pommes frites utover metallbrettet. Plasser metallbrettet oppå det lave stativet. Ta ut med en gang programmet er ferdig og la hvile ett til to minutter.

Grateng (500g – 1,2kg):

Plasser gratengen i en egnet bolle eller form på det lave stativet. Stativet skal plasseres oppå metallbrettet. Ta ut med en gang programmet er ferdig og la hvile ett til to minutter.

AUTOMATISK STEKING (eksempler):

Storfekjøtt (500g – 1,5kg):

Pensle kjøttet med smeltet smør eller margarin. Plasser kjøttet på det lave stativet. Stativet plasseres oppå metallbrettet. Når du får beskjed, trykk Stopp og snu kjøttet. Trykk deretter Start for å fortsette steking. Når programmet er ferdig, dekk til med aluminiumsfolie og la hvile i ca. 10 minutter.

Svinekjøtt (500g – 1,5kg):

Pensle kjøttet med smeltet smør eller margarin. Plasser kjøttet på det lave stativet. Stativet plasseres oppå metallbrettet. Når du får beskjed, trykk Stopp og snu kjøttet. Trykk deretter Start for å fortsette steking. Når programmet er ferdig, dekk til med aluminiumsfolie og la hvile i ca. 10 minutter.

Kyllinglår (200g – 800g):

Vask og tørk skinnen på kyllinglårerne. Pensle kjøttet med smeltet smør eller margarin. Plasser kjøttet på det lave stativet. Stativet plasseres oppå metallbrettet. Når du får beskjed, trykk Stopp og snu kjøttet. Trykk deretter Start for å fortsette steking. Når programmet er ferdig, dekk til med aluminiumsfolie og la hvile i ca. 2 - 5 minutter.

Hel kylling (800g – 1,5kg):

Vask og tørk skinnen på kyllingen. Pensle kjøttet med smeltet smør eller margarin. Plasser kjøttet på det lave stativet. Stativet plasseres oppå metallbrettet. Når du får beskjed, trykk Stopp og snu kjøttet. Trykk deretter Start for å fortsette steking. Når programmet er ferdig, dekk til med aluminiumsfolie og la hvile i ca. 10 minutter.

NYTTIGE KOKETIPS FOR MIKROBØLGEOVN:

Tetthet: Lett og porøs mat som kaker og brød vil varmes raskere enn tung kompakt mat som stek og gryteretter. Pass derfor på når du varmer lett porøs mat, at kantene fort kan bli tørre og sprø. Skjer dette kan det være lurt å dempe varmen noe.

Høyde: Den øverste delen av maten vil bli fortere oppvarmet enn den nederste. Pass derfor på å snu maten når du koker høye ting som stek og kylling.

Fuktighet: Matvarer som inneholder lite fuktighet eller fett kan med fordel dusjes med vann og evt. tildekkes, slik at f.eks. brokkoli eller oksestek kan dampe i sin egen kraft.

Ben og fett: Både ben og fett leder varmen godt, så pass godt på når du tilbereder fet eller benete mat, slik at den ikke blir ujevnt stekt eller overkakt.

Mengde: Jo større mengde mat du putter i ovnen jo lenger koketid. Bruker du de ferdige kokeprogrammene vil ovnen regne ut dette, slik at du ikke trenger å beregne dette selv.

Fasong: Mikrobølgene trenger ca. 2,5cm. inn i maten. Dette betyr at det ytterste laget blir kokt direkte av mikrobølgene, mens innsiden blir kokt av den varmen som overføres fra det ytterste laget. En lite egnet fasong på maten er derfor et tykt og firkantet stykke, da hjørnene vil koke fortere enn senter.

Bruning: Kjøtt og fjærfe som koker mer enn 15 minutter vil oppnå svak bruning i sitt eget fett. Ønsker du en kraftigere bruningsfarge, kan maten pensles med en bruningssaus.

Tildekking: Ved å tildekke maten med lokk eller folie (plast) vil du «fange» varme og damp slik at maten koker fortere. Brød, kaker o.l. bør pakkes i plastfolie for å unngå uttørking.

Rør i maten: I vanlig matlaging rører man i maten hovedsakelig med det formål å blande forskjellige ingredienser. Mikromat må også røres, hovedsakelig for å fordele/spre varmen. Rør alltid fra ytterkant og inn mot senter da ytterkantene først varmes opp.

Mat med skall: Mat med skall, skinn eller annen utvendig hinne (f.eks. kake pakket i plastfolie) vil sannsynligvis sprekke med mindre skallet/skinnet fjernes eller gjennomhulles.

Til dette kan du f. eks. bruke en gaffel. Eksempel på hvilke mattyper dette kan gjelde er:

Egg - skalldyr - pølser - poteter o.l.

La maten hvile: Spesielt ved raske oppvarminger på høy styrke, vil det være lurt å la maten stå noen minutter, slik at varmen får tid til å fordele seg i hele matstykket.

NIVÅVALG VED FORSKJELLIGE TILBEREDNINGER VED BRUK AV MIKROBØLGEOVN:

Høyt nivå egner seg best til å:

- Koke vann
- Brune kjøttdeig
- Koke frukt
- Koke grønnsaker
- Koke kjøtt
- Koke fisk
- Koke fjærfe

Middels høyt nivå egner seg best til å:

- Varme ferdiglaget mat eller matrester
- Koke sopp
- Koke skalldyr
- Varme mat som inneholder ost eller egg
- Steke kjøtt
- Steke fjærfe

Middels nivå egner seg best til å:

- Bake kaker
- Tilberede egg
- Koke pudding
- Tilberede ris
- Tilberede suppe

Middels lavt nivå egner seg best til å:

- Tine alle typer mat
- Smelte smør og sjokolade
- Koke kjøtt som er mindre mørt

Lavt nivå egner seg best til å:

- Mykne ost
- Mykne smør
- Mykne is
- Heve gjærdeig

RENHOLD:

Sørg for at ovnen er avslått og kald før rengjøring. Bruk en fuktig klut til rengjøring av ovnen, og en tørr klut for å tørke overflatene etterpå. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler og ikke hell vann på innsiden av ovnen. Innsiden bør holdes ren og tørr, særlig mellom dør og ovn for å sikre at døren lukkes skikkelig.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER:

Driftsspenning: 230v AC, 50 Hz
Mikrobølgeovn effekt: 900 Watt
Mikrobølgeovn frekvens: 2450 MHz
Utvendige mål: 512mm(B) x 302mm(H) x 500mm(D)
Strømforbruk:

Mikrobølgeovn	1300 Watt
Grill	1250 Watt
Kombinasjon	2650 Watt
Varmluft	1350 Watt

Vekt: 21 Kg

Skulle du ha ytterligere spørsmål vedr. din nye kombinasjonsovn, kan du ta kontakt med hjelpemiddelsentralen der du bor, ringe Adaptor AS på tlf.: 23 21 55 55 eller sende en e-post til hjelpemidler@adaptor.no

LYKKE TIL!



ADAPTOR

