

GEBRUIKSAANWIJZING

INSTRUCTIONS FOR USE

COMBIMAGNETRON

MICROWAVE OVEN

CM751ZT

NL

Handleiding

NL 3 - NL 60

EN

Manual

EN 3 - EN 60

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information

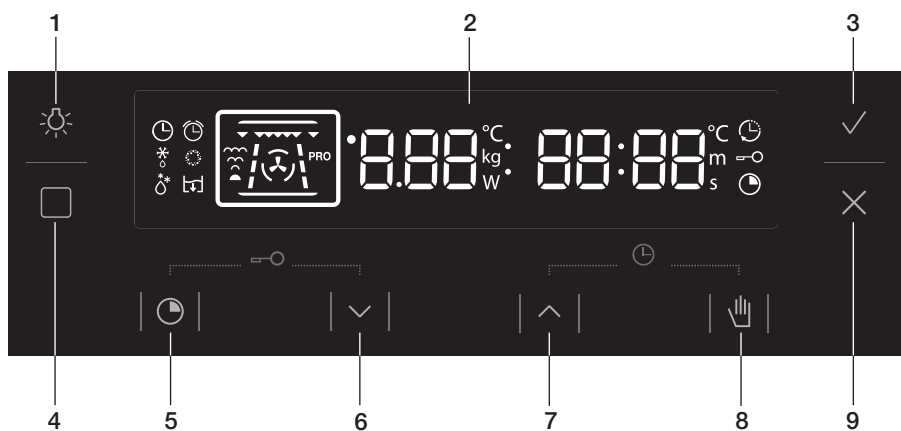


Tip

INHOUDSOPGAVE

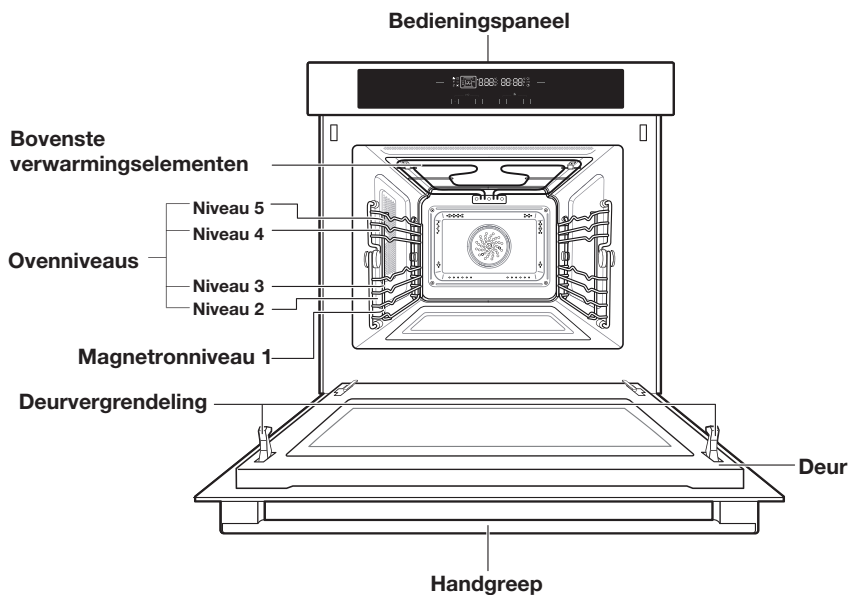
| | |
|--|----|
| Bedieningspaneel | 4 |
| Ovenfuncties | 5 |
| Toebehoren | 6 |
| Gebruik van deze handleiding | 7 |
| De klok instellen | 14 |
| De energiebesparingsstand instellen | 15 |
| Verwarmingsmogelijkheden | 16 |
| De werking van een magnetronoven | 18 |
| De magnetronfunctie gebruiken | 19 |
| De ovenfuncties gebruiken | 29 |
| De bereidingstijd instellen | 35 |
| De eindtijd instellen | 36 |
| De bereidingstijd uitstellen | 37 |
| De combifuncties gebruiken | 38 |
| De automatische menustand gebruiken | 42 |
| De snelkookstand gebruiken | 50 |
| De aqua clean-stand gebruiken | 53 |
| De pieptoon uitschakelen | 54 |
| De kinderslot | 55 |
| De magnetronoven reinigen | 56 |
| De magnetronoven opbergen en repareren | 56 |
| Problemen oplossen | 57 |
| Foutcodes | 57 |
| Technische specificaties | 59 |
| Verwijderen van apparaat en verpakking | 60 |

BEDIENINGSPANEEL



1. VERLICHTING AAN/UITTOETS
2. DISPLAY
3. START TOETS
4. FUNCTIEKEUZETOETS
5. TIMERTOETS
6. INSTELTOETS 'OMLAAG'
7. INSTELTOETS 'OMHOOG'
8. SELECTIETOETS
9. STOP/ANNULEREN TOETS

OVENFUNCTIES

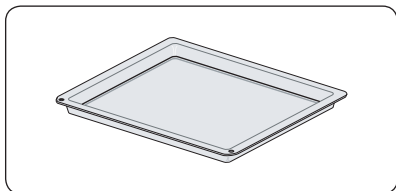


Opmerking

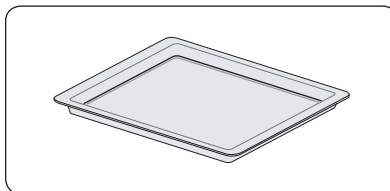
- Niveau 1 bevindt zich onderaan in de oven en de hogere niveaus bevinden zich hierboven.
- Niveau 4 en 5 worden hoofdzakelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Niveau 1 wordt met name gebruikt voor de magnetronfunctie met de keramische bakplaat.
- Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding om het juiste niveau voor uw gerechten te bepalen.

TOEBEHOREN

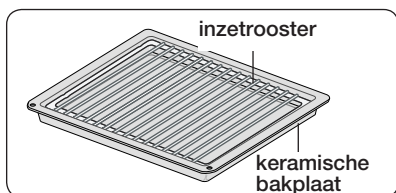
De volgende toebehoren worden bij uw magnetronoven geleverd:



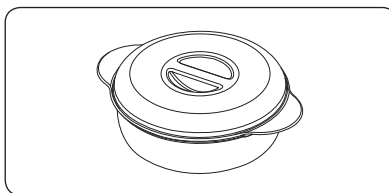
- 1** Keramische bakplaat
(te gebruiken voor magnetronstand)



- 2** Bakblik
(NIET gebruiken voor magnetronstand)



- 3** Grillrooster voor keramische bakplaat
(te gebruiken voor snelmenu en grillstand)



- 4** Stoommand
Gebruik de kunststof Stoommand om gerechten te bereiden door middel van stoom.

Opmerking

Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding om het juiste toebehoren voor uw gerechten te bepalen.

GEBRUIK VAN DEZE HANDLEIDING

Bedankt dat u een Etna-magnetronoven hebt gekocht.

De gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over het gebruik en onderhoud van uw nieuwe magnetronoven. De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Lees vóór het gebruik van de magnetronoven de veiligheidsinstructies en alle informatie in deze handleiding. Bewaar de handleiding om deze later te kunnen raadplegen.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Veilig gebruik



- **WAARSCHUWING:** bij gebruik van het apparaat worden het apparaat zelf en de onderdelen binnen in het apparaat heet. Raak de hete onderdelen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij u voortdurend toezicht op hen houdt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mensen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of mensen die weinig ervaring met en kennis van het apparaat hebben. Het is dan wel belangrijk dat ze worden begeleid bij en geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die dit met zich meebrengt. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat kinderen niet zonder toezicht onderhoud plegen of het apparaat reinigen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor de bereiding van gerechten.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen onbedekt blijven.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- In verband met de veiligheid mag het apparaat niet worden gereinigd met hogedrukreinigers of stoomreinigers.
- **WAARSCHUWING:** verwarm nooit afgesloten blikken. Er bouwt zich druk op in het blik, waardoor het kan ontploffen.



- Bij de bereiding van gerechten met alcohol kunnen de hoge temperaturen ervoor zorgen dat de alcohol verdampt. De damp kan vlam vatten als deze in contact komt met hete onderdelen.
- Gebruik het apparaat niet om er ontvlambare materialen of materialen die snel kromtrekken in te bewaren.
- Zorg ervoor dat gerechten altijd door en door verwarmd wordt. De benodigde tijd hiervoor is afhankelijk van veel factoren, waaronder de hoeveelheid en het soort gerechten. Eventuele bacteriën in de gerechten worden gedood als het gerecht langer dan 10 minuten op een temperatuur hoger dan 70 °C wordt verwarmd. Verwarm het gerecht langer als u er niet zeker van bent of het door en door verwarmd is.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of harde metalen schrapers voor het reinigen van de glazen deur. Hierdoor ontstaan krassen, waardoor het glas kan barsten.
- Gebruik ovenwanten of pannenlappen om schalen en toebehoren uit het apparaat te halen.
- Wanneer voor het reinigen van de oven de bedieningstoetsen in een hogere stand moeten worden gezet (pyrolyse) dan voor normale doeleinden, kan de buitenkant warmer worden dan gebruikelijk. Houd kinderen daarom op veilige afstand.
- **WAARSCHUWING:** Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om de kans op een elektrische schok te vermijden.
- **WAARSCHUWING:** Als het (glazen) bedieningspaneel is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te vermijden.
- **WAARSCHUWING:** Koken met vet of olie zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer NOOIT een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en houd de deur gesloten.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen in de oven.



Kinderen

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat kinderen niet zonder toezicht onderhoud plegen of het apparaat reinigen.
- Bewaar niets in de kasten boven of achter het apparaat wat uw kinderen mogelijk interessant vinden.

Veilig gebruik van de magnetron



- **WAARSCHUWING:** reparatie door een onbevoegde persoon, waarbij de behuizing van het apparaat wordt geopend, is gevaarlijk. De behuizing beschermt tegen het vrijkomen van microgolven.
- **WAARSCHUWING:** gebruik de magnetron niet als de deur of de afdichting is beschadigd en laat deze door een bevoegde persoon repareren.
- **WAARSCHUWING:** schud de inhoud van babyflessen en potjes babyvoeding en roer deze door. Controleer de temperatuur vóór consumptie om verbrandingsgevaar te vermijden.
- **WAARSCHUWING:** probeer de magnetron niet te gebruiken met de deur open. Magnetronstraling kan gevaarlijk zijn.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.
- Gebruik het apparaat niet in vochtige ruimten of nabij kranen.
- De magnetron is geïsoleerd. Toch treedt er altijd warmteoverdracht op en zal de temperatuur van de buitenkant van het apparaat oplopen. Deze temperaturen vallen ruim binnen de norm.
- Gebruik uitsluitend magnetronbestendig bestek en servies (pas op met goud- en zilverkleurige randen).
- Zet een plastic lepel in een beker als u iets vloeibaars wilt koken (bijvoorbeeld water). Vloeistoffen kunnen koken zonder te gaan borrelen. Wanneer u de beker uit de magnetron haalt, kan de vloeistof plotseling hevig gaan borrelen en uit de beker spatten, waardoor u zich kunt branden.

- Een magnetron kan alleen veilig worden gebruikt als de deur goed sluit. Plaats nooit voorwerpen tussen de magnetron en de deur, en zorg ervoor dat de deur en de afdichting altijd schoon zijn.
- Schakel de magnetron nooit in als deze leeg is. Dit kan de magnetron beschadigen.
- Verwijder metalen strips van plastic zakken en gebruik magnetronbestendige schalen.
- Controleer altijd eerst op de verpakking hoe het gerecht in de magnetron moet worden bereid. Doorgaans moet u bij vloeistoffen of gerechten in luchtdichte verpakkingen vóór het verwarmen enkele gaatjes in de verpakking prikken. De reden hiervoor is dat er tijdens het verwarmen druk wordt opgebouwd.
- Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet in luchtdichte verpakkingen worden verwarmd, omdat de producten kunnen ontploffen.
- Houd de magnetron in het oog als u gerechten in plastic of papieren verpakkingen verwarmt, omdat deze vlam kunnen vatten.
- Verwarm producten nooit langer dan nodig en houd er rekening mee dat het gerecht blijft koken nadat de hittebron is uitgezet.
- Prik met een vork of een ander puntig voorwerp in de huid van vlees, gevogelte of vis. Zo voorkomt u spatten.
- U dient de magnetron regelmatig te reinigen en alle voedselresten te verwijderen. Kruimels en resterend vocht absorberen microgolven en verlengen de bereidingstijd. Daarnaast kunnen voedselresten de binnenzijde beschadigen, wat tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Veilig gebruik van de oven

- Houd kinderen op een veilige afstand van de oven tijdens het bakken of braden. De oven wordt tijdens gebruik warm. Raak de verwarmingselementen en de binnenzijde van de oven niet aan tot deze volledig is afgekoeld.
- De buitenzijde van de oven kan heet worden als deze gedurende langere tijd op een hoge temperatuur wordt gebruikt. Als de oven lange tijd op de maximumtemperatuur wordt gebruikt (bijvoorbeeld tijdens grillen), kan het glaspaneel in de ovendeur heet worden.
Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- De oven is volledig geïsoleerd. Toch treedt er altijd warmteoverdracht op en zal de temperatuur van de buitenkant van de oven oplopen. Deze temperaturen vallen ruim binnen de norm.
- De oven is voorzien van een ventilator die de behuizing van de oven koelt. De ventilator blijft mogelijk nog enige tijd werken nadat u de oven hebt uitgezet.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het lampje vervangt om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Plaats geen toebehoren op de geopende ovendeur.
- De ovendeur dient tijdens bereidingen gesloten te zijn.
- Open de ovendeur voorzichtig, aangezien er hete stoom kan ontsnappen.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de oven.
- Bevroren producten zoals pizza's dienen op het rooster te worden bereid. Als u de bakplaat gebruikt, kan deze vervormen vanwege het grote temperatuurverschil.

- Bedek de bodem van de oven nooit met aluminiumfolie. De folie blokkeert de warmte, wat kan leiden tot slechtere resultaten. Daarnaast kan het email van de bodem van de oven beschadigd raken.
- Kleinere hoeveelheden vereisen een kortere bereidingstijd. Als u de bereidingstijden uit recepten aanhoudt, branden de gerechten mogelijk aan.
- Giet nooit koud water op de hete bodem van de oven. Dit kan het email beschadigen.
- Vruchtensappen kunnen hardnekkige vlekken op de bodem van de oven veroorzaken. Gebruik bij de bereiding van vochtige taarten/pasteien (zoals appeltaart) een bakblik/bakplaat/braadslede als lekbak.
- Gemorste gerechten met suiker of vruchtensappen, zoals rabarber of pruimensap, kan de kleur van het email aantasten. We raden u aan de oven direct nadat deze is afgekoeld te reinigen.
Opmerking: het water in de stoomovenschaal is nog heet!
- Gebruik hitte- en stoombestendige bakblikken in de stoomoven. Siliconen bakvormen zijn niet geschikt voor gebruik met heteluchtcirculatie en stoom.
- Gebruik geen bakblikken met roestplekken. Zelfs kleine plekjes kunnen leiden tot roest aan de binnenzijde van de oven.

Veilig gebruik van de oven

- Controleer het apparaat op transportschade. Sluit het apparaat niet aan als het beschadigd is.
- Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een bevoegde monteur.
- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele onderdelen. De fabrikant garandeert alleen van originele onderdelen dat deze aan de veiligheidseisen voldoen.
- Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient een beschadigd elektriciteits snoer alleen te worden vervangen door de fabrikant, de serviceorganisatie van de fabrikant of door een erkend vakman.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- U dient altijd bij de stekker en het stopcontact te kunnen komen.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet in het netsnoer een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van ten minste 3 mm worden geplaatst.
- De apparatuur dient niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op netspanning te worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van de apparatuur dan niet langer kan worden gegarandeerd.
- **WAARSCHUWING:** U dient de behuizing van het apparaat nooit te openen. De behuizing mag uitsluitend worden geopend door een servicemonteur.
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat er reparaties worden uitgevoerd.



Als de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor eventuele schade als gevolg hiervan.

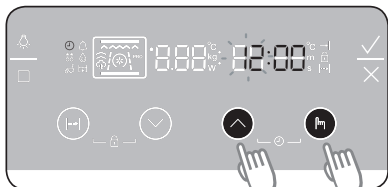


Als u besluit het apparaat niet langer te gebruiken vanwege een fout, raden we u aan het netsnoer af te knippen nadat u de stekker uit het stopcontact hebt gehaald. Breng het apparaat naar de gemeentelijke dienst voor afvalbeheer.

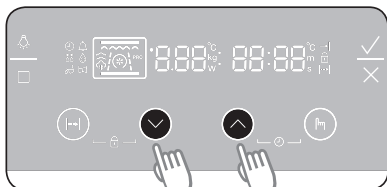
DE KLOK INSTELLEN

Wanneer u het apparaat voor het eerst op de netspanning aansluit, wordt het **DISPLAY** verlicht. Na drie seconden gaan het kloksymbool en '12:00' knipperen op het **DISPLAY**.

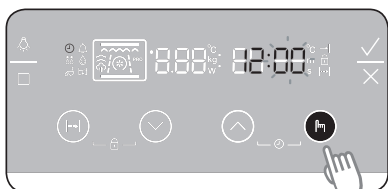
De klok instellen



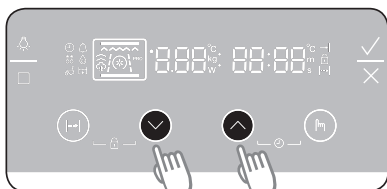
- 1** Druk gelijktijdig op de insteltoets 'omhoog' en de selectietoets. '12' begint te knipperen.



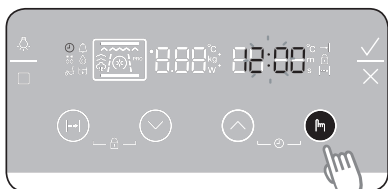
- 2** Stel het uur in met de insteltoetsen.



- 3** Druk opnieuw op de selectietoets. '00' begint te knipperen.



- 4** Stel de minuten in met de insteltoetsen.



- 5** Druk opnieuw op de selectietoets.

Opmerking

Als u op een toets drukt, begint de instelling te knipperen. U kunt de instelling nu wijzigen. U kunt de instelling alleen wijzigen als deze knippert. Als het knipperen is gestopt, moet u op de toets drukken, zodat de instelling weer gaat knipperen.

DE ENERGIEBESPARINGSSTAND INSTELLEN

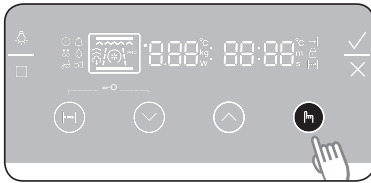
De oven beschikt over een energiebesparingsstand. Deze stand bespaart elektriciteit als de oven niet in gebruik is.

Stand-bystand

Als de oven 2 minuten niet is gebruikt, wordt de stand-bystand ingeschakeld. (standaard).

ECO-stand

In de ECO-stand wordt de huidige tijd niet weergegeven. U kunt de oven niet gebruiken.




- 1** Houd de selectietoets 3 seconden ingedrukt. De oven schakelt over naar de ECO-stand en er wordt niets op het display weergegeven.

Open de deur of druk op een toets als u naar de stand-bystand wilt gaan. Op het display wordt de huidige tijd weergegeven en de oven is klaar voor gebruik.

VERWARMINGSMOGELIJKHEDEN

In het volgende overzicht ziet u de verschillende beschikbare verwarmingsmogelijkheden en instellingen van de oven. Gebruik de bereidingsrichtlijnen op de volgende pagina's om de juiste stand en instelling voor uw recepten te bepalen.

MAGNETRONSTAND

| | |
|---|--|
|  | Voor het bereiden en ontdooien van voedsel worden microgolven gebruikt. Gerechten worden snel en efficiënt bereid zonder dat de kleur of vorm van het voedsel wordt aangetast. Het vermogen en de bereidingstijd stelt u handmatig in voor de verschillende gerechten. |
|---|--|

OVENSTAND

| | |
|--|--|
|  | Convectie In deze stand wordt het boven- en onderelement en de ventilator geactiveerd. De warmte wordt gelijkmatig verdeeld in de oven. Deze stand is geschikt voor grote hoeveelheden voedsel waarvoor warmtetoevoer nodig is, zoals grote gratins en taarten. Aanbevolen temperatuur: 180 °C |
|  | Grillstand De Grillstand is vooral voor kleinere hoeveelheden geschikt, zoals stokbrood, visfilet of het gratineren van een ovenschotel. Plaats het gerecht in het midden van het Grillrooster met keramische bakplaat omdat het element zich in het midden van de oven bevindt. Aanbevolen temperatuur: 180 °C |
|  | Maxi Grillstand Beide bovenelementen verhitten het gerecht. Maxi Grill is geschikt voor het grillen van biefstuk, worstjes en tosties. Aanbevolen temperatuur: 220 °C |
|  | Grill + ventilator De warmte die door de bovenste verwarmingselementen wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees en vis. Aanbevolen temperatuur: 220 °C |

AUTOMATISCHE FUNCTIES

| | |
|---|--|
|  | ONTDOOISTAND Kies uit 5 voorgeprogrammeerde ontdooistanden. Tijdens het ontdooien is de ventilator bij een lage temperatuur ingeschakeld. Keer het gerecht tijdens het ontdooien. U hoeft alleen het programma en het gewicht te kiezen om het ontdooien te starten. |
|  | AQUA CLEAN Door de hete stoom wordt de binnenzijde van de oven nat, waardoor u de oven eenvoudig kunt reinigen. Het Aqua Clean-programma duurt 15 minuten. |

VERWARMINGSMOGELIJKHEDEN

| | |
|-------------|---|
| U:01 | GROENTE MENUSTAND Kies uit 10 voorgeprogrammeerde 'groente menustanden'. Bereidingstijd en vermogen worden automatisch gekozen. U hoeft alleen het programma en het gewicht te kiezen om het kookproces te starten. |
| A:01 | AUTOMATISCHE MENUSTAND Kies uit 10 voorgeprogrammeerde automatische bereidingsinstellingen. De tijd en temperatuur worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht te kiezen om het kookproces te starten. |

COMBIFUNCTIES

| | |
|---|---|
|  | Magnetron + hete lucht Deze functie is geschikt voor alle soorten vlees en gevogelte, maar ook voor stoofschotels, gratineerde schotels, rosbief, biscuitdeeg en lichte vruchtencakes, taarten en kruimelgebak. |
|  | Magnetron + grill Deze functie is geschikt voor alle soorten bereid voedsel dat moet worden opgewarmd en gebruid (bijv. gebakken pasta) en gerechten die een korte bereidingstijd vereisen voor een bruin korstje. Daarnaast kan deze stand worden gebruikt voor dikke porties waarbij een bruin, knapperig korstje lekker is (bijv. kippenpoten). |

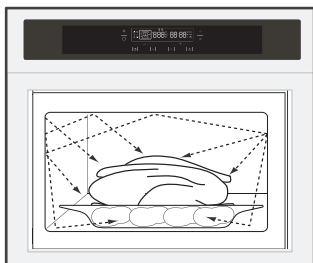
DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om gerechten te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.

U kunt uw magnetron gebruiken voor het volgende:

- Magnetronstand
- Combifuncties

Bereidingsprincipe



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid door middel van een distributiesysteem. Het gerecht wordt zo gelijkmatig gegaard.
2. De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 2,5 cm door het gerecht geabsorbeerd. Het garen gaat dan door, omdat de warmte in het gerecht wordt verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het gerecht:
 - Hoeveelheid en dichtheid
 - Watergehalte
 - Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)

Belangrijk

Het gerecht wordt vanbinnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat zelfs nog door als u het gerecht uit de oven hebt gehaald.

Rusttijden in recepten en in dit boekje dienen daarom te worden aangehouden om te zorgen voor

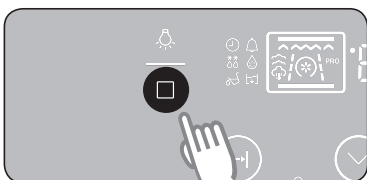
- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het gerecht;
- Gelijke temperaturen in alle delen van het gerecht.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

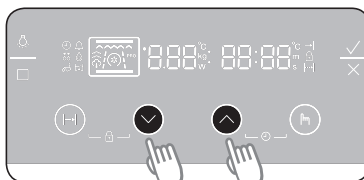
Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. Bij gebruik van de magnetron dringen microgolven in het voedsel. Deze golven worden aangetrokken en geabsorbeerd door water, vet en suiker in het voedsel. Door de microgolven gaan de moleculen in het voedsel snel bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en het voedsel wordt verwarmd door de warmte die hierbij vrijkomt.

BELANGRIJK: gebruik de keramische bakplaat op niveau 1.

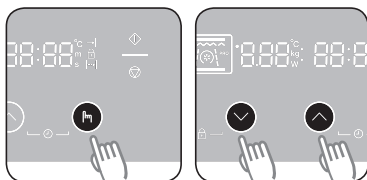
Magnetronstand



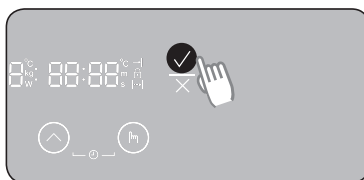
- 1** Druk 1x op de functiekeuzetoets. De tijd en het vermogen worden op het DISPLAY weergegeven.



- 2** Druk op de insteltoetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Max. in te stellen bereidingstijd is 90 minuten.



- 3** Als u het vermogen wilt wijzigen, drukt u op de selectietoets, en stelt u met de insteltoetsen het gewenste vermogen in.



- 4** Druk op de starttoets om de bereiding te starten.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

Richtlijnen voor het vermogen van de magnetron

| VERMOGEN | PERCENTAGE (%) | UITGANGSVERMOGEN (W) | OPMERKING |
|------------|----------------|----------------------|--|
| MAXIMUM | 100 | 800 | Voor het verwarmen van vloeistoffen. |
| HOOG | 83 | 700 | Voor het verwarmen en bereiden van gerechten. |
| MIDDELHOOG | 67 | 600 | Voor het verwarmen en bereiden van gerechten. |
| GEMIDDELD | 50 | 450 | Voor het bereiden van vlees en het verwarmen van delicate gerechten. |
| MIDDELLAAG | 33 | 300 | |
| ONTDOOIEN | 20 | 180 | Voor ontdooien en doorgaren. |
| LAAG | 11 | 100 | Voor het ontdooien van delicate gerechten. |

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

Richtlijnen voor magnetronkookgerei

Kookgerei dat u voor de magnetronstand gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen metalen kookgerei. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan veilig worden gebruikt. Raadpleeg voor meer informatie over geschikt kookgerei de volgende richtlijnen en gebruik altijd de keramische bakplaat op niveau 1 als u de magnetronstand gebruikt.

| KOOKGEREI | MAGNETRON VEILIG | OPMERKINGEN |
|--|------------------|--|
| Aluminiumfolie | ✓X | Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het gerecht te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt. |
| Porselein en aardewerk | ✓ | Porselein, aardewerk, aardewerk met een glanslaag en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje. |
| Wegwerpservies van polyester of karton | ✓ | Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies. |
| Fastfoodverpakkingen <ul style="list-style-type: none">• Polystyreenbekers• Papieren zakken of krantenpapier• Gerecycled papier of metalen randjes | ✓ X X | Kan worden gebruikt voor het verwarmen van gerechten. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten. Kan vlam vatten. Kan vonkontlading veroorzaken. |
| Glaswerk <ul style="list-style-type: none">• Ovenschalen• Fijn glaswerk• Glazen potten | ✓ ✓ ✓ | Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van gerechten of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen. |

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

| KOOKGEREI | MAGNETRON VEILIG | OPMERKINGEN |
|---|---------------------|--|
| Metaal <ul style="list-style-type: none"> • Schalen • Sluitstrips voor diepvrieszakjes | X X | Kan vonkontlading of brand veroorzaken. |
| Papier <ul style="list-style-type: none"> • Borden, bekers, servetten en keukenpapier • Gerecycled papier | ✓ X | Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonkontlading veroorzaken. |
| Plastic <ul style="list-style-type: none"> • Bakjes • Huishoudfolie • Diepvrieszakjes | ✓ ✓ ✓X | Met name hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Raak het gerecht niet aan. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijdert; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork. |
| Was- of bakpapier | ✓ | Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen. |

Opmerking

Vonken in de magnetron noemt men ook wel vonkontlading.

- ✓: Aanbevolen
 ✓X: Voorzichtig
 X : Onveilig

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

Algemene bereidingsrichtlijnen voor de magnetronfunctie

Gerechten geschikt voor bereiding in de magnetron

Versillende soorten gerechten kunnen in de magnetron worden bereid, zoals verse of ingevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Ook saus, custard, soep, gestoomde pudding, vruchtengelei en chutney kunt u in een magnetron bereiden.

Afdekken tijdens bereiding

Gerechten dienen te worden afgedekt voor de bereiding, omdat het water verdampt en de stoom bijdraagt aan het bereidingsproces. U kunt gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of magnetronbestendige huishoudfolie.

Rusttijden

Na de bereiding is het belangrijk om het gerecht gedurende de aanbevolen tijd te laten rusten voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur in het gerecht.

Algemene bereidingsrichtlijnen voor ingevroren groenten

Gebruik een geschikte glazen pyrexschaal met deksel. Houd gedurende de minimumtijd afgedekt (zie de tabel).

Zet de bereiding voort voor het gewenste resultaat. Roer tijdens de bereiding twee keer door en na de bereiding nog eens. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Houd gedurende de rusttijd afgedekt.

| Gerecht | Portie (g) | Vermogen (W) | Tijd (min.) | Rusttijd (min.) | Instructies |
|---|------------|--------------|-------------|-----------------|--|
| Spinazie | 150 | 600 | 5 - 6 | 2 - 3 | Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. |
| Broccoli | 300 | 600 | 8 - 9 | 2 - 3 | Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe. |
| Doperwten | 300 | 600 | 7 - 8 | 2 - 3 | Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. |
| Sperziebonen | 300 | 600 | 7½ - 8½ | 2 - 3 | Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe. |
| Gemengde groenten (wortelen/doperwten/maïs) | 300 | 600 | 7 - 8 | 2 - 3 | Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. |
| Gemengde groenten (Chinese groentemix) | 300 | 600 | 7½ - 8½ | 2 - 3 | Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. |

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

Bereidingsrichtlijnen voor verse groenten

Gebruik een geschikte glazen pyrexschaal met deksel. Voeg 30 - 45 ml (2 - 3 eetlepels) koud water toe voor elke 250 g, tenzij een andere hoeveelheid water wordt aanbevolen (zie de tabel). Houd gedurende de minimumtijd afgedekt (zie de tabel). Zet de bereiding voort voor het gewenste resultaat. Roer tijdens de bereiding eenmaal door en na de bereiding nog eens. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Dek af tijdens de rusttijd van 3 minuten.

Tip: snijd verse groenten in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukjes, hoe korter de bereiding.

Opmerking: Alle verse groenten dienen te worden bereid op vol vermogen (800 W).

| Gerecht | Portie (g) | Tijd (min.) | Rusttijd (min.) | Instructies |
|-------------|------------|----------------|-----------------|--|
| Broccoli | 250 500 | 4 - 5 5 - 6 | 3 | Zorg voor roosjes van gelijke grootte. Laat de steeltjes naar het midden wijzen. |
| Spruitjes | 250 | 5 - 6 | 3 | Voeg 60 - 75 ml (5 - 6 eetlepels) water toe. |
| Wortelen | 250 | 5 - 6 | 3 | Snijd de wortelen in schijfjes van gelijke grootte. |
| Bloemkool | 250 500 | 5 - 6 7 - 8 | 3 | Zorg voor roosjes van gelijke grootte. Snijd grote roosjes doormidden. Laat de steeltjes naar het midden wijzen. |
| Courgette | 250 | 3 - 4 | 3 | Snijd de courgette in plakjes. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Kook ze tot ze beetbaar zijn. |
| Aubergine | 250 | 3 - 4 | 3 | Snijd de aubergine in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap overheen. |
| Prei | 250 | 3 - 4 | 3 | Snijd de prei in dikke ringen. |
| Champignons | 125 250 | 1 - 2 2 - 3 | 3 | Gebruik bij de bereiding kleine champignons in zijn geheel en snijd grotere champignons in schijfjes. Voeg geen water toe. Besprenkel met citroensap. Breng op smaak met peper en zout. Giet voor het serveren af. |
| Uien | 250 | 4 - 5 | 3 | Snijd de uien in ringen of halve ringen. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. |
| Paprika | 250 | 4 - 5 | 3 | Snijd de paprika in kleine reepjes. |
| Aardappelen | 250 500 | 4 - 5 7 - 8 | 3 | Weeg de geschilde aardappelen en snijd ze doormidden (of eventueel in vieren) voor stukken van gelijke grootte. |
| Koolraap | 250 | 5 - 6 | 3 | Snijd de koolraap in blokjes. |

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

Bereidingsrichtlijnen voor rijst en pasta

- Rijst** Gebruik een grote, glazen pyrexschaal met deksel. (Houd er rekening mee dat rijst tijdens de bereiding in volume verdubbelt.) Houd afgedekt tijdens de bereiding. Roer na de bereiding en voor de rusttijd door. Voeg zout of kruiden en boter toe. De rijst heeft mogelijk niet al het water geabsorbeerd nadat de bereiding is voltooid.
- Pasta** Gebruik een grote, glazen pyrexschaal. Voeg kokend water en een snufje zout toe en roer het geheel goed door. Dek niet af tijdens de bereiding. Roer tijdens en na de bereiding enkele malen door. Dek tijdens de rusttijd af en giet daarna goed af.

| Gerecht | Portie (g) | Vermogen (W) | Tijd (min.) | Rusttijd (min.) | Instructies |
|------------------------------------|------------|--------------|--------------------|-----------------|--|
| Witte rijst (parboiled) | 250 375 | 800 | 17 - 18 18 - 20 | 5 | Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe. |
| Bruine rijst (parboiled) | 250 375 | 800 | 20 - 22 22 - 24 | 5 | Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe. |
| Gemengde rijst (rijst+wilde rijst) | 250 | 800 | 17 - 19 | 5 | Voeg 500 ml koud water toe. |
| Gemengde granen (rijst+graan) | 250 | 800 | 18 - 20 | 5 | Voeg 400 ml koud water toe. |
| Pasta | 250 | 800 | 10 - 11 | 5 | Voeg 1000 ml warm water toe. |

OPWARMEN

De magnetronoven heeft voor het opwarmen van gerechten slechts een fractie van de tijd nodig die een traditionele oven gebruikt.

Indelen en afdekken

Vermijd het opwarmen van grote stukken voedsel. Deze worden mogelijk te gaar en drogen uit voordat ze vanbinnen warm genoeg zijn. Het opwarmen van kleinere stukken werkt beter. Als u gerechten afdekt tijdens het verwarmen, voorkomt u uitdroging.

Instellingen voor het vermogen

Voor het opwarmen van gerechten kunnen verschillende vermogens worden ingesteld. Doorgaans is het raadzaam om een laag vermogen te gebruiken voor delicate gerechten of gerechten die snel warm zijn, zoals vruchtengebak.

Roeren

Roer gerechten goed door of draai het om tijdens het opwarmen voor de beste resultaten. Roer het indien mogelijk voor het opdienen nog eens door. Roeren is vooral belangrijk als u vloeistoffen verwarmt.

Opwarmings- en rusttijden

Als u gerechten voor het eerst opwarmt, is het handig om de benodigde tijd te noteren om in de toekomst te kunnen raadplegen. Voorkom oververhitting. Als u niet zeker bent over de bereidingstijd, kunt u beter een korte tijd aanhouden. U kunt dan, indien nodig, nog extra tijd toevoegen. Zorg er altijd voor dat opgewarmde gerechten door en door verhit zijn. Laat gerechten na het opwarmen kort staan voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur. De aanbevolen rusttijd na het verwarmen is 2 - 4 minuten.

Vloeistoffen opwarmen

Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen. Om spatten en mogelijke verbranding te voorkomen, zet u een lepel of glazen roerstaafje in de drank. Roer tijdens en zeker ook na het verwarmen door. Laat na het verwarmen ten minste 20 seconden staan voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur.

Babyvoeding opwarmen

Babyvoeding

Wees voorzichtig bij het verwarmen van babyvoeding. Doe het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Laat voor gebruik 2 - 3 minuten staan. Roer het opnieuw door en controleer de temperatuur.

De aanbevolen gebruikstemperatuur is 30 - 40 °C.

Babymelk

Giet melk in een gesteriliseerde glazen fles. Verwarm zonder de fles af te dekken. Verwarm een babyfles nooit met de speen erop. De fles kan bij oververhitting ontploffen. Schud de fles goed voor de rusttijd en schud deze voor gebruik opnieuw. Controleer altijd de temperatuur van babyvoeding of melk voordat u uw baby voedt.

De aanbevolen gebruikstemperatuur is 37 °C.

Babyvoeding en melk opwarmen

Neem het vermogen en de tijd in deze tabel als richtlijn voor het opwarmen.

| Gerecht | Portie | Vermogen (W) | Tijd | Rusttijd (min.) | Instructie |
|---------------------------------|------------------|--------------|---------------------------------------|-----------------|--|
| Babyvoeding (groenten + vlees) | 190 g | 600 W | 30 - 40 sec. | 2 - 3 | Schep de inhoud op een diep keramisch bord. Houd afgedekt tijdens de bereiding. Roer het voedsel na de bereiding door. Laat 2-3 minuten staan. Roer het voor gebruik goed door en controleer de temperatuur zorgvuldig. |
| Babypap (granen + melk + fruit) | 190 g | 600 W | 20 - 30 sec. | 2 - 3 | Schep de inhoud op een diep keramisch bord. Houd afgedekt tijdens de bereiding. Roer het voedsel na de bereiding door. Laat 2-3 minuten staan. Roer het voor gebruik goed door en controleer de temperatuur zorgvuldig. |
| Babymelk | 100 ml 200 ml | 300 W | 30 - 40 sec. 50 sec. tot 1 min. | 2 - 3 | Roer of schud de inhoud goed en giet deze in een gesteriliseerde glazen fles. Zet de fles in het midden van de keramische bakplaat. Dek niet af tijdens de bereiding. Schud de fles goed en laat deze ten minste 3 minuten staan. Schud de inhoud goed voor gebruik en controleer de temperatuur zorgvuldig. |

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

Vloeistoffen en voedsel opwarmen

Neem het vermogen en de tijd in deze tabel als richtlijn voor het opwarmen.

| Gerecht | Portie | vermogen (W) | Tijd | Rusttijd (min.) | Instructie |
|-----------------------------|-------------------------------------|--------------|---------------|-----------------|--|
| Drank | 250 ml (1 mok) 500 ml (2 mokken) | 800 W | 1½ - 2 2-3 | 1-2 | Giet de drank in een keramische beker en verwarm de drank zonder de beker af te dekken. Zet de beker in het midden van de keramische bakplaat. Roer de inhoud voor en na de rusttijd voorzichtig door. |
| Soep (gekoeld) | 250 g | 800 W | 3-4 | 2-3 | Giet het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Roer voor het opdienen nog eens door. |
| Stoofschotel (gekoeld) | 350 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Giet het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Roer voor het opdienen nog eens door. |
| Pasta met saus (gekoeld) | 350 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Giet het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Roer voor het opdienen nog eens door. |
| Complete maaltijd (gekoeld) | 350 g 450 g | 600 W | 5-6 6-7 | 3 | Schep 2-3 gekoelde gerechten op een keramisch bord. Dek het geheel af met huishoudfolie. |

ONTDOOIEN

Met magnetrons kunt u bevroren gerechten uitstekend ontdooien. Microgolven zorgen ervoor dat bevroren gerechten in korte tijd geleidelijk wordt ontdooid. Dit kan een groot voordeel zijn als u onverwachte gasten hebt. Bevroren gevogelte moet vóór de bereiding geheel ontdooid zijn. Verwijder eventuele metalen strips en haal het product uit de verpakking om vocht te laten weglopen. Leg het bevroren gerecht op een bord zonder dit af te dekken. Draai het halverwege om, laat eventueel vocht weglopen en verwijder eventuele organen zo snel mogelijk. Controleer het gerecht nu en dan om ervoor te zorgen dat het niet warm wordt. Als kleinere, dunneren stukken van het bevroren gerecht warm worden, kunt u ze beschermen door ze in te pakken met kleine stukken aluminiumfolie. Als het gevogelte aan de buitenkant warm wordt, drukt u op STOP/ANNULEREN en laat u het 20 minuten staan voordat u verder gaat. Laat vis, vlees en gevogelte staan om verder te ontdooien. De rusttijd voor volledig ontdooien is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die u wilt ontdooien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina.

Tip: platte gerechten kunt u sneller ontdooien dan dikke stukken, en voor kleine hoeveelheden kost dit minder tijd dan voor grote. Houd hier rekening mee wanneer u het gerecht invriest en ontdooit.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

Voor het ontdooien van bevroren gerechten met een temperatuur van ongeveer -18 tot -20 °C houdt u de volgende tabel aan als richtlijn.

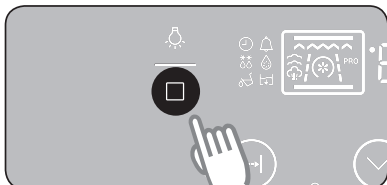
Bevroren gerechten dienen te worden ontdooid op het ontdooivermogen (180 W). Plaats het gerecht op de keramische bakplaat en schuif deze op niveau 1 in de magnetron.

| Gerecht | Portie (g) | Tijd (min.) | Rusttijd (min.) | Instructies |
|--|----------------------------------|-------------------------------------|-----------------|---|
| Vlees Rundergehakt Varkenslapjes | 250 500 250 | 6 - 7 8 - 12 7 - 8 | 15 - 30 | Leg het vlees op een keramisch bord. Pak dünnere randjes in met aluminiumfolie. Draai het voedsel op de helft van de ontdooitijd om. |
| Gevogelte Kipstukken Hele kip | 500 (2 stuks) 1200 | 12 - 14 28 - 32 | 15 - 60 | Leg kipstukken met de huid naar beneden en hele kippen met het borststuk naar beneden op een keramisch bord. Pak dünnere delen zoals de vleugels en uiteinden in met aluminiumfolie. Draai het voedsel op de helft van de ontdooitijd om. |
| Vis Visfilets Hele vis | 200 400 | 6 - 7 11 - 13 | 10 - 25 | Leg bevroren vis in het midden van een keramisch bord. Leg dünnere delen onder de dikkere delen. Pak de smalle uiteinden van de filets en de staart van de hele vis in met aluminiumfolie. Draai het voedsel op de helft van de ontdooitijd om. |
| Fruit Bessen | 300 | 6 - 7 | 5 - 10 | Verdeel het fruit in een grote, platte, ronde glazen schaal. |
| Brood Broodjes (elk ca. 50 g) Geroosterd brood/tosti | 2 stuks 4 stuks 250 500 | 1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9 | 5 - 20 | Leg broodjes in een cirkel of leg het brood horizontaal op keukenpapier op de keramische bakplaat. Draai het voedsel op de helft van de ontdooitijd om. |

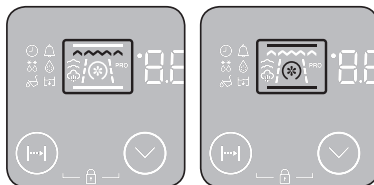
DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN

Deze stand biedt vier instellingen. Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen om de juiste instelling te bepalen.

Ovenstanden



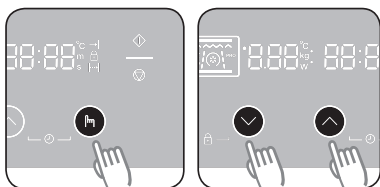
1 Druk op de functiekeuzetoets om een ovenstand te selecteren.



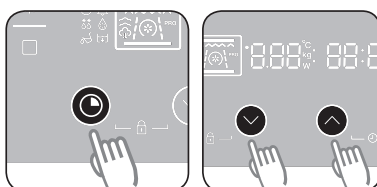
Druk meerdere keren op de functiekeuzetoets tot de gewenste ovenstand in de display verschijnt.

| | | | |
|--|---------------------------|----------------------------|--|
| | Hetelucht | Druk 2x op de functietoets | |
| | Grill + ventilator | Druk 3x op de functietoets | |
| | Maxi grill | Druk 4x op de functietoets | |
| | Grill | Druk 5x op de functietoets | |
| | | | |

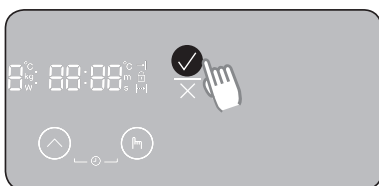
DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN



- 2** Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u op de selectietoets en stelt u met de insteltoetsen de gewenste temperatuur in. Tijdens de bereiding kunt u de temperatuur aanpassen.



- 3** Druk op de timertoets en de insteltoetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Max. in te stellen bereidingstijd is 10 uur. Tijdens de bereiding kunt u de bereidingstijd aanpassen.



- 4** Druk op de starttoets om de bereiding te starten.

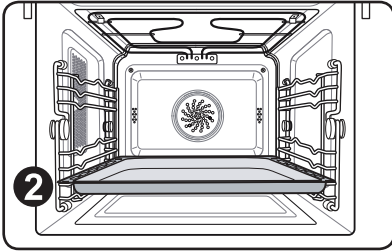
Opmerking

- 1) Tijdens de bereiding kunt u de bereidingstijd en de temperatuur aanpassen.
- 2) Als de ovenstand wordt gebruikt, wordt de werking van de elementen regelmatig onderbroken om de temperatuur te reguleren.

DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN

Hetelucht

In deze stand wordt het boven- en onderelement en de ventilator geactiveerd. De warmte wordt gelijkmatig verdeeld in de oven. Deze stand is geschikt voor grote hoeveelheden voedsel waarvoor warmtetoevoer nodig is, zoals grote gratins en taarten.



De bakplaat of het Grillrooster met keramische bakplaat wordt meestal geplaatst op niveau 2.

* Temperatuurstelling: van 40 - 230 °C.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen een temperatuur van 250 °C.

Kooktabel

De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

Wij adviseren om de oven voor te verwarmen bij gebruik van de intensief functie.

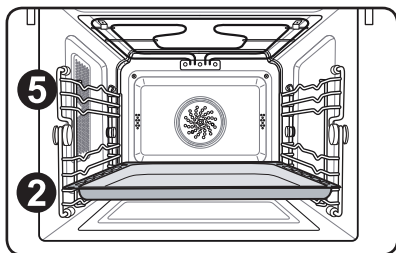
| Gerecht | Niveau | Toebehoren | Temperatuur (°C) | Tijd (min) |
|--------------------------------------|--------|---|------------------|-------------|
| Lasagne 2 kg | 2 | Grillrooster met keramische bakplaat | 180 - 200 | 0:20 - 0:30 |
| Groente Gratin 2 kg | 2 | Grillrooster met keramische bakplaat | 160 - 180 | 0:40 - 0:60 |
| Aardappel Gratin 2 kg | 2 | Grillrooster met keramische bakplaat | 160 - 180 | 1:00 - 1:30 |
| Runderbraadstuk/2 kg half doorbakken | 3/2 | Grillrooster met keramische bakplaat / Bakplaat | 160 - 180 | 1:00 - 1:30 |
| Hele eend / 2 kg | 3/2 | Grillrooster met keramische bakplaat + bakplaat | 180 - 200 | 1:00 - 1:30 |
| 2 hele kippen / elk 1,2 kg | 3/2 | Grillrooster met keramische bakplaat + bakplaat | 200 - 220 | 1:00 - 1:30 |

Let op

DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN

Grill

Deze functie is bedoeld voor het grillen van kleinere hoeveelheden vlakke gerechten zoals biefstuk, schnitzel, vis en toast. Plaats de gerechten in het midden op het rooster. Alleen het boven element is ingeschakeld.



Gebruik voor grillen het grillrooster met keramische bakplaat op niveau 5 en de bakplaat op niveau 2.

* Temperatuurinstelling: vanaf 180 °C.

Grilltabel

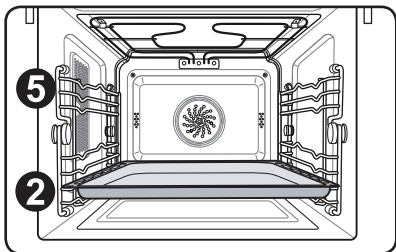
De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

| Gerecht | Niveau | Toebehoren | Temperatuur (°C) | Tijd (min) |
|---|--------|---|------------------|------------|
| Camembert smelten (2 – 4 elk 75 g) De oven niet voorverwarmen | 5 | Grillrooster met keramische bakplaat | 200 | 10-12 |
| Diepvries stokbrood met beleg (tomaat-mozzarella of ham & kaas) | 5/2 | Grillrooster met keramische bakplaat / Bakplaat | 200 | 15-20 |
| Vissticks, diepvries (300-700 g) De oven niet voorverwarmen | 5/2 | Grillrooster met keramische bakplaat / Bakplaat | 200 | 15-25 |
| Visburger, diepvries (300-600 g) De oven niet voorverwarmen | 2 | Bakplaat | 180-200 | 20-35 |
| Pizza, diepvries (300-500 g) De oven niet voorverwarmen | 5/2 | Grillrooster met keramische bakplaat / Bakplaat | 180-200 | 23-30 |

DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN

Maxi grill

De maxi grill is uitermate geschikt voor het grillen van grotere hoeveelheden vlakke gerechten, zoals biefstuk, schnitzel en vis. De maxi grill is tevens geschikt voor het bereiden van toast. Beide bovinelementen en het grillelement zijn ingeschakeld wanneer u deze ovenfunctie kiest. Het is aan te bevelen de oven voor te verwarmen wanneer u de maxi grill gebruikt.



Gebruik voor grillen het grillrooster met keramische bakplaat op niveau 5 en de bakplaat op niveau 2.

* Temperatuurinstelling: van 150 - 230 °C.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen een temperatuur van 230 °C.

Grilltabel

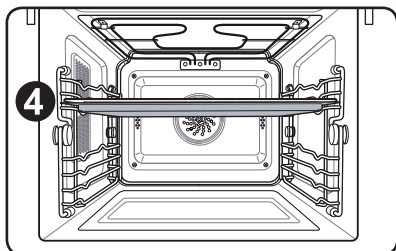
De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

| Gerecht | Niveau | Toebehoren | Temperatuur (°C) | Tijd (min) |
|-----------------------------------|--------|---|------------------|----------------------|
| Worstjes (dik) 5-10 stuks | 5/2 | Grillrooster met keramische bakplaat / Bakplaat | 220 | 5-8 keren 5-8 |
| Worstjes (dun) 8-12 stuks | 5/2 | Grillrooster met keramische bakplaat / Bakplaat | 220 | 4-6 keren 4-6 |
| Toast 5-10 stuks | 5 | Grillrooster met keramische bakplaat | 230 | 1-2 keren 1-2 |
| Tosties 4-6 stuks | 5/2 | Grillrooster met keramische bakplaat / Bakplaat | 200 | 4-8 |
| Gevulde pannenkoek (200-500 g) | 2 | Bakplaat | 200 | 20-30 |
| Biefstuk (400-800 g) | 5/2 | Grillrooster met keramische bakplaat / Bakplaat | 230 | 8-10 keren 5-7 |

DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN

Grill + ventilator

Het grillelement en de ventilator in de achterzijde van de oven zijn ingeschakeld. De ventilator laat de hete lucht circuleren. U kunt de oven het beste voorverwarmen voordat u gerechten in de oven plaatst.



Voor het grillen wordt het grillrooster met keramische bakplaat of de bakplaat doorgaans op niveau 4 geplaatst.

* Temperatuurstand: 150 - 230 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen. Stel een grilltemperatuur van 220 °C in en verwarm de oven 5 minuten voor.

| Gerecht | Niveau rooster | Tijd (minuten) | Toebehoren |
|-----------------------------|----------------|----------------|---|
| Worsten | 4 | 8 - 10 | Grillrooster met keramische bakplaat |
| Aardappelpartjes | 4 | 20 - 25 | Grillrooster met keramische bakplaat |
| Bevroren ovenfrites | 4 | 15 - 20 | Bakplaat |
| Bevroren aardappelkroketjes | 4 | 20 - 25 | Bakplaat |
| Bevroren kipnuggets | 4 | 15 - 20 | Bakplaat |
| Zalmmoot | 4/1 | 15 - 20 | Grillrooster met keramische bakplaat/bakplaat |
| Visfilet | 4/1 | 12 - 17 | Grillrooster met keramische bakplaat/bakplaat |
| Hele vis | 4/1 | 15 - 20 | Grillrooster met keramische bakplaat/bakplaat |
| Kipstukken | 4/1 | 30 - 40 | Grillrooster met keramische bakplaat/bakplaat |

Opmerking

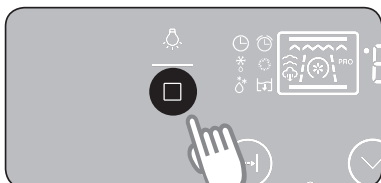
Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding, stopt de oven. Sluit de deur en druk op **Start** om de oven opnieuw te starten.

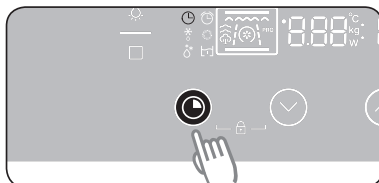
DE BEREIDINGSTIJD INSTELLEN

U kunt een bereidingstijd van maximaal 10 uur instellen. Als de bereidingstijd verstreken is schakelt de oven automatisch uit.

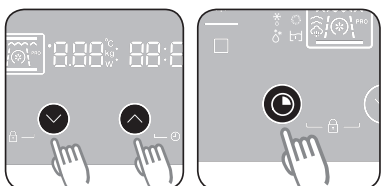
Voorbeeld: instellen van een bereidingstijd.



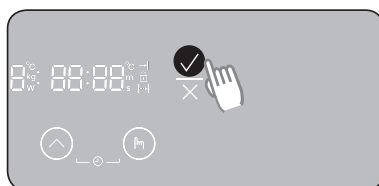
1 Kies de gewenste stand en functie (en stel indien gewenst de temperatuur in).



2 Druk op de timertoets. Het symbool van de bereidingstijd licht op in de display.



3 Stelt met de insteltoetsen de gewenste bereidingstijd in. Druk op de timertoets.



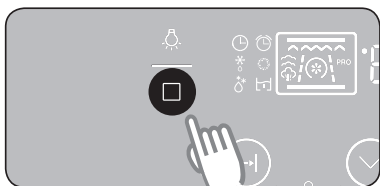
4 Druk op START. De bereiding wordt gestart.

Opmerking

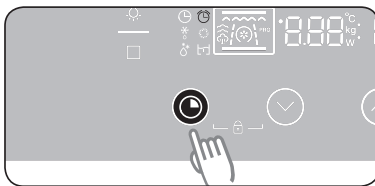
- 1) Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u 4 geluidssignalen. Op het display knippert '0:00' en de oven schakelt automatisch uit. De huidige tijd wordt op het display weergegeven.
- 2) U kunt de geprogrammeerde bereidingstijd op bovenstaande manier opnieuw instellen.
- 3) Als u de geprogrammeerde bereidingstijd wilt annuleren, drukt u de timertoets en stelt u met de insteltoetsen de tijd in op nul.

DE EINDTIJD INSTELLEN

Stel een eindtijd in wanneer u de oven wilt laten uitschakelen. Voorbeeld: oven uitschakelen om 14.00 uur.

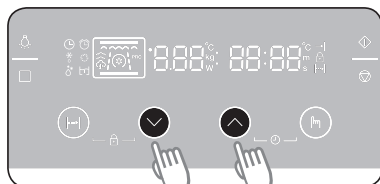


1 Kies de gewenste stand en functie (en stel indien gewenst de temperatuur in).

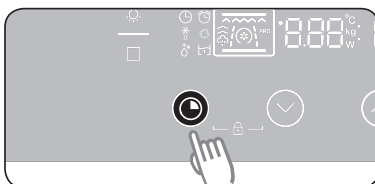


2 Druk 3 seconden op de timertoets. De huidige tijd wordt knipperen. Het 'eindtijd' symbool licht op.

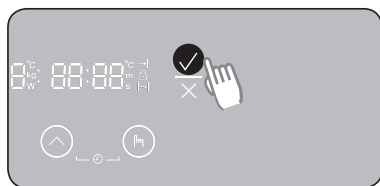
Voorbeeld Het is 13:00 uur.
De cijfers '13:00' knipperen.



3 Stel met de insteltoetsen de gewenste eindtijd (14:00) in.
Voorbeeld: De gewenste tijd is 14:00.



4 Druk opnieuw op de timertoets.
Voorbeeld: De huidige tijd is 13:00.
De gewenste eindtijd is 14:00.



5 Druk op START om de bereiding te starten. De bereidingstijd '1:00' wordt weergegeven. De bereiding wordt gestart.

Opmerking

- 1) Op het tijddisplay wordt de resterende tijd weergegeven. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u 4 geluidssignalen. Op het display knippert '0:00' en de oven schakelt automatisch uit. De huidige tijd wordt op het display weergegeven.
- 2) Tijdens de bereiding kunt u de vooraf ingestelde bereidingstijd aanpassen voor betere resultaten. Druk op de timertoets en pas de tijd aan met de insteltoetsen.
- 3) Als u de geprogrammeerde bereidingstijd wilt annuleren, drukt u de timertoets en stelt u met de insteltoetsen de tijd in op nul. Druk opnieuw op de timertoets.
- 3) U kunt de eindtijd op bovenstaande manier opnieuw instellen. Als u de geprogrammeerde eindtijd wilt annuleren, drukt u op EINDTIJD en stelt u de tijd in op de huidige tijd.

DE BEREIDINGSTIJD UITSTELLEN

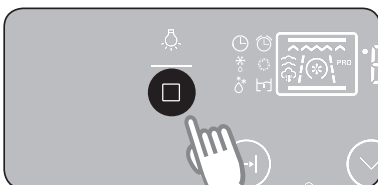
Stel een eindtijd in (de tijd wanneer de oven uit moet schakelen) en een bereidingstijd in.

Voorbeeld: Instellen van een bereidingstijd (2 uur) en een eindtijd (18.00 uur)

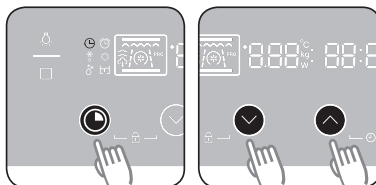
Voorbeeld met de heteluchtstand: Huidige tijd: 12:00 uur

Bereidingstijd: 2 uur

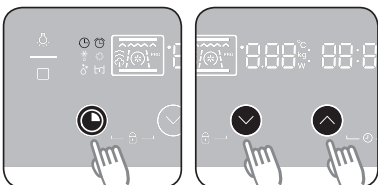
Eindtijd: u wilt de bereiding stopzetten om 18:00 uur



- 1** Kies de gewenste stand en functie (en stel indien gewenst de temperatuur in).

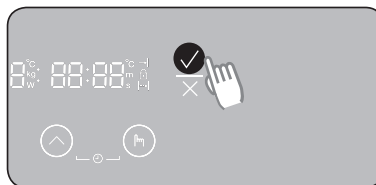


- 2** Druk op de timertoets. Stelt met de insteltoetsen de gewenste bereidingstijd in (2 uur). *Het symbool van de bereidingstijd licht op in de display.*



- 3** Druk 3 seconden op de timertoets.
- ▶ De bereidingstijd wordt bij de huidige tijd opgeteld en '14:00' wordt weergegeven. *Het symbool van de eindtijd licht op.*

Stel met de insteltoetsen de gewenste eindtijd (18:00) in. Wacht 5 seconden totdat de eindtijd ingestelt is.



- 4** Druk op START om de bereiding te starten.
- ▶ Op het display wordt een figuur weergegeven dat aangeeft dat de uitstelfunctie is geactiveerd.
 - ▶ De oven start automatisch op de ingestelde tijd (16:00) en de bereidingstijd wordt weergegeven.

Opmerking

- De bereidingstijd en de eindtijd kunnen voor de ingestelde tijd worden gewijzigd.
- Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u 4 geluidssignalen. Op het display knippert '0:00' en de oven schakelt automatisch uit.

WAARSCHUWING

Laat het gerecht niet te lang in de oven staan; het kan bederven.

DE COMBIFUNCTIES GEBRUIKEN

Magnetron + grill

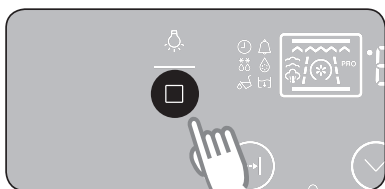
In deze stand worden stralingswarmte van de grill en de snelle bereiding door middel van de magnetron gecombineerd.

De bereidingstijd wordt verkort en het resultaat is een gebruid, knapperig laagje.

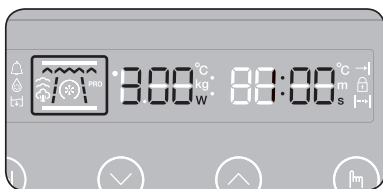
Deze functie is geschikt voor alle soorten bereid voedsel dat moet worden opgewarmd en gebruid (bijv. gebakken pasta) en gerechten die een korte bereidingstijd vereisen voor een bruin korstje. Daarnaast kan deze stand worden gebruikt voor dikke porties waarbij een bruin, knapperig korstje lekker is (bijv. kippenpoten).

Als u beide zijden van het voedsel wilt bruiden, draait u het halverwege de bereiding om.

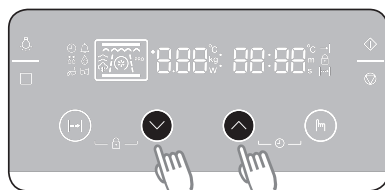
De functie magnetron + grill selecteren



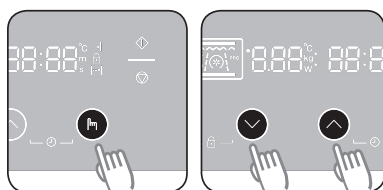
- 1** Druk 6x op de functiekeuzetoets om de stand magnetron + grill te selecteren.



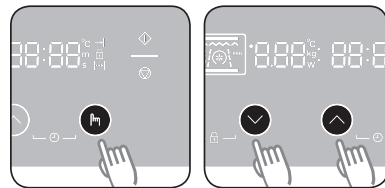
- 2** De functie magnetron + grill, de bereidingstijd en het vermogen zijn zichtbaar in de display.



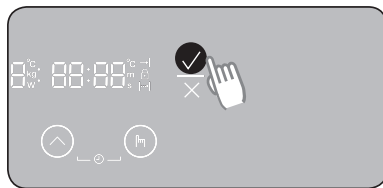
- 3** Druk op de insteltoetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



- 4** Drukt u op de selectietoets en stel met de insteltoetsen het vermogen in.

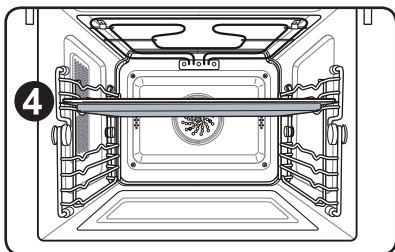


- 5** Druk op de selectietoets en stel met de insteltoetsen de gewenste temperatuur in. Tijdens de bereiding kunt u de temperatuur aanpassen.



- 6** Druk op de starttoets om de bereiding te starten.

DE COMBIFUNCTIES GEBRUIKEN



Voor de stand grill + magnetron wordt de keramische bakplaat doorgaans met het grillrooster op niveau 4 geplaatst.

* Magnetronvermogen: 100 - 600 W

* Temperatuurstand: 40 - 200 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding. Voorverwarmen is niet nodig.

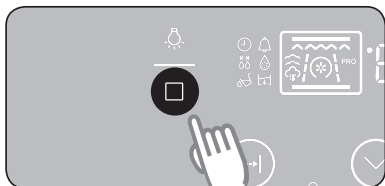
| Gerecht | Niveau | Vermogen (W) | Temperatuur (°C) | Tijd 1 ^e (min.) | Tijd 2 ^e (min.) | Toebehoren |
|----------------------|--------|--------------|------------------|----------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| Gebakken aardappelen | 4 | 600 | 180 - 200 | 10 - 15 | - | Keramische bakplaat met grillrooster |
| Gegrilde tomaten | 4 | 300 | 160 - 180 | 05 - 10 | - | Keramische bakplaat met grillrooster |
| Groentegratin | 4 | 450 | 180 - 200 | 10 - 20 | - | Keramische bakplaat met grillrooster |
| Geroosterde vis | 4 | 300 | 180 - 200 | 05 - 08 | 05 - 08 | Keramische bakplaat met grillrooster |
| Kipstukken | 4 | 300 | 180 - 200 | 10 - 15 | 10 - 15 | Keramische bakplaat met grillrooster |

DE COMBIFUNCTIES GEBRUIKEN

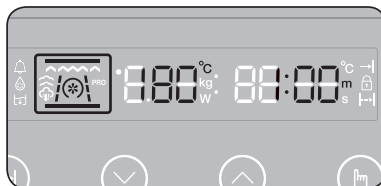
Magnetron + hetelucht

In deze stand wordt de magnetronfunctie gecombineerd met hete lucht, waardoor de bereidingstijd wordt verkort en gerechten een bruin, knapperig laagje krijgen. Deze functie is geschikt voor alle soorten vlees en gevogelte, maar ook voor stoofschotels, gegratineerde schotels, rosbeef, biscuitdeeg en lichte vruchtencakes, taarten en kruimelgebak.

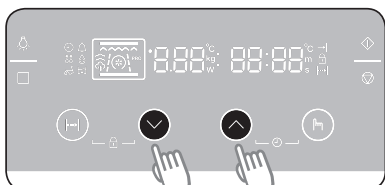
De functie magnetron + hetelucht selecteren



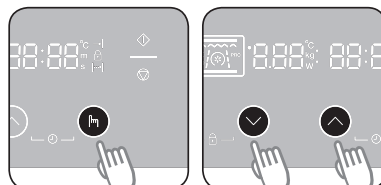
1 Druk 7x op de functiekeuzetoets om de stand magnetron + hetelucht te selecteren.



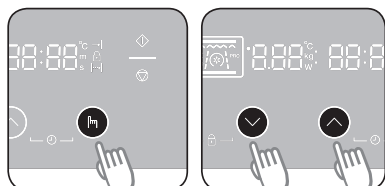
2 De functie magnetron + hetelucht, de bereidingstijd en vermogen zijn zichtbaar in de display.



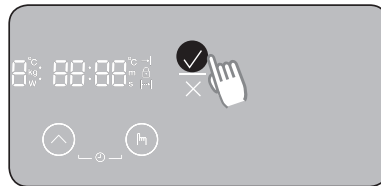
3 Druk op de insteltoets om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



4 Drukt u op de selectietoets en stel met de insteltoetsen het vermogen in.

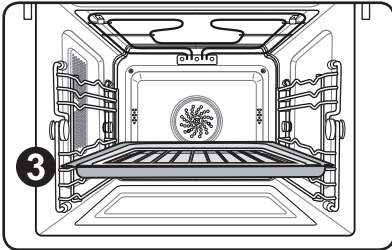


5 Druk op de selectietoets en stel met de insteltoetsen de gewenste temperatuur in. Tijdens de bereiding kunt u de temperatuur aanpassen.



6 Druk op de starttoets om de bereiding te starten.

DE COMBIFUNCTIES GEBRUIKEN



Voor de stand magnetron + hete lucht wordt de keramische bakplaat doorgaans met het grillrooster op niveau 3 geplaatst.

* Magnetronvermogen: 100 - 600 W

* Temperatuurstand: 40 - 200 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

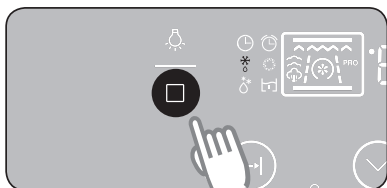
Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding. Voorverwarmen is niet nodig.

| Gerecht | Niveau | Vermogen (W) | Temperatuur (°C) | Tijd 1 ^e (min.) | Tijd 2 ^e (min.) | Toebehoren |
|-------------------------------|--------|--------------|------------------|----------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| Hele kip 1,2 kg | 3 | 450 | 180 - 200 | 25 - 30 | 15 - 25 | Keramische bakplaat met grillrooster |
| Rosbief/lam (half doorbakken) | 3 | 300 | 180 - 200 | 15 - 20 | 15 - 20 | Keramische bakplaat met grillrooster |
| Diepvrieslasagne/pastagratin | 3 | 450 | 180 - 200 | 20 - 25 | - | Keramische bakplaat met grillrooster |
| Aardappelgratin | 3 | 450 | 180 - 200 | 10 - 15 | - | Keramische bakplaat met grillrooster |
| Verse vruchtenvlaai | 3 | 100 | 160 - 180 | 40 - 50 | | Keramische bakplaat |

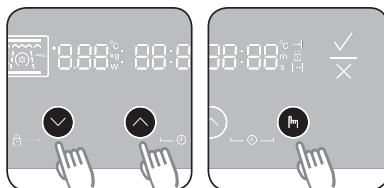
DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

Met de automatische menustanden kunt u kiezen uit 25 vooraf geprogrammeerde instellingen (10 voor automatische bereiding, 10 voor de groente menustand en 5 voor automatisch ontdooien) voor een handige bereiding van uw favoriete gerechten. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer een van de 25 instellingen, stel het gewicht in en start de bereiding.

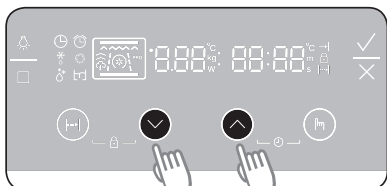
Automatische bereiding



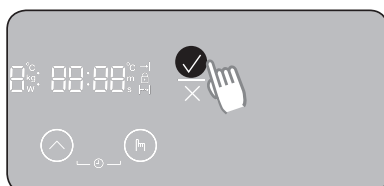
- 1** Druk 8x op de functiekeuzetoets om de 'automatische bereiding' stand te selecteren. Het 'A:01' licht op in de display.



- 2** Druk op de insteltoetsen om de gewenste menustand te selecteren. Druk op de selectietoets.
 - Raadpleeg de tabellen voor een beschrijving van de 25 automatische menu-instellingen.



- 3** Druk op de insteltoetsen om het gewenste gewicht te selecteren.
Als u geen gewicht kiest wordt er automatisch na 5 seconden een gewicht ingesteld.



- 4** Druk op START om de bereiding te starten.

Opmerking

- Voor sommige automatische menu's zijn geen verdere handelingen nodig. Bij andere menu's dient het gerecht te worden omgedraaid. De oven geeft een signaal om dit aan te geven.
- De ingestelde oventemperatuur en de bereidingstijd worden weergegeven wanneer het automatische menu actief is.
- De temperaturen en tijden kunnen niet worden gewijzigd tijdens de bereiding.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

Richtlijnen voor automatische bereiding

In de volgende tabel ziet u 10 automatische programma's voor opwarmen, koken, braden en bakken. De hoeveelheden, rusttijden en bijbehorende aanbevelingen worden aangegeven. Deze automatische programma's bevatten speciale, handige bereidingsstanden.

| Nr. | Gerecht | Gewicht (kg) | Toebehoren | Niveau | Instructie |
|------|-------------------|--------------------------|------------------------------------|--------|--|
| A:01 | Complete maaltijd | 0,3 - 0,35 0,4 - 0,45 | Keramische bakplaat | 1 | Schep de gerechten op een keramisch bord en dek het voedsel af met huishoudfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 gerechten bestaan (bijv. vlees met saus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). Laat na de bereiding 3 min. staan. |
| A:02 | Diepvries pizza | 0,3-0,35 0,4-0,45 | Grillrooster + keramische bakplaat | 2 | Leg de diepvriespizza op het grillrooster met keramische bakplaat en plaats deze in de oven. |
| A:03 | Diepvries lasagne | 0,4-0,45 0,6-0,65 | Grillrooster + keramische bakplaat | 2 | Leg de diepvrieslasagne in een geschikte glazen pyrexschaal of op een keramisch bord. Laat na het opwarmen 2-3 minuten staan. |
| A:04 | Hele kip | 1,1-1,15 1,2-1,25 | Grillrooster + keramische bakplaat | 2 | Maak een mengsel van olijfolie of boter met peper en zout. Smeer de kip aan de binnenkant en buitenkant goed in. Plaats de kip met de borst naar beneden op het grillrooster met keramische bakplaat in de oven. Draai de kip om zodra een ovensignaal klinkt en druk op START. Laat na de bereiding 3 min. staan. |
| A:05 | Kipdelen | 0,6-0,7 0,9-1,0 | Grillrooster + keramische bakplaat | 4 | Maak een mengsel van olijfolie of boter met peper en zout. Smeer de kipdelen goed in. Plaats de kipdelen met de huid naar beneden op het grillrooster met keramische bakplaat in de oven. Draai de kipdelen om zodra een ovensignaal klinkt en druk op START. Laat na de bereiding 3 min. staan. |

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

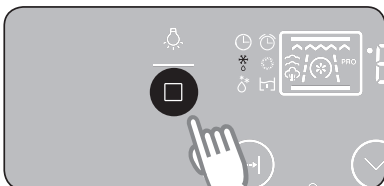
| Nr. | Gerecht | Gewicht (kg) | Toebehoren | Niveau | Instructie |
|------|---------------------------|---------------------|-----------------------------------|--------|---|
| A:06 | Lamsgebraad | 0,8-0,9 1,1-1,2 | Grill + keramische bakplaat | 3 | Plaats de gemarineerde lamsgebraad op het grillrooster met bakplaat in de oven. Draai het lamsgebraad om zodra een ovensignaal klinkt en druk op START. |
| A:07 | Bevroren ovenfrites | 0,3-0,4 0,45-0,5 | Bakplaat | 3 | Verdeel de bevroren ovenfrites over een metalen bakplaat. |
| A:08 | Gebakken halve aardappels | 0,4-0,5 0,6-0,7 | Grill + keramische bakplaat | 4 | Aardappelen over de lengte doorsnijden en de platte kant bestrooien met zout. Met platte kant naar boven op het grillrooster met keramische bakplaat plaatsen. Laat na de bereiding 3 min. staan. |
| A:09 | Appeltaart | 1,2-1,4 | Bakplaat | 2 | Bereid de appeltaart in een springvorm en plaats deze op de bakplaat. Het gewicht is inclusief appels etc. |
| A:10 | Cake | 0,7-0,8 | Bakplaat | 3 | Plaats de cakevorm (25 cm) met cakebeslag over de lengterichting (ten opzichte van de deur) op de bakplaat in de oven. |

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

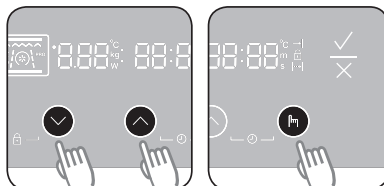
Ontdooistand

Deze programma's maken uitsluitend gebruik van microgolven. Verwijder alle verpakking voor het ontdooien. Leg vlees, gevogelte en vis op de keramische bakplaat.

De ontdooistand selecteren

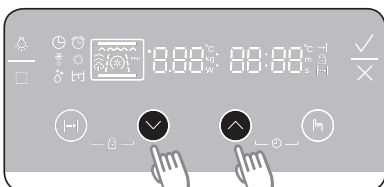


- 1** Druk 9x op de functiekeuzetoets om de ontdooistand te selecteren.
Het 'd:01' licht op in de display.

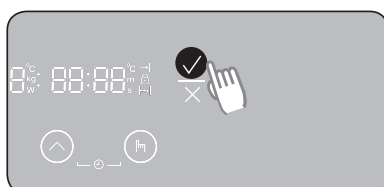


- 2** Druk op de insteltoetsen om de gewenste ontdooistand te selecteren. Druk op de selectietoets.

- Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de 40 automatische menu-instellingen.



- 3** Druk op de insteltoetsen om het gewenste gewicht te selecteren.
Als u geen gewicht kiest wordt er automatisch na 5 seconden een gewicht ingesteld.



- 4** Druk op START om de bereiding te starten.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

Richtlijnen voor de automatische snelle ontdooistand

In de volgende tabel ziet u de verschillende programma's voor automatisch ontdooien, hoeveelheden, rusttijden en de bijbehorende aanbevelingen.

| Nr. | Gerecht | Gewicht (kg) | Toebehoren | Niveau | Rusttijd (min.) | Instructie |
|------|----------------|--------------|---------------------|--------|-----------------|---|
| d:01 | Vlees | 0,2 - 1,5 | Keramische bakplaat | 1 | 20 - 90 | Pak de randen in met aluminiumfolie. Draai het vlees om wanneer de oven een signaal geeft. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, steaks, karbonades, gehakt. |
| d:02 | Gevogelte | 0,2 - 1,5 | Keramische bakplaat | 1 | 20 - 90 | Pak de uiteinden van bouten en vleugels in met aluminiumfolie. Draai het gevogelte om wanneer de oven een signaal geeft. Dit programma is geschikt voor hele kippen en kipstukken. |
| d:03 | Vis | 0,2 - 1,5 | Keramische bakplaat | 1 | 20 - 60 | Pak de staart van een hele vis in met aluminiumfolie. Draai de vis om wanneer de oven een signaal geeft. Dit programma is geschikt voor hele vissen en visfilets. |
| d:04 | Brood/ cake | 0,1 - 1,8 | Keramische bakplaat | 1 | 10 - 30 | Leg het brood op een stuk keukenpapier en draai het om wanneer de oven een signaal geeft. Plaats de cake op de keramische bakplaat en draai deze indien mogelijk om wanneer de oven een signaal geeft. (De werking van de oven wordt onderbroken wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood (gesneden of hele broden), gistgebak, biscuit, kwarktaart en bladerdeeg maar ook voor broodjes en stokbroden. Leg broodjes in een cirkel. Het is niet geschikt voor kruimeldeeg, vruchten-/roomtaart en cakes met een chocoladel laag. |
| d:05 | Fruit | 0,1 - 0,6 | Keramische bakplaat | 1 | 5 - 15 | Verdeel het bevroren fruit gelijkmatig over de keramische bakplaat. Dit programma is geschikt voor fruit als frambozen, en gemengde bessen. |

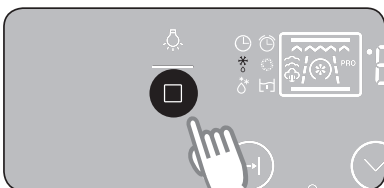
Belangrijk! De snelle ontdooistand maakt gebruik van microgolven om voedsel te verwarmen. Bij gebruik van deze stand dienen de richtlijnen voor kookgerei en andere voorzorgsmaatregelen voor een veilig gebruik van de magnetron dan ook zorgvuldig te worden opgevolgd.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

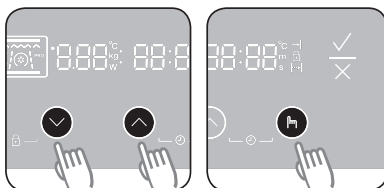
Groenten menustand

Voeg 30-45 ml koud water per 250 g toe, tenzij een andere hoeveelheid water wordt aanbevolen (zie tabel). Dek de groente voor een minimale tijd af (zie tabel). Vervolg het bereiden tot u het gewenste resultaat hebt. Roer tijdens en na de bereiding de groente even door. Voeg na het bereiden van het gerecht zout, kruiden of boter toe. Dek het gerecht af en laat deze gedurende 3 minuten staan. Snij verse groenten in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner ze zijn, hoe sneller ze zullen koken.

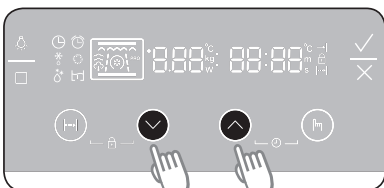
De functie groenten menustand selecteren



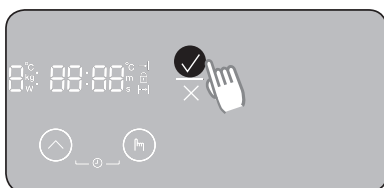
- 1** Druk 10x op de functiekeuzetoets om de groenten menustand te selecteren. Het symbool 'groenten menustand' licht op in de display.



- 2** Druk op de insteltoetsen om de gewenste groenten menufunctie te selecteren. Druk op de selectietoets.



- 3** Druk op de insteltoetsen om het gewenste gewicht te selecteren. Als u geen gewicht kiest wordt er automatisch na 5 seconden een gewicht ingesteld.



- 4** Druk op START om de bereiding te starten.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

Tabel groenten menustand

Neem deze tabel als richtlijn voor de bereiding. Voorverwarmen is niet nodig.

| Nr. | Gerecht | Portie (kg) | Toebehoren | Niveau | Instructies |
|------|----------------------|--------------------|------------|--------|---|
| U:01 | Broccoli roosjes | 0,2-0,3 0,3-0,4 | Stoommand | 1 | Spoel de broccoli af en maak deze schoon. Plaats in een glazen ovenschaal met deksel. Voeg 2 eetlepels (0,2-0,3 kg) of 3 a 4 eetlepels (0,3-0,4 kg) water toe. Plaats de kom met deksel in het midden van de bakplaat. Goed roeren na de bereiding. |
| U:02 | Bloemkool roosjes | 0,2-0,3 0,3-0,4 | Stoommand | 1 | Spoel de bloemkool af en maak deze schoon. Plaats de bloemkool in een glazen ovenschaal met deksel. Voeg 2 eetlepels (bij 0,2-0,3 kg) of 3 a 4 eetlepels (bij 0,3-0,4 kg) water toe. Plaats de kom met deksel in het midden van de bakplaat. Goed roeren na de bereiding. |
| U:03 | Gesneden Wortelen | 0,2-0,3 0,4-0,5 | Stoommand | 1 | Spoel de wortels af en maak deze schoon. Plaats de wortels in een glazen ovenschaal met deksel. Voeg 2 eetlepels (bij 0,2-0,3 kg) of 3 a 4 eetlepels (bij 0,4-0,5 kg) water toe. Plaats de kom met deksel in het midden van de bakplaat. Goed roeren na de bereiding. |
| U:04 | Aardappelen in schil | 0,3-0,4 0,7-0,8 | Stoommand | 1 | Spoel de aardappelen af en maak deze schoon. Vet de aardappelen in met olijfolie en prik in de schil met een vork. Plaats ze in de kom met deksel en laat het gerecht na bereiding nog 3-5 minuten staan. |

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

| | | | | | |
|------|----------------------|--------------------|-----------|---|---|
| U:05 | Aardappelen geschilt | 0,4-0,5 0,7-0,8 | Stoommand | 1 | Spoel de aardappelen af en maak deze schoon. Snij ze in helften en plaats ze in de kom met deksel. Voeg 1-2 eetlepels water toe. Goed roeren na de bereiding. Bij grote hoeveelheden halvewege het kookproces nog even extra doorroeren. Laat het gerecht na bereiding nog 3-5 minuten staan. |
| U:06 | Courgette | 0,2-0,3 0,3-0,4 | Stoommand | 1 | Snijd de courgette in plakjes. Voeg 2 eetlepels water of een klontje boter toe. Plaats ze in de kom met deksel. Kook ze met de deksel op de kom tot ze beetbaar zijn. |
| U:07 | Gesneden Aubergine | 0,1-0,2 0,3-0,4 | Stoommand | 1 | Snijd de aubergine in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap overheen. Plaats ze in de kom met deksel. Kook ze met de deksel op de kom. Goed roeren na de bereiding. |
| U:08 | Gesneden Ui | 0,2-0,3 0,4-0,5 | Stoommand | 1 | Snijd de uien in ringen of halve ringen. Voeg slechts 1 eetlepel koud water toe. Plaats ze in de kom met deksel. Kook ze met de deksel op de kom. Goed roeren na de bereiding. |
| U:09 | Gemengde groenten | 0,2-0,3 0,4-0,5 | Stoommand | 1 | Spoel de gemengde groenten af en maak deze schoon. Plaats de groenten in de kom met deksel. Voeg 1 eetlepel (bij 0,2-0,3 kg) of 3 a 4 eetlepels (bij 0,4-0,5 kg) water toe. Plaats de kom met deksel in het midden van de bakplaat. Goed roeren na de bereiding. |
| U:10 | Witte rijst | 0,2-0,3 | Stoommand | 1 | Gebruik de kom met deksel (let op! het volume van rijst verdubbeld tijdens het koken). Kook de rijst met de deksel op de kom. Giet na de bereiding overtollig water af. Voeg zout, kruiden en boter toe, roer de rijst door en laat het daarna even staan. |

DE STOOMMAND GEBRUIKEN

De stoommand is gebaseerd op het principe van koken met stoom, en is ontworpen voor snel, gezond koken in uw Etna Magnetron. Bij gebruik van koken met stoom wordt gebruikt gemaakt van de magnetron functie.

Dit accessoire is ideaal voor het koken van rijst, pasta, groenten, etc. in recordtijd, met behoud van hun voedingswaarden.

De stoommand bestaat uit drie onderdelen:



kom



zeef



deksel

Alle onderdelen geschikt voor magnetron gebruik en zijn bestand tegen temperaturen van -20 °C tot 140 °C.

Geschikt voor bewaren in een vriezer.
Kan afzonderlijk of samen worden gebruikt.

Gebruik

- Niet gebruiken:
 - Om gerechten te koken met een hoog suiker of vetgehalte.
 - Op een grillstand of op een kookplaat.
- Was voor het eerste gebruik het mandje eerst goed af met een sopje
- Raadpleeg voor kooktijden de tabel voor stomen.

Onderhoud

- De stoommand kan worden gereinigd in een vaatwasser.
- Maak bij het wassen met de hand gebruik van warm water met afwasmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Sommige gerechten (zoals gerechten met tomaat) kunnen het kunststof verkleuren.

Ontdoeien:

- Plaats bevroren gerechten in de stoommand zonder de deksel te gebruiken. Het vocht blijft dan op de bodem van de kom en beïnvloed het gerecht niet.

DE STOOMMAND GEBRUIKEN

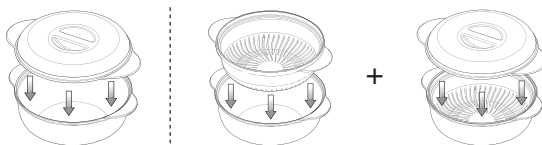
Tabel voor stomen

In de volgende tabel vindt u richtlijnen voor het bereiden van diverse gerechten met gebruik van de stoommand. De hoeveelheden, vermogen, kooktijd en bijbehorende aanbevelingen worden aangegeven.

| Gerecht | Gewicht (g) | Vermogen (W) | Kooktijd (min.) | Toebehoren | Aanbeveling |
|----------------------|-------------------|--------------|-----------------|----------------|--|
| Artisjokken | 300 (1-2 stukken) | 800 | 5-6 | Stoommand | Spoel de artisjokken af met maak deze schoon. Zet de zeef in de kom en plaats de artisjokken in de zeef. Voeg 1 eetlepel citroensap toe. Plaats de deksel. Laat na de bereiding 1-2 minuten staan. |
| Verse groenten | 300 | 800 | 4-5 | Stoommand | Maak de groente schoon, snij deze in gelijke stukken. Weeg de groente (bijvoorbeeld broccoli, bloemkool, wortel of peper). Zet de zeef in de kom en plaats de groente in de zeef. Voeg 2 eetlepels water toe. Plaats de deksel. Goed roeren na de bereiding en laat 1-2 minuten staan. |
| Bevroren groenten | 300 | 600 | 8-9 | Stoommand | Zet de zeef in de kom en plaats de groente in de zeef. Voeg 1 eetlepel water toe. Plaats de deksel. Laat na de bereiding 1-2 minuten staan. |
| Rijst | 250 | 800 | 15-18 | Kom met deksel | Plaats de rijst in de kom. Voeg 500 ml koud water toe. Plaats de deksel. Laat na de bereiding witte rijst 5 minuten en zilvervliesrijst 10 minuten staan. |
| Aardappelen in schil | 500 | 800 | 7-8 | Kom met deksel | Spoel de aardappelen af, weeg deze en plaats ze in de kom. Voeg 3 eetlepels water toe. Plaats de deksel. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan. |
| Stoofpot (afgekoeld) | 400 | 600 | 5,5-6,5 | Kom met deksel | Plaats de stoofpot in de kom. Plaats de deksel. Goed roeren na de bereiding en laat 1-2 minuten staan. |

DE STOOMMAND GEBRUIKEN

| Gerecht | Gewicht (g) | Vermogen (W) | Kooktijd (min.) | Toebehoren | Aanbeveling |
|---|-------------|--------------|-----------------|----------------|--|
| Soep (afgekoeld) | 400 | 800 | 3-4 | Kom met deksel | Plaats de soep in de kom. Plaats de deksel. Goed roeren na de bereiding en laat 1-2 minuten staan. |
| Soep (bevroren) | 400 | 800 | 8-10 | Kom met deksel | Plaats de bevroren soep in de kom. Plaats de deksel. Goed roeren na de bereiding en laat 2-3 minuten staan. |
| Bevroren gist/ Knoedel met jamvulling. | 400 | 400 | 8-10 | Kom met deksel | Bevochtig de bovenkant van de knoedel. Plaats 1-2 bevroren knoedel naast elkaar in de kom. Plaats de deksel. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan. |
| Fruit compote | 250 | 800 | 3-4 | Kom met deksel | Weeg na het pellen het verse fruit (bijvoorbeeld appels, peren, abrikoos, mango's of ananas). Maak het fruit schoon, snij deze in gelijke stukken of blokjes. Plaats de compote in de kom. Voeg 1-2 eetlepels water en 1-2 eetlepels suiker toe. Plaats de deksel. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan. |



kom met deksel

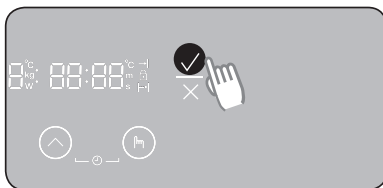
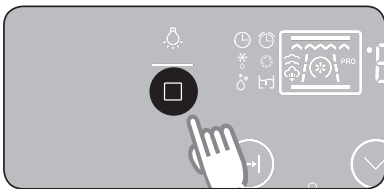
stoommand

Let op!

- Tijdens gebruik kan de deksel zeer het worden!
- Gebruik ovenhandschoenen bij het hanteren van de stoommand na bereiding van het gerecht.

DE AQUA CLEAN-STAND GEBRUIKEN

Met de Aqua Clean-stand reinigt u uw oven in slechts 15 minuten.

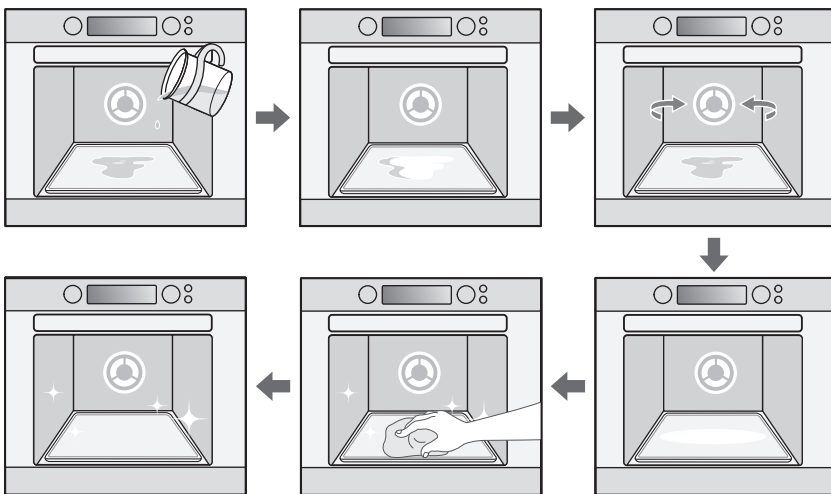


1 Druk 11x op de functiekeuze-toets om AQUA CLEAN te selecteren.

- ▶ Giet ongeveer 100 ml water onder in de lege oven.

2 Druk op START. De oven begint automatisch.

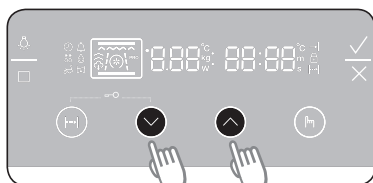
- ▶ Na 15 minuten stopt de oven automatisch. Veeg de oven uit met een droge doek.



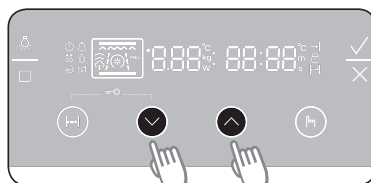
Belangrijk

- Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik GEEN gedistilleerd water.
- Maak GEEN gebruik van hogedrukreinigers of stoomreinigers voor de reiniging van de magnetronoven.

DE PIEPTOON UITSCHAKELEN



- 1** Als u de pieptoon wilt uitschakelen, houdt u de beide insteltoetsen gedurende 1 seconden tegelijkertijd ingedrukt.

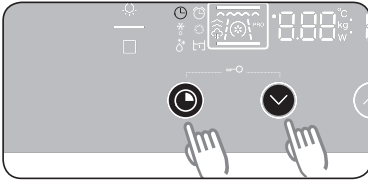


- 2** Als u de pieptoon weer wilt inschakelen, houdt u de beide insteltoetsen gedurende 1 seconden tegelijkertijd ingedrukt.

DE KINDERSLOT

Met het kinderslot van de oven kunt u het bedieningspaneel vergrendelen om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

De oven vergrendelen

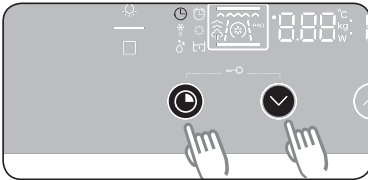


- 1** Houd de insteltoets 'omlaag' en de bereidingstijdtoets tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt.

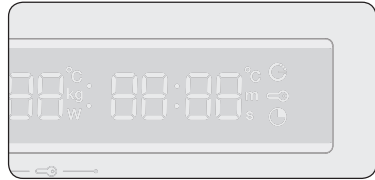


- 2** Er wordt een vergrendelingssymbool weergegeven op het display, wat aangeeft dat alle functies vergrendeld zijn.

De oven ontgrendelen



- 1** Houd de insteltoets 'omlaag' en de bereidingstijdtoets tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt.



- 2** Het vergrendelingssymbool verdwijnt van het display, wat aangeeft dat alle functies ontgrendeld zijn.

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet en voedselresten zich ophopen, met name op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de afdichting.

1. Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep. Veeg na met een schone, natte doek en droog de oppervlakken af.
2. Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep. Veeg na met een schone, natte doek en droog de oppervlakken af.
3. Om hardnekkige voedselresten en geuren te verwijderen, zet u een beker met verdund citroensap onder in de lege oven. Verwarm het sap gedurende tien minuten op maximaal vermogen.
4. Neem de binnenkant af met een vochtige doek.

Belangrijk

- Let erop dat er GEEN water in de ventilatieopeningen komt.
- Gebruik NOOIT schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Zorg er ALTIJD voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u de ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN EN REPAREREN

Reparaties dienen uitsluitend te worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

Als er onderhoud moet worden gepleegd, trekt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van Etna.

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

- **Het modelnummer en serienummer (deze vindt u aan de binnenzijde van de ovendeur)**
- **Garantiegegevens**
- **Een duidelijke omschrijving van het probleem**

Kies een schone, droge plek als u de oven tijdelijk moet opbergen, aangezien stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probeer onderstaande oplossingen als u problemen hebt met uw oven. Mogelijk bespaart u zich zo de tijd en moeite van een onnodig telefoontje naar de klantenservice.

- ▶ Het voedsel wordt niet bereid.
 - Controleer of de timer is ingesteld en op START is gedrukt.
 - Sluit de deur goed.
 - Controleer of er geen zekering is doorgebrand en er geen stroomonderbreker is geactiveerd.

- ▶ Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg.
 - Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.
 - Controleer of het juiste vermogen is ingesteld.

- ▶ Er treedt vonkontlading in de oven op.
 - Zorg ervoor dat u het juiste kookgerei gebruikt (zonder metalen randjes).
 - Controleer of er geen vorken of ander metalen gerei in de oven is geplaatst.
 - Zorg er bij gebruik van aluminiumfolie voor dat deze zich niet te dicht bij de wanden bevindt.

- ▶ De oven veroorzaakt storingen in radio's of televisies.
 - De oven kan, als deze in werking is, lichte storingen in televisies of radio's veroorzaken.
Installeer de oven niet in de buurt van televisies, radio's en antennes om dit effect te beperken.

- ▶ Bij elektronische storingen wordt het DISPLAY gereset.
 - Haal de stekker uit het stopcontact en steek deze er weer in. Stel de tijd opnieuw in.

- ▶ Er zit condens aan de binnenkant van de oven.
 - Dit is normaal. Veeg de oven na gebruik schoon.

- ▶ De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgezet.
 - Dit is normaal. De koelventilator blijft, nadat de oven is gestopt, mogelijk nog maximaal drie minuten werken.

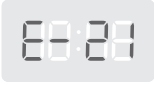
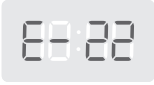






- ▶ Een luchtstroom is voelbaar bij de deur en de buitenkant van het apparaat.
 - Dit is normaal.

- ▶ Licht weerkaatst bij de deur en de buitenkant van het apparaat.
 - Dit is normaal.

- ▶ Er ontsnapt stoom bij de deur of de ventilatieopeningen.
 - Dit is normaal.

- ▶ Tijdens de werking van de oven, en met name in de ontdooi-stand, klinken klikgeluiden.
 - Dit is normaal.

FOUTCODES

| Foutcode | Algemene functies |
|---|---|
|  | FOUT TEMPERATUURSENSOR OPEN Deze fout treedt op bij een defecte sensor, onjuiste aansluitingen, een defecte printplaat en wanneer de door MICOM gedetecteerde A/D-waarde lager is dan 10. |
|  | FOUT TEMPERATUURSENSOR KORT Deze fout treedt op bij een defecte sensor, onjuiste aansluitingen, een defecte printplaat en wanneer de door MICOM gedetecteerde A/D-waarde hoger is dan 252. |
|  | DOELTEMPERATUUR TEMPERATUURSENSOR Deze fout treedt op wanneer het voorverwarmen niet is voltooid en de temperatuur in de oven gedurende 30 minuten lager is dan 120 °C. |
|  | FOUT ABNORMALE TEMPERATUURDETECTIE Deze fout treedt op wanneer de temperatuur in de oven gedurende 10 minuten hoger is dan 250 °C. |
|  | FOUT ABNORMALE TEMPERATUURDETECTIE MAGNETRON Deze fout treedt op wanneer de temperatuur in de oven in de magnetronstand hoger is dan 210 °C. |
|  | FOUT TOETS KORT Deze fout treedt op als u een knop langer dan 60 seconden ingedrukt houdt. Deze fout treedt mogelijk op als er water in het bedieningspaneel komt of als er stofdeeltjes aan het AANRAAKPANEEL blijven hangen. |
|  | FOUT NAK-SIGNAAL Het NAK-signaal wordt gegeven als het inschakelen van het apparaat langer dan 10 seconden duurt. |
|  | COMMUNICATIEFOUT Deze fout treedt op wanneer er langer dan 10 seconden geen communicatie plaatsvindt tussen de hoofd- en subprintplaat. |
|  | FOUT EEPROM OPEN Deze fout treedt op wanneer er tijdens het instellen van het vermogen iets misgaat in de EEPROM-communicatie. |
|  | FOUT EEPROM LEZEN & SCHRIJVEN Eeprom wordt niet gebruikt. |

Als een van deze fouten optreedt, neemt u contact op met de klantenservice van Etna.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

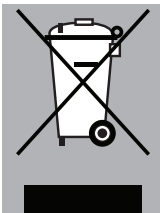
| | |
|------------------------|----------------------------------|
| Model | CM751ZT |
| Voedingsbron | 230 V ~ 50 Hz |
| Energieverbruik | |
| Maximaal vermogen | 3000 W |
| Magnetronstand | 1650 W |
| Grillstand | 2500 W |
| Heteluchtstand | 2500 W |
| Uitgangsvermogen | 100 W/800 W (IEC - 705) |
| Gebruiksfrequentie | 2450 MHz |
| Magnetron | OM75P (21) |
| Koelmethode | Motor koelventilator |
| Afmetingen | |
| Afmetingen apparaat: | 595 x 454 x 569,4 mm (b x h x d) |
| Afmetingen bij inbouw: | 555 x 445 x 548,8 mm (b x h x d) |
| Volume | 50 l |
| Gewicht | |
| Netto | 38,3 kg |
| Verzending | 45,5 kg |

VERWIJDEREN VAN APPARAAT EN VERPAKKING

De verpakking van dit apparaat kan worden gerecycled en is mogelijk gemaakt van:

- karton
- papier
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)
- polypropyleentape (PP)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg overeenkomstig de wettelijke bepalingen.



Op het product is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht om op de verplichting tot gescheiden verwerking te wijzen. Dit voorkomt negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Dit houdt in dat het product aan het eind van de levensduur naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente of naar de leverancier moet worden gebracht.

Het aparte verwerken zorgt ervoor dat materialen waaruit dit apparaat bestaat, kunnen worden teruggewonnen, wat een aanzienlijke besparing van energie en grondstoffen betekent.



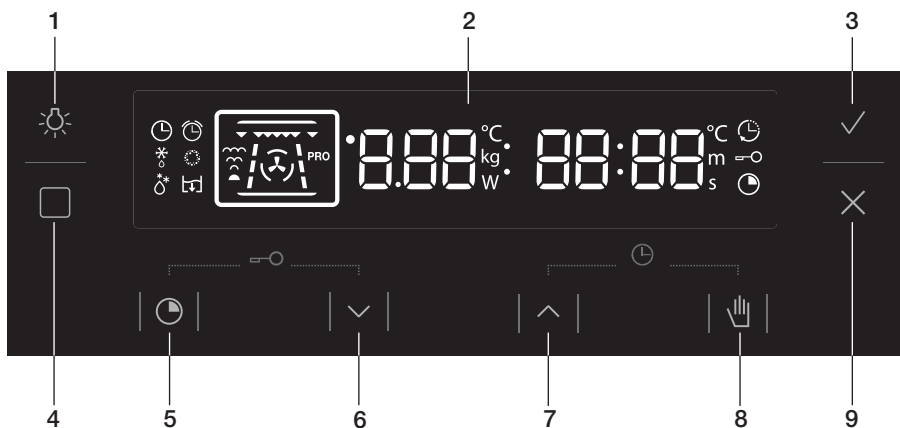
Verklaring van overeenstemming

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de toepasselijke Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

TABLE OF CONTENTS

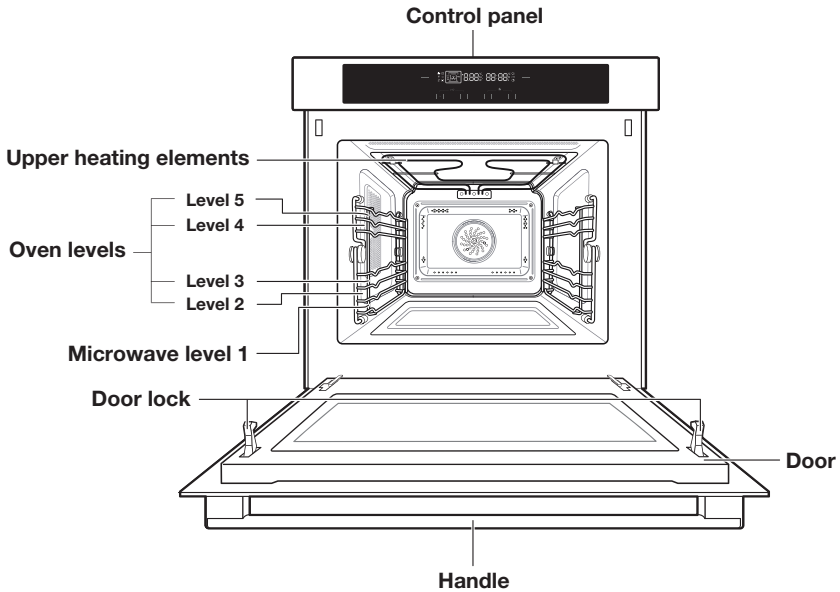
| | |
|--|----|
| Control panel | 4 |
| Oven functions | 5 |
| Accessories | 6 |
| Using this user manual | 7 |
| Setting the clock | 14 |
| Setting the energy saving setting | 15 |
| Heating possibilities | 16 |
| How a microwave oven works | 18 |
| Using the microwave setting | 19 |
| Using the oven functions | 29 |
| Setting cooking time | 35 |
| Setting an end time | 36 |
| Postponing the cooking time | 37 |
| Using the combi functions | 38 |
| Using the automatic menu settings | 42 |
| Using the steamer basket | 50 |
| Using the Aqua Clean setting | 53 |
| Deactivating the beep alarm | 54 |
| Childproof lock | 55 |
| Cleaning the microwave oven | 56 |
| Storing and repairing the microwave oven | 56 |
| Solving problems | 57 |
| Error codes | 58 |
| Technical specifications | 59 |
| Disposal of appliance and packaging | 60 |

CONTROL PANEL



1. LIGHTING ON/OFF BUTTON
2. DISPLAY
3. START BUTTON
4. FUNCTION SELECTOR BUTTON
5. TIMER BUTTON
6. SETTINGS BUTTON 'REDUCE'
7. SETTINGS BUTTON 'INCREASE'
8. SELECTION BUTTON
9. STOP/CANCEL BUTTON

OVEN FUNCTIONS

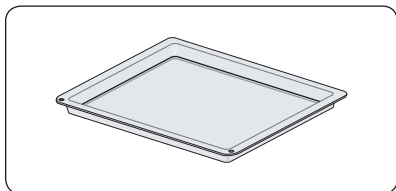


Note

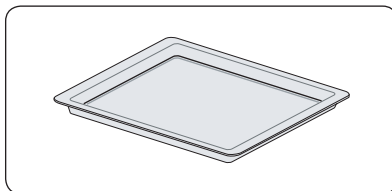
- Level 1 is located at the bottom of the oven and the higher levels are located above this.
- Levels 4 and 5 are used mainly for the grill function.
- Level 1 is used mainly for the microwave function with the ceramic baking plate.
- Consult the cooking guidelines in this user manual to determine the correct level for your dishes.

ACCESSORIES

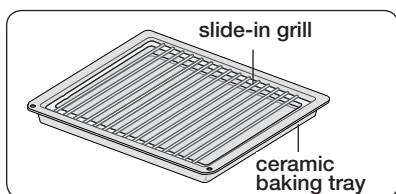
The following accessories are supplied with your microwave oven:



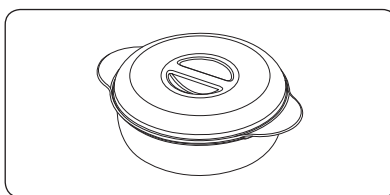
- 1** Ceramic baking tray
(use with microwave setting)



- 2** Baking tray
(do NOT use with microwave setting)



- 3** Grill rack for ceramic baking tray
(use with quick menu and grill setting)



- 4** Steamer basket
Use the plastic steamer basket to cook dishes with steam.

Note

Consult the cooking guidelines in this user manual to determine the correct accessories for your dishes.

USING THIS USER MANUAL

Thank you for buying an Etna microwave oven.

The user manual contains important information about the use and maintenance of your new microwave oven. The installation instructions are supplied separately.

Before using the microwave oven, read the safety instructions and all information in this user manual. Keep the user manual so you can consult it later.

SAFETY INSTRUCTIONS

Safe use



- **WARNING:** when the appliance is used, the appliance itself and the parts inside it become hot. Do not touch the hot parts. Keep children younger than 8 away from the appliance unless you keep them under continuous supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 years and over, people with reduced physical, sensory or mental capabilities and people with little experience with and knowledge of the appliance. It is important that they are supervised and receive instructions about the safe use of the appliance and the dangers it involves. Do not allow children to play with the appliance. Do not allow children to perform maintenance or clean the appliance without supervision.
- This appliance is designed exclusively for household use. Use it only for cooking dishes.
- Keep the cable away from hot surfaces.
- Ensure that the vents remain uncovered.
- Do not use an external timer or separate remote control system to operate the appliance.
- In connection with safety, the appliance may not be cleaned with high-pressure cleaners or steam cleaners.
- **WARNING:** never warm up sealed tins. Pressure develops in the tin which can make it explode.



SAFETY INSTRUCTIONS

- When dishes with alcohol are cooked, the high temperatures can cause the alcohol to evaporate. The vapour can catch fire if it comes into contact with hot parts.
- Do not use the appliance to store inflammable materials or materials which warp quickly.
- Ensure that dishes are always heated thoroughly. The time required for this depends on many factors, including the quantity and type of dish. Any bacteria in the dishes are destroyed if the dish is heated at a temperature higher than 70 °C for more than 10 minutes. Heat the dish longer if you are not sure whether it has heated thoroughly.
- Do not use abrasive cleaners or hard metal scrapers to clean the glass door. This will create scratches which may cause the glass to break.
- Use oven mitts or oven cloths to remove dishes and accessories from the appliance.
- If, for cleaning the oven, operation buttons must be set to a higher setting (pyrolysis) than for normal purposes, the exterior may become hotter than usual. For that reason, keep children away from the appliance.
- **WARNING:** Make sure the appliance is turned off before replacing the bulb, to avoid risk of electric shock.
- **WARNING:** If the (glass) control panel is cracked, switch off the appliance to reduce the risk of electric shock.
- **WARNING:** Cooking with fat or oil without supervision can be dangerous and can lead to fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water. Switch off the appliance and keep the door closed.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store objects in the oven.



Children

- Do not allow children to play with the appliance. Do not allow children to perform maintenance or clean the appliance without supervision.
- Do not store anything in the cupboards above or behind the appliance which may be interesting for your children.

Safe use of the microwave



- **WARNING:** it is dangerous for an unqualified person to carry out repairs that involve opening the appliance casing. The casing protects against the release of microwaves.
- **WARNING:** do not use the microwave if the door or the seal is damaged, and have it repaired by a qualified person.
- **WARNING:** shake and stir the contents of baby bottles and pots of baby food. Check the temperature prior to consumption to avoid the danger of scalding.
- **WARNING:** do not try to use the microwave with the door open. Microwave radiation can be dangerous.
- Only use the appliance inside the home.
- Do not use the appliance in damp areas or near taps.
- The microwave is insulated. Despite this, there is always some transfer of heat, and the temperature of the exterior of the oven will rise. These temperatures are well within the standards.
- Use only microwave-safe cutlery and crockery (take care with gold or silver-coloured edges).
- Put a plastic spoon in a mug if you want to boil a liquid (such as water). Liquids can boil without bubbling. As soon as you take the mug out of the microwave, the liquid can suddenly start to boil furiously and spit out of the mug, which may scald you.

SAFETY INSTRUCTIONS

- A microwave can only be used safely if the door closes properly. Never place objects between the microwave and the door, and ensure that the door and the seal are always clean.
- Never switch the microwave on if it is empty. This can damage the microwave.
- Remove metal strips from plastic bags and use microwave-safe dishes.
- Always first check on the packaging how the dish should be prepared in the microwave. In general, you have to prick a few holes in the packaging of liquids or dishes in air-tight packaging before warming up. This is because pressure builds up during the heating.
- Liquids and other dishes must not be warmed up in air-tight packaging, because the products can explode.
- Keep an eye on the microwave when warming up dishes in plastic or paper packaging, because they could catch fire.
- Never warm up products longer than necessary, and take into account that the dish continues to cook after the heat source has been switched off.
- Prick the skin of meat, poultry or fish with a fork or other pointed object. That way you will avoid splashes.
- You should clean the microwave regularly and remove all leftover food. Crumbs and remaining moisture absorb microwaves and increase cooking time. Leftover food can also damage the interior, which can result in dangerous situations.

Safe use of the oven

- Keep children at a safe distance from the oven during baking or roasting. The oven becomes warm during use. Do not touch the heating elements and the interior of the oven until it has cooled down completely.
- The exterior of the oven can become hot if it is used at a high temperature for a long time. If the oven is used at maximum temperature for a long time (for example, during grilling), the glass panel in the oven door can become hot.
Be careful if children are around.
- The oven is fully insulated. Despite this, there is always some transfer of heat, and the temperature of the exterior of the oven will rise. These temperatures are well within the standards.
- The oven has a fan which cools the casing of the oven. The fan continues to work for some time after you switch the oven off.
- Make sure the appliance is turned off before replacing the bulb, to avoid risk of electric shock.
- Do not place accessories on the open oven door.
- The oven door must be closed during cooking.
- Open the oven door carefully, as hot steam can escape.
- Do not store inflammable materials in the oven.
- Frozen products such as pizzas should be cooked on the rack. If you use the baking tray, it may become deformed due to the large differences in temperature.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Never cover the floor of the oven with aluminium foil. The foil blocks the heat, which can lead to worse results.
The enamel of the oven floor can also be damaged.
- Smaller quantities require a shorter cooking time. If you follow the cooking times in recipes, the dishes may burn.
- Never pour cold water on the hot floor of the oven. This can damage the enamel.
- Fruit juices can result in stains on the oven floor that are difficult to remove. When cooking moist tarts/pastries (such as apple pie), use a baking tray or roasting tin as drip tray.
- Spilled food containing sugar or fruit juices, such as rhubarb or prune juice, can affect the colour of the enamel. We recommend you clean the oven immediately after it has cooled down.
Note: the water in the steam oven dish is still hot!
- Use heat and steam-resistant baking trays in the steam oven. Silicone baking tins are not suitable when combining hot air circulation and steam.
- Do not use baking trays that have areas of rust. Even small areas can result in rust on the interior of the oven.

Safe use of the oven

- Check the appliance for transport damage. Do not connect the appliance if it is damaged.
- This appliance may only be installed by an authorised mechanic.
- Replace faulty parts only with original parts. Only original parts are guaranteed by the manufacturer to meet the safety requirements.
- To prevent hazardous situations, a damaged electric lead should only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or a certified expert.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- You should always be able to reach the plug and the socket.
- If you want to make a fixed connection, an omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm must be fitted in the supply cable.
- The appliance must not be connected to the electricity network by a multiple socket or extension lead, since safe use of the appliance can no longer be guaranteed in that case.
- **WARNING:** You must never open the casing of the appliance. The casing may only be opened by a service technician.
- Disconnect the appliance from the mains electricity before carrying out repairs.



If the safety instructions and warnings are not followed, the manufacturer cannot be held responsible for any resulting damage.

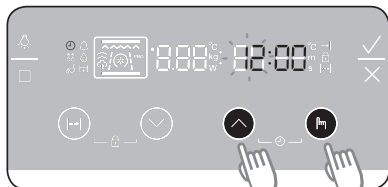


If you decide to discontinue using the appliance because of a fault, we recommend you remove the plug from the plug socket and cut off the cable. Take the appliance to the municipal council waste management department.

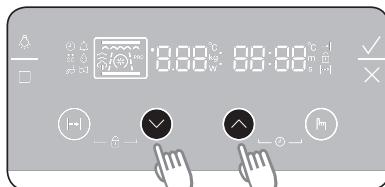
SETTING THE CLOCK

When you connect the appliance to the mains electricity for the first time, the **DISPLAY** lights up. After three seconds the clock symbol and '12:00' flash on the **DISPLAY**.

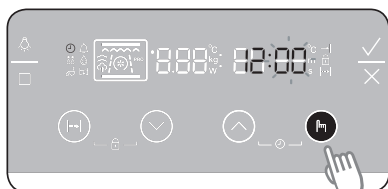
Setting the clock



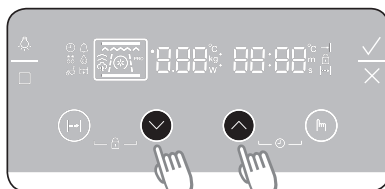
- 1** Press the settings button 'increase' and the selection button simultaneously. '12' starts flashing.



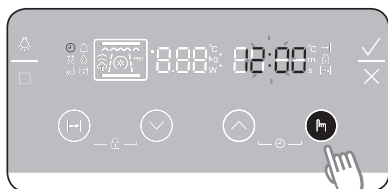
- 2** Use the settings buttons to set the hour.



- 3** Press the selection button again. '00' will start flashing.



- 4** Use the settings buttons to set the minutes.



- 5** Press the selection button again.

Note

If you press a button, the setting starts to flash. You can now change the setting. You can only change the setting if it is flashing. If it stops flashing, you must press the button so that the setting starts flashing again.

SETTING THE ENERGY SAVING SETTING

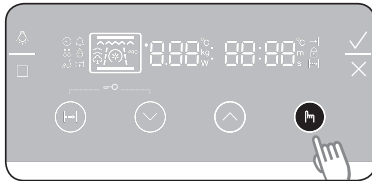
The oven has an energy-saving setting. This setting saves electricity when the oven is not in use.

Standby setting

If the oven is not used for 2 minutes, the standby setting is activated (standard).

ECO setting

The current time is not displayed in the ECO setting. You cannot use the oven.




- 1** Press the selection button for 3 seconds. The oven switches to ECO setting and there is nothing in the display.

Open the door or press a button if you want to go to the standby setting. The current time is shown on the display and the oven is ready for use.





HEATING POSSIBILITIES

The following list shows the different heating possibilities and oven settings that are available. Use the cooking guidelines on the following pages to determine the correct mode and setting for your recipes.



MICROWAVE SETTING

| | |
|---|--|
|  | Microwaves are used for cooking and defrosting foods. Dishes are cooked quickly and efficiently without the colour or form of the food being affected. You set the power and cooking time manually for the different dishes. |
|---|--|

OVEN SETTING

| | |
|--|--|
|  | Convection In this setting the top and bottom heating elements and the fan are activated. The heat is distributed evenly in the oven. This setting is suitable for large amounts of food which need heat supply, such as large au gratins and pies. Recommended temperature: 180 °C |
|  | Grill setting The grill setting is particularly suitable for grilling smaller quantities, such as baguette, fish fillets or for oven dishes 'au gratin'. Put the dish in the middle of the grill rack + ceramic baking, because the element is in the middle of the oven. Recommended temperature: 180 °C |
|  | Maxi grill setting Both top elements heat the dish. Maxi grill is suitable for grilling steaks, sausages, and making cheese on toast. Recommended temperature: 220 °C |
|  | Grill + fan The fan distributes the heat generated from the top heating element. You can use this setting for grilling meat and fish. Recommended temperature: 220 °C |



AUTOMATIC FUNCTIONS

| | |
|---|---|
|  | DEFROST SETTING Select from 5 preset defrost settings. The fan is switched on with a low temperature during defrosting. Turn the food over during defrosting. You only have to choose the programme and the weight to start defrosting. |
|  | AQUA CLEAN The hot steam makes the interior of the oven wet, so you can clean the oven easily. The Aqua Clean programme takes 15 minutes. |

HEATING POSSIBILITIES

| | |
|-------------|---|
| U:01 | VEGETABLE MENU SETTING Select from 10 preset 'vegetable menu settings'. Cooking time and power are chosen automatically. You only have to choose the programme and the weight to start the cooking process. |
| A:01 | AUTOMATIC MENU SETTING Select from 10 preset automatic cooking settings. The time and temperature are set automatically. You only have to choose the programme and the weight to start the cooking process. |

COMBI FUNCTIONS

| | |
|---|--|
|  | Microwave + hot air This function is suitable for all types of meat and poultry, but also for casseroles, au gratin casseroles, roast beef, biscuit dough and light fruitcakes, tarts and crumble desserts. |
|  | Microwave + grill This function is suitable for all kinds of food that has to be warmed up and browned (e.g. baked pasta) and dishes that require a short cooking time for a brown crust. This setting can also be used for thick portions for which a brown, crunchy crust is tasty (e.g. chicken drumsticks). |

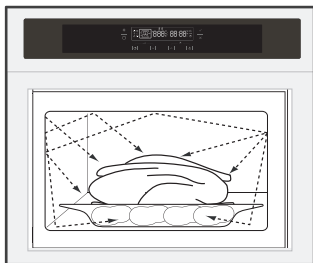
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The energy makes it possible to cook or warm up dishes without affecting the form or colour.

You can use your microwave for the following:

- Microwave setting
- Combi functions

Cooking principle



1. The microwaves which the microwave generates are spread evenly by a distribution system. This cooks the dish evenly.
2. The microwaves are absorbed to a depth of approximately 2.5 cm by the dish. Cooking then continues, because the heat is spread in the dish.
3. The cooking times vary and depend on the dish you use and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Moisture content
 - Starting temperature (whether or not it is cooled)

Important

The dish is cooked from the inside out by means of heat distribution. The cooking continues even when you take the dish from the oven.

Standing times in recipes and in this book must therefore be adhered to, in order to ensure

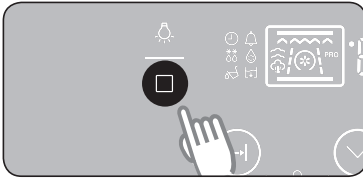
- Even heating into the middle of the dish;
- Equal temperatures in all parts of the dish.

USING THE MICROWAVE SETTING

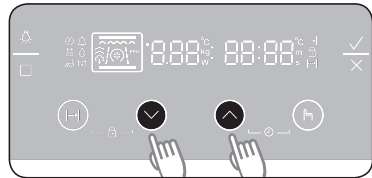
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. When the microwave is used, microwaves penetrate the food. These waves are attracted and absorbed by water, fat and sugar in the food. The microwaves make the molecules in the food move faster. The fast movement of these molecules causes friction and the food is warmed up by the heat which this releases.

IMPORTANT: use the ceramic baking tray on level 1.

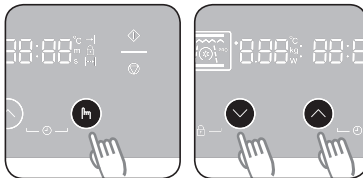
Microwave setting



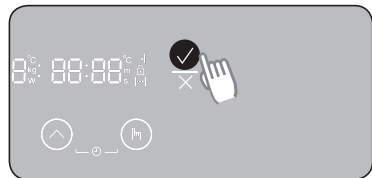
- 1** Press the function selection button once. The DISPLAY shows the time and the power.



- 2** Press the settings buttons to set the desired cooking time. The maximum cooking time you can set is 90 minutes.



- 3** If you want to change the power, press the selection button and set the desired level using the settings buttons.



- 4** Press the start button to start cooking.

USING THE MICROWAVE SETTING

Guidelines for the microwave power

| POWER | PERCENTAGE (%) | OUTPUT POWER (W) | NOTE |
|-------------|----------------|------------------|--|
| MAXIMUM | 100 | 800 | For warming up liquids. |
| HIGH | 83 | 700 | For warming up and cooking dishes. |
| MEDIUM HIGH | 67 | 600 | For warming up and cooking dishes. |
| MEDIUM | 50 | 450 | For cooking meat and warming up delicate dishes. |
| MEDIUM LOW | 33 | 300 | |
| DEFROSTING | 20 | 180 | For defrosting and continued cooking. |
| LOW | 11 | 100 | For defrosting delicate dishes. |

USING THE MICROWAVE SETTING

Guidelines for microwave cookware

Cookware that you use for the microwave setting should not block the microwaves. Metals such as stainless steel, aluminium and copper reflect microwaves. For that reason, do not use metal cookware. Cookware which is designated as microwave-safe can be used safely. For more information about suitable cookware, consult the following guidelines and always use the ceramic baking tray on level 1 if you use the microwave setting.

| COOKWARE | MICROWAVE-SAFE | REMARKS |
|--|----------------|--|
| Aluminium foil | ✓X | Can be used in small quantities to prevent certain parts of the dish from overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used. |
| Porcelain and earthenware | ✓ | Porcelain, earthenware, glazed earthenware and ivory porcelain are usually suitable, unless they have a metal edge. |
| Disposable crockery made from polyester or cardboard | ✓ | Frozen meals are sometimes packaged in disposable crockery. |
| Fast food packaging <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrene cups • Paper bags or newspaper • Recycled paper or metal edges | ✓ X X | Can be used to warm up dishes. Polystyrene can melt if it overheats. Can catch fire. Can cause arcing. |
| Glassware <ul style="list-style-type: none"> • Oven dishes • Fine glassware • Glass jars | ✓ ✓ ✓ | Can be used, unless it has a metal edge. Can be used to warm up dishes or liquids. Thin glass can break or shatter with sudden heating. The lid must be removed. Only suitable for warming up. |

USING THE MICROWAVE SETTING

| COOKWARE | MICROWAVE-SAFE | REMARKS |
|---|--|---|
| Metal <ul style="list-style-type: none"> • Dishes • Metal strips for freezer bags | <p style="text-align: center;">X</p> <p style="text-align: center;">X</p> | Can cause arcing or fire. |
| Paper <ul style="list-style-type: none"> • Plates, cups, serviettes and kitchen paper • Recycled paper | <p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">X</p> | <p>For short cooking times and warming up. For absorbing excess moisture.</p> <p>Can cause arcing.</p> |
| Plastic <ul style="list-style-type: none"> • Trays • Cling film • Freezer bags | <p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓X</p> | <p>Especially heat-resistant thermoplastic material. Other types of plastic can warp or discolour at high temperatures. Do not use melamine plastic.</p> <p>Can be used to hold moisture. Do not touch the food. Be careful when you remove the film; hot steam can escape.</p> <p>Only if boil-proof or ovenproof. Must not be airtight. If necessary, prick it with a fork.</p> |
| Waxed or baking paper | ✓ | Can be used to hold moisture and prevent splashes. |

Note

Sparks in the microwave are also called arcing.

- ✓: Recommended
- ✓**X**: Careful
- X**: Unsafe

USING THE MICROWAVE SETTING

General cooking guidelines for the microwave function

Dishes suitable for cooking in the microwave

Various kinds of dishes can be prepared in the microwave, such as fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish and meat. You can also prepare sauce, custard, soup, steamed pudding, fruit preserves and chutney in a microwave.

Cover during cooking

Dishes should be covered during cooking, because the water evaporates and the steam contributes to the cooking process. There are various ways to cover dishes, for example with a ceramic plate, a plastic lid or microwave-proof cling film.

Standing times

It is important after cooking that the dish is allowed to stand the recommended time so that the temperature can spread evenly in the dish.

General cooking guidelines for frozen vegetables

Use a suitable glass Pyrex dish with lid. Keep it covered during the minimum time (see the table). Continue cooking for the desired result. Stir two times during cooking and one more time after cooking. After cooking, add salt, herbs or butter. Keep the dish covered during the standing time.

| Dish | Portion (g) | Power (W) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|-------------|-----------|-------------|----------------------|--|
| Spinach | 150 | 600 | 5 - 6 | 2 - 3 | Add 15 ml (1 tablespoon) of cold water. |
| Broccoli | 300 | 600 | 8 - 9 | 2 - 3 | Add 30 ml (2 tablespoons) of cold water. |
| Peas | 300 | 600 | 7 - 8 | 2 - 3 | Add 15 ml (1 tablespoon) of cold water. |
| Green beans | 300 | 600 | 7½ - 8½ | 2 - 3 | Add 30 ml (2 tablespoons) of cold water. |
| Mixed vegetables (carrots/peas/sweetcorn) | 300 | 600 | 7 - 8 | 2 - 3 | Add 15 ml (1 tablespoon) of cold water. |
| Mixed vegetables (Chinese vegetable mix) | 300 | 600 | 7½ - 8½ | 2 - 3 | Add 15 ml (1 tablespoon) of cold water. |

USING THE MICROWAVE SETTING

Preparation guidelines for fresh vegetables

Use a suitable glass Pyrex dish with lid. Add 30 - 45 ml (2 - 3 tablespoons) of cold water for every 250 g, unless a different amount of water is recommended (see the table). Keep it covered during the minimum time (see the table). Continue cooking for the desired result. Stir once during cooking and one more time after cooking. After cooking, add salt, herbs or butter. Keep covered during the standing time of 3 minutes.

Tip: cut fresh vegetables into pieces of equal size. The smaller the pieces, the shorter the cooking time.

Note: All fresh vegetables should be cooked on full power (800 W).

| Dish | Portion (g) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|------------------|-------------|----------------|----------------------|---|
| Broccoli | 250 500 | 4 - 5 5 - 6 | 3 | Make sure the florets are of equal size. Point the stalks to the middle. |
| Brussels sprouts | 250 | 5 - 6 | 3 | Add 60 - 75 ml (5 - 6 tablespoons) of water. |
| Carrots | 250 | 5 - 6 | 3 | Cut the carrots into slices of equal size. |
| Cauliflower | 250 500 | 5 - 6 7 - 8 | 3 | Make sure the florets are of equal size. Cut large florets in half. Point the stalks to the middle. |
| Courgette | 250 | 3 - 4 | 3 | Cut the courgette into slices. Add 30 ml (2 tablespoons) of water or a knob of butter. Cook it until it is al dente. |
| Aubergine | 250 | 3 - 4 | 3 | Cut the aubergine into thin slices and sprinkle them with 1 tablespoon of lemon juice. |
| Leek | 250 | 3 - 4 | 3 | Cut the leek into thick rings. |
| Mushrooms | 125 250 | 1 - 2 2 - 3 | 3 | Cook small mushrooms whole, and cut larger mushrooms into slices. Do not add water. Sprinkle with lemon juice. Season with pepper and salt. Drain before serving. |
| Onions | 250 | 4 - 5 | 3 | Cut the onions into rings or half rings. Add only 15 ml (1 tablespoon) of cold water. |
| Capsicum | 250 | 4 - 5 | 3 | Cut the capsicum into small strips. |
| Potatoes | 250 500 | 4 - 5 7 - 8 | 3 | Weigh the peeled potatoes and cut them in half (or in four pieces) for pieces of equal size. |
| Swede | 250 | 5 - 6 | 3 | Cut the swede into cubes. |

USING THE MICROWAVE SETTING

Preparation guidelines for rice and pasta

- Rice** Use a large, glass Pyrex dish with lid. (Take into consideration that rice doubles in volume during cooking.) Keep covered during cooking. Stir after cooking and before the standing time. Add salt or herbs and butter. The rice may not have absorbed all the water after cooking is completed.
- Pasta** Use a large, glass Pyrex dish. Add boiling water and a pinch of salt and stir it all thoroughly. Do not cover during cooking. Stir several times during and after cooking. Cover during the standing time and then drain well.

| Dish | Portion (g) | Power (W) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|-------------------------------|-------------|-----------|--------------------|----------------------|--|
| White rice (parboiled) | 250 375 | 800 | 17 - 18 18 - 20 | 5 | Add 500 ml of cold water. Add 750 ml of cold water. |
| Brown rice (parboiled) | 250 375 | 800 | 20 - 22 22 - 24 | 5 | Add 500 ml of cold water. Add 750 ml of cold water. |
| Mixed rice (rice + wild rice) | 250 | 800 | 17 - 19 | 5 | Add 500 ml of cold water. |
| Mixed grains (rice + grain) | 250 | 800 | 18 - 20 | 5 | Add 400 ml of cold water. |
| Pasta | 250 | 800 | 10 - 11 | 5 | Add 1000 ml of warm water. |

WARMING UP

The microwave oven only needs a fraction of the time a traditional oven requires to warm up dishes.

Dividing and covering

Avoid warming up large pieces of food. They may become overcooked and dry out before they are warm enough inside. Warming up smaller pieces works better. If you cover dishes during the warming up, you prevent them from drying out.

Power settings

Different power settings can be used to warm up dishes. In general it is advisable to use a low power for delicate dishes or dishes which heat up fast, such as fruit pie.

Stirring

For best results, stir dishes thoroughly or turn them over during the warming up. If possible, stir one more time before serving. Stirring is particularly important if you are warming up liquids.

Warming up and standing times

If you are warming up dishes for the first time, it is useful to note down the time required, so that you can consult this in the future. Avoid overheating. If you are not sure about the cooking time, it is better to stick to a short time. In that case you can always add extra time if you need it. Always make sure that warmed up dishes are heated thoroughly.

Let dishes stand for a short while after warming up to ensure that the temperature is evenly distributed. The recommended standing time after warming up is 2 - 4 minutes.

USING THE MICROWAVE SETTING

Warming up liquids

Take care when warming up liquids. Prevent splashes and possible burning by putting a spoon or glass stirrer in the drink. Stir during and definitely after the warming up. After the warming up, let stand for at least 20 seconds to ensure that the temperature is evenly distributed.

Warming up baby food

Baby food

Take care when warming up baby food. Put the food in a deep ceramic plate. Cover it with a plastic lid. After warming up, stir it thoroughly. Let stand for 2 to 3 minutes before use. Stir it again and check the temperature.

The recommended usage temperature is 30 - 40 °C.

Baby milk

Pour milk into a sterilised glass bottle. Warm the bottle up without covering it. Never warm up a baby bottle with the teat on it. The bottle can explode if it overheats. Shake the bottle well before the standing time, and shake it again before use. Always check the temperature of the baby food or milk before you feed your baby.

The recommended usage temperature is 37 °C.

Warming up baby food and milk

Use the power and times in this table as a guideline for warming up.

| Dish | Portion | Power (W) | Time | Standing time (min.) | Instructions |
|-------------------------------------|------------------|-----------|--------------------------------------|----------------------|---|
| Baby food (vegetables + meat) | 190 g | 600 W | 30 - 40 sec. | 2 - 3 | Spoon the contents into a deep ceramic plate. Keep covered during cooking. Stir the food thoroughly after cooking. Let it stand for 2-3 minutes. Stir it thoroughly before use and check the temperature carefully. |
| Baby cereal (grains + milk + fruit) | 190 g | 600 W | 20 - 30 sec. | 2 - 3 | Spoon the contents into a deep ceramic plate. Keep covered during cooking. Stir the food thoroughly after cooking. Let it stand for 2-3 minutes. Stir it thoroughly before use and check the temperature carefully. |
| Baby milk | 100 ml 200 ml | 300 W | 30 - 40 sec. 50 sec. to 1 min. | 2 - 3 | Stir or shake the content thoroughly and pour it into a sterilised glass bottle. Put the bottle in the middle of the ceramic baking tray. Do not cover during cooking. Shake the bottle thoroughly and allow it to stand for at least 3 minutes. Shake the content thoroughly before use and check the temperature carefully. |

USING THE MICROWAVE SETTING

Warming up liquids and food

Use the power and times in this table as a guideline for warming up.

| Dish | Portion | Power (W) | Time | Standing time (min.) | Instructions |
|---------------------------|-----------------------------------|-----------|---------------|----------------------|--|
| Beverages | 250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs) | 800 W | 1½ - 2 2-3 | 1-2 | Pour the beverage into a ceramic mug and warm up the beverage without covering the mug. Put the mug in the middle of the ceramic baking tray. Stir the content carefully before and after the standing time. |
| Soup (cooled) | 250 g | 800 W | 3-4 | 2-3 | Pour the food into a deep ceramic plate. Cover it with a plastic lid. After warming up, stir it thoroughly. Stir one more time before serving. |
| Casserole (cooled) | 350 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Pour the food into a deep ceramic plate. Cover it with a plastic lid. After warming up, stir it thoroughly. Stir one more time before serving. |
| Pasta with sauce (cooled) | 350 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Pour the food into a deep ceramic plate. Cover it with a plastic lid. After warming up, stir it thoroughly. Stir one more time before serving. |
| Complete meal (cooled) | 350 g 450 g | 600 W | 5-6 6-7 | 3 | Scoop 2-3 cooled dishes on to a ceramic plate. Cover the whole with cling film. |

DEFROSTING

Microwaves are excellent for defrosting frozen dishes. Microwaves ensure that frozen dishes are gradually defrosted in a short time. This can be a great advantage if you receive unexpected guests. Frozen poultry must be fully defrosted before cooking. Remove any metal strips and take the product out of the packaging to allow moisture to drain off. Put the frozen dish on a plate and do not cover it. Turn it over halfway through and drain any moisture. Remove any organs as soon as possible. Check the dish now and then to ensure that it does not become too warm. If smaller, thinner parts of the frozen dish become warm, you can protect them by wrapping them in small pieces of aluminium foil. If the poultry becomes warm on the outside, press STOP/CANCEL and let it stand for 20 minutes before continuing. Let fish, meat and poultry stand to defrost further. The standing time for full defrosting depends on the amount of food you want to defrost. Consult the table on the next page.

Tip: Flat dishes defrost faster than thick ones, and small quantities take less time than larger ones. Take this into consideration when you freeze the dish and defrost it.

USING THE MICROWAVE SETTING

Use the following table as guideline for defrosting frozen dishes with a temperature of approximately -18 to -20 °C.

Frozen dishes should be defrosted at the defrosting power (180 W).

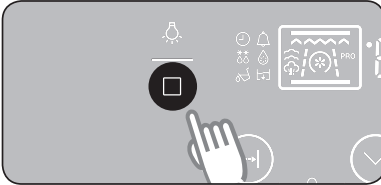
Put the dish on the ceramic baking tray and slide it on to level 1 in the microwave.

| Dish | Portion (g) | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|--|------------------------------------|-------------------------------------|----------------------|--|
| Meat Minced beef | 250 500 | 6 - 7 8 - 12 | 15 - 30 | Put the meat on a ceramic plate. Wrap thinner edges in aluminium foil. Turn the food over halfway through the defrosting time. |
| Pork chops | 250 | 7 - 8 | | |
| Poultry Chicken pieces | 500 (2 pieces) | 12 - 14 | 15 - 60 | Put chicken pieces skin down and whole chickens with the breast down on a ceramic plate. Wrap thinner pieces such as the wings and ends in aluminium foil. Turn the food over halfway through the defrosting time. |
| Whole chicken | 1200 | 28 - 32 | | |
| Fish Fish fillets | 200 | 6 - 7 | 10 - 25 | Put frozen fish in the middle of a ceramic plate. Put thinner pieces under the thicker pieces. Wrap the narrow ends of the fillets and the tail of the whole fish in aluminium foil. Turn the food over halfway through the defrosting time. |
| Entire fish | 400 | 11 - 13 | | |
| Fruit Berries | 300 | 6 - 7 | 5 - 10 | Distribute the fruit on a large, flat, round glass dish. |
| Bread Bread rolls (each approx. 50 g) Toasted bread/toasted sandwich | 2 pieces 4 pieces 250 500 | 1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9 | 5 - 20 | Put bread rolls in a circle or place the bread horizontally on kitchen paper on the ceramic baking tray. Turn the food over halfway through the defrosting time. |

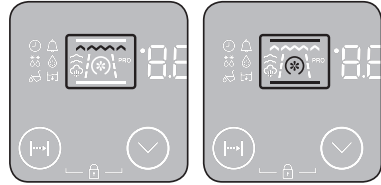
USING THE OVEN FUNCTIONS

This mode offers four settings. Consult the cooking guidelines to determine the correct setting

Oven settings



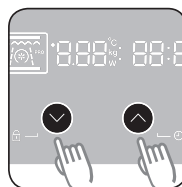
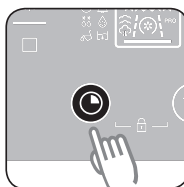
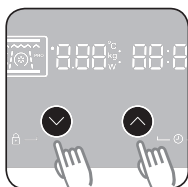
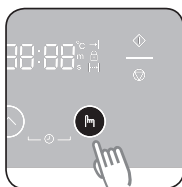
1 Press the function selection button to select the oven setting.



Press several times on the function selection button until the desired oven setting appears in the display.

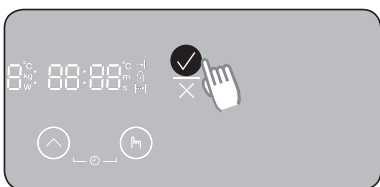
| | | | |
|--|--------------------|--|--|
| | Hot air | Press the function selection button twice. | |
| | Grill + fan | Press the function selection button three times. | |
| | Maxi grill | Press the function selection button four times. | |
| | Grill | Press the function selection button five times. | |
| | | | |

USING THE OVEN FUNCTIONS



2 If you want to change the temperature, press the selection button and set the desired temperature using the settings buttons. During cooking you can change the temperature.

3 Press the timer button and the settings buttons to set the desired cooking time. The maximum cooking time you can set is 10 hours. During cooking you can change the cooking time.



4 Press the start button to start cooking.

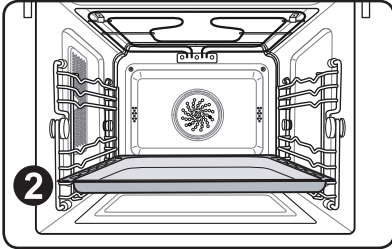
Note

- 1) During cooking you can change the cooking time and the temperature.
- 2) If you use the oven setting, the operation of the heating elements is interrupted regularly to regulate the temperature.

USING THE OVEN FUNCTIONS

Hot air

In this setting the top and bottom heating elements and the fan are activated. The heat is distributed evenly in the oven. This setting is suitable for large amounts of food which need heat supply, such as large au gratins and pies.



The baking tray or the grill rack + ceramic baking is usually placed on level 2.

* Temperature setting: 40 - 230 °C.

* Use oven crockery that is resistant to a temperature of 250 °C.

Cooking table

The temperatures and cooking times in this table are guidelines.

We recommend you preheat the oven if you use the intensive function.

| Dish | Level | Accessories | Temperature (°C) | Time (min.) |
|--------------------------------|-------|---|------------------|-------------|
| Lasagne 2 kg | 2 | Grill rack + ceramic baking | 180 - 200 | 0:20 - 0:30 |
| Vegetable gratin 2 kg | 2 | Grill rack + ceramic baking | 160 - 180 | 0:40 - 0:60 |
| Potato gratin 2 kg | 2 | Grill rack + ceramic baking | 160 - 180 | 1:00 - 1:30 |
| Roast beef / 2 kg medium | 3/2 | Grill rack + ceramic baking / Baking tray | 160 - 180 | 1:00 - 1:30 |
| Whole duck / 2 kg | 3/2 | Grill rack + ceramic baking + Baking tray | 180 - 200 | 1:00 - 1:30 |
| 2 whole chickens / each 1.2 kg | 3/2 | Grill rack + ceramic baking + Baking tray | 200 - 220 | 1:00 - 1:30 |

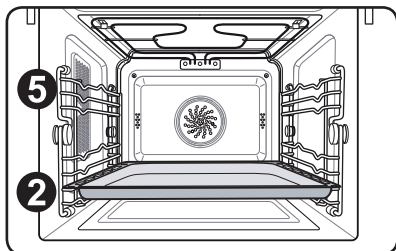
Please note

You do not have to turn the food over, but if you do this halfway through, you have a better result.

USING THE OVEN FUNCTIONS

Grill

This function is for grilling smaller quantities of flat dishes such as steaks, schnitzels, fish and toast. Put the dishes in the middle on the rack. Only the top heating element is turned on.



For grilling, use the grill rack + ceramic baking on level 5 and the baking tray on level 2.

* Temperature setting: 180 °C.

Grill Table

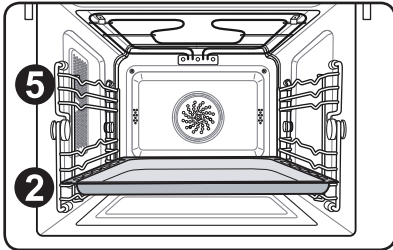
The temperatures and cooking times in this table are guidelines.

| Dish | Level | Accessories | Temperature (°C) | Time (min.) |
|--|-------|--|------------------|-------------|
| Melting Camembert (2 - 4 each 75 g) Do not pre-heat the oven | 5 | Grill rack + ceramic baking | 200 | 10 - 12 |
| Frozen baguette with filling (mozzarella and tomato or ham and cheese) | 5/2 | Grill rack + ceramic baking / Baking tray | 200 | 15 - 20 |
| Fish fingers, frozen (300 - 700 g) Do not pre-heat the oven | 5/2 | Grill rack + ceramic baking / Baking tray | 200 | 15 - 25 |
| Fish burger, frozen (300 - 600 g) Do not pre-heat the oven | 2 | Baking tray | 180 - 200 | 20 - 35 |
| Pizza, frozen (300 - 500 g) Do not pre-heat the oven | 5/2 | Grill rack + ceramic baking / Baking tray | 180 - 200 | 23 - 30 |

USING THE OVEN FUNCTIONS

Maxi grill

The maxi grill is highly suited for grilling larger quantities of flat dishes such as steak, schnitzel and fish. The maxi grill is also suitable for making toast. Both top heating elements and the grill element are turned on when you select this oven function. It is recommended you preheat the oven when you use the maxi grill.



For grilling, use the grill rack + ceramic baking on level 5 and the baking tray on level 2.
* Temperature setting: from 150 - 230 °C.

* Use oven crockery that can withstand temperatures of 230 °C.

Grill Table

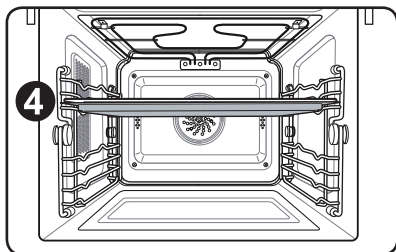
The temperatures and cooking times in this table are guidelines.

| Dish | Level | Accessories | Temperature (°C) | Time (min.) |
|------------------------------------|-------|--|------------------|------------------------------|
| Sausages (thick) 5 - 10 pieces | 5/2 | Grill rack + ceramic baking / Baking tray | 220 | 5 - 8 turn over 5 - 8 |
| Sausages (thin) 8 - 12 pieces | 5/2 | Grill rack + ceramic baking / Baking tray | 220 | 4 - 6 turn over 4 - 6 |
| Toast 5 - 10 pieces | 5 | Grill rack + ceramic baking | 230 | 1 - 2 turn over 1 - 2 |
| Toasted sandwiches 4 - 6 pieces | 5/2 | Grill rack + ceramic baking / Baking tray | 200 | 4 - 8 |
| Filled pancake (200 - 500 g) | 2 | Baking tray | 200 | 20 - 30 |
| Steak (400 - 800 g) | 5/2 | Grill rack + ceramic baking / Baking tray | 230 | 8 - 10 turn over 5 - 7 |

USING THE OVEN FUNCTIONS

Grill + fan

The grill element and the fan in the back of the oven are turned on. The fan circulates the hot air. It is best to preheat the oven before placing dishes in the oven.



For grilling, the grill rack + ceramic baking or the baking tray are usually placed on level 4.

* Temperature setting: 150 - 230 °C

* Make sure the glass dishes you use can withstand temperatures of 40 - 250 °C.

Cooking guidelines

Use the temperatures and times in this table as a guideline for grilling. Set a grilling temperature of 220 °C and preheat the oven for 5 minutes.

| Dish | Rack level | Time (minutes) | Accessories |
|------------------------|------------|----------------|---|
| Sausages | 4 | 8 - 10 | Grill rack + ceramic baking |
| Potato segments | 4 | 20 - 25 | Grill rack + ceramic baking |
| Frozen oven fries | 4 | 15 - 20 | Baking tray |
| Frozen potato rissoles | 4 | 20 - 25 | Baking tray |
| Frozen chicken nuggets | 4 | 15 - 20 | Baking tray |
| Salmon steak | 4/1 | 15 - 20 | Grill rack + ceramic baking / baking tray |
| Fish fillet | 4/1 | 12 - 17 | Grill rack + ceramic baking / baking tray |
| Entire fish | 4/1 | 15 - 20 | Grill rack + ceramic baking / baking tray |
| Chicken pieces | 4/1 | 30 - 40 | Grill rack + ceramic baking / baking tray |

Note

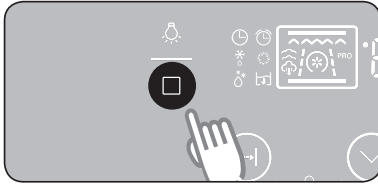
Preheating is recommended.

If you open the door during cooking, the oven will stop. Close the door and press **Start** to start the oven again.

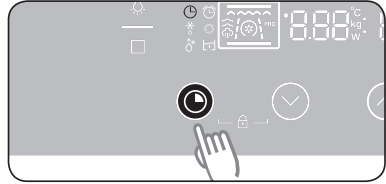
SETTING COOKING TIME

You can set a cooking time of up to 10 hours. The oven switches off automatically once the cooking time has elapsed.

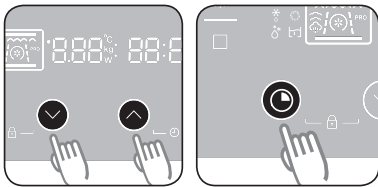
Example: setting the cooking time.



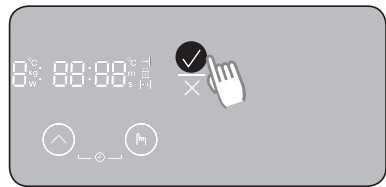
1 Select the desired setting and function (and set the temperature if desired).



2 Press the timer button. *The cooking time symbol lights up in the display.*



3 Set the desired cooking time using the settings buttons. Press the timer button.



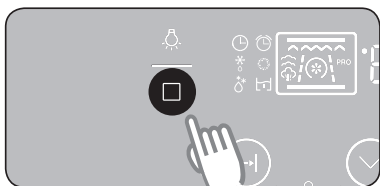
4 Press START. Cooking will start.

Note

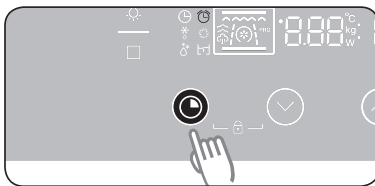
- 1) When the set time has expired you will hear 4 beeps. '0:00' flashes on the display and the oven switches off automatically. The current time appears on the display.
- 2) You can set the programmed cooking time again as shown above.
- 3) If you want to cancel the programmed cooking time, press the timer button and use the settings buttons to set the time to zero.

SETTING AN END TIME

Set and end time for when you would like to switch off the oven. Example: switch off oven at 14.00 hours.



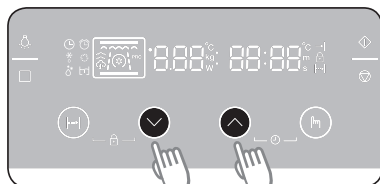
1 Select the desired setting and function (and set the temperature if desired).



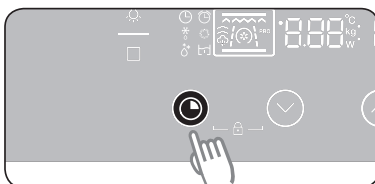
2 Press the timer button for 3 seconds. The current time flashes. The 'end time' symbol lights up.

Example: It is 1.00 pm.

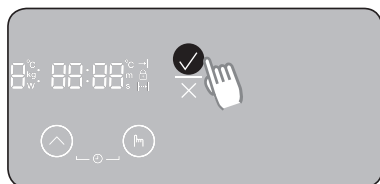
The figure '13:00' flashes.



3 Set the desired end time (14:00) using the settings buttons. Example: The desired time is 14:00 hours.



4 Press the timer button again. Example: The current time is 13:00 hours. The desired end time is 14:00 hours.



5 Press START to start cooking. The cooking time '1:00' is shown. Cooking will start.

Note

- 1) The time display shows the remaining time. Once the set time has expired, you will hear 4 beeps. '0:00' flashes on the display and the oven switches off automatically. The current time appears on the display.
- 2) During cooking you can change the preset cooking time and the temperature for better results. Press the timer button and change the time with the settings buttons.
- 3) If you want to cancel the programmed cooking time, press the timer button and use the settings buttons to set the time to zero. Press the timer button again.
- 3) You can set the end time again as shown above. If you want to cancel the programmed cooking time, press END TIME and set the time to the current time.

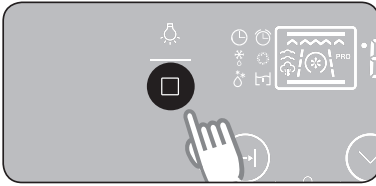
POSTPONING THE COOKING TIME

Set the end time (the time when the oven should switch off) and a cooking time.
Example: Setting a cooking time (2 hours) and an end time (18:00 hours).

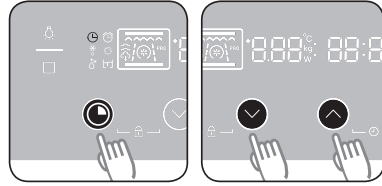
Example with the hot air setting: Current time: 12:00 hours

Cooking time: 2 hours

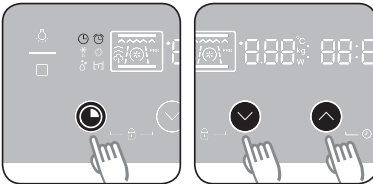
End time: You want the cooking to end at 18:00 hours



- 1** Select the desired setting and function (and set the temperature if desired).

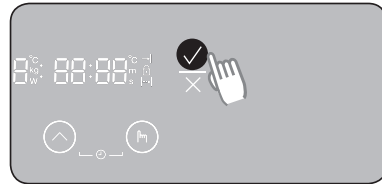


- 2** Press the timer button. Set the desired cooking time using the settings buttons (2 hours). *The cooking time symbol lights up in the display.*



- 3** Press the timer button for 3 seconds.
- ▶ The cooking time is added to the current time and '14:00' is displayed. *The end time symbol lights up.*

Set the desired end time (18:00) using the settings buttons. Wait 5 seconds until the end time has been set.



- 4** Press START to start cooking.
- ▶ The display shows a figure which indicates that the postpone function has been activated.
 - ▶ The oven starts automatically at the set time (16:00) and the cooking time is shown.

Note

- The cooking time and the end time can be changed before the set times elapse.
- Once the set time has expired, you will hear 4 beeps. '0:00' flashes on the display and the oven switches off automatically.

WARNING

Do not leave the dish too long in the oven; it could spoil.

USING THE COMBI FUNCTIONS

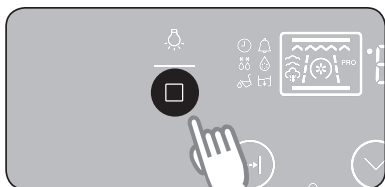
Microwave + grill

This setting combines the radiant heat from the grill and the fast cooking through the microwave. The cooking time is shortened and the result is a browned, crispy layer.

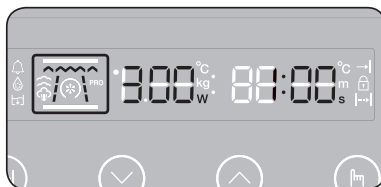
This function is suitable for all kinds of food that has to be warmed up and browned (e.g. baked pasta) and dishes that require a short cooking time for a brown crust. This setting can also be used for thick portions for which a brown, crunchy crust is tasty (e.g. chicken drumsticks).

If you want to brown both sides of the food, turn it over halfway through cooking.

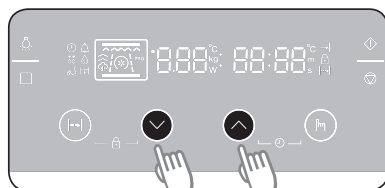
Selecting the microwave + grill function



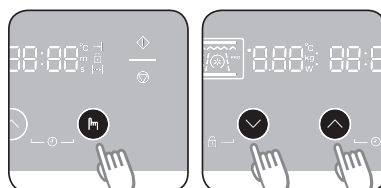
- 1** Press the function selection button six times to select the microwave + grill setting.



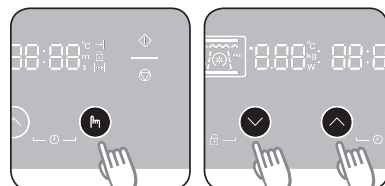
- 2** The microwave + grill function, the cooking time and power are visible in the display.



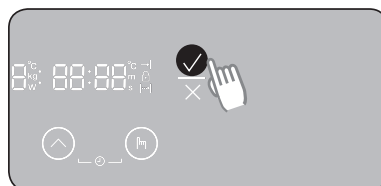
- 3** Press the settings buttons to set the desired cooking time.



- 4** Press the selection button and set the power using the settings buttons.

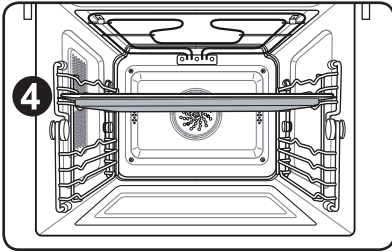


- 5** Press the selection button and set the desired temperature using the settings buttons. During cooking you can change the temperature.



- 6** Press the start button to start cooking.

USING THE COMBI FUNCTIONS



For the grill + microwave setting, the ceramic baking tray is usually placed with the grill rack on level 4.

* Microwave power: 100 - 600 W

* Temperature setting: 40 - 200 °C

* Make sure the glass dishes you use can withstand temperatures of 40 - 250 °C.

Cooking guidelines

Take the temperatures and times in this table as a guideline for cooking. Preheating is not necessary.

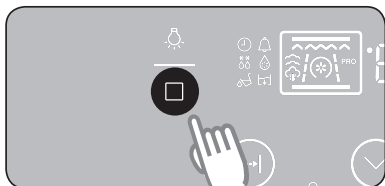
| Dish | Level | Power (W) | Temperature (°C) | Time 1 st (min.) | Time 2 nd (min.) | Accessories |
|------------------|-------|-----------|------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| Fried potatoes | 4 | 600 | 180 - 200 | 10 - 15 | - | Ceramic baking tray with grill rack |
| Grilled tomatoes | 4 | 300 | 160 - 180 | 05 - 10 | - | Ceramic baking tray with grill rack |
| Vegetable gratin | 4 | 450 | 180 - 200 | 10 - 20 | - | Ceramic baking tray with grill rack |
| Grilled fish | 4 | 300 | 180 - 200 | 05 - 08 | 05 - 08 | Ceramic baking tray with grill rack |
| Chicken pieces | 4 | 300 | 180 - 200 | 10 - 15 | 10 - 15 | Ceramic baking tray with grill rack |

USING THE COMBI FUNCTIONS

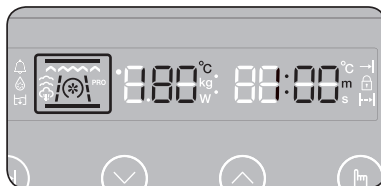
Microwave + hot air

In this setting, the microwave function is combined with hot air. This reduces the cooking time and dishes obtain a brown, crispy layer. This function is suitable for all types of meat and poultry, but also for casseroles, au gratin casseroles, roast beef, biscuit dough and light fruitcakes, tarts and crumble desserts.

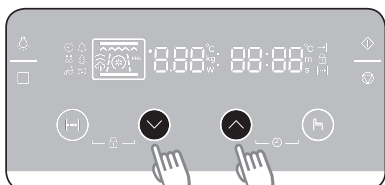
Selecting the microwave + hot air function



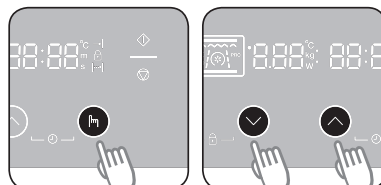
1 Press the function selection button seven times to select the microwave + hot air setting.



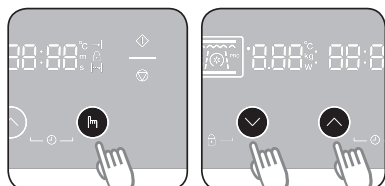
2 The microwave + hot air function, the cooking time and power are visible in the display.



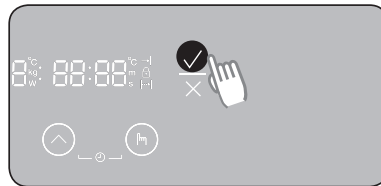
3 Press the settings buttons to set the desired cooking time.



4 Press the selection button and set the power using the settings buttons.

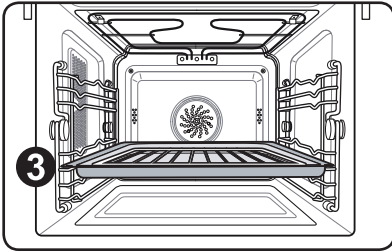


5 Press the selection button and set the desired temperature using the settings buttons. During cooking you can change the temperature.



6 Press the start button to start cooking.

USING THE COMBI FUNCTIONS



For the microwave + hot air setting, the ceramic baking tray is usually placed with the grill rack on level 3.

* Microwave power: 100 - 600 W

* Temperature setting: 40 - 200 °C

* Make sure the glass dishes you use can withstand temperatures of 40 - 250 °C.

Cooking guidelines

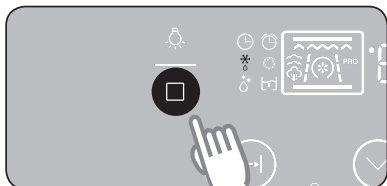
Take the temperatures and times in this table as a guideline for cooking. Preheating is not necessary.

| Dish | Level | Power (W) | Temperature (°C) | Time 1 st (min.) | Time 2 nd (min.) | Accessories |
|------------------------------|-------|-----------|------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| Whole chicken, 1.2 kg | 3 | 450 | 180 - 200 | 25 - 30 | 15 - 25 | Ceramic baking tray with grill rack |
| Roast beef/ lamb (medium) | 3 | 300 | 180 - 200 | 15 - 20 | 15 - 20 | Ceramic baking tray with grill rack |
| Frozen lasagne/ pasta gratin | 3 | 450 | 180 - 200 | 20 - 25 | - | Ceramic baking tray with grill rack |
| Potato gratin | 3 | 450 | 180 - 200 | 10 - 15 | - | Ceramic baking tray with grill rack |
| Fresh fruit flan | 3 | 100 | 160 - 180 | 40 - 50 | | Ceramic baking tray |

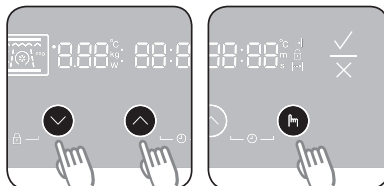
USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

The automatic menu settings offer you 25 pre-programmed settings (10 for automatic cooking, 10 for the vegetable menu setting and 5 for automatic defrosting) for handy cooking of your favourite dishes. The cooking time and power are set automatically. Select one of the 25 settings, enter the weight and start cooking.

Automatic cooking

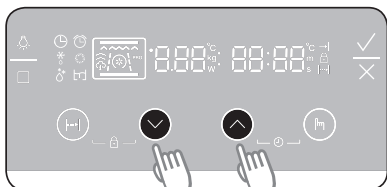


- 1** Press the function selection button eight times to select the 'automatic cooking' setting. The 'A:01' lights up in the display.



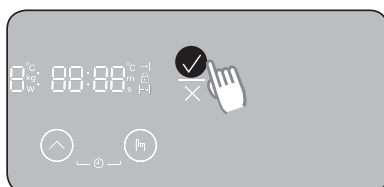
- 2** Press the settings buttons to set the desired menu setting. Press the selection button.

- Consult the tables for a description of the 25 automatic menu settings.



- 3** Press the settings buttons to set the desired weight.

If you do not select a weight, a weight is set automatically after 5 seconds.



- 4** Press START to start cooking.

Note

- Some automatic menus require no further action. Other menus require the dish to be turned over. The oven gives a signal to indicate this.
- The set oven temperature and the cooking time are displayed when the automatic menu is active.
- The temperatures and times cannot be changed during cooking.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

Guidelines for automatic cooking

The following table shows you 10 automatic programmes for warming up, cooking, roasting and baking. The quantities, standing times and corresponding recommendations are given. These automatic programmes contain special, useful cooking settings.

| No. | Dish | Weight (kg) | Accessories | Level | Instructions |
|------|----------------|--------------------------|----------------------------------|-------|--|
| A:01 | Complete meal | 0.3 - 0.35 0.4 - 0.45 | Ceramic baking tray | 1 | Put the food on a ceramic plate and cover the food with cling film. This programme is suitable for meals which consist of 3 dishes (e.g. meat with sauce, vegetables and potatoes, rice or pasta). Let the meal stand for 3 minutes after cooking. |
| A:02 | Frozen pizza | 0.3 - 0.35 0.4 - 0.45 | Grill rack + ceramic baking tray | 2 | Put the frozen pizza on the grill rack with the ceramic baking tray and place it in the oven. |
| A:03 | Frozen lasagne | 0.4 - 0.45 0.6 - 0.65 | Grill rack + ceramic baking tray | 2 | Put the frozen lasagne in a suitable glass Pyrex dish or on a ceramic plate. Let it stand for 2 to 3 minutes after warming up. |
| A:04 | Whole chicken | 1.1 - 1.15 1.2 - 1.25 | Grill rack + ceramic baking tray | 2 | Mix olive oil or butter with pepper and salt. Rub this thoroughly into the chicken on the inside and the outside. Put the chicken with the breast downwards on the grill rack with the ceramic baking tray in the oven. Turn the chicken over when the oven gives a signal, and press START. Let the meal stand for 3 minutes after cooking. |
| A:05 | Chicken pieces | 0.6 - 0.7 0.9 - 1.0 | Grill rack + ceramic baking tray | 4 | Mix olive oil or butter with pepper and salt. Rub this thoroughly into the chicken pieces. Put the chicken pieces with the skin side down on the grill rack with ceramic baking tray in the oven. Turn the chicken pieces over when the oven gives a signal, and press START. Let the meal stand for 3 minutes after cooking. |

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

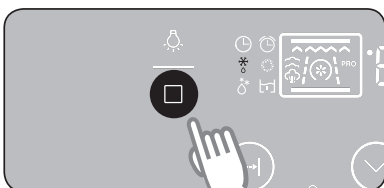
| No. | Dish | Weight (kg) | Accessories | Level | Instructions |
|------|-----------------------|-------------------------|-----------------------------|-------|---|
| A:06 | Roast lamb | 0.8 - 0.9 1.1 - 1.2 | Grill + ceramic baking tray | 3 | Put the marinated lamb roast on the grill rack with baking tray in the oven. Turn the lamb roast over when the oven gives a signal, and press START. |
| A:07 | Frozen oven fries | 0.3 - 0.4 0.45 - 0.5 | Baking tray | 3 | Distribute the frozen oven fries on a metal baking tray. |
| A:08 | Grilled potato halves | 0.4 - 0.5 0.6 - 0.7 | Grill + ceramic baking tray | 4 | Cut potatoes lengthwise and sprinkle salt on the flat side. Put them flat side up on the grill rack with ceramic baking tray. Let the meal stand for 3 minutes after cooking. |
| A:09 | Apple pie | 1.2 - 1.4 | Baking tray | 2 | Prepare the apple pie in a spring form and put it on the baking tray. The weight includes apples, etc. |
| A:10 | Cake | 0.7 - 0.8 | Baking tray | 3 | Put the cake form (25 cm) with cake mix lengthwise (with respect to the door) on the baking tray in the oven. |

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

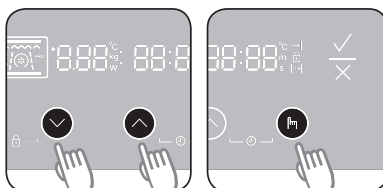
Defrost setting

These programmes use only microwaves. Remove all packaging before defrosting. Put meat, poultry and fish on the ceramic baking tray.

Selecting the defrost setting

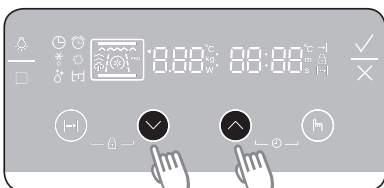


- 1** Press the function selection button nine times to select defrost setting. The 'd:01' lights up in the display.



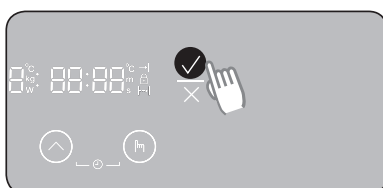
- 2** Press the settings buttons to set the desired defrost time. Press the selection button.

- Consult the tables on the following page for a description of the 40 automatic menu settings.



- 3** Press the settings buttons to set the desired weight.

If you do not select a weight, a weight is set automatically after 5 seconds.



- 4** Press START to start cooking.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

Guidelines for the automatic rapid defrost setting

The following table shows you the different programmes for automatic defrosting, quantities, standing times and the corresponding recommendations.

| No. | Dish | Weight (kg) | Accessories | Level | Standing time (min.) | Instructions |
|------|------------|-------------|---------------------|-------|----------------------|--|
| d:01 | Meat | 0.2 - 1.5 | Ceramic baking tray | 1 | 20 - 90 | Wrap the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven gives a signal. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and mince. |
| d:02 | Poultry | 0.2 - 1.5 | Ceramic baking tray | 1 | 20 - 90 | Wrap the ends of drumsticks and wings with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven gives a signal. This programme is suitable for whole chickens and chicken pieces. |
| d:03 | Fish | 0.2 - 1.5 | Ceramic baking tray | 1 | 20 - 60 | Wrap the tail of a whole fish in aluminium foil. Turn the fish over when the oven gives a signal. This programme is suitable for whole fish and fish fillets. |
| d:04 | Bread/cake | 0.1 - 0.8 | Ceramic baking tray | 1 | 10 - 30 | Put the bread on a piece of kitchen paper and turn it over when the oven gives a signal. Put the cake on the ceramic baking tray and if possible, turn it over when the oven gives a signal. (The oven stops working when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread (sliced or whole loaves), yeast pastry, biscuit, cheesecake and puff pastry, but also for bread rolls and baguettes. Place bread rolls in a circle. It is not suitable for crumbly pastry, fruit/cream pie and cakes with a chocolate layer. |
| d:05 | Fruit | 0.1 - 0.6 | Ceramic baking tray | 1 | 5 - 15 | Divide the frozen fruit evenly on the ceramic baking tray. This programme is suitable for fruit such as raspberries and mixed berries. |

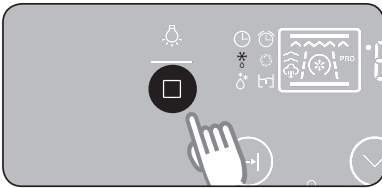
Important! The rapid defrost setting uses microwaves to warm up food. When you use this setting, you must carefully follow the guidelines for cookware and other precautions for safe use of the microwave.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

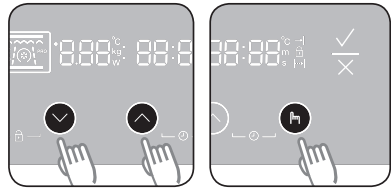
Vegetable menu setting

Add 30 - 45 ml of cold water for every 250 g, unless a different amount of water is recommended (see table). Cover the vegetables for the minimum time (see table). Continue cooking until you have the desired results. Stir the vegetables during and after cooking. After cooking the dish, add salt, herbs or butter. Cover the dish and allow this to stand for 3 minutes. Cut fresh vegetables into pieces of equal size. The smaller they are, the faster they will cook.

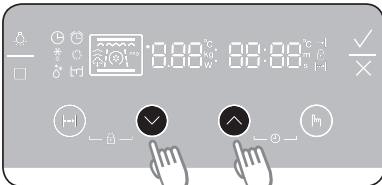
Selecting the vegetable menu function



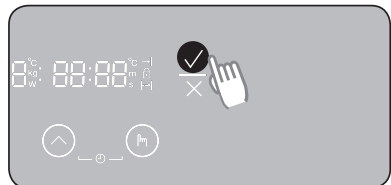
- 1** Press the function selection button ten times to select the vegetable menu setting. *The 'vegetable menu setting' symbol lights up in the display.*



- 2** Press the settings buttons to set the desired vegetable menu function. Press the selection button.



- 3** Press the settings buttons to set the desired weight. *If you do not select a weight, a weight is set automatically after 5 seconds.*



- 4** Press START to start cooking.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

Vegetable menu settings table

Use this table as a guideline for cooking. Preheating is not necessary.

| No. | Dish | Portion (kg) | Accessories | Level | Instructions |
|------|---------------------|------------------------|----------------|-------|---|
| U:01 | Broccoli florets | 0.2 - 0.3 0.3 - 0.4 | Steamer basket | 1 | Rinse the broccoli and clean it. Place in a glass oven dish with lid. Add 2 tablespoons (for 0.2 - 0.3 kg) or 3 to 4 tablespoons (for 0.3 - 0.4 kg) of water. Place the bowl with lid in the centre of the baking tray. Stir well after cooking. |
| U:02 | Cauliflower florets | 0.2 - 0.3 0.3 - 0.4 | Steamer basket | 1 | Rinse the cauliflower and clean it. Place the cauliflower in a glass oven dish with lid. Add 2 tablespoons (for 0.2 - 0.3 kg) or 3 to 4 tablespoons (for 0.3 - 0.4 kg) of water. Place the bowl with lid in the centre of the baking tray. Stir well after cooking. |
| U:03 | Sliced carrots | 0.2 - 0.3 0.4 - 0.5 | Steamer basket | 1 | Rinse the carrots and clean them. Place the carrots in a glass oven dish with lid. Add 2 tablespoons (for 0.2 - 0.3 kg) or 3 to 4 tablespoons (for 0.4 - 0.5 kg) of water. Place the bowl with lid in the centre of the baking tray. Stir well after cooking. |
| U:04 | Potatoes in skin | 0.3 - 0.4 0.7 - 0.8 | Steamer basket | 1 | Rinse the potatoes and clean them. Rub the potatoes with olive oil and prick the skin with a fork. Place them in the bowl with lid and let the dish stand for 3 - 5 minutes after cooking. |
| U:05 | Peeled potatoes | 0.4 - 0.5 0.7 - 0.8 | Steamer basket | 1 | Rinse the potatoes and clean them. Cut them in half and put them in the bowl with lid. Add 1 - 2 tablespoons of water. Stir well after cooking. For large quantities, also stir thoroughly halfway through the cooking process. Let the dish stand another 3 - 5 minutes after cooking. |

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

| | | | | | |
|------|------------------|------------------------|----------------|---|---|
| U:06 | Courgette | 0.2 - 0.3 0.3 - 0.4 | Steamer basket | 1 | Cut the courgette into slices. Add 2 tablespoons of water or a knob of butter. Place them in the bowl with lid. Cook them with the lid on in the bowl until they are al dente. |
| U:07 | Sliced aubergine | 0.1 - 0.2 0.3 - 0.4 | Steamer basket | 1 | Cut the aubergine into thin slices and sprinkle them with 1 tablespoon of lemon juice. Place them in the bowl with lid. Cook with the lid on the bowl. Stir well after cooking. |
| U:08 | Sliced onion | 0.2 - 0.3 0.4 - 0.5 | Steamer basket | 1 | Cut the onions into rings or half rings. Add only 1 tablespoon of cold water. Place them in the bowl with lid. Cook with the lid on the bowl. Stir well after cooking. |
| U:09 | Mixed vegetables | 0.2 - 0.3 0.4 - 0.5 | Steamer basket | 1 | Rinse the mixed vegetables and clean them. Put the vegetables in the bowl with lid. Add 1 tablespoon (for 0.2 - 0.3 kg) or 3 to 4 tablespoons (for 0.4 - 0.5 kg) of water. Place the bowl with lid in the centre of the baking tray. Stir well after cooking. |
| U:10 | White rice | 0.2 - 0.3 | Steamer basket | 1 | Use the bowl with lid (please note! the volume of rice doubles during cooking). Cook the rice with the lid on the bowl. After cooking, drain off the excess water. Add salt, herbs and butter, stir the rice and let it stand for a moment. |

USING THE STEAMER BASKET

The steamer basket is based on the principle of cooking with steam and has been designed for fast, healthy cooking in your Etna microwave. In using cooking with steam, the microwave function is used.

This accessory is ideal for preparing rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.

The steamer basket has three components:



bowl



basket



lid

All components are suitable for microwave use and can withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.

Suitable for storing in a freezer. Can be used separately or in combination.

Use

- Do not use:
 - To cook dishes with a high sugar or fat content.
 - On a grill setting or on a hob.
- Before first use, wash the basket thoroughly in soapy water.
- Consult the steaming table for cooking times.

Maintenance

- The steamer basket can be cleaned in a dishwasher.
- When washing by hand, use warm water with detergent. Do not use abrasives.
- Some dishes (such as dishes with tomato) can discolour the plastic.

Defrosting:

- Put frozen dishes in the steamer basket without using the lid. The moisture remains at the bottom of the bowl and does not affect the dish.

USING THE STEAMER BASKET

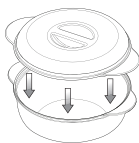
Steaming table

The following table has guidelines for cooking various dishes using the steamer basket. The quantities, power, cooking time and corresponding recommendations are given.

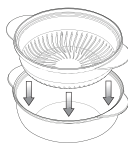
| Dish | Weight (g) | Power (W) | Cooking time (min.) | Accessories | Recommendation |
|-------------------|---------------------|-----------|---------------------|----------------|--|
| Artichokes | 300 (1-2 pieces) | 800 | 5 - 6 | Steamer basket | Rinse the artichokes and clean them. Put the basket in the bowl and put the artichokes in the basket. Add 1 tablespoon of lemon juice. Put the lid on. Let it stand for 1 - 2 minutes after cooking. |
| Fresh vegetables | 300 | 800 | 4 - 5 | Steamer basket | Clean the vegetables, cut them into equal pieces. Weigh the vegetables (for example broccoli, cauliflower, carrots or pepper). Put the basket in the bowl and put the vegetables in the basket. Add 2 tablespoons of water. Put the lid on. Stir well after cooking and let stand for 1 - 2 minutes. |
| Frozen vegetables | 300 | 600 | 8 - 9 | Steamer basket | Put the basket in the bowl and put the vegetables in the basket. Add 1 tablespoon of water. Put the lid on. Let it stand for 1 - 2 minutes after cooking. |
| Rice | 250 | 800 | 15 - 18 | Bowl with lid | Put the rice in the bowl. Add 500 ml of cold water. Put the lid on. After cooking, let white rice stand for 5 minutes and unpolished rice stand for 10 minutes. |
| Potatoes in skin | 500 | 800 | 7 - 8 | Bowl with lid | Rinse the potatoes, weigh them and put them in the bowl. Add 3 tablespoons of water. Put the lid on. Let stand for 2 - 3 minutes after cooking. |
| Stew (cooled) | 400 | 600 | 5.5 - 6.5 | Bowl with lid | Put the stew in the bowl. Put the lid on. Stir well after cooking and let stand for 1 - 2 minutes. |
| Soup (cooled) | 400 | 800 | 3 - 4 | Bowl with lid | Put the soup in the bowl. Put the lid on. Stir well after cooking and let stand for 1 - 2 minutes. |

USING THE STEAMER BASKET

| Dish | Weight (g) | Power (W) | Cooking time (min.) | Accessories | Recommendation |
|-----------------------------------|------------|-----------|---------------------|---------------|--|
| Soup (frozen) | 400 | 800 | 8 - 10 | Bowl with lid | Put the frozen soup in the bowl. Put the lid on. Stir well after cooking and let stand for 2 - 3 minutes. |
| Frozen yeast/Bun with jam filling | 400 | 400 | 8 - 10 | Bowl with lid | Moisten the top of the bun. Put 1 - 2 frozen buns next to each other in the bowl. Put the lid on. Let stand for 2 - 3 minutes after cooking. |
| Stewed fruit | 250 | 800 | 3 - 4 | Bowl with lid | After peeling, weigh the fresh fruit (for example apples, pears, apricots, mangos or pineapple). Clean the fruit, cut it into equal pieces or cubes. Put the fruit stew in the bowl. Add 1 - 2 tablespoons of water and 1 - 2 tablespoons of sugar. Put the lid on. Let stand for 2 - 3 minutes after cooking. |

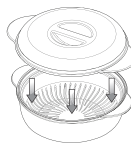


bowl with lid



steamer basket

+

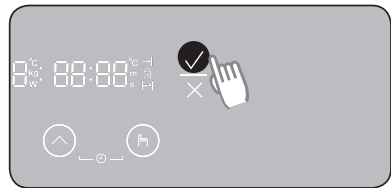
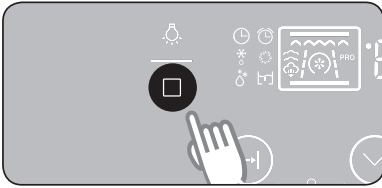


Please note!

- The lid can become very hot during use!
- Use oven mitts when handling the steamer basket after cooking the dish.

USING THE AQUA CLEAN SETTING

With the Aqua Clean setting you can clean your oven in just 15 minutes.

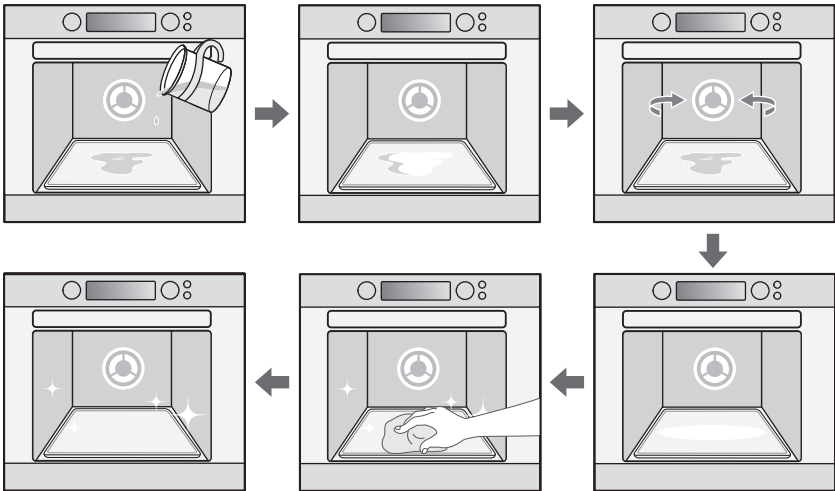


1 Press the function selection button eleven times to select AQUA CLEAN.

- ▶ Pour approximately 100 ml water in the bottom of the empty oven.

2 Press START. The oven starts automatically.

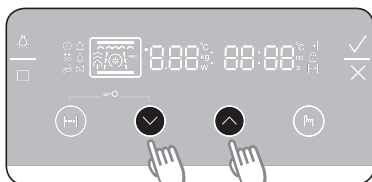
- ▶ After 15 minutes the oven stops automatically. Wipe out the oven with a dry cloth.



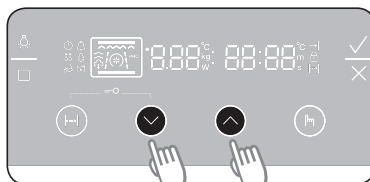
Important

- Use this function only when the oven has cooled down fully to room temperature.
- Do NOT use distilled water.
- Do NOT use high-pressure cleaners or steam cleaners to clean the microwave oven.

DEACTIVATING THE BEEP ALARM



- 1** If you want to deactivate the beep alarm, press both settings buttons simultaneously and keep them pressed for 1 second.

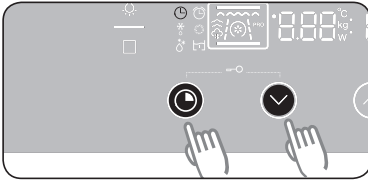


- 2** If you want to activate the beep alarm again, press both settings buttons simultaneously and keep them pressed for 1 second.

CHILDPROOF LOCK

With the childproof lock of the oven you can lock the control panel to prevent unintended use of the oven.

Locking the oven

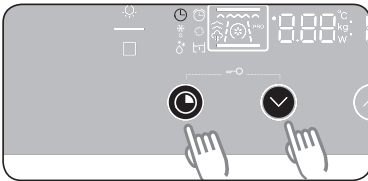


- 1** Press the settings button 'reduce' and cooking time button simultaneously for 3 seconds.

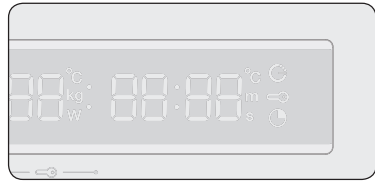


- 2** The display shows a lock symbol, which means that all functions are locked.

Unlocking the oven



- 1** Press the settings button 'reduce' and cooking time button simultaneously for 3 seconds.



- 2** The lock symbol disappears from the display, which means that all functions are unlocked.

CLEANING THE MICROWAVE OVEN

Clean the oven regularly to prevent fat and leftover food from accumulating, especially on the surfaces of the interior and the exterior, the door and the seal.

1. Clean the exterior surfaces with a soft cloth and warm water with soap. Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
2. Remove splashes and stains on the interior surfaces with a cloth with soap. Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
3. To remove stubborn leftover food and odours, put a mug with diluted lemon juice at the bottom of the empty oven. Heat the juice for ten minutes at maximum power.
4. Wipe the interior with a damp cloth.

Important

- Take care that NO water enters the vents.
- NEVER use abrasive cleaning materials or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that the seal of the door is clean. This prevents accumulation of dirt and allows you to close the door properly.

STORING AND REPAIRING THE MICROWAVE OVEN

Repairs must be performed only by a qualified service technician.

If maintenance is required, pull the plug from the socket and contact the Etna customer service.

Have the following information at hand when you call:

- **The model number and serial number (you can find them on the inside of the oven door)**
- **Guarantee information**
- **A clear description of the problem**




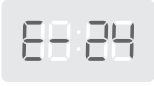




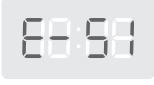

Choose a clean, dry place if you have to store the oven temporarily, since dust and moisture can damage the appliance.

SOLVING PROBLEMS

Try the solutions below if you have problems with your oven. You might save yourself the time and effort of an unnecessary phone call to the customer service.

- ▶ The food is not cooked.
 - Check whether the timer has been set and you have pressed START.
 - Close the door properly.
 - Check whether a fuse has blown and whether a circuit breaker has been activated.
- ▶ Food is overcooked or undercooked.
 - Check whether the correct cooking time has been set.
 - Check whether the correct power has been set.
- ▶ There is arcing in the oven.
 - Make sure you use the correct cookware (without metal edges).
 - Check whether forks or other metal utensils have been placed in the oven.
 - Make sure when you use aluminium foil that it does not come too close to the walls.
- ▶ The oven causes disturbances in radios or televisions.
 - When it is operating, the oven can cause minor disturbance to televisions or radios. To limit this effect, do not install the oven in the vicinity of televisions, radios and antennas.
- ▶ If there are electronic interruptions, the DISPLAY is reset.
 - Pull the plug from the socket and put it back in again. Set the time again.
- ▶ There is condensation on the interior of the oven.
 - This is normal. Wipe the oven clean after use.
- ▶ The fan keeps working after the oven is switched off.
 - This is normal. The cooling fan can run for a maximum of three minutes after the oven has stopped.
- ▶ An air flow can be felt at the door and the exterior of the appliance.
 - This is normal.
- ▶ Light reflects on the door and the exterior of the appliance.
 - This is normal.
- ▶ Steam escapes from the door or the vents.
 - This is normal.
- ▶ When the oven is working, and particularly in the defrost setting, click sounds can be heard.
 - This is normal.

ERROR CODES

| Error code | General functions |
|---|---|
|  | ERROR TEMPERATURE SENSOR OPEN This error occurs if there is a faulty sensor, incorrect connections, a faulty PCB and if the A/D value detected by MICOM is lower than 10. |
|  | ERROR TEMPERATURE SENSOR SHORT This error occurs if there is a faulty sensor, incorrect connections, a faulty PCB and if the A/D value detected by MICOM is higher than 252. |
|  | TARGET TEMPERATURE TEMPERATURE SENSOR This error occurs if the preheating was not completed and the temperature in the oven is lower than 120 °C for 30 minutes. |
|  | ERROR ABNORMAL TEMPERATURE DETECTION This error occurs if the temperature in the oven is higher than 250 °C for 10 minutes. |
|  | ERROR ABNORMAL TEMPERATURE DETECTION MICROWAVE This error occurs if the temperature in the oven in the microwave setting is higher than 210 °C. |
|  | ERROR BUTTON SHORT This error occurs if you press and hold a button for longer than 60 seconds. This error may occur if water gets into the control panel or if dust particles stick on the TOUCH PANEL. |
|  | ERROR NAK SIGNAL The NAK signal is given if it takes longer than 10 seconds to switch on the appliance. |
|  | COMMUNICATION ERROR This error occurs if there is no communication between the main PCB and the sub PCB for longer than 10 seconds. |
|  | ERROR EEPROM OPEN This error occurs if something goes wrong in the EEPROM communication when you are setting the power. |
|  | ERROR EEPROM READ & WRITE Eeprom is not used. |

If one of these errors occurs, contact the Etna customer service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

| | |
|--|--|
| Model | CM751ZT |
| Power source | 230 V ~ 50 Hz |
| Energy consumption Maximum power Microwave setting Grill setting Hot air setting | 3000 W 1650 W 2500 W 2500 W |
| Output power | 100 W/800 W (IEC - 705) |
| Nominal frequency | 2450 MHz |
| Microwave | OM75P (21) |
| Cooling method | Engine cooling fan |
| Dimensions Appliance dimensions: Built-in dimensions: | 595 x 454 x 569.4 mm (w x h x d) 555 x 445 x 548.8 mm (w x h x d) |
| Volume | 50 l |
| Weight Net Shipping | 38.3 kg 45.5 kg |

DISPOSAL OF APPLIANCE AND PACKAGING

The packaging of the appliance can be recycled and may be made from:

- cardboard
- paper
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)
- polypropylene tape (PP)

Dispose of these materials in a responsible manner in accordance with legal provisions.



The product is marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you to dispose of it separately. This prevents any potential negative impact on the environment and on health. This means that at the end of its working life, the product must be taken to a special centre for separated waste collection or to the supplier.

Separate processing ensures that the materials from which this appliance are made can be recovered, which means considerable savings in power and raw materials.



Declaration of conformity

We declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.