GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCTIONS FOR USE

OVEN
OVEN

CM751ZT
CM851RVS
CM851ZT

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

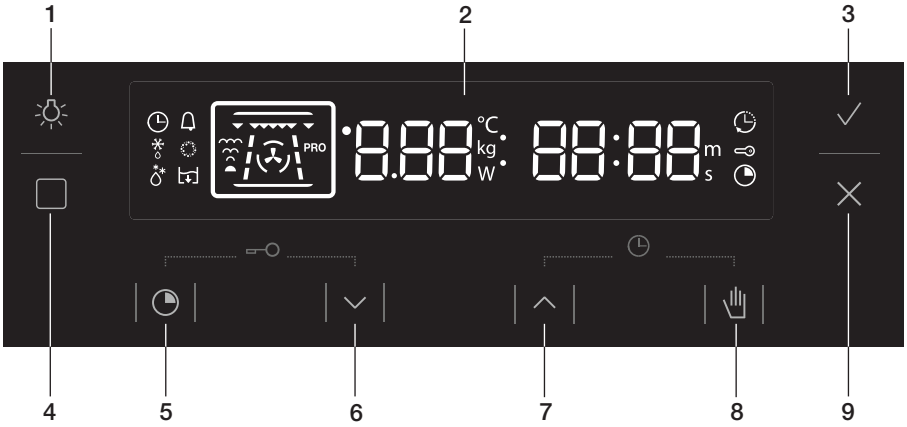
ETNA® KEUKENAPPARATUUR

NL Gebruiksaanwijzing NL 3 - NL 54

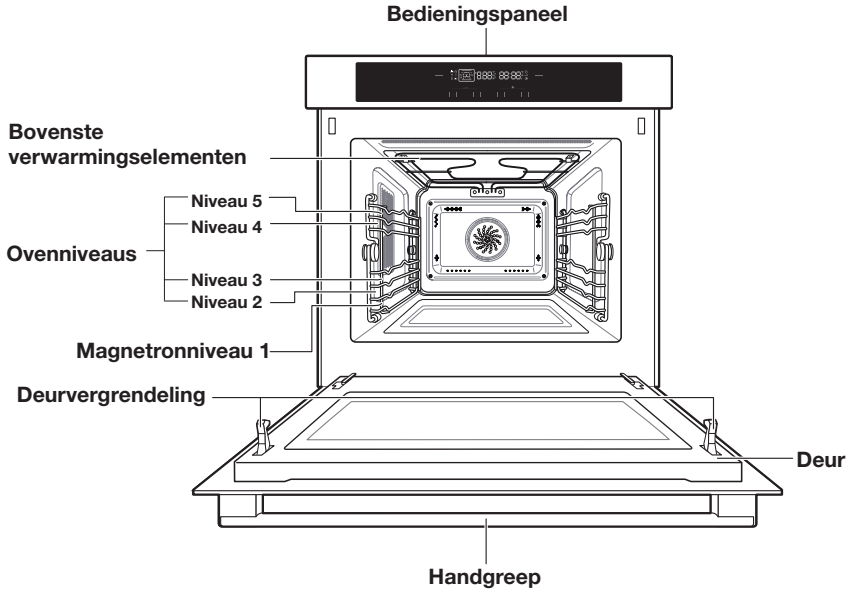
EN Instructions for use EN 3 - EN 54

INHOUDSOPGAVE

Bedieningspaneel 4
Ovenfuncties 5
Toebehoren 6
Gebruik van deze handleiding 7
De klok instellen 8
De energiebesparingsstand instellen 9
Verwarmingsmogelijkheden 10
De werking van een magnetronoven 12
De magnetronfunctie gebruiken 13
De ovenfuncties gebruiken 23
De bereidingstijd instellen 29
De eindtijd instellen 30
De bereidingstijd uitstellen 31
De combifuncties gebruiken 32
De automatische menustand gebruiken 36
De snelkookstand gebruiken 42
De aqua clean-stand gebruiken 47
De pieptoon uitschakelen 48
De kinderslot 49
De magnetronoven reinigen 50
De magnetronoven opbergen en repareren 50
Problemen oplossen 51
Foutcodes 52
Technische specificaties 53
Verwijderen van apparaat en verpakking 54



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

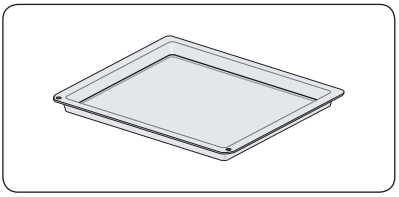


Opmerking

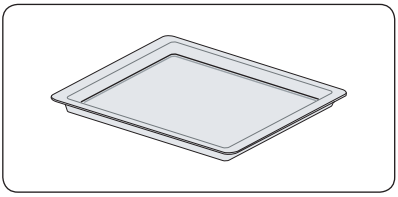
- Niveau 1 bevindt zich onderaan in de oven en de hogere niveaus bevinden zich hierboven.
- Niveau 4 en 5 worden hoofdzakelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Niveau 1 wordt met name gebruikt voor de magnetronfunctie met de keramische bakplaat.
- Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding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

TOEBEHOREN

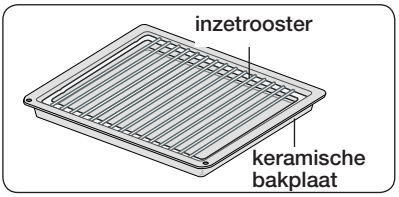
De volgende toebehoren worden bij uw magnetronoven geleverd:



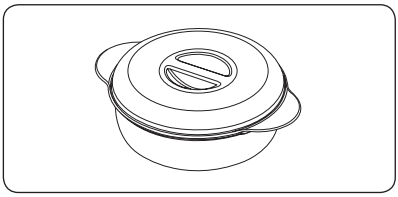
1 Keramische bakplaat
(te gebruiken voor magnetronstand)



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.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze Etna oven. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan. De oven biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

In deze handleiding leest u hoe u deze oven het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het apparaat van pas kan komen.



Lees de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

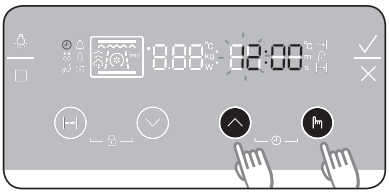
Lees deze gebruikershandleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

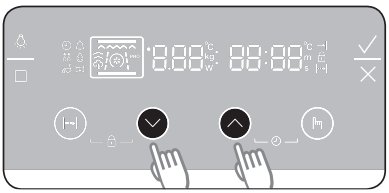
DE KLOK INSTELLEN

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.

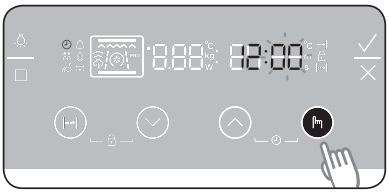
De klok instellen



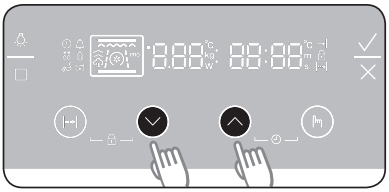
1 Druk gelijktijdig op de insteltoets 'omhoog' en de selectietoets. '12' begint te knipperen.



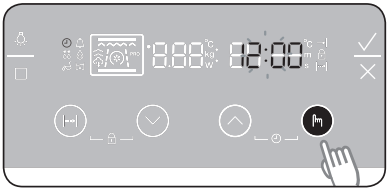
2 Stel het uur in met de insteltoetsen.



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

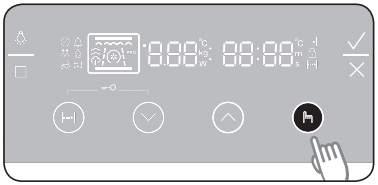
De oven beschikt over een energiebesparingsstand. Deze stand bespaart elektriciteit als de oven niet in gebruik is.

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.

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, gegratineerde 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 gebruind (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).

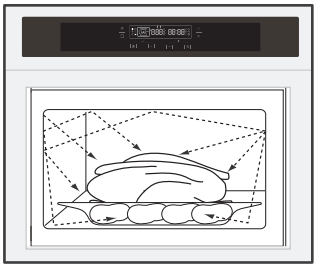
DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

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

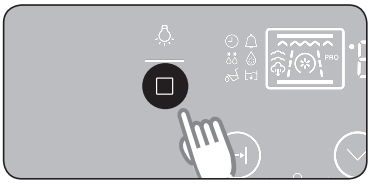
- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het gerecht;
- Gelijke temperaturen in alle delen van het gerecht.

DE MAGNETRONSTAND GEBRUIKEN

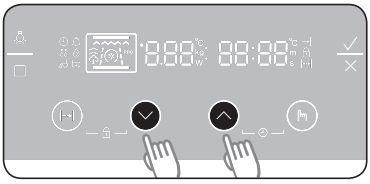
Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. Bij gebruik van de magnetron dringen microgolven in het voedsel. Deze golven worden aangetrokken en geabsorbeerd door water, vet en suiker in het voedsel. Door de microgolven gaan de moleculen in het voedsel snel bewegen. De snelle beweging van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

BELANGRIJK: gebruik de keramische bakplaat op niveau 1.

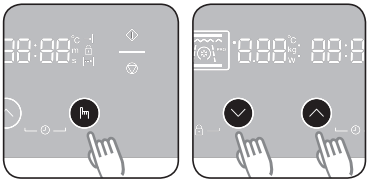
Magnetronstand



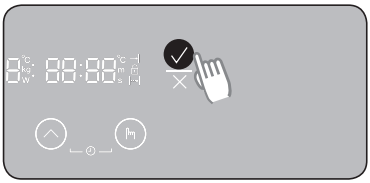
1 Druk 1x op de functiekeuzetoets. De tijd en het vermogen worden op het DISPLAY weergegeven.



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.

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.

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	✓✗	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 • Polystyreenbekers • Papieren zakken of krantenpapier • Gerecycled papier of metalen randjes	 ✓ ✗ ✗	 Kan worden gebruikt voor het verwarmen van gerechten. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten. Kan vlam vatten. Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk • 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.

KOOKGEREI	MAGNETRON VEILIG	OPMERKINGEN
Metaal • Schalen • Sluitstrips voor diepvrieszakjes	 ✗ ✗	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier • Borden, bekers, servetten en keukenpapier • Gerecycled papier	 ✓ ✗	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonkontlading veroorzaken.
Plastic • Bakjes • Huishoudfolie Diepvrieszakjes	 ✓ ✓ ✓✗	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
✓✗: Voorzichtig
✗ : Onveilig

Algemene bereidingsrichtlijnen voor de magnetronfunctie

Gerechten geschikt voor bereiding in de magnetron
Verschillende 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 groentenmix)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.

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 beetgaar 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.

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.

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 gerechten 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, dunnere 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 verdergaat. 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.

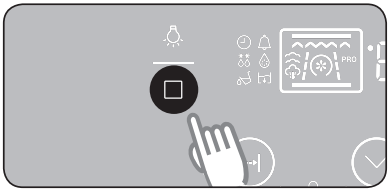
Voor het ontdooien van bevroren gerechten met een temperatuur van ongeveer -18 tot -20 °C houdt u de volgende tabel aan als richtlijn.

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.

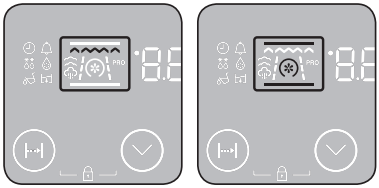
Gerecht	**Portie** (g)	**Tijd** (min.)	**Rusttijd** (min.)	**Instructies**
Vlees Rundergehakt Varkenslapjes	 250 500 250	 6 - 7 8 - 12 7 - 8	 15 - 30	Leg het vlees op een keramisch bord. Pak dunnere randjes in met aluminiumfolie. Draai het voedsel op de helft van de ontdooitijd om.
Gevogelte Kipstukken 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 dunnere 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 dunnere 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.

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

Ovenstanden

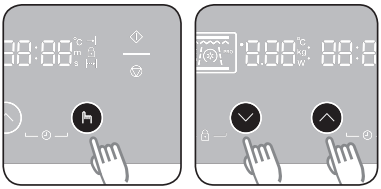


1 Druk op de functiekeuzetoets om een ovenstand te selecteren.

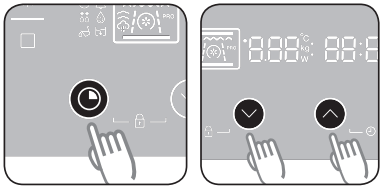


Druk meerdere keren op de functiekeuzetoets tot de gewenste ovenstand in de display verschijnt.

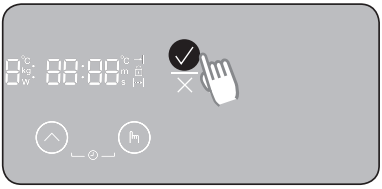
	Hetelucht	Druk 2x op de functietoets	180°C
	Grill + ventilator	Druk 3x op de functietoets	220°C
	Maxi grill	Druk 4x op de functietoets	220°C
	Grill	Druk 5x op de functietoets	180°C



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.



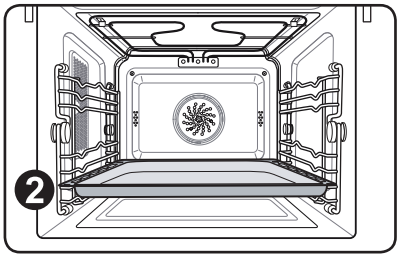
4 Druk op de starttoets om de bereiding te starten.

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.

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.
* Temperatuurinstelling: 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.

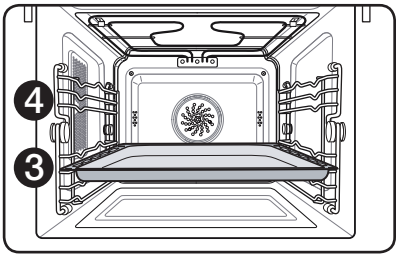
Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Lasagne 2 kg	2	Grillrooster met keramische bakplaat	180	0:20 - 0:25
Groente Gratin 2 kg	2	Grillrooster met keramische bakplaat	170	0:40 - 0:50
Aardappel Gratin 2 kg	2	Grillrooster met keramische bakplaat	170	0:50 - 1:00
Runderbraadstuk/2 kg half doorbakken	2	Grillrooster met keramische bakplaat	160	1:30 - 1:40
Hele eend / 2 kg	2	Grillrooster met keramische bakplaat	180	1:30 - 1:40
2 hele kippen / elk 1,2 kg	2	Grillrooster met keramische bakplaat	180	1:30 - 1:40

Let op

Het is niet noodzakelijk om het gerecht om te keren, maar als u dit halverwege wel doet, krijgt u een beter resultaat.

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 4 en de bakplaat op niveau 3.
* Temperatuurinstelling: vanaf 180 °C.

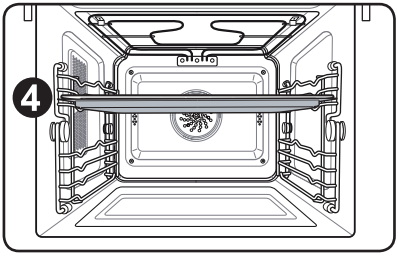
Grilltabel

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	4	Grillrooster met keramische bakplaat	200	9 - 11
Diepvries stokbrood met beleg (tomaat-mozzarella of ham & kaas)	4	Grillrooster met keramische bakplaat	200	14 - 16
Vissticks, diepvries (300-450 g) De oven niet voorverwarmen	4	Grillrooster met keramische bakplaat	200	15 - 20
Visburger, diepvries (300-450 g) De oven niet voorverwarmen	3	Bakplaat	180	23 - 27
Pizza, diepvries (300-400 g) De oven niet voorverwarmen	4	Grillrooster met keramische bakplaat	170	15 - 18

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 bovenelementen 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 4.
* Temperatuurinstelling: van 150 - 230 °C.

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

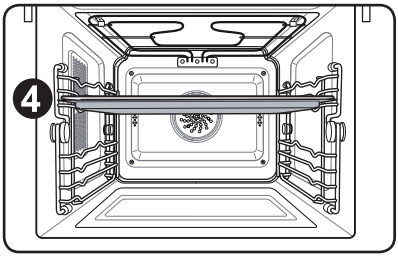
Grilltabel

De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Worstjes (dik) 5-8 stuks	4	Grillrooster met keramische bakplaat	180	5 - 7 keren 5 - 7
Worstjes (dun) 8-10 stuks	4	Grillrooster met keramische bakplaat	180	4 - 5 keren 4 - 5
Toast 5-10 stuks	4	Grillrooster met keramische bakplaat	230	1 - 2 keren 1 - 2
Tosties 4-6 stuks	4	Grillrooster met keramische bakplaat	200	4 - 8
Gevulde pannenkoek (350-450 g)	4	Bakplaat	200	20 - 25
Biefstuk (400-800 g)	4	Grillrooster met keramische bakplaat	230	7 - 8 keren 6 - 7

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 170-220 °C in en verwarm de oven 5 minuten voor.

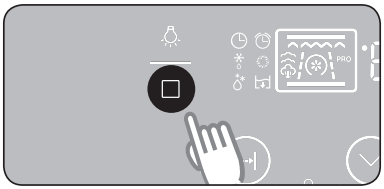
Gerecht	Niveau rooster	Tijd (minuten)	Toebehoren	Temperatuur (°C)
Worsten 250-350g	4	7 - 9	Grillrooster met keramische bakplaat	200
Aardappelpartjes 4 stuks	4	20 - 23	Grillrooster met keramische bakplaat	210
Bevroren ovenfrites 400-500 g	4	11 - 15	Bakplaat	220
Bevroren aardappelkroketjes 6-8 elk	4	18 - 22	Bakplaat	210
Bevroren kipnuggets 400-500 g	4	9 - 13	Bakplaat	220
Zalmmoot 400-500 g	4	12 - 15	Grillrooster met keramische bakplaat/bakplaat	220
Visfilet 300-400 g	4	12 - 15	Grillrooster met keramische bakplaat/bakplaat	180
Hele vis 300-400 g	4	10 - 13	Grillrooster met keramische bakplaat/bakplaat	180
Kipstukken 400-500 g	4	27 - 32	Grillrooster met keramische bakplaat/bakplaat	180

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.

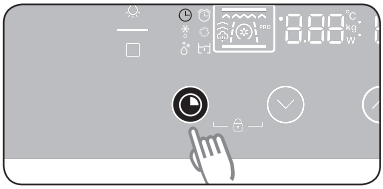
DE BEREIDINGSTIJD INSTELLEN

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

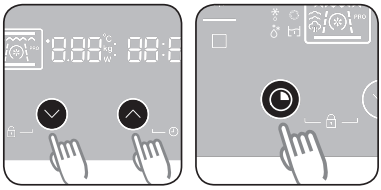
Voorbeeld: instellen van een bereidingstijd.



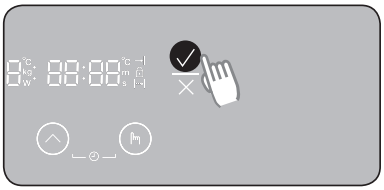
1 Kies de gewenste stand en functie (en stel indien gewenst de temperatuur in).



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.



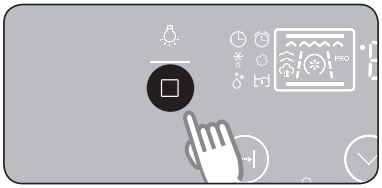
4 Druk op START. De bereiding wordt gestart.

Opmerking

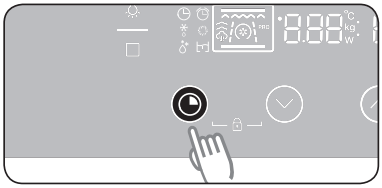
1) Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u 4 geluidssignalen. Op het display knippert ‘0:00’ en de oven schakelt automatisch uit. De huidige tijd wordt op het display weergegeven.
2) U kunt de geprogrammeerde bereidingstijd op bovenstaande manier opnieuw instellen.
3) Als u de geprogrammeerde 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.

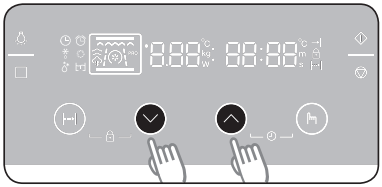


1 Kies de gewenste stand en functie (en stel indien gewenst de temperatuur in).

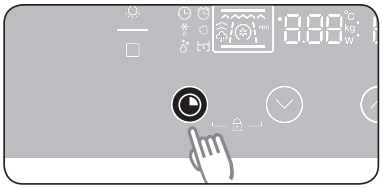


2 Druk 3 seconden op de timertoets. De huidige tijd wordt knippert.
Het 'eindtijd' symbool licht op.

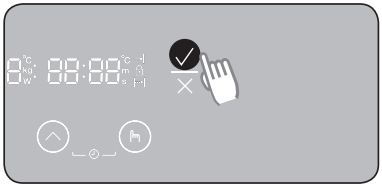
Voorbeeld Het is 13:00 uur.
De cijfers '13:00' knipperen.



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.

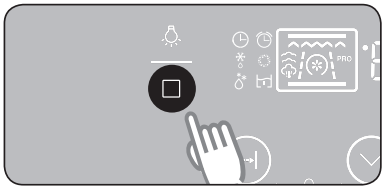
Opmerking

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.

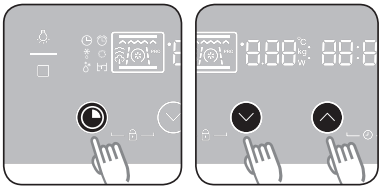
DE BEREIDINGSTIJD UITSTELLEN

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)

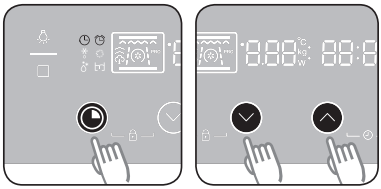
Voorbeeld met de heteluchtstand: Huidige tijd: 12:00 uur
Bereidingstijd: 2 uur
Eindtijd: u wilt de bereiding stopzetten om 18:00 uur



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



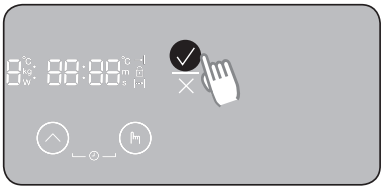
2 Druk op de timertoets. Stelt met de insteltoetsen de gewenste bereidingstijd in (2 uur). *Het symbool van de bereidingstijd licht op in de display.*



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

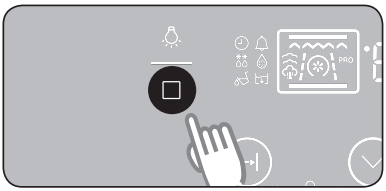
- De bereidingstijd en de eindtijd kunnen voor de ingestelde tijd worden gewijzigd.
- Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u 4 geluidssignalen. Op het display knippert '0:00' en de oven schakelt automatisch uit.

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

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 gebruind, knapperig laagje.
Deze functie is geschikt voor alle soorten bereid voedsel dat moet worden opgewarmd en gebruind (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 bruinen, draait u het halverwege de bereiding om.

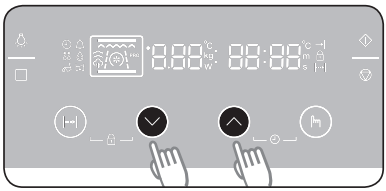
De functie magnetron + grill selecteren



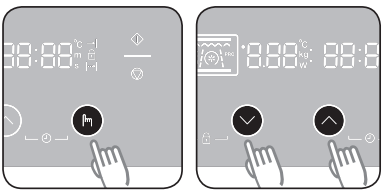
1 Druk 6x op de functiekeuzetoets om de stand magnetron + grill te selecteren.



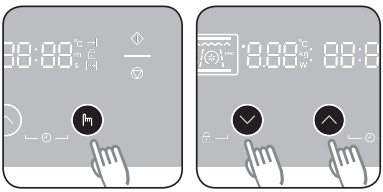
2 De functie magnetron + grill, de bereidingstijd en het vermogen zijn zichtbaar in de display.



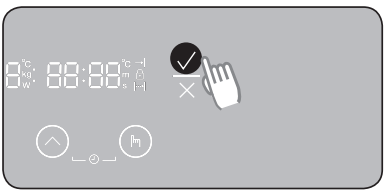
3 Druk op de insteltoetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



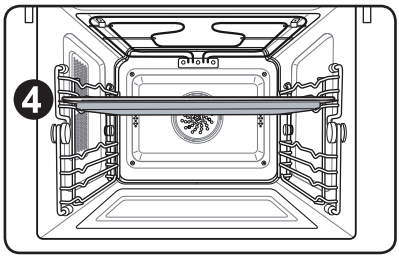
4 Drukt u op de selectietoets en stel met de insteltoetsen het vermogen in.



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.



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

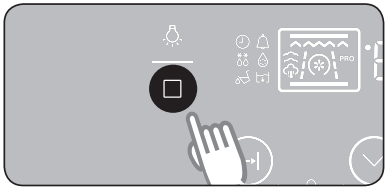
Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding. Voorverwarmen is niet nodig.

Gerecht	**Niveau**	**Vermogen** (W)	**Temperatuur** (°C)	**Tijd** 1e (min.)	**Tijd** 2e (min.)	**Toebehoren**
Gebakken aardappelen 400-500 g	4	450	200	12 - 14	-	Keramische bakplaat
Gegrilde tomaten 3 elk	4	180	170	7 - 9	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Groentegratin 450-600 g	3	450	180	15 - 18	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Geroosterde vis 1 stuks	4	300	180	06 - 08	06 - 08	Keramische bakplaat met grillrooster
Kipstukken 400-500 g	4	300	180	10 - 13	10 - 13	Keramische bakplaat met grillrooster

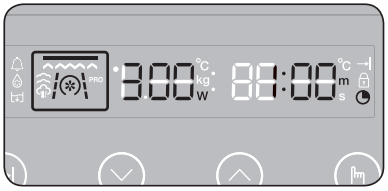
Magnetron + hetelucht

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, rosbief, biscuitdeeg en lichte vruchtencakes, taarten en kruimelgebak.

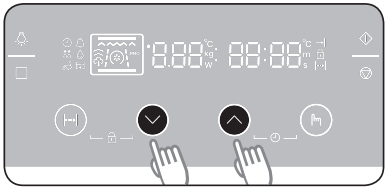
De functie magnetron + hetelucht selecteren



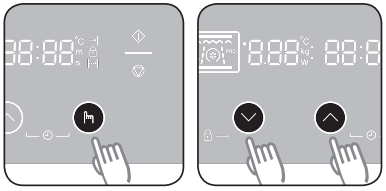
1 Druk 7x op de functiekeuzetoets om de stand magnetron + hetelucht te selecteren.



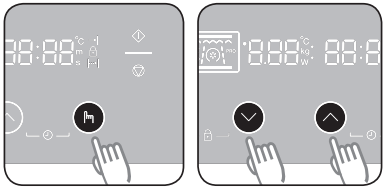
2 De functie magnetron + hetelucht, de bereidingstijd en vermogen zijn zichtbaar in de display.



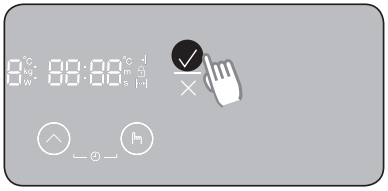
3 Druk op de insteltoetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



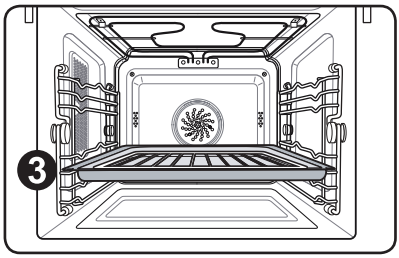
4 Drukt u op de selectietoets en stel met de insteltoetsen het vermogen in.



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.



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

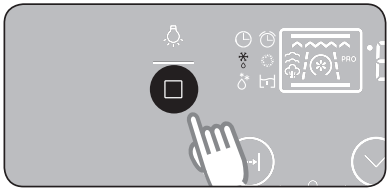
Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding. Voorverwarmen is niet nodig.

Gerecht	**Niveau**	**Vermogen** (W)	**Temperatuur** (°C)	**Tijd** 1e (min.)	**Tijd** 2e (min.)	**Toebehoren**
Hele kip 1,2 kg	3	300	180	25 - 27	15 - 18	Keramische bakplaat met grillrooster
Rosbief/lam (half doorbakken) 450-700 g	3	300	180	17 - 20	17 - 20	Keramische bakplaat met grillrooster
Diepvrieslasagne/ pastagratin 450-500 g	3	450	180	18 - 22	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Aardappelgratin 500-600 g	3	450	190	20 - 25	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Verse vruchtenvlaai	3	100	170	40 - 45		Keramische bakplaat

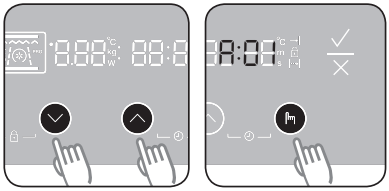
DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

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

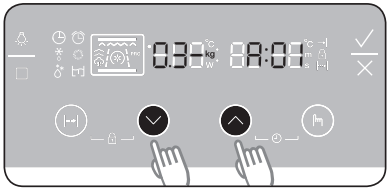


1 Druk 8x op de functiekeuzetoets om de 'automatische bereiding' stand te selecteren. *Het 'A:01' licht op in de display.*



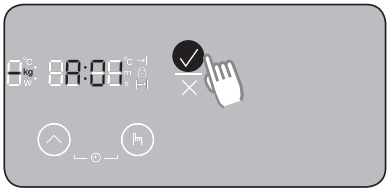
2 Druk op de insteltoetsen om de gewenste menustand te selecteren. Druk op de selectietoets.

- Raadpleeg de tabellen voor een beschrijving van de 10 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.

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.

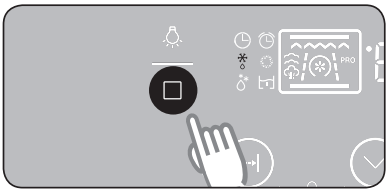
Nr.	Gerecht	Gewicht (kg)	Toebehoren	Niveau	Instructie
A:01	Complete maaltijd	0,3 - 0,35 0,4 - 0,45	Keramische bakplaat	1	Schep de gerechten op een keramische bakplaat en dek het voedsel af met huishoudfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 gerechten bestaan (bijv. vlees met saus, 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 het grillrooster met keramiche bakplaat. 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.

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 keramische 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.

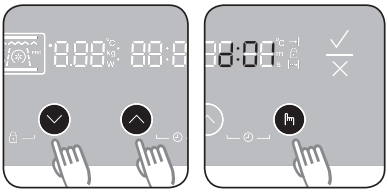
Ontdooistand

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

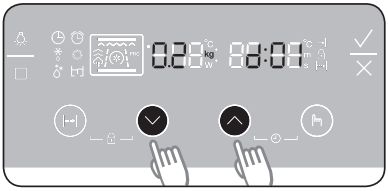


1 Druk 9x op de functiekeuzetoets om de ontdooistand te selecteren.
Het 'd:01' licht op in de display.



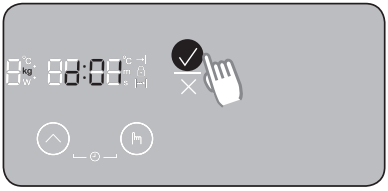
2 Druk op de insteltoetsen om de gewenste ontdooistand te selecteren.
Druk op de selectietoets.

- Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de 5 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.

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.

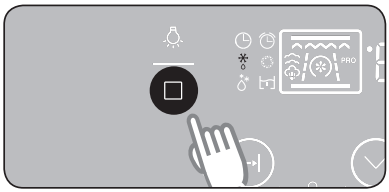
Nr.	Gerecht	Gewicht (kg)	Toebehoren	Niveau	Rusttijd (min.)	Instructie
d:01	Vlees	0,2 - 1,5	Keramische bakplaat	1	20 - 60	Pak de randen in met aluminium-folie. Draai het vlees om wanneer de oven een signaal geeft. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, steaks, karbonades, gehakt.
d:02	Gevogelte	0,2 - 1,5	Keramische bakplaat	1	20 - 60	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 chocoladelaag.
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.

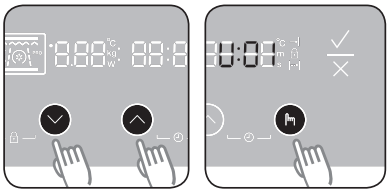
Groenten menustand

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.

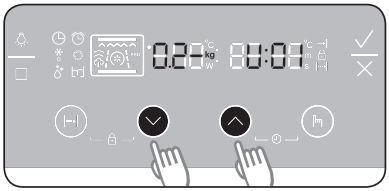
De functie groenten menustand selecteren



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

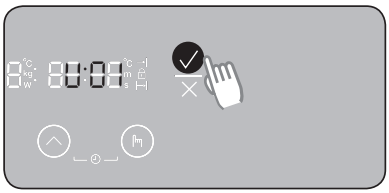


2 Druk op de insteltoetsen om de gewenste groenten menufunctie te selecteren. Druk op de selectietoets.



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.

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.

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 beetgaar 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 water 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 130 °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.

Ontdooien:

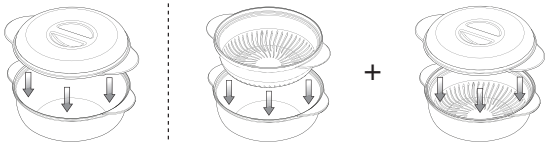
- Plaats bevroren gerechten in de stoommand zonder de deksel te gebruiken. Het vocht blijft dan op de bodem van de kom en beinvloed het gerecht niet.

Tabel voor stomen

In de volgende tabel vindt u richtlijnen voor het bereden 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 antisjokken 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.

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.

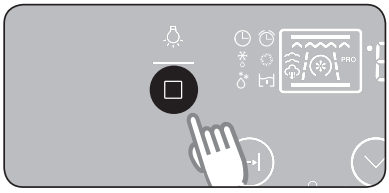


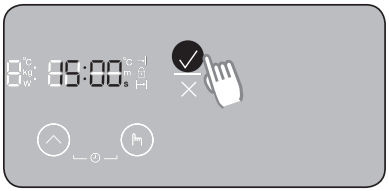
kom met deksel **stoommand**

Let op!

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

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



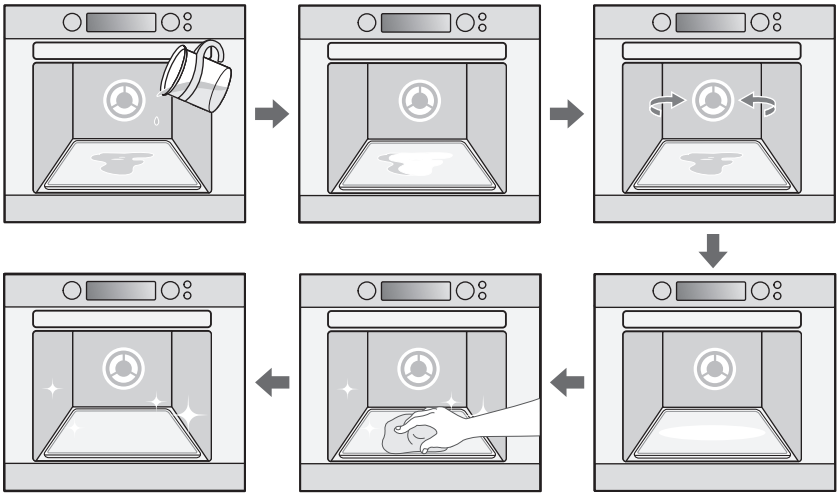


1 Druk 11x op de functiekeuzetoets om AQUA CLEAN te selecteren.

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

2 Druk op START. De oven begint automatisch.

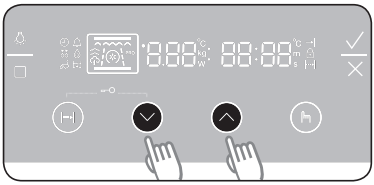
- ▶ Na 15 minuten stopt de oven automatisch. Veeg de oven uit met een droge doek.



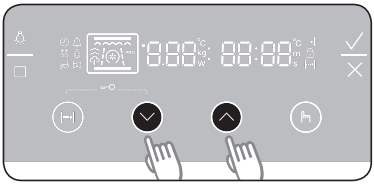
Belangrijk

- 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.

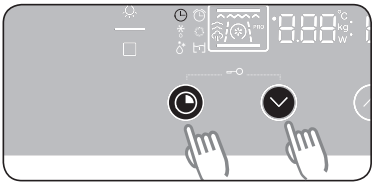


2 Als u de pieptoon weer wilt inschakelen, houdt u de beide insteltoetsen gedurende 1 seconden tegelijkertijd ingedrukt.

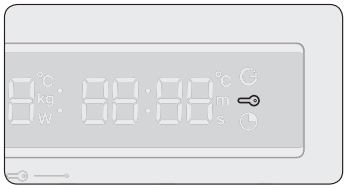
DE KINDERSLOT

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

De oven vergrendelen

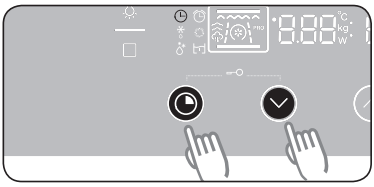


1 Houd de insteltoets ‘omlaag’ en de bereidingstijdtoets tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt.

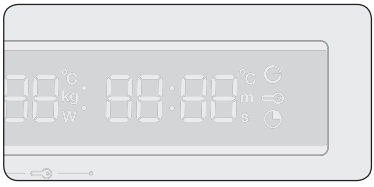


2 Er wordt een vergrendelingssymbool weergegeven op het display, wat aangeeft dat alle functies vergrendeld zijn.

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.

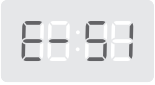
- Een luchtstroom is voelbaar bij de deur en de buitenkant van het apparaat.
  - Dit is normaal.

- 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 ontdooistand, 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

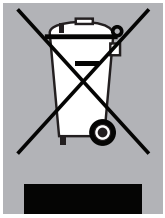
Model	CM751ZT / CM851RVS / CM851ZT
Voedingsbron	230 V ~ 50 Hz
Energieverbruik Maximaal vermogen Magnetronstand Grillstand Heteluchtstand	 3000 W 1650 W 2500 W 2500 W
Uitgangsvermogen	100 W/800 W (IEC - 705)
Gebruiksfrequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75P (21)
Koelmethode	Motor koelventilator
Afmetingen Afmetingen apparaat: Afmetingen bij inbouw:	 595 x 454 x 569,4 mm (w x h x d) (CM751) 596,4 x 456 x 569,4 mm (w x h x d) (CM851) 555 x 445 x 548,8 mm (w x h x d)
Volume	50 l
Gewicht Netto Verzending	 38,3 kg 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.

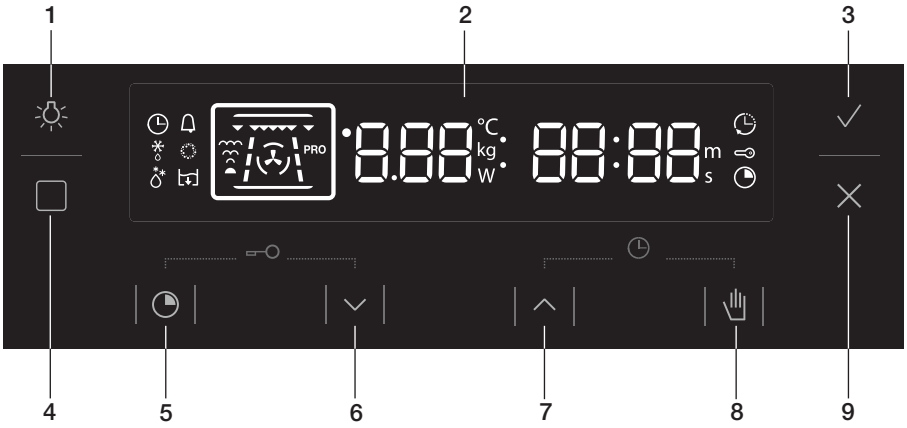
CE

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.

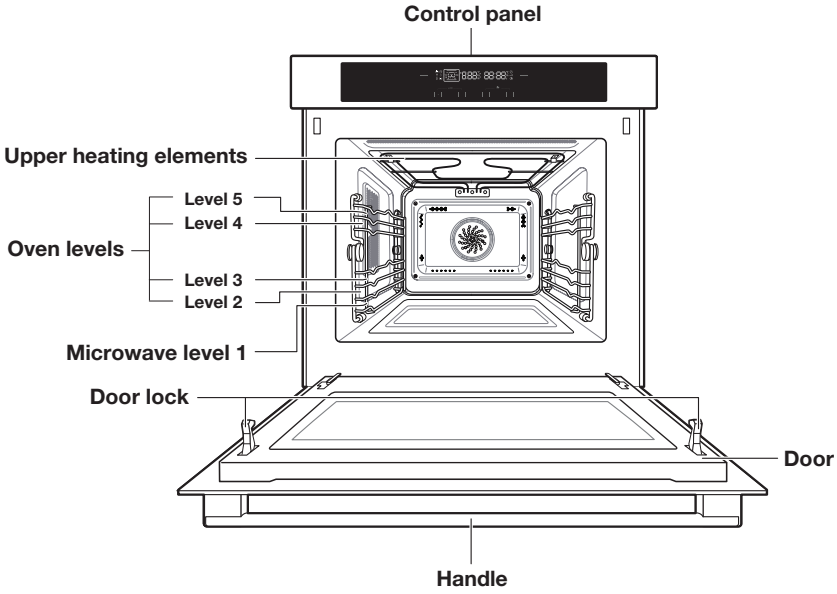
TABLE OF CONTENTS

Control panel 4
Oven functions 5
Accessories 6
Using this user manual 7
Setting the clock 8
Setting the energy saving setting 9
Heating possibilities 10
How a microwave oven works 12
Using the microwave setting 13
Using the oven functions 23
Setting cooking time 29
Setting an end time 30
Postponing the cooking time 31
Using the combi functions 32
Using the automatic menu settings 36
Using the steamer basket 42
Using the Aqua Clean setting 47
Deactivating the beep alarm 48
Childproof lock 49
Cleaning the microwave oven 50
Storing and repairing the microwave oven 50
Solving problems 51
Error codes 52
Technical specifications 53
Disposal of appliance and packaging 54

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

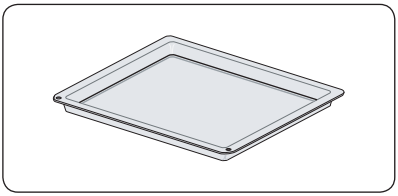


Note

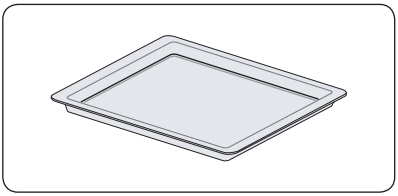
- Level 1 is located at the bottom of the oven and the higher levels are located above this.
- Levels 4 and 5 are used mainly for the grill function.
- Level 1 is used mainly for the microwave function with the ceramic baking plate.
- Consult the cooking guidelines in this user manual to determine the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

ACCESSORIES

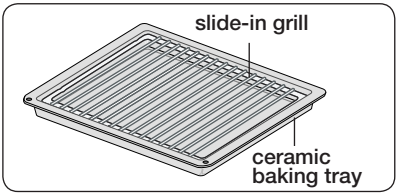
The following accessories are supplied with your microwave oven:



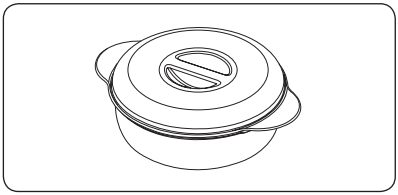
1 Ceramic baking tray
(use with microwave setting)



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.

Introduction

Congratulations on choosing this Etna oven. This product is designed with simple operation and optimum comfort in mind. The oven has a wide range of settings enabling you to select the correct cooking method every time.

This manual shows how you can best use this oven. In addition to information about operating the oven, you will also find background information that may be useful when using the appliance.



Read the separate safety instructions before using the appliance!

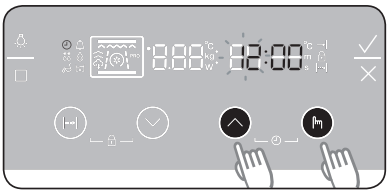
Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

Installation instructions are supplied separately.

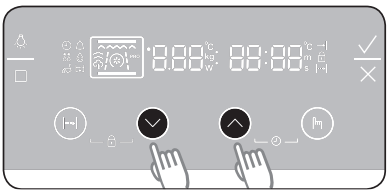
SETTING THE CLOCK

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.

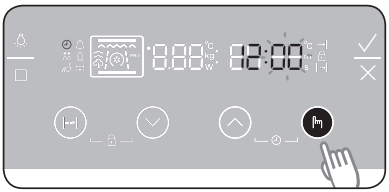
Setting the clock



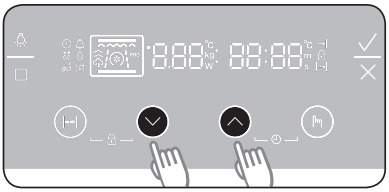
1 Press the settings button 'increase' and the selection button simultaneously. '12' starts flashing.



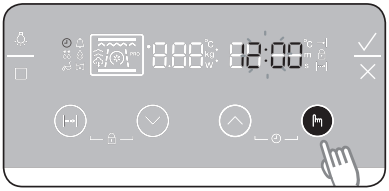
2 Use the settings buttons to set the hour.



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

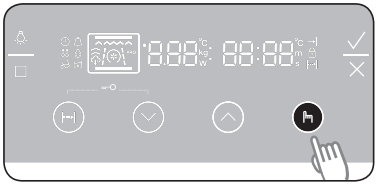
The oven has an energy-saving setting. This setting saves electricity when the oven is not in use.

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.

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.

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).

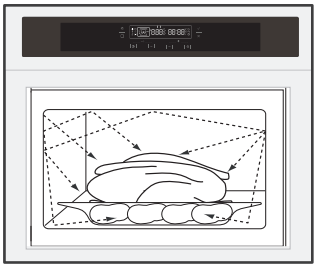
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

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

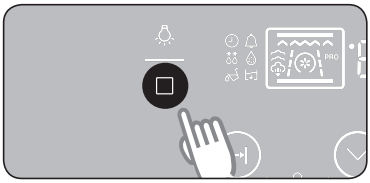
- Even heating into the middle of the dish;
- Equal temperatures in all parts of the dish.

USING THE MICROWAVE SETTING

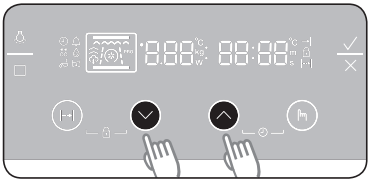
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. When the microwave is used, microwaves penetrate the food. These waves are attracted and absorbed by water, fat and sugar in the food. The microwaves make the molecules in the food move faster. The fast movement of these molecules causes friction and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

IMPORTANT: use the ceramic baking tray on level 1.

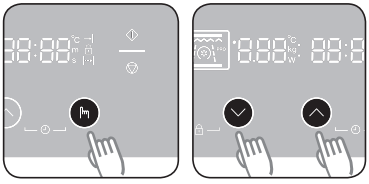
Microwave setting



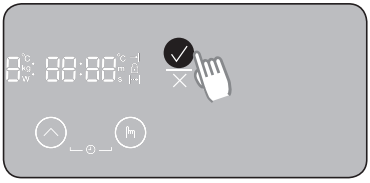
1 Press the function selection button once. The DISPLAY shows the time and the power.



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.

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.

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	✓✗	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 • Polystyrene cups • Paper bags or newspaper • Recycled paper or metal edges	 ✓ ✗ ✗	 Can be used to warm up dishes. Polystyrene can melt if it overheats. Can catch fire. Can cause arcing.
Glassware • 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.

COOKWARE	MICROWAVE-SAFE	REMARKS
Metal		
• Dishes	✗	Can cause arcing or fire.
• Metal strips for freezer bags	✗	
Paper		
• Plates, cups, serviettes and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming up. For absorbing excess moisture.
• Recycled paper	✗	Can cause arcing.
Plastic		
• Trays	✓	Especially heat-resistant thermoplastic material. Other types of plastic can warp or discolour at high temperatures. Do not use melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to hold moisture. Do not touch the food. Be careful when you remove the film; hot steam can escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boil-proof or ovenproof. Must not be airtight. If necessary, prick it with a fork.
Waxed or baking paper	✓	Can be used to hold moisture and prevent splashes.

Note

Sparks in the microwave are also called arcing.

✓: Recommended
✓✗: Careful
✗: Unsafe

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.

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.

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.

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.

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.

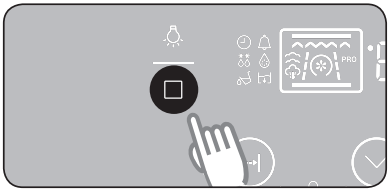
Use the following table as guideline for defrosting frozen dishes with a temperature of approximately -18 to -20 °C.

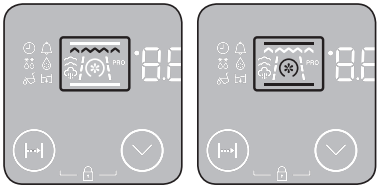
Frozen dishes should be defrosted at the defrosting power (180 W).
Put the dish on the ceramic baking tray and slide it on to level 1 in the microwave.

Dish	**Portion** (g)	**Time** (min.)	**Standing time** (min.)	**Instructions**
Meat Minced beef Pork chops	 250 500 250	 6 - 7 8 - 12 7 - 8	 15 - 30	Put the meat on a ceramic plate. Wrap thinner edges in aluminium foil. Turn the food over halfway through the defrosting time.
Poultry Chicken pieces Whole chicken	 500 (2 pieces) 1200	 12 - 14 28 - 32	 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.
Fish Fish fillets Entire fish	 200 400	 6 - 7 11 - 13	 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.
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.

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

Oven settings

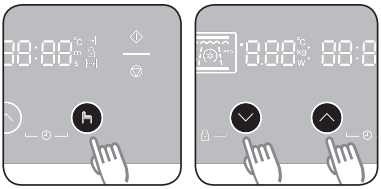




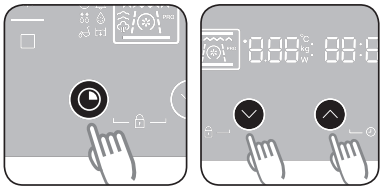
1 Press the function selection button to select the oven setting.

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

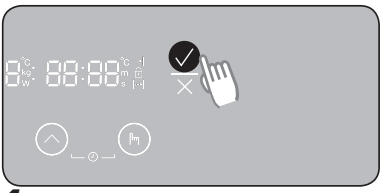
	Hot air	Press the function selection button twice.	180°C
	Grill + fan	Press the function selection button three times.	220°C
	Maxi grill	Press the function selection button four times.	220°C
	Grill	Press the function selection button five times.	180°C



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.



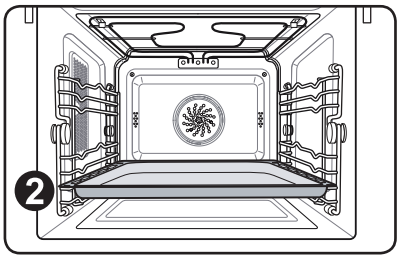
4 Press the start button to start cooking.

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.

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.

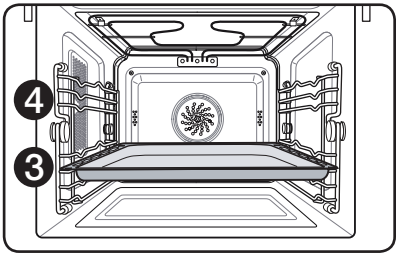
Dish	Level	Accessories	Temperature (°C)	Time (min.)
Lasagne 2 kg	2	Grill rack + Ceramic baking tray	180	0:20 - 0:25
Vegetable gratin 2 kg	2	Grill rack + Ceramic baking tray	170	0:40 - 0:50
Potato gratin 2 kg	2	Grill rack + Ceramic baking tray	170	0:50 - 1:00
Roast beef / 2 kg medium	2	Grill rack + Ceramic baking tray	160	1:30 - 1:40
Whole duck / 2 kg	2	Grill rack + Ceramic baking tray	180	1:30 - 1:40
2 whole chickens / each 1.2 kg	2	Grill rack + Ceramic baking tray	180	1:30 - 1:40

Please note

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

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 4 and the baking tray on level 3.
* Temperature setting: 180 °C.

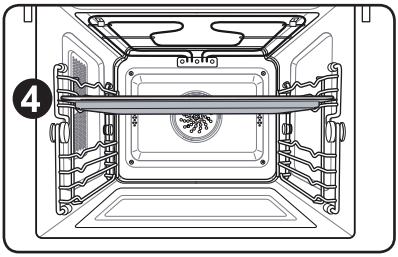
Grill Table

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	4	Grill rack + ceramic baking tray	200	9 - 11
Frozen baguette with filling (mozzarella and tomato or ham and cheese)	4	Grill rack + Ceramic baking tray	200	14 - 16
Fish fingers, frozen (300 - 450 g) Do not pre-heat the oven	4	Grill rack + ceramic baking tray	200	15 - 20
Fish burger, frozen (300 - 450 g) Do not pre-heat the oven	3	Baking tray	180	23 - 27
Pizza, frozen (300 - 400 g) Do not pre-heat the oven	4	Grill rack + Ceramic baking tray	170	15 - 18

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 4.
* Temperature setting: from 150 - 230 °C.

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

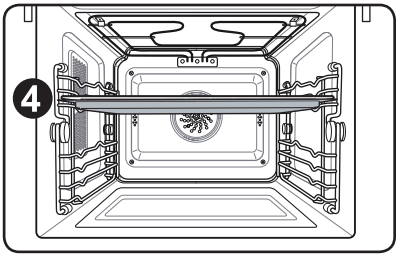
Grill Table

The temperatures and cooking times in this table are guidelines.

Dish	Level	Accessories	Temperature (°C)	Time (min.)
Sausages (thick) 5 - 8 pieces	4	Grill rack + Ceramic baking tray	180	5 - 7 turn over 5 - 7
Sausages (thin) 8 - 10 pieces	4	Grill rack + Ceramic baking tray	180	4 - 5 turn over 4 - 5
Toast 5 - 10 pieces	4	Grill rack + Ceramic baking tray	230	1 - 2 turn over 1 - 2
Toasted sandwiches 4 - 6 pieces	4	Grill rack + Ceramic baking tray	200	4 - 8
Filled pancake (350 - 450 g)	4	Baking tray	200	20 - 25
Steak (400 - 800 g)	4	Grill rack + Ceramic baking tray	230	7 - 8 turn over 6 - 7

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 170-220 °C and preheat the oven for 5 minutes.

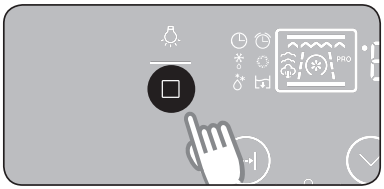
Dish	Rack level	Time (minutes)	Accessories	Temperature (°C)
Sausages 250-350g	4	7 - 9	Grill rack + ceramic baking	200
Potato segments 4 pieces	4	20 - 23	Grill rack + ceramic baking	210
Frozen oven fries 400-500g	4	11 - 15	Baking tray	220
Frozen potato rissoles 6-8 ea	4	18 - 22	Baking tray	210
Frozen chicken nuggets 400-500g	4	9 - 13	Baking tray	220
Salmon steak 400-500g	4	12 - 15	Grill rack + ceramic baking / baking tray	220
Fish fillet 300-400g	4	12 - 15	Grill rack + ceramic baking / baking tray	180
Entire fish 300-400g	4	10 - 13	Grill rack + ceramic baking / baking tray	180
Chicken pieces 400-500g	4	27 - 32	Grill rack + ceramic baking / baking tray	180

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.

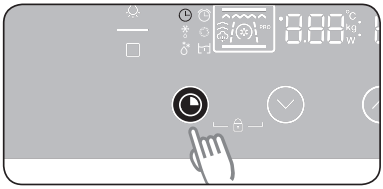
SETTING COOKING TIME

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

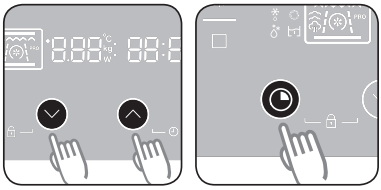
Example: setting the cooking time.



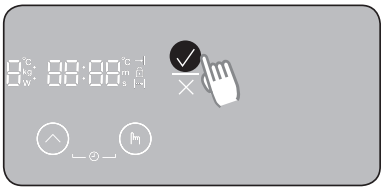
1 Select the desired setting and function (and set the temperature if desired).



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.



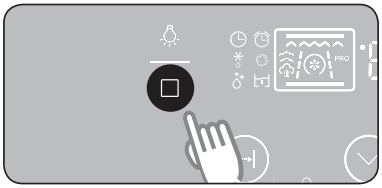
4 Press START. Cooking will start.

Note

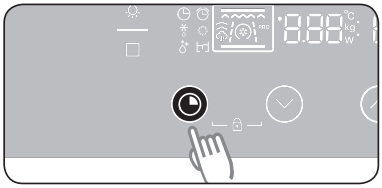
1) When the set time has expired you will hear 4 beeps. ‘0:00’ flashes on the display and the oven switches off automatically. The current time appears on the display.
2) You can set the programmed cooking time again as shown above.
3) If you want to cancel the programmed cooking time, press the timer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

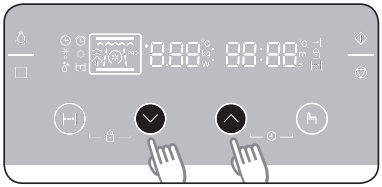


1 Select the desired setting and function (and set the temperature if desired).

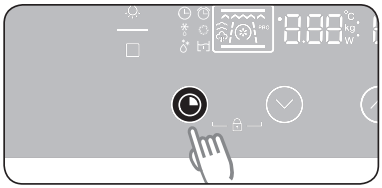


2 Press the timer button for 3 seconds.
The current time flashes.
The 'end time' symbol lights up.

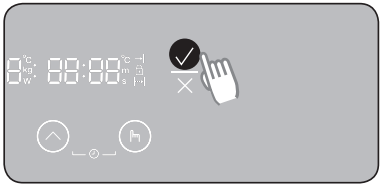
Example: It is 1.00 pm.
The figure '13:00' flashes.



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.

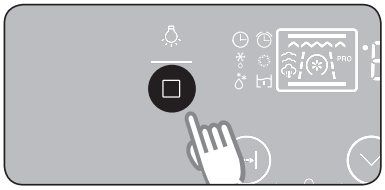
Note

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.

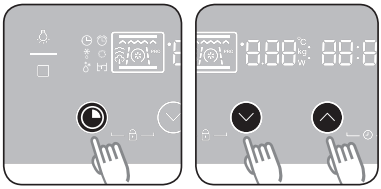
POSTPONING THE COOKING TIME

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).

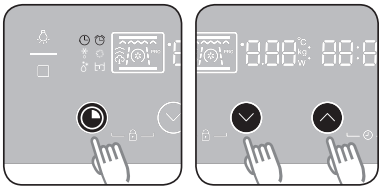
Example with the hot air setting: Current time: 12:00 hours
Cooking time: 2 hours
End time: You want the cooking to end at 18:00 hours



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



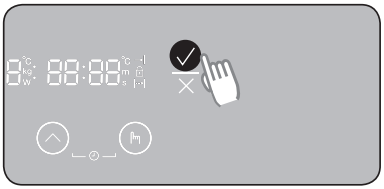
2 Press the timer button. Set the desired cooking time using the settings buttons (2 hours). *The cooking time symbol lights up in the display.*



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

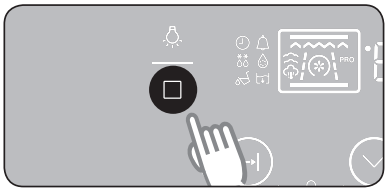
- The cooking time and the end time can be changed before the set times elapse.
- Once the set time has expired, you will hear 4 beeps. ‘0:00’ flashes on the display and the oven switches off automatically.

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

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.

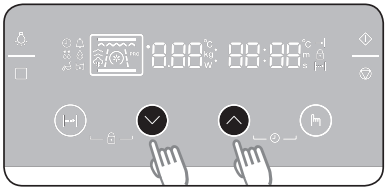
Selecting the microwave + grill function



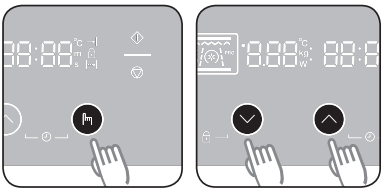
1 Press the function selection button six times to select the microwave + grill setting.



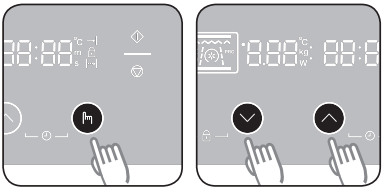
2 The microwave + grill function, the cooking time and power are visible in the display.



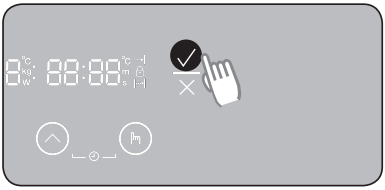
3 Press the settings buttons to set the desired cooking time.



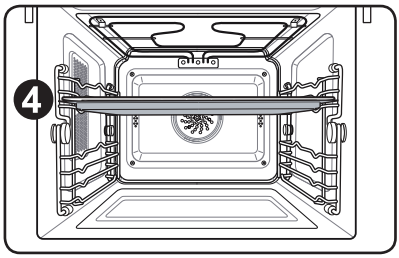
4 Press the selection button and set the power using the settings buttons.



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.



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

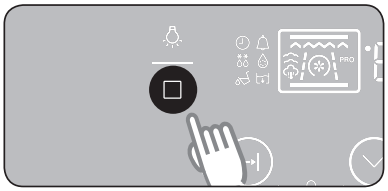
Take the temperatures and times in this table as a guideline for cooking.
Preheating is not necessary.

Dish	**Level**	**Power** (W)	**Temperature** (°C)	**Time** 1st (min.)	**Time** 2nd (min.)	**Accessories**
Fried potatoes 400-500g	4	450	200	12 - 14	-	Ceramic baking tray
Grilled tomatoes 3 each	4	180	170	7 - 9	-	Ceramic baking tray with grill rack
Vegetable gratin 450-600g	3	450	180	15 - 18	-	Ceramic baking tray with grill rack
Grilled fish each 1 piece	4	300	180	06 - 08	06 - 08	Ceramic baking tray with grill rack
Chicken pieces 400-500g	4	300	180	10 - 13	10 - 13	Ceramic baking tray with grill rack

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.

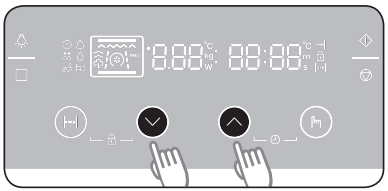
Selecting the microwave + hot air function



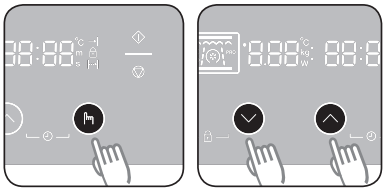
1 Press the function selection button seven times to select the microwave + hot air setting.



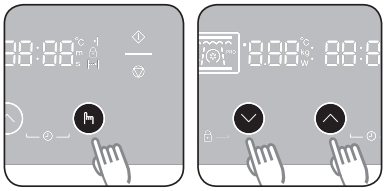
2 The microwave + hot air function, the cooking time and power are visible in the display.



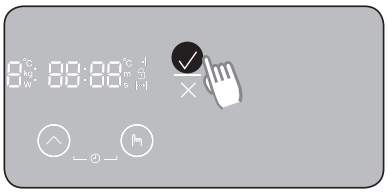
3 Press the settings buttons to set the desired cooking time.



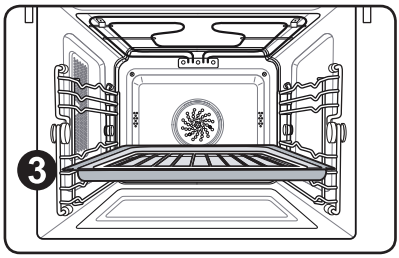
4 Press the selection button and set the power using the settings buttons.



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.



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

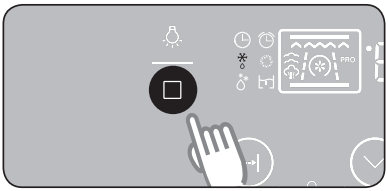
Take the temperatures and times in this table as a guideline for cooking.
Preheating is not necessary.

Dish	**Level**	**Power** (W)	**Temperature** (°C)	**Time** 1st (min.)	**Time** 2nd (min.)	**Accessories**
Whole chicken, 1.2 kg	3	300	180	25 - 27	15 - 18	Ceramic baking tray with grill rack
Roast beef/ lamb (medium) 450-700g	3	300	180	17 - 20	17 - 20	Ceramic baking tray with grill rack
Frozen lasagne/ pasta gratin 450-500g	3	450	180	18 - 22	-	Ceramic baking tray with grill rack
Potato gratin 500-600g	3	450	190	20 - 25	-	Ceramic baking tray with grill rack
Fresh fruit flan	3	100	170	40 - 45		Ceramic baking tray

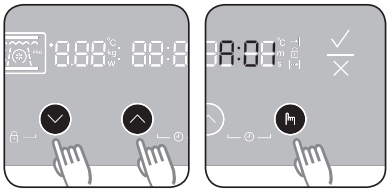
USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

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

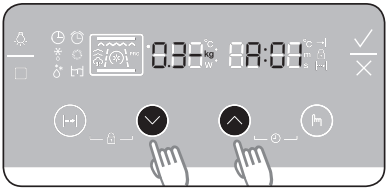


1 Press the function selection button eight times to select the 'automatic cooking' setting. *The 'A:01' lights up in the display.*



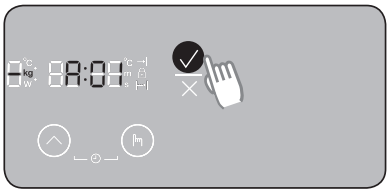
2 Press the settings buttons to set the desired menu setting. Press the selection button.

- Consult the tables for a description of the 10 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.

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.

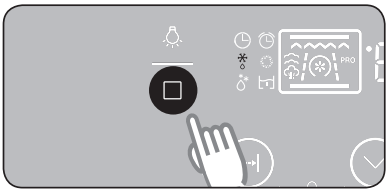
No.	Dish	Weight (kg)	Accessories	Level	Instructions
A:01	Complete meal	0.3 - 0.35 0.4 - 0.45	Ceramic baking tray	1	Put the food on a ceramic baking tray and cover the food with cling film. This programme is suitable for meals which consist of 3 dishes (e.g. meat with sauce, vegetables and potatoes, rice 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 the grill rack with the ceramic baking tray. 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.

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 ceramic 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.

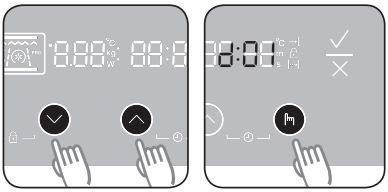
Defrost setting

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

Selecting the defrost setting

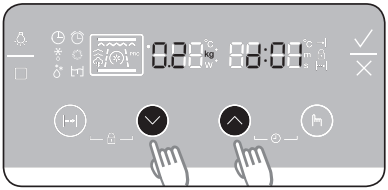


1 Press the function selection button nine times to select defrost setting.
The 'd:01' lights up in the display.



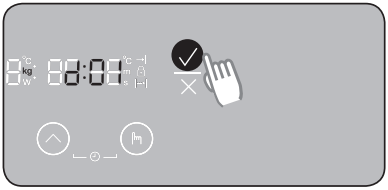
2 Press the settings buttons to set the desired defrost time. Press the selection button.

- Consult the tables on the following page for a description of the 5 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.

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.

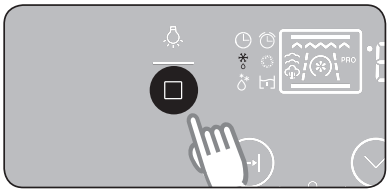
No.	Dish	Weight (kg)	Accessories	Level	Standing time (min.)	Instructions
d:01	Meat	0.2 - 1.5	Ceramic baking tray	1	20 - 60	Wrap the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven gives a signal. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and mince.
d:02	Poultry	0.2 - 1.5	Ceramic baking tray	1	20 - 60	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.

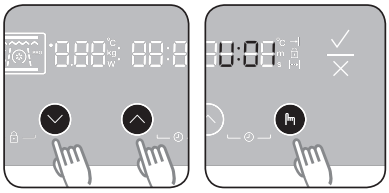
Vegetable menu setting

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.

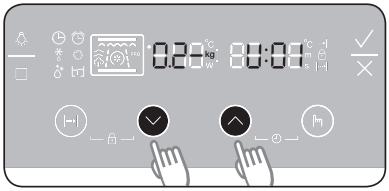
Selecting the vegetable menu function



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

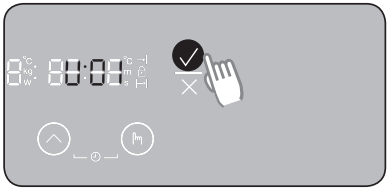


2 Press the settings buttons to set the desired vegetable menu function. Press the selection button.



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.

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.

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 water 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 tot 130 °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:

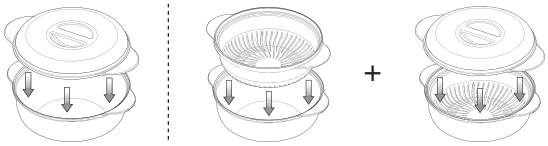
- Put frozen dishes in the steamer basket without using the lid. The moisture remains at the bottom of the bowl and does not affect the dish.

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.

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.

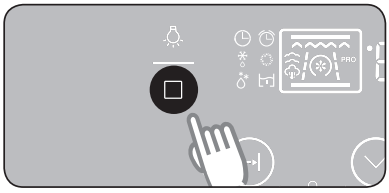


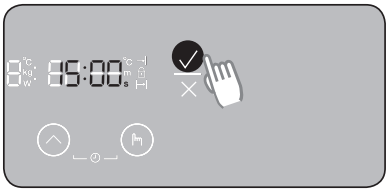
bowl with lid **steamer basket**

Please note!

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

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



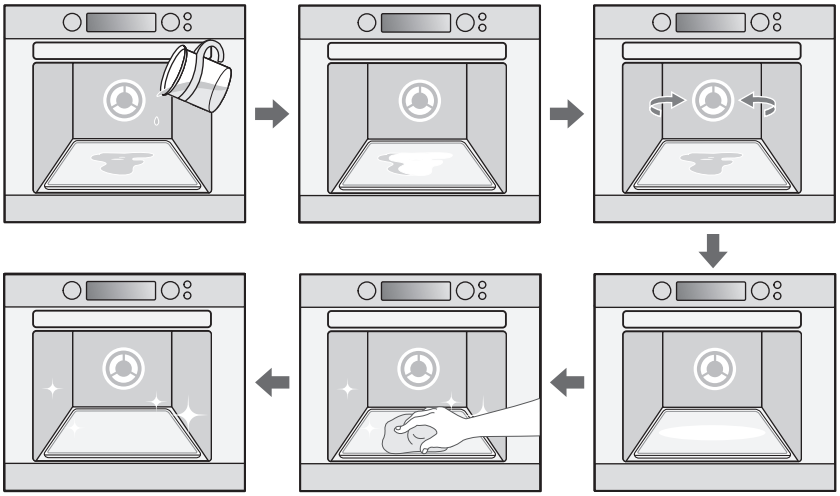


1 Press the function selection button eleven times to select AQUA CLEAN.

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

2 Press START. The oven starts automatically.

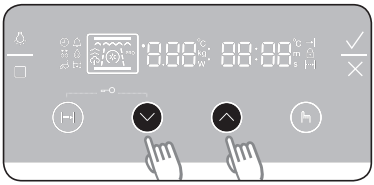
- ▶ After 15 minutes the oven stops automatically. Wipe out the oven with a dry cloth.



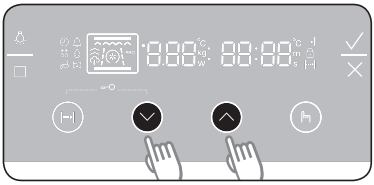
Important

- 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.

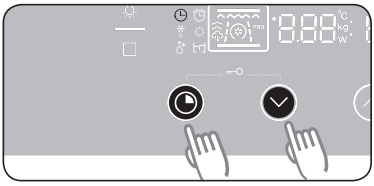


2 If you want to activate the beep alarm again, press both settings buttons simultaneously and keep them pressed for 1 second.

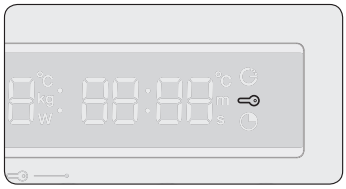
CHILDPROOF LOCK

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

Locking the oven

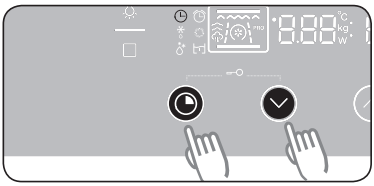


1 Press the settings button ‘reduce’ and cooking time button simultaneously for 3 seconds.

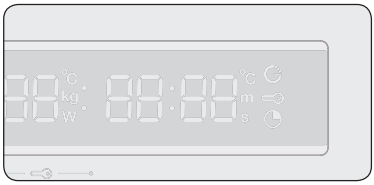


2 The display shows a lock symbol, which means that all functions are locked.

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.

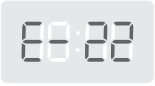
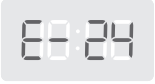
- An air flow can be felt at the door and the exterior of the appliance.
  - This is normal.

- 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 theTOUCH 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.

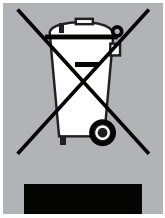
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	CM751ZT / CM851RVS / CM851ZT
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) CM751 596.4 x 456 x 569.4 mm (w x h x d) CM851 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.

CE

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.

682305

682305 / VER 3 / 18-04-2023

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

ETNA® KEUKENAPPARATUUR