

Gebraiksaanwijzing Instructions for use

»»» Combimagnetron
Combi microwave oven

CM514_---

NL Gebruiksaanwijzing

NL 3 - NL 29

EN Instructions for use

EN 3 - EN 29

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

Uw combimagnetron

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6

Voordat u het apparaat gebruikt

Voordat u begint	7
De klok instellen	8
Magnetrongebruik	9
Installatie van de haken	11
Installatie van de zijrekjes	11

Bediening

Algemeen	13
Ovenfuncties	15
Magnetronfuncties	16
Combifuncties	17
Kookwekker instellen	18
Vergrendelfunctie	19
Pauze	19
Automatische programma's	19

Bereidingstips

22

Onderhoud

Uw apparaat in goede staat houden	25
Verlichting	25

Storingen

Wat moet ik doen indien...	26
----------------------------	----

Productspecificaties

Productspecificaties	28
----------------------	----

Uw oven en het milieu

Apparaat en verpakking afdanken	29
---------------------------------	----

Inleiding

Eten bereiden met uw nieuwe combimagnetron is veilig en comfortabel. Binnen korte tijd zet u de heerlijkste gerechten op tafel. Het apparaat is gebruiksvriendelijk, mede vanwege de automatische kook- en ontdooiprogramma's.

In deze gebruiksaanwijzing vindt u informatie over de veiligheid, de bediening en het onderhoud van uw apparaat.

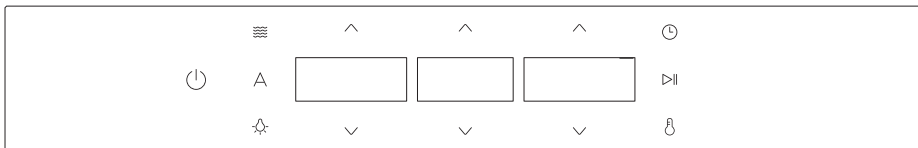










Lees de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

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

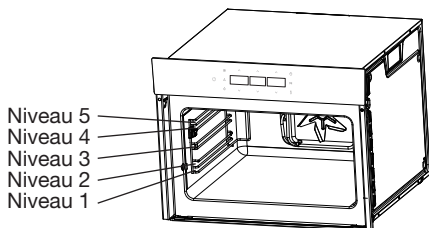
De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Bedieningspaneel

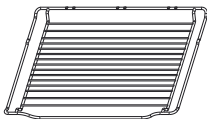


	Aan-/uittoets
	Magnetrontoets
	Toets voor het automatisch menu
	Verlichtingstoets
	Kloktoets
	Start-/pauzetoets
	Temperatuurtoets
	Insteltoetsen

Beschrijving



De volgende accessoires worden bij uw oven geleverd:

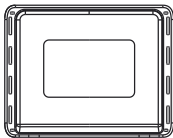


- **Ovenrooster**

Voor magnetron- en ovengebruik.

Geschikt voor de grillfunctie. Op het ovenrooster kan ook een ovenschaal of een pan met voedsel worden geplaatst.

Gebruik altijd het ovenrooster tijdens combifuncties.



- **Geëmailleerde bakplaat**

Te gebruiken voor het roosteren van vlees en het bakken van vochtig gebak. Plaats de bakplaat op het eerste niveau om te gebruiken als druipschaal tijdens het grillen.

Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties!



Opmerking

De accessoires kunnen vervormd raken als deze heet worden. Dit heeft geen nadelige invloed op hun functie. Accessoires krijgen hun originele vorm terug zodra deze weer zijn afgekoeld.

Voordat u begint

- Open de deur en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Gebruik de magnetronoven niet indien deze beschadigd is, maar neem in dat geval contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermende folie vanaf de buitenzijde van de magnetronoven.
- Maak met een vochtige doek de binnenkant van de oven en accessoires schoon. Gebruik geen schuurmiddelen of sterk ruikende reinigingsmiddelen.
- Stel de klok in; zie 'De klok instellen'.
- Zet uw oven een uur lang aan op Convectie, 250 °C. Zie hoofdstuk 'Bediening/Ovenfuncties'.



Tijdens deze eerste werking ontstaan er rook en geuren. Vandaar dat u voor een goede ventilatie van de keuken moet zorgen.

- Laat de oven afkoelen door de deur te openen. Op deze manier wordt de oven geventileerd en verdwijnen geuren uit de binnenkant.
- Laat de oven afkoelen en maak deze vervolgens schoon met warm water.

Geen aluminium op de bodem van de oven

- De bodem van de oven mag nooit met aluminiumfolie worden bedekt en er mogen geen bakplaten of bakblikken op worden geplaatst. Aluminiumfolie blokkeert de warmte, waardoor het emaille beschadigd kan raken en er niet optimaal gekookt kan worden.

Onmiddellijk reinigen

- Gemorst voedsel dat suiker of vruchtensappen bevat, zoals pruimensap of rabarber, kan de kleur van het emaille aantasten. We raden aan om gemorst voedsel direct te verwijderen.

Opmerkingen

- Als de oven voor de eerste keer wordt gebruikt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal.
- De bereidingstijd is een ruwe inschatting en hangt af van verschillende factoren.
- Voor bepaalde gerechten moet de oven worden voorverwarmd.
- Als u bakpapier wilt gebruiken, gebruik dan papier dat bestand is tegen hoge temperaturen.
- Bij het bereiden van grote stukken vlees en taarten of andere deeggerechten kan er veel stoom vrijkomen. Hierdoor kan er condensvorming op de ovendeur ontstaan. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg de deur en het glas droog wanneer het bereidingsproces is voltooid.
- Voorkom condensvorming en laat warm eten niet afkoelen in een afgesloten oven.

De klok instellen

1. Druk op de aan-/uittoets.
Het startdisplay verschijnt.
2. Druk gedurende 3 seconden op de kloktoets.
De uurweergave gaat knipperen.
3. Gebruik de insteltoetsen om het uur in te stellen.
4. Druk op de start-/pauzetoets.
De minuutweergave gaat knipperen.
5. Gebruik de insteltoetsen om de minuten in te stellen.
6. Druk tot slot op de start-/pauzetoets om de ingestelde tijd te bevestigen.
De huidige tijd staat in de display.

Magnetrongebruik

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

De magnetron wordt gebruikt met de:

- Magnetronstand
- Combi-functie

Bereidingsprincipe

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



Belangrijk

Het voedsel wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat door, zelfs als u het voedsel uit de oven hebt gehaald. Rusttijden in recepten en in dit boekje moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:

- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het voedsel.
- Een gelijke temperatuur in alle delen van het voedsel.

Richtlijnen voor kookgerei voor de magnetron

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

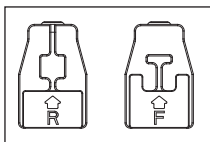
VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT

Kookgerei	Magnetron- bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓X	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Er kan zich vonkontlading voordoen indien de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglazuurd aardewerk 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	✓	Kan worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten.
• Polystyreenbekers	✓	Kan vlam vatten.
• Papieren zakken of krantenpapier	X	Kan vonkontlading veroorzaken.
• Gerecycled papier of metalen randjes	X	Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk	✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje.
• Ovenschalen	✓	Kan worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting.
• Fijn glaswerk	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
• Glazen potten	✓	
Metaal	X	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Borden, bekens, keukenpapier	✓	Kan vonkontlading veroorzaken.
• Gerecycled papier	X	
Kunststof	✓	Met name indien hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. 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.

- ✓ : Aanbevolen
 ✓X : Voorzichtigheid betrachten
 X : Onveilig

VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT

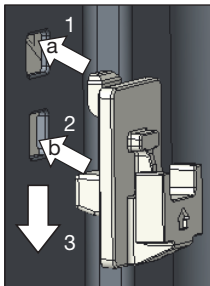
Installatie van de haken



Installeer de haken met 'R' in de achterste gaten van de ovenruimte.
Installeer de haken met 'F' in de voorste gaten van de ovenruimte.



Verwijder de tape aan de binnenkant van de ovenruimte vóór de installatie van de haken.

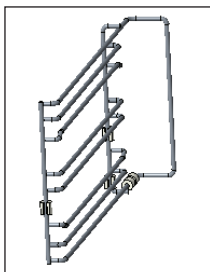


1. Plaats eerst de haak in opening 'a'.
2. Duw vervolgens de haak in opening 'b'.
3. Duw tot slot de haak omlaag naar de juiste positie.

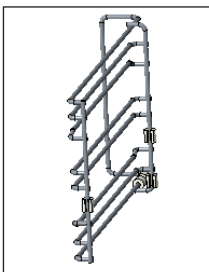
Installatie van de zijrekjes

Let op het verschil tussen het linker en rechter zijrekje.

Linker zijrekje



Rechter zijrekje



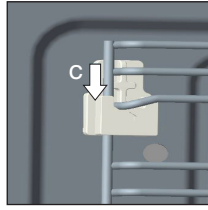
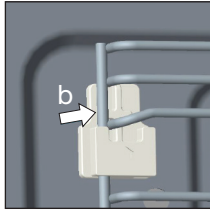
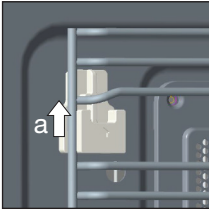
Let op

Verkeerd plaatsen van de zijrekjes kan vonkvorming veroorzaken.

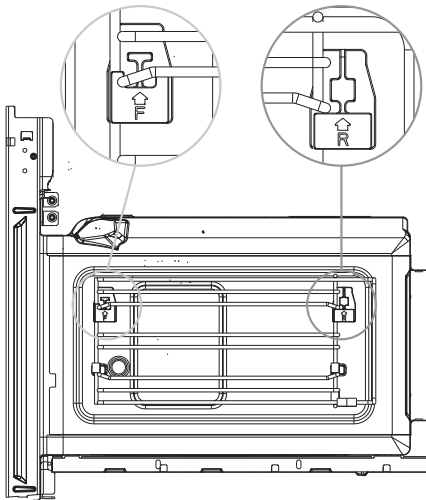
VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT

Installatie van het linker zijrekje

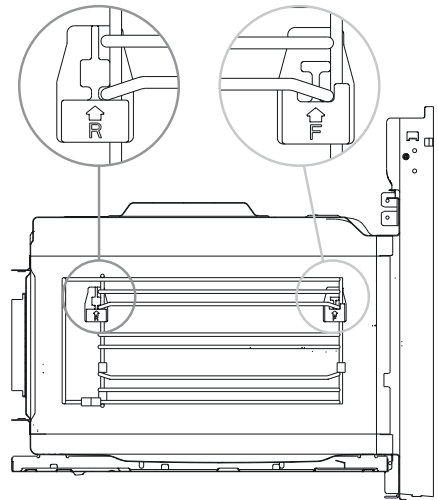
1. Til het rekje op naar positie 'a' tegen de voorste haak. Zorg ervoor dat de achterkant van het zijrekje tegen de achterste haak aan zit.
2. Duw het zijrekje naar achteren naar positie 'b'.
3. Duw het zijrekje omlaag naar positie 'c' in de groef van de haak.
4. Klaar.



Linker zijrekje



Rechter zijrekje



Algemeen

Vermogensniveaus magnetron

In de tabel hieronder ziet u de vermogensniveaus waaruit u kunt kiezen en voor welk voedsel de vermogensniveaus geschikt zijn. Tijdens gebruik is het mogelijk om het vermogen te wijzigen.

Vermogensniveau	Voedsel
900 W	- Water koken, opwarmen
810 W	- Kip, vis, groenten bereiden
700 W	- Opwarmen
630 W	- Paddenstoelen, schaaldieren bereiden - Voedsel bereiden dat eieren en kaas bevat
540 W	- Rijst, soep koken
500 W	
360 W	- Ontdooien
300 W	- Chocola en boter smelten
180 W	- Gevoelig/delicaat voedsel ontdooien - Onregelmatig gevormd voedsel ontdooien
100 W	- IJs zacht maken - Deeg laten rijzen

De temperatuur wijzigen














Tijdens gebruik is het mogelijk om de temperatuur te wijzigen.

De bereidingstijd wijzigen

Tijdens gebruik is het mogelijk om de bereidingstijd te wijzigen. De bereidingstijd wordt stapsgewijs als volgt ingesteld (het hangt van de gekozen stand af welke maximale bereidingstijd kan worden ingesteld):

Instelling	0 - 5 min.	5 - 10 min.	10 - 30 min.	30 - 120 min.	120 min.+
Stap	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.	30 min.

BEDIENING

Functies		Temperatuur	Gebruik
	Conventioneel	100 ~ 235 °C	De bovenste en onderste elementen werken samen voor een conventionele bereiding. De oven moet worden voorverwarmd tot de gewenste temperatuur: ideaal voor slow cooking zoals stoofschotels.
	Convectie	50 ~ 250 °C	Voor bakken op verschillende niveaus.
	Conventioneel + ventilator	50 ~ 235 °C	Handig en tijdsbesparend. Tot 4 gerechten kunnen gelijktijdig worden bereid op verschillende niveaus zonder dat smaak of geur worden gemengd.
	Stralingsgrill	100 ~ 235 °C	De beste resultaten worden verkregen door het bovenste plateau te gebruiken voor kleine items en de onderste plateau's voor grotere items.
	Dubbele grill + ventilator	100 ~ 250 °C	Voor gegratineerde gerechten en afwerking van geroosterde groenten.
	Dubbele grill	100 ~ 235 °C	De stralingselementen aan de binnenzijde en het bovenste element aan de buitenzijde werken samen om een snelle en gelijkmatige grillwarmte te geven, waardoor het bovenste oppervlak van het voedsel effectief wordt gebruint.
	Convectie + onderste verwarmingselement	50 ~ 250 °C	Extra warmte vanaf zowel de onderkant als de zijkanten van de oven zorgt ervoor dat de bodem knapperig wordt.
	Onderste verwarmingselement	50 ~ 235 °C	Dit is ideaal voor slow cooking zoals stoofpotten.
	Magnetron	100 ~ 900 W	Ontdooien, opwarmen en koken.
	Magnetron + convectie	300 W 50 °C 100 ~ 220 °C	Voor een kortere bereidingstijd van grote porties met een gebruinte afwerking.
	Magnetron + dubbele grill + ventilator	300 W 100 ~ 220 °C	Deze functie is geschikt wanneer snel bruinen is gewenst. De ingrediënten worden tot in de kern gekookt.
	Magnetron + convectie + onderste verwarmingselement	300 W 50 °C 100 ~ 220 °C	Deze functie is geschikt wanneer snel bruinen aan de onderzijde is gewenst. De ingrediënten worden tot in de kern gekookt.
	Automatische programma's		3 ontdooiprogramma's, d 01, d 02 en d 03. 13 kookprogramma's, van P 01 t/m P 13.



Opmerking

Zie 'Bereidingstips' voor informatie over voedsel.

Ovenfuncties



Als er geen bereidingstijd wordt ingesteld, zal de oven niet automatisch uitschakelen en gedurende 9 uur werken. Er verschijnt geen 'End' in de display en u moet zelf de oven uitschakelen met de aan-/uittoets.


De oven gebruiken met voorverwarmen

1. Druk op de aan-/uittoets.

Het startdisplay verschijnt met de eerste ovenfunctie met bijbehorende temperatuur en de toetsen die gebruikt kunnen worden.

2. Gebruik de insteltoetsen om de functie en de temperatuur in te stellen.

3. Druk op de start-/pauzetoets om het bereidingsproces te starten.

De oven schakelt in. Er verschijnt een animatie in het rechter display en het voorverwarmsymbool  verschijnt.

Wanneer de oven op temperatuur is, klinken er geluidssignalen en het voorverwarmsymbool verdwijnt.

4. Open de deur en zet het gerecht in de oven.
5. Sluit de deur.
6. Gebruik de insteltoetsen om de bereidingstijd in te stellen. De oven schakelt automatisch uit na de ingestelde tijd.
7. Druk op de start-/pauzetoets om het bereidingsproces te starten.
Er klinken geluidssignalen wanneer het bereidingsproces klaar is. 'End' verschijnt in de display.
8. Druk op de aan-/uittoets om terug te keren naar het startdisplay.
9. Druk nogmaals op de aan-/uittoets; de oven gaat naar stand-by.
De ventilator blijft enige tijd doorgaan en stopt daarna automatisch.

De oven gebruiken zonder voorverwarmen

1. Zet het gerecht in de oven.
2. Druk op de aan-/uittoets.

Het startdisplay verschijnt met de eerste ovenfunctie met bijbehorende temperatuur en de toetsen die gebruikt kunnen worden.

3. Gebruik de insteltoetsen om de functie en de temperatuur in te stellen.
4. Gebruik de insteltoetsen om de bereidingstijd in te stellen. De oven schakelt automatisch uit na de ingestelde tijd.
5. Druk op de start-/pauzetoets om het bereidingsproces te starten.
Er klinken geluidssignalen wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Het bereidingsproces gaat door.
Er klinken geluidssignalen wanneer het bereidingsproces klaar is. 'End' verschijnt in de display.
6. Druk op de aan-/uittoets om terug te keren naar het startdisplay.
7. Druk nogmaals op de aan-/uittoets; de oven gaat naar stand-by.
De ventilator blijft enige tijd doorgaan en stopt daarna automatisch.



Opmerkingen

- De temperatuur en de bereidingstijd kunnen gedurende de bereiding worden aangepast met de insteltoetsen.
- Als u tijdens de bereiding de ovendeur opent, stop de bereiding. De tijd knippert in de display. Druk na het sluiten van de deur op de start-/pauzetoets om de ingestelde functie weer te starten.
- Druk op de aan-/uittoets om het kookproces voortijdig te stoppen; het startdisplay verschijnt.
- De combimagnetron gaat na 5 minuten automatisch naar stand-by indien u niet op de start-/pauzetoets drukt.

Magnetronfuncties



Waarschuwing!

Verwarming van vloeistoffen (zoals water) in de magnetron kan een vertraagde, maar plotselinge kookreactie tot gevolg hebben. Dit houdt in dat vloeistof begint te koken zonder dat u enige beweging ziet. Zodra de vloeistof uit de oven wordt gehaald, kan de vloeistof snel gaan koken en uit de beker spatten, waardoor u letsel kunt oplopen. Dit vertraagde effect kunt u voorkomen door in de vloeistof een kunststof of glazen lepel te plaatsen voordat u de vloeistof gaat koken in de magnetronoven.



Waarschuwing!

Wees voorzichtig met babyvoeding en potjes:

- De inhoud van zuigflesjes en potjes met babyvoeding moet na verhitting worden omgeroerd of geschud.
- Controleer, om brandwonden te voorkomen, zorgvuldig de temperatuur van de inhoud voordat u de voeding geeft.



Waarschuwing!

Keukengerei kan heet zijn nadat het in de magnetronoven is gebruikt!

1. Druk op de aan-/uittoets.
Het startdisplay verschijnt met de eerste ovenfunctie met bijbehorende temperatuur en de toetsen die gebruikt kunnen worden.
2. Druk op de magnetrontoets om de magnetronfunctie te activeren.
Op het display verschijnt het vermogen en de bereidingstijd.
3. Gebruik de insteltoetsen om het vermogen en de bereidingstijd in te stellen (max. 30:00 minuten bij 900 W en max. 1:30 uur bij alle andere vermogens).

4. Druk op de start/pauzetoets om het bereidingsproces te starten.
Er klinken geluidssignalen wanneer het bereidingsproces klaar is en 'End' verschijnt in de display.
5. Druk op de aan-/uittoets om terug te keren naar het startdisplay.
6. Druk nogmaals op de aan-/uittoets; de oven gaat naar stand-by.
De ventilator blijft enige tijd doorgaan en stopt daarna automatisch.



Opmerkingen

- Het vermogen kan gedurende de bereiding niet worden aangepast.
- De bereidingstijd kan gedurende de bereiding worden aangepast met de insteltoetsen.
- Als u tijdens de bereiding de ovendeur opent, stop de bereiding. De tijd knippert in de display. Druk na het sluiten van de deur op de start-/pauzetoets om de ingestelde functie weer te starten.
- Druk op de aan-/uittoets om het kookproces voortijdig te stoppen; het startdisplay verschijnt.
- De combimagnetron gaat na 5 minuten automatisch naar stand-by indien u niet op de start-/pauzetoets drukt.

Combifuncties

Hierbij worden de verwarmingselementen en de magnetron tegelijkertijd gebruikt. Door de magnetron te gebruiken, zijn uw gerechten sneller klaar, maar ze zijn nog steeds mooi bruin.

1. Druk op de aan-/uittoets.
Het startdisplay verschijnt met de eerste ovenfunctie met bijbehorende temperatuur en de toetsen die gebruikt kunnen worden.
2. Gebruik de insteltoetsen om de combifunctie te kiezen.
3. Gebruik de insteltoetsen om de temperatuur en de bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op de temperatuurtoets.
Het vermogen verschijnt in de display.
5. Gebruik de insteltoetsen om het vermogen in te stellen.
6. Druk op de start-/pauzetoets om het bereidingsproces te starten.
Er klinken geluidssignalen wanneer het bereidingsproces klaar is en 'End' verschijnt in de display.
7. Druk op de aan-/uittoets om terug te keren naar het startdisplay.
8. Druk nogmaals op de aan-/uittoets; de oven gaat naar stand-by.
De ventilator blijft enige tijd doorgaan en stopt daarna automatisch.



Opmerkingen

- De bereidingstijd kan gedurende de bereiding worden aangepast met de insteltoetsen.
- De temperatuur en het vermogen kunnen gedurende de bereiding niet worden aangepast.
- Het vermogen kan gedurende de bereiding worden getoond. Druk op de temperatuurtoets; het vermogen verschijnt gedurende 5 seconden in de display.
- Als u tijdens de bereiding de ovendeur opent, stop de bereiding. De tijd knippert in de display. Druk na het sluiten van de deur op de start-/pauzetoets om de ingestelde functie weer te starten.
- Druk op de aan-/uittoets om het kookproces voortijdig te stoppen; het startdisplay verschijnt.
- De combimagnetron gaat na 5 minuten automatisch naar stand-by indien u niet op de start-/pauzetoets drukt.

Kookwekker instellen

De kookwekker kan alleen worden gebruikt als de huidige tijd is ingesteld. De kookwekker loopt gewoon door als de oven stand-by staat. De kookwekker schakelt de oven niet uit.

1. Druk op de aan-/uittoets.

Het startdisplay verschijnt met de eerste ovenfunctie met bijbehorende temperatuur en de toetsen die gebruikt kunnen worden.

2. Druk op de kloktoets om de kookwekker te activeren.

Op het display verschijnt 00:00 en de kloktoets wordt fel verlicht.

3. Gebruik de insteltoetsen om de tijd in te stellen.

4. Druk op de start-/pauzetoets om de kookwekker te starten.

De tijd telt af. Na een aantal seconden verschijnt het startdisplay weer. Er klinken geluidsignalen wanneer de ingestelde tijd voorbij is. De kloktoets is niet meer fel verlicht.



Als de ingestelde tijd minder dan 1 uur is, wordt de tijd getoond in minuten:seconden.



Druk op de kloktoets om de ingestelde tijd te tonen in de display. Gebruik de insteltoetsen om, indien gewenst, de ingestelde tijd aan te passen.

Vergrendelfunctie

U kunt de toetsen 'vergrendelen' om te voorkomen dat een bereidingsproces wordt gestart.

1. Druk op de aan-/uittoets.

Het startdisplay verschijnt met de eerste ovenfunctie met bijbehorende temperatuur en de toetsen die gebruikt kunnen worden.

2. Druk 3 seconden op de verlichtingstoets.

Er klinkt een geluidssignaal. Op het display verschijnt de huidige tijd met een slotsymbool. De toetsen zijn vergrendeld.

3. Druk nogmaals 3 seconden op de verlichtingstoets.

Er klinkt een geluidssignaal. Op het display verdwijnt het slotsymbool en het startdisplay verschijnt.

Pauze

Wanneer uw oven aan het werk is, kunt u een pauze inlassen.

1. Druk op de start-/pauzetoets.

De instellingen op het rechter display gaan knipperen.

2. Druk nogmaals op de start-/pauzetoets om het bereidingsproces weer te hervatten.

Automatische programma's

U kunt kiezen uit 3 automatische ontdooiprogramma's en 13 automatische kookprogramma's. U hoeft alleen maar het programma te selecteren en vervolgens het juiste gewicht in te voeren. Het vermogen, de tijd en de temperatuur zijn al ingesteld in het geselecteerde programma.

Automatische ontdooiprogramma's		Gewichtsbereik in kg	
d 01	Vlees	0,1 - 1,5	<i>Plaats het voedsel op het ovenrooster op het eerste niveau tijdens het ontdooien. U hoort een geluidssignaal om u eraan te herinneren het voedsel om te draaien tijdens het ontdooien.</i>
d 02	Gevogelte	0,1 - 1,5	
d 03	Vis	0,1 - 0,8	

BEDIENING

Automatische kookprogramma's		Gewicht in kg	Ovenfunctie / Vermogen
P 01**	Verse groenten	0,2 - 0,4 - 0,6	900 W
P 02**	Aardappelen - geschild / gekookt	0,24 - 0,48 - 0,72	
P 03	Aardappelen - geroosterd	0,45 - 1,0	Convectorie 220 °C 300 W
P 04*	Kipstukken (bevroren)	0,55	Convectorie 220 °C
P 05*	Cake	0,4 - 0,5 - 0,6	Convectorie 160 °C
P 06*	Appeltaart	2,4	Convectorie 180 °C
P 07*	Quiche	1,0	Convectorie 200 °C
P 08**	Drankjes / soep opwarmen	0,2 - 0,4 - 0,6	900 W
P 09**	Complete maaltijd opwarmen	0,25 - 0,35	
P 10**	Saus / stoofpot opwarmen	0,1 - 0,2 - 0,3	
P 11*	Bevroren pizza	0,2 - 0,4 - 0,6	Convectorie 220 °C
P 12*	Bevroren ovenfrites	0,3 - 0,4 - 0,5	Convectorie + onderste verwarmingselement 220 °C
P 13	Diepvrieslasagne	1,6	Convectorie 220 °C 300 W

* De programma's met een * worden voorverwarmd. Er klinken geluidssignalen wanneer de juiste temperatuur is bereikt. Zet het gerecht in de oven. Druk op de start-/pauzetoets om het automatische programma te starten.

** De programma's met ** gebruiken alleen de magnetronfunctie.



Let op!

- Tijdens een aantal automatische kookprogramma's is de magnetronfunctie ingeschakeld. Gebruik daarom geen metalen keukengerei.

1. Druk op de aan-/uittoets.

Het startdisplay verschijnt met de eerste ovenfunctie met bijbehorende temperatuur en de toetsen die gebruikt kunnen worden.

2. Druk op de toets voor het automatische menu.

Op het display verschijnt het eerste automatische programma met de bijbehorende instellingen.

3. Gebruik de insteltoetsen om het gewicht in te stellen.

Het hangt van het geselecteerde programma af welk gewicht u kunt instellen.

Bij de programma's P04, P06, P07 en P13 kunt u deze stap overslaan.

4. Druk op de start-/pauzetoets om het automatische programma te starten.

Er klinken geluidssignalen wanneer het automatische programma klaar is en 'End' verschijnt in de display.

5. Druk op de aan-/uittoets om terug te keren naar het startdisplay.

6. Druk nogmaals op de aan-/uittoets; de oven gaat naar stand-by.

De ventilator blijft enige tijd doorgaan en stopt daarna automatisch.



Opmerkingen

- Druk op de aan-/uittoets om het automatische programma voortijdig te stoppen; het startdisplay verschijnt.
- De combimagnetron gaat na 5 minuten automatisch naar stand-by indien u niet op de start-/pauzetoets drukt.

BEREIDINGSTIPS

Verwarmen en koken



- De magnetronoven verwarmt altijd met dezelfde intensiteit. Hoe meer u in de magnetronoven plaatst, hoe langer de bereidingstijd.
- Brede, platte gerechten worden sneller warm dan smalle, hoge gerechten.
- Gerechten afdekken met huishoudfolie of een geschikt deksel voorkomt spatten, maakt de bereidingstijd korter en helpt de vochtigheid van het gerecht te bewaren.



Voorzichtig!

- Verwijder de huishoudfolie of het deksel voorzichtig als het gerecht klaar is. De stoom die er vanaf komt kan erg heet zijn!
- Bevochtig zo nodig voedsel dat snel uitdroogt. Dompel aardappelen en groenten eerst kortstondig in koud water voordat u deze in de magnetronoven plaatst. Dit voorkomt dat zich hieromheen een huid vormt.
- Het is voor een gelijkmatig resultaat het beste om maaltijden een of twee keer om te roeren of om te keren.
- Selecteer altijd het hoogste magnetronvermogen wanneer eerder gekookt voedsel wordt opgewarmd.
- Bij bereiding in een magnetronoven zijn alleen kleine hoeveelheden water, zout en kruiden nodig. Het beste is om zout na de bereiding toe te voegen. Dit voorkomt dat vocht uit het voedsel wordt getrokken.
- Na uitschakeling van de magnetronoven blijft voedsel enige tijd doorkoken. Houd hier rekening mee. Kook uw maaltijden niet te ver door.



Voorzichtig!

- Plaats altijd een glas water in de magnetron wanneer u kleine hoeveelheden poederige producten verwarmt (zoals bij het drogen van kruiden). Anders bestaat er vanwege de kleine hoeveelheid het risico dat spontane verbranding optreedt.

Ontdooien



- Ontdooi grote, dichte stukken altijd met gebruik van het ontdooiprogramma. Het voedsel zal geleidelijk en gelijkmatig ontdooien. Er bestaat geen risico dat de buitenzijde uitdroogt terwijl het middelste gedeelte nog bevroren is.
- Het verdient aanbeveling het ontdooiproces na een tijdje te versnellen door het voedsel te verdelen in kleinere stukken.
- Het verdient aanbeveling om bij grote stukken vlees en stevig voedsel een paar pauzes in het ontdooiproces in te lassen.
- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormd voedsel kunt u, halverwege de ontdooitijd, de dunne gedeelten afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.
- Gebruik voor de bereiding van maaltijden bij voorkeur het ovenrooster.

Factoren die van invloed zijn op het bereidingsproces



- De temperatuur van de ingrediënten is van invloed op de bereidingstijd. Het duurt langer om een koude maaltijd te bereiden dan een maaltijd die al op kamertemperatuur is.
- Licht delicaat voedsel wordt sneller gekookt dan zwaar, massief voedsel, zoals stoofpotten en ronde braadstukken. Wees voorzichtig bij het bereiden van licht, delicaat voedsel. De randen worden snel droog en taai.
- Kleine hoeveelheden voedsel worden gelijkmatiger verhit als u deze afzonderlijk in de magnetron plaatst, bij voorkeur in een cirkel.
- Botten en vet geleiden warmte beter dan vlees. Verbranding van deze gedeelten kunt u voorkomen door kippenpoten en -vleugels met af te dekken met aluminiumfolie.
- Microgolven dringen voedsel binnen tot een diepte van ongeveer 3 cm. Het midden van dik voedsel wordt verwarmd als een resultaat van warmte vanaf het verwarmde gedeelte (de buitenkant) die zich verspreidt naar de binnenkant.
- Vlees en gevogelte dat langer dan circa 15 minuten wordt bereid in de magnetron, wordt licht gebruint. Voedsel dat korter wordt bereid kunt u vooraf inwrijven met een 'bruin makende' saus, zoals Worcestershiresaus, sojaboonolie of barbecuesaus.
- Vetafstotend papier voorkomt spatten. Dit houdt warmte ook beter vast.

Basistechnieken



- **Roeren**
 - Door gerechten regelmatig om te roeren, distribueert u de warmte die daarin aanwezig is. Roer altijd vanaf de buitenkant naar de binnenkant, aangezien de buitenkant van het gerecht altijd het eerst warm wordt.
- **Omkeren**
 - Keer groot, dik voedsel regelmatig om. Dan wordt dit gelijkmatiger en sneller gekookt.
- **Inprikken**
 - Voedsel met een huid, schil of schaal, zoals eidooiers, schaaldieren en fruit, barst in de magnetron. U kunt dit voorkomen door dit vooraf een aantal keer met een vork of spies in te prikken.
- **Controleren**
 - Voedsel kookt snel. U moet voedsel daarom regelmatig controleren. Haal voedsel uit de magnetron vlak voordat het gaar is.
- **Rusttijd**
 - Zodra u het voedsel uit de magnetron hebt gehaald, laat het dan circa 3 tot 10 minuten afgedekt staan. Het voedsel blijft koken. Voedsel met een droge korst, zoals cake, moet u niet afdekken.

Groenten koken



- Gebruik verse groenten als dat mogelijk is. Als groenten slap zijn geworden doordat deze te lang zijn bewaard, kunt u deze oprissan door de groenten een tijdje in koud water te weken.
- Gebruik een grote schaal om groenten te koken, zodat de bodem van de schaal niet door een te dikke laag wordt bedekt.
- Kook groenten bij voorkeur met het aanhangende water.
- Dek het gerecht altijd af met een deksel of met een huishoudfolie voor magnetrons.
- Voeg geen zout toe. De zouten die van nature in groenten aanwezig zijn, bieden genoeg smaak. Als u zout moet toevoegen, doe dat dan na het kookproces.
- Kook groenten zo kort mogelijk. Laat groenten doorkoken nadat de magnetron uitgeschakeld is.
- Controleer of de groenten gaar zijn door deze met een vork of spies in te prikken.

Vis bereiden

- Vis moet geleidelijk worden gekookt. Zet bij dunne vis, vette vis of kleine porties het vermogensniveau daarom op 30%. In andere gevallen kunt u het vermogensniveau veilig iets hoger zetten. Laat het voedsel echter doorkoken nadat de magnetron uitgeschakeld is. Vis is gaar wanneer het visvlees doorschijnend is.

Uw apparaat in goede staat houden



- Het kookcompartiment in uw apparaat is gemaakt van emaille. Onjuiste behandeling kan leiden tot corrosie in het kookcompartiment. Raadpleeg de onderhouds- en reinigingsinstructies in de gebruiksaanwijzing.
- Zout heeft een sterk schurende werking. Indien zich zout afzet in het kookcompartiment, kan zich op bepaalde plaatsen in het compartiment roest ontwikkelen.
- Zuurhoudende sauzen, zoals ketchup en mosterd, of gezouten voedsel, bijv. gezouten braadstukken, bevatten chloride en zuren. Deze oefenen een nadelige invloed uit op het stalen oppervlak. Reinig het kookcompartiment na elk gebruik.
- Gebruik GEEN sterk schurende reinigingsmiddelen of harde metalen schrappers voor het reinigen van de glazen deur, want hierdoor kunnen krassen op het oppervlak ontstaan waardoor het glas (indien aanwezig) kan breken.
- Gebruik GEEN stoomreiniger om de magnetronoven te reinigen.
- Indien de afdichting op de buitenzijde van het kookcompartiment erg vuil is, zal de deur van het kookcompartiment tijdens de werking niet goed sluiten. De fronten van aangrenzende units kunnen beschadigd raken. Houd de afdichting schoon.



- Reinig de binnenzijde en buitenzijde van de oven regelmatig met gebruik van zeephoudend water en maak deze grondig droog met een droge doek. Zorg ervoor dat de afdekking van de magnetronverdeler (binnen in de oven) schoon is. Een afdekking die niet schoon is, kan vonken veroorzaken.
- Reinig na gebruik de binnenzijde onmiddellijk. Gebruik een vochtige doek om condens, overgekookte vloeistof en voedselresten te verwijderen. Achterblijvende kruimels en vloeistoffen absorberen magnetronenergie en maken de bereidingstijd langer.
- Reinig de accessoires regelmatig; gebruik zeephoudend water en een borstel en droog de accessoires grondig met een droge doek. De accessoires kunnen ook worden gewassen in een vaatwasser.
- Geuren verdwijnen als u een glas azijn of water - met toegevoegd citroensap - in de ovenruimte plaatst. Schakel de magnetron in en laat deze twee minuten op vol vermogen ingeschakeld. Daarna afvegen met een vochtige doek.

Verlichting

- Dit apparaat is uitgerust met LED-verlichting.
- LED-lampen garanderen een optimale verlichting, een levensduur die tien keer langer is dan bij conventionele lampen en een energiebesparing van niet minder dan 90%.



Neem contact op met de technische afdeling wanneer LED-verlichting moet worden vervangen. Vervang het niet zelf.

Wat moet ik doen indien...

Indien de magnetronoven niet zo goed kookt als deze zou moeten doen, indien er binnenin vonken optreden, of indien de magnetronoven niet wil starten, etc. Probeer eerst de oorzaak van het probleem te vinden voordat u de technische dienst belt.

Controleer het volgende:

- Zit de stekker in het stopcontact?
- Is de deur goed gesloten?
- Is het vermogensniveau en is de bereidingstijd goed ingesteld?
- Zijn er voorwerpen in de magnetronoven die daar niet thuishoren?
- Gebruikt u het juiste keukengerei?
- Zijn de ventilatieopeningen geblokkeerd?
- Is het voedsel voldoende ontdooid?
- Heeft u het voedsel tijdens het koken omgeroerd of omgekeerd?
- Is het kinderslot ingeschakeld?

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het toestel werkt niet.	Defecte stroomonderbreker.	Kijk in de zekeringkast en controleer of de stroomonderbreker van het toestel werkt.
	Stekker niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Stroomuitval.	Controleer of de verlichting in de keuken het wel doet.
Het toestel werkt niet. In de display staat het symbool van een hangslotje.	De vergrendelfunctie is ingeschakeld.	Schakel de vergrendelfunctie uit.
Het toestel schakelt niet in.	De deur is niet goed gesloten.	Controleer of er etensresten of vuil tussen de deur zit. Sluit de deur.
Het duurt langer dan normaal voordat het gerecht warm is.	Het geselecteerde vermogen is te laag.	Selecteer een hoger vermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan normaal in het toestel geplaatst.	Dubbele hoeveelheid = bijna dubbele bereidingstijd.
	Het eten was kouder dan normaal.	Roer of keer het voedsel tijdens de bereiding.

STORINGEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Een bepaalde functie of vermogensniveau kan niet worden ingesteld.	De temperatuur-, vermogensstand- of gecombineerde instelling is bij deze functie niet mogelijk.	Kies toegestane instellingen.
E-01 verschijnt in de display.	De thermische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Neem contact op met de servicedienst.
E-04 verschijnt in de display.		
E-17 verschijnt in de display.		

In alle andere gevallen of bij foutcodes in de display; bel de servicedienst.

PRODUCTSPECIFICATIES

Productspecificaties

Op het label aan de binnenzijde van dit apparaat vindt u de totale wattage, het vereiste voltage en de frequentie.

Buitenafmetingen (bx dxh)	595 mm x 565 mm x 454 mm
Inbouwafmetingen	560 mm x 550 mm x 450 mm
Ovencapaciteit	50 liter
Nominale spanning	220-230 V ~ 50 Hz
Magnetronvermogen input	1700 W
Magnetronvermogen output	900 W
Grill	2200 W
Convector	1700 W
Maximale stroomverbruik	3150 W

ENERGIEVERBRUIK

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om toepasselijke spaarstand te bereiken.

Stand-bymodus	0,8 W
De maximale tijd die de oven nodig heeft om automatisch de stand of toestand voor laag energieverbruik te bereiken.	20 minuten

Apparaat en verpakking afdanken

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn economische levensduur moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgedankt. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleen wikkel (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Ontdoe u van deze materialen op een verantwoorde manier, conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke elektrische apparaten afzonderlijk moeten worden afgedankt. Het apparaat mag aan het einde van zijn economische levensduur dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend, hetgeen het gevolg zou kunnen zijn als het apparaat op onjuiste wijze wordt afgedankt. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.



Verklaring van conformiteit

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waarnaar wordt verwezen.

CONTENTS

Your combi microwave oven

Introduction	4
Control panel	5
Description	6

Before use

Before you begin	7
Setting the clock	8
Microwave use	9
Installation of the hooks	11
Installation of the racks	11

Operation

General	13
Oven functions	15
Microwave functions	16
Combi functions	17
Setting the kitchen timer	18
Lock function	19
Pause	19
Automatic programs	19

Cooking tips

22

Maintenance

Keeping your appliance neat	25
Lighting	25

Faults

What to do if...	26
------------------	----

Product specifications

Product specifications	28
------------------------	----

Your oven and the environment

Disposing of the appliance and the packaging	29
--	----

YOUR COMBI MICROWAVE OVEN

Introduction

Cooking with your new microwave oven is safe and relaxing. You can have the tastiest dishes on the table in no time at all. The appliance is easy to use, partly thanks to the automatic cooking and defrosting programmes.

You will find information about the safety, operation and maintenance of your appliance in this instruction manual.



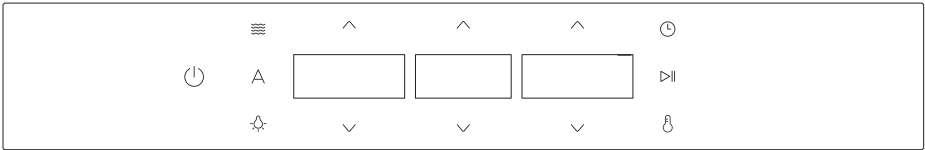
Read the separate safety instructions before using the appliance!









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

The installation instructions are included separately.

YOUR COMBI MICROWAVE OVEN

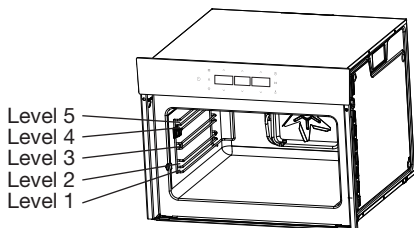
Control panel



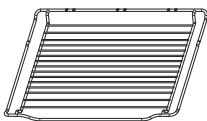
	On/off key
	Microwave key
	Key for the auto menu
	Lighting key
	Clock key
	Start / Pause key
	Temperature key
	Setting keys

YOUR COMBI MICROWAVE OVEN

Description

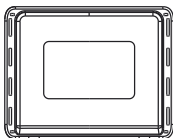


The following accessories are provided with your oven:



- **Oven rack**

For microwave and oven use. Suitable for grilling. An oven dish or pan with food can also be placed on the oven rack.
Always use the oven rack for combi microwave functions.



- **Enamel baking tray**

To be used for roasting meat and baking moist pastry. It can also be used as a drip tray. Place the baking tray into the first level for use as a drip tray during grilling.

Do not use the enamelled baking tray for microwave functions!



Note

The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

BEFORE USE

Before you begin

- Open the door and remove the packaging material.
- Do not use the microwave oven when it is damaged, but contact the manufacturer.
- Remove the protection foil from the outside of the microwave oven.
- Clean the inside of the oven and the accessories with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or any strongly smelling detergents.
- Set the clock; see 'Setting the clock'.
- Switch on the oven for 1 hour at Convection, 250 °C. See chapter 'Operation/Oven functions'.



During this first operation, smoke and smells will be produced. The kitchen should therefore be well ventilated.

- Cool the oven with the door open so that it ventilates and no odours remain inside it.
- Once cold, clean the oven with warm water.

No aluminium on the oven floor

- Never cover the base of the oven with aluminium foil and also never place baking trays or tins on the base of the oven. Foil actually blocks the heat, damaging the enamel and negatively influencing the cooking result.

Clean immediately

- Spilled food containing sugar or fruit juices, such as prune juice or rhubarb, can damage the colour of the enamel. We recommend you clean such spillages immediately.

Remarks

- When heating the oven for the first time, you will notice a 'new-oven smell'. This is normal.
- Cooking times are rough estimates and can vary depending on a number of conditions.
- For certain dishes, the oven should be preheated.
- If you use baking paper, this should be able to withstand high temperatures.
- A lot of steam is released when cooking larger pieces of meat or dishes using dough, such as pies. This can cause condensation on the oven door. This is a normal occurrence and does not influence the functioning of the appliance. When the cooking process has ended, dry the door and the glass.
- Prevent condensation from forming and do not allow hot food to cool in a closed oven.

Setting the clock

1. Touch the on/off key
The start display appears.
2. Touch and hold the clock key for 3 seconds.
The hour indicator will flash.
3. Use the setting keys to set the hour.
4. Touch the start/pause key.
The minute indicator will flash.
5. Use the setting keys to set the minutes.
6. Finally, touch the start/pause key to confirm the set time.
The current time appears in the display.

BEFORE USE

Microwave use

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

Microwave is used in:

- Microwave mode
- Combi-function

Cooking Principle

1. The microwaves generated by the microwave are distributed uniformly. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Water content
 - Initial temperature (refrigerated or not)



Important

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- An even temperature throughout the food.

Microwave cookware guide

Cookware used for 'Microwave Mode' must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. That is why cookware made of metallic materials should not be used. Cookware marked 'microwave - safe' is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and always use the oven rack on level 1 when using microwave mode.

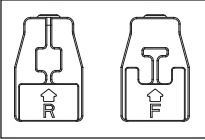
BEFORE USE

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast food packaging <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrene cups containers • Paper bags or newspaper • Recycled paper or metal trims 	✓ X X	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. May catch fire. May cause arcing.
Glassware <ul style="list-style-type: none"> • Oven-to-table ware • Fine glassware • Glass jars 	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim. Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal	X	May cause arcing or fire.
Paper <ul style="list-style-type: none"> • Plates, cups, Kitchen paper • Recycled paper 	✓ X	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. May cause arcing.
Plastic	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.

- ✓ : Recommended
 ✓X : Use with caution
 X : Unsafe

BEFORE USE

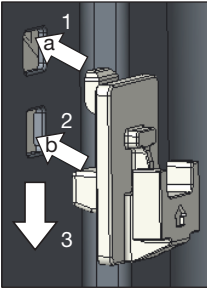
Installation of the hooks



Install the hooks with 'R' at the rear holes of the cavity.
Install the hook with 'F' at the front holes of the cavity.



Please remove the tape on the side of the cavity before the installation of the hooks.

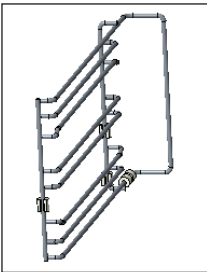


1. First, install the hook into hole 'a'.
2. Then, push the hook into hole 'b'.
3. Finally, push the hook down into the right place.

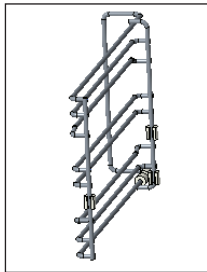
Installation of the racks

Note the difference between the left and right rack.

The left rack



The right rack



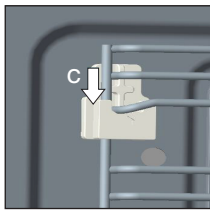
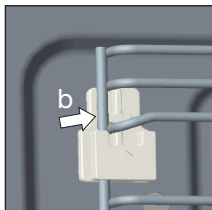
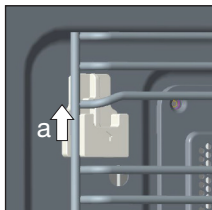
Attention

Incorrect positioning of the side racks can cause arcing.

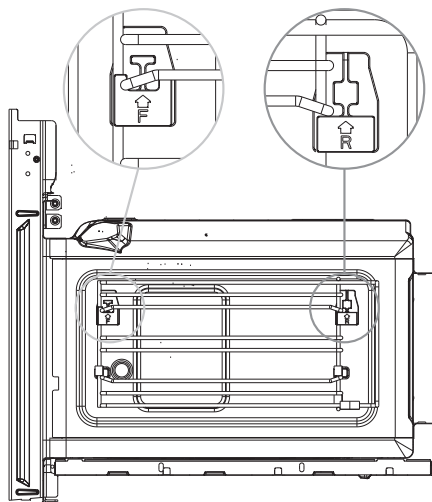
BEFORE USE

Installation of the left rack

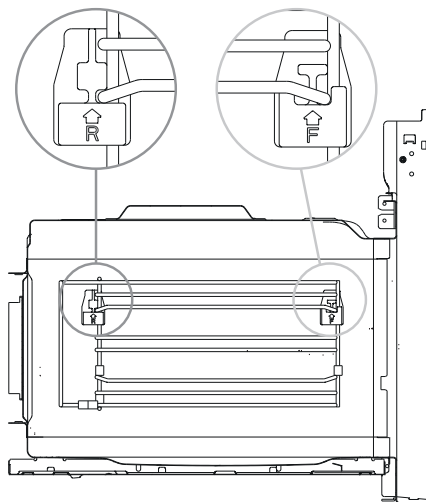
1. Lift the rack to position 'a' against the front hook. Make sure the back of the rack is against the rear hook.
2. Push the rack backward to position 'b'.
3. Push the rack downward to position 'c' and move it into the bottom of the hook groove.
4. Finished.



Left rack



Right rack



OPERATION

General

Microwave power levels

You can see from the table below from which power levels you can choose and for which foods the power levels are suitable. During use it is possible to change the power.

Power level	Food
900 W	- Boiling water, reheating
810 W	- Cooking chicken, fish, vegetables
700 W	- Reheating
630 W	- Cooking mushrooms, shellfish - Cooking dishes containing eggs and cheese
540 W	- Cooking rice, soup
500 W	
360 W	- Defrosting
300 W	- Melting chocolate and butter
180 W	- Defrosting sensitive / delicate foods - Defrosting irregularly-shaped foods
100 W	- Softening ice cream - Allowing dough to rise

Changing the temperature

During use it is possible to change the temperature.

Changing the cooking time

During use it is possible to change the cooking time. The step quantities for adjusting the time are as follow (the maximum cooking time that can be set depends on the chosen mode):

Adjust	0 - 5 min.	5 - 10 min.	10 - 30 min.	30 - 120 min.	120 min.+
Step	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.	30 min.

OPERATION

Function		Temperature	Use
	Conventional	100 ~ 235 °C	The top and bottom elements work together to provide conventional cooking. The oven needs to be preheated to the required temperature: ideal for slow cooking dishes such as casseroles and stews.
	Convection	50 ~ 250 °C	For baking on several levels.
	Conventional + Fan	50 ~ 235 °C	Convenient and time savings, up to 4 dishes can be cooked simultaneously on different shelves without mixing of taste or smell.
	Radiant Grilling	100 ~ 235 °C	Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for larger items.
	Double Grill + Fan	100 ~ 250 °C	For gratin dishes and finishing roasted vegetables.
	Double Grilling	100 ~ 235 °C	The inside radiant elements and outside top element work simultaneously giving a rapid and even grilling heat, therefore effectively browning the top surface of the food.
	Convection + Lower Heater Element	50 ~ 250 °C	Extra heat from both bottom and sides of the oven, guaranteeing bases are crispy.
	Lower Heater Element	50 ~ 235 °C	This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews.
	Microwave	100 ~ 900 W	Defrost, reheat and cooking.
	Microwave + Convection	300 W 50 °C 100 ~ 220 °C	For reducing large portions' cooking time with browning finish.
	Microwave + Double Grill + Fan	300 W 100 ~ 220 °C	This function is suitable where quick browning is required; will cook the ingredients down to the core.
	Microwave + Lower Heater Element	300 W 50 °C 100 ~ 220 °C	This function is suitable where quick under browning is required; will cook the ingredients down to the core.
	Auto programs		3 defrosting programmes, d 01, d 02 and d 03.
			13 cooking programmes, from P 01 to P 13.



Note

See 'Cooking tips' for information about food.

Oven functions




If no cooking time is set, the oven will not switch off automatically and will operate for 9 hours. "End" will not appear in the display, and you must switch the oven off manually using the on/off key.

Using the oven with preheating

1. Touch the on/off key.

The start display appears, showing the first oven function with the corresponding temperature and the keys that can be used.

2. Use the setting keys to select the desired function and temperature.
3. Touch the start/pause key to start the cooking process.

The oven switches on. An animation appears in the right display and the preheating symbol  is shown.

When the oven has reached the set temperature, an audible signal sounds and the preheating symbol disappears.

4. Open the door and place the dish in the oven.
5. Close the door.
6. Use the setting keys to set the cooking time. The oven will switch off automatically once the set time has elapsed.
7. Touch the start/pause key to begin the cooking process.
Audible signals sound when the cooking process is complete, and "End" appears in the display.
8. Touch the on/off key to return to the start display.
9. Touch the on/off key again; the oven enters standby mode.
The fan will continue running for a short time and then stop automatically.

Using the oven without preheating

1. Place the dish in the oven.
2. Touch the on/off key.

The start display appears, showing the first oven function with the corresponding temperature and the keys that can be used.

3. Use the setting keys to select the desired function and temperature.
4. Use the setting keys to set the cooking time. The oven will switch off automatically once the set time has elapsed.
5. Touch the start/pause key to begin the cooking process.
Audible signals sound when the set temperature is reached. The cooking process goes on. Audible signals sound when the cooking process is complete and "End" appears in the display.
6. Touch the on/off key to return to the start display.
7. Touch the on/off key again; the oven enters standby mode.
The fan will continue running for a short time and then stops automatically.



Notes

- The temperature and cooking time can be adjusted during cooking with the setting keys.
- If you open the oven door during cooking, the cooking stops. The time is blinking in the display. After closing the door, touch the start / pause key to restart the set function.
- Touch the on/off key to stop the cooking process prematurely; the oven goes to standby.
- The combi microwave oven goes to standby automatically after 5 minutes if you do not touch the start/pause key.

Microwave functions



Warning!

Microwave heating of liquids (such as water) can result in delayed eruptive boiling. This means that liquid starts boiling without you seeing any movement. Once removed from the oven, the liquid can start to boil rapidly and spatter out of the cup with the risk of injury. The effect of eruptive boiling can be eliminated by placing a plastic / glass spoon in the fluid before cooking it in the microwave oven.



Warning!

Take care with baby food and jars:

- The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken after heating.
- Carefully check the temperature of the contents before consumption, in order to avoid burns.



Warning!

Utensils can be hot after use in the microwave oven!

1. Touch the on/off key.

The start display appears, showing the first oven function with the corresponding temperature and the keys that can be used.

2. Touch the microwave key to activate the microwave function.

The display shows the power level and the cooking time.

3. Use the setting keys to set the power level and the cooking time (max. 30:00 minutes at 900 W and max. 1:30 hour at all other power settings).

4. Touch the start/pause key to begin the cooking process.
Audible signals sound when the cooking process is complete, and "End" appears in the display.
5. Touch the on/off key to return to the start display.
6. Touch the on/off key again; the oven enters standby mode.
The fan will continue running for a short time and then stop automatically.



Notes

- The power level cannot be adjusted during cooking.
- The cooking time can be adjusted during cooking with the setting keys.
- If you open the oven door during cooking, the cooking stops. The time is blinking in the display. After closing the door, touch the start / pause key to restart the set function.
- Touch the on/off key to stop the cooking process prematurely; the oven goes to standby.
- The combi microwave oven goes to standby automatically after 5 minutes if you do not touch the start/pause key.

Combi functions

The heating elements and the microwave are used simultaneously. Using the microwave will ensure your dishes cook faster while still being beautifully browned.

1. Touch the on/off key.
The start display appears, showing the first oven function with the corresponding temperature and the keys that can be used.
2. Use the setting keys to select the desired combi function and temperature.
3. Use the setting keys to set the temperature and the cooking time.
4. Touch the temperature key.
The power level appears in the display.
5. Use the setting keys to set the power level.
6. Touch the start/pause key to begin the cooking process.
Audible signals sound when the cooking process is complete, and "End" appears in the display.
7. Touch the on/off key to return to the start display.
8. Touch the on/off key again; the oven enters standby mode.
The fan will continue running for a short time and then stop automatically.



Notes

- The cooking time can be adjusted during cooking with the setting keys.
- The temperature and the power cannot be adjusted during cooking.
- The power level can be displayed during cooking. Touch the temperature key; the power level will appear in the display for 5 seconds.
- If you open the oven door during cooking, the cooking stops. The time is blinking in the display. After closing the door, touch the start / pause key to restart the set function.
- Touch the on/off key to stop the cooking process prematurely; the oven goes to standby.
- The combi microwave oven goes to standby automatically after 5 minutes if you do not touch the start/pause key.

Setting the kitchen timer

The kitchen timer can only be used when the current time is set. You can use the kitchen timer when the oven is in standby. The kitchen timer does not switch off the oven.

1. Touch the on/off key.

The start display appears, showing the first oven function with the corresponding temperature and the keys that can be used.

2. Touch the clock key to activate the kitchen timer.

00:00 will appear on the display and the clock key will be brightly lit.

3. Use the setting keys to set the time.

4. Touch the start/pause key to start the kitchen timer.

The time will count down. After a few seconds, the start display will reappear. Audible signals sound when when the set time has elapsed. The clock key will no longer be brightly lit.



If the set time is less than 1 hour, the time is displayed in minutes:seconds.



Touch the clock key to display the set time. Use the setting keys to adjust the set time, if necessary.

Lock function

You can 'lock' the keys, to prevent a cooking process from starting.

1. Touch the on/off key.

The start display appears, showing the first oven function with the corresponding temperature and the keys that can be used.

2. Touch and hold the lighting key for 3 seconds.

A beep will sound. The current time and a lock symbol will appear on the display. The keys are locked.

3. Touch and hold the lighting key again for 3 seconds.

A beep will sound. The lock symbol will disappear from the display, and the start display will appear.

Pause

If your combi microwave oven is working, you can set it to 'pause'.

1. Touch the start / pause key.

The settings in the display on the right will flash.

2. Touch the start / pause key again to re-start the cooking process.

Automatic programs

You can choose from 3 automatic defrost programmes and 13 automatic cooking programmes. All you have to do is select the programme and then set the correct weight. The power, time and temperature are already set in the selected programme.

Automatic defrost programmes		Weight range in kg	
d 01	Meat	0,1 - 1,5	<i>During defrosting, place the food on the oven rack on the first level. You will hear an audio signal to remind you to turn the food during defrosting.</i>
d 02	Poultry	0,1 - 1,5	
d 03	Fish	0,1 - 0,8	

OPERATION

Automatic cooking programmes		Weight in kg	
P 01**	Fresh vegetables	0,2 - 0,4 - 0,6	900 W
P 02**	Potatoes - peeled / cooked	0,24 - 0,48 - 0,72	
P 03	Potatoes - roasted	0,45 - 1,0	Convection 220 °C 300 W
P 04*	Chicken pieces (frozen)	0,55	Convection 220 °C
P 05*	Cake	0,4 - 0,5 - 0,6	Convection 160 °C
P 06*	Apple pie	2,4	Convection 180 °C
P 07*	Quiche	1,0	Convection 200 °C
P 08**	Reheating beverages / soup	0,2 - 0,4 - 0,6	900 W
P 09**	Reheating a plated meal	0,25 - 0,35	
P 10**	Reheating sauce / stew	0,1 - 0,2 - 0,3	
P 11	Frozen - pizza	0,2 - 0,4 - 0,6	Convection 220 °C
P 12*	Frozen - oven chips	0,3 - 0,4 - 0,5	Convection + lower heating element 220 °C
P 13	Frozen - lasagne	1,6	Convection 220 °C 300 W

* The programmes with a * are preheated. During preheating, the cooking time pauses. Audio signals sound when the correct temperature is reached. Place the dish in the oven. Touch the start / pause key to start the automatic programme.

** The programmes with ** only use the microwave function.



Attention

- During some automatic cooking programmes, the microwave function is switched on. Therefore do not use metal utensils.

1. Touch the on/off key.

The start display appears, showing the first oven function with the corresponding temperature and the keys that can be used.

2. Touch the key or the auto menu.

The first automatic program with its settings will appear on the display.

3. Use the setting keys to set the weight.

The weight setting depends on the selected program.

You can skip this step for programs P04, P06, P07, and P13.

4. Touch the start/pause key to start the automatic program.

Audible signals sound when the automatic program is complete, and "End" appears in the display.

5. Touch the on/off key to return to the start display.

6. Touch the on/off key again; the oven enters standby mode.

The fan will continue running for a short time and then stop automatically.



Notes

- Touch the on/off key to stop the automatic program prematurely; the oven goes to standby.
- The combi microwave oven goes to standby automatically after 5 minutes if you do not touch the start/pause key.

COOKING TIPS

Heating and cooking



- The microwave oven always heats with the same intensity. The more you put in the microwave oven, the longer the cooking time.
- Wide, flat dishes become hot more quickly than narrow, tall dishes.
- Covering dishes with cling film or a suitable lid prevents spattering, shortens cooking time and helps maintaining humidity of the dish.



Caution!

- Remove the cling film or lid carefully afterwards. The steam that comes off can be very hot!
- If necessary, moisten foods that quickly dehydrate. First soak potatoes and vegetables in cold water for a moment before placing them in the microwave oven. This prevents a skin forming on them.
- For uniform results, it is best to stir or turn meals once or twice.
- When reheating foods that have already been cooked before, always select the highest microwave power level.
- When cooking in a microwave oven, only small quantities of water, salt and seasoning are necessary. Best add salt after cooking. This prevents moisture being drawn out of the food.
- Food continues to cook for some time after the microwave oven has been switched off. Keep this in mind, don't overcook your meals.



Caution!

- When heating small quantities of powdery products (such as when drying herbs), always place a glass of water in the microwave. Otherwise, due to the small quantity, there is a chance of spontaneous combustion.

Defrosting



- Always defrost large, dense pieces using the defrosting programme. The food will defrost gradually and evenly, you will not run the risk of the outside drying while the centre is still frozen.
- To speed up the defrosting process, it is recommended that after a while the food be divided up into smaller pieces.
- For large pieces of meat and dense food, introduce a couple of breaks into the defrosting process.
- When defrosting irregularly shaped food, halfway through the defrosting time you can cover or wrap the thin parts with aluminium foil.
- Preferably use the oven grid when preparing meals.

Factors that affect the cooking process



- The temperature of the ingredients affects the cooking times. A cold meal will require a longer cooking time than a meal that is already at room temperature.
- Light, delicate foods cook more quickly than heavy, solid foods, such as stews and rolled meats. Take care when cooking light, delicate foods. The edges quickly become dry and tough.
- Small pieces of food are heated more evenly if you place them separately in the microwave, preferably in a circle.
- Bones and fat conduct heat better than meat. Covering chicken legs and wings with aluminium foil prevents burning these parts.
- Microwaves penetrate food to a depth of about 3 cm. The centre of thick foods is heated as a result of heat from the heated part (the outside) spreading to the inside.
- Meat and poultry that is cooked in the microwave for more than about 15 minutes becomes lightly browned. Any food cooked for a shorter time can be rubbed beforehand with a 'browning' sauce, such as Worcestershire sauce, soya bean oil or barbecue sauce.
- Greaseproof paper prevents splattering. It also retains heat better.

Basic techniques



- **Stirring**
 - By stirring dishes regularly you distribute the heat stored in them. Always stir from outside to inside, since the outside of the dish always becomes hot first.
- **Turning**
 - Turn large, thick foods frequently. They then cook more evenly and quickly.
- **Pricking**
 - Foods with a skin or shell, such as egg yolks, shellfish and fruit, burst in the microwave. You can prevent this by pricking them a few times with a fork or skewer beforehand.
- **Checking**
 - Foods cook quickly. You should therefore check them frequently. Take food out of the microwave just before it is done.
- **Standing**
 - Once you have taken it out of the microwave, let the food stand covered for, in general, 3 to 10 minutes. The food continues to cook. Foods that have a dry crust, such as cake, should not be covered.

Cooking vegetables



- Use fresh vegetables if possible. If the vegetables have become limp because they have been kept for too long, you can refresh them by soaking them in cold water for a little while.
- Use a large dish to cook vegetables, so the bottom of the dish is not covered by too thick a layer.
- Preferably cook vegetables with the water that clings to them.
- Always cover the dish with a lid or microwave cling film.
- Do not add salt. The salts naturally present in the vegetables usually provide enough flavour. If you must add salt, do so after cooking.
- Cook vegetables for as short a time as possible. Allow for them continuing to cook after the microwave has been switched off.
- Check whether the vegetables are done by pricking them with a fork or skewer.

Cooking fish

- Fish should be cooked gradually. With thin fish, fatty fish or small portions, therefore, set the power level to 30%. In other cases, you can safely set the power level a bit higher. Allow, however, for the food continuing to cook after the microwave has been switched off. Fish is done when the flesh has become opaque.

Keeping your appliance neat



- The cooking compartment in your appliance is made of enamel. Improper care can lead to corrosion in the cooking compartment. Refer to the care and cleaning instructions in the instruction manual.
- Salts are very abrasive. If salt is deposited in the cooking compartment, rust could develop in places.
- Acidic sauces, such as ketchup and mustard, or salted foods, e.g. cured roasts, contain chloride and acids. These affect the stainless steel surface. Clean the cooking compartment after each use.
- DO NOT use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass (if provided).
- DO NOT use a steam cleaner to clean the microwave oven.
- If the seal on the outside of the cooking compartment is very dirty, the cooking compartment door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Keep the seal clean.



- Clean the inside and outside of the oven regularly using soapy water and dry it thoroughly with a dry cloth. Make sure that the microwave distributor cover (inside the oven) is clean. A cover which is not clean may cause sparking.
- Clean the inside immediately after use. Use a damp cloth to remove any condensation, liquid that has boiled over and food remains. Crumbs and liquid that remain behind absorb microwave energy and lengthen cooking times.
- Clean the accessories regularly; use soapy water and a brush and dry the accessories thoroughly with a dry cloth. The accessories may also be washed in a dishwasher.
- Odours will disappear if you put a glass of vinegar or water - with lemon juice added - in the oven space. Switch the microwave on for two minutes on full power. Then wipe with a damp cloth.

Lighting

- This appliance is fitted with LED lighting.
- LED lamps guarantee you optimum lighting, a service life of up to 10 times longer than conventional lamps and energy savings of as much as 90%.



Contact the technical department when LED lighting needs to be replaced. Do not attempt to replace it by yourself.

FAULTS

What to do if...

If the microwave oven does not cook as well as it should do, if there is sparking inside it, or if it does not start, etc., first try to find the reason for the problem yourself before calling the service department.

Check:

- Is the plug in the socket?
- Is the door closed properly?
- Have the power level and the cooking time been set properly?
- Are there any objects in the microwave oven which shouldn't be there?
- Are you using the correct cooking utensils?
- Are the vents blocked?
- Has the food been defrosted sufficiently?
- Did you stir or turn the food during cooking?
- Is the childproof lock turned on?

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut.	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work. A symbol of a lock appears in the display.	The lock function is active.	Deactivate the lock function.
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.

FAULTS

Problem	Possible cause	Solution
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
E-01 appears in the display.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E-04 appears in the display.		
E-17 appears in the display.		

In all other cases or with error codes in the display; call the service department.

PRODUCT SPECIFICATIONS

Product specifications

On the label on the inside of this equipment, you will find the total wattage, the required voltage and the frequency.

External dimensions (wxdxh)	595 mm x 565 mm x 454 mm
Building in dimensions	560 mm x 550 mm x 450 mm
Oven capacity	50 liter
Rated voltage	220-230 V ~ 50 Hz
Microwave power input	1700 W
Microwave power output	900 W
Grill	2200 W
Convection	1700 W
Maximum power consumption	3150 W

ENERGY CONSUMPTION

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Standby mode	0.8 W
The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition.	20 minutes

Disposing of the appliance and the packaging

This product is made from sustainable materials. However, it must be disposed of in a responsible manner at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The packaging of the appliance can be recycled. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

You should dispose of these materials in a responsible manner, according to the government regulations.



The product shows a pictogram of a crossed-out waste container to point out that domestic electrical appliances must be disposed of separately. Thus the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. It must be handed in at a special municipal waste depot or at a sales outlet which does this for you.

By collecting household appliances separately, we prevent negative consequences to the environment and our health which could be the result of incorrect disposal. The materials used to make this appliance can be re-used, which means tremendous savings in energy and raw materials.



Declaration of conformity

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



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van het toestel.
The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete
typenummer bij de hand.

When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the
guarantee card.

Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

www.etna.nl
www.etna.be



965088

 **ETNA**[®]