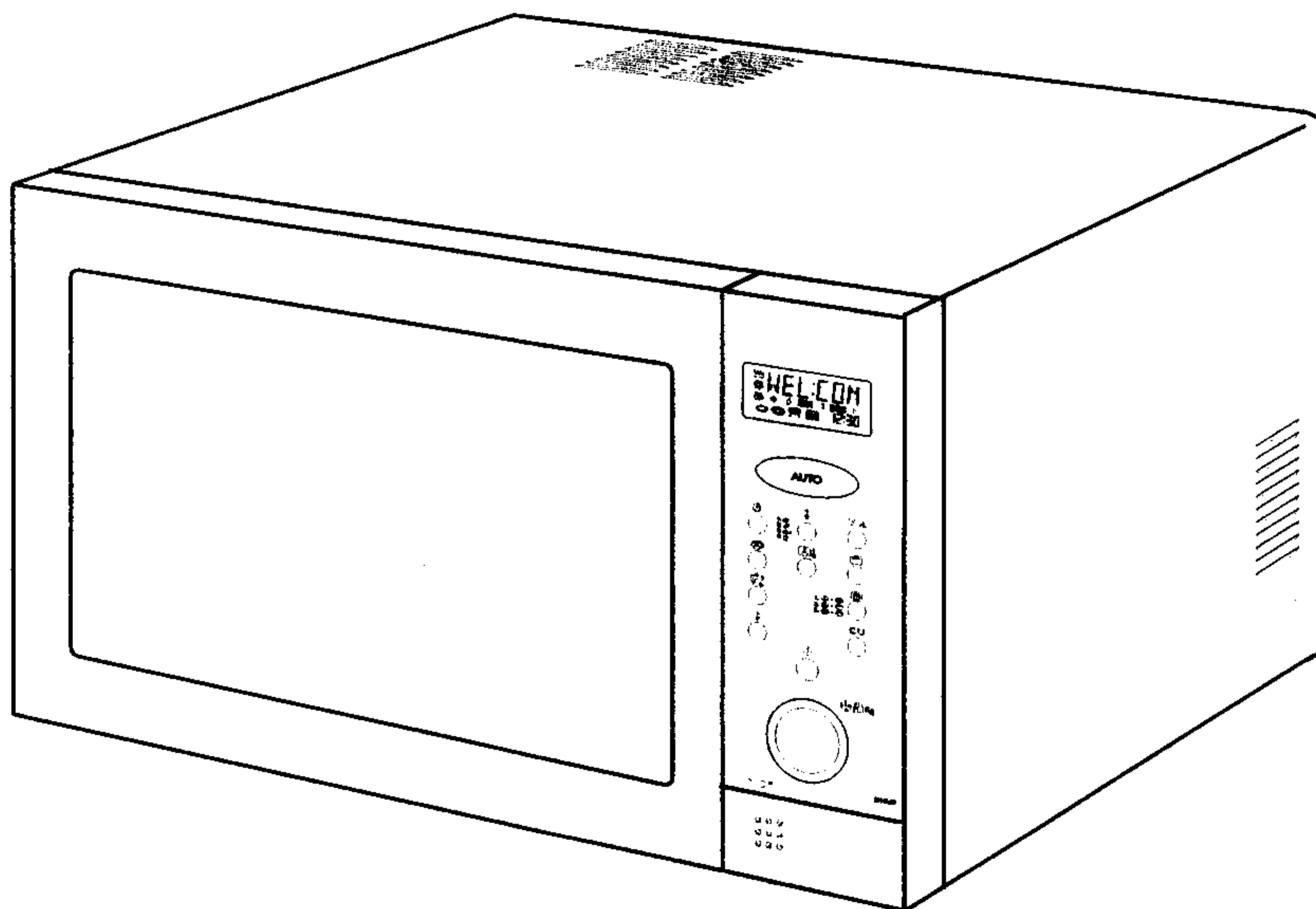


ETNA

GEBRUIKSAANWIJZING

2190 RVS

Magnetronoven met convectie en grill



Lees deze instructies goed door voor het gebruik.
Als u zich aan deze instructies houdt zal de
magnetron u jarenlang goede diensten bewijzen.

ETA
Dutch

Ovenspecificatie 4

Veiligheidsvoorschriften

Veilig gebruik van uw oven 4

Andere belangrijke veiligheidsvoorschriften 5

Installeren en leren werken met uw magnetron

Installatie 6

Onderdelen en accessoires van de oven 7

Bedieningspaneel van de oven 8

De taal instellen 9

De klok instellen 10

Kinderslot en demonstratiemodus 10

Het gebruik van de keukenwekker 11

Snelstart 11

Keukengerei voor in de oven 12-13

Bedieningsvoorschriften

Verkorte handleiding voor koken op 8 manieren 14

Handbediening

Koken op hoog en variabel vermogen 15

Grillen en thermo grillen 16

Convectiekoken 17

Koken op twee niveaus 18-19

Koken in meerdere fasen 20

Automatische werking

Automatische ontdooitabel naar gewicht 21-24

Directe toegangstabel en tabellen 25-28

Langsames garen 29

Onderhoud van uw magnetronoven

Vragen en antwoorden 30

Onderhoud en reiniging 31

Voor u de onderhoudsmonteur belt 31

Min./Max. gewichten te gebruiken
bij programma's met directe toegang 35

Overzicht simpel gebruik 36

SPECIFICATIES

	2190 RVS
Netspanning	230 - 240 V
Maximum vermogen	900 W*
Power Grill	1200 W
Convectieverwarming	1200 W
Buitenmaten (BxHxD)	490 x 445 x 322
Netto gewicht	19 Kg

*Volgens IEC 705 testprocedures

VEILIG GEBRUIK VAN UW MAGNETRONOVEN

1. Bij het koken van water of andere vloeistoffen zorgen dat u een pan of ketel gebruikt met een grote opening. Hierdoor kunnen luchtballen vrij ontsnappen en wordt overkoken voorkomen. De vloeistof kan verhit worden tot boven het kookpunt zonder dat de vloeistof gaat borrelen. Dit kan ertoe leiden dat de hete vloeistof plotseling overkookt.
2. De oven niet gebruiken als deze leeg is omdat dit de oven beschadigt.
3. Niet frituren in de magnetronoven omdat de temperatuur van de olie niet geregeld kan worden en deze oververhit kan raken.
4. Potten en pannen in de magnetron oven nooit volledig afsluiten. Dekfels zijn nodig maar niet luchtdicht afsluiten.
5. Kleine hoeveelheden voedingsmiddelen met een laag vochtgehalte of met een hoog gehalte vet of suiker kunnen verbranden, uitdrogen of vlam vatten als deze te lang gekookt of opgewarmd worden. Denk eraan dat de vereiste verwarmings/kookduur bijzonder kort is: zo duurt het bijvoorbeeld slechts ongeveer 15 seconden om een worstebroodje of iets dergelijks op te warmen.
6. Voedingswaren met een schil of een velletje doorprikken, zoals aardappels, tomaten, appels, worstjes enz. Als u ze niet doorprikkt verzamelt zich stoom binnenin en kunnen ze ontploffen.
7. Als wegwerp keukengerei van plastic, papier of ander brandbaar materiaal wordt gebruikt om voedsel in op te warmen, adviseren wij om van tijd tot tijd het kookproces te controleren.
8. Plaats geen levende dieren in de magnetron.

OPMERKING

Het is heel normaal dat er stoom rondom de deur tevoorschijn komt, dat het deurtje beslaat, of zelfs dat er tijdens de kookcyclus waterdruppeltjes verschijnen onder de deur. Dit is niets anders dan condens van de warmte van het voedsel en heeft geen invloed op de veiligheid van uw oven. De deur is niet bedoeld als volledige afdichting van de ovenruimte, maar het speciale ETNA ontwerp zorgt dat het apparaat volledig veilig is.

HOEWEL UW OVEN IS UITGERUST MET EEN AANTAL VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN IS HET BELANGRIJK OM DE VOLGENDE ZAKEN IN ACHT TE NEMEN:

- a. Niet knoeien met veiligheidsvergrendelingen.
- b. Niets tussen de oven en de deur zetten en zorg dat er geen voedselresten zich verzamelen op afdichtvlakken. De deurafdichting regelmatig schoonvegen met een zacht reinigingsmiddel, afspoelen en droog vegen. Nooit schuurpoeders of schuursponjes gebruiken.
- c. In open stand geen spanning op de deur uitoefenen. Als een kind bijvoorbeeld aan een open deur gaat hangen, kan de oven voorover kiepen met als gevolg letsel.
- d. Bij schade de oven niet gebruiken. Neem contact op met uw dichtstbijzijnde ETNA SERVICE CENTRUM.
- e. Eieren in de schaal en hele hard gekookte eieren dienen niet in een magnetron te worden verhit daar zij kunnen exploderen; zelfs na verhitting in de magnetron.

ANDERE BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Bij gebruik van dit apparaat de onderstaande veiligheidsvoorschriften in acht nemen:

1. Lees alle voorschriften door voor u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt.
2. Als de grill en/of convectie functie voor de eerste keer gebruikt worden, kan zich een paar minuten lang rook en stank ontwikkelen. Dit is normaal tijdens de eerste ingebruikname en geen reden voor paniek.
3. Zoals bij de meeste kooktoestellen is goed toezicht nodig.

Als er brand uitbreekt:

- * De deur van de oven gesloten houden.
- * De oven uitschakelen.
- * Het netsnoer uittrekken of de stroom aan de hoofdschakelaar uitzetten.

Andere belangrijke veiligheidspunten die in acht moeten worden genomen zijn:

WHEN COOKING BY MICROWAVE:

1. Geen metalen sluitstrips in de oven gebruiken. Gekochte etenswaren goed controleren op metalen sluitstrips en deze verwijderen voor men het voedsel in de oven plaatst.
2. Het is belangrijk de binnenkant van de oven schoon te houden. Voedseldeeltjes die op de wanden van de oven achterblijven verminderen de doeltreffende werking van de microgolven.
3. Voedsel of vloeistoffen niet in potten of flessen verwarmen met een deksel. De lucht moet uit de potten en flessen kunnen ontsnappen.

4. Melk of babyvoeding verwarmen op 450W. Daarna goed roeren en controleren of het op de juiste temperatuur is voor het aan de baby wordt gegeven.
5. Oppassen bij het pakken van kopjes hete vloeistof van het draaiplateau. De kopjes optillen en niet naar de rand van het draaiplateau schuiven om omkiepen te voorkomen.
6. Nooit eieren in de schaal in de magnetron koken omdat deze kunnen ontploffen. Het eigeel kan springen doordat zich stoom verzamelt binnen in het membraan. Om dit te voorkomen het membraan doorprikken voordat het ei wordt gekookt.

BEREIDING MET DE GRILL / CONVECTIEOVEN:

1. Mors tijdens of vlak na de bereiding geen water op de ruit, aangezien deze hierdoor kan barsten.
2. Draag altijd ovenwanten als u voedsel in de oven zet of eruit haalt. Pas op dat u de binnenwanden van de oven niet aanraakt.
3. Zorg dat u de ruit niet aanraakt wanneer u voedsel in de oven plaatst of eruit haalt.
4. De bovenkant van de ovenbehuizing wordt zeer heet, plaats daarom niets boven op de oven.

WAARSCHUWING

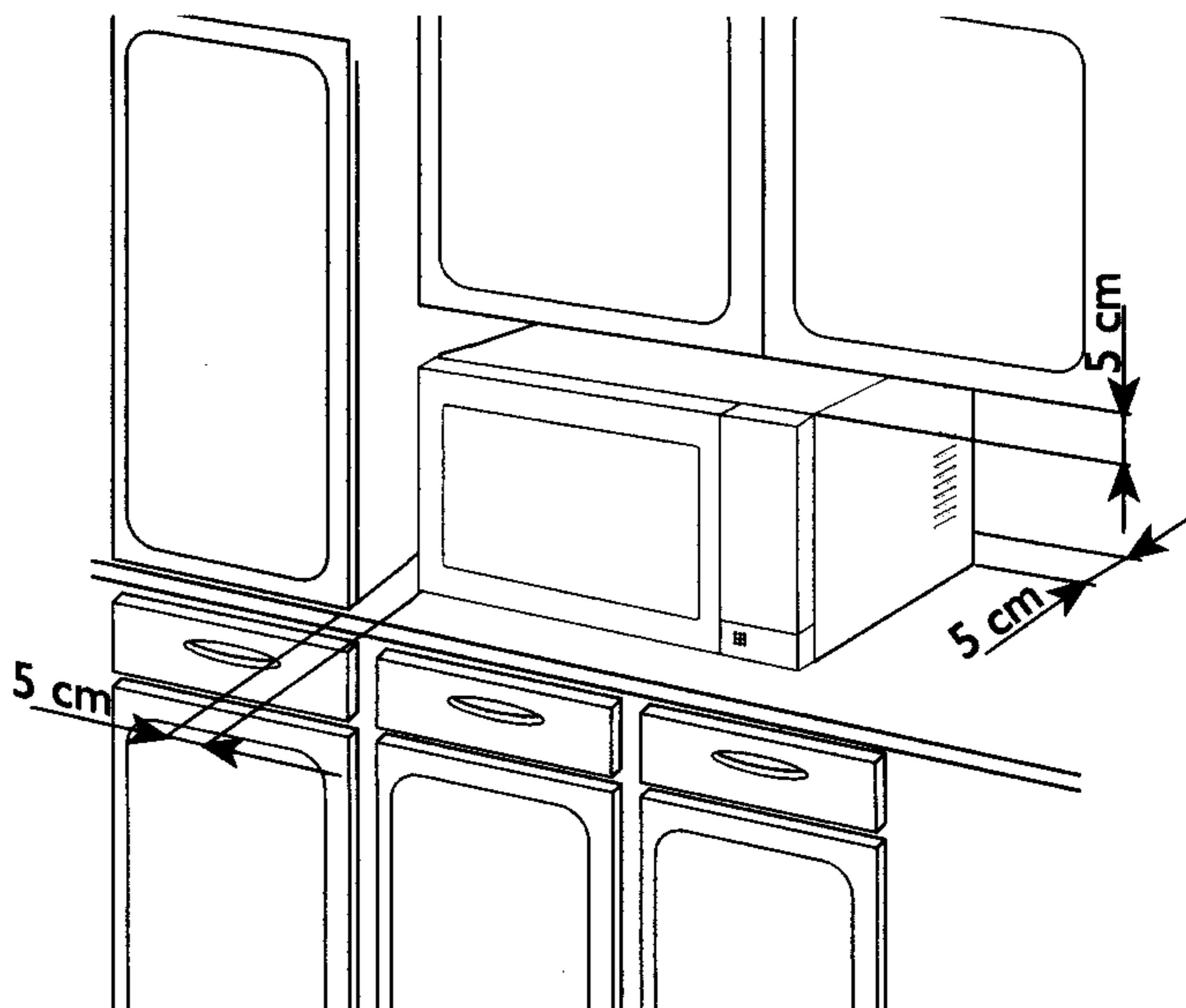
- (a) De magnetron oven niet zelf afregelen of repareren. De oven niet gebruiken als deze beschadigd is tot deze is gerepareerd door een servicemonteur die door de fabrikant is opgeleid.
- (b) Behalve voor monteurs die speciaal door de fabrikant hiervoor zijn opgeleid is het voor ieder ander gevaarlijk om afregelingen of reparaties te verrichten.
- (c) Indien de stroomkabel beschadigd is, moet - om risico's te voorkomen - deze vervangen worden door de fabrikant of diens vertegenwoordiger of door een andere, hiertoe bevoegde persoon.
- (d) Onder geen enkele voorwaarde onderdelen of schroeven verwijderen of hiermee knoeien.
DIT KAN ZEER GEVAARLIJK ZIJN.

DEZE INSTRUCTIES BEWAREN

INSTALLATIE

PLAATSING VAN DE OVEN

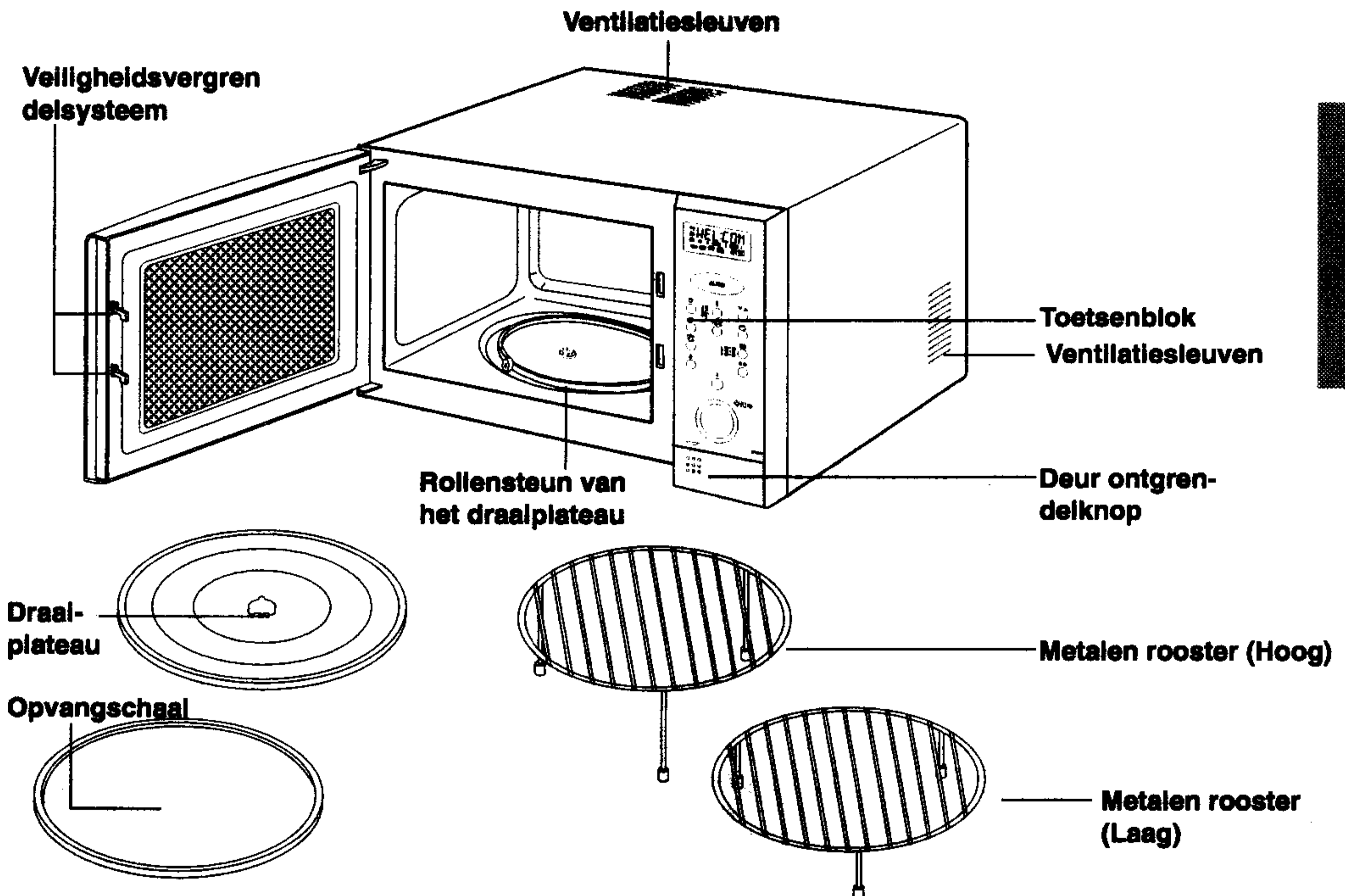
1. Installeer de oven op een vlakke, egale ondergrond die stevig genoeg is om het gewicht van de oven veilig te kunnen dragen.
2. De oven niet in de buurt opstellen waar warmte en vocht worden opgewekt omdat dit een negatieve invloed kan hebben op de doeltreffende werking van de oven.
3. Afdekken van de ventilatiesleuven kan leiden tot storingen, vandaar dat een minimum afstand van 5 cm wordt vereist boven, aan elke zijkant en aan de achterkant van de oven.
4. Deze oven voldoet aan het EEG Radio Storing Richtlijn 89/336/EEG. Er kan echter wat storing worden veroorzaakt als deze oven te dicht in de buurt van een radio of een TV wordt gezet, dus deze apparaten zo ver mogelijk uit de buurt houden.
5. De magnetron op een hoogte van minimaal 85 cm boven de vloer installeren.
6. Voor het inbouwen van de magnetron verwijzen wij u naar de instructie bij het inbouwframe.



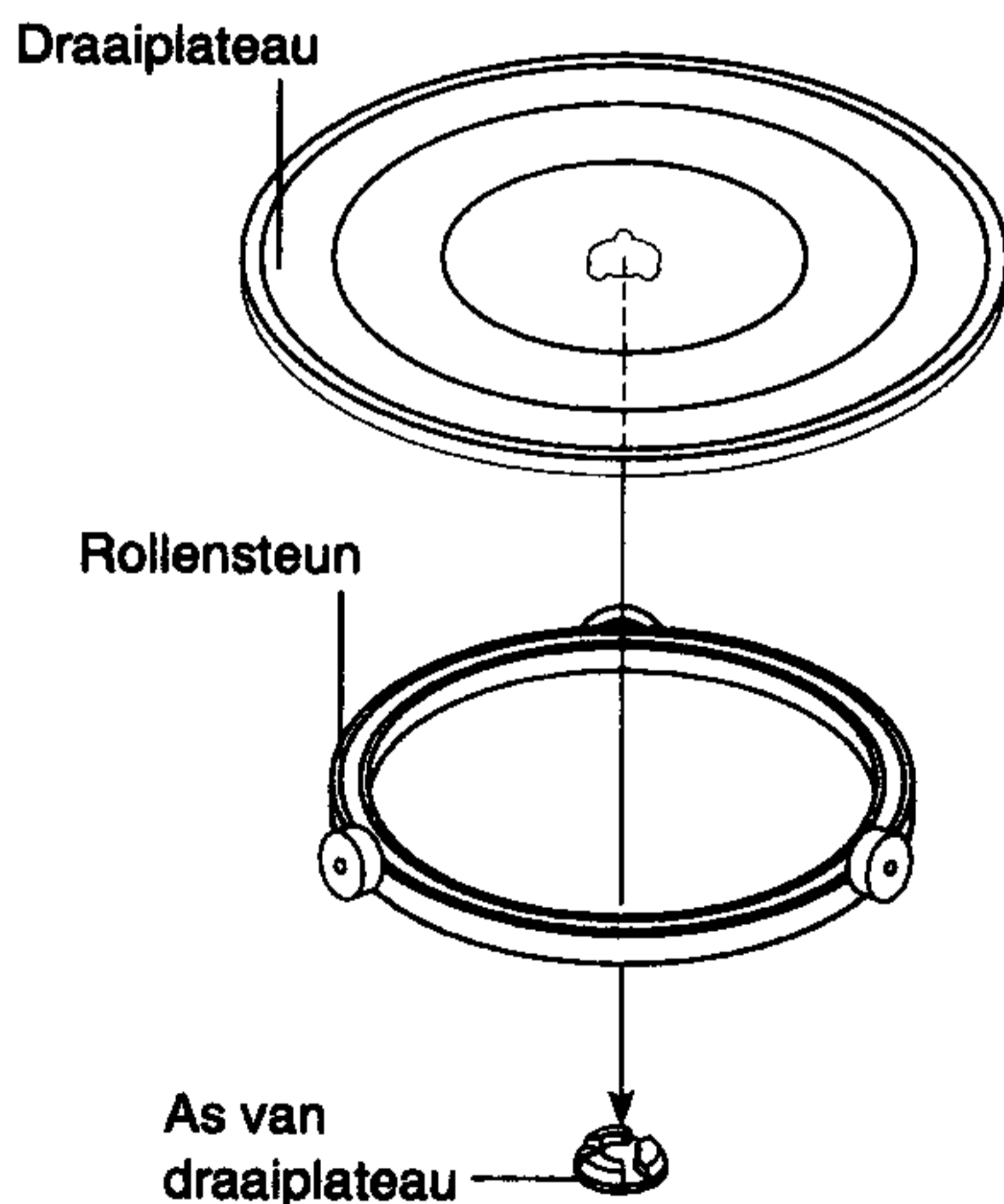
ONDERDELEN EN ACCESSOIRES VAN DE OVEN

Uw oven is voorzien van de volgende accessoires

Draaiplateau	1	Gebruiksaanwijzing	1
Rollensteun van het draaiplateau	1	Opvangschaal	1
Metalen rooster	2		



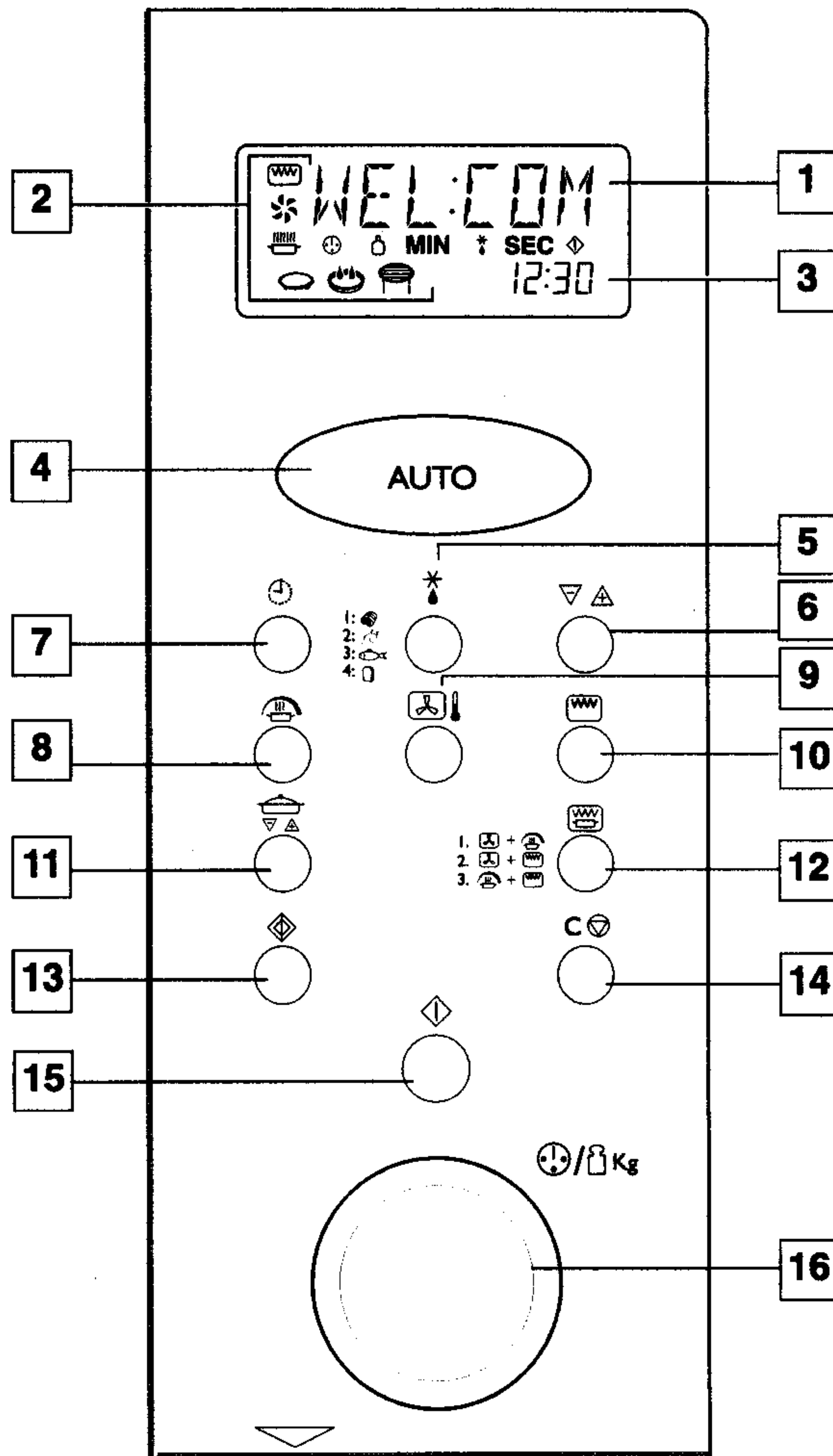
INSTALLATIE VAN HET DRAAIPLATEAU



1. Zet de rollensteun op de bodem van de oven.
2. Zet het draaiplateau boven op de rollensteun zoals in de afbeelding te zien is. Zorg dat de naaf van het draaiplateau stevig vastzit op de as van het draaiplateau. **Het draaiplateau nooit ondersteboven zetten.**

- Draaiplateau en rollensteun altijd gebruiken tijdens het koken.
- Alle etenswaren en potten en schalen worden voor het koken altijd op dit draaiplateau geplaatst.
- Dit draaiplateau draait rechtsom en linksom; dit is normaal.
- Dit draaiplateau keert terug in zijn oorspronkelijke uitgangsstand als u klaar bent met koken.

BEDIENINGSPANEEL VAN DE OVEN



1. Display-venster. De kookstand en korte berichten worden hierin getoond.

2. Functieweergave.

3. Keukentimer-weergave.

4. Toets van automatische programma's

5. Automatische ontdooler

6. Meer / minder toets: geeft u de mogelijkheid om de kooktijd van automatische programma's enigszins te verkorten of te verlengen.

7. Keukentimer-toets.

8. Magnetronvermogen.

9. Oventemperatuur

10. Grill

11. Langzaam koken

12. Koken met dubbelfunctie

13. Snelle start.

14. Wissen / Stop zetten.

15. Start.

16. Draaiknop - voor instellen van tijd en gewicht.

DE TAAL INSTELLEN

Uw nieuwe magnetronoven kan ingesteld worden op vijf verschillende talen.

De beschikbare talen zijn Engels, Duits, Spaans, Portugees en Frans.

Wanneer u uw oven voor de eerste keer aansluit op het stroomnet, of na een stroomstoring, verschijnt er op het display "WELCOME TO SANYO - REFER TO INSTRUCTIONS BEFORE USE."

Door op "◊" te drukken, kunt u kiezen tussen de verschillende talen.


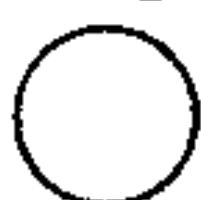
Als u de gewenste taal geselecteerd heeft drukt u op "C ⊕" om de taal activeren; de getallen in het display worden nu gereset worden op 0, en u wordt gevraagd om de huidige tijd in te stellen.

Instellen op Engels:

1. C ⊕


Deze oven staat standaard ingesteld op Engels. Daarom hoeft u de toets "C ⊕" slechts één maal in te drukken.



Instellen op Duits:

1. ◊

2. C ⊕


Druk één maal de "◊"-toets in; op het display verschijnt: "HERZLICH WILLKOMMEN - VOR GEBRAUCH DIESES GERAETES BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN."

Druk één maal op "C ⊕" om de taal te kiezen en vast te houden.



Instellen op Spaans:

1. ◊

2. C ⊕


Druk twee maal de "◊"-toets in; op het display verschijnt: "BIENVENIDO A SANYO - ANTES DE UTILIZAR EL HORNO LEER EL MANUAL DE INSTRUCCIONES."

Druk één maal op "C ⊕" om de taal te kiezen en vast te houden.



Instellen op Portugees:

1. ◊

2. C ⊕


Druk drie maal de "◊"-toets in; op het display verschijnt: "BEMIVINDO A SANYO - LEIA AS INSTRUCOES ANTES DE USAR"

Druk één maal op "C ⊕" om de taal te kiezen en vast te houden.

Instellen op Frans:

1. ◊

2. C ⊕


Druk drie maal de "◊"-toets in; op het display verschijnt: "BIENVENU CHEZ SANYO - VEUILLEZ LIRE LE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER VOTRE FOUR"

Druk één maal op "C ⊕" om de taal te kiezen en vast te houden.

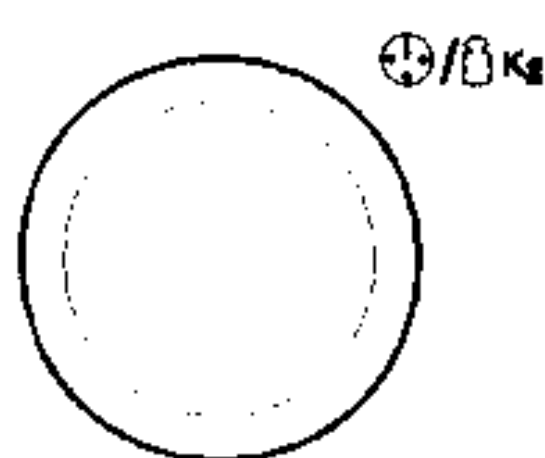
DE KLOK INSTELLEN

Wanneer u uw oven voor de eerste keer aansluit op het stroomnet, of na een stroomstoring, keert het display terug naar de procedure om de taal in te stellen (zie pagina 9).

Stel de klok in volgens de hiernaast omschreven procedure.

Voorbeeld: Instellen op 4:30 uur:

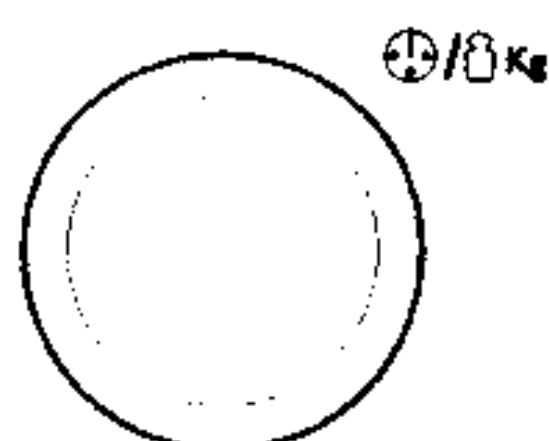
1.



2.



3.



4.



0: en "SET HOUR" worden weergegeven op het display en het kloksymbool knippert. Draai de "ROTATIE-TIMER" tot het display 4: aangeeft.

In het display wordt "PRESS START" weergegeven en het startsymbool

knippert. Druk op de "⬇️"-toets. Hiermee wordt de ureninstelling vastgezet. Op het display verschijnt "SET MINUTES" en de tijdindicator begint te knipperen.

Voor het instellen van de minuten draait u de "ROTATIE-TIMER" tot het display 4:30 aangeeft.

"In het display wordt "PRESS START" weergegeven en het startsymbool knip-

pert. Druk op de "⬇️"-toets om de tijd op te slaan en de klok te starten.

KINDERSLOT EN DEMONSTRATIEMODUS

Kinderslot:

Deze oven is voorzien van een beveiliging waardoor voorkomen wordt dat de oven per ongeluk door een kind kan worden ingeschakeld.

Demonstratiemodus:

Nadat de demonstratiemodus is ingesteld, lijkt het alsof de oven normaal functioneert wanneer de toetsen ingedrukt worden. De oven produceert echter geen micro-golfvermogen. In de demonstratiemodus kunt u de bereidingsprocedure doornemen.

Inschakelen van het kinderslot.

1.



Houd de "C Ⓛ"-toets gedurende 3 seconden ingedrukt. De indicatie "LOCK" wordt weergegeven. Nu kan de oven niet bediend worden.

Voor het uitschakelen van het kinderslot hoeft u deze procedure alleen maar te herhalen. De LOCK-indicatie verdwijnt en het normale klokdisplay verschijnt. Na 3 seconden piept de oven twee maal ter indicatie dat het kinderslot opgeheven is en dat de oven weer volledig operationeel is.

De demonstratiemodus activeren.

1.




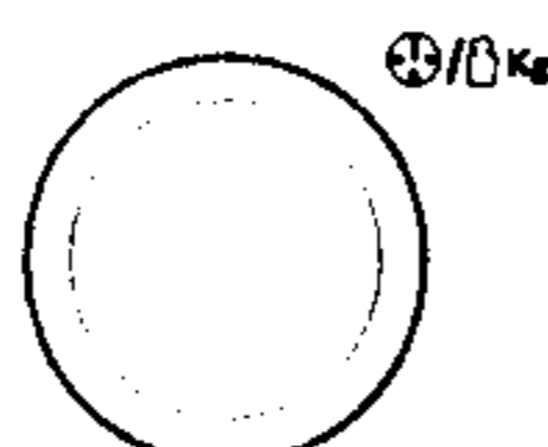

Houd de "▽ ▲"-toets gedurende 3 seconden ingedrukt. Indicator L gaat branden, waarna de klok weer verschijnt.

Voor het opheffen van de demonstratiemodus moet deze procedure herhaald worden. Indicator L verdwijnt en de klok verschijnt weer. De oven is nu weer volledig functioneel. Na 3 seconden piept de oven twee maal ter indicatie dat de demonstratiemodus is opgeheven en dat de oven weer volledig operationeel is.

HET GEBRUIK VAN DE KEUKENWEKKER

De oven kan gebruikt worden als een handige, automatische keukenwekker. Hij kan ingesteld worden van 10 seconden t/m 90 minuten. Omdat deze functie onafhankelijk werkt van de bereidingsfuncties, kan de oven ook gewoon als keukenwekker gebruikt worden. De bereidingstijd wordt weergegeven op het display. Druk op "⌚" om de resterende tijd op de keukenwekker te controleren.

Voorbeeld: De keukenwekker instellen op 5 minuten en 30 seconden:

1. 
2. 
3. 

Druk op "⌚". Op het display verschijnt "KITCHEN TIMER - SET TIME".

Draai de "ROTATIE-TIMER" totdat het display 5:30 K (K staat voor keukenwekker) aangeeft.

Druk op de "◇"-toets. De keukenwekker begint af te tellen. Voor het uitschakelen van de keukenwekker drukt u op "C ⏏". Indien de starttoets niet onmiddellijk ingedrukt wordt, begint de keukenwekker na 10 seconden vanzelf af te tellen.

Opmerking:

Om de keukenwekker uit te schakelen terwijl de oven in bedrijf is, drukt u op "⌚" en vervolgens op "C ⏏".

SNELSTART

Met de snelstart-functie kunt u de oven onmiddellijk op het volledig vermogen van **900 W** gebruiken.

OPMERKING:

De snelstart-toets is geprogrammeerd in stappen van 30 seconden tot een maximum van 10 minuten.

Voorbeeld: De oven instellen voor 2 minuten functioneren op vol vermogen van 900 W.

1. 

Druk 4 keer op de "◇"-toets. De magnetron-indicator licht op en de oven begint onmiddellijk te functioneren.

GESCHIKT OVENGEREI

MATERIAAL	MAGNETRON	ALLEEN GRILL/ THERMO GRILL	ALLEEN CONVECTIE
Draaiplateau	Ja	Ja	Ja
Metalen roosters	Nee	Ja	Ja
Metalen opvangschaal	Nee	Ja	Ja
Hittebestendig aardewerk en glas bijv. Fire King.	Ja	Ja	Ja
Porselein - zonder metaaldecoratie	Ja	Ja	Ja
Plastic-ovengerei voor de magnetron	Ja	Nee	Nee
Plastic bakfolie magnetronfolie, magnetron braadzakken (geen metalen sluitclips gebruiken)	Ja - Voorzichtig. Maak gaatjes in de folie. De folie niet strak trekken. Folie mag voedsel nergens raken	Nee	Nee
Metalen ovengerei bijv. bakblikken, bakbladen	Nee	Ja	Ja
Aluminiumfolie	Ja - Voorzichtig. Kleine stukjes voor afscherming. Door overmatig gebruik kunnen vonken overspringen	Ja	Ja
Papier, vetvrij papier, keukenpapier, borden of bekens	Ja - Voorzichtig. Papier kan worden gebruikt om vocht of vet op te nemen. Oververhitting kan brand veroorzaken.	Nee	Ja - Voorzichtig Vetvrij papier kan worden gebruikt als scheiding tussen borden.
Hout/Stro	Ja - Voorzichtig Alleen om voedsel zeer kort op te warmen.	Nee	Nee

GESCHIKT OVENGEREI (VERVOLG)

MATERIAAL	KOKEN OP TWEE NIVEAUS GRILL EN MAGNETRON	KOKEN OP TWEE NIVEAUS CONVECTIE EN MAGNETRON	KOKEN OP TWEE NIVEAUS CONVECTIE EN GRILL
Draaiplateau	Ja	Ja	Ja
Metalen roosters	Ja	Ja	Ja
Metalen opvangschaal	Ja	Ja	Ja
Hittebestendig aardewerk en glas bijv. Fire King.	Ja	Ja	Ja
Porselein - zonder metaaldecoratie	Ja	Ja	Ja
Plastic- ovengerei voor de magnetron	Nee	Nee	Nee
Plastic bakfolie magnetronfolie, magnetron braadza- kken (geen metalen sluitclips gebruiken)	Nee	Nee	Nee
Metalen ovengerei bijv. bakblikken, bakbladen	Ja-Voorzichtig Geen metalen gerei plaatsen op metalen roosters of metalen opvangschaal	Ja-Voorzichtig Geen metalen gerei plaatsen op metalen roosters of metalen opvangschaal	Ja
Aluminiumfolie	Ja - Voorzichtig. Kleine stukjes voor afscher- ming. Bij overmatig gebruik kunnen vonken overspringen	Ja Kleine stukjes voor afscherming. Bij overmatig gebruik kunnen vonkeno verspringen	Ja
Papier, vetvrij papier, keuken- papier, borden of bekera	Nee	Ja - Voorzichtig Vetvrij papier kan worden gebruik als scheiding tussen borden.	Nee
Hout/Stro	Nee	Nee	Nee

VERKORTE HANDLEIDING VOOR HET KOKEN OP 8 MANIEREN

MANIER VAN KOKEN	GEBRUIKT KEUKENGERE	VOORGESTELD GEBRUIK
Alleen magnetron 80, 150, 300, 450, 750 en 900W.	Het gerecht direct op het draaiplateau plaatsen. Het gerecht op het laag rooster plaatsen voor optimaal ontdooi resultaat.	Ontdooien, opwarmen, koken van groente, rijst, pasta, vis, braadschotel, pudding
Alleen grill (1 stand)	Hoog rooster op draaiplateau plaatsen.	Voor het toosten van brood, muffins etc.
Thermo grill (1 stand)	Hoog rooster op metalen opvangschaal of draaiplateau plaatsen.	Voor het bereiden van koteletjes, worstjes, vissticks enz.
Alleen convectie (40-250°C)	Gerecht direct op draaiplateau of op laag rooster zetten.	Voor de bereiding van schuimgebak, koekjes, scones, brood, Yorkshire puddings, korstdeeg zoals pasteitjes, taartjes enz.
Thermo grill en 80, 150, 300, 450W magnetron	Op hoog of laag rooster of metalen opvangschaal plaatsen.	Voor snellere bereiding van traditioneel gegrild voedsel zoals koteletjes, worstjes, stukjes kip enz.
Convectie en magnetron (Variabele combinaties van convectietemperatuur en magnetron vermogen.) 100-250°C convectie + 80, 150, 300, 450W magnetron.	Gerecht direct op draaiplateau of laag rooster zetten.	Voor snellere bereiding van veel traditioneel gebakken voedsel bijv. gebakken aardappelen, pizza, gegrild gevogelte/braadstukken, gepofte aardappelen, sommige cakesoorten, gegratineerde gerechten, diepvries krokante, gepaneerde kant-en-klaar gerechten. Voor het krokant opwarmen van korstdeeggerechten.
Convectie met grill (210-250°C)	Plaats metalen opvangschaal op hoog rooster.	Voor snelle bereiding en krokant maken van kleine gerechten zoals diepvries aardappelproducten, vissticks, kipnuggets enz.
Convectie op 2 niveaus	Zet de schotels direct op het lage & hoge rooster. Halverwege de bereidingstijd omwisselen.	Voor het op twee niveaus bakken van grote hoeveelheden koekjes, scones, cakes, etc.

KOKEN MET HOOG EN VARIABEL VERMOGEN

Met deze basis magnetron kookmethode kunt u voedsel voor een bepaalde tijd koken. Naast het maximum vermogen niveau kunt u het vermogen van de magnetron instellen op 5 andere niveaus van **80W** tot **750W** voor voedsel dat langzamer bereid moet worden.

Voedingswaren met een hoog vochtgehalte moeten op maximum vermogen worden bereid, omdat dit de snelste methode is waarbij de natuurlijke smaak en de aard van het voedsel het beste bewaard blijven.

Handmatig ontdooien

Voor het ontdooien met de hand (zonder gebruik te maken van de automatische ontdooivoorzieningen) **150W** gebruiken. Om het ontdooien van zwaar voedsel van meer dan 450g (1 lb) te versnellen, de oven eerst 1-3 minuten op volle kracht laten werken en daarna terugdraaien naar **150W** tot het voedsel volledig ontdood is.

OPMERKING:

De tijdstappen van de  toetsen zijn als volgt:

TIJD	STAP
0-5 min.	15 sec.
5-10 min.	30 sec.
10-30 min.	1 min.
30-90 min.	5 min.

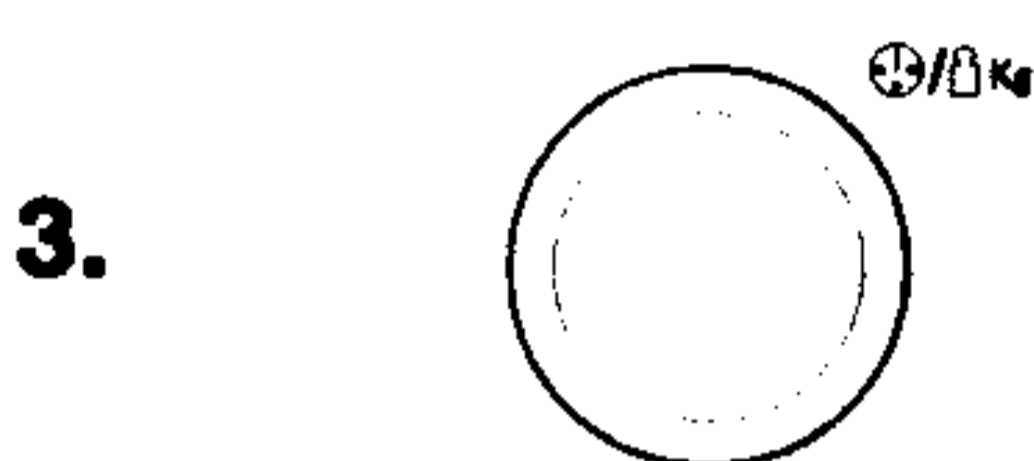
Voorbeeld: 1 min 30 sec koken op 450W


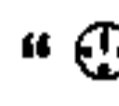


Druk op "C ".



Druk 3 keer op de ""-toets. Op het display verschijnt "450W SET TIME".



Draai de "/" tot het display 1:30 aangeeft. Op het display verschijnt "PRESS START".



Druk op "".

Om de variabele bereidingsniveaus in te stellen moet de vermogenstoets als volgt worden ingedrukt:

900W	EEN KEER
750W	2 KEER
450W	3 KEER
300W	4 KEER
150W	5 KEER
80W	6 KEER

VERMOGENINSTELLING	VOORBEELDTOEPASSINGEN
80 W	Zachtmaken van smeltkaas
150 W	Eten warm houden, ontdooien.
300W	De kookcyclus van gebraden rundvlees voltooiën. De kookcyclus van bepaalde stoofschotels en stampotten voltooiën. Custardvla en kwarktaart
450 W	Vlees braden of stoven.
750 W	Cake bakken. Opwarmen van voorgekookt voedsel
900 W	Koken van vloeistof Bakken van vis, groente.

GRILLEN

Grill 1

Deze methode is ideaal voor het toosten van brood of muffins.

Denk eraan dat de oven heet wordt. Leg al het voedsel op het hoge grillrooster. De grilltijd kan worden ingesteld op een maximum van 90 minuten.

Voorbeeld: De oven 15 minuten op grillen instellen

1.



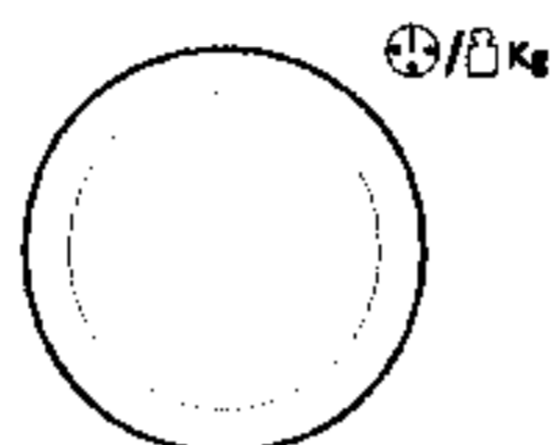
Druk op "C ◊".

2.



Druk op de "☞"-toets. De grill-indicator gaat branden. Op het display verschijnt "GRILL -SET TIME".

3.



Draai de "◊/□" tot het display 15.00 aangeeft. Op het display verschijnt "PRESS START".

4.



Druk op "◊".

THERMO GRILLEN

Grill 2

Tijdens thermo grillen werken de ventilator en het grill element samen om warme lucht rond het voedsel te laten circuleren om zo het kookproces te bevorderen.

Deze methode is ideaal voor kleine voedingswaren, zoals worstjes die u normaal zou grillen. Leg het voedsel op het hoge grillrooster op de metalen opvangschaal. De thermo grill niet gebruiken om brood te toosten omdat dit dan te droog wordt. De grilltijd kan worden ingesteld op een maximum van 90 minuten.

Voorbeeld: De oven instellen op 15 minuten thermo grillen

1.



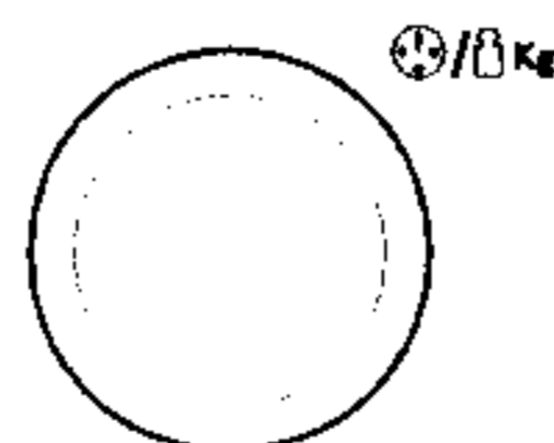
Druk op "C ◊".

2.



Druk twee maal op de "☞"-toets. Op het display verschijnt "GRILL 2 -SET TIME".

3.



Draai de "◊/□" tot het display 15.00 aangeeft. Op het display verschijnt "PRESS START".

4.



Druk op "◊".

CONVECTIE KOKEN

Deze oven kan worden gebruikt als een normale oven door de ventilator ondersteunde convectie functie te gebruiken. Het temperatuurbereik loopt van 40-250° C.

De beste resultaten bereikt men door de oven voor te verwarmen.

Opmerking:

Plaats nadat de oven voorverwarmd is het voedsel onmiddellijk in de oven, stel de gewenste temperatuur in en begin met de convectiebereiding.

De oven kan niet worden voorverwarmd tot 40° C.

Convectie koken is ideaal voor het bereiden van schuimgebak, koekjes, scones, Yorkshire puddings, grote fruitcakes en alle korstdeeg gerechten. Het kan ook gebruikt worden voor het laten rijzen van brood op 40° C. De convectie kooktijd kan worden ingesteld op een maximum van 90 minuten.

Plaats hittebestendig ovengerei direct op het lage rooster. Zoals reeds eerder opgemerkt worden de beste resultaten bereikt als de oven voor het convectiekoken wordt voorverwarmd. Het is echter ook mogelijk om met convectiekoken te beginnen zonder voorverwarming, bijv. om brood te laten rijzen bij 40° C. U laat dan eenvoudig stap 3. en 4. weg.

Omdat er geen magnetron energie wordt gebruikt kunt u metalen blikjes direct op de metalen roosters plaatsen zonder dat er gevaar is dat er vonken overspringen.

Voorbeeld: De oven instellen op voorverwarmen tot 200° C.
(De oven wordt voorverwarmd voordat het voedsel erin geplaatst wordt)

1.



Druk op "C" .


2.



Druk twaalf keer op de ""-toets. De convectie-indicator licht op en "200 C" wordt weergegeven.

3.




Druk op "". De oven gaat nu voorverwarmen. Wanneer de juiste temperatuur bereikt is piept de oven drie maal en verschijnt in het display: "PREHEATING COMPLETED - 200 C". U kunt nu het voedsel in de oven plaatsen, de temperatuur instellen en direct met de convectieovenbereiding beginnen.

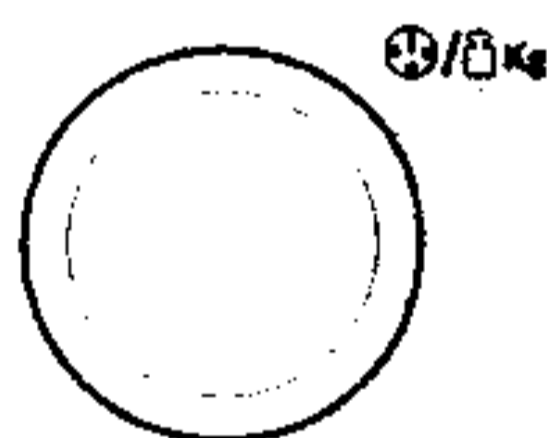
Voorbeeld: De voorverwarmde oven instellen om gedurende 20 minuten bij 200 °C met convectiewarmte te bereiden.


4.



Druk één keer op "C" . Op het display verschijnt "200 C - SET TIME". Plaats het voedsel op het lage rooster in de oven.

5.



Draai de "/±" tot 20.00 weergegeven wordt op het display.

6.



Druk op "".

KOKEN OP TWEE MANIEREN

Met deze oven kunt u kiezen uit drie methodes van koken met dubbelfunctie:

Dual 1. Convector + magnetron - voor bakken en roosteren.

Dual 2. Convector + thermische grill - voor snel bruinen.

Dual 3. Magnetron + thermische grill - voor snel grillen.

Convector en Magnetron

Met deze functie kunt u de convector werking (100° C- 250° C) combineren met elk van de vier (80W, 150W, 300W, 450W) vermogen niveaus van de magnetron om in minder tijd traditioneel gebakken of gebraden resultaten op te leveren. Deze functie heeft veel gebruiksmogelijkheden vooral voor het braden van vlees en gevogelte, het bakken van een pizza, gebakken aardappelen, gepofte aardappelen, bakken van bepaalde cakes, diepvries en knapperig gepaneerd voedsel en het opwarmen van korstdeeg.

Bij het koken op twee manieren met convector + magnetron hoeft de oven niet te worden voorverwarmd.

Voedsel moet op het lage rooster of op het draaiplateau worden gelegd.

Metalen keukengerei **NIET** direct op het lage rooster zetten als deze functie wordt gebruikt omdat dan vonkvorming kan optreden.

De dubbele Convector + Magnetron functie kan worden ingesteld op een maximum van 90 minuten.

Voorbeeld: De oven instellen op Convector + Magnetron koken, 15 minuten op 220° C en met 450W vermogen van de magnetron.


1.



Druk op "C" .

2.



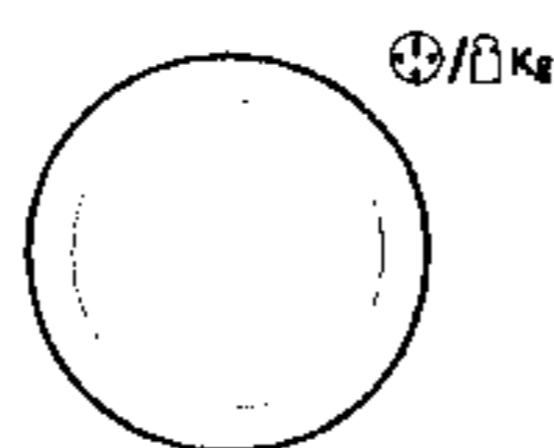
Druk één keer op de toets "". De convector- en magnetron-indicatielampjes gaan branden en "DUAL 1 200C 450W - SET TIME" wordt weergegeven.


3.



Druk één keer op " " - het display geeft "210 C" aan.

4.



Draai de " " tot 15.00 weergegeven wordt op het display.

5.



Druk op " ".

KOKEN OP TWEE MANIEREN (VERVOLG)

Thermo Grill met Convector

Met deze functie kunt u de convector werking combineren met de thermo grill, wat ideaal is voor het bereiden van kleine etenswaren die knapperig moeten worden, bijvoorbeeld diepvries aardappelproducten zoals frites in de oven, aardappelkroketten of wafels, vissticks, kipnuggets, hamburgers en worstjes.

De etenswaar op het hoge rooster zetten op het draaiplateau. Het voedsel kan ook op de metalen opvangschaal op het hoge rooster worden gelegd.

De dubbele Convector + Thermo Grill functie kan worden ingesteld op een maximum van 90 minuten.

Thermo Grill + Magnetron

Deze oven kent vier instellingen:

- Thermo Grill + 80W
- Thermo Grill + 150W
- Thermo Grill + 300W
- Thermo Grill + 450W

Met deze functie kunt u de snelheid van een magnetron combineren met het bruinende en krokant makende werking van een grill. Ideaal voor alle voedingswaren die normaal gegrild worden zoals worstjes, koteletjes, stukken kip enz.

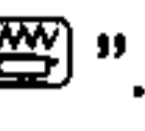
De dubbele Thermo Grill + Magnetron functie kan worden ingesteld op een maximum van 90 minuten.

Voorbeeld: De oven instellen op Dubbele Thermo Grill met 1 Convector, 15 minuten op 230° C.



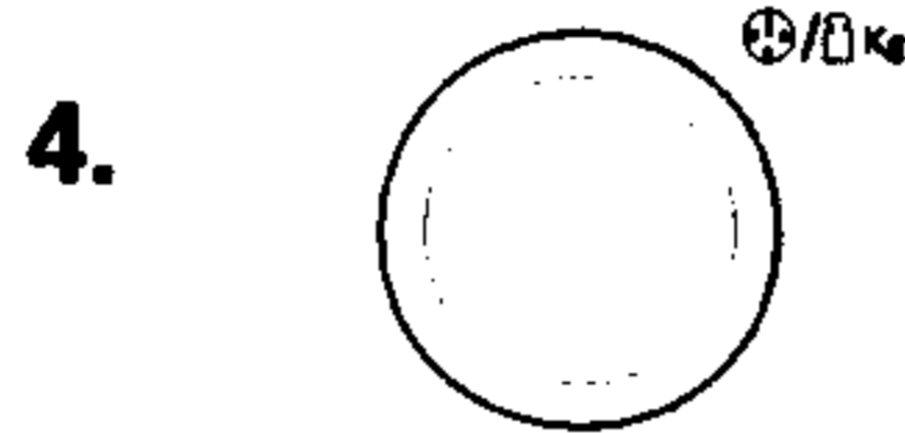
Druk op "C .




Druk twee maal op de toets "". De Grill- en Convector-indicatielampjes gaan branden en "DUAL 2 210 C GRILL 2 - SET TIME" wordt weergegeven.



Druk één keer op de toets "". Het display geeft "220 C" aan.

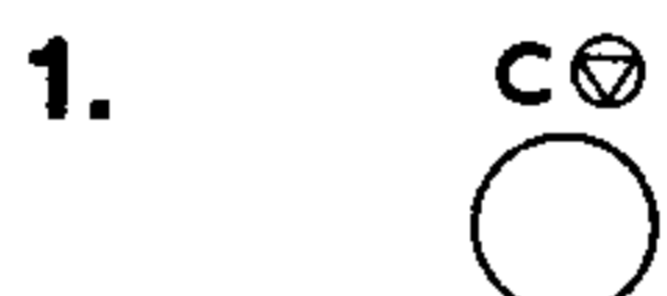


Draai de "/0K" tot 15.00 weergegeven wordt op het display.




Druk op ".

Voorbeeld: De oven instellen op Dubbele Thermo Grill met Magnetron, 15 minuten met een magnetron vermogen van 150W.



Druk op "C .




Druk drie maal op de ""-toets. De Grill- en Convector-indicatielampjes gaan branden en "DUAL 3 GRILL 450 - SET TIME" wordt weergegeven.



Druk twee maal op "". 150W wordt weergegeven.



Draai de "/0K" tot 15.00 weergegeven wordt op het display.



Druk op ".

KOKEN IN MEERDERE FASEN

Koken in meerdere fasen is ideaal voor koken in opvolgende fasen. U kunt hierbij koken met verschillend vermogen en met een andere kookfunctie voor een ingestelde periode.

Maximaal drie fasen mogen worden ingesteld.

Alle fasen moeten zijn ingesteld voor u de oven aanzet.

In de volgende tabel staan de mogelijke combinaties indien gekookt wordt met meer fasen:

1e	2e	3rd
Magnetron	Magnetron	Magnetron
Magnetron	Magnetron	-
Magnetron	Magnetron	Grill
Magnetron	Magnetron	Thermo grill
Magnetron	Magnetron	Convector
Magnetron	Magnetron	Op twee manieren
Magnetron	Grill	-
Magnetron	Thermo grill	-
Magnetron	Convector	-
Magnetron	Op twee manieren	-

OPMERKING:

Koken op twee manieren - hierbij kan men tegelijkertijd koken met magnetron en grill of convector, of met tegelijkertijd convector met grill.

Na grillen, thermo grill, convector of koken op twee manieren is het NIET mogelijk om de magnetron in te stellen.

Voor koken in drie fasen, dezelfde aangegeven procedure volgen, simpelweg de derde fase tussenvoegen bij stap 5 en vervolgens op start drukken.

Voorbeeld: De oven 10 minuten instellen op magnetron op 450W, en daarna 5 minuten op grill.

1.



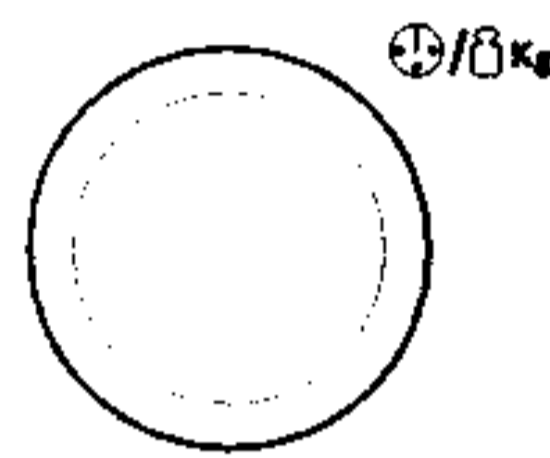
Druk op "C ▾".

2.



Druk drie maal op "M ▾". De Magnetron-indicator gaat branden en "450W - SET TIME" wordt weergegeven.

3.



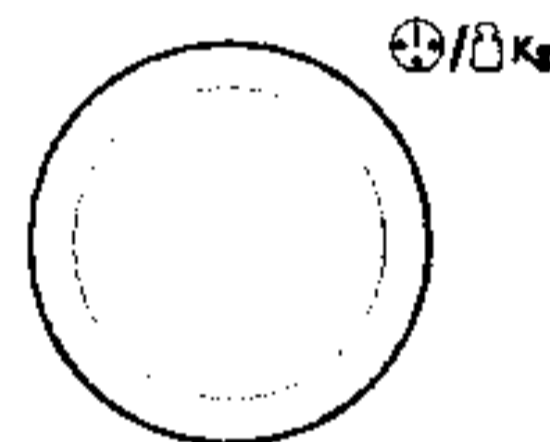
Draai de "⊕/⊖ K" tot 10.00 weergegeven wordt op het display.

4.



Druk één keer op de "WWW"-toets. De Grill-indicator gaat branden en "GRILL - SET TIME" wordt weergegeven.

5.



Draai de "⊕/⊖ K" tot 5.00 weergegeven wordt op het display.

6.



Druk op "◇".

AUTOMATISCH ONTDOOIEN OP GEWICHT

Met deze functie kunt u nauwkeurig vlees, gevogelte, vis of brood ontdooien. U hoeft slechts het gewicht van het voedsel in te toetsen en de oven kiest de correcte ontdooitijd. Indien nodig kunt u met de Meer / Minder-toets de ontdooitijd verlengen of verkorten.

In de onderstaande tabel staan de maximum / minimum gewichten voor gebruik met de automatische ontdooi-programma's aangegeven:

Ontdooi-programma	Min. gewicht	Max. gewicht
1. Vlees	100 g	3500 g
2. Gevogelte	100 g	3500 g
3. Vis	100 g	1000 g
4. Brood	100 g	900 g

Belangrijk: BIJ GEBRUIK VAN FOLIE TER BESCHERMING IS HET BELANGRIJK DAT DE FOLIE NIET IN AANRAKING KOMT MET DE WANDEN VAN DE OVERN.

De tabel voor automatisch ontdooien op gewicht staat op pagina 23 - 24.

Ontdooiprogramma

Eén keer indrukken	=	Vlees
Twee keer indrukken	=	Gevogelte
Drie keer indrukken	=	Vis
Vier keer indrukken	=	Brood

Voorbeeld: 1000 g vlees ontdooien met behulp van de "Meer"-toets

1.



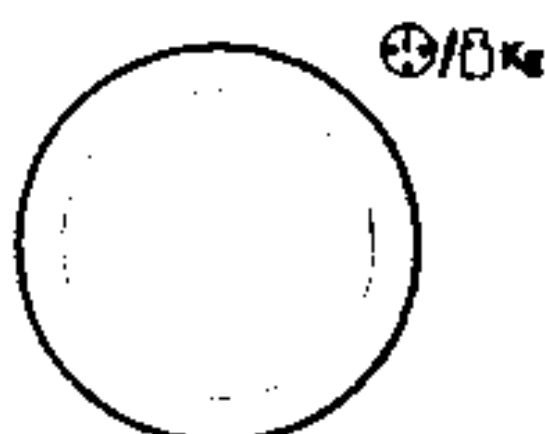
Druk op "C ▾".

2.



Druk één keer op "* ▾". Op het display verschijnt "MEAT DEFROST - SET WEIGHT".

3.



Draai de "◀/0.1Kg" tot 1000 g weergegeven wordt op het display. Op het display verschijnt "PRESS START".

4.



Druk desgewenst één keer op de "▲ ▾"-toets om de ontdooitijd te verlengen. Het display geeft aan en het Start-symbool knippert.

5.



Druk op de "▶ ▾"-toets.

6.

PAUZE

De automatische ontdooiprogramma's op gewicht hebben een ingebouwde pauzefunctie, zodat het voedsel gecontroleerd en opnieuw geschikt kan worden. Vanaf het activeren van de automatische ontdooifunctie wordt in het display de tijd afgeteld voor de eerste ontdooiperiode. Herschik in de pauze het voedsel zoals aanbevolen in de ontdooitabel, sluit

de deur en druk op "▶ ▾". Hierna telt de tijd voor de tweede ontdooiperiode af in het display.

Als u in de pauze de deur niet opent, start de oven na circa 2 minuten opnieuw en begint de tweede ontdooiperiode automatisch.

AUTOMATISCH ONTDOOIEN OP GEWICHT - HINTS & TIPS VOOR DE BESTE RESULTATEN

Verwijder alle verpakking en plaats het voedsel op een magnetronbestendig bord op het lage rooster. Volg de onderstaande hints en tips.

1. VLEES:

Voor het ontdooien van braadstukken, gehakt, koteletten, steaks, etc.

Braadstukken - wij adviseren het gebruik van de "△"-toets.

Om overmatig ontdooien te voorkomen, moeten vette gedeelten van het vlees afgedekt worden met een glad stukje folie. Laat stukken vlees na het ontdooien minimaal 40 minuten rusten om er zeker van te zijn dat zij ook van binnen volledig ontdooid zijn; bij grote stukken vlees duurt dit langer.

Steaks / koteletten - de "▽ △"-toets hoeft in het algemeen niet gebruikt te worden.

Met name de zachte buitenste gedeelten van steaks / koteletten moeten vaak bedekt worden met folie.

Gehakt of vlees in dobbelsteentjes - het gebruik van de "▽"-toets wordt aanbevolen.

Gehakt of vlees in dobbelsteentjes moet zodra dit mogelijk is uit elkaar gehaald worden; verwijder reeds ontdooid gedeelten uit de oven.

Worstjes / spareribs / bacon - het gebruik van de "▽"-toets wordt aanbevolen voor deze gevoelige soorten vlees. Koteletten / worstjes, etc. moeten in een enkele laag uitgelegd worden en in de pauze gekeerd / opnieuw geschikt. Laat de meeste vleessoorten, met uitzondering van grote braadstukken, na ontdooiing nog ten minste 15 minuten rusten.

2. GEVOGELTE:

Voor het ontdooien van gevogelte (heel en in stukken).

Gevogelte heel - het gebruik van de "△"-toets wordt aangeraden.

Wij adviseren u de dunne poot- en vleugeldelen, evenals de ruggengraat af te schermen met folie. Begin het ontdooien met de borst naar beneden en keer in de pauze. Gevogelte (heel) moet na het ontdooien nog ten minste 40 minuten blijven rusten om er zeker van te zijn dat ook het binnenste volledig ontdooid is. Naar mate het gevogelte groter is, duurt dit langer.

Stukken kip - de "▽ △"-toets hoeft in het algemeen niet gebruikt te worden.

Met name dunne gedeelten moeten afgedekt worden met folie. Leg de stukken met de dikkere delen naar buiten op een schaal en herschik ze in de pauze.

3. VIS:

Voor het ontdooien van alle soorten vis.

Filets - de "▽ △"-toets hoeft in het algemeen niet gebruikt te worden.

Hele vis / vis-steaks / garnalen - het gebruik van de "▽"-toets wordt aanbevolen voor deze tere vissoorten. Spreid de vis uit in een enkele laag, leg dunne delen dubbel en dek tere delen, zoals koppen en staarten af met kleine stukjes folie. (Het is belangrijk dat het folie niet in aanraking komt met de wanden van de oven.) Herschik de vis in de pauze. Na ontdooiing nog ten minste 10 minuten laten rusten.

4. BROOD

Voor het ontdooien van kleine broodartikelen. b.v. broodjes, bolletjes en boterhammen die onmiddellijk worden gebruikt.

Verwijder alle verpakking en leg het brood op een bord; het is heel belangrijk dat de broodjes / boterhammen in de pauze van elkaar gescheiden worden (b.v. met een mes). Leg de meest bevroren delen aan de buitenkant en verwijder reeds ontdooid producten. (Let bij het herschikken van brood op; het draaiplateau moet nog kunnen draaien.) Onmiddellijk na het ontdooien kan het brood warm aanvoelen. Na het ontdooien nog 5 - 10 minuten laten rusten. Het ontdooiproces kan versneld worden door broodjes, zodra dit mogelijk is, door te snijden.

Hele broden kunnen ontdooid worden met behulp van de "△"-toets; na afloop ten minste 15 minuten laten rusten. Bij het ontdooien van hele broden legt u ze eerst op hun zij; in de pauze doorsnijden en omkeren. Het is belangrijk om hele broden op hun zij te leggen en ze, zodra dit mogelijk is, door te snijden of tot boterhammen te snijden om het ontdooiproces te versnellen.

Dit programma is niet geschikt voor het ontdooien van taart, gebakjes of kwarktaart.

TABEL AUTOMATISCH ONTDOOIEN OP GEWICHT

Verwijder alle verpakking en plaats het voedsel op een magnetronbestendig bord op het lage rooster. Volg de onderstaande aanbevelingen voor het beste resultaat.

VOEDSEL	MEER / MINDER- TOETS	VOORBEREIDING	PAUZE- AANWIJZINGEN	RUSTTIJD
1. VLEES				
Braadstuk	+	Bedek vette en dunne gedeelten met glad folie. Begin het ontdooien met de beste kant naar beneden.	Keren en folie van vette delen verwijderen. Laat het folie liggen op warme, dunne of delicate delen.	Min. 40 minuten.
Koteletten / Steaks	NEE	Indien aan elkaar vastgevroren, zo snel mogelijk scheiden. In een enkele laag uitleggen, met de dunne uiteinden van koteletten naar het midden. Bedek alle delicate of dunne buitenkanten met stukjes folie.	Keren, herschikken en folie verwijderen.	15 minuten.
Gehakt / vlees in dubbelsteentjes	NEE	Zo snel mogelijk losmaken.	Losmaken en reeds ontdooide delen verwijderen.	15 minuten.
Worstjes / Spareribs / Bacon	- (MINDER)	In een enkele laag uitleggen. Zo snel mogelijk losmaken.	Scheiden en herschikken. Alle ontdooide delen verwijderen	15 minuten.
2. GEVOGELTE				
Gevogelte, heel	+	Bedek dunne poot- en vleugeldelen en ruggengraat. Begin het ontdooien met de borst naar beneden.	Keren en folie verwijderen. Laat het folie liggen op warme, dunne of delicate delen.	Min. 40 minuten.
Gevogelte, stukken	NEE	Dunne delen bedekken. In een enkele laag uitleggen met de dikkere delen aan de buitenkant.	Keren, herschikken en folie verwijderen.	15 minuten.
3. VIS				
Filets	NEE	Gelijkmatig verdelen. Indien aan elkaar vastgevroren, zo snel mogelijk scheiden. Leg dunne delen op elkaar.	Keren en herschikken.	10 minuten.
Steaks	NEE	In een gelijkmatige laag uitleggen met de dikkere delen naar de buitenkant, scherm de buitenranden af met gladde stukken folie.	Keren en folie verwijderen	10 minuten.

TABEL AUTOMATISCH ONTDOOIEN (VERVOLG.)

VOEDSEL	MEER / MINDER- TOETS	VOORBEREIDING	PAUZE- AANWIJZINGEN	RUSTTIJD
3. VIS (VERVOLG.)				
Hele vis	NEE	Bij meer dan 1 vis kop tegen staart leggen. Uiteinden bedekken met gladde stukken folie.	Keren en folie verwijderen.	10 minuten.
Garnalen	-(MIN- DER)	Gelijkmatig verdelen.	Omscheppen.	10 minuten
4. BROOD				
Heel brood	+ (MEER)	Leg het brood op de zijkant.	Zodra mogelijk, doorsnijden en keren.	15 minuten.
Broodjes / boterhammen	NEE	Gelijkmatig over een bord verdelen.	Scheiden en de meest bevroren delen aan de buitenkant leggen. Verwijder alle reeds ontdooide stukken.	10 minuten.
Croissants / fijne broodjes	-(MIN- DER)	Gelijkmatig over een bord verdelen.	Scheiden en de meest bevroren delen aan de buitenkant leggen. Verwijder alle reeds ontdooide stukken.	10 minuten.

DIRECT KOOKPROGRAMMA (NAAR GEWICHT)

De functie "direct kookprogramma" stelt u in staat om een aantal gerechten gemakkelijk en nauwkeurig te koken of op te warmen. Uw oven biedt de volgende directe kookprogramma's:

Auto 1	Opwarmen van bevroren voedsel
Auto 2	Opwarmen van gekoeld voedsel
Auto 3	Opwarmen van vloeistoffen
Auto 4	Aardappels in de schil
Auto 5	Gegratineerde aardappels
Auto 6	Geroosterde aardappels
Auto 7	Bevroren pizza
Auto 8	Verse pizza
Auto 9	Hele kip
Auto 10	Kippenboutjes
Auto 11	Braadstuk, rundvlees
Auto 12	Braadstuk, varkensvlees
Auto 13	Braadstuk, lamsvlees
Auto 14	Gestoomde vis
Auto 15	Gebakken vis

Gemakkelijk te bedienen. U selecteert gewoon het juiste programma, voert het gewicht van het gerecht in en drukt op "start". De oven selecteert automatisch de juiste kooktijd en het juiste kookprogramma voor dat bepaalde gerecht.

De "meer / minder" toets kan worden gebruikt om het eindresultaat naar eigen smaak aan te passen.

Volg de aanwijzingen in de informatietabel.

PAUZE



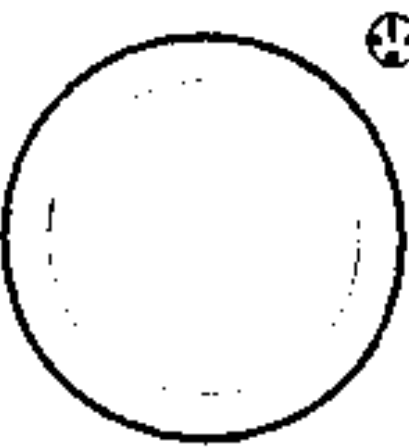

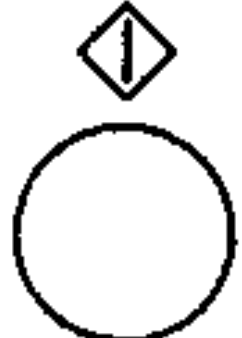
Denk eraan dat alle programma's voor geroosterde aardappels, braadstuk - rundvlees, varkensvlees en lamsvlees, een ingebouwde pauze hebben.

Wanneer wordt begonnen met het koken via een van deze programma's, wordt de tijd voor de **eerste kookperiode** in de display afgeteld. Tijdens de pauze moet voedsel worden omgekeerd, zoals aanbevolen in de tabel voor directe kookprogramma's. Sluit de deur en druk op "start". De tijd voor de **tweede kookperiode** wordt in de display afgeteld.

ZEER BELANGRIJK

Voor het beste resultaat moeten de aanwijzingen in de tabel voor directe kookprogramma's op pag. 26-28 worden opgevolgd.

Voorbeeld: het bereiden van een runderbraadstuk via een direct kookprogramma

1.  Druk op "C".
2.  Druk 11 keer op "Auto" om "Beef Joint" (runderbraadstuk) te selecteren. De display toont "BEEF JOINT - SET WEIGHT". Plaats het vlees met de beste (vette) kant naar beneden op het lage rek op het draaiplateau.
3.  Draai de "kg" om het gewicht van het voedsel in te voeren.
4.  Druk op "▲" of "▼" indien nodig.
5.  Druk op "◊". Tijdens de pauze omkeren, enz., zoals aanbevolen. Sluit de deur en druk op "◊".

Kies de gewenste voedselcategorie door de juiste toets verschillende keren in te drukken zoals hieronder aangegeven.

Let op het minimum en maximum gewicht dat gebruikt kan worden.

NB: 0 g kan worden geselecteerd, maar de oven werkt in dit geval niet.

Direct kookprogramma	Auto programma nr.	Voedselcategorie	Kookstand**	Minimum gewicht van voedsel	Maximum gewicht van voedsel	Toename
Opwarmen	1 =	Bevroren	M	100 g	600 g	50 g
	2 =	Gekoeld	M	100 g	600 g	50 g
	3 =	Vloeistof	M	100 g	1000 g	100 g
Aardappel	4 =	In de schil	C / M	100 g	1700 g	100 g
	5 =	Gegratineerd	C / M	200 g	1900 g	100 g
	6 =	Geroosterd	C / M	200 g	900 g	100 g
Pizza	7 =	Bevroren pizza	C / M	100 g	600 g	50 g
	8 =	Verse pizza	C / M	100 g	600 g	50 g
Kip	9 =	Hele kip	C / M	800 g	2000 g	100 g
	10 =	Kippenboutjes	C / M	100 g	1000 g	100 g
Braadstuk	11 =	Rundvlees	C / M	500 g	2000 g	50 g
	12 =	Varkensvlees	C / M	500 g	2000 g	50 g
	13 =	Lamsvlees	C / M	500 g	2000 g	50 g
Vis	14 =	Gestoomd	M	100 g	1000 g	50 g
	15 =	Gebakken	C / M	100 g	1000 g	50 g

** NB

C / M = convectie plus magnetron

M = alleen magnetron

TABEL VOOR DIRECTE KOOKPROGRAMMA'S

PROGRAMMA	GEWICHT MINMAX	BEREIDING
OPWARMEN		
AUTO 1. OPWARMEN VAN BEVROREN GERECHTEN Voor het opwarmen van een bevroren maaltijd uit de winkel, bijv. in een een- of tweedelige voor de magnetron geschikte verpakking of in één of twee zakjes. Instellen met + voor compact voedsel, bijv. lasagne. Instellen met - voor delicaat voedsel, bijv. vis (dit programma wordt niet aanbevolen voor het opwarmen van bevroren desserts).	100 - 600 g	1. De buitenste verpakking verwijderen. Prik gaten in folie, of breng een magnetronfolie aan (wanneer geen folie aanwezig is). Bij maaltijden in zakjes twee kleine sneetjes maken in de bovenzijde van de zak (niet nodig bij zakjes met rijst / pasta die geperforeerd zijn). 2. Plaats op een ovenvaste schaal die geschikt is voor de magnetron op het draaiplateau. 3. Druk 1 keer op "AUTO" om "Frozen Reheat" (opwarmen van bevroren voedsel) te selecteren. Voer het gewicht van het voedsel in en druk op "◊" (bij het verwarmen van maaltijden in 2 zakjes, moet het zakje met rijst/pasta halverwege de kooktijd worden verwijderd). 4. Na het opwarmen twee minuten laten staan en vervolgens schudden of goed roeren alvorens te serveren. ZORG ERVOOR DAT HET VOEDSEL KOKEND HEET IS ALVORENS TE SERVEREN.
AUTO 2. OPWARMEN VAN GEKOELDE GERECHTEN Voor het opwarmen van een gekoelde maaltijd uit de winkel, bijv. in een voor de magnetron geschikte verpakking. Instellen met + voor compact voedsel, bijv. lasagne. Instellen met - voor delicaat voedsel, bijv. vis of desserts.	100 - 600 g	1. De buitenste verpakking verwijderen. Prik gaten in folie, of breng een magnetronfolie aan (wanneer geen folie aanwezig is). 2. Plaats op een schaal die geschikt is voor de magnetron op het draaiplateau. 3. Druk 2 keer op "AUTO" om "Chilled Reheat" (opwarmen van gekoeld voedsel) te selecteren. Voer het gewicht van het voedsel in en druk op "◊". 4. Na het opwarmen twee minuten laten staan en vervolgens schudden of goed roeren alvorens te serveren. ZORG ERVOOR DAT HET VOEDSEL KOKEND HEET IS ALVORENS TE SERVEREN.
AUTO 3. OPWARMEN VAN VLOEISTOFFEN Voor het opwarmen van soep, dranken, melk, enz. Instellen met + voor soep. Niet aanpassen voor dranken en consommé's. Instellen met - voor melk.	100 - 1000 g	1. Let op het totaalgewicht van de te verwarmen vloeistof. Plaats de vloeistof in kopjes of kommen die geschikt zijn voor de magnetron. Voor het beste resultaat ervoor zorgen dat de vloeistof gelijk over de kopjes verdeeld is. Stel de kopjes gelijkmatig op lang de rand van het draaiplateau. Bij het verwarmen van vloeistof in één grote verpakking, moet deze in het midden van plateau worden geplaatst. Bij het verwarmen van soep moet dit met magnetronfolie worden afgedekt om spatten te voorkomen. 2. Druk 3 keer op "AUTO" om "Liquid Reheat" (opwarmen van vloeistof) te selecteren. Voer het totaalgewicht van de vloeistof in en druk op "◊". 3. Na het verwarmen goed roeren.
AARDAPPEL		
AUTO 4. AARDAPPEL IN DE SCHIL Voor koken van middelgrote aardappels. Elke aardappel 200 - 250 g.	100 - 1700 g	1. De aardappels wassen en drogen. Verschillende malen prikken met vork. Let op het gewicht van de aardappels. 2. Plaats de aardappels langs de rand van het draaiplateau. 3. Druk 4 keer op "AUTO" om "Baked Potato" (aardappel in schil) te selecteren. Voer gewicht van voedsel in en druk op "◊". Desgewenst halverwege omkeren. 4. Na het koken 2 minuten laten staan.
AUTO 5. GEGRATINEERDE AARDAPPEL Voor bakken van verse, zelf gemaakte gratineerde aardappels.	200 - 1900 g	Plaats het gerecht op het draaiplateau.
AUTO 6. GEROOSTERDE AARDAPPELS Voor het koken van geroosterde aardappels	200 - 900 g	Plaats het gerecht op het lage rek op het draaiplateau.

TABEL VOOR DIRECTE KOOKPROGRAMMA'S

PROGRAMMA	GEWICHT MINMAX	BEREIDING
PIZZA		
AUTO 7. BEVROREN PIZZA Voor bakken van bevroren pizza uit de winkel. Instellen met + voor bevroren deep pan pizza's	100 - 600 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. De verpakking verwijderen en ervoor zorgen dat het toplaagje gelijkmatig verdeeld is. Let op het gewicht van de pizza. 2. Plaats de pizza op het lage rek op de druiplaat het draaiplateau. 3. Druk 7 keer op "AUTO" om "Frozen Pizza" (bevroren pizza) te selecteren. Voer het gewicht van de pizza in en druk op "start".
AUTO 8. VERSE PIZZA Voor het bakken van verse, gekoelde pizza uit de winkel.	100 - 600 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. De verpakking verwijderen en ervoor zorgen dat het toplaagje gelijkmatig verdeeld is. Let op het gewicht van de pizza. 2. Plaats de pizza op het lage rek op de druiplaat het draaiplateau. 3. Druk 8 keer op "AUTO" om "Frozen Pizza" (bevroren pizza) te selecteren. Voer het gewicht van de pizza in en druk op "◇".
KIP		
AUTO 9. HELE KIP Voor koken van een hele, verse kip (niet gevuld)	800 - 2000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. De kip schoonspoelen en drogen. De organen verwijderen. Let op gewicht van de kip. 2. Plaats de kip met de borst naar beneden op het lage rek op de metalen druiplaat op het draaiplateau. Insmeren met gesmolten boter of plantaardige olie en voorzien van kruiden. 3. Druk 9 keer op "AUTO" om "Whole Roast Chicken" (hele kip) te selecteren. Voer gewicht van de kip in. Druk op "◇". 4. Na het koken de kip 10-15 min. in folie laten staan alvorens te serveren.
AUTO 10. KIPPENBOUTJES Voor het koken van stukjes kip, bijvoorbeeld kippenboutjes, drumsticks.	100 - 1000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. De boutjes schoonspoelen en drogen. Let op gewicht. 2. Plaats de boutjes met het vel naar boven op het lage rek op de metalen druiplaat op het draaiplateau. Plaats de boutjes met het dikste gedeelte naar buiten gericht. Insmeren met gesmolten boter of plantaardige olie. 3. Druk 10 keer op "AUTO" om "Chicken Pieces" (kippenboutjes) te selecteren. Voer gewicht van de kip in. Druk op "◇".
BRAADSTUK		
AUTO 11. RUNDERBRAADSTUK Voor koken van vers runderbraadstuk. Instellen met + voor extra gaar Instellen met - voor een kortere braadperiode.	500 - 2000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Het vlees schoonspoelen en drogen. Let op gewicht. 2. Plaats het vlees met de beste (vette) kant naar beneden op het lage rek op de metalen druiplaat op het draaiplateau. Insmeren met gesmolten boter of olie. 3. Druk 11 keer op "AUTO" om "Beef Joint" (runderbraadstuk) te selecteren. Voer het gewicht in en druk op "◇". 4. Verwijder tijdens de pauze het teveel aan vloeistof en gebruik het desgewenst om het vlees te bedruipen. Keer het vlees om. Bedek te snel kokende gedeelten met kleine stukjes gladde folie. 5. Na het koken het 15 - 20 min. in folie laten staan alvorens te serveren.

TABEL VOOR DIRECTE KOOKPROGRAMMA'S

PROGRAMMA	GEWICHT MINMAX	BEREIDING
BRAADSTUK (VERVOLG)		
AUTO 12. VARKENSBOUT Voor koken van een verse varkensbout. Instellen met + voor grote poot of schouder Aanpassing niet nodig voor lendestukken.	500 - 2000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Het vlees schoonspoelen en drogen. Let op gewicht. 2. Plaats het vlees met de beste (vette) kant naar beneden op het lage rek op de metalen druipplaat op het draaiplateau. Insmeren met gesmolten boter of olie. 3. Druk 12 keer op "AUTO" om "Pork Joint" (varkensbout) te selecteren. Voer het gewicht in en druk op "◇". 4. Verwijder tijdens de pauze het teveel aan vloeistof en gebruik het desgewenst om het vlees te bedruipen. Keer het vlees om. Bedek te snel kokende gedeelten met kleine stukjes gladde folie. 5. Na het koken het 15 - 20 min. in folie laten staan alvorens te serveren.
AUTO 13. LAMSBOUT Voor koken van een verse lamsvlees. Instellen met + voor extra gaar. Instellen met - voor een kortere braadperiode.	500 - 2000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Het vlees schoonspoelen en drogen. Let op gewicht. 2. Plaats het vlees met de beste (vette) kant naar beneden op het lage rek op de metalen druipplaat op het draaiplateau. Insmeren met gesmolten boter of olie. 3. Druk 13 keer op "AUTO" om "Pork Joint" (varkensbout) te selecteren. Voer het gewicht in en druk op "◇". 4. Verwijder tijdens de pauze het teveel aan vloeistof en gebruik het desgewenst om het vlees te bedruipen. Keer het vlees om. Bedek te snel kokende gedeelten met kleine stukjes gladde folie. 5. Na het koken het 15 - 20 min. in folie laten staan alvorens te serveren.
VIS		
AUTO 14. GESTOOMDE VIS Voor het koken van verse, gekoelde vis, bijv. filets, moten en hele vis. Instellen met - voor delicate vis, bijv. zalmstukjes.	100 - 1000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. De vis uit de verpakking verwijderen, afspoelen en drogen. Let op het gewicht. 2. Plaats de vis in een voor de magnetron geschikte schaal met 2-3 eetlepels vloeistof, bijv. witte wijn, water of melk. Afdekken met een deksel of magnetronfolie. 3. Druk 14 keer op "AUTO" om het programma "Steamed Fish" (gestoomde vis) te selecteren. Voer het gewicht in en druk op "◇".
AUTO 15. GEBAKKEN VIS Voor het koken van verse, gekoelde vis, bijv. filets, moten en hele vis en knapperige gepaneerde filets. Instellen met + voor extra knapperige vis. Instellen met - voor delicate vis, bijv. zalmstukjes.	100 - 1000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. De vis uit de verpakking verwijderen en drogen. Let op het gewicht. 2. Plaats de vis in een schaal op het lage rek op het draaiplateau. Hier en daar insmeren met wat boter (voor een knapperiger resultaat, bijv. voor gepaneerde filets, de vis rechtstreeks op het lage rek op de druipplaat op het draaiplateau plaatsen). 3. Druk 15 keer op "AUTO" om het programma "Baked Fish" (gebakken vis) te selecteren. Voer het gewicht in en druk op "◇".

LANGSAMES GAREN

Sie haben Wahl zwischen die Wahl zwischen 2 langsamen Garprogrammen
 Langsames Garen stark - 300W - für die 1. Stufe des langsamen Garverfahrens.
 Langsames Garen mäßig - 150W - zur Weiterführung des langsamen Garverfahrens durch leichtes köcheln der Nahrung.

Langsamgaren ist für stark beschäftigte Leute geeignet und ist ideal um Suppen, Schmorbraten usw. zu garen. Langsamgaren niedrig (100W) wendet man auch an, um bereits erhitzte Speisen warmzuhalten.



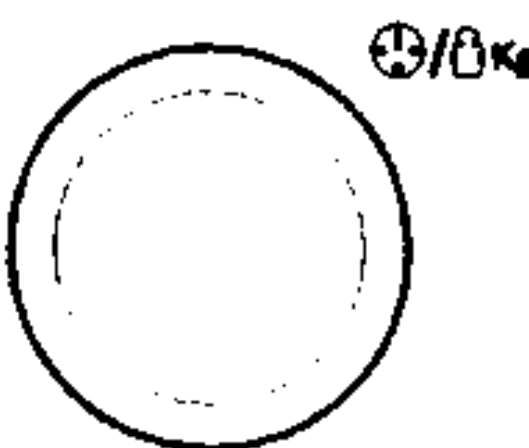

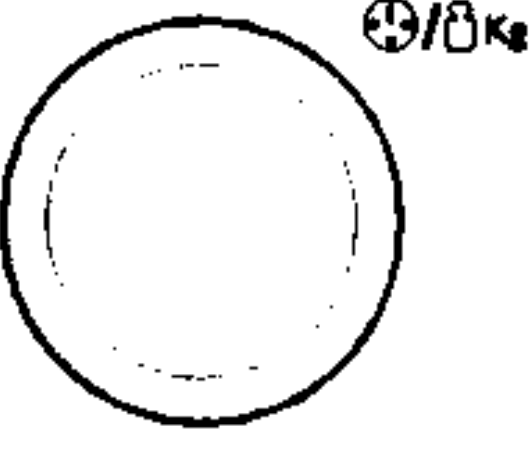

Versuchen Sie nicht, das Essen nur mit mäßigem langsamen Garen (150W) zu kochen, beginnen Sie immer mit starkem langsamen Garen (300W), um die Nahrung zum köcheln zu bringen und dann können Sie mit dem mäßigen langsamen Garen fortfahren (150W).

Vorteile um Schmorbraten/ Suppen langsam zu Garen:

Sie können früh mit dem Kochen beginnen, dann Ihre Erledigungen machen und bei Ihrer Rückkehr ist das Essen fertig. - es besteht eine geringe Wahrscheinlichkeit, daß Ihr Essen verkocht ist, wenn Sie sich verspäten. Durch die niedrige Wärmezufuhr müssen Sie nicht umrühren. (Sie können umrühren, wenn Sie wollen, dies verbessert den Gargvorgang.) Durch den langsamen Gargvorgang wird das Fleisch weich und der Geschmack kann sich voll entfalten.

Annehmlichkeit und Flexibilität: Das Essen ist fertig wann Sie wollen. Ist die Nahrung einmal gründlich gekocht und siedend heiß, kann die Speise mit langsamem mäßigem Garen (150W) warmgehalten werden.

Beispiel: Kochen eines Eintopfgerichts mit der Langsam-Garfunktion. 30 Minuten Langsam-Garen bei hoher Temperatur, 8 Stunden Langsam-Garen bei niedriger Temperatur.

1.  Berühren Sie "C".
2.  Berühren Sie 1 Mal "↑↓". Im Display erscheint "LANGSAMES GAREN STARK - START - TASTE DRUECKEN".
3.  Drehen Sie den "DREHKNOPF", bis 0H30 - START - TASTE DRUECKEN im Display-Fenster erscheint.
4.  Berühren Sie 1 Mal "↑↓". Im Display erscheint "LANGSAMES GAREN MABIG - START - TASTE DRUECKEN".
5.  Drehen Sie den "DREHKNOPF", bis 8H00 - START - TASTE DRUECKEN im Display-Fenster erscheint.
6.  Drücken Sie die Taste "◊".

VRAGEN EN ANTWOORDEN

BEDIENING

- V.** Wat is er mis als het ovenlichtje niet werkt?
- A.** Dit kan twee redenen hebben:
- De deur is niet goed dicht.
 - Het lampje is kapot.
- V.** Waarom komt er stoom uit de lucht uitstroom ventilatieopening?
- A.** Tijdens het kookproces wordt er normaal stoom geproduceerd. De magnetronoven is zo ontworpen dat deze stoom kan ontsnappen.
- V.** Kan de magnetronoven worden beschadigd als deze leeg gebruikt wordt?
- A.** Ja. De oven nooit gebruiken als deze leeg is of zonder dat het draaiplateau op de correcte manier op de rollensteun is aangebracht.
- V.** Waarom komt er rook uit mijn oven als ik eten bereid met de grill, convector of koken op twee manieren.
- A.** Vuil of vet dat zich afzet op de wanden en de bovenkant van oven begint te roken als de oven niet wordt schoongemaakt. Vandaar dat het van groot belang is dat de oven na het gebruik wordt schoongeveegd.
- V.** Voorschriften over het gebruik van aluminiumfolie zijn verwarrend. Wanneer moet er nu folie gebruikt worden?
- A.** De folie gebruiken om te voorkomen dat delen van de etenswaren te gaar worden of te sterk ontdooid worden. Gebruik voor de afscherming kleine platte stukjes folie.
- V.** Waarom wordt rusttijd geadviseerd na afloop van de kooktijd?
- A.** Rusttijd is erg belangrijk. Bij magnetron bereiding, zit de warmte in het eten, niet in de oven. In veel voedingswaren wordt voldoende interne warmte opgebouwd om te zorgen dat het kookproces door kan gaan zelfs als de voedingswaren uit de oven zijn genomen. De rusttijd voor een braadstuk, grote groente en cakes is bedoeld om te zorgen dat ook de binnenkant volledig gaar wordt zonder dat de buitenkant te gaar wordt.
- V.** Waarom komen er vonken en kan het in de oven knetteren?
- A.** Vonken en knetteren in de oven kan een aantal redenen hebben.
- * Er wordt een schaal met een metalen rand of versiering gebruikt (zilver of goud).
 - * Er is metalen keukengerei in de oven achtergebleven.
 - * Er is te veel metaalfolie gebruikt.
 - * Er zit een metalen sluitstrip in de oven.
- V.** Waarom verschijnt er condensatie in de oven?
- A.** Dit is normaal en komt omdat het voedsel sneller kookt dan dat het vocht uit de oven kan worden verwijderd. De oven na gebruik altijd schoon vegen.

VOEDINGSWAREN

- V.** Kan ik de ingestelde oventemperatuur controleren als ik kook met convector?
- A.** Ja. U kunt de ingestelde temperatuur controleren door op de "☺" toets te drukken. De temperatuur verschijnt dan 2 seconden op het display.
- V.** Waarom zijn roereieren soms wat droog na de bereiding?
- A.** Eieren drogen uit als zij te lang worden gekookt. U moet wellicht de kooktijd of het vermogen aanpassen vanwege één van de volgende redenen.
- * Eieren verschillen in grootte.
 - * De begintemperatuur van het ei is verschillend, afhankelijk van de plaats waar het ei bewaard wordt.
 - * De vorm van het kookgerei is verschillend, waardoor het nodig wordt om ook de kooktijd te variëren.
 - * Eieren koken verder in de rusttijd.
- Eieren in de schaal en hele hard gekookte eieren dienen niet in een magnetron te worden verhit daar zij kunnen exploderen; zelfs na verhitting in de magnetron.*
- V.** Hoe kan worden voorkomen dat vloeistoffen, soepen of ovenschotels overkoken?
- A.** Gebruik een grotere pot of pan dan u normaal gebruikt om te koken. Als u de ovendeur opent of op C ⊖ drukt, stopt het eten met koken.
- V.** Waarom wordt het bord heet als ik er voedsel op warm maak in de magnetron?
- A.** Als het voedsel warm wordt geleid dit ook de warmte in het bord. Na het koken het eten met ovenwanten uit de magnetron halen.
- V.** Heeft de dichtheid van voedsel invloed op de kooktijd in de magnetron?
- A.** Ja. Voedsel met een grote dichtheid zoals vlees heeft langer nodig om te worden gekookt of te worden opgewarmd dan licht en luchtig voedsel zoals brood, pudding en cake. Dit komt omdat microgolven niet zo diep kunnen doordringen in compacter, zwaarder voedsel.

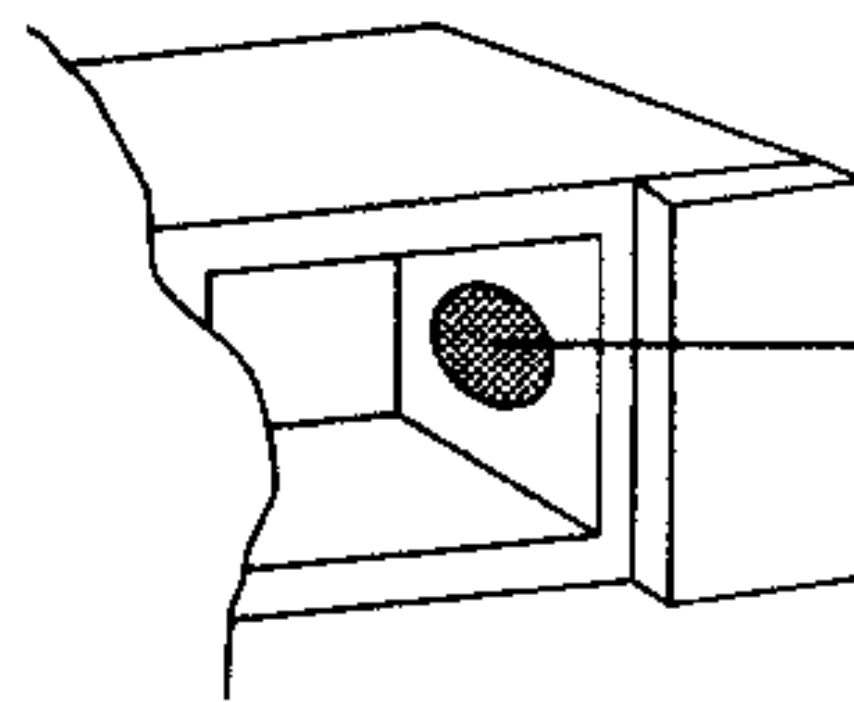
ONDERHOUD EN REINIGING

Het is belangrijk dat er geen vloeibare etenswaren of vetdeeltjes in de oven achterblijven omdat dit een garantie is voor de juiste werking van uw oven en het risico van corrosie vermindert. Na gebruik altijd uw oven grondig schoonvegen en droogmaken.

BINNENKANT VAN DE OVEN

Het is van het grootste belang uw oven altijd schoon te houden. De ovenruimte moet na ieder gebruik gereinigd en drooggeveegd worden. Zorg dat de oven voor het reinigen is afgekoeld.

Uitvegen met een oplossing met een zacht schoonmaakmiddel en daarbij vooral aandacht besteden aan de afdekking van de afvoer van de magnetron (zie afbeelding hiernaast) en de deurafdichting. Vooral opletten dat er geen water door de kleine gaatjes in de ovenwanden kan sijpelen. Droogvegen met een zachte doek. Nooit schuurmiddelen gebruiken omdat deze de ovenruimte kunnen beschadigen. Bij het grillen net convector of koken op twee manieren kan er vet op de ovenwanden spetteren. Als dit niet na het koken verwijderd wordt gaat dit aanhouden waardoor de oven kan gaan roken. Dergelijke vlekken zijn ook moeilijker te verwijderen als men deze laat "inbakken".



Afdekking magnetronafvoer

Geen enkele ovenreiniger gebruiken voor uw magnetron omdat dit ernstige schade kan veroorzaken.

UITNEEMBARE ONDERDELEN

Het glazen draaiplateau, het draaiplateau steun, metalen opvangschaal en grillroosters kunnen worden uitgenomen zodat ze gemakkelijk gereinigd kunnen worden. Afwassen in een warm sopje en afdrogen. Het is belangrijk om de metalen opvangschaal na gebruik te reinigen om aantasting van het niet aanbakkende oppervlak te voorkomen.

BUITENKANT VAN DE MAGNETRON

Johnson Wax "Mr Muscle" ruitenreiniger wordt aanbevolen voor lichte reiniging van de roestvrij stalen buitenkant van uw oven (b.v. voor het verwijderen van vingerafdrukken). Gebruik geen chloor bevattende reinigingsmiddelen.

VOOR U DE ONDERHOUDSMONTEUR BELT

U kan problemen vaak zelf oplossen. Als uw microgolf niet goed werkt, zoekt u het probleem in onderstaande tabel en probeert u de voorgestelde

oplossing. Als uw oven nog steeds niet goed werkt, neemt u best contact op met uw ETNA SERVICE CENTRE. tel. +31 315 689666

PROBLEMEN

Oven start niet	X	X	X						
Vonken en gensters				X				X	
Ongelijkmatig bereid voedsel				X	X		X		X
Te sterk bereid voedsel							X		
Te weinig bereid voedsel				X	X	X	X		
Onjuist ontdooien				X			X		

MOGELIJKE OORZAKEN

Is de elektrische leiding op het elektriciteitsnet aangesloten?

Is de deur gesloten?

De kooktijd is niet ingesteld.

Gebruik alleen ovenvast gerei.

ontdooi het voedsel volledig.

Keer het voedsel of roer het om.

Gebruik de oven niet als er niets in zit.

Gebruik een correcte kooktijd en standkeuze.

Ga na of de verluchttingsopeningen wel vrij zijn.

Directe Toegangsprogramma's

Directe Toegangs programma's	Druk op toets	Prog. Nr.	Voedsel categorie	Manier van koken	Minimum gewicht van het voedsel	Maximum gewicht van het voedsel	Stap
Aardappel	1	1	Gebakken aardappel	C / M	0,1 kg	1,7 kg	0,1 kg
	2	2	Gegreutveerde aardappel	C / M	0,2 kg	1,9 kg	0,1 kg
	3	3	Gepofte aardappel	C / M	0,2 kg	0,9 kg	0,1 kg
Kip	1	1	Hele Kip	C / M	0,8 kg	2,0 kg	0,1 kg
	2	2	Stukken Kip	C / M	0,1 kg	1,0 kg	0,1 kg
Pizza	1	1	Diepvries Pizza	C / M	100 g	600 g	50 g
	2	2	Verse Pizza	C / M	100 g	600 g	50 g

Directe Toegangs programma's	Druk op toets	Prog. Nr.	Voedsel categorie	Manier van koken	Minimum gewicht van het voedsel	Maximum gewicht van het voedsel	Stap
Braadstuk	1	1	Rundvlees	C / M	0,5 kg	2,0 kg	0,1 kg
	2	2	Varkensvlees	C / M	0,5 kg	2,0 kg	0,1 kg
	3	3	Lamsvlees	C / M	0,5 kg	2,0 kg	0,1 kg
Opwarmen	1	1	Diepvries	M	100 g	600 g	50 g
	2	2	Gekoeld	M	100 g	600 g	50 g
	3	3	Vloeistof	M	0,1 kg	1,0 kg	0,1 kg
Vis	1	1	Gestoomd	M	100 g	1000 g	50 g
	2	2	Gebakken	C / M	100 g	1000 g	50 g

Belangrijk: Raadpleeg altijd de gebruiksaanwijzing als u de directe toegang programma's gebruikt.

TABEL VOOR SIMPEL GEBRUIK

DE KLOK INSTELLEN

1. Na het instellen van de taal.
2. Draai de "⊕/⊖Kg" om het uur in te stellen.
3. Druk op "◊".
4. Draai de "⊕/⊖Kg" om de minuten in te stellen.
5. Druk op "◊".

BEREIDING OP TIJD

1. Druk op "C ⊕".
2. Druk 1 - 6 keer op "☰" om het vermogen voor de tweede fase in te stellen.
3. Draai de "⊕/⊖Kg" om de bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op "◊".

GRILL- / THERMISCHE GRILL-BEREIDING

1. Druk op "C ⊕".
2. Druk één of twee maal op de "☰"-toets.
3. Draai de "⊕/⊖Kg" om de bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op "◊".

MEER-FASENBEREIDING

1. Druk op "C ⊕".
2. Druk 1 - 6 keer op "☰" om het vermogen voor de eerste fase in te stellen.
3. Draai de "⊕/⊖Kg" om de bereidingstijd voor de 1e fase in te stellen.
4. Druk 1 - 6 keer op "☰" om het vermogen voor de tweede fase in te stellen.
5. Draai de "⊕/⊖Kg" om de bereidingstijd voor de tweede fase in te stellen.
6. Druk op "◊".

COMBINATIEBEREIDING

1. Druk op "C ⊕".
2. Druk een, twee of drie keer op de toets "☰". Selecteer het gewenste magnetronvermogen en de convectietemperatuur.
3. Draai de "⊕/⊖Kg" om de bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op "◊".

CONVECTIEBEREIDING

1. Druk op "C ⊕".
2. Druk op de toets "☰" om de voorverwarm ingstemperatuur in te stellen.
3. Druk op "◊".
4. Druk één keer op "C ⊕".
5. Draai de "⊕/⊖Kg" om de bereidingstijd in te stellen.
6. Druk op "◊".

AUTOMATISCH ONTDOOIEIEN

1. Druk op "C ⊕".
2. Druk op "✱".
3. Draai de "⊕/⊖Kg" om het gewicht van het voedsel in te stellen.
4. Plaats het voedsel in de oven.
5. Druk op "▲" of "▼" om de ontdooitijd desgewenst te wijzigen.
6. Druk op "◊".
7. Herschik in de pauze het voedsel, zoals aangegeven.
Sluit de deur en druk op "◊".

BEREIDING MET DIRECTE KEUZE

1. Druk op "C ⊕".
2. Druk het vereiste aantal keren op de AUTO-toets.
3. Plaats het voedsel in de oven.
4. Draai de "⊕/⊖Kg" om het gewicht van het voedsel in te voeren.
5. Druk op "▲" of "▼" om de kooktijd aan te passen, indien nodig.
6. Druk op "◊".
7. Verplaats het voedsel tijdens de pauze naar behoefte (alleen bij bepaalde programma's). Sluit de deur en druk op "◊".

BELANGRIJK - HET GEBRUIK VAN AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S (PAUZE)

Houd er rekening mee dat de programma's Automatisch ontdooien en de Directe Keuzeprogramma's Gepofte aardappelen, Braadstuk Grillen een ingebouwde pauze hebben. Vanaf het begin van elk van deze programma's telt de eerste ontdooitijd / bereidingstijd af in het display. Herschik/keer in de pauze het voedsel, zoals aangegeven.

Sluit de deur en druk op "◊". De bereidingstijd voor de tweede periode telt nu af in het display.

EM-SL30ETA

CODE No: 432-6-414S-81800-A

36

ETNA

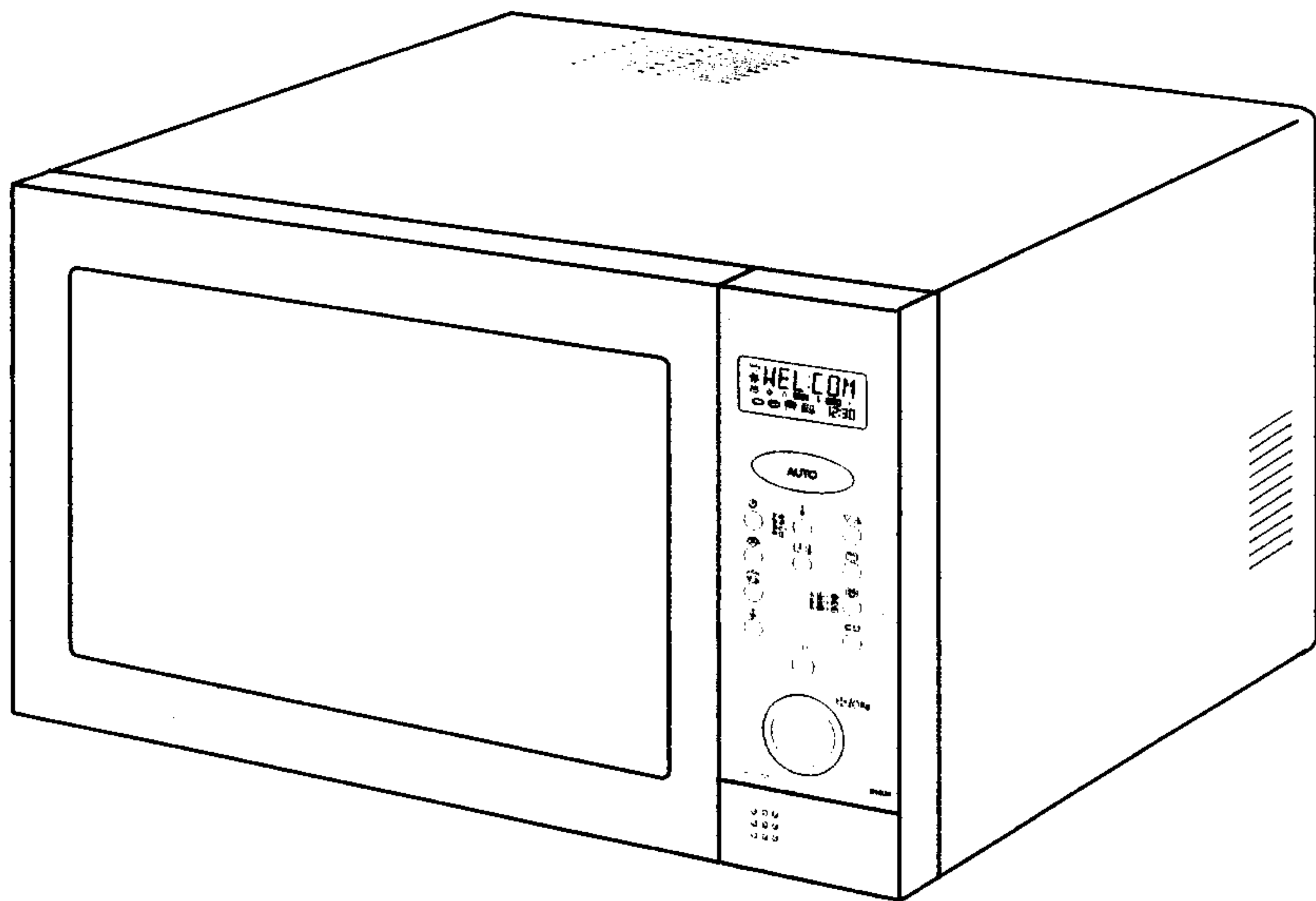
Printed in the United Kingdom

ETNA

GUIDE D'UTILISATION

2190 RVS

Micro-ondes à convection & grill



Prière de bien lire ces instructions avant d'utiliser votre four pour la première fois.
Conformez-vous à ces instructions et votre micro-ondes vous donnera de longues années de service fiable.

ETA
French

TABLE DES MATIERES

Fiche technique du four	4
Mesures de sécurité	
Comment utiliser votre four en toute sécurité	4
Autres mesures de sécurité importantes	5
Installation & familiarisation	
Installation	6
Pièces et accessoires du four	7
Panneau de commande du four	8
Réglage de la langue	9
Réglage de l'horloge	10
Protection enfants et mode démonstration	10
Comment utiliser le minuteur	11
Demarrage rapide	11
Plats de cuisson utilisables	12-13
Mode d'emploi	
Guide de référence rapide des 8 méthodes de cuisson	14
Fonctionnement manuel	
Cuisson à haute puissance et à puissance variable	15
Cuisson au gril et cuisson au gril thermique	16
Cuisson à convection	17
Cuisson mixte	18 - 19
Cuisson en plusieurs étapes	20
Fonctionnement automatique	
Décongélation automatique en fonction des poids & Tableaux	21 - 24
Cuisson & Tableaux	25 - 28
Cuisson Mijotée	29
Entretien de votre micro-ondes	
Questions et réponses	30
Entretien et nettoyage	31
Avant d'appeler les services de dépannage	31
Poids mini / maxi à prévoir	35
Programmes d'accès direct	
Guide pratique	36

FICHE TECHNIQUE

	2190 RVS
Source d'alimentation électrique	230 - 240 V
Puissance de sortie maximale	900 W*
Power Grill	1200 W
Elément à convection	1200 W
Dimensions extérieures (Larg. x Prof. x Haut.)	490 x 445 x 322
Poids net	19 Kg

* Référence procédures d'essai IEC 705

COMMENT UTILISER VOTRE FOUR EN TOUTE SECURITE (MICRO-ONDES)

1. Lorsque vous souhaitez faire bouillir de l'eau ou tout autre liquide, veillez à bien utiliser un récipient à large bec verseur, qui permettra à la vapeur de s'échapper et empêchera le liquide de déborder. La surchauffe du liquide au-delà du point d'ébullition est possible sans signe d'ébullition et pourrait causer le débordement du liquide chauffé.
2. L'utilisation du four à vide, dans n'importe quel cas, endommagerait votre micro-ondes.
3. Ce four ne doit pas être utilisé pour les fritures. En effet, la température de l'huile n'est pas contrôlable et elle pourrait surchauffer.
4. Ne placez jamais un récipient hermétiquement fermé dans votre micro-ondes. Les récipients doivent être couverts mais pas hermétiques.
5. Les petites quantités d'aliments à faible teneur en eau et à haute teneur en matière grasse ou en sucre peuvent brûler, sécher ou prendre feu en cas de cuisson ou de réchauffage prolongés. N'oubliez pas que les temps de réchauffage / de cuisson requis sont très courts : à titre d'exemple, une petite tartelette, ou autre denrée similaire, se réchauffe en 15 secondes seulement.
6. N'oubliez pas de percer les aliments à peau ou à membrane comme les oeufs, pommes de terre, tomates, pommes ou saucisses, etc. En cas d'oubli, la vapeur de cuisson risque de s'accumuler sous la peau et de les faire exploser.
7. Lorsque vous utilisez des récipients jetables en plastique, papier ou autre matériau combustible pour réchauffer des denrées, nous vous conseillons de les vérifier de temps en temps pendant le cycle de cuisson.
8. Ne pas mettre d'animaux vivants dans le four à micro-ondes.

REMARQUE

Il est normal que de la vapeur s'échappe autour de la porte du four, s'accumule sur le verre de la porte ou même que des gouttelettes se forment sous la porte pendant un cycle de cuisson. Ces phénomènes sont le résultat de la condensation produite par la chaleur des aliments et n'ont aucun effet négatif sur la sécurité de votre four. La porte n'est pas conçue pour sceller hermétiquement l'intérieur du four, mais son concept de fabrication spécial ETNA contribue à la sécurité optimale de votre appareil.

VOTRE FOUR PREVOIT CERTAINES CARACTERISTIQUES DE SECURITE. NEANMOINS, IL EST IMPORTANT D'OBSERVER LES REGLES SUIVANTES :

- a. Ne touchez pas aux mécanismes de verrouillage de sécurité.
- b. Ne placez aucun objet entre le four et la porte et empêchez l'accumulation de résidus d'aliments sur les surfaces d'étanchéité. Essuyez fréquemment les zones d'étanchéité de la porte avec un torchon imbibé de détergent doux, avant de les rincer et de les sécher. N'utilisez jamais de poudres ou de tampons à récurer.
- c. Une fois ouverte, la porte ne doit jamais être forcée. A titre d'exemple, un enfant qui essaierait de se suspendre à la porte ouverte pourrait faire basculer le four et se blesser.
- d. En cas de détérioration évidente, n'utilisez pas votre four. Contactez votre CENTRE D'ENTRETIEN ETNA le plus proche.
- e. Les enfants ne peuvent utiliser cet appareil sans surveillance que si des instructions leur permettant de l'utiliser sans risque et leur faisant prendre conscience du danger d'une opération erronée leur ont été données.

AUTRES MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Les précautions de sécurité suivantes sont à observer parallèlement à l'utilisation de cet appareil :

1. Lisez attentivement ce mode d'emploi dans son intégralité avant d'utiliser votre four pour la première fois.
2. Lors de la première mise en service du grill et / ou du four à convection, il est possible que de la fumée et des odeurs s'échappent du four pendant quelques minutes. Ce phénomène est tout à fait normal la première fois et ne doit pas vous inquiéter.
3. Comme pour la plupart des appareils de cuisson, la surveillance étroite de cet appareil est nécessaire.

Si un feu se déclare :

- * N'ouvrez pas la porte du four.
- * Eteignez le four.
- * Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation secteur.

Votre sécurité dépend également des précautions suivantes :

EN CAS DE CUISSON AU MICRO-ONDES

1. N'utilisez pas des bandes de fermeture de sachet métalliques à l'intérieur du four. N'oubliez pas de vérifier que vos articles achetés n'en comportent pas et, dans le cas contraire, retirez-les avant de mettre les aliments au four.
2. L'intérieur du four doit être maintenu en bon état de propreté. Les particules de denrées alimentaires collées aux parois du four diminuent l'efficacité des micro-ondes.

3. Ne réchauffez pas d'aliments ou de liquides contenus dans des bouteilles ou bocaux recouverts d'un couvercle. L'air doit pouvoir s'échapper des récipients.
4. Le lait et les repas pour bébé doivent être chauffés à 450W, avant d'être bien mélangés et goûtés pour en vérifier la température, avant d'être donnés au bébé.
5. Les tasses de liquide chaud doivent être retirées de la plaque tournante du four avec précaution. Retirez les tasses en les soulevant et non pas en les faisant glisser vers le rebord de la plaque tournante, pour éviter de les renverser.
6. Ne réchauffez pas les oeufs dans leur coquille ou ils pourraient exploser. Le jaune d'oeuf pourrait éclater, suite à une accumulation de vapeur sous la membrane. Evitez cette éventualité en perçant la membrane avant la cuisson.

POUR LA CUISSON GRIL/CONVECTION

1. Veillez à ne pas répandre d'eau sur le panneau vitré durant ou immédiatement après la cuisson car ceci risque le faire craquer.
2. Portez un gant de protection pour placer ou retirer les plats du four. Evitez de toucher les parois de l'intérieur du four.
3. Evitez de toucher le panneau vitré pour placer ou retirer les plats du four.
4. Le dessus de l'appareil devient très chaud et il est préférable de ne rien poser sur le four.

DANGER

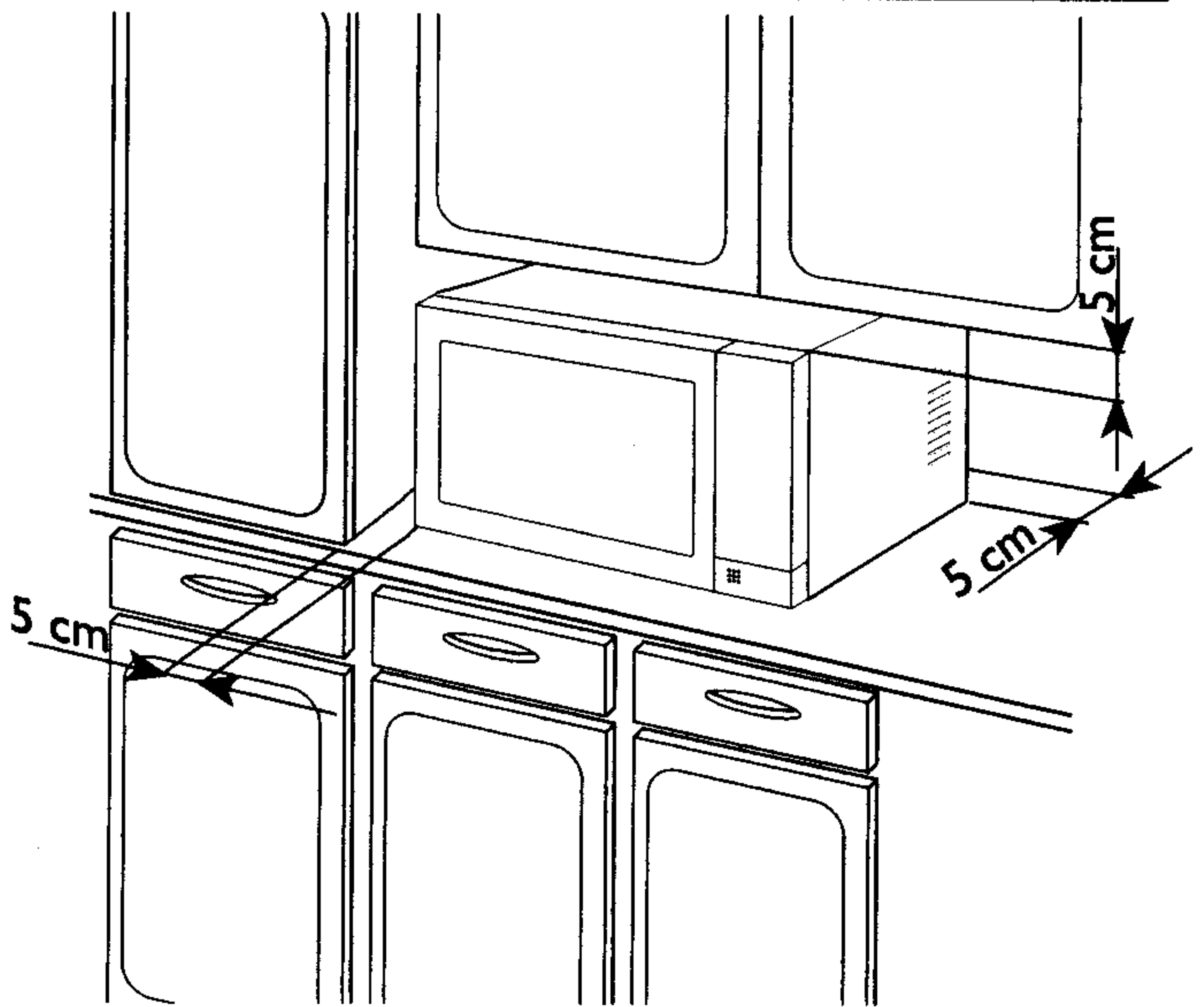
- (a) N'essayez pas de régler ou de réparer votre micro-ondes. Ne l'utilisez pas s'il est endommagé, avant qu'il n'ait été réparé par un ingénieur réparateur formé par le fabricant.
 - (b) Toute tentative de réglage ou de réparation par une personne autre qu'un ingénieur qualifié formé par le fabricant, serait dangereuse.
 - (c) Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son dépositaire ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
 - (d) Les pièces et vis du four, quelles qu'elles soient, ne doivent être ni retirées, ni touchées.
- LE NON RESPECT DE CET AVERTISSEMENT POURRAIT ETRE TRES DANGEREUX.**

PRIERE DE CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

INSTALLATION

POSITIONNEMENT DU FOUR

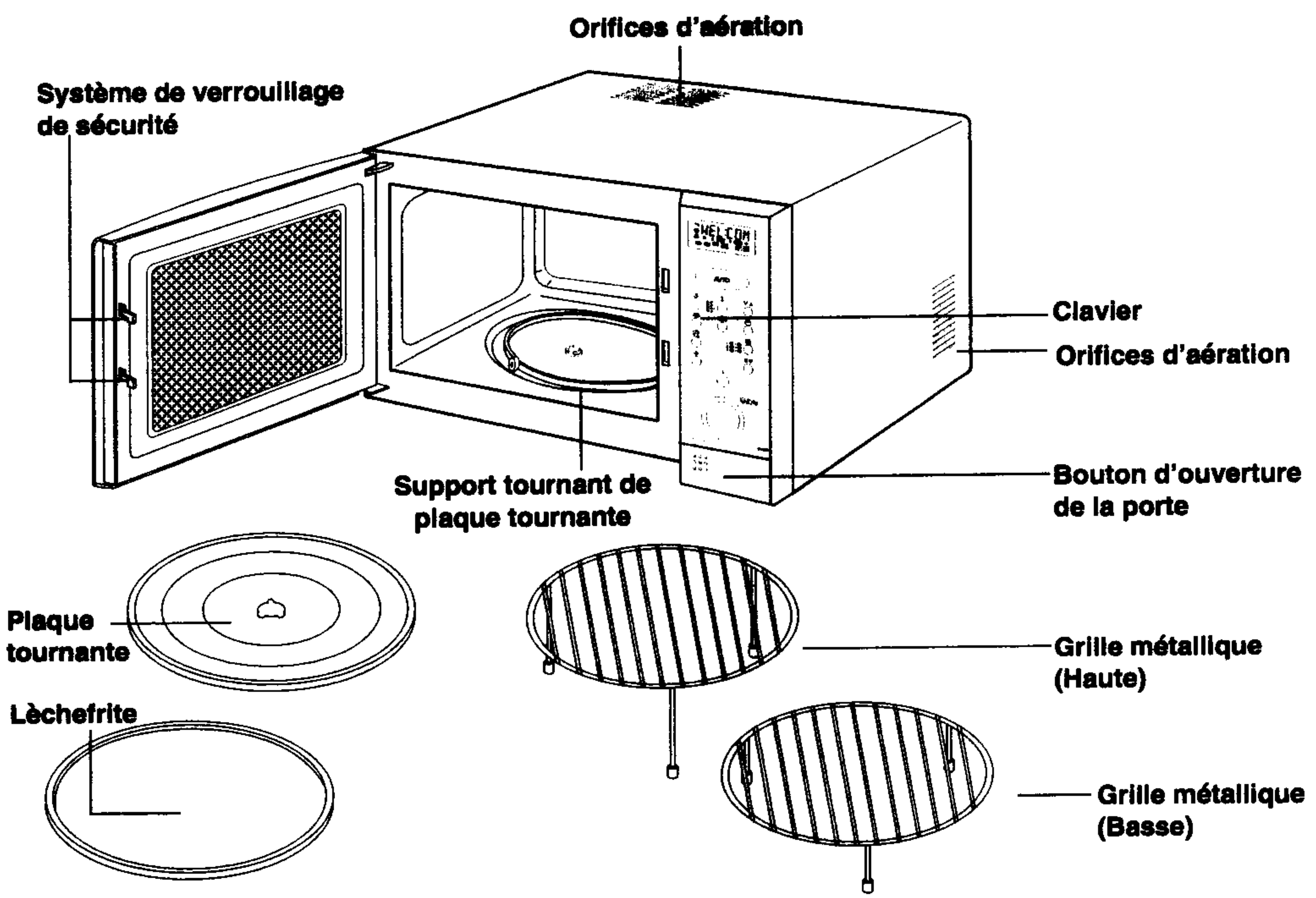
1. Installez le four sur une surface plate, à niveau et assez robuste pour supporter son poids en toute sécurité.
2. Ne placez pas votre four près d'une source de chaleur ou d'humidité qui pourrait diminuer son efficacité.
3. Couvrir les orifices d'aération pourrait causer une panne de l'appareil. Un espace de dégagement minimal de 5 cm est par conséquent requis au dessus, de chaque côté et à l'arrière de l'appareil.
4. Le four respecte la Directive européenne d'antiparasitage radio 89/336/EEC. Ceci dit, des parasites peuvent se produire si le four est placé trop près d'une radio ou d'un téléviseur. Nous vous conseillons par conséquent de les placer aussi loin que possible l'un de l'autre.
5. Microwave oven must be installed at minimum height of 85cms above floor level.
6. Avant d'installer le four à micro-ondes, prière de se reporter aux instructions fournies pour le cadre.



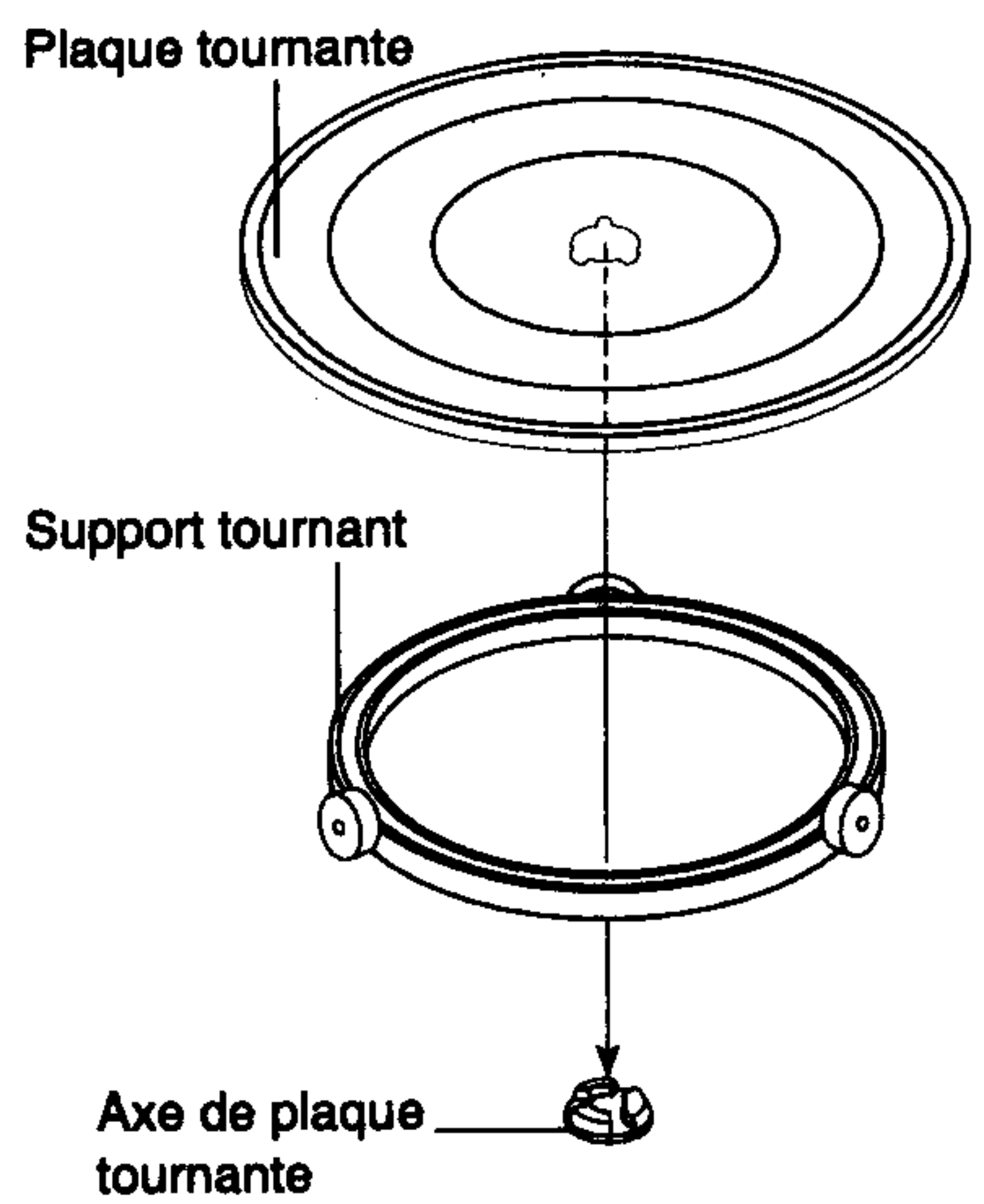
PIECES ET ACCESSOIRES DU FOUR

Votre four s'accompagne des accessoires suivants :

Plaque tournante	1	Mode d'emploi	1
Support tournant de plaque tournante	1	Lèche-frite	1
Grille métallique	2		

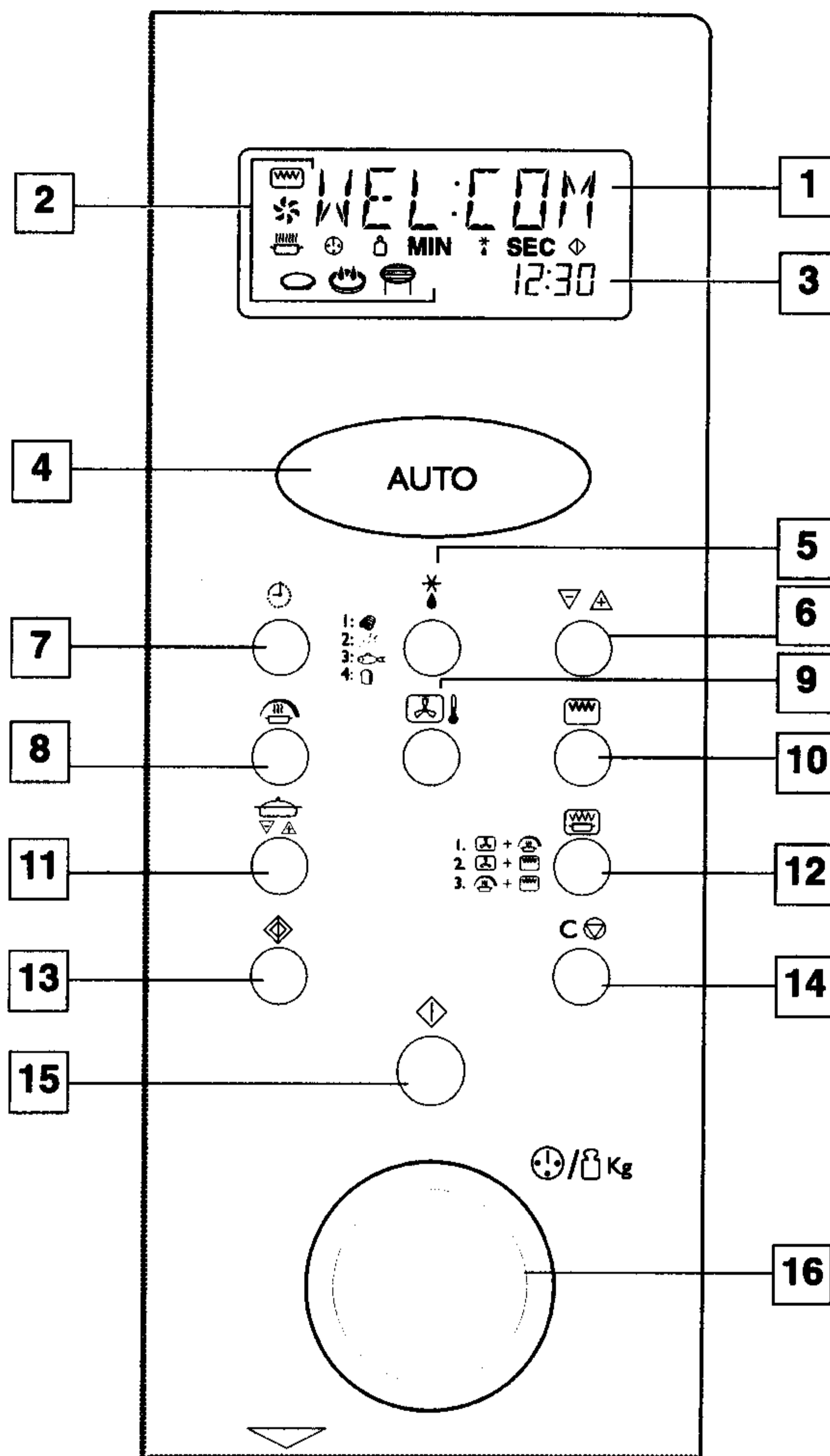


INSTALLATION DE LA PLAQUE TOURNANTE



1. Placez le support tournant sur le fond de la cavité.
 2. Placez la plaque tournante sur le support tournant, conformément à l'illustration. Faites attention à ce que le centre de la plaque tournante soit bien bloqué sur l'axe de plaque tournante. **Ne placez jamais la plaque tournante à l'envers.**
- La plaque tournante et le support tournant doivent être placés dans le four à chaque utilisation.
 - Les aliments et les récipients pleins d'aliments doivent toujours être placés sur cette plaque tournante avant cuisson.
 - Cette plaque tournante tourne en sens horaire et anti-horaire. Ceci est tout à fait normal.
 - La plaque tournante se remet en position de départ à la fin du cycle de cuisson.

PANNEAU DE COMMANDE DU FOUR



1. Fenêtre d'affichage. Montre le mode de cuisson, ainsi que de brefs messages
2. Indicateur de fonction
3. Affichage de la minuterie
4. Touche de programme auto(matique)
5. Décongélation auto


6. Touche « More / Less » (Augmenter/réduire) : pour augmenter ou réduire légèrement le temps de cuisson des programmes automatiques
7. Touche de minuterie
8. Puissance micro-ondes
9. Température du four
10. Gril
11. Cuisson lente


12. Cuisson double
13. Démarrage Instantané
14. « Clear / Stop » (Annuler/arrêter)
15. « Start » (Démarrage)
16. Bouton rotatif : pour les réglages de temps et de poids

REGLAGE DE LA LANGUE

Votre nouveau four à micro-ondes vous offre le choix de cinq langues pour afficher les messages. Les langues disponibles sont l'anglais, l'allemand, l'espagnol, le portugais et le français.


Quand vous branchez votre appareil pour la première fois ou quand il se remet sous tension après une coupure de courant, l'affichage indique : **"WELCOME TO SANYO - REFERTO INSTRUCTIONS BEFORE USE"**.

En appuyant sur le bouton "", vous pouvez choisir votre langue d'affichage.




Après avoir choisi la langue que vous voulez, appuyez sur "" pour maintenir ce choix de langue. Les chiffres de l'affichage se remettent alors à zéro et un message vous demande de régler l'heure.


Pour choisir les messages anglais:

1. 

Ce four est déjà réglé en anglais et il suffit d'appuyer une fois sur "".




Pour choisir les messages allemands:


1. 

2. 

Appuyez une fois sur la touche "". Le message allemand s'affiche. **"HERZLICH WILLKOMMEN - VOR GEBRAUCH DIESES GERÄTES BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN."**

Appuyez une fois sur "" pour retenir ce choix de langue.




Pour choisir les messages espagnols:


1. 

2. 

Appuyez deux fois sur la touche "". Le message espagnol s'affiche. **"BIENVENIDO A SANYO-ANTES DE UTILIZAR EL HORNO LEER EL MANUAL DE INSTRUCCIONES."**

Appuyez une fois sur "" pour retenir ce choix de langue.




Pour choisir les messages portugais:


1. 

2. 

Appuyez trois fois sur la touche "". Le message portugais s'affiche. **"BEMVINDO A SANYO - LEIA AS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR."**

Appuyez une fois sur "**Clear/Stop**" pour retenir ce choix de langue.

Pour choisir les messages français:

1. 

2. 

Appuyez trois fois sur la touche "". Le message français s'affiche. **BIENVENUE CHEZ SANYO - VEUILLEZ LIRE LE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER LE FOUR**

Appuyez une fois sur "" pour retenir ce choix de langue.

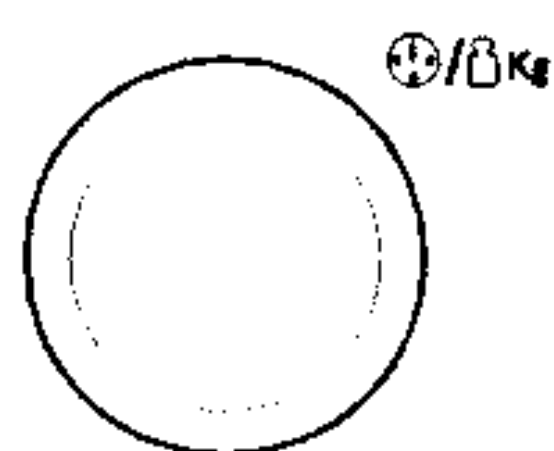
REGLAGE DE L'HORLOGE

Quand vous branchez votre appareil pour la première fois ou quand il se remet sous tension après une coupure de courant, l'affichage passe à la procédure de réglage de langue de la Page 9.

Pour régler l'heure, appliquez la procédure ci-contre.

Exemple : Pour régler l'heure à 4:30

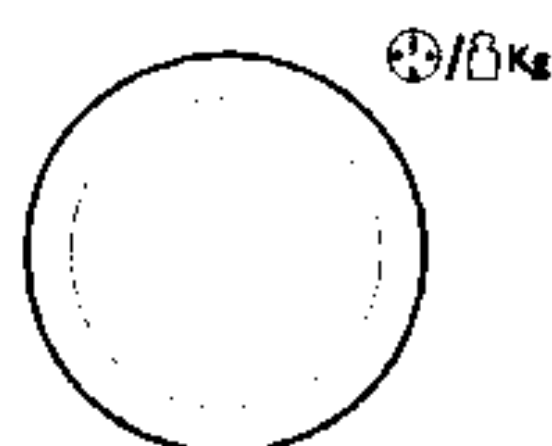
1.



2.



3.



4.



L'affichage indique **0:** et "**REGLER L'HEURE**" et le symbole de l'horloge clignote. Tournez le minuteur rotatif "**ROTARY TIMER**" jusqu'à ce que **4:** s'affiche.

L'affichage indique "**APPUYER SUR LA TOUCHE MARCHE**" et le symbole de démarrage clignote. Appuyez sur la touche "◇". Ceci enregistre l'heure indiquée. "**REGLER LES MINUTES**" s'affiche et l'indicateur de l'heure se met à clignoter. Pour régler les minutes, tournez "**ROTARY TIMER**" jusqu'à ce que **4:30** apparaisse dans la fenêtre d'affichage.

"**APPUYER SUR LA TOUCHE MARCHE**" s'affiche et le symbole de démarrage clignote. Appuyez sur la touche "◇" pour enregistrer l'heure et mettre l'horloge en marche.

PROTECTION ENFANTS ET MODE DEMONSTRATION

Protection enfants

Ce four comporte un dispositif de sécurité qui interdit toute mise en marche intempestive du four par un enfant.

Mode démonstration :

Quand on a réglé le four en mode de démonstration, celui-ci semble fonctionner normalement quand on appuie sur les touches. Cependant, il n'émet PAS de micro-ondes. En mode de démonstration, vous pouvez passer en revue toute la procédure de cuisson.

Pour régler la protection enfants

1.



Appuyez sur la touche "C" et tenez-la enfoncée pendant 3 secondes. L'indication **LOCK** s'affiche. Il n'est plus possible de mettre le four en marche.

Pour annuler cette condamnation, procédez de la même manière. L'affichage **LOCK** disparaît et l'heure s'affiche de nouveau. Au bout de 3 secondes, le four fait un double bip, ceci indiquant que la protection enfants est annulée et que le four est maintenant en état de marche.

Pour régler le mode de démonstration

1.



Appuyez sur la touche "▽ ▲" et tenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Le voyant **L** s'allume et l'affichage de l'heure disparaît.

Pour annuler le mode de démonstration, procédez de la même manière. Le voyant **L** disparaît et l'heure s'affiche de nouveau. Le four est de nouveau en état de marche. Au bout de 3 secondes, le four fait un double bip, ceci indiquant que le mode démonstration est annulé et que le four est maintenant en état de marche.

COMMENT UTILISER LE MINUTEUR

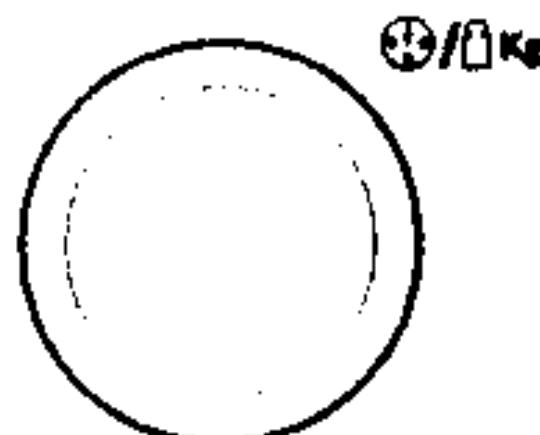
Le four peut être utilisé comme un minuteur automatique. On peut le régler de 10 secondes à 90 minutes. Cette fonction est indépendante des opérations de cuisson et il est donc possible d'utiliser le four pendant la marche du minuteur. Le temps de cuisson est indiqué dans la fenêtre d'affichage. Pour vérifier le temps restant sur le minuteur, appuyez sur "⊕".

Exemple : le minuteur à 5 minutes 30 secondes :

1.



2.



3.



Appuyez sur la touche "⊕".
Le message "MINUTEUR CUISINE - REGLER LA DUREE" s'affiche.

Tournez le minuteur rotatif "ROTARY TIMER" jusqu'à ce que 5:30 K (K représente le minuteur) soit indiqué dans la fenêtre d'affichage.

Appuyez sur la touche "⬇️". Le minuteur commence à compter. Pour annuler la marche du minuteur, appuyez sur "C ⊕".

Si vous n'appuyez pas sur la touche "⬇️" immédiatement, le minuteur commence à compter au bout de 10 secondes.

Remarque :

Pour annuler le minuteur pendant que le four est en marche, appuyez sur "⊕" puis sur "C ⊕".

DEMARRAGE RAPIDE

La fonction Démarrage rapide 'Quick Start' permet de commencer immédiatement la cuisson en puissance maximum de 900W.

REMARQUE :

La touche 'Quick Start' a été pré-programmée pour un réglage par accroissements de 30 secondes jusqu'à un temps maximum de 10 minutes.

Exemple : Régler le four pour commencer la cuisson en Puissance maximum de 900W pendant 2 minutes.

1.



Appuyez 4 fois sur la touche "⬇️". Le voyant du micro-ondes s'allume et le four se met en marche immédiatement.

PLATS DE CUISSON UTILISABLES

MATERIAU	MICROWAVE	GRIL / GRIL THERMIQUE UNIQUEMENT	CONVECTION UNIQUEMENT
Plaque tournante	Oui	Oui	Oui
Grilles métalliques	Non	Oui	Oui
Lèchefrite métallique	Non	Oui	Oui
Céramique & verre résistants à la chaleur, comme Fire King	Oui	Oui	Oui
Porcelaine - sans décorations métalliques.	Oui	Oui	Oui
Plastique - ustensiles de cuisson utilisables en four à micro-ondes.	Oui	Non	Non
Pellicule de Cellophane, Cellophane pour micro-ondes, sachets à rôtir au micro-ondes (ne pas utiliser d'attaches de fermeture métalliques).	Oui - moyennant certaines précautions. Percer la pellicule. Ne pas trop tendre la pellicule. S'assurer que la pellicule ne touche pas aux aliments.	Non	Non
Ustensiles de cuisson métalliques, comme moules et plaques de cuisson	Non	Oui	Oui
Feuille d'aluminium	Oui - moyennant certaines précautions. Des petites bandes peuvent être utilisées pour servir d'écran. Une utilisation excessive pourrait causer un amorçage.	Oui	Oui
Papier, Papier parcheminé, Papier absorbant, Assiettes ou tasses en papier.	Oui - moyennant certaines précautions. Le papier peut être utilisé pour absorber l'humidité ou les matières grasses. La surchauffe pourrait causer un incendie.	Non	Oui - moyennant certaines précautions. Le Papier parcheminé peut être utilisé pour recouvrir le fond des plats.
Bois / paille	Oui - moyennant certaines précautions. Uniquement pour réchauffer très brièvement des aliments.	Non	Non

PLATS DE CUISSON UTILISABLES (SUITE)

MATERIAU	CUISSON MIXTE GRIL & MICRO-ONDES	CUISSON MIXTE CONVECTION & MICRO-ONDES	CUISSON MIXTE CONVECTION & GRIL
Plaque tournante	Oui	Oui	Oui
Grilles métalliques	Oui	Oui	Oui
Lèchefrite métallique	Oui	Oui	Oui
Céramique & verre résistants à la chaleur, comme Fire King	Oui	Oui	Oui
Porcelaine - sans décorations métalliques.	Oui	Oui	Oui
Plastique - ustensiles de cuisson utilisables en four à micro-ondes.	Non	Non	Non
Pellicule de Cellophane, Cellophane pour micro-ondes, sachets à rôtir au micro-ondes (ne pas utiliser d'attaches de fermeture métalliques).	Non	Non	Non
Ustensiles de cuisson métalliques, comme moules et plaques de cuisson	Oui - moyennant certaines précautions. Ne pas placer les ustensiles de cuisson métalliques sur une grille métallique ou sur un lèchefrite en métal.	Oui - moyennant certaines précautions. Ne pas placer les ustensiles de cuisson métalliques sur une grille métallique ou sur un lèchefrite en métal.	Oui
Feuille d'aluminium	Oui - moyennant certaines précautions. Des petites bandes peuvent être utilisées pour servir d'écran. Une utilisation excessive pourrait causer un amorçage.	Oui - moyennant certaines précautions. Des petites bandes peuvent être utilisées pour servir d'écran. Une utilisation excessive pourrait causer un amorçage.	Oui
Papier, Papier parcheminé, Papier absorbant, Assiettes ou tasses en papier.	Non	Oui - moyennant certaines précautions. Le Papier parcheminé peut être utilisé pour recouvrir le fond des plats.	Non
Bois / paille	Non	Non	Non

GUIDE DE REFERENCE RAPIDE DES 8 METHODES DE CUISSON

MODE DE CUISSON	ACCESSOIRES A UTILISER	EMPLOIS SUGGERES
Micro-ondes seul 80, 150, 300, 450, 750, 900 W.	Placer le plat directement sur la plaque tournante. Placer le plat sur la grille basse, pour une décongélation optimale.	Décongeler, réchauffer, cuisson de légumes, riz, pâtes, poissons, ragoûts en cocotte, pudding.
Gril seul (1 réglage)	Placer la grille haute sur la plaque tournante.	Pour toaster le pain grillé, les muffins, etc.
Gril thermique (1 réglage)	Placer la grille haute sur le lèche-frite métallique, sur la plaque tournante.	Petites côtelettes, saucisses, poissons panés, etc.
Convection seule (40 - 250°C)	Placer le plat directement sur la plaque tournante ou sur la grille basse.	Meringues, biscuits, scones, pain, Yorkshire puddings, desserts à base de pâtes (tourtes, tartes, etc.)
Gril thermique & micro-ondes 80, 150, 300, 450 W.	Placer la grille haute ou basse sur le lèche-frite métallique, sur la plaque tournante.	Pour cuire plus rapidement les denrées normalement grillées comme les côtelettes, saucisses, morceaux de poulet, etc.
Convection & micro-ondes (Combinaisons variables de température à convection et de puissance de micro-ondes). 100 - 250°C convec. + 80, 150, 300, 450 W micro.	Placer le plat directement sur la plaque tournante ou sur la grille basse.	Pour cuire plus rapidement un grand nombre de denrées normalement cuites au four, comme les pommes de terre en robe des champs, pizza, volaille / viandes rôtis, pommes de terre rôties, certains gâteaux, plats gratinés, plats tout prêt surgelés panés. Pour réchauffer certaines pâtisseries et leur redonner leur fraîcheur.
Convection avec gril (210 - 250°C)	Placer le lèche-frite métallique sur la grille haute	Pour cuire plus rapidement et redonner leur fraîcheur aux petites denrées (produits surgelés à base de pommes de terre, poissons panés, bouchées de poulet, etc).
Convection à 2 niveaux	Placez les bacs à plats directement sur les étagères du bas et du haut. Puis permutez-les à mi-temps de la cuisson.	Pour la cuisson des biscuits, petits gâteaux, génoises, etc. par lots sur deux niveaux.

CUISSON A PUISSANCE VARIABLE ET HAUTE

Cette méthode de base de cuisson au micro-ondes vous permettra de faire cuire vos denrées pendant une durée déterminée. En plus du niveau de puissance maximale, vous pouvez sélectionner cinq autres puissances de cuisson au micro-ondes comprises entre **80 W** à **750 W**, qui vous permettront de faire cuire des denrées nécessitant une cuisson plus lente.


Les denrées à haute teneur en eau devraient être cuites à puissance maximale. En effet, c'est non seulement la plus rapide des méthodes de cuisson, mais aussi celle qui préserve le mieux les arômes et la consistance naturels des aliments.

Décongélation manuelle

Pour décongeler manuellement des aliments (c-à-d sans utiliser les caractéristiques du mode de Décongélation automatique), réglez le micro-ondes sur **150 W**. Pour accélérer la décongélation de denrées compactes de plus de 450 g, vous pouvez faire démarrer le four à pleine puissance pendant **1-3 minutes**, puis réduire la puissance à **150 W**, jusqu'à ce que les denrées soient décongelées.





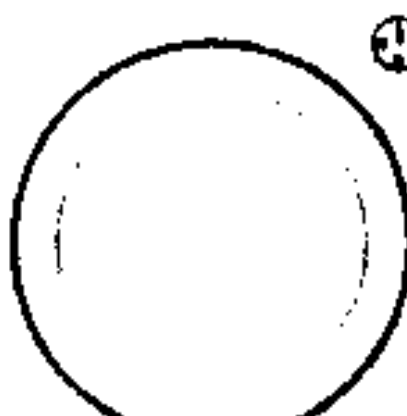



NOTE:

REMARQUE :

Les paliers de cuisson de la touche  sont les suivants :

DUREE	PALIER
0-5 min.	15 secs.
5-10 min.	30 secs.
10-30 min.	1 min.
30-90 min.	5 min.

Exemple : Pour une cuisson à 650 W pendant 1 min 30 sec.

1.  Effleurez la touche "C ".
2.  Appuyez 3 fois sur la touche "  ". "**450W - REGLER LA DUREE**" s'affiche.
3.  Tournez le minuteur rotatif "  " jusqu'à ce que **1.30** soit affiché dans la fenêtre. "**APPUYER SUR LA TOUCHE MARCHE**" s'affiche.
4.  Effleurez "  ".

Effleurez la touche Puissance en suivant les indications ci-dessous, pour régler les niveaux de cuisson variable :

900W	UNE FOIS
750W	DEUX FOIS
450W	TROIS FOIS
300W	QUATRE FOIS
150W	CINQ FOIS
80W	SIX FOIS

NIVEAU DE PUISSANCE	EMPLOIS SUGGERES
80 W	Pour ramollir les fromages à la crème.
150 W	Pour tenir les denrées au chaud, décongeler.
300W	Pour terminer le cycle de cuisson d'un rôti braisé. Pour terminer le cycle de cuisson de certains ragoûts à la cocotte et recettes à l'étouffée. Desserts à la crème pâtissière et spécialités de cheese cake.
450 W	Pour rôtir les viandes.
750 W	Pour la cuisson des gâteaux. Pour réchauffer des repas préparés.
900 W	Pour faire bouillir des liquides. Pour la cuisson des poissons, des légumes.

CUISSON AU GRIL

Gril 1

Cette méthode est idéale pour toaster le pain ou les muffins. N'oubliez pas que le four chauffe.

Placez les denrées sur la grille de gril haute.

Le temps de cuisson au gril peut être réglé sur une durée maximale de 90 minutes.

Exemple : Réglage du four sur gril pendant 15 minutes.

1.



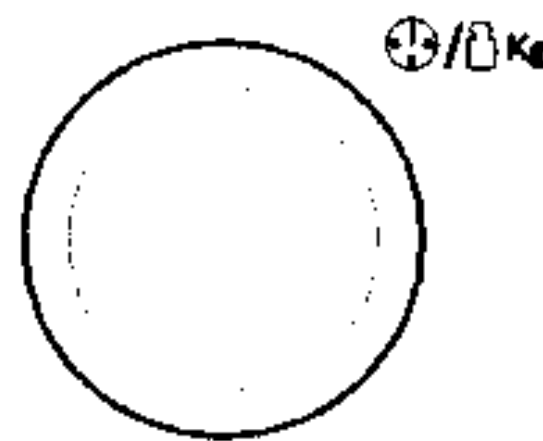
Effleurez la touche " C ◊ ".

2.



Appuyez sur la touche " www ". Le voyant du gril s'allume. "GRILL 1 - REGLER LA DUREE" s'affiche.

3.



Tournez le minuteur rotatif " ◊ / ± " jusqu'à ce que 15.00 s'affiche dans la fenêtre. **APPUYER SUR LA TOUCHE MARCHE** s'affiche.

4.



Effleurez la touche " ◊ ".

CUISSON AU GRIL THERMIQUE

Gril 2

Pendant la cuisson au gril thermique, l'élément de gril et la soufflante fonctionnent simultanément, pour faire circuler l'air chaud autour des denrées et ainsi, faciliter la cuisson.

Cette méthode est idéale pour les petites denrées normalement grillées, comme les saucisses.

Placez les denrées sur la grille de gril haute, sur le lèchefrite métallique.

N'utilisez pas le gril thermique pour toaster le pain ; ce mode de cuisson a tendance à sécher le pain. Le temps de cuisson au gril peut être réglé sur une durée maximale de 90 minutes.

Exemple : Réglage du four sur gril thermique pendant 15 minutes.

1.



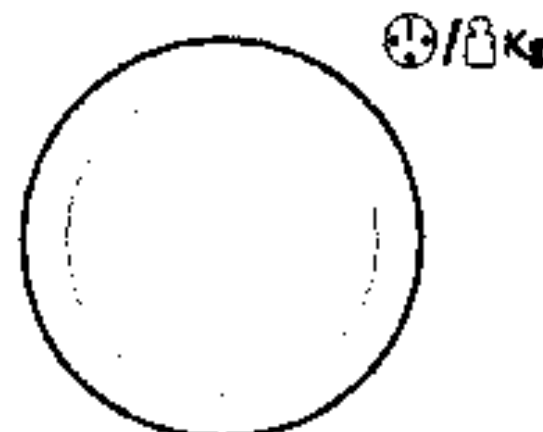
Effleurez la touche " C ◊ ".

2.



Appuyez sur la touche " www " deux fois. "GRILL 2 - REGLER LA DUREE" s'affiche.

3.



Tournez le minuteur rotatif " ◊ / ± " jusqu'à ce que 15.00 s'affiche dans la fenêtre. **APPUYER SUR LA TOUCHE MARCHE** s'affiche.

4.



Effleurez la touche " ◊ ".

CUISSON A CONVECTION

Ce four peut s'utiliser comme un four classique, grâce à la fonction à convection rendue possible par la soufflante. La plage de températures est 40 - 250°C.

Vous obtiendrez de meilleurs résultats en préchauffant votre four.

Remarque :

Une fois le préchauffage terminé, mettez immédiatement les aliments au four, réglez la température et la durée de cuisson par convection et démarrez la cuisson. Le four ne peut pas être préchauffé à 40°C.

La cuisson en four à convection est idéale pour les meringues, biscuits, scones, pains, Yorkshire puddings, grands cakes et pâtisseries de toutes sortes. Il convient également pour faire lever le pain, à 40°C. Le temps de cuisson en four à convection peut être réglé sur une durée maximale de 90 minutes.

Placez vos plats résistants à la chaleur directement sur la grille basse. Encore une fois, vous obtiendrez de meilleurs résultats en préchauffant le four avant la cuisson de vos aliments. Il est cependant possible d'amorcer la cuisson à convection sans recourir au préchauffage du four (pour faire lever le pain à 40°C, par exemple). Il vous suffit pour cela d'omettre les étapes 3. et 4.

Etant donné que ce mode de cuisson fonctionne sans micro-ondes, vous pouvez placer des moules métalliques directement sur les grilles métalliques, sans risque d'amorçage.

Exemple : Régler le four en préchauffage à 200°C.
(Le four est préchauffé avant l'entrée des plats dans le four).



1.



Effleurez la touche " C  ".


2.



Appuyez douze fois sur la touche "   ". Le voyant de convection s'allume et "200°C" s'affiche.

3.




Appuyez sur «  ». Le four commence à préchauffer. Une fois la température correcte atteinte, le four émet 3 bips sonores et affiche « **PRECHAUFFAGE TERMINE - 200°C** ». Vous pouvez maintenant mettre les aliments au four, régler la température et la durée de cuisson par convection et démarrer la cuisson immédiatement.

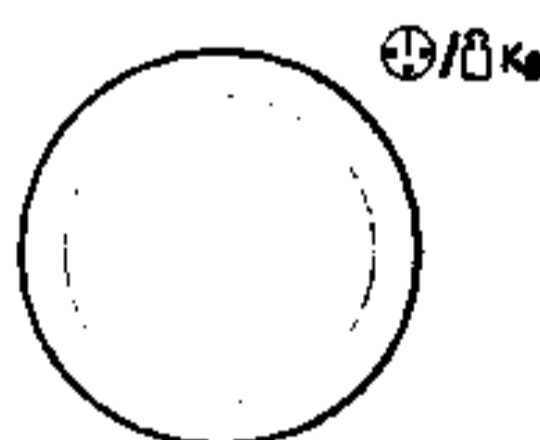
Exemple : Régler le four préchauffé pour une cuisson par convection de 20 minutes à 200°C.



4.



Appuyez une fois sur la touche " C  ". "200C - REGLER LA DUREE" s'affiche. Mettez votre plat sur le niveau inférieur du four.

5.



Tournez le minuteur rotatif "  /  " jusqu'à ce que 20.00 soit affiché dans la fenêtre.

6.



Effleurez la touche "  ".

CUISSON MIXTE

Ce four vous offre un choix de trois méthodes de cuisson double :

Cuisson double 1. Convection + Micro-ondes – Pour la cuisson au four et pour rôtir.

Cuisson double 2. Convection + Gril thermique – Pour saisir et rendre croustillant rapidement.

Cuisson double 3. Micro-ondes + Gril thermique – Pour griller rapidement.

Convection + Micro-ondes

Cette fonction vous donne la possibilité de combiner les avantages de la chaleur tournante (100 - 250°C) avec l'une des quatre puissances de micro-ondes possibles (80, 150, 300, 450 W), pour produire plus rapidement des recettes cuites ou rôties dignes de la cuisine classique. Il s'agit d'une fonction polyvalente, qui convient aussi bien pour rôtir viandes et volailles, faire cuire les pizzas, les pommes de terre en robe des champs, faire rôtir les pommes de terre, faire cuire certains gâteaux, aliments surgelés et panés, ou encore, faire réchauffer les pâtisseries.

Le préchauffage du four n'est pas nécessaire avec ce mode de cuisson.

Les denrées doivent être placées sur la grille basse ou la plaque tournante.

Ne placez **PAS** de plats métalliques directement sur la grille basse avec ce mode de cuisson, ou vous risquez de produire un amorçage.

La fonction mixte Convection + Micro-ondes peut être réglée pour une durée maximale de 90 minutes.

Exemple : Réglage de cuisson mixte Convection + Micro-ondes pendant 15 minutes, à 220°C et à une puissance de micro-ondes de 450W.

1.



Effleurez la touche "C ▾".

2.



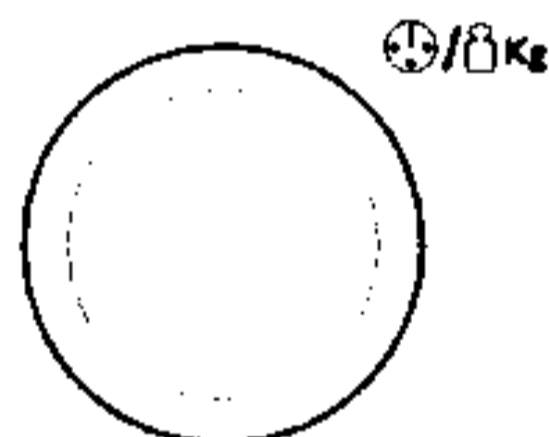
Appuyez une fois sur la touche de double cuisson "WW ▾". Les voyants Convection et Micro s'allument et "**COMBINE I 200C 450W - REGLER LA DUREE**" s'affiche.

3.



Appuyez une fois sur "Gril ▾", "**210°C**" s'affiche.

4.



Tournez le minuteur rotatif "⊕/⊖Kg ▾" jusqu'à ce que **15.00** soit affiché dans la fenêtre.

5.



Effleurez "Start ▾".

CUISSON MIXTE (SUITE)

Gril thermique + Convection

Cette fonction, qui vous donne la possibilité de combiner les avantages de la chaleur tournante avec le gril thermique, est idéale pour la cuisson de petites denrées de nature croustillante (produits surgelés à base de pomme de terre, comme frites surgelées, croquettes ou gaufres de pomme de terre, poissons panés, bouchées de poulet panées, beefburgers et saucisses.

Les denrées doivent être placées sur la grille haute, sur la plaque tournante. Elles peuvent aussi être placées sur le lèche-frite métallique, sur la grille haute.

La fonction mixte Convection + Gril Thermique peut être réglée pour une durée maximale de 90 minutes.

Gril thermique + Micro-ondes

Ce four permet quatre réglages de température :

- Gril thermique + 80 W
- Gril thermique + 150 W
- Gril thermique + 300 W
- Gril thermique + 450 W

Cette fonction vous donne la possibilité de combiner la rapidité de cuisson des micro-ondes et de préparer des plats bien dorés et croustillants, comme au gril. Elle convient parfaitement à tous les aliments normalement grillés, comme les saucisses, les côtelettes, les morceaux de poulet, etc.

La fonction mixte Gril thermique + Micro-ondes peut être réglée pour une durée maximale de 90 minutes.

Exemple : Réglage de cuisson mixte Gril thermique + Convection pendant 15 minutes, à 230°C.


1.



Effleurez la touche "C" .

2.



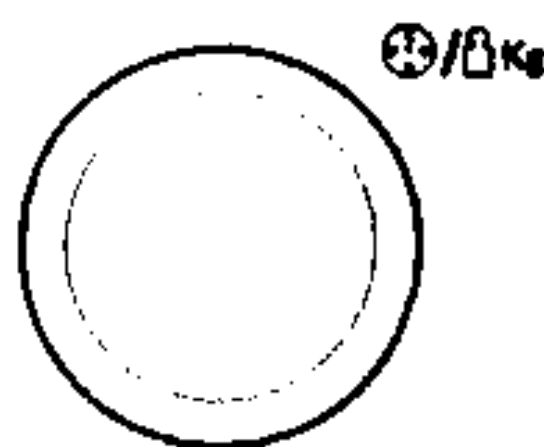
Appuyez deux fois sur la touche de double cuisson "  ". Les voyants Grill et Convection s'allument et "COMBINE 2 210C GRILL 2 - REGLER LA DUREE" s'affiche.


3.



Appuyez une fois sur "  " "220°C" s'affiche.

4.



Tournez le minuteur rotatif "  " jusqu'à ce que 15.00 soit affiché dans la fenêtre.

5.



Effleurez "  ".

Exemple : Réglage de cuisson mixte Gril thermique + Micro-ondes pendant 15 minutes, à une puissance de micro-ondes de 150W.


1.



Effleurez la touche "C" .

2.



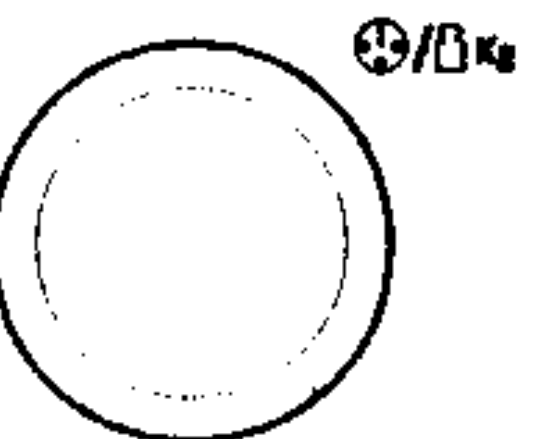
Appuyez trois fois sur la touche de double cuisson "  ". Les voyants Grill et Microwave s'allument et "COMBINE 3 GRILL 2 450W - REGLER LA DUREE" s'affiche.


3.



Appuyez deux fois sur la touche "  ". "150W" s'affiche.

4.



Tournez le minuteur rotatif "  " jusqu'à ce que 15.00 soit affiché dans la fenêtre.

5.



Effleurez "  ".

CUISSON EN PLUSIEURS ETAPES

La cuisson en plusieurs étapes est une fonction idéale pour une cuisson séquentielle. Elle vous permet de procéder à la cuisson de denrées à des niveaux de puissance et selon des modes de cuisson différents, pendant une durée prédéterminée.

Trois étapes de cuisson vous sont proposées.

Chaque étape devra être réglée avant la mise en marche du four.

Le tableau suivant vous montre les combinaisons possibles en cas de cuisson en plusieurs étapes.

1ère	2ème	3ème
Micro	Micro	Micro
Micro	Micro	-
Micro	Micro	Gril
Micro	Micro	Gril thermique
Micro	Micro	Convection
Micro	Micro	Mixte
Micro	Gril	-
Micro	Gril thermique	-
Micro	Convection	-
Micro	Mixte	-


REMARQUE :



Cuisson mixte - il s'agit de la cuisson au micro-ondes et gril ou convection simultanément, ou convection et gril simultanément.


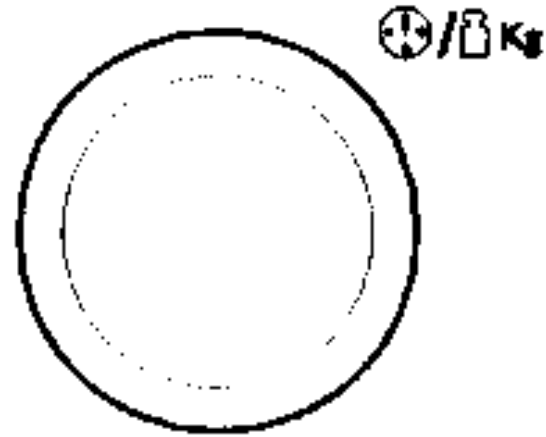
Après réglage de cuisson au gril, au gril thermique, à convection ou mixte, le four ne peut PAS être réglé sur micro-ondes.




Pour la cuisson en trois étapes, suivez également la procédure indiquée, en substituant la troisième étape à la cinquième, avant d'appuyer sur Marche.


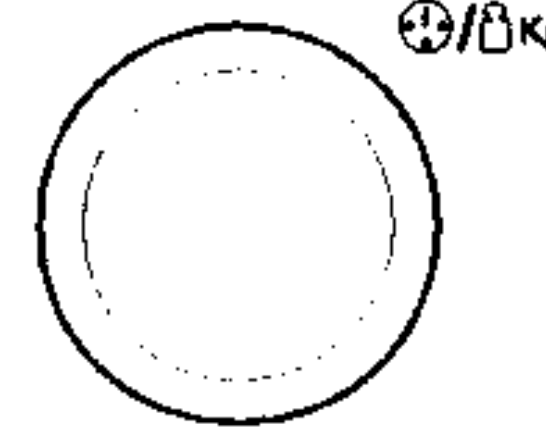
Exemple : Pour régler le four sur micro-ondes, à 450 W pendant 10 minutes, avant d'utiliser le gril pendant 5 minutes.




- 


Effleurez la touche "C ".
- 

Appuyez trois fois sur la touche "  ". Le voyant Micro s'allume et "450W - REGLER LA DUREE" s'affiche.
- 

Tournez le minuteur rotatif "  /  " jusqu'à ce que 10.00 soit affiché dans la fenêtre.
- 

Appuyez une fois sur la touche "  ". Le voyant Gril s'allume et "GRILL I - REGLER LA DUREE" s'affiche.
- 

Tournez le minuteur rotatif "  /  " jusqu'à ce que 5.00 soit affiché dans la fenêtre.
- 

Appuyez sur "  ".

DECONGELATION AUTOMATIQUE SUIVANT LE POIDS

Cette fonction vous permet de décongeler avec précision viandes, poisson ou pain. Il vous suffit d'indiquer le poids des aliments et l'appareil définit automatiquement le temps de décongélation qui convient. La touche "More/Less" peut servir à augmenter ou réduire le temps de décongélation si nécessaire.

Le tableau ci-dessous indique les poids minimum/maximum pour les programmes automatique de décongélation par poids :


Poids de décongélation	Poids min.	Poids max.
1. Viande	100 g	3500 g
2. Volaille	100 g	3500 g
3. Poisson	100 g	1000 g
4. Pain	100 g	900 g


Important : SI L'ON UTILISE UNE FEUILLE ALUMINIUM DE PROTECTION, IL EST IMPORTANT QUE CELLE-CI NE TOUCHE PAS LES PAROIS DU FOUR.

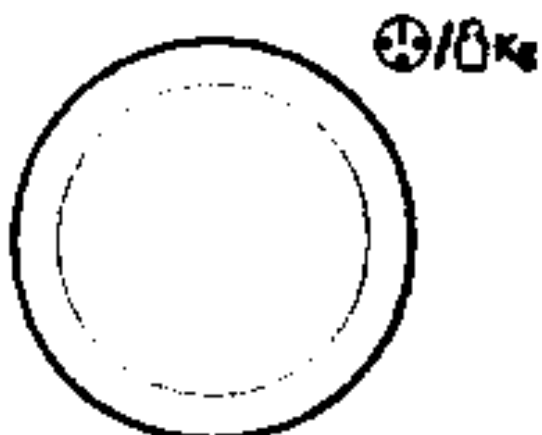
Le tableau de décongélation automatique par poids figure aux pages 23-24.


Programme de décongélation		
Appuyer une fois	=	Viande
Appuyer deux fois	=	Volaille
Appuyer trois fois	=	Poisson
Appuyer quatre fois	=	Pain


Exemple : Décongeler 1000 g de viande en utilisant la touche "More"

- 

Appuyez sur la touche "C".
- 

Appuyez une fois sur la touche "★". Le message "DECONGELATION DE LA VIANDE - REGLER LE POIDS" s'affiche.
- 

Tournez le minuteur rotatif "⊕/⊖" jusqu'à ce que 1000g soit affiché dans la fenêtre. Le message "APPUYER SUR LA TOUCHE MARCHE" s'affiche.
- 

Appuyez une fois sur la touche "▽ ▲" pour augmenter le temps de décongélation selon les besoins. Un ▲ est affiché dans la fenêtre et le message de démarrage Start clignote.
- 

Appuyez sur la touche "◇".
- PAUSE**

Les programmes de décongélation automatique intègrent une pause qui permet de contrôler et changer la disposition des aliments. Dès que commence la décongélation automatique calculée en fonction du poids, le compte à rebours **du premier temps de décongélation** s'affiche. Au moment de la pause, vous devez changer la disposition des aliments suivant les recommandations données au tableau de décongélation, fermer la porte et appuyer sur "◇". Le compte à rebours **du deuxième temps de décongélation** commence. Si vous n'ouvrez pas la porte au moment de la pause, le four redémarre au bout de 2 minutes environ et commence la seconde phase de décongélation.

DECONGELATION AUTOMATIQUE SUIVANT LE POIDS - CONSEILS ET ASTUCES POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS

Enlevez tout l'emballage et placez les aliments sur un plat allant au micro-ondes et posez ce plat sur l'étagère inférieure. Veuillez suivre conseils et astuces donnés ci-dessous.

1. VIANDES:

Pour décongeler des pièces à rôtir, de la viande hachée, des côtelettes, des steaks, etc..

Pièces à rôtir - Il est recommandé d'employer la touche " ▲ ".

Pour que la pièce de viande ne décongèle pas trop vite, il faudra couvrir les parties grasses avec une feuille d'aluminium lisse. Il faudra laisser la pièce de viande reposer encore 40 minutes après la décongélation pour assurer que tout le centre soit bien décongelé. Les grosses pièces de viande à rôtir devront reposer plus longtemps.

Steaks/Côtelettes - La touche " ▼ ▲ " n'est pas généralement nécessaire.

Il peut être nécessaire de protéger les bords délicats des steaks et des côtelettes avec une feuille aluminium.

Viande hachée ou découpée - Il est recommandé d'utiliser la touche " ▼ "

Détachez les morceaux de viande dès que possible et retirez les parties déjà décongelées.

Saucisses/Plats de côtes/Bacon - Pour ces viandes délicates, il est recommandé d'utiliser la touche " ▼ ".

Il faut disposer les côtes/saucisses en une seule couche et les tourner/changer leur disposition à la pause. La plupart des viandes, à l'exception des pièces à rôtir, devront reposer pendant au moins 15 minutes.

2. VOLAILLES

Pour décongeler des volailles entières et des morceaux de volaille.

Volaille entière - Il est recommandé d'utiliser la touche " ▲ ".

Il est préférable de protéger les parties fines de la cuisse et de l'aile. Commencez la décongélation avec le blanc tourné vers le bas puis retournez la volaille au moment de la pause. Une volaille entière devra reposer au moins 40 minutes pour que le centre soit décongelé et il faudra compter un délai plus long pour les grosses volailles.

Morceaux de poulet - La touche " ▼ ▲ " n'est pas généralement requise.

Il peut être nécessaire de protéger les morceaux particulièrement délicats ou minces avec une feuille d'aluminium lisse. Placez les morceaux avec les parties les plus épaisses vers l'extérieur et changez la disposition au moment de la pause.

3. POISSON

Pour décongeler tous types de poisson.

Filets - Il n'est généralement nécessaire d'utiliser la touche " ▼ ▲ "

Poissons entiers/Tranches/Grosses crevettes - Il est recommandé d'utiliser la touche " ▼ " pour ces types de poisson plus délicats. Disposez le poisson en une simple couche en faisant chevaucher les parties les plus minces et en protégeant les parties délicates telles que les têtes et les queues avec de petits morceaux de papier aluminium lisse. (Il est important que le papier aluminium ne touche pas les parois du four). Changez la disposition du poisson à la pause. Laissez reposer pendant au moins 10 minutes.

4. PAIN

Pour décongeler les pains les plus petits (baguettes, petits pains ronds, tranches à consommer immédiatement).

Retirez tout l'emballage et placez le pain sur une assiette. A la pause, il est très important de séparer les pains/tranches (à l'aide d'un couteau éventuellement). Faites passer les morceaux les plus congelés vers l'extérieur et retirez les morceaux décongelés. (Quand on change la disposition il est important de vérifier que le plateau tournant est toujours mobile).

Notez que le pain peut être un peu chaud au toucher juste après la décongélation. Laissez reposer pendant 5-10 minutes. On peut accélérer la décongélation en coupant le pain dès que possible.

Pour décongeler les gros pains, utilisez la touche " ▲ " et laissez reposer pendant au moins 15 minutes.

Commencez à décongeler les pains entiers en les plaçant sur le côté puis coupez-les en deux et retournez-les au moment de la pause. Il est important de couper les pains entiers sur le côté. Coupez par la moitié ou en tranches dès que possible pour accélérer le processus de décongélation.

Ce programme ne convient pas à la décongélation des gâteaux et autres pâtisseries.

TABLEAU DE DECONGELATION AUTOMATIQUE

Enlevez tout l'emballage et placez les aliments sur un plat allant au micro-ondes et posez ce plat sur l'étagère inférieure.

Veillez suivre les recommandations ci-dessous pour obtenir les meilleurs résultats.

ALIMENT	TOUCHE "MORE/LESS"	PREPARATION	PAUSE	TEMPS DE REPOS
1. VIANDES				
Rôti	+ (MORE)	Protégez les parties grasses sur le dessus ou les parties minces avec du papier aluminium lisse. Commencez à décongeler en plaçant le meilleur côté vers le bas.	Retournez et retirez le papier aluminium des parties grasses. Laissez le papier sur les parties chaudes, minces ou délicates.	Minimum 40 minutes
Côtelettes/ Steaks	NON	Si plusieurs sont congelés ensemble, détachez-les dès que possible. Disposez en une seule couche avec les parties minces de côtelettes tournées vers le centre. Protégez toutes les parties délicates ou minces avec de petits morceaux de papier aluminium lisse.	Retournez, redispensez les morceaux et enlevez le papier aluminium	15 minutes
Vlande hachée/ découpée	NON	Détachez les morceaux dès que possible.	Détachez et retirez les morceaux décongelés.	15 minutes
Saucisses/ Plats de côtes/Bacon	- (LESS)	Disposez en une seule couche. Séparez dès que possible.	Séparez et changez la disposition. Retirez tous les morceaux décongelés.	15 minutes
2. VOLAILLE				
Volaille entière	+ (MORE)	Protégez les parties fines de la cuisse et de l'aile ainsi que la partie dorsale. Commencez la décongélation avec le blanc tourné vers le bas.	Retournez la volaille et enlevez le papier aluminium. Laissez le papier sur toute partie chaude, mince ou délicate.	Minimum 40 minutes
Morceaux de volaille	NON	Protégez les parties minces. Disposez en une seule couche avec les parties les plus épaisses vers l'extérieur.	Retournez, changez la disposition et retirez le papier aluminium	15 minutes
3. POISSON				
Filets	NON	Disposez en une couche régulière. S'ils sont congelés en bloc, séparez les morceaux dès que possible. Faites chevaucher les parties minces.	Retournez et changez la disposition.	10 minutes

TABLEAU DE DECONGELATION AUTOMATIQUE (SUITE)

ALIMENT	TOUCHE "MORE/LESS"	PREPARATION	PAUSE	TEMPS DE REPOS
1. POISSON (suite)				
Tranches	NON	Disposez en une couche régulière avec les parties les plus épaisses vers l'extérieur. Protégez les bords des tranches avec des morceaux de papier aluminium lisse.	Retournez et retirez le papier aluminium.	10 minutes
Entiers	NON	Si vous avez plusieurs poissons, disposez-les tête-bêche. Protégez les têtes et les queues avec des morceaux de papier aluminium lisse.	Retournez et retirez le papier aluminium.	10 minutes
Grosses crevettes	- (LESS)	Disposez en couche régulière.	Remuez.	10 minutes
4. PAIN				
Pain entier	+ (MORE)	Placez le pain sur le côté.	Coupez-le en deux si possible et retournez-le.	15 minutes
Petits pains/ Tranches	NON	Disposez régulièrement sur l'assiette	Séparez et faites passer les morceaux congelés sur les bords. Retirez tous les morceaux décongelés.	10 minutes
Croissants/ Brioches	- (LESS)	Disposez régulièrement sur l'assiette.	Séparez et faites passer les morceaux congelés sur les bords. Retirez tous les morceaux décongelés.	10 minutes

ACCÈS DIRECT (EN FONCTION DU POIDS)

La fonction dite Accès direct vous permet de cuire ou de réchauffer de façon simple et précise toute une gamme d'aliments. Votre four offre les programmes Accès direct (Auto) suivants :

Auto 1	Réchauffer les plats congelés
Auto 2	Réchauffer les plats réfrigérés
Auto 3	Réchauffer les liquides
Auto 4	Pommes de terre au four
Auto 5	Gratin de pomme de terre
Auto 6	Pommes de terre rôties
Auto 7	Pizza congelée
Auto 8	Pizza fraîche
Auto 9	Poulet entier
Auto 10	Morceaux de poulets
Auto 11	Pièce de boeuf
Auto 12	Pièce de porc
Auto 13	Pièce d'agneau
Auto 14	Poisson cuit à la vapeur
Auto 15	Poisson grillé

L'utilisation est très facile.

Sélectionnez simplement le programme voulu, entrez le poids concerné et appuyez sur « Start ». Le four sélectionnera automatiquement le temps et le mode de cuisson appropriés.

Vous pouvez utiliser la touche « More / Less » pour régler le résultat final à votre goût personnel.

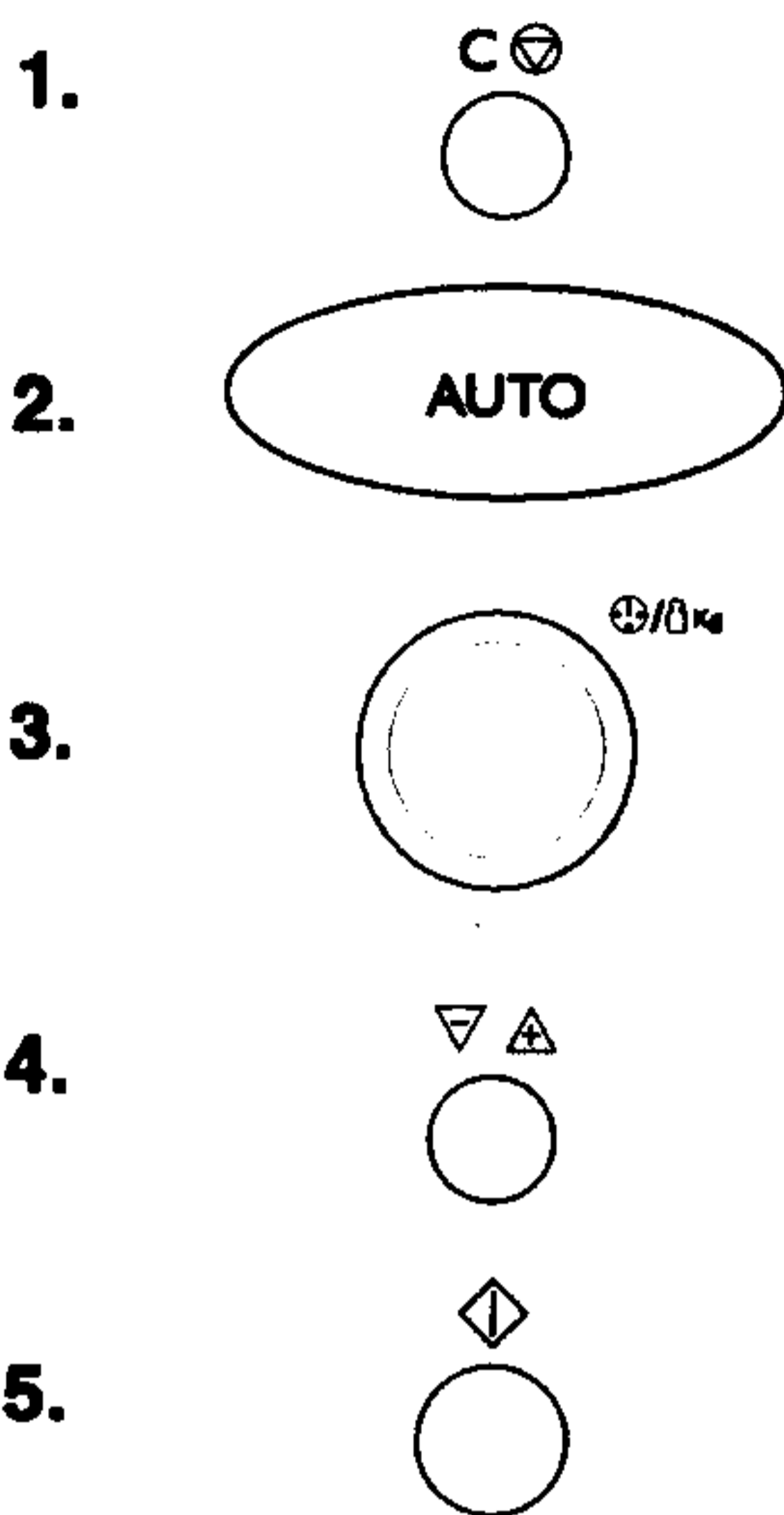
Pour le reste, suivez les indications du tableau d'information.

PAUSE

N'oubliez pas que les programmes Pommes de terre rôties, Pièce de boeuf, Pièce de porc, Pièce d'agneau comportent tous une pause intégrée.

Au commencement de la cuisson avec ces programmes, le compte à rebours de la première période de cuisson s'affiche. Quand la pause est atteinte, retournez, etc. comme recommandé dans le tableau Cuisson Accès direct, refermez la porte et appuyez sur « Start ». Le compte à rebours de la seconde période de cuisson s'affiche.

Exemple : pour cuire une pièce de boeuf avec le mode Accès direct :



Touchez "C" 

Touchez « Auto » 11 fois pour sélectionner « Beef joint » (pièce de boeuf). Le message « BEEF JOINT - SET WEIGHT » (pièce de boeuf - régler le poids) s'affiche. Placez la pièce de boeuf, le côté bardé de lard en bas sur le trépied bas, au-dessus de la lèchefrite, sur la table tournante.

Tournez le "⊕/⊖" pour entrer le poids.

Touchez "Plus" ou "Moins" selon les besoins.

Touchez "◊". Quand la pause est atteinte, retournez, etc. comme indiqué. Refermez la porte et touchez de nouveau "◊".

Choisissez la catégorie en appuyant nombre de fois voulu sur la touche appropriée, de la façon détaillée ci-dessous.

Veillez noter les poids minimum et maximum que vous pouvez utiliser.

Notez que vous pouvez sélectionner 0 g, mais que le four ne fonctionnera pas.

Programme Accès direct	Auto Program No.	Catégorie d'aliment	Mode cuisson**	Poids min. aliment	Poids max. aliment	Incrément
Réchauffer	1 =	Congelé	M	100 g	600 g	50 g
	2 =	Réfrigéré	M	100 g	600 g	50 g
	3 =	Liquide	M	100 g	1000 g	100 g
Pommes de terre	4 =	Pommes de terre au four	C / M	100 g	1700 g	100 g
	5 =	Gratin	C / M	200 g	1900 g	100 g
	6 =	Pommes de terre rôties	C / M	200 g	900 g	100 g
Pizza	7 =	Pizza congelée	C / M	100 g	800 g	50 g
	8 =	Pizza fraîche	C / M	100 g	600 g	50 g
Poulet	9 =	Poulet entier	C / M	800 g	2000 g	100 g
	10 =	Poulet en morceaux	C / M	100 g	1000 g	100 g
Pièce de viande	11 =	Pièce de boeuf	C / M	500 g	2000 g	50 g
	12 =	Pièce de porc	C / M	500 g	2000 g	50 g
	13 =	Pièce d'agneau	C / M	500 g	2000 g	50 g
Poisson	14 =	Cuit vapeur	M	100 g	1000 g	50 g
	15 =	Cuit au four	C / M	100 g	1000 g	50 g

** NOTE

C / M = Cuisson double Convection et Micro-ondes

M = Cuisson Micro-ondes seulement

TRES IMPORTANT

Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez les indications du tableau Cuisson Accès direct, aux pages 26 à 28

TABLEAU DE CUISSON ACCES DIRECT

PROGRAMME	GAMME DE POIDS	METHODE DE CUISSON
REHEAT (RECHAUFFER)		
AUTO 1. RECHAUFFER LES PLATS CONGELES Pour réchauffer des plats préparés congelés en 1 ou 2 barquettes ou sacs résistant aux micro-ondes. Réglage + pour réchauffer les plats compacts genre lasagne. Réglage - pour réchauffer les produits délicats genre poisson. (Il est déconseillé d'utiliser ce programme pour réchauffer les desserts congelés).	100 à 600 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirer l'emballage extérieur. Percer le film d'emballage supérieur ou, s'il n'y en a pas, couvrir de film alimentaire pour micro-ondes. Pour les plats contenus dans des sacs, faire deux petites incisions en haut du sac. (Il n'est pas nécessaire de pratiquer d'incisions dans les sacs de riz/pâtes déjà perforés). 2. Mettre dans un plat résistant aux micro-ondes et poser le plat sur la table tournante. 3. Toucher « AUTO » une fois pour sélectionner « Frozen Reheat » (réchauffer produits congelés), entrer le poids et appuyer sur "◊". (Quand on réchauffe des aliments dans deux sacs, retirer le sac de riz/pâtes à mi-cuisson.) 4. Une fois réchauffé, laisser reposer 2 minutes, puis bien secouer ou mélanger avant de servir. S'ASSURER QUE LES ALIMENTS SONT BIEN CHAUDS AVANT DE SERVIR.
AUTO 2. RECHAUFFER LES PLATS REFRIGERES Pour réchauffer un plat préparé, réfrigéré, par. ex. dans une barquette résistant aux micro-ondes Réglage + pour réchauffer les plats compacts genre lasagne. Réglage - pour réchauffer les produits délicats genre poisson ou desserts.	100 à 600 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirer l'emballage extérieur. Percer le film d'emballage supérieur ou, s'il n'y en a pas, couvrir de film alimentaire pour micro-ondes. 2. Mettre dans un plat résistant aux micro-ondes et poser le plat sur la table tournante. 3. Toucher « AUTO » 2 fois pour sélectionner « Chilled Reheat » (réchauffer produits réfrigérés), entrer le poids et appuyer sur "◊". 4. Une fois réchauffé, laisser reposer 2 minutes, puis bien secouer ou mélanger avant de servir. S'ASSURER QUE LES ALIMENTS SONT BIEN CHAUDS AVANT DE SERVIR.
AUTO 3. RECHAUFFER LES LIQUIDES Pour réchauffer les soupes, les boissons, le lait, etc. Réglage + pour les soupes Aucun réglage pour les boissons et les soupes de type consommé Réglage - pour le lait	100 à 1000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Noter le poids total de liquide à réchauffer. Placer le liquide dans des tasses ou bols résistant aux micro-ondes. Pour les meilleurs résultats, s'assurer que les tasses ou bols sont remplis à niveau égal. Disposer les tasses ou bols de façon uniforme au bord de la table tournante. Pour réchauffer un liquide dans un gros bol ou saladier, le placer au centre de la table tournante. Pour réchauffer les soupes, couvrir de film alimentaire pour micro-ondes afin d'éviter les éclaboussures. 2. Toucher « AUTO » 3 fois pour sélectionner « Liquid Reheat » (réchauffer liquides), entrer le poids total et appuyer sur "◊". 3. Bien remuer les liquides réchauffés.
POTATO (POMME DE TERRE)		
AUTO 4. POMMES DE TERRE AU FOUR Pour cuisson au four de pommes de terre de taille moyenne Poids par pomme de terre : 200 à 250 g	100 à 1700 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laver et sécher les pommes de terre. Les piquer plusieurs fois avec une fourchette. Noter le poids des pommes de terre. 2. Placer les pommes de terre sur le bord de la table tournante. 3. Toucher « AUTO » 4 fois pour sélectionner « Baked Potato » (pommes de terre au four), entrer le poids et appuyer sur "◊". Vous pouvez retourner les pommes de terre à mi-cuisson, si vous le voulez. 4. Après la cuisson, laisser reposer 2 minutes.
AUTO 5. GRATIN Pour cuire le gratin dauphinois frais, préparé à la maison	200 à 1900 g	Poser le plat à gratin sur la table tournante.
AUTO 6. POMMES DE TERRE ROTIES Pour cuire des pommes de terre rôties	200 à 900 g	Poser le plat sur le trépied bas, sur la table tournante.

TABLEAU DE CUISSON ACCES DIRECT

PROGRAMME	GAMME DE POIDS	METHODE DE CUISSON
PIZZA		
AUTO 7. PIZZA CONGELEE Pour cuire des pizzas toutes prêtes, congelées. Réglage + Pour les pizzas à base épaisse.	100 à 600 g	<ol style="list-style-type: none"> Retirer tout l'emballage et s'assurer que la garniture est étalée uniformément sur la pizza. Peser la pizza. Poser la pizza sur le trépied bas, au-dessus de la lèchefrite, sur la table tournante. Toucher « AUTO » 7 fois pour sélectionner « Frozen Pizza » (pizza congelée). Entrer le poids et appuyer sur "◇".
AUTO 8. PIZZA FRAICHE Pour la cuisson de pizzas toutes prêtes, réfrigérées.	100 à 600 g	<ol style="list-style-type: none"> Retirer tout l'emballage et s'assurer que la garniture est étalée uniformément sur la pizza. Peser la pizza. Poser la pizza sur le trépied bas, au-dessus de la lèchefrite, sur la table tournante. Toucher « AUTO » 8 fois pour sélectionner « Fresh Pizza » (pizza fraîche), entrer le poids et appuyer sur "◇".
CHICKEN (POULET)		
AUTO 9. POULET ENTIER Pour rôti un poulet frais, entier, non farci.	800 à 2000 g	<ol style="list-style-type: none"> Laver et sécher le poulet et veiller à retirer les abats. Noter le poids du poulet. Mettre le poulet avec la poitrine en haut sur le trépied bas, au-dessus de la lèchefrite, sur la table tournante. Badigeonner le poulet de beurre fondu ou d'huile végétale. Assaisonner. Toucher « AUTO » 9 fois pour sélectionner « Whole Roast Chicken » (poulet entier rôti). Entrer le poids du poulet et appuyer sur "◇". Après la cuisson, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 10 à 15 minutes avant de servir.
AUTO 10. MORCEAUX DE POULET Pour rôti des morceaux de poulet, p. ex. portions, cuisses de poulet, etc.	100 à 1000 g	<ol style="list-style-type: none"> Laver et sécher les morceaux de poulet. Noter le poids. Placer les morceaux avec le côté que l'on veut dorer face vers le haut sur le trépied bas et le poser au-dessus de la lèchefrite sur la table tournante. Disposer les morceaux avec la partie la plus épaisse vers l'extérieur. Badigeonner de beurre fondu ou d'huile végétale. Toucher « AUTO » 10 fois pour sélectionner « Chicken Pieces » (morceaux de poulet). Entrer le poids et appuyer sur "◇".
MEAT JOINT (PIECE DE VIANDE)		
AUTO 11. PIECE DE BOEUF Pour cuire une pièce de boeuf frais Réglage + pour bien cuit Réglage - pour saignant	500 à 2000 g	<ol style="list-style-type: none"> Laver et sécher la pièce de viande. Noter le poids. Placer la pièce avec la barde de lard en bas sur le trépied bas, au-dessus de la lèchefrite, sur la table tournante. Badigeonner de beurre fondu ou d'huile végétale. Toucher « AUTO » 11 fois pour sélectionner le programme « Beef Joint » (pièce de boeuf), entrer le poids et appuyer sur "◇". Quand la pause est atteinte retirer tout excédent de liquide, retourner et arroser avec le jus de cuisson si l'on veut. Protéger les parties déjà cuites avec des feuilles de papier aluminium lisse. Après la cuisson, couvrir de papier aluminium et laisser reposer 15 - 20 mn.

TABLEAU DE CUISSON ACCES DIRECT

PROGRAMME	GAMME DE POIDS	METHODE DE CUISSON
MEAT JOINT (PIECE DE VIANDE) (SUITE)		
AUTO 12. PIECE DE PORC Pour cuire des pièces de porc frais Réglage + pour les cuissots ou épaules de porc les plus gros Aucun réglage nécessaire pour les rôtis désossés	500 à 2000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laver et sécher la pièce de viande. Noter le poids. 2. Placer la pièce avec le lard en bas sur le trépieds bas, au-dessus de la lèchefrite, sur la table tournante. Badigeonner de beurre fondu ou d'huile végétale. 3. Toucher « AUTO » 12 fois pour sélectionner le programme « Pork Joint » (pièce de porc), entrer le poids et appuyer sur "◇". 4. Quand la pause est atteinte retirer tout excédent de liquide, retourner et arroser avec le jus de cuisson si l'on veut. Protéger les parties déjà cuites avec des feuilles de papier aluminium lisse. 5. Après la cuisson, couvrir de papier aluminium et laisser reposer 15 - 20 mn.
AUTO 13. PIECE D'AGNEAU Pour cuire des pièces d'agneau frais Réglage + pour bien cuit Réglage - pour saignant	500 à 2000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laver et sécher la pièce de viande. Noter le poids. 2. Placer la pièce avec le lard en bas sur le trépieds bas, au-dessus de la lèchefrite, sur la table tournante. Badigeonner de beurre fondu ou d'huile végétale. 3. Toucher « AUTO » 13 fois pour sélectionner le programme « Lamb Joint » (pièce d'agneau), entrer le poids et appuyer sur "◇". 4. Quand la pause est atteinte retirer tout excédent de liquide, retourner et arroser avec le jus de cuisson si l'on veut. Protéger les parties déjà cuites avec des feuilles de papier aluminium lisse. 5. Après la cuisson, couvrir de papier aluminium et laisser reposer 15 - 20 mn.
FISH (POISSON)		
AUTO 14. POISSON CUIT A LA VAPEUR Pour cuire du poisson frais, par ex. filets, tranches de poisson ou des poissons entiers. Réglage - pour les poisson délicats tels que les tranches de saumon.	100 à 1000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirer l'emballage, laver et sécher le poisson. Noter le poids. 2. Placer le poisson dans un plat résistant aux micro-ondes et ajouter 2 - 3 cuillères à soupe de liquide, par ex. vin blanc, eau ou lait. Couvrir le plat avec le couvercle ou du film alimentaire pour micro-ondes. 3. Toucher « AUTO » 14 fois pour sélectionner « Steamed Fish » (poisson cuit à la vapeur), entrer le poids et appuyer sur "◇".
AUTO 15. POISSON CUIT AU FOUR Pour cuire du poisson frais, par ex. filets, tranches de poisson ou poissons entiers et filets de poisson panés croustillants. Réglage + pour un résultat bien croustillant. Réglage - pour les poissons délicats, par ex. tranches de saumon.	100 à 1000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirer l'emballage, laver et sécher. Préparer, par ex. farcir, etc. Noter le poids du poisson préparé. 2. Placer le poisson dans un plat et poser ce dernier sur le trépied bas sur la table tournante. Parsemer de petits morceaux de beurre. (Pour un résultat plus croustillant, par ex. pour cuire des filets de poisson pané, placer le poisson directement sur le trépied bas, au-dessus de la lèchefrite, sur la table tournante. 3. Toucher « AUTO » 15 fois pour sélectionner le programme « Baked Fish » (poisson cuit au four), entrer le poids et appuyer sur "◇".

CUISSON MIJOTEE

2 choix:

- 1) A puissance élevée: 300W, pour la 1ère étape de la cuisson
- 2) A basse puissance: 150W, pour continuer en cuisson mijotée

Cette méthode est idéale pour la cuisson de soupes, de ragoûts. La cuisson mijotée à basse puissance peut être utilisée pour garder des plats au chaud. Ne pas commencer une cuisson mijotée en utilisant uniquement la basse puissance. Toujours commencer par la puissance élevée (300W) pour amener les aliments à une température de mijotage. Vous pouvez commencer la cuisson tôt le matin et laisser mijoter.

Durée de Cuisson maximum

- 1 ère étape à Basse Puissance:
12 heures
2 ère étape à Basse Puissance:
24 heures

Le temps de cuisson sur l'affichage indiquera des augmentations de 1 minute. Ex:
0.20 indiquera 20 minutes
5.00 indiquera 5 heures
10.40 indiquera 10 hrs 40 minutes

Exemple : Pour faire cuire en cocotte au ralenti, mettez la fonction Ralenti en réglage High (Haut) pendant 30 minutes puis en réglage Low (Bas) pendant 8 heures.

1.



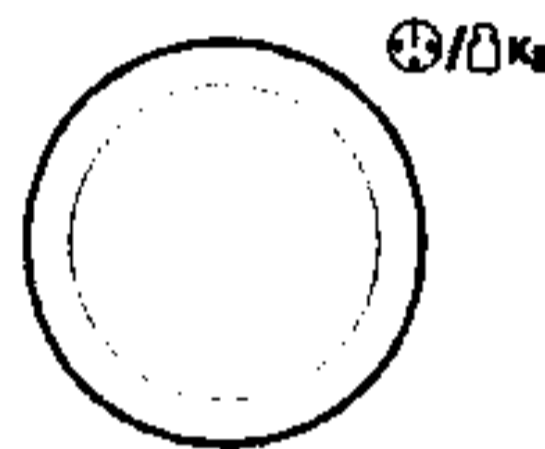
Appuyer sur "C ▾".

2.



Appuyer une fois sur la touche " ▾ ▴ ". L'affichage indique **CUISSON MIJOTEE BASSE - REGLER LA DUREE.**

3.



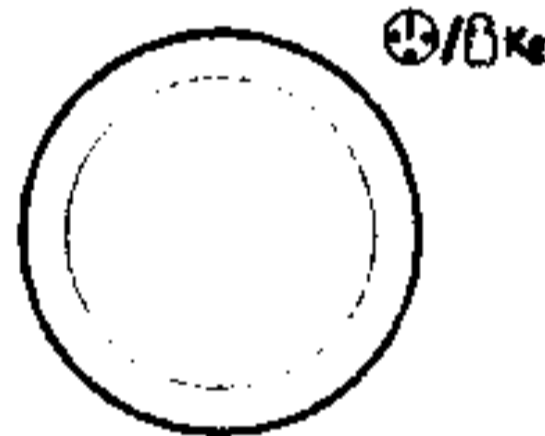
Tournez le minuteur rotatif "BOUTON ROTATIF" jusqu'à ce que 0H30 - **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MARCHE** s'affiche dans la fenêtre.

4.



Appuyer une fois sur la touche " ▾ ▴ ". L'affichage indique **CUISSON MIJOTEE ELEVEE - REGLER LA DUREE.**

5.



Tournez le minuteur rotatif "BOUTON ROTATIF" jusqu'à ce que 8H00 - **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MARCHE** s'affiche dans la fenêtre.

6.




Appuyer sur " ◊ ".

QUESTIONS ET REPONSES

FONCTIONNEMENT

- Q.** Que se passe-t-il lorsque la lumière du four ne s'allume pas ?
- R.** De deux choses l'une, soit :
- La porte n'est pas fermée correctement.
 - soit :
 - L'ampoule est grillée
- Q.** Pourquoi de la vapeur s'échappe-t-elle de l'orifice d'évacuation d'air ?
- R.** Il est normal que de la vapeur soit produite en cours de cuisson. Le micro-ondes a été étudié de manière à pouvoir permettre à cette vapeur de s'échapper.
- Q.** L'utilisation du micro-ondes à vide peut-elle l'en dommager ?
- R.** Oui. N'utilisez jamais votre four à vide ou sans avoir préalablement placé la plaque tournante correctement sur le support tournant.
- Q.** Pourquoi mon micro-ondes produit-il de la fumée lorsque j'utilise le gril, le four à convection ou la cuisson mixte ?
- R.** Toute accumulation de graisse ou de résidus d'aliments sur les parois et sur la cloison supérieure du four émet de la fumée si elle n'a pas été nettoyée. Il est par conséquent vital de bien essuyer votre four après cuisson.
- Q.** Les instructions quant à l'utilisation de la feuille d'aluminium ne sont pas très claires. Quand peut-on l'utiliser ?
- R.** N'utilisez la feuille d'aluminium que pour servir d'écran pour empêcher certains aliments de trop cuire ou de décongeler trop vite. Utilisez des petites bandes plates de feuille d'aluminium comme écran de protection.
- Q.** Pourquoi recommandez-vous des temps de repos après la cuisson des aliments ?
- R.** Les temps de repos sont très importants. En cas de cuisson au micro-ondes, la chaleur s'accumule dans l'aliment et pas dans le four. Bon nombre de denrées accumulent assez de chaleur interne pour permettre à la cuisson de continuer, même une fois l'aliment retiré du four. Les temps de repos prévus pour les rôtis de viande, les gros légumes et les gâteaux permettent à la cuisson interne de se terminer complètement, sans trop cuire à l'extérieur.
- Q.** Pourquoi mon four émet-il des étincelles et des craquements (amorçage) ?
- R.** Plusieurs raisons peuvent être mises en cause.
- * Il se peut qu'un plat comportant des parties ou des dorures métalliques ait été utilisé (en argent ou en or).
 - * Un ustensile métallique a été laissé dans le four.
 - * Vous avez utilisé trop de feuille d'aluminium.
 - * Vous avez laissé une attache de sachet en métal dans le four.
- Q.** Pourquoi des traces de condensation apparaissent-elles dans le four ?
- R.** Ce phénomène tout à fait normal se produit parce que les aliments cuisent plus vite que l'eau ne peut être évacuée du four. N'oubliez jamais de bien essuyer votre four après emploi.

DENREES

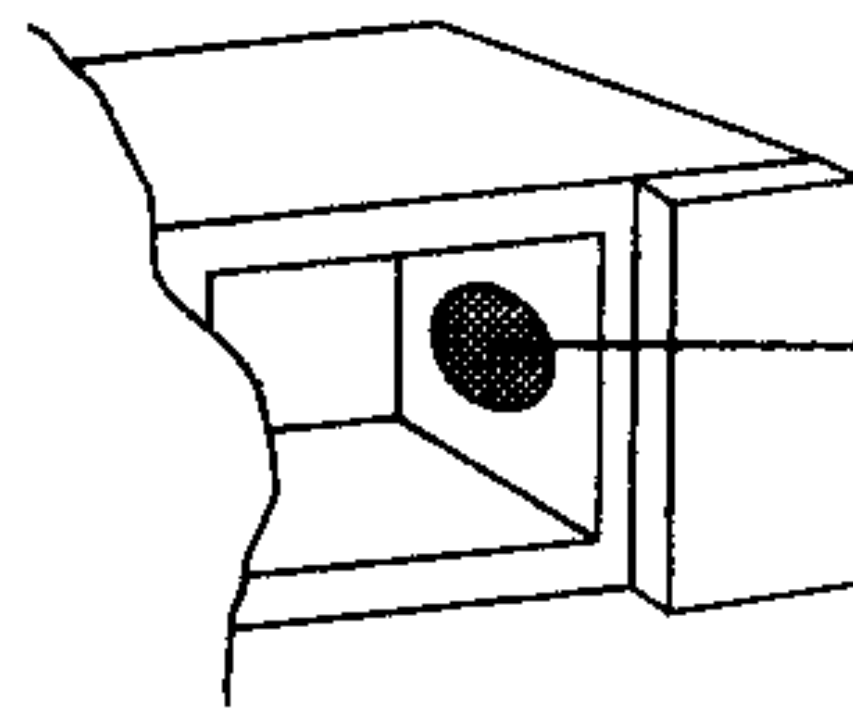
- Q.** Est-il possible de vérifier la température pré-réglée du four en cas de cuisson par convection ?
- R.** Oui, vous pouvez vérifier la température pré-réglée du four en appuyant sur "  ". La température s'affiche alors pendant deux secondes.
- Q.** Pourquoi les oeufs brouillés sont-ils parfois un peu secs après la cuisson ?
- R.** Un oeuf trop cuit a tendance à sécher. L'une des raisons suivantes pourrait vous obliger à modifier les temps de cuisson ou les niveaux de puissance choisis :
- * La taille des oeufs varie.
 - * La température initiale de l'oeuf peut varier en fonction de l'endroit dans lequel il a été stocké.
 - * La taille des ustensiles de cuisine varie et, par conséquent, les temps de cuisson doivent varier également.
 - * Les oeufs continuent de cuire pendant la période de repos.
- Il est interdit de faire chauffer dans des fours micro-ondes des oeufs ayant encore leur coquille ou des oeufs durs entiers car ils risquent d'exploser à la fin de la cuisson.*
- Q.** Comment peut-on empêcher un liquide, une soupe ou un ragoût de déborder pendant la cuisson ?
- R.** Utilisez un contenant plus grand que le contenu. Si vous ouvrez la porte du four ou appuyez sur Effacer/Arrêter, l'aliment cessera de bouillir.
- Q.** Pourquoi le récipient dans lequel je fais cuire mes aliments au micro-ondes chauffe-t-il ?
- R.** Au fur et à mesure que les aliments chauffent, la chaleur se disperse dans le récipient. Utilisez des gants isolants pour le retirer du four après la cuisson.
- Q.** La densité d'un aliment a-t-elle un effet sur les temps de cuisson à prévoir au micro-ondes ?
- R.** Oui. Un aliment très compact, comme la viande, prendra plus longtemps à cuire ou à réchauffer que des aliments poreux, légers et aérés, comme les pains, les puddings et les gâteaux, pour la simple raison que les micro-ondes ne pénètrent pas aussi facilement dans les aliments les plus compacts et les plus épais.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Aucun aliment liquide ou particules de graisse ne doivent être laissés dans le four. Seule cette précaution vous permettra de bénéficier des performances optimales de votre four, tout en réduisant les risques de corrosion. N'oubliez jamais de bien essuyer l'intérieur de votre four après emploi.

INTERIEUR DU FOUR

Votre four doit être maintenu dans un état de propreté permanente. N'oubliez pas de bien nettoyer et essuyer la cavité du four après chaque utilisation. Vérifiez que l'intérieur du four est bien froid avant de procéder au nettoyage. Essuyez le four en utilisant une solution de détergent doux, en vous concentrant particulièrement sur le couvercle de sortie de micro-ondes (voir illustration ci-contre) et sur les joints d'étanchéité de la porte. Faites particulièrement attention à ne pas laisser de l'eau s'infiltrer par les petits trous des parois du four. Séchez-le à l'aide d'un torchon doux. N'utilisez jamais de poudres ou de tampons à récurer qui pourraient endommager la cavité du four. Lorsque vous utilisez les fonctions grill, à convection ou mixte, des graisses peuvent éclabousser les parois du four. Ces graisses, si elles ne sont pas essuyées après la cuisson, peuvent s'accumuler et provoquer des fumées. De telles taches, si on les laisse durcir, sont aussi plus difficiles à nettoyer.



Couvercle de sortie de micro-ondes

N'utilisez aucun produit de nettoyage de fours pour nettoyer votre micro-ondes, sous peine de l'endommager gravement.

PIECES AMOVIBLES

La plaque tournante en verre, le support de plaque tournante, le lèche-frite métallique et les grilles de cuisson peuvent être retirés du four pour faciliter le nettoyage. Lavez ces ustensiles dans de l'eau savonneuse tiède et séchez-les. Le lèche-frite doit être nettoyé après utilisation, pour empêcher la détérioration de sa surface téflonisée.

EXTERIEUR DU FOUR

L'utilisation de produit de nettoyage pour fenêtres et vitres «Mr. Muscle» de Johnson Wax est recommandée pour le nettoyage de la surface extérieure en acier inoxydable de votre four (par exemple pour éliminer les traces de doigts). L'utilisation de produits de nettoyage à base de chlore est à proscrire.

AVANT D'APPELER LES SERVICES DE DEPANNAGE

Il est souvent possible de résoudre un problème soi-même.

Se reporter au tableau ci-dessous avant d'appeler ETNA Service tel. 0315 689666

PANNE

Le four ne se met pas en marche

Amorçage ou étincelles

Les denrées ne cuisent pas uniformément

Les denrées cuisent trop

Les denrées ne cuisent pas assez

Le mode de décongélation ne fonctionne pas bien

X	X	X						
			X				X	
			X	X		X		X
						X		
			X	X	X	X		
			X			X		

CAUSES POSSIBLES

Le cordon d'alimentation est-il branché ?

La porte est-elle fermée ?

Le temps de cuisson n'est pas réglé.

Utiliser des plats conçus pour micro-ondes seulement.
Décongeler complètement les aliments.

Vérifier que les orifices d'aération ne sont pas bloqués.

Utiliser les temps de cuisson / les niveaux de puissance appropriés.

Ne pas utiliser le four à vide.

Retourner ou remuer les aliments.

Programmes d'Accès direct

Programmes d'Accès direct	Appuyer (X)	Prog. No.	Catégorie d'aliment	Mode de cuisson	Poids mini. des aliments	Poids maxi. des aliments	Incréments
Pommes de terre	1	1	Pommes de terre en robe des champs	C / M	0,1 kg	1,7 kg	0,1 kg
	2	2	Grain de pommes de terre	C / M	0,2 kg	1,9 kg	0,1 kg
	3	3	Pommes de terre rôties	C / M	0,2 kg	0,9 kg	0,1 kg
Poulet	1	1	Poulet entier	C / M	0,8 kg	2,0 kg	0,1 kg
	2	2	Morceaux de poulet	C / M	0,1 kg	1,0 kg	0,1 kg
Pizza	1	1	Pizza surgelée	C / M	100 g	600 g	50 g
	2	2	Pizza fraîche	C / M	100 g	600 g	50 g

Programmes d'Accès direct	Appuyer (X)	Prog. No.	Catégorie d'aliment	Mode de cuisson	Poids mini. des aliments	Poids maxi. des aliments	Incréments
Rôtis de viande	1	1	Boeuf	C / M	0,5 kg	2,0 kg	0,1 kg
	2	2	Porc	C / M	0,5 kg	2,0 kg	0,1 kg
	3	3	Agneau	C / M	0,5 kg	2,0 kg	0,1 kg
Réchauffage	1	1	Surgelé	M	100 g	600 g	50 g
	2	2	Réfrigéré	M	100 g	600 g	50 g
	3	3	Liquide	M	0,1 kg	1,0 kg	0,1 kg
Poissons	1	1	A la vapeur	M	100 g	1000 g	50 g
	2	2	Cuit au four	C / M	100 g	1000 g	50 g

Important: N'utilisez jamais les programmes d'accès direct avant d'avoir consulté votre guide d'utilisation.

GUIDE PRATIQUE

REGLAGE DE LA MINUTERIE

1. Après avoir choisi la langue,
2. Tournez la "⊕/⊖Ks" de manière à régler l'heure.
3. Appuyez sur "⏴".
4. Tournez la "⊕/⊖Ks" de manière à régler les minutes.
5. Appuyez sur "⏴".

DUREE DE CUISSON

1. Appuyez sur "C ⊕".
2. Appuyez sur "☺", de 1 à 6 fois pour régler le niveau de puissance.
3. Tournez la "⊕/⊖Ks" de manière à régler la durée de la cuisson.
4. Appuyez sur "⏴".

SON AU GRIL / GRIL THERMIQUE

1. Appuyez sur "C ⊕".
2. Appuyez sur "☺", une fois ou deux.
3. Tournez la "⊕/⊖Ks" de manière à régler la durée de la cuisson.
4. Appuyez sur "⏴".

CUISSON EN PLUSIEURS ETAPES

1. Appuyez sur "C ⊕".
2. Appuyez sur "☺", de 1 à 6 fois pour régler le niveau de puissance pour la 1ère étape.
3. Tournez la "⊕/⊖Ks" de manière à régler la durée de la cuisson pour la 1ère étape.
4. Appuyez sur "☺", de 1 à 6 fois pour régler le niveau de puissance pour la 2e étape.
5. Tournez la "⊕/⊖Ks" de manière à régler la durée de la cuisson pour la 2e étape.
6. Appuyez sur "⏴".

CUISSON DOUBLE

1. Appuyez sur "C ⊕".
2. Appuyez une fois, deux fois ou trois fois sur "☺". Sélectionnez "Puissance Micro", et la température de convection comme requis.
3. Tournez la "⊕/⊖Ks" de manière à régler la durée de la cuisson.
4. Appuyez sur "⏴".

CUISSON PAR CONVECTION

1. Appuyez sur "C ⊕".
2. Appuyez sur "☺" pour sélectionner la température de préchauffage.
3. Appuyez sur "⏴".
4. Appuyez une fois sur "C ⊕".
5. Tournez la "⊕/⊖Ks" de manière à régler la durée de la cuisson.
6. Appuyez sur "⏴".

AUTO-DECONGELATION SELON LE POIDS

1. Appuyez sur "C ⊕".
2. Appuyez sur "✱".
3. Tournez la "⊕/⊖Ks" pour indiquer le poids de l'aliment.
4. Placez l'aliment dans le four.
5. Appuyez sur "Plus" ou "Moins" pour ajuster la durée de la décongélation, le cas échéant.
6. Appuyez sur "⏴".
7. Lors de la pause, changez la position de l'aliment, selon les besoins. Refermez la porte et appuyez sur "⏴".

CUISSON PAR ACCES DIRECT

1. Touchez "C ⊕".
2. Touchez AUTO le nombre de fois requis.
3. Placez l'aliment dans le four.
4. Tournez le "⊕/⊖Ks" pour entrer le poids.
5. Touchez "Plus" ou "Moins" pour régler la durée si nécessaire.
6. Touchez "⏴".
7. Quand la pause est atteinte (dans le cas de certains programmes seulement), retournez, etc. les aliments selon les besoins, refermez la porte et appuyez sur "⏴".

REMARQUE IMPORTANTE – UTILISATION DES PROGRAMMES AUTOMATIQUES (PAUSE)

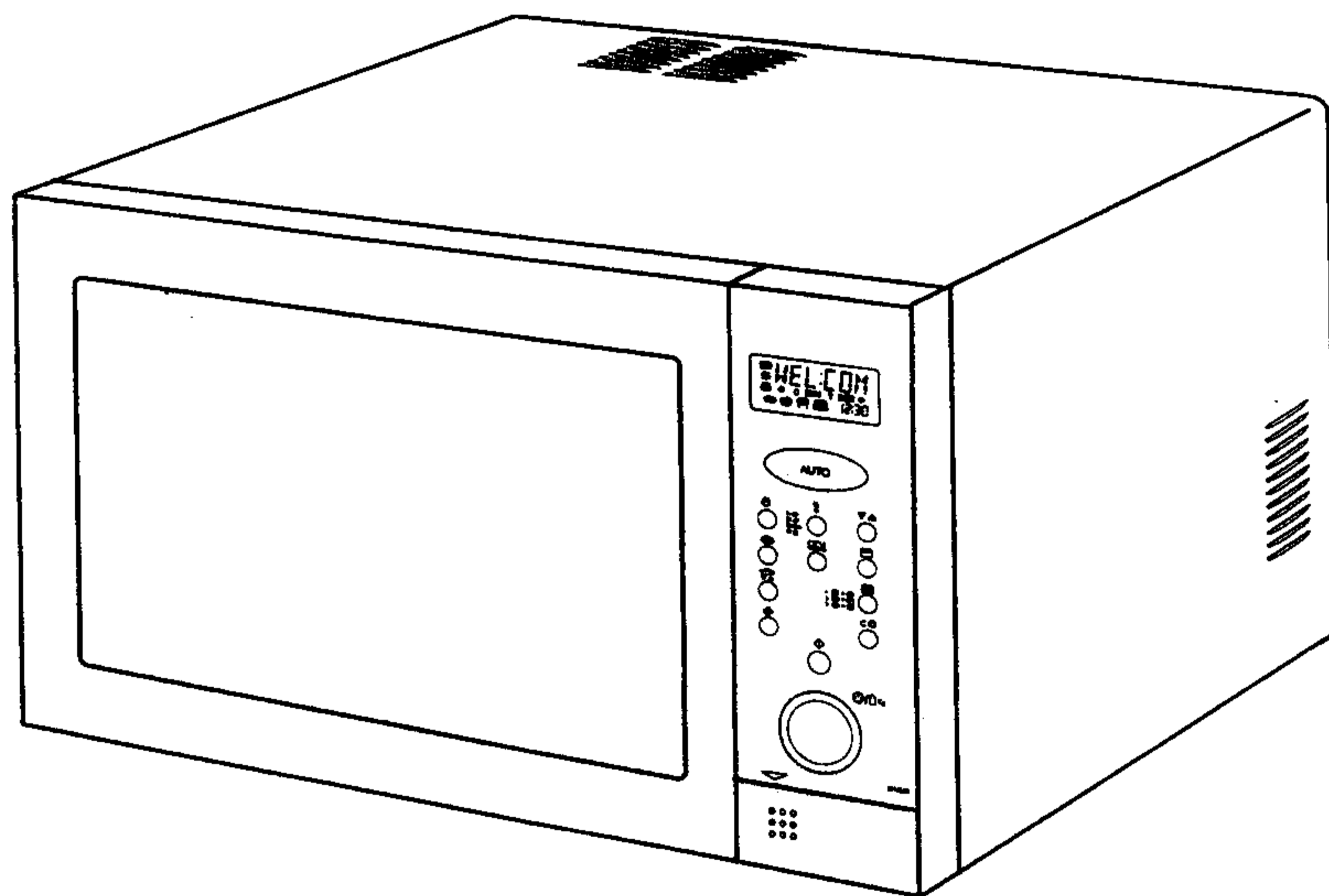
Il faut savoir que les programmes de décongélation automatique et les programmes d'accès direct pour pommes de terre rôties et rôti de viande comportent une pause incorporée. Lors de la mise en route de l'un de ces programmes, l'affichage montrera le compte à rebours de la durée de la première décongélation / cuisson. Lors de la pause, retournez l'aliment, etc. selon les besoins, refermez la porte, et appuyez sur "Marche". Le compte à rebours de la durée de la deuxième période de cuisson s'affichera.

ETNA

INSTRUCTION MANUAL

2190 RVS

Microwave Oven with Convection & Grill



Read these instructions carefully before use.
If you follow these instructions, your Microwave
Oven will serve you long and well.

ETA
English

TABLE OF CONTENTS

Oven Specification	4
Safety Instructions	
How To Use Your Oven Safely	4
Other Important Safety Instructions	5
Setting Up & Getting To Know Your Oven	
Installation	6
Oven Parts and Accessories	7
Oven Control Panel	8
Setting the language	9
Setting the clock	10
Child Lock Out & Demonstration Mode	10
How to use the kitchen timer	11
Quick start	11
Suitable Cookware	12-13
Operating Instructions	
Quick Reference Guide to 8 Way Cooking	14
Manual Operation	
High and Variable Power Cooking	15
Grill Cooking and Thermal Grill Cooking	16
Convection Cooking	17
Dual Cooking	18-19
Multi Stage Cooking	20
Automatic Operation	
Auto Weight Defrost & Charts	21-24
Direct Access Cooking, Charts	25-28
Slow Cooking	29
Care Of Your Microwave Oven	
Questions and Answers	30
Care and Cleaning	31
Before Calling For Service	31
Min. / Max. Weights to use with Direct Access Programs	35
Easy Use Chart	36

SPECIFICATIONS

	2190 RVS
Power Source	230 - 240 V
Maximum Output Power	900 W*
Power Grill	1200 W
Convection Heater	1200 W
Outside Dimensions (W x D x H)	570 x 482 x 378
Net Weight	24 Kg

*According to IEC 705 test procedures.

HOW TO USE YOUR OVEN SAFELY (MICROWAVE)

1. When boiling water or other liquids, be sure to use a wide mouthed container, this will allow air bubbles to escape freely and prevent boiling over. Overheating the liquid beyond boiling point can occur without the evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.
2. Do not attempt to operate the oven while empty as this will cause damage.
3. Do not deep fry in the microwave oven as the temperature of the oil cannot be controlled and it may overheat.
4. Never completely seal containers in the microwave oven. Coverings are necessary but containers must not be airtight.
5. Small quantities of food with low moisture content or high fat or sugar content can burn, dry out or catch fire if cooked or re-heated too long. Please note that the heating / cooking period required is extremely short: for example it only takes approximately 15 seconds to heat one mince pie or similar.
6. Always pierce food which has a skin or membrane, for example, eggs, potatoes, tomatoes, apples, sausages etc. If you don't pierce them steam will build up inside and they may explode.
7. When disposable containers of plastic, paper or other combustible materials are used to reheat food, it is advisable to check from time to time during the cooking cycle.
8. Do not put any live animals in the microwave oven.

NOTE

It is quite normal for steam to be emitted around the door, for misting to occur on the door, or even for water droplets to appear below the door during the cooking cycle. This is merely condensation from the heat of the food and does not affect the safety of your oven. The door is not intended to seal the oven cavity completely but its special ETNA design contributes to the complete safety of the appliance.

ALTHOUGH YOUR OVEN IS PROVIDED WITH SAFETY FEATURES, IT IS IMPORTANT TO OBSERVE THE FOLLOWING:

- a. Do not tamper with safety interlocks.
- b. Do not place any object between the oven and the door or allow any food residue to accumulate on sealing surfaces. Wipe the door sealing area frequently with a mild detergent, rinse and wipe dry. Never use abrasive powders or pads.
- c. When opened, the door must not be subjected to strain, for example, a child hanging on an opened door may cause the oven to fall forward resulting in injury.
- d. If any damage is apparent, do not operate the oven. Contact your nearest ETNA SERVICE CENTRE.
- e. Children may use the appliance only without supervision as long as instructions had been given which enables the child for safe operation and makes the child aware of the dangers of false operation.

OTHER IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The following safety precautions should be followed when using this appliance:

1. Read all instructions before first use.
2. When using the grill and / or convection function for the first time, smoke and odour may be given off for a few minutes. This is normal during first operation, and is no cause for alarm.
3. As with most cooking appliances, close supervision is necessary.

If a fire should start:

- * Keep the oven door closed.
- * Turn the oven off.
- * Disconnect the power cord or shut off the power at the mains.

Other important safety points to remember are:

WHEN COOKING BY MICROWAVE:

1. Do not use wire ties in the oven. Be sure to inspect purchased items for wire ties and remove before placing food in the oven.
2. It is important to keep the oven interior clean. Food particles left on the oven walls reduce the efficiency of the microwaves.
3. Do not heat foods or liquids in bottles or jars with lids on. Air must be allowed to escape from the container.

4. Milk or food for babies should be heated on **450W**. It should then be stirred thoroughly and tested to ensure that it is at the correct temperature before giving it to the baby.
5. Care must be taken when removing cups of hot liquid from the turntable. Cups should be lifted not slid to the edge of the turntable to prevent tipping.
6. Never microwave eggs in the shell since they may explode. The egg yolk may pop because of a build-up of steam inside the membrane. To prevent this, pierce the membrane before cooking it.

WHEN COOKING BY GRILL / CONVECTION:

1. Take care not to spill water on the glass viewing window during or immediately after cooking as it may crack.
2. Be sure to use an oven glove when loading and unloading the oven. Care should be taken to avoid touching cavity walls inside oven.
3. Be careful not to touch the viewing window when loading or unloading the oven.
4. The top of the cabinet gets very hot, therefore do not place items on the oven.

WARNING

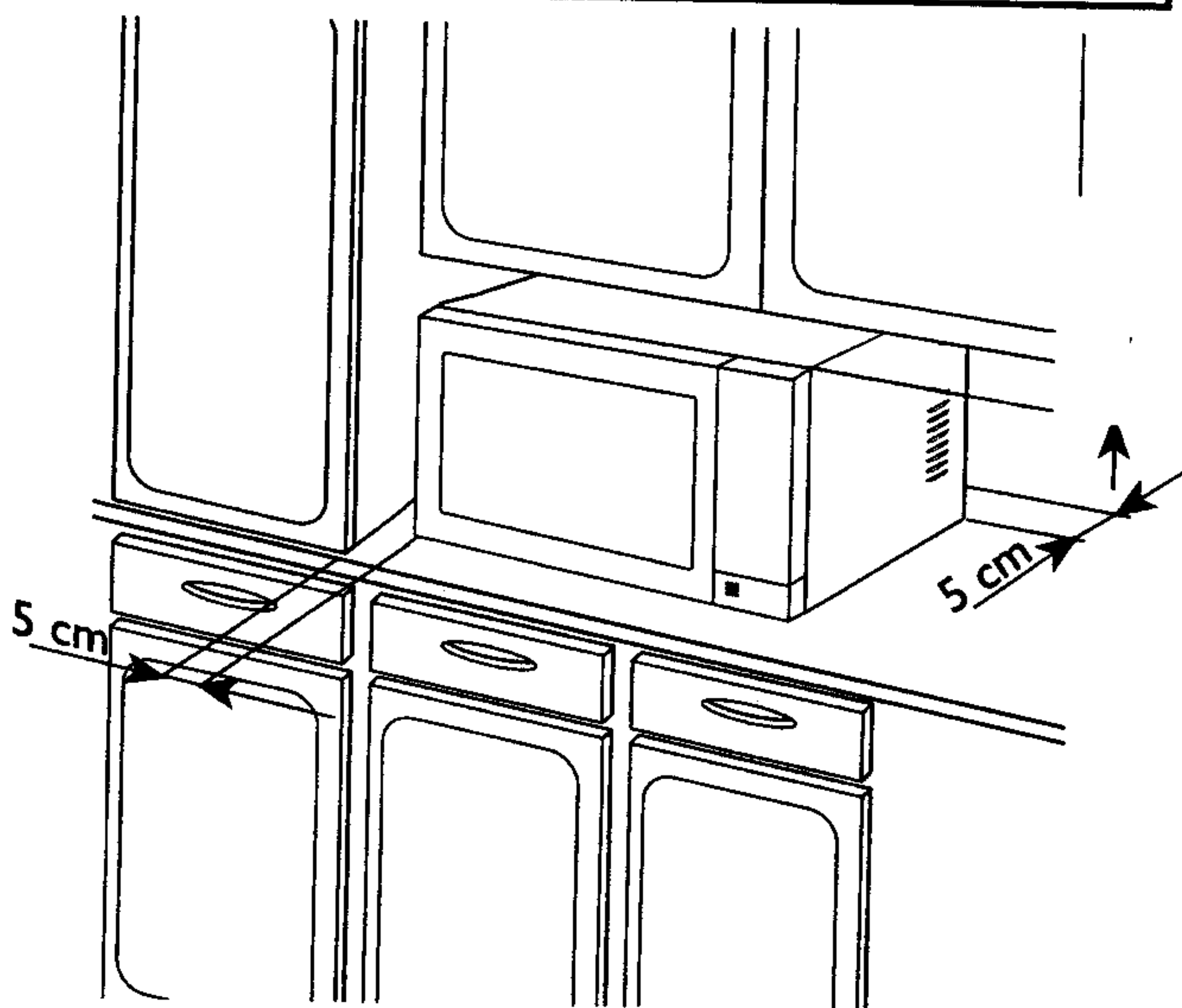
- (a) Do not adjust or repair microwave oven yourself. Do not operate the oven if it is damaged, until it has been repaired by a service engineer trained by the manufacturer.
- (b) It is dangerous for anyone other than a properly qualified engineer trained by the manufacturer to carry out adjustments or repairs.
- (c) If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- (d) On no account remove or interfere with any parts or screws.
THIS COULD PROVE VERY DANGEROUS.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTALLATION

OVEN POSITIONING

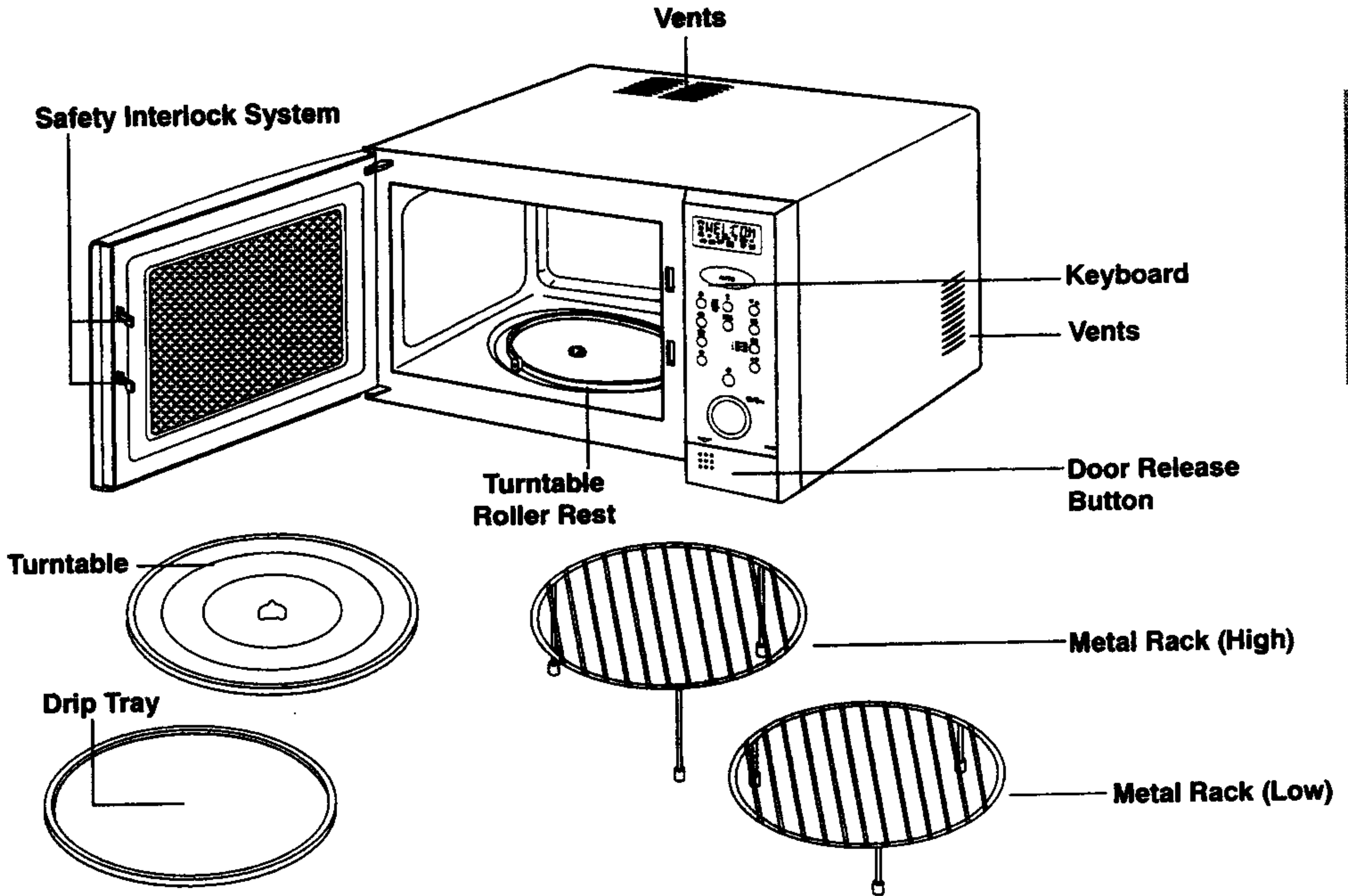
1. Install the oven on a flat, level surface strong enough to safely bear the weight of the oven.
2. Do not locate the oven near areas where heat and moisture are generated as this may lower oven efficiency.
3. Covering the air vents may lead to malfunctioning, therefore a minimum clearance of 5cm is required to each side, and to the rear and 5cm above.
4. This oven conforms to EMC Radio interference Directive 89/336/EEC, however some interference may occur if it is placed too close to a radio or TV, so keep them as far apart as possible.
5. Microwave oven must be installed at minimum height of 85cms above floor level.
6. Before installing the microwave oven, we refer you to the instructions for the assembly frame.



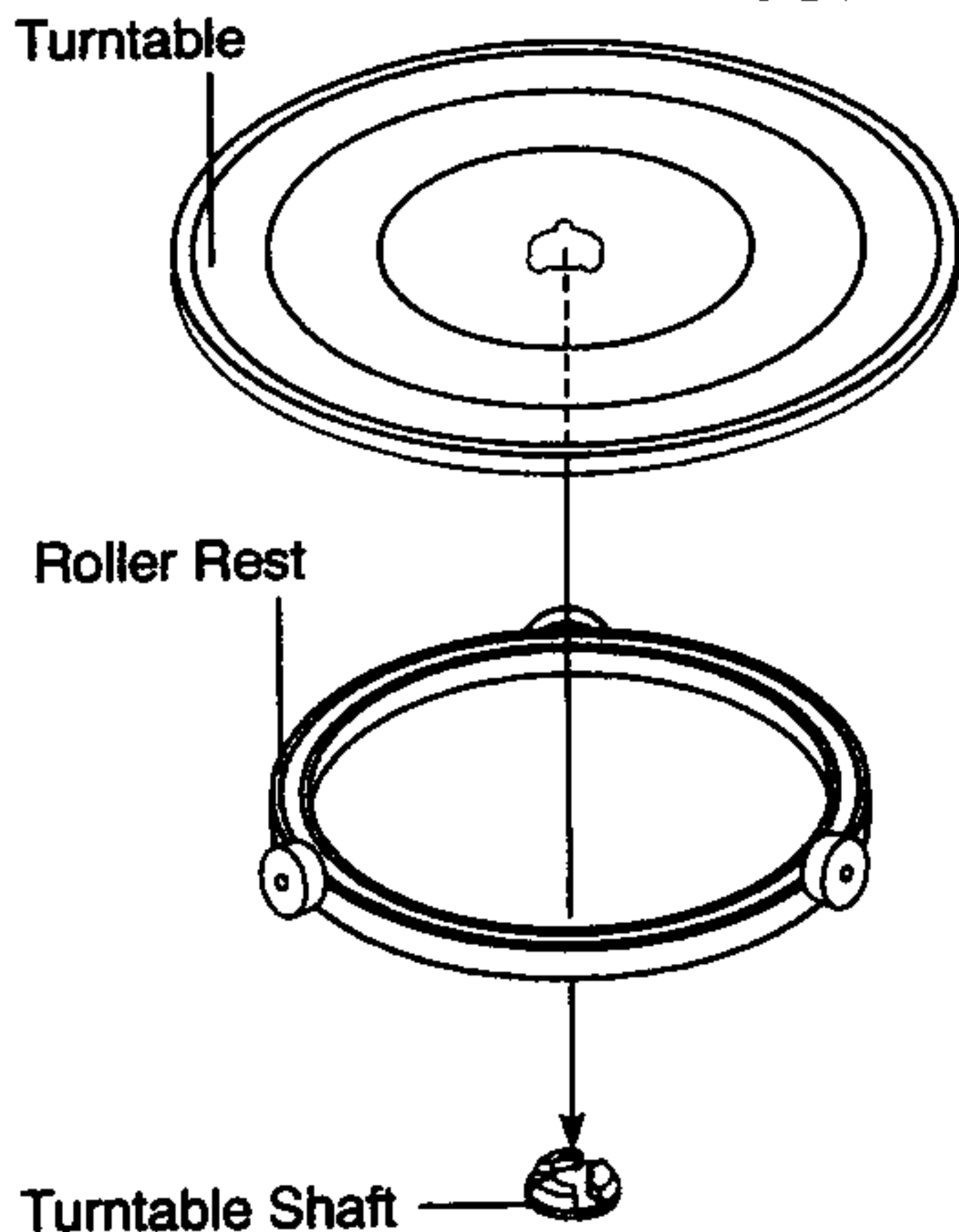
OVEN PARTS AND ACCESSORIES

Your oven is supplied with the following accessories:

Turntable	1	Instruction manual	1
Turntable roller rest	1	Drip tray	1
Metal rack	2		

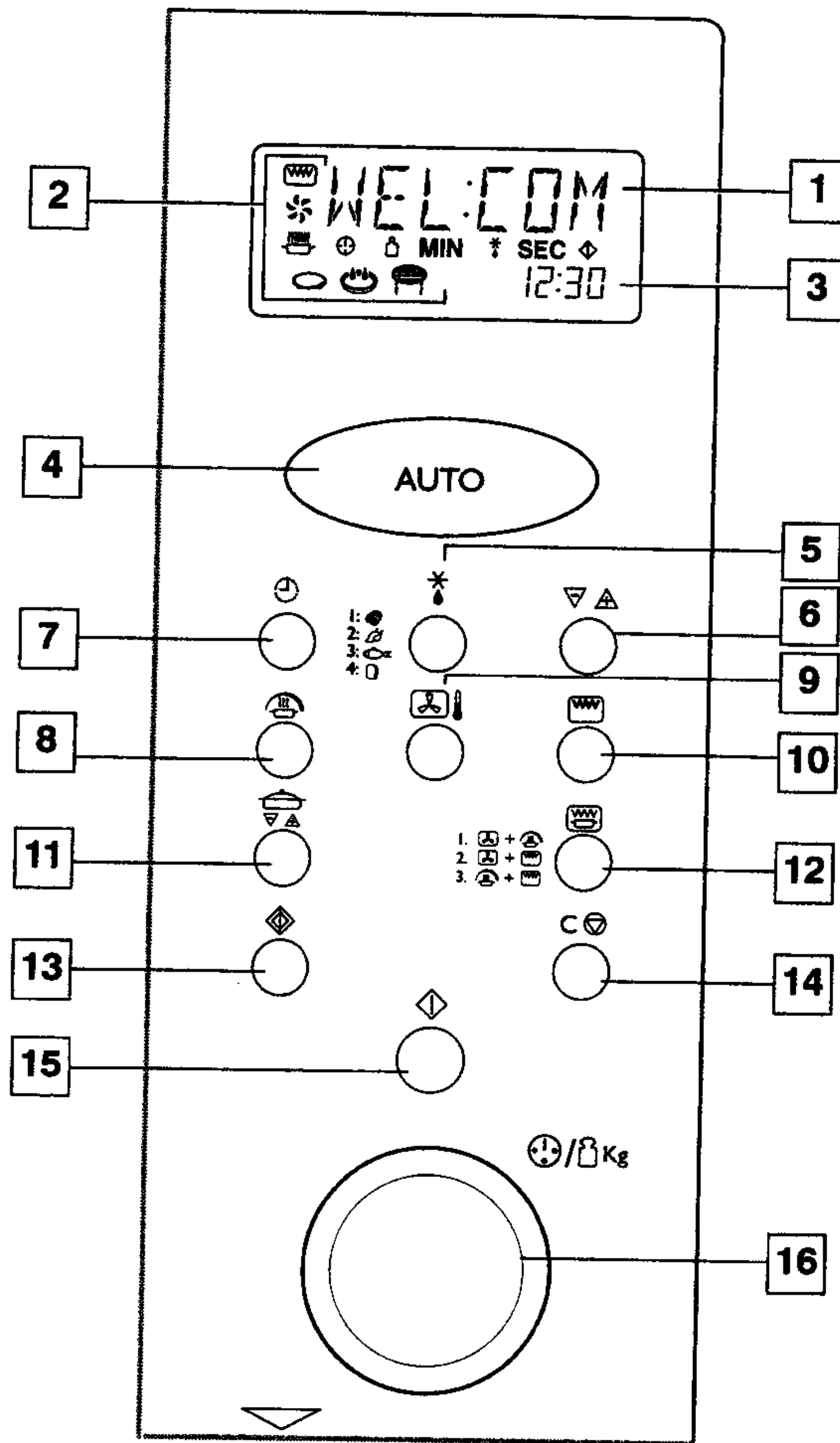


TURNTABLE INSTALLATION



1. Place the roller rest on the cavity bottom.
 2. Place the turntable on top of the roller rest as shown in the diagram. Make sure the turntable hub is securely locked in the turntable shaft. **Never place the turntable upside down.**
- Both turntable and roller rest must always be used during cooking.
 - All food and containers of food are always placed on this turntable for cooking.
 - This turntable rotates clockwise and anticlockwise; this is normal.
 - This turntable returns to its original starting position when cooking is finished.

OVEN CONTROL PANEL



1. Display Window. Cooking mode and short messages are displayed.

2. Function Indicator.

3. Kitchen Timer Display.

4. Auto Program Key.

5. Auto Defrost.

6. More / Less key:- Allows you to slightly increase or decrease cooking time of automatic programs.

7. Kitchen Timer key.

8. Micro Power.

9. Oven Temperature.

10. Grill.

11. Slow Cook.

12. Dual Cook.

13. Quick Start.

14. Clear / Stop.


15. Start.


16. Rotary Dial -
For setting time and weight.

SETTING THE LANGUAGE

Your new microwave oven comes with a five language **Word Prompt** system. Languages available are English, German, Spanish, Portugese and French.


When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power interruption, the display will show **"WELCOME TO SANYO - REFER TO INSTRUCTIONS BEFORE USE."**

By pressing " " it is possible to select the different languages.





When you have selected your required language press " " to hold that language, the numbers in the display then reset to 0: and you will be prompted to set the time of day.


To set English:


1. 


This oven is preset to English therefore it is only necessary to touch " "once.





To set German:


1. 

2. 



Touch " " key once, the display will show **"HERZLICH WILLKOMMEN - VOR GEBRAUCH DIESES GERAETES BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN."**

Touch " "once to select and hold language.





To set Spanish:


1. 

2. 



Touch " " key twice, the display will show **"BIENVENIDO A SANYO - ANTES DE UTILIZAR EL HORNO LEER EL MANUAL DE INSTRUCCIONES."**

Touch " "once to select and hold language.





To set Portugese:


1. 

2. 



Touch " " key three times, the display will show **"BEMIVINDO A SANYO - LEIA AS INSTRUCOES ANTES DE USAR"**

Touch " "once to select and hold language.

To set French:

1. 

2. 


Touch " " key four times, the display will show **"BIENVENU CHEZ SANYO - VEUILLEZ LIRE LE MODE DEMPLOI AVANT DUTILISERVOTRE FOUR"**

Touch " "once to select and hold language.

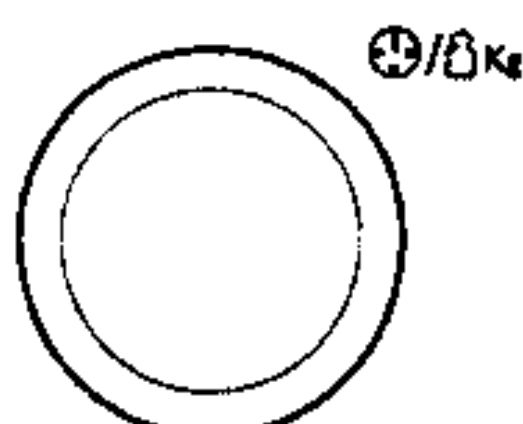
SETTING THE CLOCK

When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power interruption, the display resets to setting the language procedure on Pg 9.

To set the clock follow adjacent procedure.

Example: To set 4:30:

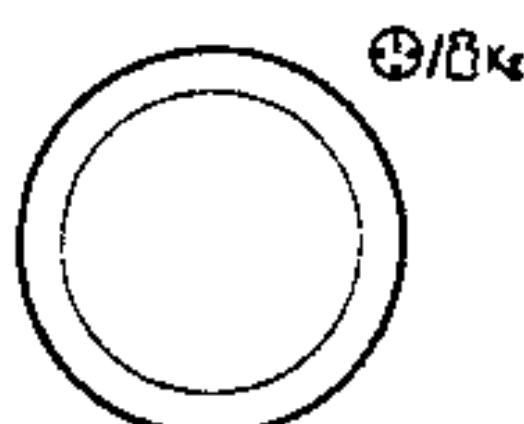
1.



2.



3.




4.



0: and "SET HOUR" shows in display and the clock symbol flashes. Turn "ROTARY TIMER" until 4: is indicated in the display window.

"PRESS START" shows in display and the start symbol flashes. Touch

"" Key. This locks in the hour setting. "SET MINUTES" shows in display and time indicator begin to flash.

To set the minutes Turn "ROTARY TIMER" until 4:30 is indicated in the display window.

"PRESS START" shows in display and the start symbol flashes. Touch

"" Key to lock in the time and start the clock running.

CHILD LOCK-OUT AND DEMONSTRATION MODE


Child Lock-Out:

This oven has a safety feature which prevents the accidental running of the oven by a child.

To set child lock-out.

1.



Press and hold "C  " Key for 3 seconds. Indicator **LOCK** is indicated. Now the oven cannot be operated.

To cancel child lock simply repeat setting procedure. Indicator **LOCK** disappears and clock display reappears. After 3 seconds the oven will beep twice, this indicates that the child lock is cancelled and the oven is now fully operational again.

Demonstration Mode:

After the demonstration mode has been set, the oven will appear to operate normally if the keys are pressed. However the oven will produce NO actual microwave power. When in demonstration mode, you can work through the cooking procedure.

To set demonstration mode.

1.



Press and hold "  " Key for 3 seconds. Indicator **L** lights up and clock display reappears.

To cancel demonstration mode simply repeat setting procedure. Indicator **L** disappears and clock display reappears. The oven is now fully functional once again. After 3 seconds the oven will beep twice, this indicates that the demonstration mode is cancelled and the oven is now fully operational again.

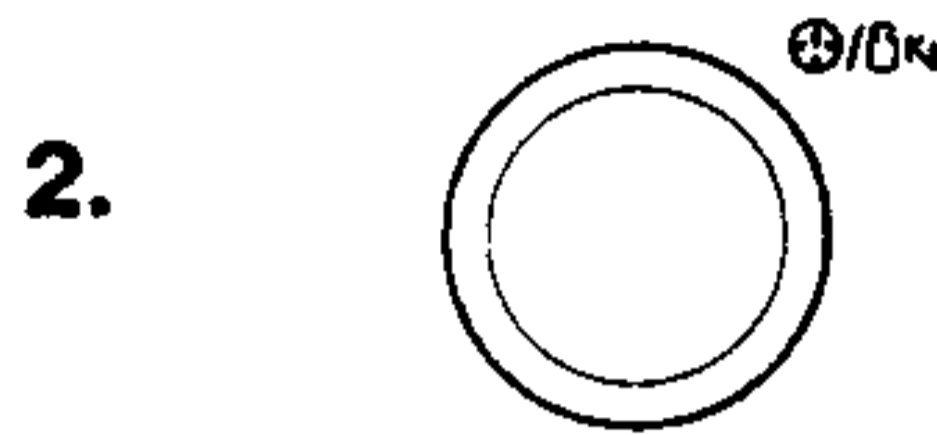
HOW TO USE THE KITCHEN TIMER

The oven may be used as a useful automatic kitchen timer. It may be set from 10 secs to 90 mins. This function operates independantly of the cooking functions, therefore the oven may be operated at the same time as the kitchen timer. The cooking time will be indicated in the display window. To check the time remaining on the kitchen timer, press " ".

Example: To set kitchen timer for 5mins 30secs:



Touch " ". "KITCHEN TIMER - SET TIME-" shows in display.



Turn "ROTARY TIMER" until 5:30 K (K represents Kitchen Timer) is indicated in the display window.



Touch "◇" Key. The Kitchen Timer will begin counting down. To cancel kitchen timer press "C ⊕".
If the start key is not pressed immediately the Kitchen Timer will begin counting down after 10 seconds.

Note:

To cancel the kitchen timer whilst the oven is operating, press " " followed by "C ⊕".

QUICK START

The Quick Start function allows the oven to begin cooking immediately on full power 900W.

NOTE:

The Quick Start key has been pre-programmed to increase in increments of 30 secs. up to a maximum time of 10 minutes.

Example: Set oven to start cooking on Full Power 900W for 2 minutes.



Touch "◇" Key 4 times. The microwave indicator lights up and the oven begins to operate immediately.

SUITABLE COOKWARE

MATERIAL	MICROWAVE	GRILL / THERMAL GRILL ONLY	CONVECTION ONLY
Turntable	Yes	Yes	Yes
Metal Racks	No	Yes	Yes
Metal Drip Tray	No	Yes	Yes
Heat Resistant Ceramic & Glass e.g Fire King.	Yes	Yes	Yes
China - Without Metal Decoration.	Yes	Yes	Yes
Plastic- microwave proof cookware.	Yes	No	No
Plastic cling film, microwave wrap, microwave roasting bags. (Do not use metal twist ties.)	Yes - With care. Pierce film. Do not fit film skin tight. Do not allow film to touch food.	No	No
Metal Cookware e.g baking tins, trays	No	Yes	Yes
Aluminum Foil	Yes - With care. Small pieces may be used for shielding. Over use may cause arcing.	Yes	Yes
Paper Greaseproof paper, Kitchen Paper, plates or cups.	Yes - With care. Paper may be used to absorb moisture or fat. Overheating could cause fire.	No	Yes - With care. Greaseproof paper may be used to line dishes.
Wood / Straw	Yes - With care. For warming food for a very short time only.	No	No

SUITABLE COOKWARE (CONT.)

MATERIAL	DUAL COOKING GRILL & MICROWAVE	DUAL COOKING CONVECTION & MICROWAVE	DUAL COOKING CONVECTION & GRILL
Turntable	Yes	Yes	Yes
Metal Racks	Yes	Yes	Yes
Metal Drip Tray	Yes	Yes	Yes
Heat Resistant Ceramic & Glass e.g Fire King.	Yes	Yes	Yes
China - Without Metal Decoration.	Yes	Yes	Yes
Plastic- microwave proof cookware.	No	No	No
Plastic cling film, microwave wrap, microwave roasting bags. (Do not use metal twist ties.)	No	No	No
Metal Cookware e.g baking tins, trays	Yes - With care. Do not place metal cookware on metal racks or on metal drip tray.	Yes - With care. Do not place metal cookware on metal racks or on metal drip tray.	Yes
Aluminum Foil	Yes - With care. Small pieces may be used for shielding. Over use may cause arcing.	Yes - With care. Small pieces may be used for shielding. Over use may cause arcing.	Yes
Paper Greaseproof paper Kitchen Paper, plates or cups.	No	Yes - With care. Greaseproof paper may be used to line dishes.	No
Wood / Straw	No	No	No

QUICK REFERENCE GUIDE TO 8 WAY COOKING

COOKING MODE	ACCESSORIES TO USE	SUGGESTED USE
Microwave Only 80, 150, 300, 450, 750 & 900W.	Place dish directly on turntable. Place dish on low rack for optimum defrost results.	Defrosting, reheating, cooking vegetables, rice, pasta, fish, casserole, sponge puddings.
Grill Only (1 Setting)	Place high rack on turntable.	For toasting bread, muffins etc.
Thermal Grill (1 Setting)	Place high rack on metal drip tray on turntable.	For cooking small chops, sausages, fish fingers etc.
Convection Only (40 - 250°C)	Place dish directly on turntable or on low rack.	For cooking meringues, biscuits, scones, bread, Yorkshire Puddings, pastry items e.g pies, tarts etc.
Thermal Grill & 80, 150, 300, 450W Microwave.	Place high or low rack on metal drip tray on turntable.	For faster cooking of traditionally grilled foods e.g chops, sausages, chicken pieces etc.
Convection & Microwave (Variable combinations of convection temperature and microwave power.) 100 - 250°C convec. + 80, 150, 300, 450W micro.	Place dish directly on turntable or on low rack.	For faster cooking of many traditionally baked foods e.g baked potatoes, pizza, roast poultry / joints, roast potatoes, some cakes, au gratin dishes, frozen crispy crumb convenience foods. For crisp reheating of pastry items.
Convection with Grill (210 - 250°C)	Place metal drip tray on high rack.	For fast cooking and crisping of small items e.g frozen potato products, fish fingers, chicken nuggets etc.
2 Level Convection	Place dishes trays directly on low & high rack. Change over halfway through cooking.	For batch baking of biscuits, scones, cakes etc on two levels.

HIGH AND VARIABLE POWER COOKING

This basic microwave cooking method allows you to cook food for a desired time. In addition to the maximum power level, you can select different microwave power from 5 other levels, **80W** to **750W** for the foods that require slower cooking.

Foods with high moisture content should be cooked on maximum power, as this is the fastest cooking method and best maintains the natural flavour and texture of the foods.

Manual Defrosting



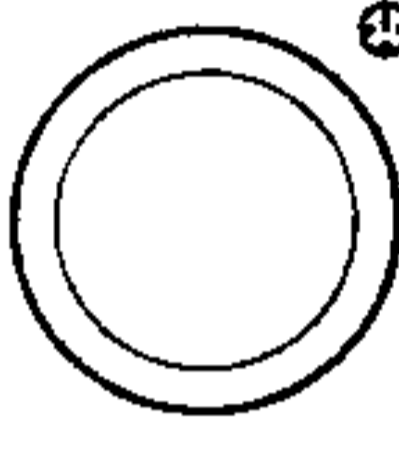

For manual defrosting (without using Auto Defrost features), use **150W**. To speed up the defrosting of dense foods over 450g (1lb), the oven may start on full power for **1-3 minutes**, then be reduced to **150W** until defrosting is complete.

NOTE:

The time increments for the **Up / Down** keys are as follows:

TIME	INCREMENT
0-5 min.	15 secs.
5-10 min.	30 secs.
10-30 min.	1 min.
30-90 min.	5 min.

Example: To cook at 650W for 1 min 30 secs

1.  Touch "C" key.
2.  Touch "Power" key 3 times. "450W SET TIME-" shows in display.
3.  Turn "Time/Power" until 1.30 is indicated in the display window. "PRESS START" shows in display.
4.  Touch "Down" key.

To set the variable cooking levels the Power key should be touched as follows:

900W	ONCE
750W	2 TIMES
450W	3 TIMES
300W	4 TIMES
150W	5 TIMES
80W	6 TIMES

POWER SETTING	SUGGESTED USE
80 W	Softening cream cheese.
150 W	Keeping foods warm, defrosting.
300W	Completing the cooking cycle of pot roasts. Completing the cooking cycle of some casserole and stews. Baked custards and cheese cakes.
450 W	Roasting meats.
750 W	Baking cakes. Reheating precooked foods.
900 W	Boiling liquids. Baking fish, vegetables.

GRILL COOKING

Grill 1

This method is ideal for toasting bread or muffins. Remember the oven will be hot. Place all food on high grilling rack. Grill cooking time can be set to a maximum of 90 minutes.

Example: Set oven to Grill for 15 minutes.

1.



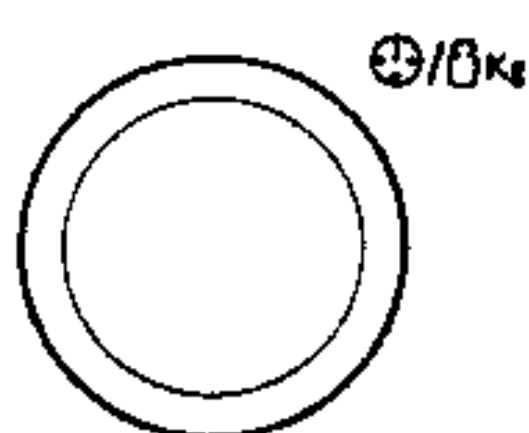
Touch "C ▾".

2.



Touch "W" key. The Grill indicator lights up "GRILL 1 - SET TIME" shows in display.

3.



Turn "⊕/⊖" until 15.00 is indicated in the display window. "PRESS START" shows in display.

4.



Touch "▾".

THERMAL GRILL COOKING

Grill 2

During thermal grill cooking, both fan and grill element operate together to circulate hot air around the food to assist the cooking process.

This method is ideal for small items such as sausages which you would usually grill. Place food on the high grill rack on the metal drip tray. Do not use thermal grill for toasting bread as the result will be rather dry. The grill cooking time can be set to a maximum of 90 minutes.

Example: Set oven to Thermal Grill for 15 minutes.

1.



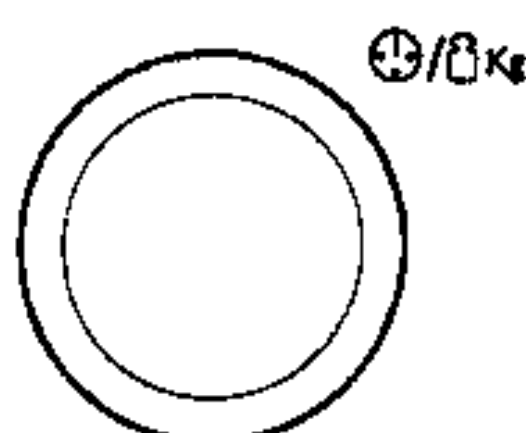
Touch "C ▾".

2.



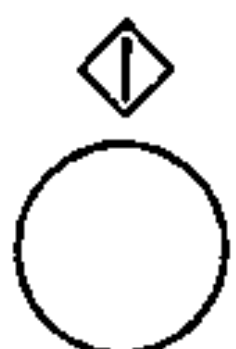
Touch "W" key twice. "GRILL 2 - SET TIME" shows in display.

3.



Turn "⊕/⊖" until 15.00 is indicated in the display window. "PRESS START" shows in display.

4.



Touch "▾".

CONVECTION COOKING

This oven can be used as a conventional oven by using the fan assisted convection function. The temperature range is 40 - 250°C.

Best results are obtained if the oven is preheated first.

Note:

When preheating is completed. Immediately place the food in the oven, set the convection cooking temperature, time and begin cooking.

The oven cannot be preheated to 40°C.

Convection cooking is ideal for cooking meringues, biscuits, scones, bread, Yorkshire puddings, large fruit cakes and all pastries. It can also be used for proving bread at 40°C. The convection cooking time can be set for a maximum of 90 minutes.

Place heatproof cookware directly on the low rack. As previously stated best results are obtained if the oven is preheated before convection cooking. However it is possible to begin convection cooking without preheating, ie for proving bread at 40°C. Simply omit steps 3. and 4.

As there is no microwave energy being used you can place metal tins directly onto the metal racks with no danger of arcing.

Example: Set oven to Preheat to 200°C.

(The oven is preheated before the food is added)



Touch "C" button.

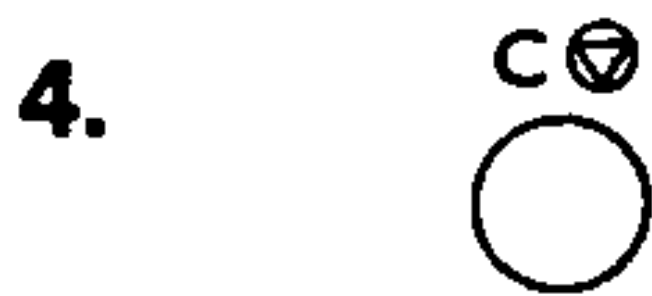


Press "Fan" key twelve times. The Convection indicator lights up and "200 C" is displayed.

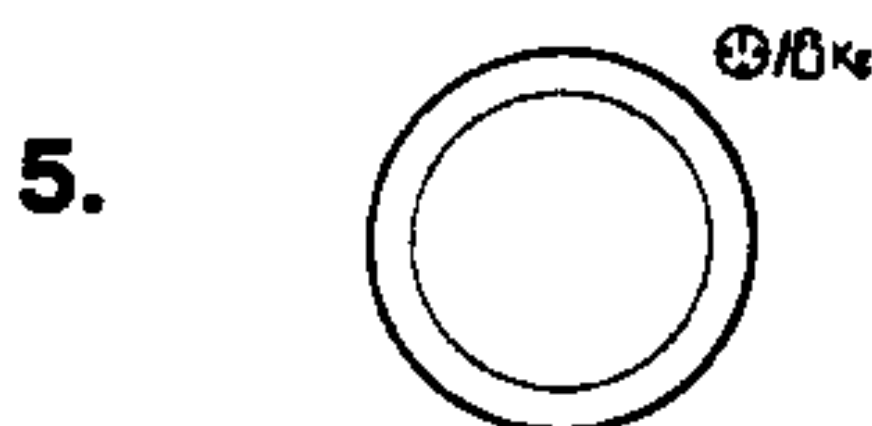


Press "Start". The oven will now preheat. When the correct temperature is reached the oven will beep 3 times and "PREHEATING COMPLETED - 200 C" will appear in the display. You may now place the food in the oven, set the convection cooking temperature and time as below and begin cooking immediately.

Example: To then set the preheated oven to cook using Convection for 20 minutes, at 200°C.



Touch "C" button, once. "200 C - SET TIME" shows in display place food on the low rack in the oven.



Turn "Fan/Time" until 20.00 is indicated in the display window.



Touch "Start" button.

DUAL COOKING

This oven offers you a choice of three methods of Dual cooking;

Dual 1. Convection + Microwave - For baking and roasting.

Dual 2. Convection + Thermal Grill - For fast crisping.

Dual 3. Microwave + Thermal Grill - For fast grilling.

Convection + Microwave

This function allows you to combine convection operation (100°C - 250°C) with any one of the four (80W, 150W, 300W, 450W) microwave power levels to produce traditional baked or roasted results in less time. This function has many uses, particularly roasting meat and poultry, cooking pizza, baked potatoes, roast potatoes, baking some cakes, frozen and crispy crumb foods and reheating pastries.







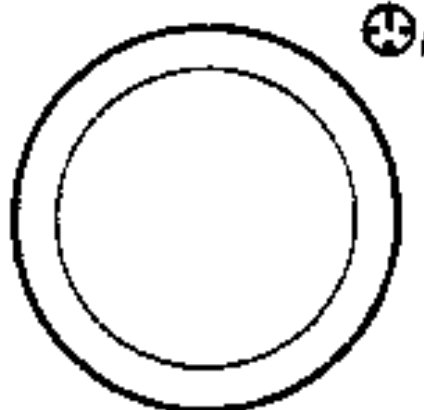
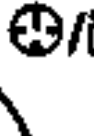
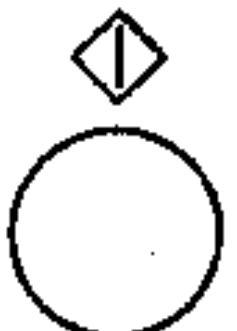

When cooking with dual convection + microwave it is not necessary to preheat the oven.

Food should be placed on the low rack or on the turntable.

Do **NOT** place metal cookware directly on the low rack when using this function as arcing may occur.

The Dual Convection + Microwave function can be set for a maximum of 90 minutes.

Example: Set oven to Dual Convection + Microwave for 15 minutes, at 220°C and 650W microwave power.

1.  Touch "C ".
2.  Press "  " key once. The Convection and Micro indicator light up and "DUAL 1 200C 450W - SET TIME" is displayed.
3.  Press "  " once - "210 C" is displayed.
4.  Turn "  " until 15.00 is indicated in the display window.
5.  Touch "  ".

DUAL COOKING (CONT.)

Thermal Grill with Convection

This function allows you to combine convection operation with the thermal grill, and is ideal for cooking small foods which require crisping e.g frozen potato products such as oven chips, potato croquettes or waffles, fish fingers, chicken nuggets, beefburgers and sausages.

Food should be placed on the high rack which is on the turntable. Alternatively food maybe placed on the metal drip tray on the high rack.

The Dual Convection + Thermal Grill function can be set for a maximum of 90 minutes.

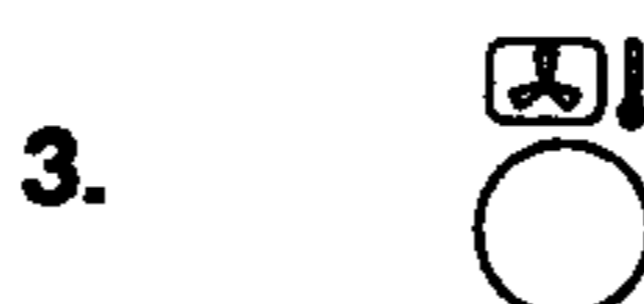
Example: Set oven to Dual Thermal Grill with Convection for 15 minutes, at 230°C.



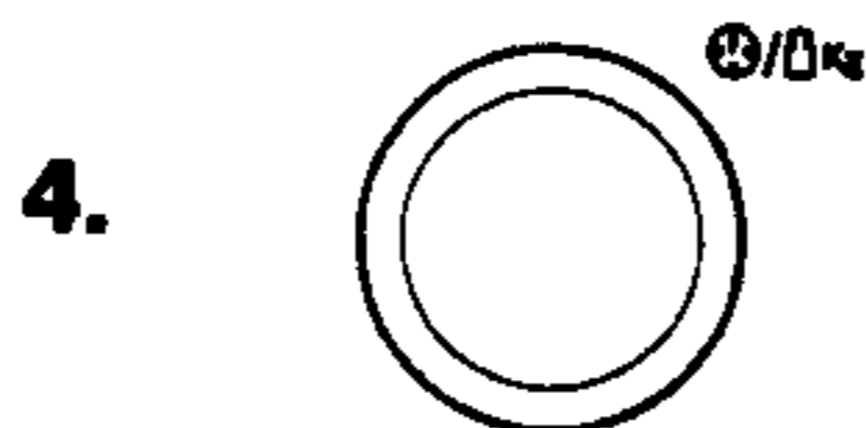
Touch "C" key.



Press "Grill" key twice. The Grill and Convection indicators light up and "DUAL 2 210 C GRILL 2 - SET TIME" is displayed.



Press "Temp" key once "220 C" is displayed.



Turn "Time" key until 15.00 is indicated in the display window.



Touch "Start" key.

Thermal Grill + Microwave

This oven has four settings:

- Thermal Grill + 80W
- Thermal Grill + 150W
- Thermal Grill + 300W
- Thermal Grill + 450W

This function allows you to combine the speed of a microwave with the browning and crisping of a grill. Ideal for all foods that would usually be grilled e.g sausages, chops, chicken pieces etc.

The Dual Thermal Grill + Microwave function can be set for a maximum of 90 minutes.

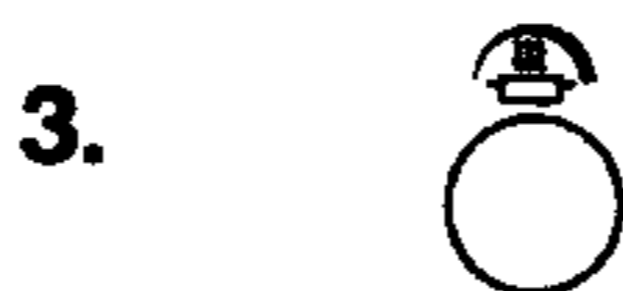
Example: Set oven to Dual Thermal Grill with Microwave for 15 minutes, at 150W microwave power.



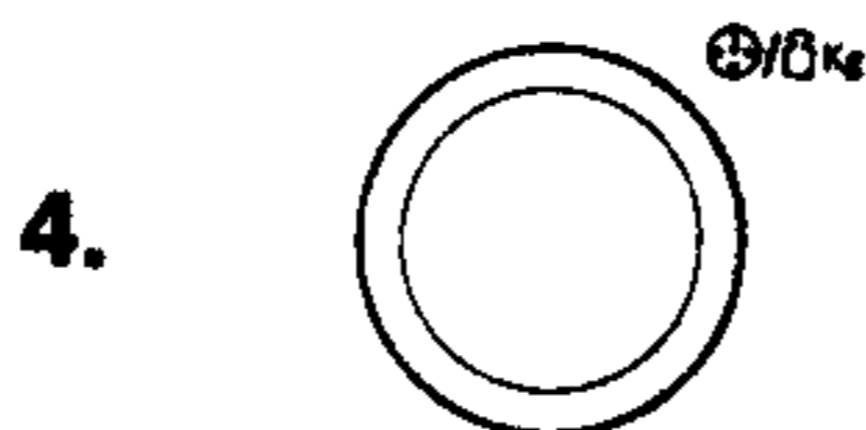
Touch "C" key.



Press "Grill" key three times. The Grill and Microwave power indicators light up and "DUAL 3 GRILL 2 450W - SET TIME" is displayed.



Press "Power" key twice. "150W" is indicated.



Turn "Time" key until 15.00 is indicated in the display window.



Touch "Start" key.

MULTI-STAGE COOKING

Multi stage cooking is ideal for sequential cooking. It allows you to cook at different power levels and with different cooking modes for a set time.

Up to three stages may be set.

All the stages should be set before starting the oven.

The following table shows the combinations possible when cooking with multi-stages:

1st	2nd	3rd
Micro	Micro	Micro
Micro	Micro	-
Micro	Micro	Grill
Micro	Micro	Thermal grill
Micro	Micro	Convection
Micro	Micro	Dual
Micro	Grill	-
Micro	Thermal grill	-
Micro	Convection	-
Micro	Dual	-



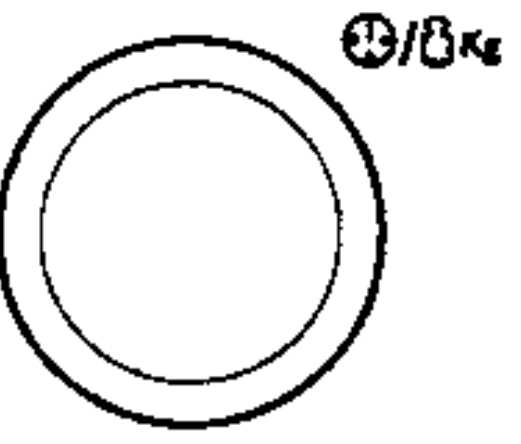

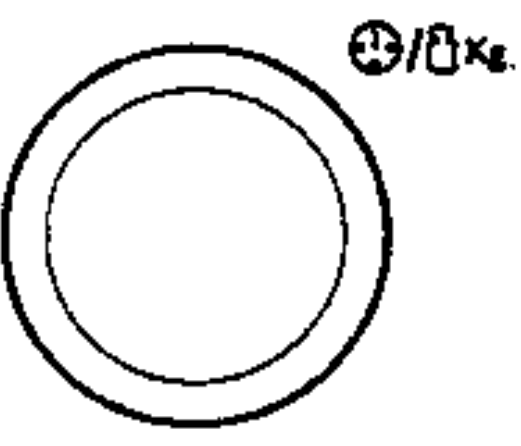

NOTE:

Dual cook - This is microwave with grill or convection at the same time, or convection with grill at the same time.

After grill, thermal grill, convection or dual cooking it is NOT possible to set microwave.

For three stage cooking, follow same procedure as shown, simply insert third stage at step 5, then press start.

Example: To set the oven to microwave on 650W for 10 minutes, and then Grill for 5 minutes.

1.  Touch "C".
2.  Press "Micro" key 3 times. The Micro indicator lights up and "450W - SET TIME" is displayed.
3.  Turn "Power" until 10.00 is indicated in the display window.
4.  Press "Grill" key once. The Grill indicator lights up and "GRILL - SET TIME" is displayed.
5.  Turn "Power" until 5.00 is indicated in the display window.
6.  Touch "Start".

AUTOMATIC THERMAL WEIGHT DEFROST

This feature allows you to accurately defrost meat, poultry, fish or bread.

Simply enter the weight of the food and the oven will select the correct defrosting time. The More / Less key may be used to increase or decrease the defrosting time as necessary.

The chart below indicates the maximum / minimum weights for use with Auto Weight Defrost Programs;



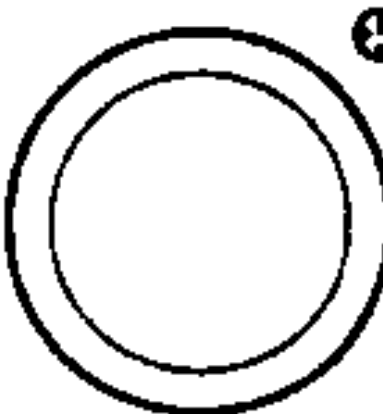


Defrost Program	Min. Weight	Max. Weight
1. Meat	100 g	3500 g
2. Poultry	100 g	3500 g
3. Fish	100 g	1000 g
4. Bread	100 g	900 g

Important: WHEN USING FOIL FOR SHIELDING IT IS IMPORTANT THAT THE FOIL DOES NOT TOUCH THE WALLS OF THE OVEN.

Auto Weight Defrosting chart appears on pages 23-24.

Defrost Program		
Press once	=	Meat
Press twice	=	Poultry
Press three times	=	Fish
Press four times	=	Bread

Example: To Defrost 1000 g of Meat using adjust "More"

1.  Touch "C".
2.  Touch "*" once. "MEAT DEFROST - SET WEIGHT" shows in display.
3.  Turn "⊕/⊖" until 1000 g is indicated in the display window. "PRESS START" shows in display.
4.  Touch "▲" key once to increase defrosting time as desired. A ▲ is indicated in the display window and the Start prompt flashes.
5.  Touch "◄".

6. PAUSE

The Auto Weight Defrost programs have a built-in pause function to allow for checking and rearranging of food. On commencing Auto Weight Defrosting the time for the **first defrost period** will countdown in the display.

At the pause rearrange the food as recommended in the

defrost table, close the door and press "◄". The defrost time for the **second defrost period** will countdown in the display.

If you do not open the door at the pause, the oven will restart after approximately 2 minutes and commences the second defrost period.

AUTO WEIGHT DEFROST - HINTS & TIPS FOR BEST RESULTS

Remove all packaging and place food on a microwave safe plate on the low rack.
Please follow hints and tips below.

1. MEAT:

For defrosting meat joints, minced meat, chops, steaks etc.

Meat Joints - Use of "▲" key is recommended.

To prevent over defrosting meat joints will require shielding around fatty areas with a smooth piece of foil. Joints will require at least 40 minutes standing time after defrosting to ensure that the centre is thoroughly defrosted, large joints will require longer standing times.

Steaks / Chops - "▽ ▲" key is not usually required.

Particularly delicate outer areas of steaks / chops may require shielding with smooth foil.

Minced or Cubed meat. Use of "▽" key is recommended.

Minced or Cubed meat should be broken up as soon as possible and any defrosted parts removed.

Sausages / Spare Ribs / Bacon - Use "▽" key recommended for these delicate meats.

Chops / sausages etc should be arranged in a single layer, and turned / rearranged at the pause. Most meats, with the exception of joints will require a standing time of at least 15 minutes.

2. POULTRY:

For defrosting whole poultry and poultry pieces.

Whole Poultry - Use of "▲" key is recommended.

Shielding of thin leg and wing areas and back bone is recommended. Begin defrosting breast side down and turnover at the pause. Whole poultry will require a standing time of at least 40 minutes to ensure that the centre is defrosted, large poultry will require longer standing times.

Chicken Pieces - "▽ ▲" key is not usually required.

Particularly delicate or thin parts may require shielding with smooth foil. Arrange pieces with the thicker parts to the outside and rearrange at the pause.

3. FISH:

For defrosting all types of fish.

Fillets - "▽ ▲" key is not usually required.

Whole Fish / Fish Steaks / Prawns - Use of "▽" key is recommended for these more delicate types of fish. Arrange fish in single layer, overlap thin areas and shield delicate areas such as heads and tails with small, smooth pieces of foil. (It is important that this foil does not touch the oven side.) Rearrange fish at the pause. Allow standing time of at least 10 minutes.

4. BREAD

For defrosting small bread items e.g rolls, bun and slices required for immediate use.

Remove all packaging and place the bread on a plate, at the pause it is very important to separate the rolls / slices (a knife may be useful). Rearrange with the most frozen parts to the outside, remove any defrosted pieces. (When rearranging slices it is vital to ensure that the turntable can still turn.)

Note that immediately after defrosting bread may feel warm. Allow 5-10 mins standing time. The defrosting process can be speeded up by cutting rolls in half as soon as possible.

Loaves may be defrosted using "▲" key, at least 15 mins standing time will be required.

Begin defrosting whole loaves on their side, cut in half and turn over at the pause. It is important to cut whole loaves on their side, cut in half or into slices as soon as possible to speed up the defrosting process.

This program is not suitable for defrosting cakes, gateaux or cheese cakes.

AUTO WEIGHT DEFROST CHART

Remove all packaging and place the food on a microwavesafe plate on the low rack.
For best results follow the recommendations below.

FOOD	MORE / LESS KEY	PREPARATION	PAUSE DIRECTIONS	STANDING TIME
1. MEAT				
Meat Joint	+ (MORE)	Shield back fat and any thin areas with smooth foil. Begin defrosting best side down.	Turnover and remove foil from back fat. Leave foil on warm, thin or delicate areas	Min 40 mins.
Chops / Steaks	NO	If frozen in a block separate as soon as possible. Arrange in a single layer with thin ends of chops to the centre. Shield any delicate or thin outer areas with small pieces of smooth foil.	Turnover, rearrange and remove foil.	15 mins.
Minced / Cubed Meat	NO	Break apart as soon as possible.	Break apart and remove any defrosted parts.	15 mins.
Sausages / Spare Ribs / Bacon	- (LESS)	Arrange in a single layer. Separate as soon as possible.	Separate and rearrange. Remove any defrosted parts.	15 mins.
2. POULTRY				
Whole Poultry	+ (MORE)	Shield thin leg, wing areas and back bone. Begin defrosting breast side down.	Turnover and remove foil. Leave foil on any warm, thin or delicate areas.	Min 40 mins.
Poultry Pieces	NO	Shield thin areas. Arrange in a single layer with thicker parts to the outside.	Turnover, rearrange and remove foil.	15 mins.
3. FISH				
Fillets	NO	Arrange in an even layer. If frozen in a block separate as soon as possible. Overlap thin areas.	Turnover and rearrange.	10 mins.
Steaks	NO	Arrange in an even layer with thicker parts to the outside, shield outer edges of steaks with smooth pieces of foil.	Turnover and remove foil.	10 mins.
Whole	NO	If more than one fish arrange head to tail. Shield ends with smooth pieces of foil.	Turnover and remove foil.	10 mins.
Prawns	- (LESS)	Arrange in an even layer.	Stir.	10 mins.

AUTO WEIGHT DEFROST CHART (CONT.)

FOOD	MORE / LESS KEY	PREPARATION	PAUSE DIRECTIONS	STANDING TIME
4. BREAD				
Whole Loaf	+	Place loaf on its side.	Cut in half if possible and turn over.	15 mins.
	(MORE)			
Rolls / Slices	NO	Arrange evenly on plate.	Separate and rearrange with frozen parts to the outside. Remove any defrosted pieces.	10 mins.
Croissants / Crumpets	-	Arrange evenly on plate.	Separate and rearrange with frozen parts to the outside. Remove any defrosted pieces.	10 mins.
	(LESS)			

DIRECT ACCESS (BY WEIGHT)

The Direct Access Cooking feature allows you to simply and accurately cook or reheat a range of foods. Your oven offers the following Direct Access (Auto) programs:

Auto 1	Frozen Reheat
Auto 2	Chilled Reheat
Auto 3	Liquid Reheat
Auto 4	Baked Potato
Auto 5	Potato Gratin
Auto 6	Roast Potatoes
Auto 7	Frozen Pizza
Auto 8	Fresh Pizza
Auto 9	Whole Chicken
Auto 10	Chicken Pieces
Auto 11	Beef joint
Auto 12	Pork joint
Auto 13	Lamb joint
Auto 14	Steamed fish
Auto 15	Baked fish

Operation is very easy, simply select the appropriate program, enter the weight of the food and

press " \diamond ". The oven will automatically select the appropriate cooking time and cooking mode for that food.

The "More / Less" key can be used to adjust the end cooked results to personal taste.

Please follow the guidelines in the information chart.

PAUSE

Please be aware that the Roast Potatoes, Roast Meat Joint - Beef, Pork and Lamb programs all have a built-in pause.

On commencing cooking with any of these programs, the time for the **first cooking period** will countdown in the display. At the pause turnover etc. as recommended in the Direct Access Cooking Chart close the door and

press " \diamond ". The cooking time for the **second cooking period** will countdown in the display.

VERY IMPORTANT

For best results, please follow the guidelines in the Direct Access cooking chart on pages 26-28.

Example: To cook a Beef Joint, by Direct Access

1.



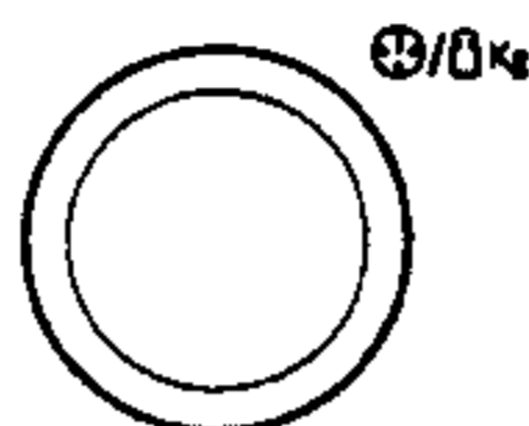
Touch "C" key.

2.



Touch "Auto" key 11 times to select "Beef Joint". "BEEF JOINT- SET WEIGHT" is displayed. Place meat best (fat) side down on the low rack on the drip tray on the turntable.

3.



Turn "⊕/⊖kg" to enter weight of food.

4.



Touch "▲" or "▼" key if required.

5.



Touch " \diamond ". At the pause turnover etc. as recommended.

Close the door and press " \diamond ".

Choose the required food category by touching the appropriate key several times as detailed below.

Please take note of the minimum and maximum food weights which you may use. **Note 0 g can be selected, but the oven will not operate.**

Direct Access Programs	Auto Program No.	Food Category	Cooking Mode**	Minimum weight of food	Maximum weight of food	Increment
Reheat	1 =	Frozen Reheat	M	100 g	600 g	50 g
	2 =	Chilled Reheat	M	100 g	600 g	50 g
	3 =	Liquid Reheat	M	100 g	1000 g	100 g
Potato	4 =	Baked Potato	C / M	100 g	1700 g	100 g
	5 =	Potato Gratin	C / M	200 g	1900 g	100 g
	6 =	Roast Potatoes	C / M	200 g	900 g	100 g
Pizza	7 =	Frozen Pizza	C / M	100 g	600 g	50 g
	8 =	Fresh Pizza	C / M	100 g	600 g	50 g
Chicken	9 =	Whole Chicken	C / M	800 g	2000 g	100 g
	10 =	Chicken Pieces	C / M	100 g	1000 g	100 g
Meat Joint	11 =	Beef Joint	C / M	500 g	2000 g	50 g
	12 =	Pork Joint	C / M	500 g	2000 g	50 g
	13 =	Lamb Joint	C / M	500 g	2000 g	50 g
Fish	14 =	Steamed Fish	M	100 g	1000 g	50 g
	15 =	Baked Fish	C / M	100 g	1000 g	50 g

** NOTE

C / M = Convection with microwave operation

M = Microwave only operation

DIRECT ACCESS COOKING CHART

PROGRAM	WEIGHT RANGE	COOKING PROCEDURES
REHEAT		
AUTO 1. FROZEN REHEAT For reheating one purchased frozen savoury ready meal e.g in one or two part microwavesafe container or one or two bag meals Adjust + for compact foods e.g lasagna Adjust - for delicate foods e.g fish (This program is not recommended for reheating frozen puddings.)	100 - 600 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove outer packaging. Pierce film lid or if there is no film lid cover with microwave wrap. For meals contained in bags make two small slits in the top of the bag. (It is not necessary to make slits in rice / pasta bags which are perforated.) 2. Place on a microwavesafe plate on the turntable. 3. Touch "AUTO" once to select "Frozen Reheat", enter weight of food and press "Start". (When reheating two bag meals, remove the rice / pasta bag halfway through the cooking time.) 4. After heating allow to stand for two minutes then shake or stir well before serving. ENSURE FOOD IS PIPING HOT BEFORE SERVING.
AUTO 2. CHILLED REHEAT For heating one purchased chilled ready meal. e.g in a microwavesafe container Adjust + for compact foods e.g lasagna Adjust - for delicate foods e.g fish or puddings	100 - 600 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove outer packaging. Pierce film lid or if there is no film lid cover with microwave wrap. 2. Place on a microwavesafe plate on the turntable. 3. Touch "AUTO" twice to select "Chilled Reheat", enter weight of food and press "Start". 4. After heating allow to stand for two minutes then shake or stir well before serving. ENSURE FOOD IS PIPING HOT BEFORE SERVING.
AUTO 3. LIQUID REHEAT For reheating soups, drinks, milk etc. Adjust + for soup No adjust for beverages, consommé style soups Adjust - milk.	100 - 1000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Note the total weight of the liquid to be heated. Place liquid into microwavesafe cups or bowl(s). For best results ensure that the liquid is evenly distributed between cups. Arrange cups evenly around edge of turntable. If reheating liquid in one large container, place this in the centre of the turntable. When heating soup cover with microwave wrap to avoid splatters. 2. Touch "Auto" 3 times to select "Liquid Reheat", enter total weight of liquid and press "Start". 3. After heating stir well.
POTATO		
AUTO 4. BAKED POTATO For cooking medium sized baked potatoes. Each potato 200 - 250 g.	100 - 1700 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wash and dry potatoes. Prick several times with a fork. Note the weight of the potatoes. 2. Place the potatoes around the edge of the low rack on the turntable. 3. Touch "AUTO" 4 times to select "Baked Potato", enter weight of food and press "Start". Turnover halfway through cooking time if you wish. 4. After cooking allow to stand for 2 minutes.
AUTO 5. POTATO GRATIN For cooking fresh home made potato gratin.	200 - 1900 g	Place the dish on the turntable.
AUTO 6. ROAST POTATOES For cooking roast potatoes	200 - 900 g	Place the dish on the low rack on the turntable.

DIRECT ACCESS COOKING CHART

PROGRAM	WEIGHT RANGE	COOKING PROCEDURE
PIZZA		
AUTO 7. FROZEN PIZZA For cooking frozen purchased pizza. Adjust + for frozen deep pan pizzas.	100 - 600 g	1. Remove all packaging and ensure topping is evenly spread. Note weight of pizza. 2. Place pizza on low rack on drip tray on turntable. 3. Touch "AUTO" 7 times to select "Frozen Pizza", enter weight and press "Start" .
AUTO 8. FRESH PIZZA For cooking fresh purchased pizza.	100 - 600 g	1. Remove all packaging and ensure topping is evenly spread. Note weight of pizza. 2. Place pizza on low rack on drip tray on turntable. 3. Touch "AUTO" 8 times to select "Fresh Pizza", enter weight and press "Start" .
CHICKEN		
AUTO 9. ROAST WHOLE CHICKEN For roasting a whole, fresh chicken, unstuffed.	800 - 2000 g	1. Wash and dry chicken, ensure giblets are removed. Note weight of chicken. 2. Place chicken breast side up on the low rack on the metal drip tray on the turntable. Brush with melted butter or vegetable oil. Season. 3. Touch "AUTO" 9 times to select "Whole Roast Chicken", enter weight and press "Start" . 4. After cooking allow the chicken to stand in foil for 10 - 15 minutes before serving.
AUTO 10. CHICKEN PIECES For cooking roast chicken pieces e.g portions, drumsticks.	100 - 1000 g	1. Wash and dry chicken pieces. Note the weight. 2. Place chicken pieces skin side up on the low rack on the metal drip tray on the turntable. Arrange with the thicker parts to the outside. Brush with melted butter or vegetable oil. 3. Touch "AUTO" 10 times to select "Chicken Pieces", enter weight and press "Start" .
MEAT JOINT		
AUTO 11. BEEF JOINT For cooking fresh joints of beef. Adjust + for a well done result. Adjust - for a more rare result.	500 - 2000 g	1. Wash and dry joint. Note weight. 2. Place joint with the best (fat) side down on the low rack on drip tray on turntable. Brush with melted butter or oil. 3. Touch "AUTO" 11 times to select "Beef Joint", enter weight, press "Start" . 4. At the pause remove any excess liquid, turn the joint over and baste if you wish. Shield any over cooking areas with small smooth pieces of foil. 5. After cooking allow to stand in foil for 15 - 20 mins.

DIRECT ACCESS COOKING CHART

PROGRAM	WEIGHT RANGE	COOKING PROCEDURES
MEAT JOINT (CONT.)		
AUTO 12. PORK JOINT For cooking fresh joints of pork. Adjust + for large leg or shoulder joints. No adjust required for loin joints.	500 - 2000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wash and dry joint. Note weight. 2. Place joint with best (fat) side down on low rack on drip tray on turntable. Brush with melted butter or oil. 3. Touch "AUTO" 12 times to select "Pork Joint", enter weight, press "Start". 4. At the pause remove any excess liquid, turn the joint over and baste if you wish. Shield any overcooking areas with small smooth pieces of foil. 5. After cooking allow to stand in foil for 15 - 20 minutes.
AUTO 13. LAMB JOINT For cooking fresh joints of lamb. Adjust + for a well done result. Adjust - for a more rare result.	500 - 2000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wash and dry joint. Note weight. 2. Place joint with best (fat) side down on low rack on drip tray on turntable. Brush with melted butter or oil. 3. Touch "AUTO" thirteen times to select "Lamb Joint", enter weight, press "Start". 4. At the pause remove any excess liquid, turn the joint over and baste if you wish. Shield any overcooking areas with small smooth pieces of foil. 5. After cooking allow to stand in foil for 15 - 20 minutes.
FISH		
AUTO 14. STEAMED FISH For cooking fresh, chilled fish e.g fillets, steaks, whole fish Adjust - for delicate fish e.g salmon steaks.	100 - 1000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove from packaging, wash and dry fish. Note weight. 2. Place fish in a microwavesafe dish with 2 - 3 tblsps of liquid e.g white wine, water or milk. Cover the dish with a lid or microwave wrap. 3. Touch "AUTO" 14 times to select "Steamed Fish", enter weight and press "Start".
AUTO 15. BAKED FISH For cooking fresh, chilled fish e.g fillets, steaks, whole fish & crispy coated fillets. Adjust + for very crispy fish Adjust - for delicate fish e.g salmon steaks	100 - 1000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove from packaging, wash and dry fish. Prepare as necessary e.g stuff etc. Note weight of prepared fish. 2. Place the fish in a dish on the low rack on the turntable. Dot with a little butter. (For a more crispy result e.g for breaded fillets, place the fish directly on the low rack on the drip tray on the turntable.) 3. Touch "AUTO" 15 times to select "Baked Fish", enter weight and press "Start".

SLOW COOKING

A choice of two slow cook programs are available;

Slow Cook High - 300W - for the first stage of the slow cooking process.

Slow Cook Low - 150W - for continuing the slow cooking process by gently simmering the food.

This feature is convenient for a busy life styles and is ideal for cooking soups, casseroles and stews.

Slow Cook Low (150W) may also be used for keeping food which is already piping hot warm.

Do not attempt to slow cook meals using only Slow Cook Low (150W), always begin cooking on Slow Cook High (300W) to bring food to simmering temperature and then continue gently cooking using Slow Cook Low (150W).

Maximum Cooking Time

1 Stage Slow Cooking - 12 hrs

2 Stage Slow Cooking - 24 hrs



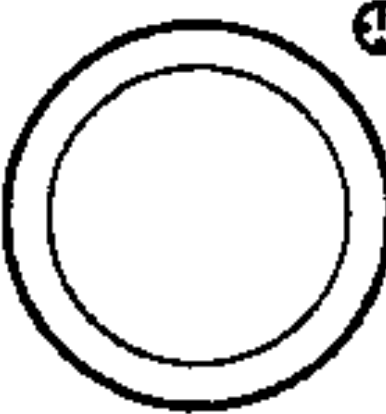

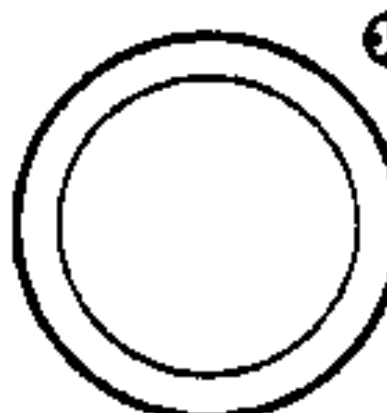

The cooking time in the display will count down increments of 1 minute. eg

0.20 indicates 20 minutes

5.00 indicates 5 hours

10.40 indicates 10 hrs 40 mins.

Example: To cook a casserole using slow cooking function Slow Cook High for 30 minutes, followed by Slow Cook Low for 8 hours.

1.  Touch "C".
2.  Touch "High Cook" once. **SLOW COOK HIGH - SET TIME** is displayed.
3.  Turn "ROTARY TIMER" until **0H30 - PRESS START** appears in the display window.
4.  Touch "Low Cook" once. **SLOW COOK LOW - SET TIME** is displayed.
5.  Turn "ROTARY TIMER" until **8H00 - PRESS START** appears in the display window.
6.  Touch "Start".



You can set the slow cook cooking time in increments of 10 minutes.

QUESTIONS AND ANSWERS

OPERATION

- Q.** What is wrong when the oven light does not function?
- A.** Either:
- The door is not firmly closed.
 - or:
 - The light bulb has burned out.
- Q.** Why does steam come out of the air exhaust vent?
- A.** Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to allow this steam to escape.
- Q.** Can the microwave oven be damaged if it is operated empty?
- A.** Yes. Never operate the oven while empty or without the turntable positioned correctly on the roller rest.
- Q.** Why does my oven produce smoke when I use grill, convection or dual cooking ?
- A.** Any dirt or grease that builds up on the walls and roof of the oven will begin to smoke if not cleaned. Therefore it is vital to wipe out your oven after cooking.
- Q.** Instructions for aluminium foil use are confusing. When should foil be used?
- A.** It should be used to shield portions of food from becoming overcooked or over defrosted. Use small flat pieces of foil for shielding.
- Q.** Why is standing time recommended after the cooking operation has been completed?
- A.** Standing time is very important. With microwave cooking, the heat is in the food, not in the oven. Many foods build-up enough internal heat to allow the cooking process to continue, even after the food is removed from the oven. Standing time for joints of meat, large vegetables and cakes is to allow the inside to cook completely, without overcooking the outside.
- Q.** Why do sparks and crackling (arcing) occur in the oven?
- A.** There may be several reasons why sparks and crackling within cavity (arcing) occur.
- * A dish with metal parts or trim is being used. (silver or gold).
 - * A metal utensil has been left in the oven.
 - * Too much metal foil is being used.
 - * A metal twist-tie is present in the oven.
- Q.** Why does condensation appear in the oven ?
- A.** This is normal and occurs because the food is cooking faster than the moisture can be removed from the oven. Always wipe out oven after use.

FOODS

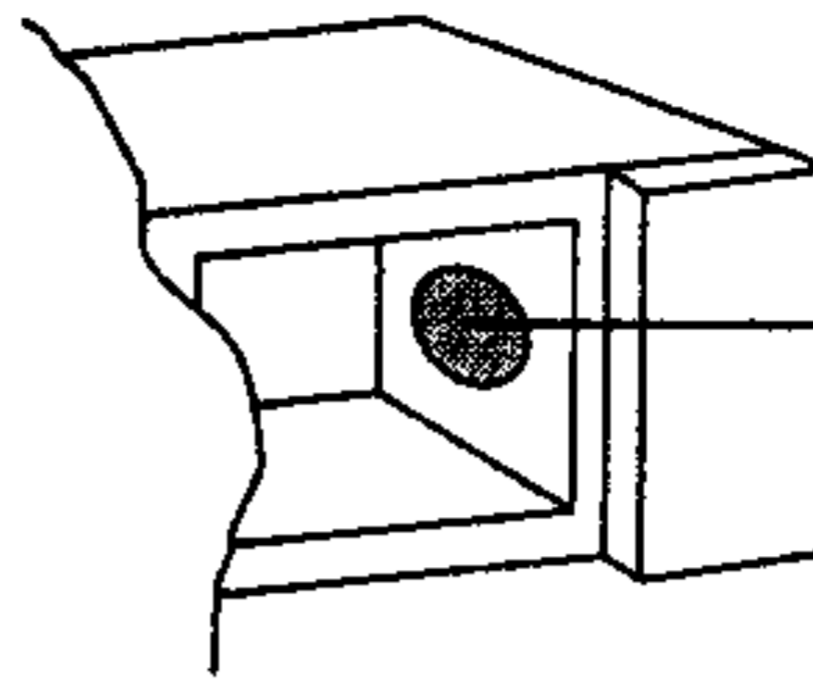
- Q.** Can I check the preset oven temperature when cooking by convection?
- A.** Yes, you can check the set temperature by pressing "  " key. The temperature will then be shown in the display for 2 seconds.
- Q.** Why are scrambled eggs sometimes a little dry after cooking?
- A.** Eggs dry out if they are overcooked. You may need to vary the cooking time or power level for one of the following reasons:
- * Eggs vary in size.
 - * The initial temperature of the egg may vary depending on where it is stored.
 - * The shape of cooking utensils vary, which makes it necessary to vary cooking time.
 - * Eggs continue cooking during standing time.
- CAUTION: Eggs in their shell and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.*
- Q.** How are liquids, soups or casserole prevented from boiling over?
- A.** Use a larger utensil than usual for cooking. If you open the oven door or press " C  ", the food will stop boiling.
- Q.** Why does the dish become hot when I microwave food in it?
- A.** As the food becomes hot it will conduct the heat into the dish. Use oven gloves to remove food after cooking.
- Q.** Does the density of a food affect its cooking time in the microwave ?
- A.** Yes. A dense food such as meat will take longer to cook, reheat or porous, light and airy food such as bread, puddings and cakes. This is because microwaves cannot penetrate as deeply into denser, heavier foods.

CARE AND CLEANING

It is important that no liquid food or grease particles are left in the oven as this ensures the correct performance of your oven and reduces the risk of corrosion. After use always wipe out your oven thoroughly and dry.

INTERIOR OF THE OVEN

It is essential to keep your oven clean at all times. The oven cavity should be cleaned and wiped dry after each use. Please ensure that the oven is cool before cleaning. Wipe out with a mild detergent solution, paying particular attention to the microwave outlet cover (see illustration opposite) and the door seal area. Take particular care not to allow water to seep through the small holes in the oven walls. Wipe dry with a soft cloth. Never use abrasive cleaning materials as these can damage the oven cavity. When grilling, using convection or dual cooking grease may splash onto oven walls, if this is not removed after cooking it can accumulate and cause the oven to smoke. Such stains are also more difficult to remove if allowed to become "baked on".



Microwave Outlet Cover

Do not use any type of oven cleaner on your microwave oven as this can cause severe damage.

REMOVABLE PARTS

The glass turntable, turntable support, metal drip tray and grill racks can be removed for easy cleaning. Wash in warm soapy water and dry. It is important to clean the metal drip tray after use to prevent deterioration of the non-stick surface.

EXTERIOR OF OVEN

Johnson Wax "Mr Muscle" window and glass cleaner is recommended for light cleaning of the stainless steel exterior of your oven (i.e to remove finger prints). Do not use cleaners containing chlorine.

BEFORE CALLING SERVICE

You can often correct operating problems yourself. If your microwave oven fails to work properly, locate the operating problem in the chart below and try the solutions marked for each problem.

If the microwave oven still does not work properly, contact the nearest ETNA SERVICE DEPARTMENT tel. 0315 689666.

PROBLEMS

Oven will not start	X	X	X						
Arcing or sparking				X				X	
Unevenly cooked foods				X	X		X		X
Overcooked foods							X		
Undercooked foods				X	X	X	X		
Improper defrosting				X			X		

POSSIBLE CAUSES

Is power cord plugged in ?

Is door closed ?

Cooking time not set.

Use microwave-safe cookware only.

Completely defrost food.

Turn or stir food.

Do not operate when empty.

Use correct time / cooking power level.

Check to see that ventilation ports are not restricted.

Direct Access Programs

Direct Access Programs	Press key	Prog. No.	Food Category	Cooking Mode	Minimum weight of food	Maximum weight of food	Increment
Potato	1	1	Baked Potato	C/M	0.1 kg	1.7 kg	0.1 kg
	2	2	Potato Gratin	C/M	0.2 kg	1.9 kg	0.1 kg
	3	3	Roast Potato	C/M	0.2 kg	0.9 kg	0.1 kg
Chicken	1	1	Whole Chicken	C/M	0.8 kg	2.0 kg	0.1 kg
	2	2	Chicken Pieces	C/M	0.1 kg	1.0 kg	0.1 kg
Pizza	1	1	Frozen Pizza	C/M	100 g	600 g	50 g
	2	2	Fresh Pizza	C/M	100 g	600 g	50 g

Direct Access Programs	Press key	Prog. No.	Food Category	Cooking Mode	Minimum weight of food	Maximum weight of food	Increment
Meat Joint	1	1	Beef	C/M	0.5 kg	2.0 kg	0.1 kg
	2	2	Pork	C/M	0.5 kg	2.0 kg	0.1 kg
	3	3	Lamb	C/M	0.5 kg	2.0 kg	0.1 kg
Reheat	1	1	Frozen	M	100 g	600 g	50 g
	2	2	Chilled	M	100 g	600 g	50 g
	3	3	Liquid	M	0.1 kg	1.0 kg	0.1 kg
Fish	1	1	Steamed	M	100 g	1000 g	50 g
	2	2	Baked	C/M	100 g	1000 g	50 g

Important: Always refer to the instruction manual when using direct access programs.

EASY USE CHART

SETTING THE CLOCK

1. After setting the language.
2. Turn "⊕/⊖K" to set hour.
3. Press "⏏".
4. Turn "⊕/⊖K" to set minutes.
5. Press "⏏".

TIME COOKING

1. Press "C ⊕".
2. Press "☞", 1-6 times to set power level.
3. Turn "⊕/⊖K" to set cooking time.
4. Press "⏏".

GRILL / THERMAL GRILL COOKING

1. Press "C ⊕".
2. Press "☞" once or twice.
3. Turn "⊕/⊖K" to set cooking time.
4. Press "⏏".

MULTI-STAGE COOKING

1. Press "C ⊕".
2. Press "☞" 1-6 times to set power level for 1st stage.
3. Turn "⊕/⊖K" to set cooking time for 1st stage.
4. Press "☞" 1-6 times to set power level for 2nd stage.
5. Turn "⊕/⊖K" to set cooking time for 2nd stage.
6. Press "⏏".

DUAL COOKING

1. Press "C ⊕".
2. Press "☞" key once, twice or three times. Select Micro Power and Convection temperature as required.
3. Turn "⊕/⊖K" to set cooking time.
4. Press "⏏".

CONVECTION COOKING

1. Press "C ⊕".
2. Press "☞" to select preheat temperature.
3. Press "⏏".
4. Press "C ⊕" once.
5. Turn "⊕/⊖K" to set cooking time.
6. Press "⏏".

AUTO WEIGHT DEFROST

1. Press "C ⊕".
2. Press "⌘".
3. Turn "⊕/⊖K" to enter weight of food.
4. Place the food in the oven.
5. Press "▲" or "▼" to adjust defrosting time if required.
6. Press "⏏".
7. At the pause, rearrange food as required. Close the door and press "⏏".

DIRECT ACCESS COOKING

1. Press "C ⊕".
2. Press AUTO key required number of times.
3. Place the food in the oven.
4. Turn "⊕/⊖K" to enter weight of food.
5. Press "▲" or "▼" to adjust cooking time if required.
6. Press "⏏".
7. At the pause (certain programs only), rearrange food as required. Close the door and press "⏏".

IMPORTANT NOTE - USE OF AUTO PROGRAMS (PAUSE)

Please be aware that the Auto Defrost programs and the Direct Access Roast Potatoes, Roast Meat Joint programs have a built-in pause. On commencing use of any of these programs the first defrosting / cooking time will countdown in the display. At the pause turnover etc. as required,

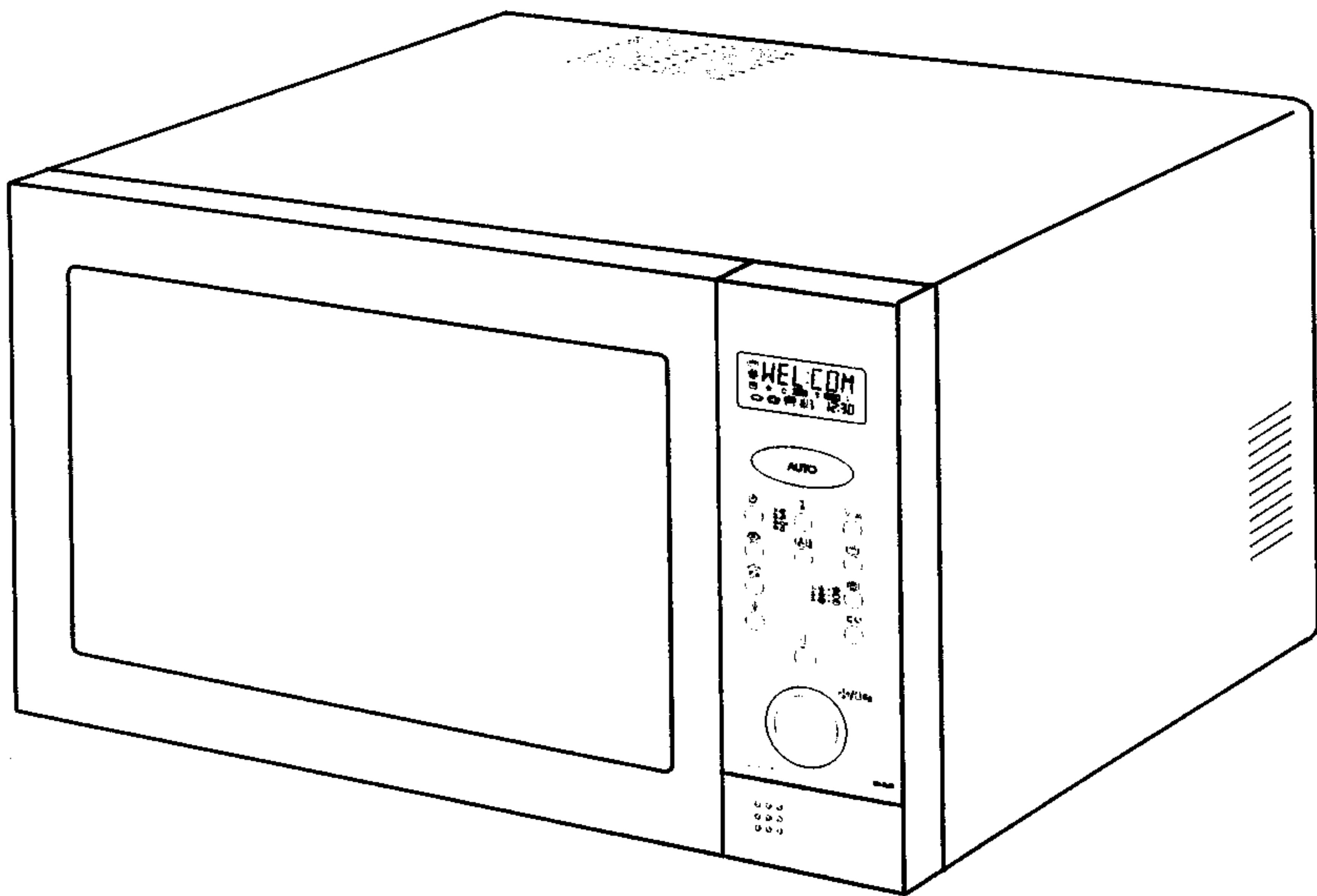
close the door and press "⏏". The cooking time for the second period will countdown in the display.

ETNA

BEDIENUNGSANLEITUNG

2190 RVS

Mikrowellenofen mit Backofen und Grill



Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Ihr Mikrowellenofen wird Ihnen lange Zeit gute Dienste leisten, wenn Sie diese Anleitung beachten.

ETA
German

INHALTSVERZEICHNIS

Technische Daten 4

Sicherheitsanweisungen

Sicherer Betrieb Ihres Ofens 4

Weitere wichtige Sicherheitshinweise 5

Inbetriebnahme Ihres Mikrowellenofens

Aufstellung und Anschluß 6

Bestandteile und Zubehör 7

Ofenbedienfeld 8

Einstellen der Sprache 9

Einstellen der Uhrzeit 10

Kindersperre und Demonstrationsmodus 10

Verwendung des Küchenweckers 11

Schnellstart 11

Geeignetes Kochgeschirr 12-13

Bedienungsanleitung

Kurzer Leitfaden zu 8 Garmethoden 14

Manueller Betrieb

Garen mit maximaler und variabler Leistung 15

Grillen und Rundum-Grillen 16

Konventionelles Garen 17

Kombi-Garen 18-19

Mehrstufiges Garen 20

Automatikbetrieb

Automatisches Auftauen nach
Gewicht & Tabellen 21-24

Direktprogrammierung und Tabellen 25-28

Sudderer 29

Pflege Ihres Mikrowellenofens

Fragen und Antworten 30

Reinigung und Pflege 31

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden 31

Mindest- und Maximalgewichte für
Direktprogrammierung 35

Zusammenfassende Tabelle mit
Bedienungsschritten 36

TECHNISCHE DATEN

	2190 RVS
Netzspannung	230 - 240 V
Maximale Ofenleistung	900 W*
Power Grill	1200 W
Konvektionsheizkörper	1200 W
Abmessungen (W x D x H)	490 x 445 x 322
Gewicht	19 Kg

*Nach IEC 705 Testverfahren

SICHERER BETRIEB IHRES OFENS (MIKROWELLE)

1. Zum Erhitzen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten immer ein Gefäß mit großer Öffnung verwenden, damit Luftblasen ungehindert entweichen können und ein Überkochen verhindert wird. Es ist möglich, daß die Flüssigkeit die Siedetemperatur erreicht, ohne daß Blasen aufsteigen. In einem solchen Fall kann die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen.
2. Betrieb des leeren Ofens, d.h. ohne Gargut, führt zu Schäden am Ofen.
3. Der Mikrowellenofen ist NICHT GEEIGNET zum Frittieren - es ist nicht möglich, die Temperatur des Frittieröls zu regeln, und damit kann das Öl zu heiß werden.
4. Speisenbehälter im Mikrowellenofen dürfen nie fest verschlossen sein. Ein Deckel ist notwendig, er darf aber nicht luftdicht schließen.
5. Geringe Nahrungsmittelmengen, die nur wenig Wasser oder viel Fett und Zucker enthalten, können verbrennen, austrocknen oder sich entzünden, wenn sie zu lange gegart oder gewärmt werden. Bedenken Sie bitte: die Wärm-/Garzeiten sind sehr kurz. So dauert es etwa nur 15 Sekunden, um ein Pastetchen oder ähnliches zu erhitzen.
6. Nahrungsmittel mit einer Haut oder Membran wie z.B. Eier, Kartoffeln, Tomaten, Äpfel, Würstchen usw. immer einstechen, damit der entstehende Dampf entweichen kann. Andernfalls können solche Nahrungsmittel explodieren.
7. Wenn zum Erhitzen von Speisen Einweggeschirr aus Kunststoff, Pappe oder anderen brennbaren Materialien benutzt wird, sollten Sie während des Erhitzens öfter nachsehen.
8. Bitte keine lebendigen Tiere in den Mikrowellenherd stellen.

HINWEIS

Das Austreten von Dampf rund um die Tür herum, Kondenswasserbildung an der Tür, und selbst Wassertropfen unterhalb der Tür während des Erwärmungs- oder Garvorgangs sind völlig normal. Es handelt sich hierbei nur um Kondensat durch die Hitze der Speise und hat keinen Einfluß auf die Sicherheit Ihres Ofens. Die Tür schließt den Garraum nicht hermetisch ab, ihr spezielles ETNA-Design trägt jedoch zur vollständigen Sicherheit des Gerätes bei.

AUCH WENN IHR MIKROWELLENOFEN MIT SICHERHEITSFUNKTIONEN AUSGESTATTET IST, SOLLTEN SIE UNBEDINGT FOLGENDE HINWEISE BEACHTEN:

- a. Nicht an den Sicherheitsverriegelungen manipulieren.
- b. Keine Gegenstände zwischen Ofen und Tür stecken und darauf achten, daß sich keine Speisenreste an den Dichtflächen ansammeln. Den Dichtungsbereich der Tür regelmäßig mit milder Seifenlauge abwaschen, klarwischen und trockenwischen. Keine Scheuermittel oder Scheuerkissen verwenden.
- c. Die geöffnete Tür darf nicht belastet werden; wenn sich z.B. ein Kind an die geöffnete Tür hängt, kann der Ofen nach vorne fallen und Verletzungen verursachen.
- d. Bei Anzeichen von Beschädigungen den Ofen nicht benutzen. Wenden Sie sich an den nächstgelegenen ETNA KUNDENDIENST.
- e. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht nur benutzen, wenn ihnen erklärt wurde, wie das Gerät sicher bedient wird und welche Gefahren bei Fehlbedienung entstehen.

WEITERE WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei Benutzung des Gerätes sind unbedingt folgende Sicherheitshinweise zu beachten:

1. Vor Inbetriebnahme des Gerätes die gesamte Bedienungsanleitung lesen.
2. Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal im Grill- und/oder Backofenbetrieb benutzen, ist es möglich, daß sich für einige Minuten Rauch oder Verbrennungsgeruch bemerkbar machen. Dies ist während des ersten Betriebs völlig normal und stellt keinen Grund zur Beunruhigung dar.
3. Wie bei den meisten Kochgeräten ist auch dieses Gerät genau zu überwachen, um Brand im Garraum zu verhindern.

Bei einem entstehenden Brand:

- * Die Ofentür geschlossen halten
- * Den Ofen ausschalten
- * Das Netzkabel abziehen oder den Strom an der Steckdose/Sicherung ausschalten

Weitere wichtige Sicherheitshinweise:

BEIM BENUTZEN DER MIKROWELLE:

1. Keine Drahtklammern im Ofen benutzen. Gekaufte Speisen auf Metallklammern untersuchen und solche Klammern entfernen, bevor die Speisen in den Ofen gestellt werden.
2. Den Innenraum des Ofens immer sauber halten. Speisenreste an den Ofenwänden verringern die Wirkung der Mikrowellen.
3. Speisen oder Flüssigkeiten nicht in Flaschen oder Gläsern mit geschlossenem Deckel erhitzen. Es muß sichergestellt werden, daß Luft aus dem Behältnis entweichen kann.

4. Babymilch oder Babynahrung bei 450 W erhitzen. Nach dem Erhitzen gründlich umrühren oder schütteln. Bevor Sie dem Kind die Babynahrung geben, bitte die Temperatur überprüfen.
5. Tassen mit heißer Flüssigkeit vorsichtig vom Drehteller nehmen. Die Tasse anheben, nicht zum Rand des Drehtellers schieben, damit sie nicht umkippt.
6. Eier nie in der Schale im Mikrowellenofen kochen, da sie andernfalls explodieren können. Das Eigelb könnte durch den innerhalb der Membran entstehenden Dampf aufplatzen. Eier vor dem Kochen daher immer einstechen.

GAREN MIT GRILL/KONVEKTIONSHITZE

1. Vermeiden Sie es, während des Garens oder sofort danach Wasser auf das gläserne Sichtfenster zu spritzen, da es dadurch springen kann.
2. Verwenden Sie beim Hineinstellen oder Herausnehmen von Speisen stets Topflappen zum Schutz Ihrer Hände. Vermeiden Sie jede Berührung mit den Innenwänden des Ofens.
3. Vermeiden Sie beim Hineinstellen oder Herausnehmen von Speisen, das Sichtfenster zu berühren.
4. Die Oberseite des Geräts wird außen sehr heiß – stellen Sie also keine Gegenstände darauf.

WARNUNG

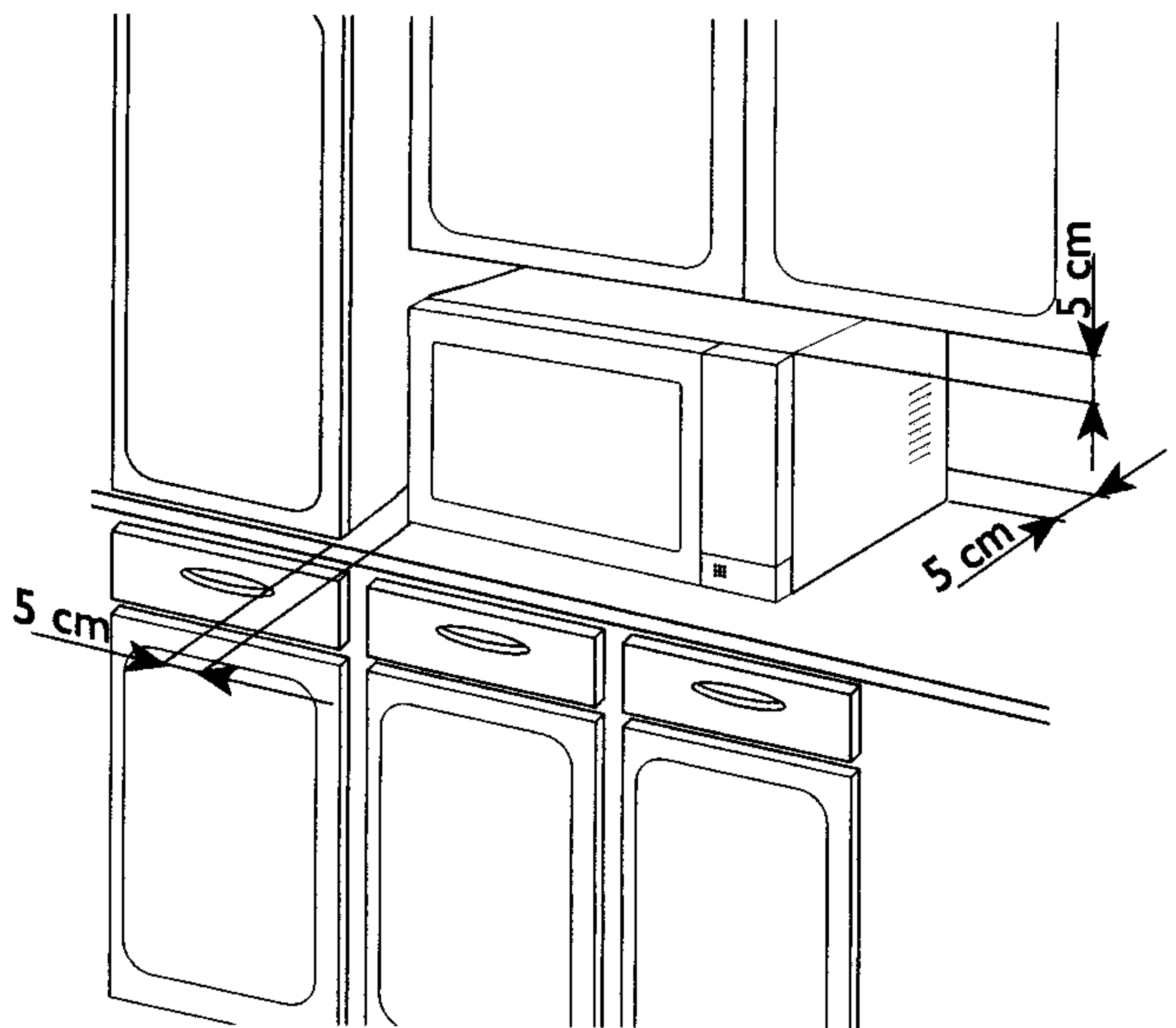
- (a) Versuchen Sie nicht, den Mikrowellenofen selbst zu justieren oder zu reparieren. Bei Schäden den Ofen nicht mehr in Betrieb nehmen, bis er von einem beim Hersteller geschulten Kundendienstfachmann repariert wurde.
- (b) Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Einstellungen oder Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten, durch den Gerätehersteller geschulten Ingenieur vorgenommen werden.
- (c) Ein beschädigtes Netzkabel muß durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, da für dieses Gerät Spezialkabel verwendet werden.
- (d) In keinem Fall Teile oder Schrauben vom Ofen entfernen.
DIES KANN SEHR GEFÄHRLICH SEIN.

BITTE HEBEN SIE DIESE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG AUF.

AUFSTELLUNG UND ANSCHLUSS

AUFSTELLUNG DES OFENS

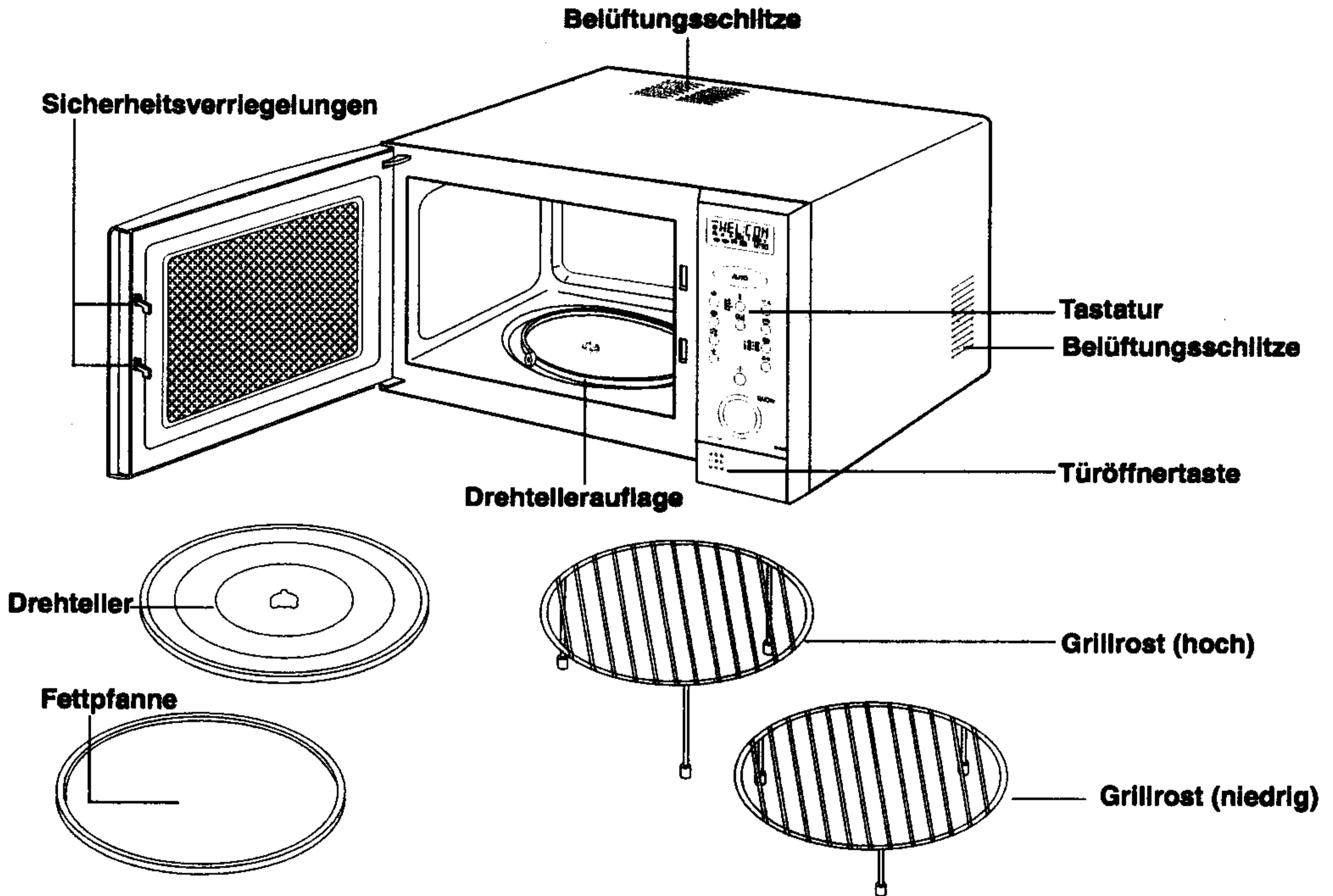
1. Den Ofen auf eine ebene Fläche stellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Ofens sicher zu tragen.
2. Den Ofen nicht in der Nähe von Hitze- oder Feuchtigkeitsquellen aufstellen, da Hitze und Feuchtigkeit die Wirksamkeit des Ofens verringern.
3. Blockieren der Entlüftungsschlitze kann zu einer Fehlfunktion führen. Daher sind zu beiden Seiten des Ofens sowie dahinter und darüber mindestens 5 cm Abstand von Wänden einzuhalten.
4. Dieser Ofen entspricht der EU-Richtlinie 89/336/EEC für Funkentstörung. Wenn der Ofen zu dicht an Rundfunk- oder Fernsehgeräten aufgestellt wird, kann es jedoch zu Empfangsstörungen kommen. Daher den Ofen so weit wie möglich von Rundfunk- und/oder Fernsehgeräten entfernt aufstellen.
5. Der Mikrowellenherd muß in einer Höhe von mindestens 85 cm über dem Boden installiert.
6. Beziehen Sie sich vor der Installation des Mikrowellenherdes bitte auf die Anweisungen für den Einbaurahmen.



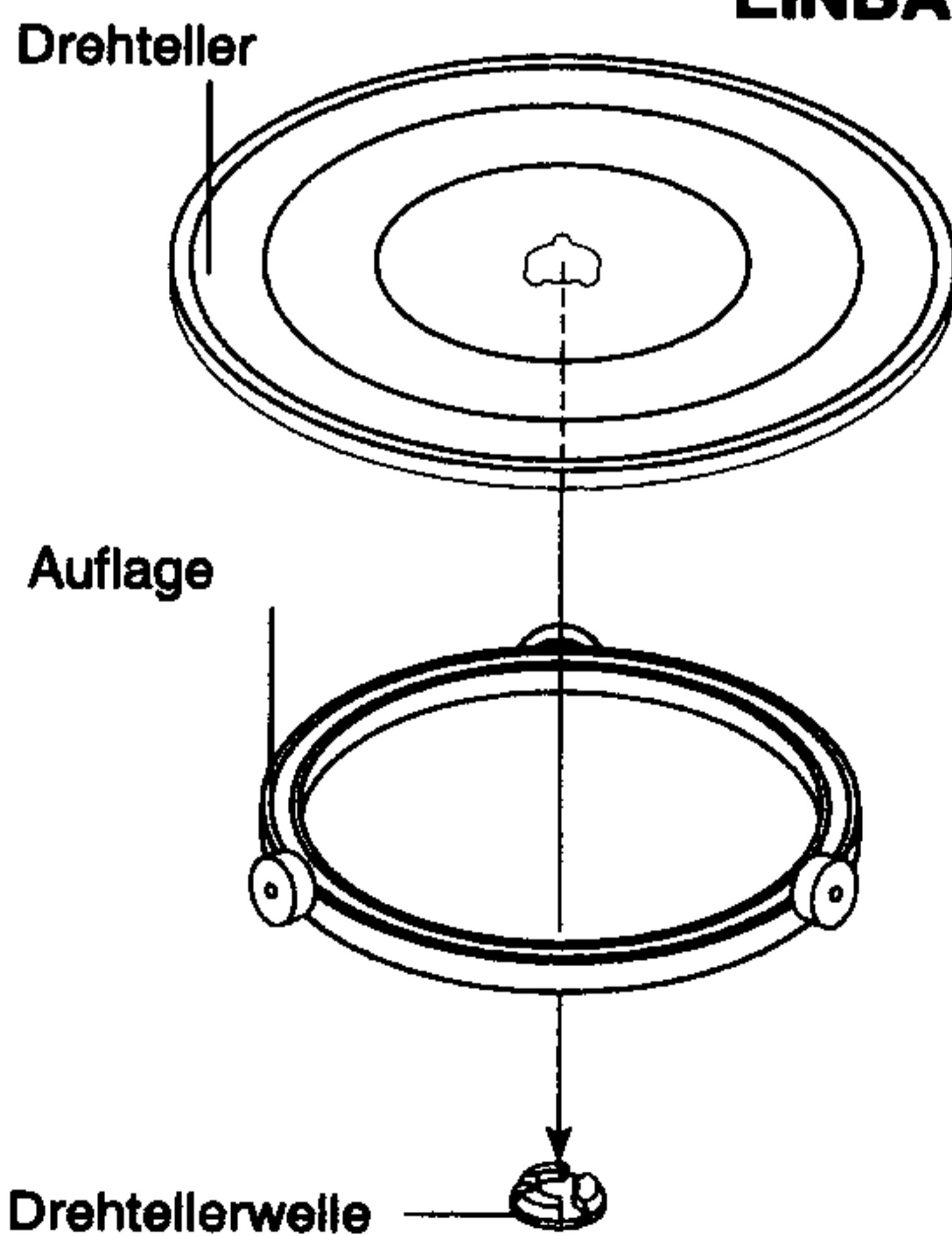
BESTANDTEILE UND ZUBEHOR DES OFENS

Ihr Mikrowellenofen wird mit folgenden Zubehöerteilen geliefert:

Drehteller	1	Bedienungsanleitung	1
Drehtellerauflage	1	Fettpfanne	1
Grillroste	2		

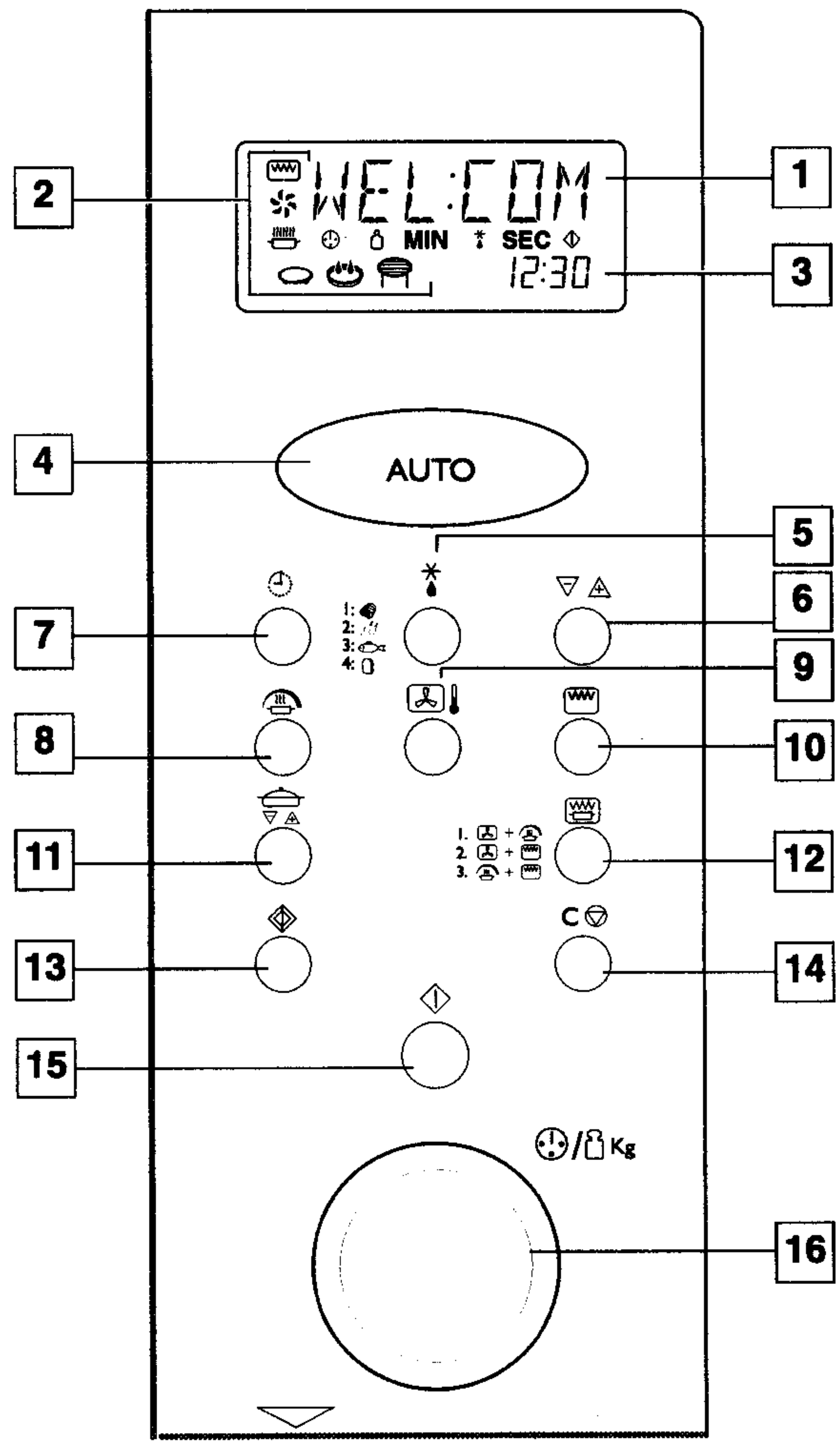


EINBAU DES DREHTELLERS



1. Die Drehtellerauflage auf den Boden des Garraums legen.
 2. Den Drehteller wie in der Abbildung gezeigt auf die Auflage legen. Dabei darauf achten, daß die Drehtellemabe sicher in die Drehtellerwelle einrastet. **Den Drehteller nie umgedreht auflegen.**
- Zum Erhitzen und Garen müssen immer sowohl der Drehteller wie auch die Drehtellerauflage benutzt werden.
 - Zum Erhitzen und Garen die Speisen und Speisenbehälter immer auf diesen Drehteller legen bzw. stellen.
 - Dieser Drehteller dreht in beide Richtungen - das ist normal.
 - Nach Ende der Garzeit kehrt der Drehteller in seine Ausgangstellung zurück.

BEDIENFELD




- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Display-Fenster. Hier werden Kochmodus und Kurznachrichten angezeigt.</p> <p>2. Funktionsanzeige</p> <p>3. Kitchen Timer (Koch-Zeituhr-) Display</p> <p>4. Auto-Programm-Taste</p> <p>5. Automatisches Auftauen.</p> | <p>6. More / Less Taste: Ermöglicht Ihnen eine leichte Verlängerung bzw. Verkürzung der Kochzeit von automatischen Programmen.</p> <p>7. Kitchen Timer-Taste (Koch-Zeituhr-Taste).</p> <p>8. Micro Power (Mikrowellenleistung).</p> <p>9. Herdtemperatur</p> | <p>10. Nur Grillen.</p> <p>11. Langsames Kochen</p> <p>12. Dual-Kochen.</p> <p>13. Quickstart (Schnellstart)</p> <p>14. Clear / Stop.</p> <p>15. Drehknopf - zum Einstellen von Zeit und Gewicht.</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

EINSTELLEN DER SPRACHE

Ihr neuer Mikrowellenherd verfügt über ein **Textbefehl-System** in fünf Sprachen (Englisch, Deutsch, Spanisch, Portugiesisch und Französisch).

Wenn Sie Ihr Gerät zum ersten Mal anschließen oder die Stromzufuhr nach einer Unterbrechung wieder hergestellt wird, erscheint die Meldung **"WELCOME TO SANYO - REFER TO INSTRUCTIONS BEFORE USE."**

Durch Drücken von " " können Sie die verschiedenen Sprachen auswählen.


Wenn Sie die gewünschte Sprache ausgewählt haben,

drücken Sie " ", um diese Sprache einzustellen.




Die Zahlen auf dem Display werden dann auf **0**: zurückgesetzt, und Sie werden aufgefordert, die Uhrzeit einzustellen.


Einstellen von Englisch:


1. 

Dieses Gerät ist ab Werk für Englisch eingestellt. In diesem Fall müssen Sie also nur einmal " " berühren.




Einstellen von Deutsch:


1. 

2. 


Berühren Sie einmal die Taste " ". Auf dem Display erscheint: **"HERZLICH WILLKOMMEN - VOR GEBRAUCH DIESES GERAETES BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN."**

Berühren Sie einmal " ", um die Sprache auszuwählen und einzustellen.




Einstellen von Spanisch:

1. 

2. 


Berühren Sie zweimal die Taste " ". Auf dem Display erscheint: **"BIENVENIDO A SANYO-ANTES DE UTILIZAR EL HORNO LEER EL MANUAL DE INSTRUCCIONES."**

Berühren Sie einmal " ", um die Sprache auszuwählen und einzustellen.




Einstellen von Portugiesisch:


1. 

2. 


Berühren Sie dreimal die Taste " ". Auf dem Display erscheint: **"BEMIVINDO A SANYO - LEIA AS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR."**

Berühren Sie einmal " ", um die Sprache auszuwählen und einzustellen.

Einstellen von Französisch:

1. 

2. 

Berühren Sie dreimal die Taste " ". Auf dem Display erscheint: **"BIENVENU CHEZ SANYO - VEUILLEZ LIRE LE MODE DEMPLOI AVANT UTILISER VOTRE FOUR."**

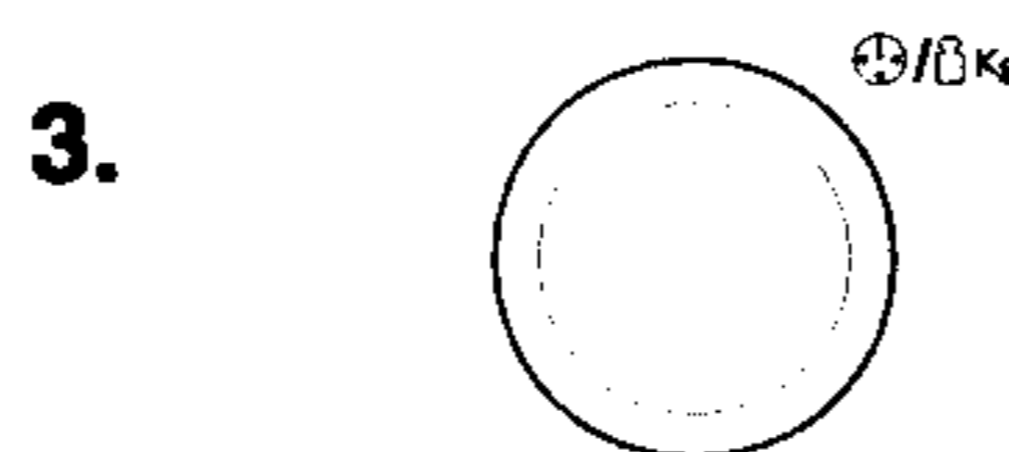
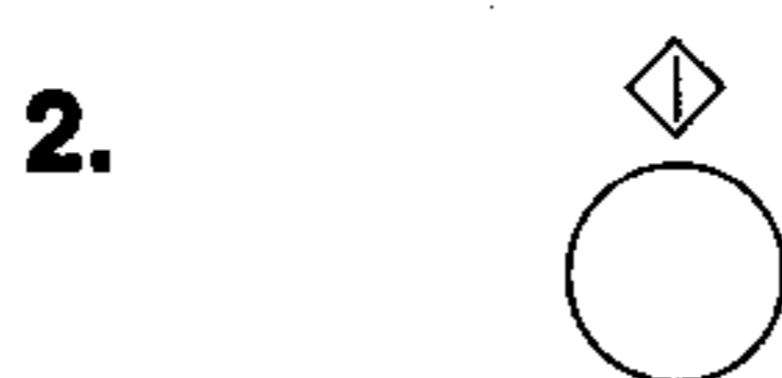
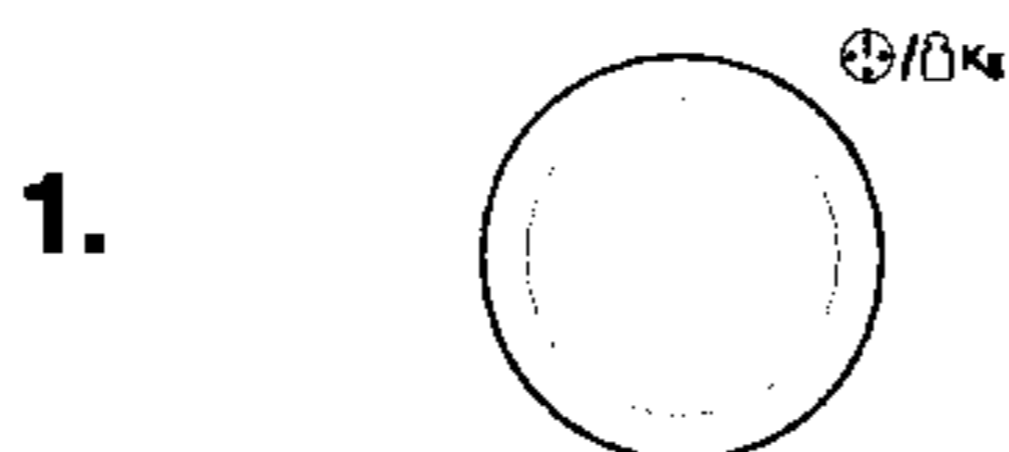
Berühren Sie einmal " ", um die Sprache auszuwählen und einzustellen.

EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn Sie Ihr Gerät zum ersten Mal anschließen oder die Stromzufuhr nach einer Unterbrechung wieder hergestellt wird, geht das Display automatisch zum Einstellen der Sprache über (siehe Seite 9).

Die Uhrzeit wird nach folgendem Verfahren eingestellt.

Beispiel: Einstellen von 4:30



Im Display-Fenster erscheint **0:** und "**STUNDEN EINGEBEN**", während das Uhrensymbol blinkt. Drehen Sie den "**⊕/⊖Ks**", bis im Display **4:** erscheint.

Im Display erscheint "**START TASTE DRUECKEN**", und das Startsymbol blinkt. Berühren Sie die Taste "**◇**". Dadurch wird die gewählte Stunde eingestellt. Im Display-Fenster erscheint "**MINUTEN EINGEBEN**", und die Zeitanzeige beginnt zu blinken. Drehen Sie zum Einstellen der Minuten den "**⊕/⊖Ks**", bis **4:30** im Display erscheint.

Im Display erscheint "**START DRÜCKEN**", und das Startsymbol blinkt. Berühren Sie die Taste "**◇**". Dadurch wird die gewählte Zeit eingestellt und die Uhr gestartet.

KINDERSPERRE UND DEMONSTRATIONSMODUS

Kindersperre:

Dieses Gerät verfügt über eine Sicherheitseinrichtung, die seine versehentliche Bedienung durch Kinder verhindert.

Einstellen der Kindersperre:



Drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste "**C ⊗**". Die Anzeige **LOCK** erscheint. Das Gerät kann nun nicht bedient werden.

Die Kindersperre wird aufgehoben, indem Sie das obige Verfahren wiederholen. Die Anzeige **LOCK** verschwindet und die Uhranzeige erscheint wieder. Nach 3 Sekunden ertönen zwei Pieptöne, die melden, daß die Kindersperre aufgehoben und das Gerät nun wieder betriebsbereit ist.

Demonstrationsmodus:

Nach Einstellen des Demonstrationsmodus verhält sich das Gerät wie beim normalen Betrieb, wenn Tasten betätigt werden. Es wird jedoch **KEINE** wirkliche Mikrowellenenergie erzeugt. Im Demonstrationsmodus können Sie die Garverfahren ausprobieren.

Einstellen des Demonstrationsmodus:



Drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste "**▽ ▲**". Die Anzeige **L** leuchtet auf und die Anzeige für die Uhr erscheint wieder.

Der Demonstrationsmodus wird beendet, indem Sie das obige Verfahren wiederholen. Die Anzeige **L** verschwindet und die Uhranzeige erscheint wieder. Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit. Nach 3 Sekunden ertönen zwei Pieptöne, die melden, daß der Demonstrationsmodus aufgehoben und das Gerät nun wieder betriebsbereit ist.

VERWENDUNG DES KÜCHENWECKERS

Das Gerät kann als nützlicher, automatischer Küchenwecker dienen. Es läßt sich für Zeiten von 10 Sek. bis 90 Min. einstellen. Diese Funktion ist unabhängig von den Kochfunktionen, d.h. Ofen und Küchenwecker können auch gleichzeitig verwendet werden. Die Garzeit wird im Display-Fenster angezeigt. Zum Überprüfen der verbleibenden Zeit auf dem Küchenwecker drücken Sie "⌚".

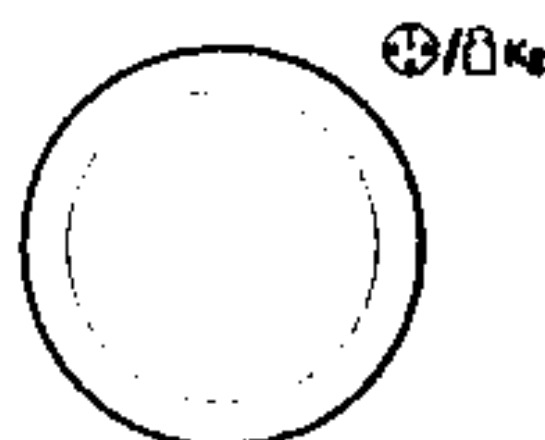
Beispiel: Einstellen des Küchenweckers auf 5 Min. 30 Sek.:

1.



Berühren Sie "⌚". Im Display erscheint "KÜCHENTIMER – BETRIEBSZEIT EINGEBEN".

2.



Drehen Sie den "⌚/K", bis 5:30 K im Display-Fenster erscheint (K steht für Küchenwecker).

3.



Berühren Sie die Taste "◇". Der Küchenwecker wird gestartet. Drücken Sie zum Abstellen des Küchenweckers "C ⏏". Wenn die Start-Taste nicht sofort gedrückt wird, startet der Küchenwecker nach 10 Sekunden automatisch.

Hinweis:

Wenn Sie den Küchenwecker abstellen möchten, während der Ofen in Betrieb ist, drücken Sie "⌚" und dann "C ⏏".

SCHNELLSTART

Mit der Schnellstart-Funktion beginnt das Gerät, sofort mit voller Leistung von **900W** zu garen.

HINWEIS:

Die Taste "Schnellstart" wurde für 30-Sekunden-Schritte vorprogrammiert, bis zu einer maximalen Dauer von 10 Minuten.

Beispiel: Einstellen des Ofens auf 2 Minuten Garen bei voller Leistung 900W.

1.



Berühren Sie 4 Mal die Taste "◇". Die Anzeige für Mikrowelle leuchtet auf und das Gerät wird sofort gestartet.

GEEIGNETES KOCHGESCHIRR

MATERIAL	MIKROWELLE	RUNDUM-GRILL GRILL	KONVENTIONELLER BETRIEB
Drehteller	Ja	Ja	Ja
Metallrost	Nein	Ja	Ja
Metallfettpfanne	Nein	Ja	Ja
hitzebeständiges Keramik- und Glasgeschirr, z.B. Fire King	Ja	Ja	Ja
Porzellan - ohne Metalldekor	Ja	Ja	Ja
Mikrowellengeeignetes Kunststoffgeschirr	Ja	Nein	Nein
Klarsichtfolie, Mikrowellenfolie, Mikrowellenbratbeutel (Nicht mit Metallklammern in den Ofen stellen.)	Ja - mit Vorsicht. Folie durchstechen. Folie darf nicht hermetisch dicht abschließen. Folie darf Speise nicht berühren.	Nein	Nein
Metallkochgeschirr z.B. Backformen und - bleche	Nein	Ja	Ja
Alufolie	Ja - mit Vorsicht. Kleine Stücke können zum Abdecken verwendet werden. Zuviel Alufolie kann zu Energieüber- schlägen führen.	Ja	Ja
Papier - Pergamentpapier, Papierküchentücher, Teller oder Tassen	Ja - mit Vorsicht. Papier kann benutzt werden, um Feuchtigkeit oder Fett zu absorbieren. Bei Überhitzung besteht Brandgefahr.	Nein	Ja - mit Vorsicht. Pergamentpapier kann zum Auslegen von Formen verwendet werden.
Holz/Stroh	Ja - mit Vorsicht. Zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln für eine sehr kurze Zeit.	Nein	Nein

GEEIGNETES KOCHGESCHIRR (FORTS.)

MATERIAL	KOMBI GRILL & MIKROWELLE	KOMBI BACKOFEN & MIKROWELLE	KOMBI KONVENTIONELLER BETRIEB & GRILL
Drehteller	Ja	Ja	Ja
Metallroste	Ja	Ja	Ja
Metallfettpfanne	Ja	Ja	Ja
hitzebeständiges Keramik- und Glasgeschirr, z.B. Fire King	Ja	Ja	Ja
Porzellan - ohne Metalldekor	Ja	Ja	Ja
Mikrowellengeeignetes Kunststoffgeschirr	Nein	Nein	Nein
Klarsichtfolie, Mikrowellenfolie, Mikrowellenbratbeutel (Nicht mit Metallklammern in den Ofen stellen.)	Nein	Nein	Nein
Metallkochgeschirr z.B. Backformen und - bleche	Ja - mit Vorsicht. Metallkochgeschirr nicht auf Metallroste oder Metallfettpfanne stellen.	Ja - mit Vorsicht. Metallkochgeschirr nicht auf Metallroste oder Metallfettpfanne stellen.	Ja
Alufolie	Ja - Mit Vorsicht. Kleine Stücke können zum Abdecken verwendet werden. Zu viel Alufolie kann zu Energieüber- schlägen führen.	Ja - Mit Vorsicht. Kleine Stücke können zum Abdecken verwendet werden. Zu viel Alufolie kann zu Energieüber- schlägen führen.	Ja
Papier - Pergamentpapier, Papierküchentücher, Teller oder Tassen	Nein	Ja - mit Vorsicht. Pergamentpapier kann zum Auslegen von Formen verwendet werden.	Nein
Holz/Stroh	Nein	Nein	Nein

KURZER LEITFADEN ZU 8 GARMETHODEN

GARMETHODE	ZUBEHÖR	SPEISE/FUNKTION
Mikrowelle 80, 150, 300, 450, 750 & 900W	Stellen Sie das Geschirr direkt auf den Drehteller. Zum optimalen Auftauen stellen Sie das Geschirr auf den niedrigen Rost.	Auftauen, Aufwärmen, Garen von Gemüse, Reis, Nudeln, Fisch, Schmortöpfen, Schwammpudding. Toasten von Brot, Brötchen usw.
Grill (1 Einstellung)	Stellen Sie den hohen Rost auf den Drehteller.	Garen von kleinen Koteletts, Würstchen, Fischstäbchen usw.
Rundum-Grill (1 Einstellung)	Stellen Sie den hohen Rost auf der Metallfettpfanne auf den Drehteller.	Backen von Baiser, Plätzchen, Gebäck, Brot, Feingebäck wie z.B. Pasteten, Kuchen usw.
Konventioneller Betrieb (40-250°C)	Stellen Sie das Geschirr direkt auf den Drehteller oder den niedrigen Rost.	Schnelleres Garen von üblicherweise gegrillten Speisen wie z.B. Koteletts, Würstchen, Geflügelteilen usw.
Rundum-Grill & 80, 150, 450, 650 W Mikrowelle	Stellen Sie den hohen oder den niedrigen Rost auf der Metallfettpfanne auf den Drehteller.	Schnelleres Garen von üblicherweise gebackenen Speisen wie z.B. in der Schale gebackene Kartoffeln, Pizza, Brathähnchen, Braten, Backkartoffeln, einige Kuchen, gratinierte Gerichte, tiefgekühlte
Konventioneller Betrieb & Mikrowelle (Variable Kombinationen von Backofentemperatur und Mikrowellenleistung.) 100-250°C konvent. + 80, 150, 300, 450 W Mikro.	Stellen Sie das Geschirr direkt auf den Drehteller oder den niedrigen Rost.	Fertiggerichte mit knusprig überbackener Oberfläche. Knusprig aufgebackene Brot- und Gebäckwaren.
Konventioneller Betrieb mit Grill (210-250°C)	Stellen Sie die Metallfettpfanne auf den hohen Rost.	Schnellgaren und Aufbacken von kleineren Gerichten wie z.B. tiefgekühlte Kartoffelprodukte, Fischstäbchen, Chicken Nuggets usw.
Backofen auf 2 Ebenen	Stellen Sie die Bleche direkt auf den unteren & oberen Rost. Wechseln Sie nach der Hälfte der Garzeit die Position.	Für schubweises Backen von Keksen, Brötchen, Kuchen etc. auf zwei Ebenen.

GAREN MIT MAXIMALER UND VARIABLER LEISTUNG

Diese grundlegenden Mikrowellengarmethode erlaubt Ihnen, die gewünschte Garzeit zu bestimmen. Außer der maximalen Leistungsstufe können Sie für Speisen, die langsamer gegart werden müssen, eine von 5 weiteren Leistungsstufen zwischen **80 W** und **750 W** wählen.

Speisen mit hohem Wassergehalt sollten mit maximaler Leistung erhitzt bzw. gegart werden - dies ist die schnellste Methode, die dazu den natürlichen Geschmack und die Konsistenz der Speisen am besten erhält.

Manuelles Auftauen



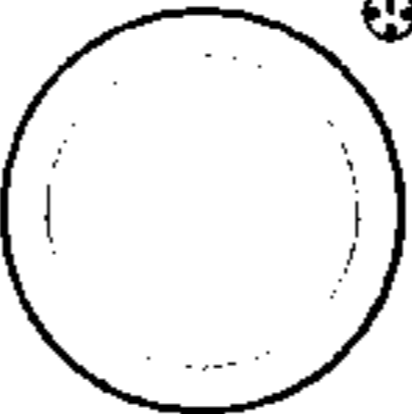

Zum manuellen Auftauen (also ohne die Funktion Automatisches Auftauen) wählen Sie die Leistungsstufe **150 W**. Zum schnelleren Auftauen dichter Speisen mit einem Gewicht ab 450 g kann der Ofen zunächst **1 - 3 Minuten** mit voller Leistung eingeschaltet werden, danach ist die Leistung bis zum vollständigen Auftauen aber auf **150 W** zu verringern.

HINWEIS:

Mit den Tasten "⊕/⊖K" kann die Gardauer in folgenden Zeitschritten eingestellt werden:

ZEIT	IN SCHRITTEN VON
0-5 min.	15 Sek.
5-10 min.	30 Sek.
10-30 min.	1 min.
30-90 min.	5 min.

Beispiel: 1 Minute 30 Sekunden lang bei 450 W garen

1.  "C" drücken.
2.  Berühren Sie 3 Mal die Taste "⊕". Im Display erscheint "**450W - BETRIEBSZEIT EINGEBEN**".
3.  Drehen Sie den "⊕/⊖K", bis **1:30** im Display-Fenster erscheint. Im Display erscheint "**START TASTE DRUECKEN**".
4.  "⬇" drücken.

Durch wiederholtes Drücken der Taste "Power" können die verschiedenen Leistungsstufen folgendermaßen eingestellt werden:

900W	1 MAL
750W	2 MAL
450W	3 MAL
300W	4 MAL
150W	5 MAL
80W	6 MAL

LEISTUNGSSTUFE	ZUM BEISPIEL FÜR
80 W	Aufweichen von Frischkäse.
150 W	Warmhalten von Speisen, Auftauen.
300W	Fertigschmoren. Fertiggaren bestimmter Eintöpfe. Backpuddings und Käsekuchen.
450 W	Fleisch braten.
750 W	Kuchen backen. Vorgekochte Speisen erhitzen.
900 W	Aufkochen von Flüssigkeiten. Garen von Fisch und Gemüse.

GRILLEN

Grillen 1

Diese Methode ist ideal zum Toasten von Brot oder weichen Brötchen. Aber denken Sie daran - der Ofen wird heiß. Das Grillgut auf den hohen Grillrost legen.

Die Grilldauer kann bis zu 90 Minuten eingestellt werden.

Beispiel: Ofen auf 15 Minuten Grillen einstellen.

1.



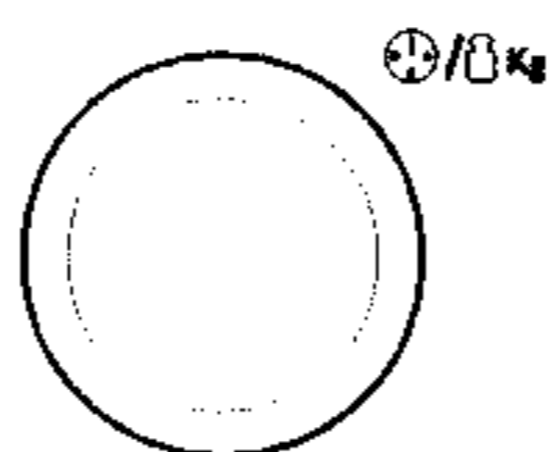
Taste "C" drücken.

2.



Berühren Sie die Taste "Grill". Die Anzeige für Grill leuchtet auf und im Display erscheint "GRILL 1 - BETRIEBSZEIT EINGEBEN".

3.



Drehen Sie den "Time", bis 15:00 im Display-Fenster erscheint. Im Display erscheint "START TASTE DRUECKEN".

4.



Taste "Start" drücken.

RUNDUM-GRILLEN

Grillen 2

Beim Rundum-Grillen arbeiten Ventilator und Grillelement zusammen, wobei heiße Luft um die Speise zirkuliert, um den Garvorgang zu unterstützen.

Diese Methode ist ideal für kleinere Speisen wie z.B. Würstchen, die Sie normalerweise grillen würden. Legen Sie das Grillgut auf dem hohen Rost auf die Fettpfanne. Verwenden Sie den Rundum-Grill nicht zum Toasten von Brot, da das Brot dadurch zu sehr austrocknet. Die Grilldauer kann bis zu 90 Minuten eingestellt werden.

Beispiel: Ofen auf 15 Minuten Rundum-Grillen einstellen.

1.



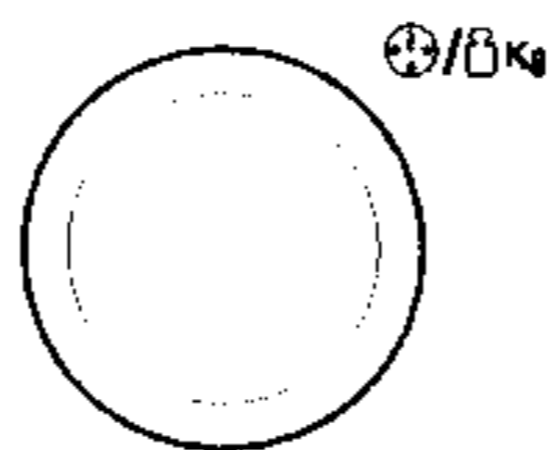
"C" drücken.

2.



Berühren Sie 2 Mal die Taste "Grill". Im Display erscheint "GRILL 2 - BETRIEBSZEIT EINGEBEN".

3.



Drehen Sie den "Time", bis 15:00 im Display-Fenster erscheint. Im Display erscheint "START TASTE DRUECKEN".

4.



Taste "Start" drücken.

KONVENTIONELLES GAREN

Dieser Ofen kann mit der ventilatorgestützten Heißluft-Funktion auch als konventioneller Back- und Bratofen benutzt werden. Die Temperaturen reichen von 40 - 250°C.

Die besten Ergebnisse werden mit einem vorgeheizten Ofen erzielt.

Anmerkung:

Nach Abschluß des Vorheizens: Die Speise sofort in den Herd stellen, Konvektionskochtemperatur und Zeit einstellen, Kochvorgang beginnen. Der Ofen kann nicht auf 40°C vorgeheizt werden.

Die konventionelle Garmethode ist ideal für Baiser, Plätzchen, Brot, Windbeutel, große Obstkuchen und alle Arten von Gebäck. Sie ist auch zum Gehen lassen von Brotteig bei 40°C geeignet. Die Backofen-Garzeit kann bis zu 90 Minuten eingestellt werden.

Stellen Sie das feuerfeste Kochgeschirr direkt auf den niedrigen Rost. Wie bereits erwähnt, werden die besten Ergebnisse mit einem vorgeheizten Ofen erzielt. Es ist jedoch möglich, den Ofen auch ohne Vorheizen als Backofen zu benutzen, z.B. zum Gehen lassen von Brot bei 40°C. Lassen Sie einfach die Schritte 3 und 4 aus.

Da bei dieser Methode keine Mikrowellenleistung erfolgt, können Metallformen und -bleche direkt auf die Metallroste gestellt werden, ohne daß eine Gefahr von Energieüberschlägen besteht.

Beispiel: Einstellen des Ofens zum Vorheizen auf 200°C (Der Ofen wird aufgeheizt, bevor die zu garenden Speisen hineingestellt werden)

1.



Taste "C"  drücken.


2.



Drücken Sie 12 Mal die Taste "". Die Anzeige für Konvektion leuchtet auf und "200 C" wird angezeigt.

3.




"" drücken. Der Herd wird jetzt vorheizen. Wenn die korrekte Temperatur erreicht ist, wird der Herd dreimal piepen und die Anzeige "**VORHEIZEN BEENDET - 200°C**" erscheint. Sie können die Speise jetzt in den Herd stellen, die Konvektionskochtemperatur und die Zeit wie unten beschrieben einstellen und sofort mit dem Kochvorgang beginnen.

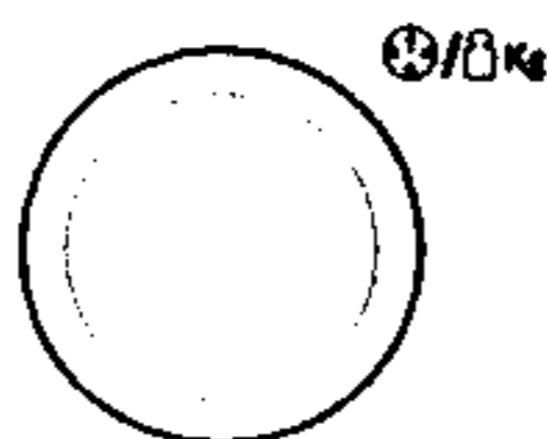
Beispiel: Anschließendes Einstellen des vorgeheizten Ofens um Garen für 20 Minuten mit 200°C Konvektionshitze.

4.



Berühren Sie einmal "C" . Im Display erscheint "200 C - **BETRIEB-SZEIT EINGEBEN**". Setzen Sie die zu garenden Speisen auf den unteren Rost des Ofens.

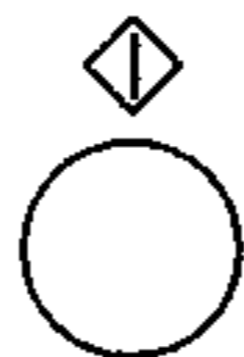
5.



Drehen Sie den "/

, bis 20:00 im Display-Fenster erscheint.

6.



"" drücken.

KOMBI-GAREN

Dieser Herd bietet Ihnen drei Auswahlmöglichkeiten für Duales Kochen:

Dual 1. Umluft + Mikrowelle - Zum Backen und Braten

Dual 2. Umluft + Grill - Zur schnellen Herstellung knuspriger Speisen

Dual 3. Mikrowelle + Grill - Für schnelles Grillen.

Konventioneller Betrieb + Mikrowelle

Bei dieser Funktion können Sie den konventionellen Backofenbetrieb (100°C - 250°C) mit einer der vier Mikrowellenleistungsstufen (80 W, 150 W, 300 W, 450 W) kombinieren, um traditionell gebackene oder gebratene Speisen in kürzerer Zeit zu kochen. Diese Funktion hat viele Verwendungen, insbesondere zum Braten von Fleisch und Geflügel, zum Backen von Pizza oder in der Schale gebackenen Kartoffeln, für Backkartoffeln, zum Backen von Kuchen, gefrorener und knuspriger, paniertes Speisen und zum Aufwärmen von Feingebäck.

Beim Kombi-Garen mit Backofen + Mikrowelle ist es nicht nötig, den Ofen vorzuheizen.

Die Speisen sollten auf den niedrigen Rost oder den Drehteller gestellt werden.

Stellen Sie bei dieser Funktion

Metallkochgeschirr **NICHT** direkt auf den niedrigen Rost, um Energieüberschläge zu vermeiden.

Die Kombi-Funktion konventioneller Betrieb + Mikrowelle kann bis zu 90 Minuten eingestellt werden.

Beispiel: Kombi-Garen - konventioneller Betrieb + Mikrowelle - 15 Minuten bei 220°C und 450 W Mikrowellenleistung

1.



Taste "C" ↓ drücken.

2.



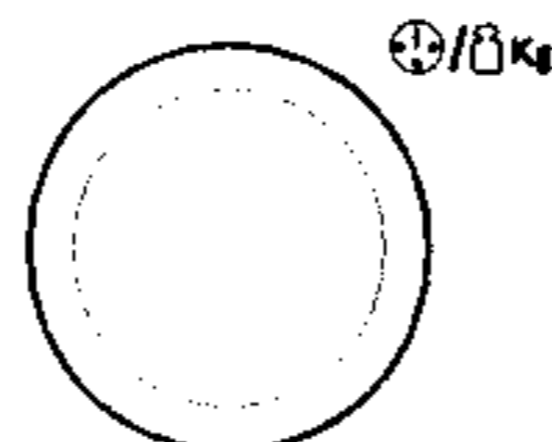
Drücken Sie 1 Mal die Taste "☰". Die Anzeigen für Konvektion und Mikrowelle leuchten auf und im Display erscheint "KOMBI 1 200 C 450 W - BETRIEBSZEIT EINGEBEN".

3.



Drücken Sie 1 Mal "☷". "210 C" wird angezeigt.

4.



Drehen Sie den "⊕/⊖Kt", bis 15:00 im Display-Fenster erscheint.

5.



Taste "◇" drücken.

KOMBI-GAREN (FORTS.)

Rundum-Grill mit Backofen

Bei dieser Kombination können Sie Backofen- und Rundum-Grillbetrieb kombinieren. Sie ist ideal für das Garen von kleineren Speisen, die knusprig oder knackig geraten sollen, z.B. tiefgekühlte Kartoffelprodukte wie Ofen-Pommes-Frites, Kartoffelkroketten oder -waffeln, Fischstäbchen, Chicken-Nuggets, Beefburger und Würstchen.

Legen Sie das Gargut auf den hohen Rost auf dem Drehteller. Es ist auch möglich, die Speisen auf die Metallfettpfanne auf dem hohen Rost zu legen.


Die Kombi-Funktion Backofen + Rundum-Grill kann bis zu 90 Minuten eingestellt werden.

Beispiel: Kombi-Garen - Rundum-Grill mit Backofen - 15 Minuten bei 230°C




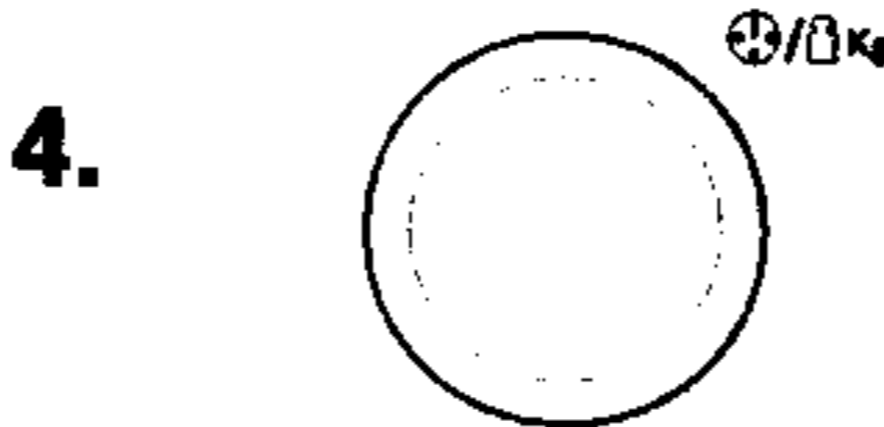
Taste "C"  drücken.



Drücken Sie 2 Mal die Taste "  ". Die Anzeigen für Grill und Konvektion leuchten auf und im Display erscheint "KOMBI 2 210 C GRILL 2 - BETRIEBSZEIT EINGEBEN".



Drücken Sie 1 Mal "  ". "220 C" wird angezeigt.



Drehen Sie den "  /  ", bis 15:00 im Display-Fenster erscheint.



Taste "  " drücken.

Rundum-Grill + Mikrowelle

Dieser Ofen hat vier Einstellungen:
 Rundum-Grill + 80 W
 Rundum-Grill + 150 W
 Rundum-Grill + 300 W
 Rundum-Grill + 450 W

Bei dieser Funktion können Sie die Schnelligkeit der Mikrowelle mit den Vorteilen des Grillens - knusprig braune Speisen - kombinieren. Ideal für alle Speisen, die normalerweise gegrillt werden, z.B. Würstchen, Koteletts, Geflügelteile usw.


Die Kombi-Funktion Rundum-Grill + Mikrowelle kann bis zu 90 Minuten eingestellt werden.

Beispiel: Kombi-Garen - Rundum-Grill mit Mikrowelle - 15 Minuten bei 150 W Mikrowellenleistung



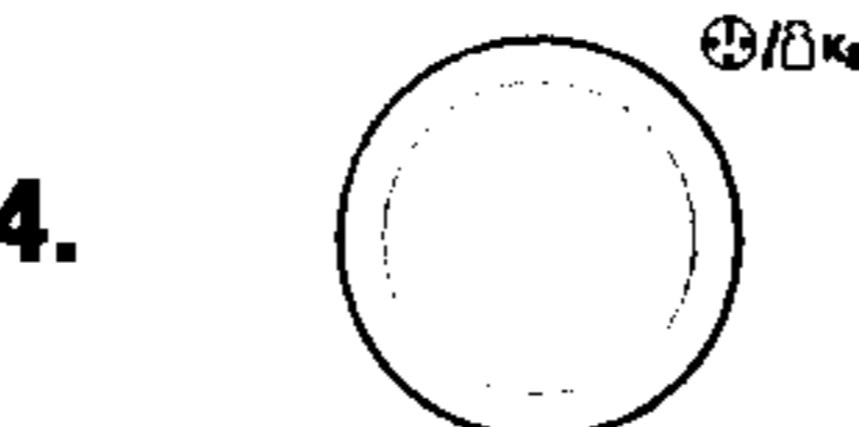
Taste "C"  drücken.



Drücken Sie 3 Mal die Taste "  ". Die Anzeigen für Grill und Mikrowelle leuchten auf und im Display erscheint "KOMBI 3 GRILL 2 450 W - BETRIEBSZEIT EINGEBEN".



Drücken Sie 2 Mal "  ". "150W" wird angezeigt.



Drehen Sie den "  /  ", bis 15:00 im Display-Fenster erscheint.



Taste "  " drücken.

MEHRSTUFIGES GAREN

Beim mehrstufigen Garen können Sie jeweils eine einstellbare Zeit lang mit unterschiedlicher Leistung in verschiedenen Betriebsarten garen.

Bis zu drei verschiedene Stufen können eingestellt werden.

Alle Stufen müssen vor Starten des Ofens eingestellt werden.

Die nachstehende Tabelle zeigt die verschiedenen, für das mehrstufige Garen möglichen Betriebsarten:

1 Stufe	2 Stufe	3 Stufe
Mikro	Mikro	Mikro
Mikro	Mikro	-
Mikro	Mikro	Grill
Mikro	Mikro	Rundum grill
Mikro	Mikro	Backofen
Mikro	Mikro	Kombi
Mikro	Grill	-
Mikro	Rundum grill	-
Mikro	Backofen	-
Mikro	Kombi	-

HINWEIS:

Kombi-Garen ist eine Kombination aus Mikrowelle mit Grill oder Backofen, oder Backofen mit Grill, gleichzeitig betrieben.

Nach Grillen, Rundum-Grillen, Backofen oder Kombi-Garen kann NICHT noch einmal die Mikrowelle eingeschaltet werden.

Für dreistufiges Garen befolgen Sie den gleichen Vorgang wie gezeigt, außer daß Sie bei Punkt 5 die dritte Stufe einschieben und dann die Taste "Start" drücken.

Beispiel: 10 Minuten Mikrowelle bei 450 W, dann 5 Minuten Grillen

1.



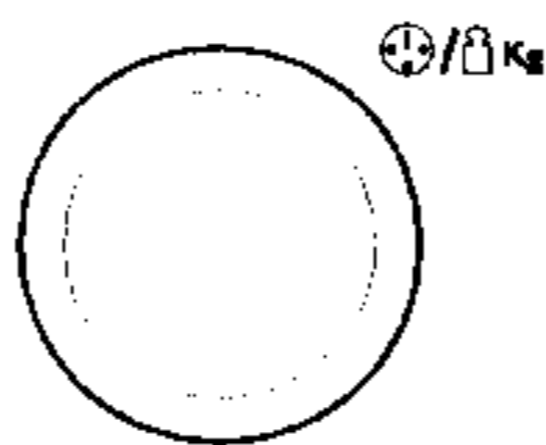
Taste "C" drücken.

2.



Drücken Sie 3 Mal die Taste "3". Die Anzeige für Mikrowelle leuchtet auf und im Display erscheint "450 W – BETRIEBSZEIT EINGEBEN".

3.



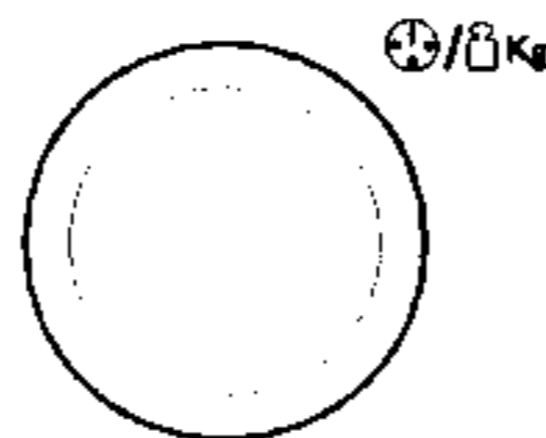
Drehen Sie den "10:00", bis 10:00 im Display-Fenster erscheint.

4.



Drücken Sie 3 Mal die Taste "Grill". Die Anzeige für Grill leuchtet auf und im Display erscheint "GRILL – BETRIEBSZEIT EINGEBEN".

5.



Drehen Sie den "10:00", bis 5:00 im Display-Fenster erscheint.

6.



Taste "Start" drücken.

AUTOMATISCHES AUFTAUEN NACH GEWICHT

Mit dieser Einrichtung können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch oder Brot zuverlässig auftauen. Geben Sie einfach das Gewicht ein, und der Ofen wählt die richtige Auftauzeit. Mit Hilfe der Taste "Plus/Minus" können Sie die Auftauzeit nach Bedarf verlängern oder verkürzen.

Die folgende Tabelle zeigt die Höchst-/Mindestgewichte für die automatischen Auftauprogramme nach Gewicht:



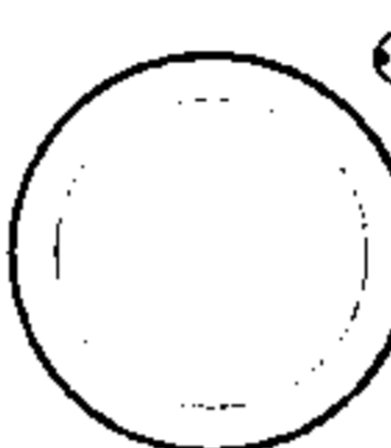


Auftau-Programm	Mindestgewicht	Höchstgewicht
1. Fleisch	100 g	3500 g
2. Geflügel	100 g	3500 g
3. Fisch	100 g	1000 g
4. Brot	100 g	900 g

Wichtig: WENN SIE FOLIE ZUM ABDECKEN VERWENDEN, DARF DIESE AUF KEINEN FALL DIE OFENWÄNDE BERÜHREN.

Die Tabelle für automatisches Auftauen nach Gewicht finden Sie auf den Seiten 23-24.

Auftauprogramm		
Mal drücken	=	Fleisch
Mal drücken	=	Geflügel
Mal drücken	=	Fisch
Mal drücken	=	Brot

Beispiel: Auftauen von 1000g Fleisch mit "Plus"-Änderung

1.  Taste "C" drücken.
2.  Berühren Sie 1 Mal "*". Im Display erscheint "FLEISCH AUFTAUEN - GEWICHT EINGEBEN".
3.  Drehen Sie den "0/1kg", bis 1000 g im Display-Fenster erscheint. Im Display erscheint "START TASTE DRUECKEN".
4.  Berühren Sie 1 Mal die Taste "▲", um die Auftauzeit nach Wunsch zu verlängern. Im Display-Fenster ▲ erscheint und der Start-Befehl blinkt.
5.  Taste "◀" drücken.

6. PAUSE

Die automatischen Auftauprogramme nach Gewicht verfügen über eine integrierte Pausenfunktion, damit Sie die Speisen prüfen und umordnen können. Nach Beginn des automatischen Auftauens wird die ablaufende Zeit der **ersten Auftauphase** im Display angezeigt. In der Pause können Sie die Speisen gemäß den Empfehlungen in der Auftautabelle

umordnen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie "◀". Nun wird die ablaufende Zeit für die **zweite Auftauphase** im Display angezeigt.

Wenn Sie die Tür in der Pause nicht öffnen, wird der Ofen nach etwa 2 Minuten wieder starten und die zweite Auftauphase beginnen.

AUTOMATISCHES AUFTAUEN NACH GEWICHT – TIPS UND HINWEISE FÜR BESTE ERGEBNISSE

Entfernen Sie die Verpackung, legen Sie die Speisen auf einen mikrowellenfesten Teller und setzen Sie diesen auf den unteren Rost. Befolgen Sie bitte die folgenden Tips und Hinweise.

1. FLEISCH:

Zum Auftauen von Braten, Hackfleisch, Koteletts, Steaks usw.

Braten – Verwendung der Taste "△" wird empfohlen. Um zu verhindern, daß der Braten beim Auftauen schon vorgegart wird, sollte Fett mit einem glatten Stück Folie abgedeckt werden. Lassen Sie Braten nach dem Auftauen mindestens 40 Minuten lang ruhen, um sicherzustellen, daß auch die Mitte ganz aufgetaut ist. Größere Braten brauchen längere Ruhezeiten.

Steaks / Koteletts – Taste "▽ △" ist normalerweise nicht erforderlich.

Besonders zarte Kantenbereiche von Steaks oder Koteletts müssen u.U. mit glatter Folie abgedeckt werden.

Hack oder kleingeschnittenes Fleisch – Verwendung der Taste "▽" wird empfohlen. Hack oder kleingeschnittenes Fleisch sollte so bald wie möglich auseinandergestreut werden. Entfernen Sie aufgetaute Teile.

Würste / Rippchen / Speckscheiben – Für dieses zarte Fleisch wird die Verwendung der Taste "▽" empfohlen. Koteletts, Würste usw. sollten nicht übereinander liegen und am besten in der Pause gewendet bzw. umgeordnet werden. Die meisten Fleischprodukte (außer Braten) benötigen anschließend eine Ruhezeit von mindestens 15 Minuten.

2. GEFLÜGEL:

Zum Auftauen von ganzem Geflügel und Geflügelteilen.

Ganzes Geflügel – Verwendung der Taste "△" wird empfohlen.

Dünne Bein- und Flügelbereiche sollten abgedeckt werden. Beginnen Sie das Auftauen mit der Brust nach unten und wenden Sie das Geflügel in der Pause. Sie sollten ganzes Geflügel nach dem Auftauen mindestens 40 Minuten lang ruhen lassen, um sicherzustellen, daß auch die Mitte ganz aufgetaut ist. Größeres Geflügel braucht längere Ruhezeiten.

Hähnchenteile – Taste "▽ △" ist normalerweise nicht erforderlich.

Besonders zarte oder dünne Teile müssen u.U. mit glatter Folie abgedeckt werden. Legen Sie die Teile mit der dicken Seite nach außen und ordnen Sie sie in der Pause um.

3. FISCH:

Zum Auftauen aller Arten von Fisch.

Filets – Taste "▽ △" ist normalerweise nicht erforderlich.

Ganzer Fisch / Fischsteaks / Krabben – Für dieses zarteren Fischsorten wird die Verwendung der Taste "▽" empfohlen. Die Teile sollten nicht übereinander liegen, dünne Bereiche jedoch überlappen. Decken Sie zarte Bereiche (wie z.B. Köpfe und Schwänze) mit kleinen, glatten Stückchen Folie ab. (Diese Folie darf die Ofenwände auf keinen Fall berühren.) Ordnen Sie die Teile in der Pause um. Es wird eine anschließende Ruhezeit von mindesten 10 Minuten empfohlen.

4. BROT

Zum Auftauen kleiner Backwaren (Brötchen, Scheiben) für den sofortigen Verzehr.

Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie das Brot auf einen Teller. In der Pause sollten die Brötchen/Scheiben unbedingt getrennt werden (z.B. mit einem Messer). Legen Sie nun die noch am stärksten gefrorenen Teile nach außen und entfernen Sie aufgetaute Teile. (Beim Umordnen von Scheiben unbedingt sicherstellen, daß die Drehscheibe sich noch drehen kann.)

Hinweis: Brot fühlt sich direkt nach dem Auftauen möglicherweise etwas warm an. Lassen Sie es etwa 5-10 Minuten ruhen. Der Auftauprozess wird beschleunigt, wenn Sie Brötchen so bald wie möglich halbieren.

Ganze Brotlaibe können mit Hilfe der Taste "△" aufgetaut werden. Lassen Sie Brote anschließend mindestens 15 Minuten lang ruhen. Das Brot sollte zu Beginn auf der Seite liegen und in der Pause halbiert und umgedreht werden. Es ist sehr wichtig, das Brot auf die Seite zu legen. Der Auftauprozess wird beschleunigt, wenn Sie das Brot so bald wie möglich halbieren oder in Scheiben schneiden.

Dieses Programm eignet sich nicht zum Auftauen von Kuchen und Torten.

TABELLE ZUM AUTOMATISCHEN AUFTAUEN NACH GEWICHT

Entfernen Sie die Verpackung, legen Sie die Speisen auf einen mikrowellenfesten Teller und setzen Sie diesen auf den unteren Rost.

Befolgen Sie bitte die folgenden Empfehlungen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

SPEISE	TASTE "PLUS/MINUS"	VORBEREITUNG	PAUSE	RUHEZEIT
1. FLEISCH				
Braten	+ (PLUS)	Fettschicht und dünne Bereiche mit glatter Folie abdecken. Auftauen mit Oberseite nach unten beginnen.	Umdrehen und Folie von Fettschicht entfernen. Folie auf warmen, dünnen oder zarten Bereichen nicht entfernen.	Mindestens 40 Min.
Koteletts / Steaks	NEIN	Wenn zusammengefroren, so bald wie möglich trennen. Nicht übereinander legen, dünne Enden von Koteletts zur Mitte. Zarte Bereiche oder dünne Außenkanten mit kleinen Stückchen glatter Folie abdecken.	Umdrehen, umordnen und Folie entfernen.	15 Min.
Hack / kleingeschn. Fleisch	NEIN	So bald wie möglich zerkleinern.	Zerkleinern und aufgetaute Stückchen entfernen.	15 Min.
Würste / Rippchen / Speckscheiben	- (MINUS)	Nicht übereinander legen. So bald wie möglich trennen.	Trennen und umordnen. Aufgetaute Teile entfernen.	15 Min.
2. GEFLÜGEL				
Ganzes Geflügel	+ (PLUS)	Dünne Bein- und Flügelbereiche sowie Rückenknochen abdecken. Auftauen mit der Brust nach unten beginnen.	Umdrehen und Folie entfernen. Folie auf warmen, dünnen oder zarten Bereichen nicht entfernen.	Mindestens 40 Min.
Geflügeltelle	NEIN	Dünne Bereiche abdecken. Nicht übereinander legen, dickere Teile nach außen.	Umdrehen, umordnen und Folie entfernen.	15 Min.
3. FISCH				
Filets	NEIN	In gleichmäßig dicker Schicht anordnen. Wenn zusammengefroren, so bald wie möglich trennen. Dünne Bereiche überlappen.	Umdrehen und umordnen.	10 Min.
Steaks	NEIN	In gleichmäßig dicker Schicht anordnen, dickere Teile nach außen. Dünne Außenkanten der Steaks mit Stückchen glatter Folie abdecken.	Umdrehen und Folie entfernen.	10 Min.

TABELLE ZUM AUTOMATISCHEN AUFTAUEN NACH GEWICHT (FORTS.)

SPEISE	TASTE "PLUS/MINUS"	VORBEREITUNG	PAUSE	RUHEZEIT
3. FISCH (FORTS.)				
Ganzer Fisch	NEIN	Wenn mehr als ein Fisch, abwechselnd Kopf- und Schwanzenden nebeneinander legen. Enden mit Stückchen glatter Folie abdecken.	Umdrehen und Folie entfernen.	10 Min.
Krabben	- (MINUS)	In gleichmäßig dicker Schicht anordnen.	Umrühren.	10 Min.
4. BROT				
Ganzes Brot	+ (PLUS)	Brotlaib auf die Seite legen.	Möglichst halbieren und umdrehen.	15 Min.
Brötchen / Scheiben	NEIN	Gleichmäßig auf Teller verteilen.	Trennen und umordnen, gefrorene Teile nach außen. Aufgetaute Teile entfernen.	10 Min.
Croissants u.ä.	- (MINUS)	Gleichmäßig auf Teller verteilen.	Trennen und umordnen, gefrorene Teile nach außen. Aufgetaute Teile entfernen.	10 Min.

DIREKTZUGRIFF (NACH GEWICHT)

Die Direktzugriff-Kochfunktion gestattet es Ihnen, eine Reihe von Speisen auf einfache und akkurate Weise zu kochen oder aufzuwärmen. Ihr Herd bietet Ihnen die folgenden Direktzugriffs-Programme

Auto 1	Aufwärmen von Tiefgefrorenem
Auto 2	Aufwärmen von Gekühltem
Auto 3	Erwärmen von Flüssigkeiten
Auto 4	Gebackene Kartoffeln
Auto 5	Kartoffel-Gratin
Auto 6	Röstkartoffeln
Auto 7	Tiefgefrorene Pizza
Auto 8	FrISChe Pizza
Auto 9	Ganzes Hühnchen
Auto 10	Hühnchenteile
Auto 11	Rinderbraten
Auto 12	Schweinebraten
Auto 13	Lammbraten
Auto 14	Gedünsteter Fisch
Auto 15	Gebackener Fisch

Der Vorgang ist kinderleicht. Wählen Sie einfach das entsprechende Programm, geben Sie das Gewicht des Nahrungsmittels ein und drücken Sie "◊". Der Herd wählt automatisch die entsprechende Kochzeit und den Kochmodus für dieses Nahrungsmittel.

Mit Hilfe der "▲" oder "▽"-Taste kann das endgültige Kochergebnis dem persönlichen Geschmack entsprechend variiert werden. Bitte befolgen Sie die Richtlinien in der Informationstabelle.



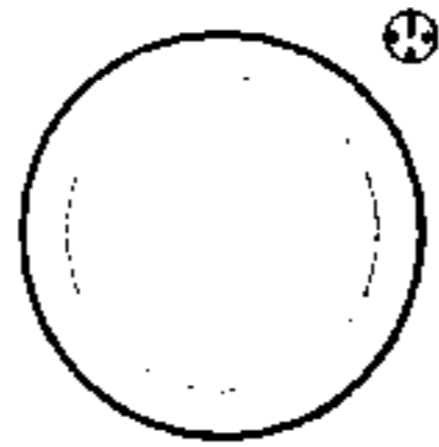


PAUSE

Bitte beachten Sie, daß die Programme Röstkartoffeln, Fleischbraten - Rinder-, Schweine- und Lammbraten - über eine eingebaute Pause verfügen. Wenn Sie mit einem dieser Programme zu kochen beginnen, wird der zeitliche Countdown der ersten Kochperiode im Display angezeigt. In der Pause können Sie, wie in der Direktzugriffs-Kochtablette angegeben, Nahrungsmittel hinzufügen, die Speisen drehen etc. Schließen Sie die Tür und drücken Sie "◊". Jetzt wird der zeitliche Countdown für die zweite Kochperiode angezeigt.

SEHR WICHTIG

Um beste Ergebnisse zu erzielen, befolgen Sie bitte die Richtlinien in der Direktzugriffs-Kochtablette auf den Seiten 26-28.

Beispiel: Kochen eines Rinderbratens unter Verwendung des Direktzugriffs

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 

Berühren Sie "C" " " " " " "

Berühren Sie die "Auto"-Taste 11mal, um "Rinderbraten zu wählen". Das Display zeigt "RINDERBRATEN - GEWICHT EINSTELLEN" an. Plazieren Sie den Braten mit der besten (Fett-) Seite in der Auffangschale auf den niedrigen Ständer auf den Drehteller.

Drehen Sie den "⊕/⊖", um das Gewicht des Nahrungsmittels einzugeben.

Berühren Sie ggf. die "▲" oder "▽"-Taste.

Berühren Sie "◊". In der Pause können Sie die Speisen, wie in der Direktzugriffs-Kochtablette angegeben, drehen etc. Schließen Sie die Tür und drücken Sie "◊".

Wählen Sie die gewünschte Nahrungsmittelkategorie, indem Sie die entsprechende Taste wie unten angegeben mehrmals berühren. Bitte beachten Sie die zugelassenen Mindest- und Höchstgewichte der betreffenden Nahrungsmittel. **Beachten Sie, daß 0 gewählt werden kann, der Herd dabei seine Funktion jedoch nicht aufnimmt.**

Direktzugriffs-Programme	Auto-Programm-nr.	Nahrungsmittel-Kategorie	Kochmodus**	Mindestgewicht des Nahrungsmittels	Höchstgewicht des Nahrungsmittels	Stufenweise Gewichtserhöhung
Aufwärmen	1 =	Tiefgefroren	M	100 g	600 g	50 g
	2 =	Gekühlt	M	100 g	600 g	50 g
	3 =	Flüssig	M	100 g	1000 g	100 g
Kartoffeln	4 =	Gebackene Kartoffeln	C / M	100 g	1700 g	100 g
	5 =	Kartoffelgratin	C / M	200 g	1900 g	100 g
	6 =	Röstkartoffeln	C / M	200 g	900 g	100 g
Pizza	7 =	Gefrorene Pizza	C / M	100 g	600 g	50 g
	8 =	FrISChe Pizza	C / M	100 g	600 g	50 g
Hühnchen	9 =	Ganzes Hühnchen	C / M	800 g	2000 g	100 g
	10 =	Hühnchenstücke	C / M	100 g	1000 g	100 g
Fleischbraten	11 =	Rindfleisch	C / M	500 g	2000 g	50 g
	12 =	Schweinefleisch	C / M	500 g	2000 g	50 g
	13 =	Lammfleisch	C / M	500 g	2000 g	50 g
Fisch	14 =	Gekocht	M	100 g	1000 g	50 g
	15 =	Gegrillt	C / M	100 g	1000 g	50 g

** HINWEIS

C / M = Umluft mit Mikrowellen-Betrieb
M = Nur Mikrowellenbetrieb

DIREKTZUGRIFFS-KOCHTABELLE

PROGRAMME	GEWICHTSSPANNE	KOCHVERFAHREN
AUFWÄRMEN		
<p>AUTO 1. AUFWÄRMEN VON TIEFGEFRORENEM Zum Aufwärmen eines gekauften, tiefgefrorenen, eßfertigen Gerichts, z.B. in ein- oder zweiteiligem mikrowellensicheren Behälter bzw. ein oder zwei Beuteln.</p> <p>Stellen Sie + ein für kompakte Speisen, z.B. Lasagne.</p> <p>Stellen Sie - ein für empfindliche Speisen, z.B. Fisch. (Dieses Programm eignet sich nicht zum Aufwärmen von Pudding.)</p>	100 - 600 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Entfernen Sie die äußere Verpackung. Durchstechen Sie den Foliendeckel oder, falls kein Foliendeckel vorhanden, decken Sie den Behälter mit Mikrowellenfilm ab. Bei Gerichten in Beuteln machen Sie zwei schmale Schlitzlöcher oben in den Beutel. (Bei Reis- oder Nudelbeuteln brauchen keine Schlitzlöcher angebracht werden, da diese perforiert sind.) 2. Platzieren Sie das Gericht auf einem mikrowellensicheren Teller auf den Drehteller. 3. Berühren Sie "AUTO" einmal, um "Aufwärmen von Tiefgefrorenem" zu wählen. Geben Sie das Gewicht ein. Drücken Sie "◊". (Wenn zwei Beutelgerichte aufgewärmt werden, den Reis-/ Nudelbeutel nach der halben Kochzeit entfernen.) 4. Nach dem Aufwärmen zwei Minuten stehen lassen und vor dem Servieren gut durchrühren oder schütteln. SICHERSTELLEN, DASS DAS ESSEN SIEDEND HEISS IST, BEVOR ES SERVIERT WIRD.
<p>AUTO 2. AUFWÄRMEN VON GEKÜHLTEN Zum Aufwärmen eines gekauften, gekühlten Gerichts, im mikrowellensicheren Behälter.</p> <p>Stellen Sie + ein für kompakte Speisen, z.B. Lasagne.</p> <p>Stellen Sie - ein für empfindliche Speisen, z.B. Fisch oder Pudding.</p>	100 - 600 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Entfernen Sie die äußere Verpackung. Durchstechen Sie den Foliendeckel oder, falls kein Foliendeckel vorhanden, decken Sie den Behälter mit Mikrowellenfilm ab. 2. Platzieren Sie das Gericht auf einem mikrowellensicheren Teller auf den Drehteller. 3. Berühren Sie "AUTO" zweimal, um "Aufwärmen von Gekühltem" zu wählen. Geben Sie das Gewicht ein. Drücken Sie "◊". 4. Nach dem Aufwärmen zwei Minuten stehen lassen und vor dem Servieren gut durchrühren oder schütteln. SICHERSTELLEN, DASS DAS ESSEN SIEDEND HEISS IST, BEVOR ES SERVIERT WIRD.
<p>AUTO 3. ERWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN Zum Erwärmen von Suppen, Getränken, Milch etc. Stellen Sie + ein für Suppen.</p> <p>Keine Regulierung für Getränke, Bouillon und klare Suppen.</p> <p>Stellen Sie - ein für Milch.</p>	100 - 1000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beachten Sie das Gesamtgewicht der Flüssigkeit, die Sie erwärmen möchten. Schütten Sie die Flüssigkeit in mikrowellensichere Tassen oder Schüsseln. Um beste Ergebnisse zu erzielen, stellen Sie sicher, daß die Flüssigkeit gleichmäßig auf die Tassen verteilt ist. Stellen Sie die Tassen in gleichmäßigen Abständen um den Rand des Drehtellers. 2. Berühren Sie "AUTO" dreimal, um "Erwärmen von Flüssigkeit" zu wählen. Geben Sie das Gesamtgewicht der Flüssigkeit ein. Drücken Sie "◊". 3. Nach dem Erwärmen gut umrühren.
KARTOFFELN		
<p>AUTO 4. GEBACKENE KARTOFFELN Für die Zubereitung mittelgroßer gebackener Kartoffeln. Gewicht pro Kartoffel 200 - 250g.</p>	100 - 1700 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Waschen und trocknen Sie die Kartoffeln. Stechen Sie mehrmals mit einer Gabel hinein. Beachten Sie das Gewicht der Kartoffeln. 2. Legen Sie die Kartoffeln um den Rand des Drehtellers. 3. Berühren Sie die Taste "AUTO" viermal, um "Gebackene Kartoffeln" zu wählen. Geben Sie das Gewicht der Kartoffeln ein und drücken Sie "◊". Drehen Sie die Kartoffeln ggf. nach der halben Kochzeit um. 4. Lassen Sie die Kartoffeln nach dem Kochen 2 Minuten stehen.
<p>AUTO 5. KARTOFFELGRATIN Für die Zubereitung eines frischen, hausgemachten Kartoffelgratins</p>	200 - 1900 g	Stellen Sie die Auflaufform auf den Drehteller.
<p>AUTO 6. RÖSTKARTOFFELN Für die Zubereitung von Röstkartoffeln</p>	200 - 900 g	Stellen Sie die Auflaufform auf den Drehteller.

DIREKTZUGRIFFS-KOCHTABELLE

PROGRAMME	GEWICHTSSPANNE	KOCHVERFAHREN
PIZZA		
AUTO 7. TIEFGEFRORENE PIZZA Für die Zubereitung einer tiefgefrorenen, gekauften Pizza. Stellen Sie + ein für tiefgefrorene Pizzas mit besonders dickem Boden ('Deep Pan-Pizza')	100 - 600 g	<ol style="list-style-type: none"> Entfernen Sie die Verpackung und stellen Sie sicher, daß der Belag gleichmäßig auf der Pizza verteilt ist. Beachten sie das Gewicht der Pizza Legen Sie die Pizza auf den niedrigen Ständer in der Auffangschale auf dem Drehteller. Berühren Sie "AUTO" 7mal, um "Gefrorene Pizza" zu wählen. Geben Sie das Gewicht der Pizza ein. Drücken Sie "◇".
AUTO 8. FRISCHE PIZZA Für die Zubereitung einer frischen, gekühlten Pizza.	100 - 600 g	<ol style="list-style-type: none"> Entfernen Sie die Verpackung und stellen Sie sicher, daß der Belag gleichmäßig auf der Pizza verteilt ist. Legen Sie die Pizza auf den niedrigen Ständer in der Auffangschale auf dem Drehteller. Berühren Sie "AUTO" 8mal, um "Frische Pizza" zu wählen. Geben Sie das Gewicht der Pizza ein. Drücken Sie "◇".
HÜHNCHEN		
AUTO 9. GANZES HÜHNCHEN Für die Zubereitung eines ganzen, frischen Hühnchens (ungefüllt)	800 - 2000 g	<ol style="list-style-type: none"> Waschen und trocknen Sie das Hühnchen. Stellen Sie sicher, daß die Innereien entfernt wurden. Achten Sie auf das Gewicht des Hühnchens. Legen Sie das Hühnchen mit der Brust nach oben auf den niedrigen Metallständer in der Auffangschale auf dem Drehteller. Bestreichen Sie das Hühnchen mit geschmolzener Butter oder Pflanzenöl und würzen Sie es. Berühren Sie "AUTO" 9mal, um "Ganzes Hühnchen" zu wählen. Geben Sie das Gewicht des Hühnchens ein. Drücken Sie "◇". Nach dem Kochen das Hühnchen 10-15 Minuten in Folie stehen lassen, bis es serviert wird.
AUTO 10. HÜHNCHENSTÜCKE Für die Zubereitung von gebratenen Hühnchenstücken, z.B. Brust, Schenkel.	100 - 1000 g	<ol style="list-style-type: none"> Die Hühnchenstücke waschen und trocknen. Auf das Gewicht achten. Die Hühnchenstücke mit der Haut nach oben auf den niedrigen Metallständer in der Auffangschale auf dem Drehteller legen. Die Stücke mit der dicken Seite nach außen arrangieren. Die Hühnchenstücke mit geschmolzener Butter oder Pflanzenöl bestreichen. Berühren Sie "AUTO" 10mal, um "Hühnchenstücke" zu wählen. Geben Sie das Gewicht der Hühnchenstücke ein. Drücken Sie "◇".
FLEISCHBRATEN		
AUTO 11. RINDERBRATEN Für die Zubereitung eines frischen Stück Rinderbratens. Stellen Sie + ein für ein gut durchgegartes Ergebnis. Stellen Sie - ein für ein nicht durchgebratenes Ergebnis.	500 - 2000 g	<ol style="list-style-type: none"> Waschen und trocknen Sie den Braten. Beachten Sie das Gewicht. Legen Sie ihn mit der besten (Fett-) Seite nach unten auf den niedrigen Metallständer in der Auffangschale auf dem Drehteller. Bestreichen Sie ihn mit etwas geschmolzener Butter oder Öl. Drücken Sie "AUTO" 11mal, um das "Rinderbraten"-Programm zu wählen. Geben Sie das Gewicht ein. Drücken Sie "◇". In der Pause entfernen Sie überschüssige Flüssigkeit, wenden den Braten und bestreichen ihn ggf. mit etwas Öl. Schirmen Sie zu stark gegarte Bereiche mit kleinen, glatten Folienstücken ab. Nach dem Kochen 15 - 20 Min. in Folie stehen lassen.

DIREKTZUGRIFFS-KOCHTABELLE

PROGRAMME	GEWICHTSSPANNE	KOCHVERFAHREN
FLEISCHBRATEN (Fortstz.)		
AUTO 12. SCHWEINEBRATEN Für die Zubereitung eines frischen Stück Schweinebratens. Stellen Sie + ein für ein gut durchgegartes Ergebnis. Stellen Sie - ein für ein nicht durchgebratenes Ergebnis.	500 - 2000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Waschen und trocknen Sie den Braten. Beachten Sie das Gewicht. 2. Legen Sie ihn mit der besten (Fett-) Seite nach unten auf den niedrigen Metallständer in der Auffangschale auf dem Drehteller. Bestreichen Sie ihn mit etwas geschmolzener Butter oder Öl. 3. Drücken Sie "AUTO" 12mal, um das "Rinderbraten"-Programm zu wählen. Geben Sie das Gewicht ein. Drücken Sie "◇". 4. In der Pause entfernen Sie überschüssige Flüssigkeit, wenden den Braten und bestreichen ihn ggf. mit etwas Öl. Schirmen Sie zu stark gegarte Bereiche mit kleinen, glatten Folienstücken ab. 5. Nach dem Kochen 15 - 20 Min. in Folie stehen lassen.
AUTO 13. LAMMBRATEN Für die Zubereitung eines frischen Stück Lammbratens Stellen Sie + ein für ein gut durchgegartes Ergebnis. Stellen Sie - ein für ein nicht durchgebratenes Ergebnis.	500 - 2000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Waschen und trocknen Sie den Braten. Beachten Sie das Gewicht. 2. Legen Sie ihn mit der besten (Fett-) Seite nach unten auf den niedrigen Metallständer in der Auffangschale auf dem Drehteller. Bestreichen Sie ihn mit etwas geschmolzener Butter oder Öl. 3. Drücken Sie "AUTO" 13mal, um das "Rinderbraten"-Programm zu wählen. Geben Sie das Gewicht ein. Drücken Sie "◇". 4. In der Pause entfernen Sie überschüssige Flüssigkeit, wenden den Braten und bestreichen ihn ggf. mit etwas Öl. Schirmen Sie zu stark gegarte Bereiche mit kleinen, glatten Folienstücken ab. 5. Nach dem Kochen 15 - 20 Min. in Folie stehen lassen.
FISCH		
AUTO 14. GEDÜNSTER FISCHE Für die Zubereitung von frischem, gekühltem Fisch, z.B. Filets, Steaks, ganzer Fisch. Stellen Sie - ein für empfindlichen Fisch, z.B. Lachssteaks.	100 - 1000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Fisch aus der Verpackung nehmen, vorbereiten, waschen und trocknen. Das Gewicht beachten. 2. Den Fisch in eine mikrowellenbeständige Schüssel mit 2-3 EBl. Flüssigkeit (z.B. Weißwein, Wasser oder Milch) geben. Die Schüssel mit einem Deckel oder Mikrowellenfilm abdecken. 3. Berühren Sie "AUTO" 14mal, um "Gedünster Fisch" zu wählen, geben Sie das Gewicht ein und drücken Sie "◇".
AUTO 15. GEBACKENER FISCHE Zum Kochen von frischem, gekühltem Fisch, z.B. knusprig paniertem Fisch. Stellen Sie + ein für sehr knusprigen Fisch. Stellen Sie - ein für empfindliche ganze Fische oder Fischsteaks.	100 - 1000 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Fisch aus der Verpackung nehmen, vorbereiten, waschen und trocknen. Ihren Wünschen entsprechend zubereiten, d.h. mit einer Farce füllen, würzen etc. Auf das Gewicht des vorbereiteten Fisches achten. 2. Den Fisch mit Butterflöckchen versehen in einer mikrowellen- und grillbeständige Schüssel auf den niedrigen Ständer auf dem Drehteller stellen. (Soll der Fisch knuspriger werden, z.B. bei panierten Filets, den Fisch direkt auf den niedrigen Ständer in der Auffangschale auf dem Drehteller legen.) 3. Berühren Sie "AUTO" 15mal, um "Gebakener Fisch" zu wählen, geben Sie das Gewicht ein und drücken Sie "◇". 4. In der Pause wenden Sie den Fisch und bestreichen ihn mit etwas geschmolzener Butter. Entfernen Sie überschüssige Flüssigkeit, stellen Sie den Fisch wieder in den Herd und drücken Sie "◇".

SUDDEREN

Deze oven beschikt over 2 sudderprogramma's:

Hoog Suddereren - 300 W - voor het eerste stadium in het sudderproces

Laag Suddereren - 150 W - voor het tweede stadium in het sudderproces

Deze functie is ideaal als u een druk leven hebt en wordt gebruikt voor de bereiding van soepen en stoofschotels.

Laag Suddereren (150 W) kan ook gebruikt worden om erg heet voedsel warm te houden.



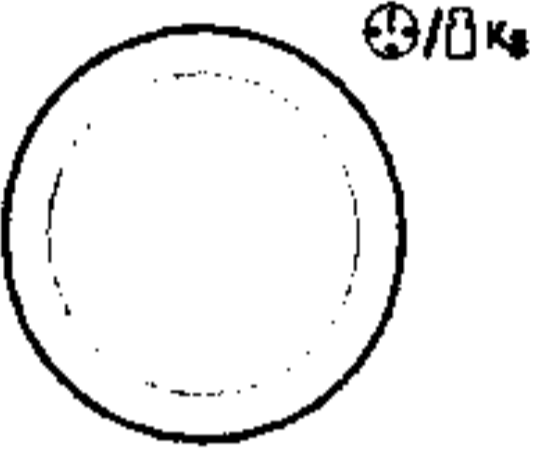

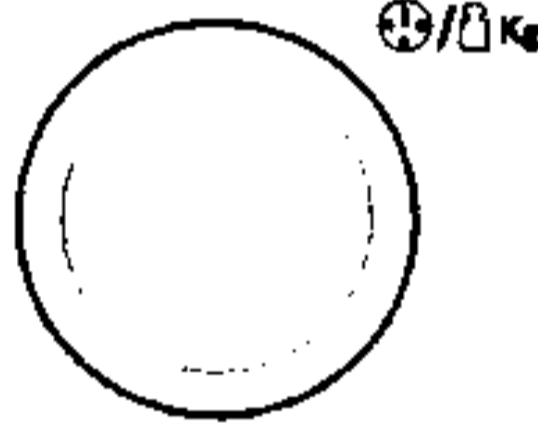

Bereid nooit gerechten met alleen Laag Suddereren (110 W).

Begin steeds met Hoog Suddereren (300 W) om het voedsel op het kookpunt te brengen en ga daarna verder met Laag Suddereren (150 W).

Voordelen voor de bereiding van stoofschotels/soepen met Laag Suddereren:

U kunt het bereidingsproces vroeg starten en daarna nog enkele taken afwerken tot uw eten klaar is. Er is een kleine kans dat uw eten verschaalt als u uw maaltijd uitstelt. Door de geleidelijke verwarming hoeft u niet te roeren (u mag dit wel doen, het bereidingsproces kan er alleen maar door verbeteren). Door het lange sudderproces wordt vlees zachter en kan de smaak zich volop ontwikkelen. Comfort en flexibiliteit - het eten is klaar wanneer u dat wenst - als het voedsel voldoende bereid en goed heet is, kan het warm gehouden worden met Laag Suddereren (150 W).

Voorbeeld: Een stoofschotel bereiden met de sudderfunctie Sudder op hoog gedurende 30 minuten, gevolgd door Suddereren op laag gedurende 8 uur.



-  1. Druk op "C".
-  2. Druk één maal op "SLOW COOK HIGH - SET TIME" wordt weergegeven.
-  3. Draai de "DRAAIKNOP" tot het display "0H30 - PRESS START" aangeeft.
-  4. Druk één maal op "SLOW COOK LOW - SET TIME" wordt weergegeven.
-  5. Draai de "DRAAIKNOP" tot 8H00 - PRESS START weergegeven wordt op het display.
-  6. Druk op "START".

FRAGEN UND ANTWORTEN

ZUM BETRIEB DES OFENS

- F.:** Was ist der Grund, wenn die Ofenbeleuchtung nicht funktioniert?
- A.:** Entweder:
- Die Tür ist nicht richtig geschlossen.
 - oder:
 - Die Birne ist durchgebrannt.
- F.:** Warum tritt Dampf durch die Lüftungsschlitze aus?
- A.:** Beim Kochen entsteht gewöhnlich Wasserdampf. Der Mikrowellenofen ist so ausgelegt, daß dieser Dampf entweichen kann.
- F.:** Kann der Ofen beschädigt werden, wenn er leer eingeschaltet wird?
- A.:** Ja. Den Ofen nie leer einschalten, oder wenn der Drehteller nicht richtig auf den Stützrollen liegt.
- F.:** Warum raucht mein Ofen, wenn ich Grill, Backofen oder Kombi-Funktion benutze?
- A.:** Schmutz oder Fett, die sich an den Wänden und der Ofendecke festsetzen, fangen an zu rauchen, wenn der Ofen nicht gereinigt wird. Es ist daher unerlässlich, den Ofen nach dem Kochen feucht auszuwischen.
- F.:** Die Anweisungen für die Verwendung von Alufolie sind verwirrend. Wann sollte Alufolie verwendet werden?
- A.:** Mit Alufolie werden Teile der Speise abgedeckt, die nicht übermäßig gegart oder aufgetaut werden sollen. Zum Abdecken kleine flache Stücke Alufolie verwenden.
- F.:** Warum wird empfohlen, die Speise nach dem Garen ruhen zu lassen?
- A.:** Die Standzeit ist sehr wichtig. Beim Erhitzen mit der Mikrowelle entsteht die Hitze in der Speise, nicht im Ofen. Bei vielen Speisen wird soviel innere Hitze gebildet, daß auch nach dem Herausnehmen der Speise aus dem Ofen der Garvorgang noch fortgesetzt wird. Bei Fleischstücken, großen Gemüsestücken und Kuchen dient die Standzeit dazu, daß das Innere der Speise durchgart, ohne die Außenseite übergaren zu lassen.
- F.:** Wodurch entstehen Funken und Prasselgeräusche (Energieüberschläge) im Ofen?
- A.:** Es gibt mehrere Gründe für Funken und Prasseln.
- Sie haben ein Geschirr mit Metallteilen (Silber oder Gold) verwendet.
 - Sie haben einen Metallgegenstand im Ofen vergessen.
 - Sie haben zu viel Metallfolie verwendet.
 - Im Ofen befindet sich eine Metallklammer.
- F.:** Warum tritt Kondenswasser im Ofen auf?
- A.:** Das ist normal. Das Kondenswasser tritt auf, weil die Speise schneller gart, als die Feuchtigkeit aus dem Ofen entfernt werden kann. Der Ofen sollte daher nach dem Gebrauch immer ausgewischt werden.

ZU SPEISEN

- F.:** Kann ich beim konventionellen Betrieb die vorprogrammierte Ofentemperatur überprüfen?
- A.:** Ja, Sie können die programmierte Temperatur überprüfen, indem Sie die Taste "  " drücken. Die Temperaturangabe erscheint dann für 2 Sekunden in der Anzeige.
- F.:** Warum ist Rührei nach der Zubereitung manchmal etwas trocken?
- A.:** Eier werden trocken, wenn sie zu stark gegart werden. Aus folgenden Gründen sollten Sie die Garzeit für Eier eventuell variieren:
- * Die Eier sind unterschiedlich groß.
 - * Je nachdem, wo sie gelagert werden, ist die Anfangstemperatur der Eier unterschiedlich.
 - * Das Kochgeschirr hat eine andere Form - dann müssen Sie die Garzeit dem Kochgeschirr anpassen.
 - * Während der Standzeit garen die Eier nach. *Eier in der Schale und hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erwärmt werden, da sie selbst nach dem Abschalten der Mikrowelle noch explodieren können.*
- F.:** Wie kann ich verhindern, daß Flüssigkeiten, Suppen oder Kasserolen überkochen?
- A.:** Verwenden Sie größeres Geschirr als sonst. Wenn Sie die Ofentür öffnen oder "C  " drücken, hört die Flüssigkeit auf zu kochen.
- F.:** Warum wird das Geschirr heiß, wenn ich darin Speisen in der Mikrowelle erhitze?
- A.:** Die Hitze aus der Speise geht in das Geschirr über. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, um die Speise aus dem Ofen zu nehmen.
- F.:** Hat die Dichte einer Speise Einfluß auf die Gardauer in der Mikrowelle?
- A.:** Ja. Eine dichte Speise wie z.B. Fleisch braucht länger zum Erhitzen oder Garen als poröse, leichte und luftige Speisen wie Brot, englische Puddings und Kuchen. Das liegt daran, daß die Mikrowellen in dichtere, schwerere Speisen nicht so tief eindringen können.

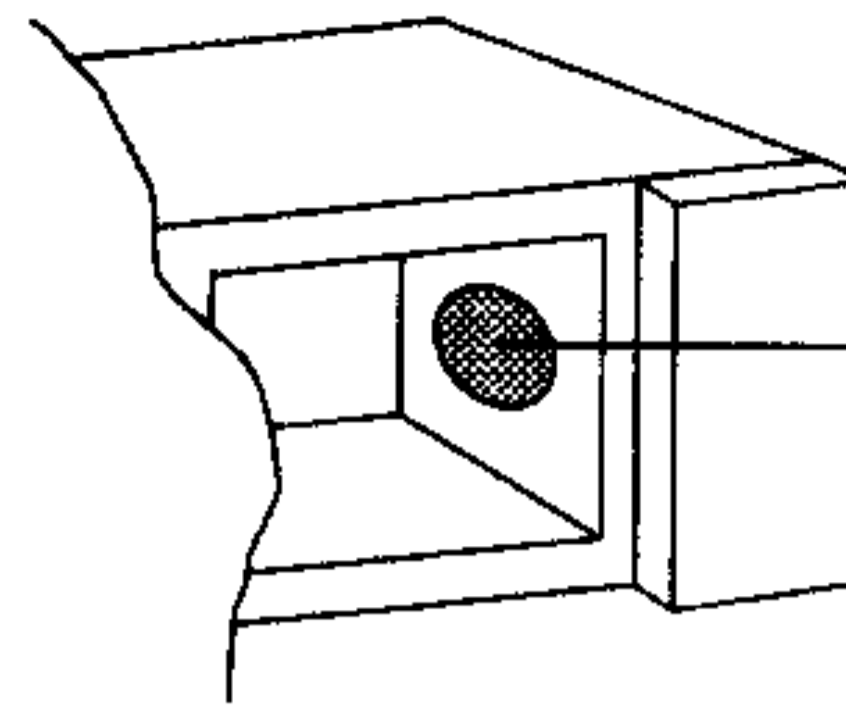
REINIGUNG UND PFLEGE

Es ist wichtig, niemals Überreste oder Spritzer von Flüssigkeiten oder Fett im Ofen zu lassen, um eine einwandfreie Leistung Ihres Ofens zu gewährleisten und das Risiko der Korrosion zu reduzieren.

DAS OFENINNERE

Es ist wesentlich, den Ofen stets sauberzuhalten. Der Garraum sollte nach jeder Benutzung gereinigt und trockengewischt werden. Bitte versichern Sie sich, daß der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen. Waschen Sie ihn mit einem milden Spülmittel aus, wobei Sie besonders auf den Mikrowellen-Auslaßdeckel (siehe gegenüberliegende Abbildung) und die Türabdichtung achten sollten. Seien Sie vorsichtig, damit kein Wasser durch die kleinen Öffnungen in den Ofenwänden dringt. Trocken Sie stets mit einem weichen Tuch nach.

Verwenden Sie nie Scheuermittel, da diese den Garraum beschädigen können. Beim Grillen, konventionellen Betrieb oder Kombi-Garen können Fettspritzer auf die Wände gelangen, die nach dem Kochen entfernt werden sollten. Wenn sich Fett ansammelt, kann es vorkommen, daß der Ofen zu rauchen anfängt. Solche Flecken sind wesentlich schwieriger zu entfernen, wenn sie 'eingebrannt' werden.



Mikrowellen-Auslaßdeckel

Verwenden Sie keine Ofenreinigungsmittel für Ihren Mikrowellenofen, da dies zu schweren Schäden führen kann.

HERAUSNEHMBARE TEILE

Der Glas-Drehteller, die Stützrollen, die Metallfettpfanne und Grillroste können zum leichteren Reinigen herausgenommen werden. In warmem Seifenwasser waschen und abtrocknen. Es ist wichtig, die Metallfettpfanne nach dem Gebrauch zu reinigen, um einer Beschädigung der Antihafbeschichtung vorzubeugen.

AUSSENSEITE DES HERDES

Für die leichte Reinigung des äußeren Ofengehäuses aus Edelstahl (d.h. Entfernen von Fingerspuren usw.) wird Johnson Wax "Mr Muscle" Fenster- und Glasreiniger empfohlen. Verwenden Sie keine Reiniger, die Chlor enthalten.

BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN

Oftmals können Sie Probleme selbst beseitigen, wenn das Gerät nicht tut was es soll, versuchen Sie das Problem mit Hilfe folgender Tabelle zu lösen.

Wenn danach das Gerät immer noch nicht richtig funktioniert, schalten Sie bitte den nächstgelegenen ETNA-Servicedienst an tel.nr. + 31 315 689666

PROBLEME

Ofen startet nicht	X	X	X						
Energieüberschläge oder Funken				X				X	
Ungleichmäßig erhitzte Speisen				X	X		X		X
Übermäßig erhitzte Speisen							X		
Nicht ausreichend erhitzte Speisen				X	X	X	X		
Falsches Auftauen				X			X		

MÖGLICHE URSACHEN

- Netzabel eingesteckt?
- Ofentür geschlossen?
- Garzeit nicht eingestellt
- Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Speise vollständig auftauen
- Prüfen, ob Lüftungsschlitze frei sind
- Richtige Zeit-/Leistungseinstellung verwenden
- Ofen nicht leer einschalten
- Speise umdrehen oder umrühren

Direktprogrammierung - Tabelle

Direkt- programme	Drucken	Prog- Nr.	Speise- Kategorie	Garmethode	Mindest- gewicht	Maximal- gewicht	Gewicht- serhöhung
Kartoffel	1	1	Ofenkartoffel	C / M	0,1 kg	1,7 kg	0,1 kg
	2	2	Gratin-Kartoffeln	C / M	0,2 kg	1,9 kg	0,1 kg
	3	3	Backkartoffeln	C / M	0,2 kg	0,9 kg	0,1 kg
Huhn	1	1	Ganzes Huhn	C / M	0,8 kg	2,0 kg	0,1 kg
	2	2	Hühnerenteile	C / M	0,1 kg	1,0 kg	0,1 kg
Pizza	1	1	Teilkühi-Pizza	C / M	100 g	600 g	50 g
	2	2	Frische Pizza	C / M	100 g	600 g	50 g

Direkt- programme	Drucken	Prog- Nr.	Speise- Kategorie	Garmethode	Mindest- gewicht	Maximal- gewicht	Gewicht- serhöhung
Braten	1	1	Rind	C / M	0,5 kg	2,0 kg	0,1 kg
	2	2	Schwein	C / M	0,5 kg	2,0 kg	0,1 kg
	3	3	Lamm	C / M	0,5 kg	2,0 kg	0,1 kg
Aufwärmen	1	1	tiefgekühlt	M	100 g	600 g	50 g
	2	2	Gekühlt	M	100 g	600 g	50 g
	3	3	Flüssig	M	0,1 kg	1,0 kg	0,1 kg
Fleisch	1	1	Gedünstet	M	100 g	1000 g	50 g
	2	2	Gebacken	C / M	100 g	1000 g	50 g

Wichtig: Halten Sie sich bei Benutzung der Direktprogrammierungsfunktion stets an die Gebrauchsanleitung.

ZUSAMMENFASSENDE TABELLE MIT BETRIEBSSCHRITTEN

EINSTELLEN DER UHR

1. Stellen Sie die Sprache ein.
2. Drehen Sie den "⊕/⊖K", um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie auf "◊".
4. Drehen Sie den "⊕/⊖K", um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie auf "◊".

GAREN MIT EINGESTELLTER GARZEIT

1. Drücken Sie auf "C ⊕".
2. Drücken Sie 1 - 6mal auf "☺", um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.
3. Drehen Sie den "⊕/⊖K", um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie auf "◊".

GAREN MIT DEM GRILL / THERMALGRILL

1. Drücken Sie auf "C ⊕".
2. Drücken Sie ein- oder zweimal auf "☺".
3. Drehen Sie den "⊕/⊖K", um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie auf "◊".

MEHRFACH-GAREN

1. Drücken Sie auf "C ⊕".
2. Drücken Sie 1 - 6mal auf "☺", um die Leistungsstufe für den ersten Garvorgang einzustellen.
3. Drehen Sie den "⊕/⊖K", um die Garzeit für den ersten Garvorgang einzustellen.
4. Drücken Sie 1 - 6mal auf "☺", um die Leistungsstufe für den zweiten Garvorgang einzustellen.
5. Drehen Sie den "⊕/⊖K", um die Garzeit für den zweiten Garvorgang einzustellen.
6. Drücken Sie auf "◊".

KOMBI-GAREN

1. Drücken Sie auf "C ⊕".
2. Drücken Sie einmal, zweimal oder dreimal auf "☺". Wählen Sie die gewünschte Mikroleistung und Ofentemperatur.
3. Drehen Sie den "⊕/⊖K", um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie auf "◊".

GAREN IM BACKOFEN

1. Drücken Sie auf "C ⊕".
2. Drücken Sie auf "☺", um die Vorheiztemperatur einzustellen.
3. Drücken Sie auf "◊".
4. Drücken Sie einmal auf "C ⊕".
5. Drehen Sie den "⊕/⊖K", um die Garzeit einzustellen.
6. Drücken Sie auf "◊".

AUTOMATISCHES AUFTAUEN

1. Drücken Sie auf "C ⊕".
2. Drücken Sie auf "Automatisches Auftauen".
3. Drehen Sie den "⊕/⊖K", um das Gewicht der Speise einzugeben.
4. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
5. Drücken Sie auf "▲" oder "▽", um die Auftauzeit nach Wunsch zu verändern.
6. Drücken Sie auf "◊".
7. Stellen Sie nach Bedarf in der Pause die Speisen um. Schließen Sie die Tür und drücken Sie auf "◊".

DIREKTGAREN

1. Drücken Sie "C ⊕".
2. Drücken Sie die AUTO-Taste so oft wie für das gewünschte Programm erforderlich.
3. Stellen Sie die Speise in den Herd.
4. Drehen Sie den "⊕/⊖K", um das Gewicht der Speise einzugeben.
5. Drücken Sie die "▲" oder "▽"-Taste, um die Kochzeit nach Wunsch zu verlängern bzw. zu verkürzen.
6. Drücken Sie "◊".
7. In der Pause die Nahrungsmittel anders anordnen (nur bei bestimmten Programmen notwendig). Die Tür wieder schließen und "◊" drücken.

WICHTIGER HINWEIS - BENUTZUNG DER AUTOMATIKPROGRAMME (PAUSE)

Bitte beachten Sie, daß das Programm "Automatisches Auftauen" und die Direktgarprogramme "Röstkartoffeln" und "Braten" eine eingebaute Pause haben. Zu Beginn dieser Programme läuft der erste Teil der Auftau- bzw. Garzeit im Display ab. Drehen Sie die Speisen in der Pause bei Bedarf um etc., schließen Sie die Tür und drücken Sie auf "◊". Nun läuft der zweite Teil der Auftau- bzw. Garzeit im Display ab.

EM-SL30ETA

CODE No: 432-6-414S-81900-A

36

ETNA

Printed in the United Kingdom