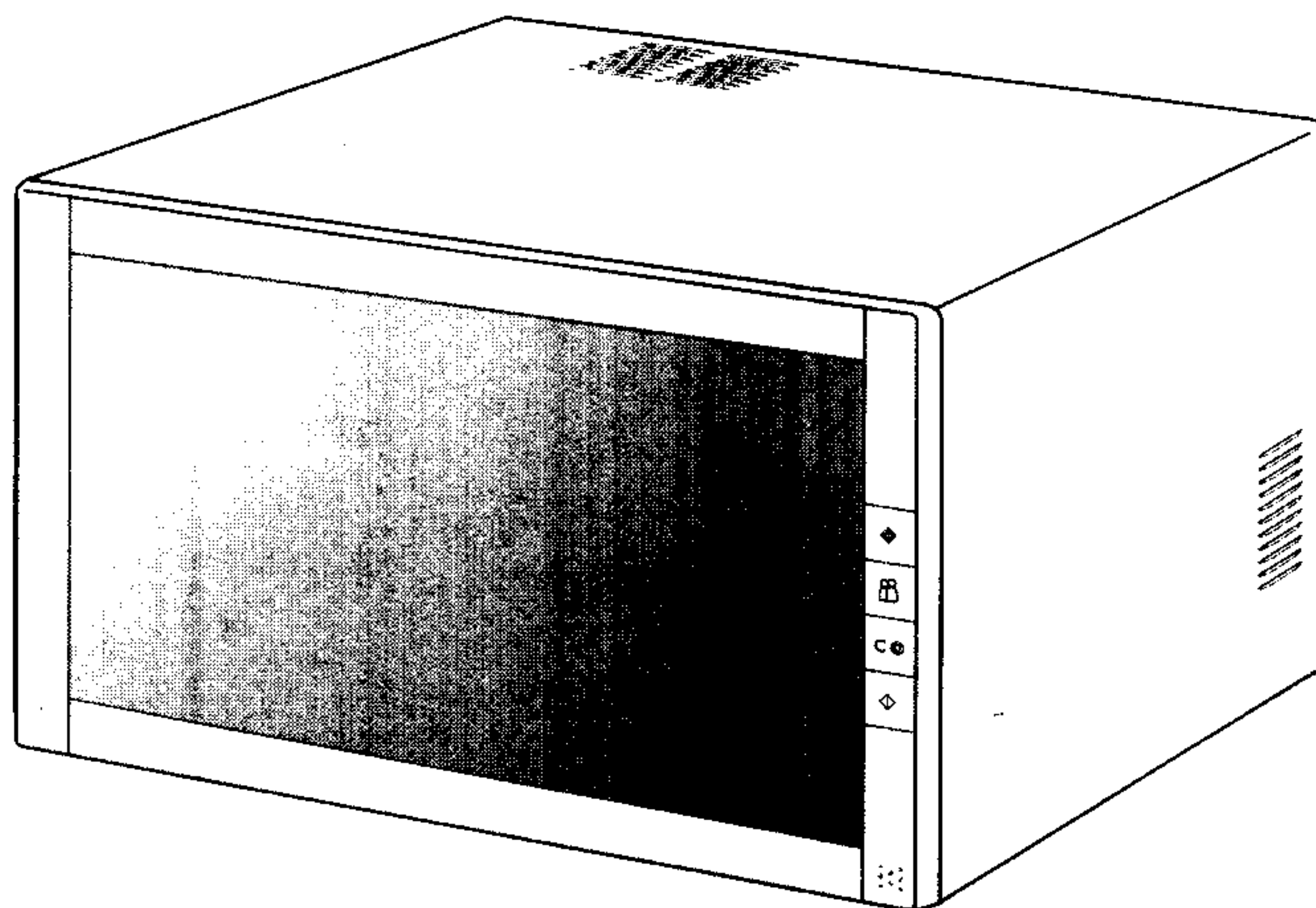




**HANDLEIDING  
BEDIENUNGSANLEITUNG  
INSTRUCTION MANUAL**

**ECM172**

**Combi-magnetron met convectie oven en grill  
Mikrowellenherd mit Umluftfunktion und Grill  
Microwave Oven With Convection And Grill**



Lees deze aanwijzingen zorgvuldig vòòr gebruik.  
Wanneer u deze aanwijzingen opvolgt hebt u  
jarenlang plezier van uw magnetron.

Lesen Sie diese Anleitungen vor der Benutzung des Gerätes  
bitte sorgfältig durch.

enn Sie diese Anweisungen befolgen, wird Ihr  
Mikrowellenherd Ihnen lange Jahre gute Dienste leisten.

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

# INHOUDSOPGAVE

Specificaties 4

## **Veiligheidsaanwijzingen**

Hoe gebruikt u de magnetron veilig 4

Overige belangrijke veiligheidsaanwijzingen 5

## **Installatie en kennismaking met uw combimagnetron**

Installatie 6

Onderdelen en toebehoren 7

Bedieningspaneel 8

Taal instellen 9

Klok instellen 10

Kinderslot / demonstratiemodus 10

Hoe gebruik ik de kookwekker 11

Snelstart 11

Melodie instellen 11

Geschikt kookgerei 12-13

## **Bedieningsinstructie**

Verkorte handleiding voor 8 bereidingswijzen 14

## **Handmatige bediening**

Koken met persoonlijk kookprogramma 15

Koken met de magnetronfunctie 17

Grillen en thermostatisch grillen 18

Ovenfunctie 19

Combinatiekoken 20-21

Koken in fasen 22

## **Automatische bediening**

Automatisch ontdooien op gewicht & tabellen 23-26

Sensorkoken & tabellen 27-29

Koken met de snelkiestoetsen, tabellen & recepten 30-36

Suddereren 37-38

## **Onderhoud van uw combinatiemagnetron**

Vragen en antwoorden 39

Onderhoud en reiniging 40

Voordat u de serviceafdeling belt 40

## SPECIFICATIES

### ECM172

Voeding	230 V
Maximaal magnetronvermogen	900 W*
Power Grill	1200 W
Convectie-element	1200 W
Inhoud	32 L
Afmetingen (B x D x H)	550 x 472 x 355 mm
Netto Gewicht	25 Kg

\* Volgens IEC 705 testprocedures

## HOE GEBRUIKT U DE MAGNETRON VEILIG

1. Giet water of andere vloeistoffen in een bakje of beker met een wijde opening. Hierdoor kunnen luchtballen ongehinderd ontsnappen en voorkomt u overkoken. Het kan gebeuren dat de vloeistof kookt zonder dat u belletjes ziet. Zodra u de vloeistof uit de ovenruimte neemt kan deze heftig gaan koken en uit de verpakking spatten.
2. Schakel de magnetronfunctie niet in als de ovenruimte leeg is. Het toestel kan beschadigd raken.
3. Frituur nooit in de oven. De temperatuur van de olie kan te hoog worden; u kunt de temperatuur immers niet controleren.
4. Dek bij gebruik van de magnetronfunctie gerechten af met een deksel, maar verwarm ze nooit terwijl ze luchtdicht verpakt zijn.
5. Kleine hoeveelheden droge of poedervormige producten en producten die veel vet of suiker bevatten kunnen verbranden, uitdrogen of in brand vliegen wanneer zij te lang gekookt of opgewarmd worden. Houd er rekening mee dat de verwarm-/ kooktijden zeer kort zijn, het duurt bijvoorbeeld slechts 15 seconden om een hartige taart te verwarmen.
6. Prik altijd gaatjes gerechten met een schil of vel, zoals bijvoorbeeld ongeschilde aardappelen, tomaten, appels en worstjes. Wanneer u dit nalaat kunnen deze gerechten exploderen, doordat zich binnenin stoom ophoopt, die vervolgens een uitweg zoekt.
7. Wanneer u gerechten opwarmt in plastic en papieren wegwerpverpakkingen of andere verpakkingen van brandbaar materiaal moet u deze tijdens het verwarmen regelmatig controleren.

### LET OP

Het is normaal dat er stoom ontsnapt langs de deur, de deur beslaat of dat zich waterdruppels onder de deur verzamelen. Dit is het gevolg van condensatie en heeft geen gevolgen voor de veiligheid van uw combimagnetron. De deur is niet ontworpen met het doel de oven volledig af te sluiten. Het speciale ETNA-ontwerp draagt bij aan de algehele veiligheid van het toestel.

## HOEWEL UW COMBIMAGNETRON IS VOORZIEN VAN VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN IS HET BELANGRIJK DAT U REKENING HOUDT MET HET VOLGENDE:

- a. Probeer niet de werking van de veiligheidsvoorzieningen te beïnvloeden.
- b. Plaats geen voorwerpen tussen de oven en de deur. Zorg er ook voor dat zich geen voedselresten kunnen ophopen op de afdichting. Reinig de afdichting van de deur regelmatig met een mild schoonmaakmiddel. Spoel de afdichtingen af en maak ze droog met een schone doek. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes.
- c. Belast een geopende deur niet. Doordat er bijvoorbeeld een kind aan gaat hangen kan het toestel voorover vallen en verwondingen veroorzaken.
- d. Gebruik het toestel niet wanneer het beschadigd is. Neem contact op met de serviceafdeling van ETNA.
- e. Kinderen mogen het toestel uitsluitend gebruiken wanneer zij vooraf zijn geïnstrueerd over het veilig gebruik ervan en op de hoogte zijn van de gevaren bij oneigenlijk gebruik.



# OVERIGE BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

De volgende veiligheidsaanwijzingen moeten worden opgevolgd bij gebruik van het toestel:

1. Lees de instructies voor het eerste gebruik.
2. Tijdens het eerste gebruik van de grill / convector oven kunt u gedurende een paar minuten een "nieuwheidsluchtje" ruiken. Dit is normaal en geen reden voor ongerustheid.
3. Zoals bij de meeste kookapparatuur moet u in de buurt blijven tijdens het gebruik ervan.

## Wanneer er brand ontstaat:

- houd de ovendeur gesloten;
- Schakel het toestel uit;
- Haal de stekker uit het stopcontact of sluit de stroomvoorziening af.

Andere belangrijke veiligheidspunten die u moet onthouden zijn:

## WANNEER U KOOKT MET DE MAGNETRON-FUNCTIE:

1. Gebruik geen metalen sluitstrips in de oven. Controleer producten op de aanwezigheid van metalen sluitstrips voordat u ze in de oven plaatst.
2. Het is van belang dat u het oveninterieur schoon houdt. Voedselresten op de ovenwanden beperken de effectiviteit van de magnetronstraling.

3. Verwarm geen voedsel of vloeistoffen in afgesloten flessen. Lucht moet altijd kunnen ontsnappen.
4. Melk of babyvoeding moet worden verwarmd op **450 W**. Daarna goed doorroeren en op temperatuur controleren voordat u de baby voedt.
5. Wees voorzichtig wanneer u kopjes hete vloeistof van het draaiplateau verwijdert. Til kopjes op en schuif ze niet naar de rand van het draaiplateau. Plaats kopjes in het midden op het glazen draaiplateau.

## WANNEER U KOOKT MET DE GRILL / CONVECTOR OVEN:

1. Let op dat u direct na het koken geen water morst op het glas van de ovendeur. Het glas kan breken.
2. Gebruik ovenwanten wanneer u gerechten in de oven plaatst of eruit haalt. Let er hierbij op dat u de ovenwanden niet aanraakt.
3. Let op dat u de ovenruit niet aanraakt wanneer u gerechten in de oven plaatst of eruit haalt.
4. De bovenkant van de combimagnetron wordt erg heet. Plaats daarom geen voorwerpen op het toestel. Plaats de combimagnetron niet naast brandbare materialen zoals gordijnen en keukenpapier.
5. De grill kan tijdens gebruik regelmatig automatisch in- en uitschakelen.

## WAARSCHUWING

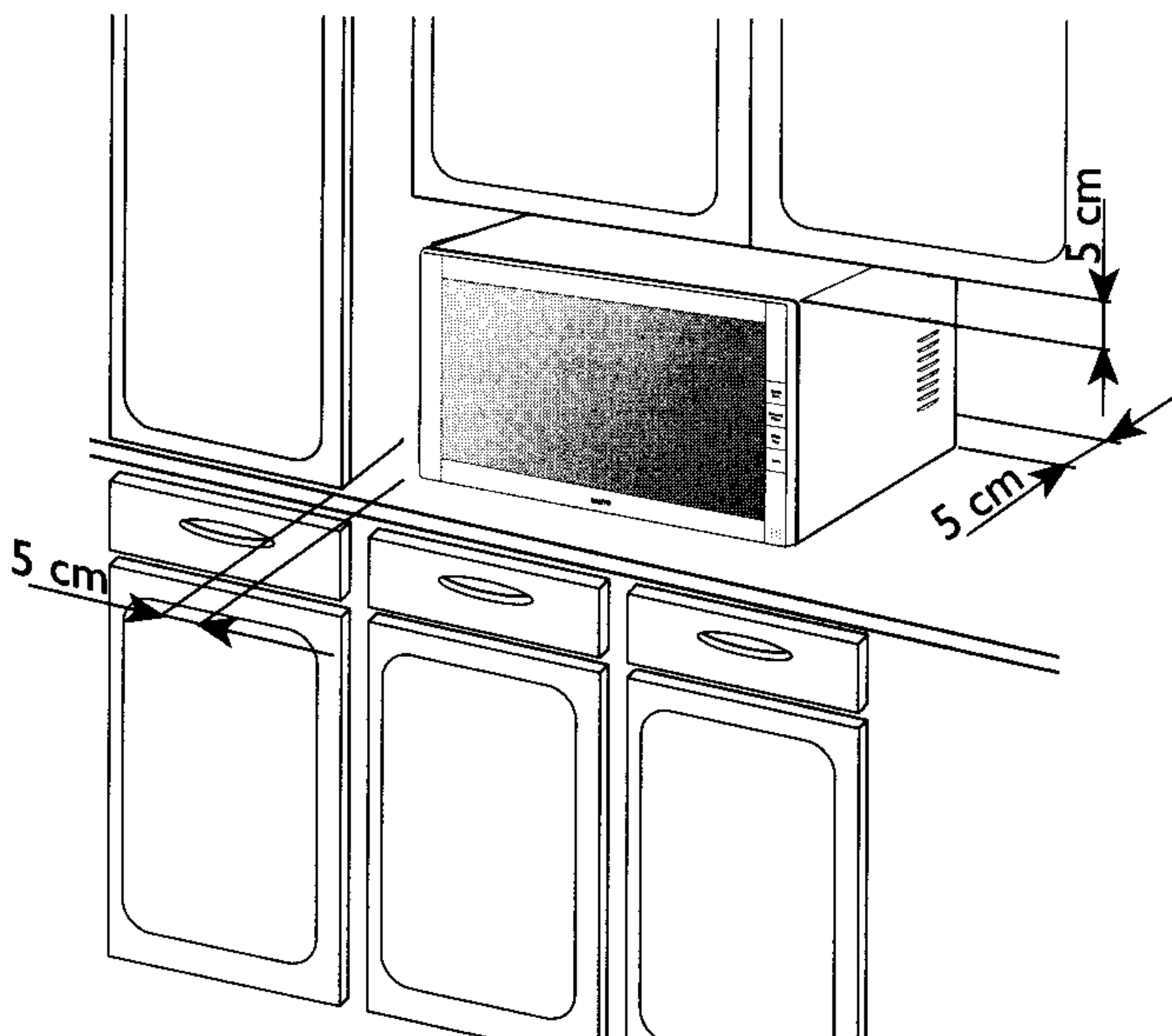
- (a) Probeer het toestel niet zelf te repareren. Gebruik de oven niet wanneer deze is beschadigd. Gebruik de oven pas nadat deze is gerepareerd door een bevoegd servicemonteur.
- (b) Het is gevaarlijk voor anderen dan een bevoegd servicemonteur om reparaties aan het toestel uit te voeren.
- (c) Wanneer het aansluitsnoer is beschadigd moet het worden vervangen door de fabrikant of een bevoegd servicemonteur.
- (d) Verwijder nooit schroeven of onderdelen. **DIT KAN ZEER GEVAARLIJK ZIJN.**

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

# INSTALLATIE

## PLAATSING

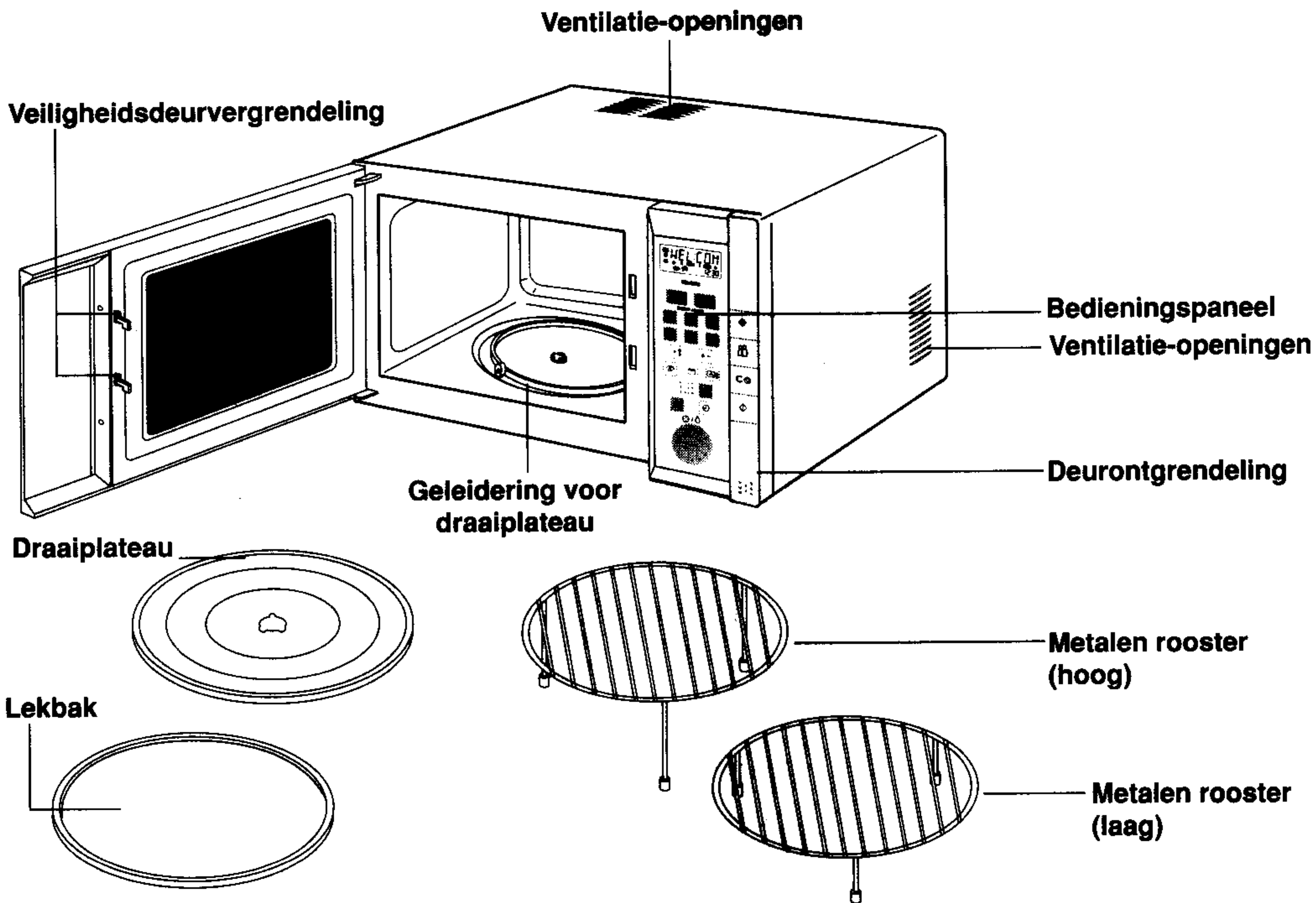
1. Plaats de combimagnetron op een stevige en vlakke ondergrond die sterk genoeg is om het gewicht van de oven te dragen.
2. Plaats combimagnetron niet in de buurt van plaatsen waar hitte en vochtigheid ontstaan. Hierdoor kan de werking van het toestel verminderen.
3. Afdekken van de ventilatieopeningen kan leiden tot storingen. Houd aan de achterzijde, zijkanten en bovenzijde minimaal 5 cm ruimte vrij.
4. Deze combimagnetron voldoet aan de Europese voorschriften 89/336/EEC. Desondanks kan zend- en ontvangstapparatuur, zoals radio's of televisies, de werking van het toestel beïnvloeden. Plaats de combimagnetron daarom zo ver mogelijk verwijderd van deze toestellen.
5. Plaats het toestel zodanig dat de stekker makkelijk bereikbaar is.



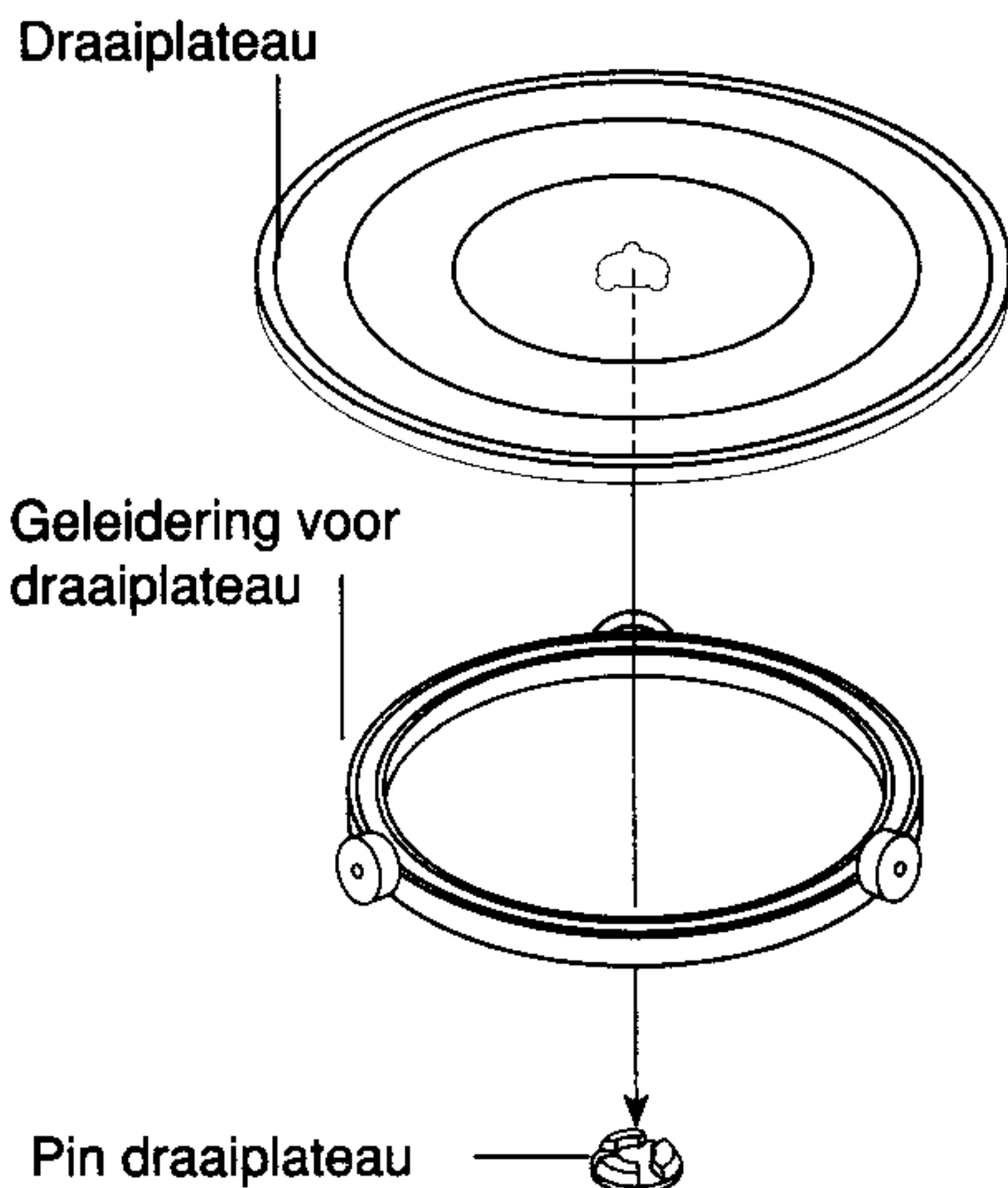
# ONDERDELEN EN TOEBEHOREN

Uw combimagnetron is voorzien van het volgende toebehoren:

Draaiplateau	1	Handleiding	1
Ring voor draaiplateau	1	Lekbak	1
Metalen rooster	2		



## PLAATSEN DRAAIPLATEAU



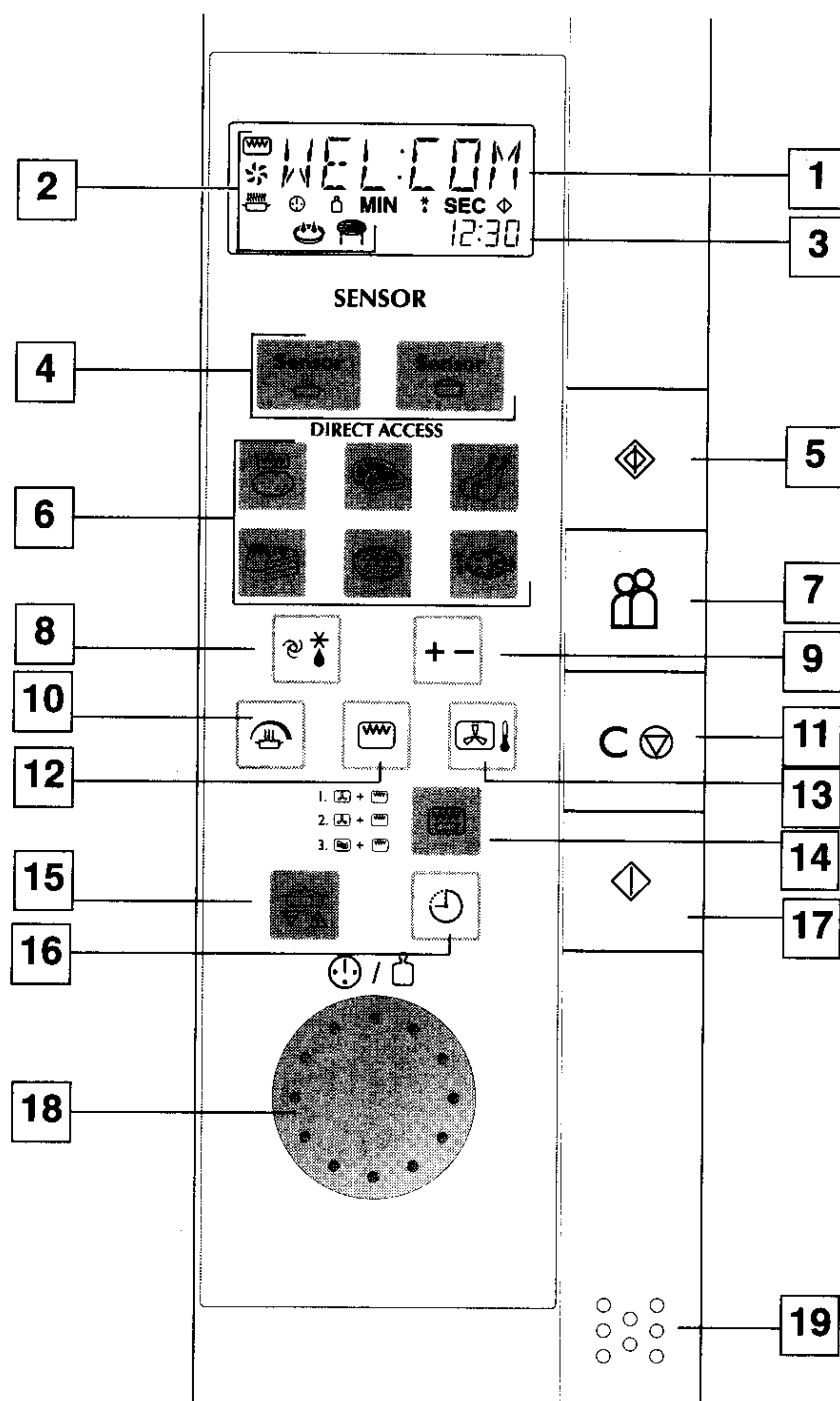
1. Plaats de ring voor het draaiplateau op de ovenbodem.

2. Plaats het draaiplateau op de ring zoals aangegeven in de illustratie. Zorg ervoor dat de naaf goed aansluit op de pin onder het draaiplateau. **Plaats het draaiplateau nooit ondersteboven!**

- Zowel de ring voor het draaiplateau als het draai-plateau zelf moeten tijdens het gebruik van het toestel worden gebruikt.
- Gerechten en verpakkingen moeten altijd op het draaiplateau worden geplaatst.
- Het draaiplateau draait zowel met de klok mee als tegen de klok in. Dit is normaal.
- Het draaiplateau stopt op dezelfde positie als waarin het startte.



# BEDIENINGSPANEEL



- |   |  |   |
|---|--|---|
| 1. <b>Display</b> weergave ovenfunctie en korte mededelingen. | 9. <b>Meer- / mindertoets:</b> hiermee wordt de bereidingstijd van automatische kookprogramma's naar boven of beneden bijgesteld | 14. <b>Koken met combifunctie</b>               |
| 2. <b>Funciweergave</b>                                       | 10. <b>Magnetronfunctie</b>  | 15. <b>Suddereren</b>                           |
| 3. <b>Weergave kookwekker</b>                                 | 11. <b>Clear / Stop:</b> wissen ingestelde waarden en afbreken kook-/bakproces   | 16. <b>Kookwekker</b>                           |
| 4. <b>Opwarmen en koken met behulp van sensor</b>             | 12. <b>Grill/thermostatisch grillen</b>  | 17. <b>Start toets</b>                          |
| 5. <b>Snelstart</b>   | 13. <b>Temperatuurinstelling convectieoven</b>   | 18. <b>Draaiknop:</b> instellen tijd en gewicht |
| 6. <b>Snelkiestoetsen</b>                                     |  | 19. <b>Ontgrendelingstoets deur</b>             |
| 7. <b>Persoonlijk kookprogramma</b>                           |  |   |
| 8. <b>Automatisch ontdooien</b>                               |  |   |

# TAAL INSTELLEN

Uw nieuwe combimagnetron is voorzien van een 6-talige **instructiemodule**. De beschikbare talen zijn Engels, Spaans, Duits, Portugees, Nederlands en Frans.

Wanneer u het toestel voor de eerste keer inschakelt, of wanneer u het toestel inschakelt na een stroomonderbreking, verschijnt in het display de tekst **"REFER TO INSTRUCTIONS BEFORE USE."**

Door op **"Start"** te drukken kunt u de verschillende talen selecteren.

Druk op **"Clear / Stop"** wanneer u de gewenste taal hebt geselecteerd. De taalinstelling wordt dan opgeslagen.

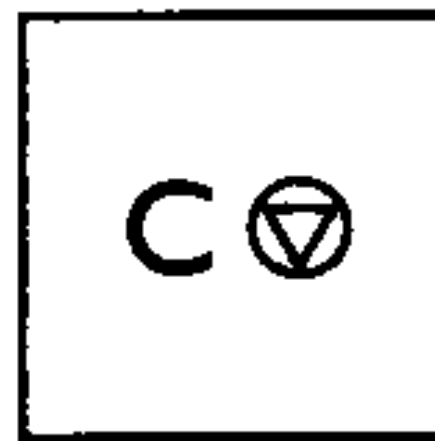
De getallen in het display veranderen in **0** en u kunt de actuele tijd instellen.

## Let op:

Wanneer u de instructiemodule niet nodig hebt moet u gedurende 3 seconden op **"Quick Start"** drukken, terwijl de instructiemodule in het display verschijnt. De functie wordt vervolgens uitgeschakeld en het display wordt naar **0** gereset. U kunt de actuele tijd instellen.

## Engels instellen:

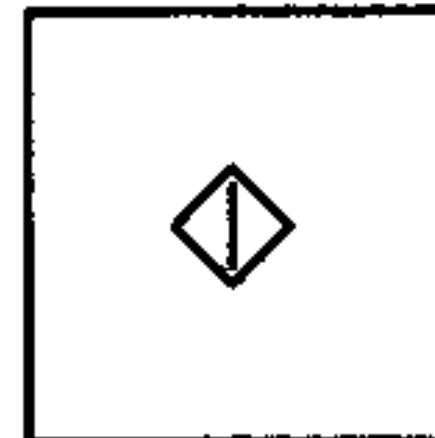
1.



Het toestel is vooraf ingesteld op de Engelse taal. Druk op **"Clear / Stop"** om deze instelling in het geheugen vast te leggen

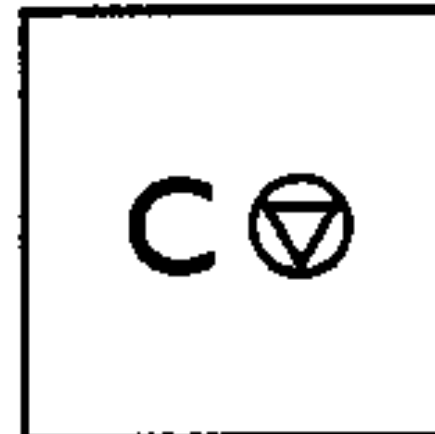
## Spaans instellen:

1.



Druk één keer op **"Start"**. In het display verschijnt: **"ANTES DE UTILIZAR EL HORNO LEER EL MANUAL DE INSTRUCCIONES."**

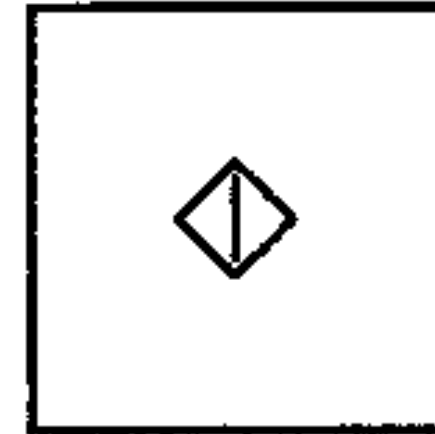
2.



Druk op **"Clear / Stop"** om de taal te selecteren en in het geheugen op te slaan.

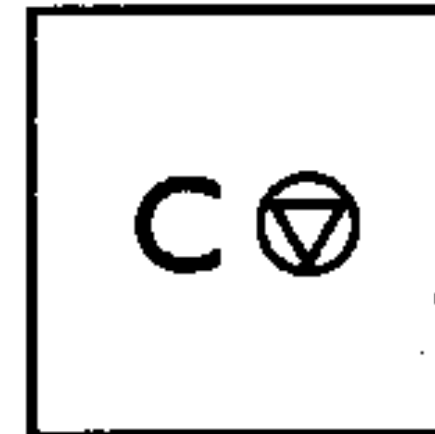
## Duits instellen:

1.



Druk tweemaal op **"Start"**. In het display verschijnt: **"VOR GEBRAUCH DIESES GERAETES BITTE DIE GEBRAUCHS-ANLEITUNG LESEN."**

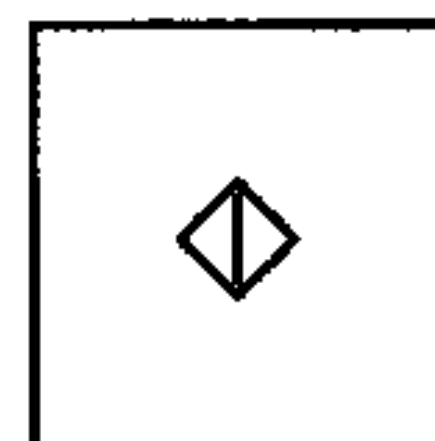
2.



Druk op **"Clear / Stop"** om de taal te selecteren en in het geheugen op te slaan.

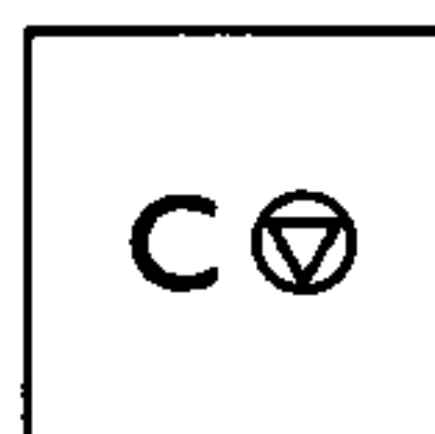
## Portugees instellen:

1.



Druk driemaal op **"Start"**. In het display verschijnt: **"LEIA AS INSTRUCOES ANTES DE USAR"**

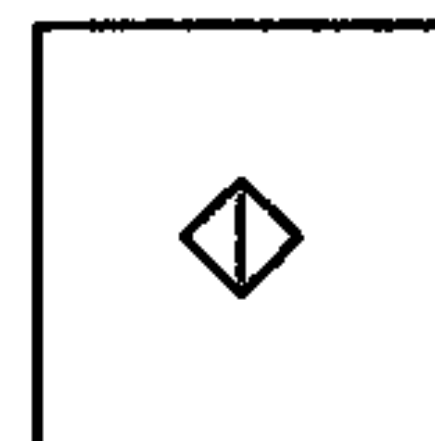
2.



Druk op **"Clear / Stop"** om de taal te selecteren en in het geheugen op te slaan.

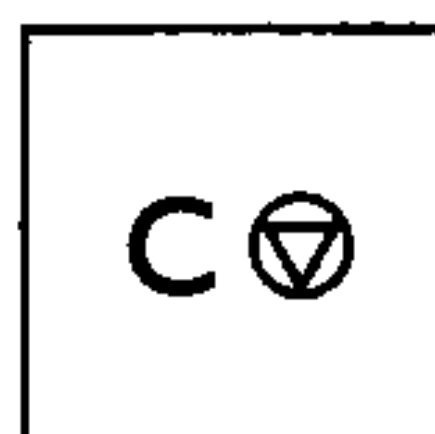
## Nederlands instellen:

1.



Druk viermaal op **"Start"**. In het display verschijnt: **"VOOR IN GEBRUIKNAME GEBRUIKSAANWIJZING AANDACHTIG LEZEN"**

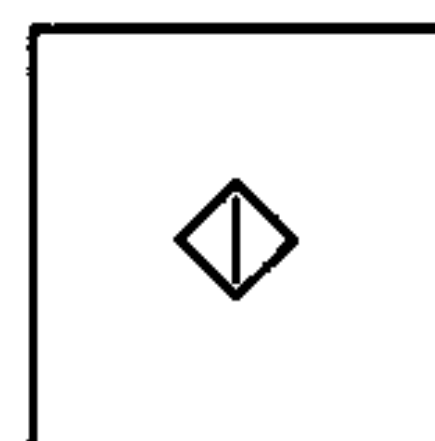
2.



Druk op **"Clear / Stop"** om de taal te selecteren en in het geheugen op te slaan.

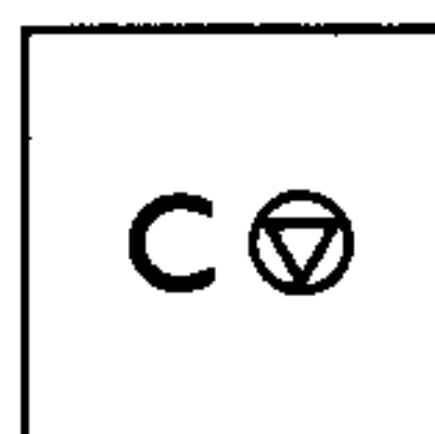
## Frans instellen:

1.



Druk vijfmaal op **"Start"**. In het display verschijnt: **"VEUILLEZ LIRE LE MODE DEMPLOI AVANT DUTILISER VOTRE FOUR"**

2.



Druk op **"Clear / Stop"** om de taal te selecteren en in het geheugen op te slaan.




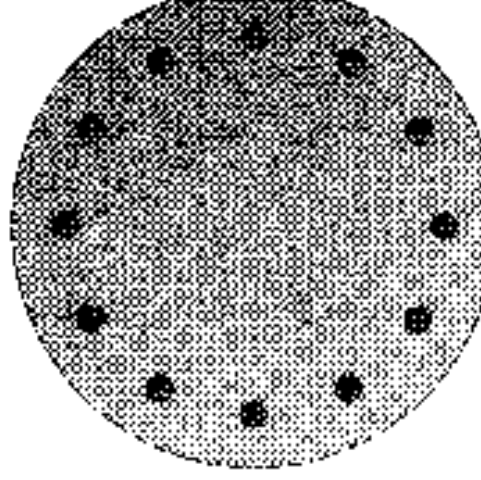
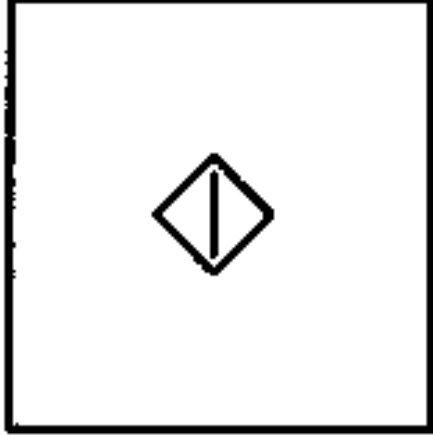
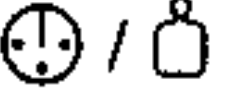
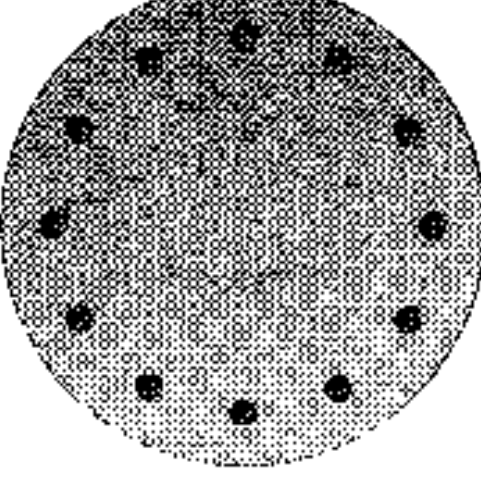
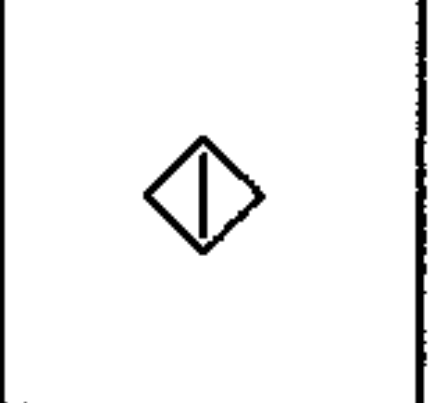
## KLOK INSTELLEN

Wanneer u de combimagnetron voor de eerste keer inschakelt, of wanneer u het toestel inschakelt na een stroomonderbreking, wordt het display gereset naar de procedure voor het instellen van de taal, zoals beschreven op pag. 9.

Stel de klok in volgens de hiernaast beschreven procedure.

Om de klok te resetten moet u de ovendeur openen en gedurende 3 seconden de "Start"-toets ingedrukt houden. In het display verschijnen 0: en "UUR INSTELLEN" en knippert het kloksymbool. Stel de klok in volgens de hiernaast beschreven procedure.

### Voorbeeld: instellen 4:30 uur:

-   
1. 
2. 
3.   
3. 
4. 

Nadat de gewenste taal is ingesteld verschijnen in het display 0: en "UUR INSTELLEN" en knippert het kloksymbool. Stel de draaiknop zodanig in dat in het display 4: wordt weergegeven.

In het display verschijnt "DRUK OP START" en het startsymbool knippert. Druk op "Start". Hiermee is het uur ingesteld. In het display verschijnt "4.00 MINUTEN INSTELLEN" en de tijdsweergave knippert.

Stel de minuten in. Stel de draaiknop zodanig in dat in het display 4:30 wordt weergegeven.

In het display verschijnt "DRUK OP START" en het startsymbool knippert. Druk op "Start". De tijd is ingesteld en de klok gaat lopen.

## KINDERSLOT EN DEMONSTRATIEMODUS

### Kinderslot:

De combinatiemagnetron heeft een veiligheidsvoorziening waardoor de oven niet per ongeluk door een kind kan worden bediend.

### Demonstratiemodus:

Nadat de demonstratiemodus is ingesteld, lijkt het alsof de oven normaal werkt wanneer de toetsen worden bediend. De oven produceert echter GEEN magnetronvermogen. Met behulp van de demonstratiemodus kunt u vertrouwd raken met de werking van de toetsen.

### Kinderslot inschakelen

1. 

Houd gedurende 3 seconden de "Clear / Stop"-toets ingedrukt. In het display verschijnt "LOCK". Het toestel kan niet bediend worden.

Herhaal de inschakelprocedure om het kinderslot uit te schakelen. "LOCK" verdwijnt uit het display en de tijdweergave verschijnt. Na 3 seconden piept het toestel twee keer ten teken dat het kinderslot is uitgeschakeld. De oven kan weer bediend worden.

### Demonstratiemodus inschakelen

1. 

Houd gedurende 3 seconden de "Meer / Minder"-toets ingedrukt. De indicatie L licht op en de tijdweergave verschijnt weer. De demonstratiemodus is geactiveerd.

Herhaal de inschakelprocedure om de demonstratiemodus uit te schakelen. De indicatie L verdwijnt uit het display en de tijdweergave verschijnt. De oven kan weer bediend worden.

## HOE GEBRUIK IK DE KOOKWEKKER

De combimagnetron kan worden gebruikt als een handige automatische kookwekker. Hij kan worden ingesteld van 10 seconden tot 90 minuten. De kookwekker werkt onafhankelijk van de kookfuncties. U kunt de oven dus tegelijk met de kookwekker gebruiken. In het display worden zowel de actuele tijd als de kookwekkertijd weergegeven.

Voorbeeld: kookwekker instellen op 5.30 minuten:

1.

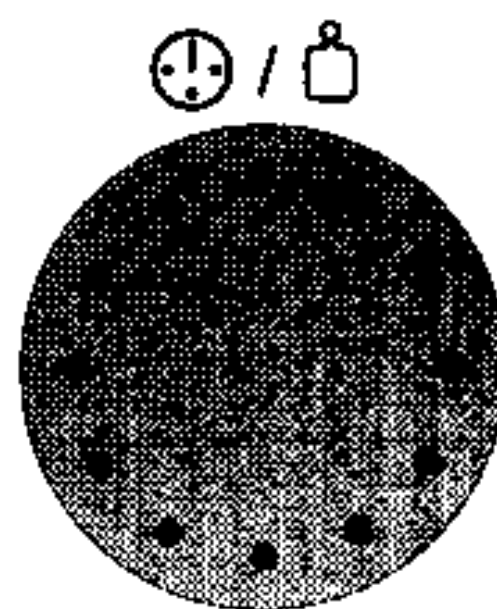


Druk op "**Kookwekker**".

De kookwekkerweergave knippert op "**00.00**".

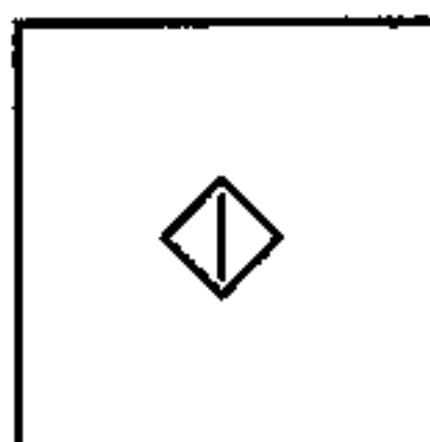
Stel de **draaiknop** zodanig in dat in het display **5.30** wordt weergegeven.

2.



Druk op de "**Start**"-toets. De kookwekker telt terug. Schakel de kookwekker uit door op "**Clear / Stop**" te drukken. Wanneer u direct hierna niet op de "**Start**"-toets drukt, gaat de kookwekker na 5 seconden verder met aftellen.

3.



**Let op:**

Wanneer uitsluitend de kookwekkerfunctie uitgeschakeld moet worden drukt u op "**Clear / Stop**".

## SNELSTART

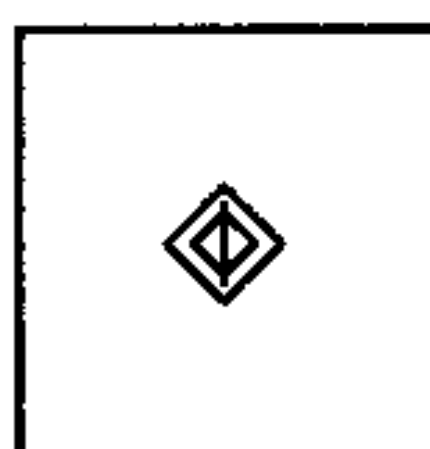
Met de snelstartfunctie werkt de magnetron direct op vol vermogen: **900 W**.

**Let op:**

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

Voorbeeld: de magnetron instellen op vol vermogen (900 W) gedurende twee minuten.

1.



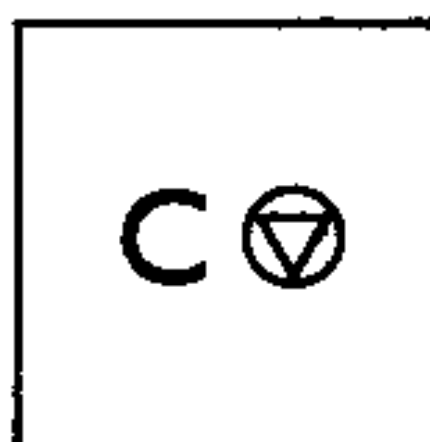
Plaats het gerecht in de oven en sluit de deur. Druk viermaal op de "**Snelstart**"-toets. De magnetron-indicator licht op en de oven schakelt direct in.

## MELODIE INSTELLEN

Het toestel geeft met een melodie het eind van de kooktijd aan. U hebt de keuze uit drie verschil-lende melodieën. Selecteer de gewenste melodie aan de hand van de instructies hiernaast.

**Melodie selecteren**

1.

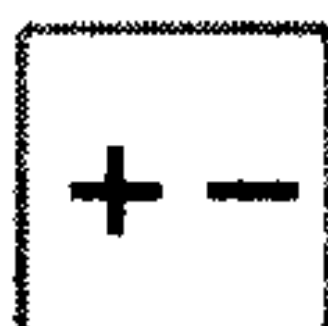


Druk éénmaal op "**Clear / Stop**".

2.

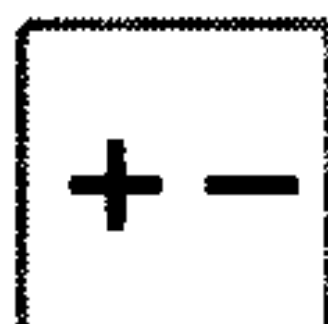
Open de ovendeur.

3.



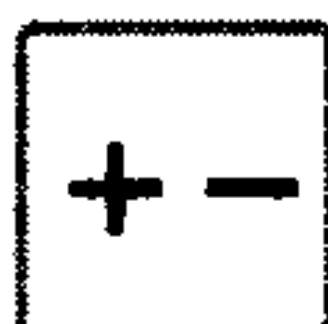
Druk driemaal op "**Meer / Minder**" om melodie 1 te selecteren.

4.



Druk nog éénmaal op "**Meer / Minder**" om melodie 2 te selecteren.

5.



Druk nog éénmaal op "**Meer / Minder**" om melodie 3 te selecteren.

# GESCHIKT KOOKGEREI

KOOKGEREI	MAGNETRON	GRILL / THERM. GRILL	CONVECTIE
<b>Draaiplateau</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Metalen roosters</b>	Ja - lage Rek moet worden gebruikt voor ontdooien.	Ja	Ja
<b>Metalen lekbak</b>	Nee	Ja	Ja
<b>Hitte- en grillbestendig aardewerk &amp; glas</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Porselein - zonder metaalkleurige decoratie</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Kunststof magnetronbestendig kookgerei</b>	Ja	Nee	Nee
<b>Plastic folie, magnetronfolie, ovenzakken (gebruik geen metalen sluitstrips)</b>	Ja - maar voorzichtig. Prik gaatjes in de plastic folie. Trek de folie ook niet te strak over het gerecht. Zorg ervoor dat de folie het gerecht niet kan raken.	Nee	Nee
<b>Metalen kookgerei zoals bakblikken en platen</b>	Nee	Ja	Ja
<b>Aluminiumfolie</b>	Ja - maar voorzichtig. Kleine gedeelten mogen worden afgeschermd. Teveel aluminiumfolie kan vonkvorming veroorzaken.	Ja	Ja
<b>Papier, vetvrij papier, keukenpapier, papieren bordjes en kopjes</b>	Ja - maar voorzichtig. Papier mag worden gebruikt om vet of vocht te absorberen. Oververhitting kan brand veroorzaken.	Nee	Ja - maar voorzichtig. Vetvrij papier mag worden gebruikt op borden en schalen
<b>Hout / stro</b>	Ja - maar voorzichtig. Heel kort, voor het verwarmen van gerechten.	Nee	Nee



## GESCHIKT KOOKGEREI (VERVOLG)

KOOKGEREI	COMBINATIEKOKENG RILL & MAGNETRON	COMBINATIEKOKENC ONVECTIE & MAGNETRON	COMBINATIEKOKEN CONVECTIE & GRILL
Draaiplateau	Ja	Ja	Ja
Metalen roosters	Ja	Ja	Ja
Metalen lekbak	Ja	Ja	Ja
Hittebestendig aardewerk & glas	Ja	Ja	Ja
Porselein - zonder me- taalkleurige decoratie	Ja	Ja	Ja
Kunststof, magnetronbestendig kookgerei	Nee	Nee	Nee
Plastic folie, magnetronfolie, ovenzakken (gebruik geen metalen sluitstrips)	Nee	Nee	Nee
Metalen kookgerei, zoals bakblikken en -platen	Ja - maar voorzichtig. Plaats geen metalen kookgerei op metalen roosters of lekbak.	Ja - maar voorzichtig. Plaats geen metalen kookgerei op metalen roosters of lekbak.	Ja
Aluminiumfolie	Ja - maar voorzichtig. Kleine gedeelten mogen worden afgeschermd. Teveel aluminiumfolie kan vonkvorming veroorzaken.	Ja - maar voorzichtig. Kleine gedeelten mogen worden afgeschermd. Teveel aluminiumfolie kan vonkvorming veroorzaken.	Ja
Papier, vetvrij papier, papieren bordjes en kopjes	Nee	Ja - maar voorzichtig. Vetvrij papier mag worden gebruik op borden en schalen	Nee
Hout / stro	Nee	Nee	Nee

# VERKORTE HANDLEIDING VOOR 8 BEREIDINGSWIJZEN

FUNCTIE	TE GEBRUIKEN KOOKGEREI	TOE TE PASSEN BIJ
<b>Magnetron</b> 80, 150, 300, 450, 750 & 900W.	Plaats de schotel direct op het draaiplateau. Plaats de schotel op het lage rooster voor maximaal ontdooiresultaat.	Ontdooien, opwarmen, koken van groente, rijst, pasta, vis, stoofschotels, cake.
<b>Grill 1</b> <b>Alleen grill</b> 1 stand.	Plaats het hoge rooster op het draaiplateau of in metalen lekbak bovenop draaiplateau.	Roosteren van brood, muffins etc.
<b>Grill 2</b> <b>Thermostatische grill</b> 1 stand.	Plaats het hoge rooster in de metalen lekbak bovenop het draaiplateau.	Grillen van karbonaden, worstjes, vissticks etc.
<b>Alleen convectie</b> (inclusief bakken op 2 niveaus.) 40 - 250 °C.	Plaats de schotel direct op het draaiplateau of op het lage rooster.	Bakken van schuimgebak, koekjes, scones, brood, Yorkshire pudding, pasteitjes, taarten etc.
<b>Combi 1</b> <b>Convectie &amp; magnetron</b> Variabele combinaties van convectie temperaturen (100 - 250 °C) met magnetron (vermogen van 80, 150, 300 of 450 W).	Plaats de schotel direct op het draaiplateau of op het lage rooster in de metalen lekbak bovenop het draaiplateau.	Snel bakken van vele traditionele gerechten zoals gebakken aardappels, pizza's, gebraden gevogelte, grote stukken vlees, geroosterde aardappels, cakes, gegratineerde gerechten, gepaneerde diepvriesgerechten. Opwarmen van krokante deegwaren.
<b>Combi 2</b> <b>Convectie &amp; grill</b> Thermostatische grill met convectie (210 - 250 °C).	Plaats de metalen lekbak op het hoge rooster.	Snel bakken, krokant maken van kleine gerechten, zoals diepgevroren aardappelproducten, vissticks en kipnuggets.
<b>Combi 3</b> <b>Magnetron &amp; grill</b> Thermostatische grill met magnetron (vermogen van 80, 150, 300 of 450 W).	Plaats het lage of hoge rooster in de metalen lekbak op het draaiplateau.	Sneller bakken van traditioneel gegrilde gerechten, zoals karbonades, worstjes, stukken kip etc.

(Voor meer gegevens over geschikt kookgerei zie pagina's 12 - 13.)

# KOKEN MET PERSOONLIJK KOOKPROGRAMMA

Uw oven is uitgerust met een praktische functie waarmee u kunt koken volgens uw persoonlijke instellingen. U kunt drie persoonlijke kookprogramma's opslaan in het geheugen van de combi-magnetron. Gebruik deze persoonlijke instellingen voor de kookroutines die u het meest gebruikt.

Persoonlijk programma selecteren	Druk op toets
Pers. prog. 1	eenmaal
Pers. prog. 2	tweemaal
Pers. prog. 3	driemaal

Invoeren en opslaan van uw persoonlijke programma gebeurt door simpel op de Persoonlijk programma 1, 2 of 3 toets te drukken, gevolgd door het magnetronvermogen en de bereidingstijd. Druk nogmaals op de Persoonlijk programma 1, 2 of 3 toets om de gemaakte keuze op te slaan.

Per persoonlijk programma kunt u maximaal drie kookfasen voorprogrammeren.

De volgende tabel toont de mogelijkheden die bij meerdere kookfasen mogelijk zijn:

1e	2de	3de
Magnetron	Magnetron	Magnetron
Magnetron	Magnetron	-
Magnetron	Magnetron	Grill
Magnetron	Magnetron	Therm. grill
Magnetron	Magnetron	Convectie
Magnetron	Magnetron	Combi
Magnetron	Grill	-
Magnetron	Therm. grill	-
Magnetron	Convectie	-
Magnetron	Combi	-

## LET OP:

Combi – dit is de magnetron-functie tegelijkertijd met de grill- of convectiefunctie, of tegelijkertijd convectie- en grillfunctie.

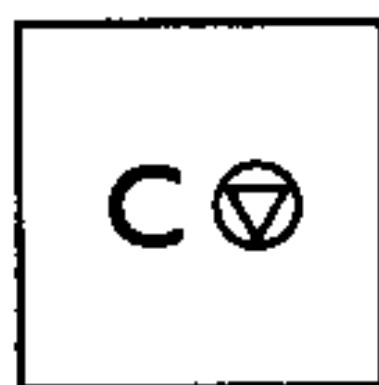
Het is niet mogelijk om de magnetronfunctie in te stellen na een grill-, thermostatische grill- of convectiefase.

Eenmaal ingesteld, kunt u de voorinstellingen veranderen door de invoer en opslagprocedure nogmaals te doorlopen.

## Invoer en opslag van een persoonlijk programma.

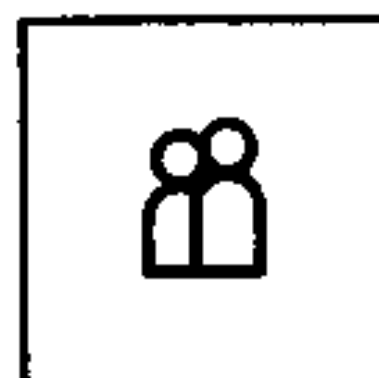
**Bijvoorbeeld: (koken met twee magnetronfuncties) Uw oven programmeren om eerst gedurende 5 minuten op 900 W te koken en vervolgens gedurende 8 minuten op 450 W.**

1.



Druk op "Clear / Stop".

2.



Druk éénmaal op "Persoonlijk programma". In het display verschijnt "P1 – KOOKPROGRAMMA INSTELLEN".

3.



Druk éénmaal op de "Magnetron"-toets. In het display verschijnt "900W - TIJD INSTELLEN".

4.



Stel de draaiknop zodanig in dat 5.00 in het display wordt weergegeven. In het display verschijnt "DRUK OP PERSOONLIJK MENU". (Negeer deze melding wanneer u nog een kookfase wilt invoeren.)

5.



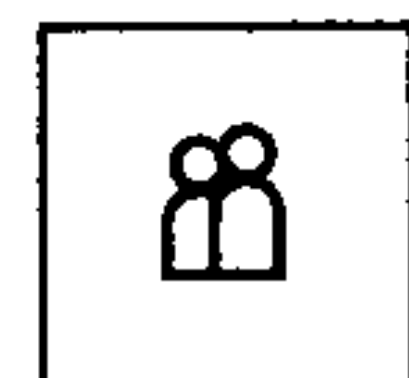
Druk driemaal op de "Magnetron"-toets. In het display verschijnt "450W - TIJD INSTELLEN".

6.



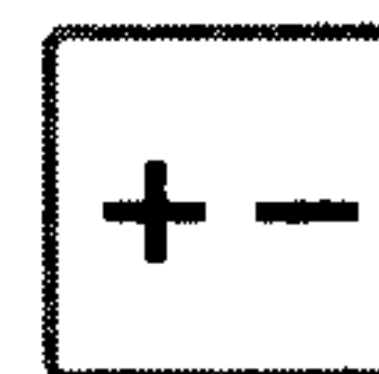
Stel de draaiknop zodanig in dat 8.00 in het display wordt weergegeven. In het display verschijnt "DRUK OP PERSOONLIJK MENU".

7.



Druk éénmaal op de "Persoonlijk programma"-toets. Uw persoonlijke programma is nu opgeslagen. Het opgeslagen programma verschijnt in het display, bijvoorbeeld "P1 900W 5.00 450W 8.00". Wis het display door op "Clear / Stop" te drukken.

8.



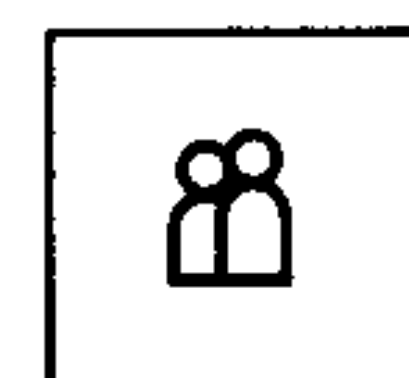
Geef het persoonlijke programma een naam: Druk éénmaal op "Meer / Minder".

9.



Navigeer met behulp van de draaiknop door de letters van het alfabet. Selecteer de gewenste letter en druk op "Meer / minder" om de letter in het geheugen op te slaan. Herhaal deze procedure voor de overige letters van de naam.

10.



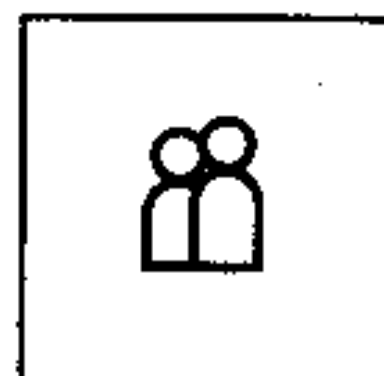
Druk, nadat u alle letters voor de programmaam hebt ingevoerd, op "Persoonlijk programma" om de naam op te slaan.



# KOKEN MET PERSOONLIJK KOOKPROGRAMMA

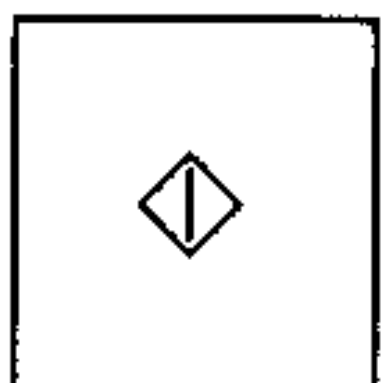
Een persoonlijk programma gebruiken nadat het is opgeslagen.  
Bijvoorbeeld: Selecteer Persoonlijk programma 1 (5 minuten met de magnetron op 900 W koken en vervolgens 8 minuten op 450 W)

1.



Plaats het gerecht in de oven en sluit de deur. Druk éénmaal op de "**Persoonlijk programma**"-toets.

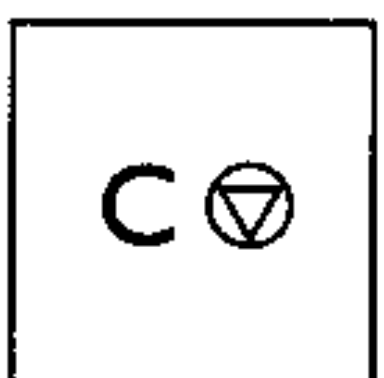
2.



Druk op "**Start**".

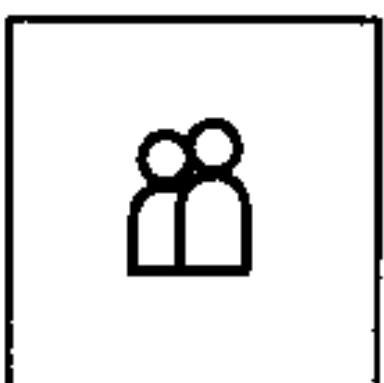
Wissen van een opgeslagen persoonlijk kookprogramma.  
Bijvoorbeeld: Persoonlijk kookprogramma 1, met de naam LIQUID REHEAT 900W 2.00

1.



Druk op "**Clear / Stop**".

2.



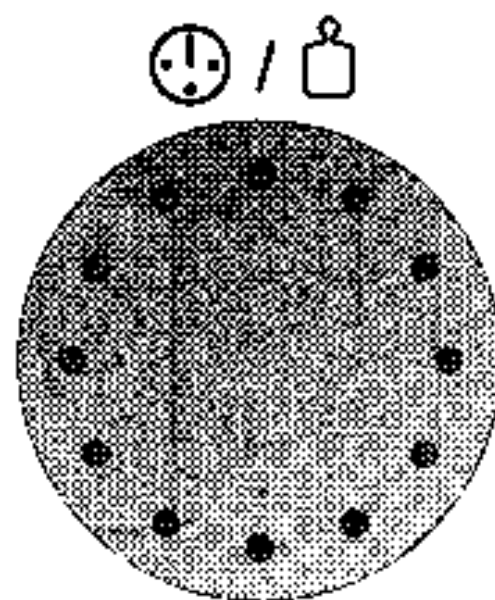
Druk zo vaak als nodig op "**Persoonlijk programma**" om het kookprogramma dat u wilt wissen te selecteren.

3.



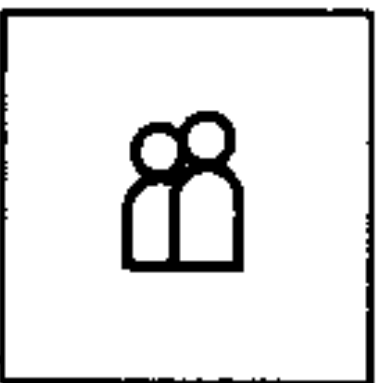
Druk éénmaal op de "**Magnetron**"-toets.  
In het display verschijnt "**900W - TIJD INSTELLEN**".

4.



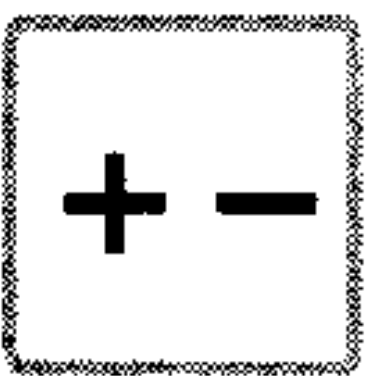
Stel de **draaiknop** zodanig in dat **0** in het display wordt weergegeven. In het display verschijnt "**TIJD INSTELLEN**".

5.



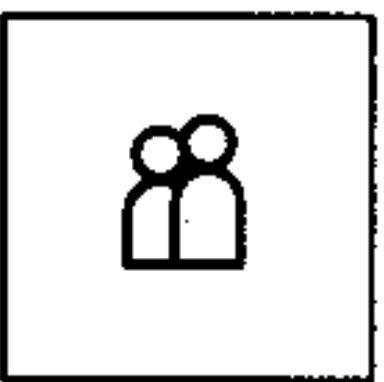
Druk éénmaal op "**Persoonlijk programma**". Het kookprogramma is hiermee gewist.

6.



Druk éénmaal op "**Meer / minder**" om de naam van het programma te wissen. De naam verdwijnt uit het display.

7.



Druk éénmaal op "**Persoonlijk programma**". Eerdere informatie is gewist. In het display verschijnt "**P-1 KOOKPROGRAMMA INSTELLEN**".

# KOKEN MET DE MAGNETRONFUNCTIE

Met deze bereidingsvorm kookt u gerechten gedurende een bepaalde tijd. Behalve het maximale vermogen, kunt u voor gerechten die een langere kooktijd nodig hebben, nog kiezen voor 5 andere magnetron-vermogens van **80 W** tot **750 W**.

Gerechten met een hoge vochtigheidsgraad moeten op maximaal vermogen bereid worden, aangezien dit de snelste kookwijze is waarbij de natuurlijke smaak en structuur het beste bewaard blijven.

## Handmatig ontdooien

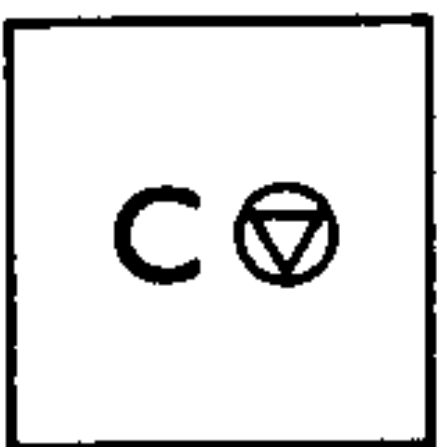

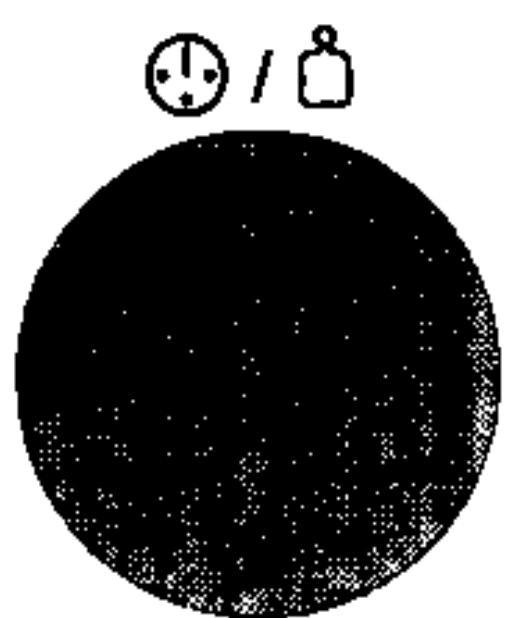
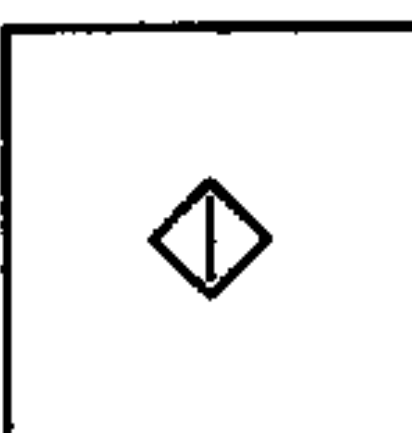
Voor handmatig ontdooien (dus zonder gebruikmaking van de automatische ontdooifunctie) stelt u de magnetron in op een vermogen van **150 W**. Om het ontdooiproces van compacte gerechten met een hoger gewicht dan 450 gram te bespoedigen, kunt u de magnetron gedurende **1 - 3 minuten** op maximaal vermogen instellen. Schakel hierna terug naar **150 W**, totdat het ontdooiproces voltooid is.

### LET OP:

De tijdstoename is als volgt:

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

**Voorbeeld: gedurende anderhalve minuut koken op een vermogen van 450 W**

1.  Druk op "Clear / Stop".
2.  Druk driemaal achtereen op de "Magnetron"-toets. In het display verschijnt "450W TIJD INSTELLEN".
3.  Stel de draaiknop zodanig in dat **1.30** in het display wordt weergegeven. Plaats het gerecht in de oven en sluit de deur.
4.  Druk op "Start".

Voor het selecteren van de verschillende vermogensstanden moet u de Magnetron-toets als volgt bedienen:

<b>900 W</b>	.....	<b>ÉÉNMAAL</b>
<b>750 W</b>	.....	<b>2 MAAL</b>
<b>450 W</b>	.....	<b>3 MAAL</b>
<b>300 W</b>	.....	<b>4 MAAL</b>
<b>150 W</b>	.....	<b>5 MAAL</b>
<b>80 W</b>	.....	<b>6 MAAL</b>

VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK
<b>80 W</b>	Zacht maken van roomkaas.
<b>150 W</b>	Gerechten warmhouden; ontdooien.
<b>300 W</b>	Laatste kookfase van braadvlees. Laatste kookfase van stoof- en smoorgerechten. Vanillepudding en kaastaarten.
<b>450 W</b>	Gebraden vlees.
<b>750 W</b>	Cake bakken. Opwarmen van voorgebakken gerechten.
<b>900 W</b>	Vloeistoffen aan de kook brengen. Garen van vis en groente.

## GRILLEN

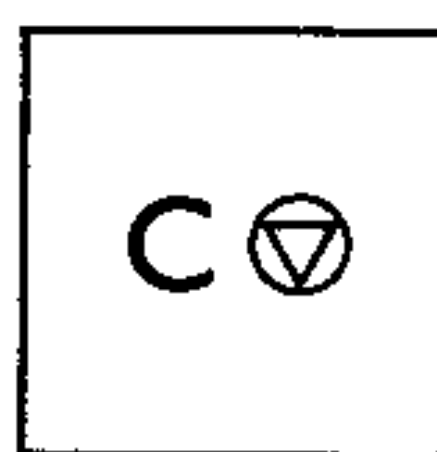
### Grill 1 – alleen grill

Deze functie is ideaal voor het roosteren van brood of muffins. Houd er rekening mee dat het toestel heet wordt. Plaats alle gerechten op het hoge metalen rooster op de lekbak, op het draaiplateau.

De griltijd kan tot maximaal 90 minuten ingesteld worden.

**Voorbeeld: Stel de combi-magnetron in op een griltijd van 15 minuten**

1.



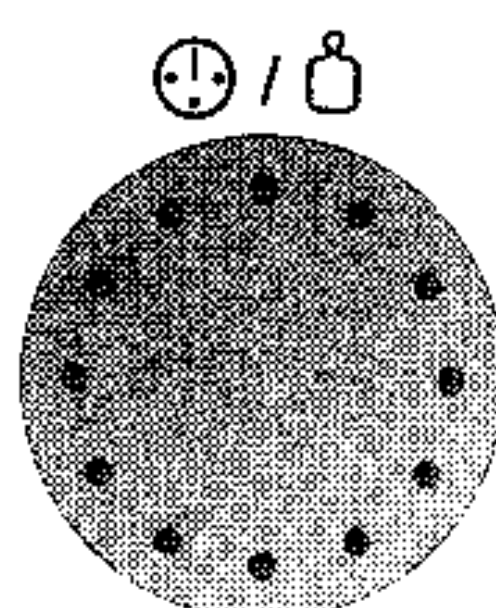
Druk op "Clear / Stop".

2.



Druk éénmaal op de "Grill"-toets. De grill indicatie licht op. In het display verschijnt "GRILL 1 - TIJD INSTELLEN".

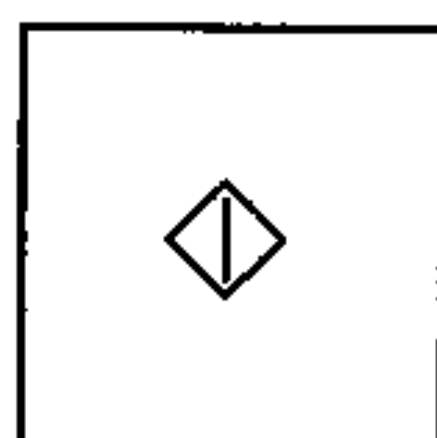
3.



Stel de draaiknop zodanig in dat **15.00** in het display wordt weergegeven.

Plaats het gerecht in de oven en sluit de deur. In het display verschijnt "DRUK OP START".

4.



Druk op "Start".

## THERMOSTATISCH GRILLEN

### Grill 2- thermostatische grill

Tijdens het thermostatisch grillen zijn zowel de ventilator als het grill-element ingeschakeld. Er wordt dan hete lucht rond het gerecht geblazen, zodat het grillen sneller verloopt.

Deze methode is vooral geschikt voor kleine grillgerechten, zoals braadworstjes.

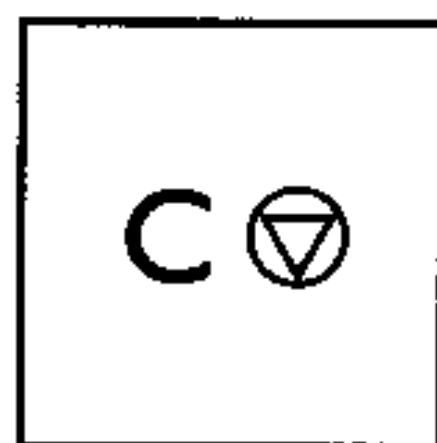
Leg het gerecht op het hoge metalen rooster, bovenop de lekbak.

Gebruik de thermostatische grill niet om brood te roosteren. Het brood wordt dan erg droog.

De griltijd kan tot maximaal 90 minuten ingesteld worden.

**Voorbeeld: Stel de combi-magnetron in op een thermostatische griltijd van 15 minuten**

1.



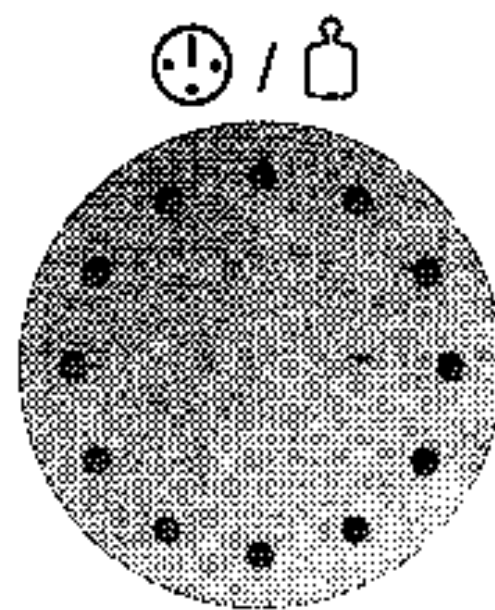
Druk op "Clear / Stop".

2.



Druk tweemaal op de "Grill"-toets. In het display verschijnt "GRILL 2 - TIJD INSTELLEN".

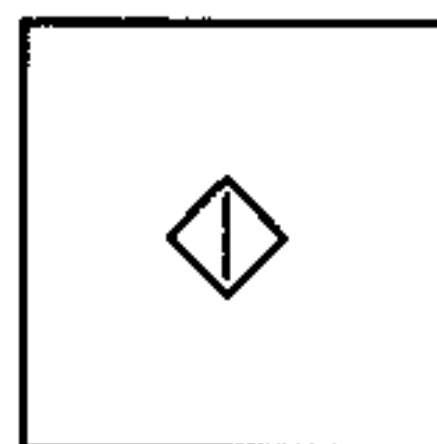
3.



Stel de draaiknop zodanig in dat **15.00** in het display wordt weergegeven.

Plaats het gerecht in de oven en sluit de deur. In het display verschijnt "DRUK OP START".

4.



Druk op "Start".



# OVENFUNCTIE

De combimagnetron kan met hulp van de ovenfunctie, waarbij de ventilator de warmte door de oven verspreidt, worden gebruikt als een conventionele oven. De temperatuur is instelbaar van 40 - 250 °C.

Voor recepten die een hogere temperatuur vragen, zoals pasteitjes, scones en Yorkshire pudding, kunt u voor een goed resultaat de oven het best voorverwarmen. De voorverwarmfunctie is instelbaar van 100 - 250 °C.

## Let op:

Plaats, na het voorverwarmen, het gerecht meteen in de oven. Stel de oventemperatuur en de bereidings-tijd in en start de oven.

De ovenfunctie is ideaal voor de bereiding van schuimgebak, koekjes, scones, brood, Yorkshire pudding, grote vruchtentaarten en pasteitjes. U kunt de oven ook gebruiken om brooddeeg uit te laten rijzen op 40 °C. De oven is instelbaar op een maximale baktijd van 90 minuten.

## Bakken op één of twee niveaus

U kunt op 2 niveaus tegelijkertijd bakken, met behulp van de 2 mee-geleverde roosters. Wanneer u bakt op 1 niveau moet u het gerecht op het lage rooster plaatsen. Bij het koken op 2 niveaus (bijv. bij grote hoeveelheden) plaatst u het gerecht ook op het hoge rooster. Verwissel, voor het beste resultaat, het gerecht halverwege de bereidingstijd van rooster.

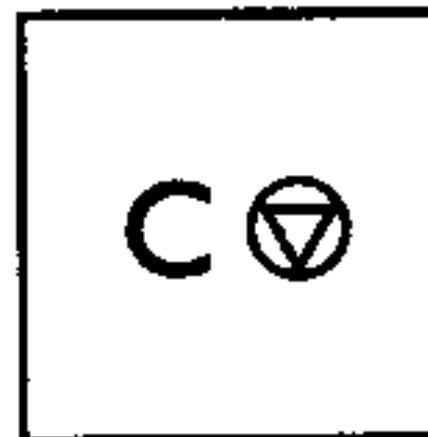
Aangezien u niet kookt met magnetronstraling mag u metalen bakvormen direct op de roosters plaatsen; er bestaat geen gevaar van vonkvorming.

Zoals eerder vermeld, bereikt u het beste resultaat wanneer u de oven voorverwarmt. U kunt echter wel bakken zonder voorverwarmen, bijvoorbeeld voor het laten rijzen van brooddeeg. Sla hiervoor de stappen 3. en 4. over.

## Voorbeeld: de oven laten voorverwarmen op 200 °C

(De oven wordt voorverwarmd voordat u het gerecht erin plaatst)

1.



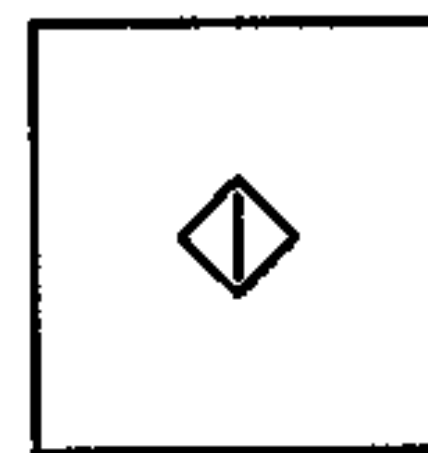
Druk op "Clear / Stop".

2.



Druk twaalfmaal op de "Convec. Temp" toets. De oven-indicator licht op. In het display verschijnt "200 C".

3.



Sluit de deur en druk op "Start". De oven begint met voorverwarmen. Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur hoort u drie pieptonen. In het display verschijnt "VOORVERWARMEN VOLTOOID - 200 C".

## Voorbeeld: Stel de voorverwarmde oven in op een temperatuur van 200 °C, gedurende 20 minuten

4.

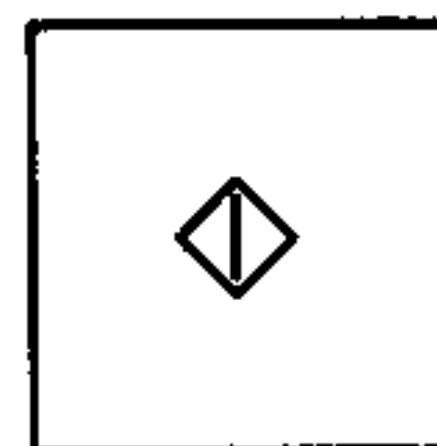
Open, nadat het voorverwarmen is voltooid, de deur en plaats het gerecht in de oven. In het display verschijnt "200 C - TIJD INSTELLEN".

5.



Stel de draaiknop zodanig in dat 20.00 in het display wordt weergegeven. Sluit de deur.

6.



Druk op "Start".

# COMBINATIEKOKEN

Deze combimagnetron biedt 3 verschillende methoden voor combinatiekoken:

1. Oven + Magnetron - Voor bakken en braden
2. Oven + Thermostatische grill - Voor snel krokant maken van gerechten.
3. Magnetron + Thermostatische Grill - Voor snel grillen.

## Combi 1 Oven + Magnetron

Met deze methode combineert u de ovenfunctie (100 °C - 250 °C) met één van de vier magnetronvermogens (80 W, 150 W, 300 W, 450 W) voor het bakken of braden in minder tijd. Deze functie kent veel gebruiksmogelijkheden, zoals het braden van vlees en gevogelte, het bakken van pizza's, aardappelen en cakes, het roosteren van aardappelen, het krokant maken van gerechten met een korstje en het opwarmen van pastetjes.

Bij het gebruik van deze methode (oven + magnetron) hoeft de oven niet voorverwarmd te worden.

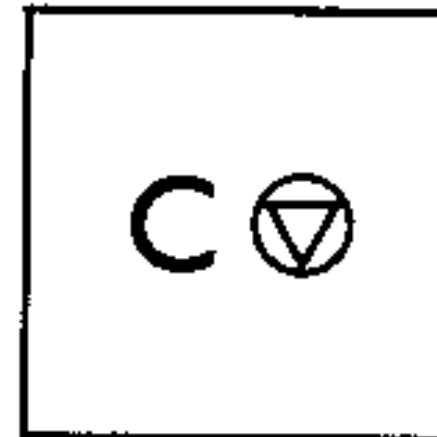
Plaats het gerecht op het lage rooster in de metalen lekbak.

Plaats **GEEN** metalen voorwerpen direct op het lage rooster. Er kan anders vonkvorming optreden.

Deze combinatiestand kan ingesteld worden op een maximum tijd van 90 minuten.

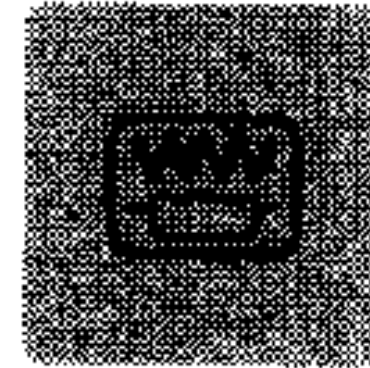
Voorbeeld: Stel het toestel in op de combistand oven + magnetron, gedurende 15 minuten, op 210 °C en een vermogen van 450 W

1.



Druk op "Clear / Stop".

2.



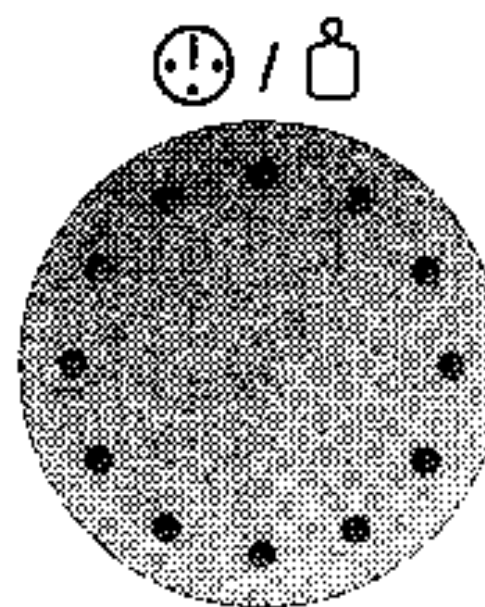
Druk éénmaal op de "Combinatiekoken"-toets. De oven- en magnetronindicator licht op. In het display verschijnt "COMBI 1 200C 450W - TIJD INSTELLEN".

3.



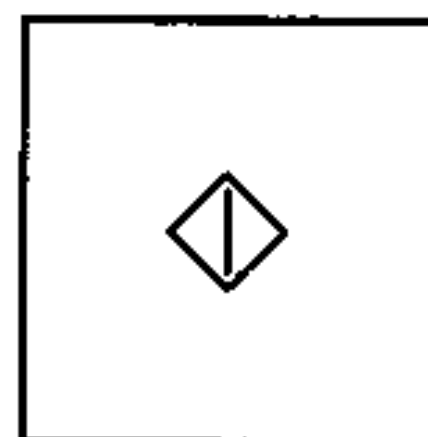
Druk éénmaal op "Convectie temperatuur". In het display verschijnt "210 C".

4.



Stel de draaiknop zodanig in dat 15.00 in het display wordt weergegeven. Plaats het gerecht in de oven en sluit de deur.

5.



Druk op "Start".

# COMBINATIEKOKEN (VERVOLG)

## Combi 2

### Oven + thermostatische grill

Met deze functie kunt u de oven (210 °C - 250 °C) combineren met de thermostatische grill. Deze methode is ideaal voor het bereiden van kleine gerechten die in de oven krokant gemaakt moeten worden, zoals diepgevroren ovenfrites, aardappelkroketten, wafels, vissticks, kipnuggets, biefburgers en braadworstjes

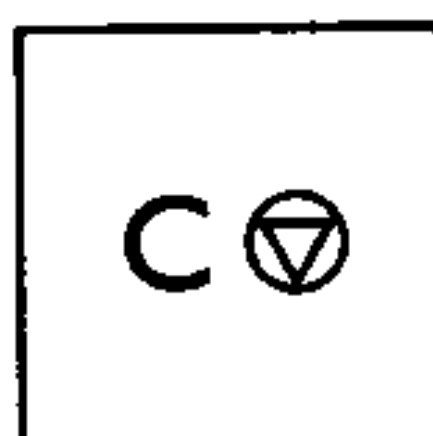
Plaats het gerecht op het hoge rooster, bovenop het draaiplateau. U mag gerechten ook in de metalen lekbak, bovenop het hoge rooster, plaatsen.

Deze combinatiestand kan ingesteld worden op een maximum tijd van 90 minuten.

Voorbeeld:

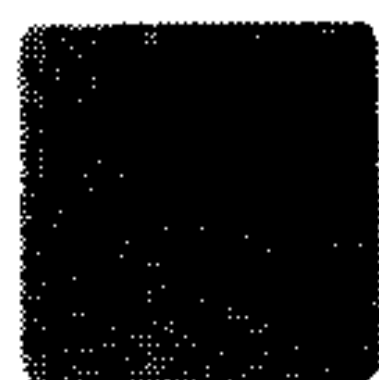
Stel het toestel in op de combinatiestand thermostatische grill en oven, gedurende 15 minuten, op 220 °C

1.



Druk op "Clear / Stop".

2.



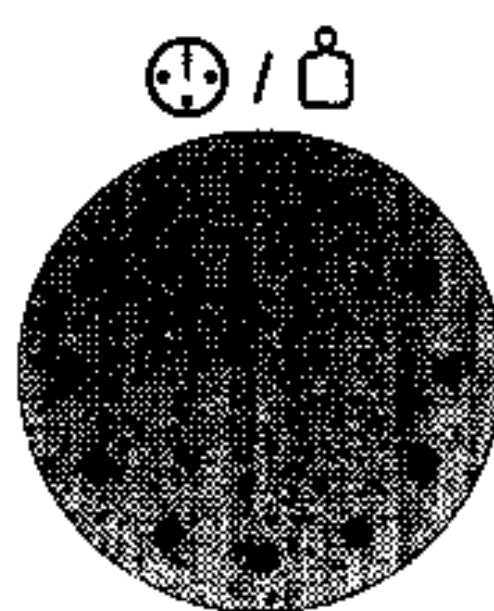
Druk tweemaal op de "Combinatiekoken"-toets. De grill- en ovenindicator licht op. In het display verschijnt "COMBI 2 210 C GRILL 2 - TIJD INSTELLEN".

3.



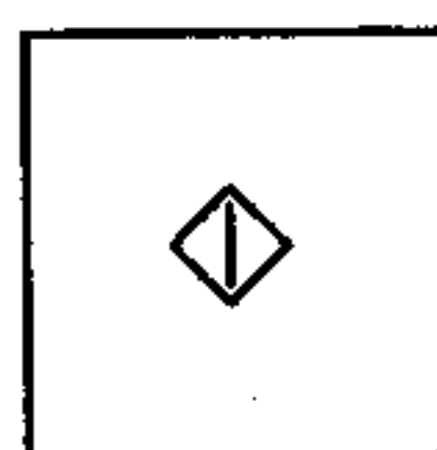
Druk éénmaal op de "Convectie temperatuur"-toets. In het display verschijnt "220 C".

4.



Stel de draaiknop zodanig in dat 15.00 in het display wordt weergegeven. Plaats het gerecht in de oven en sluit de deur.

5.



Druk op "Start".

## Combi 3

### Magnetron + thermostatische grill

Deze functie heeft 4 instellingen:  
Thermostatische grill + 80W  
Thermostatische grill + 150W  
Thermostatische grill + 300W  
Thermostatische grill + 450W

Met deze methode combineert u de snelheid van de magnetronfunctie met de roosterfunctie van de grill. Deze methode is vooral geschikt voor gerechten die normaal gesproken gegrild worden, zoals braadworstjes, karbonades en stukken kip.

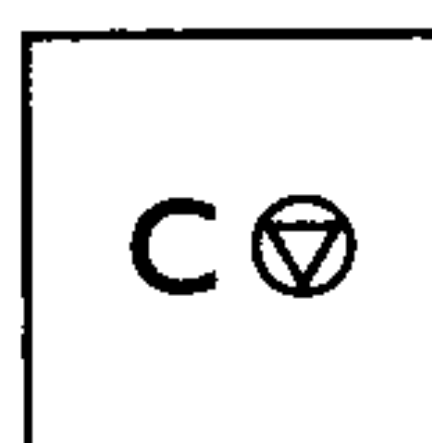
Plaats het gerecht op het hoge rooster, bovenop het draaiplateau. U mag gerechten ook in de metalen lekbak, bovenop het hoge rooster, plaatsen.

Deze combinatiestand kan ingesteld worden op een maximum tijd van 90 minuten.

Voorbeeld:

Stel het toestel in op de combinatiestand thermostatische grill en magnetron, gedurende 15 minuten, op een vermogen van 150 W

1.



Druk op "Clear / Stop".

2.



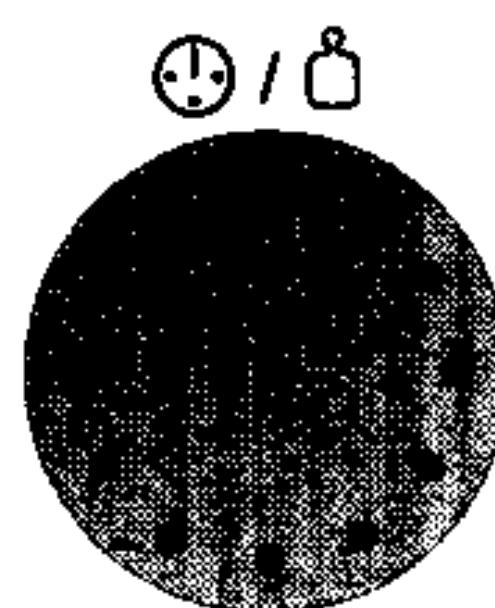
Druk driemaal op de "Combinatiekoken"-toets. De magnetron- en ovenindicator licht op. In het display verschijnt "COMBI 3 GRILL 2 450 W - TIJD INSTELLEN".

3.



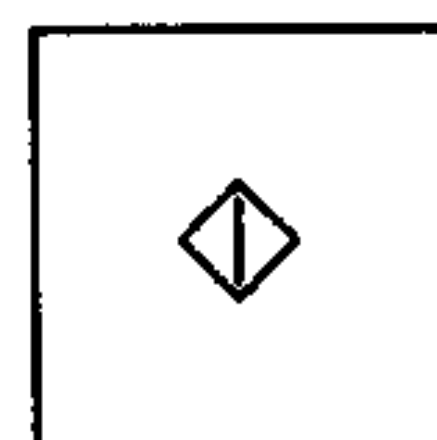
Druk tweemaal op de "Magnetron"-toets. In het display verschijnt "150W".

4.



Stel de draaiknop zodanig in dat 15.00 in het display wordt weergegeven. Plaats het gerecht in de oven en sluit de deur.

5.



Druk op "Start".



# KOKEN IN FASEN

Koken in fasen is bijzonder geschikt voor toepassing bij op elkaar volgende kookfasen. Het biedt de mogelijkheid om op verschillende vermogensstanden, in combinatie met verschillende functies, gedurende een bepaalde tijd te koken.

U kunt tot maximaal drie fasen instellen.

De fasen moeten worden ingesteld voordat u de oven start.

Onderstaande tabel biedt een overzicht van de combinaties die mogelijk zijn bij koken in fasen:

1e	2de	3de
Magnetron	Magnetron	Magnetron
Magnetron	Magnetron	-
Magnetron	Magnetron	Grill
Magnetron	Magnetron	Thermost. grill
Magnetron	Magnetron	Oven
Magnetron	Magnetron	Combinatie
Magnetron	Grill	-
Magnetron	Thermost. grill	-
Magnetron	Oven	-
Magnetron	Combinatie	-

## LET OP:

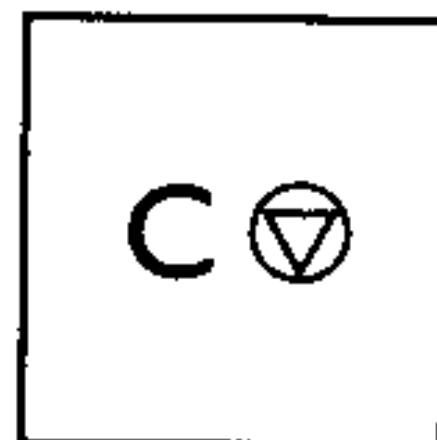
Combinatie – Dit is magnetron met grill of oven tegelijkertijd; of oven met grill tegelijkertijd.

Na een kookfase met grillen, thermostatisch grillen, ovengebruik of combinatiekoken kan **geen** magnetronfunctie ingesteld worden.

Voor het koken in 3 fasen moet u dezelfde procedure volgen als hiernaast. Programmeer simpelweg de derde fase na stap 5. Druk vervolgens op start.

**Voorbeeld: Stel het toestel in op magnetron, gedurende 10 minuten op een vermogen van 450 W en vervolgens 5 minuten grillen**

1.



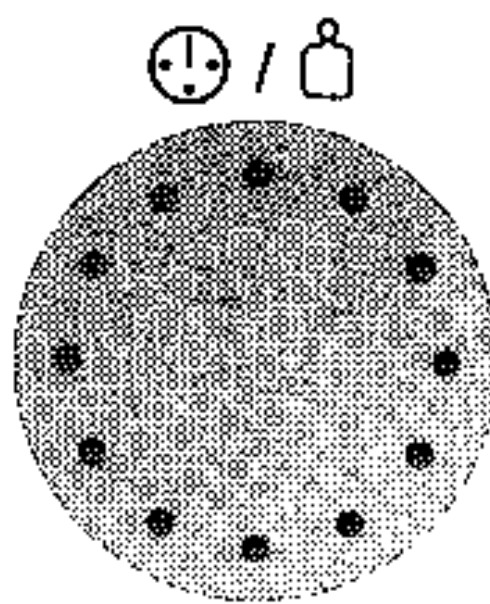
Druk op "**Clear / Stop**".

2.



Druk driemaal op de "**Magnetron**"-toets. De magnetron-indicator licht op. In het display verschijnt "**450W - TIJD INSTELLEN**".

3.



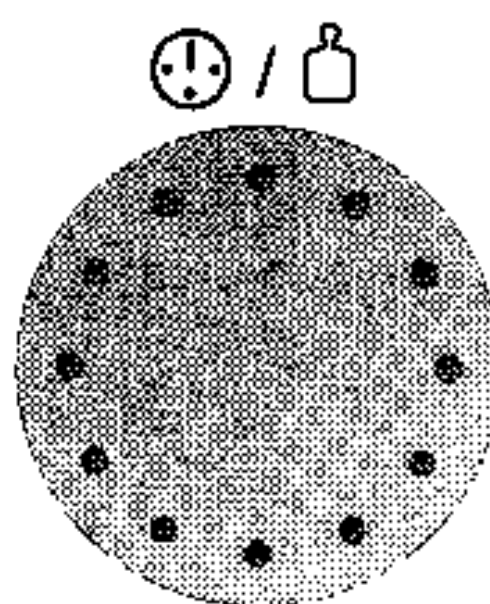
Stel de **draaiknop** zodanig in dat **10.00** in het display wordt weergegeven.

4.



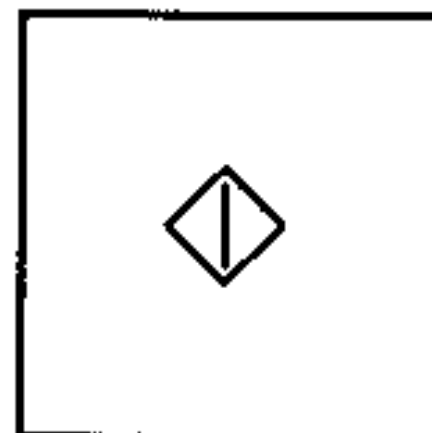
Druk éénmaal op de "**Grill**"-toets. De grillindicator licht op en in het display verschijnt "**GRILL - TIJD INSTELLEN**".

5.



Stel de **draaiknop** zodanig in dat **5.00** in het display wordt weergegeven. Plaats het gerecht in de oven en sluit de deur.

6.



Druk op "**Start**".

# AUTOMATISCH ONTDOOIEN OP GEWICHT

Met deze functie kunt u - heel precies - vlees, gevogelte, vis of brood ontdooien. U hoeft alleen maar het gewicht van het gerecht in te voeren. Het toestel kiest vervolgens de bijbehorende ontdooitijd. Met behulp van de Meer / Minder-toets kunt u deze tijd indien noodzakelijk naar boven of beneden bijstellen.

Onderstaande tabel geeft de minimum en maximum gewichten weer voor gebruik met de automatische ontdooiprogramma's:

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: WANNEER U FOLIE GEBRUIKT OM GERECHTEN AF TE DEKKEN MAG DE FOLIE GEEN CONTACT MAKEN MET DE OVENWANDEN.**

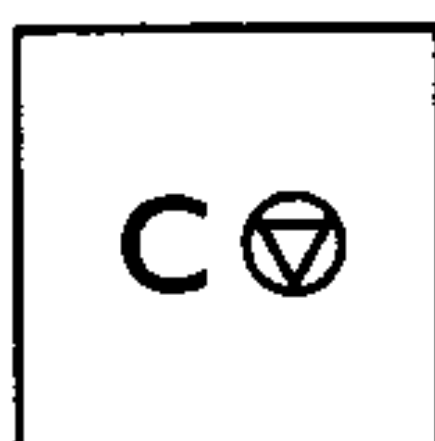
Op pagina 24 vindt u hints en tips voor optimaal gebruik van de automatische ontdooiprogramma's. Bestudeer voor uitgebreide aanwijzingen echter ook de tabel voor de automatische ontdooiprogramma's. U vindt deze tabel op de pagina's 25 en 26.

## Ontdooiprogramma

Druk éénmaal	=	Vlees
Druk tweemaal	=	Gevogelte
Druk driemaal	=	Vis
Druk viermaal	=	Brood

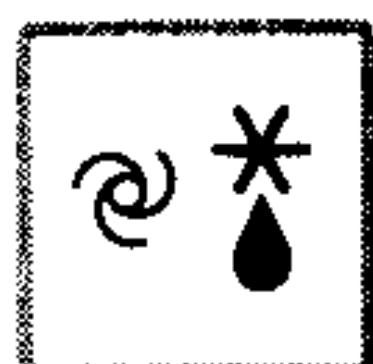
**Voorbeeld: 1000 g vlees ontdooien met gebruikmaking van "Meer"**

1.



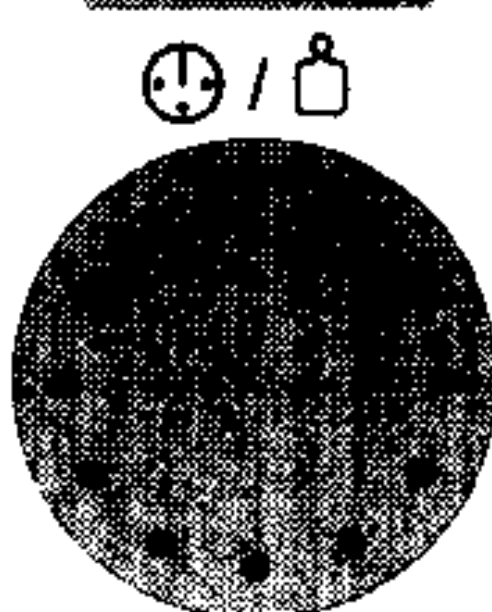
Druk op "Clear / Stop".

2.



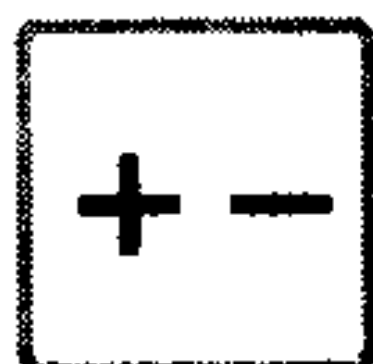
Druk éénmaal op "Auto Ontdooien". In het display verschijnt "VLEES ONTDOOIEN - GEWICHT INSTELLEN".

3.



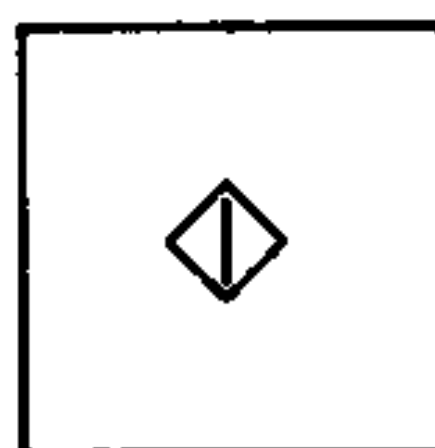
Stel de draaiknop zodanig in dat 1000 G in het display wordt weergegeven.

4.



Druk éénmaal op de "Meer / Minder"-toets om de ontdooitijd naar boven bij te stellen. In het display verschijnt Δ. Plaats het gerecht in de oven en sluit de deur.

5.



Druk op "Start".

6.

### PAUZE

De automatische ontdooiprogramma's hebben een geïntegreerde pauze-functie, die u in staat stelt het gerecht te controleren en te herschikken. Bij het inschakelen van het automatische ontdooiprogramma is in het display zichtbaar hoe de resterende tijd van de **eerste ontdooiperiode** terugtelt.

Tijdens de pauze herschikt u het gerecht zoals aangegeven in de ontdooitabel. Sluit de deur en druk op "Start". In het display telt de resterende tijd van de **tweede ontdooiperiode** terug.

Wanneer u gedurende de pauze de deur niet opent, start het programma na ca. 2 minuten automatisch de tweede ontdooiperiode.



## AUTOMATISCH ONTDOOIEN - HINTS & TIPS VOOR HET BESTE RESULTAAT

Verwijder alle verpakkingsmaterialen en plaats het gerecht in een magnetronbestendige schaal, op het lage rooster. Volg hierbij onderstaande hints en tips.

### 1. VLEES:

Voor het ontdooien van grote stukken vlees, gehakt, karbonades, steaks etc.

**Grote stukken vlees** - Gebruik van de "**Meer**"-toets wordt aangeraden.

Om te voorkomen dat grote stukken vlees te ver ontdooien moet u vettere stukken omwikkelen met magnetronfolie. Stukken vlees moet u na het ontdooien minimaal 40 minuten laten rusten om er zeker van te zijn dat ook het binnenste gedeelte is ontdooid. Grotere stukken vlees hebben langere rusttijden nodig.

**Steaks / Karbonades** - "**Meer / Minder**"-toets is over het algemeen niet nodig.

Omwikkel vooral de dunnere gedeelten van steaks en karbonades met magnetronfolie.

**Gehakt of in dobbelsteentjes gesneden vlees**. Gebruik van de "**Minder**"-toets wordt aangeraden.

Gehakt of in dobbelsteentjes gesneden vlees moet over de schaal verspreid worden zodra gedeelten ervan zijn ontdooid.

**Braadworstjes / Spare Ribs / Bacon** - Gebruik van de "**Minder**"-toets wordt aangeraden.

Karbonades / braadworstjes moeten naast elkaar op de schaal gelegd worden. In de pauze moeten ze gekeerd en anders neergelegd (herschikt) worden. De meeste soorten vlees, met uitzondering van karbonades, moeten na het ontdooien minimaal 15 minuten rusten.

### 2. GEVOGELTE:

Ontdooien van gevogelte en stukken gevogelte.

**Heel gevogelte** - Gebruik van de "**Meer**"-toets wordt aangeraden.

Wij raden aan de dunne poten, vleugels en ruggengraat af te dekken met magnetronfolie. Leg het gevogelte met het borststuk naar beneden op de schaal. Keer het in de pauze om. Heel gevogelte moet na het ontdooien minimaal 40 minuten rusten, om er zeker van te zijn dat ook het binnenste gedeelte is ontdooid. Groter gevogelte heeft nog langere rusttijden nodig.

**Stukken kip** - "**Meer / Minder**"-toets is over het algemeen niet nodig.

Voor de dunnere gedeelten moeten met magnetronfolie afgedekt worden. Leg de stukken kip zo neer dat de dikkere gedeelten zich aan de buitenzijde van de schaal bevinden. Herschik in de pauze.

### 3. VIS:

Ontdooien van alle vissoorten.

**Filets** - "**Meer / Minder**"-toets is over het algemeen niet nodig.

**Hele vis / moten vis / garnalen** - Gebruik van de "**Minder**"-toets wordt aangeraden.

Verdeel de vis in een enkele laag op de schaal. Leg dunnere delen over elkaar en dek kwetsbare gedeelten, zoals koppen en staarten, af met magnetronfolie (let op dat de folie geen contact kan maken met de ovenwanden). Herschik de vis in de pauze. De visgerechten hebben een rusttijd van minimaal 10 minuten nodig.

### 4. BROOD:

Ontdooien van broodjes, gevulde broodjes en sneetjes brood voor direct gebruik.

Verwijder alle verpakkingsmaterialen en leg het brood op een platte schaal. Haal de boterhammen / broodjes (met een mes) in de pauze van elkaar en leg ze met de nog bevroren gedeelten naar buiten op de schaal; verwijder ontdooid brood. (let er bij het herschikken van het brood op dat het draaiplateau niet afgeremd kan worden). Direct na het ontdooien kan het brood warm aanvoelen. Laat het brood 5 tot 10 minuten rusten. Het ontdooiproces kan versneld worden door broodjes, nadat ze gedeeltelijk ontdooid zijn, met een mes half in te snijden. Broden kunnen worden ontdooid met hulp van de "**Meer**"-toets. Houd een rusttijd van minimaal 15 minuten aan. Leg het brood voor het ontdooien op de zijkant. Snijd het in de pauze door midden en leg het op de andere kant. Om het ontdooiproces te versnellen moet u het brood zo snel mogelijk in sneetjes snijden.

**Dit programma is niet geschikt voor het ontdooien van cake en (kwark)taarten.**



# AUTOMATISCH ONTDOOIEN TABEL

Verwijder alle verpakkingsmaterialen en plaats het gerecht in een magnetronbestendige schaal, op het lage rooster. Volg hierbij onderstaande aanwijzingen.

GERECHT TOETS	MEER / MINDER	BEREIDING	PAUZE-AANWIJZINGEN	RUSTTIJD
<b>1. VLEES</b>				
Stuk vlees	+ (MEER)	Dek rugzijde, vette en dunne gedeelten met magnetronfolie Begin met willekeurige kant onder.	Keer om en verwijder folie van vette delen. Laat folie om warme, dunne of delicate delen	Min. 40 minuten
Karbonade / steak	NEE	Indien aan elkaar gevroren zo snel mogelijk scheiden. Verdeel in één enkele laag met de dunne gedeelten naar het midden. Dek delicate of dunne delen af met magnetronfolie.	Keer om, herschik en verwijder magnetronfolie.	15 minuten
Gehakt / dobbelt- steentjes vlees	- (MINDER)	Zo snel mogelijk van elkaar scheiden	Verwijder ontdooide delen.	15 minuten
Br.worstjes / Spare Ribs / Bacon	- (MINDER)	Verdeel in één enkele laag. Zo mogelijk van elkaar scheiden.	Van elkaar scheiden en herschikken. Verwijder ontdooide delen.	15 minuten
<b>2. GEVOGELTE</b>				
Heel gevogelte	+ (MEER)	Poten, vleugels, ruggengraat afdekken. Begin ontdooien met borststuk naar beneden.	Keer om en verwijder folie. Laat folie om warme, dunne of delicate delen.	Min. 40 minuten
Stukken gevogelte	NEE	Dek dunne stukken af. Verdeel in één enkele laag met de dikke stukken naar de buitenkant.	Keer om, herschik en verwijder magnetronfolie.	15 minuten
<b>3. VIS</b>				
Filets	NEE	Verdeel gelijkmatig in één enkele laag. Indien aan elkaar gevroren zo snel mogelijk van elkaar scheiden. Dek dunne stukken af.	Keer om en herschik.	10 minuten
Steaks	NEE	Verdeel gelijkmatig in één enkele laag met de dikke stukken aan de buitenkant. Dek bij steak de randen af met magnetronfolie.	Keer om en verwijder magnetronfolie	10 minuten
Hele vis	NEE	Meerdere vissen kop tegen staart schikken. Koppen en staarten met magnetronfolie afschermen.	Keer om en verwijder magnetronfolie	10 minuten
Garnalen	- (MINDER)	Verdeel gelijkmatig in enkele laag.	Roer door elkaar.	10 minuten

## AUTOMATISCH ONTDOOIEN TABEL (VERVOLG)

GERECHT	MEER / MINDER TOETS	BEREIDING	PAUZE-AANWIJZINGEN	RUSTTIJD
<b>4. BROOD</b>				
Heel brood	+ (MEER)	Leg het brood op zijn kant.	Snijd doormidden en leg op andere kant.	15 minuten
Kadetjes / sneetjes	NEE	Verdeel gelijkmatig over schaal.	Scheid en herschik met bevroren gedeelten aan buitenkant. Verwijder ontdooide items.	10 minuten
Croissants / broodjes	- (MINDER)	Verdeel gelijkmatig over schaal.	Scheid en herschik met bevroren gedeelten aan buitenkant. Verwijder ontdooide items.	10 minuten

# SENSORKOKEN EN -OPWARMEN

De vochtigheidssensor in de oven meet de hoeveelheid stoom die wordt afgegeven door het gerecht en berekent aan de hand daarvan de kooktijd.

Houd er rekening mee dat de sensorgestuurde kookprogramma's uitsluitend met de magnetronfunctie werken.

Uw combimagnetron heeft de volgende Sensorgestuurde koken en opwarmprogramma's.

## Sensor-opwarmen

Bord eten

Diepgevroren kant-en-klaar maaltijd

Gekoelde kant-en-klaar maaltijd

## Sensorkoken

Verse groenten

Diepgevroren groenten

Vis

De bediening is erg makkelijk. Selecteer het gewenste programma, plaats het gerecht op het draaiplateau, sluit de deur en druk op start.

De tabel voor sensorgestuurd koken staat op pagina's 28-29.

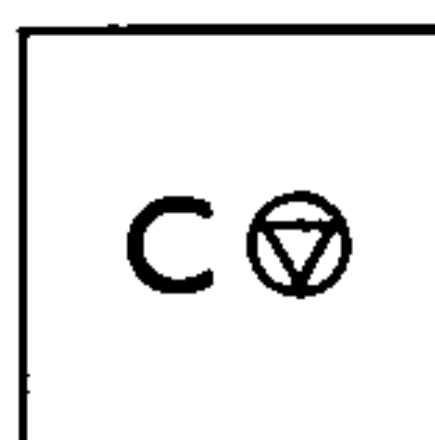
Met de **MEER / MINDER**-toets kunt u de gaarheid van het gerecht aanpassen aan uw persoonlijke smaak.

### **Let op:**

Wanneer foutmelding **E-11** in het display verschijnt moet u op "**Clear / Stop**" drukken en 3-4 minuten wachten voordat u opnieuw probeert het programma te starten. Als daarna opnieuw de foutcode **E-11** in het display verschijnt, moet u contact opnemen met de ETNA servicedienst.

## Voorbeeld: 250 gram verse groenten koken

1.



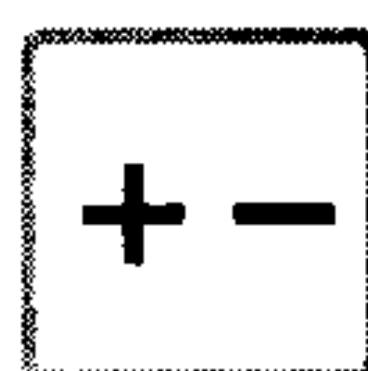
Druk op "**Clear / Stop**".  
Plaats het gerecht in de oven.

2.



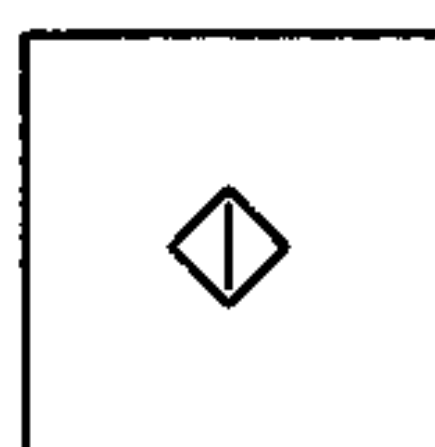
Druk éénmaal op de "**Sensorkoken**" -toets om "Verse Groenten" te selecteren.

3.



Druk, indien gewenst, op de "**Meer / Minder**"-toets.

4.



Sluit de deur en druk op "**Start**". In het display verschijnt "**Start**", terwijl ondertussen de kooktijd wordt berekend. (**Open de deur niet** zolang het toestel de kooktijd berekent. Wanneer de deur toch geopend wordt verschijnt in het display **U-1**. Druk op "**Clear / Stop**" en herhaal de procedure van voren af aan.) Na een paar minuten telt de resterende kooktijd in het display terug. Roer en herschik in de pauze zoals geadviseerd.

In onderstaande tabel worden de maximum / minimum gewichten van gerechten weergegeven, voor gebruik met de sensorprogramma's.

Sensorprogramma	Min. gewicht van gerecht	Max. gewicht van gerecht
<b>Sensor-opwarmen:</b>		
Bord eten	200g	800g
Diepgevroren kant-en-klaar maaltijd	200g	600g
Gekoelde kant-en-klaar maaltijd	200g	600g
<b>Sensorkoken:</b>		
Verse groenten	100g	700g
Diepgevroren groenten	100g	700g
Vis	150g	900g



# TABEL VOOR SENSORGESTUURD KOKEN EN OPWARMEN

PROGRAMMA	GEWICHTS- BEREIK	WAT MOET IK DOEN
<b>SENSOR OPWARMEN</b>		
<b>BORD ETEN</b> Voor het opwarmen van één. bord eten.	200 - 800 g	1. Verdeel het gerecht in een magnetronbestendige schaal, met grotere, compacte onderdelen meer naar de buitenkant van de schaal*. Bedek met magnetronfolie. 2. Plaats het gerecht op het draaiplateau. 3. Druk éénmaal op " <b>Sensor-opwarmen</b> " om "Bord Eten" te selecteren. Sluit de deur en druk op " <b>Start</b> ". 4. Laat het gerecht na afloop van het programma 2 minuten rusten. Roer door indien mogelijk. <b>ZORG DAT HET GERECHT VOLDOENDE OPGEWARMD IS VOORDAT U HET OPDIENT.</b>  * Voor het beste resultaat verwarmt u jus/saus apart en giet het daarna over het opgewarmde gerecht.
<b>DIEPVRIES KANT-EN-KLAAR MAALTIJD</b> Voor het opwarmen van één diepgevroren maaltijd, in een magnetronbestendige schaal of zak. (Dit programma is niet geschikt voor het opwarmen van diepgevroren pudding)  Stel naar boven bij (+) voor compacte gerechten, zoals lasagne.  Stel naar beneden bij (-) voor 2-zaksgerechten, zoals curry, rijst en delicate gerechten zoals noedels.	200 - 600 g	1. Verwijder de eventuele (kartonnen) verpakking die nit in de magnetron mag. Prik 5 gaten in de foliedeksel zoals aangegeven : : : . Wanneer het gerecht is verpakt zonder foliedeksel moet u het afdekken met magnetronfolie. Bij 2-zaksgerechten moet u 5 gaatjes in de zakken prikken (U hoeft niet in voorgeperforeerde rijst-/pastabuiltjes te prikken). 2. Plaats het gerecht in een magnetronbestendige schaal op het draaiplateau. 3. Druk tweemaal op " <b>Sensor-opwarmen</b> " om "Diepvries kant-en-klaar maaltijd" te selecteren. Sluit de deur en druk op " <b>Start</b> ". (Wanneer u 2-zaksgerechten opwarmt de rijst-/ pastabuil halverwege de kooktijd verwijderen). 4. Laat het gerecht na afloop van het programma 2 minuten rusten. Roer door / schud indien mogelijk. <b>ZORG DAT HET GERECHT VOLDOENDE OPGEWARMD IS VOORDAT U HET OPDIENT.</b>
<b>GEKOELDE KANT-EN-KLAAR MAALTIJD</b> Voor het opwarmen van een gekoelde kant-en-klaar maaltijd in een magnetronbestendige schaal.  Stel naar boven bij (+) voor compacte gerechten, zoals lasagne.  Stel naar beneden bij (-) voor delicate gerechten, zoals pudding.	200 - 600 g	1. Verwijder de eventuele (kartonnen) verpakking die nit in de magnetron mag. Prik 5 gaten in de foliedeksel zoals aangegeven : : : . Wanneer het gerecht is verpakt zonder foliedeksel moet u het afdekken met magnetronfolie. 2. Plaats het gerecht in een magnetronbestendige schaal op het draaiplateau. 3. Druk driemaal op " <b>Sensor-opwarmen</b> " om "Gekoelde kant-en-klaar maaltijd" te selecteren. Sluit de deur en druk op " <b>Start</b> ". 4. Laat het gerecht na afloop van het programma 2 minuten rusten. Roer door / schud indien mogelijk. <b>ZORG DAT HET GERECHT VOLDOENDE OPGEWARMD IS VOORDAT U HET OPDIENT.</b>

# TABEL VOOR SENSORGESTUURD KOKEN EN OPWARMEN

PROGRAMMA	GEWICHTS- BEREIK	WAT MOET IK DOEN
<b>SENSORKOKEN</b>		
<p><b>VERSE GROENTEN</b> Voor het koken van verse groenten.</p> <p>Stel naar boven bij (+) wordt aanbevolen voor aardappelen, kool etc.</p> <p>Geen bijstelling wordt aanbevolen voor worteltjes, bloemkool, broccoli etc. (verdeel de bloemkool-/ broccoliroosjes gelijkmatig en in één enkele laag over de schaal, met de steeltjes naar de buitenkant).</p> <p>Stel naar beneden bij (-) wordt aanbevolen voor delicate groenten, zoals erwten, of voor een meer krokant resultaat.</p>	100 - 700 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Was, schil en snijd de groenten in even grote delen. Verdeel in een gelijkmatige laag in de ovenschaal. Voeg 2 eetlepels water toe per 150 g groente.</li> <li>2. Dek de schaal af met een deksel of magnetronfolie. Plaats op het draaiplateau.</li> <li>3. Druk éénmaal op "<b>Sensor Koken</b>" om "Verse groenten" te selecteren. Sluit de deur en druk op "<b>Start</b>".</li> <li>4. Roer of herschik het gerecht tijdens de pauze. Dek het gerecht weer af, plaats het in de oven en druk op "<b>Start</b>".</li> <li>5. Laat het gerecht na afloop van het programma 2 minuten rusten.</li> </ol>
<p><b>DIEPVRIES GROENTEN</b> Voor het koken van diepgevroren groenten.</p> <p>Stel naar boven bij (+) wordt aanbevolen voor het koken van diepgevroren bloemkool, broccoli, groene bonen en grotere groentesoorten.</p> <p>Geen bijstelling wordt aanbevolen voor Macedonische groente.</p> <p>Stel naar beneden bij (-) wordt aanbevolen voor delicate groenten, zoals erwten.</p>	100 - 700 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verdeel de diepgevroren groenten in een gelijkmatige laag in de ovenschaal. Voeg 2 eetlepels water toe per 150 g groente.</li> <li>2. Dek de schaal af met een deksel of magnetronfolie. Plaats op het draaiplateau.</li> <li>3. Druk tweemaal op "<b>Sensor Koken</b>" om "Diepvries groenten" te selecteren. Sluit de deur en druk op "<b>Start</b>".</li> <li>4. Roer of herschik het gerecht tijdens de pauze. Dek het gerecht weer af, plaats het in de oven en druk op "<b>Start</b>".</li> <li>5. Laat het gerecht na afloop van het programma 2 minuten rusten.</li> </ol>
<p><b>VIS</b> Voor het koken van verse vis, zoals filets, steaks en hele vissen.</p> <p>Stel naar boven bij (+) wordt aanbevolen voor moten of grote stukken vis.</p> <p>Geen bijstelling wordt aanbevolen voor de meeste vissoorten.</p> <p>Stel naar beneden bij (-) wordt aanbevolen voor bijzonder dunne of delicate visgerechten.</p>	150 - 900 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Was en droog de vis. Verdeel gelijkmatig in een enkele laag in een passende, ondiepe magnetronschaal. Voeg 2-3 eetlepels vocht, bijvoorbeeld water, wijn, melk of bouillon toe.</li> <li>2. Dek de schaal af met een deksel of magnetronfolie. Plaats op het draaiplateau.</li> <li>3. Druk driemaal op "<b>Sensor Koken</b>" om "Vis I" te selecteren. Sluit de deur en druk op "<b>Start</b>".</li> <li>4. Laat het gerecht na afloop van het programma 2 minuten rusten.</li> </ol>

## Let op: Pauze

De Verse Groenten en Diepgevroren Groenten-programma's hebben een geïntegreerde pauzefunctie. Gedurende de pauze kunnen de gerechten geroerd of herschikt worden. Wanneer het gerecht een gering gewicht heeft, en dus een korte bereidingstijd, mag de pauze overgeslagen worden.

# KOKEN MET DE SNELKIESTOETSEN

Met de Snelkookfunctie kunt u, geheel automatisch, een breed scala gerechten bereiden. De combimagnetron is uitgerust met de volgende snelkookprogramma's:

Gebakken aardappelen,  
Karbonades / Steaks,  
Stukken kip,  
Cake / Pudding,  
Snacks,  
Diepgevroren pizza.

De bediening is eenvoudig. Druk zo vaak als nodig op de bijbehorende toets om de juiste hoeveelheid te selecteren (zie hieronder) en druk op start.

Met de **MEER / MINDER**-toets kunt u de gaarheid van het gerecht aanpassen aan uw persoonlijke smaak.

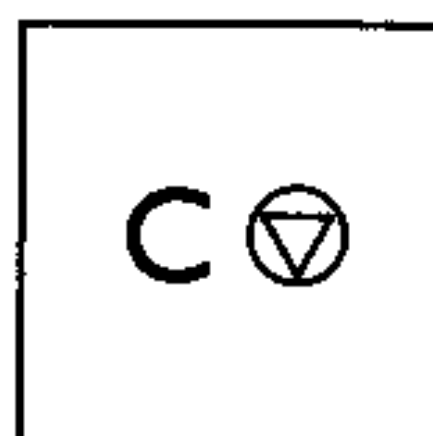
Zorg dat het gerecht voldoende opgewarmd is voordat u het opdiert.

## ZEER BELANGRIJK

*Volg, voor het beste resultaat, de richtlijnen in de Snelkiestabel op pagina 31*

**Voorbeeld: 100 g diepgevroren pizza opwarmen met behulp van de snelkiestoetsen**

1.



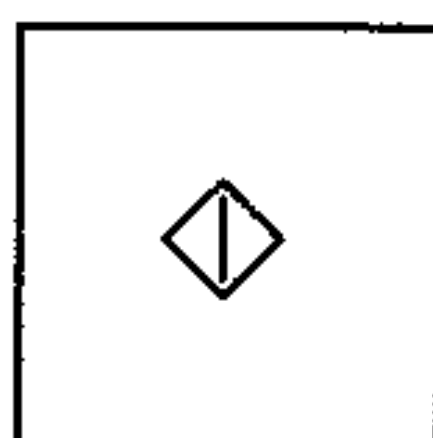
Druk op "**Clear / Stop**".

2.



Druk éénmaal op de "**Diepgevroren Pizza**"-toets. In het display verschijnt "**100 G DIEPVRIES PIZZA**". Plaats de diepgevroren pizza op het lage rooster in de metalen lekbak op het draaiplateau.

3.



Sluit de deur en druk op "**Start**".

Voer de gewenste hoeveelheid in door het aantal malen op de betreffende toets te drukken, zoals hieronder wordt weergegeven.

GEB. AARDAPPEL	
Druk toets	Voor
éénmaal	1 aardappel
tweemaal	2 aardappels
driemaal	3 aardappels
viermaal	4 aardappels

KARBONADES / STEAKS	
Druk toets	Voor
éénmaal	1 karbo/steak
tweemaal	2 karbo's/steaks
driemaal	3 karbo's/steaks

STUKKEN KIP	
Druk toets	Voor
éénmaal	1 stuk
tweemaal	2 stukken
driemaal	3 stukken
viermaal	4 stukken

CAKE / PUDDING	
Druk toets	Voor
éénmaal	Cake / Pudding
tweemaal	Vruchtentaart
driemaal	Brownies
viermaal	Zoete Haverkoekjes

SNACKS	
Druk toets	Voor
éénmaal	1 snack
tweemaal	2 snacks
driemaal	3 snacks
viermaal	4 snacks

DIEPGEVROREN PIZZA	
Druk toets	Voor
éénmaal	100g
tweemaal	300g
driemaal	400g
viermaal	500g

(Zie Recepten -pagina's 32-36)



# TABEL SNELKIESTOETSEN

PROGRAMMA	HOEVEELHEID/ GEW. BEREIK	WAT MOET IK DOEN
<u>AARDAPPEL IN SCHIL</u> Voor het bereiden van aardappelen.	1, 2, 3 of 4 aardappelen (200 - 250 g ieder)	1. Was en droog de ongeschilde aardappelen. Prik er met een vork in. Verdeel gelijkmatig op de rand van het draaiplateau. Wanneer u één aardappel bakt deze op de rand van het draaiplateau leggen. 2. Druk zo vaak als nodig op de " <b>Gebakken Aardappel</b> "-toets. Sluit de deur en druk op " <b>Start</b> ". 3. Keer de aardappel(en) halverwege de bereidingstijd om. 4. Laat het gerecht na afloop van het programma 2 minuten rusten.
<u>KIPPENBOUTEN</u> Voor de bereiding van verse stukken kip, bijvoorbeeld borststukken, poten etc.	1, 2, 3 of 4 stuks (200 - 250 g ieder)	1. Was en droog de kip. Wrijf in met olie en kruiden. Plaats, met het vel naar beneden, op het lage rooster in de metalen lekbak op het draaiplateau. 2. Druk zo vaak als nodig op de " <b>Stukken kip</b> "-toets. Sluit de deur en druk op " <b>Start</b> ". 3. Keer het gerecht in de pauze om, zodat het kipgerecht met het vel naar boven ligt.
<u>KOTELETTEN / STEAKS</u> Voor de bereiding van varkens-, runder- of lamskarbonades / steaks.	1, 2, of 3 stuks (200 - 250 g ieder)	1. Was en droog het vlees. Wrijf in met olie en kruiden. Plaats op het hoge rooster in de metalen lekbak op het draaiplateau. 2. Druk zo vaak als nodig op de " <b>Karbonades / Steaks</b> "-toets. Sluit de deur en druk op " <b>Start</b> ". 3. Keer het gerecht in de pauze om.
<u>DIEPVRIES PIZZA</u> Voor het ontdooien van een kant-en-klare diepvriespizza.	100 g, 300 g, 400 g of 500 g	1. Haal de pizza uit de verpakking, controleer of het belegsel gelijkmatig over de pizzabodem is verdeeld. Plaats op het lage rooster in de metalen lekbak op het draaiplateau. 2. Druk zo vaak als nodig op de " <b>Diepgevroren Pizza</b> "-toets. Sluit de deur en druk op " <b>Start</b> ".
<u>SNACKS</u> Voor het opwarmen van voorgebakken porties, zoals pasteitjes, taarten, worstenbroodjes, punten hartige taart etc.  Stel naar beneden bij (-) wordt aanbevolen voor het opwarmen van delicate gerechten zoals worstenbroodjes, hartige taart etc.	1, 2, 3, or 4 porties 1 taart / portie = ± 150 g	1. Haal uit de verpakking. Verwijder de verpakkingfolie. Verspreid langs de rand van het lage rooster op het draaiplateau. 2. Druk zo vaak als nodig op de " <b>Snacks</b> "-toets. Sluit de deur en druk op " <b>Start</b> ".
<u>TAART / PUDDING</u> Voor de bereiding van 4 typen taart of pudding:  Cake / pudding Vruchtentaart Chocolade brownies Zoete haverkoekjes	Zie recepten op pagina's 32-36	Zie, voor het beste resultaat, de gedetailleerde recepten op de pagina's 32-36.

# RECEPTEN SNELKIESPROGRAMMA'S

## Taart- / Puddingprogramma

### Keuze uit 4 programma's

Bij deze functie kunt u kiezen uit 4 programma's voor het bereiden van cakes en puddingen. De bijbehorende recepten worden uitgebreid beschreven op de pagina's 32 - 36.

### Pudding / taart

Voor de bereiding van cake of pudding

Aanbevolen recepten voor:

Victoria Sandwich Cake (+ variaties) - pag. 33

Cake (+ variaties) - Zie hieronder.

### Vruchtentaart

Voor de bereiding van vruchtentaart

Aanbevolen recepten voor:

Luchtige vruchtentaart (+ variaties) - pag. 34

### Chocolade brownies

Voor de bereiding van chocolade brownies

Aanbevolen recepten voor:

Chocolade brownies - pag. 35

### Zoete haverkoekjes

Voor de bereiding van zoete haverkoekjes

Aanbevolen recepten voor:

Zoete haverkoekjes (+ variaties) - pag. 36

## Pudding / cake:

### cake

(3-4 porties)

### Ingrediënten (eenvoudige cake)

100 g zachte margarine

100 g basterdsuiker

2 geklopte eieren

halve theelepels (tl) / 2,5 ml bakpoeder

paar druppels vanille-essence

100 g zelfrijzend bakmeel

2 eetlepels (el) / 30 ml melk

### Benodigheden

1,2 liter grote magnetronschaal, licht ingevet.

Afdekken met magnetronbestendig bord. Op draaiplateau plaatsen.

### Bereidingswijze

1. Spatel de margarine en de basterdsuiker door elkaar. Voeg langzaam de eieren en vanille-essence toe. Voeg al roerend het bakmeel toe. Voeg beetje bij beetje de melk toe totdat er een week beslag ontstaat.
2. Giet het beslag in de schaal en strijk glad. Dek de schaal af met het bord. Bereid het gerecht met de snelkiesfunctie Taart / Pudding. Druk éénmaal op de toets om het programma Cake / Pudding te selecteren.
3. Laat 5 min. rusten voordat u de cake op een serveerschotel stort. Serveer met vanillevla.

### Variaties

#### Marmeladecake

Bestrijk de bodem van de magnetronschaal met 3 el (45 ml) marmelade voordat u het beslag toevoegt.

Voeg naar wens geraspte citroenschil aan het beslag toe.

#### Jamcake

Bestrijk de bodem en wand van de magnetronschaal met 3 el (45 ml) jam voordat u het beslag toevoegt.

#### Citroen- of sinaasappelcake

Voeg de geraspte schil van 2 sinaasappels of citroenen toe tijdens het roeren van het beslag.

#### Chocoladecake

Vervang 2 el bakmeel door 2 el cacaopoeder.

#### Gembercake

Voeg 100 g fijngehakte gember toe aan het beslag.

#### Ananascake - andersom

Leg 4 ananasringen en 4 gekonfijte kersen op de bodem van de schaal. Giet het beslag er bovenop. In plaats van ananas en kersen kunt u ook 4 halve abrikozen gebruiken.

# RECEPTEN SNELKIESPROGRAMMA'S (VERVOLG)

## pudding / cake: Victoria sandwich cake

### Ingrediënten (eenvoudige puddingcake)

100 g zachte margarine  
100 g basterdsuiker  
2 geklopte eieren  
halve theelepel (tl) bakpoeder  
100 g zelfrijzend bakmeel  
2 eetlepels (el) / 30 ml melk

### Benodigheden

Diepe, ingevette, magnetronbestendige souffléschaal  
ø 18 cm. Bedek de bodem met vetvrij papier. Plaats  
de schaal direct op het draaiplateau.

### Bereidingswijze

1. Spatel de margarine en de basterdsuiker door  
elkaar. Voeg langzaam de eieren toe. Voeg al  
roerend het bakmeel toe. Voeg beetje bij beetje de  
melk toe totdat er een week beslag ontstaat.
2. Giet het beslag in de souffléschaal en strijk glad.  
Bereid het gerecht met de snelkiesfunctie Taart /  
Pudding. Druk éénmaal op de toets om het  
programma Cake / Pudding te selecteren.
3. Laat 10 minuten rusten voordat u het gerecht op  
een draadrooster stort. Verwijder het vetvrije papier.
4. Na het afkoelen horizontaal doormidden snijden.  
Bestrijk de onderste helft met jam of botercreme.  
Plaats de bovenste helft er weer op. Bestrooi de  
bovenkant van de sandwichcake met poedersuiker.

### Variaties

#### Citroen of sinaasappel

Vervang de melk door het sap en de geraspte schil  
van een middelgrote sinaasappel of citroen. Na  
afkoelen de onderste helft bestrijken met sinaasappel  
crème au beurre.

#### Chocolade

Vervang 2 el bakmeel door 2 el cacao poeder. Na  
afkoelen de onderste helft bestrijken met vanille of  
chocolade crème au beurre.

#### Koffie

Los 1 - 2 tl oploskoffie op in een beetje warm water.  
Voeg samen met de melk toe.

#### Crème au beurre

Strooi 200 g poedersuiker in een kom. Roer er 100 g  
zachte boter en enkele druppels vanille-essence  
door. Voeg 1 - 2 el melk toe voor een wekere  
substantie.

#### Variaties:

Chocolade crème au beurre:- voeg in plaats van  
melk, één platgestreken el cacao, opgelost in een  
beetje water, toe.

Koffie crème au beurre:- voeg 2 el oploskoffie,  
opgelost in een beetje melk, toe.



## Vruchtentaart:

### Luchtige vruchtentaart

#### Ingrediënten

200 g zelfrijzend bakmeel  
125 g boter  
125 g basterdsuiker  
2 geklopte eieren  
125 g gemengde gedroogde vruchten  
1 theelepel (tl) fijngeraspte citroenschil  
90 ml / 6-7 eetlepels (el) melk

#### Benodigdheden

Ingevet bakblik ø 18 cm. Bedek de bodem met vetvrij papier. Plaats het bakblik direct op het draaiplateau.

#### Bereidingswijze

1. Roer de boter en de suiker door elkaar. Voeg al roerende de eieren en het zelfrijzend bakmeel toe. Voeg de gedroogde vruchten, de fijngeraspte citroenschil en de melk toe. Goed mengen.
2. Giet het beslag in het bakblik en strijk glad. Plaats het bakblik op het draaiplateau.
3. Bereid het gerecht met de snelkiesfunctie Taart / Pudding. Druk tweemaal op de toets om het programma Vruchtentaart te selecteren. Druk op de Meer-toets Δ. (Gebruik deze toets niet als u een minder doorgegaarde taart wenst.)
4. Laat 5 minuten rusten voordat u het gerecht op een draadrooster stort. Verwijder het vetvrije papier.
5. Bewaar het gerecht, nadat het afgekoeld is, in een luchtdicht afgesloten trommel.

#### Variaties

##### Kersencake

Vervang de gedroogde vruchten door 125 g gekonfijte kersen. De gewassen en afgedroogde kersen in vieren delen en met 1 el bakmeel (van de in totaal 200 g) vermengen. Verdeel in het beslag. (Voor het bakken eerst op de Minder-toets ∇ drukken voor een optimaal bakresultaat.)

##### Kersen en gember

Vervang de gedroogde vruchten door 75 g gewassen en afgedroogde, gekonfijte kersen en 60 g fijngehakte gember uit een potje. Samen met 1 el bakmeel (van de in totaal 200 g) vermengen. Verdeel in het beslag. (Voor het bakken eerst op de Minder-toets ∇ drukken voor een optimaal bakresultaat.)

##### Dadel en walnoot

Vervang de gedroogde vruchten door 75 g fijngehakte dadels en 50 g gehakte walnoten. Voeg 1 tl gemengde kruiden toe aan het meel. Laat de citroenrasp weg. (Voor het bakken eerst op de Minder-toets ∇ drukken voor een optimaal bakresultaat.)

##### Kokosnoot en citroen

Vervang het fruit door 75 g gedroogd kokosvlees. Voeg in totaal 2 tl citroenrasp toe.

##### Kokosnoot en kers

Als kokosnoot en citroen, maar voeg ook 50 g gekonfijte kersen toe.

Rozijnen en sinaasappel - Vervang het gedroogde fruit door 125 g gedroogde rozijnen. Vervang de citroenrasp door 2 tl sinaasappelrasp.

##### Banaan

Vervang het gedroogde fruit door 1 rijpe, fijngepakte, banaan. Voeg 1/4 tl bakpoeder toe. (Voor het bakken eerst op de Minder-toets ∇ drukken voor een optimaal bakresultaat.)

##### Marmelade cake

Vervang het gedroogde fruit door 2 volle el sinaasappelmarmelade en een fijngeraspte sinaasappelschil. (Voor het bakken eerst op de Minder-toets ∇ drukken voor een optimaal bakresultaat.)

**Zie voor luchtige vruchtentaarten ook de adviezen op de volgende pagina.**

# RECEPTEN SNELKIESPROGRAMMA'S (VERVOLG)

## Vervolg luchtige vruchtentaart Variaties vruchtentaart - kookadviezen

Taartsoort	Meer / Minder advies	Voor een meer doorbakken resultaat
Luchtige fruittaart Kersen Dadel en walnoot Kokosnoot Marmelade Rozijnen Banaan	Geen bijstelling noodzakelijk Minder Minder Minder Minder Geen bijstelling noodzakelijk Minder	Meer Niet aanbevolen Geen bijstelling Geen bijstelling Niet aanbevolen Meer Geen bijstelling

## Chocolade brownies

### Ingrediënten

100 g zelfrijzend bakmeel  
1/4 theelepel (tl) bakpoeder  
100 g pure chocolade, in brokken  
100 g boter  
100 g bruine suiker  
2 geklopte eieren  
50 g gehakte walnoten  
50 g gedroogd, gemengd fruit  
paar druppels vanille-essence

### Voor het glazuur:

100 g pure chocolade, in brokken  
12 g gesmolen boter

### Benodigheden

Ovenbestendig, licht ingevet, vierkant bakblik van 20 cm. Bedek de bodem met vetvrij papier. Plaats op het lage rooster bovenop het draaiplateau.

### Bereidingswijze

1. Smelt 100 g chocolade op maximaal magnetronvermogen (900 W) gedurende 1-2 minuten. Goed doorroeren.
2. Roer de boter, suiker en vanille-essence door elkaar. Voeg al roerende de eieren, het zelfrijzend bakmeel en de gesmolten chocola toe. Goed mengen. Verdeel de walnoten en het fruit door het beslag
3. Giet het beslag in het bakblik. Plaats het bakblik op het lage rooster, bovenop het draaiplateau. Bereid het gerecht met de snelkiesfunctie Taart / Pudding. Druk driemaal op de toets om het programma Brownies te selecteren.
4. Laat in het bakblik afkoelen. Pas glazuren nadat de brownies zijn afgekoeld.

Smelt voor het glazuur 100 g chocolade op maximaal magnetronvermogen (900 W) gedurende 1-2 minuten. Roer de gesmolten boter erdoor. Goed mengen. Verdeel gelijkmatig over de afgekoelde brownies. Laat het glazuur stollen en snijd het gebak vervolgens in vierkante stukken. Bewaar in een luchtdicht afgesloten trommel.

## Zoete haverkoekjes

### Ingrediënten

125 g in stukjes gesneden koude boter  
100 g bruine suiker  
125 g (2 grote eetlepels) goudgele siroop  
200 g havervlokken.

### Benodigheden

Ovenbestendig, licht ingevet, vierkant bakblik ø 20 cm. Bedek de bodem met vetvrij papier. Plaats op het lage rooster bovenop het draaiplateau.

### Bereidingswijze

1. Doe de boter, suiker en siroop in een grote, magnetronbestendige schaal. Verwarm op maximaal magnetronvermogen (900 W) gedurende 1,5 - 2 minuten. Voeg al roerende de havervlokken toe. Goed mengen.
2. Giet het beslag in het bakblik en druk de substantie voorzichtig aan. Plaats het bakblik op het lage rooster, bovenop het draaiplateau. Bereid het gerecht met de snelkiesfunctie Taart / Pudding. Druk viermaal op de toets om het programma Zoete haverkoekjes te selecteren.

**Let op** - Druk op de Meer-toets  $\Delta$  voor een meer krokant resultaat. Druk op de Minder-toets  $\nabla$  voor een meer plakkerig resultaat.

4. Laat 5-10 minuten rusten voordat u het gerecht aan de rand lossnijdt. Haal het gerecht uit het bakblik nadat het volledig is afgekoeld. Bewaar in een luchtdicht afgesloten trommel.

### Variaties

#### Kokosnoot haverkoekjes

Vervang 50 g havervlokken door 50 g gedroogd kokosvlees.

#### Kersen haverkoekjes

Voeg 50 g gehakte kersen toe aan de havervlokken.

#### Krenten haverkoekjes

Voeg 50 g krenten toe aan de havervlokken.

#### Chocolade haverkoekjes

Dip de haverkoekjes, nadat ze zijn afgekoeld, gedeeltelijk in gesmolten chocolade. Laat de chocolade stollen.



# SUDDEREN

U kunt kiezen uit twee langzame kookprogramma's:

Suddereren Hoog - 300W - voor de eerste fase van het kookproces.

Suddereren Laag - 100W - voor de tweede fase van het langzame kookproces; het gerecht zacht laten sudderen.

Deze functie is makkelijk voor mensen met een druk levensritme en ideaal voor het koken van soepen, braadvlees en stoofpotten.

Suddereren Laag (100 W) kan ook worden gebruikt voor het warm houden van gerechten. Probeer geen maaltijden te bereiden met gebruikmaking van de Suddereren Laag (100 W) functie. Begin altijd met Suddereren Hoog (300 W) om gerechten op suddertemperatuur te brengen. Schakel pas hierna Suddereren Laag in.

## Maximum Bereidingstijden

1e fase Suddereren - 12 uur

2e fase Suddereren - 24 uur

U kunt de bereidingstijden voor Suddereren ingeven met stappen van 10 minuten.

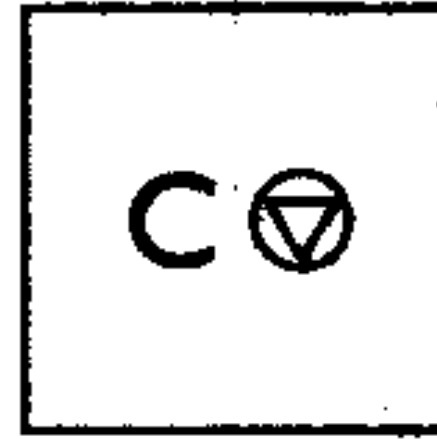
0H20 betekent 20 minuten

5H00 betekent 5 uur

10H40 betekent 10 uur en 40 min.

**Voorbeeld: Een stoofgerecht bereiden met Suddereren Hoog gedurende 30 minuten, gevolgd door Suddereren Laag, gedurende 8 uur**

1.



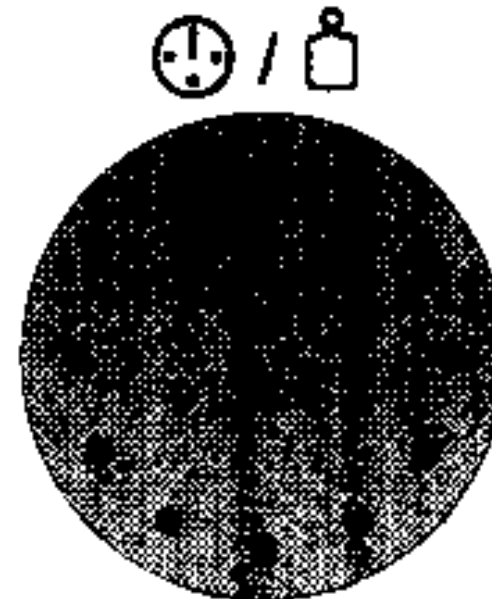
Druk op "Clear / Stop".

2.



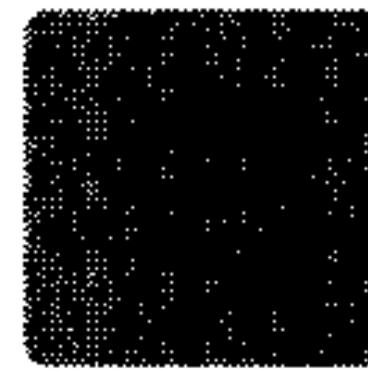
Druk éénmaal op "Suddereren". In het display verschijnt "SUDDEREN HOOG- TIJD INSTELLEN".

3.



Stel de draaiknop zodanig in dat in het display 0H30 - DEUR SLUITEN wordt weergegeven (negeer deze instructie).

4.



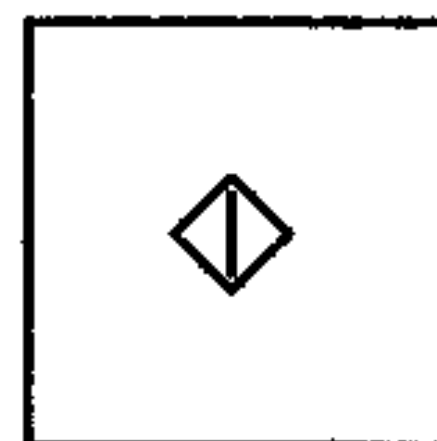
Druk éénmaal op "Suddereren". In het display verschijnt "SUDDEREN LAAG - TIJD INSTELLEN".

5.



Stel de draaiknop zodanig in dat in het display 8H00 wordt weergegeven.

6.



Sluit de deur en druk op "Start".

# SUDDEREN (VERVOLG)

## **Belangrijke tips voor het beste resultaat bij Suddereren**

Geschikte gerechten voor Suddereren:

Vochtige gerechten, zoals braad- en stoofgerechten met dobbelsteentjes vlees of kippenbouten, soepen, rijstpudding.

Knolgroenten zijn bijzonder geschikt voor Suddereren. Snijd ze van te voren in stukken van gelijke grootte. Hoe groter de stukken, des te langer de bereidingstijd.

De meeste stoofpotten en soepen worden optimaal bereid met gebruikmaking van Suddereren in 2 fasen; meestal eerst gedurende 25-40 minuten op Suddereren Hoog (300 W) en vervolgens een aantal uren op Suddereren Laag (100 W).

Meestal wordt hiervoor een tijd van minimaal 4 uur aangehouden. U mag het gerecht tussentijds doorroeren, maar dit is niet nodig.

Overtuig u er altijd van dat de schaal wordt afgedekt met een goed sluitende deksel. Dit om te voorkomen dat het gerecht uitdroogt. Zorg er altijd voor dat het gerecht na doorroeren weer goed is afgedekt.

Gebruik voldoende vocht. Dit mag water zijn, maar ook bouillon, wijn, vruchtensap, bier of cider. Het vlees en de

groenten moeten voor het beste resultaat in het kookvocht drijven. Hiermee wordt ook uitdroging voorkomen.

Gebruik altijd een voldoende grote schaal Een grote kom die kan worden afgedekt met een magnetron-bestendige deksel is ideaal voor dit doel; u kunt de ingrediënten makkelijker door elkaar scheppen en u voorkomt morsen.

Meng van te voren verdikkingsmiddelen, zoals meel, met het vlees of voeg 10 - 15 minuten voor het eind van de bereidingstijd 1 à 2 eetlepels maizena toe, die u met wat koud water tot een papje geroerd hebt.

Voeg room of melk pas toe aan het eind van het kookprogramma. Nadat het aan de kook is geraakt goed doorroeren.

## **Voordelen van Suddereren bij de bereiding van stoofpotten / soepen**

U kunt vroeg op de dag met koken beginnen, vervolgens andere dingen doen en bij terugkomst een gekookte maaltijd aantreffen. Er is weinig kans dat het gerecht mislukt wanneer u iets later thuiskomt dan van te voren gepland.

Doordat het gerecht langzaam verhit wordt, hoeft u het niet door te roeren (u mag uiteraard altijd roeren, het resultaat kan er alleen maar beter van worden). Dankzij het trage kookproces wordt draderig vlees mals en ontwikkelt het aroma zich maximaal.

Gemak en flexibiliteit - Het gerecht is gereed op het moment dat u dat wilt. Nadat het gerecht goed aan de kook is gebracht kan het warm gehouden worden op de instelling Suddereren Laag (100 W).

# VRAGEN EN ANTWOORDEN

## GEBRUIK

- V. Waarom werkt de ovenverlichting niet?
- A. Ofwel:
- De deur is niet goed gesloten.
  - of:
  - De gloeilamp is defect.
- V. Waarom ontsnapt er stoom uit de ventilatieopening?
- A. Tijdens het koken ontstaat er stoom. Dit is normaal. De oven is zo geconstrueerd dat deze stoom kan ontsnappen.
- V. Kan de magnetron beschadigd raken, wanneer hij ingeschakeld wordt terwijl er niets in staat?
- A. Ja. Schakel de oven nooit in terwijl hij leeg is, of wanneer het draaiplateau niet correct op de bevestigingsring geplaatst is.
- V. Waarom komt er rook uit het toestel wanneer ik kook met de grill, de oven of bij combinatiekoken?
- A. Vuil en vet dat zich verzameld heeft op de ovenwanden en -plafond gaat roken als het niet wordt verwijderd. Het is daarom belangrijk dat u de oven na gebruik reinigt.
- V. De gebruikstips voor aluminiumfolie zijn verwarrend. Wanneer mag aluminiumfolie wel gebruikt worden?
- A. Aluminiumfolie wordt gebruikt om te voorkomen dat delen van het gerecht overgaar of te ver ontdood worden. Gebruik kleine, platte stukjes aluminiumfolie om deze delen af te schermen.
- V. Waarom wordt er na afloop van het kookproces een rusttijd aanbevolen?
- A. De rusttijd is erg belangrijk. Bij koken met de magnetronfunctie wordt de warmte in het gerecht zelf opgewekt en niet in de oven. Veel gerechten bouwen van binnen zoveel warmte op dat het kookproces doorgaat als het gerecht uit de oven is gehaald. De rusttijd voor grote stukken vlees, groente en cakegerechten maakt het mogelijk dat deze gerechten van binnen doorgaren, zonder dat de buitenkant te ver doorgaart
- V. Waardoor ontstaan er vonken en een knetterend geluid in de oven?
- A. Er kunnen verschillende oorzaken zijn waardoor vonkvorming en een knetterend geluid in de ovenruimte ontstaan.
- \* Er wordt een bord met metalen delen of een metaalkleurige (zilveren of gouden) sierrand gebruikt.
  - \* In de oven is een metalen voorwerp achtergebleven.
  - \* Er wordt teveel aluminiumfolie gebruikt.
  - \* Er ligt een metalen sluitstrip in de ovenruimte.
- V. Waardoor ontstaat er condenswater in de ovenruimte?
- A. Dit is normaal. Het ontstaat doordat het gerecht harder kookt dan de stoom ontsnappen kan.

## GERECHTEN

- V. Kan ik de ingestelde oventemperatuur aflezen terwijl ik kook met de ovenfunctie?
- A. Ja, u kunt de ingestelde temperatuur aflezen door op de "**Convectie**"-toets te drukken. In het display verschijnt gedurende twee seconden de ingestelde temperatuur.
- V. Waarom zijn roereieren na bereiding in de magnetron enigszins droog?
- A. Eieren drogen uit wanneer ze te lang in de magnetron gekookt worden. Stel bij een van de volgende redenen de bereidingstijd of het vermogen anders in:
- \* De eieren hebben verschillende afmetingen.
  - \* De temperatuur van de eieren varieert, afhankelijk van de bewaarplaats.
  - \* De afmetingen van de ovenvormen kunnen verschillen. Dit maakt aanpassing van de bereidingstijd noodzakelijk.
  - \* Eieren garen door tijdens de rusttijd.
- V. Hoe voorkom ik dat vloeistoffen, soep en vochtige gerechten overkoken?
- A. Gebruik een grotere ovenvorm. Wanneer u de ovendeur opent, of op **Clear/Stop** drukt, stopt het gerecht met koken.
- V. Waardoor wordt de ovenvorm warm bij gebruik van de magnetronfunctie?
- A. Het gerecht staat warmte af aan de ovenvorm. Gebruik ovenwanten wanneer u het gerecht uit de oven haalt.
- V. Heeft de compactheid van het gerecht bij gebruik van de magnetronfunctie invloed op de bereidingstijd?
- A. Ja. Een compact gerecht, zoals vlees, vraagt een langere kook-/opwarmtijd dan luchtige gerechten, zoals brood, pudding en cake. Dit komt doordat magnetronstraling bij compacte gerechten niet zo diep kan doordringen



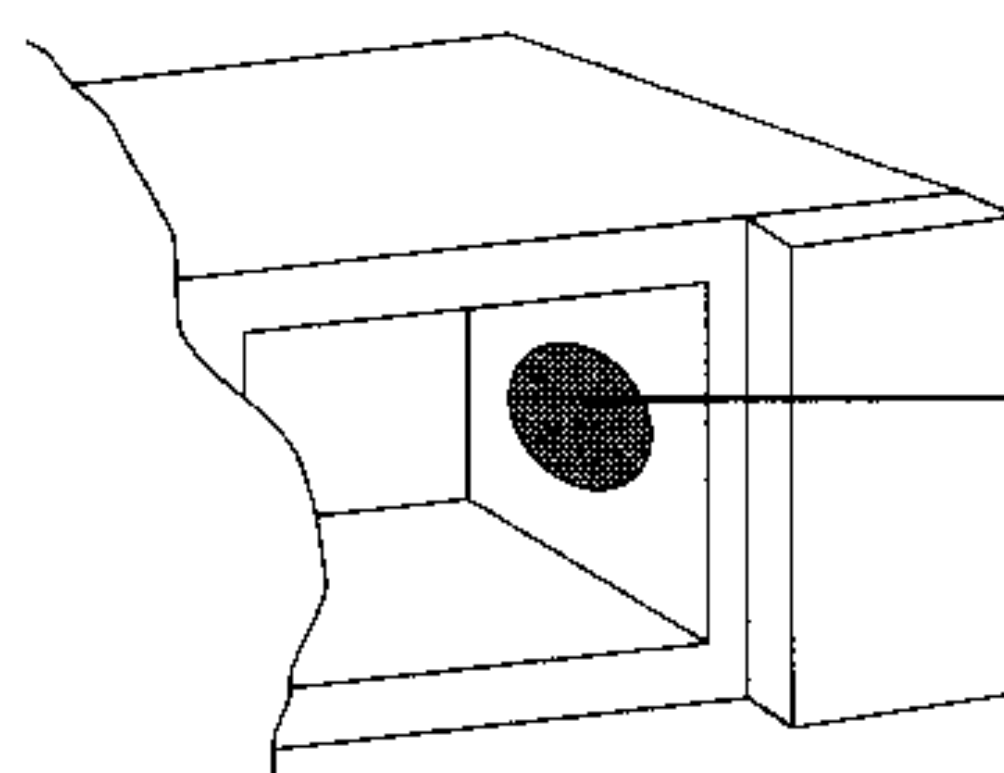
# ONDERHOUD EN REINIGEN

Het is belangrijk dat er na gebruik geen vocht of vet in de ovenruimte achterblijven. Alleen dan blijft uw oven goed functioneren en verkleint u de kans op roestvorming. Maak de ovenruimte na gebruik altijd grondig schoon en droog.

## OVENRUIMTE

Het is van belang dat u de oven altijd schoon houdt. Maak de ovenruimte na ieder gebruik schoon en droog. Overtuig u ervan dat de oven is afgekoeld voordat u met schoonmaken begint. Maak de ovenruimte schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Let hierbij vooral op de afdekking van de microgolfdeler (zie illustratie) en het deurrubber. Pas op dat er geen water door de gaatjes in de ovenwanden kan lekken. Wrijf de ovenruimte droog met een zachte doek.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen. Deze kunnen beschadigingen veroorzaken aan ovenruimte en deur. Bij gebruik van de grill, convector-oven of combinatiekoken kan er vet tegen de ovenwanden spatten. Wanneer dit vet niet direct na afloop van het programma wordt verwijderd, kan het zich ophopen en rookvorming veroorzaken. Zulke vlekken zijn, wanneer u ze niet verwijdert, later moeilijker te verwijderen.



afdekking  
microgolfdeler

**Gebruik geen ovenreiniger. Dit middel kan ernstige schade veroorzaken.**

## VERWIJDERBARE DELEN

Het glazen draaiplateau, geleidering, metalen lekbak en roosters kunnen uitgenomen en gereinigd worden. Was deze onderdelen in een sopje en wrijf ze goed droog. Maak de lekbak na gebruik goed schoon. Hiermee voorkomt u blijvende vervuiling van de anti-aanbaklaag.

## BUITENKANT

Maak schoon met een vochtige doek en droog met een zachte doek af. Zorg ervoor dat er geen water in de ventilatieopeningen kan lopen. Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen. Deze kunnen schade aan de oven veroorzaken.

## GLAS SPIEGELDEUR

**Schoonmaken met een vochtige doek. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.**

# VOORDAT U DE SERVICEDIENST BELT

U kunt storingen vaak zelf verhelpen. Wanneer het toestel niet goed functioneert, kunt u het probleem met behulp van de tabel hieronder verhelpen.

Wanneer het toestel hierna nog niet goed functioneert, neemt u contact op met de serviceafdeling

## PROBLEEM

Toestel functioneert niet

Vonkvorming

Ongelijkmatig gekookt

Te gaar

Niet gaar

Gedeeltelijk ontdooid

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

## MOGELIJKE OORZAKEN

Stekker in stopcontact?

Ovendeur gesloten?

Geen bereidingstijd ingesteld.

Gebruik magnetronbestendige ovenvormen.

Ontdooi gerechten volledig.

Keer of roer gerecht.

Gebruik geen lege oven.

Stel juiste bereidingstijd/vermogen in.

Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet afgesloten worden.

Gerätespezifikation 42

## **Sicherheitshinweise**

---

Hinweise für den sicheren Gebrauch Ihres  
Mikrowellenherdes 42  
Weitere wichtige Sicherheitshinweise 43

## **Aufbau & Vertrautwerden mit dem Gerät**

---

Installation 44  
Bestandteile und Zubehör Ihres Herdes 45  
Bedienungstafel des Mikrowellenherdes 46  
Einstellung der Sprache 47  
Einstellung der Uhrzeit 48  
Kindersperrvorrichtung / Vorführmodus 48  
Benutzung des Küchenweckers 49  
Schnellstart-Funktion 49  
Einstellung der Melodie 49  
Geeignete Kochgeräte 50-51

## **Betriebsanleitungen**

---

Kurzübersicht über 8 Kochmöglichkeiten 52

## **Manueller Betrieb**

---

Kochen eines persönlichen Menüs 53-54  
Kochen in der Mikrowelle 55  
Grillen und Kochen mit Thermogrill 56  
Kochen mit Umluftfunktion 57  
Kombi-Kochen 58-59  
Mehrstufen-Kochen 60

## **Automatik-Betrieb**

---

Automatisches Auftauen nach Gewicht &  
Übersichtstabellen 61-64  
Sensor-Kochen & Übersichtstabellen 65-67  
Direktzugriff, Direktzugriffstabelle & Rezepte 68-74  
Langsames Kochen 75-76

## **Pflege Ihres Mikrowellenherdes**

---

Fragen und Antworten 77  
Pflege und Reinigung 78  
Bevor Sie den Kundendienst rufen 78



**ECM172**

Energieversorgung	230 V
Maximale Ausgabeleistung	900 W*
Power Grill	1200 W
Umluftheizer	1200 W
Herdkapazität	32 L
Außenabmessungen (W x D x H)	550 x 472 x 355
Nettogewicht	25 Kg

\*Gemäß Testverfahren IEC 705.

**HINWEISE FÜR DEN SICHEREN GEBRAUCH IHRES MIKROWELLENHERDES**

1. Achten Sie beim Kochen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten darauf, dass der Behälter eine große Öffnung hat, damit Luftblasen leicht aufsteigen können und die Flüssigkeit nicht überkocht. Auch wenn kein Anzeichen von Blasenbildung zu sehen ist, kann es zu einem Überhitzen der Flüssigkeit über den Siedepunkt hinaus kommen. Dies kann ein plötzliches Überkochen der Flüssigkeit zur Folge haben.
2. Der Herd darf nicht in leerem Zustand in Betrieb genommen werden, da dies zu Schäden am Gerät führen kann.
3. Der Mikrowellenherd darf nicht zum Frittieren benutzt werden, da die Temperatur des Öls nicht kontrolliert werden kann und es dadurch zu einem Überhitzen kommen kann.
4. Dichten Sie Behälter in der Mikrowelle nicht luftdicht ab. Abdeckungen sind zwar notwendig, doch dürfen die Behälter nicht luftdicht sein.
5. Kleine Speisemengen mit einem geringen Feuchtigkeits- oder einem hohen Fett- bzw. Zuckergehalt können verbrennen, austrocknen oder gar in Flammen aufgehen, wenn sie zu lange gekocht oder aufgewärmt werden. Beachten Sie bitte, dass die Aufwärm- / Kochzeit hierbei extrem kurz ist. Ein Mince Pie oder ähn-

liches Kleingebäck benötigt beispielsweise nur 15 Sekunden zum Aufwärmen.

6. Bei Nahrungsmitteln, die mit einer Haut oder Schale überzogen sind (z.B. Kartoffeln, Tomaten, Äpfel, Würstchen etc.), muss diese immer zuerst durchstochen werden. Es könnte sich sonst Dampf im Innern des Nahrungsmittel bilden, und es könnte explodieren.
7. Werden zum Aufwärmen von Speisen Wegwerfbehälter aus Kunststoff, Papier oder anderem brennbarem Material benutzt, ist es ratsam, diese während des Kochvorgangs von Zeit zu Zeit zu überprüfen.

**HINWEIS**

Die Abgabe von Dampf im Bereich der Tür sowie das Beschlagen der Türfläche sind ebenso wie Tröpfchenbildung unterhalb der Tür während des Kochens durchaus normal. Es handelt sich dabei lediglich um Kondensation durch die Erhitzung der Speisen und beeinträchtigt in keiner Weise die Sicherheit Ihres Herdes. Die Tür ist nicht für die vollständige Versiegelung des Herdinnenraums gedacht, obwohl ihr spezielles ETNA-Design dennoch für vollkommene Sicherheit sorgt.

**AUCH WENN IHR HERD MIT SICHERHEITSVORRICHTUNGEN AUSGESTATTET IST, SOLLTEN FOLGENDE PUNKTE UNBEDINGT BEACHTET WERDEN:**

- a. Hantieren Sie nicht an den Sicherheitssperren herum.
- b. Legen Sie keine Gegenstände zwischen Herd und Tür und achten Sie darauf, dass keine Speisereste auf den Abdichtungsflächen zurückbleiben. Wischen Sie die Türabdichtung gelegentlich mit einem milden Reinigungsmittel ab, wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie anschließend. Benutzen Sie keinesfalls Scheuermittel oder -schwämme.
- c. Die Tür darf in geöffnetem Zustand keinen großen Belastungen ausgesetzt werden, z.B. wenn ein Kind sich an die geöffnete Tür hängt, kann der Herd nach vorne kippen, was zu schweren Verletzungen führen kann.
- d. Bei Beschädigung des Herdes darf dieser nicht mehr in Betrieb genommen werden. Wenden Sie sich umgehend an ein ETNA KUNDENDIENSTZENTRUM in Ihrer Nähe.
- e. Kindern sollte die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht durch einen Erwachsenen nur gestattet sein, wenn ausführliche Anweisungen für den sicheren Betrieb des Gerätes gegeben wurden und das Kind sich der Gefahren einer fehlerhaften Benutzung bewusst ist.



Die folgenden Sicherheitsmaßnahmen sollten bei der Benutzung des Gerätes unbedingt eingehalten werden:

1. Lesen Sie alle Anleitungen vor der erstmaligen Benutzung des Gerätes sorgfältig durch.
2. Bei der erstmaligen Benutzung der Grill- bzw. Umluftfunktion kann es einige Minuten lang zu Rauch- und Geruchsbildung kommen. Dies ist beim erstmaligen Betrieb normal und kein Grund zur Besorgnis.
3. Wie bei allen Kochgeräten sollten Sie auch Ihre Mikrowelle ständig im Auge behalten

**Im Falle eines Brandes:**

- \* Halten Sie die Herdtür geschlossen.
- \* Schalten Sie den Strom aus.
- \* Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Hauptstromversorgung aus.

Weitere wichtige Sicherheitsmaßnahmen, die Sie nicht vergessen sollten, sind:

**BEIM KOCHEN IN DER MIKROWELLE**

1. Benutzen Sie im Herd keine Drahtverschlüsse. Überprüfen Sie gekaufte Gegenstände auf Drahtverschlüsse, bevor Sie sie im Herd plazieren.
2. Es ist wichtig, dass Sie das Herdinnere sauber halten. Nahrungsmittelreste, die sich an den Herdwänden festgesetzt haben, beeinträchtigen die Leistungsfähigkeit der Mikrowellen.

3. Keine Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten in Flaschen oder Gläsern, die mit einem Deckel verschlossen sind, aufwärmen. Die Luft muss aus dem Behälter entweichen können.
4. Milch und Nahrungsmittel für Babys sollte mit 450W erwärmt werden. Die Nahrung bzw. Milch anschließend gut umrühren und erst selbst probieren, um sicherzugehen, dass die Temperatur für das Baby richtig ist.
5. Tassen mit heißer Flüssigkeit sind mit besonderer Vorsicht aus der Mikrowelle zu entnehmen. Die Tassen sollten angehoben und nicht bis an den Rand des Drehtellers geschoben werden, um ein Umkippen zu vermeiden. Tassen sollten in die Mitte des Glastellers gestellt werden.

**BEIM BENUTZEN DER GRILL- / UMLUFTFUNKTION:**

1. Achten Sie darauf, dass Sie während des Kochens oder unmittelbar danach kein Wasser auf das Glassichtfenster spritzen, da dieses sonst zerspringen kann.
2. Benutzen Sie immer einen Topflappen oder Ofenhandschuh, wenn Sie Gegenstände in den Herd stellen oder aus diesem herausnehmen. Nehmen Sie sich besonders in Acht, dass Sie die Innenwände des Herdes nicht berühren.
3. Achten Sie ebenfalls darauf, dass Sie das Sichtfenster nicht berühren, wenn Sie Gegenstände in den Herd stellen oder aus diesem herausnehmen.
4. Das Gehäuseoberteil wird sehr heiß, stellen Sie daher keine Gegenstände auf den Herd. Stellen Sie den Herd nicht in der Nähe von leicht brennbarem Material, wie Gardinen, Küchenpapier u.ä., auf.
5. Der Grill kann sich während des Betriebs ein- und ausschalten.

**WARNUNG**

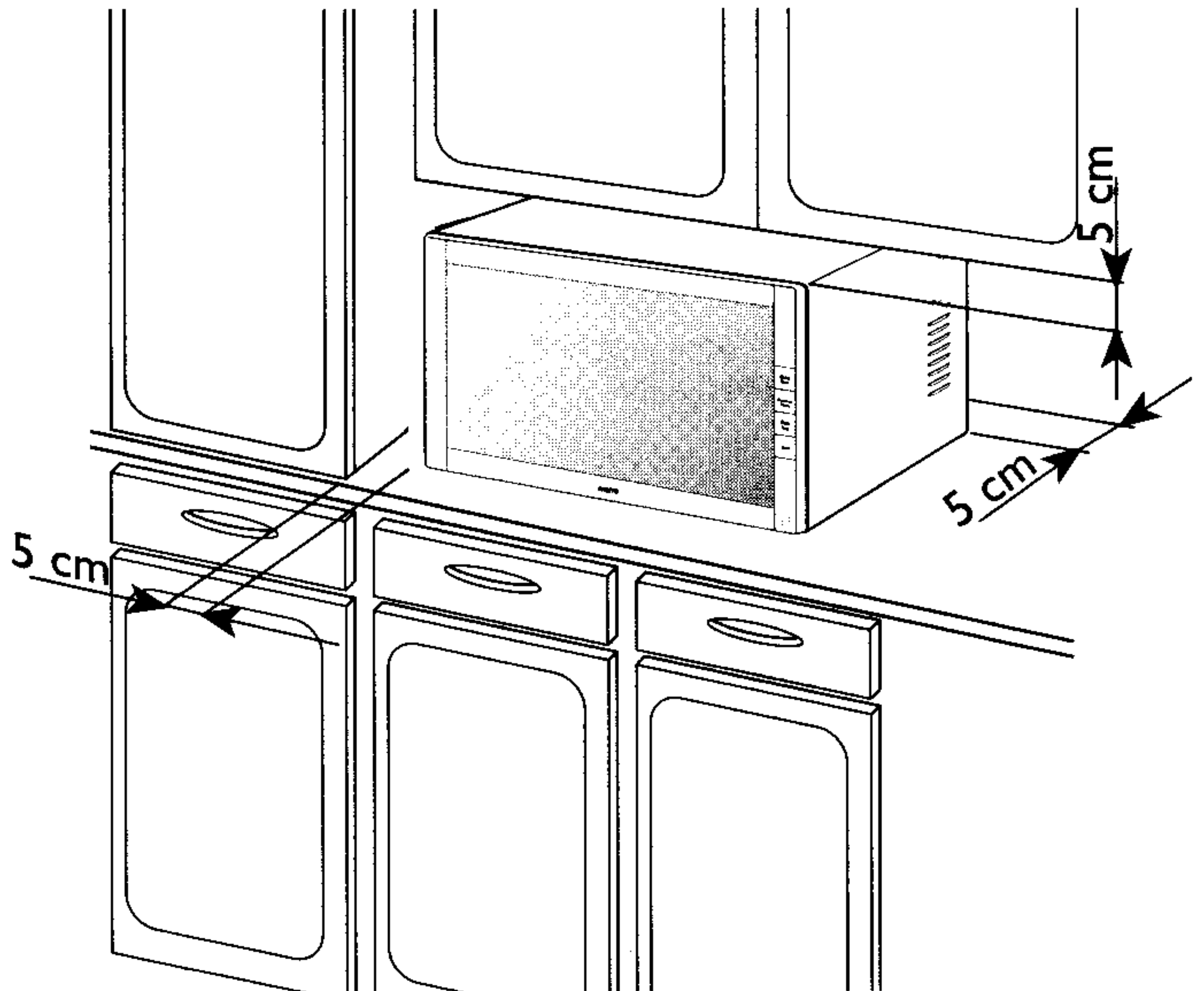
- (a) Führen Sie keine eigenständigen Justierungen oder Reparaturen an der Mikrowelle durch. Nehmen Sie den Herd im Falle einer Beschädigung nicht eher wieder in Betrieb, bis er durch einen vom Hersteller geschulten Kundendienstingenieur repariert wurde.
- (b) Das Ausführen von Justierungen und Reparaturen von anderen Personen als den vom Hersteller geschulten Kundendienstingenieuren ist gefährlich. Bei Beschädigung des Stromkabels muss dieses durch den Hersteller, seine Kundendienststelle oder eine andere, ähnlich qualifizierte Person ausgewechselt werden, um eventuelle Gefahren zu verhüten.
- (d) Unter gar keinen Umständen Bestandteile oder Schrauben des Geräts entfernen oder sabotieren.

**DIES KÖNNTE SEHR GEFÄHRLICH SEIN.**

**BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AN EINEM SICHEREN ORT AUF**

## AUFSTELLEN DES HERDES

1. Stellen Sie den Herd auf einer flachen, horizontalen Oberfläche auf, die stark genug ist, um das Gewicht des Herdes zu tragen.
2. Stellen Sie den Herd nicht in Bereichen auf, in denen Wärme und Feuchtigkeit erzeugt wird, da dies die Leistungsfähigkeit des Herdes schwächt.
3. Das Abdecken der Entlüftungsöffnungen kann zu Fehlfunktionen führen, daher sollte auf beiden Seiten und an der Geräterückseite ein Abstand von mindestens 5cm eingehalten werden.
4. Dieser Herd entspricht der elektromagnetischen HF-Interferenz-Direktive 89/336/EEC. Dennoch kann es zu Störungen kommen, wenn das Gerät in zu großer Nähe zu Radio- oder Fernsehapparaten aufgestellt wird, halten Sie daher besser einen sicheren Abstand ein.
5. Der Herd muss so aufgestellt werden, dass das Stromkabel leicht zu erreichen ist.

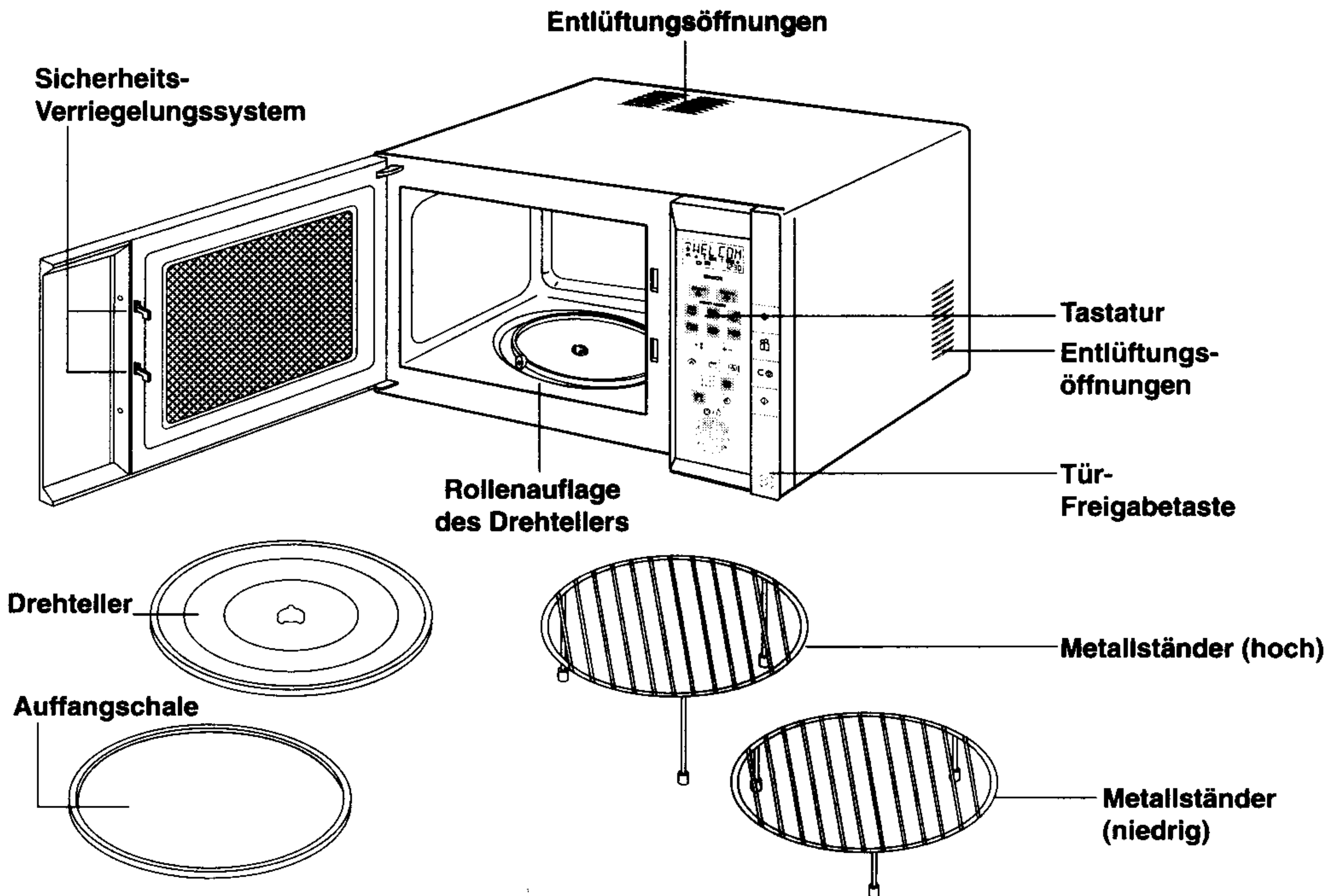


# BESTANDTEILE UND ZUBEHÖR

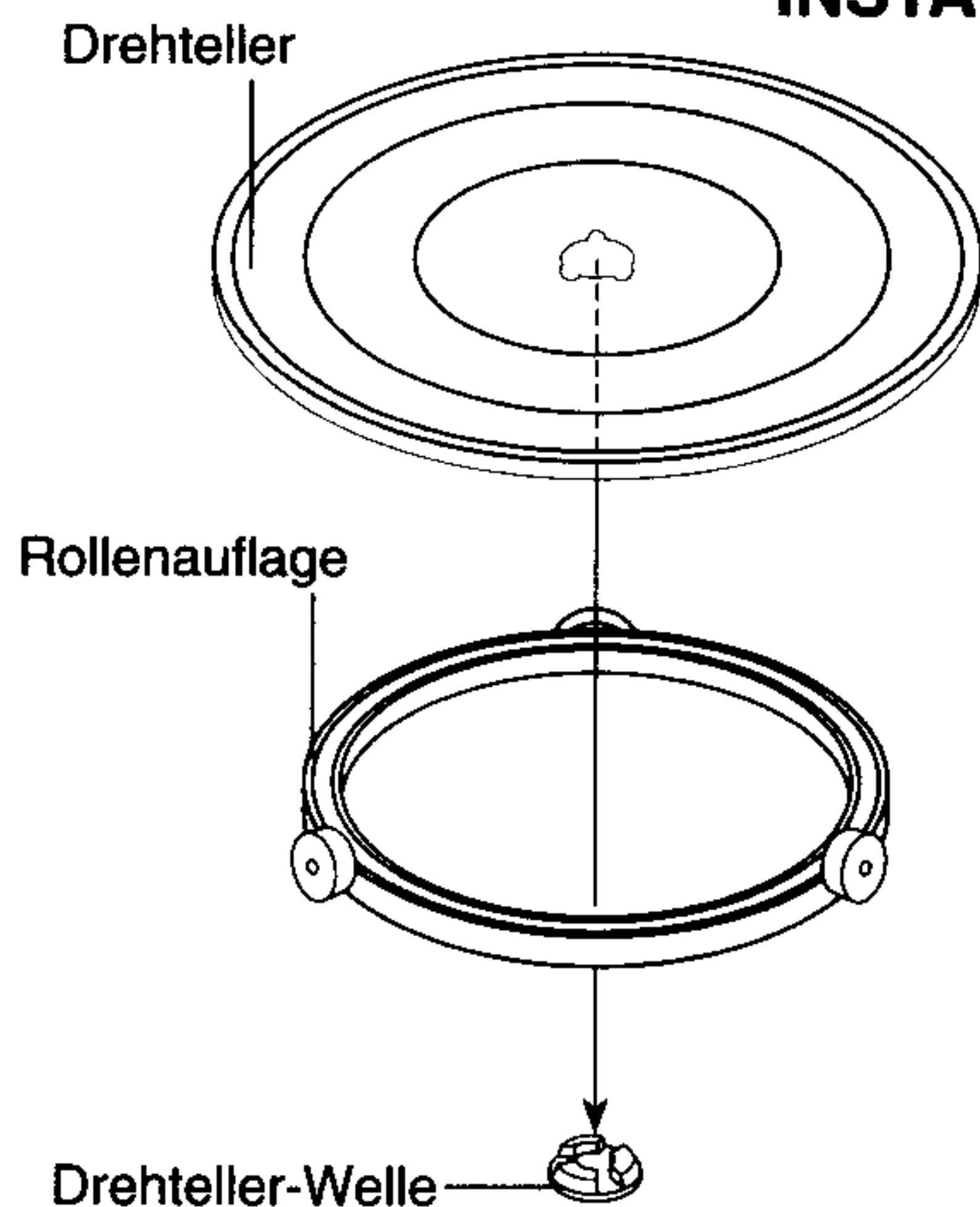
D

Ihr Mikrowellenherd ist mit den folgenden Zubehörteilen ausgestattet:

Drehteller	1	Bedienungsanleitung	1
Rollenaufgabe des Drehtellers	1	Auffangschale	1
Metallständer	2		

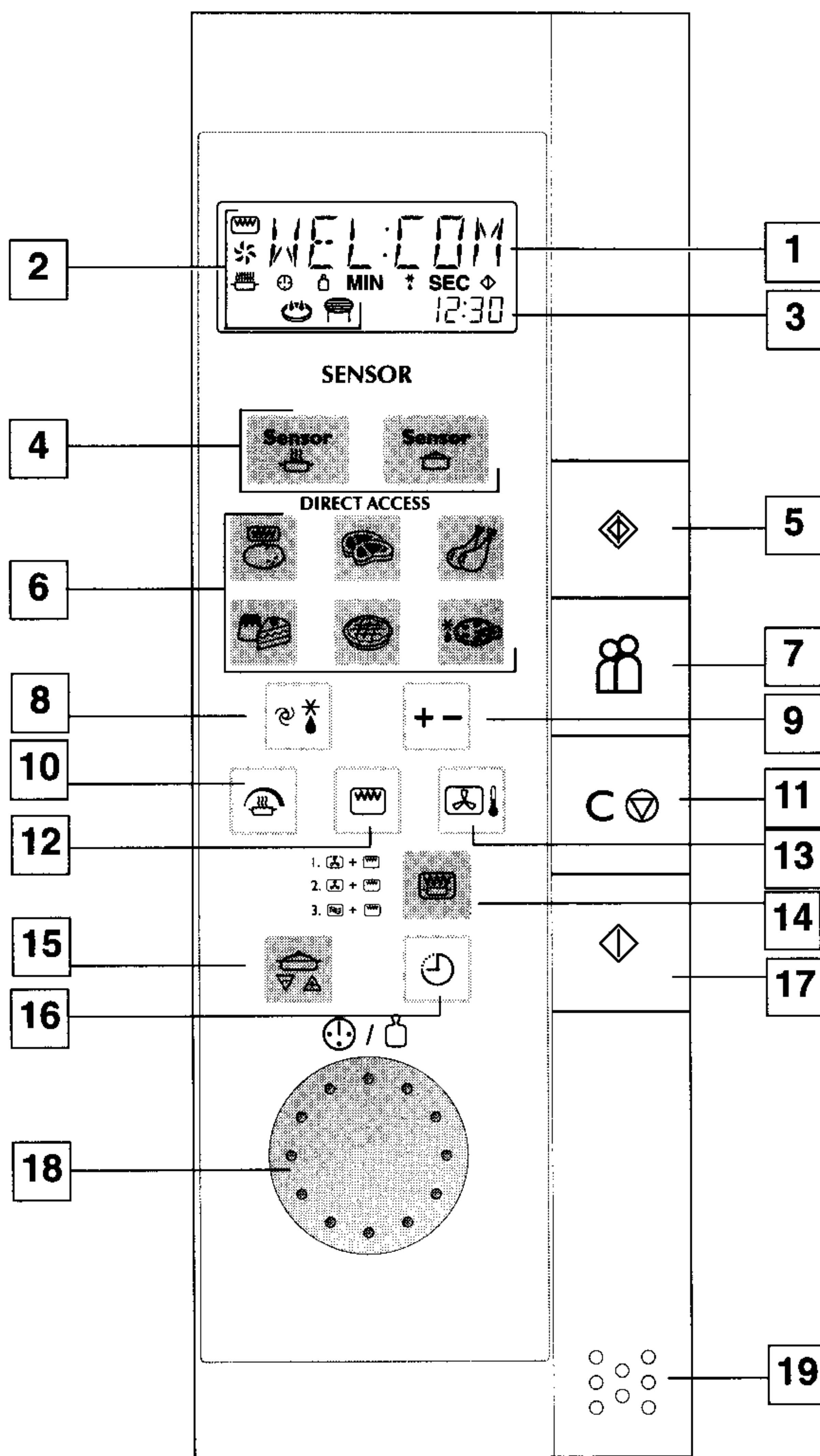


## INSTALLATION DES DREHTELLERS



1. Platzieren Sie die Rollenaufgabe auf den Boden des Herd-Innenraums.
  2. Platzieren Sie den Drehteller auf die Rollenaufgabe, wie im Diagramm dargestellt. Stellen Sie dabei sicher, dass die Nabe des Drehtellers fest auf der Drehtellerwelle einrastet. **Den Drehteller nie mit der Oberseite nach unten auf der Rollenaufgabe platzieren.**
- Sowohl Drehteller als auch Rollenaufgabe müssen während des Kochvorgangs immer benutzt werden.
  - Alle Nahrungsmittel und Behälter mit Nahrungsmitteln müssen zum Kochen immer auf diesen Drehteller gestellt werden.
  - Dieser Drehteller dreht sich sowohl im Uhrzeigersinn als auch gegen den Uhrzeigersinn; dies ist völlig normal.
  - Bei Ende des Kochvorgangs kehrt der Drehteller in seine Ausgangsposition zurück.





**1. Display-Fenster.** Hier werden Kochmodus und Kurznachrichten angezeigt.

**2. Funktionsanzeige.**

**3. Küchenwecker-Display.**

**4. Sensortasten zum Aufwärmen & Kochen.**

**5. Schnellstart.**

**6. Direktzugriff-Taste**

**7. Persönliches Menü.**

**8. Automatisches Auftauen.**

**9. More / Less Taste:** Ermöglicht Ihnen eine leichte Verlängerung bzw. Verkürzung der Kochzeit von automatischen Programmen.

**10. Micro Power(Mikrowellenleistung).**

**11. Clear / Stop.**

**12. Grillen / Thermo-Grill**

**13. Umluft-Temperatur.**

**14. Kombi-Kochen**

**15. Langsames Kochen.**

**16. Küchenwecker -Taste**

**17. Start-Taste.**

**18. Drehknopf (Rotary Dial) - zum Einstellen von Zeit und Gewicht.**

**19. Tür-Freigabeknopf.**

Ihr neuer Mikrowellenherd verfügt über ein sechs Sprachen umfassendes **Word Prompt System**. Zur Verfügung stehen Englisch, Spanisch, Deutsch, Portugiesisch, Holländisch und Französisch.

Wenn Ihr Herd zum ersten Mal an eine Netzsteckdose angeschlossen wird oder wenn der Strom nach einem Stromausfall wieder zurückkehrt, zeigt das Display folgendes an: **„REFER TO INSTRUCTIONS BEFORE USE.“**

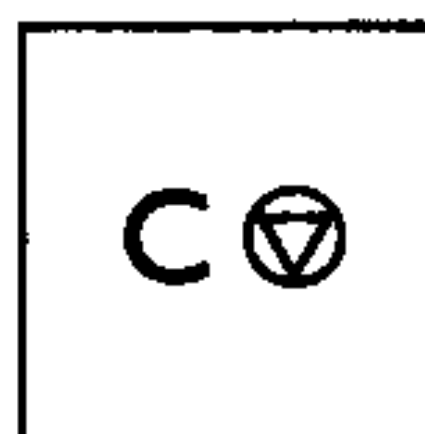
Wenn Sie **„Start“** drücken, können Sie die verschiedenen Sprachen wählen. Sobald Sie die gewünschte Sprache ausgewählt haben, drücken Sie **„Clear / Stop“**, um diese Sprache festzuhalten. Die Nummern auf dem Display werden daraufhin auf **0**: rückgesetzt und Sie werden aufgefordert, die Uhrzeit einzustellen.

**Hinweis:**

Wenn das Word Prompt nicht erforderlich ist, drücken Sie 3 Sekunden lang **„Quick Start“**, während das Word Prompt über das Display läuft. Die Funktion wird daraufhin abgebrochen, das Display wird auf **0** rückgesetzt und Sie werden aufgefordert, die Uhrzeit einzustellen.

**Wenn Sie Englisch einstellen möchten:**

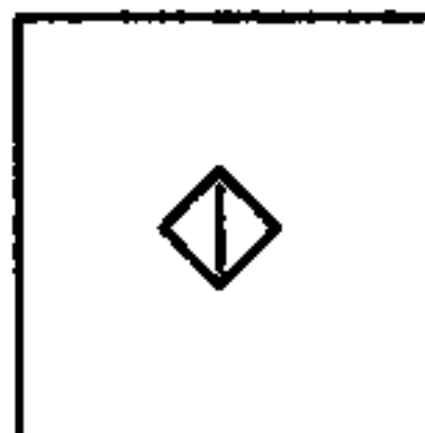
1.



Dieser Herd ist auf Englisch vor-eingestellt, daher brauchen Sie nur einmal **„Clear / Stop“** zu Drücken.

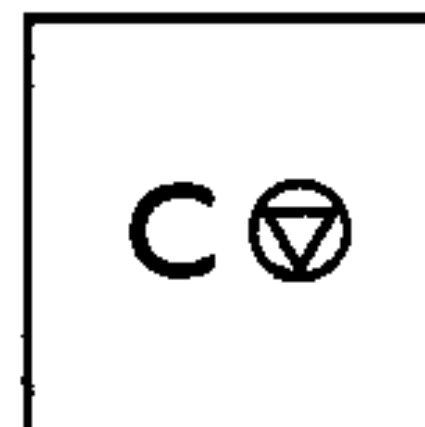
**Wenn Sie Spanisch einstellen möchten:**

1.



Drücken Sie die **„Start“**-Taste einmal, das Display zeigt daraufhin an: **„ANTES DE UTILIZAR EL HORNO LEER EL MANUAL DE INSTRUCCIONES“**

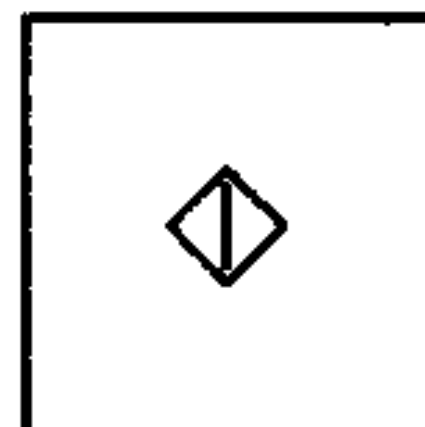
2.



Drücken Sie die Taste **„Clear / Stop“** einmal, um die Sprache zu wählen und festzuhalten.

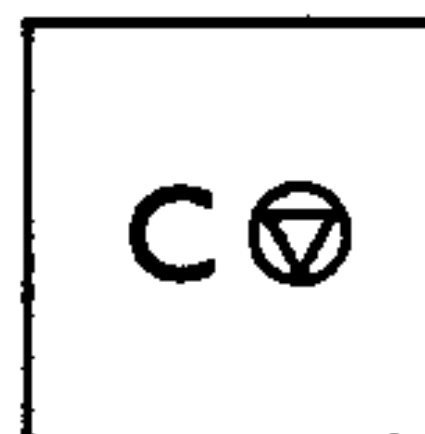
**Wenn Sie Deutsch einstellen möchten:**

1.



Drücken Sie die **„Start“**-Taste zweimal, das Display zeigt daraufhin an: **„VOR GEBRAUCH DIESES GERAETES BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN“**

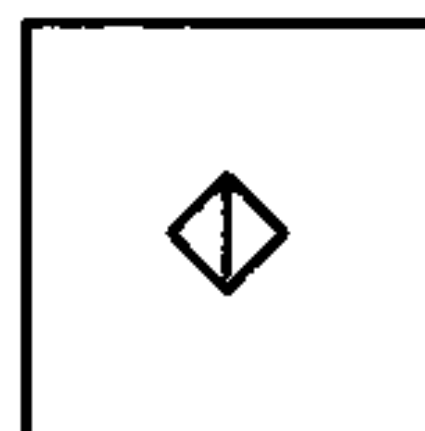
2.



Drücken Sie die Taste **„Clear / Stop“** einmal, um die Sprache zu wählen und festzuhalten.

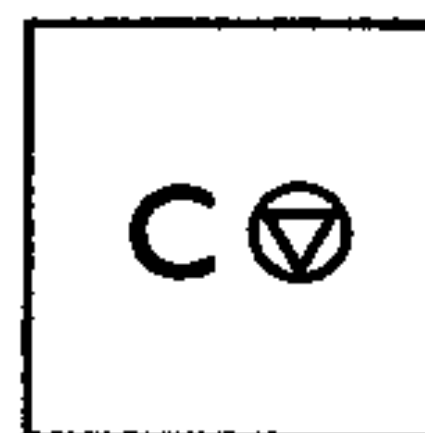
**Wenn Sie Portugiesisch einstellen möchten:**

1.



Drücken Sie die **„Start“**-Taste dreimal, das Display zeigt daraufhin an: **„LEIA AS INSTRUCOES ANTES DE USAR“**

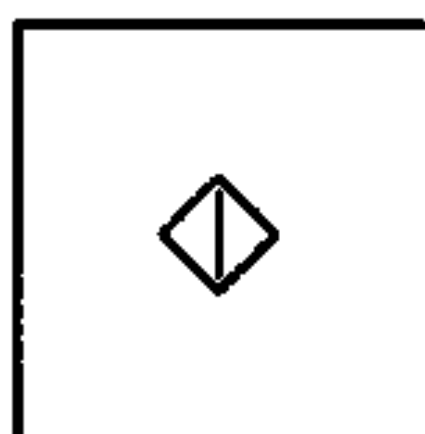
2.



Drücken Sie die Taste **„Clear / Stop“** einmal, um die Sprache zu wählen und festzuhalten.

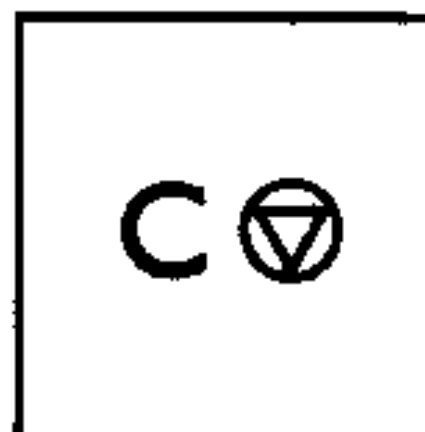
**Wenn Sie Holländisch einstellen möchten:**

1.



Drücken Sie die **„Start“**-Taste vier-mal, das Display zeigt daraufhin an: **„VOOR IN GEBRUIKNAME GEBRUIKSAANWIJZING ANDACHTIG LEZEN“**

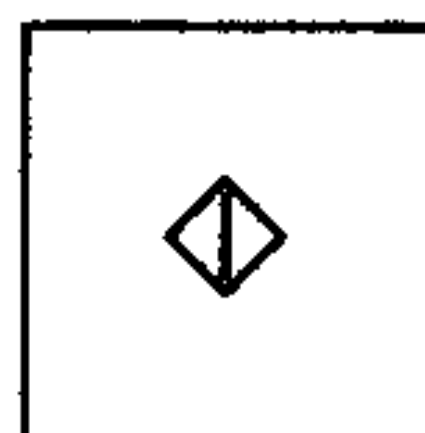
2.



Drücken Sie die Taste **„Clear / Stop“** einmal, um die Sprache zu wählen und festzuhalten.

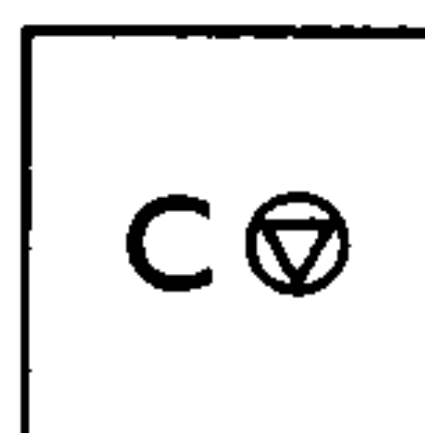
**Wenn Sie Französisch einstellen möchten:**

1.



Drücken Sie die **„Start“**-Taste dreimal, das Display zeigt daraufhin an: **„VEUILLEZ LIRE LE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER VOTRE FOUR“**

2.



Drücken Sie die Taste **„Clear / Stop“** einmal, um die Sprache zu wählen und festzuhalten.



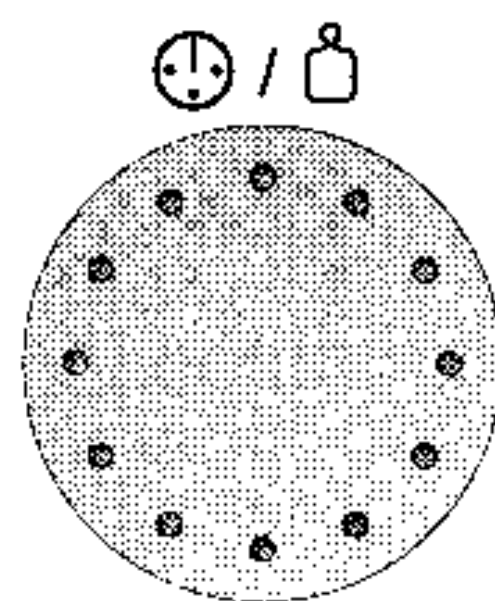
Wenn Ihr Herd zum ersten Mal an eine Netzsteckdose angeschlossen wird oder wenn der Strom nach einem Stromausfall wieder zurückkehrt, kehrt das Display zum Spracheinstellungsverfahren auf Seite 47 zurück.

Zum Einstellen der Uhrzeit befolgen Sie bitte nebenstehende Anleitung.

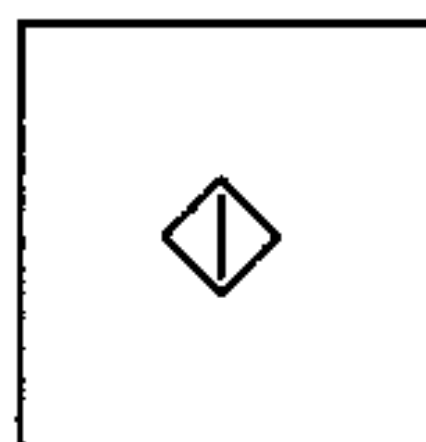
Um die Uhr zurückzustellen, öffnen Sie die Tür und drücken Sie 3 Sekunden lang die „Start“-Taste. Im Display werden 0: und „STUNDEN EINGEBEN“ angezeigt und das Uhr-Symbol blinkt. Zum Einstellen der Uhrzeit befolgen Sie bitte nebenstehende Anleitung.

**Beispiel: Sie möchten 4:30 einstellen:**

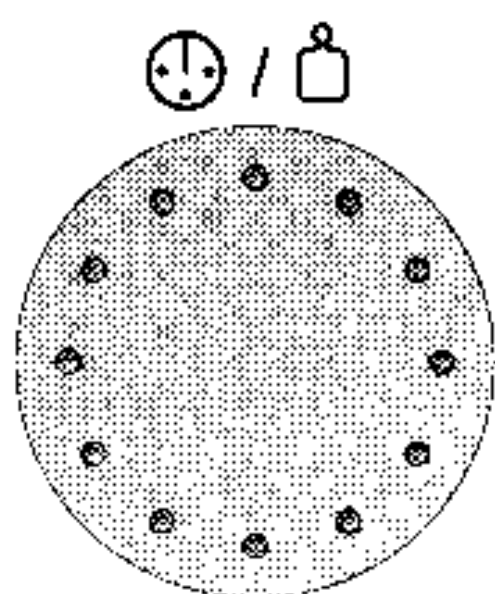
1.



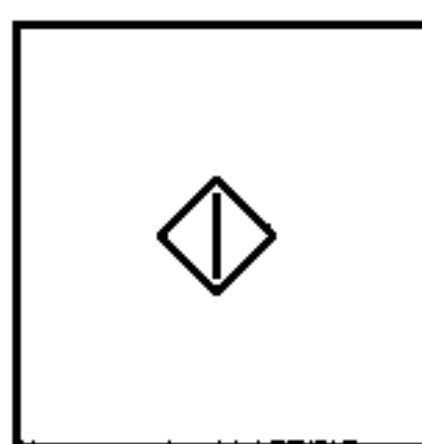
2.



3.



4.



Nachdem Sie die Sprache eingestellt haben, zeigt das Display 0: und „**STUNDEN EINGEBEN**“ an und das Uhr-Symbol blinkt. Drehen Sie das **Drehknopf** bis im Display-Fenster 4: erscheint.

Das Display zeigt „**START-TASTE DRUECKEN**“ an und das Start-Symbol blinkt. Drücken Sie die „**Start**“-Taste. Damit wird die Stundeneinstellung festgehalten. Das Display zeigt jetzt „**MINUTEN EINGEBEN**“ an und die Zeitanzeige beginnt zu blinken.

Um die Minuten einzustellen, drehen Sie das **Drehknopf**, bis das Display-Fenster 4:30 anzeigt.

Das Display zeigt „**START-TASTE DRUECKEN**“ an und das Start-Symbol blinkt. Drücken Sie die „**Start**“-Taste, um die Zeiteinstellung festzuhalten und die Uhr laufenzulassen.

## KINDER-SPERRVORRICHTUNG UND VORFÜHRMODUS

### Kinder-Sperrvorrichtung:

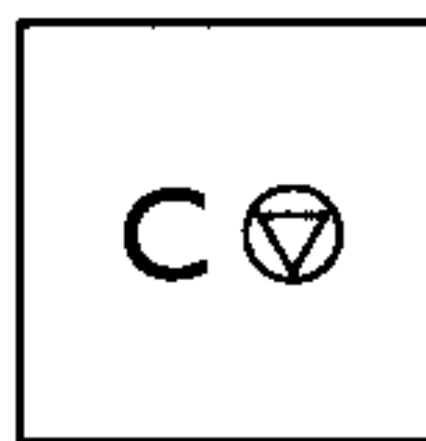
Dieser Mikrowellenherd ist mit einer Sicherheitsvorrichtung versehen, welche verhindert, dass der Herd versehentlich durch Kinder in Betrieb genommen wird.

### Vorführmodus:

Nach Einstellung des Vorführmodus hat es zwar den Anschein, als ob der Herd normal funktioniert, wenn die Tasten gedrückt werden. Es wird jedoch KEINE Mikrowellenleistung erzeugt. Im Vorführmodus können Sie sich durch den ganzen Kochvorgang hindurcharbeiten.

**So stellen Sie die Kinder-Sperrvorrichtung ein:**

1.

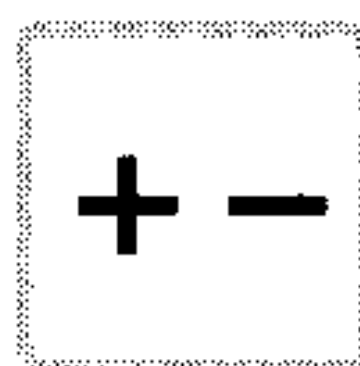


Drücken Sie die „**Clear / Stop**“-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang heruntergedrückt. Es wird **LOCK** angezeigt. Jetzt kann der Herd nicht in Betrieb genommen werden.

Um die Kinder-Sperrvorrichtung rückgängig zu machen, wiederholen Sie das Einstellverfahren. Die Anzeige **LOCK** wird daraufhin ausgeblendet und die Zeitanzeige wieder eingeblendet. Nach 3 Sekunden gibt der Herd zwei Piep-Töne von sich, was darauf hinweist, dass die Kindersperre aufgehoben und der Ofen wieder voll betriebsfähig ist.

**So stellen Sie den Vorführmodus ein:**

1.



Drücken Sie die „**More / Less**“-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang heruntergedrückt. Anzeige **L** leuchtet auf und die Zeitanzeige wird wieder ausgeblendet. Das Gerät ist jetzt im Vorführmodus.

Um den Vorführmodus rückgängig zu machen, wiederholen Sie das Einstellverfahren. Anzeige **L** wird ausgeblendet und die Zeitanzeige wieder eingeblendet. Nach 3 Sekunden gibt der Herd zwei Piep-Töne von sich, was darauf hinweist, dass der Vorführmodus aufgehoben und der Ofen wieder voll betriebsfähig ist.



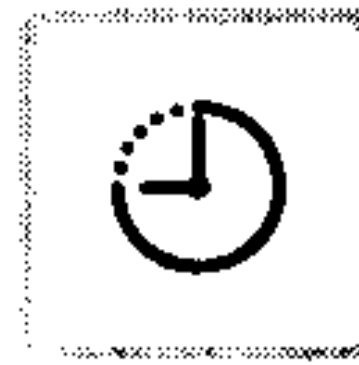
# BENUTZUNG DES KÜCHENWECKERS

D

Der Herd kann als praktische Zeituhr benutzt werden und auf Zeitspannen von 10 Sekunden bis 90 Minuten eingestellt werden. Diese Funktion ist unabhängig von den Kochfunktionen, daher kann der Herd zur gleichen Zeit wie die Zeituhr in Betrieb genommen werden. Sowohl die Kochzeit als auch die Zeitangabe der Zeituhr werden im Display-Fenster angezeigt.

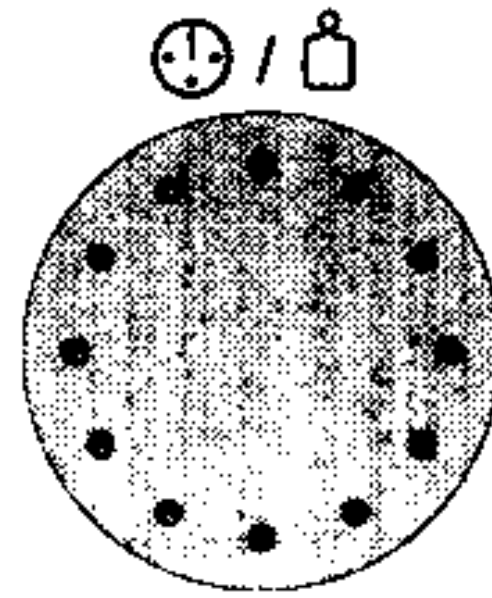
**Beispiel: Sie möchten die Zeituhr auf 5Min 30Sek einstellen:**

1.



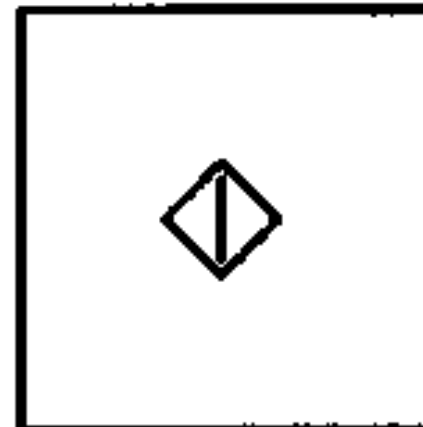
Drücken Sie die Taste „**Küchenwecker**“.  
Im Küchenwecker-Display blinkt „**00.00**“ auf.

2.



Drehen Sie den „**Drehknopf**“, bis das Display-Fenster **5:30** anzeigt.

3.



Drücken Sie die „**Start**“-Taste. Der Küchenwecker beginnt mit dem Rückwärtszählen. Um die Küchenwecker-Funktion rückgängig zu machen, drücken Sie „**Clear / Stop**“. Wird die „Start“-Taste nicht unverzüglich gedrückt, nimmt der Küchenwecker nach 5 Sekunden seine Funktion auf.

**Hinweis:**

Soll die Küchenwecker-Funktion allein rückgängig gemacht werden, drücken Sie „**Clear / Stop**“.

# SCHNELLSTART

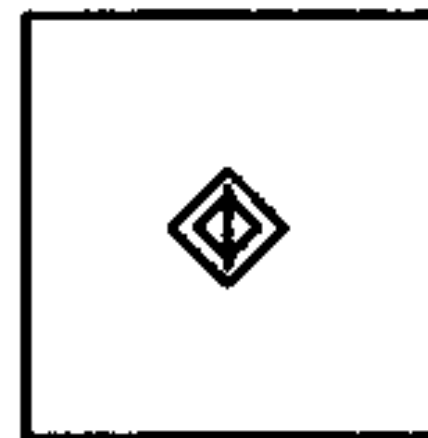
Die Schnellstart-Funktion gestattet dem Herd, den Kochvorgang sofort mit Höchstleistung von **900W** zu beginnen.

**Hinweis:**

Die Quick Start-Taste wurde so vorprogrammiert, dass die Zeitdauer in Stufen von 30 Sek. erhöht werden kann, bis zu einer Höchstzeit von 10 Minuten.

**Beispiel: Der Kochvorgang soll 2 Minuten lang auf Höchstleistung von 900W begonnen werden.**

1.



Drücken Sie die „**Schnellstart**“-Taste 4 mal. Die Mikrowellen-Anzeige leuchtet auf und der Herd nimmt sofort seinen Betrieb auf.

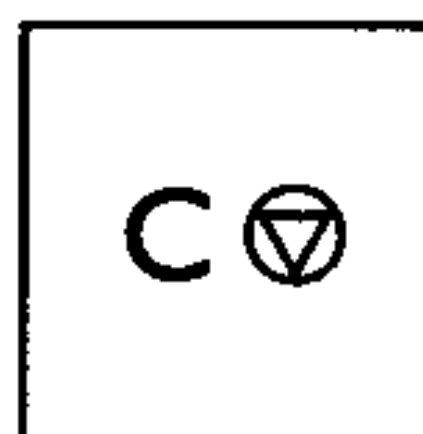
# EINSTELLEN DER MELODIE

D

Um anzuzeigen, wenn der Kochvorgang beendet ist, spielt dieser Mikrowellenherd eine Melodie (die Sie aus insgesamt drei Melodien auswählen können). Sie wählen Ihre Melodie aus, indem Sie die nebenstehenden Anweisungen befolgen.

**Um Melodie 2 zu wählen**

1.

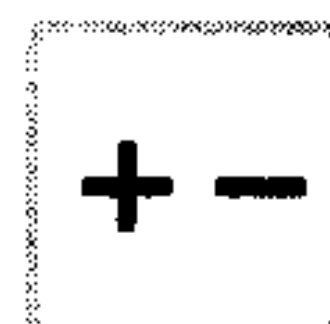


Drücken Sie „**Clear / Stop**“ einmal.

2.

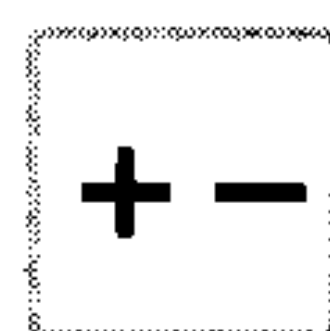
Öffnen Sie die Tür des Mikrowellenherdes.

3.



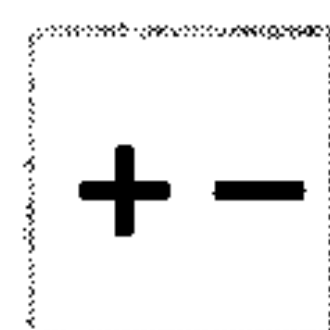
Drücken Sie „**More / Less**“ dreimal, um Melodie 1 auszuwählen.

4.



Drücken Sie „**More / Less**“ nochmals, um Melodie 2 auszuwählen.

5.



Drücken Sie „**More / Less**“ nochmals, um Melodie 3 auszuwählen.

# GEEIGNETE KOCHGERÄTE

D

MATERIAL	MIKROWELLE	GRILL / NUR THERMO-GRILL	NUR UMLUFT
Drehteller	Ja	Ja	Ja
Metallständer	Ja – der niedrige Ständer sollte zum Auftauen benutzt werden.	Ja	Ja
Auffangschale aus Metall	Nein	Ja	Ja
Hitze- & grillbeständige Keramik & Glas	Ja	Ja	Ja
Porzellan – ohne Metallverzierung	Ja	Ja	Ja
Kunststoff – mikrowellensicheres Geschirr.	Ja	Nein	Nein
Kunststoff-Klarsichtfolie, Mikrowellenfolie, Mikrowellen-Bratbeutel. (Keine Metallverschlüsse benutzen.)	Ja – Mit Vorsicht. Durchstechen Sie die Folie. Spannen Sie die Folie nicht zu fest über den Behälter. Die Folie darf nicht in Berührung mit den Nahrungsmitteln kommen.	Nein	Nein
Kochgeräte aus Metall, z.B. Kuchenformen, Backbleche	Nein	Ja	Ja
Aluminium-Folie	Ja – Mit Vorsicht. Kleine Stücke Folie können zum Abdecken benutzt werden. Ein Zuviel kann Funkenbildung verursachen.	Ja	Ja
Papier Pergament-Papier, Küchenpapier, Papierteller und -tassen.	Ja – Mit Vorsicht. Papier kann zum Aufsaugen von Feuchtigkeit oder Fett benutzt werden. Bei Überhitzen besteht Brandgefahr.	Nein	a – Mit Vorsicht. Pergamentpapier kann zum Auskleiden von Schüssel benutzt werden.
Holz / Stroh	Ja – Mit Vorsicht. Nur zum Aufwärmen von Speisen über sehr kurze Zeit.	Nein	Nein

**GEEIGNETE KOCHGERÄTE (FORTSETZG.)****D**

<b>MATERIAL</b>	<b>KOMBI-KOCHEN GRILL &amp; MIKROW- ELLE</b>	<b>KOMBI-KOCHEN, UMLUFT &amp; MIKROWELLE</b>	<b>KOMBI-KOCHEN UMLUFT &amp; GRILL</b>
<b>Drehteller</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Metallständer</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Auffangschale aus Metall</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Hitze- &amp; grillbeständi- ge Keramik &amp; Glas</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Porzellan – ohne Metallverzierung</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Kunststoff – mikrow- ellensicheres Geschirr.</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Kunststoff- Klarsichtfolie, Mikrowellenfolie, Mikrowellen- Bratbeutel. (Keine Metallverschlüsse benutzen.)</b>	Nein	Nein	Nein
<b>Kochgeräte aus Metall, z.B. Kuchenformen, Backbleche</b>	Ja – Mit Vorsicht. Kein Kochgeschirr aus Metall auf Metallständer oder Auffangschalen aus Metall stellen	Ja – Mit Vorsicht. Kein Kochgeschirr aus Metall auf Metallständer oder Auffangschalen aus Metall stellen	Ja
<b>Aluminium-Folie</b>	Ja – Mit Vorsicht. Zuviel kann Funkenbildung verursachen.	Ja – Mit Vorsicht. Pergamentpapier kann zum Auskleiden von Schüssel benutzt werden.	Ja
<b>Papier Pergament-Papier, Küchenpapier, Papierteller und -tassen.</b>	Nein	Ja – Mit Vorsicht. Pergamentpapier kann zum Auskleiden von Schüssel benutzt werden.	Nein
<b>Holz / Stroh</b>	Nein	Nein	Nein



# KURZÜBERSICHT ÜBER 8 KOCHMÖGLICHKEITEN

**D**

KOCHMODUS	ZU BENUTZENDES ZUBEHÖR	ANWENDUNGSVORSCHLÄGE
<b>Nur Mikrowelle</b> 80, 150, 300, 450, 750 & 900W.	Stellen Sie die Schüssel direkt auf den Drehteller. Optimale Auftauergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Schüssel auf den niedrigen Ständer stellen.	Zum Auftauen, Aufwärmen und Kochen von Gemüse, Reis, Teigwaren, Fisch, Eintöpfen, Mehlspeisen.
<b>Grill 1</b> <b>Nur Grill</b> 1 Einstellung	Stellen Sie den hohen Ständer auf den Drehteller. Sie können auch die Metall-auffangschale auf den Drehteller stellen.	Zum Toasten von Brot, Brötchen etc.
<b>Grill 2</b> <b>Thermogrill</b> 1 Einstellung	Stellen Sie den hohen Ständer in der Metallauffangschale auf den Drehteller.	Zum Grillen kleiner Koteletts, Würstchen, Fischstäbchen etc.
<b>Nur Umluft</b> (einschl. 2-Stufen- Kochen mit Umluft) 40 - 250°C	Stellen Sie die Schüssel direkt auf den Drehteller oder auf den niedrigen Ständer.  2-Stufen-Umluft – Stellen Sie die Schüsseln/ Auffangschalen auf den hohen und niedrigen Ständer. Drehen Sie das Kochgut nach halber Kochzeit um, um beste Ergebnisse zu erzielen.	Zum Backen von Baiser, Keksen, Scones, Brot, Yorkshire Puddings und Backwaren, wie Pasteten, Torten etc.  2-Stufen-Umluft – Zum Backen großer Mengen Kekse, Scones, Kuchen etc. auf zwei Stufen.
<b>Dual 1</b> <b>Umluft &amp; Mikrowelle</b> Variable Kombinationen der Umlufttemperatur 100 - 250°C mit 80, 150, 300 oder 450W Mikrowellenleistung.	Stellen Sie die Schüssel direkt auf den Drehteller oder auf dem niedrigen Ständer in der Auffangschale auf den Drehteller.	Zum schnelleren Kochen vieler traditionell gebackener Speisen, wie gebackene Kartoffeln, Pizza, Bratgeflügel / Braten, Röstkartoffeln, Kuchen, Aufläufe, knusprig panierte Tiefkühlgerichte. Zum knusprigen Aufbacken von Backwaren.
<b>Dual 2</b> <b>Umluft &amp; Grill</b> Thermogrill mit Umluft 210 - 250°C	Stellen Sie die Metallauffangschale auf den hohen Ständer.	Zum schnelleren Kochen und knusprigen Aufbacken kleinerer Nahrungsmittel, wie tiefgekühlte Kartoffelprodukte, Fischstäbchen, Chicken Nuggets etc.
<b>Dual 3</b> <b>Mikrowelle &amp; Grill</b> Thermogrill mit 80, 300 oder 450W Mikrowellenleistung.	Stellen Sie den hohen oder niedrigen Ständer in der Metallauffangschale auf den Drehteller.	Zum schnelleren Kochen traditionell gegrillter Nahrungsmittel wie 150, Koteletts, Würstchen, Hähnchenstücke etc.

(Angaben über die geeigneten Kochutensilien finden Sie auf den Seiten 50 – 51)

Ihr Herd ist mit einer praktischen Funktion ausgestattet, die Ihnen gestattet, Ihre persönlichen Menüs in Form von drei Kochprogrammen Ihrer Wahl zu speichern. Benutzen Sie diese Programme für Kochvorgänge, die Sie am häufigsten anwenden.

Auswählen des persönlichen Menüs	Drücken Sie die Taste
Persönliches Menü 1	einmal
Persönliches Menü 2	zweimal
Persönliches Menü 3	dreimal

Eingabe und Speichern Ihres persönlichen Programms erfolgen ganz einfach durch Drücken der Menü-Tasten 1, 2 oder 3, gefolgt von der Mikrowellenleistung und der Kochzeit. Drücken Sie daraufhin die Menü-Taste nochmals, um das Programm zu speichern.

Alle persönlichen Menüprogramme können mit bis zu drei Kochstufen vorprogrammiert werden

Die folgende Tabelle zeigt die Kombinationen an, die beim mehrstufigen Kochen möglich sind:

1st	2nd	3rd
Mikro	Mikro	Mikro
Mikro	Mikro	-
Mikro	Mikro	Grill
Mikro	Mikro	Thermogrill
Mikro	Mikro	UMLUFT
Mikro	Mikro	Dual
Mikro	Grill	-
Mikro	Thermogrill	-
Mikro	UMLUFT	-
Mikro	Dual	-

## HINWEIS

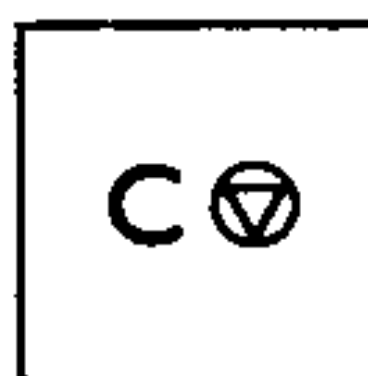
Kombi-Kochen – Dies beinhaltet Mikrowelle und Grill oder Umluftfunktion zur gleichen Zeit, bzw. Umluft und Grill zur gleichen Zeit.

Nach dem Grillen, Thermogrillen, Kochen mit Umluft oder Kombi-Kochen ist eine Einstellung der Mikrowelle NICHT möglich.

Wenn der Mikrowellenherd einmal eingestellt ist, können die vor-eingestellten Programme nur geändert werden, indem das Eingabe- und Speicherverfahren wiederholt wird.

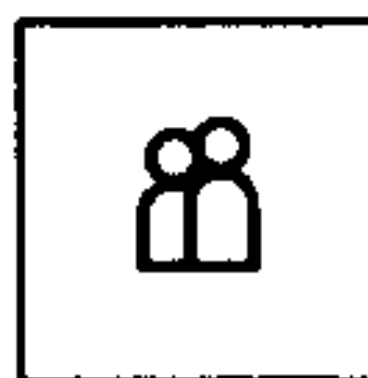
**Eingabe und Speichern eines persönlichen Menüprogramms:**  
**Beispiel: (Kombi-Kochen) Die Mikrowelle soll 5 Minuten lang bei 900W und anschließend 8 Minuten lang bei 450W kochen.**

1.



Drücken Sie „Clear / Stop“.

2.



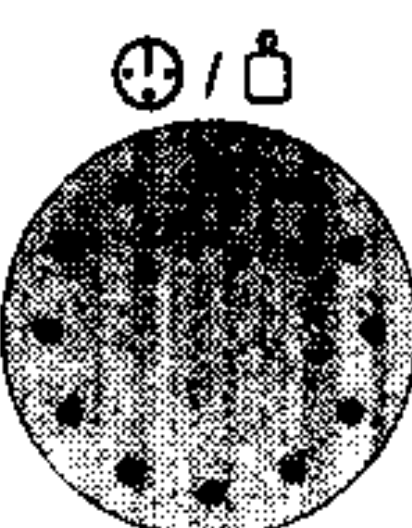
Drücken Sie die Taste „Persönliches Menü“ einmal. Das Display zeigt „P1 – BETRIEBSART EINGEBEN“ an.

3.



Drücken Sie die Taste „Micro Power“ einmal. Das Display zeigt „900W - ZEIT EINGEBEN“ an.

4.



Drehen Sie das „Drehknopf“, bis 5.00 im Display-Fenster angezeigt wird. Das Display zeigt „PERSÖNLICHES PROGRAMM DRUECKEN“ an. (Beim Kombi-Kochen ignorieren Sie diese Anzeige.)

5.



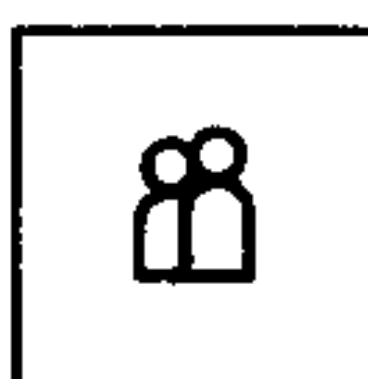
Drücken Sie die Taste „Micro Power“ dreimal. Das Display zeigt „450W - ZEIT EINGEBEN“ an.

6.



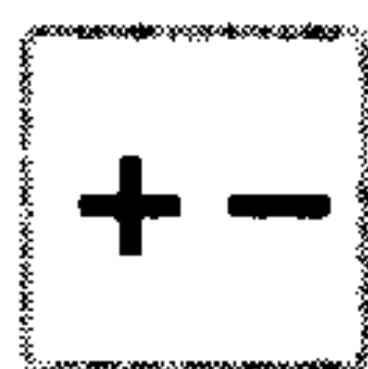
Drehen Sie das „Drehknopf“, bis 8,00 im Display-Fenster angezeigt wird. Das Display zeigt „PERSÖNLICHES PROGRAMM DRUECKEN“ an.

7.



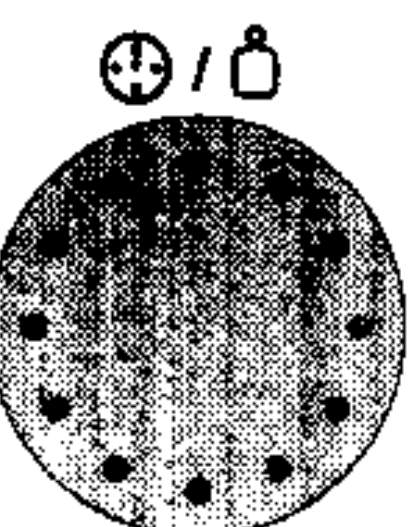
Drücken Sie die Taste „Persönliches Menü“ einmal. Ihr persönliches Menüprogramm ist damit gespeichert. Das gespeicherte Programm wird im Display angezeigt, z.B. „P1 900W 5.00 450W 8.00“. Zum Löschen des Displays drücken Sie „Clear / Stop“.

8.



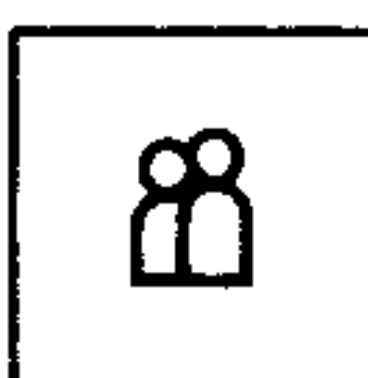
Wenn Sie Ihrem persönlichen Programm einen Namen geben wollen: Drücken Sie „More / Less“.

9.



Drehen Sie das „Drehknopf“, um durch die Buchstaben des Alphabets zu laufen. Wählen Sie den gewünschten Buchstaben, und drücken Sie „More / Less“, um ihn zu speichern. Wiederholen Sie den Vorgang so oft wie nötig.

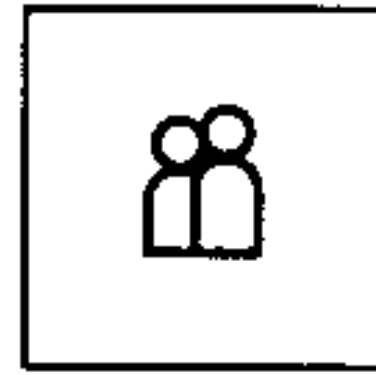
10.



Wenn der Name Ihres Programms vollständig ist, drücken Sie „Persönliches Menü“, um ihn zu speichern.

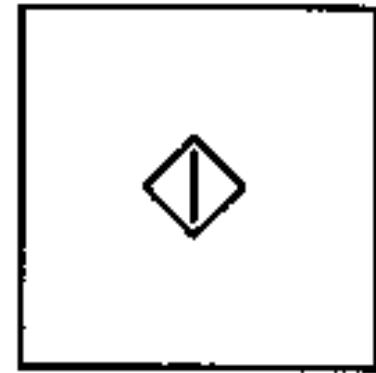
**Abrufen eines persönlichen Menüs, nachdem es gespeichert wurde.**  
**Beispiel: Auswählen von persönlichem Menü 1 (900W für 5 Minuten, gefolgt von 450W für 8 Minuten).**

1.



Plazieren Sie die Nahrungsmittel in der Mikrowelle und schließen Sie die Tür. Drücken Sie die Taste „**Persönliches Menü**“ einmal.

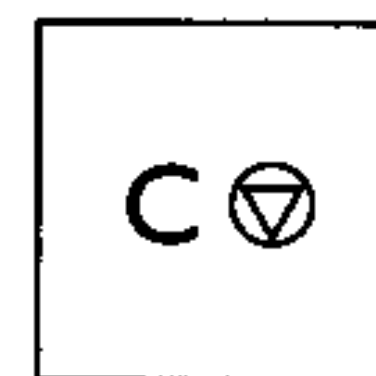
2.



Drücken Sie „**Start**“.

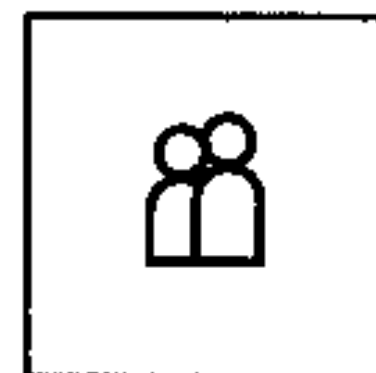
**Löschen eines persönlichen Menüs, nachdem es gespeichert wurde.**  
**Beispiel: Persönliches Menü 1 mit dem Namen AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN 900 W 2.00**

1.



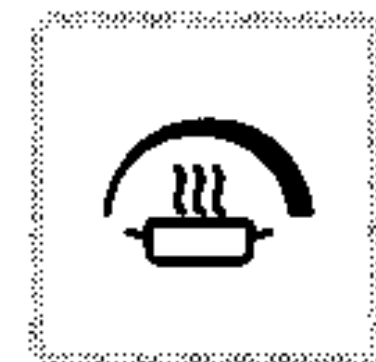
Drücken Sie „**Clear / Stop**“.

2.



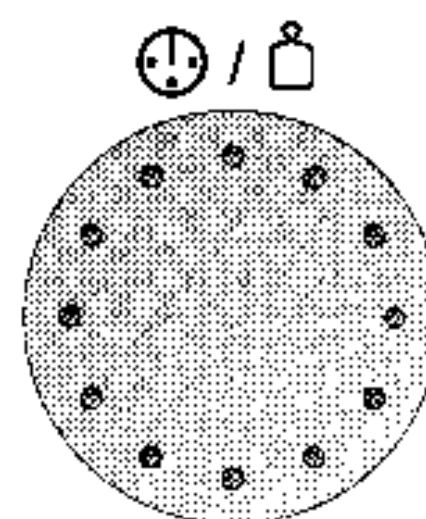
Drücken Sie die Taste „**Persönliches Menü**“ so oft wie nötig, um das entsprechende Menü zu wählen.

3.



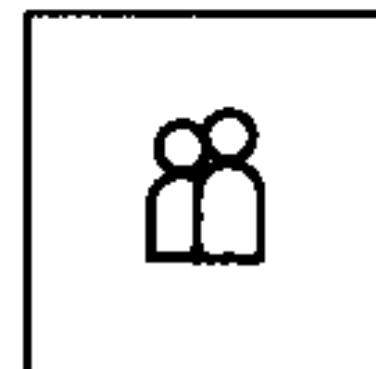
Drücken Sie die Taste „**Micro Power**“ einmal. Das Display zeigt „**900W - ZEIT EINGEBEN**“ an.

4.



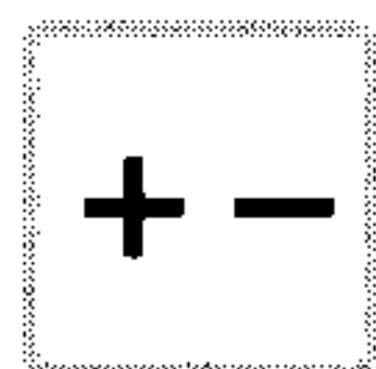
Drehen Sie das „**Drehknopf**“, bis 0 im Display-Fenster angezeigt wird. Das Display zeigt „**ZEIT EINGEBEN**“ an.

5.



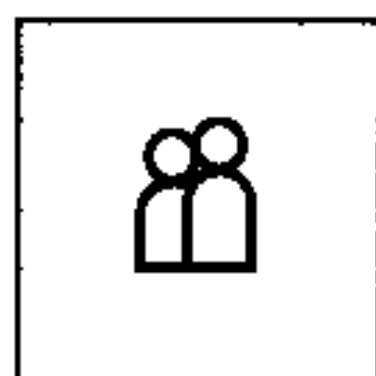
Drücken Sie die Taste „**Persönliches Menü**“ einmal. Das Menü ist damit gelöscht.

6.



Wenn Sie den Namen Ihres persönlichen Programm löschen wollen: Drücken Sie „**More / Less**“ einmal – die Anzeige wird damit gelöscht.

7.



Drücken Sie die Taste „**Persönliches Menü**“ einmal. Die frühere Information wurde damit gelöscht. Das Display zeigt „**P1 – BETRIEBSART EINGEBEN**“ an.



Das Prinzip des Kochens mit Mikrowellen besteht darin, dass Sie Nahrungsmittel für eine bestimmte Zeit kochen können. Zusätzlich zur Höchstleistungsstufe haben Sie die Wahl zwischen 5 weiteren Stufen von **80W** bis **750W** für Nahrungsmittel, die einen langsameren Kochprozess erfordern.

Nahrungsmittel mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt sollten auf der höchsten Leistungsstufe gekocht werden, da dies die schnellste Kochmethode ist und den natürlichen Geschmack und die Struktur dieser Nahrungsmittel am besten erhalten kann.

### Manuelles Auftauen

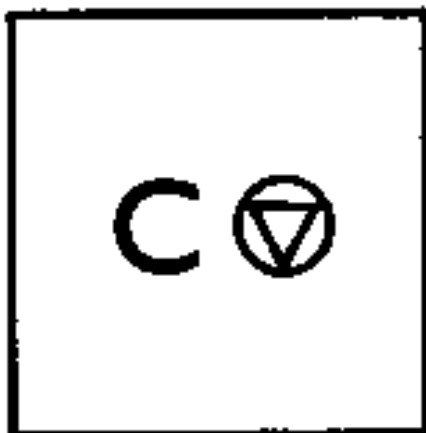

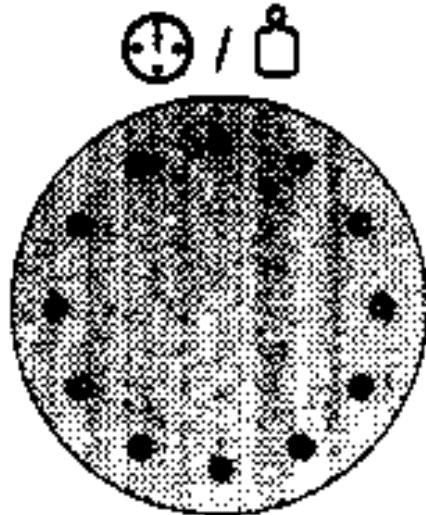
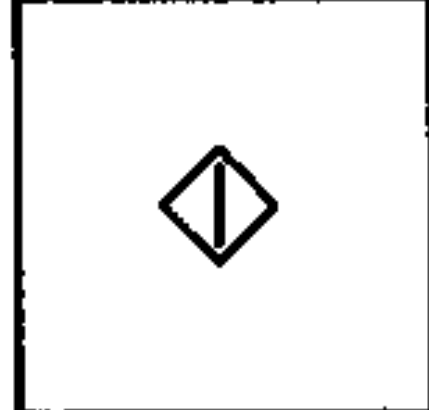
Für manuelles Auftauen (ohne Benutzung der automatischen Auftau-Funktion) benutzen Sie **150W**. Zur Beschleunigung des Auftau-Prozesses von dichten Nahrungsmitteln über 450g muß der Herd **1-3 Minuten** lang auf höchster Leistungsstufe gestartet und dann auf **150W** reduziert werden, bis der Auftau-Vorgang beendet ist.

### HINWEIS:

Die Zeitstufen sind wie folgt:

ZEIT	ZUNAHME
0-5 min.	15 sek.
5-10 min.	30 sek.
10-30 min.	1 min.
30-90 min.	5 min.

**Beispiel: Sie möchten 1 Min 30 Sek lang auf 450W kochen**

1.  Drücken Sie „**Clear / Stop**“.
2.  Drücken Sie die „**Micro Power**“-Taste 3 mal. Das Display zeigt „**450W ZEIT EINGEBEN**“ an.
3.  Drehen Sie das „**Drehknopf**“, bis das Display-Fenster 1.30 anzeigt. Das Display zeigt „**START-TASTE DRUECKEN**“ an
4.  Drücken Sie „**Start**“.

Zur Einstellung der variablen Kochstufen muß die Micro Power-Taste wie folgt gedrückt werden:

<b>900W</b>	.....	<b>EINMAL</b>
<b>750W</b>	.....	<b>2 MAL</b>
<b>450W</b>	.....	<b>3 MAL</b>
<b>300W</b>	.....	<b>4 MAL</b>
<b>150W</b>	.....	<b>5 MAL</b>
<b>80W</b>	.....	<b>6 MAL</b>

### LEISTUNGSEINSTELLUNG EMPFOHLENE VERWENDUNG

<b>80 W</b>	Weichmachen von Rahmkäse
<b>150 W</b>	Warmhalten von Speisen, Auftauen
<b>300W</b>	Letzte Kochphase von Schmorbraten Letzte Kochphase von Schmorgerichten und Eintöpfen. Vanillepudding und Käsekuchen.
<b>450 W</b>	Gebratenes Fleisch
<b>750 W</b>	Backen von Kuchen. Aufwärmen gekochter Speisen.
<b>900 W</b>	Kochen von Flüssigkeiten Garen von Fisch, Gemüse.

# GRILLEN

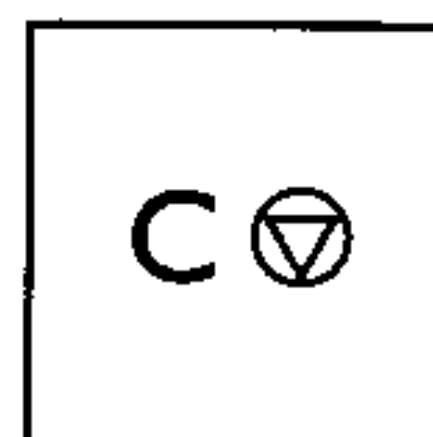
D

## Grill 1 - Nur Grill

Diese Methode eignet sich ideal für das Toasten von Brot oder Brötchen. Beachten Sie bitte, dass der Herd heiß wird. Legen Sie alle Nahrungsmittel auf den hohen Grillständer und plazieren Sie diesen in einer Metallauffangsschüssel auf den Drehteller. Die Grillzeit kann bis zu einer Höchstzeit von 90 Minuten eingestellt werden.

Beispiel: Der Herd soll 15 Minuten lang auf Grill eingestellt werden.

1.



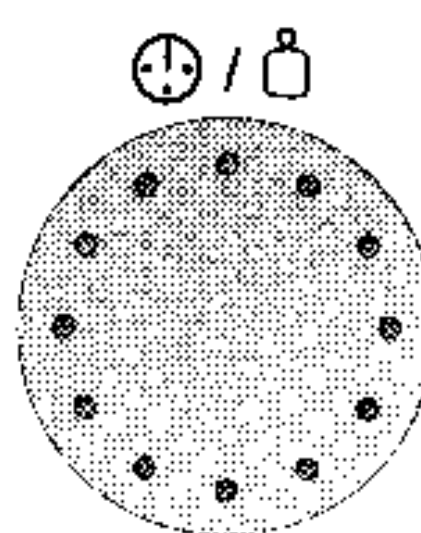
Drücken Sie „Clear / Stop“.

2.



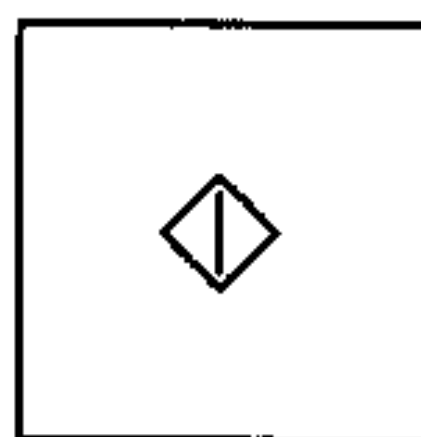
Drücken Sie die „Grill“-Taste einmal. Die Grill-Anzeige leuchtet auf und das Display zeigt „GRILL 1 - ZEIT EINGEBEN“ an.

3.



Drehen Sie den „Drehknopf“, bis im Display-Fenster 15.00 angezeigt wird. Das Display zeigt „START-TASTE DRUECKEN“ an.

4.



Drücken Sie „Start“.

# KOCHEN MIT THERMOGRILL

## Grill 2 - Thermogrill.

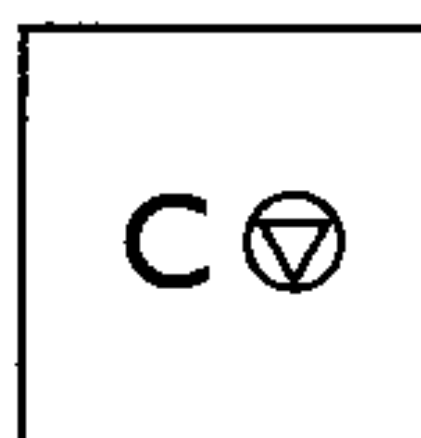
Während des Kochens mit dem Thermogrill sind sowohl die Umluftfunktion als auch das Grillelement in Betrieb und zirkulieren Heißluft um das Kochgut, um damit den Kochvorgang beschleunigen.

Diese Methode eignet sich besonders für kleine Nahrungsmittel, die normalerweise gegrillt werden, wie z.B. Würstchen. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den hohen Grillständer und plazieren Sie diesen in einer Metallauffangsschüssel auf den Drehteller. Der Thermogrill eignet sich nicht zum Toasten von Brot, da dieses hierbei zu stark austrocknet.

Die Grillzeit kann bis zu einer Höchstzeit von 90 Minuten eingestellt werden.

Beispiel: Der Herd soll 15 Minuten lang auf Thermogrill eingestellt werden.

1.



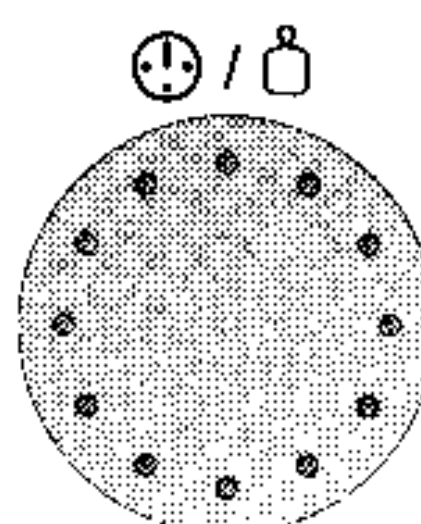
Drücken Sie „Clear / Stop“.

2.



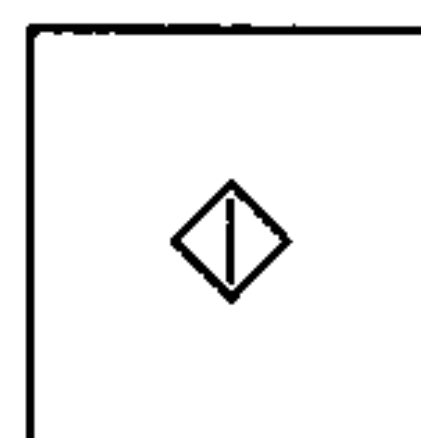
Drücken Sie die „Grill“-Taste zweimal. Das Display zeigt "GRILL 2 - ZEIT EINGEBEN" an.

3.



Drehen Sie den „Drehknopf“, bis 15.00 im Display-Fenster angezeigt wird. Das Display zeigt „START-TASTE DRUECKEN“ an.

4.



Drücken Sie „Start“.

Dieser Herd kann mit Hilfe der konvektionsgestützten Gebläsefunktion als normaler Backofen benutzt werden. Der Temperaturbereich geht von 40 - 250°C.

Bei Rezepten, welche eine höhere Temperatur benötigen, wie z.B. Gebäck, Yorkshire Puddings, usw. erzielen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie den Herd vorheizen. Der Temperaturbereich zum Vorheizen geht von 100 - 250°C

### HINWEIS

Sobald der Herd vorgeheizt ist, stellen Sie die Speisen hinein, stellen die Umluft-Kochtemperatur und Kochzeit ein und beginnen mit dem Kochen.

Mit dieser Funktion lassen sich Schaumgebäck (Baiser), Gebäck, Brot, Yorkshire Puddings, große Fruchtkuchen etc. ideal zubereiten. Sie eignet sich auch, um Brotteig bei 40°C aufgehen zu lassen. Die Zubereitungszeit für das Umluftkochen kann bis zu max. 90 min eingestellt werden.

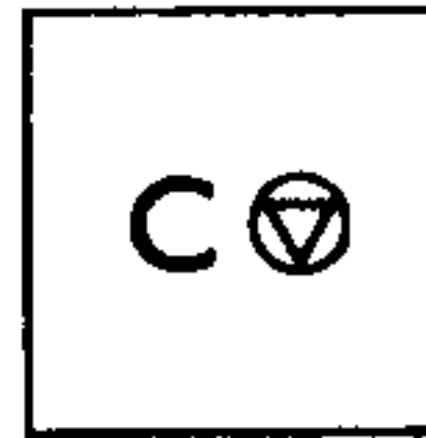
### Ein- oder Zweistufen Umluftkochen:

Das Kochen mit Umluft kann mit Hilfe der beiden Ständer ein- oder zweistufig durchgeführt werden. Wenn Sie einstufig kochen wollen, legen Sie die Speise nur auf den kleinen Ständer. Wenn Sie einstufig kochen wollen (z.B. beim Backen großer Mengen), legen Sie die Speise auf den kleinen und den großen Ständer. Drehen Sie die Speisen nach halber Kochzeit, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

Da beim Umluftkochen keine Mikrowellen verwendet werden, können Sie Metallformen direkt auf den Ständer legen, ohne dass die Gefahr von Funkenbildung besteht.

Wie bereits erwähnt, erzielen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie den Herd vor dem Kochen mit Umluft vorheizen. Der Herd kann jedoch auch ohne Vorheizen für das Kochen mit Umluft in Betrieb genommen werden, z.B. um Brotteig bei 40°C aufgehen zu lassen. Lassen Sie in diesem Fall einfach Schritte 3 und 4 aus.

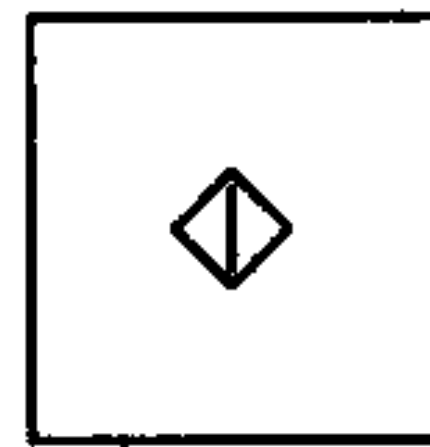
### Beispiel: Einstellen des Herdes zum Vorheizen auf 200°C. (Der Herd wird vorgeheizt, bevor die Speise hineingestellt wird.)

**1.**


Drücken Sie „Clear / Stop“.

**2.**


Drücken Sie 12 Mal die Taste „Umluft-Temp“. Die Anzeige für Umluftkochen leuchtet auf und „200 C“ wird angezeigt

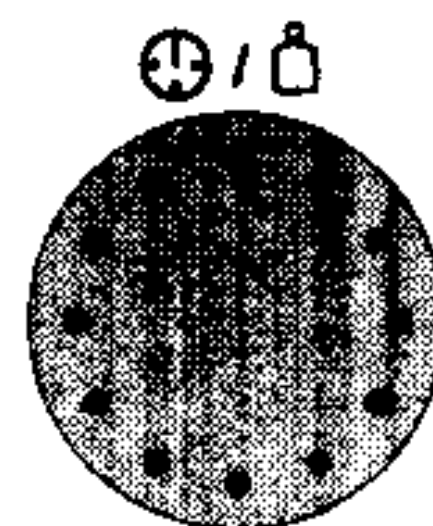
**3.**


Schließen Sie die Tür und drücken Sie „Start“. Der Herd wird jetzt vorgeheizt. Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, ertönen drei Pieptöne und im Display wird „VORHEIZEN BEENDET - 200 C“ angezeigt.

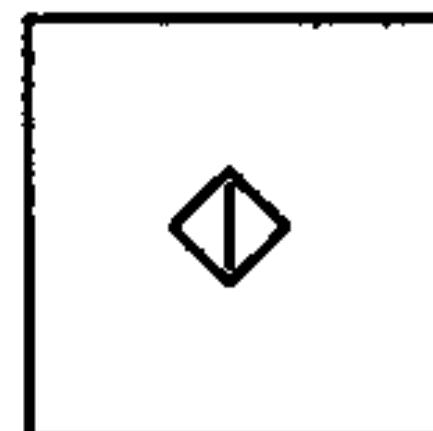
### Beispiel: Anschließendes Einstellen des vorgeheizten Ofens, um mit Umluft 20 Minuten bei 200°C zu kochen.

**4.**

Wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, öffnen Sie die Tür und stellen Sie die Speise in den Herd. Das Display zeigt „200 C – ZEIT EINGEBEN“ an.

**5.**


Drehen Sie das „Drehknopf“, bis 20,00 im Display-Fenster angezeigt wird. Schließen Sie die Tür

**6.**


Drücken Sie „Start“.



Das Gerät bietet Ihnen drei Methoden für das Kombi-Kochen:

1. Umluftfunktion + Mikrowelle – Zum Backen und Braten
2. Umluftfunktion + Thermogrill – Zum Knusprigmachen von Speisen
3. Mikrowelle + Thermogrill – Zum schnellen Grillen

## Kombi 1 Umluftfunktion + Mikrowelle

Diese Funktion gestattet Ihnen, Umluftbetrieb (100°C -250°C) mit einer beliebigen der vier (80W, 150W, 300W, 450W) Mikrowellen-Leistungsstufen zu kombinieren, und damit Speisen, die traditionell im Backofen gebacken oder gebraten werden, in kürzerer Zeit herzustellen. Sie können diese Funktion anwenden bei: Braten, Fleisch, Geflügel; dem Backen von Pizza, für gebackene Kartoffeln, Röstkartoffeln, Kuchen, Tiefkühlkost und Speisen mit knuspriger Panade, sowie zum Aufwärmen von Pasteten.

Beim Kombi-Kochen mit Umluft und Mikrowelle ist ein Vorheizen des Geräts nicht nötig.

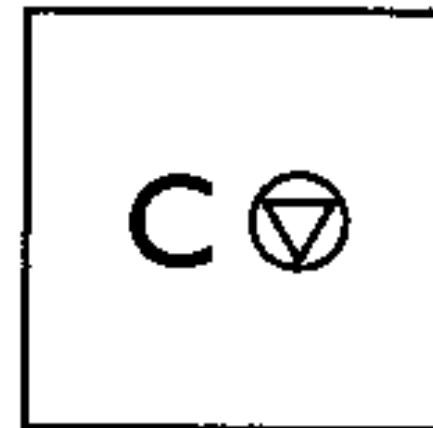
Stellen Sie die Speise auf dem niedrigen Ständer in der Auffangschale auf den Drehteller.

Stellen Sie in dieser Funktion **KEINE** Metallbehälter auf den niedrigen Ständer, da dies zu Funkenbildung führen kann.

Die Kombi-Funktion Umluft + Mikrowelle kann auf eine Kochzeit von maximal 90 Minuten eingestellt werden.

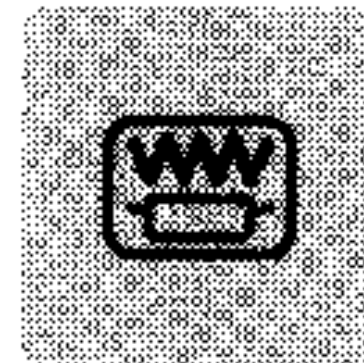
**Beispiel:** Stellen Sie das Gerät für 15 min. auf Umluftfunktion + Mikrowelle bei 220°C und 450W Leistung.

1.



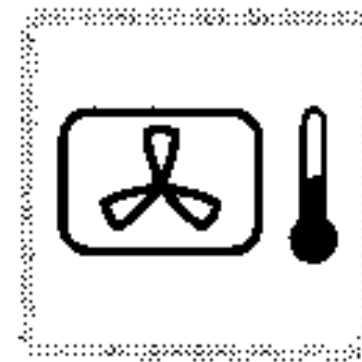
Drücken Sie „**Clear / Stop**“.

2.



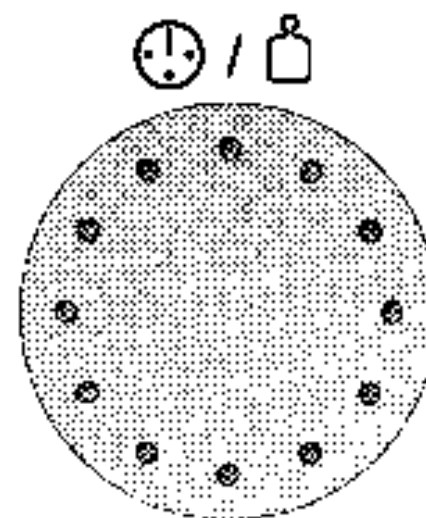
Drücken Sie die Taste „**Kombi-Kochen**“ einmal. Die Anzeigen für Umluftfunktion und Mikrowelle leuchten auf und das Display zeigt „**KOMBI 1 – 450W – ZEIT EINGEBEN**“.

3.



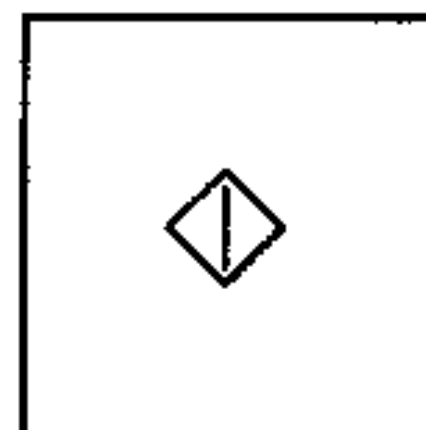
Drücken Sie die Taste „**Umluft-Temp**“ einmal. – „**210 C**“ wird angezeigt.

4.



Drehen Sie den „**Drehknopf**“, bis **15,00** im Display-Fenster angezeigt wird. Plazieren Sie die Nahrungsmittel in der Mikrowelle und schließen Sie die Tür.

5.



Drücken Sie „**Start**“.

## Kombi 2 Umluftfunktion mit Thermogrill

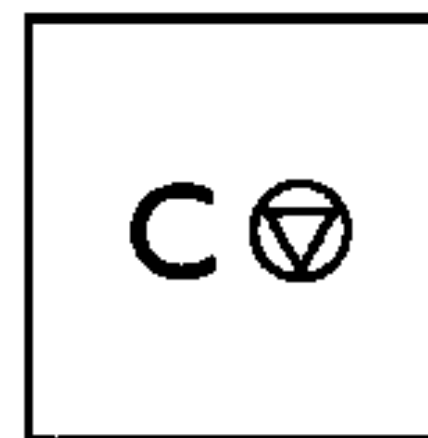
Diese Funktion gestattet Ihnen die Kombination des Umluftbetriebs (210°C - 250°C) mit der Thermogrillfunktion und ist ideal für kleine Speisen geeignet, die knusprig gebacken werden sollen, wie tiefgekühlte Backofenfritten, Kroketten, Waffeln, Fischstäbchen, Chicken Nuggets, Burger und Würstchen.

Stellen Sie die Speise auf dem hohen Ständer auf den Drehteller. Sie können die Speisen aber auch in der Metallauffangschale auf den hohen Ständer stellen.

Die Umluftfunktion mit Thermogrill kann bis max. 90 min. eingestellt werden.

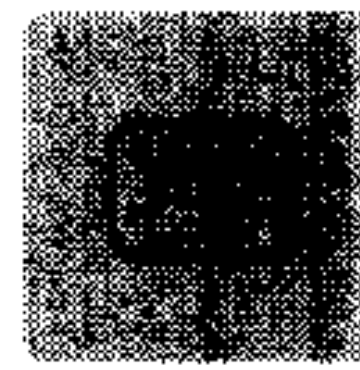
**Beispiel: Stellen Sie das Gerät für 15 min. auf Thermogrill mit Umluftfunktion bei 220°C**

1.



Drücken Sie „Clear / Stop“.

2.



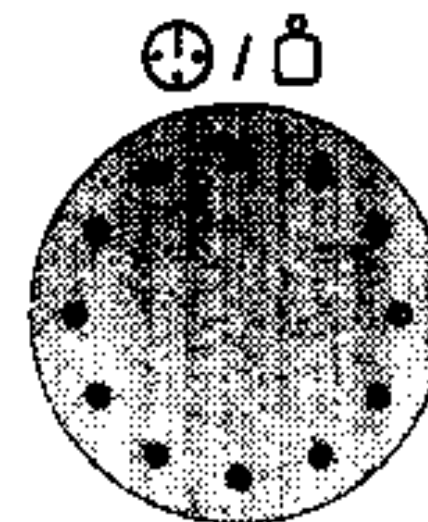
Drücken Sie die Taste „Kombi-Kochen“ zweimal. Die Anzeigen für Grill und Mikrowelle leuchten auf und das Display zeigt „KOMBI 2 210 C – GRILL 2 – ZEIT EINGEBEN“ an.

3.



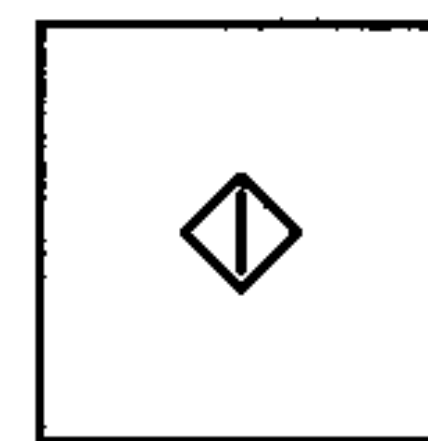
Drücken Sie die Taste „Umluft-Temp“. - „220 C“ wird angezeigt .

4.



Drehen Sie das „Drehknopf“, bis 15,00 im Display-Fenster angezeigt wird. Platzieren Sie die Nahrungsmittel in der Mikrowelle und schließen Sie die Tür.

5.



Drücken Sie „Start“.

## Kombi 3 Mikrowelle + Thermogrill

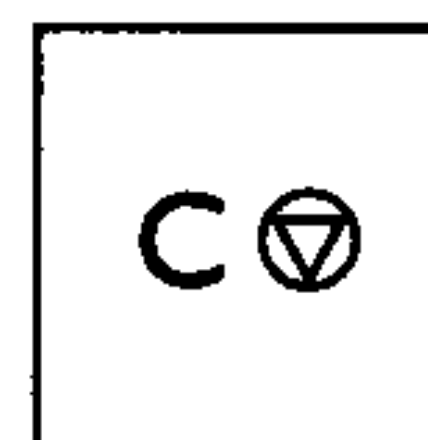
Diese Funktion ermöglicht Ihnen, die Kochgeschwindigkeit der Mikrowelle mit der Röstfunktion des Grills zu kombinieren. Ideal für traditionell gegrillte Nahrungsmittel wie Koteletts, Würstchen, Hühnchenstücke etc.

Stellen Sie die Speise auf dem hohen Ständer auf den Drehteller. Sie können die Speisen aber auch in der Metallauffangschale auf den hohen Ständer stellen.

Die Umluftfunktion mit Mikrowelle kann bis max. 90 min. eingestellt werden.

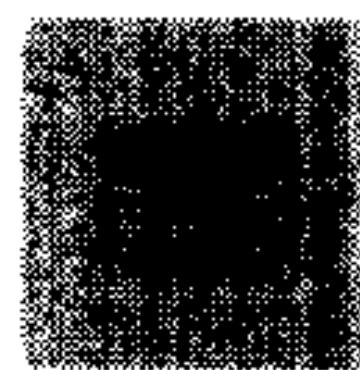
**Beispiel: Stellen Sie den Herd für 15 min. auf Thermogrill mit Mikrowelle bei 150W Mikrowellenleistung.**

1.



Drücken Sie „Clear / Stop“.

2.



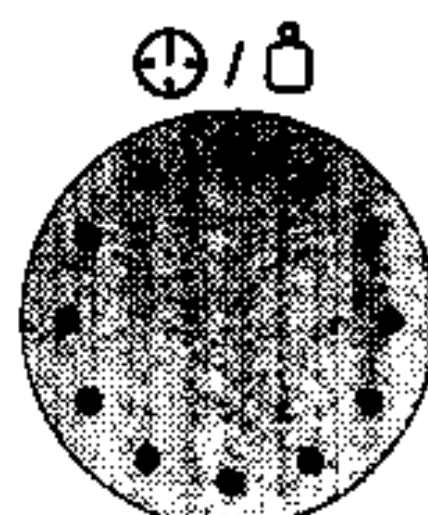
Drücken Sie die Taste „Kombi-Kochen“ dreimal. Die Anzeigen für Grill und Mikrowelle leuchten auf und das Display zeigt „KOMBI 3 – GRILL 2 450W– ZEIT EINGEBEN“ an.

3.



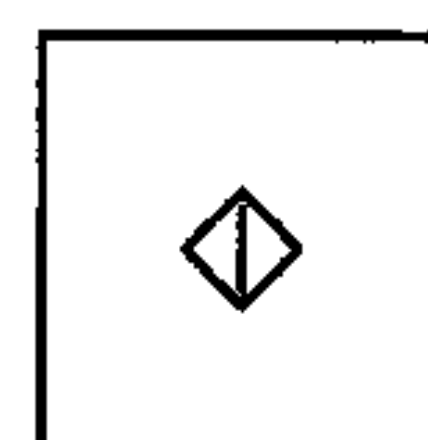
Drücken Sie die Taste „Micro Power“ zweimal. „150W“ wird angezeigt.

4.



Drehen Sie das „Drehknopf“, bis 15,00 im Display-Fenster angezeigt wird. Stellen Sie die Nahrungsmittel in die Mikrowelle und schließen Sie die Tür.

5.



Drücken Sie „Start“.

Mehrstufen-Kochen eignet sich ideal für aufeinander folgende Kochstufen, da es Ihnen für einen bestimmten Zeitraum gestattet, auf unterschiedlichen Leistungsstufen und mit unterschiedlichen Kochmodi zu kochen.

Es können bis zu 3 Stufen vor-eingestellt werden.  
Alle Stufen sollten vor Kochbeginn eingestellt werden.

Die folgende Tabelle zeigt die Kombinationen an, die beim mehrstufigen Kochen möglich sind:

1.	2.	3.
Mikro	Mikro	Mikro
Mikro	Mikro	-
Mikro	Mikro	Grill
Mikro	Mikro	Thermogrill
Mikro	Mikro	Convection
Mikro	Mikro	Umluft
Mikro	Grill	-
Mikro	Thermogrill	-
Mikro	Convection	-
Mikro	Umluft	-

## HINWEIS

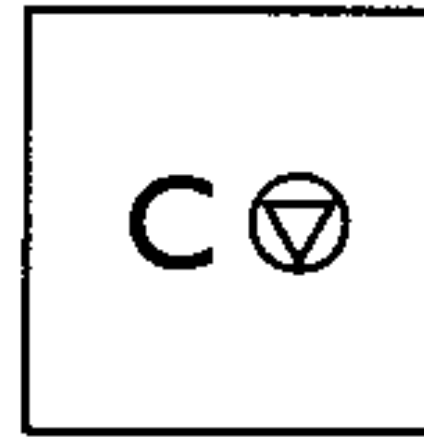
**Kombi-Kochen (Zweistufenkochen)**  
– Dies beinhaltet Mikrowelle und Grill oder Umluftfunktion zur gleichen Zeit, bzw. Umluft und Grill zur gleichen Zeit.

Nach dem Grillen, Thermogrillen, Kochen mit Umluft oder Kombi-Kochen ist eine Einstellung der Mikrowelle NICHT möglich.

Beim Dreistufenkochen gehen Sie bitte genauso vor wie beschrieben. Fügen Sie lediglich die 3. Stufe im 5. Schritt hinzu und drücken Sie dann Start.

## Beispiel: Einstellen des Herdes auf Mikrowelle auf 450W für 10 min. und dann Grillen für 5 min

1.



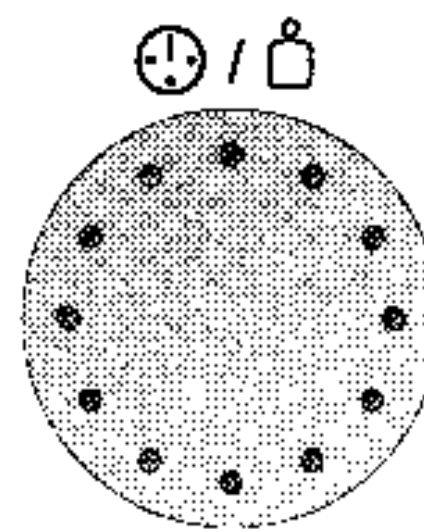
Drücken Sie „**Clear / Stop**“.

2.



Drücken Sie die Taste „**Micro Power**“ dreimal. Die Anzeige für Mikrowelle leuchtet auf und im Display wird „**450W – ZEIT EINGEBEN**“ angezeigt.

3.



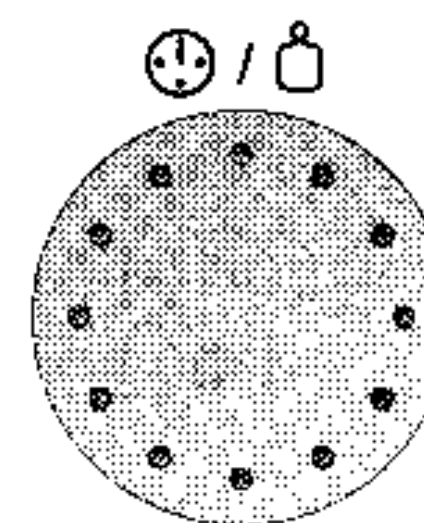
Drehen Sie das „**Drehknopf**“, bis **10,00** im Display-Fenster angezeigt wird.

4.



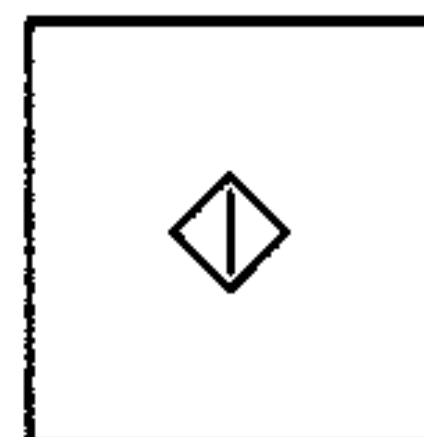
Drücken Sie die Taste „**Grill**“ einmal. Die Anzeige für den Grill leuchtet auf und das Display zeigt „**GRILL – ZEIT EINGEBEN**“.

5.



Drehen Sie den „**Drehknopf**“, bis **5.00** im Display-Fenster angezeigt wird. Platzieren Sie die Nahrungsmittel in der Mikrowelle und schließen Sie die Tür.

6.



Drücken Sie „**Start**“.



Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Fleisch, Geflügel, Fisch oder Brot akkurat aufzutauen. Geben Sie einfach das Gewicht des Nahrungsmittels ein, und der Herd wählt daraufhin die korrekte Auftauzeit. Mit Hilfe der More / Less-Taste kann die Auftauzeit ggf. verlängert oder verkürzt werden.

Die Tabelle unten gibt das Höchst- / Mindestgewicht für die Benutzung des automatischen Auftauprogramms an:

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

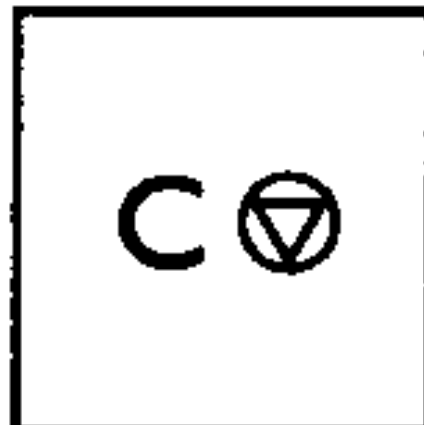

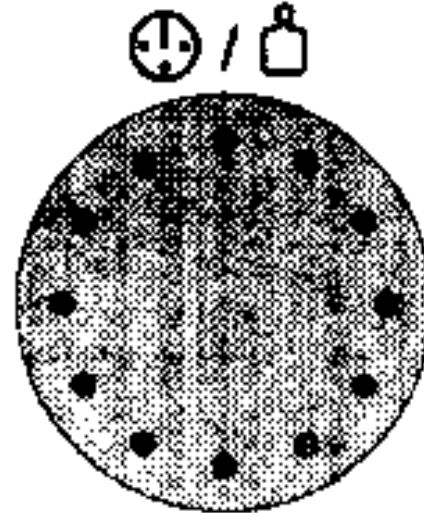
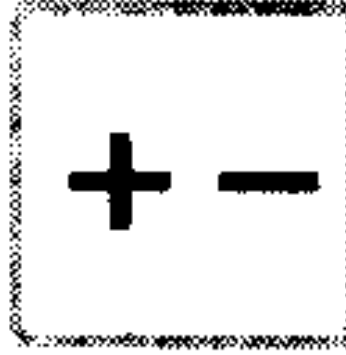
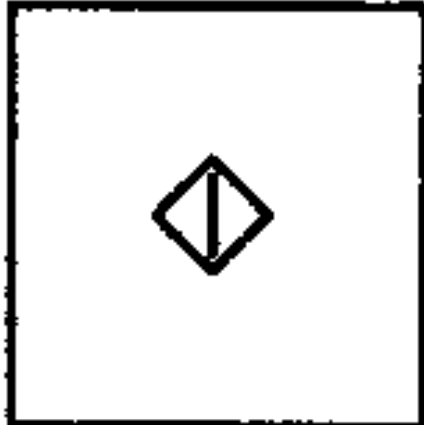
**Wichtig: WENN SIE FOLIE ZUR ABSCHIRMUNG BENUTZEN, DARF DIE FOLIE DIE WÄNDE DES HERDES NICHT BERÜHREN.**

Auf Seite 62 finden Sie einige nützliche Tips und Tricks, wie Sie die automatische Auftaufunktion am besten nutzen können, doch sollten Sie auch immer auf die Tabelle für das automatische Auftauen Bezug nehmen.

Die Tabelle für das automatische Auftauen finden Sie auf den Seiten 62-63.

Auftau-Programm		
Einmal drücken	=	Fleisch
Zweimal drücken	=	Geflügel
Dreimal drücken	=	Fisch
Viermal drücken	=	Brot

**Beispiel: Sie möchten 1000g Fleisch unter Verwendung der "More"-Taste auftauen**

1.  Drücken Sie **"Clear / Stop"**.
2.  Drücken Sie die **„Auto Defrost“**-Taste einmal. Im Display wird **„FLEISCH AUFTAUEN-GEWICHT EINGEBEN“** angezeigt.
3.  Drehen Sie den **„Drehknopf“**, bis im Display-Fenster 1000g angezeigt wird.
4.  Drücken Sie die **„More / Less“**-Taste einmal, um die Auftauzeit nach Wunsch zu verlängern. Ein  $\Delta$  wird im Display-Fenster angezeigt und der Start-Prompt blinkt. Stellen Sie die Speise in den Herd und schließen Sie die Tür.
5.  Drücken Sie **„Start“**.

6. **PAUSE**  
Das Automatische Auftauprogramm verfügt über eine eingebaute Pausenfunktion zur Überprüfung und Umstellung der Nahrungsmittel. Mit Beginn der automatischen Auftauzeit wird der zeitliche Countdown für **die erste Auftauperiode** im Display angezeigt. In der Pause ordnen Sie die Nahrungsmittel den Empfehlungen der Auftautabelle gemäß anders an, schließen die Tür und drücken **„Start“**. Der zeitliche Countdown für **die zweite Auftauperiode** wird wiederum im Display angezeigt. Wenn Sie die Tür in der Pause nicht öffnen, nimmt der Herd nach ca. 2 Minuten seinen Betrieb wieder auf und beginnt mit der zweiten Auftauperiode.

## AUTOMATISCHES AUFTAUEN NACH GEWICHT - TIPS & TRICKS FÜR BESSERE ERGEBNISSE

Nehmen Sie das Nahrungsmittel aus seiner Verpackung, legen Sie es auf einen mikrowellensicheren Teller und stellen Sie diesen auf den niedrigen Ständer. Bitte befolgen Sie die untenstehenden Tips & Tricks.

### 1. FLEISCH:

Auftauen von Braten, Gehacktem, Koteletts, Steaks etc.

**Braten** - Benutzung der „**More**“-Taste wird empfohlen.

Das übermäßige Auftauen von Bratenfleisch kann verhindert werden, indem die Fett-Bereiche mit einem glatten Stück Folie abgeschirmt werden. Braten müssen nach dem Auftauen mindestens 40 Minuten lang stehen, um sicherzustellen, dass auch die Mitte gründlich aufgetaut ist. Größere Braten müssen noch länger stehen.

**Steaks / Koteletts** – „**More / Less**“-Taste ist normalerweise nicht erforderlich.

Besonders zarte Außenbereiche von Steaks / Koteletts müssen ggf. mit glatter Folie abgeschirmt werden.

**Gehacktes oder gewürfeltes Fleisch.** Benutzung der „**Less**“-Taste wird empfohlen.

Gehacktes oder gewürfeltes Fleisch sollte so bald wie möglich zerteilt und die aufgetauten Teile entfernt werden.

**Würstchen / Rippchen / Bacon** - Für diese zarten Fleischsorten wird die Benutzung der „**Less**“-Taste empfohlen.

Koteletts / Würstchen etc. sollten einschichtig arrangiert und in der Pause umgedreht / anders angeordnet werden. Die meisten Fleischsorten, mit Ausnahme von Braten, erfordern eine Standzeit von mindestens 15 Minuten.

### 2. GEFLÜGEL:

Auftauen von ganzem Geflügel und Geflügelstücken.

**Ganzes Geflügel** - Benutzung der „**More**“-Taste wird empfohlen.

Die Abschirmung dünner Schenkel- und Flügelteile und des Geflügelrückens wird empfohlen. Den Auftauvorgang mit der Brustseite nach unten beginnen und in der Pause umdrehen. Ganzes Geflügel erfordert eine Standzeit von mindestens 40 Minuten, um sicherzustellen, dass auch die Mitte gründlich aufgetaut ist. Größeres Geflügel erfordert eine längere Standzeit.

**Hühnerstücke** – „**More / Less**“-Taste ist normalerweise nicht erforderlich.

Besonders zarte oder dünne Stücke müssen ggf. mit glatter Folie abgeschirmt werden. Arrangieren Sie die Stücke so, dass die dickeren Teile außen liegen und ändern Sie die Anordnung in der Pause.

### 3. FISCH:

Zum Auftauen aller Arten von Fisch.

**Filets** – „**More / Less**“-Taste ist normalerweise nicht erforderlich.

**Ganze Fische / Fischsteaks / Krabben** - Für diese zarten Fischsorten wird die Benutzung der „**Less**“-Taste empfohlen. Arrangieren Sie den Fisch in einer einzelnen Schicht, lassen Sie dünne Teile überlappen und schirmen Sie zarte Teile wie Köpfe und Schwänze mit kleinen, glatten Folienstücken ab. (Es ist wichtig, dass die Folie die Herdinnenwände nicht berührt.) Ordnen Sie den Fisch in der Pause um und lassen Sie ihn nach dem Auftauen mindestens 10 Minuten stehen.

### 4. BROT

Auftauen von kleineren Brotsorten, z.B. Brötchen, Rosinenbrötchen und Brotscheiben für die sofortige Verwendung.

Nehmen Sie das Brot aus seiner Verpackung und legen Sie es auf einen Teller. In der Pause ist es äußerst wichtig, dass die Brötchen / Brotscheiben voneinander getrennt werden (u.U. mit Hilfe eines Messers). Ordnen Sie die Teile um, und zwar mit den am stärksten gefrorenen Teilen nach außen, und entfernen Sie alle aufgetauten Teile. (Beim Arrangieren von Brotscheiben ist darauf zu achten, dass der Drehteller sich weiterhin drehen kann.)

Beachten Sie, dass das Brot sich unmittelbar nach dem Auftauen warm anfühlen kann und gewähren Sie eine Standzeit von 5-10 Minuten. Der Auftauvorgang kann beschleunigt werden, indem Brötchen so bald wie möglich aufgeschnitten werden.

Brotlaibe können unter Verwendung der „**More**“-Taste aufgetaut werden. Eine Standzeit von mindestens 15 Minuten ist erforderlich.

Beginnen Sie den Auftauprozess, indem Sie das Brot auf die Seite legen und in der Pause in halb schneiden und umdrehen. Ganze Brote müssen so bald wie möglich in halb oder in Scheiben geschnitten werden, um den Auftauprozess zu beschleunigen.

**Dieses Programm eignet sich nicht zum Auftauen von Kuchen, Sahnetorten oder Käsekuchen.**

# TABELLE FÜR DAS AUTOMATISCHE AUFTAUEN NACH GEWICHT

Nehmen Sie das Nahrungsmittel aus seiner Verpackung, legen Sie es auf einen mikrowellen-sicheren Teller und stellen Sie diesen auf den Drehteller.

NAHRUNGS- MITTEL	MORE / LESS TASTE	VORBEREITUNG	PAUSEANWEISUNG	STANDZEIT
<b>1. FLEISCH</b>				
<b>Braten</b>	+ (MORE)	Rückenfett und dünne Bereiche mit glatter Folie abschirmen. Den Auftauvorgang mit der besten Seite nach unten beginnen.	Umdrehen und Folien vom Rückenfett entfernen. Folie auf warmen, dünnen oder zarten Bereichen lassen.	Mindestens 40 min.
<b>Koteletts / Steaks</b>	NEIN	Wenn als Block aufgetaut, so bald wie möglich voneinander trennen. In Einzelschicht mit dünnen Kotelett-Teilen zur Mitte hin anordnen. Zarte oder dünne Außenbereiche mit kleinen Stücken glatter Folie abschirmen.	Umdrehen, Anordnung ändern und Folie entfernen.	15 min.
<b>Gehacktes / gewürfeltes Fleisch</b>	- (LESS)	So bald wie möglich zerteilen.	Zerteilen und alle aufgetauten Teile entfernen.	15 min.
<b>Würstchen / Rippchen / Speck</b>	- (LESS)	In Einzelschicht anordnen. So bald wie möglich voneinander trennen.	Voneinander trennen und anders anordnen. Aufgetaute Teile entfernen.	15 min.
<b>2. GEFLÜGEL</b>				
<b>Ganzes Geflügel</b>	+ (MORE)	Dünne Schenkel- und Flügelteile und den Geflügelrücken abschirmen. Den Auftauvorgang mit der Brustseite nach unten beginnen	Umdrehen und Folie entfernen, ausgenommen an warmen, dünnen oder zarten Teilen.	Mindestens 40 min.
<b>Geflügel stücke</b>	NEIN	Dünne Stücke abschirmen. Arrangieren Sie die Stücke in Einzelschicht, sodass die dickeren Teile nach außen liegen.	Umdrehen, Anordnung ändern und Folie entfernen	15 min.
<b>3. FISCH</b>				
<b>Filets</b>	NEIN	In gleichmäßiger Schicht anordnen. Wenn im Block gefroren, so bald wie möglich voneinander trennen. Dünne Bereiche überlappen.	Umdrehen und Anordnung ändern.	10 min.
<b>Steaks</b>	- (LESS)	In gleichmäßiger Schicht anordnen, sodass die dickeren Teile nach außen liegen. Endstücke mit glatten Folienstücken abschirmen.	Umdrehen und Folie entfernen.	10 min.
<b>Ganzer Fisch</b>	- (LESS)	Bei mehr als einem Fisch, Kopf an Schwanz anrichten. Endstücke mit glatten Folienstücken abschirmen.	Umdrehen und Folie entfernen.	10 min.
<b>Krabben</b>	- (LESS)	In gleichmäßiger Schicht anordnen.	Rühren	10 min.



## TABELLE FÜR DAS AUTOMATISCHE AUFTAUEN NACH GEWICHT (Fortstzg.)

NAHRUNG- SMITTEL	MORE / LESS TASTE	TASTE	PAUSENANWEISUNG	STANDZEIT
<b>4. BROT</b>				
<b>Ganzer Brotlaib</b>	+	Brotlaib auf die Seite legen. (MORE)	Wenn möglich, durchschneiden und umdrehen.	15 min.
<b>Brötchen / Scheiben</b>	NEIN	Gleichmäßig auf Teller anordnen.	Voneinander trennen und mit gefrorenen Teilen nach außen anordnen. Alle aufgetauten Stücke entfernen.	10 min.
<b>Croissants u.ä</b>	-	Gleichmäßig auf Teller anordnen. (LESS)	Voneinander trennen und mit gefrorenen Teilen nach außen anordnen. Alle aufgetauten Stücke entfernen.	10 min.

# KOCHEN UND AUFWÄRMEN UNTER VERWENDUNG DER SENSORPROGRAMME

Der Feuchtigkeitssensor im Herd ermittelt, wieviel Dampf von den Nahrungsmitteln abgegeben wird und berechnet anhand dessen die erforderliche Garzeit.

Beachten Sie bitte, dass die Sensor-Kochprogramme nur mit Mikrowellenbetrieb funktionieren.

Ihr Herd verfügt über die folgenden Sensorprogramme zum Aufwärmen und Kochen:

## Aufwärmen mit Sensorfunktion

Speiseteller  
Tiefgekühltes Fertiggericht  
Gekühltes Fertiggericht

## Kochen mit Sensorfunktion

Frisches Gemüse  
Tiefgefrorenes Gemüse  
Fisch

Die Handhabung der Funktion ist kinderleicht. Wählen Sie einfach das gewünschte Programm, stellen Sie die Speisen auf den Drehteller, schließen Sie die Tür und drücken Sie Start.

Die Tabelle mit Informationen zum Sensorkochen finden Sie auf den Seiten 66-67.

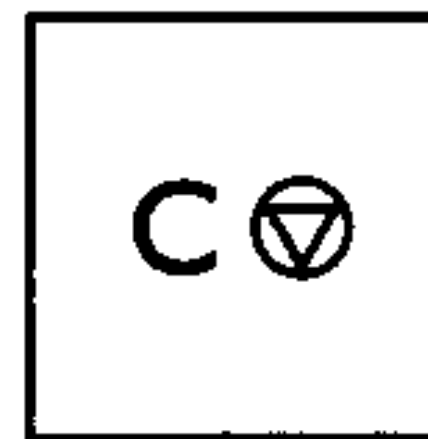
Die Taste **MORE / LESS** kann dazu benutzt werden, das Endergebnis dem persönlichen Geschmack entsprechend leicht zu verändern.

### **Hinweis:-**

Wenn Fehler-Code E-11 angezeigt wird, drücken Sie „Clear / Stop“ und warten Sie 3-4 Minuten, bevor Sie es nochmals probieren. Wird Fehler-Code E-11 nochmals angezeigt, wenden Sie sich bitte an ein ETNA KUNDENDIENSTZENTRUM in Ihrer Nähe.

**Beispiel: Sie möchten 250g frisches Gemüse kochen**

1.



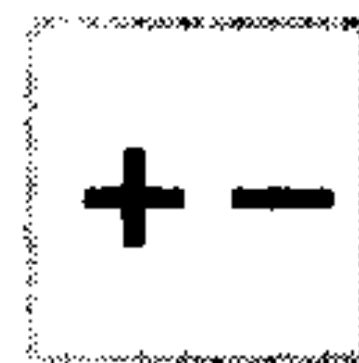
Drücken Sie „**Clear / Stop**“. Stellen Sie die Nahrung in den Herd.

2.



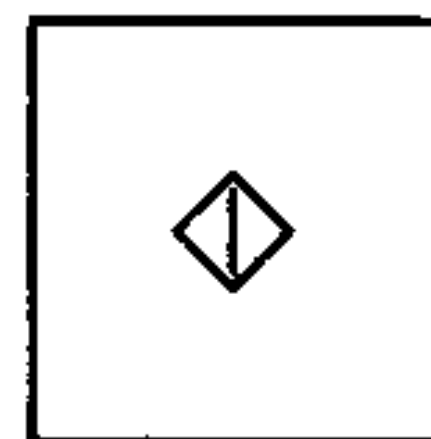
Drücken Sie die Taste „**Sensor Cook**“ einmal, um „Frisches Gemüse“ zu wählen.

3.



Drücken Sie „**More / Less**“, falls erforderlich.

4.



Schließen Sie die Tür und drücken Sie „**Start**“. Während der Berechnung der Garzeit wird nur das Mikrowellensymbol „**Start**“ angezeigt. (Die Tür während dieser Zeit nicht öffnen. Bei Öffnen der Tür wird **U-1** angezeigt. Drücken Sie „**Clear / Stop**“ und beginnen Sie noch einmal von vorne). Nach einigen Minuten wird das Countdown der verbleibenden Kochzeit angezeigt. Die Nahrungsmittel in der Pause umrühren oder anders anordnen.

Die Tabelle unten zeigt das Mindest- bzw. Höchstgewicht für Nahrungsmittel an, die mit den Sensor-Programmen benutzt werden können.

Sensor-Programm	Mindestgewicht des Nahrungsmittels	Höchstgewicht des Nahrungsmittels
<b><u>Aufwärmen mit Sensorfunktion</u></b>		
Speiseteller	200g	800g
Tiefgekühltes Fertiggericht	200g	600g
Gekühltes Fertiggericht	200g	600g
<b><u>Kochen mit Sensorfunktion</u></b>		
Frisches Gemüse	100g	700g
Tiefgefrorenes Gemüse	100g	700g
Fisch	150g	900g

## TABELLE ZUM KOCHEN UND AUFWÄRMEN UNTER VERWENDUNG DER SENSORPRO-

PROGRAMM	GEWICHTSSPANNE	KOCHVERFAHREN
<b>AUFWÄRMEN MIT SENSORFUNKTION</b>		
<p><b>AUFWÄRMEN EINES TELLERS SPEISE</b> Zum Aufwärmen eines Tellers gekochter Speise.</p>	200 - 800 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Richten Sie die Speisen auf einem mikrowellensicheren Teller an, wobei Sie die kompakteren Teile an den Rand des Tellers* legen. Decken Sie den Teller mit Mikrowellenfilm ab, den Sie anschließend durchstechen.</li> <li>2. Stellen Sie den Teller auf den Drehteller.</li> <li>3. Drücken Sie „<b>Sensor Reheat</b>“ einmal, um „<b>Speiseteller</b>“ zu wählen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie „<b>Start</b>“.</li> <li>4. Nach dem Aufwärmen zwei Minuten stehen lassen und wenn möglich umrühren. <b>SICHERSTELLEN, DASS DAS ESSEN SIEDEND HEISS IST, BEVOR ES SERVIERT WIRD.</b></li> </ol> <p>* Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Saucen separat aufwärmen und anschließend über das erwärmte Essen geben.</p>
<p><b>TIEFGEKÜHLTES FERTIGGERICHT</b> Zum Aufwärmen eines gekauften, gefrorenen, eßfertigen Gerichts, z.B. in ein- oder zweiteiligem mikrowellensicheren Behälter bzw. ein oder zwei Beuteln. (Dieses Programm eignet sich nicht zum Aufwärmen von Pudding.)</p> <p>Stellen Sie + ein für kompakte Speisen, z.B. Lasagne u.ä.</p> <p>Stellen Sie - ein für Speisen, die aus zwei Beuteln bestehen (z.B. Curry + Reis) und für empfindliche Speisen, z.B. Teigwaren.</p>	200 - 600 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>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 durchstechen Sie diesen fünfmal in den Beutel. (Reis- oder Nudelbeutel brauchen nicht durchstochen werden, da diese perforiert sind.)</li> <li>2. Plazieren Sie das Gericht auf einem mikrowellensicheren Teller auf den Drehteller.</li> <li>3. Drücken Sie „<b>Sensor Reheat</b>“ einmal, um „<b>Tiefgekühltes Fertiggericht</b>“ zu wählen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie „<b>Start</b>“. (Wenn zwei Beutelgerichte aufgewärmt werden, den Reis-/ Nudelbeutel nach der halben Kochzeit entfernen.)</li> <li>4. Nach dem Aufwärmen zwei Minuten stehen lassen und wenn möglich vor dem Servieren umrühren. <b>SICHERSTELLEN, DASS DAS ESSEN SIEDEND HEISS IST, BEVOR ES SERVIERT WIRD.</b></li> </ol>
<p><b>AUFWÄRMEN VON GEKÜHLTEN FERTIGGERICHTEN</b> Zum Aufwärmen eines gekauften, gekühlten eßfertigen 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. Pudding.</p>	200 - 600 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entfernen Sie die äußere Verpackung. Durchstechen Sie den Foliendeckel oder, falls kein Foliendeckel vorhanden, decken Sie den Behälter mit Mikrowellenfilm ab.</li> <li>2. Plazieren Sie das Gericht auf einem mikrowellensicheren Teller auf den Drehteller.</li> <li>3. Drücken Sie „<b>Sensor Reheat</b>“ dreimal, um „<b>Gekühltes Fertiggericht</b>“ zu wählen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie „<b>Start</b>“.</li> <li>4. Nach dem Aufwärmen zwei Minuten stehen lassen und wenn möglich vor dem Servieren gut durchrühren oder schütteln. <b>SICHERSTELLEN, DASS DAS ESSEN SIEDEND HEISS IST, BEVOR ES SERVIERT WIRD.</b></li> </ol>



## TABELLE ZUM KOCHEN UND AUFWÄRMEN UNTER VERWENDUNG DER SENSORPRO-

PROGRAMM	GEWICHTSS- PANNE	KOCHVERFAHREN
<b>AUFWÄRMEN MIT SENSORFUNKTION</b>		
<p><b>FRISCHES GEMÜSE</b> Zum Kochen von frischem Gemüse</p> <p>Stellen Sie + ein für Kartoffeln, Rüben u.ä.</p> <p>Keine zusätzliche Einstellung ist erforderlich für Möhren, Blumenkohl, Brokkoli u.ä. (ordnen Sie Blumenkohl- und Brokkolisträube einschichtig an, wobei die Stile nach außen gerichtet sein sollen).</p> <p>Stellen Sie - ein für empfindliche Gemüsesorten, wie Erbsen, oder wenn ein knackigeres Ergebnis erzielt werden soll.</p>	100 - 700 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Gemüse waschen, schälen und in gleich große Stücke schneiden. In einer gleichmäßigen Schicht in einer mikrowellensicheren flachen Schüssel anordnen. 2 Essl. Wasser pro 150g Gemüse hinzufügen.</li> <li>2. Die Schüssel mit einem Deckel oder durchstochenem Mikrowellenfilm abdecken und auf den Drehteller stellen.</li> <li>3. Drücken Sie „<b>Sensor Cook</b>“ einmal, um „Frisches Gemüse“ zu wählen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie „<b>Start</b>“.</li> <li>4. Ordnen Sie die Nahrungsmittel während der Pause anders an oder rühren Sie sie um. Decken Sie die Schüssel wieder ab und drücken Sie „<b>Start</b>“.</li> <li>5. Nach dem Kochen zwei Minuten stehen lassen.</li> </ol>
<p><b>TIEFGEKÜHLTESGEMÜSE</b> Zum Kochen von tiefgekühltem Gemüse.</p> <p>Stellen Sie + ein zum Kochen von tiefgefrorenem Blumenkohl, Brokkoli, grünen Bohnen und größeren Gemüsesorten.</p> <p>Keine zusätzliche Einstellung ist erforderlich für gemischtes klein gewürfeltes Gemüse.</p> <p>Stellen Sie - ein für empfindliche Gemüsesorten, wie Erbsen u.ä.</p>	100 - 700 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das tiefgekühlte Gemüse in einer gleichmäßigen Schicht in einer mikrowellensicheren flachen Schüssel anordnen. 2 Essl. Wasser pro 150g Gemüse hinzufügen.</li> <li>2. Die Schüssel mit einem Deckel oder durchstochenem Mikrowellenfilm abdecken und auf den Drehteller stellen.</li> <li>3. Drücken Sie „<b>Sensor Cook</b>“ zweimal, um „Tiefgekühltes Gemüse“ zu wählen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie „<b>Start</b>“.</li> <li>4. Ordnen Sie die Nahrungsmittel während der Pause anders an oder rühren Sie sie um. Decken Sie die Schüssel wieder ab und drücken Sie „<b>Start</b>“.</li> <li>5. Nach dem Kochen zwei Minuten stehen lassen.</li> </ol>
<p><b>FISCH</b> Zum Kochen von frischem Fisch, z.B. Filets, Fischsteaks und ganze Fische.</p> <p>Stellen Sie + ein für besonders dicke Fischstücke.</p> <p>Bei den meisten Fischarten ist keine zusätzliche Einstellung erforderlich.</p> <p>Stellen Sie - ein für besonders dünne oder empfindliche Fischstücke.</p>	150 - 900 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Den Fisch waschen und abtrocknen und einschichtig in eine ausreichend große, mikrowellensichere Schüssel legen.</li> <li>2. Die Schüssel mit einem Deckel oder durchstochenem Mikrowellenfilm abdecken und auf den Drehteller stellen.</li> <li>3. Drücken Sie „<b>Sensor Cook</b>“ dreimal, um „Fisch“ zu wählen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie „<b>Start</b>“.</li> <li>5. Nach dem Kochen zwei Minuten stehen lassen.</li> </ol>

### **Hinweis: Pause**

Die Programme für frisches und tiefgefrorenes Gemüse haben eine eingebaute Pause, während der die Nahrungsmittel umgerührt oder anders angeordnet werden können. Wenn das Gewicht der Nahrungsmittel jedoch sehr gering und die Garzeit daher sehr kurz ist, wird die Pause ggf. ausgelassen.

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:  
 Gebackene Kartoffeln)  
 Koteletts / Steaks  
 Hühnerstücke  
 Kuchen / Pudding  
 Kleine Zwischenmahlzeiten  
 Tiefkühlpizza

Der Vorgang ist kinderleicht. Wählen Sie einfach das entsprechende Programm, geben Sie die Garzeit des Nahrungsmittels ein (siehe unten) und drücken Sie Start.

Mit Hilfe der "More / Less"-Taste kann das endgültige Kochergebnis dem persönlichen Geschmack entsprechend variiert werden.

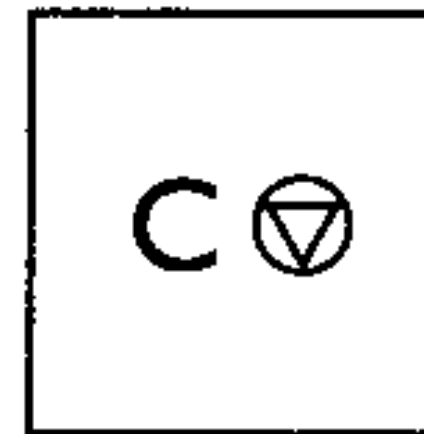
**Achten Sie immer darauf, dass die Nahrungsmittel siedend heiß gekocht sind, bevor Sie sie servieren.**

## SEHR WICHTIG

**Um beste Ergebnisse zu erzielen, befolgen Sie bitte die Richtlinien in der Direktzugriffs-Kochtabelle auf den Seiten 69.**

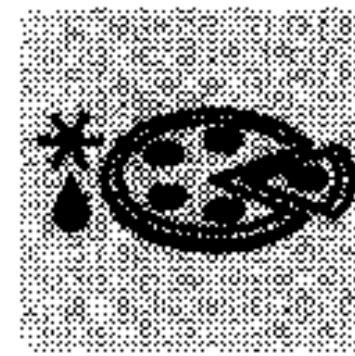
### Beispiel: Kochen einer Tiefkühlpizza von 100g unter Verwendung des Direktzugriffs

1.



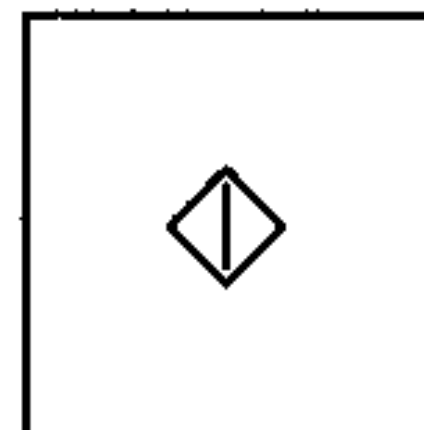
Drücken Sie "Clear / Stop"

2.



Drücken Sie die Taste „Tiefkühlpizza“ einmal. Das Display zeigt „100 G TIEFKUEHL PIZZA“ an. an. Legen Sie die tiefgekühlte Pizza auf dem niedrigen Ständer in der Auffangschüssel auf den Drehteller.

3.



Schließen Sie die Tür und drücken Sie „Start“.

Geben Sie die gewünschte Menge ein, indem sie die entsprechende Taste wie unten angegeben mehrfach drücken.

GEBACKENE KARTOFFELN	
Drücken der Taste	Zum Kochen von
Einmal	1 Kartoffel
Zweimal	2 Kartoffeln
Dreimal	3 Kartoffeln
Viermal	4 Kartoffeln

KOTELETTS / STEAKS	
Drücken der Taste	Zum Kochen von
Einmal	1 Kotelett / Steak
Zweimal	2 Koteletts/Steaks
Dreimal	3 Koteletts/Steaks

HUHNCHENSTÜCKE	
Drücken der Taste	Zum Kochen von
Einmal	1 Hühnchenstück
Zweimal	2 Hühnchenstücke
Dreimal	3 Hühnchenstücke
Viermal	4 Hühnchenstücke

KUCHEN / PUDDING	
Drücken der Taste	Zum Kochen von
Einmal	Biskuitorte / Pudding
Zweimal	Früchtekuchen
Dreimal	Schokoladenkuchen
Viermal	Flapjack

KLEINE ZWISCHEN-MAHLZEITEN (SNACKS)	
Drücken der Taste	Zum Kochen von
Einmal	1 snack
Zweimal	2 snacks
Dreimal	3 snacks
Viermal	4 snacks

TIEFKUEHLPIZZA	
Drücken der Taste	Zum Kochen von
Einmal	100g
Zweimal	300g
Dreimal	400g
Dreimal	500g

Siehe Rezepte auf den Seiten 70-74)



# DIREKTZUGRIFFS-KOCHTABELLE

D

PROGRAMM	NAHRUNGSMENGE GEWICHTSSPANNE	KOCHVERFAHREN
<b>GEBACKENE KARTOFFELN</b> Für die Zubereitung mittelgroßer gebackener Kartoffeln.	1, 2, 3 oder 4 Kartoffeln (jeweils 200 – 250g)	1. Waschen und trocknen Sie die Kartoffeln. Stechen Sie mehrmals mit einer Gabel hinein. Legen Sie die Kartoffeln um den Rand des Drehtellers. Wenn Sie nur eine Kartoffel kochen, legen Sie diese an den Rand des Drehtellers. 2. Drücken Sie die Taste „ <b>Gebackene Kartoffel</b> “ so oft wie für die betreffende Menge notwendig. Schließen Sie die Tür und drücken Sie <b>"Start"</b> . 3. Drehen Sie die Kartoffeln nach der halben Kochzeit um. 4. Lassen Sie die Kartoffeln nach dem Kochen 2 Minuten stehen.
<b>HÜHNCHENSTÜCKE</b> Für die Zubereitung von gebratenen Hühnchenstücken, z.B. Brust, Schenkel.	1, 2, 3 oder 4 Stücke (jeweils 200 – 250g)	1. Die Hühnchenstücke waschen und trocknen. Mit etwas Öl und Gewürzen bestreichen. Die Hühnchenstücke mit der Haut nach unten auf den niedrigen Ständer in der Auffangschale auf den Drehteller legen. 2. Drücken Sie „ <b>Hühnchenstücke</b> “ so oft wie für die betreffende Menge notwendig. Schließen Sie die Tür und drücken Sie <b>„Start“</b> . 3. In der Pause drehen Sie die Hühnchenstücke um.
<b>KOTELETTS / STEAKS</b> Zum Kochen von Schweine-, Rinder- oder Lammkoteletts und -Steaks.	1, 2, 3 oder 4 Stücke (jeweils 200 – 250g)	1. Das Fleisch waschen und trocknen. Mit etwas Öl und Gewürzen bestreichen. Die Fleischstücke auf den hohen Ständer in der Auffangschale auf den Drehteller legen. 2. Drücken Sie „ <b>Koteletts / Steaks</b> “ so oft wie für die betreffende Menge notwendig. Schließen Sie die Tür und drücken Sie <b>„Start“</b> . 3. In der Pause drehen Sie das Fleisch um.
<b>TIEFKÜHLPIZZA</b> Für die Zubereitung einer tiefgefrorenen, gekauften Pizza.	100g, 300, 400g oder 500g	1. Entfernen Sie die Verpackung und stellen Sie sicher, dass der Belag gleichmäßig auf der Pizza verteilt ist. Die Pizza direkt auf den niedrigen Ständer in der Auffangschale auf den Drehteller legen. 2. Drücken Sie die Taste „ <b>TIEFKÜHLPIZZA</b> “ so oft wie für die betreffende Menge notwendig. Schließen Sie die Tür und drücken Sie <b>„Start“</b> .
<b>SNACKS</b> Zum Aufwärmen vorgekochter, individueller Zwischenmahlzeiten, wie Fleisch- und Wurstpasteten, Quiche-Portionen u.ä. Stellen Sie - ein für kleinere, empfindliche Teile, wie Wurstpasteten, Quiche u.ä.	1, 2, 3 oder 4 Portionen 1 Pastete / Portion (@ 150g)	1. Die Verpackung entfernen. Folienbehälter ebenfalls entfernen. Um den Rand des Drehtellers herum anordnen. 2. Drücken Sie die Taste „ <b>Snacks</b> “ so oft, wie für die betreffende Menge notwendig. Schließen Sie die Tür und drücken Sie <b>„Start“</b> .
<b>KUCHEN / PUDDING</b> Zum Backen von vier verschiedenen Sorten Kuchen oder Pudding:  Pudding / Biskuit: Früchtekuchen: Schokoladen-Brownies Flapjack	Siehe Rezepte S. 70-74	Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie sich an die Rezepte auf den Seiten 70-74 halten.



**Kuchen-/ Puddingprogramm****4 Programme stehen zur Wahl**

Dieses Programm bietet vier verschiedene Möglichkeiten zum Backen von Kuchen / Pudding. Alle empfohlenen Rezepte finden sich auf den Seiten 70 – 74.

**Pudding / Biskuit:**

Zum Backen von einfachen Biskuittorten oder Biskuitpuddings

Empfohlene Rezepte für: Victoria Sandwich-Kuchen (+Abwandlungen) – S. 71  
Biskuitpudding (+Abwandlungen) – siehe unten.

**Früchtekuchen:**

Zum Backen von leichtem Früchtekuchen

Empfohlene Rezepte für:  
Leichter Früchtekuchen (+Abwandlungen) – S. 72

**Schokoladen-Brownies**

Zum Backen von Schokoladen-Brownies

Empfohlene Rezepte für:  
Schokoladen-Brownies – S. 73

**Flapjack**

Zum Backen von Flapjacks

Empfohlene Rezepte für:  
Flapjacks (+Abwandlungen) – S. 74

**Pudding / Biskuit:****Biskuitpudding:**

( 3-4 Portionen)

**Zutaten** (einfache Biskuittorte)

100g weiche Margarine  
100g Zucker  
2 verquirlte Eier  
\_Teelöffel / 2,5ml Backpulver  
Einige Tropfen Vanille-Extrakt  
100g Mehl mit Backpulver  
2 Essl. / 30ml Milch

**Kochutensilien**

1200ml mikrowellensichere Puddingschüssel. Leicht fetten, mit mikrowellensicherem Teller bedecken. Auf den Drehteller stellen.

**Methode**

1. Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier und den Vanille-Extrakt hinzugeben. Mehl unter heben. Die Milch nach und nach einrühren, um eine weiche Konsistenz zu erreichen.
2. Die Mischung in eine gefettete Puddingform mit 1200ml Fassungsvermögen geben und glattstreichen. Mit dem Teller abdecken. Auf dem Direktzugriffprogramm Kuchen Pudding – Biskuit / Pudding kochen.
3. 5 Minuten stehen lassen und dann auf einen warmen Servierteller stürzen. Mit Vanillesauce servieren.

**Abwandlungen****Sirup-Biskuit**

Bestreichen Sie den Boden der Form mit 3 Essl. (45ml) Marmelade, bevor Sie die Teigmischung einfüllen. Nach Wunsch können Sie der Teigmischung auch die abgeriebene Schale einer Zitronen hinzufügen.

**Marmeladen-Biskuit**

Bestreichen Sie den Boden und die Seiten der Form mit 3 Essl. (45ml) Orangenmarmelade, bevor Sie die Teigmischung einfüllen.

**Zitronen- oder Orangenbiskuit**

Fügen Sie dem Teig die abgeriebene Schale zweier Zitronen oder Orangen hinzu.

**Schokoladen-Biskuit**

2 flache Essl. Mehl durch 2 flache Essl. Kakaopulver ersetzen.

**Ingwer-Pudding:**

Geben Sie 100g gehackte Kirschen zu der Teigmischung.

**Ananas „Verkehrtherum“-Pudding**

Den Boden der Form mit 4 Ananasscheiben und vier kandierten Kirschen auslegen. Die Biskuitmischung daraufgeben.  
(An Stelle der Ananasscheiben und kandierten Kirschen können auch vier Aprikosenhälften verwendet werden).

**pudding / Sandkuchen:**  
 **Victoria Sandwich-Kuchen**

**Zutaten** (einfache Biskuittorte)

100g weiche Margarine  
100g Zucker  
2 verquirlte Eier  
\_ Teelöffel / 2,5ml Backpulver  
100g Mehl mit Backpulver  
2 Essl. / 30ml Milch

**Abwandlungen****Zitrone oder Orange**

Die Milch mit dem Saft und der abgeriebenen Schale einer mittelgroßen Orange oder Zitrone ersetzen. Nach dem Abkühlen mit Orangen- oder Zitronenbuttercreme füllen.

**Schokolade**

2 flache Essl. Mehl durch 2 flache Essl. Kakaopulver ersetzen. Nach dem Abkühlen mit Vanille- oder Schokoladenbuttercreme füllen.

**Kaffee**

1-2 Teel. Instantkaffee in etwas warmem Wasser auflösen. Mit der Milch hinzufügen.

**Kochutensilien**

Runde, mikrowellensichere Schüssel oder Kuchenform von 18cm – gefettet und am Boden ausgelegt mit Pergamentpapier direkt auf den Drehteller stellen.

**Methode**

1. Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier hinzugeben. Das Mehl einrühren. Die Milch nach und nach einrühren, um eine weiche Konsistenz zu erreichen.
2. Die Mischung in eine gefettete, am Boden mit Pergamentpapier ausgelegte Souffleschüssel von 18cm Durchmesser geben und glattstreichen. Auf dem Direktzugriffprogramm Kuchen Pudding – Biskuit kochen.
3. 10 Minuten stehen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Das Pergamentpapier entfernen.
4. Nach dem Abkühlen waagrecht in der Mitte durch schneiden und eine Hälfte mit Marmelade oder Marmelade mit Buttercreme bestreichen. Die andere Hälfte wieder darauf setzen. Leicht mit Puderzucker bestäuben.

**Buttercreme**

200g Puderzucker in eine Schüssel sieben, nach und nach 100g weiche Butter und einige Tropfen Vanille-Extrakt unterrühren. 1-2 Essl. Milch für eine weichere Konsistenz hinzufügen.

**Abwandlungen**

Schokoladen-Buttercreme: 1 flachen Essl. Kakaopulver, aufgelöst in etwas warmem Wasser, hinzufügen. Keine Milch hinzufügen.

Kaffee-Buttercreme: 2 Teel. Instantkaffee, aufgelöst in etwas Milch, hinzufügen.

**Früchtekuchen:**  
**Leichter Früchtekuchen**

**Zutaten**

200g Mehl mit Backpulver  
125g Butter  
125g Zucker  
2 verquirlte Eier  
125g gemischtes Trockenobst  
1 Teel. fein geriebene Zitronenschale  
90ml / 6-7 Essl. Milch

**Kochutensilien**

Runde Kuchenform von 18cm Durchmesser, gefettet und mit Pergamentpapier ausgelegt. Auf den Drehteller stellen.

**Methode**

1. Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach Eier und Mehl hinzufügen. Trockenobst, Zitronenschale und Milch hinzugeben. Gut miteinander verrühren.
2. Die Mischung in eine gefettete, mit Pergamentpapier ausgelegte, runde Form von 18m Durchmesser geben. Glattstreichen und auf den Drehteller stellen.
3. Auf dem Direktzugriffprogramm Kuchen Pudding – Früchtekuchen - More kochen (wenn Sie ein weniger durchgebackenes Ergebnis vorziehen, ist keine Einstellung nötig).
4. Nach dem Backen 5 Minuten in der Form stehen lassen und dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Das Pergamentpapier entfernen.
5. Nach dem Abkühlen in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

**Abwandlungen****Kirschkuchen:**

Das Trockenobst durch 125g kandierte Kirschen ersetzen. Die gewaschenen und abgetrockneten Kirschen vierteln und mit einem Essl. der abgemessenen Mehlmenge mischen. Unter die Mischung heben. (Vor dem Backen Less drücken, um ein gutes Ergebnis zu erzielen).

**Kirschen mit Ingwer**

Das Trockenobst durch 75g gewaschene, abgetrocknete und geviertelte Kirschen und 50g fein gehackten, konservierten Ingwer ersetzen. Das Trockenobst durch 75g gewaschene, abgetrocknete und geviertelte Kirschen und 50g fein gehackten, konservierten Ingwer ersetzen. Unter die Mischung heben. (Vor dem Backen Less drücken, um ein gutes Ergebnis zu erzielen).

**Datteln und Walnuss**

Das Trockenobst durch 75g fein gehackte Datteln und 50g gehackte Walnüsse ersetzen. Dem Mehl 1 flachen Teel. (5ml) Gewürzmischung hinzufügen. Die Zitronenschale weglassen. (Vor dem Backen Less drücken, um ein gutes Ergebnis zu erzielen).

**Kokosnuss und Zitrone**

Das Trockenobst weglassen und durch 75g getrocknete Kokosraspel ersetzen und 2 Teel. geriebene Zitronenschale benutzen anstatt 1.

**Kokosnuss und Kirsch**

Wie für Kokosnuss und Zitrone, jedoch zusätzlich mit 50g geviertelten kandierten Kirschen.

**Sultaninen und Orangen** – Das Trockenobst durch 125g getrocknete Sultaninen ersetzen. Die Zitronenschale durch 2 Teel. Orangenschale ersetzen.

**Bananen**

Das Trockenobst durch eine zerdrückte, reife Banane ersetzen. 1 Teelöffel Backpulver hinzufügen. (Vor dem Backen Less drücken, um ein gutes Ergebnis zu erzielen).

**Orangenmarmeladenkuchen:**

Das Trockenobst durch zwei gehäufte Essl. Orangenmarmelade und die fein geriebene Schale einer Orange ersetzen. (Vor dem Backen Less drücken, um ein gutes Ergebnis zu erzielen).

**Bitte beachten Sie die Angaben für den leichten Früchtekuchen auf der nächsten Seite.**



**Leichter Früchtekuchen Fortsetzg.**  
**Früchtekuchen-Variationen - Backempfehlungen**

Kuchentyp	„More / Less“-Empfehlungen	Für ein stärker durchgebackenes Ergebnis
Leichter Früchtekuchen Kirsch Datteln und Walnuss Kokosnuss Orangenmarmelade Sultaninen Bananen	Keine Einstellungen nötig Weniger Weniger Weniger Weniger Keine Einstellungen nötig Weniger	Mehr Nicht empfohlen Keine Einstellung Keine Einstellung Nicht empfohlen Mehr Keine Einstellung

**Schokoladen-Brownies**

**Zutaten**

- 100g Mehl mit Backpulver
- \_ Teelöffel Backpulver
- 100g Bitterschokolade, in Stücke zerteilt
- 100g Butter
- 100g brauner Zucker
- 2 verquirlte Eier
- 50g gehackte Walnüsse
- 50g gemischtes Trockenobst

**Für den Schokoladenguss:**

- 100g Schokolade, in Stücke zerteilt
- 12 Butter, geschmolzen.

**Kochutensilien**

Leicht gefettete, quadratische, mikrowellensichere Schüssel oder Kuchenform von 20cm. Den Boden der Form mit Pergamentpapier auslegen. Auf den niedrigen Ständer auf den Drehteller stellen.

**Methode**

1. 100g Schokolade auf höchster Leistungsstufe (900W) 1-2 Minuten lang schmelzen. Gut miteinander verrühren.
2. Butter, Zucker und Vanille-Extrakt schaumig rühren. Eier, Mehl und Schokolade hinzugeben und gut unterrühren. Früchte und Walnüsse unterheben.
3. Die Mischung in eine gefettete, quadratische, mikrowellensichere und mit Pergamentpapier ausgelegte Form von 20cm geben. Auf den niedrigen Ständer auf den Drehteller stellen. Auf dem Direktzugriffprogramm Kuchen Pudding – Schokoladen-Brownies kochen.
4. In der Form abkühlen lassen. Erst mit Schokoladenguss überziehen, wenn das Gebäck kalt ist.

Für den Schokoladenüberzug 100g Schokolade auf höchster Leistungsstufe (900W) 1-2 Minuten lang schmelzen, geschmolzene Butter unterrühren und gut mischen.. Das abgekühlte Gebäck damit überziehen. Fest werden lassen und dann in Stücke schneiden.

In luftdichtem Behälter aufbewahren.

**Flapjack****Zutaten**

125g Butter, in Stücke zerteilt  
100g brauner Zucker  
125g (2 großzügige Essl.) goldgelber Sirup  
200g Haferflocken

**Kochutensilien**

Leicht gefettete, quadratische, mikrowellen sichere Schüssel oder Kuchenform von 20cm – am Boden ausgelegt mit Pergamentpapier. Auf den niedrigen Ständer auf den Drehteller stellen.

**Methode**

1. Butter, Zucker und Sirup in eine große mikrowellensichere Schüssel geben und auf höchster Leistungsstufe (900W) 1 1/2 - 2 Minuten erhitzen, bis sie geschmolzen sind. Gut miteinander verrühren. Die Haferflocken hinzugeben und gut unterrühren.
2. Die Mischung in eine gefettete, quadratische, mikrowellensichere Form von 20cm geben und leicht andrücken. Auf den niedrigen Ständer auf den Drehteller stellen. Auf dem Direktzugriffprogramm Kuchen Pudding – Flapjack kochen. Hinweis – Die Flapjacks werden knuspriger, wenn Sie die +-Taste benutzen. Hinweis – Die Flapjacks werden weicher, wenn Sie die --Taste benutzen.
3. 5-10 Minuten stehen lassen, und anschließend in handgerechte Stücke schneiden. Nach dem Abkühlen aus der Schüssel nehmen. In luft dichtem Behälter aufbewahren.

**Abwandlungen****Kokosnuss-Flapjack**

Ersetzen Sie 50g Haferflocken mit 50g getrockneten Kokosnussraspeln.

**Kirsch-Flapjack**

Geben Sie 50g gehackte Kirschen zu den Haferflocken.

**Rosinen-Flapjack**

Geben Sie 50g Rosinen zu den Haferflocken.

**Schokoladen-Flapjack**

Die Schnitten nach dem Abkühlen zur Hälfte mit geschmolzener Schokolade überziehen. Fest werden lassen.

Sie haben die Wahl zwischen 2 langsamen Garprogrammen:

Langsames Garen hoch - 300W - für die 1. Stufe des langsamen Garverfahrens.

Langsames Garen niedrig - 100W - zur Weiterführung des langsamen Garverfahrens durch leichtes Köcheln.

Langsamgaren ist für sehr 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 langsamen Garen auf niedriger Stufe (100W) zu kochen, beginnen Sie immer mit langsamen Garen auf hoher Stufe (300W), um die Nahrung zum kochen zu bringen und dann können Sie mit dem langsamen Garen auf niedriger Stufe fortfahren (100W).

### Maximale Kochzeit

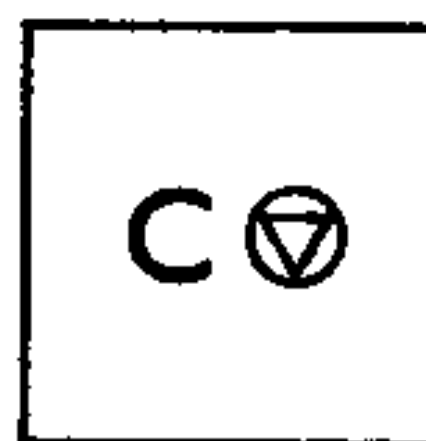
- 1 Stufen Langsam-Garfunktion - 12 Std.
- 2 Stufen Langsam-Garfunktion - 24 Std.

Die Einstellung der Langsam-Garfunktion erfolgt in Schritten von 10 Min.

- 0H20 bedeutet 20 Minuten.
- 5H00 bedeutet 5 Stunden
- 10H40 bedeutet 10 Stunden
- 40 Minuten.

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

1.



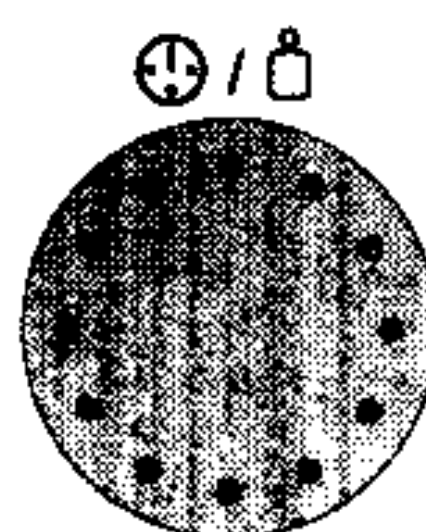
Drücken Sie „Clear / Stop“

2.



Drücken Sie „Langsames Garen“ einmal. Im Display erscheint „LANGSAMES GAREN STARK – ZEIT EINGEBEN“.

3.



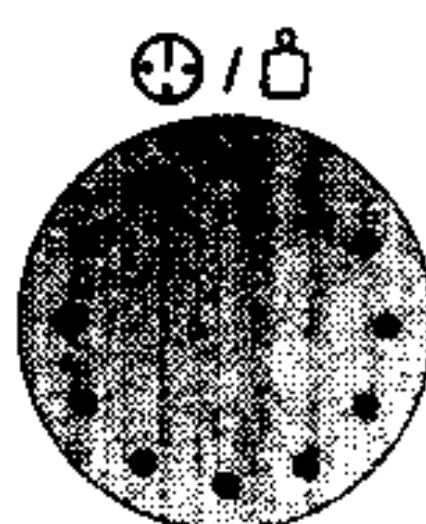
Drehen Sie den „Drehknopf“, bis **0H30 – TUERE SCHLIESSEN** im Display erscheint.

4.



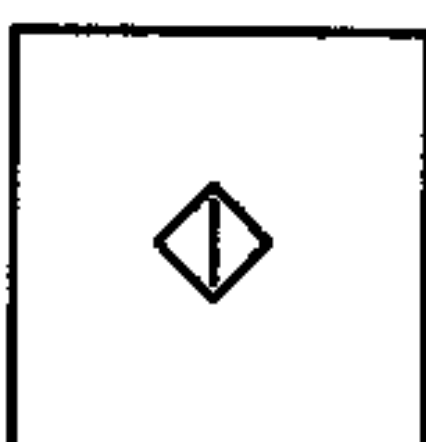
Drücken Sie „Langsames Garen“ einmal. Im Display erscheint „LANGSAMES GAREN SCHWACH – ZEIT EINGEBEN“.

5.



Drehen Sie den „Drehknopf“, bis **8H00** im Display-Fenster angezeigt wird.

6.



Schließen Sie die Tür und drücken Sie „Start“.



## Wichtige Tips für beste Ergebnisse beim langsamen Garen

Geeignete Speisen für das langsame Garen: Flüssigkeitshaltige Gerichte, wie Eintöpfe oder Schmorgerichte mit gewürfeltem Fleisch oder Hühnerstücken, Suppen, Reispudding. Knollengemüse ist besonders zum langsamen Garen geeignet. Schneiden Sie das Gemüse in gleich große Stücke; je größer die Stücke, je länger die Garzeit.

Die meisten Eintöpfe und Schmorgerichte gelingen am besten, wenn sie mit dem zweistufigen langsamen Garen gekocht werden. Kochen Sie das Gericht 25 – 40 Minuten lang auf der hohen Stufe (300W) und lassen Sie es dann mehrere Stunden lang auf der niedrigen Stufe (100W) kochen. Im Allgemeinen ist ein Minimum von 4 Stunden erforderlich. Sie können das Gericht umrühren, doch dies ist nicht erforderlich.

Achten Sie immer darauf, dass die Schüssel mit einem fest sitzenden Deckel abgedeckt ist, um ein Austrocknen der Speise zu verhindern. Den Deckel nach dem Umrühren immer wieder anbringen.

## Vorteile des langsamen Garens von Schmorbraten/ Suppen:

Sie können früh mit dem Kochen beginnen, dann Ihre Erledigungen machen und bei Ihrer Rückkehr ist das Essen fertig - es ist wenig wahrscheinlich, 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 Garvorgang.) Durch den langsamen Garvorgang wird das Fleisch weich und der Geschmack kann sich voll entfalten.

Benutzen Sie ausreichend Flüssigkeit. Als Flüssigkeiten eignen sich Wasser, Fleischbrühe, Wein, Obstsaft, Bier oder Apfelwein. Für beste Ergebnisse sollten Fleisch und Gemüse von der Flüssigkeit bedeckt sein, damit sie nicht austrocknen.

Benutzen Sie immer ein ausreichend großes Gefäß zum Kochen – eine große Schüssel mit mikrowellen-sicherem Deckel ist ideal, da sich die Zutaten besser mischen lassen und es nicht so leicht zu Verschüttungen kommen kann.

Mischen Sie Soßenbinder zu Beginn des Kochvorgangs mit dem Fleisch oder rühren Sie 1 – 2 Teelöffel Stärkemehl, angerührt mit etwas kaltem Wasser, 10 – 15 Minuten vor Ende der Kochzeit in die Kochflüssigkeit.

Fügen Sie Sahne oder Milch immer erst am Ende des Kochvorgangs hinzu. Nach dem Kochen gut umrühren.

Bequemlichkeit und Flexibilität: - Das Essen ist fertig, wann Sie wollen. Ist die Nahrung einmal gründlich gekocht und siedend heiß, kann die Speise mit langsamem Garen auf niedriger Stufe (100W) warmgehalten werden.

**GEBRAUCH**

- F.** Warum geht das Mikrowellen-Licht nicht?  
**A.** Entweder:
- o Die Tür ist nicht richtig geschlossen. oder:
  - o Die Glühbirne ist defekt.
- F.** Warum kommt Dampf aus dem Luftschlitz?  
**A.** Beim Kochen entsteht Dampf. Die Mikrowelle ist so konstruiert, dass dieser Dampf entweichen kann.
- F.** Kann die Mikrowelle kaputt gehen, wenn sie leer betrieben wird?  
**A.** Ja. Betreiben Sie das Gerät niemals im leeren Zustand, oder ohne korrekten Sitz des Drehtellers.
- F.** Warum entwickelt mein Gerät Rauch, wenn ich es mit Grill-, Umluft- oder Kombi-Funktion betreibe?  
**A.** Ablagerungen aus Schmutz und Fett, welche sich an den Wänden oder an der Decke des Geräts festsetzen, beginnen bei Hitze zu rauchen, wenn die nicht regelmäßig entfernt werden. Daher ist es wichtig, dass die Mikrowelle nach jedem Gebrauch gereinigt wird.
- F.** Die Angaben über den Gebrauch von Alufolie sind verwirrend. Wann kann Alufolie verwendet werden?  
**A.** Folie sollte nur verwendet werden, wenn Sie bestimmte Teile der Speisen schützen wollen - vor Verkochen oder übermäßigem Auftauen. Benutzen Sie hierzu lediglich kleine Folienstücke.
- F.** Warum ist eine Standzeit wichtig, nachdem der Kochvorgang bereits abgeschlossen ist?  
**A.** Die Standzeit ist sehr wichtig. Beim Mikrowellenkochen entsteht die Wärme in der Nahrung, nicht im Ofen. Viele Speisen bauen die Hitze intern auf, sodass der Kochvorgang sogar noch fortgesetzt wird, nachdem die Speisen aus der Mikrowelle entnommen sind. Standzeiten für Braten, großes Gemüse und Kuchen ermöglichen ein inneres Garen, ohne dass die äußeren Teile überkocht werden.
- F.** Warum entstehen Funken und Knistergeräusche im Gerät?  
**A.** Hierfür gibt es mehrere Gründe:
- \* ein Behälter mit Metallteilen oder -rändern befindet sich im Gerät
  - \* zuviel Alu-Folie wurde verwendet.
  - \* Eine Schlinge aus Metall befindet sich im Gerät.
- F.** Warum entsteht Kondenswasser im Gerät?  
**A.** Dies ist normal. Die Ursache ist schnelleres Kochen der Nahrung, als Wasser entweichen kann.

**NAHRUNG**

- F.** Kann die Ofentemperatur während des Kochens mit Umluft abgelesen werden?  
**A.** Ja, indem Sie die Taste „Umluft“ drücken. Die Temperatur wird dann für ca. 2 Sekunden angezeigt.
- F.** Warum kann es vorkommen, dass Rührei aus der Mikrowelle manchmal trocken schmeckt?  
**A.** Eier trocknen aus, wenn sie überkocht werden. Es kann sein, dass Sie die Kochzeit oder die Leistung aus einem der folgenden Gründe anders einstellen müssen:
- \* Die Eier haben unterschiedliche Größen.
  - \* Die Ausgangstemperatur der Eier ist unterschiedlich, abhängig davon, wie sie gelagert werden.
  - \* Die Form der Kochbehälter ist unterschiedlich und erfordert unterschiedliche Kochzeiten.
  - \* Eier setzen den Kochvorgang während der Standzeit fort.
- F.** Wie verhindern Sie ein Überkochen von Flüssigkeiten oder Geschmortem?  
**A.** Verwenden Sie größere Kochbehälter, als gewöhnlich. Wenn Sie die Mikrowellentür öffnen, oder die Taste „Clear / Stop“ drücken, wird das Kochen gestoppt.
- F.** Warum wird Geschirr in der Mikrowelle heiß?  
**A.** Die erhitzte Speise leitet die Hitze in der Mikrowelle an das Kochgeschirr weiter. Benutzen Sie daher Ofen-Handschuhe, wenn Sie etwas aus der Mikrowelle holen.
- F.** Beeinflusst die Dichte einer Speise die Kochzeit?  
**A.** Ja, dicke, kompakte Speisen wie z.B. Fleisch brauchen eine längere Koch- bzw. Erhitzungszeit, als z.B. Brot, Pudding oder Kuchen. Die Mikrowellen können kompakte Speisen nur langsam durchdringen.



# REINIGUNG

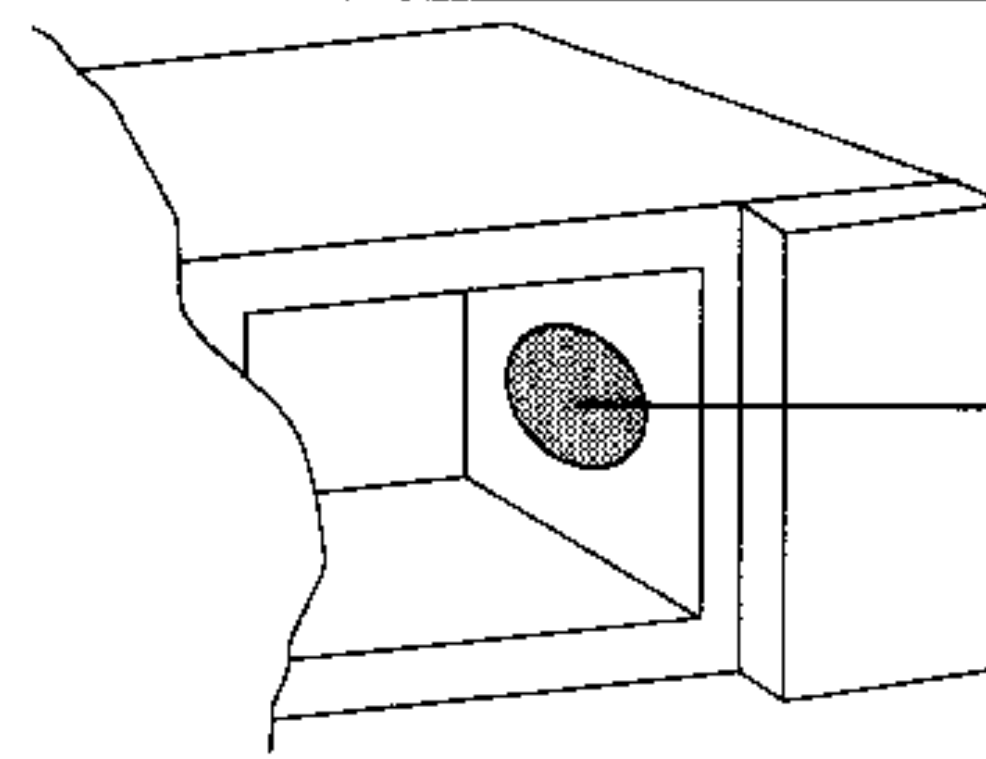
D

Es dürfen auf keinen Fall flüssige Lebensmittel- oder Fettpartikel im Herd zurückbleiben. Dies würde die Leistung Ihres Herdes beeinträchtigen und die Korrosionsgefahr erhöhen. Nach der Benutzung den Herd stets sorgfältig abwischen und trocknen.

## DER HERDINNENRAUM

Der Herd muß unbedingt stets saubergehalten werden. Der Herdinnenraum sollte nach jeder Benutzung gereinigt und trockengewischt werden. Vor dem Reinigen sicherstellen, dass der Grill abgekühlt ist. Mit einer milden Reinigungslösung reinigen, dabei besonders auf die Abdeckung an der Mikrowellen - Öffnung (s. Darstellung gegenüber) und auf den Schließbereich der Tür achten. Es muß besonders darauf geachtet werden, dass kein Wasser durch die kleinen Öffnungen in den Herdwänden gelangt. Mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Niemals scheuernde Reinigungsmittel verwenden, da diese den Garraum beschädigen können. Beim Grillen, mit Umluft oder bei Kombibetrieb kann Fett an die Herdwände spritzen. Wenn dieses Fett nicht nach dem Kochen entfernt wird, dann kann es sich ansammeln und verursachen, dass der Herd qualmt. Fettspritzer sind auch schwieriger zu entfernen, wenn sie auf der Oberfläche festbrennen.



Abdeckung an der Mikrowellen - Öffnung

Den Mikrowellenherd nicht mit Herdreinigungsmittel reinigen, da dies ernsthafte Schäden verursachen kann.

## ENTFERNBARE TEILE

Der Glasdrehteller, die Rollenaufgabe, die Metallauffangschalen und die Grillständer können zum leichteren Reinigen herausgenommen werden. In warmer Seifenlauge abwaschen und trocknen. Es ist wichtig, die Metallauffangschale nach der Benutzung zu reinigen, um eine Abnutzung der klebfreien Oberfläche zu verhüten.

## DIE AUSSENSEITE DES HERDES

Mit einem feuchten Tuch abwischen. Es darf kein Wasser in die Entlüftungsöffnungen gelangen. Niemals scheuernde Reinigungsmittel verwenden, da diese den Herd beschädigen können.

## GLASSPIEGELTÜR

Nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Unter keinen Umständen scheuernde Reinigungsmittel benutzen, da diese das Glas beschädigen können.

# BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN

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 KUNDENDIENST ein.

## PROBLEME

- Gerät arbeitet nicht
- Funkenbildung
- Ungleichmäßig gekocht
- Überhitzte Nahrung
- Zu gering erhitzte Nahrung
- Unzulängliches Auftauen

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

## MÖGLICHE URSACHEN

- Ist der Netzstecker eingesteckt?
- Ist die Mikrowellentür geschlossen?
- Kochzeit nicht eingestellt?
- Benutzen Sie nur mikrowellensicheres Geschirr?
- Tauen Sie die Nahrung vollständig auf?
- Drehen oder rühren Sie die Speise.
- Gerät nicht einschalten im leeren Zustand.
- Stellen Sie die richtige Kochzeit/ Leistungsstufe ein.
- Versichern Sie sich, dass die Lüftungsschlitze nicht abgedeckt sind.



Oven Specification	80
<b>Safety Instructions</b>	
How To Use Your Oven Safely	80
Other Important Safety Instructions	81
<b>Setting Up &amp; Getting To Know Your Oven</b>	
Installation	82
Oven Parts and Accessories	83
Oven Control Panel	84
Setting the Language	85
Setting The Clock	86
Child Lock Out / Demonstration Mode	86
How to use Kitchen Timer	87
Quick Start	87
Setting The Melody	87
Suitable Cookware	88-89
<b>Operating Instructions</b>	
Quick Reference Guide to 8 Way Cooking	90
<b>Manual Operation</b>	
Personal Menu Cooking	91-92
Microwave Cooking	93
Grill Cooking and Thermal Grill Cooking	94
Convection Cooking	95
Dual Cooking	96-97
Multi Stage Cooking	98
<b>Automatic Operation</b>	
Automatic Thermal Weight Defrost & Charts	99-102
Sensor Cooking & Charts	103-105
Direct Access, Direct Access Charts & Recipes	106-112
Slow Cooking	113-114
<b>Care Of Your Microwave Oven</b>	
Questions and Answers	115
Care and Cleaning	116
Before Calling For Service	116

# SPECIFICATIONS

**E**

## ECM172

Power Source	230 V
Maximum Output Power	900 W*
Power Grill	1200 W
Convection Heater	1200 W
Oven Capacity	1.1 cu. ft. (32 L)
Outside Dimensions (W x D x H)	550 x 472 x 355
Net Weight	25 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, 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.

### 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

E

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. Cups should be placed in the centre of glass tray.

**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. Do not place the oven near combustible materials e.g. curtains, kitchen paper.
5. The grill may cycle on/off during operation.

**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**

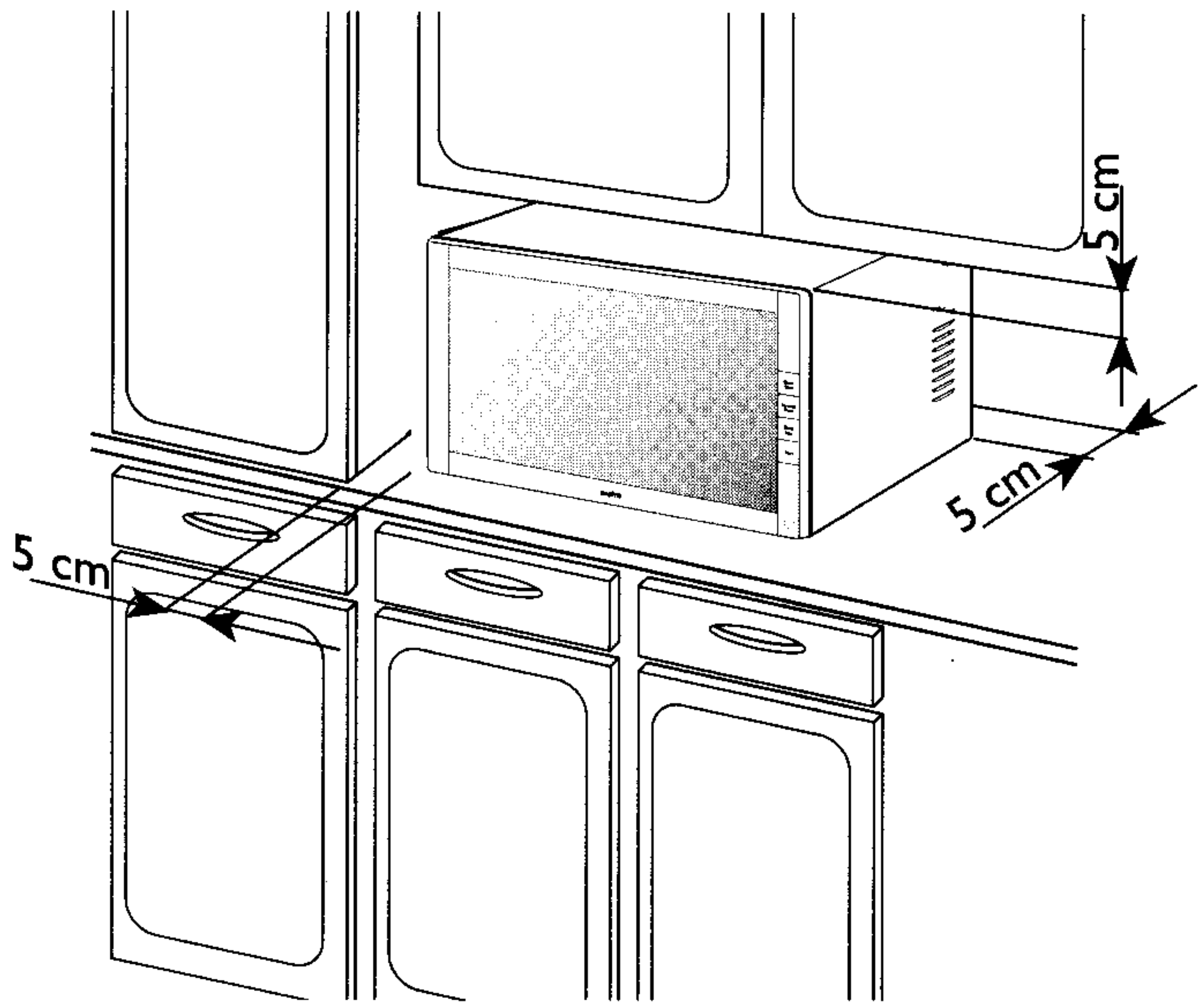


# INSTALLATION

E

## 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. The oven must be positioned so that the supply plug is easily accessible.

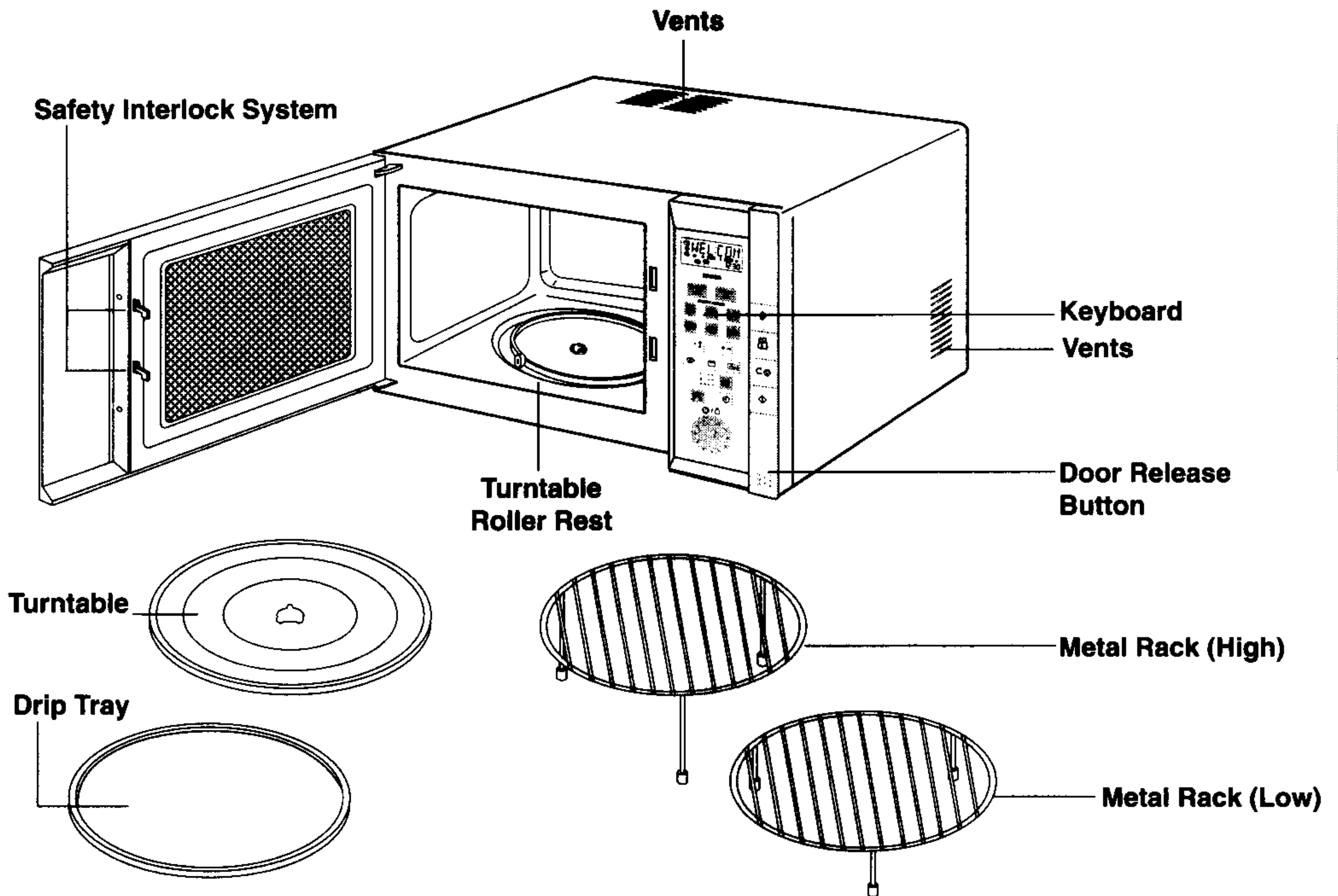


# OVEN PARTS AND ACCESSORIES

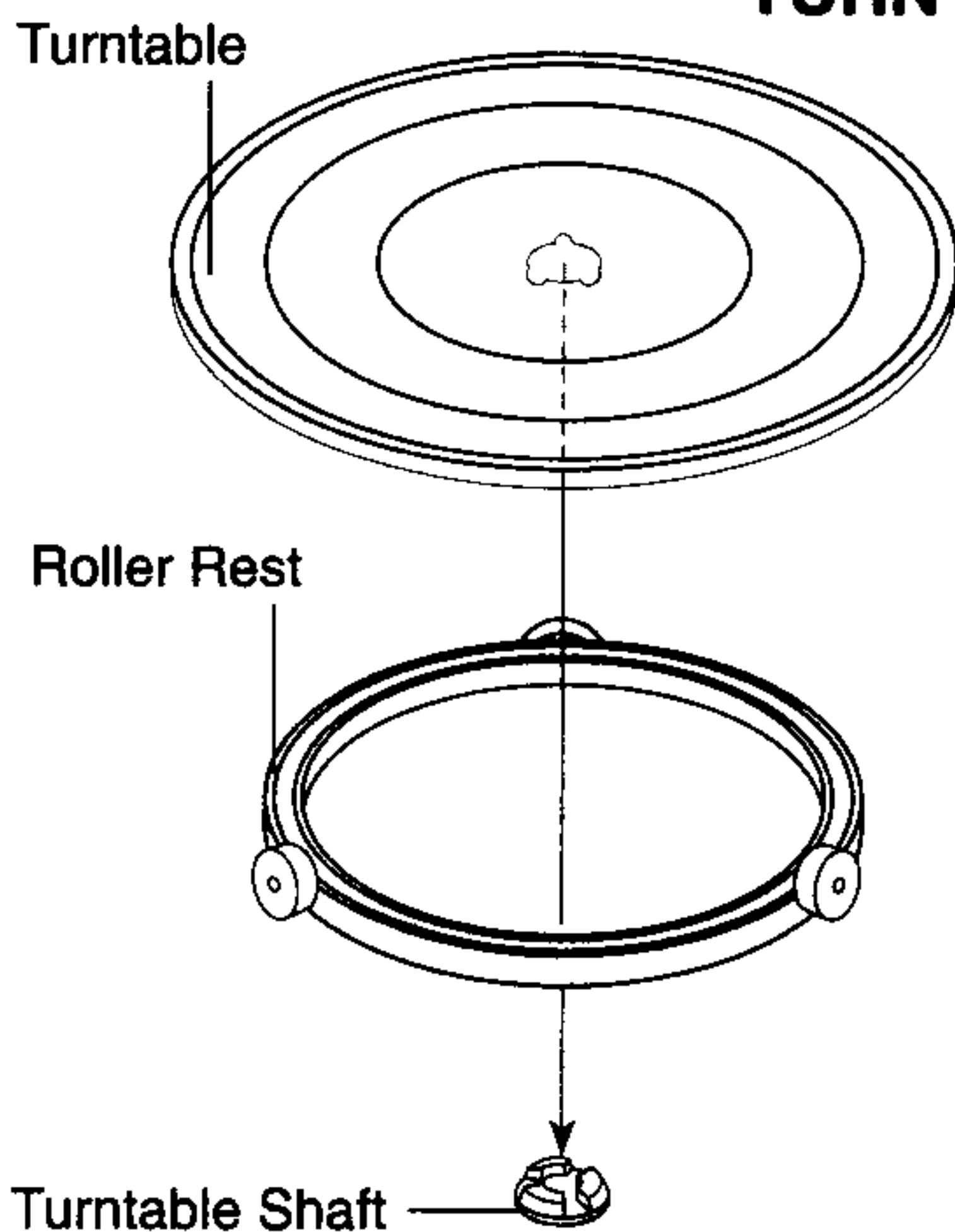
E

Your oven is supplied with the following accessories:

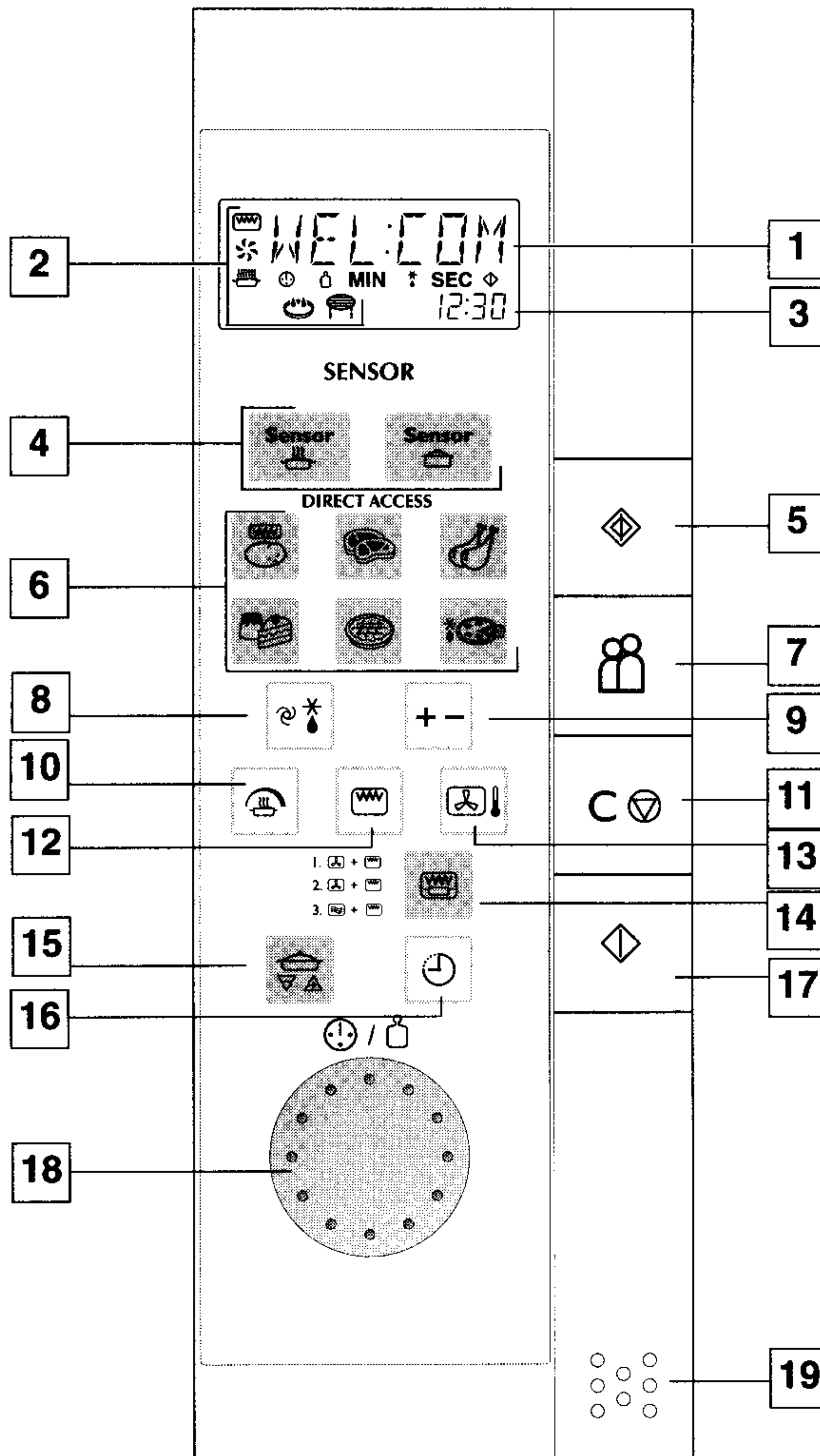
Turntable	1	Instruction manual	1
Turntable roller rest	1	Drip tray	1
Metal rack	2		



## 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.



- |   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>1. Display Window.</b> Cooking mode and short messages are displayed.</p> <p><b>2. Function Indicator.</b></p> <p><b>3. Kitchen Timer Display.</b></p> <p><b>4. Sensor Reheat &amp; Cook keys.</b></p> <p><b>5. Quick Start.</b></p> <p><b>6. Direct Access keys.</b></p> | <p><b>7. Personal Menu.</b></p> <p><b>8. Auto Defrost.</b></p> <p><b>9. More / Less key:-</b> Allows you to slightly increase or decrease cooking time of automatic programs.</p> <p><b>10. Micro Power.</b></p> <p><b>11. Clear / Stop.</b></p> <p><b>12. Grill / Thermal Grill.</b></p> | <p><b>13. Convection Temperature.</b></p> <p><b>14. Dual Cook.</b></p> <p><b>15. Slow Cook.</b></p> <p><b>16. Kitchen Timer.</b></p> <p><b>17. Start Key.</b></p> <p><b>18. Rotary Dial:</b><br/>For setting time and weight.</p> <p><b>19. Door Release button.</b></p> |
|---|---|--|



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

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

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

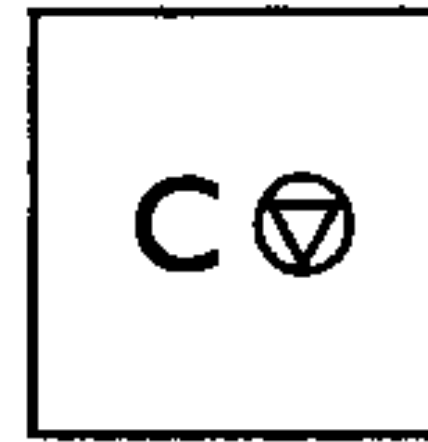
When you have selected your required language press **"Clear / Stop"** to hold that language, the numbers in the display then reset to **0**: and you will be prompted to set the time of day.

**Please note:-**

If word prompt is not required, press **"Quick Start"** for 3 seconds while word prompt is flowing across display, and function will be cancelled, the display will reset to **0** and you will be prompted to set the time of day.

**To set English:**

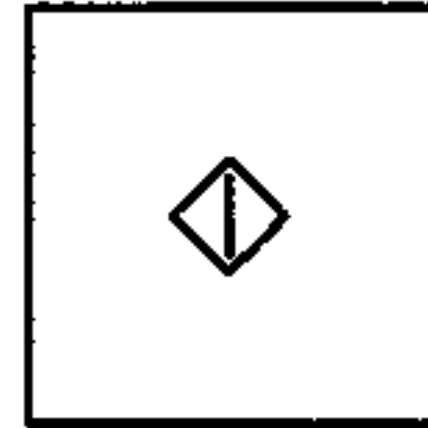
1.



This oven is preset to English, therefore to select English, it is only necessary to touch **"Clear / Stop"** once.

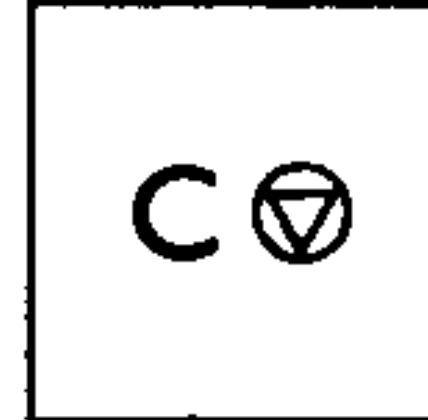
**To set Spanish:**

1.



Touch **"Start"** key once, the display will show **"ANTES DE UTILIZAR EL HORNO LEER EL MANUAL DE INSTRUCCIONES."**

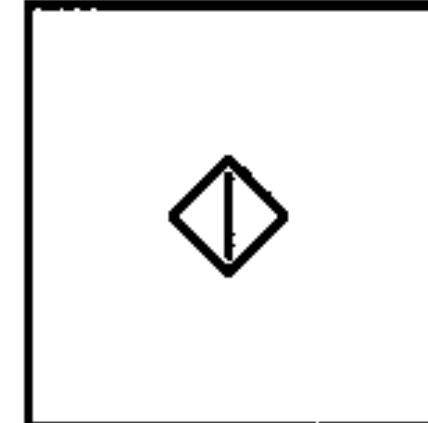
2.



Touch **"Clear / Stop"** once to select and hold language.

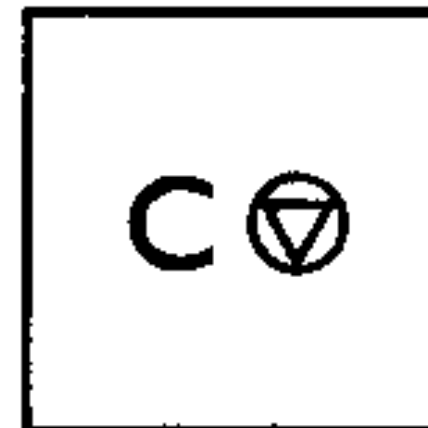
**To set German:**

1.



Touch **"Start"** key twice, the display will show **"VOR GEBRAUCH DIESES GERAETES BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN."**

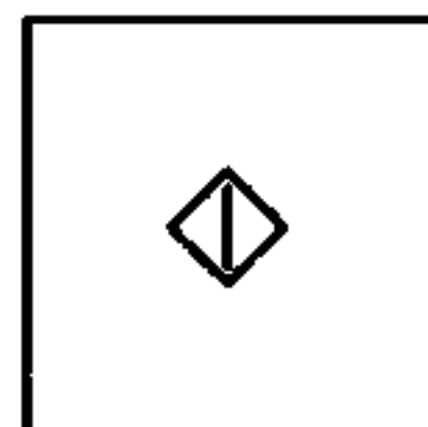
2.



Touch **"Clear / Stop"** once to select and hold language.

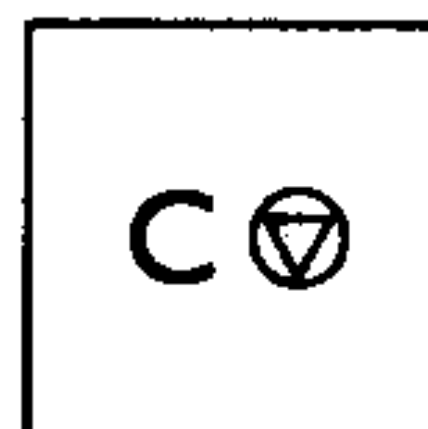
**To set Portuguese:**

1.



Touch **"Start"** key three times, the display will show **"LEIA AS INSTRUCOES ANTES DE USAR"**

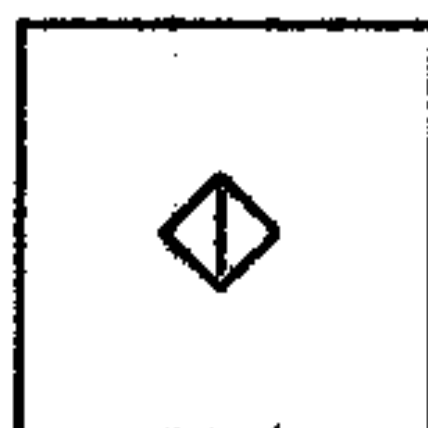
2.



Touch **"Clear / Stop"** once to select and hold language.

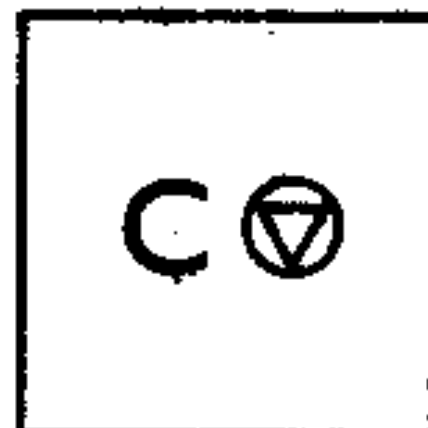
**To set Dutch:**

1.



Touch **"Start"** key four times, the display will show **"VOOR IN GEBRUIKNAME GEBRUIKSAANWIJZING ANDACHTIG LEZEN"**

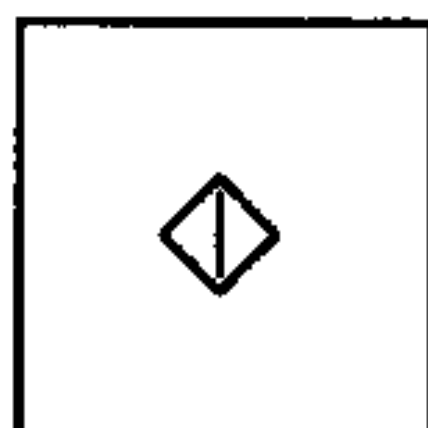
2.



Touch **"Clear / Stop"** once to select and hold language.

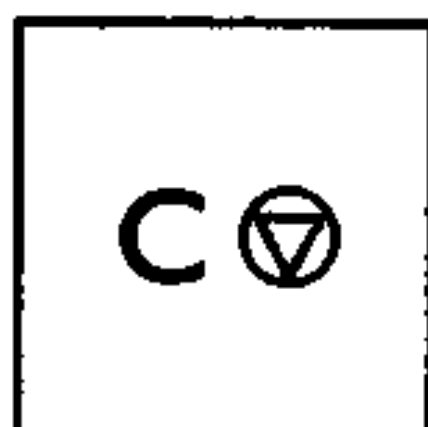
**To set French:**

1.



Touch **"Start"** key five times, the display will show **"VEUILLEZ LIRE LE MODE EMPLOI AVANT DUTILISER VOTRE FOUR"**

2.



Touch **"Clear / Stop"** once to select and hold language.

# SETTING THE CLOCK

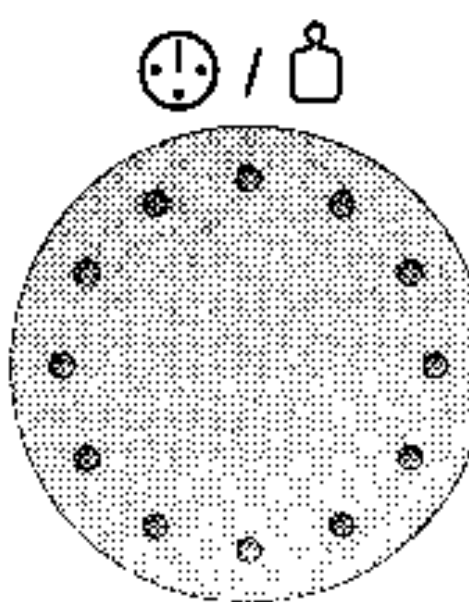
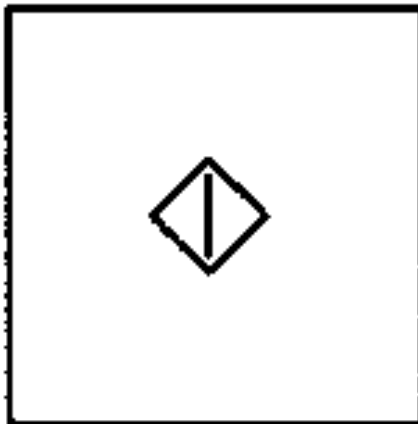
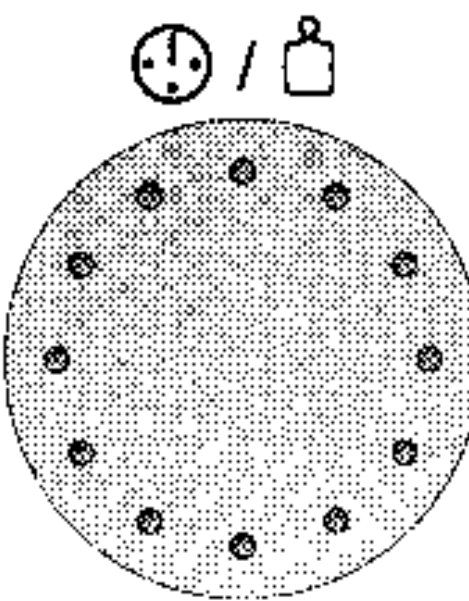
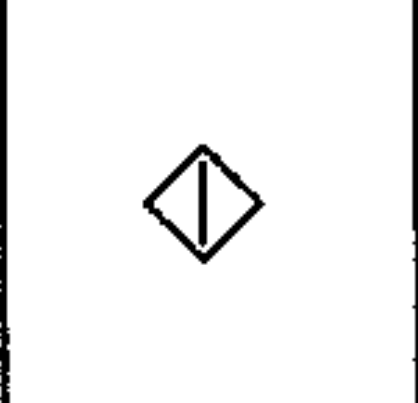
E

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 85.

To set the clock follow adjacent procedure.

To reset the clock, open the door and press "Start" key for 3 seconds, 0: and "SET HOUR" shows in display and the clock symbol flashes. To set the clock follow adjacent procedure.

## Example: To set 4:30:

1. 
2. 
3. 
4. 

After setting the language 0: and "SET HOUR" shows in display and the clock symbol flashes. Turn "Rotary Dial" until 4: is indicated in the display window.

"PRESS START" shows in display and the start symbol flashes. Touch "Start" Key. This locks in the hour setting. "4.00 SET MINUTES" shows in display and time indicator begin to flash.

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

"PRESS START" shows in display and the start symbol flashes. Touch "Start" Key to lock in the time and start the clock running.

# CHILD LOCK-OUT AND DEMONSTRATION MODE

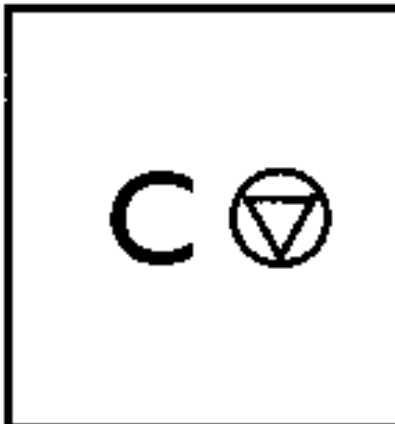
## Child Lock-Out:

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

## 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.

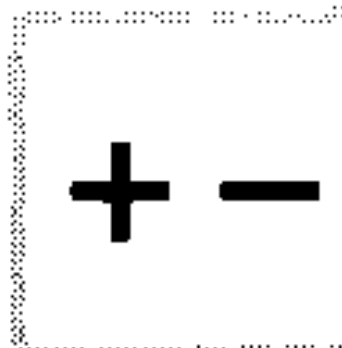
## To set child lock-out.

1. 

Press and hold "Clear / Stop" Key for 3 seconds. **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.

## To set demonstration mode.

1. 

Press and hold "More / Less" Key for 3 seconds. Indicator **L** lights up and clock display reappears. Demonstration mode is now set.

To cancel demonstration mode simply repeat setting procedure. Indicator **L** disappears and clock display reappears. 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

E

The oven may be used as a useful automatic kitchen timer. It may be set from 10 secs to 90 mins. This function operates independently of the cooking functions, therefore the oven may be operated at the same time as the kitchen timer. The cooking time and kitchen timer will both be indicated in the display window.

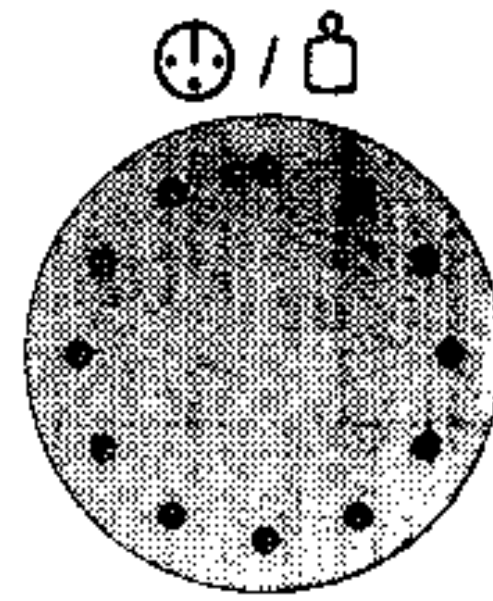
**Example: To set kitchen timer for 5mins 30secs:**

1.



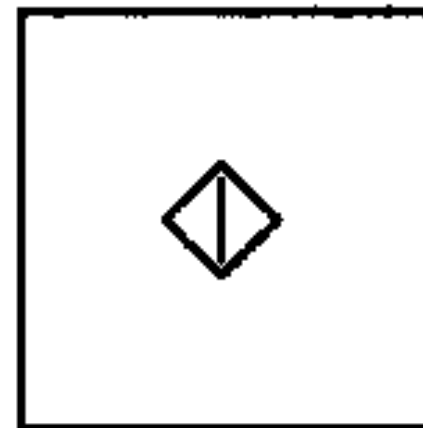
Touch "**Kitchen Timer**".  
Kitchen timer display flashes "**00.00**".

2.



Turn "**Rotary Dial**" until **5:30** is indicated in the display window.

3.



Touch "**Start**" Key. The Kitchen Timer will begin counting down. To cancel Kitchen Timer press "**Clear / Stop**". If the start key is not pressed immediately the Kitchen Timer will begin counting down after 5 seconds.

**Note:**

Sole operation of the kitchen timer function may be cancelled by pressing "**Clear/Stop**".

## QUICK START

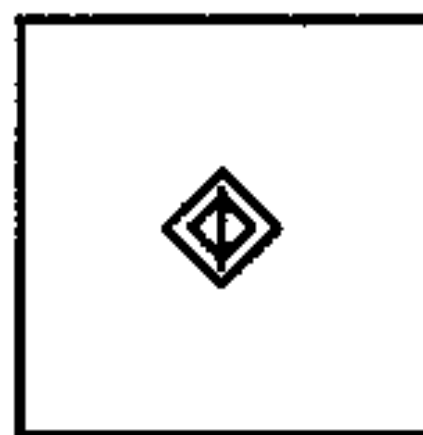
The Quick Start function allows the oven to begin cooking immediately on full power **900W**.

**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.**

1.



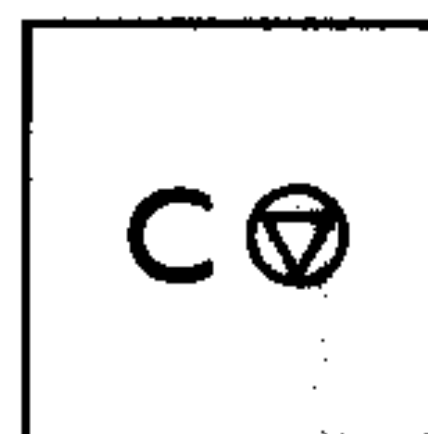
Place food in the oven and close the door. Touch "**Quick Start**" Key 4 times. The microwave indicator lights up and the oven begins to operate immediately.

## SETTING THE MELODY

To indicate when cooking is complete, this microwave oven plays one melody (out of a selection of three). To make your selection, please follow instructions opposite.

**To select melody 2**

1.

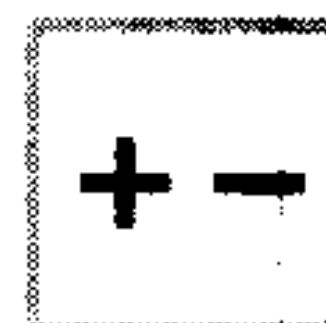


Press "**Clear/Stop**" once.

2.

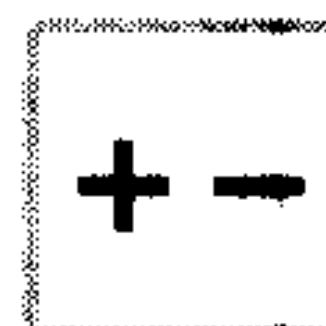
Open oven door.

3.



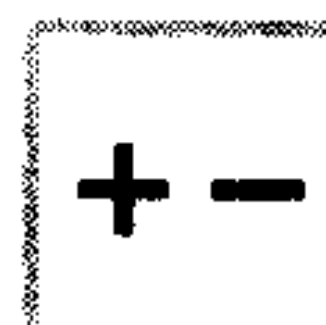
Press "**More / Less**" three times, to select melody 1.

4.



Press "**More / Less**" once again, to select melody 2.

5.



Press "**More / Less**" once again, to select melody 3.



# SUITABLE COOKWARE

E

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

**SUITABLE COOKWARE (CONT.)****E**

<b>MATERIAL</b>	<b>DUAL COOKING GRILL &amp; MICROWAVE</b>	<b>DUAL COOKING CONVECTION &amp; MICROWAVE</b>	<b>DUAL COOKING CONVECTION &amp; GRILL</b>
<b>Turntable</b>	Yes	Yes	Yes
<b>Metal Racks</b>	Yes	Yes	Yes
<b>Metal Drip Tray</b>	Yes	Yes	Yes
<b>Heat Resistant Ceramic &amp; Glass.</b>	Yes	Yes	Yes
<b>China - Without Metal Decoration.</b>	Yes	Yes	Yes
<b>Plastic- microwave proof cookware.</b>	No	No	No
<b>Plastic cling film, microwave wrap, microwave roasting bags. (Do not use metal twist ties.)</b>	No	No	No
<b>Metal Cookware e.g baking tins, trays</b>	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
<b>Aluminum Foil</b>	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
<b>Paper Greaseproof paper Kitchen Paper, plates or cups.</b>	No	Yes - With care. Greaseproof paper may be used to line dishes.	No
<b>Wood / Straw</b>	No	No	No

COOKING MODE	ACCESSORIES TO USE	SUGGESTED USE
<b>Microwave Only</b> 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.
<b>Grill 1</b> <b>Grill Only</b> 1 Setting	Place high rack on turntable. Or on metal drip tray on turntable.	For toasting bread, muffins etc.
<b>Grill 2</b> <b>Thermal Grill</b> 1 Setting	Place high rack on metal driptray on turntable.	For cooking small chops, sausages, fish fingers etc.
<b>Convection Only</b> (including 2 Level Convection Cooking.) 40 - 250°C	Place dish directly on turntable or on low rack.  2 Level Convection - Place dishes/ trays on low and high rack. Change- over position halfway through cooking for best result.	For cooking meringues, biscuits, scones, bread, Yorkshire Puddings, pastry items e.g pies, tarts etc. 2 Level Convection - For batch baking of biscuits, scones, cakes etc. on two levels.
<b>Dual 1</b> <b>Convection &amp; Microwave</b> Variable combinations of convection temperature 100 - 250°C with 80, 150, 300 or 450W microwave power.	Place dish directly on turntable or on low rack on metal drip tray on turntable.	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.
<b>Dual 2</b> <b>Convection &amp; Grill</b> Thermal Grill with Convection 210 - 250°C	Place metal driptray on high rack.	For fast cooking and crisping of small items e.g frozen potato products, fish fingers, chicken nuggets etc.
<b>Dual 3</b> <b>Microwave &amp; Grill</b> Thermal Grill with 80, 150, 300 or 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.

(For details of suitable cookware please see pages 88 - 89.)



# PERSONAL MENU COOKING

E

Your oven is equipped with a convenient personal menu feature.

This allows you to store three personal cooking programs of your own choice. These should be used for operations that you use most frequently.

To select Personal menu	Press Key
Personal menu 1	once
Personal menu 2	twice
Personal menu 3	three times

To input and store your personal program simply touch Personal Menu Key 1, 2 or 3, followed by the micro cooking power and cooking time. Then press the personal menu key once again to store the program.

The personal menu programs, can be preset with up to three different stages of cooking.

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:

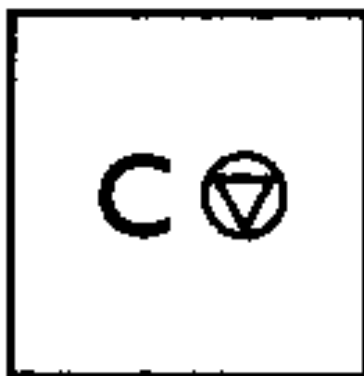
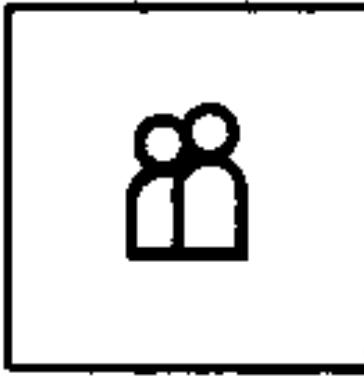

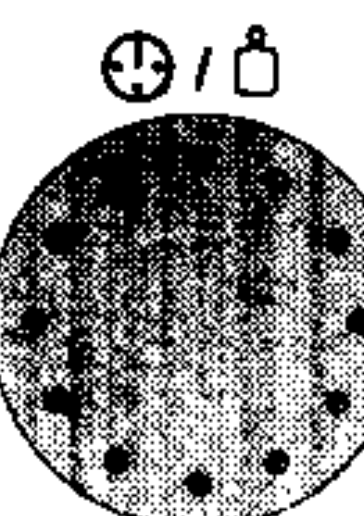

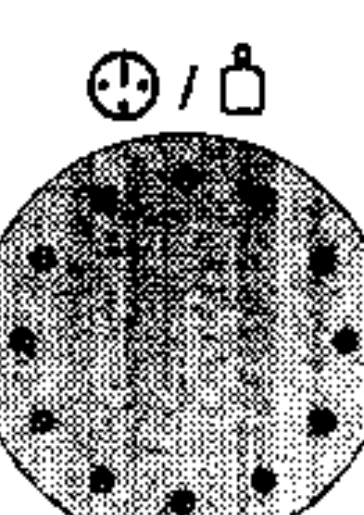
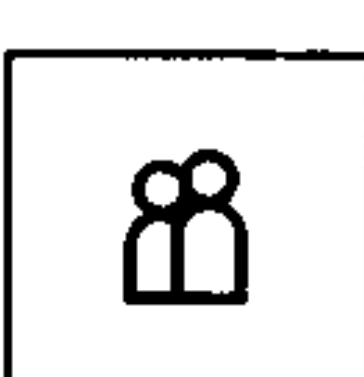
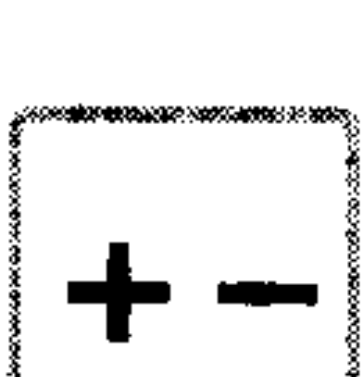
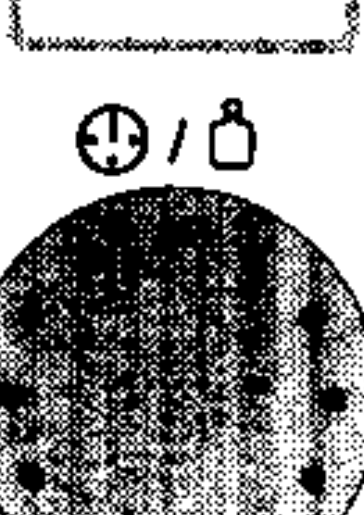
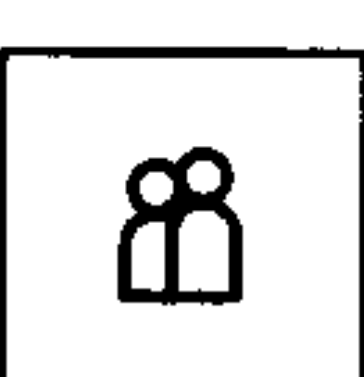
Dual cook - This is microwave with grill or convection at the same time, or convection with grill at the same time.

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

Once set, you can change the preset programs by following the input and store procedure once again.

To input and store a personal menu program:

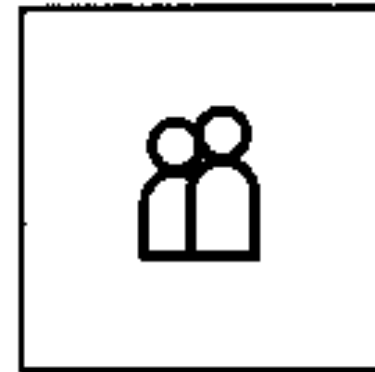
**Example: (Two stage cooking) To program your oven to cook at 900W for 5 minutes followed by 450W for 8 minutes.**

1.  Touch "Clear / Stop".
2.  Touch "Personal Menu" Key once. "P1 - SET COOKING MODE" is displayed in window.
3.  Touch "Micro Power" Key once. "900W - SET TIME" is displayed in window.
4.  Turn "Rotary Dial" until 5.00 is indicated in the display window. "PRESS PERSONAL MENU KEY" scrolls across display. (If setting two stage cooking ignore this message)
5.  Touch "Micro Power" Key three times. "450W - SET TIME" is displayed in window.
6.  Turn "Rotary Dial" until 8.00 is indicated in the display window. "PRESS PERSONAL MENU KEY" scrolls across display.
7.  Touch "Personal Menu" Key once. Your personal menu program is now stored. The stored program will show in the display, ie "P1 900W 5.00 450W 8.00". To clear the display press "Clear / stop".
8.  To name your personal program: Touch "More / Less".
9.  Turn "Rotary Dial" to scroll through the letters of the alphabet. Select the letter required, press "More / Less" to store the letter. Repeat as required.
10.  When you have completed the program name, press "Personal Menu" to store the name.

To use a personal menu once it has been stored.

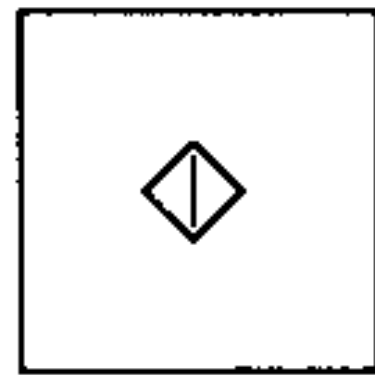
Example: To select Personal Menu 1(900W for 5 minutes followed by 450W for 8 minutes).

1.



Place food in oven and close door.  
Touch "**Personal Menu**" Key once.

2.

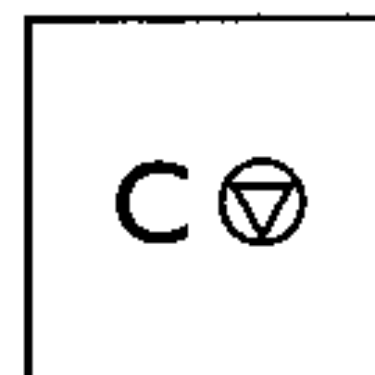


Touch "**Start**".

To delete a personal menu once it has been stored.

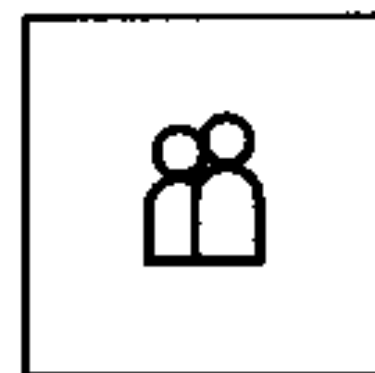
Example: Personal Menu 1 named LIQUID REHEAT 900W 2.00

1.



Touch "**Clear / Stop**".

2.



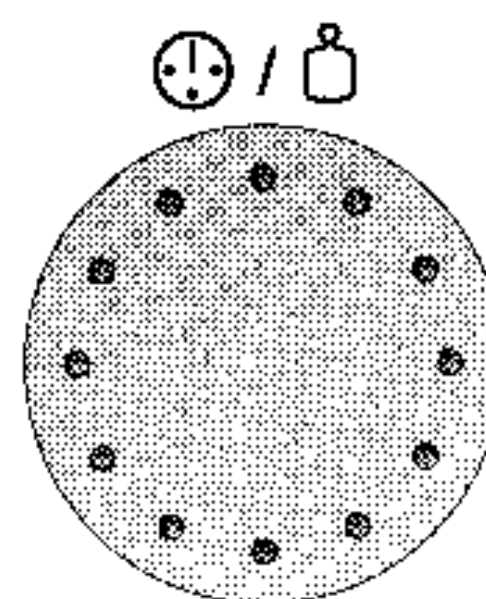
Touch "**Personal Menu**" required number of times to select menu to be deleted.

3.



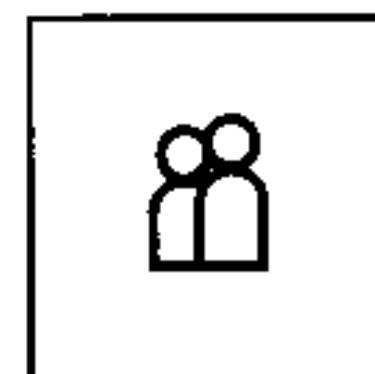
Touch "**Micro Power**" key once. "900W - SET TIME" is displayed in window.

4.



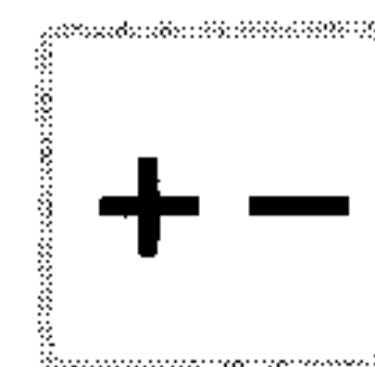
Turn "**Rotary Dial**" until 0 is indicated in the display window. "SET TIME" scrolls across display.

5.



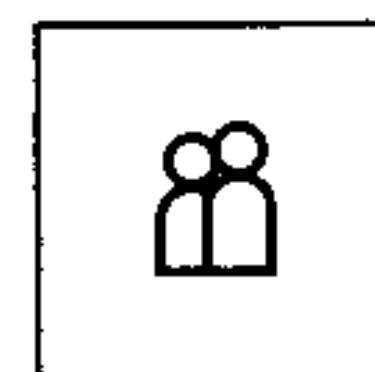
Touch "**Personal Menu**" once. Menu is now cancelled.

6.



To delete the name of your personal program. Touch "**More / Less**" once, the display will clear.

7.



Touch "**Personal Menu**" once. Previous information has now been deleted. "P-1 SET COOKING MODE" scrolls across display.

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

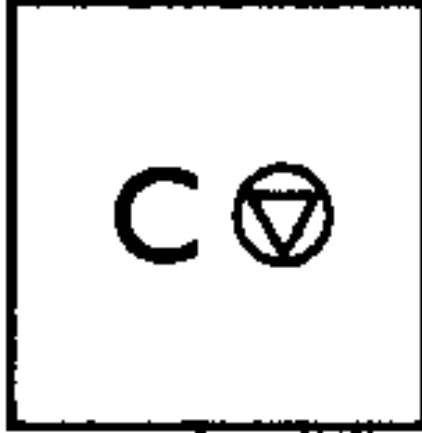

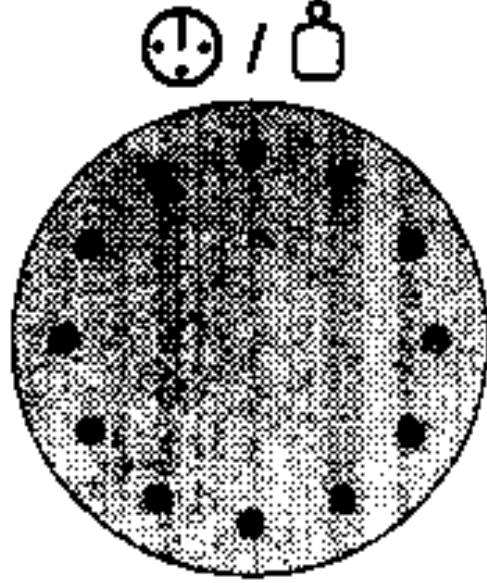
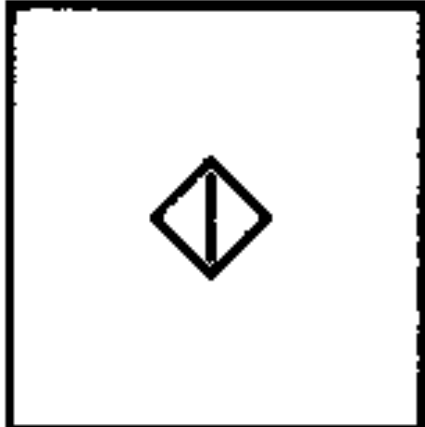
For manual defrosting (without using Auto Defrost features), use **150W**. To speed up the defrosting of dense foods over 450g (1lb), the oven may start on full power for **1-3 minutes**, then be reduced to **150W** until defrosting is complete.

### NOTE:

The time increments 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 450W for 1 min 30 secs

1.  Touch "**Clear / Stop**".
2.  Touch "**Micro Power**" Key 3 times. "**450W SET TIME-**" shows in display.
3.  Turn "**Rotary Dial**" until **1.30** is indicated in the display window. Place food in the oven and close the door "**PRESS START**" shows in display.
4.  Touch "**Start**".

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

<b>900W</b>	.....	<b>ONCE</b>
<b>750W</b>	.....	<b>2 TIMES</b>
<b>450W</b>	.....	<b>3 TIMES</b>
<b>300W</b>	.....	<b>4 TIMES</b>
<b>150W</b>	.....	<b>5 TIMES</b>
<b>80W</b>	.....	<b>6 TIMES</b>

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



# GRILL COOKING

E

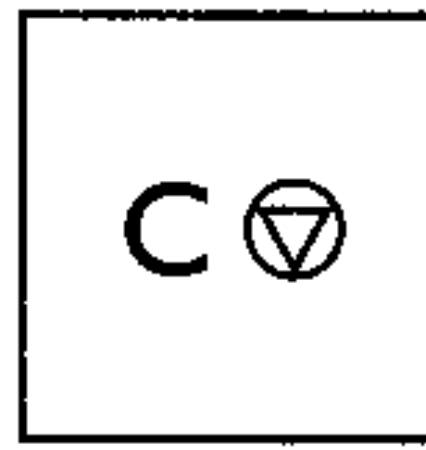
## Grill 1- Grill only

This method is ideal for toasting bread or muffins. Remember the oven will be hot. Place all food on high grilling rack on metal drip tray on turntable.

Grill cooking time can be set to a maximum of 90 minutes.

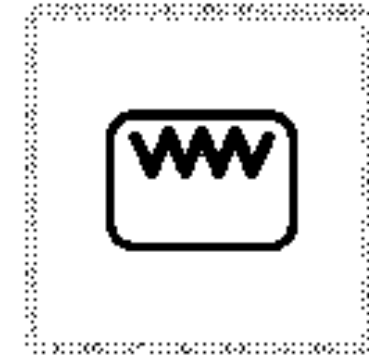
Example: Set oven to Grill for 15 minutes.

1.



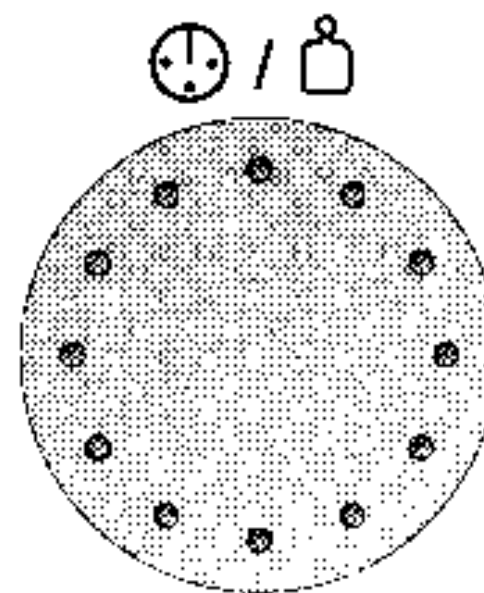
Touch "**Clear / Stop**".

2.



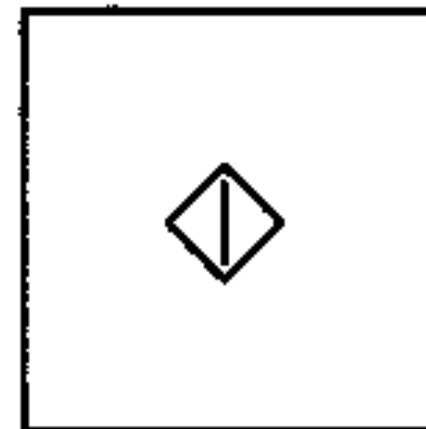
Touch "**Grill**" key once. The Grill indicator lights up "**GRILL 1 - SET TIME**" shows in display.

3.



Turn "**Rotary Dial**" until **15.00** is indicated in the display window, place food in the oven and close the door. "**PRESS START**" shows in display.

4.



Touch "**Start**".

# THERMAL GRILL COOKING

## Grill 2- Thermal Grill

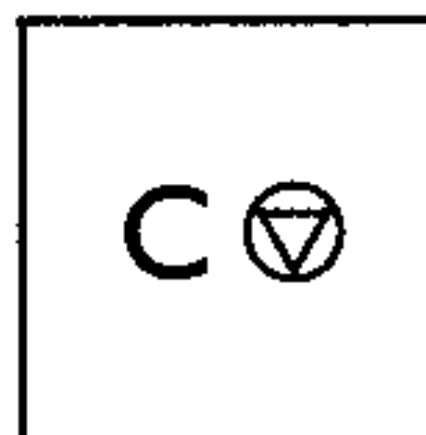
During thermal grill cooking, both fan and grill element operate together to circulate hot air around the food to assist the cooking process.

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.



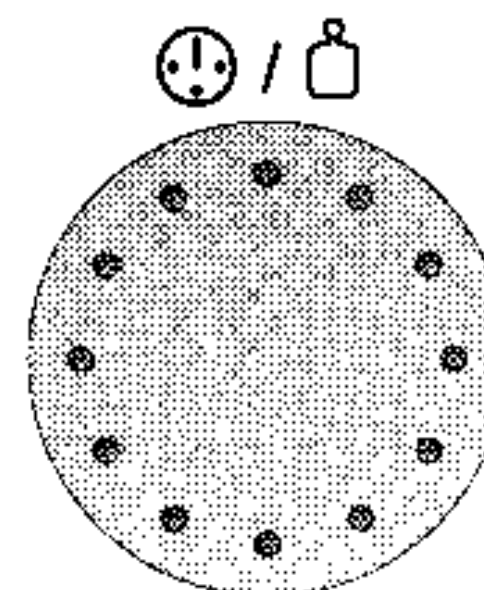
Touch "**Clear / Stop**".

2.



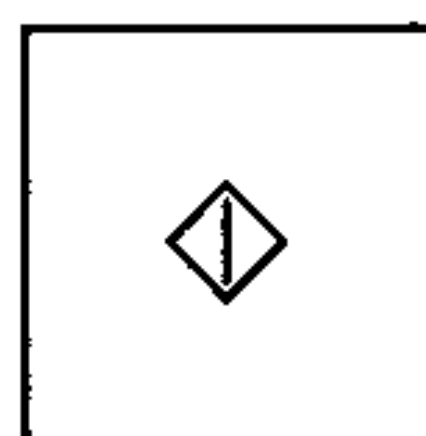
Touch "**Grill**" key twice. "**GRILL 2 - SET TIME**" shows in display.

3.



Turn "**Rotary Dial**" until **15.00** is indicated in the display window, place food in the oven and close the door "**PRESS START**" shows in display.

4.



Touch "**Start**".

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

For recipes which require higher temperatures e.g pastries, scones or Yorkshire puddings, best results are obtained if the oven is preheated first. The preheat temperature range is 100 - 250°C.

**Note:**

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

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.

**One or two level convection cooking;**

Convection cooking can be done on one or two levels using the two racks provided. If cooking on one level, place food on low rack. If cooking on two levels (ie batch baking) place food on the high and low rack. Swap position of food halfway through cooking to get the most even result.

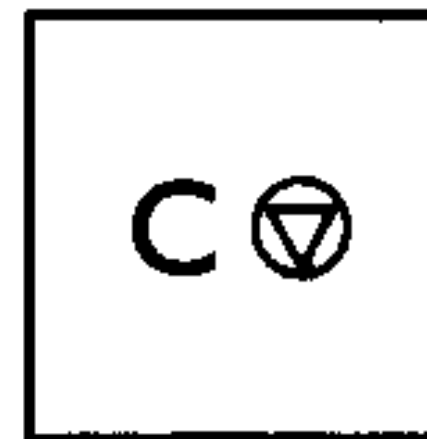
As there is no microwave energy being used you can place metal tins directly onto the metal racks with no danger of arcing.

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.

**Example: Set oven to Preheat to 200°C.**

(The oven is preheated before the food is added)

1.



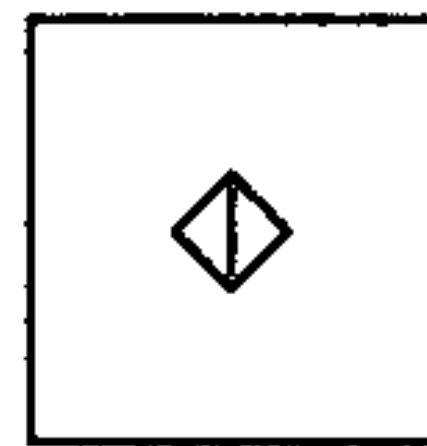
Touch "**Clear / Stop**".

2.



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

3.



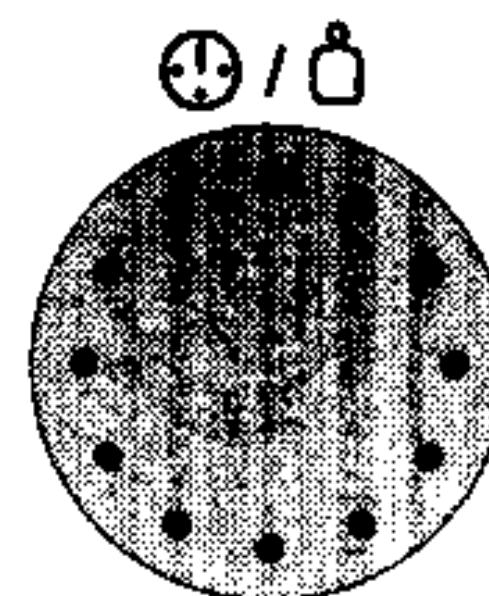
Close the door and press "**Start**". The oven will now preheat. When the correct temperature is reached the oven will beep 3 times and "**PREHEATING COMPLETED - 200 C**" will appear in the display.

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

4.

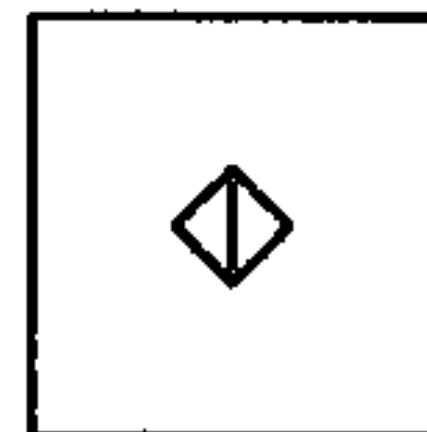
When preheating is completed, open the door and place food in the oven. "**200 C - SET TIME**" shows in display.

5.



Turn "**Rotary Dial**" until **20.00** is indicated in the display window. Close the door

6.



Touch "**Start**".

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

1. Convection + Microwave - For baking and roasting.
2. Convection + Thermal Grill - For fast crisping.
3. Microwave + Thermal Grill - For fast grilling.

## Dual 1

### Convection + Microwave

This function allows you to combine convection operation (100°C - 250°C) with any one of 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.

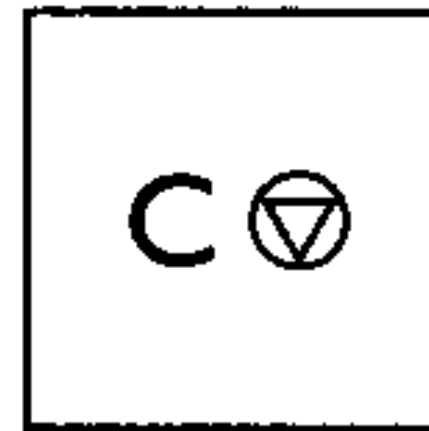
Food should be placed on the low rack on the metal drip tray on the turntable.

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.

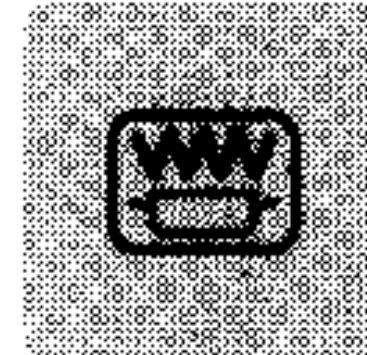
**Example: Set oven to Dual Convection + Microwave for 15 minutes, at 210°C and 450W microwave power.**

1.



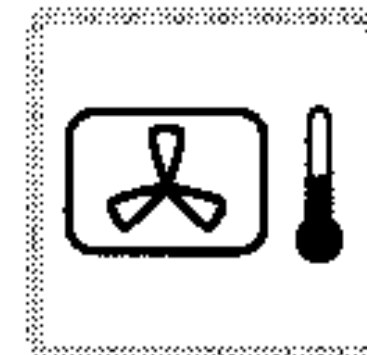
Touch "**Clear / Stop**".

2.



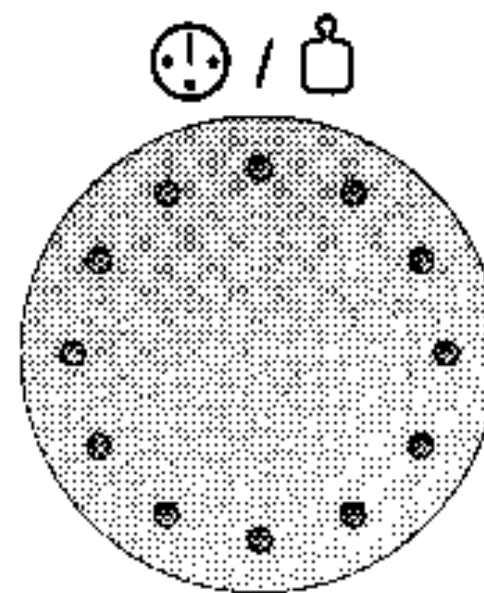
Press "**Dual Cook**" key once. The Convection and Micro indicator light up and "**DUAL I 200C 450W - SET TIME**" is displayed.

3.



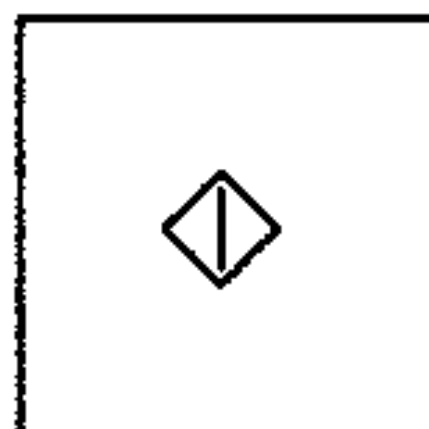
Press "**Convec.Temp.**" once - "**210 C**" is displayed.

4.



Turn "**Rotary Dial**" until **15.00** is indicated in the display window. Place food in the oven and close the door.

5.



Touch "**Start**".



## Dual 2 Convection with Thermal Grill

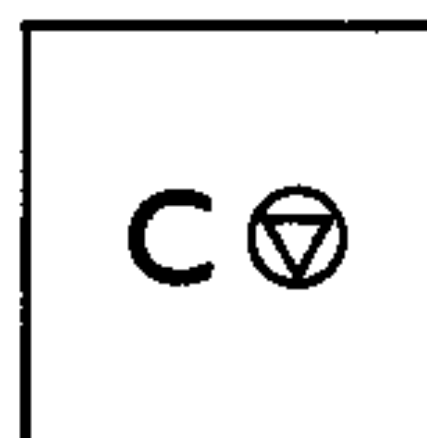
This function allows you to combine convection (210°C - 250°C) operation with the thermal grill, and is ideal for cooking small foods which require crisping e.g frozen potato products such as oven chips, potato croquettes or waffles, fish fingers, chicken nuggets, beefburgers and sausages.

Food should be placed on the high rack which is on the turntable. Alternatively food may be 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 Thermal Grill with Convection for 15 minutes, at 220°C.**

1.



Touch "**Clear / Stop**".

2.



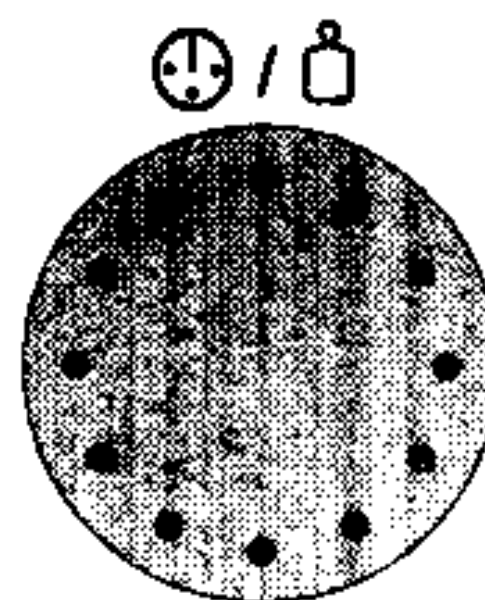
Press "**Dual Cook**" key twice. The Grill and Convection indicators light up and "**DUAL 2 210 C GRILL 2 - SET TIME**" is displayed.

3.



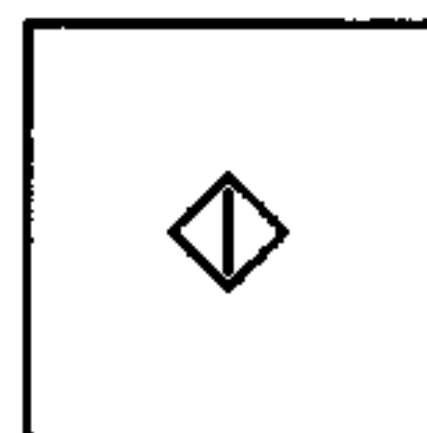
Press "**Convec.Temp.**" key once "**220 C**" is displayed.

4.



Turn "**Rotary Dial**" until **15.00** is indicated in the display window. Place food in the oven and close the door.

5.



Touch "**Start**".

## Dual 3 Microwave + Thermal Grill

This oven has four settings:  
Thermal Grill + 80W  
Thermal Grill + 150W  
Thermal Grill + 300W  
Thermal Grill + 450W

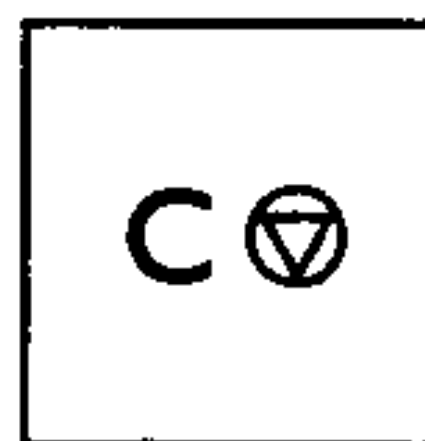
This function allows you to combine the speed of a microwave with the browning and crisping of a grill. Ideal for all foods that would usually be grilled e.g sausages, chops, chicken pieces etc.

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

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

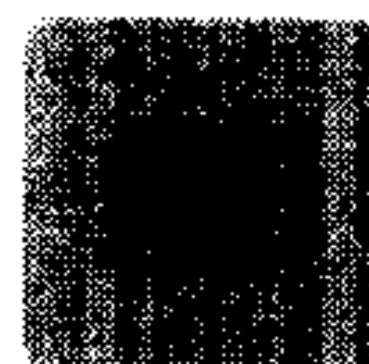
**Example: Set oven to Thermal Grill with Microwave 150W for 15 minutes.**

1.



Touch "**Clear / Stop**".

2.



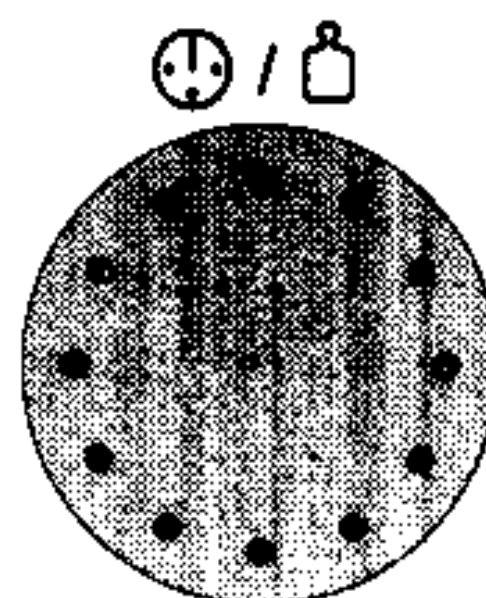
Press "**Dual Cook**" key three times. The Grill and Microwave power indicators light up and "**DUAL 3 GRILL 2 450W - SET TIME**" is displayed.

3.



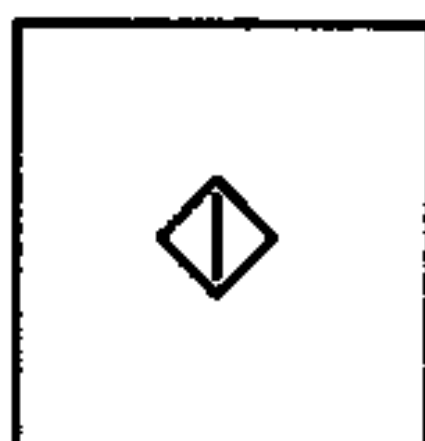
Press "**Micro Power**" key twice. "**150W**" is indicated.

4.



Turn "**Rotary Dial**" until **15.00** is indicated in the display window. Place food in the oven and close the door.

5.



Touch "**Start**".

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:**

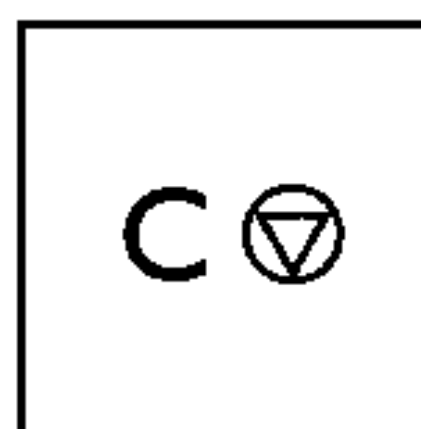
Dual cook - This is microwave with grill or convection at the same time, or convection with grill at the same time.

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 after step 5, then press start.

**Example: To set the oven to microwave on 450W for 10 minutes, and then Grill for 5 minutes.**

1.



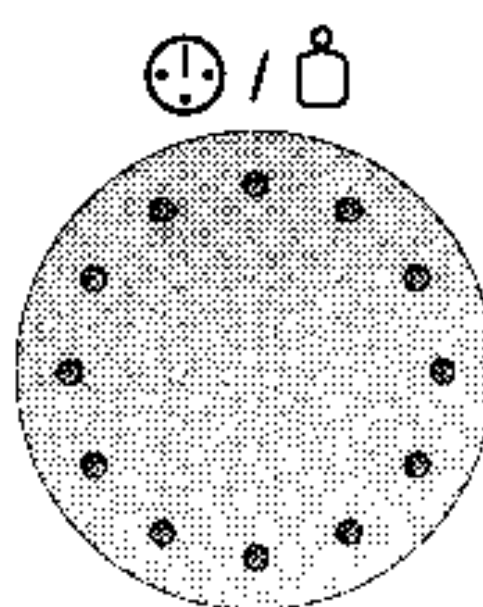
Touch "**Clear / Stop**".

2.



Press "**Micro Power**" key 3 times. The Micro indicator lights up and "**450W - SET TIME**" is displayed.

3.



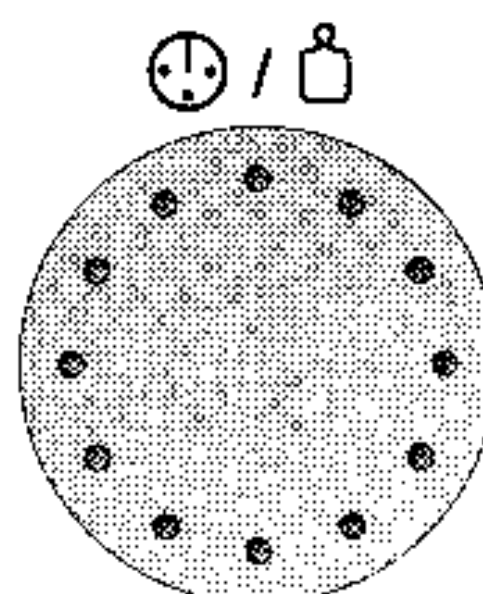
Turn "**Rotary Dial**" until **10.00** is indicated in the display window.

4.



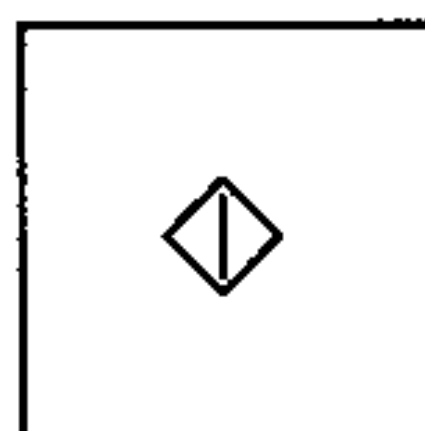
Press "**Grill**" key once. The Grill indicator lights up and "**GRILL - SET TIME**" is displayed.

5.



Turn "**Rotary Dial**" until **5.00** is indicated in the display window. Place food in the oven and close the door.

6.



Touch "**Start**".

# AUTOMATIC THERMAL WEIGHT DEFROST

E

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.**

On page 100 are some hints and tips for getting the best performance from the auto defrost programs, however always refer to the Auto Weight Defrost Chart for full details.

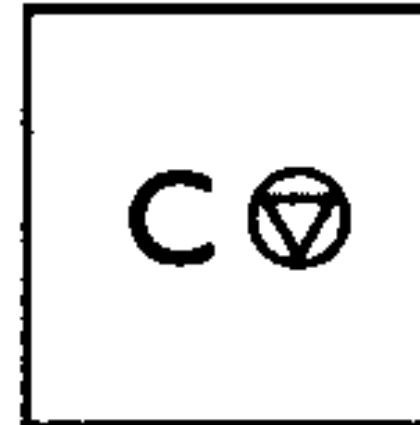
Auto Weight Defrosting chart appears on pages 100-101.

## 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.



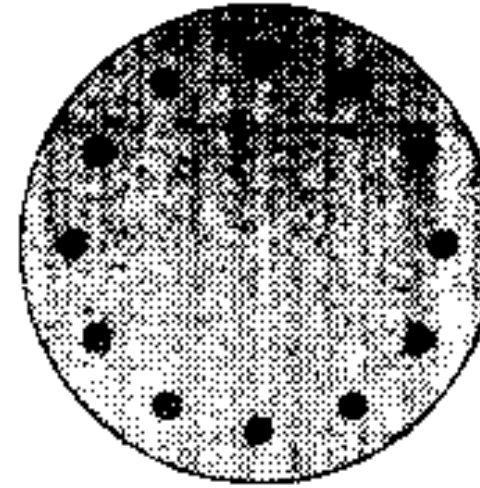
Touch "**Clear / Stop**".

2.



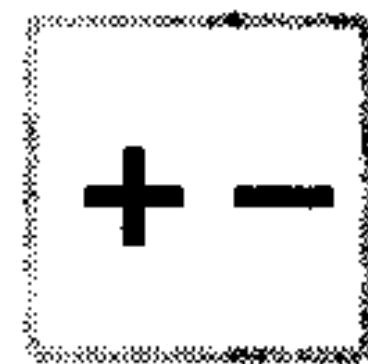
Touch "**Auto Defrost**" once. "**MEAT DEFROST - SET WEIGHT**" shows in display.

3.



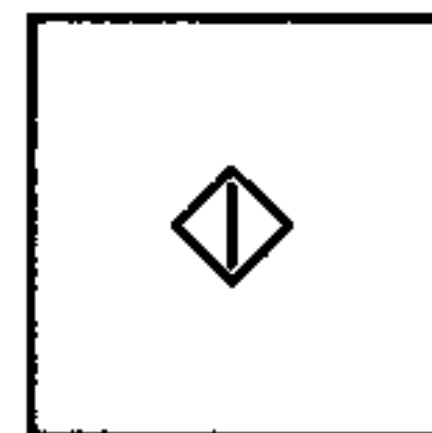
Turn "**Rotary Dial**" until **1000 G** is indicated in the display window.

4.



Touch "**More / Less**" key once to increase defrosting time as desired. A  $\Delta$  is indicated in the display window. Place food in the oven and close the door.

5.



Touch "**Start**".

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 "**Start**". 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 **"More"** 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** - **"More / Less"** key is not usually required.

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

**Minced or Cubed meat.** Use of **"Less"** 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 **"Less"** 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 **"More"** 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** - **"More / Less"** 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** - **"More / Less"** key is not usually required.

**Whole Fish / Fish Steaks / Prawns** - Use of **"Less"** 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 **"More"** 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

**E**

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

<b>FOOD</b>	<b>MORE / LESS KEY</b>	<b>PREPARATION</b>	<b>PAUSE DIRECTIONS</b>	<b>STANDING TIME</b>
<b>1. MEAT</b>				
<b>Meat Joint</b>	<b>+</b> (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.
<b>Chops / Steaks</b>	<b>NO</b>	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.
<b>Minced / Cubed Meat</b>	<b>-</b> (LESS)	Break apart as soon as possible.	Break apart and remove any defrosted parts.	15 mins.
<b>Sausages / Spare Ribs / Bacon</b>	<b>-</b> (LESS)	Arrange in a single layer. Separate as soon as possible.	Separate and rearrange. Remove any defrosted parts.	15 mins.
<b>2. POULTRY</b>				
<b>Whole Poultry</b>	<b>+</b> (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.
<b>Poultry Pieces</b>	<b>NO</b>	Shield thin areas. Arrange in a single layer with thicker parts to the outside.	Turnover, rearrange and remove foil.	15 mins.
<b>3. FISH</b>				
<b>Fillets</b>	<b>NO</b>	Arrange in an even layer. If frozen in a block separate as soon as possible. Overlap thin areas.	Turnover and rearrange.	10 mins.
<b>Steaks</b>	<b>NO</b>	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.
<b>Whole</b>	<b>NO</b>	If more than one fish arrange head to tail. Shield ends with smooth pieces of foil.	Turnover and remove foil.	10 mins.
<b>Prawns</b>	<b>-</b> (LESS)	Arrange in an even layer.	Stir.	10 mins.

**AUTO WEIGHT DEFROST CHART (CONT.)****E**

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



The humidity sensor within the oven detects the amount of steam given off by the food and then calculates the required cooking time.

Please note that the sensor cooking programs operate with microwave only.

Your oven has the following Sensor Reheat and Sensor Cook programs;

**Sensor Reheat**

- Plate of Food
- Frozen Ready Meal
- Chilled Ready Meal

**Sensor Cook**

- Fresh Vegetables
- Frozen Vegetables
- Fish

Operation is very easy. Simply select the program required, place the food on the turntable, close the door and press start.

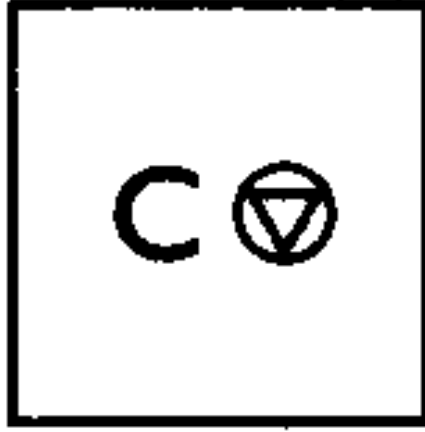
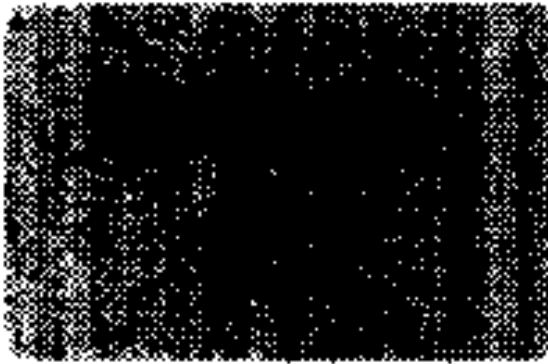
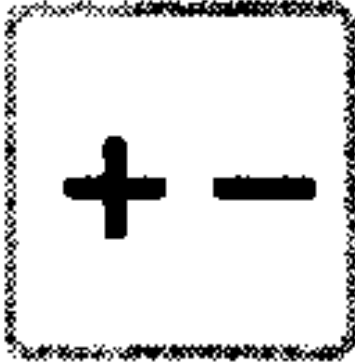
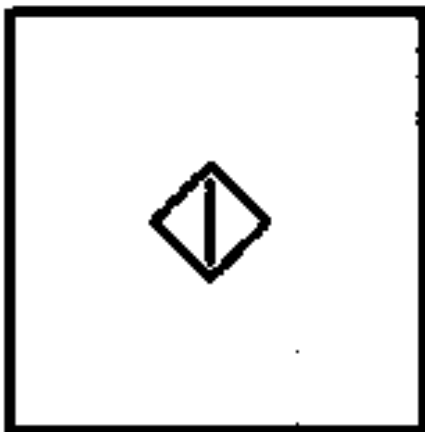
Sensor cooking information chart appears on pgs 104-105.

The **MORE / LESS** key can be used to adjust the end cooked results to personal taste.

**Please note:-**

If error code **E-11** is shown in display, press "**Clear / Stop**" and wait 3-4 minutes before trying again. If error code **E-11** is shown in display again, please contact the nearest **ETNA SERVICE CENTRE**.

**Example: To cook 250g of Fresh Vegetables.**

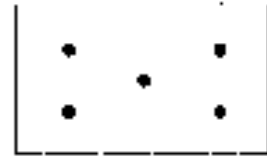

1.  Touch "**Clear/Stop**". Place food in the oven.
2.  Touch "**Sensor Cook**" key once to select "Fresh Vegetables".
3.  Touch "**More / Less**" key if required.
4.  Close the door and touch "**Start**". Display will show only the microwave symbol "**Start**" whilst the cooking time is calculated. (**Do not** open door during this time. If door is opened **U-1** will show in display. Press "**Clear / Stop**" and begin procedure again) After a few minutes the remaining cooking time will count down in the display. At the pause Stir / re-arrange as recommended.

The chart below indicates the maximum / minimum weights of food for use with Sensor Programs.

Sensor Program	Min. Weight of Food	Max. Weight of Food
<b>Sensor Reheat:</b>		
Plate of Food	200g	800g
Frozen Ready Meal	200g	600g
Chilled Ready Meal	200g	600g
<b>Sensor Cook</b>		
Fresh Vegetables	100g	700g
Frozen Vegetables	100g	700g
Fish	150g	900g

# SENSOR COOKING AND REHEAT CHART

E

PROGRAM	WEIGHT RANGE	COOKING PROCEDURES
<b>SENSOR REHEAT</b>		
<p><b>PLATE OF FOOD</b> For reheating one plate of cooked food.</p>	200 - 800 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arrange food on a microwave safe plate with larger, denser items towards the outside of the plate*. Cover with pierced microwave wrap.</li> <li>2. Place on turntable.</li> <li>3. Press "<b>Sensor Reheat</b>" once to select "Plate of Food". Close the door and press "<b>Start</b>".</li> <li>4. After cooking allow to stand for 2 minutes. Stir if possible. <b>ENSURE FOOD IS PIPING HOT BEFORE SERVING.</b></li> </ol> <p>* For best results heat gravy / sauce separately and pour over the heated meal.</p>
<p><b>FROZEN READY MEAL</b> For reheating one purchased frozen savoury ready meal. e.g in one or two part microwave safe container or one or two bag meal. (This program is not recommended for reheating frozen puddings)</p> <p>Adjust + is recommended for compact foods e.g. lasagne and cottage pie.</p> <p>Adjust - is recommended for 2 bag meals e.g. curry + rice and delicate foods such as noodles.</p>	200 - 600 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remove outer packaging. Pierce film lid five times as shown  or if there is no film lid, cover with pierced microwave wrap. For meals contained in bags, pierce the bags five times. (It is not necessary to pierce rice / pasta bags which are already perforated.)</li> <li>2. Place on a microwave safe plate on the turntable.</li> <li>3. Press "<b>Sensor Reheat</b>" twice to select "Frozen Ready Meal". Close the door and press "<b>Start</b>". (When reheating two bag meals, remove the rice / pasta bag when the remaining cooking time begins to count down in the display.)</li> <li>4. After heating allow to stand for 2 minutes. Stir / shake if possible. <b>ENSURE FOOD IS PIPING HOT BEFORE SERVING.</b></li> </ol>
<p><b>CHILLED READY MEAL</b> For reheating one purchased chilled ready meal in a microwave safe container.</p> <p>Adjust + is recommended for compact foods e.g. lasagne and cottage pie.</p> <p>Adjust - is recommended for delicate foods e.g puddings.</p>	200 - 600 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remove outer packaging. Pierce film lid five times as shown  or if there is no film lid, cover with pierced microwave wrap.</li> <li>2. Place on a microwave safe plate on the turntable.</li> <li>3. Press "<b>Sensor Reheat</b>" three times to select "Chilled Ready Meal". Close the door and press "<b>Start</b>".</li> <li>4. After heating allow to stand for 2 minutes. Stir / shake if possible. <b>ENSURE FOOD IS PIPING HOT BEFORE SERVING.</b></li> </ol>

# SENSOR COOKING AND REHEAT CHART

E

PROGRAM	WEIGHT RANGE	COOKING PROCEDURES
<b>SENSOR COOK</b>		
<p><b>FRESH VEGETABLES</b> For cooking fresh vegetables.</p> <p>Adjust + is recommended for potatoes, turnip etc.</p> <p>No Adjust is required for carrots, cauliflower, broccoli etc. (arrange cauliflower / broccoli florets in single layer, stalks to the outside)</p> <p>Adjust - is recommended for delicate vegetables e.g peas, or for a more crisp result.</p>	100 - 700 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash, peel and cut vegetables into evenly sized pieces. Place in an even layer in a microwave safe casserole dish or serving dish. Add 2 tblsps of water per 150g of vegetables.</li> <li>2. Cover dish with lid or pierced microwave wrap. Place on turntable.</li> <li>3. Press "<b>Sensor Cook</b>" once to select "Fresh Vegetables". Close the door and press "<b>Start</b>".</li> <li>4. At the pause, stir or rearrange the food. Recover, return to the oven and press "<b>Start</b>".</li> <li>5. After cooking allow to stand for 2 minutes.</li> </ol>
<p><b>FROZEN VEGETABLES</b> For cooking frozen vegetables.</p> <p>Adjust + is recommended for cooking frozen cauliflower, broccoli, green beans and larger pieces of vegetable.</p> <p>No Adjust is required for mixed diced vegetables.</p> <p>Adjust - is recommended for delicate vegetables e.g peas.</p>	100 - 700 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place frozen vegetables in an even layer in a microwave safe casserole dish or serving dish. Add 2 tblsps of water per 150g of vegetables.</li> <li>2. Cover dish with lid or pierced microwave wrap. Place on turntable.</li> <li>3. Press "<b>Sensor Cook</b>" twice to select "Frozen Vegetables". Close the door and press "<b>Start</b>".</li> <li>4. At the pause, stir or rearrange the food. Recover, return to the oven and press "<b>Start</b>".</li> <li>5. After cooking allow to stand for 2 minutes.</li> </ol>
<p><b>FISH</b> For cooking fresh fish. e.g fillets, steaks and whole fish.</p> <p>Adjust + is recommended for particularly chunky or thick pieces of fish.</p> <p>No Adjust is required for most fish.</p> <p>Adjust - is recommended for particularly thin or delicate fish.</p>	150 - 900 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash and dry fish. Place in a single layer in a suitably sized shallow microwave safe dish. Add 2-3 tblsps of liquid, e.g water, wine, milk or stock.</li> <li>2. Cover dish with lid or pierced microwave wrap. Place on turntable.</li> <li>3. Press "<b>Sensor Cook</b>" three times to select "Fish". Close the door and press "<b>Start</b>".</li> <li>5. After cooking allow to stand for 2 minutes.</li> </ol>

**Note : Pause**

The fresh and frozen vegetable programs have a built in pause to allow for stirring / re-arranging of the food. However if the weight of the food is small and the cooking time therefore short, the pause may be omitted.



The Direct Access feature allows you to simply and automatically cook a range of popular foods.

Your oven offers the following

Direct Access programs:

- Baked Potato,
- Chops / Steaks,
- Chicken Pieces,
- Cake / Pudding,
- Snacks,
- Frozen Pizza.

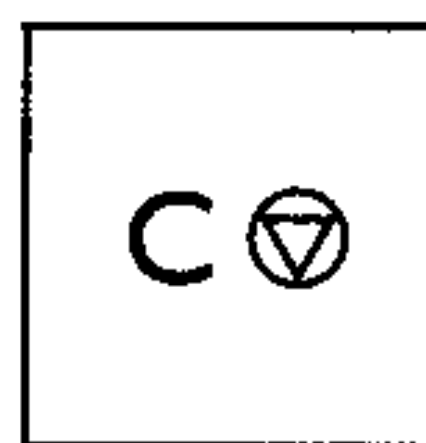
Operation is very easy. Simply touch the appropriate key the correct amount of times (see below), and touch start.

The **MORE / LESS** key can be used to adjust the end cooked results to personal taste.

**Always ensure food is piping hot before eating.**

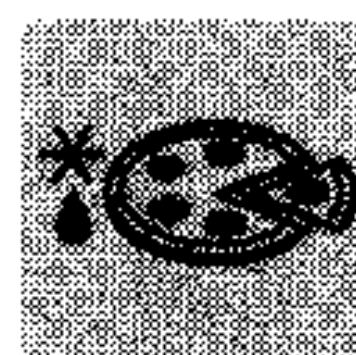
**Example: To cook 100g Frozen Pizza by Direct Access.**

1.



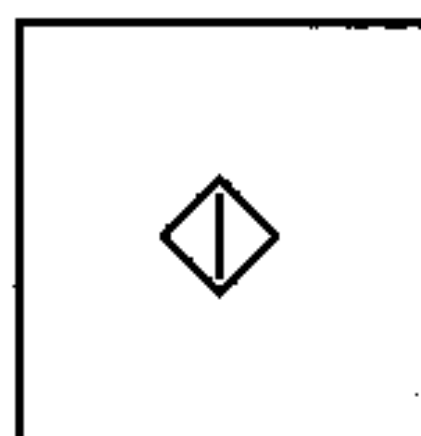
Touch "**Clear/Stop**".

2.



Touch "**Frozen Pizza**" key once. "**100 G FROZEN PIZZA**" is displayed. Place frozen pizza on the low rack on the metal drip tray on the turntable.

3.



Close the door and press "**Start**".

Enter the required amount by touching the appropriate key several times as detailed below.

BAKED POTATO	
Touch Key	To cook
Once	1 potato
Twice	2 potatoes
3 Times	3 potatoes
4 Times	4 potatoes

CHOPS / STEAKS	
Touch Key	To cook
Once	1 chop/steak
Twice	2 chops/steaks
3 Times	3 chops/steaks

CHICKEN PIECES	
Touch Key	To cook
Once	1 piece
Twice	2 pieces
3 Times	3 pieces
4 Times	4 pieces

CAKE / PUDDING	
Touch Key	To cook
Once	Sponge Cake / Pudding
Twice	Fruit Cake
3 Times	Chocolate Brownies
4 Times	Flapjack

SNACKS	
Touch Key	To cook
Once	1 snack
Twice	2 snacks
3 Times	3 snacks
4 Times	4 snacks

FROZEN PIZZA	
Touch Key	To cook
Once	100g
Twice	300g
3 Times	400g
4 Times	500g

(See Recipes -pgs 108-112)

## VERY IMPORTANT

*For best results, please follow the guidelines in the Direct Access food chart on page 107*

# DIRECT ACCESS CHART

E

PROGRAM	FOOD QTY-WEIGHT RANGE	COOKING PROCEDURES
<p><b>BAKED POTATO</b> For cooking baked potatoes.</p>	<p>1, 2, 3 or 4 potatoes (200 - 250g each)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash and dry potatoes. Prick with a fork. Arrange evenly around edge of turntable. When cooking one potato, place on edge of turntable.</li> <li>2. Press "<b>Baked Potato</b>" key, required number of times. Close the door and press "<b>Start</b>".</li> <li>3. Turnover halfway through cooking time.</li> <li>4. After cooking allow to stand for 2 minutes.</li> </ol>
<p><b>CHICKEN PIECES</b> For cooking fresh chicken pieces e.g. quarters, legs etc.</p>	<p>1, 2, 3 or 4 pieces (200 - 250g each)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash and dry chicken. Brush with oil and seasonings. Place skin side down on the low rack on the metal drip tray on the turntable.</li> <li>2. Press "<b>Chicken Pieces</b>" key required number of times. Close the door and press "<b>Start</b>".</li> <li>3. At the pause, turnover so skin side is uppermost.</li> </ol>
<p><b>CHOPS / STEAKS</b> For cooking pork, beef or lamb chops / steaks.</p>	<p>1, 2, or 3 pieces (200 - 250g each)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash and dry meat. Brush with oil and seasonings. Place on the high rack on metal drip tray on the turntable.</li> <li>2. Press "<b>Chops / Steaks</b>" key required number of times. Close the door and press "<b>Start</b>".</li> <li>3. At the pause turnover.</li> </ol>
<p><b>FROZEN PIZZA</b> For cooking one ready made frozen pizza.</p>	<p>100g, 300g, 400g or 500 g</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remove pizza from packaging, ensuring that the topping is evenly spread over the pizza base. Place directly on the low rack on the metal drip tray on the turntable.</li> <li>2. Press "<b>Frozen Pizza</b>" key required number of times. Close the door and press "<b>Start</b>".</li> </ol>
<p><b>SNACKS</b> For reheating pre-cooked individual pastry items e.g. pies, pasties, sausage rolls, slices of quiche etc.  Adjust - is recommended for heating smaller delicate items e.g. sausage rolls, quiche etc.</p>	<p>1, 2, 3, or 4 portions 1 pie / portion (@ 150g)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remove from packaging. Remove all foil containers. Arrange around edge of low rack on turntable.</li> <li>2. Press "<b>Snacks</b>" key required number of times. Close the door and press "<b>Start</b>".</li> </ol>
<p><b>CAKE / PUDDING</b> For cooking 4 specific types of cake or pudding:  Sponge Cake / Pudding Fruit Cake Chocolate Brownies Flapjack</p>	<p>See recipes on pages 108-112</p>	<p>For best results follow the specific recipes detailed on pages 108-112</p>

**Cake/ Pudding Program****Choice of 4 Programs**

This program offers a choice of 4 programs for cooking a range of cakes / puddings;  
All recommended recipes are detailed in pages 108 - 112

**Sponge Pudding /Cake**

For cooking plain sponge cake or sponge pudding

Recommended recipes for;  
Victoria Sandwich Cake (+variations) - Pg 109  
Sponge Pudding (+variations) - See below.

**Fruit Cake**

For cooking light fruit cake

Recommended recipes for;  
Light Fruit Cake (+variations) - Pg 110

**Chocolate Brownies**

For cooking chocolate brownies

Recommended recipes for;  
Chocolate Brownies - Pg 111

**Flapjack**

For cooking flapjack

Recommended recipes for;  
Flapjack (+variations) - Pg 112

**Sponge Pudding / Cake:****Sponge Pudding**

(Serves 3-4)

**Ingredients** (Basic Plain Sponge)

100g / 4oz soft tub margarine  
100g / 4oz caster sugar  
2 eggs beaten  
half tsp / 2.5ml baking powder  
few drops vanilla essence  
100g / 4oz self raising flour  
2tblsp / 30mls milk

**Cookware**

1200ml (2 pint) microwave proof pudding bowl.  
Lightly greased. Cover with a microwave proof plate. Place on turntable.

**Method**

1. Cream the margarine and sugar together. Gradually add the egg and vanilla essence. Stir in the flour. Gradually stir in enough milk to give a soft dropping consistency.
2. Spoon the mixture into a greased 1200ml (2 pint) microwave proof pudding basin and level the surface. Cover with a plate. Cook on Direct Access Cake / Pudding Program - Sponge Cake / Pudding.
3. Leave to stand for 5 minutes before turning out on to a warm serving dish. Serve with custard.

**Variations****Syrup sponge**

Place 3 tblsp (45mls) of jam around the bottom of the basin before adding the sponge mixture. If you wish add the grated rind of a lemon to the sponge mixture.

**Jam Sponge**

Spread 3 tblsp (45mls) of jam around the bottom and sides of the basin before adding the sponge mixture.

**Lemon or Orange sponge**

Add the grated rind of 2 oranges or lemons when mixing the sponge ingredients.

**Chocolate Sponge**

Replace 2 level tblsp of flour with 2 level tblsp of cocoa powder.

**Ginger Pudding**

Add 100g / 4 oz finely chopped stem ginger to the sponge mixture.

**Pineapple Upside Down Pudding**

Place 4 pineapple rings and 4 glace cherries in the bottom of the basin. Place the sponge on the top. (4 apricot halves can be used in place of the pineapple and cherries ).



**Sponge Pudding / Cake:**  
**Victoria Sandwich Cake**

**Ingredients** (Basic Plain Sponge Cake)

100g / 4oz soft tub margarine  
100g / 4oz caster sugar  
2 eggs beaten  
half tsp / 2.5ml baking powder  
100g / 4oz self raising flour  
2 tblsp / 30mls milk

**Cookware**

18cm / 7inch deep microwave proof souffle dish - greased and circle of greaseproof paper in base. Place directly on turntable.

**Method**

1. Cream the margarine and sugar together. Gradually add the egg. Stir in the flour. Gradually stir in enough milk to give a soft dropping consistency.
2. Spoon the mixture into a greased 18cm / 7 inch souffle dish, with a greaseproof circle in base, level the surface. Cook on Direct Access Cake / Pudding Program - Sponge Cake.
3. Leave to stand for 10 minutes before turning out on to a wire cooling rack. Remove the greaseproof paper.
4. When the cake is cold, cut it in half and sandwich together with jam or jam and butter cream. Sift icing sugar lightly over the top.

**Variations**

**Lemon or Orange**

Replace the milk with the juice and grated rind of 1 medium orange or lemon. When cold, fill with orange or lemon butter cream.

**Chocolate**

Replace 2 level tblsps of flour with 2 level tblsps of cocoa powder. When cold fill with vanilla or chocolate butter cream.

**Coffee**

Dissolve 1 - 2 tsp of instant coffee in a little warm water. Add with the milk.

**Butter Cream**

Sift 200g / 8oz of icing sugar into a bowl, gradually beat in 100g / 4 oz of softened butter and a few drops of vanilla essence. Add 1 - 2 tblsps of milk for a softer consistency.

**Variations:**

Chocolate Butter Cream:- mix in 1 level tblsp of cocoa powder dissolved in a little warm water. Do not add the milk.

Coffee Butter Cream:- mix in 2 tsp of instant coffee dissolved in a little of the milk.

**Fruit Cake:**  
**Light Fruit Cake**

**Ingredients**

200g / 8oz self raising flour  
125g / 5oz butter  
125g / 5oz caster sugar  
2 eggs, beaten  
125g / 5oz mixed dried fruit  
1 tsp finely grated lemon rind  
90mls / 6-7 tblsp milk

**Cookware**

18cm / 7 inch round cake tin. Greased and lined with greaseproof paper. Place on turntable.

**Method**

1. Cream the butter and sugar. Gradually mix in the egg and flour. Add the fruit, lemon rind and milk. Mix well.
2. Transfer mixture to a greased and lined 18cm / 7 inch round cake tin. Smooth top and place on turntable.
3. Cook on Direct Access - Cake / Pudding Program - Fruit Cake - More  $\Delta$  (or no adjustment is required if you prefer a less well done result.)
4. After cooking allow cake to stand in tin for 5 minutes before turning onto wire rack to cool. Remove greaseproof paper.
5. When cool store in an air tight container.

**Variations****Cherry Cake**

Replace the dried fruit with 125g / 5oz glace cherries, wash and dry cherries, cut into quarters and mix with 1 tblsp of the 200g / 8 oz of measured flour. Fold into the mixture. (Before cooking press Less  $\nabla$  to gain a good result)

**Cherry and Ginger**

Replace the dried fruit with 75g / 3oz glace cherries, washed, dried and quartered, and 50g / 2 oz of finely chopped preserved ginger. Mix the cherries and ginger with 1 tblsp of the 200g / 8 oz of measured flour. Fold into the mixture. (Before cooking press Less  $\nabla$  to gain a good result)

**Date and Walnut**

Replace the dried fruit with 75g / 3oz finely chopped dates and 50g / 2oz chopped walnuts. Add 1 level tsp (5mls) of mixed spice to the flour. Omit the lemon rind. (Before cooking press Less  $\nabla$  to gain a good result).

**Coconut and Lemon**

Omit the fruit and replace with 75g / 3 oz desiccated coconut, increase the lemon rind to 2 tsps.

**Coconut and Cherry**

As for coconut and lemon, but add 50g / 2oz of quartered glace cherries.

**Sultana and Orange** - Replace the dried fruit with 125g / 5oz of dried sultanas. Replace the lemon rind with 2 tsps of orange rind.

**Banana**

Replace the dried fruit with 1 mashed ripe banana. Add 1/4 tsp baking powder. (Before cooking press Less  $\nabla$  to gain a good result)

**Marmalade Cake**

Replace the dried fruit with 2 heaped tsps of orange marmalade and the finely grated rind of orange. (Before cooking press Less  $\nabla$  to gain a good result)

**Please see summary of cooking recommendation for light fruit cake variations overleaf.**

***Light Fruit Cake Continued***  
***Fruit Cake Variations - Cooking Recommendations***

<b>Cake Type</b>	<b>More / Less Recommendation</b>	<b>For a more well done result</b>
Light Fruit	No adjustment required	More
Cherry	Less	Not recommended
Date and Walnut	Less	No Adjustment
Coconut	Less	No Adjustment
Marmalade	Less	Not recommended
Sultana	No adjustment required	More
Banana	Less	No Adjustment

***Chocolate Brownies***

***Ingredients***

100g / 4oz self raising flour  
 quarter tsp baking powder  
 100g / 4oz plain chocolate, broken into pieces  
 100g / 4oz butter  
 100g / 4oz soft brown sugar  
 2 eggs, beaten  
 50g / 2oz chopped walnuts  
 50g / 2oz mixed dried fruit

***For the Icing:***

100g / 4oz plain chocolate, broken into pieces  
 12g / half oz butter, melted.

***Cookware***

20cm / 8 inch square lightly greased heatproof dish or tin. Line base with greaseproof paper. Place on low rack on turntable.

***Method***

1. Melt 100g chocolate on High Power (900W) for 1-2 minutes until melted. Mix well.
2. Cream together the butter, sugar and vanilla essence. Stir in the eggs, flour and chocolate and mix well. Fold in the walnuts and fruit.
3. Transfer the mixture into a greased 20cm / 8 inch square heatproof dish, lined with greaseproof paper. Place on the low rack on the turntable. Cook on Direct Access Cake / Pudding Program - Chocolate Brownies.
4. Cool in tin. Do not ice until the brownies are cold.

To make the icing melt 100g chocolate on High Power (900W) for 1-2 minutes, stir in the melted butter and mix well. Spread over the cooled brownies. Allow to set then cut into squares. Store in an airtight container.



**Flapjack****Ingredients**

125g / 5oz butter, cut into pieces  
100g / 4oz soft brown sugar  
125g / 5oz (2 generous tblsp) golden syrup  
200g / 8oz rolled oats.

**Cookware**

20cm / 8 inch square lightly greased heatproof dish or tin - place a square of greaseproof paper in the base of the dish. Place on low rack on turntable.

**Method**

1. Place the butter, sugar, and syrup into a large microwave proof bowl, heat on High Power (900W) for 1 1/2 - 2 minutes or until melted. Mix well. Stir in the oats and mix well.
2. Transfer the mixture into a greased 20cm / 8 inch square heatproof dish and press down lightly. Place on the low rack on the turntable. Cook on Direct Access Cake / Pudding Program - Flapjack.  
**Note** - For a more crisped result use adjust more  $\Delta$ .  
For a more sticky result press adjust less  $\nabla$ .
3. Leave to stand for 5-10 minutes before cutting into wedges. Remove from dish when cold. Store in airtight container.

**Variations****Coconut Flapjack**

Replace 50g / 2oz of oats with 50g / 20oz of desiccated coconut.

**Cherry Flapjack**

Add 50g / 2oz of chopped cherries to the oats.

**Raisin Flapjack**

Add 50g / 2oz of raisins to the oats.

**Chocolate Flapjack**

After cooling, partially dip the flapjack wedges in melted chocolate. Leave to set.

# SLOW COOKING

E

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 - 100W - for continuing the slow cooking process by gently simmering the food.

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

Slow Cook Low (100W) 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 (100W), always begin cooking on Slow Cook High (300W) to bring food to simmering temperature and then continue gently cooking using Slow Cook Low (100W).

## Maximum Cooking Time

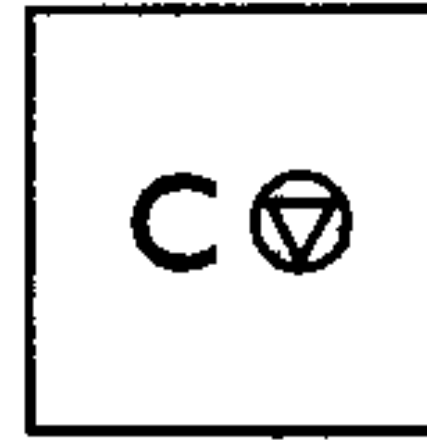
- 1 Stage Slow Cooking - 12 hrs
- 2 Stage Slow Cooking - 24 hrs

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

- 0H20 indicates 20 minutes
- 5H00 indicates 5 hours
- 10H40 indicates 10 hrs 40 mins.

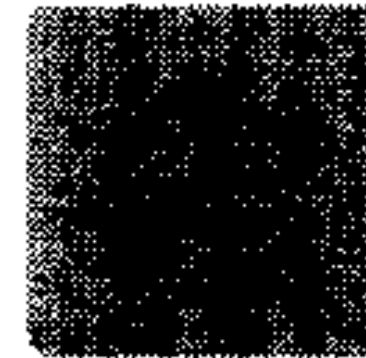
**Example: To cook a casserole using slow cooking function Slow Cook High for 30 minutes, followed by Slow Cook Low for 8 hours.**

1.



Touch "Clear/Stop".

2.



Touch "Slow Cook" once. **SLOW COOK HIGH - SET TIME** is displayed.

3.



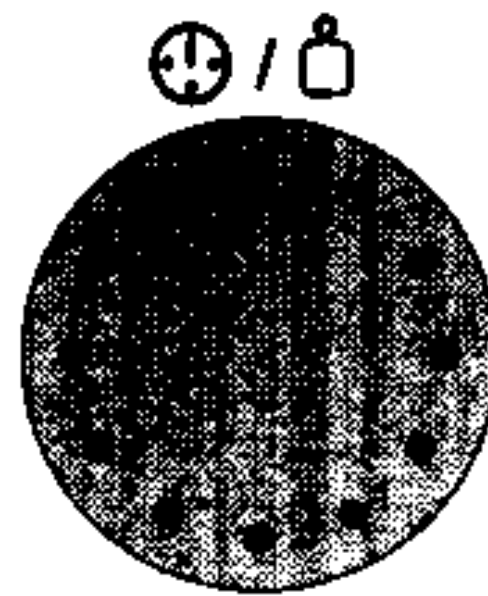
Turn "Rotary Dial" until **0H30 - CLOSE THE DOOR** appears in the display window (ignore this instruction)

4.



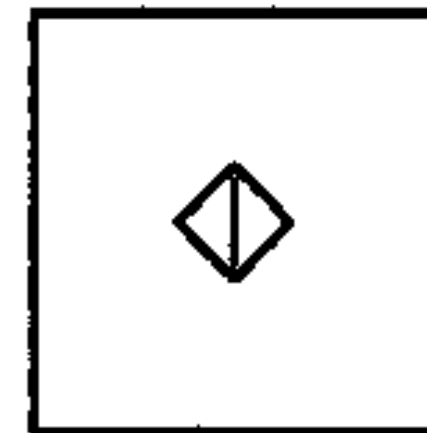
Touch "Slow Cook" once. **SLOW COOK LOW - SET TIME** is displayed.

5.



Turn "Rotary Dial" until **8H00** appears in the display window.

6.



Close the door and touch "Start".

***Important Tips for Best Results When Slow Cooking***

Suitable foods for slow cooking;

Liquid dishes e.g casserole and stews containing cubed meat or chicken joint pieces, soups, rice puddings. Root vegetables are particularly suitable for slow cooking - cut into even sized pieces, the larger the size of the vegetables the longer cooking time they will require.

Most casserole or soups are best cooked using 2 stage Slow Cooking - generally cook on Slow Cook High (300W) for the initial 25 - 40 minutes, then simmer very gently on Slow Cook Low (100W) for several hours, usually a minimum of around 4 hours is required. You may stir if you wish but this is not essential.

Always ensure that the dish is covered by a close fitting lid to avoid drying out. Always ensure the dish is recovered after stirring.

Use sufficient liquid. Liquid may include water, stock, wine, fruit juice, beer or cider. The meat and vegetables should be immersed in the cooking liquid for best results and to avoid drying out.

Always use a large enough cooking dish - a large bowl covered with a microwave proof plate is ideal, this makes for easier mixing of ingredients and avoids the possibility of spillage.

Combine thickening agents e.g flour with the meat at the start of the cooking process or alternatively mix 1 - 2 tbsps of cornflour to a smooth paste with a little cold water and stir in 10 - 15 minutes before the end of cooking.

If adding cream or milk always do so at the end of cooking. Stir well after cooking.

***Advantages of Cooking Casserole / Soups by Slow Cook:***

You can start the cooking process early in the day, then go off to do other things and return to a cooked meal - there is little chance of the dish spoiling if your mealtime is a little delayed.

It is not essential to stir due to the gentle heating involved. (You may stir if you wish, it can only improve the cooking process). Due to the long, slow cooking process, tough meat is tenderised and flavours have time to fully develop.

Convenience and flexibility - meals are ready when you are - once food is thoroughly cooked and piping hot it can be kept warm using Slow Cook Low (100W).



**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 over cooking 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.

**FOODS**

- Q.** Can I check the preset oven temperature when cooking by convection?
- A.** Yes, you can check the set temperature by pressing "Convection" 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.
- 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 **Clear/Stop**, 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

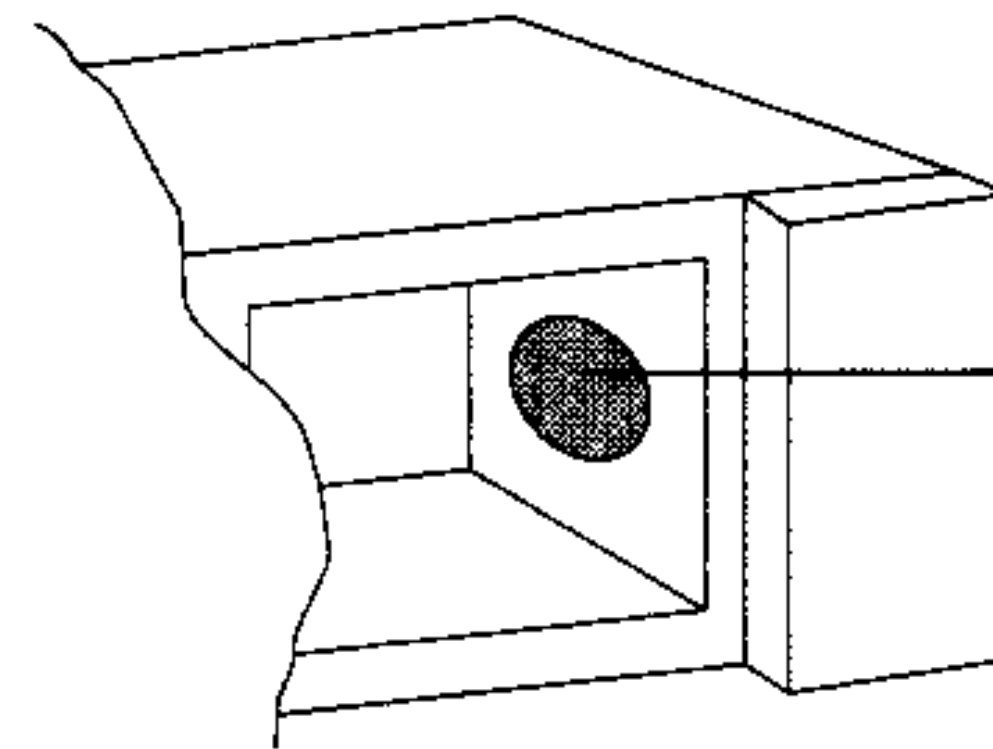
E

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 and door. 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, roller rest, 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

Wipe with a damp cloth and wipe dry with a soft cloth. Do not allow water to seep into vents. Never use abrasive cleaning materials as these can damage your oven.

## MIRROR DOOR GLASS

**Wipe with a damp cloth only. Never use abrasive cleaning materials as these can damage the glass.**

# 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

## PROBLEMS

Oven will not start

Arcing or sparking

Unevenly cooked foods

Overcooked foods

Under cooked foods

Improper defrosting

X	X	X						
			X				X	
			X	X		X		X
						X		
			X	X	X	X		
			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.

ECM172

**ARTICLE No: 88015435**

**CODE No: MO-P5638**



Printed in Thailand