

# HANDLEIDING INSTRUCTIONS FOR USE

**>>> MAGNETRON  
MICROWAVE**

CMV328ZT

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar



---

---

NL Handleiding

NL 3 - NL 31

EN Instructions for use

EN 3 - EN 31

#### **Gebruikte pictogrammen - Pictograms used**



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

---

## INHOUD

---

### ***Uw magnetron***

---

|                     |   |
|---------------------|---|
| Inleiding           | 5 |
| Toestelbeschrijving | 6 |
| Bedieningspaneel    | 7 |

### ***Eerste gebruik***

---

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Vóór het eerste gebruik             | 9  |
| Plaatsing                           | 9  |
| De magnetron gebruiken              | 9  |
| Richtlijnen voor magnetronkookgerei | 10 |

### ***Bediening***

---

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Let op!                                  | 12 |
| Opmerkingen over de bediening            | 12 |
| De klok instellen                        | 12 |
| Kookwekker                               | 13 |
| Snelle start                             | 13 |
| Voedsel bereiden met de magnetronfunctie | 14 |
| Grillfunctie                             | 15 |
| Combinatiefunctie                        | 15 |
| Convectiefunctie (met voorverwarming)    | 16 |
| Convectiefunctie (zonder voorverwarming) | 16 |
| Bereiding in meerdere fasen              | 17 |
| Automatische programma's                 | 18 |
| Ontdooien (op gewicht)                   | 20 |
| Ontdooien (op tijd)                      | 20 |
| Home Fry-functie                         | 20 |
| Crispy Grill-functie                     | 21 |
| Lage-temperatuurregeling                 | 22 |
| De tijd of het vermogen controleren      | 23 |
| Dempfunctie                              | 23 |
| ECO-functie                              | 23 |
| Ontgeuren                                | 23 |
| Kinderslot                               | 24 |

---

## ***Kooktips***

---

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| Opwarmen en koken                               | 25 |
| Ontdooien                                       | 25 |
| Factoren die van invloed zijn op het kookproces | 26 |
| Basistechnieken                                 | 26 |
| Koken van groente                               | 27 |
| Koken van vis                                   | 27 |

## ***Onderhoud***

---

|                      |    |
|----------------------|----|
| Het toestel reinigen | 28 |
|----------------------|----|

## ***Storingen***

---

|                        |    |
|------------------------|----|
| Problemen oplossen     | 29 |
| Vonken in de magnetron | 29 |

## ***Technische specificaties***

---

|                      |    |
|----------------------|----|
| Productspecificaties | 30 |
|----------------------|----|

## ***Milieuaspecten***

---

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Afvoer van het apparaat en de verpakking | 31 |
|------------------------------------------|----|

### *Inleiding*

---

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze Etna magnetron. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan.

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



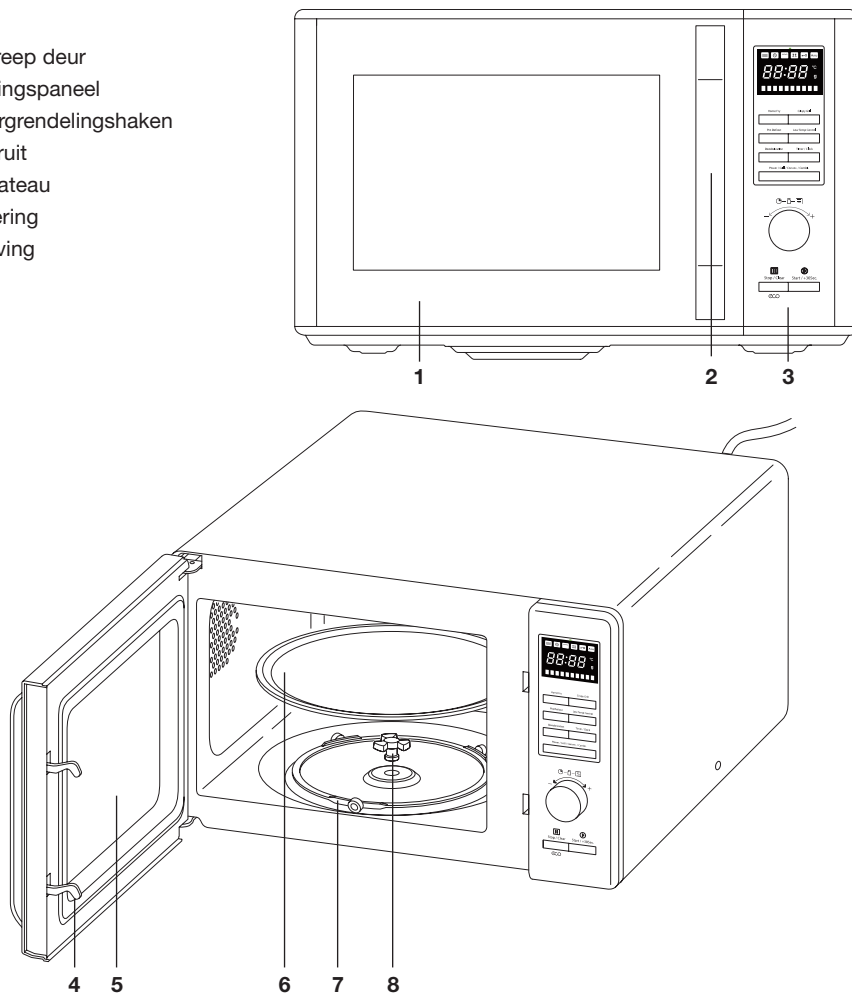
**Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!**

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

# UW MAGNETRON

## *Toestelbeschrijving*

1. Deur
2. Handgreep deur
3. Bedieningspaneel
4. Deurvergrendelingshaken
5. Binnenruit
6. Draaiplateau
7. Geleidering
8. Aandrijving

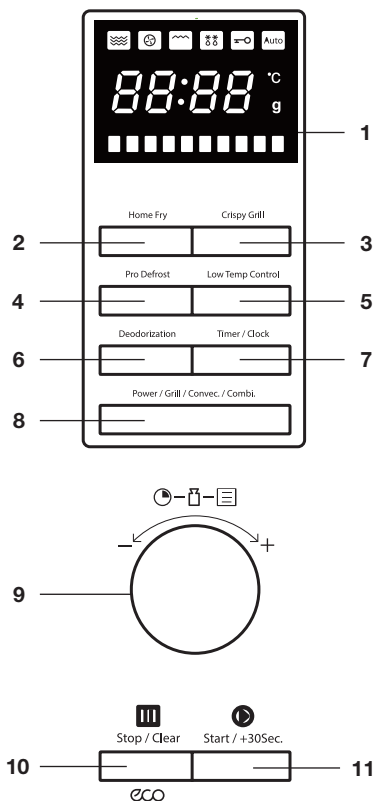


### **Let op!**

De magnetron mag niet gebruikt worden zonder geleidering en draaiplateau. Het draaiplateau moet met de uitsparing voor de aandrijving naar beneden geplaatst worden.

## Bedieningspaneel

1. Display met alle symbolen
2. Home Fry-toets
3. Crispy Grill-toets
4. Pro Defrost-toets
5. Insteltoets voor lage temperatuur
6. Ontgeuringstoets
7. Toets voor uitgestelde start/klok/ontdooien
8. Aan-/uittoets
9. Instelknop (auto/enter/tijd/gewicht)
10. Pauze-/stopstoets
11. Snelstart-/starttoets



## Vermogenstoets

Druk (meerdere keren) op de toets om het vermogen in te stellen.

## ‘Uitgestelde start’ toets / Kloктоets / Ontdooitoets

- Een uitgestelde start instellen.
- De klok instellen.
- Druk eenmaal/tweemaal/driemaal op de toets om ontdooiprogramma d1/d2/d3 in te stellen.

## Sneltoets / Starttoets

- Druk eenmaal op de toets om meteen 1 minuut op vol vermogen de magnetron in te schakelen.
- Druk, na het maken van een gewenste instelling, eenmaal op de toets om de magnetron te starten met de vooraf gemaakte instelling.

### **Pauzetoets / Stoptoets**

- Druk eenmaal op de toets om het koken te pauzeren (om bijvoorbeeld het voedsel om te draaien). Druk daarna op de starttoets om het koken weer te starten.
  - In de display blijft tijdens de pauze de resterende tijd en de gekozen instelling zichtbaar.
- Druk tweemaal op de toets om het koken te stoppen.
  - In de display wordt de tijd en het kloksymbool weergegeven.

### **Instelknop**

- Draaien; een automatisch programma selecteren.
- Draaien; de tijd instellen.
  - Linksom draaien; meteen naar 60 minuten.
  - Rechtsom draaien; stappen van 10 seconden.
- Draaien; het gewicht instellen bij de ontdooiprogramma's en de automatische programma's.
  - Het in te stellen gewicht is afhankelijk van de gewichtsmarge behorende bij het gekozen ontdooiprogramma.
  - Het in te stellen gewicht is afhankelijk van de voorgeprogrammeerde gewichten behorende bij het gekozen automatische programma.
- Indrukken (Enter); de keuze bevestigen na het kiezen van een automatisch programma.
  - De knop indrukken ter bevestiging werkt alleen bij de automatische programma's. Drukt u op een ander moment de knop in, dan hoort een geluidssignaal en gebeurt er verder niets.



### **Tip**

Gedurende het koken is de tijd is aan te passen door aan de instelknop te draaien. Bij de ontdooiprogramma's en de automatische programma's is dit niet mogelijk; hier staat de tijd vast.



---

## EERSTE GEBRUIK

---

### ***Vóór het eerste gebruik***

- Open de deur, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de magnetron op beschadigingen.
- Gebruik de magnetron niet als deze beschadigd is, maar neem contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermfolie van de ommanteling.
- Reinig de ovenruimte en het toebehoren met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddel of sterk geurende schoonmaakmiddelen.
- Leg eerst de geleidering en daarna het draaiplateau in het midden van de ovenruimte met de uitsparing voor de aandrijving naar beneden.



#### **Let op!**

De magnetron mag niet gebruikt worden zonder geleidering en draaiplateau.

### ***Plaatsing***

- Plaats de magnetron op een stevige en vlakke ondergrond.
- Zorg voor voldoende ventilatie rondom de magnetronoven. Er moet ten minste 30 cm vrije ruimte boven de magnetronoven zijn. Zorg aan de zijkanten voor ten minste 20 cm vrije ruimte. De magnetron moet op ten minste 85 cm van de vloer worden geplaatst. De achterkant van het apparaat mag tegen een wand worden geplaatst.
- Dek de ventilatieopeningen niet af.

### ***De magnetron gebruiken***

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

#### **Kookprincipe**

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

## EERSTE GEBRUIK

- ▷ Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)



### Let op!

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

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

### *Richtlijnen voor magnetronkookgerei*

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

- ✓ Aanbevolen  
✓ X Voorzichtig  
X Onveilig

| Kookgerei                              | Magnetron-<br>bestendig | Opmerkingen                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aluminiumfolie                         | ✓ X                     | Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt. |
| Porselein en aardewerk                 | ✓                       | Porselein, aardewerk, geglazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje.                                                                                                |
| Wegwerpservies van polyester of karton | ✓                       | Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies.                                                                                                                                                                           |

## EERSTE GEBRUIK

| Kookgerei                              | Magnetron-<br>bestendig | Opmerkingen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fastfoodverpakkingen                   |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| • Polystyreenbekers                    | ✓                       | Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • Papieren zakken of krantenpapier     | ✗                       | Kan vlam vatten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| • Gerecycled papier of metalen randjes | ✗                       | Kan vonkontlading veroorzaken.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Glaswerk                               | ✓                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| • Ovenschalen                          |                         | Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| • Fijn glaswerk                        |                         | Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • Glazen potten                        |                         | Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Metaal                                 | ✗                       | Kan vonkontlading of brand veroorzaken.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Papier                                 |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| • Borden, bekers, keukenpapier         | ✓                       | Voor korte bereidingstijden en verwarmen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| • Gerecycled papier                    | ✗                       | Voor het absorberen van overtollig vocht.<br>Kan vonkontlading veroorzaken.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Kunststof                              | ✓                       | Met name hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine plastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag het voedsel niet aanraken. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijdert; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork. |

### ***Let op!***



#### **Let op!**

Het verwarmen van vloeistoffen in de magnetron kan tot gevolg hebben dat de vloeistof vertraagd tot het kookpunt komt. Dit houdt in dat de vloeistof explosief tot het kookpunt kan komen nadat deze is verwijderd uit de magnetron. Brandwonden kunnen hier het gevolg van zijn. U kunt dit vertraagde ontstaan van het kookpunt tegengaan door in de vloeistof een plastic of glazen lepel te plaatsen voordat u de vloeistof in de magnetron verwarmt.



#### **Let op!**

Wees voorzichtig met babyvoeding:

- Schud of roer de inhoud van flesjes of potjes met babyvoeding nadat deze zijn opgewarmd.
- Controleer vóór consumptie zorgvuldig de temperatuur van de voeding om brandwonden te voorkomen.



#### **Let op!**

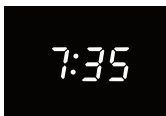
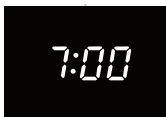
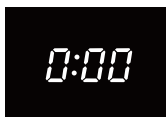
Bestek en servies kunnen heet zijn na gebruik in de magnetron.

### ***Opmerkingen over de bediening***

- De eerste keer dat u de knop draait, klinkt er een pieptoon.
- Als u de deur opent wanneer de oven is ingeschakeld, moet u opnieuw op de starttoets drukken om de bereiding te hervatten.
- U moet binnen 5 minuten nadat u een programma hebt ingesteld op de starttoets drukken. Anders wordt het programma geannuleerd en wordt de huidige tijd op het display getoond.
- Als een toets goed wordt ingedrukt, klinkt er een pieptoon. Als de toets niet goed wordt ingedrukt, klinkt er geen pieptoon.
- Wanneer het programma is afgerond, klinken er 5 pieptonen.

## BEDIENING

### *De klok instellen*



1. Sluit de magnetron aan op de stroomvoorziening.
  - Het scherm geeft '0:00' weer en er klinkt een pieptoon.
2. Druk tweemaal op de kloktoets.
  - De cijfers voor het uur gaan knipperen.
3. Draai de instelknop om het uur in te stellen (0 tot 23).
4. Druk opnieuw op de kloktoets.
  - De cijfers voor de minuten gaan knipperen.
5. Draai de instelknop om de minuten in te stellen (0 tot 59).
6. Druk op de kloktoets om de instelmodus af te sluiten.
7. De tijd wordt ingesteld wanneer u opnieuw op de kloktoets drukt of 5 seconden wacht.
  - De ingestelde tijd wordt op het display weergegeven.

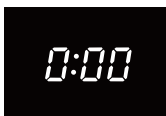


#### **Let op!**

Als de klok niet is ingesteld, wordt de tijd niet weergegeven.

Druk op de stop-toets als u tijdens het instellen van de klok wilt terugkeren naar de vorige modus.

### *Kookwekker*

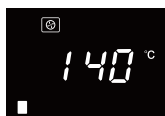
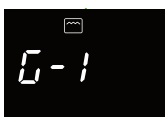
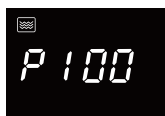
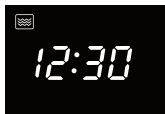


1. Druk eenmaal op de kloktoets.
  - Het display geeft '0:00' weer.
2. Draai de instelknop om de duur in te stellen (00:05 tot 95:00).
3. Druk op de starttoets om te bevestigen.
  - Als de tijd is verstreken, klinken er 5 pieptonen.
  - Als de klok is ingesteld, wordt de huidige tijd weergegeven.

## BEDIENING

### ***Snelle start***

Volg de volgende stappen om het apparaat direct te gebruiken zonder vooraf de instellingen te wijzigingen:



1. Druk op de starttoets om gedurende 30 seconden op 100% vermogen te starten. Wanneer u nogmaals op de toets drukt, worden er 30 seconden toegevoegd (0:05 tot 95:00).

OF

Druk herhaaldelijk op de aan-/uittoets of draai de instelknop om de gewenste functie te selecteren. Stop wanneer de gewenste functie knippert:

- ▷ Magnetron: 'P100', 'P80', 'P50', 'P30' of 'P10'
- ▷ Grill: 'G-1'
- ▷ Combifunctie: 'C-1', 'C-2', 'C-3' of 'C-4'
- ▷ Convector: '140'



#### **Tip**

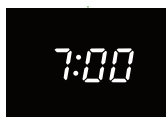
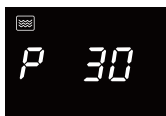
De functie Snelle start is niet beschikbaar voor ontdooien op basis van gewicht, bereiding in meerdere fasen en de automatische menu's.

## BEDIENING

### Voedsel bereiden met de magnetronfunctie

In de tabel staan de beschikbare instellingen voor het magnetronvermogen en waar u ze voor kunt gebruiken.

| Display | Vermogen     | Gebruik                   |
|---------|--------------|---------------------------|
| P100    | 100% / 900 W | Snelle bereiding          |
| P80     | 80% / 720 W  | Normale bereiding         |
| P50     | 50% / 450 W  | Langzame bereiding/stomen |
| P30     | 30% / 270 W  | Ontdooien                 |
| P10     | 10% / 90 W   | Warm houden               |



1. Druk eenmaal op de aan-/uittoets.
  - Op het scherm knippert 'P100'.
2. Druk op de starttoets om te bevestigen.
  - 'P100' stopt met knipperen.
3. OF  
Druk herhaaldelijk op de aan-/uittoets of draai de instelknop om het gewenste magnetronvermogen te selecteren (100% tot 10%).
  - 'P100', 'P80', 'P50', 'P30' en 'P10' worden in deze volgorde weergegeven.
4. Druk op de starttoets om te bevestigen.
5. Draai de instelknop om de bereidingstijd in te stellen (00:05 tot 95:00).
6. Druk op de starttoets om de bereiding te starten.



#### Tip

U stelt de bereidingstijd in met de volgende stapgrootte:

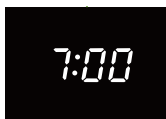
0-1 min > 5 sec, 1-5 min > 10 sec, 5-10 min > 30 sec, 10-30 min > 1 min, 30-95 min > 5 min

### Grillfunctie



1. Druk eenmaal op de aan-/uittoets.
  - Op het scherm knippert 'P100'.
2. Druk herhaaldelijk op de aan-/uittoets of draai de instelknop om de grillfunctie te selecteren. Stop zodra 'G-1' op het scherm knippert.
3. Druk op de starttoets om te bevestigen.
  - 'G-1' stopt met knipperen.

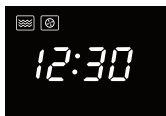
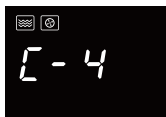
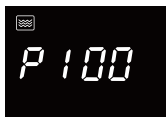
## BEDIENING



4. Draai de instelknop om de bereidingstijd in te stellen (00:05 tot 95:00).
5. Druk op de starttoets om de bereiding te starten.

### Combinatiefunctie

Met deze functie kunt u veel populaire gerechten in een handomdraai bereiden. Selecteer het gewenste programma.

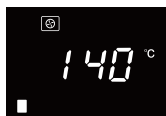


1. Druk eenmaal op de aan-/uittoets.  
▷ Op het scherm knippert 'P100'.
2. Druk herhaaldelijk op de aan-/uittoets of draai de instelknop om de combinatiefunctie te selecteren. Stop met drukken/draaien zodra 'C-1', 'C-2', 'C-3' of 'C-4' wordt weergegeven.
3. Druk op de starttoets om te bevestigen.
4. Draai de instelknop om de bereidingstijd in te stellen (00:05 tot 95:00).
5. Druk op de starttoets om de bereiding te starten.

### Convectiefunctie (met voorverwarming)

Dit apparaat kan ook gebruikt worden als conventionele oven, met bereiding op basis van warmte in plaats van microgolven. Dit wordt convectiebereiding genoemd.

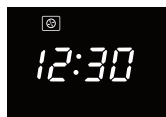
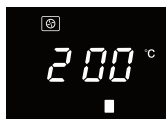
Als u deze bereidingsfunctie gebruikt, wordt het aangeraden de oven voor te verwarmen voordat u eten in de oven plaatst.



1. Druk eenmaal op de aan-/uittoets.  
▷ Op het scherm knippert 'P100'.
2. Druk herhaaldelijk op de aan-/uittoets of draai de instelknop om de convectiefunctie te selecteren. Stop zodra '140' op het scherm knippert.
3. Druk op de starttoets om te bevestigen.

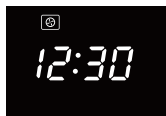
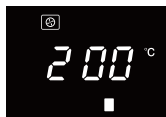
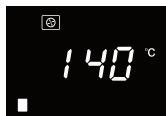


## BEDIENING



4. Draai de instelknop om de convectietemperatuur in te stellen (140 tot 230 °C).
5. Druk op de starttoets om te bevestigen.
6. Druk op de starttoets om de oven voor te verwarmen.
  - Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, klinken er twee pieptonen en knippert de temperatuur.
7. Plaats het eten in de oven en sluit de deur.
8. Draai de instelknop om de bereidingstijd in te stellen (00:05 tot 95:00).
9. Druk op de starttoets om de bereiding te starten.

### *Convectiefunctie (zonder voorverwarming)*



1. Druk eenmaal op de aan-/uittoets.
  - Op het scherm knippert 'P100'.
2. Druk herhaaldelijk op de aan-/uittoets of draai de instelknop om de convectiefunctie te selecteren. Stop zodra '140' op het scherm knippert.
3. Druk op de starttoets om te bevestigen.
4. Draai de instelknop om de convectietemperatuur in te stellen (140 tot 230 °C).
5. Druk op de starttoets om te bevestigen.
6. Draai de instelknop om de kookduur in te stellen (00:05 tot 95:00).
7. Druk op de starttoets om de bereiding te starten.

### *Bereiding in meerdere fasen*

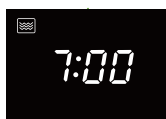
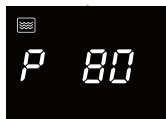
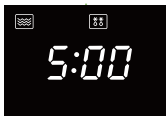
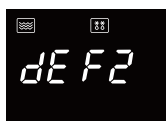
Voor het bereiden in meerdere fasen kunt u twee functies instellen. Wanneer de eerste fase is voltooid, klinkt er een pieptoon en wordt de tweede fase gestart.



#### **Opmerking**

U kunt 'ontdooien' alleen instellen voor de eerste fase. De functies 'automatisch menu' en 'voorverwarmen' zijn niet beschikbaar voor dit programma.

## BEDIENING



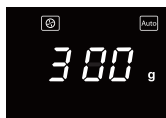
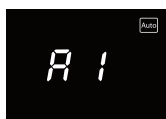
Als u bijvoorbeeld 5 minuten wilt ontdooien en vervolgens 7 minuten op 80% magnetronvermogen wilt verwarmen:

1. Druk tweemaal op de Pro Defrost-toets.
  - Het display geeft 'dEF2' weer.
2. Draai de instelknop om de ontdooitijd in te stellen op 5 minuten.
3. Druk eenmaal op de aan-/uittoets.
4. Druk op de starttoets om te bevestigen.
5. Draai de instelknop om het magnetronvermogen op 80% in te stellen.
  - Het display geeft 'P80' weer.
6. Druk op de starttoets om te bevestigen.
7. Draai de instelknop om de bereidingstijd in te stellen op 7 minuten.
8. Druk op de starttoets om de bereiding te starten.

### Automatische programma's

Met deze functie kunt u veel populaire gerechten in een handomdraai bereiden. Selecteer het programma dat past bij het soort voedsel en het gewicht.

De temperatuur, het gewicht en de vorm van het eten hebben invloed op de bereiding. Aan het eind van het automatische programma kunt u de magnetron opnieuw starten om de bereidingstijd te verlengen voor een beter resultaat.



1. Draai de instelknop om het gewenste automatische programma te selecteren. Stop met drukken/draaien zodra 'A1' tot en met 'A10' wordt weergegeven.
2. Druk op de starttoets om te bevestigen.
3. Draai de instelknop om het gewicht in te stellen.
  - Het display geeft 'g' weer.
4. Druk op de starttoets om de bereiding te starten.



#### Opmerkingen

- Voor het programma voor taarten wordt de convectiefunctie gebruikt. Wacht tot de oven is voorverwarmd tot 160 °C en er een pieptoon klinkt. Daarna kunt u de taart in de oven plaatsen en op start drukken.

## BEDIENING

- Wanneer het programma om kip te koken voor twee derde is voltooid, klinken er twee pieptonen. U hoeft geen actie te ondernemen, maar voor het beste resultaat draait u het eten om. Als u dat hebt gedaan, drukt u op start om de bereiding te hervatten.

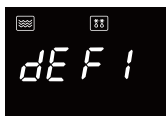
De onderstaande tabel bevat de automatische programma's en de bijbehorende instellingen per gewicht.

| Menu                          | Gewicht                       | Display | Vermogen                    |
|-------------------------------|-------------------------------|---------|-----------------------------|
| A1<br>AUTOMATISCH<br>OPWARMEN | 150 g                         | 150     | 100%                        |
|                               | 250 g                         | 250     |                             |
|                               | 350 g                         | 350     |                             |
|                               | 450 g                         | 450     |                             |
|                               | 600 g                         | 600     |                             |
| A2<br>AARDAPPEL               | 1 (ongeveer 230 g)            | 1       | 100%                        |
|                               | 2 (ongeveer 460 g)            | 2       |                             |
|                               | 3 (ongeveer 690 g)            | 3       |                             |
| A3<br>VLEES                   | 150 g                         | 150     | 100%                        |
|                               | 300 g                         | 300     |                             |
|                               | 450 g                         | 450     |                             |
|                               | 600 g                         | 600     |                             |
| A4<br>GROENTE                 | 150 g                         | 150     | 100%                        |
|                               | 350 g                         | 350     |                             |
|                               | 500 g                         | 500     |                             |
| A5<br>VIS                     | 150 g                         | 150     | 80%                         |
|                               | 250 g                         | 250     |                             |
|                               | 350 g                         | 350     |                             |
|                               | 450 g                         | 450     |                             |
|                               | 650 g                         | 650     |                             |
| A6<br>PASTA                   | 50 g (met 450 g koud water)   | 50      | 80%                         |
|                               | 100 g (met 800 g koud water)  | 100     |                             |
|                               | 150 g (met 1200 g koud water) | 150     |                             |
| A7<br>SOEP                    | 200 ml                        | 200     | 100%                        |
|                               | 400 ml                        | 400     |                             |
|                               | 600 ml                        | 600     |                             |
| A8<br>TAART                   | 475 g                         | 475     | Voorverwarmen<br>tot 160 °C |
| A9<br>PIZZA                   | 200 g                         | 200     | C-4                         |
|                               | 300 g                         | 300     |                             |
|                               | 400 g                         | 400     |                             |
| A10<br>KIP                    | 500 g                         | 500     | C-4                         |
|                               | 750 g                         | 750     |                             |
|                               | 1000 g                        | 1000    |                             |
|                               | 1200 g                        | 1200    |                             |

## BEDIENING

### *Ontdooien (op gewicht)*

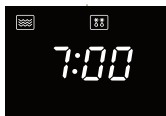
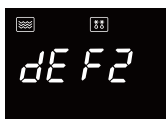
Als u eten ontdooit, moet u voor het beste resultaat het eten halverwege de ontdooitijd omdraaien.



1. Druk op de Pro Defrost-toets.
  - Het display geeft 'dEF1' weer.
2. Draai de instelknop om het gewicht in te stellen (100-2000 g).
  - Het display geeft 'g' weer.
3. Druk op de starttoets om te ontdooien.

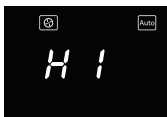
### *Ontdooien (op tijd)*

Als u eten ontdooit, moet u voor het beste resultaat het eten halverwege de ontdooitijd omdraaien.



1. Druk tweemaal op de Pro Defrost-toets.
  - Het display geeft 'dEF2' weer.
2. Draai de instelknop om de tijd in te stellen (00:05 tot 95:00).
3. Druk op de starttoets om te ontdooien.

### *Home Fry-functie*



1. Druk op de Home Fry-toets.
2. Draai de instelknop. Stop met draaien zodra 'H1' tot en met 'H9' wordt weergegeven.
3. Plaats het eten nog niet in de oven.
4. Druk op de starttoets om de oven voor te verwarmen.
5. Wacht tot de oven is voorverwarmd en er een pieptoon klinkt.
6. Plaats het eten in de oven en druk op start om de bereiding te starten.

## BEDIENING

| Nr. | Menu                        | Gewicht (kg) |
|-----|-----------------------------|--------------|
| H1  | Bevroren friet              | 300          |
| H2  | Bevroren aardappelkroketjes | 310          |
| H3  | Bevroren inktvis            | 250          |
| H4  | Bevroren uienringen         | 225          |
| H5  | Bevroren kipnuggets         | 400          |
| H6  | Kalfsoesters                | 350          |
| H7  | Garnalen                    | 165          |
| H8  | Groente                     | 200          |
| H9  | Loempia's                   | 250          |

### Crispy Grill-functie



1. Druk op de Crispy Grill-toets.
2. Druk herhaaldelijk op de Crispy Grill-toets of draai de instelknop om de grillfunctie te selecteren. Stop met drukken/draaien zodra 'C1', 'C2', 'C3' of 'C4' wordt weergegeven.
3. Druk op de starttoets om te bevestigen.
4. Draai de instelknop om het gewicht in te stellen.
5. Druk op de starttoets om de bereiding te starten.



#### Opmerking

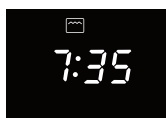
Plaats het eten op de grilltray en plaats de tray op het grillrek.

| Crispy Grill-functie                   | Gewicht (kg) | Vermogen | Begintemperatuur |
|----------------------------------------|--------------|----------|------------------|
| C1<br>Cordon bleu<br>(verse minipizza) | 200          | C-4      | Kamertemperatuur |
|                                        | 300          |          |                  |
|                                        | 400          |          |                  |
|                                        | 500          |          |                  |
|                                        | 600          |          |                  |
|                                        | 700          |          |                  |
|                                        | 800          |          |                  |

## BEDIENING

| Crispy Grill-functie | Gewicht (kg) | Vermogen | Begintemperatuur     |
|----------------------|--------------|----------|----------------------|
| C2<br>(lasagne)      | 200          | C-4      | Koelkasttemperatuur  |
|                      | 300          |          |                      |
|                      | 400          |          |                      |
|                      | 500          |          |                      |
|                      | 600          |          |                      |
|                      | 700          |          |                      |
|                      | 800          |          |                      |
| C3<br>(brood)        | 100          | C-4      | Diepvriestemperatuur |
|                      | 200          |          |                      |
|                      | 300          |          |                      |
| C4<br>(taart)        | 300          | C-4      | Koelkasttemperatuur  |
|                      | 400          |          |                      |
|                      | 500          |          |                      |
|                      | 600          |          |                      |
|                      | 700          |          |                      |
|                      | 800          |          |                      |

### Lage-temperatuurregeling



1. Druk op de regelknop voor lage temperatuur.
2. Druk herhaaldelijk op de insteltoets voor lage temperatuur of draai de instelknop om de bereidingsmodus te selecteren. Stop met drukken/draaien zodra 'L1', 'L2', 'L3', 'L4' of 'L5' wordt weergegeven.
3. Druk op de starttoets om te bevestigen.
4. Draai de instelknop om de bereidingstemperatuur in te stellen.
5. Druk op de starttoets om te bevestigen.
6. Draai de instelknop om de bereidingstijd in te stellen.
7. Druk op de starttoets om de bereiding te starten.

## BEDIENING

| Display                 | 40 °C | 50 °C | 60 °C | 70 °C | 80 °C | 90 °C | 100 °C | 110 °C | Bereidings-<br>tijd (max.) |
|-------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|----------------------------|
| L1 (langzame bereiding) |       |       |       |       |       | ✓     |        | ✓      | 12 uur                     |
| L2 (warm houden)        |       |       | ✓     | ✓     | ✓     |       |        |        | 95 min.                    |
| L3 (voedsel drogen)     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     |        |        | 12 uur                     |
| L4 (yoghurt)            | ✓     |       |       |       |       |       |        |        | 12 uur                     |
| L5 (bakje verwarmen)    | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓      |        | 95 min.                    |

### *De tijd of het vermogen controleren*

- Druk tijdens de bereiding op de kloktoets om de tijd weer te geven.
- Druk tijdens de bereiding op de aan-/uittoets om het vermogensniveau weer te geven.

### *Dempfunctie*

#### **De pieptoon uitschakelen**

Zorg dat de oven is uitgeschakeld. Houd de stoptoets ingedrukt en druk vervolgens binnen 3 seconden op start.

Er klinkt een pieptoon en de oven wordt in stille modus gezet. De pieptoon is nu uitgeschakeld.

#### **De pieptoon weer inschakelen**

Zorg dat de oven is uitgeschakeld. Houd de stoptoets ingedrukt en druk vervolgens binnen 3 seconden op start.

Er klinkt een pieptoon en de stille modus wordt uitgeschakeld. De pieptoon werkt nu weer normaal.

### *ECO-functie*



#### **De ECO-modus activeren**

Zorg dat de oven is uitgeschakeld en druk vervolgens op de stoptoets. Het display wordt uitgeschakeld.

#### **De ECO-modus deactiveren**

Druk op een willekeurige toets.

### *Ontgeuren*

Druk op de ontgeuringstoets om het ontgeuren te starten.

---

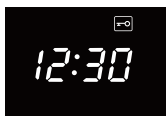
## BEDIENING

---

### *Kinderslot*

---

U kunt uw magnetron vergrendelen zodat deze niet per ongeluk kan worden gestart (bijvoorbeeld wanneer het apparaat wordt gereinigd).



#### **Activeren**

Druk 3 seconden op de stop-toets.

- Er klinkt een lange pieptoon en de vergrendelingsindicator gaat branden. De bedieningselementen zijn nu vergrendeld.
- De huidige tijd of '0:00' wordt weergegeven.

#### **Deactiveren**

Druk 3 seconden op de stop-toets.

- Er klinkt een lange pieptoon en de vergrendelingsindicator wordt uitgeschakeld. De bedieningselementen zijn weer actief.



### ***Opwarmen en koken***

- De magnetron verwarmt altijd met dezelfde intensiteit. Hoe meer u in de magnetron plaatst, des te langer de kooktijd.
- Vlakke en platte gerechten zijn sneller warm dan smalle, hoge gerechten.
- Gerechten afdekken met magnetronfolie of een passende deksel voorkomt spetteren, verkort de gaartijd en helpt de vochtigheidsgraad te behouden. Na afloop de folie of het deksel voorzichtig verwijderen. Let op! De vrijkomende stoom kan zeer heet zijn!
- Gerechten die snel uitdrogen eventueel bevochtigen. Zet aardappels en groenten eerst even in koud water voordat u ze in de magnetron plaatst. Hiermee voorkomt u dat er zich een velletje op vormt.
- Voor een gelijkmatig resultaat kunt u het beste gerechten één- tot tweemaal roeren of keren.
- Kies voor het opwarmen van reeds bereide gerechten altijd de hoogste magnetronstand.
- Bij het koken hoeft u maar weinig water, zout en kruiden te gebruiken. Zout kunt u het beste na afloop toevoegen. Hiermee voorkomt u dat het vocht aan het gerecht wordt onttrokken.
- Nadat de magnetron is uitgeschakeld gaat het gerecht nog enige tijd na. Houd hier rekening mee door het gerecht niet te lang op te warmen.



#### **Let op!**

Plaats, bij het opwarmen van kleine hoeveelheden poedervormige producten (zoals bij het drogen van kruiden), altijd een bekertje water in de magnetron. Anders bestaat er, door de geringe hoeveelheid, kans op zelfontbranding.

### ***Ontdooien***

- Ontdooi grote compacte stukken altijd met behulp van het ontdooiprogramma. Doordat het gerecht geleidelijk en gelijkmatig ontdooit, loopt u niet de kans dat de buitenkant uitdroogt terwijl de kern nog bevroren is.
- Om het ontdooiproces sneller te laten verlopen, wordt aanbevolen om het gerecht na enige tijd in stukken te verdelen.
- Las, bij grote stukken vlees en compacte gerechten, tweemaal een pauze in.
- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten kunt u dunne delen na de helft van de ontdooitijd afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.

### ***Factoren die van invloed zijn op het kookproces***

- De temperatuur van ingrediënten is van invloed op de bereidingstijd. Een koude maaltijd heeft een langere kooktijd nodig dan een maaltijd op kamertemperatuur.
- Lichte gerechten garen sneller dan zware en massieve gerechten, zoals stoofgerechten of rollades. Let op bij het bereiden van lichte, poreuze gerechten. De randen worden snel droog en taai.
- Kleine gerechten worden gelijkmatiger verwarmd als u ze los van elkaar, liefst cirkelvormig, in de magnetron plaatst.
- Botten en vet geleiden hitte beter dan vlees. Aluminiumfolie blokkeert de magnetrongolven. Door dunnere gedeelten van gerechten (zoals kippenpoten en -vleugeltjes) af te dekken voorkomt u dat ze te snel garen.
- Vetvrij papier voorkomt spetteren en helpt warmte vast te houden.

### ***Basistechnieken***

#### **Plaatsen**

Plaats dikkere stukken aan de buitenkant op het draaiplateau. Gerechten die aan de buitenkant op het draaiplateau geplaatst worden ontvangen de meeste microgolven.

#### **Roeren**

Door gerechten regelmatig te roeren verspreidt u de opgeslagen warmte. Roer altijd van buiten naar binnen, aangezien de buitenkant van het gerecht altijd het eerste warm wordt.

#### **Omdraaien**

Grote, dikke gerechten regelmatig omdraaien. Ze garen dan regelmatig en sneller.

#### **Prikken**

Gerechten met een vel of schaal, zoals eierdooiers, schaaldieren en fruit, barsten open in de magnetron. Voorkom dit door er van te voren enkele keren met een vork of satéprikker in te prikken.

#### **Controleren**

Gerechten garen snel. Controleer ze daarom regelmatig. Haal gerechten net voordat ze gaar zijn uit de magnetron.

### **Nagaren**

Laat gerechten, nadat u ze uit de magnetron hebt gehaald, over het algemeen 3 tot 10 minuten afgedekt staan. De gerechten garen dan na. Gerechten met een droge korst, zoals cake, niet afdekken.

### **Invriezen**

Bij het invriezen kunt u al rekening houden met het ontdooien in de magnetron, door geen aluminiumfolie of -bakjes te gebruiken en door plattere porties in te vriezen.

### ***Koken van groente***

- Gebruik indien mogelijk verse groenten. Als groenten al wat slap zijn geworden doordat ze te lang gelegen hebben kunt u ze een tijdje in koud water leggen, zodat ze zich weer vol kunnen zuigen.
- Gebruik voor het koken van groente een ruime schaal, zodat de schaalbodem bedekt wordt met een niet al te dikke laag.
- Kook groenten bij voorkeur met het reeds aanwezige water dat na het schoonspoelen overblijft.
- Dek de schaal altijd af met een deksel of magnetronfolie.
- Voeg geen zout toe. De van nature in de groente aanwezige zouten geven meestal voldoende smaak. Indien u toch zout toe wilt voegen, doe dat dan na het koken.
- Kook groente zo kort mogelijk. Houd rekening met het nagaren.
- Controleer met een satéprikker of vork of de groente gaar is.

### ***Koken van vis***

Vis moet geleidelijk gaar worden. Schakel daarom bij dunne vissen, vette vissen of kleine porties een laag vermogen in (ongeveer 30%). In andere gevallen kunt u het vermogen gerust iets hoger instellen. Houd wel rekening met nagaren. Vis is gaar als het ondoorschijnend is geworden.

### *Het toestel reinigen*

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

- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep. Veeg na met een schone, natte doek en droog de oppervlakken af.
- Zorg dat de afdekking van de microgolfdelers (rechterzijde van de ovenruimte) schoon is. Vervuiling van de afdekking kan leiden tot vonkvorming.
- Reinig de binnenzijde direct na gebruik. Verwijder overgekookt vocht en voedselresten met een vochtige doek. Achtergebleven kruimels en vocht absorberen microgolven en verlengen de kooktijd.
- Reinig het toebehoren regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel met een borstel en maak het toebehoren met een droge doek goed droog. Het toebehoren mag ook in de vaatwasmachine.
- Geurtjes verdwijnen als u een glas azijn of water met citroen in de ovenruimte zet. Schakel de magnetron gedurende twee minuten in op vol vermogen. Daarna afnemen met een vochtige doek.



#### **Belangrijk!**

- Let erop dat er GEEN water in de ventilatieopeningen komt.
- Gebruik NOOIT schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Gebruik GEEN schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
- Gebruik GEEN hogedruk- of stoomreiniger om de magnetron schoon te maken.
- Als de afdichting van de magnetron sterk is vervuild, sluit de deur niet goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de afdichting schoon.

---

## STORINGEN

---

### ***Problemen oplossen***

Als de kookresultaten niet naar wens zijn, er vonken overspringen in de magnetron, de magnetron niet start etc., probeer dan eerst zelf de oorzaak van de storing te vinden voordat u de servicedienst belt.

#### **Controleer:**

- Zit de stekker in het stopcontact?
- Is de deur goed gesloten?
- Is het vermogen en de bereidingsduur goed ingesteld?
- Staan er voorwerpen in de magnetron die er niet thuishoren?
- Is het juiste keukengerei gebruikt?
- Is het draaiplateau in de magnetron?
- Zijn de ventilatieopeningen niet geblokkeerd?
- Is het voedsel voldoende ontdooid?
- Is het voedsel tijdens de bereiding gekeerd of geroerd?

#### **Probeer eveneens het volgende:**

Plaats een mok met water (ongeveer 150 ml) in de magnetron, sluit zorgvuldig de deur en stel de tijd in op 1 minuut.

- Gaat de verlichting aan?
- Gaat de ventilator aan?
- Draait het draaiplateau?
- Is het water in de mok heet geworden?

Als op één van bovengenoemde vragen het antwoord 'NEE' is, controleer dan als laatste stap de zekering in de meterkast. Is hier niks mee aan de hand, neem dan contact op met de servicedienst.

### ***Vonken in de magnetron***



#### **Let op!**

Als u vonken in de magnetron ziet, schakel dan direct de magnetron uit. Vonken kunnen worden veroorzaakt door:

- metaal of aluminiumfolie dat de binnenkant van de magnetron aanraakt;
- aluminiumfolie dat niet correct om het voedsel is gewikkeld (punten die omhoog staan en als een antenne werken);
- metaal van een sluitstrip of servies met metaalhoudende sierrand;
- gerecycled papier dat kleine metalen deeltjes bevat.

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

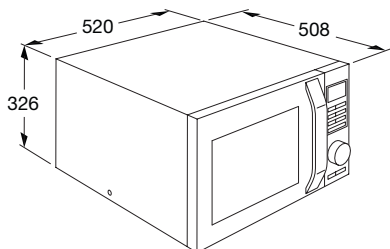
Op het gegevensplaatje worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

### ***Productspecificaties***

|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| Afmetingen toestel (bxdxh) | 520 x 508* x 326 mm |
| Inhoud                     | 28 liter            |
| Diameter draaiplateau      | 315 mm              |
| Aansluiting                | 230 V ~ 50 Hz       |
| Magnetronvermogen          | 900 W               |

\* Diepte is exclusief de knop op het bedieningspaneel en de deurgreep.



### ***Afvoer van het apparaat en de verpakking***

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn nuttige leven moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

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

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim).

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



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

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

### **Conformiteitsverklaring**



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.





---

## CONTENTS

---

### ***Your microwave***

---

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Introduction                 | 5 |
| Description of the appliance | 6 |
| Control panel                | 7 |

### ***First use***

---

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Before first use                  | 9  |
| Positioning                       | 9  |
| Using the microwave               | 9  |
| Guidelines for microwave cookware | 10 |

### ***Operation***

---

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Attention!                                       | 12 |
| Notes about operation                            | 12 |
| Clock setting                                    | 12 |
| Kitchen timer                                    | 13 |
| Quick start                                      | 13 |
| Microwave cooking                                | 14 |
| Grill cooking                                    | 14 |
| Combination cooking                              | 15 |
| Convection cooking (with preheating function)    | 15 |
| Convection cooking (without preheating function) | 16 |
| Multi-stage cooking                              | 16 |
| Automatic programs                               | 17 |
| Defrosting (by weight)                           | 20 |
| Defrosting (by time)                             | 20 |
| Home fry                                         | 20 |
| Crispy grill                                     | 21 |
| Low temperature control                          | 22 |
| Checking time or power                           | 23 |
| Mute function                                    | 23 |
| ECO function                                     | 23 |
| Deodorization                                    | 23 |
| Child lock                                       | 24 |

---

## CONTENTS

---

### ***Cooking tips***

---

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Warming up and cooking                     | 25 |
| Defrosting                                 | 25 |
| Factors that influence the cooking process | 26 |
| Basic techniques                           | 26 |
| Cooking vegetables                         | 27 |
| Cooking fish                               | 27 |

### ***Maintenance***

---

|                        |    |
|------------------------|----|
| Cleaning the appliance | 28 |
|------------------------|----|

### ***Faults***

---

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Solving problems        | 29 |
| Sparks in the microwave | 29 |

### ***Technical specifications***

---

|                        |    |
|------------------------|----|
| Product specifications | 30 |
|------------------------|----|

### ***Environmental aspects***

---

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Disposal of packaging and appliance | 31 |
|-------------------------------------|----|

---

## YOUR MICROWAVE

---

### *Introduction*

---

Congratulations on your choice of this Etna microwave. This product was designed with simple operation and optimum comfort in mind.

This manual describes the best way to use this microwave. In addition to information on operation, you will also find background information that may come in handy when using the appliance.



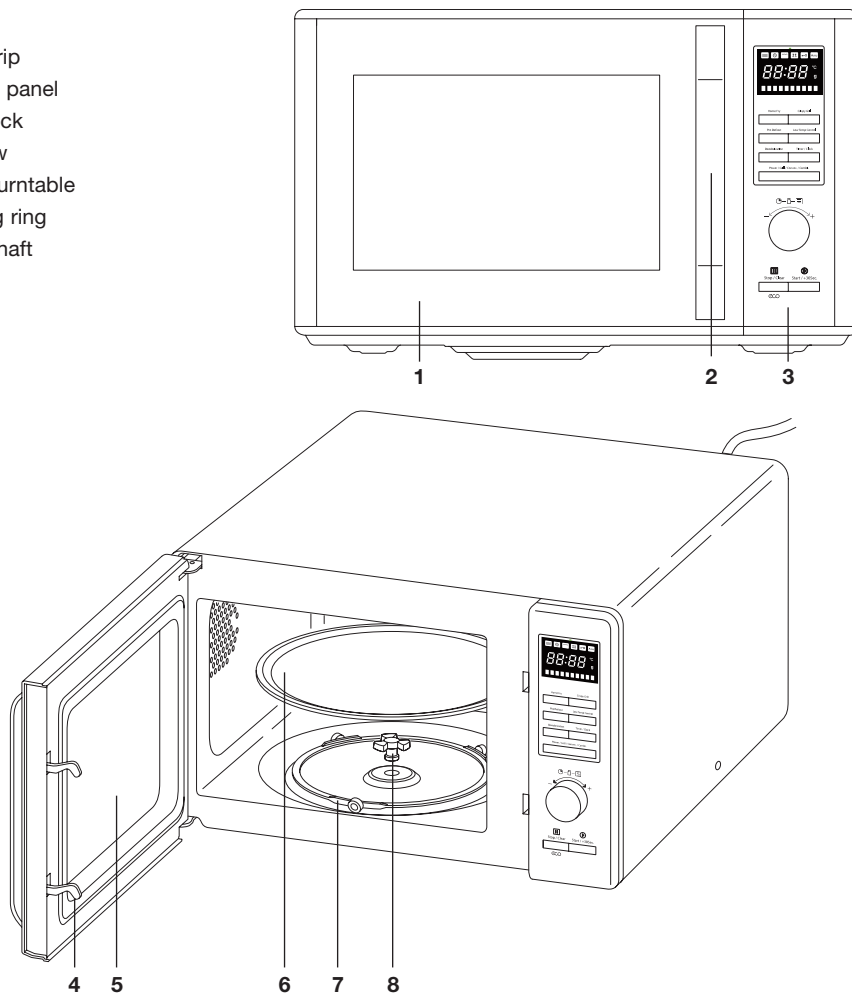
**Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!**

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

## YOUR MICROWAVE

### *Description of the appliance*

1. Door
2. Door grip
3. Control panel
4. Door lock
5. Window
6. Glass turntable
7. Guiding ring
8. Drive shaft



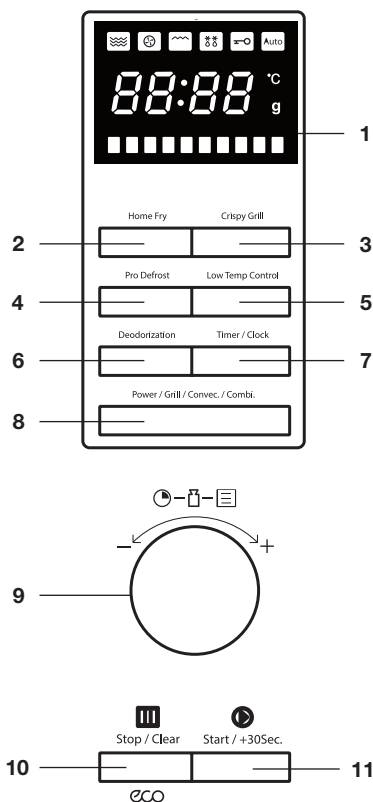
#### **Attention!**

The microwave may not be used without the guiding ring and turntable. The turntable should be fitted with the opening for the drive shaft facing downwards.

## YOUR MICROWAVE

### Control panel

1. Display with all symbols
2. Home Fry button
3. Crispy Grill button
4. Pro Defrost button
5. Low Temp Control button
6. Deodorization button
7. 'Delayed start' button / Clock button / Defrost button
8. Power button
9. Adjust knob (Auto/Enter/Time/Weight)
10. Pause button / Stop button
11. Quick button / Start button



#### Power button

Press the button (several times) to set the power.

#### Delayed start button / Clock button / Defrost button

- Setting a delayed start.
- Setting the clock.
- Press the button one/two/three times to set defrost program d1/d2/d3.

#### Quick button / Start button

- Press the button once to start immediately for 1 minute with the highest power.
- After making a desired setting, press the button once to start the microwave with the setting that has been made before.

---

## YOUR MICROWAVE

---

### Pause button / Stop button

- Press the button once to pause the cooking (for instance, to turn over the food). After that, press the start button to start the cooking again.
  - ▷ During pause, the remaining time and the chosen setting are shown in the display.
- Press the button twice to stop the cooking.
  - ▷ The time and the clock symbol are shown in the display.

### Adjust knob

- Turning; selecting an automatic program.
- Turning; setting the time.
  - ▷ Turn to the left; go right away to 60 minutes.
  - ▷ Turn to the right; steps of 10 seconds.
- Turning; setting the weight in a defrost program and in an automatic program.
  - ▷ The weight setting that can be made depends on the weight range belonging to the chosen defrost program.
  - ▷ The weight setting that can be made depends on the pre-programmed weight settings belonging to the chosen automatic program.
- Pressing (Enter); confirming the choice after choosing an automatic program.
  - ▷ Pressing the knob to confirm will only function for the automatic programs. If you press the knob another moment, you will hear a beep and nothing will happen.



#### Tip

During cooking you can increase or decrease the time by turning the adjust knob. This isn't possible during the defrost programs and automatic programs; here the time is fixed.

---

## FIRST USE

---

### ***Before first use***

---

- Open the door, remove the packaging and check the microwave for damage.
- Do not use the microwave if it is damaged, contact your supplier.
- Remove the protective film from the casing.
- Clean the oven interior and accessories with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaner or strong-smelling cleaning products.
- First, place the guiding ring and then the turntable in the centre of the oven cavity with the opening for the drive shaft facing downwards.



#### **Attention!**

The microwave may not be used without the guiding ring and turntable.

### ***Positioning***

---

- Place the microwave oven on a firm, flat surface.
- Make sure that there is sufficient ventilation around the microwave oven. Keep at least a 30 cm space free at the top. At the sides, keep at least 20 cm free. The microwave needs to be at least 85 cm from the floor. The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
- Do not cover the air vents.

### ***Using the microwave***

---

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

#### **Cooking principle**

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

## FIRST USE



### Attention!

The dish is cooked from the inside out by means of heat distribution. The cooking continues even when you take the dish from the oven. Standing times in recipes and in this book should therefore be adhered to, in order to ensure:

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

### *Guidelines for microwave cookware*

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

- ✓ Recommended
- ✓ X Careful
- X Unsafe

| Cookware                                                                                                          | Microwave safe | Remarks                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aluminium foil                                                                                                    | ✓ X            | Can be used in small quantities to prevent certain parts of the food from overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used. |
| Porcelain and earthenware                                                                                         | ✓              | Porcelain, earthenware, glazed earthenware and ivory porcelain are usually suitable, unless they have a metal edge.                                                            |
| Disposable crockery made from polyester or cardboard                                                              | ✓              | Frozen meals are sometimes packaged in disposable tableware.                                                                                                                   |
| Fast food packaging <ul style="list-style-type: none"><li>• Polystyrene cups</li></ul>                            | ✓              | Can be used to warm up food. Polystyrene can melt if it overheats.                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Paper bags or newspaper</li><li>• Recycled paper or metal edges</li></ul> | X<br>X         | Can catch fire.<br>Can cause arcing.                                                                                                                                           |



## FIRST USE

| Cookware                                                                                                        | Microwave safe | Remarks                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Glassware <ul style="list-style-type: none"><li>Oven dishes</li><li>Fine glassware</li><li>Glass jars</li></ul> | ✓              | Can be used, unless it has a metal edge.<br>Can be used to warm up food or liquids.<br>Thin glass can break or shatter with sudden heating.<br>The lid must be removed. Only suitable for warming.                                                                                                                                                            |
| Metal                                                                                                           | ✗              | Can cause arcing or fire.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Paper <ul style="list-style-type: none"><li>Plates, cups, kitchen paper</li><li>Recycled paper</li></ul>        | ✓<br>✗         | For short cooking times and warming. For absorbing excess moisture.<br>Can cause arcing.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Plastic                                                                                                         | ✓              | Especially heat-resistant thermoplastic material. Other types of plastic can warp or discolour at high temperatures. Do not use melamine plastic. Can be used to hold moisture. May not touch the food. Be careful when you remove the film; hot steam can escape. Only if boil-proof or ovenproof. Must not be airtight. If necessary, prick it with a fork. |

---

## OPERATION

---

### ***Attention!***



#### **Attention!**

Heating liquids in the microwave can result in delayed boiling. This means that the liquid may start to boil furiously after it is removed from the microwave, with the risk of scalding. You can offset the delayed boiling effect by placing a plastic or glass spoon in the liquid prior to heating it in the microwave.



#### **Attention!**

Take care with baby food:

- Shake or stir the content of babies' bottles or pots of baby food after heating.
- Check the temperature of the food carefully prior to consumption to prevent scalding injuries.



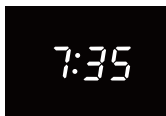
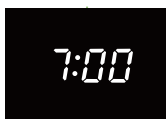
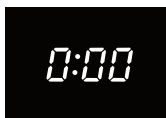
#### **Attention!**

Cutlery and tableware may become hot after using the microwave.

### ***Notes about operation***

- The first time you turn the knob you will hear a beep.
- If you open the door while the oven is on, you must press the start button to continue cooking.
- If the start button is not pressed within 5 minutes after you set a cooking program, the setting will be cancelled and the current time will be shown.
- When a button is pressed properly, you will hear a beep. Otherwise there is no response.
- When the cooking program is finished you will hear 5 beeps.

### ***Clock setting***



1. Connect the microwave to the power mains.
  - ▷ '0:00' is shown and you hear a beep.
2. Press the clock button twice.
  - ▷ The hour digits flash
3. Turn the adjust knob to set the hour (0 to 23).
4. Press the clock button again.
  - ▷ The minute digits flash.
5. Turn the adjust knob to set the minute (0 to 59).
6. Press the clock button to exit clock setting mode.
7. Press the clock button again or wait 5 seconds; the time has been set.
  - ▷ The set time is shown in the display.

## OPERATION

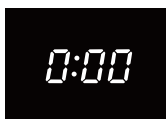


### Attention!

If the clock is not set, the time will not be shown.

While setting the clock, you can press the stop button to return to the previous mode.

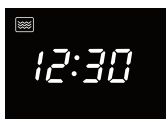
### Kitchen timer



1. Press the clock button once
  - ▷ '0:00' is shown.
2. Turn the adjust knob to set the length of time (0:05 to 95:00).
3. Press the start button to confirm.
  - ▷ When the time is reached, you hear 5 beeps.
  - ▷ If the clock is set, the current time is shown.

### Quick start

If you want to start the appliance immediately, without making any settings in advance:



1. Press the start button to start cooking at 100% power for 30 seconds. Each additional press increases the time by 30 seconds (0:05 to 95:00).

OR

Press the power button repeatedly or turn the adjust knob to select the function. Stop pressing/turning when the corresponding function flashes:

- ▷ Microwave cooking: 'P100', 'P80', 'P50', 'P30', or 'P10'
- ▷ Grill cooking: 'G-1'
- ▷ Combination cooking: 'C-1', 'C-2', 'C-3', or 'C-4'
- ▷ Convection cooking: '140'

## OPERATION



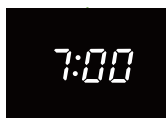
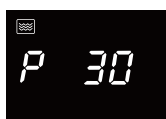
### Tip

Quick start is not available for weight defrost, multi-stage cooking, and auto menu cooking.

### *Microwave cooking*

In the table you will see the microwave power settings you can use and for which these power settings are suitable..

| Display | Power           | Use                   |
|---------|-----------------|-----------------------|
| P100    | 100% / 900 Watt | Quick cooking         |
| P80     | 80% / 720 Watt  | Normal cooking        |
| P50     | 50% / 450 Watt  | Slow cooking/steaming |
| P30     | 30% / 270 Watt  | Defrosting            |
| P10     | 10% / 90 Watt   | Keeping warm          |



1. Press the power button once.
  - ▷ 'P100' flashes.
2. Press the start button to confirm.
  - ▷ 'P100' stops flashing.
3. Press the power button repeatedly or turn the adjust knob to select the microwave power (100% to 10%).
  - ▷ 'P100', 'P80', 'P50', 'P30', and 'P10' appear in order.
4. Press the start button to confirm.
5. Turn the adjust knob to adjust the cooking time (0:05 to 95:00).
6. Press the start button to start cooking.

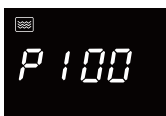


### Tip

When you adjust the cooking time, the step interval is as follows:

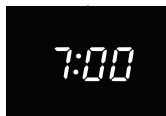
0-1 min > 5 s, 1-5 min > 10 s, 5-10 min > 30 s, 10-30 min > 1 min, 30-95 min > 5 min

### *Grill cooking*



1. Press the power button once.
  - ▷ 'P100' flashes.

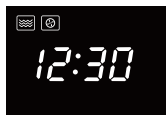
## OPERATION



2. Press the power button repeatedly or turn the adjust knob to select the grill function. Stop pressing/turning when 'G-1' flashes.
3. Press the start button to confirm.
  - ▷ 'G-1' stops flashing.
4. Turn the adjust knob to adjust the cooking time (0:05 to 95:00).
5. Press the start button to start cooking.

### *Combination cooking*

With this function you can prepare popular dishes very simply. Select the appropriate program

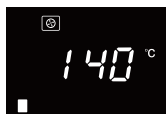
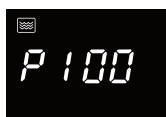


1. Press the power button once.
  - ▷ 'P100' flashes.
2. Press the power button repeatedly or turn the adjust knob to select the combi function. Stop pressing/turning when 'C-1', 'C-2', 'C-3', or 'C-4' is shown.
3. Press the start button to confirm.
4. Turn the adjust knob to adjust the cooking time (0:05 to 95:00).
5. Press the start button to start cooking.

### *Convection cooking (with preheating function)*

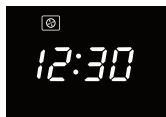
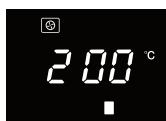
This appliance can also cook like an ordinary oven, using heat instead of microwaves. This is called convection cooking.

When you cook this way, it is best to preheat the oven before you place the food in the oven.



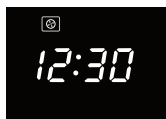
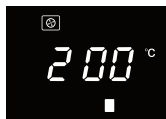
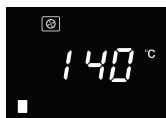
1. Press the power button once.
  - ▷ 'P100' flashes.
2. Press the power button repeatedly or turn the adjust knob to select the convection function. Stop pressing/turning when '140' flashes.
3. Press the start button to confirm.

## OPERATION



4. Turn the adjust knob to select the convection temperature (140 to 230 °C).
5. Press the start button to confirm.
6. Press the start button to start preheating.
  - ▷ When the temperature is reached, you hear 2 beeps and the temperature flashes.
7. Put food in the oven and close the door.
8. Turn the adjust knob to adjust the cooking time (0:05 to 95:00).
9. Press the start button to start cooking.

### *Convection cooking (without preheating function)*



1. Press the power button once.
  - ▷ 'P100' flashes.
2. Press the power button repeatedly or turn the adjust knob to select the convection function. Stop pressing/turning when '140' flashes.
3. Press the start button to confirm.
4. Turn the adjust knob to select the convection temperature (140 to 230 °C).
5. Press the start button to confirm.
6. Turn the adjust knob to adjust the cooking time (0:05 to 95:00).
7. Press the start button to start cooking.

### *Multi-stage cooking*

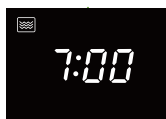
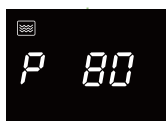
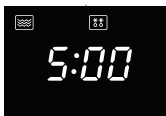
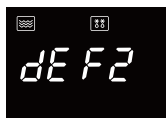
With multi-stage cooking you can set two functions. After the first is finished, you hear a beep and the second begins.



#### **Note**

'Defrosting' can only be set as the first function. The 'auto menu' and 'preheating' functions cannot be used.

## OPERATION



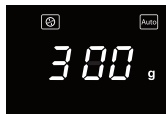
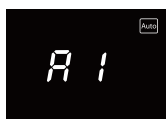
For example, to defrost for 5 minutes and then cook at 80% microwave power for 7 minutes:

1. Press the pro defrost button twice.
  - ▷ 'dEF2' is shown.
2. Turn the adjust knob to set a defrost time of 5 minutes.
3. Press the power button once.
4. Press the start button to confirm.
5. Turn the adjust knob to select 80% microwave power.
  - ▷ 'P80' is shown.
6. Press the start button to confirm.
7. Turn the adjust knob to set the cooking time to 7 minutes.
8. Press the start button to start cooking.

### Automatic programs

With this function you can prepare popular dishes very simply. Select the appropriate program from the table, suitable for the kind of food and the weight.

The temperature, weight and shape of the food will influence the cooking effect. At the end of the automatic program, you can start the microwave again to extend the cooking process for a better result.



1. Turn the adjust knob to select the desired automatic program. Stop pressing/turning when 'A1', 'A2', 'A3' ... 'A10' is shown.
2. Press the start button to confirm.
3. Turn the adjust knob to select the weight.
  - ▷ 'g' is shown.
4. Press the start button to start cooking.

---

## OPERATION

---



### Notes

- The 'cake' program uses the convection function. Wait until the oven has preheated to 160 °C and you hear a beep. Then put the cake in the oven and press start.
- During the 'chicken' program you will hear 2 beeps after two-thirds of the time has passed. You do not have to do anything, but for best results you should turn the food and press start to continue cooking.



## OPERATION

In the table you will see the automatic programs with the corresponding weight settings.

| Menu              | Weight                         | Display | Power                |
|-------------------|--------------------------------|---------|----------------------|
| A1<br>AUTO REHEAT | 150 g                          | 150     | 100%                 |
|                   | 250 g                          | 250     |                      |
|                   | 350 g                          | 350     |                      |
|                   | 450 g                          | 450     |                      |
|                   | 600 g                          | 600     |                      |
| A2<br>POTATO      | 1 (about 230 g)                | 1       | 100%                 |
|                   | 2 (about 460 g)                | 2       |                      |
|                   | 3 (about 690 g)                | 3       |                      |
| A3<br>MEAT        | 150 g                          | 150     | 100%                 |
|                   | 300 g                          | 300     |                      |
|                   | 450 g                          | 450     |                      |
|                   | 600 g                          | 600     |                      |
| A4<br>VEGETABLE   | 150 g                          | 150     | 100%                 |
|                   | 350 g                          | 350     |                      |
|                   | 500 g                          | 500     |                      |
| A5<br>FISH        | 150 g                          | 150     | 80%                  |
|                   | 250 g                          | 250     |                      |
|                   | 350 g                          | 350     |                      |
|                   | 450 g                          | 450     |                      |
|                   | 650 g                          | 650     |                      |
| A6<br>PASTA       | 50 g (with 450 g cold water)   | 50      | 80%                  |
|                   | 100 g (with 800 g cold water)  | 100     |                      |
|                   | 150 g (with 1200 g cold water) | 150     |                      |
| A7<br>SOUP        | 200 ml                         | 200     | 100%                 |
|                   | 400 ml                         | 400     |                      |
|                   | 600 ml                         | 600     |                      |
| A8<br>CAKE        | 475 g                          | 475     | Preheat to<br>160 °C |
| A9<br>PIZZA       | 200 g                          | 200     | C-4                  |
|                   | 300 g                          | 300     |                      |
|                   | 400 g                          | 400     |                      |
| A10<br>CHICKEN    | 500 g                          | 500     | C-4                  |
|                   | 750 g                          | 750     |                      |
|                   | 1000 g                         | 1000    |                      |
|                   | 1200 g                         | 1200    |                      |

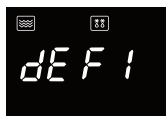
---

## OPERATION

---

### *Defrosting (by weight)*

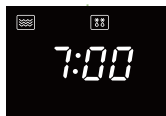
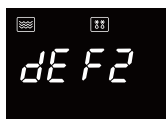
If you are going to defrost food, it is necessary to turn over the food half way the defrost time to get a better result.



1. Press the pro defrost button.
  - ▷ 'dEF1' is shown.
2. Turn the adjust knob to select the weight (100-2000 g).
  - ▷ 'g' is shown.
3. Press the start button to start defrosting.

### *Defrosting (by time)*

If you are going to defrost food, it is necessary to turn over the food half way the defrost time to get a better result.



1. Press the pro defrost button twice.
  - ▷ 'dEF2' is shown.
2. Turn the adjust knob to select the time (0:05 to 95:00).
3. Press the start button to start defrosting

### *Home fry*



1. Press the home fry button.
2. Turn the adjust knob. Stop turning when 'H1', 'H2', 'H3' ... 'H9' is shown.
3. Do not put the food in the oven yet.
4. Press the start button to start preheating.
5. Wait until the oven has preheated and you hear a beep.
6. Now put the food in the oven and press start to start cooking.

## OPERATION

| No. | Menu                     | Weight (g) |
|-----|--------------------------|------------|
| H1  | Frozen french fries      | 300        |
| H2  | Frozen potato croquettes | 310        |
| H3  | Frozen squid             | 250        |
| H4  | Frozen onion rings       | 225        |
| H5  | Frozen chicken nuggets   | 400        |
| H6  | Escalope                 | 350        |
| H7  | Shrimps                  | 165        |
| H8  | Vegetable                | 200        |
| H9  | Spring rolls             | 250        |

### Crispy grill



1. Press the crispy grill button.
2. Press the crispy grill button repeatedly or turn the adjust knob to select grill mode. Stop pressing/turning when 'C1', 'C2', 'C3', or 'C4' is shown.
3. Press the start button to confirm.
4. Turn the adjust knob to select the weight.
5. Press the start button to start cooking.



#### Note

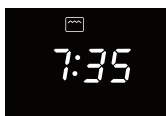
Place all the food on the grill tray and place the grill tray on the grill rack.

| Crispy grill                            | Weight (g) | Power | Initial temp. |
|-----------------------------------------|------------|-------|---------------|
| C1<br>Cordon bleu<br>(fresh mini pizza) | 200        | C-4   | Room temp.    |
|                                         | 300        |       |               |
|                                         | 400        |       |               |
|                                         | 500        |       |               |
|                                         | 600        |       |               |
|                                         | 700        |       |               |
|                                         | 800        |       |               |

## OPERATION

| Crispy grill     | Weight (g) | Power | Initial temp.         |
|------------------|------------|-------|-----------------------|
| C2<br>(lasagna)  | 200        | C-4   | Refrigerated<br>temp. |
|                  | 300        |       |                       |
|                  | 400        |       |                       |
|                  | 500        |       |                       |
|                  | 600        |       |                       |
|                  | 700        |       |                       |
|                  | 800        |       |                       |
| C3<br>(bread)    | 100        | C-4   | Freezing temp.        |
|                  | 200        |       |                       |
|                  | 300        |       |                       |
| C4<br>(pie/tart) | 300        | C-4   | Refrigerated<br>temp. |
|                  | 400        |       |                       |
|                  | 500        |       |                       |
|                  | 600        |       |                       |
|                  | 700        |       |                       |
|                  | 800        |       |                       |

### Low temperature control



1. Press the low temp control button.
2. Press the low temp control button repeatedly or turn the adjust knob to select cooking mode. Stop pressing/turning when 'L1', 'L2', 'L3', 'L4', or 'L5' flashes.
3. Press the start button to confirm.
4. Turn the adjust knob to select the cooking temperature.
5. Press the start button to confirm.
6. Turn the adjust knob to set the cooking time.
7. Press the start button to start cooking.

---

## OPERATION

---

| Display          | 40 °C | 50 °C | 60 °C | 70 °C | 80 °C | 90 °C | 100 °C | 110 °C | Cooking time (Max) |
|------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------------------|
| L1 (Slow cook)   |       |       |       |       |       | ✓     |        | ✓      | 12 h               |
| L2 (Keep warm)   |       |       | ✓     | ✓     | ✓     |       |        |        | 95 min             |
| L3 (Food dry)    | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     |        |        | 12 h               |
| L4 (Yoghurt)     | ✓     |       |       |       |       |       |        |        | 12 h               |
| L5 (Warming box) | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓      |        | 95 min             |

### *Checking time or power*

- You can press the clock button to check the current time during cooking.
- You can press the power button to check the power level during cooking.

### *Mute function*

#### **Muting beeper**

While the oven is not in use, press and hold stop and then press start within 3 seconds.  
You hear a beep and the oven enters mute mode. Now the beeper will no longer sound.

#### **Unmuting beeper**

While the oven is not in use, press and hold stop and then press start within 3 seconds.  
You hear a beep and the oven exits mute mode. Now the beeper will function normally again.

### *ECO function*



#### **Activating ECO mode**

While the oven is not in use, press the stop button.  
The display switches off.

#### **Deactivating ECO mode**

Press any button.

### *Deodorization*

Press the deodorization button to start deodorizing.

---

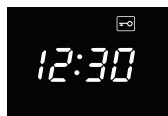
## OPERATION

---

### *Child lock*

---

You can 'lock' your microwave so that it is no longer possible to start it accidentally (for example during cleaning the appliance).



#### **Activating**

Press the stop button for 3 seconds.

- ▷ A long beep sounds and the lock indicator goes on to confirm the controls are locked.
- ▷ The current time or '0:00' is shown.

#### **Deactivating**

Press the stop button for 3 seconds.

- ▷ A long beep sounds and the lock indicator goes out to confirm the controls are unlocked.

---

## COOKING TIPS

---

### ***Warming up and cooking***

- The microwave always heats with the same intensity. The more you place in the microwave, the longer the cooking time.
- Flat, level dishes heat up more quickly than narrow, tall dishes.
- Covering dishes with microwave film or a fitting lid prevents spattering, reduces cooking time and helps retain moisture levels. After cooking remove the foil or lid carefully. Please note! The steam released can be extremely hot!
- Dishes that dry out quickly can be moistened. Place potatoes and vegetables in cold water briefly before you place them in the microwave. This prevents a skin forming.
- For an even result it is best to stir or turn a dish a few times.
- For warming up dishes which have already been cooked, always use the highest microwave setting.
- You don't need much water, salt or herbs for the cooking. Salt is best added after cooking. This prevents moisture from being withdrawn from the food.
- After the microwave is switched off, the dish continues cooking for a short time. Take this into account and don't heat up the dish for too long.



#### **Please note!**

When heating small quantities of powder-forming products (such as when drying herbs), always place a small cup of water in the microwave. Self-combustion is possible if small quantities are heated.

### ***Defrosting***

- Always use the defrost programme to defrost large compact items. Because the dish is defrosted gradually and evenly, you don't run the risk that the outside dries out while the core is still frozen.
- To accelerate the defrosting process, it is advised to separate the item into sections after a certain amount of time.
- For large pieces of meat and compact dishes, have two breaks in the process.
- When defrosting an irregularly-formed dish you can cover thin areas halfway through the defrosting process or wrap them with aluminium foil.

---

## COOKING TIPS

---

### ***Factors that influence the cooking process***

- The temperature of the ingredients influences the preparation time. A cold meal needs more cooking time than a meal at room temperature.
- Lighter dishes cook faster than heavier and solid dishes, such as stews or rolled meats. Take care in preparing light, porous dishes. The edges will quickly become dry and tough.
- Smaller dishes are warmed more evenly if you place them in the microwave separate from each other, preferably in a circle.
- Bones and fat conduct heat better than meat. Aluminium foil blocks the microwaves. By covering thinner areas of dishes (such as chicken legs and wings) you prevent them from cooking too quickly.
- Grease-proof paper prevents spattering and helps retain the heat.

### ***Basic techniques***

#### **Placement**

Place thicker pieces on the outside of the turntable. Dishes placed on the outside of the turntable receive the most microwaves.

#### **Stirring**

Stirring dishes regularly distributes the stored heat. Always stir from the outside in, since the outside of the dish always heats up first.

#### **Turning over**

Large, thick dishes should be turned over regularly. They then cook more evenly and quickly.

#### **Pricking**

Food with a skin or shell bursts open in the microwave, such as egg yolks, seafood and fruit. Prevent this by pricking it before cooking a few times with a fork or satay stick.

#### **Checking**

Dishes cook quickly. That's why you should check them regularly. Take them out of the microwave just before they're ready.

#### **Continued cooking**

In general, allow dishes to stand covered for 3 to 10 minutes after removing them from the microwave. The dishes continue to cook. Don't cover dishes with a dry crust, such as cake.



---

## COOKING TIPS

---

### **Freezing**

When freezing food you should take defrosting in the microwave into account, by not using aluminium foil or trays and by freezing in flat portions.

### ***Cooking vegetables***

---

- If possible, always use fresh vegetables. If vegetables have become a little limp because they've been left for too long, you can place them in cold water for a while so that they absorb moisture.
- Use a large dish to cook vegetables, so that the layer covering the dish base is not too thick.
- Do not add any more water to vegetables than that remaining after rinsing.
- Always cover the dish with a lid or microwave film.
- Do not add salt. The salts present naturally in the vegetables should give sufficient flavour. If you still wish to add salt, you can do this after cooking.
- Cook vegetables for the shortest time possible. Take into account the fact that the vegetables will continue to cook.
- Check with a satay stick or fork whether the vegetables are ready.

### ***Cooking fish***

---

Fish needs to cook evenly. For thin fish, oily fish or small portions set the power low (about 30%). In other cases you can set the power somewhat higher. Take continued cooking into account. Fish is ready when it becomes opaque.

---

## MAINTENANCE

---

### ***Cleaning the appliance***

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

- Clean the interior and outer casing regularly; use some washing-up liquid and water and dry the oven well with a dry cloth.
- Ensure that the cover of the microwave distributor (right of the oven cavity) is clean. Dirt in the cover can lead to spark formation.
- Clean the interior immediately after use. Remove condensation, boiled over liquid and food remnants with a damp cloth. Remnants of crumbs and moisture absorb microwaves and increase cooking time.
- Clean the accessories regularly; use some washing-up liquid and water with a brush and dry the accessories well with a dry cloth. The accessories are also dishwasher-safe.
- Smells will disappear if you place a glass of vinegar or water with lemon in the oven cavity. Switch the microwave on at full power for two minutes. Then rub down with a damp cloth.



#### **Attention!**

- Make sure that no water enters the vents.
- NEVER use abrasive cleaning materials or chemical solvents.
- DO NOT USE any abrasive cleaners or metal scrapers to clean the glass door. This will scratch the surface which may cause the glass to break.
- DO NOT USE high pressure cleaners or steam cleaners to clean the microwave.
- If the seal of the microwave is very dirty, the door won't close properly. The front of adjacent furniture can become damaged. Keep the seal clean.

---

## FAULTS

---

### ***Solving problems***

If you are uncertain about whether your appliance is functioning properly, this does not automatically mean there is a defect. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below. If the recommendations below do not solve your problem, call our service department.

#### **Check:**

- Is the plug in the socket?
- Is the door closed properly?
- Is the fuse in the fuse box faulty?
- Are the power settings and times set properly?
- Are there objects in the microwave that shouldn't be there?
- Did you use the correct kitchen utensils?
- Are the ventilation openings blocked?
- Has the food been defrosted sufficiently?
- Did you turn over or stir the food during preparation?

#### **Also try the following:**

Place a cup with water (approx. 150 ml) in the microwave, close the door securely and set the time knob at 1 minute.

- Does the oven lamp light?
- Does the cooling fan work?
- Does the turntable rotate?
- Has the water in the cup become hot?

If you answered 'no' to any of the questions above, please check the fuse or circuit breaker in your meter cupboard.

If it is OK, contact your service agent.

### ***Sparks in the microwave***



#### **Attention!**

If you see sparks in the microwave, turn the microwave off immediately. Sparks can be caused by:

- metal or aluminium foil that touches the interior of the microwave;
- aluminium foil that is not correctly covering the food (points that stick up act as an antenna);
- metal from a closing strip or tableware with metallic edges;
- recycled paper that contains small metal particles.

---

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

---

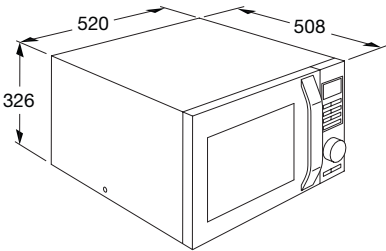
The data plate indicates the total nominal load, the required voltage and the frequency.

This appliance meets all relevant CE guidelines.

## Product specifications

|                                  |                          |
|----------------------------------|--------------------------|
| Appliance dimensions (w x d x h) | 520 mm x 508 mm x 326 mm |
| Volume                           | 28 litres                |
| Diameter of the turntable        | 315 mm                   |
| Connection                       | 230V~50Hz                |
| Microwave power                  | 900 W                    |

*\* Depth excludes the knob on the control panel and the door grip.*



---

## ENVIRONMENTAL ASPECTS

---

### ***Disposal of packaging and appliance***

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. Ask your local authorities for more information about how to do this.

The appliance packaging is recyclable. The following materials may have been used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



The product has been marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you of the obligation to dispose of electrical household appliances separately. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent any potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials of which the appliance is composed can be recovered to obtain significant savings in energy and raw materials.



#### **Declaration of Conformity**

We hereby declare that our products satisfy the applicable European Directives, Orders and Regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.







795373

795373 / VER 1 / 28-02-2019

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

