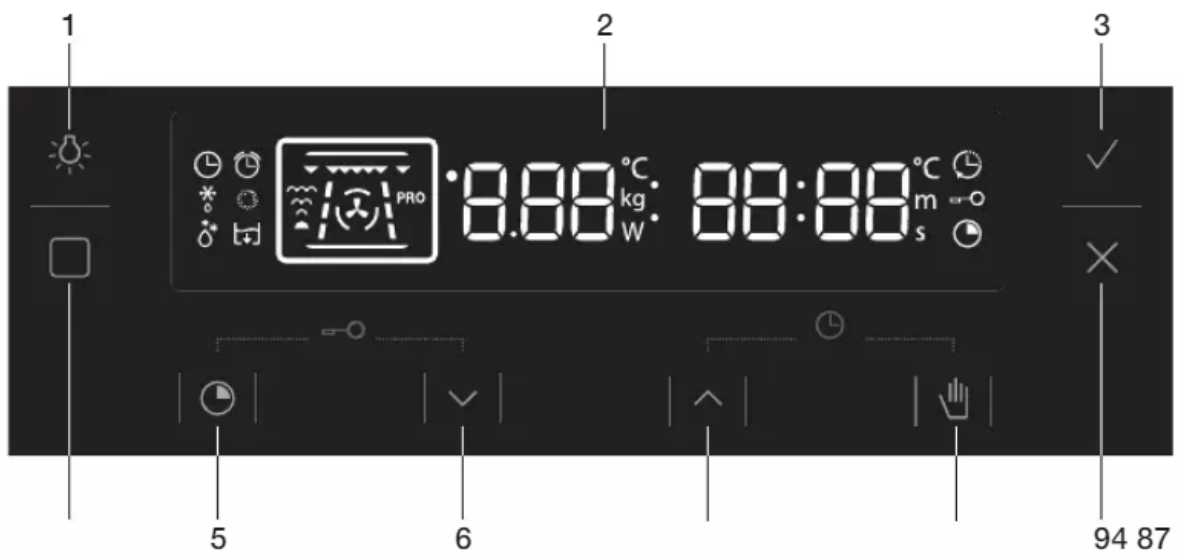



Etna combi magnetron:



1. VERLICHTING AAN/UITTOETS
2. DISPLAY
3. START TOETS
4. FUNCTIEKEUZETOETS
5. TIMERTOETS
6. INSTELTOETS 'OMLAAG'
7. INSTELTOETS 'OMHOOG'
8. SELECTIETOETS
9. STOP/ANNULEREN TOETS

MAGNETRONSTAND

	Voor het bereiden en ontdooien van voedsel worden microgolven gebruikt. Gerechten worden snel en efficiënt bereid zonder dat de kleur of vorm van het voedsel wordt aangetast. Het vermogen en de bereidingstijd stelt u handmatig in voor de verschillende gerechten.
---	--

OVENSTAND

	Convectie In deze stand wordt het boven- en onderelement en de ventilator geactiveerd. De warmte wordt gelijkmatig verdeeld in de oven. Deze stand is geschikt voor grote hoeveelheden voedsel waarvoor warmtetoevoer nodig is, zoals grote gratins en taarten. Aanbevolen temperatuur: 180 °C
	Grillstand De Grillstand is vooral voor kleinere hoeveelheden geschikt, zoals stokbrood, visfilet of het gratineren van een ovenschotel. Plaats het gerecht in het midden van het Grillrooster met keramische bakplaat omdat het element zich in het midden van de oven bevindt. Aanbevolen temperatuur: 180 °C
	Maxi Grillstand Beide bovenelementen verhitten het gerecht. Maxi Grill is geschikt voor het grillen van biefstuk, worstjes en tosties. Aanbevolen temperatuur: 220 °C
	Grill + ventilator De warmte die door de bovenste verwarmingselementen wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees en vis. Aanbevolen temperatuur: 220 °C

U:01	GROENTE MENUSTAND Kies uit 10 voorgeprogrammeerde 'groente menustanden'. Bereidingstijd en vermogen worden automatisch gekozen. U hoeft alleen het programma en het gewicht te kiezen om het kookproces te starten.
A:01	AUTOMATISCHE MENUSTAND Kies uit 10 voorgeprogrammeerde automatische bereidingsinstellingen. De tijd en temperatuur worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht te kiezen om het kookproces te starten.

COMBIFUNCTIES

	Magnetron + hete lucht Deze functie is geschikt voor alle soorten vlees en gevogelte, maar ook voor stoofschotels, gegratineerde schotels, rosbief, biscuitdeeg en lichte vruchtencakes, taarten en kruimelgebak.
	Magnetron + grill Deze functie is geschikt voor alle soorten bereid voedsel dat moet worden opgewarmd en gebruid (bijv. gebakken pasta) en gerechten die een korte bereidingstijd vereisen voor een bruin korstje. Daarnaast kan deze stand worden gebruikt voor dikke porties waarbij een bruin, knapperig korstje lekker is (bijv. kippenpoten).

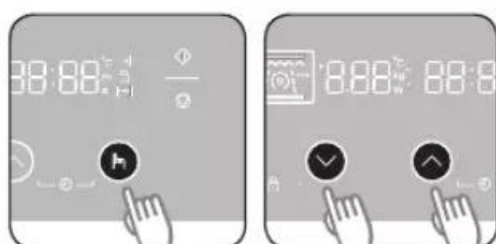
Magnetronstand



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



- 2** Druk op de insteltoetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Max. in te stellen bereidingstijd is 90 minuten.



- 3** Als u het vermogen wilt wijzigen, drukt u op de selectietoets. en stelt u met de insteltoetsen het gewenste vermogen in.

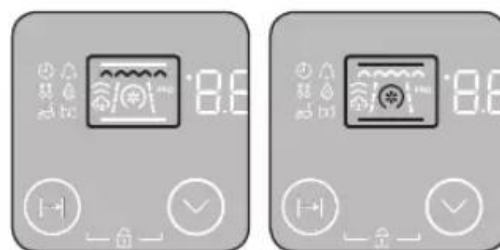


- 4** Druk op de starttoets om de bereiding te starten.

Ovenstanden

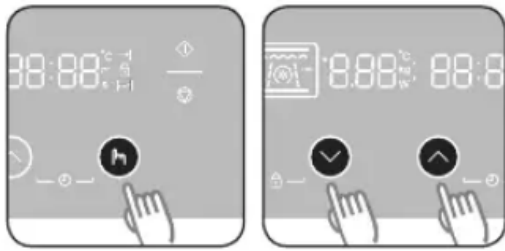


- 1** Druk op de functiekeuzetoets om een ovenstand te selecteren.

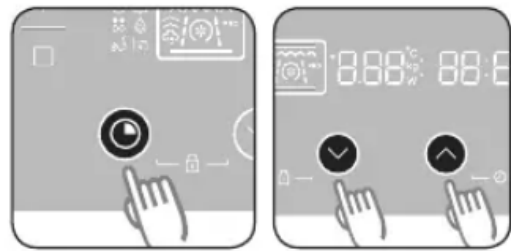


Druk meerdere keren op de functiekeuzetoets tot de gewenste ovenstand in de display verschijnt.

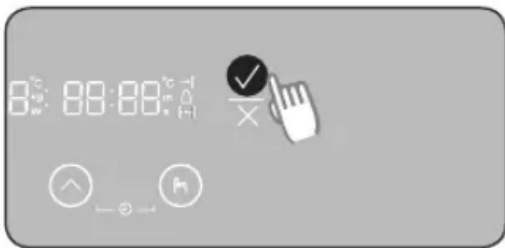
	Hetelucht	Druk 2x op de functietoets	180°C
	Grill + ventilator	Druk 3x op de functietoets	220°C
	Maxi grill	Druk 4x op de functietoets	220°C
	Grill	Druk 5x op de functietoets	180°C



- 2** Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u op de selectietoets en stelt u met de insteltoetsen de gewenste temperatuur in. Tijdens de bereiding kunt u de temperatuur aanpassen.



- 3** Druk op de timertoets en de insteltoetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Max. in te stellen bereidingstijd is 10 uur. Tijdens de bereiding kunt u de bereidingstijd aanpassen.



- 4** Druk op de starttoets om de bereiding te starten.

Opmerking

- 1) Tijdens de bereiding kunt u de bereidingstijd en de temperatuur aanpassen.
- 2) Als de ovenstand wordt gebruikt, wordt de werking van de elementen regelmatig onderbroken om de temperatuur te reguleren.