

HANDLEIDING INSTRUCTIONS FOR USE

**>>> MAGNETRON
MICROWAVE**

SM225RVS

NL Handleiding

NL 3 - NL 28

EN Instructions for use

EN 3 - EN 28

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
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
Bereiding in meerdere fasen	15
Automatische programma's	16
Ontdooien (op gewicht)	17
Ontdooien (op tijd)	17
De tijd of het vermogen controleren	17
Kinderslot	18

Kooktips

Opwarmen en koken	19
Ontdooien	19
Factoren die van invloed zijn op het kookproces	20
Basistechnieken	20
Koken van groente	21
Koken van vis	21

Onderhoud

Het toestel reinigen	22
----------------------	----

Storingen

Problemen oplossen	23
Vonken in de magnetron	23

INHOUD

Installatie

Technische specificaties	24
Productspecificaties	24
Elektrische aansluiting	24
Plaatsing	25
Inbouwmaten	25
Monteren van de beugel	26
Installeren	27

Milieuaspecten

Afvoer van het apparaat en de verpakking	28
--	----

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 toestel van pas kan komen.



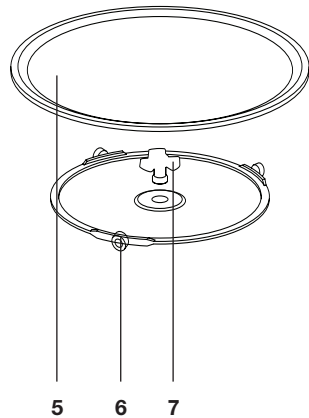
Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het toestel gaat gebruiken!

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

UW MAGNETRON

Toestelbeschrijving

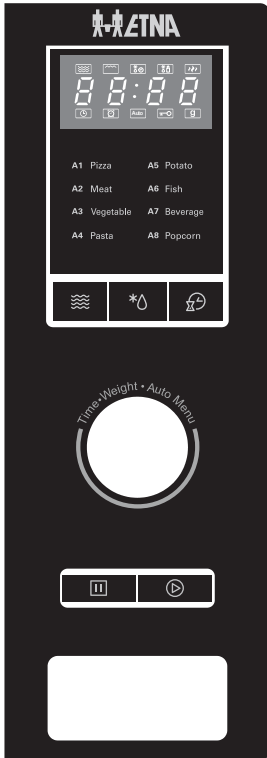
1. Deur
2. Binnenruit
3. Deurontgrendeling
4. Bedieningspaneel
5. Draaiplateau
6. Geleiding
7. Aandrijving




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



 Magnetron

 Ontdooien op gewicht/tijd

 Kookwekker/Klok

 Stop

 Start

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 weergegeven.

Instelknop

- Draaien; een automatisch programma selecteren.
- Draaien; de tijd instellen.
 - Linksom draaien; meteen naar 95 minuten.
 - Rechtsom draaien; stappen van 5, 10, 30, 60 en 300 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.

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.

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
 - Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)

EERSTE GEBRUIK



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:

- Gelijkmatige 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	Magnetronbestendig	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- bestendig	Opmerkingen
Fastfoodverpakkingen		
<ul style="list-style-type: none"> Polystyreenbekers 	✓	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten.
<ul style="list-style-type: none"> Papieren zakken of krantenpapier 	✗	Kan vlam vatten.
<ul style="list-style-type: none"> Gerecycled papier of metalen randjes 	✗	Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk		
<ul style="list-style-type: none"> Ovenschalen 	✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje.
<ul style="list-style-type: none"> Fijn glaswerk 	✗	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting.
<ul style="list-style-type: none"> Glazen potten 	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
Metaal	✗	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier		
<ul style="list-style-type: none"> Borden, bekers, keukenpapier 	✓	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht.
<ul style="list-style-type: none"> Gerecycled papier 	✗	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 verwijderd; 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 1 minuut 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.

De klok instellen



1. Sluit de magnetron aan op de stroomvoorziening.
2. Druk tweemaal op de kloktoets.
 - Het scherm geeft '00:00' weer en de cijfers voor het uur gaan knippen.

BEDIENING



3. Draai aan de instelknop om het uur in te stellen (0-23).
4. Druk opnieuw op de kloktoets.
 - De cijfers voor de minuten gaan knipperen.
5. Draai aan de instelknop om de minuten in te stellen (0-59).
6. Druk op de kloktoets om de instelmodus af te sluiten.
 - Op het display knippert ':':



Let op!

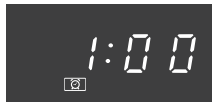
Als de klok niet is ingesteld, wordt de tijd niet weergegeven.

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 aan de instelknop om de duur in te stellen van 5 seconden tot 95 minuten (00:05 tot 95:00).
3. Druk op de starttoets om te bevestigen.



Opmerking

Het is niet mogelijk om een programma te selecteren terwijl de kookwekkerfunctie wordt gebruikt.

Snelle start

Het toestel direct gebruiken zonder vooraf de instellingen te wijzigen:



1. Druk op de starttoets om de magnetronfunctie gedurende 30 seconden op 100% vermogen te starten (0:30).
2. Wanneer u nogmaals op de toets drukt, worden er 30 seconden toegevoegd. De maximale kookduur is 95 minuten (95:00).

Voedsel bereiden met de magnetronfunctie



1. Druk eenmaal op de toets 'Magnetron'.
 - Het display geeft 'P100' weer.
2. Druk meerdere keren op de toets 'Magnetron' of draai aan de instelknop om het gewenste magnetronvermogen te selecteren (100%-10%).
 - 'P100', 'P80', 'P50', 'P30' en 'P10' worden in deze volgorde weergegeven.
3. Druk op de starttoets om te bevestigen.
4. Draai aan de instelknop om de bereidingstijd in te stellen (00:05 tot 95:00).
5. 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

Overzicht magnetronvermogen

Druk	1x	2x	3x	4x	5x
Display	P100	P80	P50	P30	P10
Magnetronvermogen	100%	80%	50%	30%	10%

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.



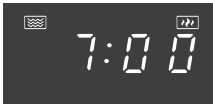
Opmerking

U kunt 'ontdooien' alleen instellen voor de eerste fase. De automatische programma's kunnen niet gebruikt worden.



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

1. Druk tweemaal op de toets voor gewicht/ontdooitijd.
 - Het display geeft 'dEF2' weer.
2. Draai aan de instelknop om de ontdooitijd in te stellen op 5 minuten.
3. Druk eenmaal op de toets 'Magnetron'.
 - Het display geeft 'P100' weer.
4. Druk nogmaals op de magnetrontoets of draai aan de instelknop om het magnetronvermogen op 80% in te stellen.
 - Het display geeft 'P80' weer.
5. Druk op de starttoets om te bevestigen.
6. Draai aan de instelknop om de bereidingstijd in te stellen op 7 minuten.
7. Druk op de starttoets om de bereiding te starten.

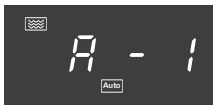


Automatische programma's

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

Menu	Gewicht	Display
A-1 PIZZA	200 g	200
	400 g	400
A-2 VLEES	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
A-3 GROENTE	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
A-4 PASTA	50 g (met 450 ml koud water)	50
	100 g (met 800 ml koud water)	100
A-5 AARDAPPEL	200 g	200
	400 g	400
	600 g	600
A-6 VIS	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
A-7 DRANKEN	1 beker (120 ml)	1
	2 bekers (240 ml)	2
	3 bekers (360 ml)	3
A-8 POPCORN	50 g	50
	100 g	100



1. Draai rechtsoom aan de instelknop om het gewenste automatische programma te selecteren (A1 - A8).
2. Druk op de starttoets om te bevestigen.
3. Draai aan de instelknop om het gewicht in te stellen.
 - Het display geeft 'g' weer.
4. Druk op de starttoets om de bereiding te starten.

Ontdooien (op gewicht)

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



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



Opmerking

Als het gerecht meer dan 200 gram weegt, plaatst u het aan de rand van het glazen draaiplateau en niet in het midden.

Ontdooien (op tijd)

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



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



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 toets 'Magnetron' om het vermogensniveau weer te geven.

Kinderslot

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



Activeren

Druk 3 seconden op de stoptoets.

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

Deactiveren

Druk 3 seconden op de stoptoets.

- 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 gaart 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.

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.

INSTALLATIE

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)	595 mm x 400* mm x 388 mm
Inhoud	25 liter
Diameter draaiplateau	315 mm
Aansluiting	230V~50Hz
Nominaal ingangsvermogen	1450 W
Nominaal uitgangsvermogen	900 W

* Diepte is exclusief de knop op het bedieningspaneel.

Elektrische aansluiting

De oven is uitgerust met een stekker en mag alleen worden aangesloten op een conform de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. Het stopcontact mag alleen worden geïnstalleerd en de aansluitkabel mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien en in overeenstemming met de toepasselijke voorschriften. Indien de stekker na montage niet meer bereikbaar is, moet aan de montagezijde een meerpolige scheidingschakelaar aanwezig zijn met een contactopening van minimaal 3 mm.

De inbouwkast mag geen achterwand hebben achter het apparaat.

Minimale inbouwhoogte: 85 cm.

De dek van de ventilatiesleuven en aanzuigopeningen niet af.



Opmerking

Zorg ervoor dat het netsnoer niet bekneld raakt of buigt.

INSTALLATIE

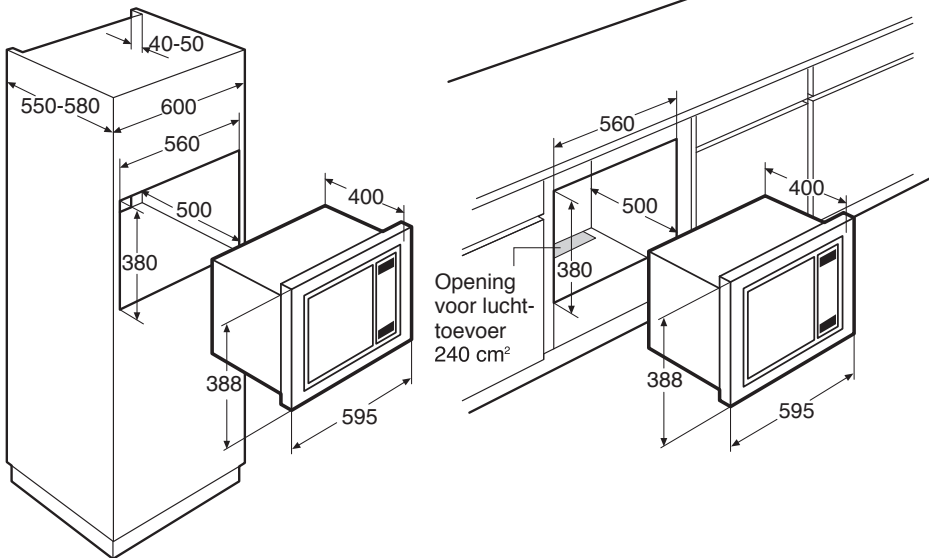
Plaatsing



Levensgevaar!

- De ommanteling van de magnetron nooit verwijderen. Het aanraken van interne onderdelen van dit toestel kan aanzienlijke verwonding en zelfs de dood tot gevolg hebben.
- Zorg voor voldoende ventilatie rondom de magnetron.
- Dek de ventilatie-openingen niet af.
- Plaats de magnetron niet in de buurt van warmtebronnen.
- Zend- en ontvangstapparatuur zoals radio's en televisietoestellen kunnen de werking van de magnetron beïnvloeden.

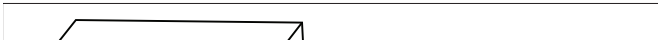
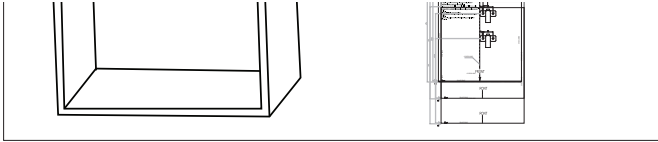
Inbouwmaten



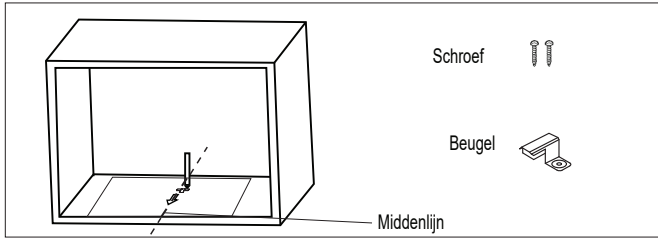
INSTALLATIE

Monteren van de beugel

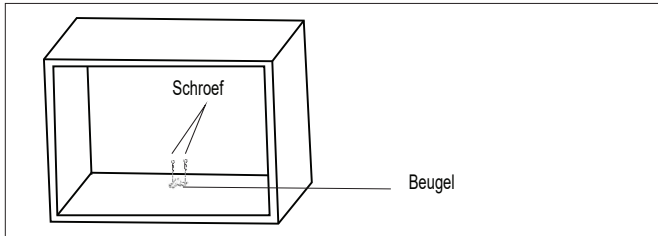
- Let op! Lees de instructies op de bijgeleverde aftekenmal.



- Gebruik de aftekenmal om de positie van de beugel te bepalen.



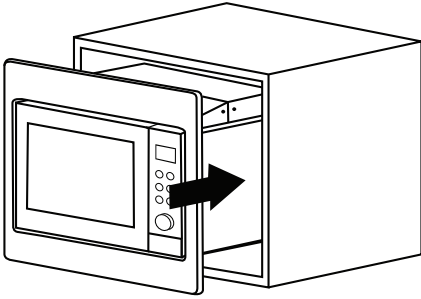
- Schroef de beugel in de kast.



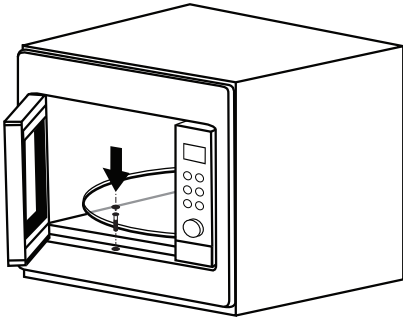
INSTALLATIE

Installeren

1. Schuif de magnetron helemaal in de kast en zorg ervoor dat de magnetron in het midden staat.



2. Open de deur van de magnetron. Aan de voorkant in het midden zit een ronde opening waar een schroef doorheen moet. Schroef de magnetron vast (met bijgeleverde schroef) en dek de schroef af met het bijgeleverde dopje.



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
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
Multi-stage cooking	15
Automatic programs	16
Defrosting (by weight)	17
Defrosting (by time)	17
Checking time or power	17
Child lock	18

Cooking tips

Warming up and cooking	19
Defrosting	19
Factors that influence the cooking process	20
Basic techniques	20
Cooking vegetables	21
Cooking fish	21

Maintenance

Cleaning the appliance	22
------------------------	----

Faults

Solving problems	23
Sparks in the microwave	23

CONTENTS

Installation

Technical specifications	24
Product specifications	24
Electrical connection	24
Placement	25
Installation dimensions	25
Mounting the bracket	26
Installing	27

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	28
-------------------------------------	----

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.



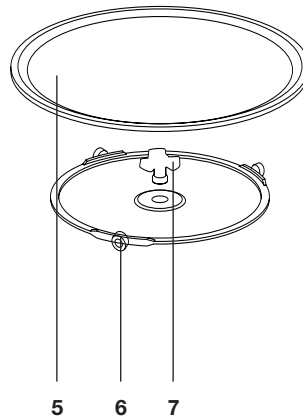
Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

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. Window
3. Door release
4. Control panel
5. Glass turntable
6. Guiding ring
7. Drive shaft

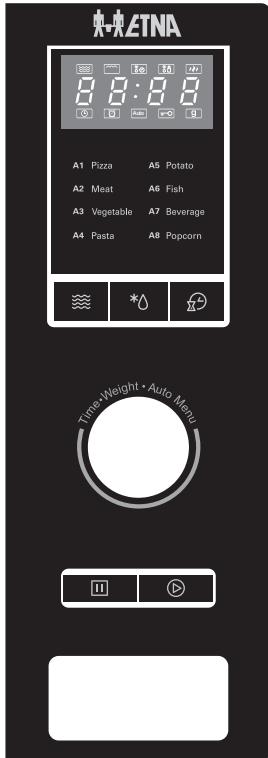


Attention!

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



 Microwave

 Weight/Time Defrost

 Kitchen Timer/Clock

 Stop

 Start

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 is shown in the display.

Adjust knob

- Turning; selecting an automatic program.
- Turning; setting the time.
 - Turn to the left; go right away to 95 minutes.
 - Turn to the right; steps of 5, 10, 30, 60 and 300 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.

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)



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.

FIRST USE

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">• Polystyrene cups	✓	Can be used to warm up food. Polystyrene can melt if it overheats.
<ul style="list-style-type: none">• Paper bags or newspaper• Recycled paper or metal edges	X X	Can catch fire. Can cause arcing.
Glassware <ul style="list-style-type: none">• Oven dishes	✓	Can be used, unless it has a metal edge. Can be used to warm up food or liquids.
<ul style="list-style-type: none">• Fine glassware	X	Thin glass can break or shatter with sudden heating.
<ul style="list-style-type: none">• Glass jars	✓	The lid must be removed. Only suitable for warming.
Metal	X	Can cause arcing or fire.

FIRST USE

Cookware	Microwave safe	Remarks
Paper <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="101 304 344 360">• Plates, cups, kitchen paper<li data-bbox="101 368 294 395">• Recycled paper	✓ ✗	For short cooking times and warming. For absorbing excess moisture. 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 1 minute 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.
2. Press the kitchen timer/clock button twice.
 - '00:00' is shown and the hour digits flash.
3. Turn the adjust knob to set the hour (0 to 23).
4. Press the kitchen timer/clock button again.
 - The minute digits flash.
5. Turn the adjust knob to set the minutes (0 to 59).
6. Press the kitchen timer/clock button to exit clock setting mode.
 - ':' flashes.

OPERATION

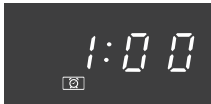


Attention!

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 kitchen timer/clock button once.
 - '0:00' is shown.
2. Turn the adjust knob to set the length of time from 5 seconds to 95 minutes (0:05 to 95:00).
3. Press the start button to confirm.



Note

You cannot set a program while the kitchen timer is running.

Quick start

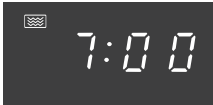
If you want to start the appliance immediately, without making any settings in advance:



1. Press the start button to start the microwave function for 30 seconds at 100% power (0:30).
2. Each additional press increases the time by 30 seconds. The maximum cooking time is 95 minutes (95:00).

OPERATION

Microwave cooking



1. Press the 'Microwave' button once.
 - 'P100' is shown.
2. Press several times the 'Microwave' button or turn the adjust knob to select the microwave power (100% to 10%).
 - 'P100', 'P80', 'P50', 'P30' and 'P10' appear in order.
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.



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

Microwave power chart

Press	1x	2x	3x	4x	5x
Display	P100	P80	P50	P30	P10
Microwave power	100%	80%	50%	30%	10%

OPERATION

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.



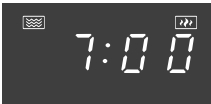
Note

'Defrosting' can only be set as the first function. The automatic programmes cannot be used.



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

1. Press the weight/time defrost button twice.
 - 'dEF2' is shown.
2. Turn the adjust knob to set a defrost time of 5 minutes.
3. Press the 'Microwave' button once.
 - 'P100' is shown.
4. Press the 'Microwave' button again or turn the adjust knob to select 80% microwave power.
 - 'P80' is shown.
5. Press the start button to confirm.
6. Turn the adjust knob to set the cooking time to 7 minutes.
7. Press the start button to start cooking.



OPERATION

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.

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

Menu	Weight	Display
A-1 PIZZA	200 g	200
	400 g	400
A-2 MEAT	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
A-3 VEGETABLE	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
A-4 PASTA	50 g (with 450 ml cold water)	50
	100 g (with 800 ml cold water)	100
A-5 POTATO	200 g	200
	400 g	400
	600 g	600
A-6 FISH	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
A-7 BEVERAGE	1 cup (120 ml)	1
	2 cups (240 ml)	2
	3 cups (360 ml)	3
A-8 POPCORN	50 g	50
	100 g	100



1. Turn the adjust knob to the right to select the desired automatic program (A1 - A8).
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

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 weight/time 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.



Note

If the food weighs over 200 g, place the food at the edge of the glass turntable rather than in the middle.

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 weight/time 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.



Checking time or power

- You can press the kitchen timer/clock button during cooking to check the current time.
- You can press the 'Microwave' button during cooking to check the power level.

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 [:] 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.



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.

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.

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.

INSTALLATION

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)	595 mm x 400* mm x 388 mm
Volume	25 litres
Diameter of the turntable	315 mm
Connection	230V~50Hz
Rated input power	1450 W
Rated output power	900 W

* Depth excludes the knob on the control panel.

Electrical connection

The oven is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. The socket must only be installed and the connecting cable must only be replaced by a qualified electrician, and in accordance with the appropriate regulations. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.

The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.

Minimum installation height: 85 cm.

Do not cover ventilation slots and suction holes.



Note

Do not trap or bend the power cable

INSTALLATION

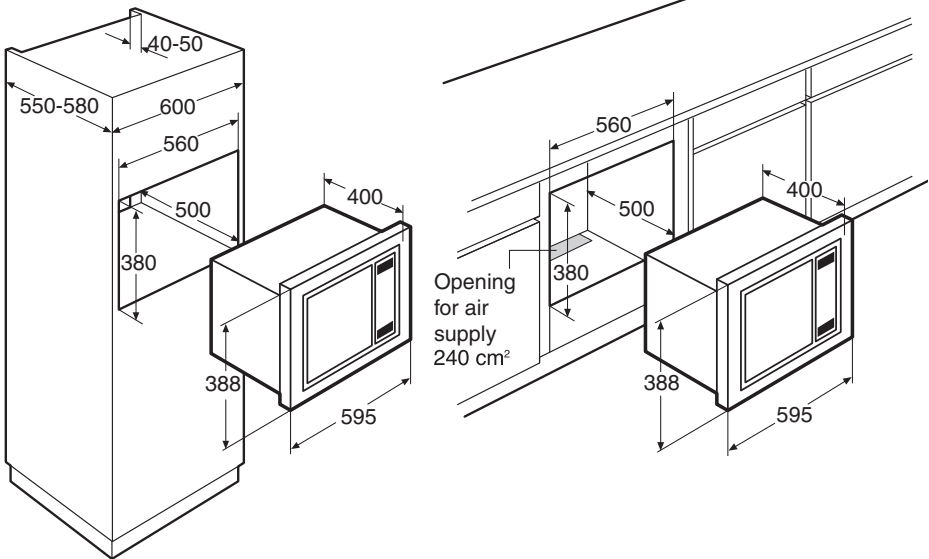
Placement



Danger!

- Do not disassemble this appliance. Touching internal components of this appliance can cause serious personal injury or death.
- Make sure that there is sufficient ventilation around the microwave oven.
- Do not cover the air vents.
- Do not place the microwave oven near a heat source.
- Transmitting and receiving equipment such as radios and televisions can affect the operation of the microwave oven.

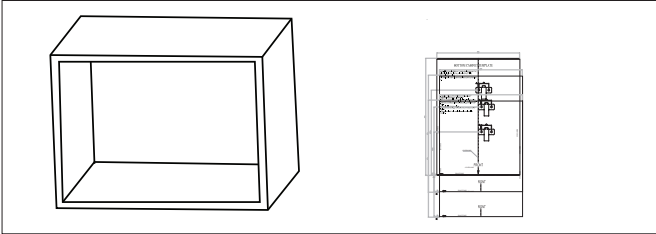
Installation dimensions



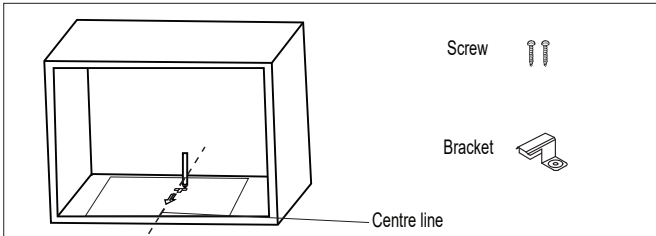
INSTALLATION

Mounting the bracket

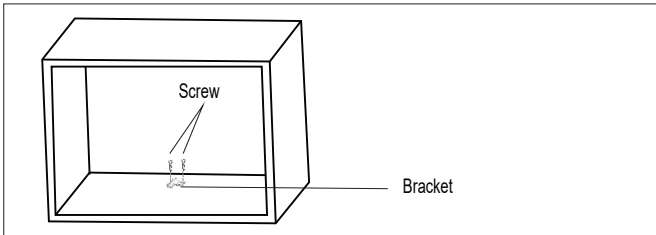
- Caution! Read the instructions on the included template.



- Use of the template to determine the position of the bracket.



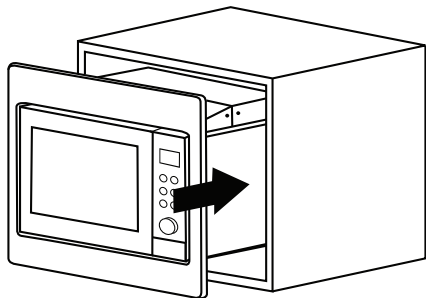
- Screw the bracket in the cabinet.



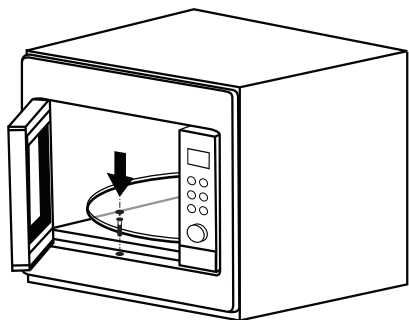
INSTALLATION

Installing

1. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the centre.



2. Open the door of the microwave. At the front in the middle is a round opening for a screw. Attach the microwave; tighten the screw that was supplied. Put the cap that was supplied on the screw.



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.



846090

846090 / VER 1 / 06-01-2021

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar



MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG

>>> MICRO-ONDES
MIKROWELLE

SM225RVS

FR Mode d'emploi

FR 3 - FR 28

DE Bedienungsanleitung

DE 3 – DE 28

Pictogrammes utilisés - Verwendete Symbole



Important à savoir - Wichtiger Hinweis



Conseil - Tipp

SOMMAIRE

Votre four à micro-ondes

Introduction	5
Description de l'appareil	6
Panneau de commande	7

Première utilisation

Avant la première utilisation	9
Utilisation du four à micro-ondes	9
Consignes concernant les ustensiles de cuisine allant au four à micro-ondes	10

Fonctionnement

Attention !	12
Remarques concernant l'utilisation	12
Réglage de l'horloge	12
Minuteur de cuisine	13
Démarrage rapide	13
Micro-ondes	14
Cuisson par étapes	15
Programmes automatiques	16
Décongélation (selon le poids)	17
Décongélation (par durée)	17
Vérification de l'heure ou de la puissance	17
Sécurité enfants	18

Conseils de cuisson

Réchauffage et cuisson	19
Décongélation	19
Facteurs qui influencent le processus de cuisson	20
Techniques de base	20
Cuisson des légumes	21
Cuire du poisson	21

Entretien

Nettoyer l'appareil	22
---------------------	----

Problèmes

Résolution des problèmes	23
Étincelles dans le four à micro-ondes	23

SOMMAIRE

Installation

Spécifications techniques	24
Spécifications du produit	24
Branchement électrique	24
Emplacement	25
Dimensions hors	25
Le support de montage	26
Installer	27

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	28
---	----

Introduction

Nous vous félicitons pour le choix de ce four à micro-ondes Etna. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement.

Ce manuel vous explique comment utiliser ce four à micro-ondes de manière optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



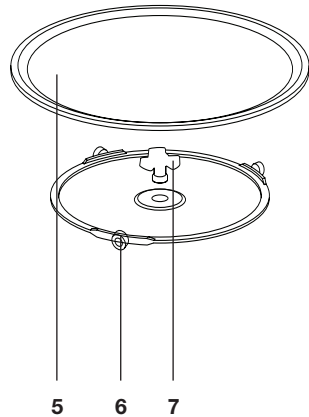
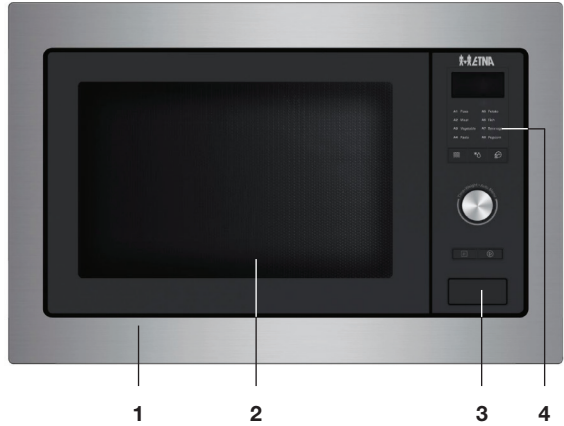
Veillez lire attentivement les instructions de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil !

Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et rangez-le en lieu sûr pour le consulter ultérieurement.

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Description de l'appareil

1. Porte
2. Vitre
3. Déverrouillage de la porte
4. Panneau de commande
5. Plateau tournant en verre
6. Cerceau de guidage
7. Arbre d'entraînement

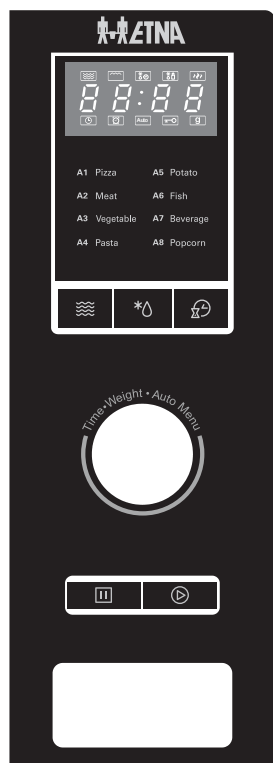


Attention !

Ne pas utiliser le four à micro-ondes sans le cerceau de guidage et le plateau tournant. Lors de la mise en place du plateau tournant, s'assurer que l'ouverture pour l'arbre d'entraînement est orientée vers le bas.


VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Panneau de commande



 Micro-ondes

 Décongélation poids / durée

 Minuteur de cuisine / Horloge

 Arrêt

 Démarrage

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Bouton Arrêt

- Appuyez une seule fois sur le bouton pour mettre la cuisson en pause (par exemple, pour remuer les aliments). Appuyez ensuite sur le bouton démarrage pour reprendre la cuisson.
 - Durant la pause, la durée de cuisson restante et le réglage sélectionné s'affichent à l'écran.
- Appuyez deux fois sur le bouton pour arrêter la cuisson.
 - L'heure s'affiche à l'écran.

Bouton de réglage

- Tournez ce bouton pour sélectionner un programme automatique.
- Tournez ce bouton pour régler la durée.
 - Tournez le bouton vers la gauche pour atteindre directement 95 minutes.
 - Tournez le bouton vers la droite pour les réglages par incréments de 5, 10, 30, 60 et 300 secondes.
- Tournez ce bouton pour régler le poids pour un programme de décongélation et un programme automatique.
 - Le réglage du poids dépend de la plage de poids correspondant au programme de décongélation sélectionné.
 - Le réglage du poids dépend des réglages du poids préprogrammés correspondant au programme automatique sélectionné.
- Appuyez sur (Enter) après avoir sélectionné un programme automatique pour confirmer la sélection.
 - Ce mode de confirmation d'une sélection fonctionne uniquement pour les programmes automatiques. Si vous appuyez sur ce bouton à tout autre moment, l'appareil émet un bip, mais rien ne se produit.



Conseil

Tournez le bouton de réglage pour augmenter ou réduire la durée en cours de cuisson. Cette fonction n'est pas disponible durant les programmes de décongélation dont la durée est fixe.

PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation

- Ouvrez la porte, retirez l'emballage et assurez-vous que le four n'est pas endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé, mais contactez votre fournisseur.
- Retirez le film de protection de l'enveloppe extérieure.
- Nettoyez l'intérieur du four et les accessoires avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou sentant fort.
- Placez tout d'abord le cerceau de guidage, puis le plateau tournant au centre de la cavité du four en veillant à ce que l'ouverture pour l'arbre d'entraînement soit orientée vers le bas.



Attention !

Ne pas utiliser le four à micro-ondes sans le cerceau de guidage et le plateau tournant.

Utilisation du four à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie permet de cuire ou de réchauffer un plat sans en altérer la forme ou la couleur.

Principe de cuisson

- Les micro-ondes générées par le four à micro-ondes sont distribuées uniformément par un système de distribution. Ainsi, la cuisson du plat est uniforme.
- La nourriture absorbe les micro-ondes jusqu'à une profondeur de 2,5 cm environ. La cuisson continue ensuite parce que la chaleur est répartie dans le plat.
- Les durées de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - ▷ Quantité et densité
 - ▷ Teneur liquide
 - ▷ Température de démarrage (réfrigéré ou non)

PREMIÈRE UTILISATION



Attention !

Le plat est cuit de l'intérieur vers l'extérieur grâce à la distribution de la chaleur. La cuisson continue même lorsque vous sortez le plat du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et ce manuel pour garantir :

- un chauffage uniforme au centre du plat ;
- des températures égales dans l'ensemble du plat.

Consignes concernant les ustensiles de cuisine allant au four à micro-ondes

Les ustensiles de cuisine utilisés pour la fonction micro-ondes ne doivent pas bloquer les micro-ondes. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. Vous ne devez donc pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal. Les ustensiles de cuisine réputés adaptés à la cuisson au four à micro-ondes peuvent être utilisés sans danger. Pour de plus amples informations sur les ustensiles de cuisine adaptés, veuillez consulter les consignes ci-après.

- ✓ Recommandé
- ✓ X Prudence
- X Dangereux

Ustensile	Utilisation sûre au four à micro-ondes	Remarques
Papier d'aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petite quantité pour éviter la surcuisson de certaines parties des aliments. Un arc électrique peut se former si le papier d'aluminium est trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence émaillée et la porcelaine blanche conviennent généralement, sauf si elles sont dotées d'une bordure en métal.
Vaisselle jetable en polyester ou en carton	✓	Les repas congelés sont parfois conditionnés dans de la vaisselle jetable.

PREMIÈRE UTILISATION

Ustensile	Utilisation sûre au four à micro-ondes	Remarques
Emballage de restauration rapide <ul style="list-style-type: none"> Gobelets en polystyrène Sacs en papier ou journaux Papier recyclé ou bordures métalliques 	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✗</p> <p style="text-align: center;">✗</p>	<p>Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments. Le polystyrène peut fondre s'il est surchauffé.</p> <p>Peuvent s'enflammer.</p> <p>Risque d'arcs électriques.</p>
Verrerie <ul style="list-style-type: none"> Plats allant au four Verrerie fine Bocaux en verre 	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✗</p> <p style="text-align: center;">✓</p>	<p>Peuvent être utilisés, sauf s'ils sont dotés d'une bordure en métal.</p> <p>Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments ou des liquides. Le verre fin peut se casser ou éclater s'il est chauffé soudainement.</p> <p>Enlever le couvercle. Convient pour réchauffer seulement.</p>
Métal	✗	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier <ul style="list-style-type: none"> Assiettes, gobelets, essuie-tout Papier recyclé 	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✗</p>	<p>Pour les durées de cuisson brèves et le réchauffage. Pour absorber l'excédent d'humidité.</p> <p>Risque d'arcs électriques.</p>
Plastique	✓	<p>Matériau thermoplastique résistant à la chaleur. D'autres plastiques exposés à des températures élevées peuvent se déformer ou se décolorer. N'utilisez pas de mélamine. Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention lorsque vous enlevez le film, de la vapeur brûlante peut s'échapper. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.</p>

Attention !



Attention !

Un retard à l'ébullition peut se produire dans les liquides chauffés au four à micro-ondes. Cela signifie que le liquide commence à bouillir excessivement après avoir été retiré du four à micro-ondes et risque de provoquer des brûlures. Pour supprimer ce retard à l'ébullition, placez une cuillère en plastique ou en verre dans le liquide avant de le réchauffer dans le four à micro-ondes.



Attention !

La prudence s'impose avec les aliments pour bébé :

- Secouez ou remuez bien le contenu des biberons ou petits pots pour bébé après le passage au micro-ondes.
- Vérifiez soigneusement la température des aliments avant toute consommation afin d'éviter les brûlures.



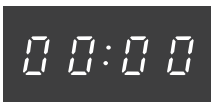
Attention !

Les couverts et la vaisselle risquent d'être brûlants après leur passage au four à micro-ondes.

Remarques concernant l'utilisation

- La première fois que vous tournez le bouton, vous entendrez un bip.
- Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, vous devez appuyer sur le bouton de démarrage pour poursuivre la cuisson.
- Si le bouton de démarrage n'est pas activé dans le 1 minute suivant la programmation d'un programme de cuisson, la programmation sera annulée et l'heure actuelle s'affichera.
- Lorsqu'un bouton est correctement activé, vous entendrez un bip. Dans le cas contraire, il n'y aura aucune réaction.
- Lorsque le programme de cuisson est terminé, vous entendrez 5 bips.

Réglage de l'horloge



1. Branchez le four à micro-ondes dans la prise secteur.
2. Appuyez deux fois sur le bouton Minuteur de cuisine / Horloge.
 - ▷ « 00:00 » s'affiche et les chiffres de l'heure clignotent.

FONCTIONNEMENT



3. Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure (de 0 à 23).
4. Appuyez de nouveau sur le bouton Minuteur de cuisine / Horloge.
 - Les chiffres des minutes clignotent.
5. Tournez le bouton de réglage pour régler les minutes (de 0 à 59).
6. Appuyez sur le bouton Minuteur de cuisine / Horloge pour quitter le mode de réglage de l'heure.
 - « : » clignote.

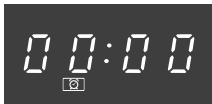


Attention !

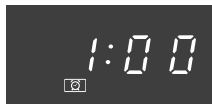
Si l'horloge n'est pas réglée, l'heure ne s'affichera pas.

En réglant l'horloge, vous pouvez appuyer sur le bouton stop pour revenir au mode précédent.

Minuteur de cuisine



1. Appuyez une fois sur le bouton Minuteur de cuisine / Horloge.
 - « 0:00 » s'affiche.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler la durée de 5 secondes à 95 minutes (0:05 à 95:00).
3. Appuyez sur le bouton de démarrage pour confirmer.



Remarque

Vous ne pouvez pas sélectionner un programme de cuisson pendant que le minuteur tourne.

Démarrage rapide

Si vous souhaitez démarrer le micro-ondes immédiatement, sans réglage préalable :



1. Appuyez sur le bouton de démarrage pour lancer la fonction micro-ondes à 100 % de puissance pendant 30 secondes.
2. Chaque appui supplémentaire sur le bouton, augmente la durée de 30 secondes. Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes (95:00).

Micro-ondes



1. Appuyez une fois sur le bouton « Micro-ondes ».
 - ▷ « P100 » s'affiche.
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton « Micro-ondes » ou tournez le bouton de réglage pour sélectionner la puissance des micro-ondes (de 100 % à 10 %).
 - ▷ « P100 », « P80 », « P50 », « P30 » et « P10 » s'affichent dans l'ordre.
3. Appuyez sur le bouton de démarrage pour confirmer.
4. Tournez le bouton de réglage pour régler la durée de cuisson (de 0:05 à 95:00).
5. Appuyez sur le bouton de démarrage pour lancer la cuisson.



Conseil

Lorsque vous réglez la durée de cuisson, les intervalles de chaque incrément sont les suivants :

de 0 à 1 min > 5 s, de 1 à 5 min > 10 s, de 5 à 10 min > 30 s, de 10 à 30 min > 1 min, de 30 à 95 min > 5 min

Schéma de puissance du micro-ondes

Appuyer	1x	2x	3x	4x	5x
Affichage	P100	P80	P50	P30	P10
Puissance du micro-ondes	100 %	80 %	50 %	30 %	10 %

Cuisson par étapes

Avec la cuisson par étapes, vous pouvez programmer deux fonctions. Une fois la première terminée, vous entendez un bip et la deuxième commence.



Remarque

La « décongélation » peut uniquement être programmée en tant que première fonction. Les programmes automatique ne peuvent pas être utilisés.



Par exemple, pour décongeler pendant 5 minutes, puis faire cuire pendant 7 minutes à une puissance micro-ondes de 80 % :

1. Appuyez deux fois sur le bouton décongélation Poids/Durée.
▷ « DEF2 » s'affiche.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler une durée de décongélation de 5 minutes.
3. Appuyez une fois sur le bouton « Micro-ondes ».
▷ « P100 » s'affiche.
4. Appuyez une nouvelle fois sur la touche micro-ondes ou tournez le bouton de réglage pour sélectionner une puissance micro-ondes de 80 %.
▷ « P80 » s'affiche.
5. Appuyez sur le bouton de démarrage pour confirmer.
6. Tournez le bouton de réglage pour régler la durée de cuisson sur 7 minutes.
7. Appuyez sur le bouton de démarrage pour lancer la cuisson.

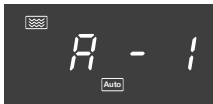
FONCTIONNEMENT

Programmes automatiques

Cette fonction vous permet de préparer des plats populaires très facilement. Sélectionnez dans le tableau le programme approprié pour le type de nourriture et le poids.

Le tableau contient les programmes automatiques avec les réglages de poids correspondants. La température, le poids et la forme des aliments influencent l'effet de la cuisson. À la fin du programme automatique, vous pouvez redémarrer le micro-ondes pour prolonger la cuisson et obtenir un meilleur résultat.

Menu	Poids	Affichage
A-1 PIZZA	200 g	200
	400 g	400
A-2 VIANDE	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
A-3 LÉGUMES	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
A-4 PÂTES	50 g (avec 450 ml d'eau froide)	50
	100 g (avec 800 ml d'eau froide)	100
A-5 POMMES DE TERRE	200 g	200
	400 g	400
	600 g	600
A-6 POISSON	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
A-7 BOISSONS	1 tasse (120 ml)	1
	2 tasses (240 ml)	2
	3 tasses (360 ml)	3
A-8 POP-CORN	50 g	50
	100 g	100



1. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le programme automatique souhaité (A1 - A8).
2. Appuyez sur le bouton de démarrage pour confirmer.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le poids.
▷ « g » s'affiche.
4. Appuyez sur le bouton de démarrage pour lancer la cuisson.

FONCTIONNEMENT

Décongélation (selon le poids)

Pour obtenir un résultat optimal du cycle de décongélation, vous devez retourner les aliments à la moitié du cycle programmé.



1. Appuyez sur le bouton décongélation Poids/Durée.
▷ « dEF1 » s'affiche.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le poids (de 100 à 2000 g).
▷ « g » s'affiche.
3. Appuyez sur le bouton de démarrage pour lancer la décongélation.



Remarque

Si l'aliment pèse plus de 200 g, placez-le sur le bord du plateau tournant en verre plutôt qu'au milieu.

Décongélation (par durée)

Pour obtenir un résultat optimal du cycle de décongélation, vous devez retourner les aliments à la moitié du cycle programmé.



1. Appuyez deux fois sur le bouton décongélation Poids/Durée.
▷ « dEF2 » s'affiche.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler la durée (de 0:05 à 95:00).
3. Appuyez sur le bouton de démarrage pour lancer la décongélation.

Vérification de l'heure ou de la puissance

- Vous pouvez appuyer sur le bouton Minuteur de cuisine / Horloge pendant la cuisson pour vérifier l'heure.
- Vous pouvez appuyer sur le bouton « Micro-ondes » pendant la cuisson pour vérifier le niveau de puissance.

Sécurité enfants

Vous pouvez « verrouiller » votre four à micro-ondes afin d'éviter tout risque de démarrage accidentel (par exemple, lors du nettoyage de l'appareil).



Activation

Appuyez sur le bouton Arrêt pendant 3 secondes.

- Vous entendez un bip prolongé et l'indicateur de verrouillage s'allume pour confirmer que les commandes sont verrouillées.
- L'heure actuelle ou [_] s'affiche.

Désactivation

Appuyez sur le bouton Arrêt pendant 3 secondes.

- Vous entendez un bip prolongé et l'indicateur de verrouillage s'éteint pour confirmer que les commandes sont déverrouillées.

Réchauffage et cuisson

- Le four à micro-ondes chauffe toujours à la même intensité. Plus vous placez d'aliments dans le micro-ondes, plus la durée de cuisson sera longue.
- Des récipients larges et plats sont plus rapidement réchauffés que des plats hauts et étroits.
- Recouvrir les plats avec du film spécial micro-ondes ou avec un couvercle permet d'éviter les projections, de réduire la durée de cuisson et d'éviter le dessèchement des aliments. Après la cuisson, retirez le film ou le couvercle avec précaution. Remarque ! La vapeur se dégageant du plat peut être extrêmement chaude !
- Vous pouvez humidifier les plats qui se dessèchent rapidement. Placez brièvement les pommes de terre et les légumes dans de l'eau froide avant de les enfourner au micro-ondes. Vous éviterez ainsi la formation d'une peau.
- Remuez les aliments ou retournez-les plusieurs fois pour obtenir une cuisson uniforme.
- Utilisez toujours le réglage micro-ondes le plus élevé pour réchauffer des plats qui ont déjà été cuisinés.
- Il n'est pas nécessaire d'ajouter beaucoup d'eau, de sel ou d'herbes à la cuisson. Il est préférable de saler après la cuisson. Cela permet d'éviter le dessèchement de l'aliment.
- La cuisson du plat continue pendant une courte durée après l'arrêt du micro-ondes. Tenez-en compte et ne réchauffez pas le plat trop longtemps.



Remarque !

Quand vous réchauffez des petites quantités de produits formant une poudre (par exemple, pour sécher des fines herbes), placez toujours une petite tasse d'eau dans le four à micro-ondes. Une réaction d'autocombustion peut se produire lorsque de petites quantités sont chauffées.

Décongélation

- Utilisez toujours le programme décongélation pour décongeler de gros morceaux compacts. Comme l'aliment est décongelé progressivement et uniformément, vous ne risquez pas que l'extérieur se dessèche tandis que le cœur est encore congelé.
- Pour accélérer le processus de décongélation, il est recommandé de séparer l'aliment en morceaux après un certain temps.
- Pour les gros morceaux de viande et les plats compacts, prévoyez deux pauses dans le processus de décongélation.
- Lorsque vous décongelez un plat de forme irrégulière, recouvrez les parties les plus fines pendant le processus de décongélation ou enveloppez-les avec du papier d'aluminium.

Facteurs qui influencent le processus de cuisson

- La température des ingrédients influence la durée de préparation. La cuisson d'un plat froid dure plus longtemps que la cuisson d'un plat à température ambiante.
- La cuisson de plats légers est plus courte que la cuisson de plats plus lourds et compacts, comme des ragoûts ou des rôtis. Tenez-en compte quand vous préparez des plats légers et de consistance spongieuse. Les bords peuvent sécher et durcir facilement.
- Les petits plats sont chauffés de façon plus uniforme si vous les placez dans le micro-ondes à distance les uns des autres, de préférence en forme de cercle.
- Les os et la graisse conduisent mieux la chaleur que la viande. Le papier d'aluminium bloque les ondes électromagnétiques. Si vous recouvrez les parties les plus fines de vos plats (comme les pilons et les ailes de poulet), vous évitez qu'ils ne cuisent trop rapidement.
- Le papier sulfurisé évite les projections et permet de retenir la chaleur.

Techniques de base

Disposer

Placez les morceaux plus épais sur l'extérieur de la plaque tournante. Les plats placés sur l'extérieur de la plaque tournante reçoivent le plus de micro-ondes.

Remuer

Remuer le contenu des plats permet de répartir la chaleur emmagasinée. Remuez toujours de l'extérieur vers l'intérieur, puisque l'extérieur du plat est réchauffé en premier.

Retourner

Les mets larges et épais doivent être retournés régulièrement. Ainsi, leur cuisson est plus rapide et plus uniforme.

Piquer

Les aliments avec une peau ou une coquille éclatent au micro-ondes ; c'est le cas des jaunes d'œufs, des fruits de mer et des fruits. Pour éviter ce phénomène, piquez plusieurs fois ces aliments avec une fourchette ou un pique à brochette avant la cuisson.

Vérifier

Les mets cuisent rapidement. C'est pourquoi vous devez les vérifier régulièrement. Sortez-les du micro-ondes juste avant qu'ils ne soient prêts.

CONSEILS DE CUISSON

Poursuivre la cuisson

Après avoir sorti les plats du four à micro-ondes, laissez-les reposer recouverts en général pendant 3 à 10 minutes. Les plats continuent à cuire. Ne recouvrez pas les mets qui ont une croûte sèche, comme les cakes.

Congeler

Lorsque vous congélez des aliments, prévoyez qu'ils seront décongelés au four à micro-ondes. Évitez donc l'usage de papier ou de barquettes en aluminium et congélez des portions plus plates.

Cuisson des légumes

- Utilisez, si possible, toujours des légumes frais. Si les légumes sont un peu défraîchis, parce que vous les avez laissés de côté trop longtemps, placez-les quelques instants dans de l'eau froide pour qu'ils absorbent de l'humidité.
- Utilisez un plat large pour cuire les légumes afin que la couche de légumes couvrant la base du plat ne soit pas trop épaisse.
- N'ajoutez pas plus d'eau aux légumes que celle restant après le rinçage.
- Recouvrez toujours le plat d'un couvercle ou d'un film spécial micro-ondes.
- N'ajoutez pas de sel. Les sels naturellement présents dans les légumes donnent assez de goût. Toutefois, si vous souhaitez ajouter du sel, faites-le après la cuisson.
- Cuisez les légumes le plus rapidement possible. Tenez compte du fait que les légumes continueront à cuire.
- Vérifiez avec une pique ou une fourchette si les légumes sont prêts.

Cuire du poisson

Le poisson doit cuire uniformément. Sélectionnez une puissance faible pour les poissons fins, gras ou en petites portions (environ 30 %). Dans les autres cas, vous pouvez augmenter un peu la puissance. Tenez compte du fait que la préparation continue de cuire. Le poisson est prêt lorsque sa chair est opaque.

Nettoyer l'appareil

Nettoyez régulièrement l'appareil pour empêcher que les particules de graisse et alimentaires ne s'accumulent, en particulier sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et le joint.

- Nettoyez la cavité intérieure et les parois extérieures régulièrement ; utilisez de l'eau additionnée d'un peu de liquide à vaisselle et séchez l'appareil soigneusement avec un chiffon sec.
- Assurez-vous que le capot du distributeur de micro-ondes (sur le côté droit de la cavité du four) est propre. Les dépôts de salissures sur le capot peuvent entraîner la formation d'étincelles.
- Nettoyez l'intérieur du four immédiatement après utilisation. Essuyez la condensation, le liquide qui a débordé et les restes de nourriture avec un chiffon humide. Les miettes et l'humidité qui restent dans le four absorbent les micro-ondes et prolongent la durée de cuisson.
- Nettoyez les accessoires régulièrement ; utilisez une brosse et de l'eau additionnée d'un peu de liquide à vaisselle et séchez les accessoires soigneusement avec un chiffon sec. Les accessoires sont également lavables au lave-vaisselle.
- Les odeurs disparaîtront si vous placez un verre de vinaigre ou d'eau citronnée dans la cavité du four. Enclenchez le micro-ondes à pleine puissance pendant deux minutes. Nettoyez ensuite avec un chiffon humide.



Attention !

- Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les orifices de ventilation.
- N'UTILISEZ jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- N'UTILISEZ PAS de produits à récuser ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre. Ils rayeront la surface et le verre pourrait se briser.
- N'UTILISEZ PAS de jet à haute pression ni de machine à vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.
- Si le joint d'étanchéité du micro-ondes est très souillé, la porte ne fermera pas correctement. La façade du meuble adjacent risque d'être endommagée. Nettoyez le joint régulièrement.

Résolution des problèmes

En cas d'incertitude quant au bon fonctionnement de votre appareil, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même en vérifiant les points indiqués ci-après. Si les recommandations ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, contactez le SAV.

Vérifiez les points suivants :

- La fiche est-elle insérée dans la prise ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- Le fusible dans le boîtier à fusible est-il défectueux ?
- Avez-vous réglé la puissance et la durée correctement ?
- Y a-t-il des objets dans le four à micro-ondes qui ne devraient pas s'y trouver ?
- Avez-vous utilisé des ustensiles de cuisine appropriés ?
- Les orifices de ventilation sont-ils bloqués ?
- Les aliments sont-ils suffisamment décongelés ?
- Avez-vous retourné ou remué les aliments pendant la préparation ?

Effectuez également le test suivant :

Placez une tasse avec de l'eau (150 ml environ) dans le four à micro-ondes, fermez la porte et réglez le bouton minuteur sur 1 minute.

- Est-ce que la lampe s'allume ?
- Est-ce que le ventilateur de refroidissement fonctionne ?
- Est-ce que le plateau tourne ?
- Est-ce que l'eau dans la tasse est chaude ?

Si vous avez répondu « NON » à l'une de ces questions, veuillez vérifier le fusible dans votre armoire électrique. Si tout fonctionne correctement, contactez votre SAV.

Étincelles dans le four à micro-ondes



Attention !

Si vous voyez des étincelles dans le four à micro-ondes, éteignez immédiatement le four. Les étincelles peuvent être causées par :

- du papier métallisé ou aluminium qui touche les parois intérieures du four à micro-ondes ;
- du papier aluminium qui ne recouvre pas correctement les aliments (les points qui dépassent agissent comme une antenne) ;
- le métal d'une bande de fermeture ou de la vaisselle avec des bordures en métal ;
- du papier recyclé qui contient de petites particules en métal.

INSTALLATION

Spécifications techniques

La plaque signalétique indique la valeur nominale totale, la tension nécessaire et la fréquence.

Cet appareil est conforme à toutes les directives européennes applicables.

Spécifications du produit

Dimensions de l'appareil (l x p x h)	595 mm x 400* mm x 388 mm
Volume	25 litres
Diamètre du plateau tournant	315 mm
Branchement	230V~50Hz
Puissance d'entrée nominale	1450 W
Puissance de sortie nominale	900 W

* La profondeur indiquée n'inclut pas le bouton du panneau de commande.

Branchement électrique

Le four est muni d'une fiche et ne doit être raccordé qu'à une prise reliée à la terre correctement installée. La prise ne doit être installée et le câble de raccordement ne doit être remplacé que par un électricien qualifié et conformément aux réglementations en vigueur. Si la fiche n'est plus accessible après l'installation, un dispositif de coupure omnipolaire doit être présent sur l'installation avec un écart de contact d'au moins 3 mm.

Le meuble d'encastrement ne doit pas avoir de paroi arrière derrière l'appareil.

Hauteur d'installation minimale : 85 cm.

Ne couvrez pas les orifices de ventilation et d'aspiration.



Remarque

Ne pas coincer ou plier le câble électrique.

INSTALLATION

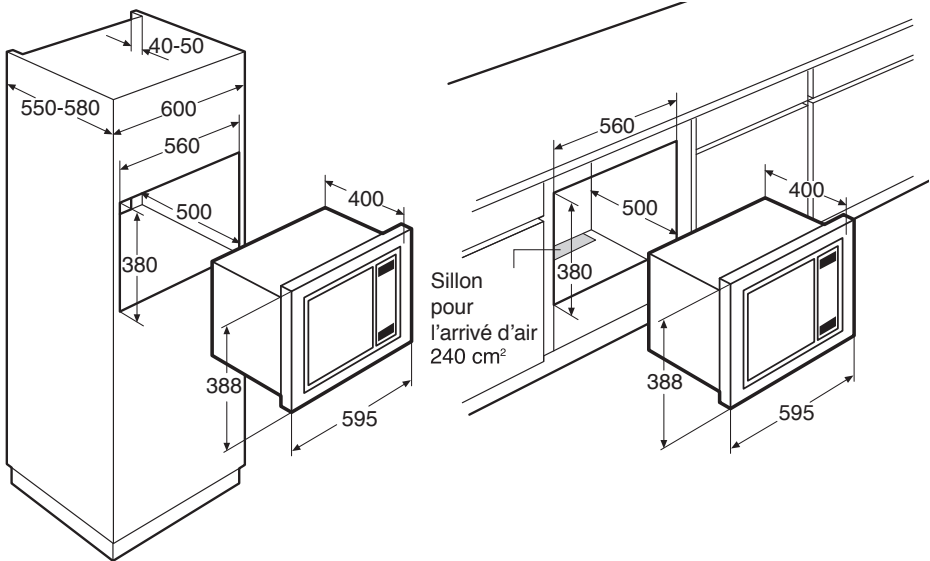
Emplacement



Danger de mort !

- Ne jamais enlever l'enceinte du four à micro-ondes. Le contact avec les composants interne de l'appareil risque d'entraîner des blessures graves ou même la mort.
- Veillez à une aération suffisante autour du four à micro-ondes.
- Ne couvrez pas les volets d'aération.
- Ne mettez pas le four micro-ondes à proximité de sources de chaleur.
- Des émetteurs ou des récepteurs tels que radios et téléviseurs peuvent influencer le fonctionnement du four micro-ondes.

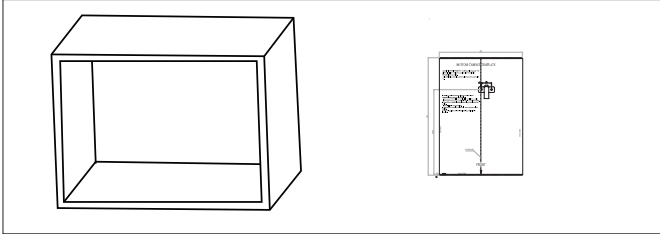
Dimensions hors



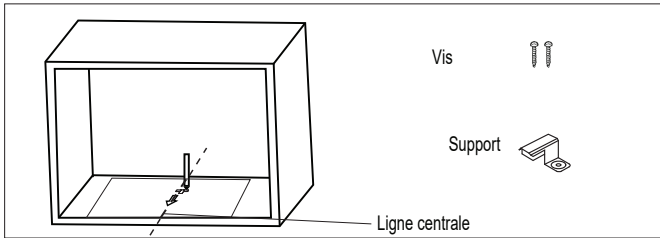
INSTALLATION

Le support de montage

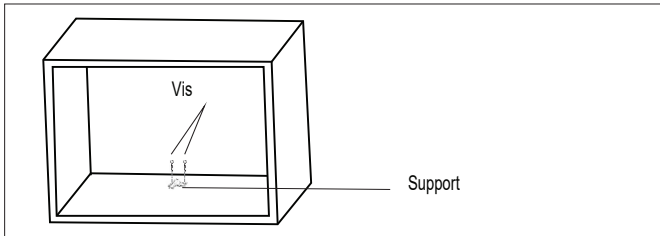
- Remarque! Lisez les instructions sur le modèle inclus.



- Utilisation du modèle fourni pour déterminer la position du support.



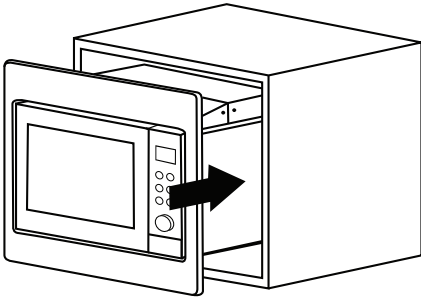
- Visser le support dans l'armoire.



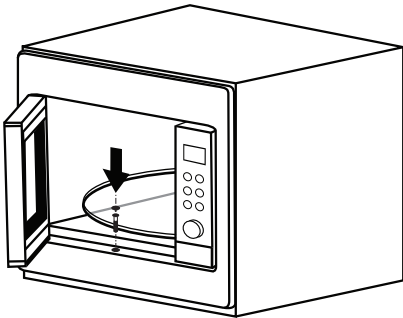
INSTALLATION

Installer

1. Faites glisser le four à micro-ondes jusqu'au fond de l'armoire d'encastrement en veillant à ce qu'il soit au milieu.



2. Ouvrez la porte du micro-ondes. À l'avant au milieu se trouve une ouverture ronde pour une vis. Fixez le micro-ondes ; serrez la vis fournie. Mettez le bouchon fournie sur la vis.



Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Veuillez à mettre l'appareil au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour savoir comment procéder.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est susceptible de contenir les matériaux suivants :

- carton,
- film de polyéthylène (PE),
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.



Le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée afin de vous rappeler votre obligation d'éliminer les appareils électriques ménagers séparément. Cela signifie qu'à la fin de son cycle de service, l'appareil ne peut pas être mis au rebut avec les déchets ménagers courants.

Il doit être déposé dans un centre municipal spécial de collecte et de tri des déchets, ou chez un revendeur assurant ce service.

La collecte séparée des appareils électroménagers permet d'éviter les retombées négatives éventuelles pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte. Elle permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.



Déclaration de conformité

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, décisions et régulations européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

INHALT

Ihre Mikrowelle

Einführung	5
Beschreibung des Geräts	6
Bedienfeld	7

Erste Verwendung

Vor der ersten Verwendung	9
Verwenden der Mikrowelle	9
Richtlinien für Mikrowellengeschirr	10

Bedienung

Achtung!	12
Hinweise zur Bedienung	12
Einstellen der Uhrzeit	12
Kurzzeituhr	13
Schnellstart	13
Mikrowelle	14
Mehrphasengaren	15
Automatikprogramme	16
Auftauen (gewichtabhängig)	17
Auftauen (Zeitwahl)	17
Uhrzeit oder Leistung anzeigen	17
Kindersicherung	18

Kochtipps

Aufwärmen und Garen	19
Auftauen	19
Faktoren, die den Garvorgang beeinflussen	20
Grundlegende Techniken	20
Gemüse garen	21
Fisch garen	21

Pflege

Gerät reinigen	22
----------------	----

Störungen

Problemlösungen	23
Funken in der Mikrowelle	23

INHALT

Installation

Technische Daten	24
Produktspezifikationen	24
Elektroanschluss	24
Aufstellung	25
Einbaumaße	25
Klammer montieren	26
Installieren	27

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	28
-------------------------------------	----

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zur Wahl dieser Etna-Mikrowelle. Bei der Entwicklung dieses Produkts stand optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt.

In diesem Handbuch erfahren Sie, wie Sie Ihre Mikrowelle optimal verwenden. Neben den Bedienhinweisen erhalten Sie Hintergrundinformationen, die beim Gebrauch des Geräts hilfreich sein können.

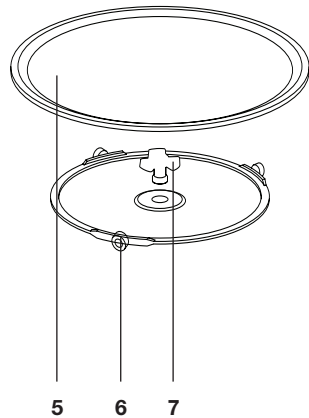


Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

Beschreibung des Geräts

1. Tür
2. Fenster
3. Türöffnungstaste
4. Bedienleiste
5. Drehteller aus Glas
6. Führungsring
7. Antriebswelle

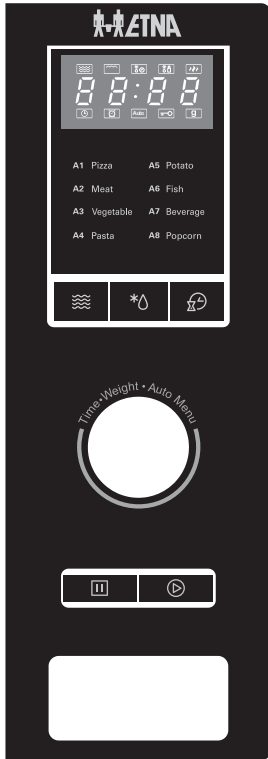


Achtung!


Ohne Führungsring und Drehteller Mikrowelle nicht verwenden! Setzen Sie den Drehteller so ein, dass die Öffnung für die Antriebswelle nach unten zeigt.


IHRE MIKROWELLE

Bedienfeld



 Mikrowelle

 Auftauen nach Gewicht/Zeit

 Kurzzzeituhr/Uhr

 Stopp

 Start

Stopptaste

- Drücken Sie einmal auf die Stopptaste, um das Garen zu unterbrechen (zum Beispiel, um die Speise zu wenden). Drücken Sie anschließend die Starttaste, um den Garvorgang fortzusetzen.
 - Während der Unterbrechung werden auf dem Display die verbleibende Garzeit und die ausgewählte Einstellung angezeigt.
- Drücken Sie zweimal auf die Stopptaste, um das Garen zu beenden.
 - Auf dem Display wird die Zeit angezeigt.

Drehschalter

- Drehen: Einstellung eines Automatikprogramms.
- Drehen: Einstellung der Uhrzeit.
 - Nach links drehen, bis zu 95 Minuten.
 - Nach rechts drehen, in 5, 10, 30, 60 und 300-Sekunden-Schritten.
- Drehen: Einstellung des Gewichts in einem Auftauprogramm oder Automatikprogramm.
 - Die auswählbaren Gewichtseinstellungen hängen vom Gewichtsbereich des ausgewählten Auftauprogramms ab.
 - Die auswählbaren Gewichtseinstellungen hängen vom Gewichtsbereich des ausgewählten Auftauprogramms ab.
- Drücken Sie Enter, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
 - Das Drücken dieser Taste zu Bestätigung ist nur für die Automatikprogramme möglich. Wenn Sie die Taste zu einem anderen Zeitpunkt drücken, wird ein Signalton wiedergegeben. Es passiert jedoch nichts.



Tipp

Während des Garens können Sie die Zeitdauer mit dem Drehschalter verlängern/verkürzen. In den Auftau- und Automatikprogrammen ist das nicht möglich. Die Zeit ist fest vorgegeben.

Vor der ersten Verwendung

- Öffnen Sie die Gerätetür, entfernen Sie die Verpackung und überprüfen Sie die Mikrowelle auf Beschädigungen.
- Wenn die Mikrowelle beschädigt ist, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler.
- Entfernen Sie die Schutzfolie vom Gehäuse.
- Reinigen Sie den Ofenraum und das Zubehör mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden oder stark riechenden Reinigungsmittel.
- Setzen Sie zuerst den Führungsring und dann den Drehteller in die Mitte des Ofenraums, so dass die Öffnung für die Antriebswelle nach unten zeigt.



Achtung!

Ohne Führungsring und Drehteller Mikrowelle nicht verwenden!

Verwenden der Mikrowelle

Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Die Energie ermöglicht das Garen oder Aufwärmen von Speisen, ohne dass deren Form oder Farbe verändert werden.

Garprinzip

- Die vom Gerät erzeugten Mikrowellen werden durch ein Verteilungssystem gleichmäßig verbreitet. Dadurch wird die Speise gleichmäßig gegart.
- Die Mikrowellen werden bis zu einer Tiefe von ungefähr 2,5 cm von den Speisen absorbiert. Der Garvorgang setzt sich danach von selbst fort, weil sich die Hitze in den Speisen ausbreitet.
- Die Garzeiten sind vom verwendeten Behälter und den Eigenschaften der Speisen abhängig:
 - Menge und Dichte
 - Feuchtigkeitsgehalt
 - Anfangstemperatur (gekühlt oder nicht)



Achtung!

Die Speise wird durch die Hitzeverteilung von innen heraus gegart. Der Garvorgang setzt sich auch dann noch fort, wenn Sie die Speise aus dem Ofen nehmen. Daher sollten die in Rezepten und in dieser Broschüre angegebenen Standzeiten beachtet werden, um sicherzustellen, dass:

- Die Speise bis zur Mitte gleichmäßig erhitzt wird
- In allen Teilen der Speise die gleiche Temperatur erreicht wird

Richtlinien für Mikrowellengeschirr

Das von Ihnen für die Mikrowellenfunktion verwendete Geschirr sollte Mikrowellen nicht abschirmen. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie deshalb niemals metallisches Geschirr. Nur als „mikrowellengeeignet“ gekennzeichnetes Geschirr kann sicher verwendet werden. Beachten Sie beim Kochgeschirr außerdem die folgenden Hinweise.

- ✓ Empfohlen
- ✓ X Vorsicht
- X Nicht sicher

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Hinweise
Aluminiumfolie	✓ X	Kann in kleinen Mengen zum Schutz bestimmter Speisebereiche gegen Überhitzung verwendet werden. Wenn die Folie der Ofenwand zu nahe kommt oder wenn zu viel Folie verwendet wird, können Funken/Lichtbögen auftreten.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Steingut, glasiertes Steingut und Elfenbeinporzellan sind generell geeignet, sofern sie über keinen Metallrand verfügen.
Einweggeschirr aus Plastik oder Karton	✓	Tiefkühlgerichte sind manchmal in Einweggeschirr verpackt.

ERSTE VERWENDUNG

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Hinweise
Fast-Food-Verpackungen <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrol-Becher 	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Polystyrol kann bei Überhitzung schmelzen.
<ul style="list-style-type: none"> • Papierbeutel oder Zeitungspapier 	✗	Kann Feuer fangen.
<ul style="list-style-type: none"> • Recyclingpapier oder Metallkanten 	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr <ul style="list-style-type: none"> • Ofenschüsseln 	✓	Kann verwendet werden, sofern es keinen Metallrand hat.
<ul style="list-style-type: none"> • Feines Glasgeschirr 	✗	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnnes Glas kann bei plötzlicher Erhitzung brechen oder splintern.
<ul style="list-style-type: none"> • Dickwandige Glasgefäße 	✓	Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall	✗	Kann zu Lichtbogen- oder Flammenbildung führen.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Teller, Tassen, Küchenpapier 	✓	Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Zur Aufnahme überschüssiger Feuchtigkeit.
<ul style="list-style-type: none"> • Recyclingpapier 	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Kunststoff	✓	Besonders hitzebeständiges thermoplastisches Material. Andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Kann zur Aufnahme von Flüssigkeit verwendet werden. Darf die Speisen nicht berühren. Seien Sie beim Entfernen der Folie vorsichtig – es könnte heißer Dampf austreten. Nur wenn es koch- oder ofenbeständig ist. Darf nicht luftdicht sein. Bei Bedarf mit einer Gabel einstechen.

Achtung!



Achtung!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellenofen kann ein sogenannter Siedeverzug auftreten. In diesem Fall beginnt die Flüssigkeit beim Herausnehmen aus dem Gerät plötzlich heftig zu sieden, sodass Gefahr durch Verbrühen besteht. Sie können diesen Siedeverzug verhindern, indem Sie vor dem Erhitzen im Mikrowellenofen einen Plastik- oder Glaslöffel in die Flüssigkeit stellen/legen.



Achtung!

Seien Sie besonders vorsichtig bei Babynahrung:

- Schütteln oder rühren Sie die Babynahrung nach dem Erhitzen gut durch.
- Prüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrühungen zu vermeiden.



Achtung!

Besteck und Geschirr können nach der Verwendung der Mikrowelle sehr heiß sein.

Hinweise zur Bedienung

- Bei der ersten Betätigung des Drehschalters ertönt ein Signalton.
- Wenn Sie die Tür bei laufender Mikrowelle geöffnet haben, muss nach dem Schließen der Tür die Starttaste betätigt werden, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Wenn die Starttaste nicht innerhalb von 1 Minute nach der Wahl eines Garprogramms betätigt wird, wird die Einstellung gelöscht und die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
- Das Drücken einer Taste wird jeweils mit einem Signalton quittiert. Wenn der Signalton ausbleibt, wurde die Taste nicht gedrückt.
- Nach dem Ende eines Garprogramms ertönen 5 Signaltöne.

Einstellen der Uhrzeit



1. Schließen Sie die Mikrowelle an das Stromnetz an.
2. Drücken Sie zweimal die Kurzzeituhr/Uhrtaste.
 - ▷ Es wird „00:00“ angezeigt, die Stundenanzeige blinkt.



3. Stellen Sie mit dem Drehschalter die Stunden ein (0 bis 23).
4. Drücken Sie erneut die Kurzzeituhr/Uhrtaste.
 - Jetzt blinkt die Minutenanzeige.
5. Stellen Sie mit dem Drehschalter die Minuten ein (0 bis 59).
6. Drücken Sie die Kurzzeituhr/Uhrtaste, um den Einstellungsmodus zu verlassen.
 - „:“ blinkt.



Achtung!

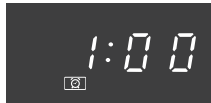
Wenn die Uhr nicht gestellt ist, wird die Uhrzeit nicht angezeigt.

Während der Einstellung der Uhrzeit können Sie durch Drücken der Stopptaste zum letzten Modus zurückkehren.

Kurzzeituhr



1. Drücken Sie einmal die Kurzzeituhr/Uhrtaste.
 - „0:00“ wird angezeigt.
2. Stellen Sie mit dem Drehschalter die Zeit ein von 5 Sekunden bis 95 Minuten (00:05 bis 95:00).
3. Drücken Sie die Start-Taste, um die Eingabe zu bestätigen.



Hinweis

Bei laufendem Kurzzeitmesser kann kein Programm eingestellt werden.

Schnellstart

Wenn Sie das Gerät sofort starten wollen, ohne zuvor Einstellungen vorzunehmen:



1. Drücken Sie die Starttaste, um die Mikrowellenfunktion 30 Sekunden lang mit 100 % Leistung zu starten.
2. Jeder weitere Tastendruck erhöht die Zeit um weitere 30 Sekunden. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten (95:00).

Mikrowelle



1. Drücken Sie die Taste „Mikrowelle“.
 - Auf der Anzeige erscheint „P100“.
2. Drücken Sie mehrmals die Taste „Mikrowelle“ oder wählen Sie mit dem Drehschalter die Mikrowellenleistung (100 % bis 10 %).
 - Es erscheinen nacheinander die Anzeigen „P100“, „P80“, „P50“, „P30“ und „P10“.
3. Drücken Sie die Starttaste, um die Eingabe zu bestätigen.
4. Stellen Sie mit dem Drehschalter die Gardauer ein (00:05 bis 95:00).
5. Drücken Sie die Starttaste, um den Garvorgang zu starten.



Tipp

Beim Einstellen der Gardauer verändert sich die Schrittweite wie folgt:

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

Leistungseinstellung der Mikrowelle

Anzahl der Tastenbetätigungen	1x	2x	3x	4x	5x
Display	P100	P80	P50	P30	P10
Mikrowellenleistung	100 %	80 %	50 %	30 %	10 %

Mehrphasengaren

Beim Mehrphasengaren können Sie zwei unterschiedliche Funktionen nacheinander verwenden. Nach dem Ende der ersten Phase ertönt ein Signalton und die zweite Phase beginnt.



Hinweis

„Auftauen“ kann nur als erste Phase verwendet werden. Die Automatikprogramme stehen für das Mehrphasengaren nicht zur Verfügung.



Beispiel: 5 Minuten Auftauen, dann 7 Minuten Mikrowellengaren bei 80 % Leistung:

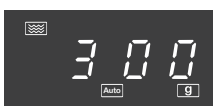
1. Drücken Sie die Taste „Auftauen nach Gewicht/Zeit“ zweimal.
 - Auf der Anzeige erscheint „dEF2“.
2. Stellen Sie mit dem Drehschalter die gewünschte Auftauzeit (im Beispiel: 5 Minuten) ein.
3. Drücken Sie die Taste „Mikrowelle“.
 - Auf der Anzeige erscheint „P100“.
4. Drücken Sie die Mikrowellen-Taste erneut oder stellen Sie mit dem Drehschalter die Mikrowellenleistung (im Beispiel: 80 %) ein.
 - Auf der Anzeige erscheint „P80“.
5. Drücken Sie die Starttaste, um die Eingabe zu bestätigen.
6. Stellen Sie mit dem Drehschalter die gewünschte Zeit (im Beispiel: 7 Minuten) ein.
7. Drücken Sie die Starttaste, um den Garvorgang zu starten.

Automatikprogramme

Mit dieser Funktion können Sie Ihre Lieblingsspeisen besonders einfach zubereiten. Wählen Sie aus der Tabelle das passende Programm, das sich für die jeweilige Speise und deren Gewicht eignet.

In der nachstehenden Tabelle finden Sie die auswählbaren Automatikprogramme und die zugehörigen Gewichtseinstellungen. Temperatur, Gewicht und Form der Speise beeinflussen den Garvorgang. Am Ende des Automatikprogramms können Sie die Mikrowelle erneut starten, um den Garvorgang fortzusetzen und ein verbessertes Ergebnis zu erreichen.

Menü	Gewicht	Anzeige
A-1 PIZZA	200 g	200
	400 g	400
A-2 FLEISCH	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
A-3 GEMÜSE	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
A-4 PASTA	50 g (mit 450 ml kaltem Wasser)	50
	100 g (mit 800 ml kaltem Wasser)	100
A-5 KARTOFFELN	200 g	200
	400 g	400
	600 g	600
A-6 FISCH	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
A-7 GETRÄNKE	1 Tasse (120 ml)	1
	2 Tassen (240 ml)	2
	3 Tassen (360 ml)	3
A-8 POPCORN	50 g	50
	100 g	100



1. Drehen Sie den Drehschalter nach rechts um das gewünschte Automatikprogramm zu wählen (A1 - A8).
2. Drücken Sie die Starttaste, um die Eingabe zu bestätigen.
3. Stellen Sie mit dem Drehschalter das Gewicht ein.
 - ▷ Auf der Anzeige erscheint „g“.
4. Drücken Sie die Starttaste, um den Garvorgang zu starten.

Auftauen (gewichtshabhängig)

Beim Auftauen müssen Speisen nach der Hälfte der Auftauzeit gewendet werden, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.



1. Drücken Sie die Taste "Auftauen nach Gewicht/Zeit".
 - Auf der Anzeige erscheint „dEF1“.
2. Stellen Sie mit dem Drehschalter das Gewicht ein (100–2000 g).
 - Auf der Anzeige erscheint „g“.
3. Drücken Sie die Starttaste, um mit dem Auftauen zu beginnen.



Hinweis

Wenn das Auftaugut mehr als 200 g wiegt, platzieren Sie es eher am Rand des Drehtellers als in der Mitte.

Auftauen (Zeitwahl)

Beim Auftauen müssen Speisen nach der Hälfte der Auftauzeit gewendet werden, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.



1. Drücken Sie die Taste "Auftauen nach Gewicht/Zeit" zweimal.
 - Auf der Anzeige erscheint „dEF2“.
2. Stellen Sie mit dem Drehschalter die Dauer ein (00:05 bis 95:00).
3. Drücken Sie die Starttaste, um mit dem Auftauen zu beginnen.



Uhrzeit oder Leistung anzeigen

- Drücken Sie die Kurzzeituhr/Uhrtaste, um während des Garvorgangs die Uhrzeit anzeigen zu lassen.
- Drücken Sie die Taste „Mikrowelle“, um während des Garvorgangs die Garleistung anzeigen zu lassen.

Kindersicherung

Sie können Ihre Mikrowelle „sperren“, damit keine versehentliche Aktivierung möglich ist (zum Beispiel beim Reinigen des Geräts).



Aktivieren:

Halten Sie drei Sekunden lang die Stopptaste gedrückt.

- Es ertönt ein langer Signalton, die Kindersicherungsanzeige leuchtet auf. Nun sind alle Bedienelemente gesperrt.
- Es wird die aktuelle Uhrzeit oder „[] []“ angezeigt.

Deaktivieren

Halten Sie drei Sekunden lang die Stopptaste gedrückt.

- Es ertönt ein langer Signalton, die Kindersicherungsanzeige erlischt. Die Sperrung der Bedienelemente ist nun wieder aufgehoben.

Aufwärmen und Garen

- Die Mikrowellen heizen die Speisen stets mit der gleichen Intensität auf. Je mehr Speisen Sie in den Mikrowellenofen stellen, umso länger die Garzeit.
- Gerichte auf flachen, ebenen Tellern werden schneller erhitzt als solche in engen und hohen Gefäßen.
- Durch Abdecken der Speisen mit einer Mikrowellenfolie oder einem passenden Deckel reduzieren Sie die Garzeit, verringern die Spritzgefahr und halten die Feuchtigkeit in der Speise. Entfernen Sie nach dem Garen die Folie oder den Deckel vorsichtig. Wichtiger Hinweis! Der entweichende Dampf kann sehr heiß sein!
- Speisen, die schnell austrocknen, können befeuchtet werden. Legen Sie Kartoffeln und Gemüse kurz in kaltes Wasser, bevor Sie sie in den Mikrowellenofen legen. Dadurch wird verhindert, dass sich eine Haut bildet.
- Um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen, sollten Speisen einige Male umgerührt oder gewendet werden.
- Verwenden Sie zum Aufwärmen von bereits gegarten Gerichten stets die höchste Mikrowelleneinstellung.
- Zum Garen benötigen Sie nicht viel Wasser, Salz oder Kräuter. Salz wird am besten nach dem Garen hinzugefügt. Dies verhindert Feuchtigkeitsverlust in den Speisen.
- Nachdem der Mikrowellenofen ausgeschaltet wurde, garen die Speisen noch eine kurze Zeit weiter. Berücksichtigen Sie dies, und erhitzen Sie die Speisen nicht zu lange.



Wichtiger Hinweis!

Stellen Sie beim Erhitzen kleiner Mengen pulveriger Produkte (zum Beispiel beim Trocknen von Kräutern) immer eine kleine Tasse Wasser in den Mikrowellenofen. Bei Nichtbeachtung kann es bei Erhitzung kleiner Produktmengen zur Selbstentzündung kommen.

Auftauen

- Wenn Sie größere kompakte Stücke auftauen, verwenden Sie immer das Auftauprogramm. Weil die Speise allmählich und gleichmäßig aufgetaut wird, vermeiden Sie das Risiko, dass diese außen austrocknet, während sie im Inneren noch gefroren ist.
- Zur Beschleunigung des Auftaувorgangs sollten die Speisen nach einer bestimmten Zeit in Teile getrennt werden.
- Für große Fleischstücke und kompakte Speisen bauen Sie in den Vorgang zwei Pausen ein.
- Beim Auftauen einer unregelmäßig geformten Speise können Sie nach der Hälfte des Auftaувorgangs dünne Bereiche mit Aluminiumfolie abdecken oder umwickeln.

Faktoren, die den Garvorgang beeinflussen

- Die Temperatur der Zutaten wirkt sich auf die Garzeit aus. Ein kaltes Gericht benötigt eine längere Garzeit als ein Gericht mit Raumtemperatur.
- Leichtere Gerichte garen schneller als schwerere und feste Gerichte wie Eintöpfe oder Fleischrollen. Gehen Sie bei der Vorbereitung leichter und poröser Gerichte vorsichtig vor. Die Ränder werden schnell trocken und hart.
- Kleinere Gerichte werden gleichmäßiger erhitzt, wenn Sie sie voneinander getrennt in den Mikrowellenofen setzen, vorzugsweise in einem Kreis.
- Knochen und Fett leiten Wärme besser als Fleisch. Aluminiumfolie blockiert die Mikrowellen. Wenn Sie dünnere Bereiche der Speisen (wie Hähnchenkeulen und -flügel) abdecken, verhindern Sie, dass diese zu schnell gegart werden.
- Fettsicheres Papier verhindert Spritzer und hält die Hitze in der Speise.

Grundlegende Techniken

Aufstellung

Platzieren Sie dickere Stücke im Außenbereich der Drehtellers. Stücke im Außenbereich der Drehtellers empfangen die meisten Mikrowellen.

Rühren

Durch Rühren wird die gespeicherte Wärme in der Speise gleichmäßig verteilt. Rühren Sie stets von außen nach innen, da die Außenseite einer Speise immer zuerst erhitzt wird.

Wenden

Große, dicke Speisen müssen regelmäßig gewendet werden. Sie werden dann gleichmäßiger und schneller gegart.

Einstechen

Lebensmittel mit Haut oder Schale, wie Eier, Meeresfrüchte oder Obst, werden im Mikrowellenofen explodieren. Verhindern Sie dies, indem Sie die Haut oder Schale vor dem Garen mit einer Gabel oder einem ähnlichen Hilfsmittel mehrfach durchstechen.

Prüfen

Speisen werden äußerst schnell gegart. Deshalb sollten Sie sie regelmäßig prüfen. Nehmen Sie sie kurz bevor sie fertig sind aus dem Mikrowellenofen.

Nachgaren

Lassen Sie generell alle Gerichte nach dem Herausnehmen aus dem Mikrowellenofen 3 bis 10 Minuten lang abgedeckt stehen. Der Garvorgang setzt sich dabei fort. Decken Sie Speisen mit einer trockenen Kruste nicht ab.

Einfrieren

Denken Sie beim Einfrieren von Speisen an das Auftauen im Mikrowellenofen – verwenden Sie deshalb keine Aluminiumfolie oder -schalen, und frieren Sie die Speisen in flachen Portionen ein.

Gemüse garen

- Verwenden Sie nach Möglichkeit nur frisches Gemüse. Wenn Gemüse aufgrund längerer Lagerzeit etwas schlaff geworden ist, kann es kurz in kaltes Wasser gelegt werden, um Feuchtigkeit aufzunehmen.
- Verwenden Sie zum Garen von Gemüse einen großen Teller, damit die Gemüseschicht darauf nicht zu dick wird.
- Nicht mehr Wasser zum Gemüse geben, als nach dem Abspülen daran haften bleibt.
- Bedecken Sie das Gericht immer mit einem Deckel oder mit Mikrowellenfolie.
- Geben Sie kein Salz hinzu. Das in dem Gemüse natürlich enthaltene Salz reicht für den Geschmack aus. Wenn Sie das Gericht dennoch weiter salzen möchten, können Sie dies nach dem Garen tun.
- Garen Sie Gemüse stets so kurz wie möglich. Berücksichtigen Sie dabei, dass Gemüse anschließend noch weiter gart.
- Prüfen Sie mit einer Gabel oder einem ähnlichen Gerät, ob das Gemüse fertig gegart ist.

Fisch garen

Fisch muss gleichmäßig gegart werden. Verwenden Sie für dünnen oder fetten Fisch oder für kleine Portionen eine geringere Leistungsstufe (ca. 30 %). In anderen Fällen können Sie die Energiestufe etwas höher einstellen. Berücksichtigen Sie auch die Fortsetzung des Garvorgangs. Der Fisch ist fertig, wenn er nicht mehr durchscheinend ist.

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um die Ansammlung von Fett und Essenspartikeln zu vermeiden, besonders auf den Oberflächen an der Innen- und Außenseite, der Tür und der Dichtung.

- Innenraum und Außenbereich des Gehäuses regelmäßig reinigen. Spülmittel und Wasser verwenden. Anschließend Ofen gut mit einem trockenen Tuch trocknen.
- Halten Sie die Abdeckung des Mikrowellenverteilers stets sauber (im Ofeninnenraum rechts). Bei Verschmutzung der Abdeckung kann es zur Funkenbildung kommen.
- Reinigen Sie den Innenraum sofort nach Gebrauch. Entfernen Sie Kondensationswasser, übergekochte Flüssigkeit und Speisereste mit einem feuchten Tuch. Krümel und Feuchtigkeitsreste absorbieren Mikrowellen und führen so zu längeren Garzeiten.
- Zubehör regelmäßig reinigen. Spülmittel, Wasser und Bürste verwenden. Anschließend Zubehör gut mit einem trockenen Tuch trocknen. Das Zubehör ist spülmaschinenfest.
- Gerüche verschwinden, wenn Sie ein Glas mit Essig oder Zitronenwasser in den Innenraum stellen. Schalten Sie die Mikrowelle zwei Minuten lang bei höchster Leistung ein. Wischen Sie sie dann mit einem feuchten Tuch ab.



Achtung!

- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Entlüftung gelangt.
- Verwenden Sie NIEMALS scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.
- Zum Reinigen der Glastür KEINE scheuernden Reinigungsmittel oder Metallkratzer verwenden! Dies führt zu Kratzern auf der Oberfläche und möglicherweise zum Bruch des Glases.
- Zum Reinigen der Mikrowelle KEINE Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden!
- Wenn der Dichtgummi der Mikrowelle stark verschmutzt ist, schließt die Tür nicht korrekt. Dadurch können in der Nähe stehende Möbelstücke beschädigt werden. Halten Sie den Dichtgummi sauber.

Problemlösungen

Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Gerät richtig funktioniert, muss das nicht unbedingt bedeuten, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie stets zuerst die Punkte der nachfolgenden Tabelle. Wenn sich das Problem mithilfe der folgenden Hinweise nicht lösen lässt, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Prüfen Sie Folgendes:

- Ist der Stecker mit der Steckdose verbunden?
- Ist die Gerätetür korrekt geschlossen?
- Ist die Sicherung im Sicherungskasten defekt?
- Sind Leistung und Zeiten korrekt eingestellt?
- Befinden sich in der Mikrowelle Gegenstände, die dort nicht hingehören?
- Haben Sie die korrekten Küchengeräte verwendet?
- Sind die Entlüftungsöffnungen blockiert?
- Wurden die Speisen ausreichend aufgetaut?
- Haben Sie die Speisen während des Garvorgangs gewendet bzw. umgerührt?

Versuchen Sie auch Folgendes:

Stellen Sie einen Becher mit Wasser in die Mikrowelle (ca. 150 ml), schließen Sie sorgfältig die Gerätetür, und stellen Sie die Zeit auf 1 Minute ein.

- Leuchtet die Ofenbeleuchtung?
- Arbeitet der Kühllüfter?
- Dreht sich der Drehteller?
- Ist das Wasser in dem Becher heiß geworden?

Falls die Antwort auf eine der genannten Fragen „Nein“ lautet, prüfen Sie die Sicherung im Schaltkasten. Funktioniert die Sicherung, kontaktieren Sie einen Servicetechniker.

Funken in der Mikrowelle



Achtung!

Wenn Sie in der Mikrowelle Funken sehen, schalten Sie das Gerät sofort aus. Mögliche Ursachen für Funken sind:

- Metall- oder Aluminiumfolie, die die Innenwände der Mikrowelle berührt
- Aluminiumfolie, die die Speisen nicht korrekt bedeckt (Punkte, die wie eine Antenne nach oben ragen)
- Metall von einem Verschlussstreifen oder Geschirr mit metallischen Rändern
- Recyclingpapier mit kleinen Metallpartikeln

INSTALLATION

Technische Daten

Auf dem Typenschild sind Nennlast, erforderliche Spannung und Frequenz angegeben.

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

Produktspezifikationen

Abmessungen Gerät (B x T x H)	595 mm x 400 mm* x 388 mm
Inhalt	25 Liter
Durchmesser Drehteller	315 mm
Anschluss	230V~50Hz
Nennleistungsaufnahme	1450 W
Nennausgangsleistung	900 W

* Tiefe ohne Drehschalter am Bedienfeld.

Elektroanschluss

Die Mikrowelle verfügt über einen Stecker und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Steckdose darf von einem qualifizierten Elektriker installiert werden und das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker und in Übereinstimmung mit den entsprechenden Vorschriften ausgetauscht werden. Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, muss auf der Installationsseite ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

Der Einbauschrank darf keine Rückwand hinter dem Gerät haben.

Minimale Einbauhöhe: 85 cm.

Lüftungsschlitze und Absauglöcher nicht abdecken.



Bemerkung

Das Stromkabel darf nicht eingeklemmt oder geknickt werden.

INSTALLATION

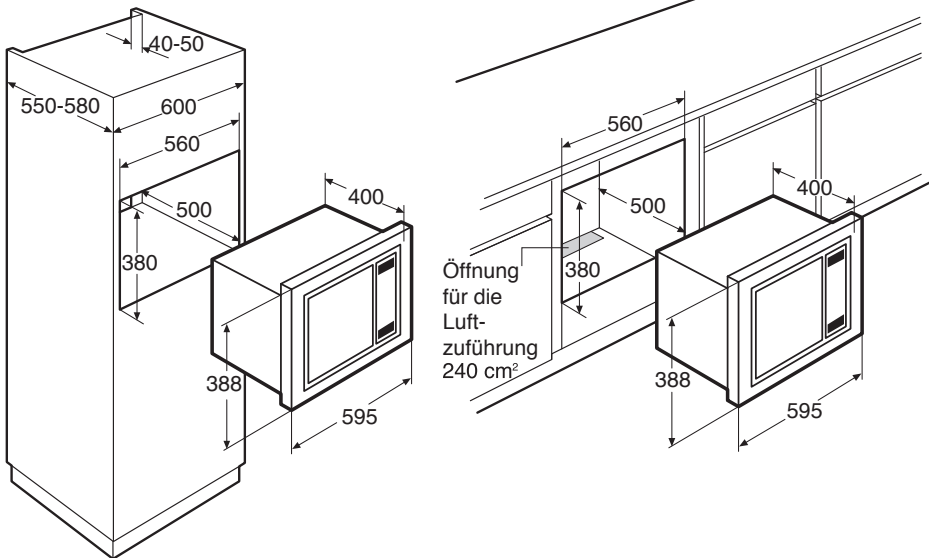
Aufstellung



Lebensgefahr!

- Entfernen Sie niemals die Ummantelung der Mikrowelle. Das Berühren interner Teile dieses Geräts kann zu erheblichen Verletzungen oder sogar zum Tod führen.
- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung rund um das Mikrowellengerät.
- Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Sender und Empfänger wie Radios und Fernseher können die Funktion des Gerätes beeinflussen.

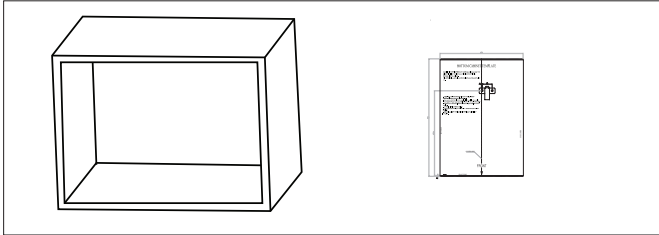
Einbaumaße



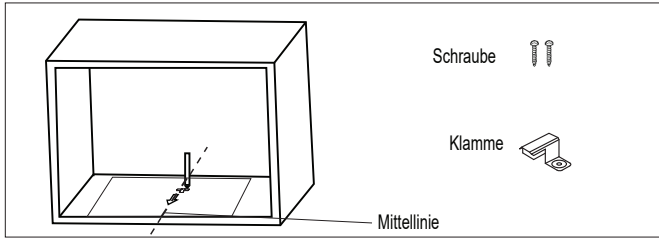
INSTALLATION

Klammer montieren

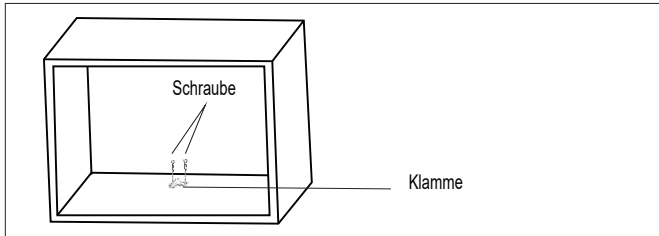
- Achtung! Lesen Sie die Anweisungen auf der beiliegenden Schablone



- Gebrauchen Sie die mitgelieferte Schablone um die Position der Klammer zu bestimmen.



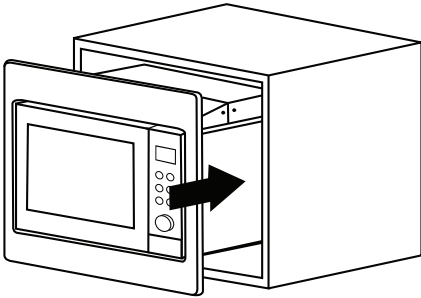
- Schrauben Sie der Klammer im Schrank.



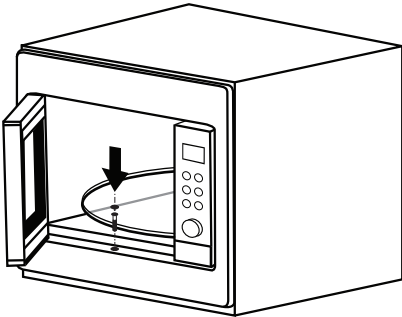
INSTALLATION

Installieren

1. Schieben Sie die Mikrowelle vorsichtig in den Schrank und achten Sie darauf, dass sie in der Mitte steht.



2. Öffnen Sie die Tür der Mikrowelle. In der Mitte befindet sich vorne eine runde Öffnung für eine Schraube. Befestigen Sie die Mikrowelle; ziehen Sie die mitgelieferte Schraube an. Setzen Sie die mitgelieferte Kappe auf die Schraube.



Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät umweltgerecht entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.



846091

846091 / VER 1 / 06-01-2021

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

