

MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG

>>> MICRO-ONDES
MIKROWELLE

GMV520WIT

FR Mode d'emploi

FR 3 - FR 25

DE Bedienungsanleitung

DE 3 – DE 25

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
Mise en place	9
Utilisation du four à micro-ondes	9
Consignes concernant les ustensiles de cuisine allant au four à micro-ondes	10

Fonctionnement

Attention !	12
Réglage de l'horloge	12
Minuteur de cuisine	13
Démarrage rapide	13
Micro-ondes	13
Grill/combo cooking	14
Cuisson par étapes	15
Programmes automatiques	15
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

Spécifications techniques

Spécifications du produit

24

Aspects environnementaux

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

25

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

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.



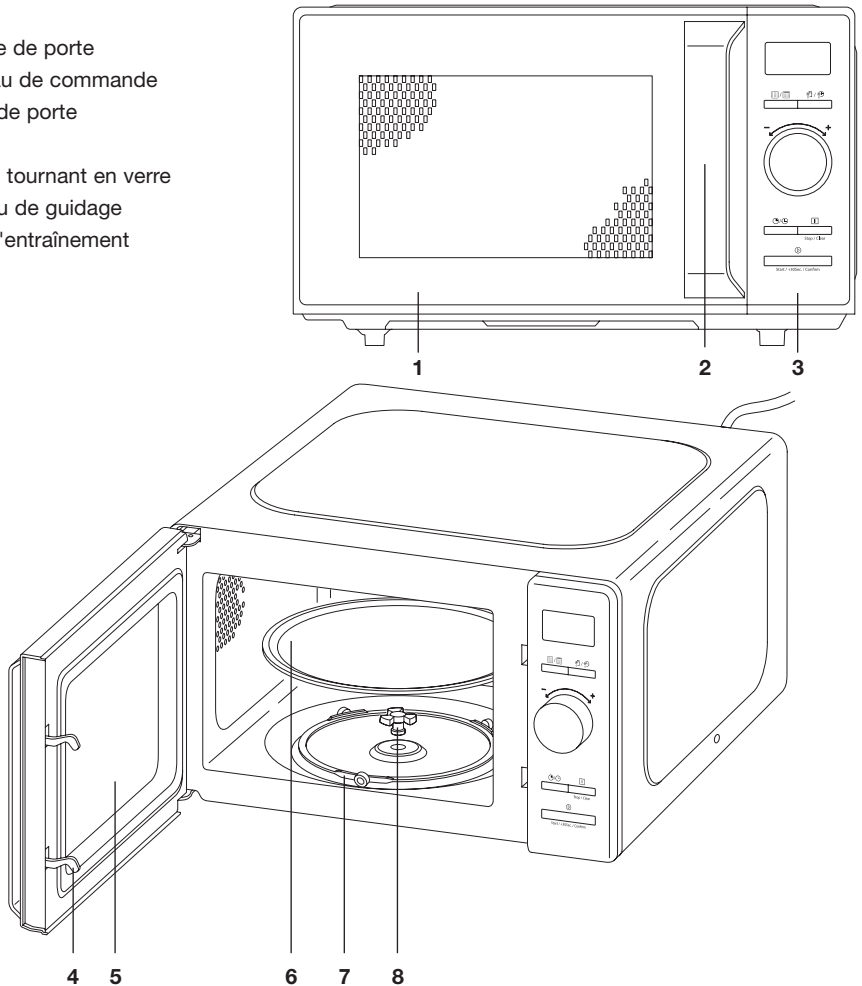
Veillez lire attentivement les instructions de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil !

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. Poignée de porte
3. Panneau de commande
4. Verrou de porte
5. Vitre
6. Plateau tournant en verre
7. Cerceau de guidage
8. Arbre d'entraînement



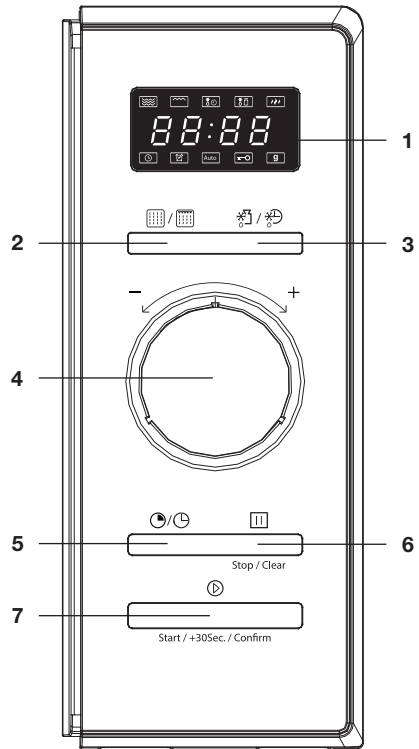
Attention !

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

1. Affichage avec tous les symboles
2. Touche Micro-ondes / Grill / Combiné
3. Touche décongélation Poids/Durée
4. Bouton de réglage (temps/poids/ menu automatique)
5. Horloge / Minuteur de cuisson
6. Touche Arrêt / Annulation
7. Touche Démarrage / +30Sec / Confirmation



Touche Micro-ondes/ Grill / Combiné

Appuyez sur la touche (plusieurs fois) pour régler le mode de cuisson souhaité.

Bouton départ différé / bouton horloge

- Réglage d'un départ différé.
- Réglage de l'horloge.

Bouton rapide / bouton démarrage

- Appuyez une seule fois sur ce bouton pour un démarrage immédiat pendant 1 minute à pleine puissance.
- Après avoir effectué un réglage, appuyez une seule fois sur ce bouton pour démarrer le four à micro-ondes avec le réglage prédéfini.

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Bouton pause / 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 et le symbole de l'horloge s'affichent à l'écran.

Bouton de réglage

- Dans le sens horaire : sélection d'un programme automatique.
- Dans le sens anti-horaire : réglage du temps.
 - Tournez le bouton vers la gauche pour atteindre directement 60 minutes.
 - Tournez le bouton vers la droite pour les réglages par incréments de 10 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.

Mise en place

- Placez le four à micro-ondes sur une surface solide et plane.
- Veillez à ce que la ventilation autour du four à micro-ondes soit suffisante. Prenez soin de laisser un espace minimum de 30 cm au-dessus de l'appareil. Sur les côtés, respectez un espace minimum de 20 cm. Le micro-ondes doit être installé à au moins 85 cm du sol. Le dos de l'appareil doit être placé contre un mur.
- Ne recouvrez pas les orifices de ventilation.

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 	✓ ✗ ✗	Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments. Le polystyrène peut fondre s'il est surchauffé. Peuvent s'enflammer. Risque d'arcs électriques.
Verrerie <ul style="list-style-type: none"> • Plats allant au four • Verrerie fine • Bocaux en verre 	✓	Peuvent être utilisés, sauf s'ils sont dotés d'une bordure en métal. Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments ou des liquides. Le verre fin peut se casser ou éclater s'il est chauffé soudainement. Enlever le couvercle. Convient pour réchauffer seulement.
Métal	✗	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes, gobelets, essuie-tout • Papier recyclé 	✓ ✗	Pour les durées de cuisson brèves et le réchauffage. Pour absorber l'excédent d'humidité. Risque d'arcs électriques.
Plastique	✓	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.

FONCTIONNEMENT

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 :

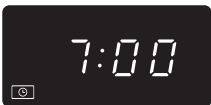
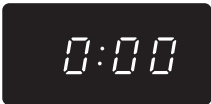
- Secouez ou remuez bien le contenu des biberons ou petits pots pour bébé après le passage au micro-ondes.
- Vérifiez soigneusement la température des aliments avant toute consommation afin d'éviter les brûlures.



Attention !

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

Réglage de l'horloge



1. Branchez le four à micro-ondes dans la prise secteur.
 - « 0:00 » s'affiche et vous entendez un bip.
2. Appuyez deux fois sur la touche horloge.
 - Les chiffres de l'heure clignotent.
3. Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure (de 0 à 23).
4. Appuyez de nouveau sur la touche horloge.
 - Les chiffres des minutes clignotent.
5. Tournez le bouton de réglage pour régler les minutes (de 0 à 59).
6. Appuyez sur la touche horloge pour quitter le mode de réglage de l'heure.
7. Appuyez de nouveau sur la touche horloge ou attendez 5 secondes ; l'heure est maintenant réglée.
 - L'heure réglée s'affiche à l'écran.



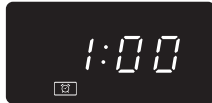
Attention !

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

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

FONCTIONNEMENT

Minuteur de cuisine



1. Appuyez une fois sur la touche horloge.
 - ▷ « 0:00 » s'affiche.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler la durée (de 0:05 à 95:00).
3. Appuyez sur la touche de démarrage pour confirmer.
 - ▷ Une fois la durée programmée expirée, vous entendez 5 bips.
 - ▷ Si l'horloge est réglée, l'heure actuelle s'affiche.

Démarrage rapide

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



1. Appuyez sur la touche de démarrage pour lancer la cuisson à 100 % de puissance pendant 30 secondes. Chaque appui supplémentaire sur la touche, augmente la durée de 30 secondes (de 0:05 à 95:00).

Micro-ondes



1. Appuyez une fois sur la touche micro-ondes/gril/combiné.
 - ▷ « P100 » s'affiche.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche micro-ondes/gril/combiné ou tournez le bouton de réglage pour sélectionner la puissance des micro-ondes : « P100 », « P80 », « P50 », « P30 », « P10 », « G », « C-1 » ou « C-2 ».
3. Appuyez sur la touche 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 la touche de démarrage pour lancer la cuisson.



Conseil

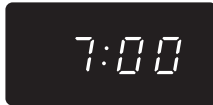
Lorsque vous réglez la durée de cuisson, les intervalles de chaque incrément sont les suivants :

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

FONCTIONNEMENT

Ordre « Micro-ondes/ Gril/Combiné »	Affichage	Puissance du micro-ondes	Puissance du gril
1	P100	100 %	
2	P80	80 %	
3	P50	50 %	
4	P30	30 %	
5	P10	10 %	
6	G	0 %	100 %
7	C-1	55 %	45 %
8	C-2	36 %	64 %

Cuisson grill/combinée



1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Gril/Combiné.
 - ▷ « G » clignote.
2. Appuyez sur la touche Gril/Combiné pour définir le temps de cuisson ou tournez le bouton de réglage pour sélectionner le programme : « Gr », « C-1 », « C-2 », « C-3 » ou « C-4 »
3. Appuyez sur la touche 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 la touche de démarrage pour lancer la cuisson.

FONCTIONNEMENT

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.



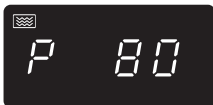
Remarque

La « décongélation » peut uniquement être programmée en tant que première fonction.



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 la touche 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 la touche micro-ondes/gril/combiné.
▷ « P100 » s'affiche.
4. Appuyez une nouvelle fois sur la touche micro-ondes/gril/combiné ou tournez le bouton de réglage pour sélectionner une puissance micro-ondes de 80 %.
5. Appuyez sur la touche de démarrage pour confirmer.
▷ « P80 » s'affiche.
6. Tournez le bouton de réglage pour régler la durée de cuisson sur 7 minutes.
7. Appuyez sur la touche de démarrage pour lancer la cuisson.
8. Lorsque la cuisson est terminée, vous entendez 5 bips.



Programmes automatiques

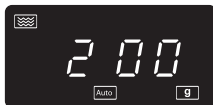
Cette fonction vous permet de préparer des plats populaires très facilement. Sélectionnez dans le tableau le programme approprié pour le type de nourriture et le poids.

Le tableau contient les programmes automatiques avec les réglages de poids correspondants.

FONCTIONNEMENT

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 Boisson	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

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.



1. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le programme automatique souhaité : de « A1 » à « A-8 ».
2. Appuyez sur la touche de démarrage pour confirmer.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le poids, comme indiqué dans le schéma des menus.
4. Appuyez sur la touche 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 la touche décongélation Poids/Durée.
▷ « DEF1 » s'affiche.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le poids (de 100 à 2000 g).
3. Appuyez sur la touche de démarrage pour lancer la décongélation.



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 la touche 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 la touche de démarrage pour lancer la décongélation.



Vérification de l'heure ou de la puissance

- Vous pouvez appuyer sur la touche horloge pour vérifier l'heure pendant la cuisson.
- Vous pouvez appuyer sur la touche micro-ondes/gril/combinaison pendant la cuisson aux micro-ondes, au gril ou combinée pour vérifier le niveau de puissance pendant la cuisson.

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 stop pendant 3 secondes.

- ▶ Vous entendez un bip prolongé pour confirmer que les commandes sont verrouillées.
- ▶ L'indicateur de verrouillage s'allume et si l'horloge est réglée, l'heure actuelle s'affiche. Sinon, « [= =] » s'affiche.

Désactivation

Appuyez sur le bouton stop pendant 3 secondes.

- ▶ Vous entendez un bip prolongé 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 congelez des aliments, prévoyez qu'ils seront décongelés au four à micro-ondes. Évitez donc l'usage de papier ou de barquettes en aluminium et congelez 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.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

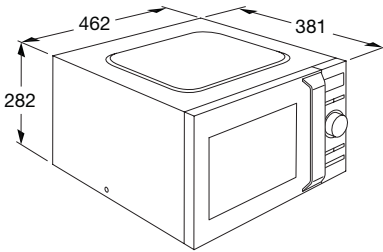
La plaque signalétique indique la valeur nominale totale, la tension nécessaire et la fréquence.

Cet appareil est conforme à toutes les directives européennes applicables.

Spécifications du produit

Dimensions de l'appareil (l x p x h)	462 mm x 381* mm x 282 mm
Volume	20 litres
Diamètre du plateau tournant	255 mm
Branchement	230 V ~ 50 Hz
Puissance du micro-ondes	800 W

* La profondeur indiquée n'inclut pas le bouton du panneau de commande et la poignée de porte.



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
Positionierung	9
Verwenden der Mikrowelle	9
Richtlinien für Mikrowellengeschirr	10

Bedienung

Achtung!	12
Einstellen der Uhrzeit	12
Kurzzeituhr	13
Schnellstart	13
Mikrowelle	13
Grill/combination cooking	14
Mehrphasengaren	15
Automatikprogramme	15
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

Technische Daten

Technische Daten

24

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung

25

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.



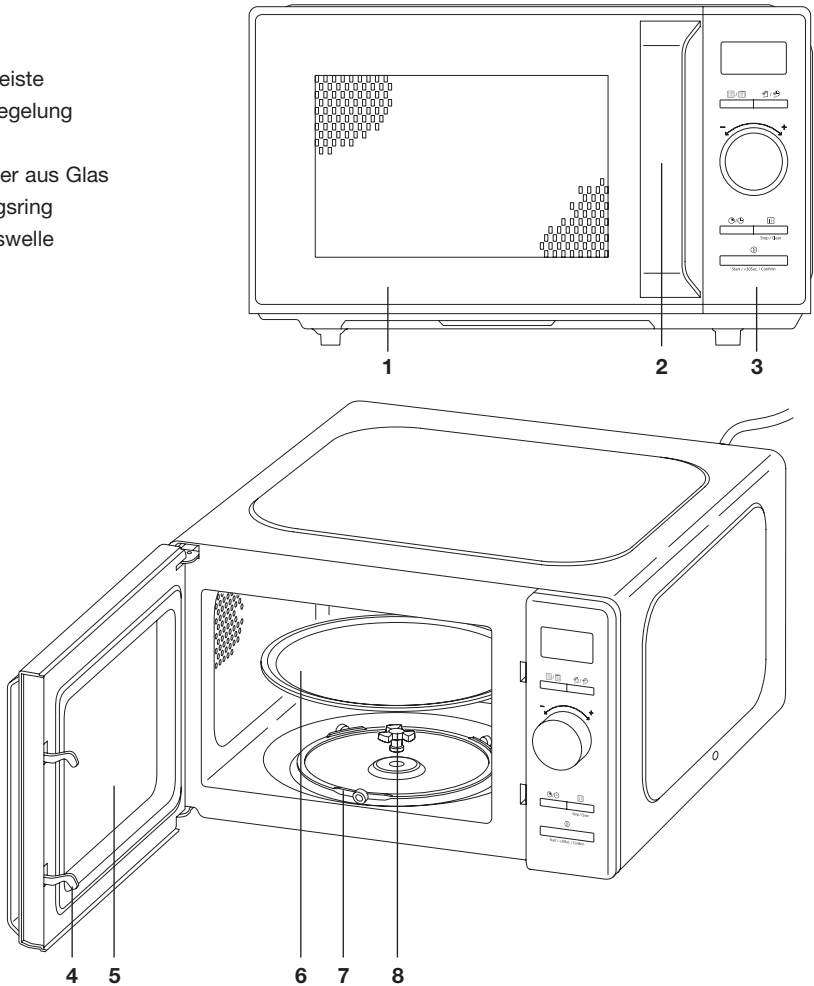
Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

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

IHRE MIKROWELLE

Beschreibung des Geräts

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

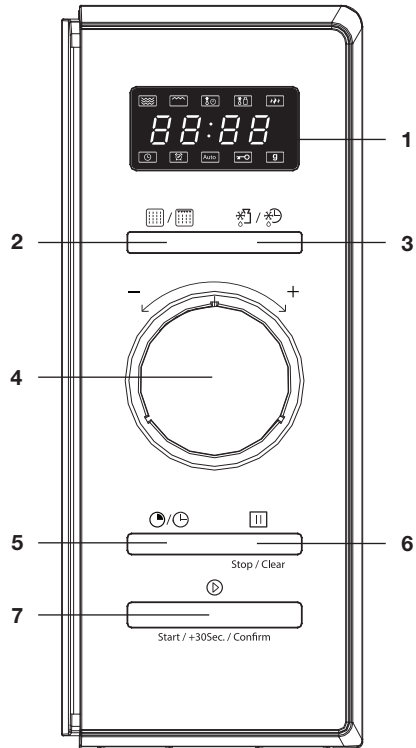


Achtung!

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

Bedienfeld

1. Display mit allen Symbolen
2. Mikrow./Grill/Kombi
3. Auftauen nach Gewicht/Zeit
4. Drehschalter (Zeit/Gewicht/Auto-Menü)
5. Uhr/Kurzzeitmesser
6. Stopp/Löschen
7. Start/+30 s/Bestätigen



Mikrowelle/Grill/Kombinationsgaren

Betätigen Sie die Taste (mehrmals), um die gewünschte Garfunktion auszuwählen.

Startverzögerungstaste / Zeittaste

- Einstellen einer verzögerten Startzeit
- Einstellen der Uhr

Schnelltaste / Starttaste

- Drücken Sie die Schnelltaste einmal, um sofort 1 Minute Garen mit höchster Leistung zu starten.
- Nach dem Auswählen einer gewünschten Einstellung drücken Sie einmal die Taste, um die Mikrowelle mit dieser Einstellung zu starten.

Pausentaste / 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 werden die Zeit und das Uhersymbol angezeigt.

Drehschalter

- Drehen im Uhrzeigersinn: Einstellung eines Automatikprogramms.
- Drehen gegen den Uhrzeigersinn: Einstellung der Uhrzeit.
 - Nach links drehen, bis zu 60 Minuten.
 - Nach rechts drehen, in 10-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 Betätigen 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!

Positionierung

- Stellen Sie die Mikrowelle auf eine stabile, ebene Fläche.
- Rund um die Mikrowelle muss genügend Platz für die Belüftung bleiben. Lassen Sie nach oben mindestens 30 cm Platz. An den Seiten müssen jeweils mindestens 20 cm frei bleiben. Die Mikrowelle muss mindestens 85 cm über dem Boden aufgestellt werden. Das Gerät ist mit der Rückseite an die Wand zu stellen.
- Lüftungsöffnungen nicht abdecken.

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)

ERSTE VERWENDUNG



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 • Papierbeutel oder Zeitungspapier • Recyclingpapier oder Metallkanten 	<ul style="list-style-type: none"> <li style="text-align: center;">✓ <li style="text-align: center;">✗ <li style="text-align: center;">✗ 	Kann zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Polystyrol kann bei Überhitzung schmelzen. Kann Feuer fangen. Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr <ul style="list-style-type: none"> • Ofenschüsseln • Feines Glasgeschirr • Dickwandige Glasgefäße 	<ul style="list-style-type: none"> <li style="text-align: center;">✓ 	Kann verwendet werden, sofern es keinen Metallrand hat. Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlicher Erhitzung brechen oder splintern. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall	<ul style="list-style-type: none"> <li style="text-align: center;">✗ 	Kann zu Lichtbogen- oder Flammenbildung führen.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Teller, Tassen, Küchenpapier • Recyclingpapier 	<ul style="list-style-type: none"> <li style="text-align: center;">✓ <li style="text-align: center;">✗ 	Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Zur Aufnahme überschüssiger Feuchtigkeit. Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Kunststoff	<ul style="list-style-type: none"> <li style="text-align: center;">✓ 	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:

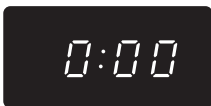
- Schütteln oder rühren Sie die Babynahrung nach dem Erhitzen gut durch.
- Prüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrühungen zu vermeiden.



Achtung!

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

Einstellen der Uhrzeit



1. Schließen Sie die Mikrowelle an das Stromnetz an.
 - Auf dem Display erscheint „0:00“, ein Signalton ertönt.

2. Betätigen Sie zweimal die Zeittaste.

- Die Stundenanzeige blinkt.

3. Stellen Sie mit dem Drehschalter die Stunden ein (0 bis 23).

4. Drücken Sie erneut die Zeittaste.

- Jetzt blinkt die Minutenanzeige.

5. Stellen Sie mit dem Drehschalter die Minuten ein (0 bis 59).

6. Betätigen Sie die Zeittaste, um den Einstellungsmodus zu verlassen.

7. Drücken Sie erneut die Zeittaste oder warten Sie 5 Sekunden. Die Uhrzeit ist nun eingestellt.

- Die eingestellte Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.



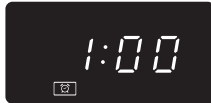
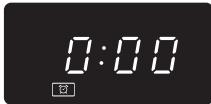
Achtung!

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

Während der Einstellung der Uhrzeit können Sie durch Betätigen der Stoptaste zum letzten Modus zurückkehren.

BEDIENUNG

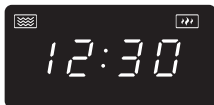
Kurzzeituhr



1. Betätigen Sie die Zeittaste.
 - „0:00“ wird angezeigt.
2. Stellen Sie mit dem Drehschalter die Zeit ein (00:05 bis 95:00).
3. Betätigen Sie die Start-Taste, um die Eingabe zu bestätigen.
 - Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.
 - Wenn die Uhr gestellt ist, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Schnellstart

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



1. Betätigen Sie die Schnelltaste, um 30 Sekunden lang mit 100 % Leistung zu garen. Jeder weitere Tastendruck erhöht die Zeit um weitere 30 Sekunden (00:05 bis 95:00).

Mikrowelle



1. Betätigen Sie die Taste Mikrow./Grill/Kombi einmal.
 - Auf der Anzeige erscheint „P100“.
2. Wählen Sie die gewünschte Leistungseinstellung für die Mikrowelle durch mehrfaches Betätigen der Taste Mikrow./Grill/Kombi oder mit dem Drehschalter: „P100“, „P80“, „P50“, „P30“, „P10“, „G“, „C-1“ oder „C-2“.
3. Betätigen 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.



Tip

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

„Mikrow./Grill/ Kombi“- Einstellung	Anzeige	Leistung Mikrowelle	Leistung Grill
1	P100	100 %	
2	P80	80 %	
3	P50	50 %	
4	P30	30 %	
5	P10	10 %	
6	G	0 %	100 %
7	C-1	55 %	45 %
8	C-2	36 %	64 %

Grill/Kombinationsgaren



1. Taste Grill/Kombi mehrmals betätigen.
▷ „G“ blinkt.
2. Wählen Sie die gewünschte Gardauer durch mehrfaches Betätigen der Grill/Kombi-Taste oder wählen Sie mit dem Drehschalter das gewünschte Programm: „Gr“, „C-1“, „C-2“, „C-3“ oder „C-4“.
3. Betätigen 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.

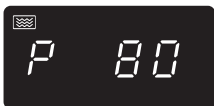
Mehrphasengaren

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.



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

1. Betätigen Sie die Auftautaste zweimal.
 - Auf der Anzeige erscheint „dEF2“.
2. Stellen Sie mit dem Drehschalter die gewünschte Auftauzeit (im Beispiel: 5 Minuten) ein.
3. Betätigen Sie die Taste „Mikrow./Grill/Kombi“ einmal.
 - Auf der Anzeige erscheint „P100“.
4. Wählen die gewünschte Leistungseinstellung für die Mikrowelle (80 %) durch erneutes Betätigen der Taste Mikrow./Grill/Kombi oder mit dem Drehschalter.
5. Betätigen Sie die Starttaste, um die Eingabe zu bestätigen.
 - Auf der Anzeige erscheint „P80“.
6. Stellen Sie mit dem Drehschalter die gewünschte Zeit (im Beispiel: 7 Minuten) ein.
7. Drücken Sie die Starttaste, um den Garvorgang zu starten.
8. Nach dem Ende des Garvorgangs ertönen 5 Signaltöne.

Automatikprogramme

Mit dieser Funktion können Sie Ihre Lieblings Speisen 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.

BEDIENUNG

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	120 ml	1
	240 ml	2
	360 ml	3
A-8 Popcorn	50 g	50
	100 g	100

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.



1. Stellen Sie mit dem Drehschalter das gewünschte Automatikprogramm („A1“ bis „A8“) ein.
2. Betätigen Sie die Starttaste, um die Eingabe zu bestätigen.
3. Stellen Sie mit dem Drehschalter das Gewicht ein (siehe Tabelle).
4. Drücken Sie die Starttaste, um den Garvorgang zu starten.

Auftauen (gewichtsabhängig)

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



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



Auftauen (Zeitwahl)

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



1. Betätigen Sie die Auftautaste zweimal.
 - Auf der Anzeige erscheint „dEF2“.
2. Stellen Sie mit dem Drehschalter die Dauer ein (00:05 bis 95:00).
3. Betätigen Sie die Starttaste, um mit dem Auftauen zu beginnen.



Uhrzeit oder Leistung anzeigen

- Betätigen Sie die Zeittaste, um während des Garvorgangs die Uhrzeit anzeigen zu lassen.
- Während des Garvorgangs können Sie die Garleistung durch Betätigen der Taste Mikrow./Grill/Kombi überprüfen.

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, alle Bedienelemente sind gesperrt.
- ▶ Die Sperrleuchte leuchtet auf und die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt (wenn die Uhr gestellt ist, ansonsten erscheint „[= =]“).

Deaktivieren

Halten Sie drei Sekunden lang die Stopptaste gedrückt.

- ▶ Es ertönt ein langer Signalton, alle Bedienelemente sind entsperrt.

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

TECHNISCHE DATEN

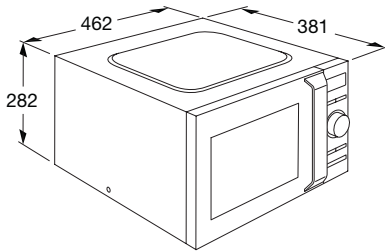
Auf dem Typenschild sind Nennlast, erforderliche Spannung und Frequenz angegeben.

Dieses Gerät erfüllt alle einschlägigen CE-Richtlinien.

Technische Daten

Abmessungen Gerät (B × T × H)	462 mm × 381*mm × 282 mm
Inhalt	20 Liter
Durchmesser Drehteller	255 mm
Anschluss	230 V~, 50 Hz
Mikrowellenleistung	800 W

* Tiefe ohne Drehschalter am Bedienfeld und ohne Türgriff.



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.



795378

795378 / VER 1 / 25-03-2019

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

