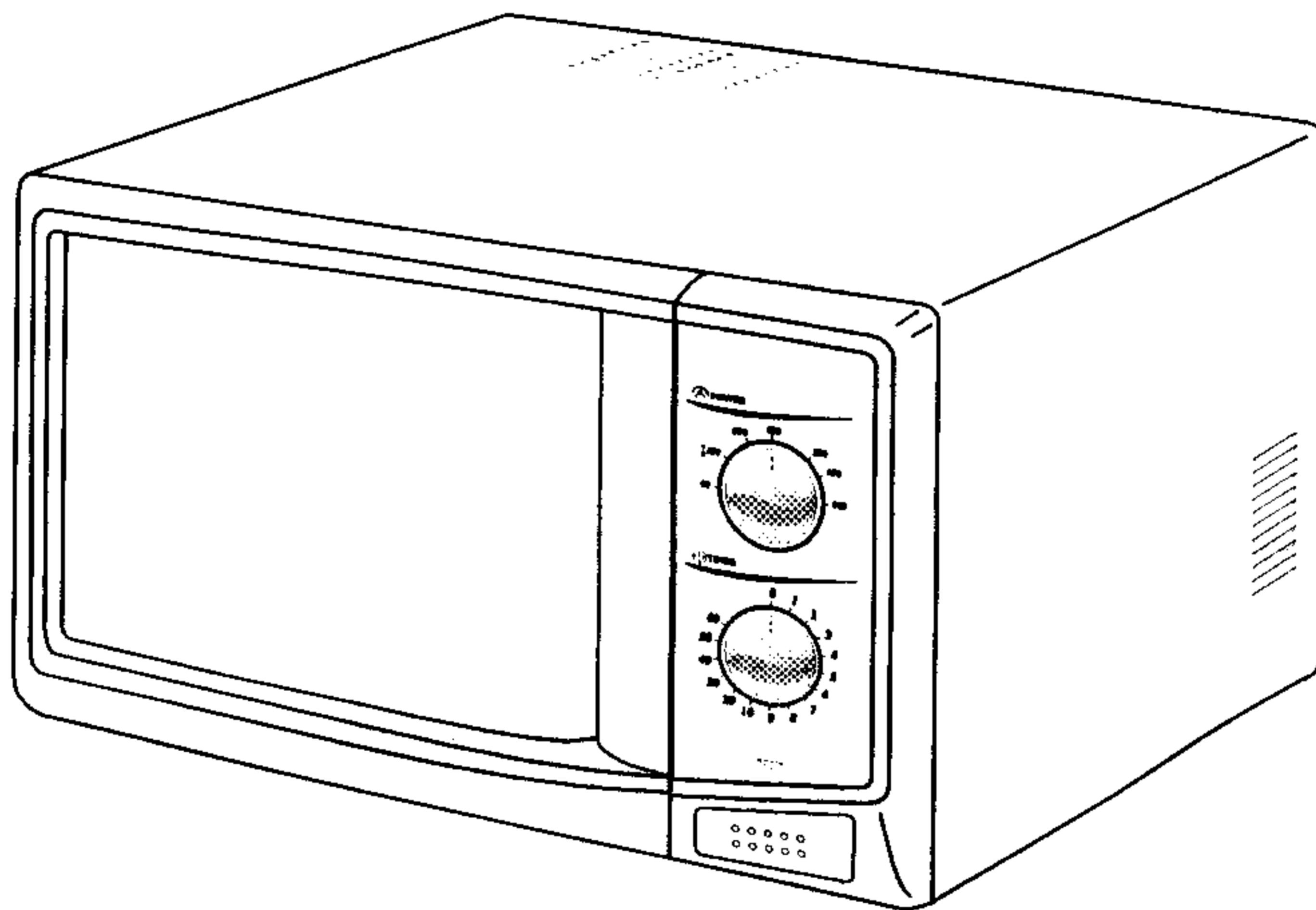


ETNA

ESM100

**INSTRUCTION MANUAL
NOTICE D'UTILISATION
HANDLEIDING
BEDIENUNGSANLEITUNG**

**Microwave Oven
Four Micro-Ondes
Microgolfoven
Mikrowellenherd**



ETA
English French
German Dutch

TABLE OF CONTENTS

Oven Specification	2
Safety Instructions	
<hr/>	
How To Use Your Oven Safely	2
Other Important Safety Instructions	3
Setting Up & Getting To Know Your Oven	
<hr/>	
Installation	4
Oven Utensils	4
Oven Parts and Accessories	5
Oven Control Panel	6
Operating Instructions and Cooking Charts	
<hr/>	
Operating Instructions	7
Reheating Tips	8
Defrosting Tips	8
Defrosting Guide	9-10
Care Of Your Microwave Oven	
<hr/>	
Questions and Answers	11
Care and Cleaning	13
Before Calling For Service	13

Read these instructions carefully before use.

If you follow these instructions, your Microwave Oven will serve you long and well.

ESM100

Power Source	230 V
Maximum Output Power	800 W*
Oven Capacity	0.7 cu. ft.
Outside Dimensions (W x H x D)	470 x 370 x 284
Net Weight	16 Kg

*According to IEC 705 test procedures.

HOW TO USE YOUR OVEN SAFELY

1. When boiling water or other liquids, be sure to use a wide mouthed container, this will allow air bubbles to escape freely and prevent boiling over. Overheating the liquid beyond boiling point can occur without the evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.
2. Do not attempt to operate the oven while empty as this will cause damage.
3. Do not deep fry in the microwave oven as the temperature of the oil cannot be controlled and it may overheat.
4. Never completely seal containers in the microwave oven. Coverings are necessary but containers must not be airtight.
5. Small quantities of food with low moisture content or high fat or sugar content can burn, dry out or catch fire if cooked or re-heated too long. Please note that the heating / cooking period required is extremely short: for example it only takes approximately 15 seconds to heat one mince pie or similar.
6. Always pierce food which has a skin or membrane, for example, potatoes, tomatoes, apples, sausages etc. If you don't pierce them steam will build up inside and they may explode.
7. When disposable containers of plastic, paper or other combustible materials are used to reheat food, it is advisable to check from time to time during the cooking cycle.

NOTE

It is quite normal for steam to be emitted around the door, for misting to occur on the door, or even for water droplets to appear below the door during the cooking cycle. This is merely condensation from the heat of the food and does not affect the safety of your oven. The door is not intended to seal the oven cavity completely but its special ETNA design contributes to the complete safety of the appliance.

**ALTHOUGH YOUR OVEN IS PROVIDED WITH SAFETY FEATURES,
IT IS IMPORTANT TO OBSERVE THE FOLLOWING:**

- a. Do not tamper with safety interlocks.
- b. Do not place any object between the oven and the door or allow any food residue to accumulate on sealing surfaces. Wipe the door sealing area frequently with a mild detergent, rinse and wipe dry. Never use abrasive powders or pads.
- c. When opened, the door must not be subjected to strain, for example, a child hanging on an opened door may cause the oven to fall forward resulting in injury.
- d. If any damage is apparent, do not operate the oven. Contact your nearest ETNA SERVICE CENTRE.
- e. Children may use the appliance only without supervision as long as instructions had been given which enables the child for safe operation and makes the child aware of the dangers of false operation.

The following safety precautions should be followed when using this appliance:

1. Read all instructions before first use.
2. As with most cooking appliances, close supervision is necessary to reduce the risk of a fire in the oven cavity.

If a fire should start:

- Keep the oven door closed.
- Turn the oven off.
- Disconnect the power cord or shut off the power at the mains.

Other important safety points to remember are:

1. Do not use wire ties in the oven. Be sure to inspect purchased items for wire ties and remove before placing food in the oven.

2. It is important to keep the oven interior clean. Food particles left on the oven walls reduce the efficiency of the microwaves.
3. Do not heat foods or liquids in bottles or jars with lids on. Air must be allowed to escape from the container.
4. Milk or food for babies should be heated on **'450W'**. It should then be stirred thoroughly and tested to ensure that it is at the correct temperature before giving it to the baby.
5. Care must be taken when removing cups of hot liquid from the turntable. Cups should be lifted not slid to the edge of turntable to prevent tipping. Cups should be placed in the centre of glass tray.

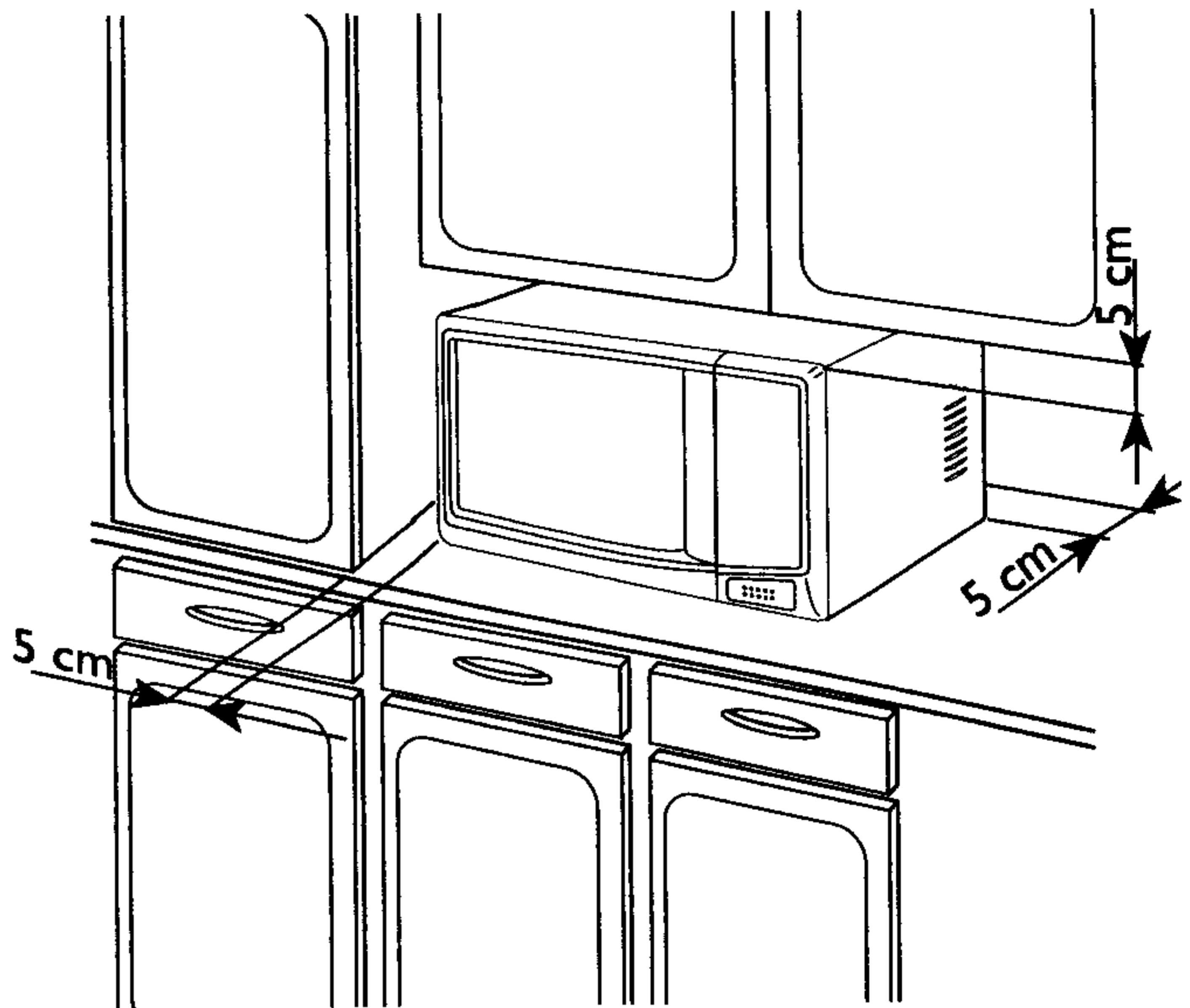
WARNING

- (a) Do not adjust or repair the microwave oven yourself. Do not operate the oven if it is damaged, until it has been repaired by a service engineer trained by the manufacturer.
- (b) It is dangerous for anyone other than a properly qualified engineer trained by the manufacturer to carry out adjustments or repairs.
- (c) If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- (d) On no account remove or interfere with any parts or screws.
THIS COULD PROVE VERY DANGEROUS.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OVEN POSITIONING

1. Install the oven on a flat, level surface strong enough to safely bear the weight of the oven.
2. Do not locate the oven near areas where heat and moisture are generated as this may lower oven efficiency.
3. Covering the air vents may lead to malfunctioning, therefore a minimum clearance of 5cm is required above, to each side, and to the rear of the oven.
4. This oven conforms to EMC Radio interference Directive 89/336/EEC, however some interference may occur if it is placed too close to a radio or TV, so keep them as far apart as possible.



OVEN UTENSILS

MATERIAL	UTENSILS	USE
Ceramic & Glass	Corning Ware	YES
	Heat resistant Glass Ware	YES
	Glass Ware with metal decoration	NO
	Lead Glass	NO
China	Without metal decoration	YES
Pottery		YES
Plastic	Regular Oven Heat-proof Ware	YES
	Plastic Wrap	YES
Metal	Metal Baking Pan	NO
	Aluminium Foil	YES
Paper	Cups, Plates, Towels	YES
Waxed Paper		YES
Wood		NO

A variety of utensils and materials may be used for cooking in your microwave oven. For your safety and to prevent damaging utensils and your oven, choose appropriate utensils and materials for each cooking method. This list is a general guide to help you to select utensils and materials.

NOTES:

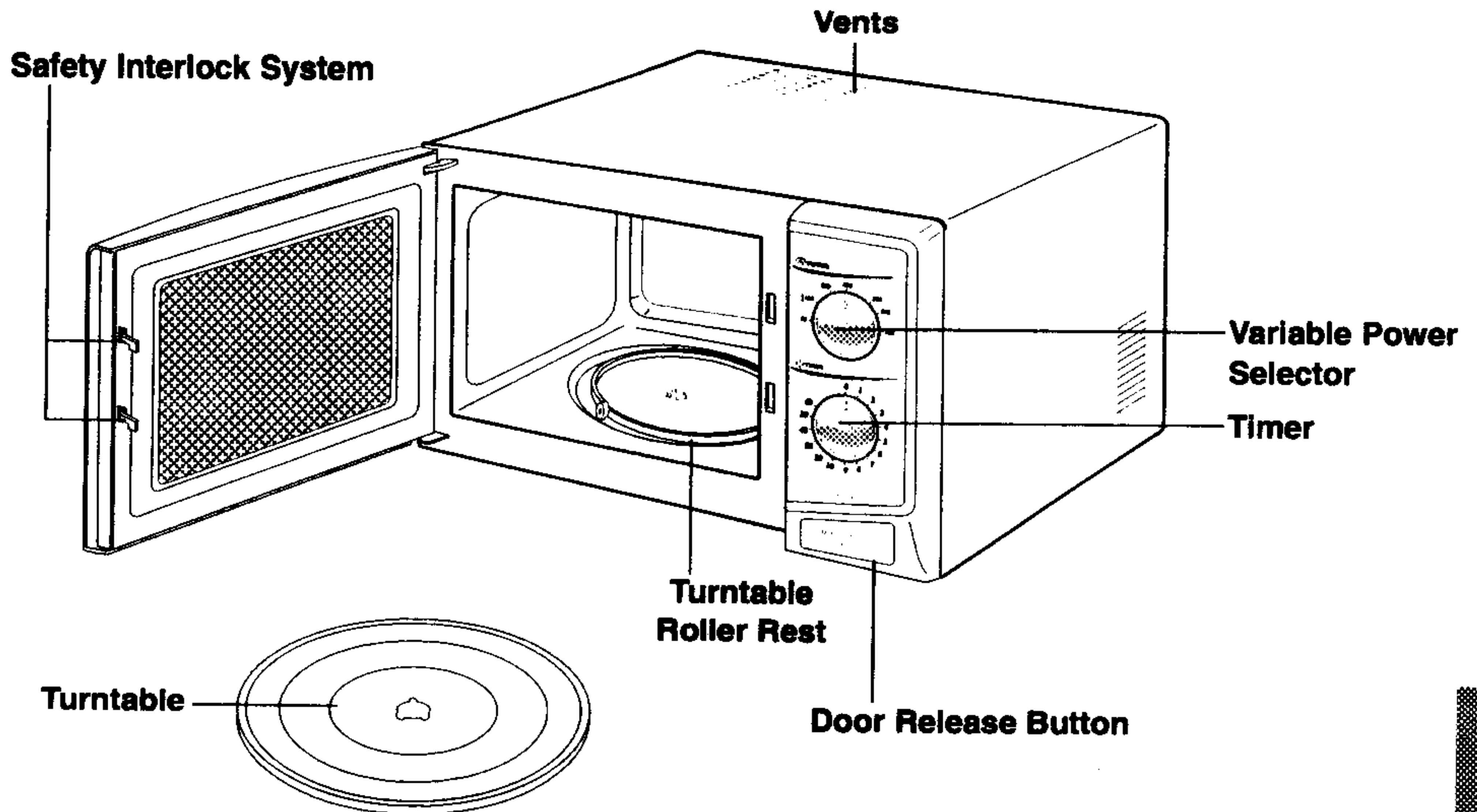
- . Aluminium foil should be used for shielding purposes only. Over use may cause arcing.
- . Arcing is denoted by a "snapping" or "cracking" noise and may be accompanied by bright flashes.
- . Do not use metal ties on any paper or plastic bags; the ties become hot and could cause a fire.

When using cling film:

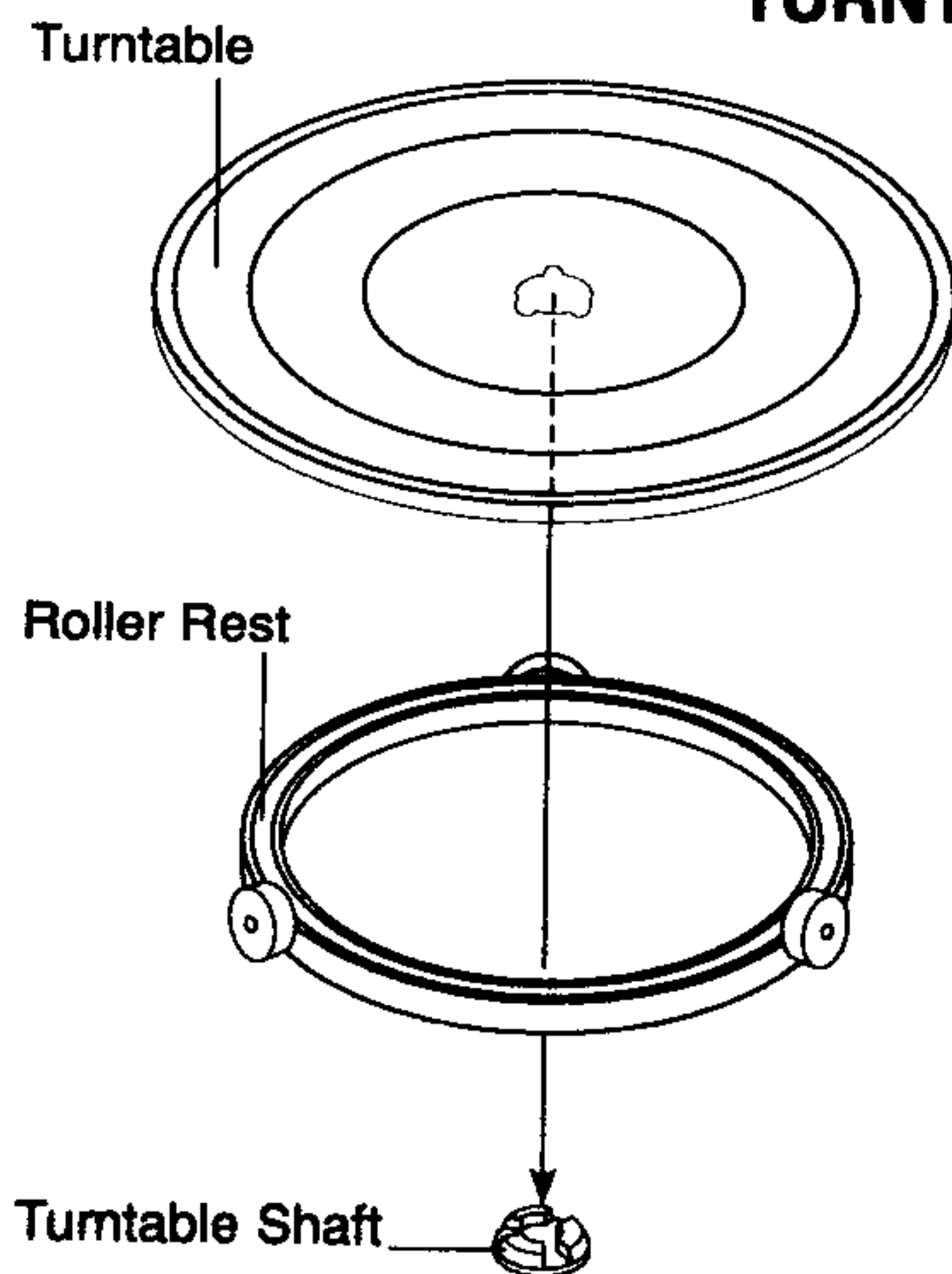
1. Make sure the film is not fitted skin tight .
2. Pierce film to allow steam to escape.
3. Never allow film to touch food as it may melt when food becomes hot.

Your oven is supplied with the following accessories:

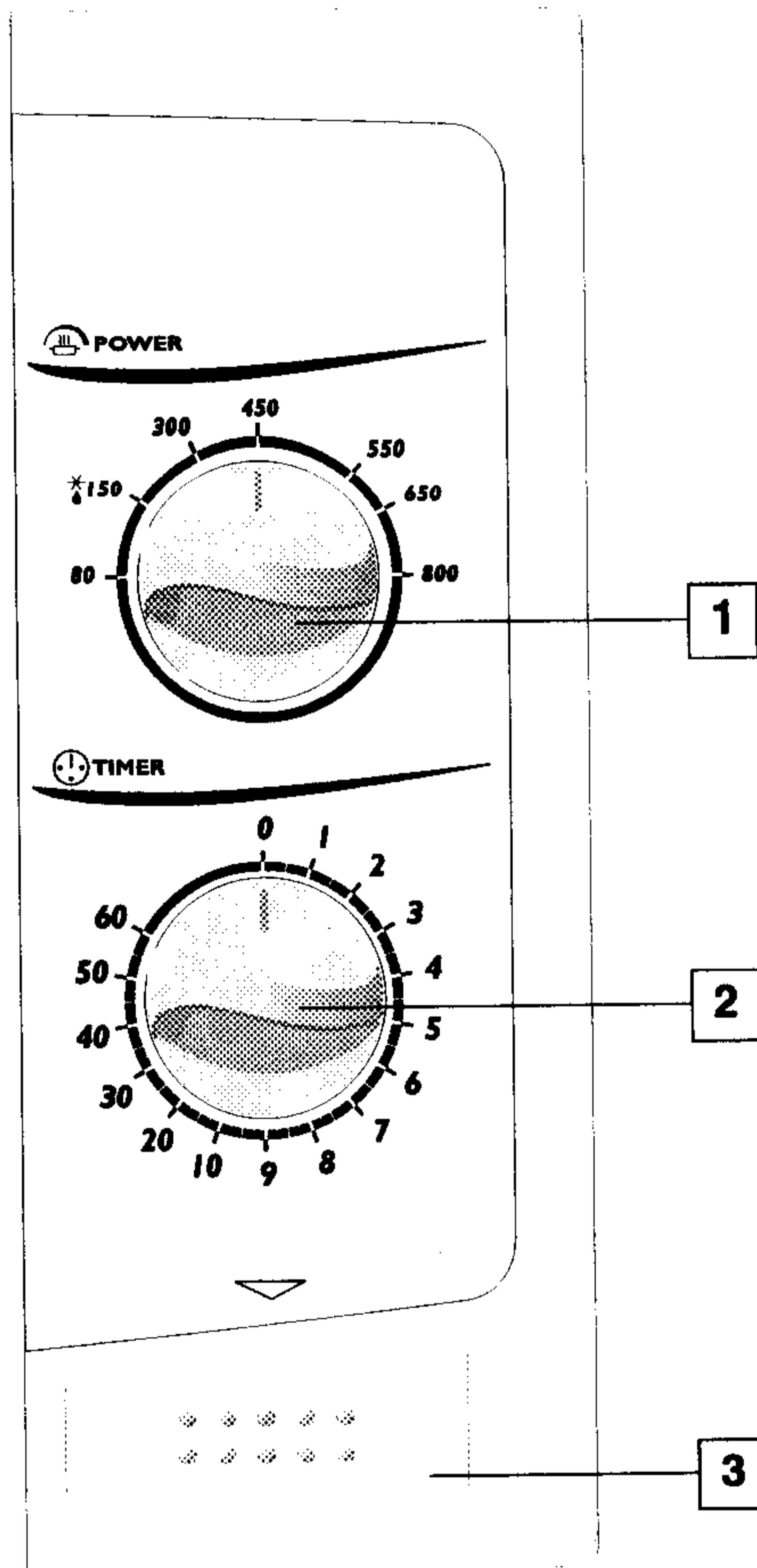
Turntable	1
Turntable roller rest	1
Instruction manual	1



TURNTABLE INSTALLATION



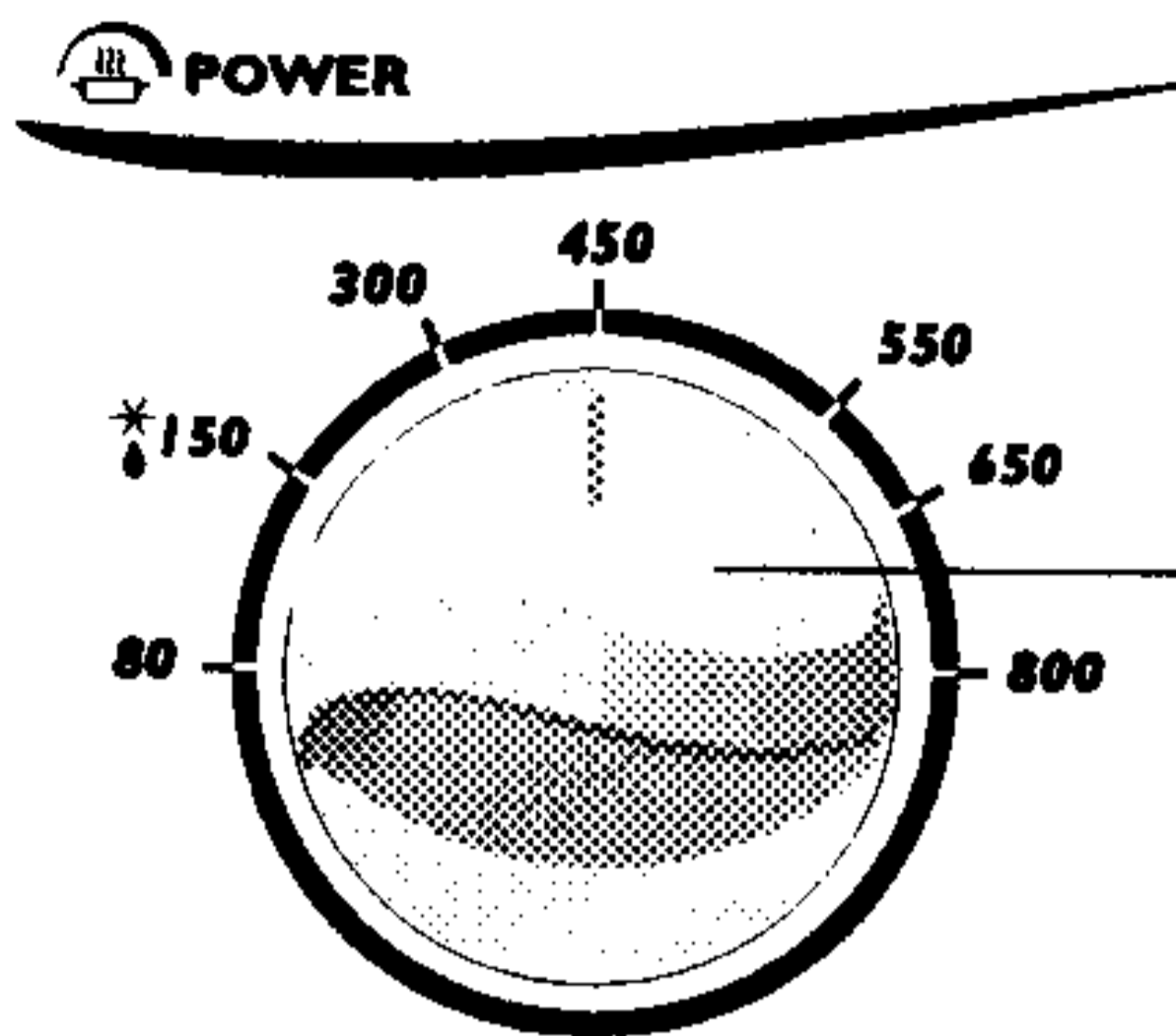
1. Place the roller rest on the cavity bottom.
 2. Place the turntable on top of the roller rest as shown in the diagram. Make sure the turntable hub is securely locked in the turntable shaft. **Never place the turntable upside down.**
- Both turntable and roller rest must always be used during cooking.
 - All food and containers of food are always placed on this turntable for cooking
 - This turntable rotates clockwise and anticlockwise; this is normal.



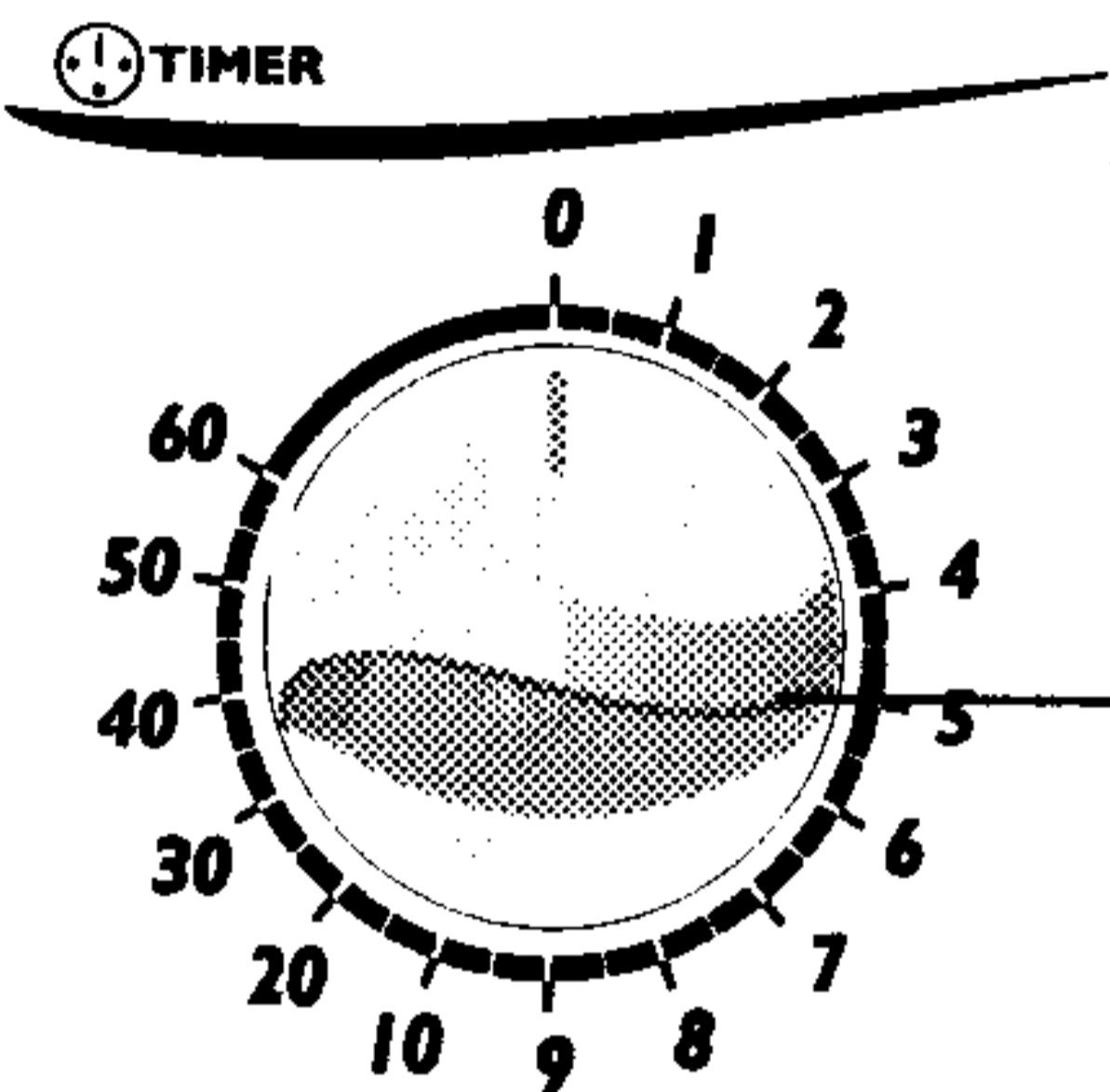
ESM100

- 1. Variable Power Selector.**
- 2. Timer.**
- 3. Door Release Button.**

1. Open the door, place the food on the turntable, close the door.



2. Set the Variable **POWER SELECTOR** to the desired power level.



3. Set the **TIMER** to the desired time. The oven begins cooking.

NOTE:

- * When cooking for less than 2 minutes, turn the **TIMER** for a longer period and then return to the desired time.
- * To turn off the oven during cooking, simply turn the timer to 0; otherwise the microwave will continue to operate.

CAUTION:

- * After use, be sure to return the **TIMER** to 0 or the oven will continue to operate.

Your ETNA microwave oven offers 7 variable microwave power levels which allows you to select the speed of your microwave cooking. The chart below suggests uses for each setting .

APPROX. POWER	SUGGESTED USE
80W	Softening cream cheese.
150W	Keeping foods warm, defrosting.
300W	Completing the cooking cycle of some casseroles and stews.
450W	Completing the cooking cycle of pot roasts. Completing the cooking cycle of some casseroles and stews. Baked custards and cheese cakes.
550W	Roasting meats.
650W	Baking cakes. Reheating precooked foods.
800W	Boiling liquids. Baking fish, vegetables.

REHEATING TIPS

GB

1. Foods with plenty of liquid such as casseroles or soups can safely be reheated on full power. More delicate foods such as vegetables, puddings, and pies are best reheated more gently on 550W.
2. Take care when reheating pies or pasties with meat or fruit filling as the filling can become very hot very quickly.
3. Stir foods wherever possible to ensure even reheating.
4. To retain moisture always cover food where possible.
5. The food manufacturers cooking time should be used as a guide only. If when the stated cooking time has expired, the food isn't piping hot, return it to the oven and cook it until it is, in much the same manner as you would when cooking with a conventional oven.
6. Standing time is very important, it is part of the cooking process and ensures an even temperature throughout the food.
7. Plated meals should be reheated with the dense food, e.g meat and potatoes, around the outside edge of the plate. Less dense foods such as green vegetables should be arranged towards the centre of the plate. For plated meals with gravy or sauce, heat the gravy separately and pour over the reheated meal. This will give a fresher appearance.

DEFROSTING TIPS

1. It is better to underestimate defrosting times if you are unsure. Food will continue to defrost during the standing time.
2. Separate food as soon as possible.
3. Turn large items, e.g joints, over halfway through the defrosting time.
4. Remove any thawed food as soon as possible.
5. Remove or open any packaging before defrosting.
6. Place food in a larger container than that which it was frozen in, this will allow for easy stirring.
7. Begin thawing poultry, breast side down and turn over halfway through defrosting time. Delicate areas such as wing tips can be shielded with small pieces of smooth foil.
8. Standing time is very important, particularly for large, dense foods which cannot be stirred to ensure that the centre is completely defrosted before cooking.

DEFROSTING GUIDE

GB

Remove food from packaging and place on plastic defrosting rack or microwaveproof plate. Turn all food halfway through defrosting time.

FOOD	DEFROST TIME	STANDING TIME	GENERAL GUIDELINES
MEAT DEFROSTING GUIDE			
Joint (pork,beef,lamb) 900g / 2lb	25-30 min.	30-40 min.	Shield thin areas and outer edges with smooth pieces of foil, remove these halfway through defrosting time. Turnover several times.
Cubed Meat 450g / 1lb	10-12 min.	10-15 min.	Separate as soon as possible. Stir halfway through defrosting time, remove any thawed portions immediately.
Minced Meat 450g / 1lb	10-12 min.	10-15 min.	Break apart as soon as possible. Remove any thawed portions immediately.
Steak 450g / 1lb	10-12 min.	15-20 min.	Shield thin outer edges with smooth pieces of foil, remove halfway through defrosting time. Turnover halfway through defrosting time. Shield any warm parts.
Chops 450g / 1lb	10-12 min.	10-15 min.	Separate as soon as possible. Arrange chops so thinner areas are towards the centre. Turnover halfway through defrosting time.
Sausages 450g / 1lb	10-13 min.	10-15 min.	Separate as soon as possible. Rearrange halfway through defrosting time. Remove any thawed sausages.
Bacon 225g / 8oz	6-8 min.	15-20 min.	Shield thin ends with smooth pieces of foil. Separate slices as soon as possible and arrange in a single layer. Remove any thawed slices.
POULTRY DEFROSTING GUIDE			
Chicken, whole 1350g / 3lb	35-45 min.	40-60 min.	Begin defrosting, chicken breast side down, turnover halfway through. Shield legs, wings or any warm parts with smooth pieces of foil. Rearrange halfway through defrosting time.
Chicken portions 450g / 1lb	12-15 min.	10-15 min.	Arrange with thinner areas to centre. Shield legs and wings with smooth pieces of foil.
FISH DEFROSTING GUIDE			
Whole fish 450g / 1lb	10-12 min.	10-15 min.	If more than one fish, arrange head (e.g trout) to tail. Shield thin ends with smooth pieces of foil. Rearrange halfway through defrosting time. Take care foil does not touch sides of oven.
Fish Fillets 450g / 1lb	10-12 min.	10-15 min.	Arrange in an even layer. Separate as soon as possible. Rearrange halfway through defrosting time.
Prawns 450g / 1lb	8-10 min.	10-15 min.	Place in a microwaveproof dish. Stir halfway through defrosting time and remove any thawed prawns.

DEFROSTING GUIDE FOR BREAD AND CAKES

Use defrosting rack or kitchen paper.

FOOD	DEFROST TIME	STANDING TIME	GENERAL GUIDELINES
BREAD			
Small Loaf	6-7 min.	10-15 min.	Remove from wrapper. Turnover halfway through defrosting time.
Sliced Large Loaf	8-9 min.	10-15 min.	Remove from wrapper. Turnover halfway through defrosting time. Separate slices as soon as possible. Remove outer slices when defrosted.
2 Slices	1m - 1m 30s.	5 min.	
1 Bread Roll	1m - 1m 30s.	5 min.	
2 Bread Rolls	1m 30s - 2 min.	5 min.	
CAKES AND PASTRY			
Gateau (small) 340g / 12oz	7-9 min.	15-30 min.	Remove from packaging and place on microwaveproof plate.
Cheesecake 450g / 1lb	6-8 min.	15-30 min.	Remove from packaging and place on microwaveproof plate.
Fruit Pie (cooked) 450g / 1lb	8-9 min.	15-30 min.	Remove from packaging and place on microwaveproof plate.
Pastry 450g / 1lb	6-7 min.	15-30 min.	Remove from packaging and place on microwaveproof plate.
BUTTER			
250g / 8.8 oz (1 Packet)	4-5 min.	5-10 min.	Remove from wrapper and place on plate.
PLATED MEAL			
400g / 14 oz 1 Plated Meal	7-9 min.	5-10 min.	Cover with a plate or microwave cling film. Reheat on 800W.
DEFROSTING GUIDE FOR FRUIT AND VEGETABLES			
FRUIT			
225g / 8oz Soft Berry Fruits.	4-5 min.	5-10 min.	Place in a single layer in a shallow dish. Stir halfway through defrosting.
450g / 1lb Soft Berry Fruits.	7-9 min.	5-10 min.	Place in a single layer in a shallow dish. Stir halfway through defrosting.
VEGETABLES			It is not necessary to defrost vegetables before cooking. All vegetables can be defrosted and cooked on 800W.

OPERATION

- Q.** What is wrong when the oven light does not function?
- A.** Either:
- The door is not firmly closed.
 - or:
 - The light bulb has burned out.
- Q.** Why does steam come out of the air exhaust vent?
- A.** Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to allow this steam to escape.
- Q.** Can the microwave oven be damaged if it is operated empty?
- A.** Yes. Never operate the oven while empty or without the turntable positioned correctly on the roller rest.
- Q.** Why does noise sometimes come from the turntable when the oven is turned on?
- A.** This noise occurs when the turntable roller rest and cavity bottom are dirty. Frequent cleaning of these parts should eliminate or reduce the noise.
- Q.** Instructions for aluminium foil use are confusing. When should foil be used?
- A.** It should be used to shield portions of food from becoming overcooked or overdefrosted. Use small flat pieces of foil for shielding.
- Q.** Why is standing time recommended after the cooking operation has been completed?
- A.** Standing time is very important. With microwave cooking, the heat is in the food, not in the oven. Many foods build-up enough internal heat to allow the cooking process to continue, even after the food is removed from the oven. Standing time for joints of meat, large vegetables and cakes is to allow the inside to cook completely, without overcooking the outside.
- Q.** Why do sparks and crackling (arcing) occur in the oven?
- A.** There may be several reasons why sparks and crackling within cavity (arcing) occur.
- A dish with metal parts or trim is being used. (silver or gold).
 - A metal utensil has been left in the oven.
 - Too much metal foil is being used.
 - A metal twist-tie is present in the oven.
- Q.** Why does condensation appear in the oven?
- A.** This is normal and occurs because the food is cooking faster than the moisture can be removed from the oven.

FOODS

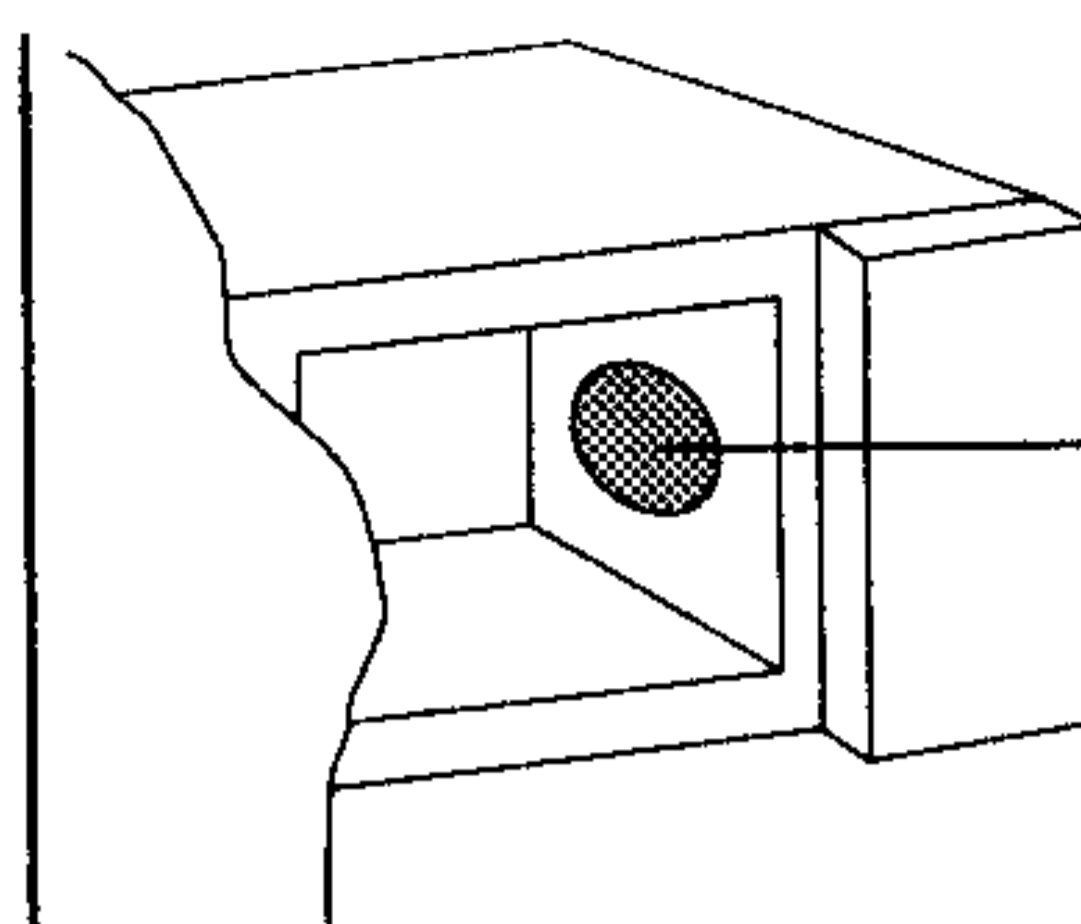
- Q.** Why do eggs sometimes pop?
- A.** The egg yolk may pop because of a build-up of steam inside the membrane. To prevent this, pierce the membrane before cooking it. *CAUTION: Never microwave eggs in the shell since they may explode.*
- Q.** Why are scrambled eggs sometimes a little dry after cooking?
- A.** Eggs dry out if they are overcooked. You may need to vary the cooking time for one of the following reasons:
- Eggs vary in size.
 - The initial temperature of the egg may vary depending on where it is stored.
 - The shape of cooking utensils vary, which makes it necessary to vary cooking time.
 - Eggs continue cooking during standing time.
- Q.** Why do baked apples sometimes burst during cooking?
- A.** The peel has not been removed from the top half of each apple to allow for expansion of the interior of the apple during cooking. As in regular cooking methods, the interior of the apple expands during the cooking process.
- Q.** How are liquids prevented from boiling over?
- A.** Use a larger utensil than usual for cooking. If you open the oven door or turn TIMER to '0', the food will stop boiling.
- Q.** Why does the dish become hot when I microwave food in it?
- A.** As the food becomes hot it will conduct the heat into the dish. Use oven gloves to remove food after cooking.
- Q.** Does the density of a food affect its cooking time in the microwave?
- A.** Yes. A dense food such as meat will take longer to cook, reheat or porous, light and airy food such as bread, puddings and cakes. This is because microwaves cannot penetrate as deeply into denser, heavier foods.

It is important that no liquid food or grease particles are left in the oven as this ensures the correct performance of your oven and reduces the risk of corrosion. After use always wipe out your oven thoroughly and dry.

INTERIOR OF THE OVEN

It is essential to keep your oven clean at all times. The oven cavity should be cleaned and wiped dry after each use. Wipe out with a mild detergent solution, paying particular attention to the microwave outlet cover (see illustration opposite) and the door seal area. Take particular care not to allow water to seep through the small holes in the oven walls. Wipe dry with a soft cloth. Never use abrasive cleaning materials as these can damage the oven cavity.

Do not use any type of oven cleaner on your microwave oven as this can cause severe damage.



Microwave Outlet Cover

REMOVABLE PARTS

The glass turntable and roller rest can be removed for easy cleaning. Wash in warm soapy water and dry.

EXTERIOR OF OVEN

Wipe with a damp cloth. Do not allow water to seep into vents. Never use abrasive cleaning materials as these can damage your oven.

BEFORE CALLING SERVICE

You can often correct operating problems yourself. If your microwave oven fails to work properly, locate the operating problem in the chart below and try the solutions marked for each

problem. If the microwave oven still does not work properly, contact the nearest ETNA SERVICE CENTRE.

PROBLEMS

Oven will not start	X	X	X						
Arcing or sparking				X				X	
Unevenly cooked foods				X	X		X		X
Overcooked foods							X		
Undercooked foods				X	X	X	X		
Improper defrosting				X			X		

POSSIBLE CAUSES

Is power cord plugged in?

Is door closed?

Cooking time not set.

Use microwave-safe cookware only.

Completely defrost food.

Turn or stir food.

Do not operate with oven empty

Use correct time/cooking power level.

Check to see that oven ventilation ports are not restricted.

Caractéristiques Techniques	14
Conseils d'Utilisation	
<hr/>	
Utilisation du Four	14
Conseils de Sécurité	15
Installation	
<hr/>	
Installation	16
Choix des récipients	16
Description du Four et Accessoires	17
Bandeau de Commandes	18
Utilisation et Tableau de Cuisson	
<hr/>	
Mode d'Emploi	19
Réchauffage	20
Décongélation	20
Guide de Décongélation	21-22
Entretien	
<hr/>	
En cas d'anomalies	23
Entretien et Nettoyage	24
Avant d'appeler un réparateur	24

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

F

ESM100

Branchement

230V

Puissance de sortie max.

800W*

Dimensions (L x Px H)

470 x 370 x 284 mm

Poids

16 kgs

* Test de contrôle IEC 705

UTILISATION DE VOTRE FOUR

1. Lorsque vous faites bouillir un liquide, assurez-vous d'utiliser un récipient assez profond pour laisser les bulles d'air s'échapper et éviter ainsi un débordement.
2. N'utilisez pas votre four à vide.
3. N'utilisez, en aucun cas, votre four micro-ondes pour faire des fritures. La température du bain est trop difficile à contrôler et il pourrait y avoir une surchauffe.
4. Ne recouvrez pas complètement les récipients.
5. Les aliments en teneur d'humidité faible, en teneur de matière grasse ou sucre élevée, peuvent brûler si vous les réchauffez trop longtemps. Sachez que le temps de cuisson ou réchauffe est minime. Il suffit de 15 secondes pour réchauffer une Tarte Tatin.

6. Percez toujours les aliments qui sont couverts d'une peau : pomme de terre, tomate, pomme, saucisse, etc. Si vous ne les percez pas, la vapeur s'accumulera à l'intérieur de l'aliment et le fera exploser.
7. Si vous utilisez des récipients en plastique ou carton, vérifiez leur résistance lors de leur utilisation.

NOTE

Il est normal de voir apparaître de la vapeur ou de la vapeur d'eau autour de la porte. Ceci est tout simplement dû à une condensation provoquée par la chaleur des aliments. Cela ne nuit en aucun cas au bon fonctionnement du four.

ATTENTION : QUELQUES BONS CONSEILS

- a. Ne pas forcer le verrouillage de la porte.
- b. Ne pas placer d'objet entre la porte et l'encadrement du four. Ne pas laisser s'accumuler des résidus d'aliments sur les joints d'étanchéité. Nettoyer les joints avec de l'eau claire additionnée de savon liquide, rincer et sécher. Ne pas gratter ces surfaces.
- c. Lorsque la porte est ouverte, ne pas laisser les enfants s'appuyer dessus.
- d. En cas de problème, contacter votre vendeur.
- e. Les enfants peuvent utiliser le micro-ondes sans supervision uniquement lorsqu'un adulte a expliqué à l'enfant comment se servir de l'appareil sans danger et l'a averti des dangers d'une mauvaise utilisation.

Veillez lire ces instructions avant d'utiliser votre four :

1. Lire la Notice d'utilisation.
2. Vérifier régulièrement la cuisson de vos aliments.

Si un feu se déclenche :

1. Garder la porte du four fermée.
2. Eteindre le four.
3. Débrancher l'appareil.

D'autres points importants :

1. Ne pas utiliser d'attaches en métal dans le four.

2. Il est important de garder l'intérieur du four propre. Des résidus de nourriture minimisent l'efficacité du four.
3. Ne pas réchauffer de liquide dans des bouteilles ayant leurs capsules. De l'air doit pouvoir s'échapper.
4. Le lait ou aliments pour bébés doivent être réchauffés sur '450W'. Remuer au préalable pour vérifier la température adéquate du liquide.
5. Faites attention lorsque vous retirez une tasse contenant du liquide chaud : Soulevez la tasse et ne jamais la faire glisser jusqu' au bord du plateau car vous risqueriez de la renverser. La tasse doit toujours être placée au milieu du plateau tournant.

- a) Ne pas essayer de réparer votre four vous-même.
- b) Il est approprié qu'un technicien qualifié répare votre appareil en cas de panne.
- c) Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son dépositaire ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- d) Ne jamais enlever de vis ou parties de votre four.

INSTALLATION

F

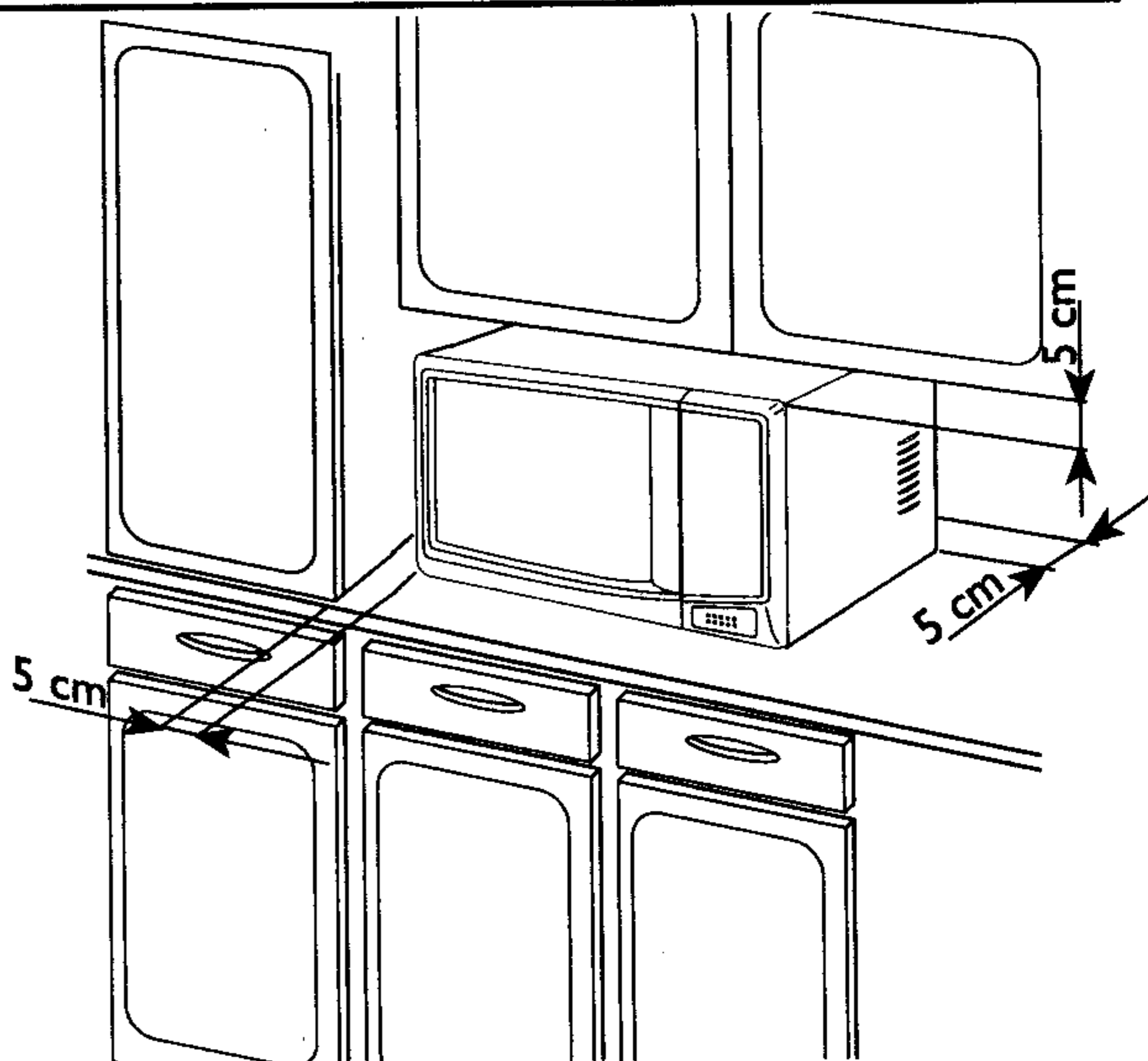
Branchement

Ce four est prévu pour fonctionner sur un courant monophasé 230V, 50Hz.

Utiliser un socle de prises de courant de 13A comportant une borne de mise à la terre.

Emplacement

1. Le four doit être placé bien d'aplomb sur une surface plane.
2. Vous assurer d'une bonne ventilation autour du four.
3. Prévoir un espace libre de 5cm autour de l'appareil pour une bonne ventilation.
4. Pour éviter des interférences sur des postes radio ou télé, éviter de placer votre four trop près de ces appareils.



LE CHOIX DES RECIPIENTS

LES MATERIAUX	USTENSILES	UTILISATION
Céramique et Verre	Faïence	OUI
	Verre thermo-résistant	OUI
	Verre avec décors	NON
	Verre conducteur	NON
Porcelaine	Sans décor métallique	OUI
Terre cuite		OUI
Plastique	D'utilisation alimentaire	OUI
	Film transparent	OUI
Métal	Plats de cuisson	NON
	Papier aluminium	OUI
Papier cartonné	Tasses, assiettes	OUI
Papier sulfurisé		OUI
Bois		NON

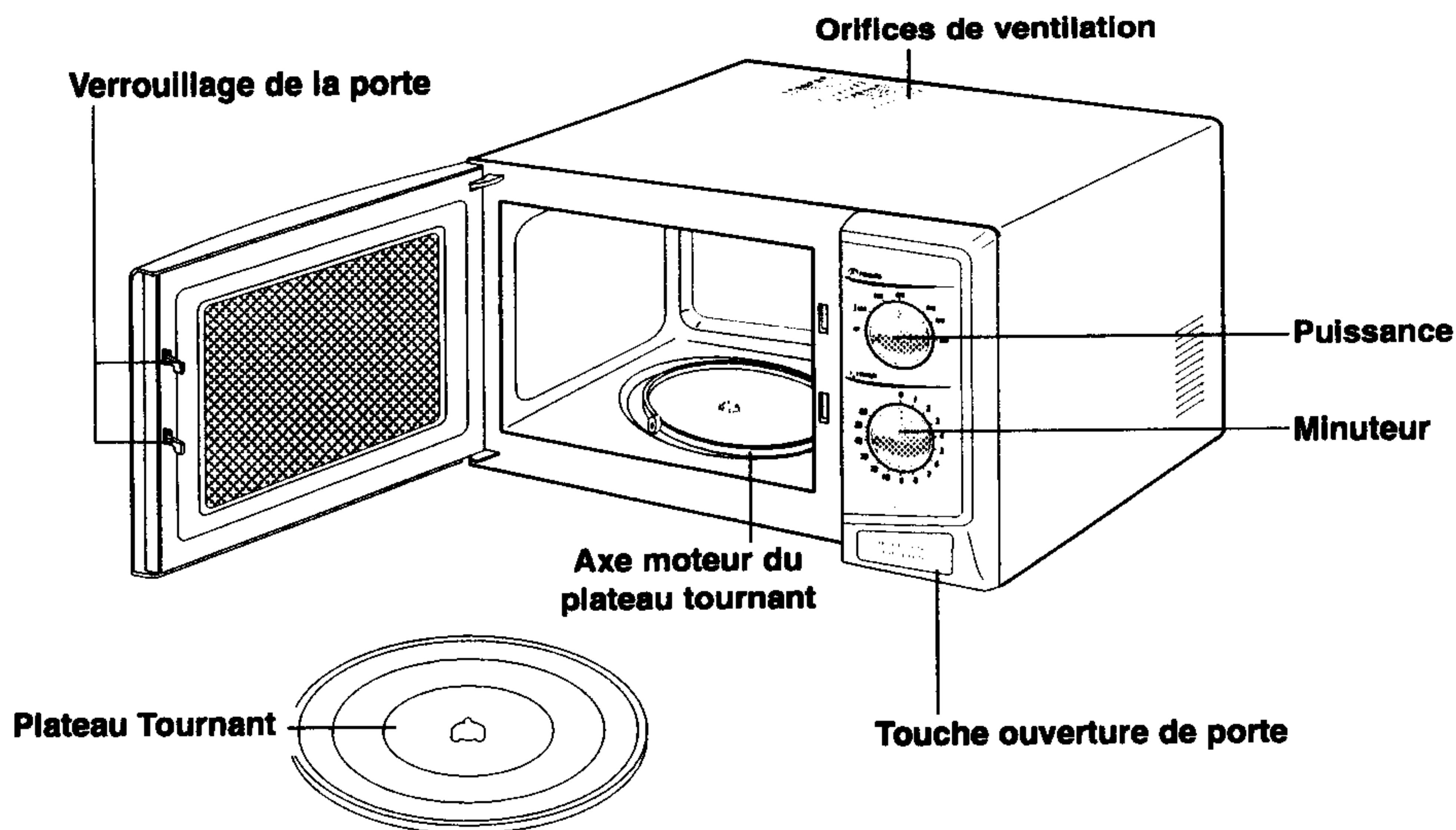
Un bon nombre d'ustensiles et récipients peuvent être utilisés lors de la cuisson par micro-ondes. Afin d'éviter d'abîmer certains ustensiles ou récipients, vous reporter à cette liste.

NOTES

- * Le papier aluminium est toléré seulement pour protéger les aliments
- * Des projections d'étincelles peuvent se produire si vous l'utilisez.
- * Ne pas utiliser d'attaches métalliques, ni de sacs en plastique.

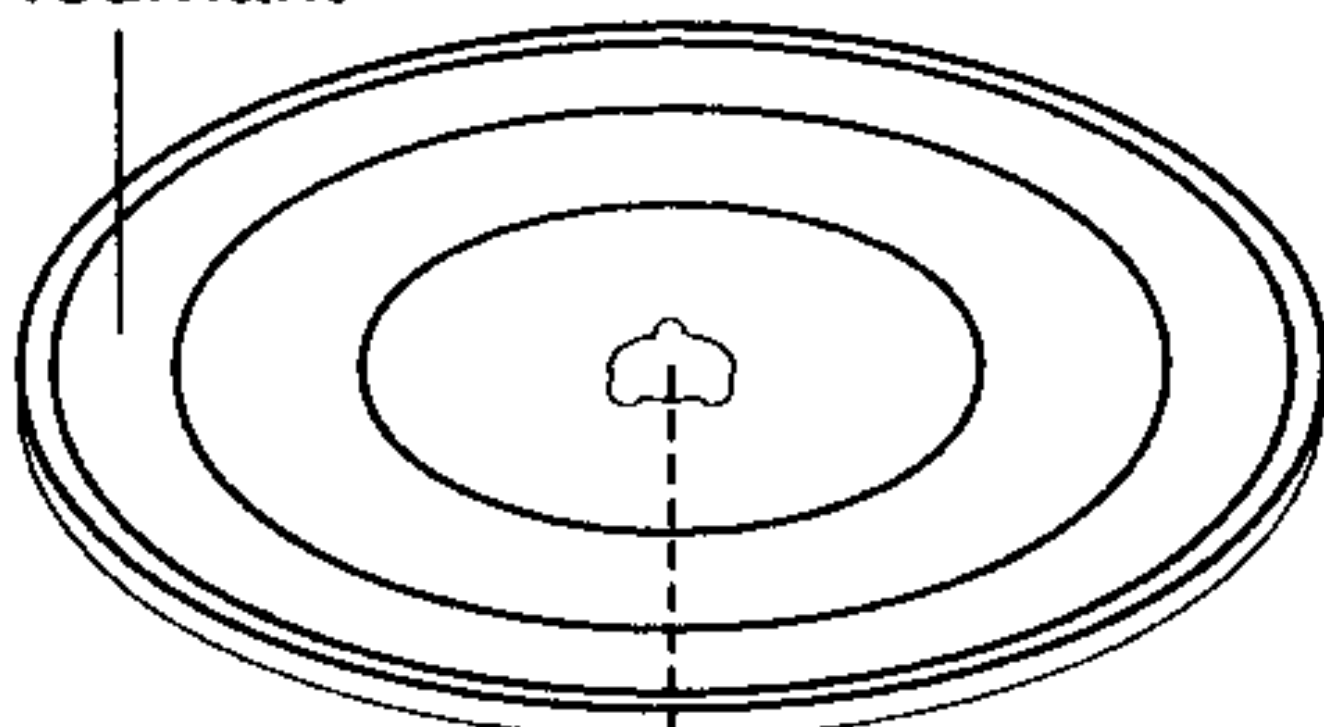
Lorsque vous utilisez du film transparent :

- * Vous assurer que le film n'est pas collé au récipient.
- * Percer le film pour que la vapeur s'échappe.
- * Ne pas mettre le film en contact des aliments, il pourrait fondre lorsque les aliments deviennent chauds.

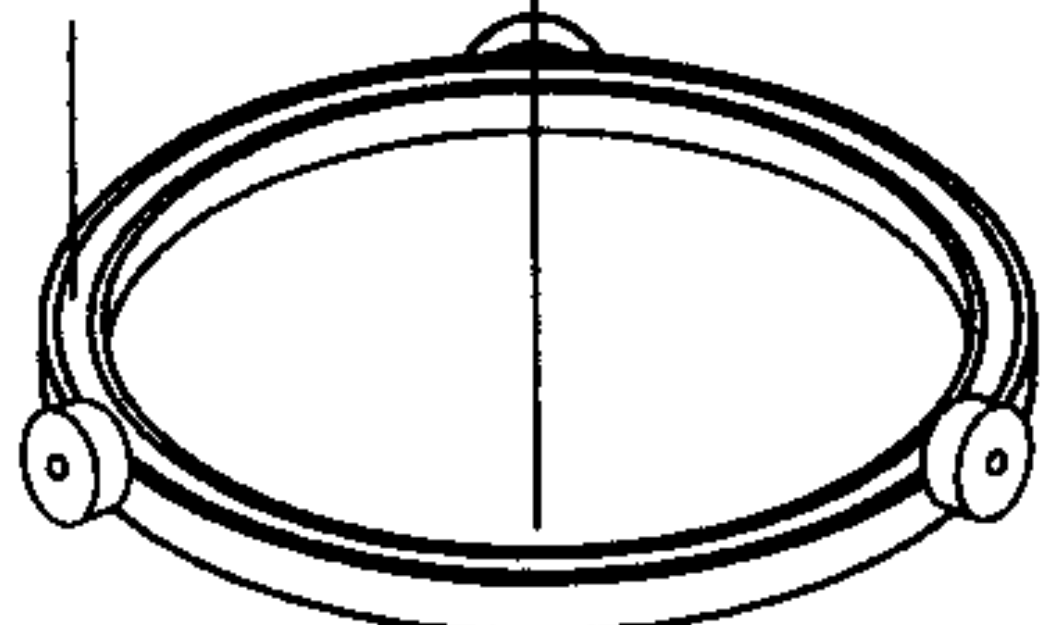


MISE EN PLACE DU PLATEAU TOURNANT

Plateau Tournant



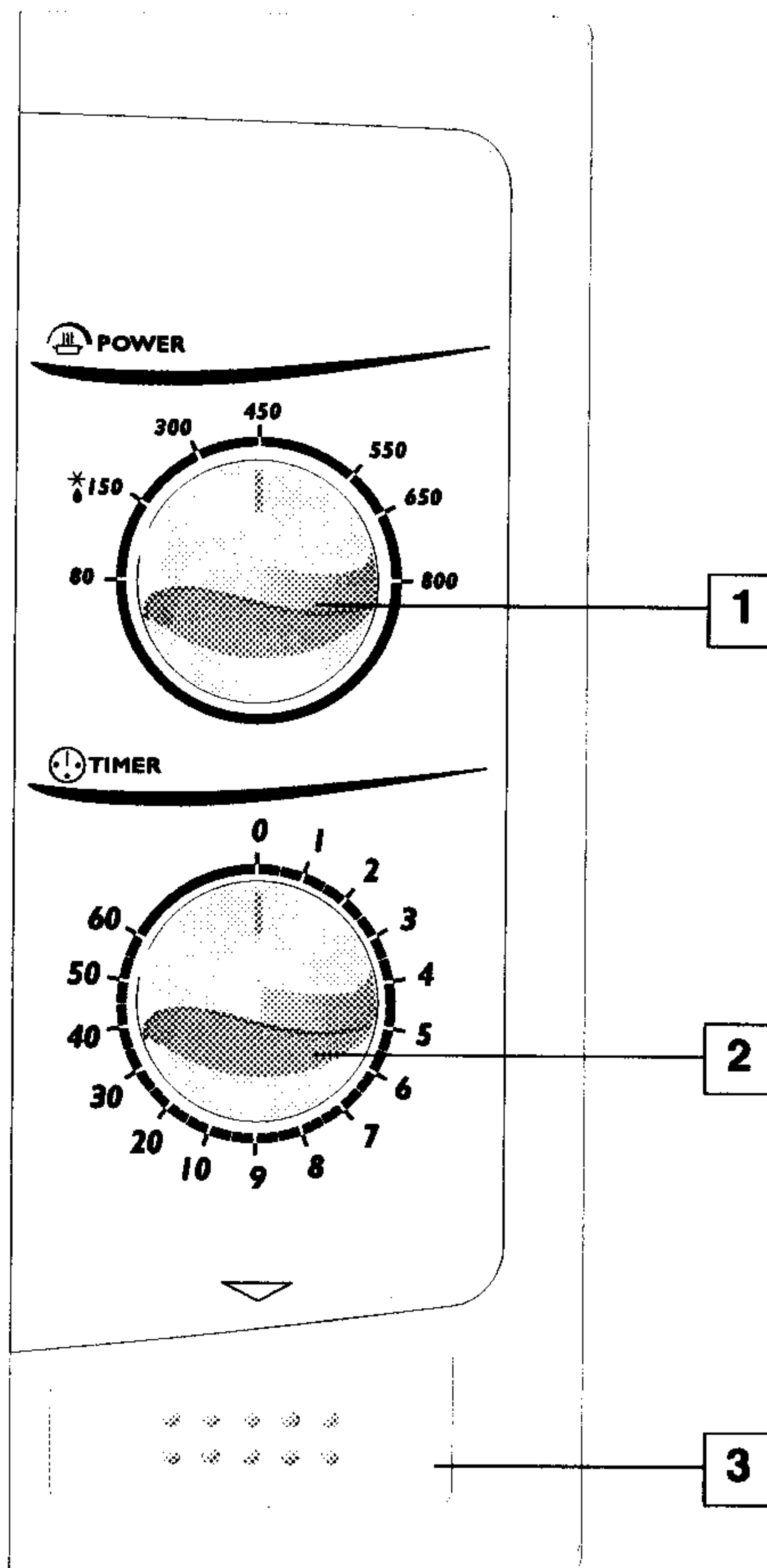
Support Plateau Tournant



Axe moteur du Plateau Tournant



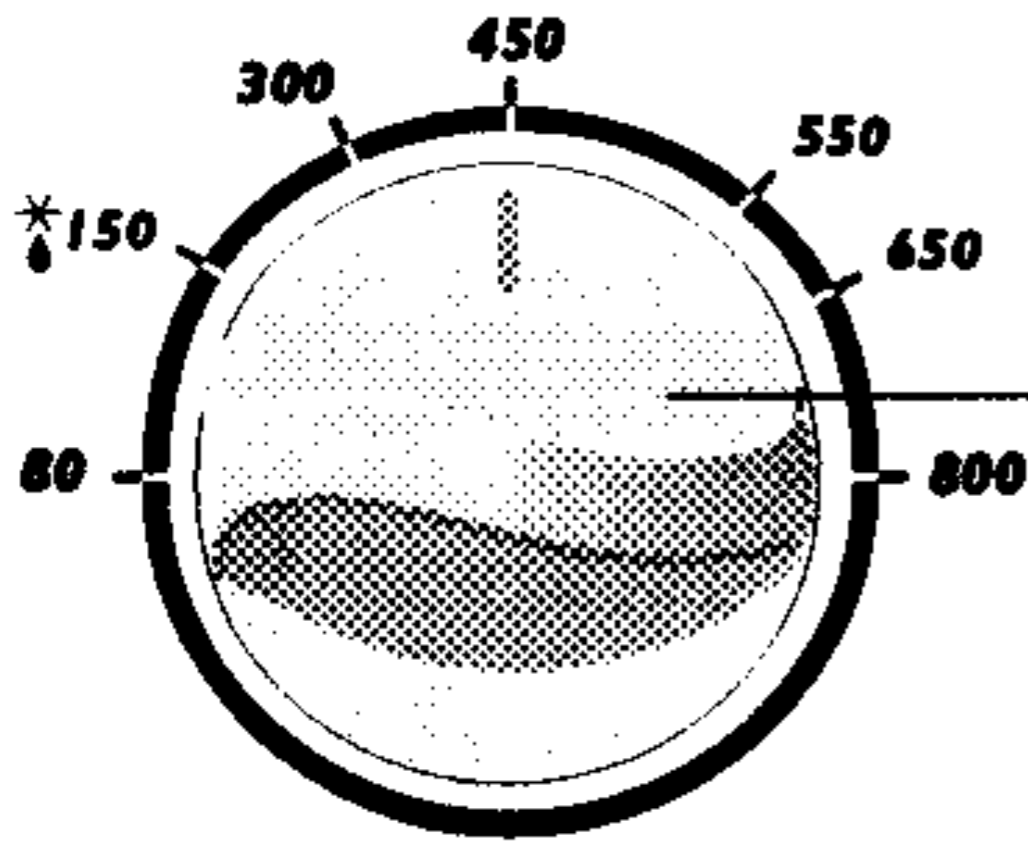
1. Poser le support à roulette dans l'enceinte du four.
 2. Installer le plateau tournant en veillant à ce qu'il s'encastre bien sur l'axe moteur.
- * Le plateau et le support à roulette doivent être utilisés en même temps.
 - * Les aliments et récipients doivent être posés sur ce plateau lors de leurs cuisson.
 - * Le plateau tourne dans le sens des aiguilles du montre et dans son sens contraire.



ESM100

1. Sélecteur de Puissance variable.
2. Minuteur.
3. Ouverture de Porte.

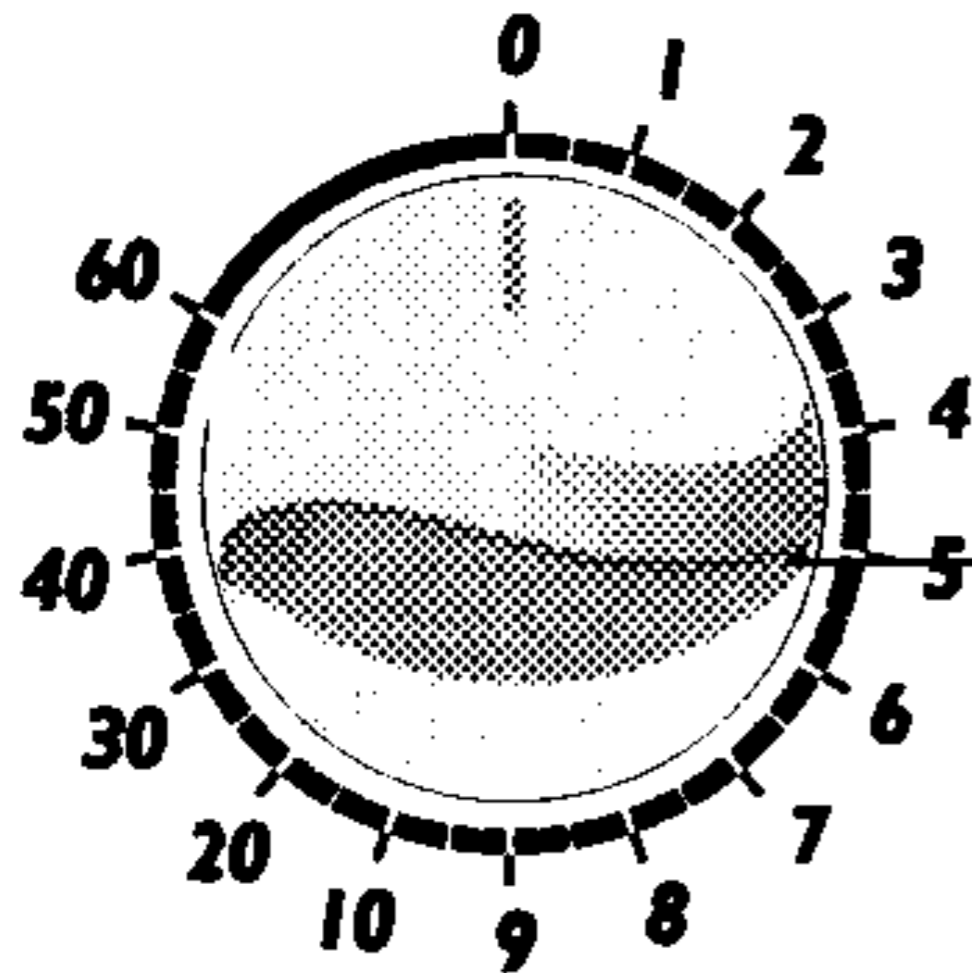
 POWER



1. Ouvrir la porte. Mettre les aliments sur le plateau.

2. Régler le sélecteur de **PUISSANCE**

 TIMER



3. Régler le **MINUTEUR**.
Le four se met en marche.

NOTE:

* *Lors d'une cuisson inférieure à 2 minutes, régler le MINUTEUR sur un temps supérieur et revenir à votre durée initiale.*

* *Pour éteindre le four lors de la cuisson, mettre le MINUTEUR sur 0.*

ATTENTION:

* Après chaque utilisation, remettre le minuteur sur 0, sinon le four continuerait à fonctionner.

Les fours micro-ondes ETNA offrent 7 différentes positions de puissance. Consulter le tableau pour votre choix :

PUISSANCE	UTILISATION SUGGEREE
80W	Fromage à pâte molle.
150W	Pour garder les aliments chauds, pour décongeler.
300 W	Pour continuer la cuisson de certains plats en sauce.
450W	Pour terminer la cuisson de certains rôtis. Pour terminer la cuisson de certains plats en sauce. Cuire la crème anglaise.
550W	Cuisson de rôtis.
650W	Pour cuire des cakes. Pour réchauffer des plats cuisinés.
800W	Pour bouillir des liquides. Cuisson de poissons, légumes.

CONSEILS DE RECHAUFFAGE

F

1. Les aliments liquides peuvent être réchauffés à pleine puissance. Par contre, il est préférable de réchauffer les légumes, pains et certains desserts sur 550W.
2. Lorsque vous réchauffez des desserts avec des fruits, sachez que les fruits se réchauffent plus rapidement que la pâte.
3. Mélanger les aliments lors du réchauffage pour égaliser la température.
4. Couvrir les aliments afin de garder leur humidité.
5. Les temps mentionnés dans les tableaux sont donnés à titre indicatif.
6. Le temps crédité pour le réchauffage est important. Il est calculé pour assurer une température uniforme des aliments.
7. Les assiettes-repas doivent être arrangées avec les aliments compacts, tels que pommes de terre ou viande, disposés autour du bord de l'assiette. Les aliments plus mous doivent être disposés au centre de l'assiette. Pour les plats en sauce, il est préférable de réchauffer au préalable la sauce. L'aspect final sera plus appétissant.

CONSEILS DE DECONGELATION

1. Dans un premier temps, choisir le temps le plus court. Il est important que la décongélation n'entraîne pas un début de cuisson.
2. Séparer les aliments dès que possible.
3. Pour de gros quartiers de viande, les tourner au milieu du temps de décongélation.
4. Dès que certains morceaux sont décongelés, les retirer du micro-ondes.
5. Avant la décongélation, enlever les aliments de leur sachet ou retirer le couvercle de la boîte.
6. Placer les aliments dans un récipient plus grand et différent de celui utilisé pour la congélation, ceci pour remeurer plus facilement.
7. Commencer le début de la décongélation du poulet côté-blanc sur le plat et retourner à mi-décongélation. Recouvrir les ailes avec du papier aluminium.
8. Le temps de décongélation est très important spécialement pour les aliments qui ne peuvent pas être mélangés. S'assurer que le centre est complètement décongelé avant la cuisson.

GUIDE DE DECONGELATION

F

Enlever les aliments de leur emballage. Les disposer dans un plat ou sur le plateau. Les retourner à mi-décongélation.

ALIMENTS	TEMPS DE DECONGEL.	TEMPS DE REPOS	CONSEILS
VIANDE			
Rôtis (Porc-Boeuf, Agneau) 900g	25-30 min.	30-40 min.	Protéger les parties fragiles avec du papier aluminium. Le retirer à mi-décongélation. Retourner plusieurs fois.
Morceaux à braiser 450g	10-12 min.	10-15 min.	Remuer à mi-décongélation. Retirer aussitôt les morceaux déjà décongelés.
Viande hachée 450g	10-12 min.	10-15 min.	Séparer la viande dès que possible. Retirer aussitôt les parties déjà décongelées.
Steak 450g	10-12 min.	15-20 min.	Protéger les bords avec du papier aluminium. Le retirer à mi-décongélation.
Côtelettes 450g	10-12 min.	10-15 min.	Les séparer dès que possible. Les disposer avec les parties minces au centre du plat.
Saucisses 450g	10-13 min.	10-15 min.	Les séparer dès que possible. Les retourner à mi-décongélation. Retirer aussitôt les saucisses déjà décongelées.
Poitrine fumée 225g	6-8 min.	15-20 min.	Protéger les bords avec du papier aluminium. Séparer les tranches dès que possible. Et les disposer une par une. Retirer aussitôt les tranches déjà décongelées.
VOLAILLE			
Poulet entier 1350g	35-45 min.	40-60 min.	Commencer la décongélation en disposant le poulet, côté-blanc sur le plat. Le retourner à mi-décongélation et protéger les ailes avec du papier aluminium.
Poulet Morceaux 450g	12-15 min.	10-15 min.	Disposer les morceaux avec les parties minces au centre du plat. Protéger les ailes avec du papier aluminium.
POISSON			
Entier 450g	10-12 min.	10-15 min.	Si vous décongelez plusieurs - poissons à la fois, les disposer tête - bêche. Protéger les extrémités avec du papier aluminium. Il est important que le papier d'aluminium ne soit pas en contact avec les parois du four.
Filets 450g	10-12 min.	10-15 min.	Les disposer en unecouche uniforme et les séparer dès que possible.
Crevettes 450g	8-10 min.	10-15 min.	Les disposer dans un plat. Les remuer lors de la décongélation et retirer aussitôt celles déjà décongelées.

ALIMENTS	TEMPS DE DESCONGEL.	TEMPS DE REPOS	CONSEILS
<u>PAIN ET PATISSERIE</u>			
Pain de Mie	6-7 min.	10-15 min.	Retourner la tranche à mi-décongélation.
Baguette	8-9 min.	10-15 min.	Retourner à mi-décongélation.
Petit pain	1m- 1m 30s.	5 min.	
Gâteau 450g	7-9 min.	15-30 min.	Enlever l'emballage et placer sur le plateau.
Tarte 450g	8-9 min.	15-30 min.	Enlever l'emballage et placer sur le plateau.
Beurre 250g	4-5 min.	5-10 min.	Enlever l'emballage et placer sur une assiette.
<u>FRUITS ET LEGUMES</u>			
Fruit rouge 225g	4-5 min.	5-10 min.	Etaler sur un plat. Remuer à mi-décongélation.
450g	7-9 min.	5-10 min.	Etaler sur un plat. Remeur à mi-décongélation.
<u>LEGUMES</u>			Il n'est pas nécessaire de décongeler les légumes avant leur cuisson. Tous les légumes peuvent être décongelés et cuits sur 800W .

FONCTIONNEMENT

La lampe du four ne s'allume pas.

- La porte est mal fermée.
- L'ampoule est brûlée.

De la vapeur s'échappe des orifices de ventilation

- Il est normal que de la vapeur s'échappe lors de la cuisson.

Le four s'abîme-t-il lorsqu'il fonctionne à vide?

Oui. Ne jamais faire fonctionner le four à vide ou avec le plateau mal positionné.

Le plateau fait du bruit lorsque le four est en marche ?

Le bruit peut se produire lorsque le support du plateau est sale. Nettoyer fréquemment votre four.

L'utilisation du papier aluminium reste confuse. Quand doit-on l'utiliser?

Le papier aluminium doit être seulement utilisé pour protéger les parties fragiles des aliments.

Pourquoi un temps de repos est-il nécessaire après la cuisson ?

Le temps de repos est très important. Avec une cuisson au micro-ondes, la chaleur est dans les aliments et non dans le four. Beaucoup d'aliments accumulent assez de chaleur pour terminer leur cuisson même en dehors du four. Un temps de repos pour les rôtis, légumes volumineux et cakes est nécessaire pour que l'intérieur finisse de cuire sans trop cuire l'extérieur.

Des crépitements et des étincelles se produisent dans le four.

Il peut y avoir plusieurs raisons:

- Utilisation d'un plat en métal ou avec une bordure en métal (argent ou or)
- Un couvert en métal a été oublié dans le four.
- Il y a trop de papier aluminium.
- Présence d'une attache en métal.

De la condensation apparaît dans le four.

Ceci est normal. La cuisson des aliments est plus rapide que ne l'est l'évaporation de l'humidité.

ALIMENTS

Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois?

Le jaune d'oeuf peut éclater dû à une accumulation de vapeur à l'intérieur de la membrane du jaune. Afin de l'éviter, percer au préalable cette membrane.

ATTENTION : Ne jamais faire cuire un oeuf avec sa coquille qui exploserait.

Pourquoi les oeufs brouillés restent-ils secs après cuisson?

Les oeufs s'assèchent s'ils sont trop cuits. Varier le temps de cuisson pour les raisons suivantes:

- Les oeufs varient en taille.
- La température de l'oeuf varie selon l'endroit où il est stocké.
- La taille du plat utilisé peut changer le temps de cuisson.
- Les oeufs continuent à cuire lors du temps de repos.

Pourquoi les pommes éclatent-elles ?

La peau n'a pas été enlevée au niveau de la tige. La chair de la pomme se dilate lors de la cuisson, il est nécessaire d'enlever de la peau.

Comment éviter que les liquides bouillants débordent ?

Utiliser un récipient plus grand.

Mettre le minuteur sur '0', la cuisson s'arrêtera immédiatement.

Pourquoi le plat de cuisson devient-il chaud ?

La température des aliments est conductrice et la chaleur se propage sur le plat. Utiliser des gants pour retirer les aliments.

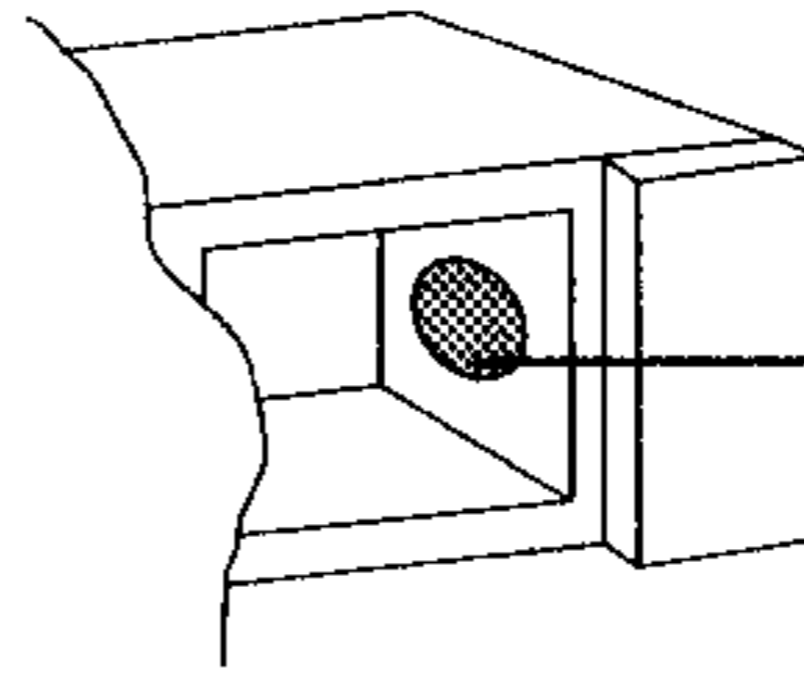
Est-ce que la densité d'un aliment peut changer le temps de cuisson ?

Oui. Un aliment dense, tel qu'un rôti, demandera plus de temps de cuisson qu'un aliment, tel que le pain qui est poreux et léger. Les ondes ne peuvent pas pénétrer aussi rapidement un aliment dense.

Afin de tirer les meilleures performances de votre micro-ondes et de minimiser le risque de corrosion, il est important de veiller à ce qu'aucun résidu alimentaire, liquide, ou gras ne reste à l'intérieur du four. Il est par conséquent recommandé de bien essuyer et sécher l'intérieur du micro-ondes après utilisation.

INTERIEUR DU FOUR

Votre four doit être constamment maintenu dans un état de propreté satisfaisant. La cavité du four doit être nettoyée et séchée après chaque utilisation. Essuyez l'intérieur du four en utilisant une solution détergente douce, en vous concentrant tout particulièrement sur le couvercle de sortie de micro-ondes (voir illustration ci-contre) et sur les joints d'étanchéité de porte. Faites bien attention à ne pas laisser l'eau s'infiltrer par les petits trous des parois du four. Séchez à l'aide d'un torchon doux. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs, qui pourraient endommager la cavité du four.



Cache de Diffuseur d'ondes

N'utilisez aucun produit décapant pour four sur votre micro-ondes ; de tels produits pourraient causer de graves dégâts.

PIECES AMOVIBLES

La plaque tournante en verre et le support tournant peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Lavez ces pièces dans de l'eau savonneuse tiède et séchez-les.

EXTERIEUR DU FOUR

Essuyez à l'aide d'un torchon humide. Veillez à ce que l'eau ne s'infilte pas par les trous d'aération. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs, qui pourraient endommager votre four.

AVANT D'APPELER UN REPARATEUR

Il est souvent possible de solutionner un problème soi-même. Se reporter au tableau ci-dessous avant d'appeler un réparateur.

PROBLEMES

Le four ne marche pas

Etincelles et crépitements

Aliments mal cuits

Aliments trop cuits

Aliments pas assez cuits

Mauvaise décongélation

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

CAUSES POSSIBLES

Le cordon d'alimentation est-il bien branché.

La porte est-elle bien fermée?

Temps de cuisson non programmé

Utiliser uniquement des plats micro-ondes.

Décongeler complètement les aliments.

Mélanger les aliments.

Ne pas faire fonctionner le four à vide.

Utiliser le bon temps de cuisson.

Vérifier que les orifices de ventilation ne sont pas

Technische Daten	26
Sicherheitsvorschriften	
<hr/>	
Der sichere Umgang mit Ihrem Mikrowellenherd	26
Weitere wichtige Sicherheitsvorschriften	27
Einrichten und Kennenlernen Ihres Mikrowellenherds	
<hr/>	
Installation	28
Geräte	28
Teile und Zubehör	29
Bedienfeld	30
Bedienungsanleitung und praktische Hinweise	
<hr/>	
Bedienungsanleitung	31
Aufwärmen praktische Tips	32
Auftauen praktische Tips	32
Auftauen Bedienung	33-34
Wartung und Pflege Ihres Mikrowellenherds	
<hr/>	
Fragen und Antworten	35
Pflege und Reinigung	36
Bevor Sie den Kundendienst anrufen	36

Lesen Sie die Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Ihr Gerät wird Ihnen lange Zeit gute Dienste leisten, wenn Sie sich strikt an die Bedienungsanleitung halten.

ESM100

Netzspannung	230V
Max. Leistung	800W*
Äußere Abmessungen in cm (B x T x H)	470 x 370 x 284 mm
Gewicht	16 kgs

*Entspricht den Prüfverfahren IEC 705.

DER SICHERE UMGANG MIT IHREM MIKROWELLENHERD

1. Wenn Sie Wasser oder andere Flüssigkeiten kochen, benutzen Sie bitte stets einen Behälter mit einer weiten Öffnung, damit die Luftblasen entweichen können und ein Überkochen verhindert wird. Bei Verwendung von Behältern mit zu enger Öffnung kann es zur Überhitzung von Flüssigkeiten über den Siedepunkt kommen, ohne daß aufsteigende Blasen dies anzeigen. Die Folge davon kann ein plötzliches Überkochen der heißen Flüssigkeit sein.
2. Schalten Sie den Mikrowellenherd niemals in leerem Zustand ein. Dies führt zu einer Beschädigung des Geräts.
3. Verwenden Sie die Mikrowelle nicht zum Fritieren, da das Öl sich überhitzen kann.
4. Verwenden Sie keine luftdicht verschlossenen Behälter in der Mikrowelle. Behälter sollten zwar abgedeckt, aber nicht luftdicht verschlossen sein.
5. Kleine Mengen von Speisen mit niedrigem Feuchtigkeitsgehalt oder hohem Fett- oder Zuckergehalt können anbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn Sie zu lange gekocht oder aufgewärmt werden. Beachten Sie bitte, daß

die Kochzeit/Aufwärmzeit sehr kurz ist: Das Erhitzen einer Pastete dauert z. B. etwa 15 Sek.

6. Nahrungsmittel mit einer Haut oder Schale, z. B. Kartoffeln, Tomaten, Äpfel und Würstchen, müssen vor dem Erhitzen stets angestochen werden, da sonst die Schale platzt.
7. Wenn Sie Speisen in Einwegverpackungen aus Kunststoff, Papier oder sonstigem brennbarem Material erhitzen, sollten Sie während des Erhitzens von Zeit zu Zeit einen prüfenden Blick auf die Verpackung werfen.

HINWEIS

Es ist völlig normal, wenn sich während des Kochvorgangs Dampf um die Tür bildet, die Tür beschlägt oder sich Wassertropfen unter der Tür bilden. Hierbei handelt es sich um Kondenswasser. Die Sicherheit der Mikrowelle wird dadurch nicht beeinträchtigt. Die Tür soll den Garraum nicht hermetisch verschließen. Die spezielle Etna-Konstruktion der Tür trägt zur Sicherheit des gesamten Geräts bei.

OBWOHL IHRE MIKROWELLE BEREITS AUF SICHERHEIT AUSGERICHTET IST, BEACHTEN SIE BITTE FOLGENDE PUNKTE

- a). Beschädigen Sie das Sicherheits-Verschlußsystem nicht.
- b). Klemmen Sie keine Gegenstände zwischen das Gehäuse und die Tür der Mikrowelle. Reinigen Sie die Türdichtung stets von eventuellen Speiseresten. Reinigen Sie den Bereich der Türdichtung häufig mit einem milden Reinigungsmittel. Waschen Sie ihn ab und wischen Sie ihn dann trocken.
- c). Belasten Sie niemals die geöffnete Tür. Durch Ziehen an der Tür kann z. B. ein Kind die Mikrowelle zum Kippen bringen und sich verletzen.
- d). Sollte irgendein Schaden an der Mikrowelle erkennbar sein, nehmen Sie das Gerät bitte nicht in Betrieb. Wenden Sie sich in diesem Fall an die nächste Etna-Kundendienststelle.
- e). Kinder können das Gerät unbeaufsichtigt benutzen, soweit sie in seinen sicheren Gebrauch eingewiesen und auf die möglichen Gefahren einer falschen Benutzung hingewiesen worden sind.

WEITERE WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

D

Bei Benutzung dieses Geräts sollten folgende Sicherheitsvorschriften beachtet werden:

- 1). Lesen Sie vor erstmaliger Benutzung die gesamte Bedienungsanleitung.
- 2). Wie bei den meisten Kochgeräten ist auch bei diesem Gerät eine aufmerksame Überwachung während des Betriebs erforderlich, um das Risiko eines Feuerausbruchs im Gerät zu verringern.

Falls Feuer ausbricht:

- Öffnen Sie die Tür der Mikrowelle nicht.
- Schalten Sie das Gerät aus.
- Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Hauptstromversorgung ab.

Weitere wichtige Sicherheitsmaßnahmen, die beachtet werden sollten:

- 1). Achten Sie darauf, daß sich keine Metallklammern an den Behältern befinden, die Sie in die Mikrowelle stellen.

- 2). Halten Sie den Garraum der Mikrowelle stets sauber. Speisereste an den Innenwänden des Garraums mindern die Leistung.
- 3). Erhitzen Sie Speisen oder Flüssigkeiten nicht in geschlossenen Flaschen oder Gefäßen. Luft muß aus dem Behälter entweichen können.
- 4). Verwenden Sie keine luftdicht verschlossenen Behälter in der Mikrowelle. Behälter sollten zwar abgedeckt, aber nicht luftdicht verschlossen sein.
- 5). Vorsicht ist geboten beim Entfernen von Tassen mit heißer Flüssigkeit vom Drehteller. Um ein Umkippen zu vermeiden, sollten Tassen nicht schräg auf die Kante des Drehtellers gestellt werden. Tassen sollten in die Mitte des Drehtellers gestellt werden.

- a). Versuchen Sie nicht, die Mikrowelle selbst zu reparieren oder Änderungen der Einstellungen vorzunehmen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Lassen Sie das Gerät von einem vom Hersteller ausgebildeten Kundendiensttechniker reparieren, bevor Sie es benutzen.
- b). Reparaturen oder Änderungen an den Einstellungen des Geräts sollten nur von einem vom Hersteller ausgebildeten Techniker durchgeführt werden, da diese Arbeiten für alle anderen Personen gefährlich sein können.
- c). Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine andere entsprechend qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden.
- d). Auf keinen Fall dürfen Schrauben oder beliebige Teile des Geräts entfernt oder bearbeitet werden.
DIES KANN SEHR GEFÄHRLICH SEIN.

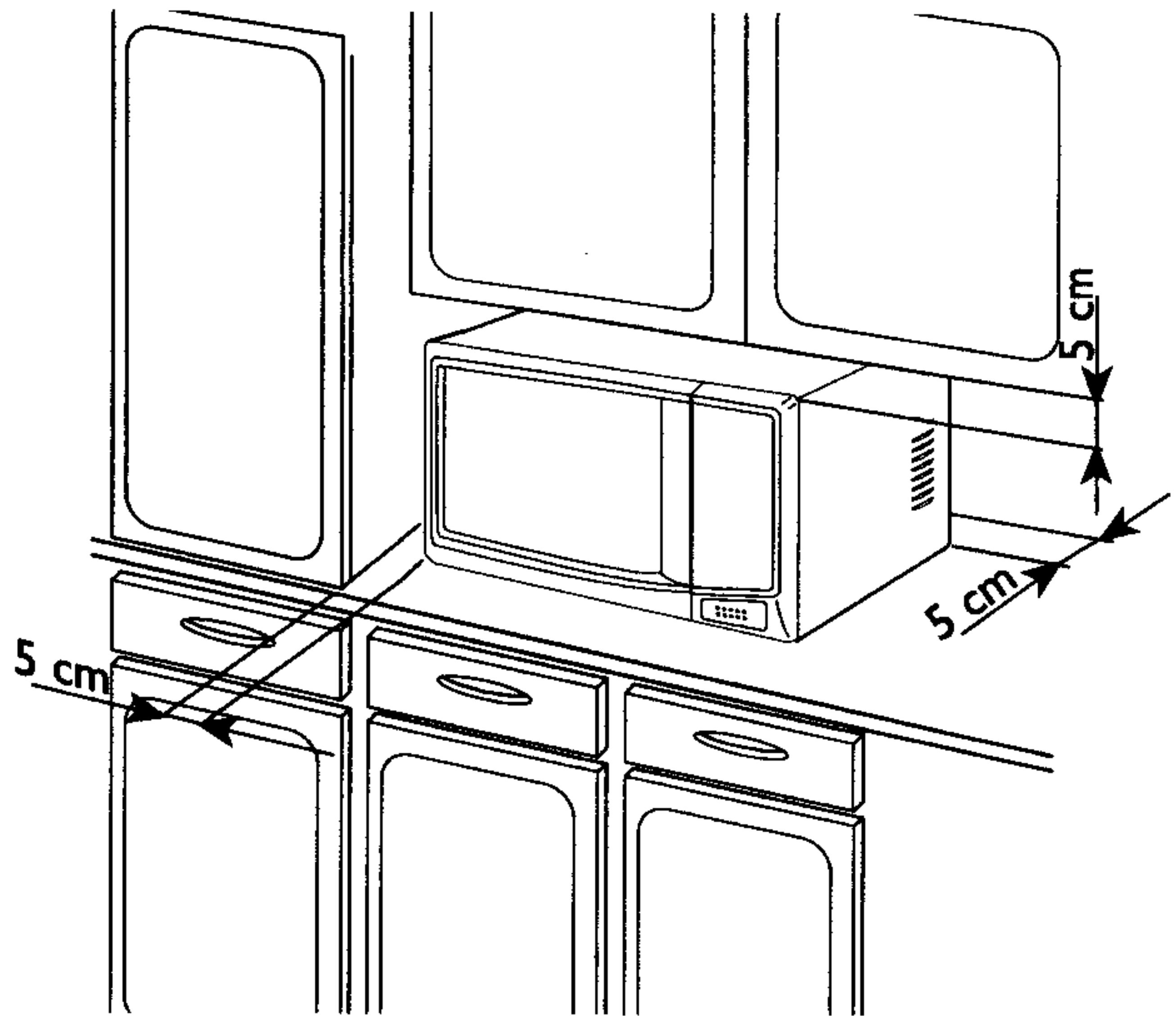
BEWAHREN SIE DIESE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN GUT AUF

INSTALLATION

D

AUFSTELLUNGORT DES GERÄTS

1. Stellen Sie den Mikrowellenherd auf eine flache, ebene Unterlage, die stabil genug ist, um das Gewicht des Geräts zu tragen.
2. Das Gerät sollte nicht an Orten aufgestellt werden, wo Hitze oder Feuchtigkeit erzeugt werden, da sich dadurch die Leistung vermindern könnte.
3. Die Lüftungsschlitze dürfen nicht abgedeckt werden, da dies zu Fehlfunktionen führen kann. Achten Sie darauf, daß ein **MINDESTABSTAND** von 5cm sowohl über dem Gerät als auch seitlich und hinter dem Gerät eingehalten wird.
4. Das Gerät entspricht der EEC-Störstrahlungsnorm. Wenn Sie die Mikrowelle zu nahe bei Fernseh- oder Rundfunkgeräten aufstellen, kann es jedoch zu Empfangsstörungen kommen.



GERÄTE

MATERIAL	VERWENDBARE GERÄTE	VERWENDUNG
Keramik und Glas	Keramik	JA
	Hitzebeständiges Glas	JA
	Glas mit Metalldekoration	NEIN
	Bleikristallglas	NEIN
Porzellan	Ohne Metalldekoration	JA
Töpferware		JA
Kunststoff	Ofen-hitzebeständig	JA
	Plastikhüllen	JA
Metall	Bratpfanne	NEIN
	Aluminiumfolie	JA
Papier	Tassen, Teller, Tücher	JA
Backpapier		JA
Holz		NEIN

Eine Vielzahl von Materialien und Geräten ist für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet. Zu Ihrer eigenen Sicherheit und auch um Schäden an Material und Geräten zu verhindern, sollten Sie für den gewünschten Kochvorgang jeweils das geeignete Material wählen. Die nebenstehende Liste hilft Ihnen bei der richtigen Wahl.

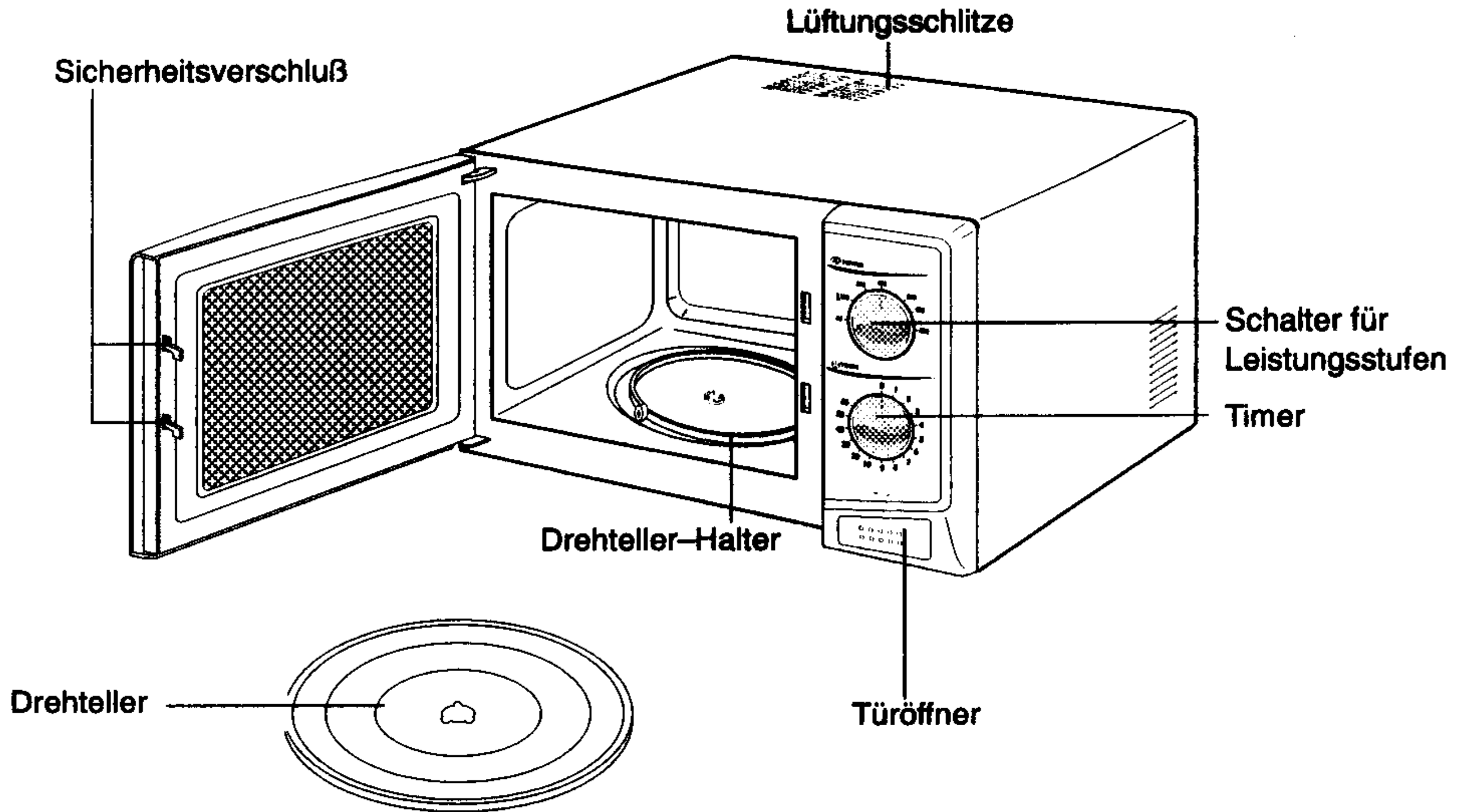
HINWEIS:

- Aluminiumfolie sollten Sie nur zum Abdecken verwenden. Zu viel Folie kann zu Funkenbildung führen.
- Funkenbildung erkennen Sie an einem schnappenden oder krachenden Geräusch, manchmal begleitet von kurzen, hell aufleuchtenden Funken.
- Achten Sie darauf, daß sich keine Metallklammern an den Behältern befinden, die Sie in die Mikrowelle stellen. Metallklammern können sehr heiß werden und ein Feuer verursachen.

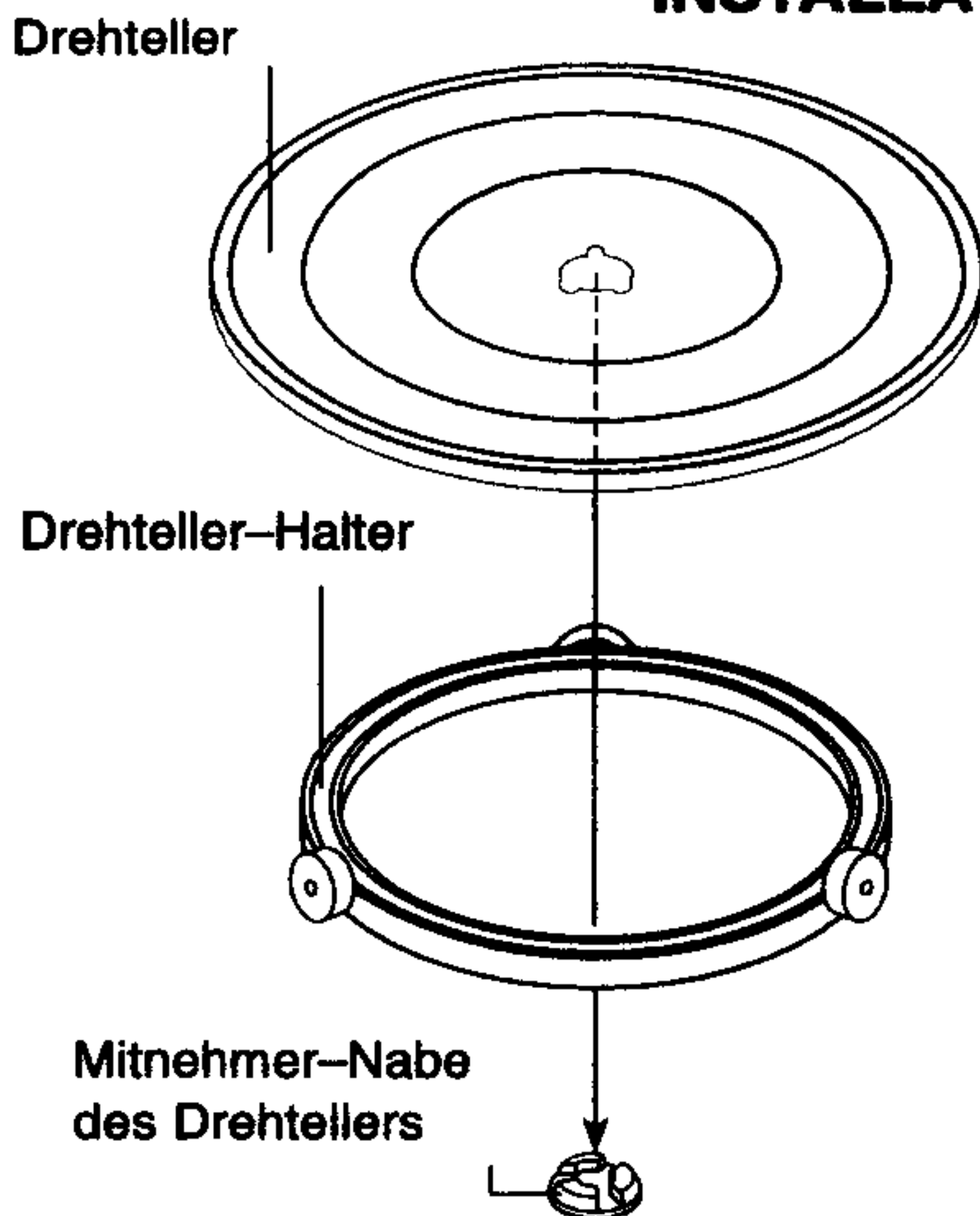
- Wenn Sie Frischhaltefolie verwenden:
 1. Achten Sie darauf, daß die Folie nicht hautnah aufliegt.
 2. Durchstechen Sie die Folie, damit Dampf entweichen kann.
 3. Die Folie sollte das Lebensmittel nicht berühren, da sie bei großer Hitze schmelzen und ankleben kann.

Ihr Mikrowellenherd ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

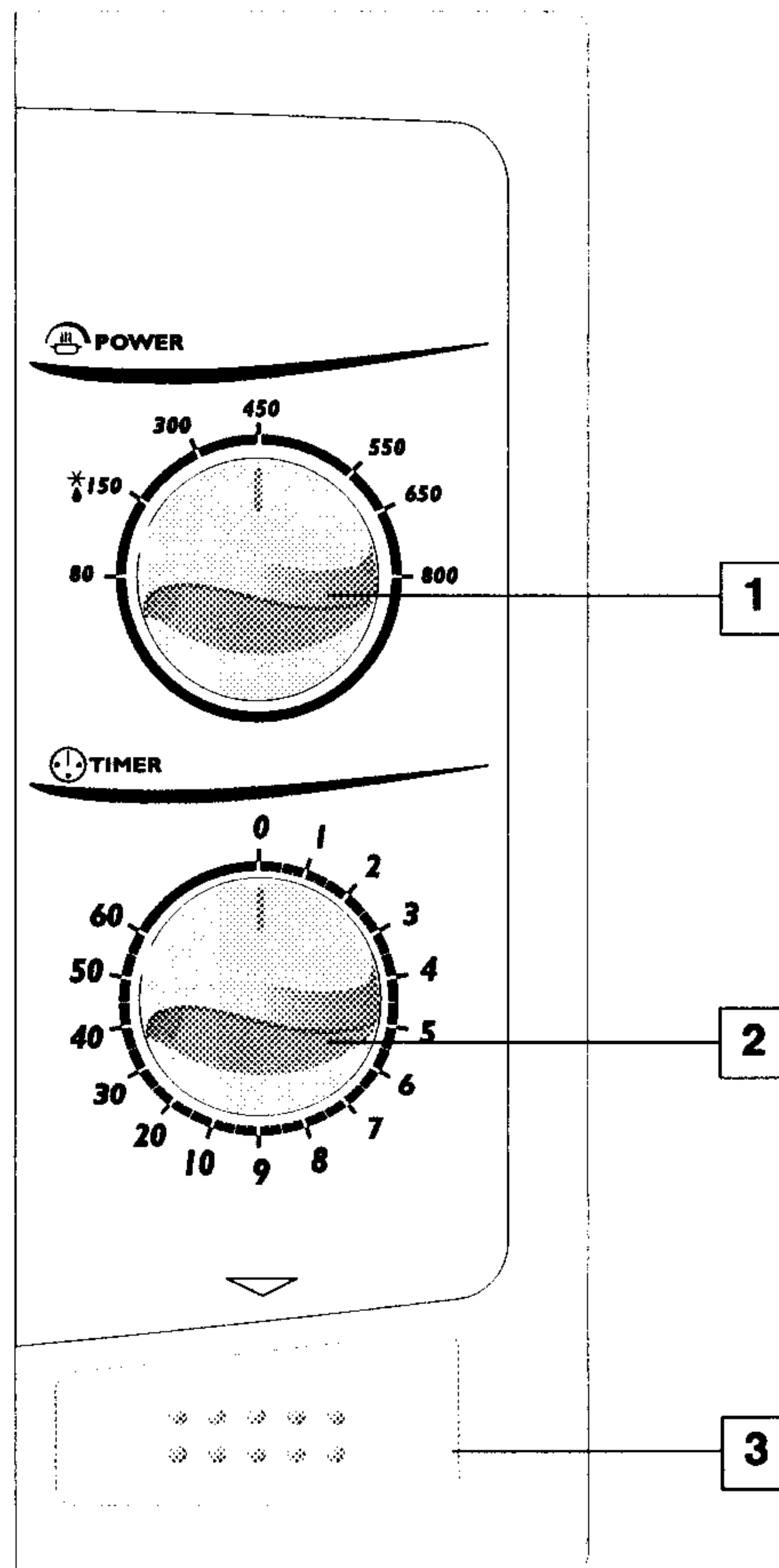
Drehteller	1
Drehteller-Halter	1
Bedienungsanleitung	1



INSTALLATION DES DREHTELLERS

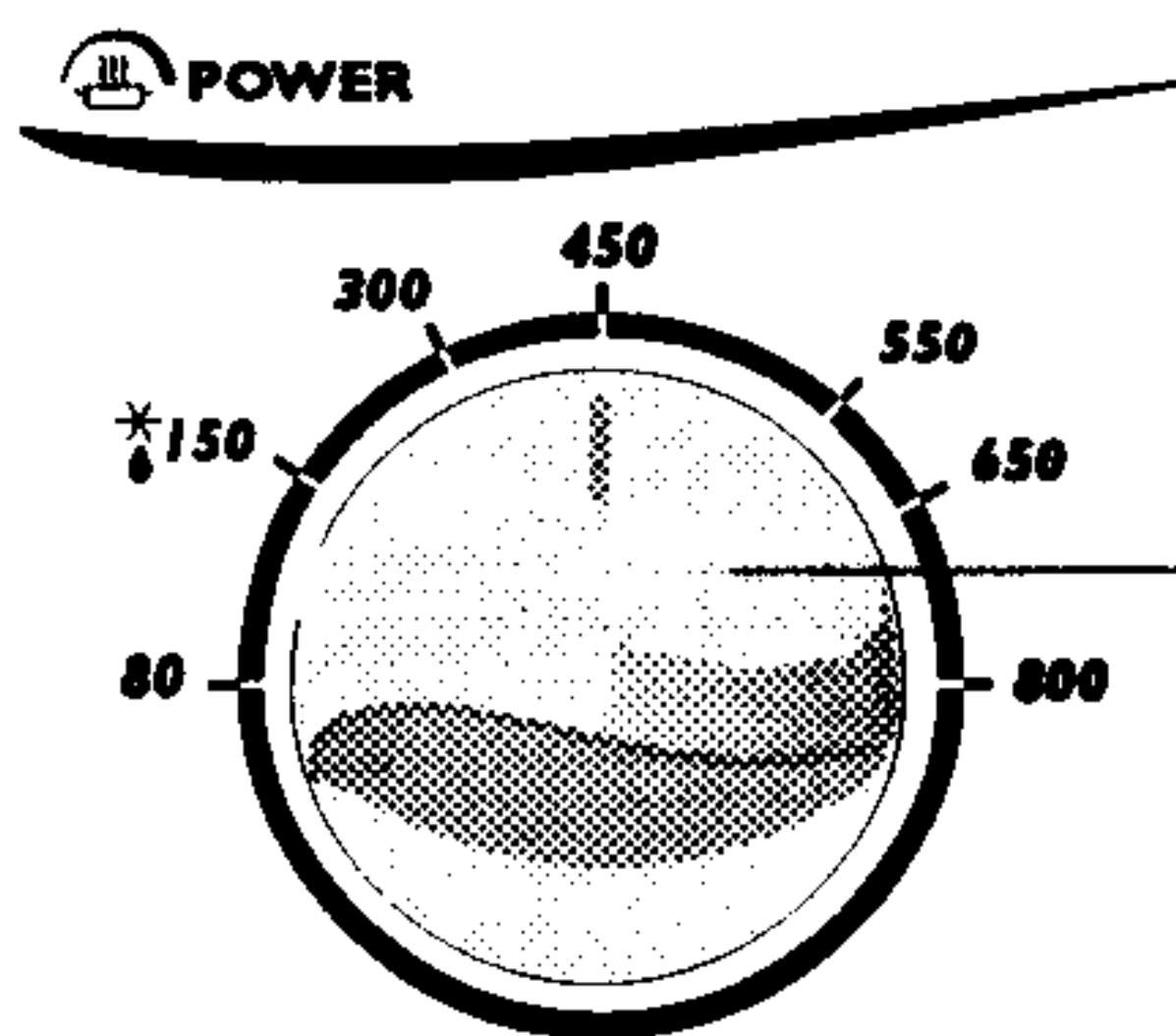


- 1). Legen Sie den Drehteller-Halter auf den Boden des Garraums.
 - 2). Legen Sie den Drehteller auf den Drehteller-Halter, wie in nebenstehender Abbildung gezeigt. Stellen Sie sicher, daß der Drehteller richtig auf der Mitnehmer-Nabe sitzt. Legen Sie den Drehteller niemals mit der unteren Seite nach oben.
- Drehteller und Drehteller-Halter müssen bei Betrieb immer im Gerät installiert sein.
 - Lebensmittel und/oder Behälter mit Lebensmitteln müssen immer auf diesen Drehteller gelegt werden.
 - Der Drehteller kann sich sowohl im Uhrzeigersinn als auch in entgegengesetzter Richtung drehen; dies ist normal.



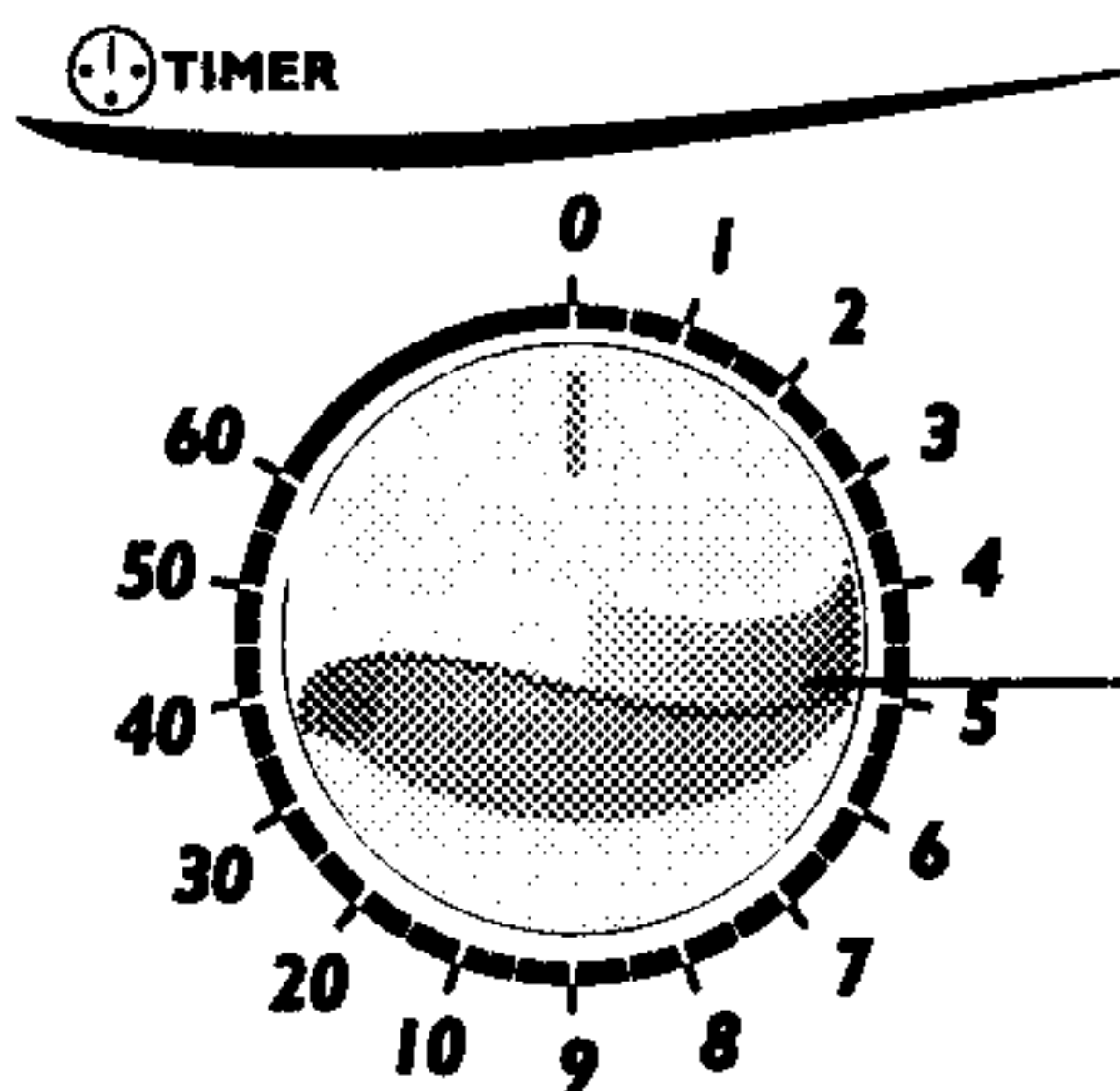
ESM100

1. Schalter für Leistungsstufen
2. Timer
3. Türöffner



1). Legen Sie Speisen in einen passenden Behälter. Öffnen Sie die Tür der Mikrowelle und stellen Sie den Behälter auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür.

2). Wählen Sie mit dem SCHALTER FÜR LEISTUNGSSTUFEN die gewünschte Leistungsstufe.



3). Stellen Sie den TIMER auf die gewünschte Zeit ein. Der Kochvorgang beginnt.

HINWEIS:

- Wenn die Kochzeit weniger als 2 Minuten beträgt, sollten Sie den TIMER zuerst auf einen höheren Wert einstellen und ihn dann auf die gewünschte Kurzzeit zurückdrehen.
- Um die Mikrowelle während des Betriebs auszuschalten, drehen Sie einfach den Timer auf 0.

VORSICHT

Stellen Sie den TIMER nach Beendigung des Kochvorgangs immer auf 0 zurück, da das Gerät sonst weiterarbeitet.

Ihr Etna Mikrowellenherd verfügt über 7 unterschiedliche Leistungsstufen. Damit bestimmen Sie die Geschwindigkeit des Kochvorgangs. Die nachstehende Tabelle enthält entsprechende Hinweise.

LEISTUNGSSTUFE	ANWENDUNG
80W	Weichkäse
150W	Speisen aufwärmen, Auftauen
300W	Abschließen des Kochvorgangs: Garkochen, Dämpfen, Schmoren
450W	Abschließen des Kochvorgangs beim Braten, Garkochen, Dämpfen, Schmoren Käsekuchen backen
550W	Braten
650W	Kuchen backen Fertigmahlzeit erhitzen
800W	Kochen von Wasser usw. Fisch, Gemüse garen

AUFWÄRMEN - PRAKTISCHE TIPS

D

- 1). Speisen mit viel Flüssigkeit, wie Suppen, Eintopf oder ähnliches, können bei maximaler Leistungsstufe aufgewärmt werden. Empfindlichere Lebensmittel, wie Gemüse, Pudding oder Pasteten, wärmen Sie am besten mit der Leistungsstufe 550W auf.
- 2). Achten Sie darauf, daß die Fleisch- oder Fruchtfüllung von Pasteten oder ähnlichen Speisen beim Aufwärmen in sehr kurzer Zeit sehr heiß werden kann.
- 3). Rühren Sie die Speisen nach Möglichkeit um, damit sie gleichmäßig erhitzt werden.
- 4). Decken Sie die Speisen nach Möglichkeit ab, damit sie nicht austrocknen.
- 5). Die Herstellerangaben bezüglich Kochzeit sind lediglich Richtwerte. Sollten nach Ablauf der vorgeschlagenen Kochzeit die Speisen noch

nicht siedend heiß sein, stellen Sie diese in die Mikrowelle zurück und erhitzen Sie sie, bis sie fertig sind - so wie Sie es auch beim Kochen mit einem herkömmlichen Herd tun würden.

- 6). Lassen Sie Speisen nach Ablauf der Kochzeit noch etwas stehen. Dies ist Teil des Kochvorgangs und bewirkt eine gleichmäßige Verteilung der Wärme in der Speise.
- 7). Auf einem Teller angerichtete Speisen sollten so angeordnet werden, daß sich die dichteren Teile, z. B. Fleisch und Kartoffeln, am äußeren Rand des Tellers befinden. Weniger dichte Teile, z. B. Rohgemüse, sollte in die Mitte des Tellers gelegt werden. Bei Gerichten mit Soße oder Bratensoße sollte die Soße separat erhitzt und über das aufgewärmte Gericht gegossen werden, da das Gericht so frischer aussieht.

AUFTAUEN - PRAKTISCHE TIPS

- 1). Es ist besser, für das Auftauen eine etwas kürzere Zeit zu wählen, wenn Sie nicht ganz sicher sind, welche Zeit Sie einstellen müssen. Die Speisen tauen während der Stehzeit weiter auf.
- 2). Zerteilen bzw. trennen Sie aufgetaute Lebensmittel so früh wie möglich. Wenden Sie große Stücke nach Ablauf der halben Aufwärmzeit.
- 3). Wenden Sie große Stücke, z. B. Fleisch, nach Ablauf der halben Aufwärmzeit.
- 4). Entfernen Sie aufgetaute Lebensmittel so schnell wie möglich aus der Mikrowelle.

- 5). Entfernen oder öffnen Sie die Verpackung von tiefgefrorenen Lebensmitteln vor dem Auftauen.
- 6). Geben Sie die Lebensmittel nach dem Auspacken in einen Behälter, der größer ist, als die Verpackung war, um leichtes Umrühren zu ermöglichen.
- 7). Legen Sie Geflügel zum Auftauen zuerst mit der Brust nach unten und wenden Sie es nach der halben Aufwärmzeit. Empfindliche Bereiche wie Flügelspitzen können mit kleinen Stücken weicher Folie geschützt werden.
- 8). Die Stehzeit nach dem Auftauen ist sehr wichtig, um sicherzustellen, daß auch das Innere von großen, dichten Lebensmitteln auftaut, die nicht umgerührt werden können.

AUFTAUEN - ANLEITUNG

D

Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf eine für das Auftauen in der Mikrowelle geeignete Kunststoffunterlage bzw. auf einen Teller. Wenden Sie die Lebensmittel nach Ablauf der halben Auftauzeit.

SPEISENART	AUFWÄRMZEIT	STEHZEIT	HINWEISE
<u>FLEISCH AUFTAUEN</u>			
Braten (Schwein, Rind, Lamm) 900g	25 bis 30 Min.	30 bis 40 Min.	Dünne Bereiche und Ränder mit weicher Folie abdecken. Folie nach halber Aufwärmzeit entfernen. Mehrmals wenden.
Fleischwürfel 450g	10 bis 12 Min.	10 bis 15 Min.	Nach halber Aufwärmzeit umrühren. Aufgetaute Stücke sofort herausnehmen.
Hackfleisch 450g	10 bis 12 Min.	10 bis 15 Min.	Möglichst früh zerteilen. Aufgetaute Stücke sofort herausnehmen.
Steak 450g	10 bis 12 Min.	15 bis 20 Min.	Dünne Ränder mit weicher Folie abdecken. Folie nach halber Aufwärmzeit entfernen.
Kotelett 450g	10 bis 12 Min.	10 bis 15 Min.	Möglichst früh trennen. Koteletts so anordnen, daß dünnere Teile zur Mitte gerichtet sind.
Würstchen 450g	10 bis 13 Min.	10 bis 15 Min.	Möglichst früh trennen. Nach halber Aufwärmzeit neu anordnen. Aufgetaute Würstchen herausnehmen.
Schinkenspeck 225g	6 bis 8 Min.	15 bis 20 Min.	Dünne Ränder mit weicher Folie abdecken. Scheiben möglichst früh trennen und in einer Lage anordnen. Aufgetaute Scheiben herausnehmen.
<u>GEFLÜGEL AUFTAUEN</u>			
Hähnchen, ganz 1350g	35 bis 45 Min.	40 bis 60 Min.	Hähnchen zuerst mit der Brust nach unten legen und nach halber Aufwärmzeit umdrehen. Beine und Flügel mit weicher Folie abdecken.
Hähnchen, Teile 450g	12 bis 15 Min.	10 bis 15 Min.	Dünnere Bereiche gegen die Mitte richten. Beine und Flügel mit weicher Folie abdecken.
<u>FISCH AUFTAUEN</u>			
Ganzer Fisch 450g	10 bis 12 Min.	10 bis 15 Min.	Mehrere Fische so anordnen, daß jeweils Kopf zu Schwanz zu liegen kommt. Dünne Enden mit weicher Folie abdecken. Nach halber Aufwärmzeit neu anordnen. Folie darf Wände des Garraums nicht berühren.
Fischfilet 450g	10 bis 12 Min.	10 bis 15 Min.	In einer ebenen Lage anordnen. Möglichst früh trennen.
Garnelen	8 bis 10 Min.	10 bis 15 Min.	In mikrowellenfestes Gefäß geben. Nach halber Aufwärmzeit umrühren. Aufgetaute Garnelen herausnehmen.

AUFTAUEN - ANLEITUNG

D

BROT UND GEBÄCK AUFTAUEN

Benutzen Sie den Aufsatz zum Auftauen oder Küchenpapier.

SPEISENART	AUFWÄRMZEIT	STEHZEIT	HINWEISE
<u>BROT</u>			
Kleiner Laib	6 bis 7 Min.	10 bis 15 Min.	Brot aus Verpackung entnehmen. Nach halber Aufwärmzeit wenden.
Großer Laib, in Scheiben geschnitten	8 bis 9 Min.	10 bis 15 Min.	Brot aus Verpackung entnehmen. Nach halber Aufwärmzeit wenden. Scheiben möglichst früh trennen.
2 Scheiben	1 Min. 30 Sek.	5 Min.	
1 Brötchen (Semmel)	1 Min. 30 Sek.	5 Min.	
2 Brötchen (Semmeln)	1 Min.30Sek. bis 2Min 5 Min.		
<u>KUCHEN U. TORTEN</u>			
Torte (klein) 450g	7 bis 9 Min.	15 bis 30 Min.	Aus Verpackung entnehmen und auf mikrowellenfesten Teller legen.
Käsekuchen 450g	6 bis 8 Min.	15 bis 30 Min.	
Obstkuchen (gekochte Früchte) 450 g	8 bis 9 Min.	15 bis 30 Min.	
Kuchen 450g	6 bis 7 Min.	15 bis 30 Min.	
<u>BUTTER</u>			
250 g (1 Päckchen)	4 bis 5 Min.	5 bis 10 Min.	Aus Verpackung entnehmen und auf Teller legen.
Fertiggericht 400 g (1 Portion)	7 bis 9 Min.	5 bis 10 Min.	Mit einem Teller oder Mikrowellenfolie abdecken.
<u>OBST UND GEMÜSE AUFTAUEN</u>			
<u>OBST</u>			
Weiche Beerenfrüchte 225g	4 bis 5 Min.	5 bis 10 Min.	In einer Lage in flaches Gefäß geben. Nach halber Aufwärmzeit umrühren.
<u>GEMÜSE</u>			
			Gemüse muß vor dem Kochen in der Mikrowelle nicht aufgetaut werden. Alle Gemüsearten können auf der Leistungsstufe 800W aufgetaut und gekocht werden.

BEDIENUNG

F: Das Kontrollämpchen der Mikrowelle leuchtet nicht. Welches sind die möglichen Ursachen?

A:

- Die Tür ist nicht richtig geschlossen.
oder
- Die Glühbirne ist defekt.

F: Warum kommt Dampf aus den Lüftungsschlitzen?

A: Beim Kochen entsteht Dampf. Dieser Dampf entweicht durch die Lüftungsschlitze.

F: Kann die Mikrowelle beschädigt werden, wenn sie in leerem Zustand betrieben wird?

A: Ja. Die Mikrowelle darf niemals in leerem Zustand oder ohne korrekt eingesetzten Drehteller betrieben werden.

F: Warum sind manchmal nach dem Einschalten der Mikrowelle Geräusche vom Drehteller zu hören?

A: Geräusche entstehen, wenn der Drehteller-Halter und/oder der Garraum nicht sauber sind. Bei gründlicher und häufiger Reinigung sollten keine oder fast keine Geräusche zu hören sein.

F: Die Anleitungen zur Verwendung von Aluminiumfolie sind verwirrend. In welchen Fällen sollte Aluminiumfolie verwendet werden?

A: Aluminiumfolie sollte verwendet werden, um Lebensmittel abzudecken und so vor Überhitzung oder zu starkem Auftauen zu schützen. Verwenden Sie zum Abdecken kleine, flache Stücke.

F: Warum wird eine Stehzeit nach Abschluß der Kochzeit empfohlen?

A: Die Stehzeit ist sehr wichtig. Beim Mikrowellen-Verfahren entsteht die Hitze nur in der Speise, nicht im Herd. Bei vielen Lebensmitteln ist die entstehende Hitze so groß, daß der Kochvorgang auch nach dem Herausnehmen der Speise aus der Mikrowelle weiter andauert. Bei großen Fleisch- und Gemüsestücken oder Kuchen ist die Stehzeit notwendig, damit das Innere sich vollständig erhitzt, ohne daß der äußere Teil zerkocht.

F: Warum treten manchmal Funken und krachende Geräusche in der Mikrowelle auf.

A: Dies kann mehrere Ursachen haben:
Der verwendete Behälter hat Metallteile.
Eine Metallklammer oder ein anderer Metallgegenstand befindet sich in der Mikrowelle.
Sie haben zu viel Aluminiumfolie verwendet.

F: Warum schlägt sich Kondenswasser an den Wänden des Garraums nieder?

A: Dies ist normal. Beim Kochen in der Mikrowelle entsteht mehr Kondenswasser, als über den Lüfter abgezogen werden kann.

F: Warum platzen Eier manchmal in der Mikrowelle?

A: Es bildet sich Dampf unter der Membrane des Eis. Durchstechen Sie die Membrane, bevor Sie Eier in der Mikrowelle erhitzen.

VORSICHT: Eier dürfen nicht in der Schale erhitzt werden, da sie explodieren können.

F: Warum ist Rührei nach dem Erhitzen manchmal etwas trocken?

A: Eiergerichte trocknen aus, wenn sie zu stark oder zu lange erhitzt werden. Bei Eiergerichten müssen Sie die Kochzeit von Fall zu Fall unterschiedlich einstellen. Mögliche Ursachen:

- Eier können unterschiedlich groß sein.
- Die Temperatur des Eis bei Beginn des Kochvorgangs kann unterschiedlich sein.
- Kochgeräte unterschiedlicher Form erfordern unterschiedliche Kochzeiten.
- Eier kochen während der Stehzeit weiter.

F: Warum platzen Bratäpfel manchmal während des Kochvorgangs?

A: Sie müssen die obere Hälfte der Äpfel schälen. Das Innere der Äpfel dehnt sich während des Kochvorgangs aus.

F: Wie verhindert man das Überkochen von Flüssigkeiten?

A: Verwenden Sie ein größeres Gefäß als sonst. Wenn Sie während des Kochvorgangs die Tür der Mikrowelle öffnen oder den Timer auf 0 stellen, hört die Flüssigkeit auf zu kochen.

F: Warum werden die Behälter, in denen die Speisen in der Mikrowelle erhitzt werden, eben falls heiß?

A: Die heißen Speisen geben die Hitze an den Behälter weiter. Benutzen Sie Topflappen beim Herausnehmen der Behälter aus der Mikrowelle.

F: Hat die Dichte einer Speise Einfluß auf die Kochzeit?

A: Ja. Feste, dichte Speisen, z. B. Fleisch, benötigen eine längere Kochzeit als leichte, poröse Speisen wie Brot, Pudding oder Gebäck. Dies liegt daran, daß die Mikrowellen in feste, dichte Speisen nicht so tief eindringen können.

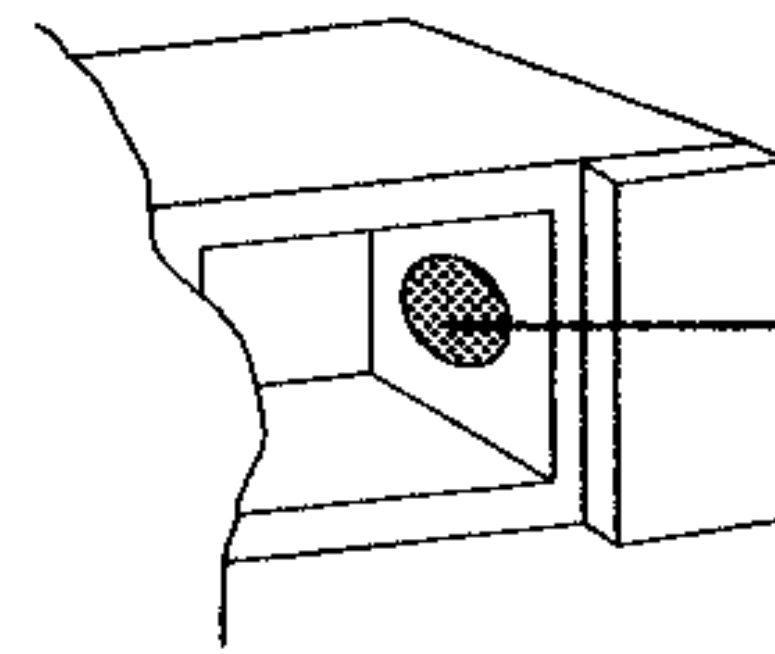
VORSORGE UND REINIGUNG

D

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

DER GARRAUM

Der Herd muß unbedingt stets saubergehalten werden. Der Garraum sollte nach jeder Benutzung gereinigt und trockengewischt werden. Mit einer milden Reinigungslösung reinigen, dabei besonders auf die Zugangstür (s. Darstellung gegenüber) und auf den Schließbereich der Tür achten. Es muß besonders darauf geachtet werden, daß kein Wasser durch die kleinen Öffnungen in den Herdwänden gelangt. Mit einem weichen Tuch trockenreiben. Niemals scheuernde Reinigungsmittel verwenden, da diese den Garraum beschädigen können.



Abdeckung der Mikrowellenabzugsöffnung

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

ENTFERNBARE TEILE

Den Glasdreheller und die Rollenaufgabe können zum leichteren Reinigen herausgenommen werden. Mit warmer Seifenlauge abwaschen und trocknen.

DIE AUSSENSEITE DES HERDES

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

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFE

Betriebsprobleme können Sie in vielen Fällen selbst beheben. Versuchen Sie anhand des folgenden Diagramms, den Fehler zu finden und die empfohlenen Schritte zur Behebung des Problems

auszuführen. Funktioniert der Mikrowellenherd danach immer noch nicht richtig, so wenden Sie sich an die nächste ETNA Kundendienststelle:

PROBLEME

Mikrowelle läßt sich nicht starten

Funken- oder Lichtbogenbildung

Ungleichmäßig erhitzte Speisen

Zu stark gekochte Speisen

Zu wenig gekochte Speisen

Auftauen funktioniert nicht richtig

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

MÖGLICHE URSACHEN

Ist das Netzkabel angesteckt?

Ist die Tür geschlossen?

Kochzeit ist nicht eingestellt.

Verwenden Sie nur mikrowellenfeste Behälter.

Speisen vollständig auftauen.

Speise wenden bzw. umrühren.

Gerät niemals in leerem Zustand einschalten.

Korrekte Kochzeit/Leistungsstufe einstellen.

Lüftungsschlitze der Mikrowelle müssen frei sein.

Technische gegevens	38
Veiligheidsvoorschriften	
<hr/>	
Hoe kan u uw oven veilig gebruiken ?	38
Andere belangrijke veiligheidsvoorschriften	39
Opstelling en kennismaking met de oven	
<hr/>	
Installatie	40
Ovengerei	40
Onderdelen en accessoires van de oven	41
Bedieningspaneel van de oven	42
Gebruiksaanwijzing en kookfiches	
<hr/>	
Gebruiksaanwijzing	43
Tips voor het opwarmen	44
Tips voor het ontdooien	44
Handleiding voor het ontdooien	45-46
Onderhoud van de microgolfoven	
<hr/>	
Vraag en antwoord	47
Onderhoud en schoonmaak	48
Vooraleer u beroep doet op onderhoudspersoneel	48

Lees deze handleiding aandachtig vooraleer u uw microgolfoven gebruikt. Als u deze aanwijzingen precies volgt, zal u hem lang kunnen blijven gebruiken.

ESM100

Voedingsspanning	230V
Maximale uitgangsvermogen	800W*
Buitengrootte (B x H x D)	470 x 370 x 284 mm
Nettogewicht	16 kgs

* volgens de IEC 705 tests.

HOE KAN U UW OVEN VEILIG GEBRUIKEN ?

1. Voor het koken van water en van andere vloeistoffen maakt u gebruik van een pot met grote opening, zodat de luchtbelletjes vrij kunnen ontsnappen en de vloeistof niet gaat overkoken. Als u geen luchtbelletjes ziet, kan er oververhitting optreden en kan de hete vloeistof plots gaan overkoken.
2. Gebruik de oven niet als hij leeg is. Dit veroorzaakt schade aan het toestel.
3. U kan in de oven niet frituren. Door de hoge temperaturen kan het vet niet onder controle gehouden worden. Het zou kunnen oververhitten.
4. De potten die u in de oven plaatst, mogen nooit volledig gesloten zijn. Het is weliswaar nodig een deksel te voorzien, maar dat mag niet luchtdicht op de pot vastzitten.
5. Als kleine hoeveelheden voedsel met een laag vochtigheids- of een hoog vet- of suikergehalte te lang opnieuw opgewarmd worden, dan kunnen ze verbranden, uitdrogen of vuur vatten. Let erop dat de verwarming-/kooktijd bijzonder kort is

; zo zijn er bijvoorbeeld slechts 15 seconden nodig om een pastei of iets dergelijks te verwarmen.

6. Bij voedsel dat een huid of een membraan heeft, zoals aardappelen, tomaten, appels, worsten enz. moet u deze altijd doorprikken, dit om te vermijden dat er zich stoom zou opstapelen in de voedingsmiddelen die dan zouden ontploffen
7. Als u voor het opwarmen van voedsel gebruik maakt van wegwerppotten, bijvoorbeeld van plastic, papier of ander brandbaar materiaal, is het verstandig om dit tijdens het koken af en toe na te kijken.

OPMERKING:

Het is heel normaal dat er zich tijdens de kookcyclus stoom vormt rond de deuropening, dat de deur beneveld geraakt of zelfs dat er waterdruppeltjes onder de deur verschijnen. Dit is gewoon het gevolg van de condensatie van de warmte van het voedsel en heeft geen weerslag op de veiligheid van uw oven. De deur is er niet voor ontworpen de ovenruimte volledig af te sluiten, maar het speciale ETNA ontwerp draagt wer bij tot de veiligheid van het toestel.

HOEWEL UW OVEN UITGERUST IS MET VEILIGHEIDSVORZIENINGEN IS HET BELANGRIJK DEVOLGENDE PUNTEN NA TE LEVEN :

- a. Knoei niet met veiligheidsvergrendelingen.
- b. Plaats geen voorwerpen tussen de oven en de deur, en vermijd dat er etensrestjes aan de verzegelingsoppervlaktes blijven kleven. De verzegelingen moeten regelmatig gereinigd worden met een zacht detergent, gespoeld en gedroogd. Gebruik hiervoor nooit slijppoeder of schuurmiddelen.
- c. Als de deur open is, mag er niet aan de deur getrokken worden ; zo zou een kind dat aan de open deur gaat trekken bijvoorbeeld de oven naar voren kunnen doen vallen, waardoor het zich zou kunnen verwonden.
- d. Als u schade merkt, gebruik de oven dan niet. Neem contact op met de dichtstbijzijnde **ETNA KLANTENDIENST**
- e. Kinderen mogen het apparaat alleen zonder toezicht van volwassenen gebruiken mits zij instructies gekregen hebben over hoe zij het apparaat veilig kunnen bedienen en zij bewust gemaakt zijn van de gevaren van verkeerde bediening.

ANDERE BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVoORSCHRIFTEN NL

Gelieve bij het gebruik van de oven rekening te houden met de volgende veiligheidsvoorschriften :

1. Lees aandachtig de volledige handleiding vooraleer u het toestel voor het eerst gebruikt.
2. Zoals voor alle kooktoestellen moet u ook hier het toestel van dichtbij volgen om brandrisico's in de oven te vermijden.

Mocht er brand uitbreken :

- Hou de deur van de oven gesloten.
- Schakel de oven uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact of sluit de hoofdelectriciteitstoevoer af.

Nog andere veiligheidsvoorschriften die u niet uit het oog mag verliezen :

1. Gebruik geen losse draden in de oven. Controleer bij de aankoop of er geen draden loszitten aan de onderdelen. Mocht dit toch het geval zijn, neem ze dan weg vooraleer u voedsel in de oven plaatst.
2. Hou de binnenkant van de oven proper. Voedselrestjes die aan de wanden blijven kleven, verminderen de doeltreffendheid van de microgolven.
3. Verwarm geen voedsel of vloeistoffen in flessen of kruiken met een stop op. De lucht moet uit het recipiënt kunnen ontsnappen.
4. Voor het verwarmen van melk of van babyvoedsel moet het toestel op **450W** staan. Nadien moet u er grondig in roeren en nagaan of het wel de juiste temperatuur heeft voor de baby.

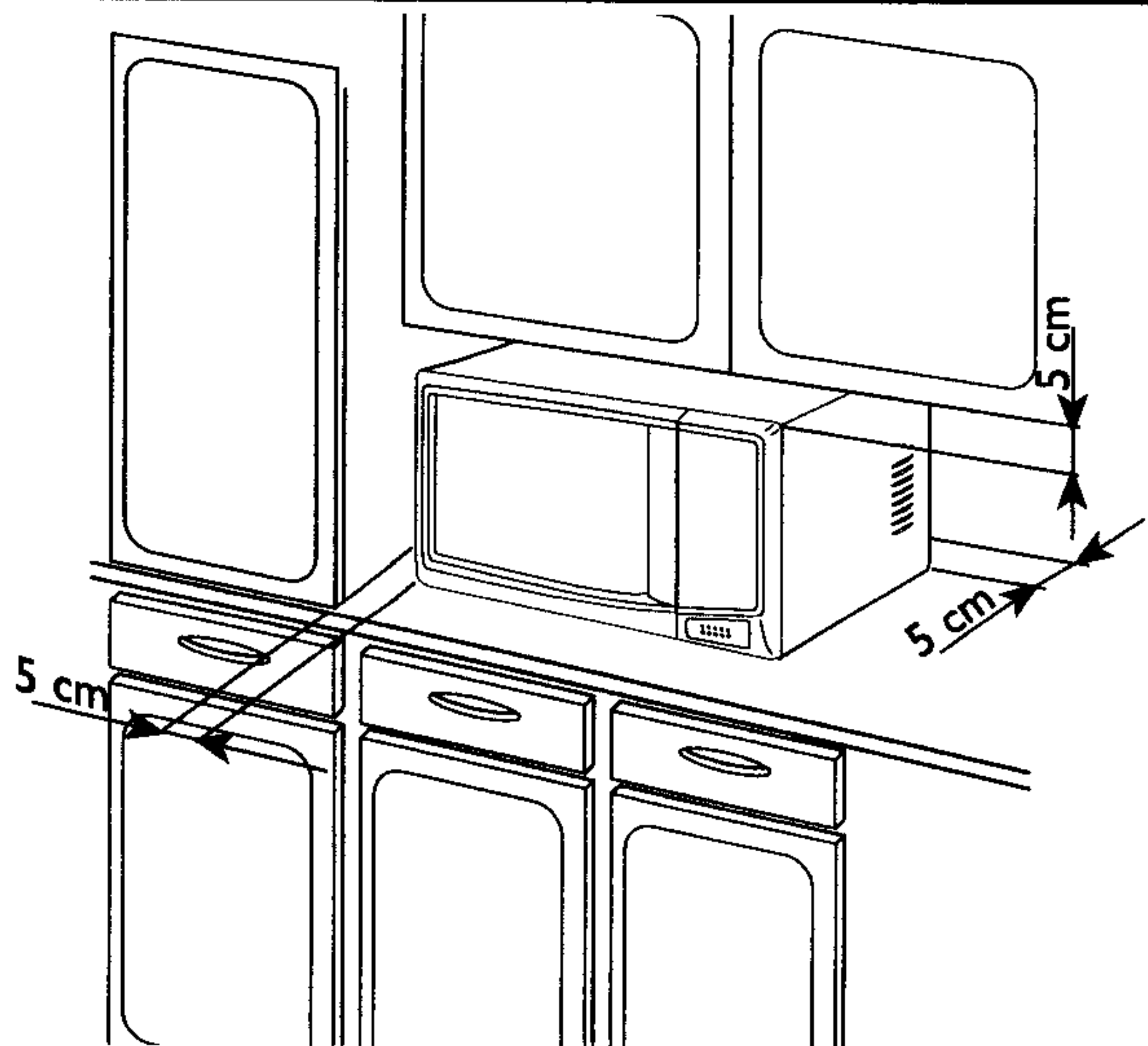
- (a) Regel of herstel de microgolfoven niet zelf. Gebruik de oven niet als hij beschadigd is, tot dat hij hersteld is door een onderhoudsingenieur die een opleiding genoten heeft van de producent.
- (b) Alleen degelijk opgeleide onderhoudsingenieurs kunnen het toestel regelen of herstellen. Voor alle andere mensen is het gevaarlijk deze werken uit te voeren.
- (c) Indien de stroomkabel beschadigd is, moet - om risico's te voorkomen - deze vervangen worden door de fabrikant of diens vertegenwoordiger of door een andere, hiertoe bevoegde persoon.
- (d) In geen geval mag de gebruiker delen of schroeven wegnemen.
DIT ZOU HEEL GEVAARLIJK KUNNEN ZIJN.

HOU DEZE HANDLEIDING BIJ

PLAATSING VAN DE OVEN

NL

1. Plaats de oven op een horizontaal, effen oppervlak dat stevig genoeg is om het gewicht van de oven te dragen.
2. Plaats de oven niet waar hitte of vocht ontstaat, want dat kan de doeltreffendheid van het toestel verminderen.
3. Als u de verluchtingsopeningen bedekt, kan dat gevolgen hebben voor de werking van de oven. Om die reden moet u altijd 5 cm ruimte vrijlaten tussen de bovenkant, de zijkanten en de achterkant van het toestel en andere voorwerpen.
4. Deze oven voldoet aan de radio-interferentierichtlijn van de EEG 89/336/EEG. Desondanks kan interferentie niet uitgesloten worden als hij te dicht bij een radio of een televisietoestel geïnstalleerd is. Om die redenen kan u deze toestellen best zo ver mogelijk van elkaar installeren.



OVENGEREI

MATERIAAL	GEREI	GEBRUIK
keramiek en glas	bruineerschaal	ja
	warmtebestendig glas	ja
	glas met metalen versiering	neen
	loodglas	neen
porselein	zonder metalen versiering	ja
aardewerk		ja
plastic	traditioneel warmtebestendig overgerei	ja
	plastic folie	ja
metaal	metalen pan	neen
	aluminiumfolie	ja
	papier kopjes, borden, handdoeken	ja
	waspapier	ja
	hout	neen

U kan gebruik maken van heel wat verschillende soorten materialen en gerei om in uw microgolfoven te koken. Voor uw eigen veiligheid en om schade aan het gerei en aan de oven te vermijden raden wij u wel aan geschikt materiaal en gerei te kiezen in functie van de kookmethode. Deze lijst is een algemene handleiding die u kan helpen bij het kiezen van het juiste materiaal en gerei.

OPMERKINGEN :

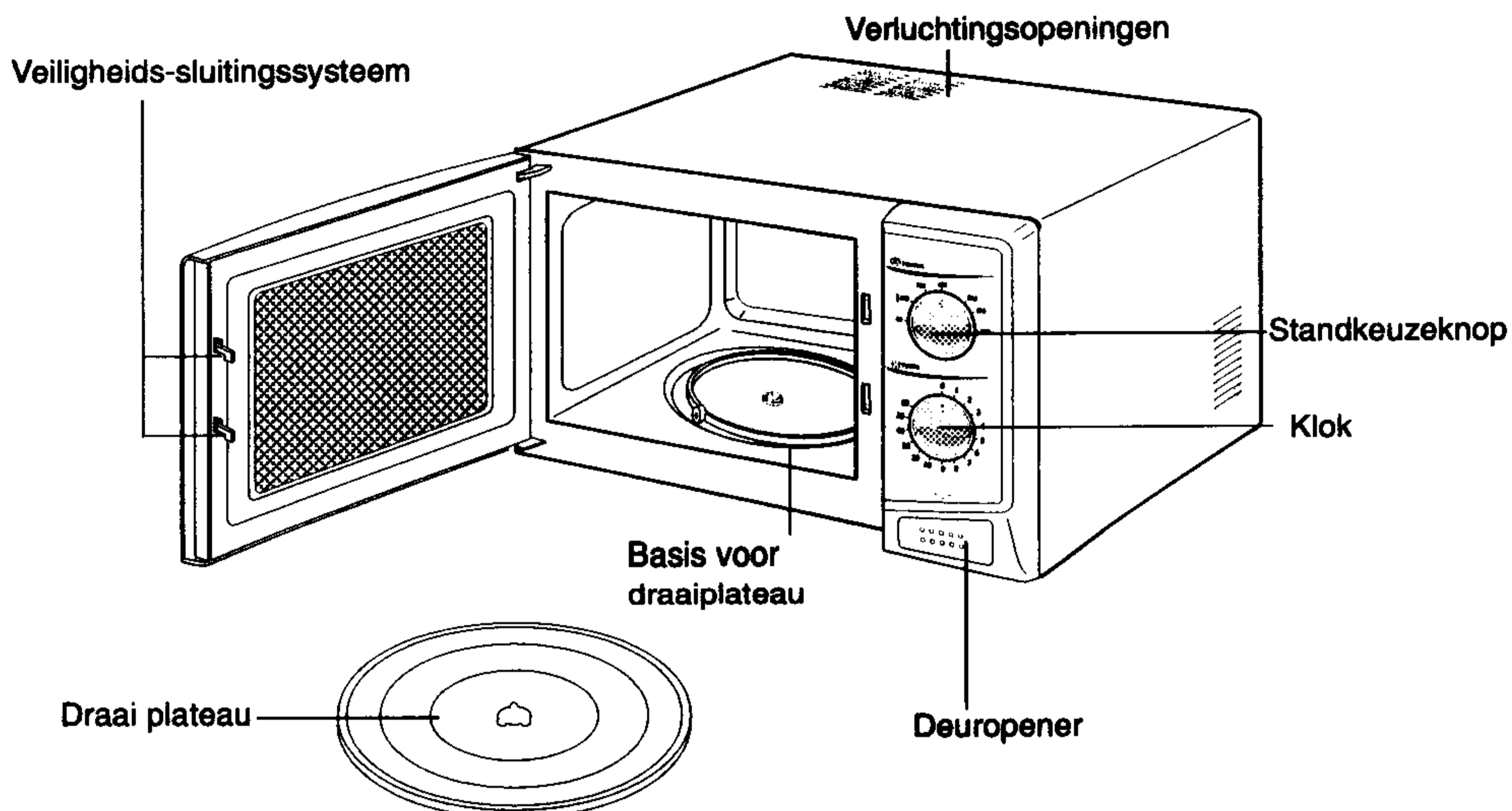
- Gebruik alleen aluminiumfolie om voedingsmiddelen af te dekken. Als u er teveel gebruik van maakt kan dit vonken veroorzaken.
- Vonken gaan gepaard met knalgeluiden en soms met felle lichtflitsen.
- Gebruik geen metalen afsluitstrips om papier of plastic zakken mee te sluiten. De afsluitstrips verhitten en kunnen brand veroorzaken.

- Als u plasticfolie gebruikt :

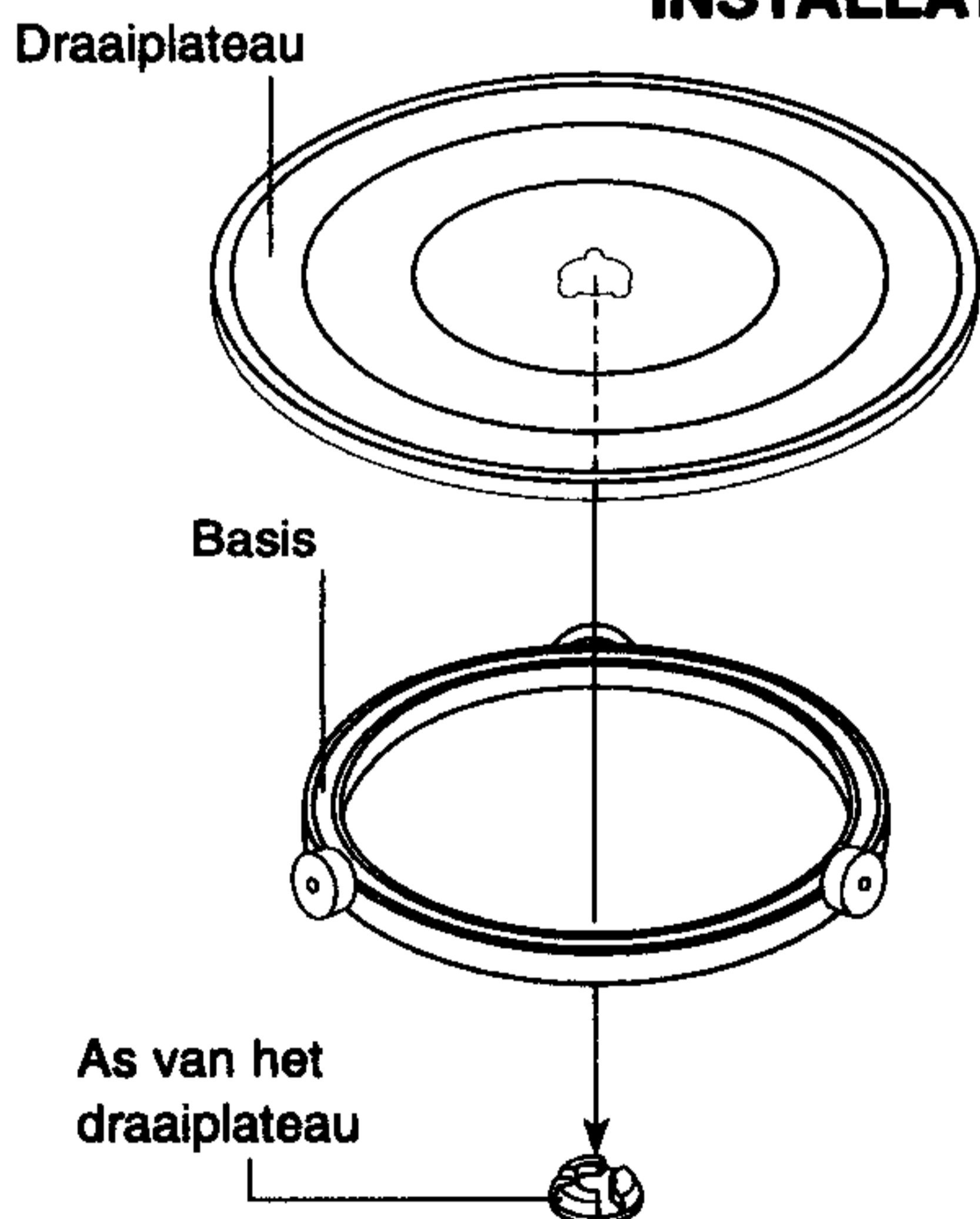
1. Zorg ervoor dat de folie niet te strak zit.
2. Prik de folie door zodat de stoom kan ontsnappen.
3. Zorg ervoor dat de folie niet in contact komt met de voedingswaren. Wanneer het voedsel warm wordt zou de folie namelijk kunnen smelten.

Bij uw oven worden devolgende accessoires geleverd :

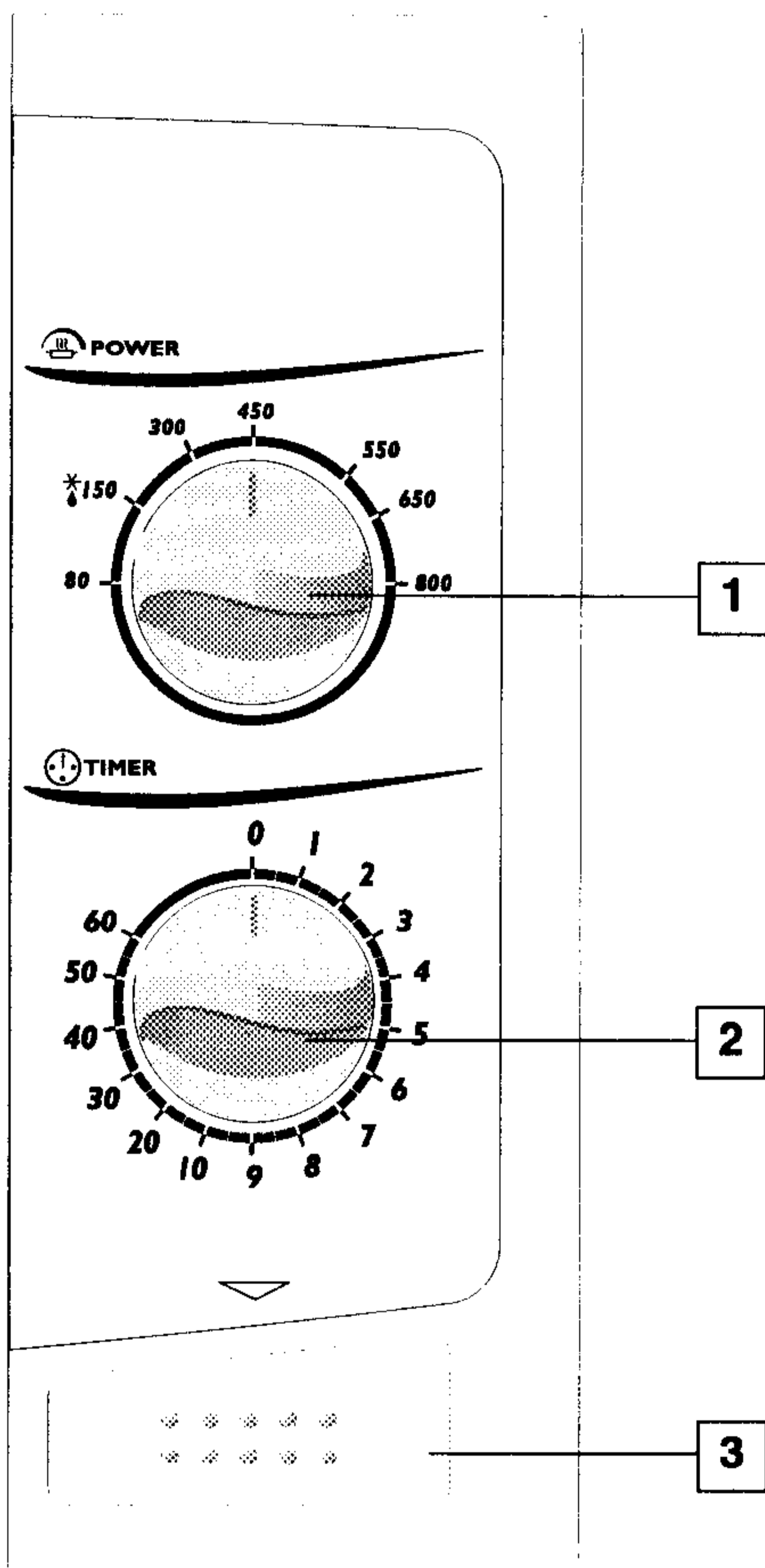
Draaiplateau	1
Basis voor draaiplateau	1
Handleiding	1



INSTALLATIE VAN HET DRAAIPLATEAU

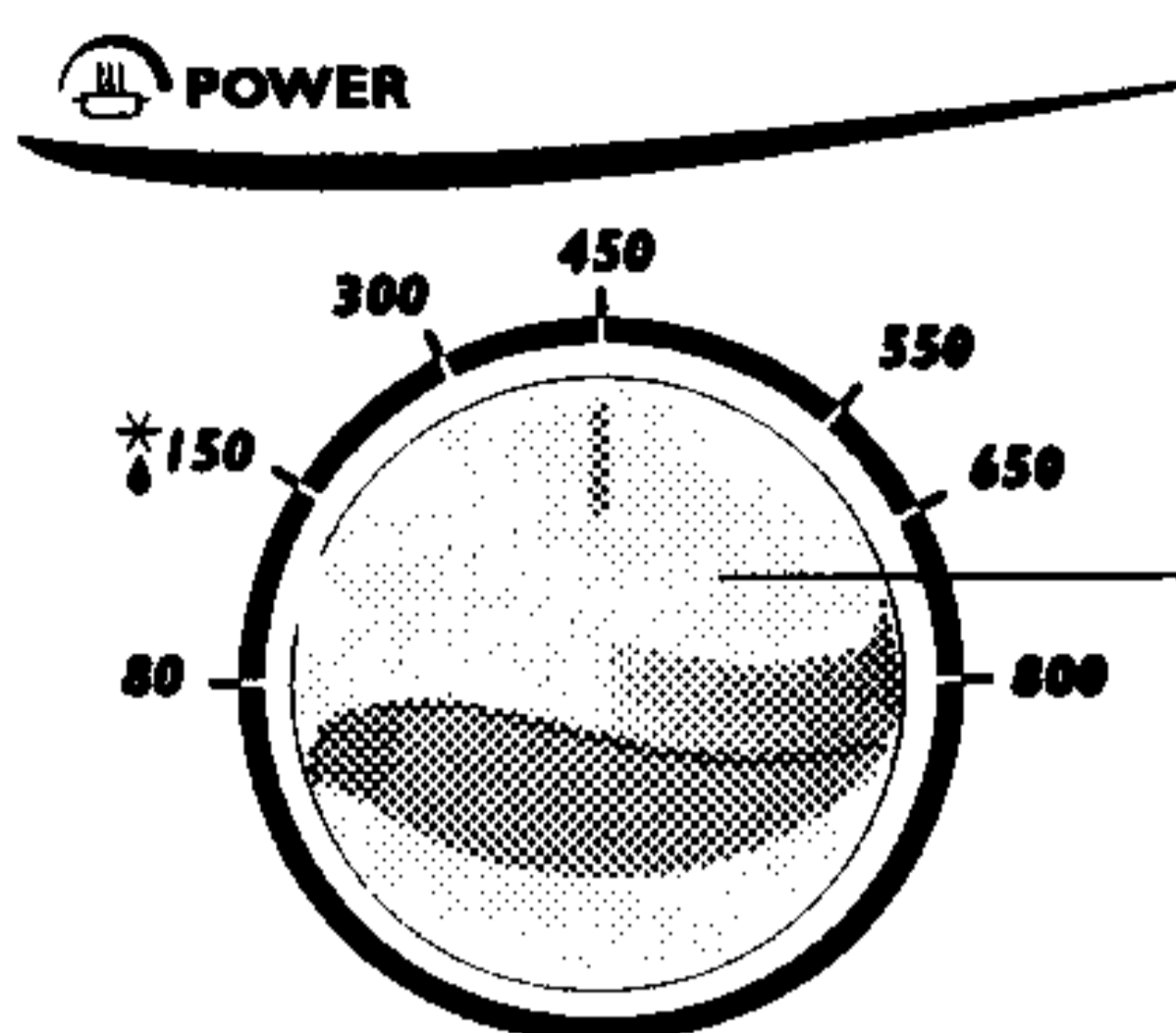


1. Plaats de basis op de bodem van de oven.
 2. Plaats het draaiplateau bovenop de basis (zie figuur). Zorg ervoor dat het middelpunt van het draaiplateau precies in de as van het draaiplateau past. **Installeer het draaiplateau nooit onderste boven.**
- Bij het koken moet u zowel de basis als het draaiplateau altijd gebruiken,
 - Om te koken plaatst u altijd het voedsel of het recipiënt met het voedsel op dit draaiplateau.
 - Dit draaiplateau draait zowel in uurwijzerzin als in tegenuurwijzerzin, Dit is normaal.



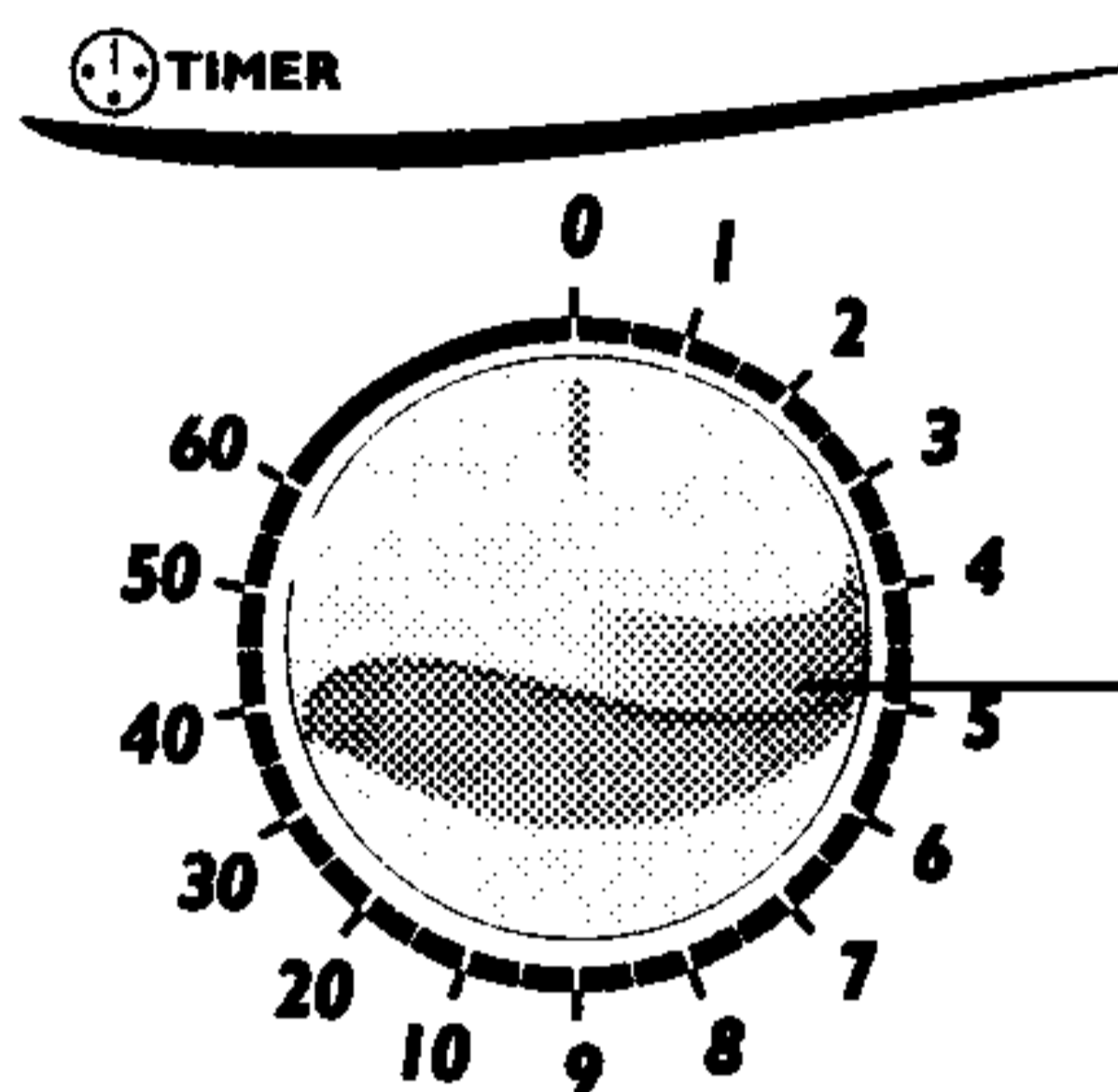
ESM100

- 1. Standkeuzeknop
- 2. Klok
- 3. Deuropener



1. Open de deur, plaats het eten op het draaiplateau en sluit de deur.

2. Zet de standkeuzeknop op de gewenste stand.



3. Zet de KLOK op de gewenste tijd. De oven begint te koken.

OPMERKING :

- *Als de kooktijd minder dan 2 minuten lang is, draai de KLOK dan eerst op een langere tijd, en schakel ze dan terug tot de gewenste tijd.*
- *Als u tijdens het koken de oven wil uitschakelen hoeft u alleen maak de klok op 0 te zetten. Anders blijft de microgolfoven verder werken.*

OPGEPAST :

- Let erop dat u na gebruik de KLOK altijd opnieuw op 0 schakelt, anders blijft de oven verder werken.

Met behulp van uw ETNA-microgolfoven kan u 7 verschillende standen kiezen, die telkens met een andere kooksnelheid overeenstemmen. In het overzicht hieronder vindt u het geschikte gebruik voor elke stand.

STANDKEUZEKNOP	AANBEVOLEN GEBRUIK
80W	Roomkaas zachter maken
150W	Warmhouden van voedsel, ontdooien
300W	Beëindigen van de kookcyclus van sommige stoof pannen en hutsepotten
450W	Beëindigen van de kookcyclus van gebraden of gestoofd rundsvlees Beëindigen van de kookcyclus van sommige stoofpannen en hutsepotten Gebakken vla en kaasgebak
550W	Vlees roosteren
650W	Cakes bakken Opwarmen van voorgekookt voedsel
800W	Vloeistoffen koken Vis bakken en groenten koken

TIPS VOOR HET OPWARMEN

NL

1. Voedsel met een hoog vochtgehalte zoals soepen kunnen zonder problemen op de hoogste stand opgewarmd worden. Meer delicate spijzen zoals groenten, puddings en pasteien kunnen best op een wat lager niveau opgewarmd worden, namelijk op **800W**.
2. Pas op bij het opwarmen van pasteien of taartjes met een vlees- of fruitvulling. De vulling kan heel vlug heel warm worden.
3. Roer indien mogelijk in het voedsel om een gelijkmatige verspreiding van de warmte te bereiken.
4. Bedek indien mogelijk het voedsel om het vocht tegen te houden.
5. De kooktijd die de voedselproducent vermeldt, moet enkel als aanbeveling beschouwd worden. Als bij het verstrijken van de aangegeven kooktijd het voedsel nog niet

helemaal warm is, plaats het dan opnieuw in de oven en kook het opnieuw, net zoals u met een traditionele oven zou doen.

6. De nagaarperiode (rustperiode) is heel belangrijk. Het maakt deel uit van het kookprocédé en zorgt ervoor dat de temperatuur gelijkmatig verdeeld wordt in het voedsel.
7. Bij het opwarmen van maaltijden op een bord moet u het dichte voedsel (bv. vlees en aardappelen) aan de rand van het bord schikken, terwijl het lossere voedsel (bv. groenten) in het midden van het bord gelegd wordt. Als u jus of saus gebruikt bij uw maaltijd, kan u deze best gescheiden opwarmen en achteraf over het opgewarmde bord gieten. Dit geeft aan uw bord een frisser voorkomen.

TIPS VOOR HET ONTDOOIEN

1. Als u niet precies weet hoe lang de ontdooiingstijd is, kan u hem beter onderschatten. Het voedsel zal ook tijdens de rusperiode nog verder ontdooien.
2. Scheid het voedsel zo vlug mogelijk van elkaar.
3. Grote stukken, zoals een gebrad, moeten halverwege de ontdooiingstijd gekeerd worden.
4. Verwijder ontdooid voedsel zo vlug mogelijk.
5. Open de verpakking of neem ze weg vooraleer u begint te ontdooien.

6. Plaats het voedsel in een grotere pot dan die waarin het ingevrozen werd. Op die manier kan u er gemakkelijker in roeren.
7. Bij het ontdooien van gevogelte keert u eerst de borst naar de onderkant. Halverwege de ontdooiingstijd draait u het gevogelte om. Delicate delen zoals de topjes van de vleugels kunnen met kleine stukjes zachte folie afgedekt worden.
8. De rustperiode is heel belangrijk, in het bijzonder voor grote, dichte voedingsstoffen die niet geroerd kunnen worden. Dankzij deze periode kan de kern van het voedsel volledig ontdooid geraken vooraleer de eigenlijke kookcyclus begint.

Haal het voedsel uit de verpakking en plaats het op een plastic ontdooiingsrek of om een ovenvast bord, Keer het voedsel halverwege de ontdooiingstijd.

VOEDSEL	ONTDOOIINGS TIJD	RUSTTIJD	WERKWIJZE
VLEES			
Gerbraad (Varkens,runds,lamsvlees) 900g	25 - 30 Min.	30 - 40 Min.	Bescherm dunne en uitstekende delen met zachte stukjes folie, en neem ze halverwege de ontdooiings tijd weg. Keer regelmatig om.
Vlees in blokjes 450g	10 - 12 Min.	10 - 15 Min.	Roer halverwege de ontdooiings tijd, neem ontdooide stukken meteen weg.
Pasteivulling 450g	10 - 12 Min.	10 - 15 Min.	Breek zo vlug mogelijk in stukken. Neem ontdooide stukken meteen weg.
Biefstuk 450g	10 - 12 Min.	15 - 20 Min.	Bescherm dunne en uitstekende delen met zachte folie. Neem de folie halverwege de ontdooiings tijd weg.
Karbonades 450g	10 - 12 Min.	10 - 15 Min.	Scheid de stukken zo vlug mogelijk van elkaar. Plaats de karbonades zo datde fijnste delen in het midden liggen.
Worsten 450g	10 - 13 Min.	10 - 15 Min.	Scheid ze zo vlug mogelijk van elkaar. Herschik ze halverwege de ontdooiings tijd. Neem ontdooide wersten weg.
Spek	6 - 8 Min.	15 - 20 Min.	Bescherm de dunne uiteinden met 225g zachte folie. Scheid de plakjes zo vlug mogelijk van elkaar, en leg ze in een dunne laag.Neem ontdooide plakjes weg.
GEVOGELTE			
Kip, volledig 1350g	35 - 45 Min.	40 - 60 Min.	Begin de ontdooiing met de kippeborst naar beneden. Keer halverwege de ontdooiings tijd. Bescherm poten en vleugels met zachte folie.
Stukken kip 450g	12 - 15 Min.	10 - 15 Min.	Schik de fijnste delen in het midden. Bescherm poten en vleugels met zachte folie.
VIS			
Hele vis 450g	10 - 12 Min.	10 - 15 Min.	Indien meer dan één vis, schik ze dan in tegengestel de richting (bv, forel). Bescherm dunne uiteinden met zachte folie. Herschik halverwege de ontdooiings tijd. Let erop dat de folie de rand van de oven niet raakt.
Filets 450g	10 - 12 Min.	10 - 15 Min.	Schik ze in een gelijkmatige laag en scheid ze zo vlug mogelijk van elkaar.
Garnalen	8 - 10 Min.	10 - 15 Min.	Leg ze in een ovenvast bord. Roer halverwege de ontdooiings tijd en neem ontdooide garnalen weg.

ONTDOOIEN VAN BROOD EN GEBAK

NL

Gebruik een ontdooiingsrek of op keukenpapier.

VOEDSEL	ONTDOOIINGS TIJD	RUSTTIJD	WERKWIJZE
BROOD			
Klein ongesneden	6 - 7 Min.	10 - 15 Min.	Haal het brood uit de verpakking, keer het halverwege de ontdooiings tijd.
Groot brood, gesneden	8 - 9 Min.	10 - 15 Min.	Haal het brood uit de verpakking, keer het halverwege de ontdooiings tijd. Scheid de sneden zo vlug mogelijk van elkaar. Neem de buitenste sneden weg als ze ontdooid zijn.
2 sneden	1 Min - 1,5 Min	5 Min.	
1 Broodje	1 Min. - 1,5 Min	5 Min.	
2 Broodjes	1,5 Min - 2Min	5 Min.	
GEBAK EN DEEG			
Taart (klein) 450g	7 - 9 Min.	15 - 30 Min.	Haal de taart uit de verpakking en plaats ze op een ovenvaste plaat.
Kwarktaart 450g	6 - 8 Min.	15 - 30 Min.	
Fruittaart (gekookt) 450 g	8 - 9 Min.	15 - 30 Min.	
Gebak 450g	6 - 7 Min.	15 - 30 Min.	
BOTER 250 g (1 Pakje)	4 - 5 Min.	5 - 10 Min.	Haal uit de verpakking en plaats op een bord
Bordmaaltijd 400 g (1 Bord)	7 - 9 Min.	5 - 10 Min.	Bedek het bord met een ander bord of met folie.
ONTDOOIEN VAN FRUIT EN GROENTEN			
FRUIT zacht fruit 225g	4 - 5 Min.	5 - 10 Min.	Leg één enkele laag in een ondiep bord. Roer halverwege de ontdooiings tijd.
GROENTEN			U hoeft groenten voor het koken niet te ontdooien. Alle groenten kunnen ontdooid en gekookt worden op de stand 800W.

GEBRUIK VAN DE OVEN

V. Wat scheelt er als het licht van de oven het niet doet ?

- A. Ofwel
- De deur is niet helemaal gesloten. of
 - De lamp is kapot.

V. Waarom komt er stoom uit de verluchtingsopeningen ?

- A. Het is normaal dat er bij het koken stoom vrijkomt. Deze microgolfoven is zo ontworpen dat de stoom via de verluchtingsopeningen ontsnapt.

V. Is het schadelijk voor de oven hem te gebruiken als er niets in zit ?

- A. Ja. Gebruik de oven nooit als hij leeg is, en zonder dat het draaiplateau correct op de basis geplaatst is

V. Waarom maakt het draaiplateau soms lawaai als de oven aan staat ?

- A. Dit lawaai ontstaat als de basis waarop het draaiplateau rust en de binnenkant van de oven vuil zijn. Zorg ervoor dat deze delen regelmatig schoongemaakt worden om het geluid te vermijden of te doen verminderen.

V. De aanwijzingen voor het gebruik van aluminiumfolie zijn niet altijd even duidelijk. Wanneer moet de folie gebruikt worden ?

- A. Folie moet gebruikt worden om te vermijden dat bepaalde delen doorgekookt zouden raken of te sterk ontdooid. Gebruik kleine stukjes folie om bepaalde delen af te schermen.

V. Waarom wordt er een rusttijd aanbevolen na het beëindigen van de kookcyclus ?

- A. De rusttijd is heel belangrijk. Dankzij de techniek van de microgolfoven zit de warmte in het voedsel, en niet in de oven. De meeste voedingswaren stapelen voldoende warmte op zodat het kookproces vanzelf zou voortgaan, zelfs als het voedsel uit de oven gehaald is. Dankzij de rusttijd kan een gebrad, grote groenten of cakes ook binnenin volledig koken zonder dat de buitenkant verbrand raakt.

V. Waarom treden er soms knalgeluiden op (vonken) in de oven ?

- A. Daar kunnen verschillende redenen voor zijn :
- U heeft gebruik gemaakt van een bord met metalen delen of versieringen (zilver of goud).
 - Er is metalen gerei in de oven blijven liggen.
 - U gebruikt te veel aluminiumfolie.
 - Er ligt een metalen afsluitstrip in de oven.

V. Waarom ontstaat er condensatie in de oven ?

- A. Dit is een normaal verschijnsel dat te wijten is aan het feit dat het voedsel vlugger gekookt raakt dan het vocht uit de oven verwijderd wordt.

VOEDSEL

V. Waarom barsten eieren wel eens ?

- A. De eidooler kan barsten doordat er zich binnenin het membraan stoom vormt. Om dit te vermijden kan u vooraf best het membraan doorprikken.
- PAS OP :** Kook de eieren nooit in de schaal, want dan zouden ze kunnen ontploffen.

V. Waarom zijn roereieren soms wat uitgedroogd na het koken ?

- A. Eieren drogen uit als ze doorgekookt worden. Soms kan het nodig zijn de kooktijd te wijzigen, en dit om verschillende redenen :
- De grootte van de eieren kan verschillen.
 - De oorspronkelijke temperatuur van het ei is afhankelijk van de plaats waar het voordien bewaard werd.
 - De vorm van het keukengerei verschilt, en dit heeft een weerslag op de kooktijd.
 - Eieren blijven ook tijdens de rusttijd nog voortkoken.

V. Waarom barsten gebakken appels soms tijdens het koken ?

- A. De bovenste helft van de appel is niet geschild. Zoals bij de traditionele methodes zet het binnenste van de appel zich uit tijdens het kookprocédé, en als de appel niet geschild is, is die uitzetting niet mogelijk.

V. Hoe kan men vermijden dat vloeistoffen zouden overkoken ?

- A. Gebruik bij het koken een grotere pot dan normaal. Als u de deur van de oven opent of de klok op 0 zet, zal de vloeistof ophouden met koken.

V. Waarom wordt het bord warm als ik er voedsel in verwarm ?

- A. Naarmate het voedsel opgewarmd raakt, zal het de warmte ook naar het bord geleiden. Gebruik ovenwanten om het bord uit de oven te halen.

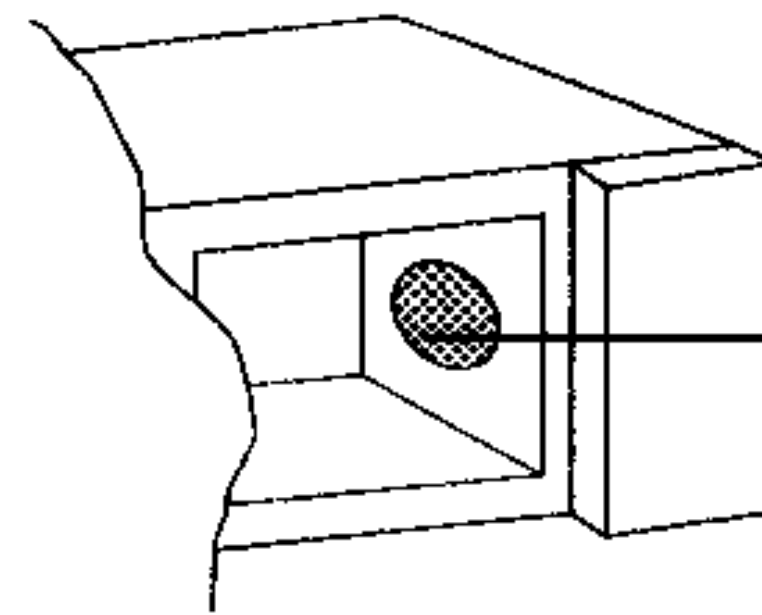
V. Heeft de dichtheid van het voedsel een weer slag op de kookduur in de microgolfoven ?

- A. Ja. Voor het koken van dicht voedsel zoals vlees heeft u meer tijd nodig dan voor lichte en luchtige voedingsmiddelen zoals brood, puddings of cakes. Dit is te wijten aan het feit dat de microgolven niet zo gemakkelijk in het dichtere, zwaardere voedsel doordringen.

Het is van belang dat geen vloeibare etensresten of vetspetters in de oven achterblijven, omdat u hierdoor zorgt dat uw oven goed blijft werken en de kans op roestvorming kleiner wordt. Na gebruik uw oven altijd grondig uitvegen en droogmaken.

BINNENKANT VAN DE OVEN

Het is belangrijk uw oven altijd schoon te houden. De ovenruimte na elk gebruik reinigen en droog vegen. Uitvegen met een oplossing met een zacht reinigingsmiddel, vooral aandacht besteden aan de afvoerkap van de magnetron (zie afbeelding op de pagina hiernaast) en de afdichting van de deurranden. Vooral opletten dat er geen water binnensijpelt via de kleine gaatjes in de ovenwanden. Droogvegen met een zachte doek. Nooit schuurmiddelen gebruiken omdat deze de ovenruimte kunnen beschadigen.



Microgolf Beschermplaatje

Geen enkel type ovenreiniger gebruiken in uw magnetron, omdat dit ernstige schade kan veroorzaken.

UITNEEMBARE ONDERDELEN

Het glazen draaiplateau en de rollensteun kunnen worden uitgenomen zodat ze gemakkelijker te reinigen zijn. Afwassen in een warm sopje en afdrogen.

BUITENKANT VAN DE OVEN

Afvegen met een vochtige doek. Zorgen dat er geen water in de luchtgaten komt. Nooit schuurmiddelen gebruiken, omdat die uw oven kunnen beschadigen.

VOORALEER U BEROEP DOET OP ONDERHOUDSPERSONEEL

Vaak kan u zelf een oplossing vinden voor een gebrekkige werking. Mocht uw microgolfoven niet goed werken, probeer dan zelf aan de hand van het schema hieronder te weten te komen wat het

probleem is en hoe u het kan oplossen. Mocht de microgolfoven ook daarna nog steeds niet werken, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde ETNA-klantendienst.

PROBLEMEN

De oven start niet

Knalgeluiden of vonken

Onregelmatig gekookt voedsel

Doorgekookt voedsel

Onvoldoende gekookt voedsel

Slechte ontdooiing

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

MOGELIJKE OORZAKEN

Is de elektrische leiding op het electriciteitsnet aangesloten?

Is de deur gesloten?

De kooktijd is niet ingesteld.

Gebruik alleen ovenvast gerei.

Ontdooi het voedsel volledig.

Keer het voedsel of roer het om.

Gebruik de oven niet als er niets in zit.

Gebruik een correcte kooktijd en standkeuze

Ga na of de verluchttingsopeningen wel vrij zijn.