

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, de productiecode (PCODE) en het volledige itemnummer (ITEMNR) bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le code de production (PCODE) et le numéro complet de l'article (ITEMNR).

Halten Sie den Produktionscode (PCODE) und die vollständige Itemnummer (ITEMNR) bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department, have the production code (PCODE) and complete item number (ITEMNR) to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.



uw partner in keukenapparatuur



uw partner in keukenapparatuur

Handleiding

Notice d'utilisation

Anleitung

Manual

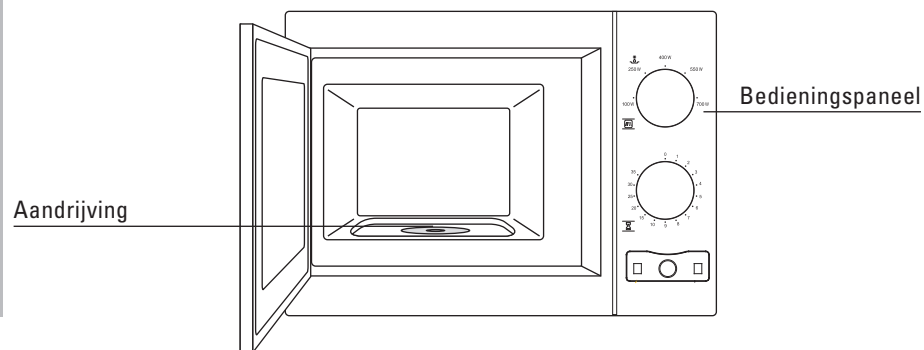
ESM117

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| <b>Nederlands</b> ..... | <b>NL 3 – NL 14</b> |
| <b>English</b> .....    | <b>GB 3 – GB 14</b> |
| <b>Français</b> .....   | <b>FR 3 – FR 14</b> |
| <b>Deutsch</b> .....    | <b>DE 3 – DE 14</b> |

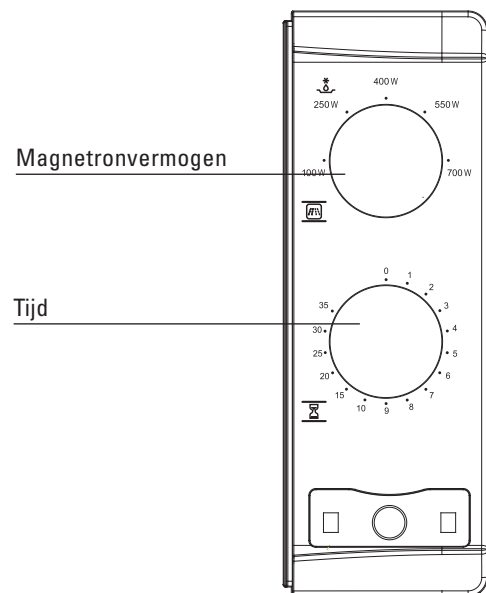
## Inhoud

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| ■ <b>Uw magnetron</b> .....          | 4      |
| Beschrijving .....                   | 4      |
| Inleiding .....                      | 5      |
| Algemeen .....                       | 6      |
| ■ <b>Veiligheid</b> .....            | 7 - 8  |
| Waar u op moet letten .....          | 7      |
| ■ <b>Bediening</b> .....             | 9 - 10 |
| Ingebruikname .....                  | 9      |
| Koken met de magnetron .....         | 10     |
| ■ <b>Onderhoud</b> .....             | 11     |
| Reinigen .....                       | 11     |
| ■ <b>Storingen</b> .....             | 12     |
| Wat te doen als .....                | 12     |
| Algemeen .....                       | 12     |
| ■ <b>Milieuaspecten</b> .....        | 13     |
| Verpakking en toestel afvoeren ..... | 13     |
| ■ <b>Algemeen</b> .....              | 14     |
| Technische gegevens .....            | 14     |

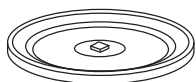
## Beschrijving



## Bedieningspaneel



## Toebehoren



draaiplateau



ring voor draaiplateau



nokje voor draaiplateau

## Inleiding

U heeft gekozen voor een magnetron van Etna.

Optimaal gebruikscomfort en een eenvoudige bediening stonden voorop bij de ontwikkeling van dit product.

De bediening van deze magnetron is eenvoudig. Met deze handleiding willen we vooral inzicht geven in alle mogelijkheden van dit toestel.

In het hoofdstuk bediening zijn de verschillende functies overzichtelijk gerangschikt. Er zijn ook tips opgenomen waarmee u uw voordeel kunt doen.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen.

Veel kookplezier!

Deze magnetron is uiterst veilig. Toch is er, net als bij elk product, een aantal zaken waar u op moet letten.

Reparaties mogen alleen door een bevoegd servicemonteur worden uitgevoerd.

Het is gevaarlijk voor onbevoegden om reparaties uit te voeren waarbij het nodig is dat de behuizing van het toestel geopend wordt. De behuizing beschermt tegen het vrijkomen van micro-energie.

Gebruik het toestel niet als het beschadigd is. Indien het snoer beschadigd is, moet deze vervangen worden door de fabrikant, een servicemonteur of een bevoegd persoon. Dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Bij reparatie moet het toestel spanningsloos gemaakt worden. Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul.

In verband met de elektrische veiligheid mag het toestel niet met hogedrukreinigers of stoomreinigers schoongemaakt worden.

Deze magnetron is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik hem alleen voor het bereiden van gerechten.

Bij het bereiden van gerechten die alcohol bevatten kan de alcohol door de hoge temperaturen verdampen.

Gebruik de magnetron niet voor het opbergen van brandgevaarlijke of licht vervormbare materialen.

Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende verhit worden. De tijd die daarvoor nodig is, hangt van vele factoren af, zoals de hoeveelheid en het soort gerecht. De eventueel in het voedsel aanwezige bacteriën worden alleen gedood als het voedsel minimaal 10 minuten bij een temperatuur hoger dan 70 °C verhit wordt. Laat het voedsel wat langer garen als u niet zeker weet of het voedsel genoeg verhit is.

Verwarm nooit gesloten conservenblikken. Er ontstaat een overdruk in het blik, waardoor het kan exploderen.

Sta kinderen het gebruik van de oven zonder toezicht van volwassenen alleen toe, indien ze voldoende instructies hebben gekregen, zodat ze in staat zijn om op een veilige manier met de oven om te gaan en de gevaren inzien van onjuist gebruik van de oven.

Zet een kunststof lepeltje in het kopje als u vloeistof (bijvoorbeeld water) wilt koken. Het kan namelijk gebeuren dat de vloeistof kookt zonder dat u belletjes ziet. Zodra u het kopje uit de oven neemt, kan de vloeistof opeens heftig gaan koken en uit het kopje spatten, met het risico dat u zich brandt.

De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet geschud en geroerd worden. Controleer de temperatuur voor consumptie om verbranding te voorkomen.

Een magnetron is alleen veilig als de deur goed sluit!

Plaats nooit een voorwerp tussen de deur van de magnetron en zorg dat de deur en de afdichting altijd schoon zijn.

Wanneer de deur of de afdichting beschadigd is, mag de oven niet gebruikt worden totdat de oven gerepareerd is door een hiertoe bevoegd persoon.

Gebruik de magnetron alleen voor het ontdooien en bereiden van voedsel en niet voor bijvoorbeeld het drogen van kleding of papier. Deze stoffen kunnen vlamvatten.

Als u kleine hoeveelheden droge of poedervormige producten in de magnetron verwarmt (zoals bij het drogen van kruiden) bestaat de kans op zelfontbranding.

Schakel de magnetron uit en neem de stekker uit het stopcontact indien iets in de magnetron vlam vat. Houd de ovendeur dicht.

Een magnetron is niet geschikt voor:

- inmaken van voedsel;
- eieren in de schaal koken, deze spatten uit elkaar door de druktoename;
- verhitten van frituurolie.

Verwijder metalen sluitstrips van plastic zakken en gebruik schalen en schotels die geschikt zijn voor de magnetron.

Vloeistoffen in luchtdichte verpakking mag u alleen opwarmen indien u een paar gaatjes in de verpakking prikt. Dit in verband met toename van de druk tijdens het opwarmen.

Verwarm nooit langer dan noodzakelijk is, houdt rekening met het "nagaren".

## Waar u op moet letten

Prik met een vork of ander puntig voorwerp even in het vel van vlees, kip of vis. Hiermee voorkomt u dat deze gerechten gaan spetteren.

Als de magnetron ingeschakeld is, mag de deur geopend worden; de magnetron schakelt automatisch uit en de ingestelde tijd wordt stilgezet.

Niet alle materialen kunnen in de magnetron. In de onderstaande tabel is aangegeven welke materialen u wel en niet kunt gebruiken.

### Materiaal

papier  
aluminiumfolie  
huishoudfolie  
aluminium bakjes  
diepvries / magnetron servies  
hittebestendig plastic  
ongeglazuurd aardewerk  
metalen kookgerei  
normaal glas  
Pyrex, ander ovenvast glas  
en keramiek  
borden met metaalhoudende sierrand  
metalen sluitstrip  
kwikthermometer  
afgesloten pot  
fles met een nauwe hals  
braadzakken

### Magnetron

ja\*  
ja\*\*  
ja  
nee  
ja  
ja  
nee  
nee  
ja  
ja  
nee  
nee  
nee  
nee  
nee  
ja

\* Gebruik niet-gedecoreerd keukenpapier voor het afdekken van een schaal of onder brood bij het ontdooien.

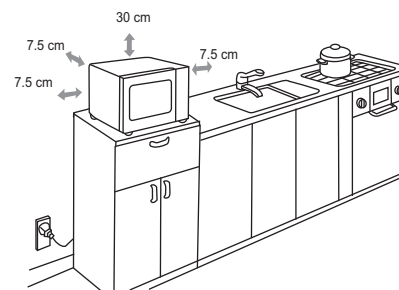
\*\* Door dunnere gedeelten van gerechten (zoals kippenpoten) af te dekken, voorkomt u dat ze te snel garen.

## Ingebruikname

### plaatsen

Plaats de magnetron op een stevige en vlakke ondergrond.

Zorg voor voldoende ventilatie rondom de magnetron. Houd aan de bovenzijde 30 cm ruimte vrij. Houd aan de achterzijde en zijkanten minimaal 7,5 cm ruimte vrij.



Dek de ventilatieopeningen niet af.

De stelvoetjes mogen niet verwijderd worden.

Plaats de magnetron niet in de buurt van warmtebronnen.

Zend- en ontvangstapparatuur zoals radio's en televisietoestellen kunnen de werking van de magnetron beïnvloeden.

### magnetron en toebehoren reinigen



Neem het toebehoren uit de magnetron en reinig het met een mild reinigingsmiddel.


### opmerking

Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een "nieuwigheidsluchtje" ruiken. Dit is normaal. Schakel eventueel de wasemkap in of open een raam.

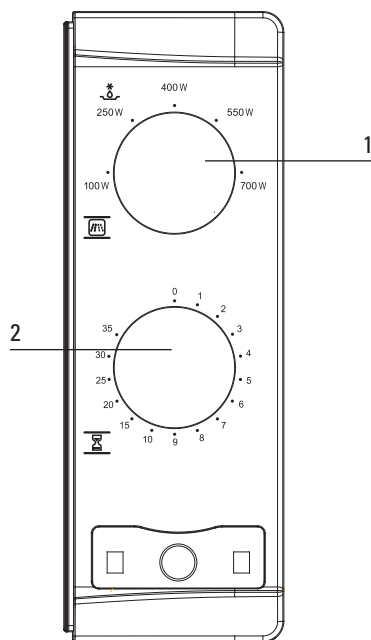
Na het afkoelen de oven met warm water reinigen.

## Koken met de magnetron

- 1 Draai de regelknop . Stel het gewenste magnetronvermogen in (zie de tabel hieronder).
- 2 Draai de regelknop . Stel de kooktijd (tussen 0-35 minuten) in.
- 3 De magnetron start automatisch zodra u vermogen en tijd ingesteld heeft.
4. Nadat de ingestelde tijd verstreken is klinkt er een geluidssignaal en stopt de magnetron automatisch.

**Let op:** Draai de regelknop  op 0 als de magnetron niet in gebruik is of als u de bereidingstijd wilt verkorten. Hiermee voorkomt u dat de magnetron leeg wordt ingeschakeld. Het leeg inschakelen van de magnetron kan leiden tot oververhitting en schade aan de magnetron.

| Magnetron-vermogen | Toepassing                                   |
|--------------------|--|
| 100 W              | Zacht maken van ijs                          |
| 250 W              | Soep, stamppot, boter zacht maken, ontdooien |
| 400 W              | Stamppot, vis                                |
| 550 W              | Rijst, vis, kip, gehakt                      |
| 700 W              | Opwarmen, melk, water koken, groente         |



## Ontdooien

- 1 Draai de regelknop  op stand  (250 W). Deze stand is speciaal geschikt om te ontdooien.
- 2 Draai de regelknop  om de tijd in te stellen. De benodigde tijd voor ontdooien is afhankelijk van de het gewicht van het te ontdooien voedsel (zie de tabel hieronder).

| Gewicht (kg) | Tijd (minuten) |
|--------------|----------------|
| 1,0          | 15             |
| 0,8          | 11             |
| 0,6          | 9              |
| 0,4          | 6              |
| 0,2          | 3              |

## Reinigen

- Maak de binnenzijde direct na gebruik schoon. Gebruik een vochtige doek om condens, overgekookt vocht en voedselresten te verwijderen. Achtergebleven kruimels en vocht absorberen magnetronenergie en verlengen de kooktijden.
- Reinig de binnen- en buitenzijde regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel en maak de oven met een droge doek goed droog.
- Zorg dat de afdekking van de microgolfdeler schoon is. Vervuiling van de afdekking kan leiden tot vonkvorming.
- Reinig het toebehoren regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel met een borstel en maak het toebehoren met een droge doek goed droog. Het toebehoren mag ook afgewassen worden in de vaatwasmachine.
- Geurtjes verdwijnen als u een glas azijn of water met citroen in de ovenruimte zet. Schakel de magnetron gedurende twee minuten in op vol vermogen. Daarna afnemen met een vochtige doek.
- Controleer de deursluiting en het deurrubber regelmatig op beschadigingen.
- Gebruik de magnetron niet wanneer de deur of deursluiting beschadigd zijn.

## Wat te doen als...

Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het euvel eerst zelf als volgt te verhelpen. Bel de servicedienst indien onderstaande adviezen niet helpen.

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

## Algemeen

Raadpleeg bij storingen het telefoonnummer van de servicedienst. Zie hiervoor de bijgeleverde garantiekaart of raadpleeg de internet site [www.hps.nl](http://www.hps.nl). Op deze site zijn ook schoonmaak- en gebruikerstips te vinden. Er zijn ook diverse schoonmaakmiddelen via deze site te verkrijgen.

## Verpakking en toestel afvoeren

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK- vrij polystyreen (PS- hardschuim).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

**Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht:**



Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals dit toestel, voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid, die door een ongeschikte verwerking ontstaat, en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

## Technische gegevens

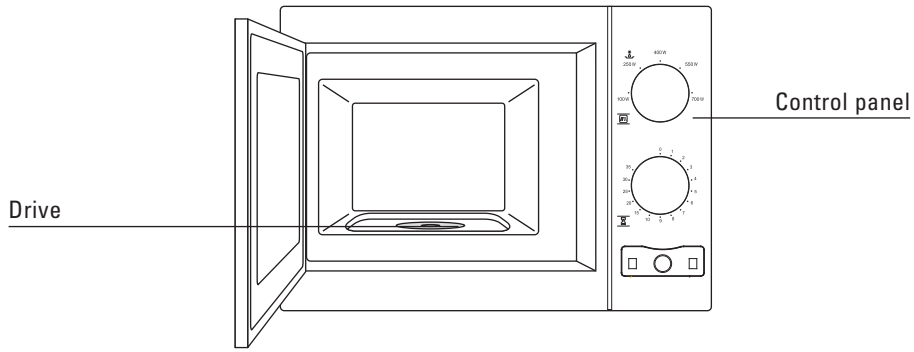
|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| Voeding            | 230 V 50 Hz        |
| Aansluitwaarde     | 1150 W             |
| Magnetronvermogen  | 700 W              |
| Oveninhoud         | 17 l               |
| Gewicht            | 11 kg              |
| Afmetingen (bxhxd) | 440 x 258 x 345 mm |

## Contents

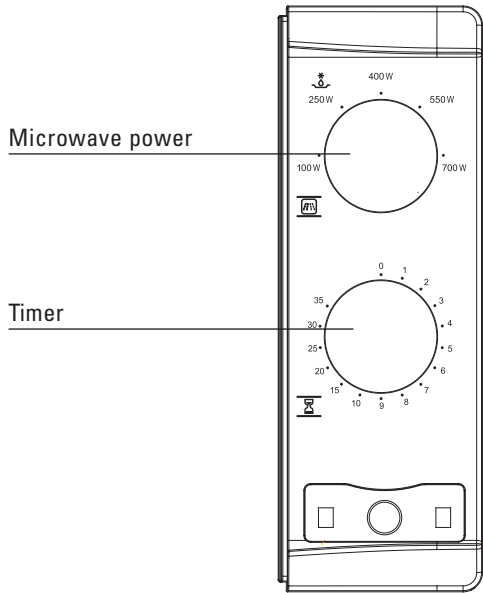
|   |        |
|---|--------|
| ■ <b>Your microwave oven</b> .....        | 4      |
| Description .....                         | 4      |
| Introduction .....                        | 5      |
| General .....                             | 6      |
| ■ <b>Safety</b> .....                     | 7 - 8  |
| What you should pay attention to .....    | 7      |
| ■ <b>Operation</b> .....                  | 9 - 10 |
| Bringing the oven into operation .....    | 9      |
| Cooking using the microwave .....         | 10     |
| ■ <b>Maintenance</b> .....                | 11     |
| Cleaning .....                            | 11     |
| ■ <b>Faults</b> .....                     | 12     |
| What should I do if... .....              | 12     |
| General .....                             | 12     |
| ■ <b>Environmental aspects</b> .....      | 13     |
| Disposal of packaging and appliance ..... | 13     |
| ■ <b>General</b> .....                    | 14     |
| Technical information .....               | 14     |



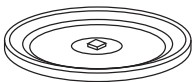
### Description



### Control panel



### Accessories



Turntable



Roller stay



Cam for turntable

### Introduction

You have chosen an Etna microwave oven.

Optimum ease of use and simple operation were the most important factors in the development of this product.

The controls for this oven are very easy. What we particularly want to do in this manual is give you an idea of all the possibilities this appliance offers.

The various functions are arranged for easy-reference in the operation section. You will also find some useful tips.

Please keep this manual carefully, since any subsequent user will also find it very useful.

We wish you much pleasure with your microwave oven!

## General

This microwave oven is extremely safe. As with all products, however, there are a number of things you need to bear in mind.

Repairs must only be carried out by an authorised service engineer.

It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Do not use the appliance if it is damaged. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similar qualified person in order to avoid a hazard.

The appliance should be disconnected from the mains before being repaired or cleaned. Remove the plug from the socket or turn the switch in the meter cupboard to zero.

For electrical safety reasons, the appliance must not be cleaned using high-pressure cleaners or steam cleaners.

This microwave oven has been designed for domestic use. Use the appliance only for cooking food.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperature.

Do not use the microwave oven for storing flammable or easily deformable materials.

Make sure that the food is always heated sufficiently. The time required for this depends on various factors, such as the quantity and type of food. Any bacteria in the food will only be killed if the food is heated to a temperature greater than 70 °C for at least 10 minutes. Allow the food to cook for a bit longer if you are not sure whether the food has been heated sufficiently.

Never heat food in sealed containers. Pressure will build up inside the container and may cause it to explode.

Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

## What you should pay attention to

Place a plastic spoon in the cup if you want to boil a liquid (water, for example). The liquid may boil without you seeing any bubbles. As soon as you take the cup out of the oven, the liquid may suddenly start to boil violently and splash out of the cup, with the risk of you getting scalded.

The content of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.

Your microwave oven is safe only if the door is closing properly!.

Never put anything between the oven door and make sure that the door and seal are always clean.

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a trained person.

You should only use the microwave oven for defrosting and cooking food and not, for example, for drying clothes or paper. Clothes or paper could catch fire.

If you heat small quantities of dry or powdery products in the microwave oven (when drying herbs, for example), there is a chance that they will spontaneously combust.

If something in the oven catches fire, switch the microwave oven off and take the plug out of the socket. Keep the oven door closed.

A microwave oven is not suitable for:

- preserving food;
- cooking eggs in their shells, because they will burst due to the increase in pressure;
- heating oil for deep frying.

Remove metal twists from plastic bags and use dishes and plates that are suitable for the microwave oven.

You should only heat liquids in airtight packaging after first pricking a few holes in the packaging. This is because of the increase in pressure during heating.

Do not heat food for longer than is necessary; allow for the 'continued cooking'.

## What you should pay attention to

Prick the skin of meat, chicken and fish with a fork or other pointed object. This prevents these foods spattering.

You can open the door when the microwave function is switched on; the microwave function then switches off automatically and the time set is stopped.

Not all materials can be used in the microwave oven. The table below shows which materials can be used and which materials cannot be used.

| Material                      | Microwave |
|-------------------------------|-----------|
| paper                         | yes*      |
| aluminium foil                | yes**     |
| cling film                    | yes       |
| aluminium trays               | no        |
| freezer/microwave oven dishes | yes       |
| heatproof plastic             | yes       |
| unglazed earthenware          | no        |
| metal cooking utensils        | no        |
| normal glass                  | yes       |
| ovenproof glass and ceramics  | yes       |
| metallic decoration           | no        |
| metallic twists               | no        |
| mercury thermometer           | no        |
| bottle with narrow neck       | no        |
| roasting bags                 | yes       |

\* Use undecorated kitchen paper to cover a dish or to place under bread when defrosting.

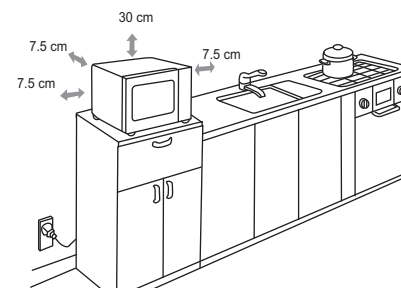
\*\* By covering thinner parts of foods (such as chicken legs), you prevent them from cooking too quickly.

## Bringing the oven into operation

### positioning

Place the microwave oven on a firm, flat surface.

Make sure that there is sufficient ventilation around the microwave oven. Keep a 30 cm space free at the top. At the rear and sides keep at least 7.5 cm free.



Do not cover the air vents.

The adjustable feet should not be removed.

Do not place the microwave oven near a heat source.

Transmitting and receiving equipment such as radios and televisions can affect the operation of the microwave oven.

### cleaning the microwave oven and accessories



Remove the accessories from the microwave oven and clean the oven with a mild cleaning agent.


### remark

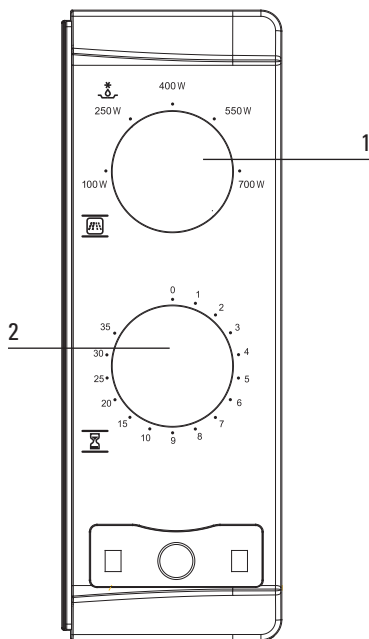
When the oven is heated strongly for the first time, it will have a 'new' smell. This is normal. Switch the extractor hood on if necessary or open a window.

After the oven has cooled down, clean it with warm water.




## Cooking using the microwave

- 1 Turn the control knob . Set the microwave power (see the table below).
- 2 Turn the control knob . Set the cooking time (between 0 and 35 minutes).
- 3 The microwave oven will automatically start cooking after power level and time are set.
- 4 At the end of the cooking time you will here a signal. The micro-wave oven stops

**Attention:** Turn the control knob  to 0 when the oven is not in use or when you want to shorten the cooking time. This prevents an empty microwave-oven from being switched on. Switching on an empty microwave-oven can result in overheating and may damage the oven.



## Defrosting

- 1 Turn the control knob  to position  (250 W). This position is suitable for defrosting.
- 2 Turn the control knob  to set the time. The time necessary for defrosting depends on the weight of the food (see the table below).

| Weight (kg) | Time (minutes) |
|-------------|----------------|
| 1.0         | 15             |
| 0.8         | 11             |
| 0.6         | 9              |
| 0.4         | 6              |
| 0.2         | 3              |

## Cleaning

- Clean the inside immediately after use. Use a damp cloth to remove any condensation, liquid that has boiled over and food remains. Crumbs and liquid that remain behind absorb microwave energy and lengthen cooking times.
- Clean the inside and outside of the oven regularly using soapy water and dry it thoroughly with a dry cloth.
- Make sure that the microwave distributor cover is clean. A cover which is not clean may cause sparking.
- Clean the accessories regularly; use soapy water and a brush and dry the accessories thoroughly with a dry cloth. The accessories may also be washed in a dishwasher.
- Odours will disappear if you put a glass of vinegar or water with lemon juice added in the oven space. Switch the microwave on for two minutes on full power. Then wipe with a damp cloth.
- Check the door catch and the door seal regularly for damage.
- Do not use the microwave oven if the door or door catch are damaged.

## What should I do if...

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first. Phone the service department if the advice given below does not help.

- Is the plug in the socket?
- Is the door closed properly?
- Is the fuse in the meter cupboard defective?
- Have the power level and cooking time been set properly?
- Is there anything in the microwave oven that should not be there?
- Have you used the correct utensils?
- Are the ventilation openings blocked?
- Is the food sufficiently defrosted?
- Did you turn or stir the food during cooking?

## General

In case of faults phone the service department. See the guarantee certificate or consult the internet site [www.hps.nl](http://www.hps.nl). This site also contains tips on how to use and clean your microwave. You can also purchase various cleaning products on this site.

## Disposal of packaging and appliance

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

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.

**On the data plate is put the symbol of a crossed-out wheeled dustbin:**



This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

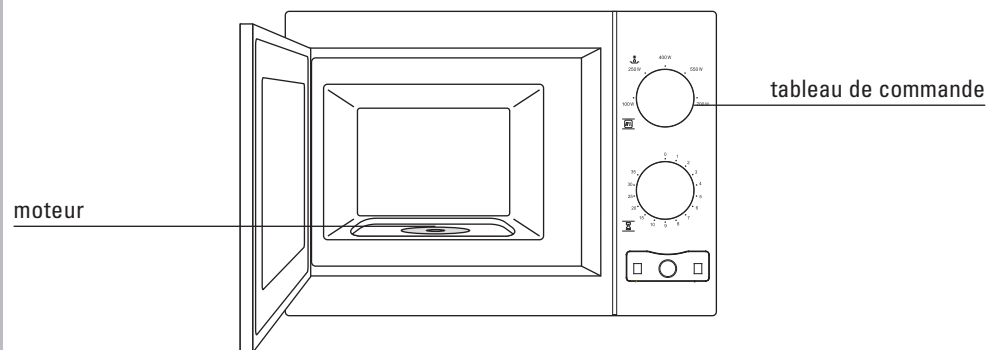
## Technical information

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| Power supply       | 230 V 50 Hz        |
| Connected load     | 1150 W             |
| Power microwave    | 700 W              |
| Volume oven        | 17 L               |
| Weight             | 11 kg              |
| Dimensions (wxhxd) | 440 x 258 x 345 mm |

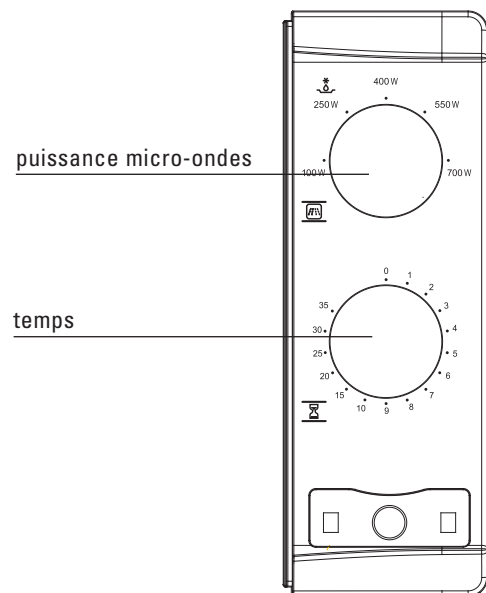
## Table des matières

|   |        |
|---|--------|
| ■ <b>Votre micro-ondes</b> .....              | 4      |
| Description .....                             | 4      |
| Introduction .....                            | 5      |
| Généralités .....                             | 6      |
| ■ <b>Sécurité</b> .....                       | 7 - 8  |
| Les points qui méritent votre attention ..... | 7      |
| ■ <b>Commande</b> .....                       | 9 - 10 |
| Mise en service .....                         | 9      |
| Cuisson dans les micro-ondes .....            | 10     |
| ■ <b>Entretien</b> .....                      | 11     |
| Nettoyer .....                                | 11     |
| ■ <b>Pannes</b> .....                         | 12     |
| Que faire si... ..                            | 12     |
| Généralités .....                             | 12     |
| ■ <b>Environnement</b> .....                  | 13     |
| Que faire de l'emballage et de l'appareil ..  | 13     |
| ■ <b>Généralités</b> .....                    | 14     |
| Données techniques .....                      | 14     |

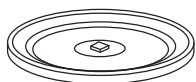
## Description



## Tableau de commande



## Appartenir



plateau tournant



support de guidage



came pour plateau tournant

## Introduction

Vous avez choisi un micro-ondes Etna.

Lors de la conception, l'attention s'est surtout portée à créer un confort d'utilisation optimal et une commande simple.

La commande de cet appareil est simple. A l'aide de ce mode d'emploi, nous souhaitons donner un aperçu de toutes les possibilités de cet appareil.

Dans le chapitre 'commande', les diverses fonctions sont classées avec clarté. Vous y trouverez également des conseils intéressants.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi pour le successeur éventuel de cet appareil.

Nous vous souhaitons bien du plaisir en utilisant cet appareil.

## Généralités

Cet appareil est tout à fait sûr. Toutefois comme pour tout produit, il y a un certain nombre de points qui méritent votre attention.

Les réparations ne doivent être exécutées que par un technicien compétent.

Il est dangereux pour des personnes non qualifiées d'effectuer des réparations nécessitant l'ouverture du boîtier de l'appareil. Le boîtier protège contre l'émanation de micro-énergie.

N'utilisez pas l'appareil s'il est abîmé. Si le fil électrique est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, le réparateur ou une personne qualifiée afin d'éviter des situations dangereuses.

En cas de réparations ou de nettoyages, mettez l'appareil hors tension. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur qui se trouve sur le placard à compteurs sur zéro.

En rapport avec la sécurité électrique, ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyeurs haute pression ni avec des nettoyeurs à vapeur.

Cet appareil a été conçu pour un usage ménager. Ne l'utilisez que pour préparer des mets.

Lors de la préparation des plats contenant de l'alcool, l'alcool peut s'évaporer en raison des températures élevées.

N'utilisez pas l'appareil pour ranger des matériaux inflammables ou risquant de se déformer un petit peu.

Veillez à ce que les mets soient toujours suffisamment chauds. Le temps qui y est nécessaire dépend de nombreux facteurs comme de la quantité et de la sorte de mets. Les bactéries qui sont éventuellement présentes dans l'aliment ne seront éliminées que si l'aliment est soumis pendant 10 minutes environ à une température supérieure à 70 °C. Si vous pensez que l'aliment n'a pas été suffisamment chauffé, faites cuire un peu plus longtemps l'aliment.

Ne réchauffez jamais des récipients fermés. En raison de la surpression qui se présente dans la boîte, celle-ci risque d'exploser.

N'autorisez les enfants à utiliser le four sans la surveillance d'un adulte que s'ils ont reçu suffisamment de recommandations pour se servir du four sans danger, et s'ils sont conscients des risques encourus lors d'une utilisation incorrecte du four.

## Les points qui méritent votre attention

Mettez une cuillère en plastique dans la tasse si vous voulez porter un liquide à ébullition (par exemple de l'eau). Le liquide peut bouillir sans faire de bulles. Au moment où vous sortez la tasse du four, il se peut que le liquide se mette à bouillir fortement et déborde de la tasse, risquant ainsi de vous brûler.

Il faut secouer et mélanger le contenu des biberons et des petits pots pour bébés. Contrôlez la température avant consommation pour éviter les brûlures.

Un four à micro-ondes n'est sûr que si la porte se ferme bien !

Ne placez jamais d'objet entre la porte et l'appareil. Veillez à ce que la porte et le joint soient toujours bien propres.

Si la porte est endommagée ou si vous détectez des détériorations au joint, il faut attendre qu'une personne qualifiée ait réparé le four pour l'utiliser à nouveau.

Utilisez seulement le micro-ondes pour décongeler et préparer des aliments et non pour sécher des vêtements ou du papier. Ceux-ci peuvent prendre feu.

Si vous chauffez dans l'appareil des petites quantités de produits secs ou sous forme de poudre (sécher des épices par ex.), un risque d'auto-inflammation peut se présenter.

En cas de flammes dans l'appareil, arrêtez le fonctionnement de l'appareil et débranchez-le. N'ouvrez pas la porte !

N'utilisez pas l'appareil pour :

- faire des conserves ;
- cuire des oeufs durs ; ceux-ci éclatent en raison de l'augmentation de la pression ;
- chauffer de l'huile pour friture.

Enlevez les accessoires de fermeture en métal des sacs en plastique et utilisez les plats qui sont appropriés pour le four à micro-ondes.

Vous pouvez réchauffer des produits liquides qui se trouvent sous des emballages hermétiques après avoir piqué quelques petits trous dans l'emballage. Ceci en rapport avec l'augmentation de la pression pendant le réchauffement.

Ne réchauffez pas plus que ce n'est nécessaire, tenez compte du fait que la cuisson se poursuit après arrêt de l'appareil.



## Les points qui méritent votre attention

Piquez un peu avec une fourchette ou autre objet pointu dans la peau de la viande, du poulet ou du poisson. Vous évitez ainsi l'éclatement de ces produits.

Vous pouvez ouvrir la porte du four à micro-ondes même s'il fonctionne. Le four va s'arrêter de fonctionner automatiquement et le temps programmé va s'arrêter.

Certains matériaux ne sont pas acceptables dans le micro-ondes combiné. Le tableau ci-dessous vous indique les matériaux que vous pouvez ou non utiliser.

### Matériel

papier  
papier d'aluminium  
film étirable  
bacs en aluminium  
service congélation/micro-ondes  
plastique résistant à la chaleur  
poterie brute  
ustensiles de cuisine en métal  
verre normal  
verre et céramique résistant à la chaleur  
bord décoratif métallique  
accessoire de fermeture en métal  
thermomètre à mercure  
bouteille avec goulot fin  
sachets four

### Micro-ondes

oui\*  
oui\*\*  
oui  
non  
oui  
oui  
non  
non  
oui  
oui  
non  
non  
non  
non  
non  
oui

\* Lors de la décongélation, n'utilisez pas d'essuie-tout décoré pour couvrir un plat ou sous un pain.

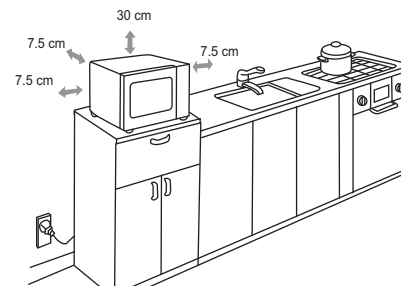
\*\* En couvrant les parties plus fines des mets (comme les cuisses de poulet), vous leur évitez de cuire trop rapidement

## Mise en service

### emplacement

Mettez le four micro-ondes sur une surface solide et plate.

Veillez à une aération suffisante autour du four à micro-ondes. Observez un espace de 30 cm en hauteur et de 7,5 cm à l'arrière et sur les côtés.



Ne couvrez pas les volets d'aération.

Les pieds de réglage ne doivent pas être enlevés.

Ne mettez pas le four micro-ondes à proximité de sources de chaleur.

Des émetteurs ou des récepteurs tels que radios et téléviseurs peuvent influencer le fonctionnement du four micro-ondes.

### nettoyer l'appareil et les accessoires



Enlevez les accessoires de l'appareil et nettoyez avec un produit d'entretien doux.


### remarque

Lors de la première mise en marche de l'appareil, vous remarquerez une 'odeur de neuf'. C'est normal. Enclenchez éventuellement la hotte aspirante ou ouvrez une fenêtre.

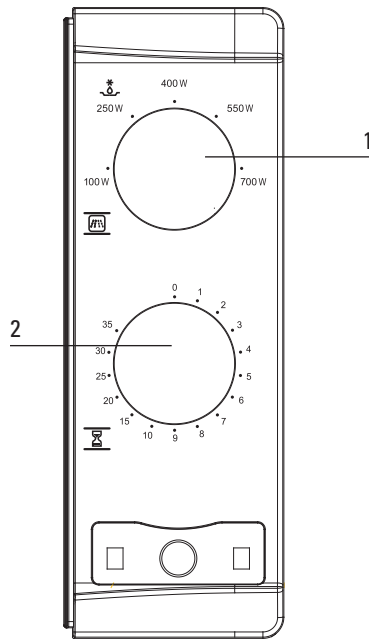
Après refroidissement, nettoyez le four avec de l'eau chaude.

## Cuisson dans les micro-ondes




- 1 Tournez le bouton . Réglez le niveau de puissance (voir le tableau ci-dessous).
- 2 Tournez le bouton . Réglez le temps de cuisson (entre 0-35 minutes).
- 3 Le four se met en marche automatiquement après avoir réglé la puissance et le temps de cuisson.
- 4 Après écoulement de la durée réglée, un signal retentit et le micro-ondes se met à l'arrêt.

**Attention:** Tournez le bouton  sur la position 0 si vous n'utilisez pas le four ou si vous souhaitez abrégé le temps de cuisson. De cette manière, vous évitez l'opération du four vide. Ne jamais faire fonctionner le micro-ondes seul quand le four est vide. Le four risque d'être endommagée.

| Puissance micro-ondes | Application                                       |
|-----------------------|---|
| 100 W                 | Ramollissez crème glacée                          |
| 250 W                 | Potage, ragoût, ramollissez beurre, décongélation |
| 400 W                 | Ragoût, poisson                                   |
| 550 W                 | Riz, poissons, poulet, viande hachée              |
| 700 W                 | Réchauffage, lait, bouillir d'eau, légumes        |



## Décongélation

- 1 Tournez le bouton  sur la position  (250 W). Cette position est appropriée pour décongeler.
- 2 Tournez le bouton  pour régler le temps. Le temps nécessaire est suivant des poids des aliments pour décongélation (voir le tableau ci-dessous).

| Poids (kg) | Temps (minutes) |
|------------|-----------------|
| 1,0        | 15              |
| 0,8        | 11              |
| 0,6        | 9               |
| 0,4        | 6               |
| 0,2        | 3               |

## Nettoyer

- Nettoyez directement l'intérieur après usage. Utilisez un chiffon humide pour éliminer la condensation, le liquide qui a débordé et les restes d'aliments. Les miettes et le liquide restant absorbent l'énergie du micro-ondes et prolongent les temps de cuisson. Le gril peut se rabattre ce qui vous permet de nettoyer aussi bien le plafond que le dessus de l'élément gril.
- Nettoyez régulièrement les faces intérieures et extérieures ; utilisez de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement le four avec un torchon sec.
- Le recouvrement du distributeur à micro-ondes doit être propre. Vérifiez son état de propreté (à droite de l'enceinte du four). Un risque d'étincelles peut se présenter en cas d'encrassement du recouvrement.
- Nettoyez régulièrement les accessoires ; utilisez une brosse avec de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement les accessoires avec un chiffon sec.
- Les odeurs vont disparaître si vous mettez un verre de vinaigre ou d'eau avec du citron dans l'enceinte du four. Enclenchez le four pendant 2 minutes à pleine puissance. Essayez ensuite à l'aide d'un chiffon humide.
- Contrôlez régulièrement l'état de la fermeture de la porte et le joint de la porte.
- N'utilisez pas l'appareil si ces parties ne sont pas en parfait état.

## Que faire si...

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire forcément qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord le problème vous-même comme suit. Appelez le service après-vente si les conseils ci-dessous ne vous aident pas.

- Est-ce que l'appareil est branché ?
- Est-ce que la porte est bien fermée ?
- Est-ce que le fusible dans le placard à compteurs est en panne ?
- Est-ce que la puissance et le temps de préparation sont bien programmés ?
- Est-ce qu'il y a des objets dans le four à micro-ondes qui ne doivent pas s'y trouver ?
- Utilisez-vous les ustensiles de cuisine corrects ?
- Est-ce que les ouies de ventilation sont obstruées ?
- Est-ce que l'aliment est suffisamment décongelé ?
- Avez-vous retourné ou mélangé l'aliment pendant la préparation ?

## Généralités

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie. Ou consultez le site Internet [www.hps.nl](http://www.hps.nl). Vous trouverez également sur ce site des astuces concernant le nettoyage et l'utilisation. Vous pouvez aussi y commander divers produits nettoyants.

## Que faire de l'emballage et de l'appareil

L'emballage de l'appareil est recyclable.

Peuvent être

utilisés :

- le carton ;
- le feuillet de polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (polystyrène-PS).

Evacuez ces matériaux en bonne et due forme et conformément aux dispositions légales.

**Sur la plaque signalétique porte le symbole d'un caisson à ordures barré.**



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

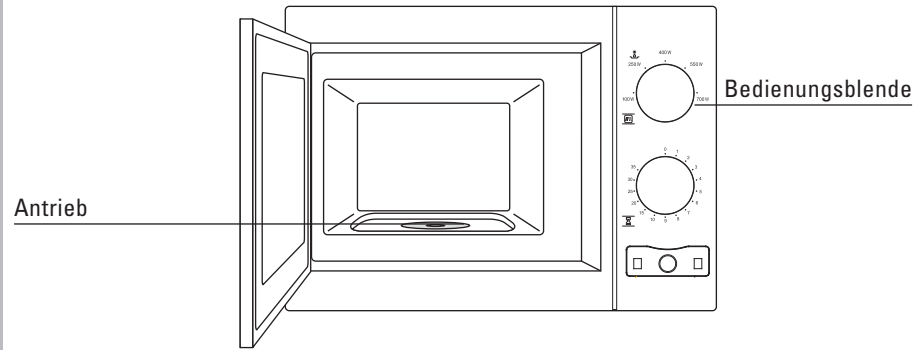
## Données techniques

|                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| Alimentation          | 230 V 50 Hz        |
| Puissance             | 1150 W             |
| Puissance micro-ondes | 700 W              |
| Contenance du four    | 17 L               |
| Poids                 | 11 kg              |
| Dimensions (lxhxp)    | 440 x 258 x 345 mm |

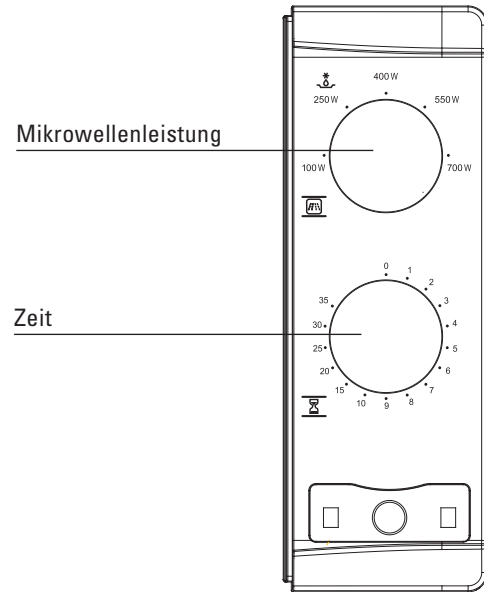
## Inhalt

|  |        |
|--|--------|
| ■ <b>Ihr Mikrowellengerät</b> .....      | 4      |
| Beschreibung .....                       | 4      |
| Einleitung .....                         | 5      |
| Allgemein .....                          | 6      |
| ■ <b>Sicherheit</b> .....                | 7 - 8  |
| Worauf Sie achten müssen .....           | 7      |
| ■ <b>Bedienung</b> .....                 | 9 - 10 |
| Inbetriebnahme .....                     | 9      |
| Kochen in der Mikrowelle .....           | 10     |
| ■ <b>Pflege</b> .....                    | 11     |
| Reinigen .....                           | 11     |
| ■ <b>Störungen</b> .....                 | 12     |
| Was ist, wenn... .....                   | 12     |
| Allgemein .....                          | 12     |
| ■ <b>Umweltaspekte</b> .....             | 13     |
| Entsorgen von Verpackung und Gerät ..... | 13     |
| ■ <b>Allgemein</b> .....                 | 14     |
| Technische Daten .....                   | 14     |

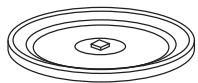
## Beschreibung



## Bedienungsblende



## Zubehör



Drehteller



Führungsring



Nocken für Drehteller

## Einleitung

Ihre Wahl ist auf ein Mikrowellengerät von Etna gefallen.

Optimaler Gebrauchskomfort und einfache Bedienung hatten bei der Entwicklung dieses Produktes Priorität.

Die Bedienung dieses Mikrowellengerätes ist einfach. Mit dieser Anleitung möchten wir vor allem Einblick in alle Möglichkeiten dieses Gerätes bieten.

Im Kapitel Bedienung sind die jeweiligen Funktionen übersichtlich angeordnet. Auch nützliche Tips finden Sie dort.

Heben Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Auch für einen Nachbenutzer des Gerätes kann sie von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

Dieses Mikrowellengerät ist äußerst sicher. Doch ist wie bei jedem Produkt einiges zu beachten.

Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst-Techniker durchgeführt werden.

Es ist gefährlich für Unbefugte, Reparaturen am Gerät durchzuführen, bei denen das Gehäuse geöffnet werden muss. Das Gehäuse schützt vor frei werdender Mikroenergie.

Nehmen Sie das Gerät bei Beschädigung nicht in Betrieb. Ein beschädigtes Kabel ist vom Hersteller, Kundendiensttechniker oder einer befugten Person auszutauschen. Damit werden Gefahren ausgeschlossen.

Das Gerät ist bei Reparaturen oder zu Reinigungszwecken spannungslos zu machen. Ziehen Sie hierzu den Stecker aus der Steckdose oder stellen Sie den Schalter im Sicherungskasten auf Null.

Im Zusammenhang mit der elektrischen Sicherheit ist die Verwendung von Hochdruckreinigern oder Dampfstrahlreinigern untersagt.

Dieses Mikrowellengerät ist für den gedachten Zweck zu benutzen, und zwar zum Zubereiten und Erwärmen von Speisen.

Bei der Zubereitung von Speisen mit alkoholischen Getränken kann der Alkohol durch die hohen Temperaturen verdampfen.

Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht zum Lagern von brennbaren oder leicht verformbaren Materialien.

Sorgen Sie dafür, daß die Speisen immer ausreichend erhitzt werden. Die dafür erforderliche Zeit hängt von vielen Faktoren ab, wie Menge und Art der Speisen. Die eventuell in den Speisen vorhandenen Keime werden nur abgetötet, wenn die Speise bei einer Temperatur oberhalb 70 °C mindestens 10 Minuten erhitzt wird. Wenn Sie nicht sicher sind, ob die Speise genügend erhitzt wurde, lassen Sie sie vorsichtshalber etwas länger garen.

Erwärmen Sie nie geschlossene Konservendosen. In der Dose entsteht ein Überdruck, wodurch sie platzen kann.

Kindern darf die Benutzung des Gerätes unbeaufsichtigt nur überlassen werden, wenn sie die Anweisungen für die richtige Benutzung und die Gefahren bei unsachgemäßer Benutzung des Gerätes kennen.

Zum Kochen von Flüssigkeit (Wasser z.B.) einen Plastiklöffel in die Tasse geben. Flüssigkeiten, die im Mikrowellengerät zum Kochen gebracht werden, können den Siedepunkt ohne sichtbare Luftbläschen in der Flüssigkeit erreichen. Dies kann zur Folge haben, daß die Flüssigkeit beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät plötzlich überkocht, so daß Verbrennungsgefahr besteht.

Der Inhalt von Saugflaschen und Babynahrungstöpfchen muss geschüttelt und umgerührt werden. Kontrollieren Sie die Verzehreremperatur, um Verbrennungen zu vermeiden.

Ein Mikrowellengerät ist nur bei gut schließender Tür sicher!

Legen Sie niemals einen Gegenstand zwischen die Tür des Mikrowellengerätes. Und sorgen Sie dafür, daß Tür und Dichtung immer sauber sind.

Bei beschädigter Tür oder bei Beschädigungen an der Dichtung darf das Gerät nicht benutzt werden. Sie muss erst von einer befugten Person repariert werden.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Auftauen und Zubereiten von Speisen und nicht beispielsweise zum Trocknen von Kleidung oder Papier. Sie können sich entzünden.

Wenn Sie kleine Mengen trockner oder pulverförmiger Produkte im Gerät erhitzen (Trocknen von Gewürzen), so besteht die Gefahr der Selbstentzündung.

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, wenn das Gerät Feuer fängt. Die Tür muss dann geschlossen bleiben.

Das Mikrowellengerät ist nicht geeignet zum:

- Einmachen;
- Kochen von Eiern in der Schale, da diese durch die Druckzunahme platzen;
- Erhitzen von Fritieröl.

Entfernen Sie Metallverschlüsse von Plastikbeuteln und benutzen Sie Schalen und Schüsseln, die für Mikrowellengeräte geeignet sind.

Flüssigkeit in Vakuumpackung darf nur aufgewärmt werden, wenn die Packung an mehreren Stellen eingestochen wird. Der Druck nimmt nämlich beim Erwärmen zu.

Erwärmen Sie nie länger als unbedingt nötig. Berücksichtigen Sie eine Nachgarzeit.

## Worauf Sie achten müssen

Mit einer Gabel oder einem anderen spitzen Gegenstand kurz in die Haut von Fleisch, Geflügel oder Fisch stechen, um zu vermeiden, dass Saft aus dem Gericht spritzt.

Wenn die Tür bei eingeschaltetem Mikrowellengerät geöffnet wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus und die eingestellte Zeit wird unterbrochen.

Nicht jedes Material ist für die Mikrowelle geeignet. In nachstehender Tabelle ist angegeben, welche Materialien benutzt und welche nicht benutzt werden können.

| <b>Material</b>                | <b>Mikrowelle</b> |
|--------------------------------|-------------------|
| Papier                         | ja*               |
| Alufolie                       | ja**              |
| Haushaltsfolie                 | ja                |
| Alubehälter                    | nein              |
| Tiefkühl-/Mikrowellen-Geschirr | ja                |
| Hitzebeständiger Kunststoff    | ja                |
| unglasierte Keramik            | nein              |
| Metallkochgerät                | nein              |
| Normalglas                     | ja                |
| Feuerfestes Glas und Keramik   | ja                |
| Metallhaltiger Zierrand        | nein              |
| Metall-Verschlüsse             | nein              |
| Quecksilber-Thermometer        | nein              |
| Flasche mit schmalem Hals      | nein              |
| Bratbeutel                     | ja                |

\* Benutzen Sie zum Bedecken einer Schale oder unter Brot beim Auftauen kein Haushaltspapier mit Dekor.

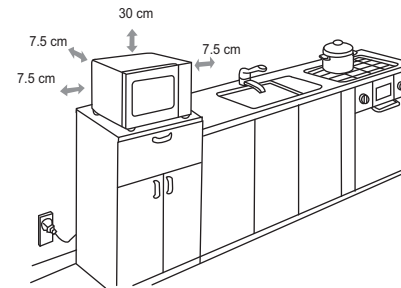
\*\* Wenn Sie dünnere Teile von Speisen (z.B. Hähnchenkeulen) abdecken, wird ein zu schnelles Garen vermieden.

## Inbetriebnahme

### Aufstellung

Stellen Sie das Mikrowellengerät auf einem stabilen und flachen Untergrund auf.

Sorgen Sie für ausreichende Lüftung rund um das Mikrowellengerät. Oben ist für 30 cm Freiraum zu sorgen. Das Gerät muß an der Rückwand und an den Seiten mindestens 7,5 cm Freiraum haben.



Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.

Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.

Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.

Sender und Empfänger wie Radios und Fernseher können die Funktion des Gerätes beeinflussen.

### Mikrowellengerät und Zubehör reinigen



Nehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen heraus und reinigen Sie es mit einem milden Reinigungsmittel.


### Hinweis

Bei erstmaliger starker Erhitzung des Gerätes tritt Geruchsentwicklung auf ('Neugeruch'). Das ist normal. Schalten Sie eventuell die Dunstabzugshaube ein oder öffnen Sie ein Fenster.

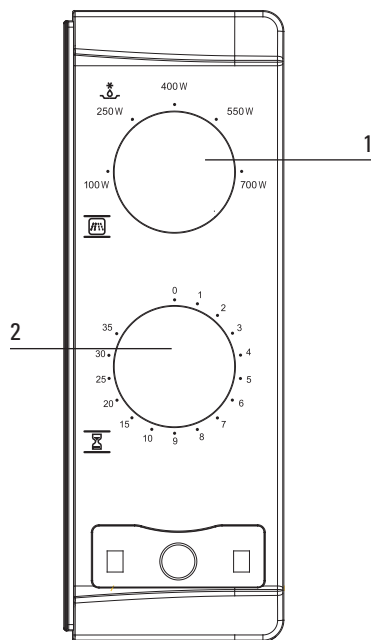
Säubern Sie das Gerät nach dem Abkühlen mit warmem Wasser.

## Kochen in der Mikrowelle




- Das Drehrad  drehen. Die Mikrowellenleistung einstellen (siehe Tabelle unten).
- Das Drehrad  drehen. Die Garzeit (zwischen 0-35 Minuten) einstellen.
- Die Mikrowelle startet automatisch wenn die magnetron start automatisch sobald Sie Leistung und Zeit eingestellt haben.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät schaltet automatisch ab.

**Achtung:** Drehen Sie das Drehrad  in die Position 0 wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder wenn Sie die Garzeit verkürzen möchten. Damit vermeiden Sie es ein leeres Mikrowellengerät einzuschalten. Dieses könnte Überhitzung und Beschädigungen am Mikrowellengerät zur Folge haben.

| Mikrowellenleistung | Anwendung  |
|---------------------|--|
| 100 W               | Erweichen von Eis                                      |
| 250 W               | Suppe, Eintopfgerichte, Erweichen von Butter, Auftauen |
| 400 W               | Eintopfgerichte, Fisch                                 |
| 550 W               | Reis, Fisch, Huhn, Hackfleisch                         |
| 700 W               | Aufwärmen, Milch, Wasser Kochen, Gemüse                |



## Auftauen

- Das Drehrad  in die Position  (250 W) drehen. Diese Position ist geeignet für Auftauen.
- Das Drehrad  drehen um die Zeit einzustellen. Die notwendige Zeit ist abhängig vom Gewicht der aufzutauenden Speisen (siehe Tabelle unten).

| Gewicht (Kg) | Zeit (Minuten) |
|--------------|----------------|
| 1,0          | 15             |
| 0,8          | 11             |
| 0,6          | 9              |
| 0,4          | 6              |
| 0,2          | 3              |

## Reinigen

- Reinigen Sie die Innenseite gleich nach Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch, um Kondenswasser, übergekochte Feuchtigkeit und Lebensmittelreste zu entfernen. Zurückgebliebene Krümel und Feuchtigkeit absorbieren Mikrowellenenergie und verlängern die Garzeiten.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite regelmäßig mit Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie den Innenraum mit einem trocknen Tuch gut aus.
- Sorgen Sie dafür, daß die Abdeckung des Mikrowellenverteilers (im Garraum rechts) sauber ist. Eine Verschmutzung der Abdeckung kann zu Funkenbildung führen.
- Reinigen Sie das Zubehör regelmäßig. Benutzen Sie dazu Wasser mit etwas Spülmittel und eine Bürste. Trocknen Sie das Zubehör mit einem trocknen Tuch gut ab. Das Zubehör kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Gerüche verschwinden, wenn Sie ein Glas Essig oder Wasser mit Zitrone in den Garraum stellen. Schalten Sie das Mikrowellengerät zwei Minuten bei voller Leistung ein. Dann mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Kontrollieren Sie den Türverschluß und die Türgummidichtung regelmäßig auf Beschädigungen.
- Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht, wenn die Tür oder der Türverschluß beschädigt sind.



## Was ist, wenn...

Wenn das Geräte nicht einwandfrei funktioniert, bedeutet dies nicht immer, daß es defekt ist. Versuchen Sie die Störung erst selbst zu beheben. Rufen Sie den Kundendienst, wenn folgende Hinweise keine Abhilfe schaffen.

- Ist der Stecker in der Steckdose?
- Ist die Tür gut geschlossen?
- Ist die Sicherung im Sicherungsschrank defekt?
- Sind Leistungsstufe und Zubereitungszeit gut eingestellt?
- Sind Gegenstände im Gerät, die dort nicht hingehören?
- Haben Sie das richtige Küchengerät benutzt?
- Sind die Lüftungsschlitze verstopft?
- Ist die Speise genug aufgetaut?
- Haben Sie die Speise während der Zubereitung gewendet oder umgerührt?

## Allgemein

Ziehen Sie zu Rate bei den Kundendienst. Siehe dazu mitgelieferte Garantieschein oder die Internetseite **www.hps.nl**. Auf dieser Seite sind auch Reinigungs- und Benutzertipps zu finden. Über diese Site können Sie auch verschiedene Reinigungsmittel bestellen.

## Entsorgen von Verpackung und Gerät

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

**Das Typenschild ist gekennzeichnet mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist.**



Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

## Technische Daten

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| Netzspannung        | 230 V 50 Hz        |
| Anschlußwert        | 1150 W             |
| Mikrowellenleistung | 700 W              |
| Inhalt Ofen         | 17 L               |
| Gewicht             | 11 kg              |
| Abmessungen (BxHxT) | 440 x 258 x 345 mm |