

AC925EC3-S00E



hanseatic



Gebrauchsanleitung

Mikrowellengerät

Anleitung/Version:
195755 DE 20230202
Artikelnummer: 15896546
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis



Wichtige Sicherheitsanweisungen sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an den nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.



Informationen zur Inbetriebnahme finden Sie ab Seite DE-32.

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| Begriffs- und Symbolerklärung | DE-3 | Das geeignete Geschirr | DE-20 |
| Begriffserklärung | DE-3 | Für Mikrowellenbetrieb | DE-20 |
| Symbolerklärung | DE-3 | Für Grill-, Heißluft- und Kombibetrieb . . | DE-20 |
| Definitionen | DE-3 | Größe und Form | DE-20 |
| Sicherheit | DE-4 | Einstellungen | DE-21 |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch | DE-4 | Stand-by-Betrieb | DE-21 |
| Sicherheitshinweise | DE-4 | Einstellung „ECO“ | DE-21 |
| Lieferung | DE-12 | Gerätetür und -beleuchtung | DE-21 |
| Lieferumfang | DE-12 | Einstellung der Gardauer | DE-21 |
| Lieferung kontrollieren | DE-12 | Tastensperre (Kindersicherung) | DE-22 |
| Geräteteile und Bedienelemente | DE-13 | Die Beheizungsarten | DE-23 |
| Informationen zu Mikrowellen | DE-15 | Mikrowellenbetrieb | DE-23 |
| Was sind Mikrowellen? | DE-15 | Schnellstart | DE-23 |
| Wie funktioniert ein Mikrowellengerät? . | DE-15 | Mikrowellen-Betrieb manuell einstellen . | DE-23 |
| Wie wirken Mikrowellen auf | | Heißluftbetrieb | DE-24 |
| Lebensmittel? | DE-15 | Grillbetrieb | DE-24 |
| Tipps für die Praxis | DE-16 | Mikrowellen-Kombibetrieb | DE-25 |
| Umrühren und Wenden | DE-18 | Auftauen | DE-25 |
| | | Automatikprogramme und | |
| | | Vitalprogramme | DE-27 |
| | | Automatikprogramme | DE-27 |
| | | Vitalprogramme | DE-27 |
| | | Pflege und Wartung | DE-30 |
| | | Aufstellung und Inbetriebnahme | DE-32 |
| | | Der richtige Aufstellort | DE-32 |
| | | Drehteller einsetzen | DE-32 |
| | | Grundreinigung | DE-32 |
| | | Elektrischer Anschluss | DE-33 |
| | | Uhrzeit einstellen | DE-33 |
| | | Erstes Aufheizen | DE-33 |
| | | Fehlersuchtafel | DE-34 |
| | | Service | DE-36 |
| | | Allgemeiner Service | DE-36 |
| | | Ersatzteile | DE-36 |
| | | Abfallvermeidung, Rücknahme und | |
| | | Entsorgung | DE-37 |
| | | Abfallvermeidung | DE-37 |
| | | Kostenlose Altgeräte-Rücknahme | DE-37 |
| | | Entsorgung | DE-37 |
| | | Verpackung | DE-38 |
| | | Technische Daten | DE-39 |

Begriffs- und Symbolerklärung

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung:

WARNUNG

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

VORSICHT

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

Symbolerklärung

Folgende Symbole finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung:



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.



Dieses Symbol warnt vor einer heißen Oberfläche.

Definitionen

„Mikrowellen-Betrieb“: hier wird das Nahrungsmittel ausschließlich durch Mikrowellen erhitzt.

„Mikrowellen-Kombibetrieb“ meint die Erhitzung eines Nahrungsmittels durch Mikrowellen bei gleichzeitiger Zufuhr von Hitze, wie sie für Backöfen typisch ist. Es gelten dieselben Risiken und Sicherheitsvorkehrungen wie beim reinen Mikrowellen-Betrieb.

„Backofen-Betrieb“ meint die Beheizung des Nahrungsmittels durch z. B. Umluft/Heißluft, Grill und Ober-/Unterhitze.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Aufwärmen und Garen, Auftauen, Grillen von Nahrungsmitteln bestimmt.

Das Gerät ist für den Gebrauch im privaten Haushalt konzipiert und nicht für eine gewerbliche Nutzung oder Mehrfachnutzung ausgelegt (z. B.: Verwendung durch mehrere Parteien in einem Mehrfamilienhaus).

Es ist nicht geeignet zum Betrieb im Außenbereich oder an nicht-stationären Aufstellungs-orten (z. B. Schiffe).

Die Innenbeleuchtung ausschließlich zur Beleuchtung des Geräteinneren verwenden. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

Das Gerät ist nicht bestimmt

- zum Beheizen eines Raumes.
- zum Trocknen oder Aufbewahren von Speisen, Kleidung oder anderen Gegenständen.
- zur Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem.

Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, müssen bei der Benutzung beaufsichtigt werden.

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

In diesem Kapitel finden Sie allgemeine Sicherheitshinweise, die Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter stets beachten müssen. Beachten Sie zusätzlich die Warnhinweise in den einzelnen Kapiteln.

Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

WARNUNG

Erstickungsgefahr für Kinder!

Kinder können sich in der Verpackungsfolie verfangen oder Kleinteile verschlucken und ersticken.

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen.
- Kinder daran hindern, Kleinteile vom Gerät abzuziehen oder aus dem Zubehörbeutel zu nehmen und in den Mund zu stecken.

Verbrennungsgefahr für Kinder!

Das Türglas kann im Betrieb sehr heiß werden und zu Verbrennungen führen.

- Kinder vom Türglas fernhalten!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Kinder und bestimmte Personengruppen unterliegen einem erhöhten Risiko, sich beim Umgang mit dem Gerät zu verletzen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Das Berühren von spannungsführenden Teilen kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn
 - es sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;
 - die Gerätetür beschädigt oder verzogen ist;
 - es Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
 - es ungewohnte Geräusche erzeugt.

In diesen Fällen Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder Sicherung ausschalten/herausdrehen, Gerätetür geschlossen halten und Gerät reparieren lassen (siehe „Service“ auf Seite DE-36).

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät regelmäßig auf Schäden prüfen.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Beim Anschließen darauf achten, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typschild.
- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe „Service“ auf Seite DE-36).
- Gerät, Netzstecker und Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten. Die Isolierung des Netzkabels kann schmelzen.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, immer den Netzstecker selbst anfassen.

- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Im Fehlerfall sowie vor der Reinigung und der Wartung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, so wie unser Service.
- Eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden verursachen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.
- Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.
- Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betreiben.
- Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.

- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Netzkabel und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Risiken im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Gehäuseteile nicht berühren!
- Heiße Teile nicht berühren. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- Das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Brandgefahr!

Ein unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand und zu Sachschäden führen.

- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen unbedingt die Hinweise im Kapitel „Inbetriebnahme“ beachtet werden.

- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss das Kochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung beaufsichtigt werden.
- Das Mikrowellenkochgerät ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Keine Gegenstände im Garraum ablegen (Kochbuch, Topflappen etc.). Versehentliches Einschalten des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden. Garraum nicht als Stauraum verwenden.
- Nie brennbare Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen erhitzen.
- Nie frittieren oder Öl erhitzen! Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Im Brandfall die Gerätetür geschlossen halten, sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen.
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.

- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Service“ auf Seite DE-36).

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- Backpapier nie unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirrtell oder einer Backform befestigen.
- Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Generelle Risiken beim Garen von Nahrungsmitteln

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren achten, damit Krankheitserreger vollständig abgetötet werden (z. B. Salmonellen).

Acrylamid steht im Verdacht, krebserzeugend zu sein. Acrylamid entsteht bei zu starker Erhitzung von Stärke, z. B. in Kartoffeln (Pommes Frites, Chips), Keksen, Toast, Brot etc.

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Pommes Frites eher größer schneiden und bei maximal 180 °C zubereiten.
- Bei Backwaren hilft das Einstreichen mit Eiweiß oder Eigelb, die Bildung von Acrylamid zu verringern (nur im Heißluft-Betrieb).

Das Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch im Backofen kann zu sprunghaftem Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen (z. B. Salmonellen) führen. Dadurch besteht die Gefahr einer Vergiftung.

- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofen auftauen.
- Die Auftau-Funktion nur zum Auftauen von Gemüse, Vorgekochtem etc. benutzen.
- Das Gefriergut frühzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen. Die Auftauflüssigkeit muss dabei abfließen können, da sich sonst schädliche Mikroorganismen bilden können.

Tauwasser kann, speziell bei Fleisch und Geflügel, gefährliche Keime enthalten. Fleisch, Geflügel und Fisch nur im Mikrowellenbetrieb, nicht im Backofenbetrieb auftauen.

- Vermeiden Sie jeden Körperkontakt.
- Schütten Sie das Tauwasser weg. Benutzen Sie es für nichts anderes.
- Reinigen Sie das benutzte Geschirr sehr gründlich.

Risiken im Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombibetrieb

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

Die Abdeckung im Garraum dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.

- Niemals die Abdeckung im Garraum entfernen!

Durch eine unzureichend dicht schließende Gerätetür kann Mikrowellenstrahlung austreten. Das Gerät darf in so einem Fall nicht benutzt werden.

- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Niemals versuchen, die Backofen-Beleuchtung auszuwechseln.

Explosionsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder zu Explosionen führen.

- Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist. Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.
- Beim Erwärmen im Mikrowellenkochgerät sind metallische Behälter für Speisen und Getränke nicht zulässig. Metall im Garraum kann beim Betrieb zu Funkenschlag führen! Dies kann das Sichtfenster oder das gesamte Gerät zerstören! Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen, z. B. Goldrändern, verwenden.
- Keine Alufolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
- Nie eine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in das Gerät geben. Sie kann explodieren.
- Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.

- Eier mit Schale oder ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist. Um ein Platzen zu vermeiden, stechen Sie vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut.

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Erwärmung von Getränken mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen (Siedeverzug) führen, deshalb ist beim Hantieren mit dem Behälter Vorsicht geboten. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig herauspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Gerät.

- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Kunststoff- oder Glaslöffel in das Gefäß stellen. Der Löffel muss stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden haben.
- Keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals verwenden.
- Vor dem Erhitzen und nach der halben Garzeit umrühren.
- Nach dem Erhitzen kurz warten; Gefäß vorsichtig antippen und Speise umrühren, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen.

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen. Zugängliche Teile, Zubehör oder Geschirr werden im Betrieb sehr heiß.

- Gehäuseteile nicht berühren!
- Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.
- Vor dem Erwärmen von Babynahrung Schraubverschluss und Sauger von der Nuckelflasche abnehmen.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Leistung und Zeit genau nach Packungsangaben einstellen.

 **HINWEIS**
Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Das Gerät nie ohne Drehteller und nie ohne Speisen betreiben.
- Kochgefäße immer auf den Drehteller stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.
- Bei der Entnahme von Behältern darauf achten, dass sich der Drehteller nicht verschiebt.
- Den Drehteller nie mit mehr als 4 kg belasten. Bruchgefahr!

- Den heißen Drehteller nicht auf kalte Flächen stellen, z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Der Drehteller könnte sonst zerspringen. Immer auf einen geeigneten Untersetzer stellen.
- Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange erwärmen, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
- Keine beschädigten Gefäße verwenden! Sie können zerbrechen, und der auslaufende Inhalt kann das Innere der Mikrowelle beschädigen.
- Wenn Zubehör wie der Drehteller nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Gerätetür die Sichtscheibe zerkratzen. Schieben Sie das Zubehör daher immer vollständig in den Garraum ein.
- Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

Spezielle Risiken beim Grillbetrieb
 **VORSICHT**
Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand und zu Sachschäden führen.

- Nur Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und Abdeckfolien verwenden, die hochhitzebeständig sind.

- Gargut nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen. Dort ist es besonders heiß. Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Das Gerät grundsätzlich nur mit geschlossener Gerätetür betreiben.
- Braten oder Kuchen im Garraum nicht mit Papier abdecken. Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Das Gerät während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten.

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß.

- Wasser nie direkt in den heißen Garraum gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Innenauskleidung kann beschädigt werden.
- Heißes Wasser aus dem Gerät unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.

Risiken beim Automatikbetrieb

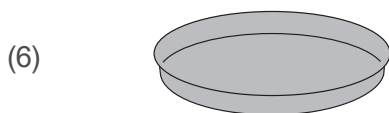
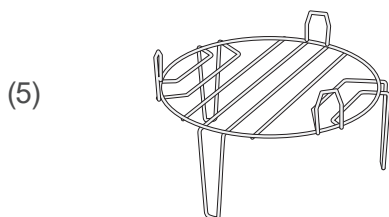
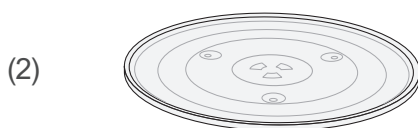
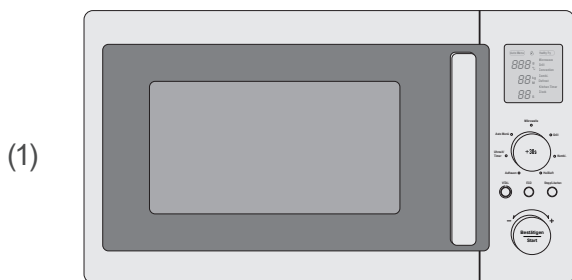
VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand und zu Sachschäden führen.

- Vor dem Start des Automatikbetriebs alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Garraum legt.
 - Im Automatikbetrieb niemals unbeaufsichtigt grillen!
 - Das Gerät während des Automatikbetriebs überwachen, um ein Überlaufen und Anbrennen zu verhindern. Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Erhitzen entzünden können.
-

Lieferung



Lieferumfang

- (1) 1× Mikrowellengerät
- (2) 1× Drehteller
- (3) 1× Rollring
- (4) 1× Drehtellerantrieb
- (5) 1× Grillgestell
- (6) 1× Grillpfanne (nicht für Mikrowellenbetrieb geeignet!)
- 1× Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Zum Auspacken keine scharfen oder spitzen Gegenstände verwenden.

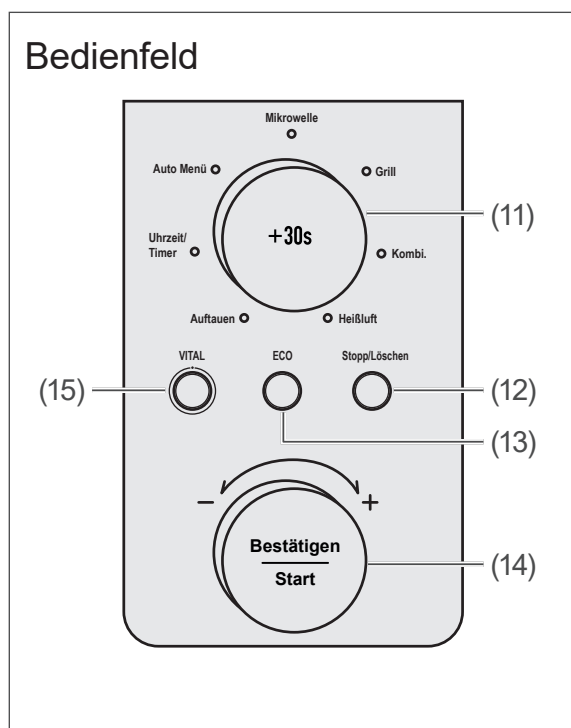
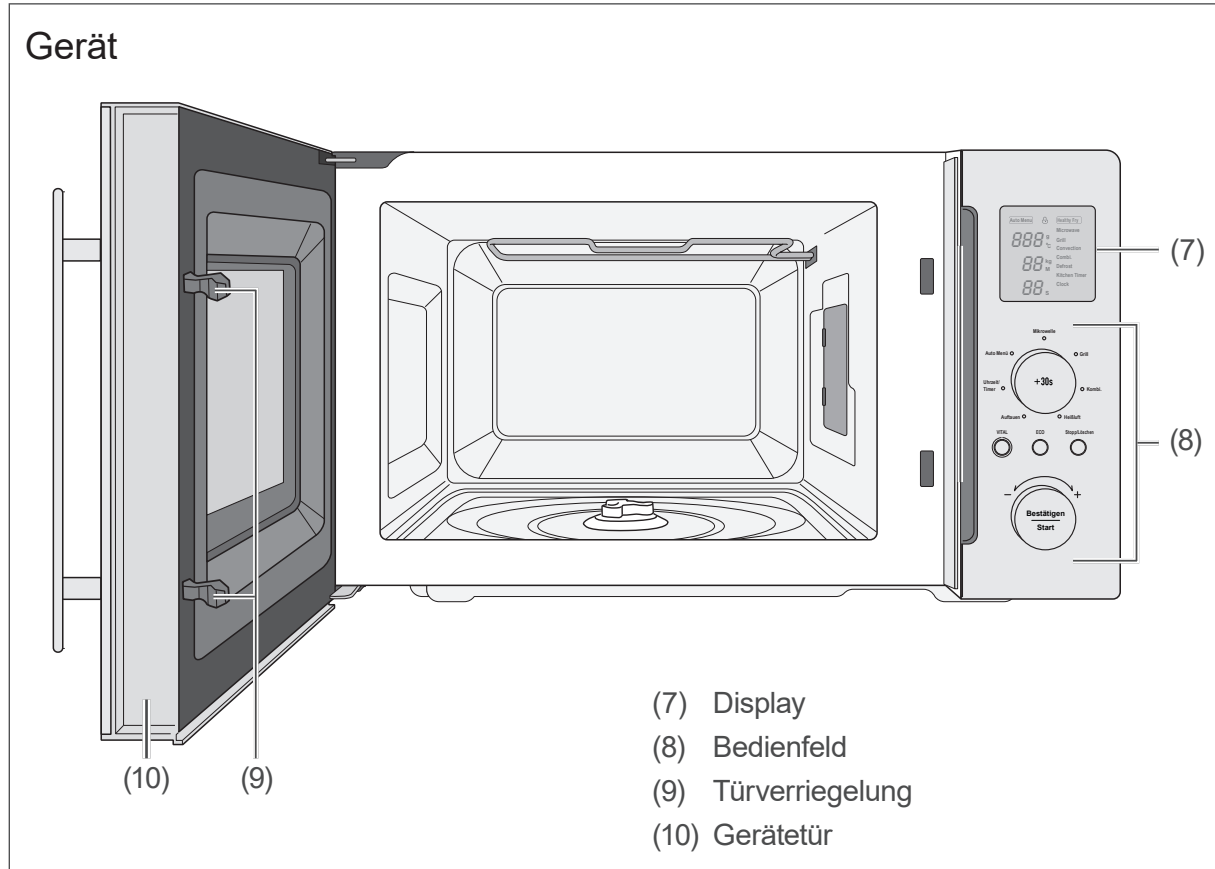
1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und entfernen Sie alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Service“ auf Seite DE-36).

! WARNUNG

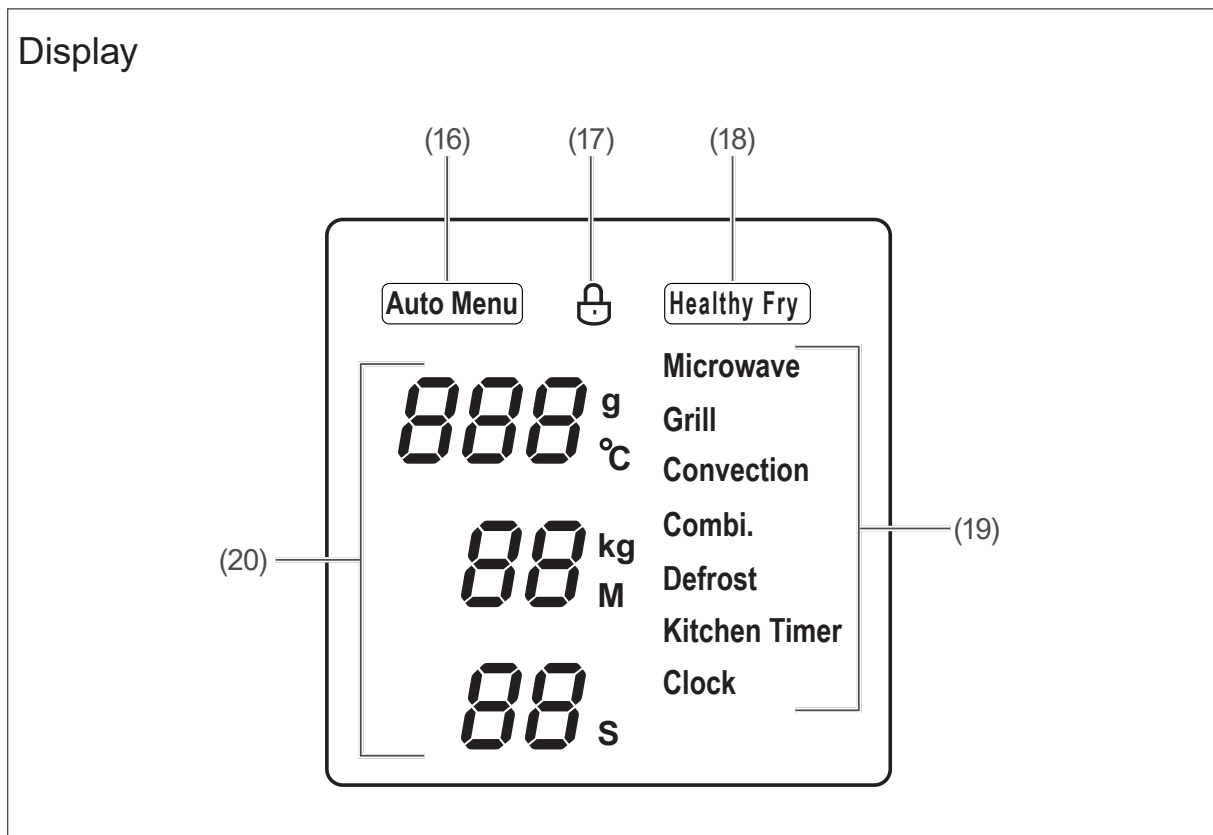
Stromschlaggefahr und Gefahr durch austretende Mikrowellenstrahlung!


- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

Geräteteile und Bedienelemente



- (11) Drehregler „+30s“
 Drücken: Schnellstart Mikrowelle.
 Drehen: Funktion einstellen.
- (12) Taste „Stopp/Löschen“
 Betrieb stoppen/Eingabe löschen.
- (13) Taste „ECO“
 Displaybeleuchtung ausschalten.
 Eine beliebige Taste drücken, um die Beleuchtung wieder einzuschalten.
- (14) Drehregler „Bestätigen/Start“
 Drücken: bestätigen/starten.
 Drehen: Werte wie Leistung, Temperatur, Zeit etc. einstellen.
- (15) Taste „VITAL“
 9 verschiedene Vitalprogramme einstellbar.



- (16) Anzeige **Auto Menu**: Leuchtet, wenn Automatikprogramme ausgewählt sind.
- (17) Anzeige : Leuchtet, wenn die Tastensperre aktiviert ist.
- (18) Anzeige **Healthy Fry**: Leuchtet, wenn die Vitalprogramme ausgewählt sind.
- (19) Funktionsanzeigen: Die Anzeige der ausgewählten Funktion leuchtet.
- (20) Digitalanzeigen, z. B. für die Mikrowellenleistung, die Temperatur, das Gewicht, die Uhrzeit

Informationen zu Mikrowellen

Was sind Mikrowellen?

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen. Wie Radio- und Fernsehwellen sind auch Mikrowellen nicht sicht- oder fühlbar.

Mikrowellen

- werden von allen Metallen reflektiert,
- durchdringen Glas, Porzellan, Kunststoff und Papier,
- werden von Lebensmitteln aufgenommen.

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

- Ein Mikrowellen-Generator, das „Magnetron“, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, sodass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Der Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellenleistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.
- Das Gerät schaltet sich aus
 - nach Ablauf der vorgewählten Zeit,
 - beim Öffnen der Gerätetür,
 - durch Drücken der Taste Stopp/Löschen (12).

Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein. Sie erhitzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle (Speisen mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt). Diese Wärme durchdringt dann langsam die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
- Da die einzelnen Bestandteile der Speise ungleichmäßig erwärmt werden, ist Umrühren oder Wenden für das gleichmäßige Durchgaren wichtig.
- Der Garraum und die Luft darin werden nicht erwärmt. Das Speisengefäß erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum sogenannten „Siedeverzug“ kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig herauspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät.
- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel „große Leistung, kleine Zeit“ oder „kleine Leistung, große Zeit“.

Tipps für die Praxis

! WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

Durch eine unzureichend dicht schließende Gerätetür kann Mikrowellenstrahlung austreten. Das Gerät darf in so einem Fall nicht benutzt werden.

- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.

! VORSICHT

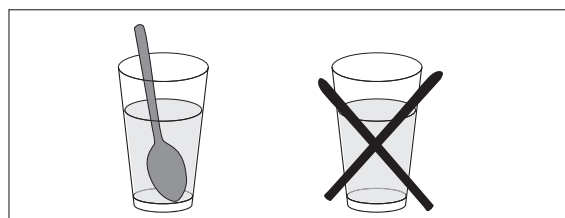
Verbrühungsgefahr!

Erwärmung von Getränken mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen (Siedeverzug) führen, deshalb ist beim Hantieren mit dem Behälter Vorsicht geboten. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig herauspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Gerät.

- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Kunststoff- oder Glaslöffel in das Gefäß stellen. Der Löffel muss stets ei-

nen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden haben.

- Keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals verwenden.
- Vor dem Erhitzen und nach der halben Garzeit umrühren.
- Nach dem Erhitzen kurz warten; Gefäß vorsichtig antippen und Speise umrühren, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen.



Durch die Hitzeentwicklung im Inneren des Geräts kann beim Garen von Speisen Wasserdampf entstehen.

- Nicht in Berührung mit dem heißen Dampf kommen, der beim Öffnen der Gerätetür austritt.

! VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Gehäuseteile nicht berühren!
- Heiße Teile nicht berühren. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

- Das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand und zu Sachschäden führen.

- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen unbedingt die Hinweise im Kapitel „Inbetriebnahme“ beachtet werden.
- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss das Kochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung beaufsichtigt werden.
- Das Mikrowellenkochgerät ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Keine Gegenstände im Garraum ablegen (Kochbuch, Topflappen etc.). Versehentliches Einschalten des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden. Garraum nicht als Stauraum verwenden.
- Nie brennbare Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen erhitzen.
- Nie frittieren oder Öl erhitzen! Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Gerätetür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Im Brandfall die Garraumtür geschlossen halten, sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen.
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Service“ auf Seite DE-36).

Die richtige Gardauer

Da Mikrowellen unterschiedlich stark auf Wasser, Fett und Zucker reagieren, hängt die Gardauer wesentlich von der Zusammensetzung der Speisen ab.

- Speisen mit hohem Fett- oder Zuckeranteil (Krapfen, Pudding, Obstkuchen) garen schneller und erreichen höhere Temperaturen als andere Speisen. Halten Sie hierbei unbedingt die empfohlene Gardauer ein, da sonst die Speise anbrennt und das Gerät beschädigt werden kann.
- Speisen mit hohem Wasseranteil (Fisch, Gemüse, Soßen) garen schneller als „trockene“ Speisen.
- „Trockene“ Speisen (Reis, Getreideprodukte, getrocknete Bohnen) garen sehr langsam. Geben Sie hier bitte vor dem Garen etwas Wasser zu.

Die richtige Speisemenge

Je größer die Menge, die zubereitet werden soll, desto länger die Gardauer. Wenn z. B. eine Kartoffel 4 Minuten benötigt, dann brauchen zwei Kartoffeln 7 Minuten.

Faustformel: Die doppelte Menge braucht etwa die doppelte Zeit.

- Kleine Stücke garen schneller als große. Und gleich große Stücke garen gleichmäßiger als verschieden große. Wenn möglich, schneiden Sie alle Lebensmittel in etwa gleich große Stücke. Denken Sie schon beim Einfrieren daran.
- Beim Auftauen spielen Größe und Form eine bedeutende Rolle. Kleine, flache Stücke tauen schneller und gleichmäßiger auf als große, dicke. Trennen Sie die angetauten Teile schon während des Auftauens, da freiliegende Stücke schneller auftauen.

Anordnung der Speisen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erreichen, müssen Sie die richtige Anordnung der Speisen beachten:

- Ordnen Sie Speisen mit mehreren gleichen Stücken (Kartoffeln, Fleischbällchen, Hamburger) kreisförmig im Gefäß an und lassen Sie die Mitte frei.
- Bei verschieden großen Stücken legen Sie die kleinen bzw. dünnen Stücke in die Mitte, da sie dort weniger intensiv gegart werden.
- Bei ungleichmäßig geformten Stücken (z. B. Fisch) legen Sie das dünnere bzw. flachere Ende zur Mitte.
- Legen Sie dünne Fleischscheiben aufeinander oder über Kreuz.
- Legen Sie dickere Fleischscheiben und -stücke (Braten, Würstchen etc.) dicht aneinander.
- Erhitzen Sie Fleischsaft und Soße in einem separaten Gefäß. Befüllen Sie es nur zu $\frac{2}{3}$.

Anstechen und Anritzen

In vielen Speisen entsteht beim Erwärmen ein Überdruck. Deshalb ist es empfehlenswert, bestimmte Speisen anzustechen bzw. zu ritzen, um zu vermeiden, dass sie platzen.

- Schalen- und Krustentiere sowie Eier mit Schale platzen leicht, wenn sie Mikrowellen ausgesetzt werden. Dies können Sie vermeiden, wenn Sie im Fachhandel erhältliche Spezialgefäße zum Garen dieser Lebensmittel verwenden.
- Stechen Sie Speisen mit Schalen oder Häuten (Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Auberginen, Eigelb) an, um ein Aufplatzen zu vermeiden.
- Ritzen Sie die Haut ganzer Fische ein, um ein Aufreißen zu vermeiden.

Umrühren und Wenden

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen. Zugängliche Teile, Zubehör oder Geschirr werden im Betrieb sehr heiß.

- Gehäuseteile nicht berühren!
- Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.
- Vor dem Erwärmen von Babynahrung Schraubverschluss und Sauger von der Nuckelflasche abnehmen.

- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
-
- Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Prüfen Sie die Temperatur der Speise unbedingt durch Probieren.
 - Achten Sie bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten unbedingt darauf, dass sie vollständig durchgegart sind, damit Krankheitserreger (wie Salmonellen) vollständig abgetötet werden.
 - Das Umrühren und Wenden der Speisen nach der halben Gardauer ist besonders wichtig, da die Speisen im Mikrowellengerät nicht gleichmäßig erhitzt werden.

Das geeignete Geschirr

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Metall im Garraum kann bei Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funken-schlag führen! Dies kann das Gerät und das Sichtfenster zerstören! Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z. B. Goldrändern verwenden.
- Bei Grill-, Heißluft oder Kombi-Betrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind.
- Kein Backpapier o. Ä. verwenden!
- Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.

Das Gerät bietet verschiedene Beheizungsarten: Mikrowellen-, Grill-, Heißluft und Kombi-Betrieb. Wählen Sie für die verschiedenen Beheizungsarten immer das passende Geschirr aus. Beachten Sie dazu jeweils die Herstellerangaben. Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden am Gerät führen.

Für Mikrowellenbetrieb

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

- feuerfestes Glas, Keramik, Porzellan
- feuer- und frostfeste Glaskeramik
- hochhitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Kunststoff (z. B. Bratfolie)

Um herauszufinden, ob das Geschirr mikrowellengeeignet ist, können Sie folgenden Test durchführen:

1. Stellen Sie das leere Gefäß in den Garraum.
2. Drücken Sie ggf. 2-mal die Taste „Stopp/Löschen“ (12), um einen eventuell laufenden Betrieb zu beenden.
3. Drücken Sie den Drehregler „+30s“ (11). Das Gerät startet und läuft bei voller Mikrowellenleistung für 30 Sekunden.
 - Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, öffnen Sie sofort die Gerätetür, um den Vorgang abubrechen: Dieses Geschirr ist nicht geeignet!
 - Bleibt das Geschirr kalt oder wird nur handwarm, kann es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwendet werden.



Die Grillpfanne (6) ist nicht für den Mikrowellen- und Kombibetrieb [- 1, [- 2 und [- 4 geeignet.

Für Grill-, Heißluft- und Kombibetrieb

Für diese Beheizungsarten sind alle Materialien geeignet, die auch in einem konventionellen Backofen benutzt werden.

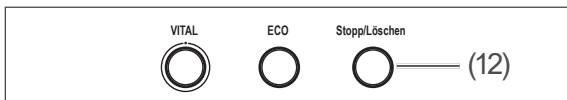
Größe und Form

- Flache breite Gefäße eignen sich besser als schmale hohe. „Flache“ Speisen können gleichmäßiger durchgaren.
- Runde oder ovale Gefäße eignen sich besser als eckige. In den Ecken besteht die Gefahr von lokaler Überhitzung!

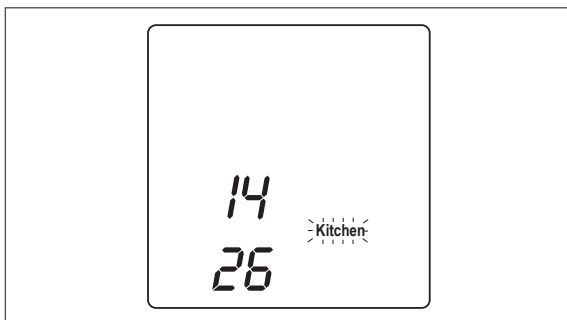
Einstellungen

Stand-by-Betrieb

Neue Einstellungen sind nur möglich, wenn sich das Gerät im Stand-by-Modus befindet.

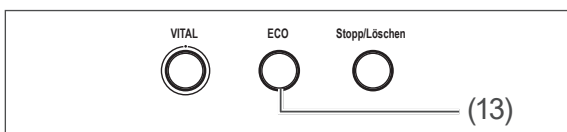


- Um das Gerät in den Stand-by-Modus zu schalten, drücken Sie zweimal die Taste „Stopp/Löschen“ (12).



Im Stand-by-Betrieb wird die Uhrzeit im Display angezeigt; die Funktionsanzeige **Kitchen** blinkt.

Einstellung „ECO“



Wenn sich das Gerät in Stand-by befindet, können Sie die Displaybeleuchtung ausschalten.

- Um die Displaybeleuchtung auszuschalten, drücken Sie die Taste „ECO“ (13).
- Um die Displaybeleuchtung wieder einzuschalten, drücken Sie eine beliebige Taste, oder drehen Sie an einem der Drehregler.

Gerätetür und -beleuchtung

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn die Gerätetür geöffnet oder das Gerät in Betrieb ist.

Wird die Gerätetür während des Betriebs geöffnet, unterbricht das Gerät den Garvorgang.

Einstellung der Gardauer

Die Einstellung der Gardauer ist in folgenden Schrittweiten möglich:

| Gardauer | Schrittweite |
|-------------------|--------------|
| 0 bis 1 Minute | 5 Sekunden |
| 1 bis 5 Minuten | 10 Sekunden |
| 5 bis 10 Minuten | 30 Sekunden |
| 10 bis 30 Minuten | 1 Minute |
| 30 bis 95 Minuten | 5 Minuten |

Ist die eingestellte Gardauer abgelaufen, ertönt ein Signal, und das Gerät schaltet sich in den Stand-by-Modus. Im Display (7) wird die Uhrzeit eingeblendet.


Tastensperre (Kindersicherung)

Ist die Tastensperre aktiviert, sind alle Bedienelemente blockiert und das Gerät kann nicht mehr eingeschaltet werden.

Tastensperre aktivieren und deaktivieren:



Die Tastensperre lässt sich nur aktivieren, wenn sich das Gerät im Stand-by-Modus befindet.

- Um die Tastensperre zu aktivieren, halten Sie die Taste „Stopp/Löschen“ (12) ca. 3 Sekunden lang gedrückt.
Im Display (7) leuchtet die Anzeige  hell.
Die Tastensperre ist aktiviert.
Um die Tastensperre zu deaktivieren, halten Sie die Taste „Stopp/Löschen“ (12) erneut ca. 3 Sekunden lang gedrückt.
Die Anzeige  ist nur noch blass zu sehen.
Die Tastensperre ist deaktiviert.

Die Beheizungsarten



Damit Sie das Gerät auf eine der Beheizungsarten einstellen können, muss es sich im Stand-by-Modus befinden. Wenn Sie während eines Garvorgangs die Beheizungsart ändern wollen, brechen Sie zuerst den Garvorgang ab.

Mikrowellenbetrieb

Reiner Mikrowellenbetrieb ohne Grill- oder Kombi-Funktion ist gut geeignet zum Auftauen kleiner Portionen sowie für die Zubereitung von Eintöpfen, Suppen, Saucen, Fleisch ohne Kruste, gedünstetem Fisch, Gemüse, Beilagen (Reis, Salzkartoffeln, einige Teigwaren) und heißen Getränken.

Schnellstart

Mit der Funktion „Schnellstart“ können Sie sofort mit dem Garen beginnen, ohne weitere Einstellungen vornehmen zu müssen. Beim Schnellstart wird mit voller Mikrowellenleistung gegart.

- Drücken Sie den Drehregler „+30s“ (11). Der Garvorgang startet sofort mit voller Mikrowellenleistung für 30 Sekunden.
- Um die Gardauer um weitere 30 Sekunden zu verlängern, drücken Sie erneut den Drehregler „+30s“ (11). Auf diese Weise können Sie die Gardauer auf bis zu maximal 95 Minuten verlängern.

Mikrowellen-Betrieb manuell einstellen

1. Wählen Sie mit dem Drehregler „+30s“ (11) die Funktion „Mikrowelle“ aus. Auf dem Display (7) leuchtet die Anzeige **Microwave** auf, und die Anzeige **P 100** leuchtet.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler „Bestätigen/Start“ (14) die gewünschte Leistungsstufe ein.

3. Drücken Sie den Drehregler „Bestätigen/Start“ (14), um die Einstellung zu bestätigen.

Auf dem Display (7) ist nun die Anzeige der gewünschten Leistungsstufe zu sehen sowie darunter die Anzeigen **M** und **S**.

4. Stellen Sie mit dem Drehregler „Bestätigen/Start“ (14) die gewünschte Gardauer ein.
5. Drücken Sie den Drehregler „Bestätigen/Start“ (14), um die Einstellung zu bestätigen.

Der Garvorgang startet.

Während des Betriebs blinkt die Anzeige **Microwave**, und der Countdown der Gardauer wird angezeigt.

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Mikrowellen-Leistungsstufen des Geräts sowie empfohlene Anwendungen:

| Einstellung | Empfohlene Anwendung |
|----------------------------------|--|
| P 100 900 W (100 %) | Schnelles Garen oder Aufwärmen, z. B. von Suppen, Eintöpfen, Dosengerichten, heißen Getränken, Gemüse oder Fisch |
| P - 8 720 W (80 %) | Längeres Garen von kompakteren Speisen, wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten. Auch für empfindliche Gerichte wie Käsesoßen oder Rührkuchen. Mit dieser Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen. |
| P - 5 450 W (50 %) | Kompaktere Speisen zubereiten, die auf dem Herd eine lange Garzeit erfordern, z. B. Rindfleischgerichte. |
| P - 3 270 W (30 %) | Gefrorenes auftauen. Reis, Nudeln und Klöße garziehen oder gebackenen Eierpudding garen. |
| P - 1 90 W (10 %) | Sanftes Auftauen, z. B. von Sahnetorte oder Blätterteig. |

Heißluftbetrieb

Beim Heißluftbetrieb sorgt ein Ventilator für gleichmäßige Wärmeverteilung. Heißluft ist ideal zum Backen von Kuchen, zum Dörren und zum Überbacken von belegten Broten etc. Die Vorteile sind:

- Das Vorheizen ist fast überflüssig.
- Die Temperatur kann niedriger gewählt werden.

1. Wählen Sie mit dem Drehregler „+30s“ (11) die Funktion „Mikrowelle“ aus.
Auf dem Display (7) leuchtet die Anzeige **Convection** auf, und die Anzeige 150 °C erscheint.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler „Bestätigen/Start“ (14) die gewünschte Temperatur ein. Sie können Temperaturen zwischen 150 °C und 240 °C auswählen.
3. Drücken Sie den Drehregler „Bestätigen/Start“ (14), um die Einstellung zu bestätigen.
Auf dem Display (7) ist nun die Anzeige der gewünschten Temperatur zu sehen sowie darunter die Anzeigen \square M und $\square\square$ S“
4. Stellen Sie mit dem Drehregler „Bestätigen/Start“ (14) die gewünschte Gardauer ein.
5. Drücken Sie den Drehregler „Bestätigen/Start“ (14), um die Einstellung zu bestätigen.
Der Garvorgang startet.
Während des Betriebs blinkt die Anzeige **Convection**, und der Countdown der Gardauer wird angezeigt.

Grillbetrieb

Der Grill befindet sich an der Garraumdecke. Er wird zum schnellen Bräunen und Gratinieren von Gerichten eingesetzt.

Mit dieser Funktion sollten Sie Grillgut mit einer kurzen Garzeit grillen. Mit der Kombinationsfunktion (Mikrowelle + Grill) würde dieses Gericht gar, bevor es ausreichend gebräunt wäre.

1. Wählen Sie mit dem Drehregler „+30s“ (11) die Funktion „Grill“ aus.
Auf dem Display (7) leuchtet die Anzeige **Grill** auf, und die Anzeige \square erscheint.
2. Drücken Sie den Drehregler „Bestätigen/Start“ (14), um die Einstellung zu bestätigen.
Auf dem Display (7) sind nun die Anzeigen \square M und $\square\square$ S zu sehen.
3. Stellen Sie mit dem Drehregler „Bestätigen/Start“ (14) die gewünschte Gardauer ein. Sie können eine Gardauer von mindestens 5 Sekunden und höchstens 95:00 Minuten einstellen.
4. Drücken Sie den Drehregler „Bestätigen/Start“ (14), um die Einstellung zu bestätigen.
Der Garvorgang startet.
Während des Betriebs blinkt die Anzeige **Grill**, und der Countdown der Gardauer wird angezeigt.



Wenn die Gardauer zur Hälfte abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, um Sie daran zu erinnern, das Grillgut zu wenden. Sie können den Signalton ignorieren oder die Gerätetür öffnen und das Grillgut wenden. Drücken Sie nach dem Wenden erneut den Drehregler „Bestätigen/Start“ (14), um den Grillvorgang fortzusetzen

Mikrowellen-Kombibetrieb

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Das Grillgestell ist nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

- Verwenden Sie das Grillgestell ausschließlich bei reinem Grillbetrieb.

Das Gerät verfügt über vier Kombi-Funktionen, bei denen Mikrowelle, Grill und Heißluft unterschiedlich kombiniert werden:

| Display-Anzeige | Mikrowelle | Grill | Heißluft |
|-----------------|------------|-------|----------|
| ⌈ - 1 | ■ | | ■ |
| ⌈ - 2 | ■ | ■ | |
| ⌈ - 3 | | ■ | ■ |
| ⌈ - 4 | ■ | ■ | ■ |

1. Wählen Sie mit dem Drehregler „+30s“ (11) die Funktion „Kombi“ aus.
Auf dem Display (7) leuchtet die Anzeige **Combi.** auf, und die Anzeige ⌈ - 1 erscheint.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler „Bestätigen/Start“ (14) die gewünschte Kombifunktion ein.
3. Drücken Sie den Drehregler „Bestätigen/Start“ (14), um die Einstellung zu bestätigen.
Auf dem Display (7) ist nun die Anzeige der gewünschten Kombifunktion zu sehen sowie darunter die Anzeigen M und S.
4. Stellen Sie mit dem Drehregler „Bestätigen/Start“ (14) die gewünschte Gardauer ein.
5. Drücken Sie den Drehregler „Bestätigen/Start“ (14), um die Einstellung zu bestätigen.
Der Garvorgang startet.
Während des Betriebs blinkt die Anzeige **Combi.**, und der Countdown der Gardauer wird angezeigt.

Auftauen

! WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

Tauwasser kann gefährliche Keime enthalten.

- Jeglichen Körperkontakt vermeiden.
- Tauwasser wegschütten und für nichts anderes benutzen.
- Benutztes Geschirr gründlich reinigen.

Bevor Sie beginnen

- Verwenden Sie vorzugsweise Speisen, die bei -18 °C in möglichst dünnen Portionen eingefroren wurden.
- Entfernen Sie alle Verpackungen, und wiegen Sie die Speisen. Das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.
- Entfernen Sie die Verpackung.
- Legen Sie die Speise in ein entsprechend großes Gefäß, in dem sich das Tauwasser sammeln kann.
- Decken Sie die Speisen nicht ab.

- ⌈ 1: Auftauen nach Gewicht
- ⌈ 2: Auftauen nach Zeit

Auftauen nach Gewicht

1. Wählen Sie mit dem Drehregler „+30s“ (11) die Funktion „Auftauen“ aus.
Auf dem Display (7) leuchtet die Anzeige **Defrost** auf, und die Anzeige ⌈ 1 erscheint.
2. Drücken Sie den Drehregler „Bestätigen/Start“ (14), um die Einstellung zu bestätigen.
Auf dem Display (7) ist nun die Anzeige ⌈ 1 zu sehen sowie die Anzeige g.
3. Stellen Sie mit dem Drehregler „Bestätigen/Start“ (14) das gewünschte Gewicht ein.
Sie können zwischen 100 g und 1800 g einstellen.
4. Drücken Sie den Drehregler „Bestätigen/Start“ (14), um die Einstellung zu bestätigen.

Der Auftauvorgang startet.
Während des Betriebs blinkt die Anzeige **Defrost**, und der Countdown der Auftauzeit wird angezeigt.

Auftauen nach Zeit

1. Wählen Sie mit dem Drehregler „+30s“ (11) die Funktion „Auftauen“ aus.
Auf dem Display (7) leuchtet die Anzeige **Defrost** auf, und die Anzeige $d \downarrow$ erscheint.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler „Bestätigen/Start“ (14) die Funktion $d \downarrow$ ein.
3. Drücken Sie den Drehregler „Bestätigen/Start“ (14), um die Einstellung zu bestätigen.
Auf dem Display (7) ist nun die Anzeige $d \downarrow$ zu sehen sowie darunter die Anzeigen $\square M$ und $\square \square S$.
4. Stellen Sie mit dem Drehregler „Bestätigen/Start“ (14) die gewünschte Auftauzeit ein.
5. Drücken Sie den Drehregler „Bestätigen/Start“ (14), um die Einstellung zu bestätigen.
Der Auftauvorgang startet.
Während des Betriebs blinkt die Anzeige **Defrost**, und der Countdown der Auftauzeit wird angezeigt.



Wenn die Auftauzeit zur Hälfte abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, um Sie daran zu erinnern, das Gefriergut umzudrehen bzw. Teile zu trennen. Sie können den Signalton ignorieren oder die Gerätetür öffnen und das Gefriergut wenden. Drücken Sie nach dem Wenden erneut den Drehregler „Bestätigen/Start“ (14), um den Auftauvorgang fortzusetzen.

Automatikprogramme und Vitalprogramme

Automatikprogramme

Das Gerät verfügt über 10 Automatikprogramme, die Ihnen für viele Anwendungen gleich die richtigen Einstellungen vorgeben. Orientieren Sie sich bei der Auswahl der Programme bitte an der „Tabelle der Automatikprogramme“ auf Seite DE-28.

Bei einigen Programmen müssen Sie die Speise vorher wiegen, um das Gewicht später eingeben zu können. Bei anderen Programmen müssen Sie die Anzahl eingeben oder die Menge ist fest vorgegeben.

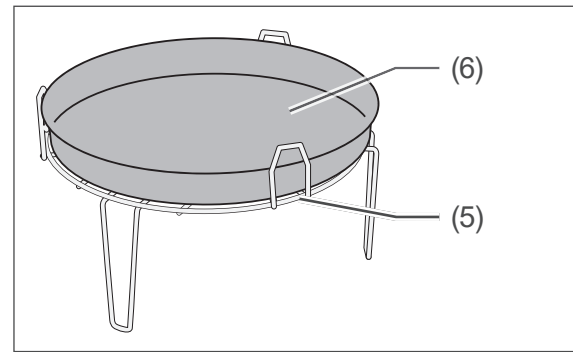
1. Wählen Sie mit dem Drehregler „+30s“ (11) die Funktion „Auto Menü“ aus.
Auf dem Display (7) leuchtet die Anzeige **Auto Menü** auf, und die Anzeige **H I** erscheint.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler „Bestätigen/Start“ (14) das gewünschte Automatikprogramm aus.
3. Drücken Sie den Drehregler „Bestätigen/Start“ (14), um die Einstellung zu bestätigen.
Auf dem Display (7) sind nun die Anzeige **Auto Menü**, die Anzeige des gewählten Automatikprogramms sowie die Anzeige der jeweils niedrigsten Menge zu sehen.
4. Stellen Sie ggf. mit dem Drehregler „Bestätigen/Start“ (14) die gewünschte Menge ein.
5. Drücken Sie den Drehregler „Bestätigen/Start“ (14), um die Einstellung zu bestätigen.
Das Programm startet.
Während des Betriebs blinkt die Anzeige **Auto Menü**, und der Countdown der Gardauer wird angezeigt.

Vitalprogramme

Es stehen 9 Vitalprogramme zur Verfügung. Orientieren Sie sich bei der Auswahl der Programme bitte an der „Tabelle der Vitalprogramme“ auf Seite DE-29.

Bevor Sie beginnen

1. Ölen Sie die Grillpfanne (6) etwas ein, und legen Sie die Speise hinein.



2. Stellen Sie die Grillpfanne (6) auf das Grillgestell (5), und stellen Sie beides auf den Drehteller (2).

Vitalprogramme benutzen

1. Drücken Sie die Taste „VITAL“ (15).
Auf dem Display (7) erscheinen die Anzeigen **Healthy Fry** und **H I**.
2. Wählen Sie ggf. mit dem Drehregler „Bestätigen/Start“ (14) das gewünschte Vitalprogramm aus.
3. Drücken Sie den Drehregler „Bestätigen/Start“ (14), um die Einstellung zu bestätigen.
Das Programm startet.
Während des Betriebs blinkt die Anzeige **Healthy Fry**, und der Countdown der Gardauer wird angezeigt.

Wenn der Garvorgang beendet ist, ertönt ein Signalton. Für einige Minuten blinkt die Anzeige noch im Display, (7) und der Drehteller (2) dreht sich weiter. Während dieser Zeit wird die Speise warm gehalten.

Tabelle der Automatikprogramme

| Programm | Gewicht/ Menge | Anzeige | Dauer (Min). | Beheizungsart |
|------------------|---------------------|---------|--------------|--|
| P1 Aufwärmen | 150 g | 150 g | 1:30 | Microwave 100 % |
| | 250 g | 250 g | 2:10 | |
| | 350 g | 350 g | 3:10 | |
| | 450 g | 450 g | 4:10 | |
| | 600 g | 600 g | 5:40 | |
| P2 Kartoffeln | 230 g | 1 | 6:00 | Microwave 100 % |
| | 460 g | 2 | 9:30 | |
| | 690 g | 3 | 11:30 | |
| P3 Fleisch | 150 g | 150 g | 2:30 | Microwave 100 % |
| | 300 g | 300 g | 4:00 | |
| | 450 g | 450 g | 6:00 | |
| | 600 g | 600 g | 7:30 | |
| P4 Gemüse | 150 g | 150 g | 2:30 | Microwave 100 % |
| | 350 g | 350 g | 4:30 | |
| | 500 g | 500 g | 6:00 | |
| P5 Fisch | 150 g | 150 g | 2:00 | Microwave 80 % |
| | 250 g | 250 g | 3:00 | |
| | 350 g | 350 g | 4:30 | |
| | 450 g | 450 g | 5:30 | |
| | 650 g | 650 g | 7:00 | |
| P6 Nudeln | 50 g ¹⁾ | 50 g | 18:00 | Microwave 80 % |
| | 100 g ²⁾ | 100 g | 21:00 | |
| | 150 g ³⁾ | 150 g | 24:00 | |
| P7 Suppe | 200 ml | 200 | 2:00 | Microwave 100 % |
| | 400 ml | 400 | 4:00 | |
| | 600 ml | 600 | 6:00 | |
| P8 Kuchen | 475 g | 475 g | 60:00 | Convection 160 °C ⁴⁾ |
| P9 Pizza | 200 g | 200 g | 14:00 | Convection 220 °C ⁵⁾ |
| | 300 g | 300 g | 16:00 | |
| | 400 g | 400 g | 17:00 | |
| P10 Hähnchen | 500 g | 500 g | 25:00 | [- 4 |
| | 750 g | 750 g | 32:00 | |
| | 1000 g | 1000 g | 39:00 | |
| | 1200 g | 1200 g | 43:00 | |

1) mit 450 ml kalten Wassers

2) mit 800 ml kalten Wassers

3) mit 1200 ml kalten Wassers

4) auf 160 °C vorheizen

5) auf 220 °C vorheizen Empfehlung: Grillpfanne auf 40 mm Grillgestell verwenden

Tabelle der Vitalprogramme

| Programm | Speise | Gewicht | Temperatur | Gardauer |
|----------|-----------------------------|-----------|------------|-----------------------|
| H 1 | Pommes Frites gefroren | 300 g | 230 °C | 25 Min. ¹⁾ |
| H 2 | Kartoffelkroketten gefroren | 100–300 g | 230 °C | 20 Min. |
| H 3 | Calamari gefroren | 100–300 g | 230 °C | 20 Min. |
| H 4 | Zwiebelringe gefroren | 100–200 g | 230 °C | 20 Min. |
| H 5 | Chicken Nuggets gefroren | 100–300 g | 230 °C | 20 Min. |
| H 6 | Schnitzel | 100–300 g | 230 °C | 25 Min. |
| H 7 | Shrimps | 100–300 g | 230 °C | 18 Min. |
| H 8 | Gemüse | 100–300 g | 230 °C | 18 Min. |
| H 9 | Frühlingsrollen | 100–300 g | 230 °C | 20 Min. |

¹⁾ auf 230 °C vorheizen

Pflege und Wartung

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Gehäuseteile nicht berühren!
- Heiße Teile nicht berühren. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- Das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Stromschlaggefahr!

Das Berühren spannungsführender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Vor dem Reinigen die Sicherung ausschalten oder den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Dabei am Stecker selbst, nicht am Netzkabel ziehen.
- Darauf achten, dass kein Reinigungswasser oder andere Flüssigkeiten in die Lüftungsslitze und in die elektrischen Teile dringen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden. Wasserdampf kann durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Die Oberflächen und Türdichtungen werden durch ungeeignete Behandlung beschädigt.

- Niemals scharfe, soda-, säure-, lösemittelhaltige oder schmirgelnde Reinigungsmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
- Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
- Die Türdichtungen sind empfindlich gegen Öl und Fett – das Gummi wird dadurch porös und spröde.
- Nur weiche Tücher verwenden.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Benutzen. Verunreinigungen können sonst eintrocknen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Reinigen Sie das Gehäuse und insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie dazu warmes Spülwasser oder normalen Allzweckreiniger und einen weichen Schwamm oder Lappen.
4. Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit unverdünntem Allzweckreiniger. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
5. Den Drehteller können Sie in die Spülmaschine geben oder mit Spülwasser von Hand abwaschen.
6. Trocknen Sie alle Flächen nach dem Reinigen mit einem weichen Tuch ab.
7. Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, damit der Garraum vollständig trocknen kann.

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

Durch eine unzureichend dicht schließende Gerätetür kann Mikrowellenstrahlung austreten. Das Gerät darf in so einem Fall nicht benutzt werden.

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

- Zu Ihrer eigenen Sicherheit kontrollieren Sie bitte regelmäßig, ob das Gerät intakt ist:
 - Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
 - Ist das Gehäuse und die Sichtscheibe unbeschädigt?
 - Ist der Drehteller (2) unbeschädigt?
 - Sind die Türdichtflächen sauber?
 - Sind die Türscharniere leichtgängig?
 - Sind beide Haken der Türverriegelung (9) unbeschädigt?
 - Schließt die Gerätetür (10) richtig? Oder ist sie verzogen?
 - Falls die Innenbeleuchtung defekt sein sollte, darf diese nur durch eine autorisierte Fachkraft repariert werden.

Aufstellung und Inbetriebnahme

Der richtige Aufstellort

Das Gerät sollte nicht unmittelbar neben einen Kühl- oder Gefrierschrank gestellt werden. Durch die Wärmeabgabe des Geräts würde der Energieverbrauch des Kühlgeräts unnötig ansteigen.

Zu Radiogeräten, Fernsehern etc. sollte das Gerät mindestens 2 m Abstand haben, damit der Empfang nicht gestört wird.

Der Untergrund, auf dem das Gerät aufgestellt werden soll, muss eben, ausreichend stabil und hitzebeständig sein.

Wählen Sie keinen Standort für das Gerät, an dem Hitze, Dampf und hohe Luftfeuchtigkeit erzeugt wird. Im Freien darf das Gerät nicht verwendet werden.

Achten Sie darauf, dass sich keine leicht entzündlichen Stoffe in der Nähe des Geräts befinden.

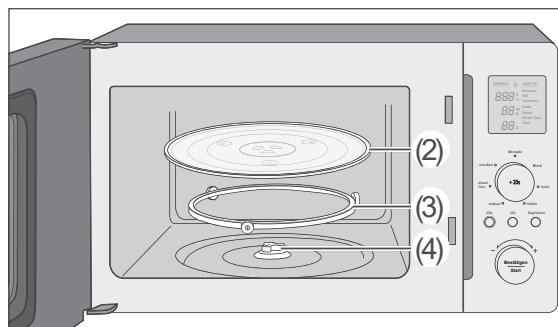
Die Netzsteckdose muss in der Nähe und leicht erreichbar sein, damit der Netzstecker bei Störungen schnell herausgezogen werden kann.

Um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen folgende Abstände zu den Seiten und nach oben eingehalten werden:

| | |
|--------------|-------|
| Nach oben: | 30 cm |
| Nach hinten: | 0 cm |
| Nach links: | 20 cm |
| Nach rechts: | 20 cm |

Die Aufstellhöhe, gemessen vom Boden, muss mindestens 85 cm betragen.

Drehteller einsetzen



1. Stecken Sie den Drehtellerantrieb (4) in die Bohrung in der Mitte des Garraumbodens. Drehen Sie den Drehtellerantrieb (4) ggf. etwas, sodass er einrastet und sich nicht mehr drehen lässt.
2. Legen Sie den Rollring (3) mittig in die Vertiefung des Garraumbodens.
3. Legen Sie den Drehteller (2) mittig auf den Rollring. Drehen Sie den Drehteller (2) ggf. etwas, sodass er auf dem Drehtellerantrieb (4) einrastet.

Bitte beachten Sie:

- Verwenden Sie das Gerät nie ohne Drehteller (2).
- Stellen Sie das Kochgefäß immer auf den Drehteller (2).
So wird die Mikrowellenstrahlung gleichmäßig verteilt und bei einem Überkochen wird das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät verhindert.

Grundreinigung

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch (siehe „Pflege und Wartung“ auf Seite DE-30).

Elektrischer Anschluss

- Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Geräts mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt (siehe Typenschild).
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener ausreichender Absicherung an (siehe „Technische Daten“ auf Seite DE-39).
- Die Steckdose muss außerhalb der Mikrowellen-Rückwand installiert sein, weil sonst der Netzstecker die Rückwand berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungen, Schaltuhren oder Fernwirkssysteme.

Nachdem Sie den Netzstecker in die Steckdose gesteckt haben, ertönt ein Signal, und im Display (7) leuchten die Anzeigen.

Uhrzeit einstellen

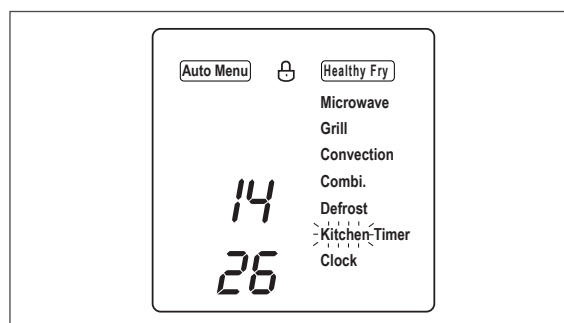
Bei der Inbetriebnahme und nach einem Stromausfall müssen Sie die Uhrzeit einstellen. Anderenfalls reagiert das Gerät nicht.



Das Gerät befindet sich immer im 24-Stunden-Betrieb, lässt sich also nicht auf einen 12-Stunden-Betrieb umstellen.

1. Wählen Sie mit dem Drehregler „Bestätigen/Start“ (14) die Funktionsanzeige **Kitchen** aus.
Die Funktionsanzeige blinkt.
2. Drücken Sie den Drehregler „Bestätigen/Start“ (14).
Auf dem Display (7) beginnen die **oberen** beiden Ziffern zu blinken.
3. Stellen Sie mit dem Drehregler „Bestätigen/Start“ (14) die Stundenzahl ein, und drücken Sie den Drehregler „Bestätigen/Start“ (14) erneut.
Die **unteren** beiden Ziffern beginnen zu blinken.

4. Stellen Sie mit dem Drehregler „Bestätigen/Start“ (14) die Minutenzahl ein, und drücken Sie den Drehregler „Bestätigen/Start“ (14) erneut.



Die Funktionsanzeige **Kitchen** blinkt. Die Uhrzeit ist damit eingestellt.



Die Umstellung der Uhren zur Sommerzeit im März und zur Mitteleuropäischen Zeit im Oktober müssen Sie manuell vornehmen.

Erstes Aufheizen

Beim erstmaligen Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Diese ist unschädlich und verschwindet nach kurzer Zeit.

- Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang bei 200 °C im Heißluftbetrieb laufen (siehe „Heißluftbetrieb“ auf Seite DE-24).

Fehlersuchtablelle

Bei allen elektrischen Geräten können Störungen auftreten. Dabei muss es sich nicht um einen Defekt am Gerät handeln. Prüfen Sie deshalb bitte anhand der Tabelle, ob Sie die Störung beseitigen können.

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

- Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Bei unsachgemäßer Reparatur können Sie sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

| Problem | Mögliche Ursache | Lösungen, Tipps |
|---|---|--|
| Display ohne Anzeige und Gerät arbeitet nicht. | Steckdose ohne Strom. | Steckdose durch Anschluss eines anderen Geräts prüfen. |
| | Netzstecker sitzt lose. | Festen Sitz des Netzsteckers kontrollieren. |
| Gerätetür lässt sich nicht richtig schließen. | Fremdkörper an den Türdichtflächen. | Die Türdichtflächen gründlich reinigen. |
| | Gerätetür verzogen oder Türverriegelung defekt. | Gerätetür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen! |
| Garraumbeleuchtung funktioniert nicht. | Leuchte defekt. | Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite DE-36). |
| Garraumbeleuchtung ist gedimmt. | Bei Mikrowellenbetrieb mit geringer Leistung kann es vorkommen, dass die Garraumbeleuchtung reduziert wird. | Kein Fehler. |
| Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig. | Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt. | Den Drehteller korrekt einsetzen. |
| | Boden des Garraums ist verschmutzt. | Den Garraumboden gründlich reinigen. |
| Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum. | Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt. | Gefäß darf nicht über den Rand des Drehtellers ragen. |
| Platzende, ploppende Geräusche im Garraum. | Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut und platzt auf. | Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten. Speisen ggf. anstechen/anritzen. |
| Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum. | Funkenschlag – Metall im Garraum! | Gerät sofort ausschalten, dann die Metallteile entfernen. |
| Speise ist ungleichmäßig gegart. | Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt. | Speise umrühren oder wenden und noch eine kurze Zeit weiter erwärmen. |

| Problem | Mögliche Ursache | Lösungen, Tipps |
|--|---|--|
| Speise wird nicht warm genug. | Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt. | Die Speise noch eine kurze Zeit weiter in dem Gerät erwärmen. |
| | Speise war beim Hineinstellen sehr kalt. | |
| | Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird. | Ein geeignetes Gefäß verwenden. |
| Gerätetür bzw. Sichtfenster beschlägt. | Die Speise gibt Feuchtigkeit ab. | Kein Fehler. Wischen Sie die Feuchtigkeit nach dem Betrieb einfach ab. |
| Tasten reagieren nicht auf Druck. | Tastensperre ist eingeschaltet. | Taste „Stopp/Löschen“ (12) 3 Sekunden lang gedrückt halten (siehe „Tastensperre (Kindersicherung)“ auf Seite DE-22). |
| Lüfter läuft nach Ende der Garzeit nach. | Dies gehört zum Kühlsystem des Geräts und ist kein Fehler. | Keine Maßnahme erforderlich. Der Lüfter schaltet sich später selbstständig aus. |

Service

Bitte beachten!

Sie sind für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich.

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden.

Damit wir Ihnen schnell helfen können, nennen Sie uns bitte:

| Gerätebezeichnung | Modell | Artikelnummer |
|----------------------------|---------------|---------------|
| hanseatic Mikrowellengerät | AC925EC3-S00E | 15896546 |

Allgemeiner Service

Wenden Sie sich mit Fragen, Reklamationen und Zubehörbestellung bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich bitte an die Firma **Hermes Fulfilment GmbH**:

Telefon: (057 32) 99 66 00

Montag–Donnerstag 8–15 Uhr, Freitag 8–14 Uhr

E-Mail: ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com

Kunden in Österreich

Wenden Sie sich bitte an das Kundencenter oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

Abfallvermeidung

Maßnahmen der Abfallvermeidung haben nach den Vorschriften der Richtlinie 2008/98/EG grundsätzlich Vorrang vor Maßnahmen der Abfallbewirtschaftung.

Als Maßnahmen der Abfallvermeidung kommen bei Elektro- und Elektronikgeräten insbesondere die Verlängerung ihrer Lebensdauer durch Reparatur defekter Geräte und die Veräußerung funktionstüchtiger gebrauchter Geräte anstelle ihrer Zuführung zur Entsorgung in Betracht.

Helfen Sie uns, Abfall zu vermeiden, und wenden Sie sich an unseren Service.

Weitere Informationen enthält das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder.

Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein Neugerät der gleichen Geräteart mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt. Im Fernabsatzhandel beschränkt sich die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung bei Erwerb eines Neugeräts auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschränke, Luftentfeuchter), Bildschirme und Bildschirmgeräte mit einer Bildschirm-Oberfläche > 100 cm² und auf Großgeräte, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt.

Abgesehen davon können Verbraucher bis zu drei Altgeräte einer Geräteart bei einer Sammelstelle eines Vertreibers unentgeltlich abgeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts geknüpft ist. Allerdings darf keine der äußeren Abmessungen des Altgeräts 25 cm überschreiten.

Entsorgung

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

Jeder Verbraucher ist deshalb gesetzlich verpflichtet, Elektro-Altgeräte an einer zugelassenen Sammel- oder Rücknahmestelle abzugeben. Dadurch werden sie einer umwelt- und ressourcenschonenden Verwertung zugeführt.

Sie können Elektro-Altgeräte kostenlos beim lokalen Wertstoff-/Recyclinghof abgeben.

Für weitere Informationen zu diesem Thema wenden Sie sich direkt an Ihren Händler.

Daten löschen nicht vergessen!

Jeder Verbraucher ist, falls erforderlich, für das Löschen von personenbezogenen Daten aus Elektro- bzw. Elektronikgeräten selbst verantwortlich.

Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

Falls erforderlich, müssen Alt-Batterien und Alt-Akkus, die nicht vom Elektroaltgerät umschlossen sind, sowie Lampen/Leuchtmittel, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe aus den Geräten entfernt und getrennt entsorgt werden.



Das nebenstehende Symbol bedeutet, dass Batterien und Akkus nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, alle Batterien und Akkus, egal, ob sie Schadstoffe*) enthalten oder nicht, bei einer Sammelstelle ihrer Gemeinde/ihres Stadtteils oder im Handel abzugeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen wie Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

Einige der möglichen Inhaltsstoffe wie Quecksilber, Cadmium und Blei sind giftig und gefährden bei einer unsachgemäßen Entsorgung die Umwelt. Schwermetalle z. B. können gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben und sich in der Umwelt sowie in der Nahrungskette anreichern, um dann auf indirektem Weg über die Nahrung in den Körper zu gelangen.

Bei lithiumhaltigen Altbatterien besteht hohe Brandgefahr. Daher muss auf die ordnungsgemäße Entsorgung von lithiumhaltigen Altbatterien und -akkus besonderes Augenmerk gelegt werden. Bei falscher Entsorgung kann es außerdem zu inneren und äußeren Kurzschlüssen durch thermische Einwirkungen (Hitze) oder mechanische Beschädigungen kommen. Ein Kurzschluss kann zu einem Brand oder einer Explosion führen und schwerwiegende Folgen für Mensch und Umwelt haben. Kleben Sie daher bei lithiumhaltigen Batterien und Akkus vor der Entsorgung die Pole ab, um einen äußeren Kurzschluss zu vermeiden.

Batterien und Akkus, die nicht fest im Gerät verbaut sind, müssen vor der Entsorgung entfernt und separat entsorgt werden.

Batterien und Akkus bitte nur in entladendem Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium,

Hg = Quecksilber und Pb = Bl

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

- Außenverpackung aus Pappe
- Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
- Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
- Spannbänder aus Polypropylen (PP)
- Auch Energie sparen schützt vor zu starker Erwärmung unserer Erde. Ihr neues Gerät verbraucht mit seiner umweltverträglichen Isolierung und seiner Technik wenig Energie.



Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

Technische Daten

| | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| Marke | hanseatic |
| Typ/Bezeichnung | AC925EC3-S00E |
| Artikelnummer | 15896546 |
| Mikrowellenausgangsleistung | max. 900 W |
| Nennfrequenz | 2450 MHz |
| Mikrowellen-Leistungstufen | 5 |
| Grill-Leistungstufen | 1× Grill, 4× Kombi |
| Heißluft-Leistungstufen | 10× Heißluft, 4× Kombi |
| Einbaugerät | Nein |
| Absicherung | min. 16 A |
| Leistungsaufnahme Mikrowelle | max. 1450 W |
| Leistungsaufnahme Grill | 1100 W |
| Leistungsaufnahme Heißluft | max. 2500 W |
| Leistungsaufnahme max. | 2500 W |
| Versorgungsspannung | 230 V / 50 Hz |
| Garraum-Volumen | ca. 25 Liter |
| Drehteller-Durchmesser | ca. 315 mm |
| Garraummaße (Höhe × Breite × Tiefe) | 20,7 cm × 32,7 cm × 34,0 cm |
| Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe) | 30,6 cm × 51 cm × 50 cm |
| Leergewicht | 18,25 kg |

Diese Mikrowelle entspricht der Geräteklasse:

Gruppe 2, Klasse B.

- **Gruppe 2:** Erzeugt hochfrequente elektromagnetische Strahlung, die für die Behandlung von Lebensmitteln geeignet ist.
- **Klasse B:** Darf im Wohnbereich und direkt am normalen Stromnetz bis 230 Volt (Niederspannungsnetz) betrieben werden.

AC925EC3-S00E



hanseatic




User manual

Microwave oven

Manual/version:
195755 EN 20230202
Item number: 15896546
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents



Read the important safety instructions carefully and retain them for future use. Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. This is the only way you can use all the functions safely and reliably.

Be sure to also observe the national regulations in your country, which are valid in addition to the regulations specified in this user manual.

Keep all safety notices and instructions for future reference. Pass all safety notices and instructions on to the subsequent user of the product.



You can find more information on the start-up from page EN-30.

- Explanation of terms and symbols EN-3
 - Explanation of terms EN-3
 - Explanation of symbols EN-3
 - Definitions EN-3
- Safety EN-4
 - Intended use EN-4
 - Safety notices EN-4
- Delivery EN-11
 - Package contents EN-11
 - Checking the delivery EN-11
- Appliance parts and control elements . . . EN-12
- Information about microwaves EN-14
 - What are microwaves? EN-14
 - How does a microwave oven work? . . . EN-14
 - What effect do microwaves have on foodstuffs? EN-14
- Practical tips EN-15
 - Stir and turn EN-17

- Suitable dishware EN-18
 - For microwave mode EN-18
 - Grill, convection, and combi mode EN-18
 - Size and shape EN-18
- Settings EN-19
 - Standby mode EN-19
 - “ECO” setting EN-19
 - Appliance door and light EN-19
 - Setting the cooking time EN-19
 - Fan operation after cooking time ends . EN-19
 - Button lock (child lock). EN-20
- The heating modes EN-21
 - Microwave mode EN-21
 - QuickStart EN-21
 - Manual operation of microwave. EN-21
 - Convection mode. EN-22
 - Grill mode. EN-22
 - Microwave combi mode. EN-22
 - Defrosting. EN-23
- Automatic programs and vitality programs EN-25
 - Automatic programs. EN-25
 - Vitality programs EN-25
- Care and maintenance EN-28
- Set-up and start-up EN-30
 - The correct place to put the appliance . EN-30
 - Inserting the turntable EN-30
 - Cleaning before use. EN-30
 - Electrical connections EN-31
 - Setting the time EN-31
 - Heating up the appliance for the first time EN-31
- Troubleshooting table EN-32
- Service EN-34
 - General customer service EN-34
 - Spare parts EN-34
- Waste prevention, free return and disposal EN-35
 - Waste prevention EN-35
 - Free return of old electrical appliances . EN-35
 - Disposal EN-35
 - Packaging EN-36
- Technical specifications EN-37

Explanation of terms and symbols



Read the important safety instructions carefully and retain them for future use. Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. This is the only way you can use all the functions safely and reliably.

Be sure to also observe the national regulations in your country, which are valid in addition to the regulations specified in this user manual.

Keep all safety notices and instructions for future reference. Pass all safety notices and instructions on to the subsequent user of the product.

Explanation of terms

The following signal words can be found in this user manual:

WARNING

This term indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION

This term indicates a hazard with a low level of risk which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE

This term warns against possible damage to property.

Explanation of symbols

The following symbols can be found in this user manual:



This symbol refers to useful additional information.



This symbol warns of a hot surface.

Definitions

“Microwave mode”: food is only heated by microwaves.

“Microwave combi mode” means that food is heated by microwaves as well as by heat, as in a typical oven. The same risks and safety precautions apply as for microwave mode.

“Oven mode” means that food is heated by convection/hot air, grills or top/bottom heat.

Safety

Intended use

The appliance is designed for reheating and cooking, defrosting and grilling of food.

The appliance is designed for use in private households and is not designed for commercial use or multiple use (e.g.: use by several parties in a block of flats).

It is not suitable for use outdoors or on non-stationary sites (e.g. ships).

Use the interior light only for illuminating the inside of the appliance. It is not suitable for lighting a room.

The appliance is not suitable

- for heating a room.
- for drying or storing food, clothes or other items.
- for heating up warming pads, slippers, sponges, damp cloths and similar.

Persons who are unable to operate the appliance safely due to their physical, sensory or mental abilities or lack of knowledge must be supervised during use.

Do not make any technical changes to the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Use the appliance exclusively as described in this user manual. Any other use is deemed improper and may result in damage to property or even personal injury. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use.

Safety notices

In this chapter, you will find general safety notices which you must always observe for your own protection and that of third parties. Please also observe the warning notices in the individual chapters.

Risks to children and certain groups of individuals

WARNING

Risk of suffocation for children!
Children can become entangled in the packaging film or swallow small parts and suffocate.

- Do not allow children to play with the packaging film.
- Prevent children from pulling small parts from the device or taking them out of the accessory bag and putting them in their mouths.

Risk of burns for children!

The door glass can become very hot during operation and lead to burns.

- Keep children away from the door glass!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

 CAUTION

Risk of injury!

Children and certain groups of people have a higher risk of being injured when handling the appliance.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Risks in handling household electrical appliances

 WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Do not use or continue to operate the appliance if
 - there are visible signs of damage, e.g. the connection cable is defective,
 - the appliance door is damaged or broken;
 - smoke begins to form or there is a burning smell;
 - it produces unusual sounds.

In such cases, you should pull the mains plug out of the socket or

switch off/unscrew the fuse, keep the appliance door closed, and have the appliance repaired (see “Service” on page EN-34).

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Check the appliance regularly for damage.
- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a socket with a protective conductor that has been installed properly. When connecting the appliance, make sure that the voltage is correct. More detailed information about this can be found on the nameplate.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; consult a qualified professional if necessary (see “Service” on page EN-34).
- Keep the appliance, the mains plug and the mains cord away from open flames and hot surfaces. The insulation of the mains cord could melt.
- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
- Never pull the mains plug out of the socket by the mains cord; always hold the mains plug itself.
- Never touch the mains plug with wet hands.
- Never immerse the mains cord or plug in water or any other liquids.

- In the event of a fault, as well as before cleaning or maintenance, disconnect the mains plug from the socket and/or switch off or unscrew the fuse.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning.
- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs.
- Investigations and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists, such as our service department.
- Unauthorised repairs to the appliance can cause property damage and personal injury, and invalidate liability and warranty claims. Never try to repair the appliance yourself.
- Connecting the appliance to a socket strip or multi-plug is not permitted and may result in fire.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- Lay the mains cord so that it does not pose a tripping hazard.
- Do not put any objects in or through the housing openings, and also ensure that children cannot insert any objects into them.
- Never immerse the mains cord or plug in water or any other liquids.

Risks when handling heat-generating appliances

CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not touch any parts of the housing!
- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning.

Fire hazard!

Improper handling of the appliance may result in fire and damage to property.

- To ensure sufficient air circulation, the instructions in the “Start-up” chapter must always be followed.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges,

damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition, or fire.

- Do not place any objects in the cooking chamber (recipe book, oven gloves, etc.). Accidentally switching on the appliance can cause damage or even ignition. Do not use the cooking chamber for storage purposes.
- Never heat flammable objects or dishes containing alcohol.
- Never deep-fry or heat oil! The oil temperature cannot be monitored.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- If a fire starts, keep the appliance door closed, immediately pull the plug out of the socket and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses.
- Never extinguish burning oil or fat with water. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation “F” or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our service department (see “Service” on page EN-34).

Opening the door of the appliance creates a draught. Baking paper could touch the heating elements and catch fire.

- Never place loose baking paper on the accessories. Always secure baking paper with a piece of dishware or a baking dish.
- Only line the required area with baking paper. Baking paper must not protrude over the accessory edges.

General risks when cooking food

Health hazard!

Improper use of this appliance can lead to damage to health.

- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Particularly with poultry and dishes containing fresh egg, and when warming up meals, ensure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (e.g. salmonella).

Acrylamide may be carcinogenic. Acrylamide is produced when starch is exposed to excessive heat, e.g. in potatoes (fries, chips), biscuits, toast, bread etc.

- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- Cut larger-sized fries and then bake at maximum of 180 °C.
- Brushing baked goods with egg whites or egg yolks helps to reduce the formation of acrylamides (only in hot air mode).

Defrosting meat, poultry or fish in the oven can cause dangerous microorganisms (e.g. salmonella) to multiply rapidly. This increases the risk of food poisoning.

- Do not defrost meat, poultry and fish in the oven.

- Only use the defrosting function to defrost vegetables, pre-cooked food, etc.
- Take the frozen food out of the freezer ahead of time and let it defrost in the refrigerator. The fluid from the frozen food must be able to properly drain, otherwise harmful microorganisms can form.

The water that melts during defrosting can contain harmful bacteria, especially with meat and poultry.

Do not defrost meat, poultry and fish in oven mode, only in microwave mode.

- Avoid any physical contact.
- Pour defrost water away. Do not use it for any other purpose.
- Thoroughly clean the crockery you have used.

Risks in microwave and microwave combi mode

WARNING

Microwave hazard!

The cover in the cooking chamber serves to protect the magnetron, which emits the microwaves.

- Never remove the cover inside the cooking chamber!

Microwaves can be emitted if the appliance door is insufficiently sealed when closed. If this happens, do not use the appliance.

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

- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.
- Never attempt to change the oven light.

Danger of explosion!

Improper handling of the appliance may result in damage or explosions.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Containers that become hotter than the food inside them are not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. Metal in the cooking chamber may cause sparks during operation! This can damage the viewing window or the entire appliance! Do not use metal pots, metal pans and metal lids or dishware with metal parts such as gold edges under any circumstances.
- Do not use any aluminium foil, due to the fact that this can also cause sparks when coming into contact with the cooking chamber walls.
- Never place a mixture of water and oil or fat into the appliance. This can explode.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended. Prick holes in tomatoes, sausages, aubergines or similar food with a closed skin before cooking to prevent bursting.

 CAUTION

Risk of scalding!

Microwave heating of beverages can result in delayed and eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container. The liquid then reaches boiling temperature without any outward visible sign of boiling. Even a small vibration can cause the liquid to squirt out suddenly, e.g. when being taken out of the appliance.


- To avoid a boiling delay, place a plastic or glass spoon in the container. The spoon must always maintain a minimum distance of 2 cm from the inner walls.
- Do not use tall, thin containers with a narrow top section.
- Please ensure you stir the food before heating and after half the cooking time has elapsed.
- Please wait a short moment after heating up; carefully tip the dish and stir before removing the container from the cooking chamber.

Risk of burns!

Improper handling of the appliance can lead to burns. Accessible parts, accessories and dishes become very hot during operation.

- Do not touch any parts of the housing!

- Food is sometimes heated unevenly. The containers should not get as hot as the food inside. Please therefore ensure to check the temperature of any food thoroughly and carefully, especially for children.
- Before heating up baby food, please remove the screw cap and suction teat from the feed bottle.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Set the power level and time exactly in accordance with the packaging instructions.

 NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to damage to property.

- The appliance must never be operated without the turntable or foods/liquids.
- Always place cooking containers on the turntable. This prevents liquid from seeping into the appliance if it boils over.
- Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.
- Do not exceed a weight of 4 kg on the turntable. Risk of breakage!
- Do not place the hot turntable on a cold surface such as, for example, a work surface made of granite or tile. Otherwise, the turntable could shatter. Always place on top of a suitable mat.

- Only heat plastic containers from the freezer for as long as is needed until the food can be decanted into another container.
- Do not use any damaged containers! They can break and the leaked contents could damage the inside of the microwave.
- If accessories such as the turntable are not completely inside the cooking chamber, the viewing panel may become scratched when closing the appliance door. For this reason, always push accessories all the way into the cooking chamber.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Specific risks when grilling

CAUTION

Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire and damage to property.

- Only use containers made of porcelain, ceramic or plastic and covering films that are highly heat-resistant.
- Do not allow food to come into contact with the heating elements. It is particularly hot there. Fatty foods can catch fire.
- Only ever operate the appliance with the appliance door closed.

- Do not cover cakes or roasts with baking parchment while they are being cooked in the cooking chamber. Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Never leave the appliance unattended while grilling. Keep children away.

Risk of burns!

During use the appliance becomes hot.

- Never pour water directly into the hot cooking chamber. The steam produced can cause scalding and damage to the interior enamel.
- Allow hot water from the appliance to cool before pouring it out.

Risks in automatic mode

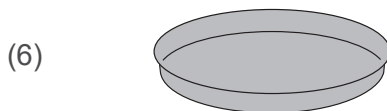
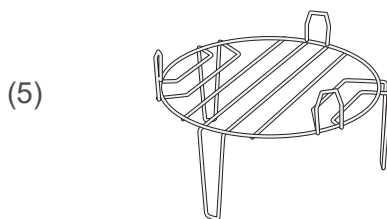
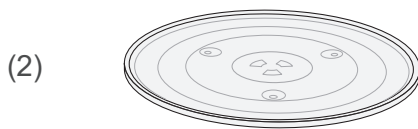
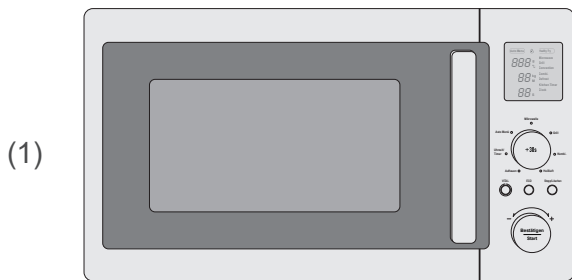
CAUTION

Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire and damage to property.

- Before launching the automatic mode, please be sure to inform all members of the household so that no one places anything in the cooking chamber.
- Never leave anything to grill unattended in automatic mode!
- Monitor the appliance while using automatic mode in order to prevent spilling and burning. Please note that fats, oils and alcohol can catch on fire when heated.

Delivery



Package contents

- (1) 1× Microwave oven
- (2) 1× Turntable
- (3) 1× Roller ring
- (4) 1× Turntable drive
- (5) 1× Grill rack
- (6) 1× Grill pan (not suitable for microwave function!)
- 1× User manual

Checking the delivery

! NOTICE

Risk of damage to property!
Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not use sharp or pointed objects to unpack it.

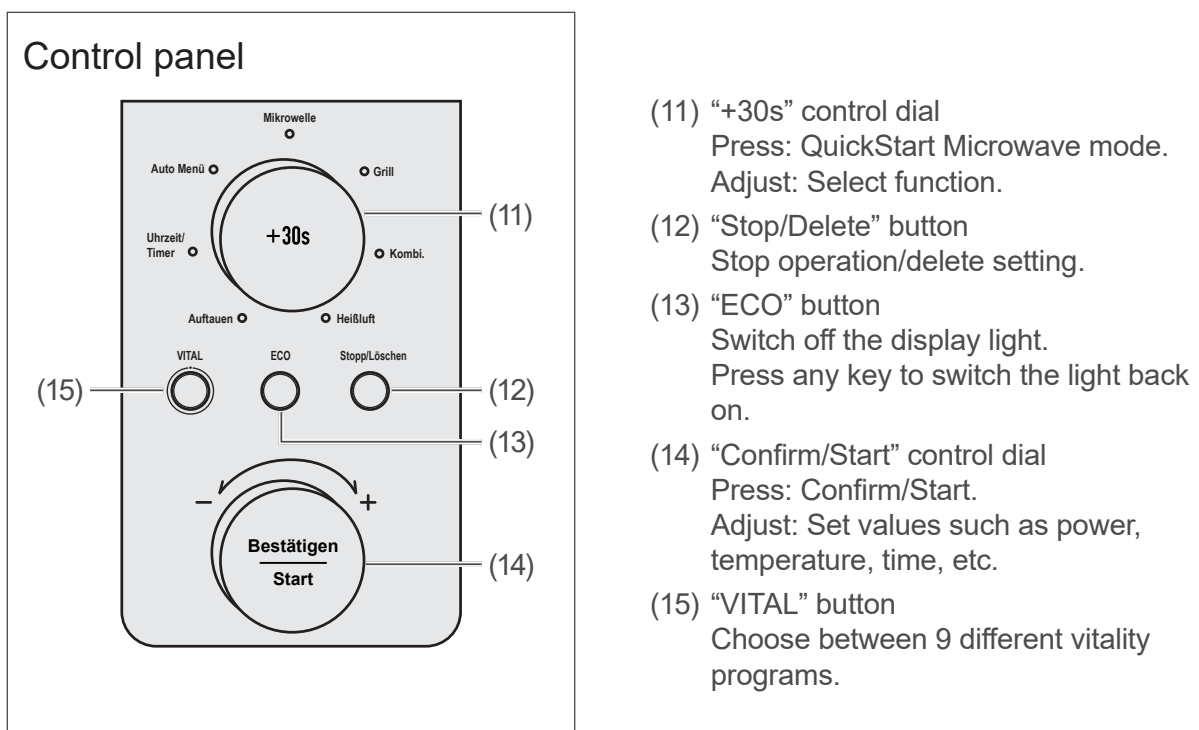
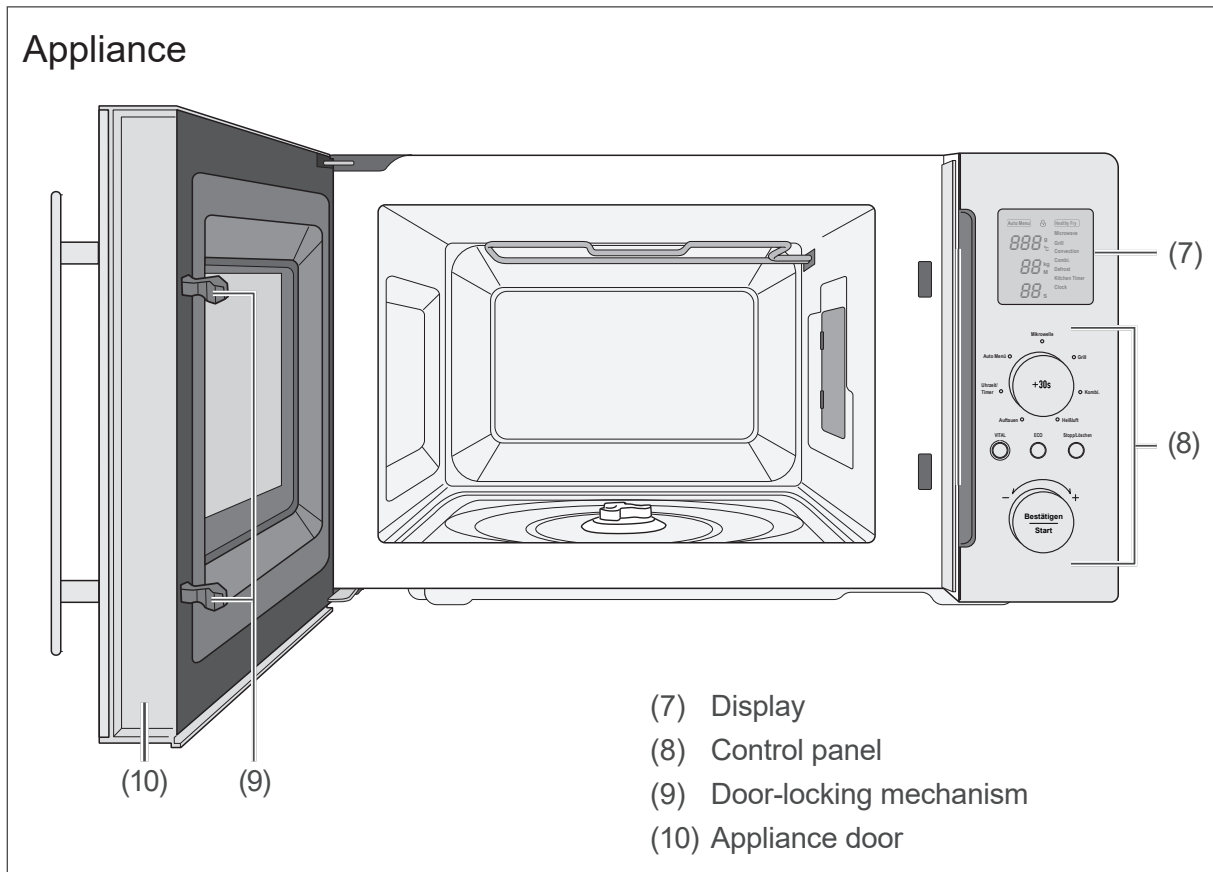
1. Carefully unpack the appliance and remove all packaging items, plastic profiles, adhesive strips and foam padding from inside, outside and from the back plate of the appliance.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our service department (see "Service" on page EN-34).

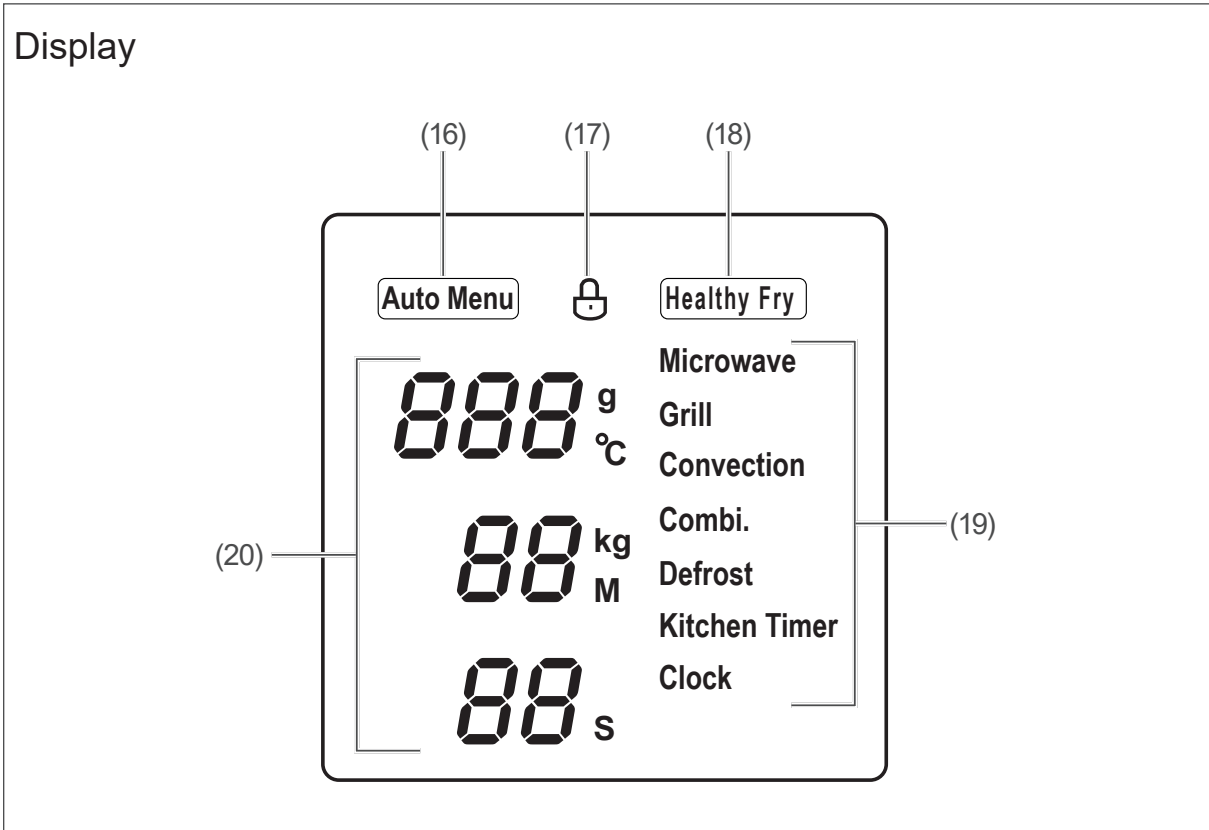
! WARNING


Risk of electric shock!
Touching live parts may result in severe injury or death.

- Never use a damaged appliance.

Appliance parts and control elements





- (16) **Auto Menu** indicator: Lights up when automatic programs are selected.
- (17)  indicator: Lights up when the button lock is activated.
- (18) **Healthy Fry** indicator: Lights up when the vitality programs are selected.
- (19) Function indicators: The indicator for the selected function illuminates.
- (20) Digital displays, for example, for microwave level, temperature, weight, time

Information about microwaves

What are microwaves?

Microwaves are electromagnetic waves. As with radio and TV, microwaves are also invisible and intangible.

Microwaves

- are reflected by all metals,
- can penetrate glass, porcelain, plastic and paper,
- are absorbed by foodstuffs.

How does a microwave oven work?

- A microwave generator, or “magnetron”, generates microwaves and disperses them into the cooking chamber.
- The cooking chamber walls and inner screen reflect microwaves, preventing them from being emitted out of the cooking chamber.
- The turntable ensures that the microwaves are distributed evenly to the food.
- The microwave’s power can be set to various levels.
- The appliance switches off
 - after the selected time has elapsed,
 - when the appliance door is opened,
 - by pressing the “Stop/Delete” button (12).

What effect do microwaves have on foodstuffs?

- The microwaves penetrate foodstuffs to a depth of approximately 3 cm. The water, fat and sugar molecules are heated up (dishes with a high water content are heated up most quickly). This heat then slowly penetrates the entire dish and leads to the dish being defrosted, heated and cooked.
- Due to the fact that the individual elements of the dish are heated unevenly, it is important to stir or turn the dish over to ensure that it is cooked through evenly.
- The cooking chamber and the air inside are not heated. The food container is primarily heated by the hot food itself.
- When heating liquids, a so-called “boiling delay” can occur. The liquid then reaches boiling temperature without any outward visible sign of boiling. Even a small vibration may cause the liquid to suddenly spray out, for example when removing it from the microwave oven.
- Every dish requires a certain amount of energy for cooking or defrosting. A good rule of thumb is “high power, short time” or “low power, long time”.

Practical tips

WARNING

Microwave hazard!

Microwaves can be emitted if the appliance door is insufficiently sealed when closed. If this happens, do not use the appliance.

- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.

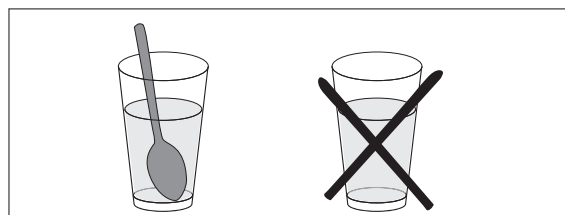
CAUTION

Risk of scalding!

Microwave heating of beverages can result in delayed and eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container. The liquid then reaches boiling temperature without any outward visible sign of boiling. Even a small vibration can cause the liquid to squirt out suddenly, e.g. when being taken out of the appliance.

- To avoid a boiling delay, place a plastic or glass spoon in the container. The spoon must always maintain a minimum distance of 2 cm from the inner walls.
- Do not use tall, thin containers with a narrow top section.

- Please ensure you stir the food before heating and after half the cooking time has elapsed.
- Please wait a short moment after heating up; carefully tip the dish and stir before removing the container from the cooking chamber.



The development of heat inside the appliance while cooking food can generate steam.

- Avoid contact with any hot steam that escapes when you open the appliance door.

CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not touch any parts of the housing!
- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning.

 **CAUTION**
Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire and damage to property.

- To ensure sufficient air circulation, the instructions in the “Start-up” chapter must always be followed.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition, or fire.
- Do not place any objects in the cooking chamber (recipe book, oven gloves, etc.). Accidentally switching on the appliance can cause damage or even ignition. Do not use the cooking chamber for storage purposes.
- Never heat flammable objects or dishes containing alcohol.
- Never deep-fry or heat oil! The oil temperature cannot be monitored.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- If a fire starts, keep the cooking chamber door closed, immediately pull the plug out of the socket and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses.
- Never extinguish burning oil or fat with water. To extinguish the fire, use

a suitable fire extinguisher with the designation “F” or a fire blanket.

- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our service department (see “Service” on page EN-34).

The correct cooking temperature

Given that microwaves react with varying intensity to water, fat and sugar, the cooking time depends significantly on the composition of the dish.

- Dishes with a high fat or sugar content (doughnuts, puddings, fruitcakes) cook through more quickly and reach higher temperatures faster than other dishes. Please ensure to comply with the recommended cooking times, as the dishes may otherwise burn and the appliance can become damaged.
- Dishes that have a high water content (fish, vegetables, sauces) cook faster than “dry” dishes.
- “Dry” dishes (rice, grain products, dried beans) cook very slowly. Please add a little water here before cooking.

The correct quantity of food

The larger the quantity to be prepared, the longer the cooking time. If, for example, a potato takes 4 minutes, then two potatoes will take 7 minutes.

Rule of thumb: Twice the quantity requires approximately twice the amount of time.

- Small food items cook more quickly than large food items. And food items of equal size cook through more evenly than food items of different sizes. Whenever possible, portion the foodstuff into equal amounts. Be sure to consider this when freezing food down.

- When defrosting, size and form play a key role. Small, flat food portions defrost faster and more evenly than larger, thicker food portions. Separate the defrosting parts during the defrosting process, as this allows the food to defrost more quickly.

Order of dishes

In order to achieve an equally thorough cooking result, the correct arrangement of the dish must be observed:

- Arrange dishes containing several identical elements (potatoes, meatballs, hamburgers) in a circle within the container, and leave the middle section free.
- When working with food of different sizes, place the smaller or thinner pieces in the middle, as they are cooked less intensively there.
- When cooking unevenly shaped food (e.g. fish) place the flatter or end part towards the middle.
- Lie thin slices of meat on top of one another or in a criss-cross fashion.
- Place the thicker slices and pieces of meat (roast, sausages etc.) close together.
- Please heat any meat juice or sauces in a separate container. Only fill it to $\frac{2}{3}$.

Piercing and scoring

Excess pressure can be caused in many dishes when heating them through. It is therefore recommended to pierce or score certain dishes, in order to prevent them from bursting.

- Shellfish, seafood and eggs in their shells can burst easily when exposed to microwaves. This can be avoided by using specific cooking containers for these food stuffs, which are available from specialist retailers.
- Please ensure to pierce any dishes containing shells or skins (e.g. potatoes, tomatoes, sausages, aubergines, egg yolk), in order to avoid them bursting.
- Please ensure to score the skin of the entire fish, in order to avoid it bursting open.

Stir and turn

CAUTION

Risk of burns!

Improper handling of the appliance can lead to burns. Accessible parts, accessories and dishes become very hot during operation.

- Do not touch any parts of the housing!
- Food is sometimes heated unevenly. The containers should not get as hot as the food inside. Please therefore ensure to check the temperature of any food thoroughly and carefully, especially for children.
- Before heating up baby food, please remove the screw cap and suction teat from the feed bottle.
- The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- Baby food in particular must be stirred thoroughly to avoid burns. Always check the temperature of the food by tasting it.
- Please ensure, with poultry, dishes containing raw egg and when heating up meals, that the food is thoroughly cooked in order to completely destroy pathogens such as salmonella.
- Stirring and turning the food halfway through the cooking time is particularly important due to the fact that food is not heated evenly when cooked in the microwave.

Suitable dishware

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to damage to property.

- The presence of any metal in the cooking chamber can cause sparks when you use the appliance in microwave mode or combi mode! This can destroy the appliance and the viewing pane! Do not use metal pots, metal pans and metal lids or cookware with metal parts such as gold edges under any circumstances.
- When in grill, hot air, or combi mode, do not use any porcelain, ceramic or plastic containers or film wrap that cannot withstand high temperatures.
- Do not use baking paper or similar!
- Containers that become hotter than the food inside them are not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.

The appliance offers different types of heating: Microwave, grill, hot air and combi mode. Always choose the appropriate dishware for the different heating modes. Please also ensure to observe the manufacturer's guidelines. Unsuitable crockery can lead to the appliance becoming damaged.

For microwave mode

Use only microwave-safe dishware. This includes:

- fire-resistant glass, ceramic, porcelain
- fire and frost resistant glass ceramics
- High heat resistant and microwaveable plastic (e.g. oven bag)

In order to find out whether the dishware is microwaveable, you can conduct the following test:

1. Put the empty container in the cooking chamber.
2. Press the “Stop/Delete” button (12) twice if necessary to end any running operation.
3. Press the “+30s” control dial (11).

The appliance will then start and run at full microwave power for 30 seconds.

- If the dishware becomes hot or if sparks start to form, immediately open the appliance door to stop the cooking process: This dishware is not suitable!
- If the dishware remains cold or only becomes lukewarm, it may be used in microwave mode.



The grill pan (6) is not suitable for microwave and combi modes [- 1, [- 2 and [- 4.

Grill, convection, and combi mode

Any materials suitable for use in a conventional oven are also compatible with these heating modes.

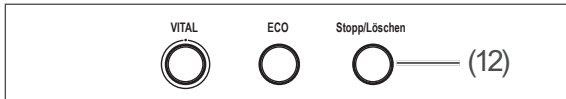
Size and shape

- Flat, wide containers are more suitable than tall, narrow ones. “Flat” dishes can cook through more evenly.
- Round or oval shaped containers are more suitable than square or rectangular containers. There is a risk of localised overheating in the corners!

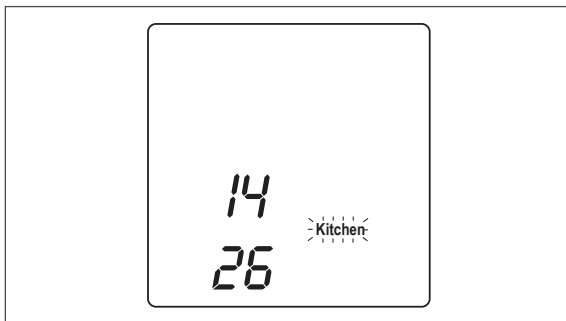
Settings

Standby mode

New settings can only be made when the appliance is in standby mode.

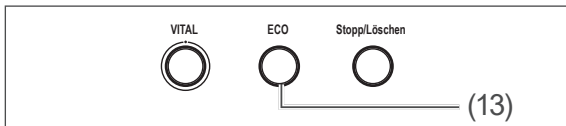


- To switch the appliance to standby mode, press the “Stop/Delete” button (12) twice.



In standby mode, the time is shown on the display; the function indicator **Kitchen** flashes.

“ECO” setting



The display light can be switched off when the appliance is set to standby mode.

- To switch the display light off, press the “ECO” button (13).
- Press any key or rotate one of the control dials to switch the display light back on.

Appliance door and light

The cooking chamber light switches on automatically when the appliance door is open or the appliance is in operation.

If the appliance door is opened while the appliance is in operation, the cooking process will be stopped.

Setting the cooking time

Cooking time can be set in the following increments:

| Cooking time | Steps |
|------------------|------------|
| 0 to 1 minute | 5 seconds |
| 1 to 5 minutes | 10 seconds |
| 5 to 10 minutes | 30 seconds |
| 10 to 30 minutes | 1 minute |
| 30 to 95 minutes | 5 minutes |

Once the set cooking time has expired, a signal sounds and the appliance switches to standby mode. The time is shown on the display (7).

Fan operation after cooking time ends

After the cooking time has finished, the fan will continue to run for a few minutes to cool the appliance down. The duration depends on how hot it is inside the appliance.



Button lock (child lock)

If the button lock is activated, all functions are locked and the device cannot be switched on.

Activating and deactivating the button lock:



The button lock can only be activated when the appliance is in standby mode.

- In order to activate the button lock, press and hold the “Stop/Delete” button (12) for approx. 3 seconds.
The indicator  lights up brightly on the display (7).
The button lock is activated.
In order to deactivate the button lock, press and hold the “Stop/Delete” button (12) again for approx. 3 seconds.
The indicator  is now dimly displayed.
The button lock is deactivated.

The heating modes



The appliance must be in standby mode before you can set it to one of the heating modes. If you want to change the heating mode during a cooking process, you must first cancel the cooking process.

Microwave mode

The pure microwave mode without grill or combi function is particularly suitable for defrosting small portions, as well as for preparing casseroles, soups, sauces, meat without the rind, steamed fish, vegetables, side dishes (rice, potatoes, certain pasta) and hot beverages.

QuickStart

Using the “QuickStart” function, you can begin cooking immediately with no need to make additional adjustments. With QuickStart, cooking takes place at full microwave power.

- Press the “+30s” control dial (11).
The cooking process starts immediately at full microwave power for 30 seconds.
- Press the “+30s” control dial (11) again to add an additional 30 seconds to the cooking time.
This function allows you to increase the cooking time to up to 95 minutes.

Manual operation of microwave

1. Select the “Microwave” function using the “+30s” control dial (11).
On the display (7), the **Microwave** indicator and the P 100 indicator will illuminate.
2. Set the desired power level using the “Confirm/Start” control dial (14).
3. Press the “Confirm/Start” control dial (14) to confirm the setting.

The desired power level as well as the P 100 and P 10 S indicators are now shown on the display (7).

4. Set the desired cooking time using the “Confirm/Start” control dial (14).
5. Press the “Confirm/Start” control dial (14) to confirm the setting.
The cooking process will start.
During operation, the **Microwave** indicator will flash and the countdown for the cooking time will be shown.

The following table gives you an overview of the appliance’s microwave power levels and recommended uses:

| Setting | Recommended use |
|--------------------------|--|
| P 100 900 W (100%) | Fast cooking or warming, e.g. for soups, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables or fish |
| P - 8 720 W (80%) | Longer cooking times for compact dishes such as roasts, meatloaf or plate dishes. Including for delicate dishes such as cheese sauces or pound cake. When using this setting, sauces do not boil over and dishes cook evenly, without the edges turning hard or the dish overflowing. |
| P - 5 450 W (50%) | For preparing more dense foods that require a long cooking time on the stove, e.g. beef dishes. |
| P - 3 270 W (30%) | Defrosting from frozen. Cook rice, pasta and dumplings, or heat baked egg custard. |
| P - 1 90 W (10%) | Gentle defrosting, e.g. of gateau or puff pastry. |

Convection mode

In convection mode, a fan ensures even heat distribution. Convection mode is perfect for baking cakes, dehydrating food and toasting sandwiches, etc. The benefits are:

- Preheating is almost redundant.
- The temperature can be set lower.

1. Select the “Microwave” function using the “+30s” control dial (11).
On the display (7), the **Convection** indicator will illuminate and the 150 °C indicator will appear.
2. Set the desired temperature using the “Confirm/Start” control dial (14).
You can select temperatures ranging between 150 °C and 240 °C.
3. Press the “Confirm/Start” control dial (14) to confirm the setting.
The desired temperature as well as the **M** and **S** indicators are now shown on the display (7).
4. Set the desired cooking time using the “Confirm/Start” control dial (14).
5. Press the “Confirm/Start” control dial (14) to confirm the setting.
The cooking process will start.
During operation, the **Convection** indicator will flash and the countdown for the cooking time will be shown.

Grill mode

The grill is located on the cooking chamber ceiling. It is used to quickly brown dishes and cook them au gratin.

With this function, you should grill food with a short cooking time. With the combination function (microwave + grill), this dish would be cooked before it becomes sufficiently browned.

1. Select the “Grill” function using the “+30s” control dial (11).
On the display (7), the **Grill** indicator will illuminate and the **G** indicator will appear.

2. Press the “Confirm/Start” control dial (14) to confirm the setting.

The **M** and **S** indicators are now shown on the display (7).

3. Set the desired cooking time using the “Confirm/Start” control dial (14).

You can set a cooking time from 5 seconds up to 95:00 minutes.

4. Press the “Confirm/Start” control dial (14) to confirm the setting.

The cooking process will start.

During operation, the **Grill** indicator will flash and the countdown for the cooking time will be shown.



When the cooking duration is half-way through, a beep will sound to remind you to turn the food. You can either ignore the beep or open the appliance door and turn the food over. After turning the food, press the “Confirm/Start” control dial (14) again to continue the grilling process.

Microwave combi mode

! NOTICE

Risk of damage to property!

The grill rack is not suitable for microwave mode.

- Use the grill rack exclusively in simple grill mode.

The appliance has four combi functions that combine the microwave, grill and convection cooking in different ways:

| Display indicator | Micro-wave | Grill | Con-vection |
|-------------------|------------|-------|-------------|
| ⌈ - 1 | ■ | | ■ |
| ⌈ - 2 | ■ | ■ | |
| ⌈ - 3 | | ■ | ■ |
| ⌈ - 4 | ■ | ■ | ■ |

- Select the “Combi” function using the “+30s” control dial (11).
On the display (7), the **Combi.** indicator will illuminate and the ⌈ - 1 indicator will appear.
- Set the desired combi function using the “Confirm/Start” control dial (14).
- Press the “Confirm/Start” control dial (14) to confirm the setting.
The desired combi function as well as the M and S indicators are now shown on the display (7).
- Set the desired cooking time using the “Confirm/Start” control dial (14).
- Press the “Confirm/Start” control dial (14) to confirm the setting.
The cooking process will start.
During operation, the **Combi.** indicator will flash and the countdown for the cooking time will be shown.

Defrosting

WARNING

Health hazard!

Defrost water may contain hazardous germs.

- Avoid any physical contact.
- Pour away the defrost water and do not use it for anything else.
- Clean used crockery thoroughly.

Before getting started

- Ideally, use food which has been frozen at –18 °C in portions as thin as possible.
- Remove all packaging and weigh the dish. The weight is required to ensure the correct settings.
- Remove the packaging.
- Place the food in an appropriately large container, which can then collect the defrost water.
- Do not cover the food.

– d 1: Defrosting by weight

– d 2: Defrosting by time

Defrosting by weight

- Select the “Defrost” function using the “+30s” control dial (11).
On the display (7), the **Defrost** indicator will illuminate and the d 1 indicator will appear.
- Press the “Confirm/Start” control dial (14) to confirm the setting.
The d 1 indicator and the g indicator are now shown on the display (7).
- Set the desired weight using the “Confirm/Start” control dial (14).
You can select a weight between 100 g and 1800 g.
- Press the “Confirm/Start” control dial (14) to confirm the setting.
The defrosting process will start.
During operation, the **Defrost** indicator will flash and the countdown for the defrosting time will be shown.

Defrosting by time

- Select the “Defrost” function using the “+30s” control dial (11).
On the display (7), the **Defrost** indicator will illuminate and the d 1 indicator will appear.
- Select the d 2 function using the “Confirm/Start” control dial (14).
- Press the “Confirm/Start” control dial (14) to confirm the setting.
The d 2 indicator and M and S indicators are now shown on the display (7).

4. Set the desired defrosting time using the “Confirm/Start” control dial (14).
5. Press the “Confirm/Start” control dial (14) to confirm the setting.

The defrosting process will start.

During operation, the **Defrost** indicator will flash and the countdown for the defrosting time will be shown.



When the defrosting process is halfway through, a beep will sound to remind you to turn the frozen food or to separate food pieces.

You can either ignore the beep or open the appliance door and turn the frozen food over. After turning the food, press the “Confirm/Start” control dial (14) again to continue the defrosting process.

Automatic programs and vitality programs

Automatic programs

The device has 10 automatic programs which give you the right settings for many applications. Please refer to “Table of automatic programs” on page EN-26 when selecting the programs.

Some programs require you to weigh the food beforehand, in order to enter the weight later. For other programs, you must enter the number, or the quantity is fixed.

1. Select the “Auto menu” function using the “+30s” control dial (11).

On the display (7), the **Auto Menu** indicator will illuminate and the H I indicator will appear.

2. Set the desired automatic program using the “Confirm/Start” control dial (14).

3. Press the “Confirm/Start” control dial (14) to confirm the setting.

The **Auto Menu** indicator, the indicator for the selected automatic program and the indicator for the lowest amount/quantity are now shown on the display (7).

4. Set the desired amount/quantity using the “Confirm/Start” control dial (14).

5. Press the “Confirm/Start” control dial (14) to confirm the setting.

The program starts.

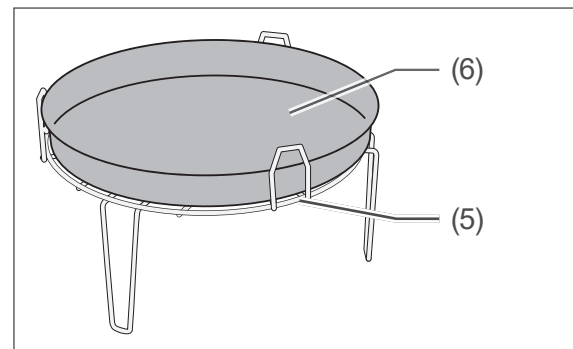
During operation, the **Auto Menu** indicator will flash and the countdown for the cooking time will be shown.

Vitality programs

There are 9 available vitality programs. Please refer to “Table of vitality programs” on page EN-27 when selecting the programs.

Before getting started

1. Oil the grill pan (6) a little and place the food on it.



2. Place the grill pan (6) on the grill rack (5) and place both onto the turntable (2).

Using the vitality programs

1. Press the “VITAL” button (15).

The **Healthy Fry** and H I indicators will appear on the display (7).

2. Select the desired vitality program using the “Confirm/Start” control dial (14).

3. Press the “Confirm/Start” control dial (14) to confirm the setting.

The program starts.

During operation, the **Healthy Fry** indicator will flash and the countdown for the cooking time will be shown.

A beep will sound when the cooking process is finished. The display will flash for a few minutes, (7) and the turntable (2) will continue to rotate. The food will be kept warm during this time.

Table of automatic programs

| Program | Weight/ Quantity | Indicator | Duration (min.) | Heating mode |
|-------------------|---------------------|-----------|-----------------|--|
| R 1 Warming | 150 g | 150 g | 0 1:30 | Microwave 100% |
| | 250 g | 250 g | 02:10 | |
| | 350 g | 350 g | 03:10 | |
| | 450 g | 450 g | 04:10 | |
| | 600 g | 600 g | 05:40 | |
| R 2 Potatoes | 230 g | 1 | 06:00 | Microwave 100% |
| | 460 g | 2 | 09:30 | |
| | 690 g | 3 | 1 1:30 | |
| R 3 Meat | 150 g | 150 g | 02:30 | Microwave 100% |
| | 300 g | 300 g | 04:00 | |
| | 450 g | 450 g | 06:00 | |
| | 600 g | 600 g | 07:30 | |
| R 4 Vegetables | 150 g | 150 g | 02:30 | Microwave 100% |
| | 350 g | 350 g | 04:30 | |
| | 500 g | 500 g | 06:00 | |
| R 5 Fish | 150 g | 150 g | 02:00 | Microwave 80% |
| | 250 g | 250 g | 03:00 | |
| | 350 g | 350 g | 04:30 | |
| | 450 g | 450 g | 05:30 | |
| | 650 g | 650 g | 07:00 | |
| R 6 Pasta | 50 g ¹⁾ | 50 g | 18:00 | Microwave 80% |
| | 100 g ²⁾ | 100 g | 2 1:00 | |
| | 150 g ³⁾ | 150 g | 24:00 | |
| R 7 Soup | 200 ml | 200 | 02:00 | Microwave 100% |
| | 400 ml | 400 | 04:00 | |
| | 600 ml | 600 | 06:00 | |
| R 8 Cake | 475 g | 475 g | 60:00 | Convection 160 °C ⁴⁾ |
| R 9 Pizza | 200 g | 200 g | 14:00 | Convection 220 °C ⁵⁾ |
| | 300 g | 300 g | 16:00 | |
| | 400 g | 400 g | 17:00 | |
| R 10 Chicken | 500 g | 500 g | 25:00 | [- 4 |
| | 750 g | 750 g | 32:00 | |
| | 1000 g | 1000 g | 39:00 | |
| | 1200 g | 1200 g | 43:00 | |

1) with 450 ml cold water

2) with 800 ml cold water

3) with 1200 ml cold water

4) preheat to 160 °C

5) preheat to 220 °C, recommended: use grill pan on 40 mm grill rack

Table of vitality programs

| Program | Dish | Weight | Temperature | Cooking time |
|---------|--------------------------|-----------|-------------|-----------------------|
| H 1 | Frozen chips | 300 g | 230 °C | 25 min. ¹⁾ |
| H 2 | Frozen potato croquettes | 100–300 g | 230 °C | 20 min. |
| H 3 | Frozen calamari | 100–300 g | 230 °C | 20 min. |
| H 4 | Frozen onion rings | 100–200 g | 230 °C | 20 min. |
| H 5 | Frozen chicken nuggets | 100–300 g | 230 °C | 20 min. |
| H 6 | Schnitzel | 100–300 g | 230 °C | 25 min. |
| H 7 | Shrimp | 100–300 g | 230 °C | 18 min. |
| H 8 | Vegetables | 100–300 g | 230 °C | 18 min. |
| H 9 | Spring rolls | 100–300 g | 230 °C | 20 min. |

¹⁾ preheat to 230 °C

Care and maintenance

WARNING

Health hazard!

Improper use of this appliance can lead to damage to health.

- Clean the appliance regularly and remove any traces of food leftovers immediately.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not touch any parts of the housing!
- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning.

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Isolate the fuse and pull out the mains plug from the socket before cleaning. Always take hold of the plug itself, do not pull on the mains cord.

- Make sure that no cleaning water or other liquids penetrate into the ventilation slots and into the electrical parts.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning. Steam can get into live components through cracks.

NOTICE

Risk of damage to property!

The surfaces and door seals can get damaged by improper handling.

- Never use harsh, soda, acid, solvent or abrasive cleaners. All-purpose cleaners with a neutral pH are recommended.
- Use care products only on the outer surfaces.
- The door seals are sensitive to oil and grease – making the rubber porous and brittle.
- Only use soft cloths.

- Clean the appliance after every use. Dirt can otherwise dry on.

1. Disconnect the mains plug from the socket.
2. Allow the appliance to cool down.
3. Use a soft, damp cloth to clean the appliance's housing, particularly the cooking chamber floor and door seal surfaces. Please use warm washing-up water or all-purpose cleaner as well as a soft sponge or cloth.
4. Remove any stubborn stains with undiluted all-purpose cleaner. Wipe down with fresh water.
5. You can place the turntable in the dishwasher or wash it by hand using washing-up liquid.

6. Use a soft cloth to dry all surfaces after cleaning.
7. Leave the appliance door open in order to allow the cooking chamber to dry out completely.

 **WARNING**

Microwave hazard!

Microwaves can be emitted if the appliance door is insufficiently sealed when closed. If this happens, do not use the appliance.

- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.
 - If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
 - It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
-

- For your own safety, please check regularly whether the appliance is intact:
 - Are the mains cable and plug undamaged?
 - Are the housing and viewing panel undamaged?
 - Is the turntable (2) undamaged?
 - Are the door seal faces clean?
 - Can the door hinges move freely?
 - Are both hooks on the door-locking mechanism (9) undamaged?
 - Does the appliance door (10) close properly? Or is it warped?
 - A defective interior light may only be repaired by an authorised professional.

Set-up and start-up

The correct place to put the appliance

The appliance should not be positioned directly next to a refrigerator or deep freezer. The heat emitted from the appliance would cause unnecessarily higher energy consumption by the fridge or freezer.

There must be a minimum spacing of 2 m from radio sets, televisions, etc., to ensure that the reception is not distorted.

The base upon which the appliance should be positioned must be level, sufficiently stable and heat resistant.

When selecting a location for the appliance, please ensure to choose a place away from heat, steam or high air humidity. The appliance may not be used outdoors.

Please ensure that no highly flammable materials are located in the vicinity of the appliance.

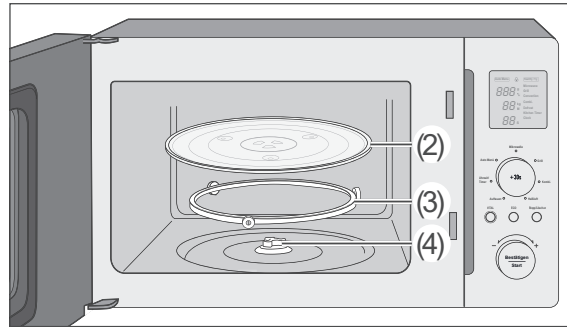
The socket must be near to the appliance and easily accessible, in order that the plug can be quickly pulled out in the event of any malfunction.

In order to ensure sufficient air circulation, the following minimum lateral and vertical distances must be complied with:

| | |
|---------------|-------|
| Upwards: | 30 cm |
| Backwards: | 0 cm |
| To the left: | 20 cm |
| To the right: | 20 cm |

As measured from the base, the installation height must be at least 85 cm.

Inserting the turntable



1. Position the turntable drive (4) in the hole in the middle of the cooking chamber floor. Turn the turntable drive (4) slightly so that it slots into place and can no longer be turned.
2. Position the roller ring (3) centrally into the recess in the cooking chamber floor.
3. Place the turntable (2) centrally on the roller ring. Turn the turntable (2) a little as required, so that it slots into the turntable drive (4).

Please note:

- Never use the oven without the turntable (2).
- Always place the cooking container on the turntable (2).
This ensures that microwaves are distributed evenly and prevents liquid from seeping into the appliance if it boils over.

Cleaning before use

- Please clean the appliance before its first use (see "Care and maintenance" on page EN-28).

Electrical connections

- Please check whether the appliance's supply voltage is compatible with the supply voltage used in your house (please see the type plate).
- Please ensure you only connect the appliance to a professionally installed protective contact socket with sufficient fuse protection (see "Technical specifications" on page EN-37).
- The power socket must be located away from the rear of the microwave oven, otherwise the mains plug will be in contact with the backplate.
- Do not use any multiplugs, extension cables, timer switches or remote control systems.

After you have connected the mains plug to the socket, a beep will sound and the display (7) will light up.

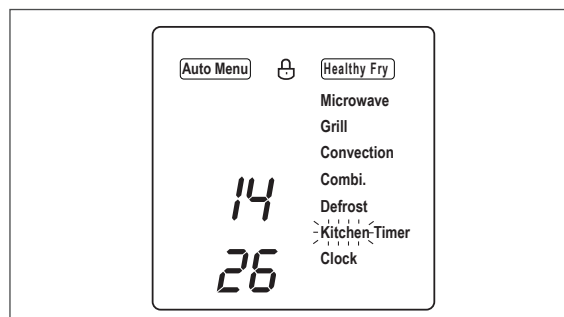
Setting the time

During start-up and after a power cut, you will have to set the time. Otherwise the appliance will not work.



The appliance is always in 24-hour mode and can therefore not be changed to 12-hour mode.

1. Select the function indicator **Kitchen** using the "Confirm/Start" control dial (14).
The function indicator will flash.
2. Press the "Confirm/Start" control dial (14).
The **top** two digits will start flashing on the display (7).
3. Set the number of hours using the "Confirm/Start" control dial (14), and press the "Confirm/Start" control dial (14) again.
The **bottom** two digits will start to flash.
4. Set the number of minutes using the "Confirm/Start" control dial (14), and press the "Confirm/Start" control dial (14) again.



The function indicator **Kitchen** will flash. The time has now been set.



You must manually change the clocks to summer time in March and back again in October.

Heating up the appliance for the first time

A slight odour may be produced during first use. This is non-toxic and disappears after a short moment.

- Allow the appliance to run for 10 minutes at 200 °C in convection mode (see "Convection mode" on page EN-22).

Troubleshooting table

Malfunctions can occur in all electrical appliances. This does not necessarily mean there is a defect in the appliance. For this reason, please check the tables to see if you can correct the malfunction.

WARNING

Risk of electric shock!

- Never attempt to repair the appliance yourself. In case of improper repairs, you may endanger yourself and others using the appliance later. Only authorised specialists are allowed to carry out these repairs.

| Problem | Possible cause | Solutions, tips |
|--|---|--|
| Display is not working, appliance does not operate. | No electricity to socket. | Check the socket by connecting another appliance. |
| | Mains plug is loose. | Check the tightness of the mains plug. |
| Appliance door cannot be closed properly. | Foreign bodies on the door seal faces. | Clean the door seals thoroughly. |
| | Appliance door is broken or the door lock is defective. | Have the appliance door repaired. Do not use the appliance! |
| The cooking chamber light does not work. | Lamp defective. | Contact our service department (see "Service" on page EN-34). |
| Cooking chamber light is dimmed. | In microwave operation with low power, it is possible that the cooking chamber lighting is reduced. | This is not a fault. |
| The turntable does not turn or does not turn properly. | The turntable is not correctly positioned on the drive motor. | Position the turntable correctly. |
| | The cooking chamber floor is dirty. | Clean the cooking chamber floor thoroughly. |
| Scratching, grinding sounds in the cooking chamber. | The food dish is either too large or is positioned incorrectly. | The container may not protrude over the edge of the turntable. |
| Exploding, popping sounds in the cooking chamber. | The dish is being cooked and/or defrosted with too much power, and will burst open. | Cancel the setting and reselect a lower power level. Pierce or cut into the food if necessary. |
| Other noises or flashes of light in the cooking chamber. | Sparks – metal objects in the cooking chamber! | Switch off the appliance immediately and then remove any metallic objects. |
| The dish is cooked unevenly. | The dish was not sufficiently rotated or stirred. | Stir or rotate the food dish, and allow it to heat up a little more. |

| Problem | Possible cause | Solutions, tips |
|---|---|--|
| The dish does not get sufficiently hot. | The power or time is set too low. | Heat the dish for a little more time in the appliance. |
| | The dish was very cold when being placed inside. | |
| | Container is unsuitable if it becomes hotter than the dish. | Use a suitable container. |
| Appliance door/viewing window steams up. | The dish releases moisture. | This is not a fault. Simply wipe away any moisture after operation. |
| Buttons don't respond when pressed. | The button lock is activated. | Press and hold the "Stop/Delete" button (12) for 3 seconds (see "Button lock (child lock)" on page EN-20). |
| Fan continues to run after cooking time has finished. | This is a feature of the appliance's cooling system, and does not signify a defect. | No measures required. The fan will turn off by itself later. |

Service

Please note!

You are responsible for the condition of the appliance and its proper use in the household.
Damage resulting from non-compliance with this manual cannot be recognised.

In order for us to help you quickly, please tell us:

| Name of appliance | Model | Article number |
|--------------------------|---------------|----------------|
| hanseatic microwave oven | AC925EC3-S00E | 15896546 |

General customer service

Please contact your mail order company's product advice center if you have questions, complaints or accessory orders.

Spare parts

Customers in Germany

Please contact the company **Hermes Fulfilment GmbH**:

Phone: (057 32) 99 66 00

Monday–Thursday 8 a.m.–3 p.m., Friday 8 a.m.–2 p.m.

Email: ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com

Customers in Austria

Please contact your mail order company's customer service center or product advice center.

Waste prevention, free return and disposal

Waste prevention

According to the provisions of Directive 2008/98/EC, waste prevention measures always take priority over waste management.

For electrical and electronic devices, waste prevention measures include extending the lifespan of defective devices through repair and reselling used working appliances instead of disposing of them.

Please help us reduce waste and contact our customer service if your product is faulty.

More information can be found in the brochure "Waste Prevention Programme – of the German Government with the Involvement of the Federal Länder".

Free return of old electrical appliances

Upon purchasing a new electrical appliance of the same type with essentially the same function, consumers may return an old electrical appliance to a distributor obliged to take back old appliances, at no extra cost for the consumers. This option also exists for deliveries made to a private household. For distance selling, the option of having old electrical equipment collected for free applies only in the case of purchase of new electrical equipment with heat exchangers (e.g. refrigerators, dehumidifiers), screens and display devices with a screen surface > 100 cm², and large devices with at least one of its external dimensions measuring more than 50 cm.

In addition, consumers may return up to three old electrical appliances of the same type to a distributor's collection point for free, without having to purchase a new electrical appliance. In this case, however, the old appliances' external dimensions may not exceed 25 cm.

Disposal

Disposing of old electrical devices in an environmentally friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

Every consumer is therefore required by law to dispose of old electrical appliances at an authorised collection or return point. They will thus be made available for environmentally-sound, resource-saving recycling.

You can dispose of old electrical appliances free of charge at your local recycling centre.

Please contact your dealer directly for more information about this topic.

Don't forget to erase data!

If necessary, each consumer is responsible for erasing personal data from electrical and electronic equipment.

Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

If necessary, old single-use and rechargeable batteries that are not encased by an old electrical appliance, as well as lamps/bulbs that can be removed from an old electrical appliance without being destroyed, must be removed and disposed of separately before you return the appliance.



This symbol means that batteries and rechargeable batteries must not be disposed of with other household waste.

Consumers are required by law to bring all batteries and rechargeable batteries, regardless of whether they contain harmful substances*) or not, to a collection point operated by

their communal authority or borough or to a retailer, so that they can be disposed of in an environmentally friendly manner and so that valuable resources (e.g. cobalt, nickel or copper) can be recovered.

Batteries and rechargeable batteries can be returned free of charge.

Some of the possible contents (e.g. mercury, cadmium and lead) are toxic and, if improperly disposed of, can have adverse effects on the environment. Heavy metals, for instance, can have detrimental health effects on humans, animals and plants and accumulate in the environment and food chain, and then enter the body indirectly through the consumption of food.

There is a high risk of fire with old lithium batteries. Special care must therefore be taken to properly dispose of old lithium batteries and rechargeable batteries. Improper disposal can also lead to internal and external short circuits due to thermal effects (heat) or mechanical damage. A short circuit can lead to a fire or an explosion and have serious consequences for people and the environment. It is therefore important to tape off the poles of lithium batteries and rechargeable batteries before disposing of them to prevent an external short circuit.

Before disposing of the appliance, batteries and rechargeable batteries which are not permanently built into the appliance must be removed and disposed of separately.

Please only dispose of batteries and rechargeable batteries in a discharged state!

If possible, use rechargeable batteries in place of disposable batteries.

*) labelled with:

Cd = Cadmium, Hg = Mercury and
Pb = Lead

Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

- Outer packaging made of cardboard
- Moulded parts made of foamed, CFC-free polystyrene (PS)
- Films and bags made of polyethylene (PE)
- Tension bands made of polypropylene (PP)
- Saving energy also protects against excessive global warming. Your new appliance uses little energy due to its environmentally friendly insulation and technology.



If you have sufficient space, we recommend keeping the packaging, at least during the warranty period. If the appliance needs to be sent out for repairs, only the original packaging will provide sufficient protection.

If you would like to dispose of the packaging, please dispose of it in an environmentally friendly way.

Technical specifications

| | |
|---|-----------------------------|
| Brand | hanseatic |
| Type/description | AC925EC3-S00E |
| Article number | 15896546 |
| Microwave oven power output | max. 900 W |
| Nominal frequency | 2,450 MHz |
| Microwave power levels | 5 |
| Grill power levels | 1× grill, 4× combi |
| Convection power levels | 10× convection, 4× combi |
| Built-in appliance | no |
| Fuse | min. 16 A |
| Microwave power consumption | max. 1450 W |
| Grill power consumption | 1100 W |
| Convection power consumption | max. 2500 W |
| Max. power consumption | 2500 W |
| Supply voltage | 230 V / 50 Hz |
| Cooking chamber volume | approx. 25 litres |
| Turntable diameter | approx. 315 mm |
| Cooking chamber dimensions (height × width × depth) | 20.7 cm × 32.7 cm × 34.0 cm |
| Appliance dimensions (height × width × depth) | 30.6 cm × 51 cm × 50 cm |
| Unloaded weight | 18.25 kg |

This microwave corresponds to the appliance category:

Group 2, Class B.

- **Group 2:** Generates high-frequency electromagnetic radiation that is suitable for the treatment of food.
- **Class B:** May be operated in the living area and directly from the normal mains at a voltage of up to 230 volts (low voltage network).

