

AG820BVX-S0EE



hanseatic
PREMIUM-LINE

Gebrauchsanleitung

Mikrowellen-Einbaugerät

Anleitung/Version:
92461 DE 20250116
Bestell-Nr.: 216924
Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis



Informationen zur Installation und zur Inbetriebnahme finden Sie ab Seite DE-35.

Begriffserklärung, Symbolerklärung, Definitionen	DE-3	Tipps für die Praxis bei Mikrowellenbetrieb	DE-30
Begriffserklärung	DE-3	Die richtige Gardauer	DE-30
Symbolerklärung	DE-3	Die richtige Menge	DE-30
Definitionen	DE-3	Anordnung der Speisen	DE-30
Sicherheit	DE-4	Anstechen und Anritzen	DE-30
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-4	Umrühren und Wenden	DE-31
Sicherheitshinweise	DE-5	Pflege und Wartung	DE-32
Geräteteile und Bedienelemente	DE-12	Regelmäßige Kontrolle	DE-33
Informationen zu Mikrowellen	DE-14	Lieferung	DE-34
Das geeignete Geschirr	DE-15	Lieferumfang	DE-34
Für Mikrowellen- und Mikrowellen- Kombibetrieb	DE-15	Lieferung kontrollieren	DE-34
Für die Grillfunktion	DE-16	Erstinbetriebnahme	DE-35
Größe und Form	DE-16	Transportieren und Auspacken	DE-35
Zubehör verwenden	DE-17	Gerät einbauen	DE-35
Der Drehteller	DE-17	Drehteller einsetzen	DE-37
Das Grillgestell	DE-17	Grundreinigung	DE-37
Allgemeine Hinweise zur Bedienung	DE-18	Erstes Aufheizen	DE-38
Garraumbelichtung	DE-18	Fehlersuchtafel	DE-39
Garraumtür öffnen	DE-18	Service	DE-41
Stop/Löschen	DE-18	Allgemeiner Service	DE-41
Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)	DE-18	Ersatzteile	DE-41
Die Uhr	DE-19	Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung	DE-42
Schnellgaren	DE-20	Abfallvermeidung	DE-42
Gardauer verlängern	DE-20	Kostenlose Altgeräte-Rücknahme	DE-42
Bedienung	DE-21	Entsorgung	DE-42
Normaler Garvorgang	DE-22	Verpackung	DE-43
Funktion „Grill“ benutzen	DE-23	Technische Daten	DE-44
Gerät im Mikrowellen-Kombibetrieb betreiben	DE-23		
Auftauen	DE-24		
Mehrstufiges Garen	DE-26		
Automatikprogramme	DE-27		
Programmtabelle	DE-27		
Automatikprogramme benutzen	DE-28		

Begriffserklärung, Symbolerklärung, Definitionen



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.

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 warnt vor einer heißen Oberfläche.



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

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 Aufstellorten (z. B. Schiffe).

Das Gerät ist für den Einbau in ein geeignetes Einbaumöbel vorgesehen. Als freistehendes Gerät darf es nicht verwendet werden. Es darf nur bei geöffneter Einbaumöbeltür betrieben werden.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß befestigt ist. Die Verwendung von Klebstoffen und Klebemitteln zur Befestigung ist nicht zulässig.

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 zu Bedienung, Aufbau etc.

Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

WARNUNG

Ersticken Gefahr 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 und in den Mund zu stecken.

VORSICHT

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 und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Das Berühren unter Spannung stehender Teile 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 weiterbetreiben, wenn es
 - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist.
 - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht,

– ungewohnte Geräusche von sich gibt.

In einem solchen Fall Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. Sicherung herausschrauben/ausschalten und einen Fachmann kontaktieren.

- 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.
- Die vollständige Trennung vom Stromnetz erfolgt bei diesem Gerät nur durch Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose. Gerät daher nur an eine gut zugängliche Steckdose anschließen, damit es im Störfall schnell vom Stromnetz getrennt werden kann.
- 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.
- Bei der Aufstellung des Geräts ist sicherzustellen, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Netzanschlussleitung nicht knicken und nicht über scharfe Kanten legen.
- Ortsveränderliche Mehrfachsteckdosen oder Netzteile nicht an der Rückseite des Geräts platzieren.
- Netzanschlussleitung von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Immer am Netzstecker selbst, nicht am Kabel anfassen.
- Netzstecker nie mit feuchten Händen anfassen.
- Netzanschlussleitung und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- 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.
- Eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden verursachen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen.
- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Im Fehlerfall sowie vor der Reinigung den Netzstecker herausziehen oder die Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken, und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Abdeckungen von der Innenraumbeleuchtung nicht entfernen. Nicht versuchen, die Innenraumbeleuchtung auszutauschen.
- Gerät regelmäßig auf Schäden prüfen.

WARNUNG

Brandgefahr!

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

- Der Anschluss an eine Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem zur Fernüberwachung und -steuerung ist unzulässig.
- Ortsveränderliche Mehrfachsteckdosen oder Netzteile nicht an der Rückseite des Geräts platzieren.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

- Soll das Gerät mit einer Transportkarre gefahren werden, muss es so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Das Gerät nicht am Türgriff anheben! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Geräts zu tragen.
- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

Beim Reinigen beachten:

- Auf keinen Fall Seife, scharfe, körnige, soda-, säure- oder lösemittelhaltige oder schmirgelnde Putzmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
- Die Türdichtungen werden durch ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt. Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
- Nur weiche Tücher verwenden.

– Darauf achten, dass kein Wasser in die Lüftungsschlitze oder in die elektrischen Teile dringt.

- Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

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.

- Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.
- 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 Garraumtür geschlossen halten, sofort den Netzstecker 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 eine Fachkraft überprüfen lassen.
- Das Gerät nicht hinter einer Ziertür installieren, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Beim Öffnen der Garraumtür 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

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- 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.

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

- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Gerät 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.

- 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 Garraumtür 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.

WARNUNG

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 Aluminiumfolie 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.

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 umge-

rührt 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!

Eine unsachgemäße Handhabung des Geräts kann zu Sachschäden führen.

- Das Gerät nie ohne Drehteller und Rollenring und nie ohne Speisen betreiben.
- Stellen Sie Kochgefäße immer auf den Drehteller. 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 könnten zerbrechen, und der auslaufende Inhalt könnte das Innere der Mikrowelle beschädigen.
- Wenn Zubehör wie der Drehteller nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Garraumtür

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.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

■

Risiken beim Automatikbetrieb

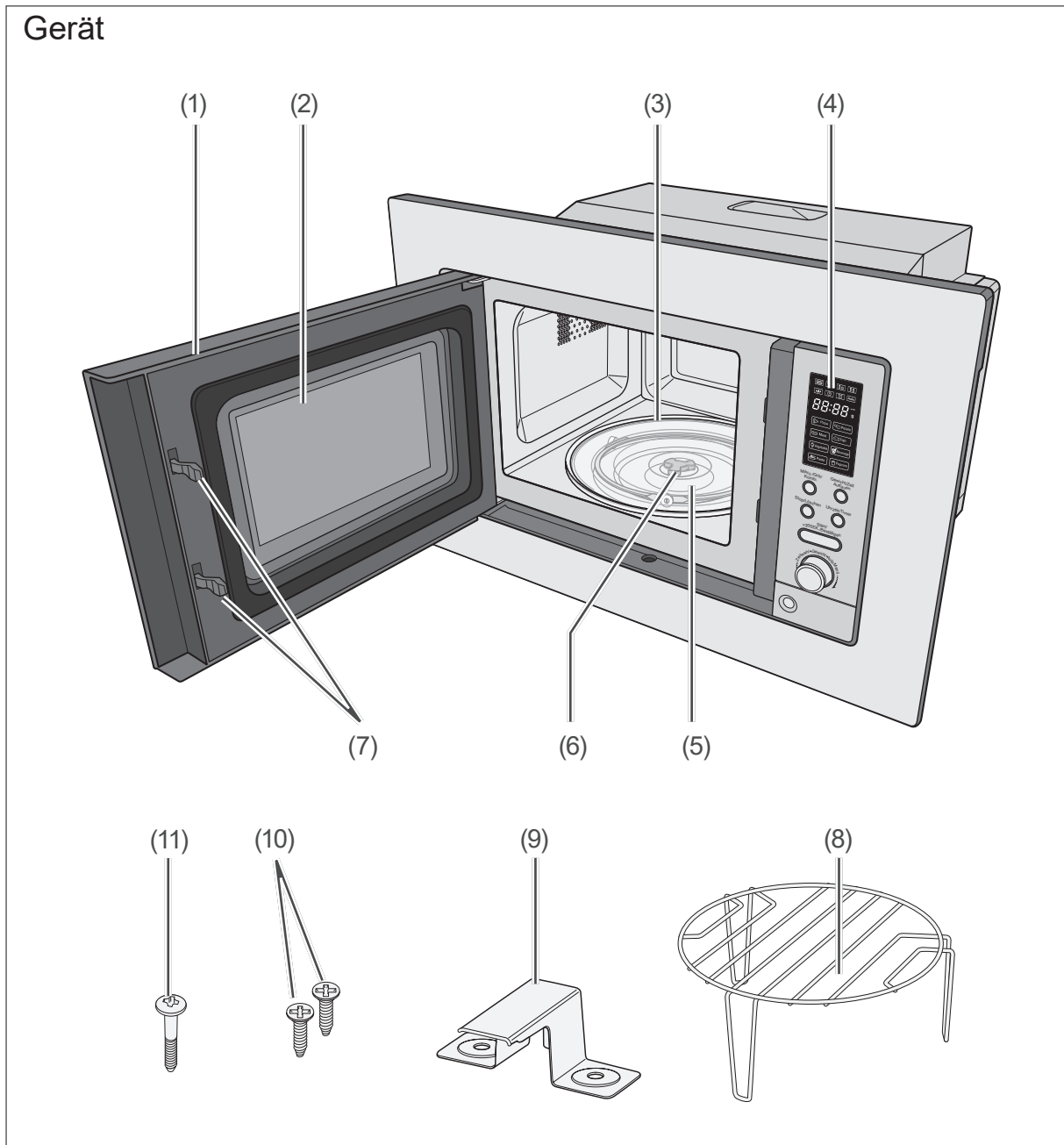
VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Brand 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.

Geräteteile und Bedienelemente



(1) Garraumtür

(2) Sichtscheibe

(3) Drehteller

(4) Bedienblende

(5) Rollenring

(6) Drehtellerantrieb

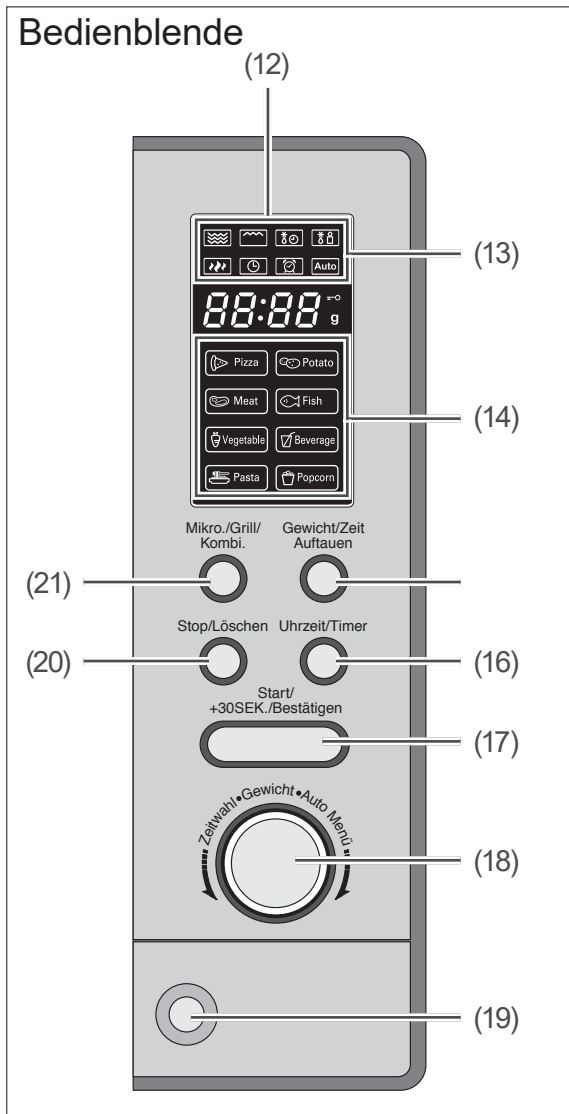
(7) Sperrsystem

(8) Grillgestell

(9) Kippschutz










(10) Schrauben zur Befestigung des Kippschutzes

(11) Schraube zur Befestigung des Rahmens der Mikrowelle



- (12) Display
- (13) Funktionsanzeigen
- (14) Programmanzeigen für die Automatikprogramme
- (15) Taste „Gewicht/Zeit/Auftauen“ zum Einstellen der Auftaufunktion
- (16) Taste „Uhrzeit/Timer“ zum Einstellen von Uhrzeit und Timer (Kurzzeitwecker)
- (17) Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ zum Bestätigen“ von Eingaben, zum Starten des Garvorgangs und zum Verlängern der Gardauer
- (18) Drehregler für verschiedene Funktionen
- (19) Taste zum Öffnen der Garraumtür
- (20) Taste „Stop/Löschen“ zum Abbrechen eines Vorgangs sowie zum Löschen einer Einstellung
- (21) Taste „Mikro./Grill/Kombi.“ zum Einstellen der Kombination aus Grill- und Mikrowellenfunktionen

Anzeigen auf dem Display

- | | | | |
|---|-----------------------|---|------------------------|
|  | Mikrowelle |  | Uhrzeit/Restzeit |
|  | Grill |  | Timer (Kurzzeitwecker) |
|  | Auftauen nach Zeit |  | Automatikprogramme |
|  | Auftauen nach Gewicht |  | Sicherungsverriegelung |
|  | Schnellgaren | | |

Informationen zu Mikrowellen

Was sind Mikrowellen?

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen wie Radio- und Fernsehwellen; genau wie diese sind sie nicht sicht- oder fühlbar.

Mikrowellen

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

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 Speisefäß erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum so genannten „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“.

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

- Ein Mikrowellen-Generator, das sogenannte 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 Emaille-Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellen-Leistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.

Das geeignete Geschirr

! HINWEIS

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.

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Bei Grill- oder Mikrowellen-Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind!
- Kein Backpapier o. Ä. verwenden!

Das Gerät bietet drei unterschiedliche Funktionen: Mikrowellen-, Grill- und Mikrowellen-Kombibetrieb (siehe ab Seite DE-23). Für die verschiedenen Funktionen immer das passende Geschirr auswählen. Dazu jeweils die Herstellerangaben beachten. Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden am Gerät führen.

Für Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombibetrieb

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

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

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

1. Stellen Sie das leere Gefäß in den Garraum.
2. Drücken Sie kurz die Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ (17).

Das Gerät startet bei voller Mikrowellenleistung und gart für 30 Sekunden.

- Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, sofort die Tür öffnen, 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.

Für die Grillfunktion

Für die Grillfunktion sind alle Materialien geeignet, die auch in einem konventionellen Backofen benutzt werden. Außerdem das mitgelieferte Grillgestell.

Größe und Form

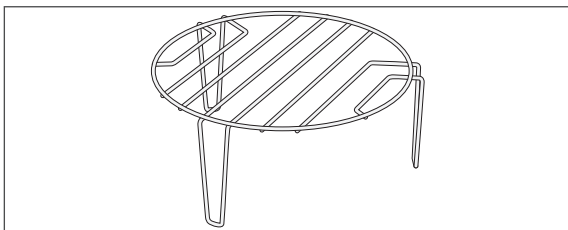
- Flache breite Gefäße eignen sich besser als schmale hohe. „Flache“ Speisen können gleichmäßiger durchgaren.
- Runde oder ovale Gefäße eignen sich besser als eckige. In den Ecken besteht die Gefahr von lokaler Überhitzung!

Zubehör verwenden

Der Drehteller

- Verwenden Sie Drehteller (3) bei jedem Betrieb des Geräts.
 - Er dreht sich während des Betriebs, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
 - Maximale Belastbarkeit: 4 kg.
1. Legen Sie den Rollenring (5) in die Mulde im Garraumboden.
 2. Setzen Sie den Drehtellerantrieb (6) ggf. in die Aussparung in der Mitte ein.
 3. Setzen Sie den Drehteller (3) auf den Garraumboden, und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb (6) einrastet.
 4. Stellen Sie Kochgefäße immer auf den Drehteller (3). So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

Das Grillgestell



- Stellen Sie das Grillgestell (8) immer auf den Drehteller (3).


Allgemeine Hinweise zur Bedienung

Garraumbeleuchtung

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn

- das Gerät in Betrieb oder im Pausenzustand ist;
- die Garraumtür (1) geöffnet ist.

Garraumtür öffnen


 Wird die Garraumtür (1) während des Betriebs geöffnet, schaltet das Gerät in den Pausenzustand.


Stop/Löschen

Mit der Taste „Stop/Löschen“ (20) können Sie den laufenden Betrieb in jeder Beheizungsart kurz anhalten oder beenden:

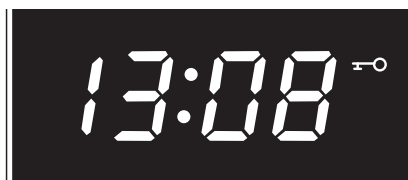
- Um den Betrieb zu pausieren, drücken Sie kurz die Taste „Stop/Löschen“ (20).
- Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie kurz die Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ (17).
- Um den Betrieb zu beenden, drücken Sie zweimal kurz die Taste „Stop/Löschen“ (20).



Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)

Wenn die Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) aktiviert ist, leuchtet auf dem Display (12) die Anzeige . Alle Tasten sowie der Drehregler sind dann ohne Funktion.

 Die Aktivierung der Sicherungsverriegelung ist nur möglich, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

Sicherungsverriegelung aktivieren/deaktivieren



- Zum Aktivieren drücken Sie die Taste „Stop/Löschen“ (20) ca. 3 Sekunden lang. Ein Signalton ertönt, und im Display (12) erscheint die Anzeige .
- Zum Deaktivieren drücken Sie die Taste „Stop/Löschen“ (20) erneut ca. 3 Sekunden lang. Ein Signalton ertönt, und die Anzeige  im Display (12) erlischt.

Die Uhr

Die integrierte Uhr dient zur Zeitanzeige, zum automatischen Beenden vor Garvorgängen und als Kurzzeitwecker („Eieruhr“).

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

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




Nach einem Stromausfall und beim Anschluss an das Stromnetz ertönt ein Signalton, und die Zeitanzeige blinkt 0:00 im Display (12).

i Die Zeitanzeige 0:00 blinkt so lange im Display (12), bis Sie entweder die Uhrzeit einstellen oder ein Programm auswählen (z. B. Schnellgaren oder einen normalen Garvorgang).

Uhrzeit einstellen



1. Drücken Sie die Taste „Uhrzeit/Timer“ (16). Im Display (12) beginnen die beiden **linken** Ziffernanzeigen zu blinken; darüber erscheint die Anzeige .
2. Benutzen Sie den Drehregler (18), um die Stundenzahl einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste „Uhrzeit/Timer“ (16).

Im Display (12) beginnen die beiden **rechten** Ziffernanzeigen zu blinken.

4. Benutzen Sie den Drehregler (18), um die Minutenzahl einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste „Uhrzeit/Timer“ (16) ein weiteres Mal.

Die Ziffern im Display blinken nicht mehr; die Anzeige  erlischt. Die Uhrzeit ist nun eingestellt.

Kurzzeitwecker

Wenn der Kurzzeitwecker läuft, sind alle anderen Funktionen des Geräts gesperrt.

i Sie können den Kurzzeitwecker nur benutzen, wenn kein Garvorgang aktiv ist.

Es kann eine Zeit von maximal 95:00 Minuten eingestellt werden.





1. Drücken Sie die „Uhrzeit/Timer“ (16) zwei Mal.
Ein Signalton ertönt. Im Display (12) erscheint die Zeitanzeige 00:00, darüber die Anzeige .
 2. Benutzen Sie den Drehregler (18), um die gewünschte Zeit einzustellen.
 3. Drücken Sie die Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ (17).
Die eingestellte Zeit wird heruntergezählt und nach deren Ablauf ertönt ein Signalton.
- Um den Kurzzeitwecker vorzeitig zu beenden, drücken Sie kurz die die Taste „Stop/Löschen“ (20).
Ein Signal ertönt; im Display erscheint wieder die Uhrzeit, und das Gerät ist wieder voll funktionsfähig.

Schnellgaren

Mit der Funktion „Schnellgaren“ können Sie sofort mit dem Garen beginnen, ohne weitere Einstellungen vornehmen zu müssen. Beim Schnellgaren wird 30 Sekunden lang mit Höchstleistung gegart.


- Drücken Sie die Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ (17).



Der Garvorgang startet; auf dem Display (12) wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt, und die Anzeigen  und  blinken.

Gardauer verlängern

In vielen Garprogrammen können Sie während des Garens die Garzeit in Schritten von 30 Sekunden verlängern.

 Nicht möglich ist dies jedoch bei den Automatikprogrammen sowie beim Auftauen nach Gewicht.

- Drücken Sie während des laufenden Garvorgangs die „Start/30Sec./Bestätigen“ (17). Die verbleibende Garzeit verlängert sich um 30 Sekunden. Die Garzeitverlängerung können Sie bei Bedarf mehrfach wiederholen.

Bedienung

! WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

Durch eine unzureichend dicht schließende Tür 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.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt.

! VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder zum Brand führen.

- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Tür nicht öffnen! Die Mikrowelle ausschalten, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten ausschalten.

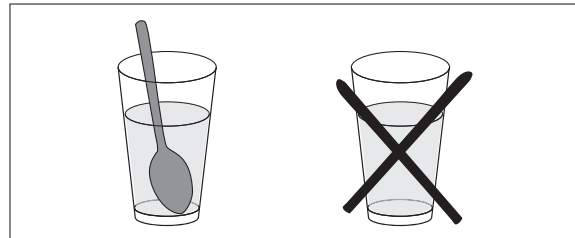
! VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum Siedeverzug kommen. Dabei kann heiße Flüssigkeit schlagartig herauspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus der Mikrowelle.

- Um Siedeverzug zu vermeiden, stellen Sie einen Kunststoff- oder Glaslöffel in das Gefäß.

- Stellen Sie sicher, dass der Löffel stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden der Mikrowelle hat.



! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- Niemals die Abdeckung aus dem Garraum entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.
- Das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betreiben.
- Das Gerät nie ohne den Drehteller oder die Glasschale betreiben und nie ohne Speisen!

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

Das Grillgestell ist nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

- Verwenden Sie das Grillgestell ausschließlich bei reinem Grillbetrieb.

Normaler Garvorgang

- Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (1).


Leistungsstufe einstellen

Standardmäßig ist das Mikrowellengerät auf die Leistungsstufe P 100 eingestellt, also auf 100% der Mikrowellenleistung. Um die Leistungsstufe zu ändern, gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die Taste „Mikro./Grill/Kombi.“ (21).
Auf dem Display erscheint die Anzeige P 100.
2. Drücken Sie die Taste „Mikro./Grill/Kombi.“ (21) ein weiteres Mal.
Die Anzeige auf dem Display wechselt auf P 80.
3. Drücken Sie die Taste „Mikro./Grill/Kombi.“ (21) ggf. noch öfter, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.
Die folgende Tabelle gibt einen Überblick:

Tastendruck	Leistungsstufe	Display-Anzeige
1x	100 %	P 100
2x	80 %	P 80
3x	50 %	P 50
4x	30 %	P 30
5x	10 %	P 10
6x	Grillfunktion	☄
7x	Kombi-Funktion [- 1	[- 1
8x	Kombi-Funktion [- 2	[- 2
9x	100 %	P 100

Gardauer einstellen

 Sie können eine Gardauer erst dann einstellen, wenn Sie zuvor eine der Funktionen von „Mikro./Grill/Kombi.“ gewählt haben.

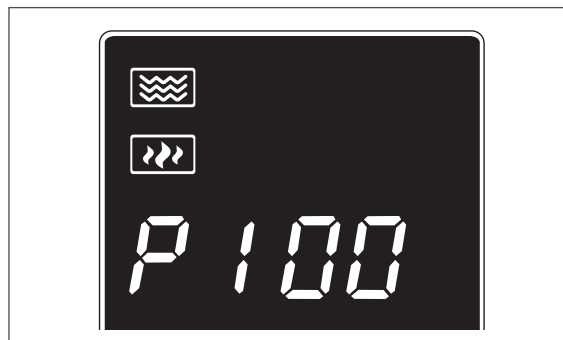
Die höchstmögliche Gardauer beträgt 95 Minuten



1. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus.
2. Benutzen Sie den Drehregler (18), um die gewünschte Gardauer einzustellen.
Die Gardauereinstellung ist in folgenden Schritten möglich:

Gardauer	Schritte
0–1 min:	5-Sekunden
1–5 min:	10 Sekunden
5–10 min:	30 Sekunden
10–30 min:	1 Minute
30–95 min:	5 Minuten

Beispiel:

Sie möchten 3 Minuten lang bei einer Leistungsstufe von 80% garen.



1. Drücken Sie die Taste „Mikro./Grill/Kombi.“ (21).
Auf dem Display (12) erscheinen die Anzeigen P 100,  und .
2. Drücken Sie die Taste „Mikro./Grill/Kombi.“ (21) ein weiteres Mal.
Die Anzeige auf dem Display (12) wechselt auf P 80.
3. Drücken Sie die Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ (17).
Die Displayanzeige P 80 blinkt nicht mehr.
4. Benutzen Sie den Drehregler (18), um die gewünschte Gardauer 3:00 einzustellen.

Garvorgang starten

- Um einen Garvorgang zu starten, drücken Sie die Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ (17).
Der Garvorgang startet; auf dem Display (12) wird die verbleibende Garzeit her-

untergezählt, und die Anzeigen  und  blinken.

Garvorgang unterbrechen

- Um einen Garvorgang zu unterbrechen, drücken Sie die Taste „Stop/Löschen“ (20). Der Garvorgang wird unterbrochen. Das Display (12) zeigt die verbleibende Gardauer an.

Unterbrochenen Garvorgang fortsetzen

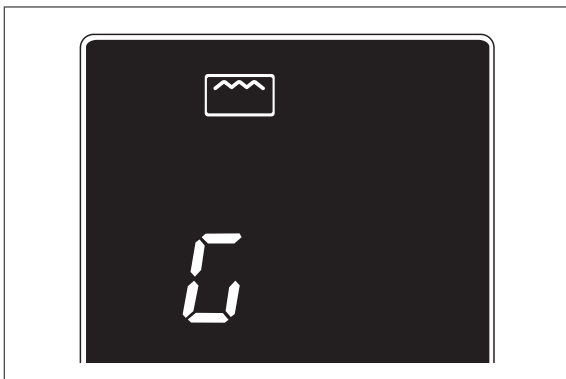
- Um einen unterbrochenen Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ (17). Der Garvorgang wird fortgesetzt; die Rest-Gardauer wird weiter heruntergezählt.



Garvorgang abbrechen

- Um einen Garvorgang abzubrechen, drücken Sie die Taste „Stop/Löschen“ (20) **zweimal**. Der Garvorgang wird abgebrochen.

Funktion „Grill“ benutzen




Mit dem Grill bereiten Sie am besten dünne Fleisch- oder Fisch-Teile zu.



- Um die Grillfunktion zu benutzen, drücken Sie die Taste „Mikro./Grill/Kombi.“ (21) so oft, bis auf dem Display (12) die Anzeige  zu blinken beginnt sowie die Anzeige  aufleuchtet.

Beispiel

Sie möchten eine Speise 15 Minuten lang grillen.

1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (1).
2. Drücken Sie die Taste „Mikro./Grill/Kombi.“ (21) so oft, bis auf dem Display (12) die Anzeige  zu blinken beginnt sowie die Anzeige  aufleuchtet.
3. Drücken Sie die Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ (17). Die Anzeige blinkt nicht mehr.
4. Benutzen Sie den Drehregler (18), um die gewünschte Gardauer 15:00 einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ (17), um den Garvorgang zu starten. Der Garvorgang startet; auf dem Display (12) wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt, und die Anzeige  blinkt. Wenn die Garzeit zur Hälfte abgelaufen ist, ertönen 2 kurze Signaltöne.
6. Öffnen Sie die Garraumtür (1).
7. Wenden Sie die Speise.
8. Schließen Sie die Garraumtür (1), und drücken Sie die Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ (17). Das Gerät grillt nun automatisch weiter bis zum Ende des Grillvorgangs.

Gerät im Mikrowellen-Kombibetrieb betreiben

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.



Das Grillgestell ist nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

- Verwenden Sie das Grillgestell ausschließlich bei reinem Grillbetrieb.

Ihr Gerät verfügt über zwei Kombi-Funktionen, bei denen Mikrowelle und Grill unterschiedlich kombiniert werden können.

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick:

Funktion	Erklärung
[- 1	55 % Mikrowelle, 45 % Grill
[- 2	36 % Mikrowelle, 64 % Grill



1. Drücken Sie die Taste „Mikro./Grill/Kombi.“ (21) so oft, bis auf dem Display (12) die Anzeige [- 2 sowie die Anzeigen der gewünschten Kombination zu blinken beginnen.
2. Drücken Sie die Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ (17).
Die Anzeige blinkt nicht mehr.
3. Benutzen Sie den Drehregler (18), um die gewünschte Gardauer einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ (17), um den Garvorgang zu starten. Der Garvorgang startet; auf dem Display (12); das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die die Anzeigen  und  blinken.

Beispiel:

Sie möchten mit der Kombination [- 2 10 Minuten lang garen.




1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (1).



2. Drücken Sie die Taste „Mikro./Grill/Kombi.“ (21) so oft, bis die Anzeigen  und  erscheinen und die Anzeige [- 2 blinkt.

3. Drücken Sie die Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ (17) zur Bestätigung der Eingabe.



4. Benutzen Sie den Drehregler (18), um die gewünschte Gardauer  einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ (17), um den Garvorgang zu starten. Der Garvorgang startet; das Display (12) zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeigen  und  blinken.
Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

Auftauen

Zum Auftauen von Tiefkühlkost stehen Ihnen zwei Programme zur Verfügung:

Programm 1 (d EF - 1) Auftauen nach Gewicht

Programm 2 (d EF - 2) Auftauen nach Zeit

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

Das Tauwasser kann, speziell bei Fleisch und Geflügel, gefährliche Keime enthalten!

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

Bevor Sie beginnen



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

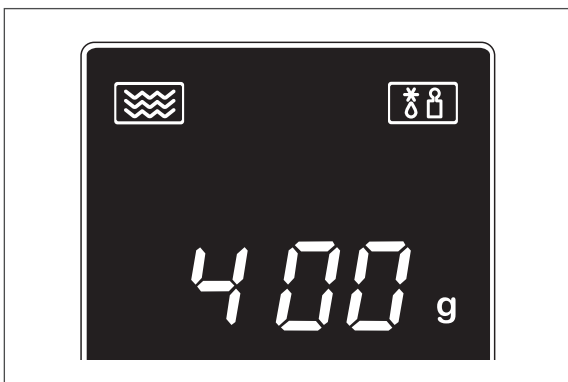
Auftauen nach Gewicht

- i** Sie können Speisen bis zu einem Gewicht von 2000 g auftauen.





1. Drücken Sie die Taste „Gewicht/Zeit/Auftauen“ (15).

Auf dem Display (12) erscheint die Anzeige dEF-1 sowie die Anzeigen  und .



2. Benutzen Sie den Drehregler (18), um das Gewicht der Speise einzustellen, die Sie auftauen möchten.

3. Drücken Sie die Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ (17).

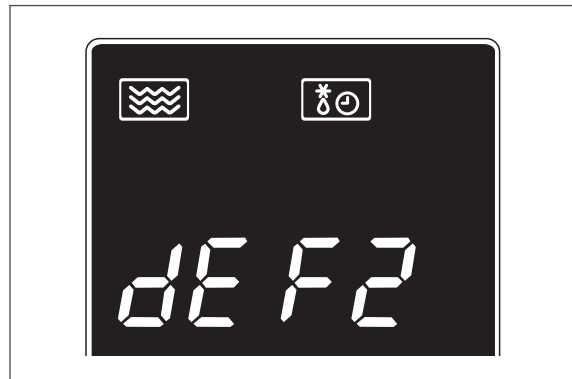
Das Auftauen startet. Im Display (12) wird die benötigte Auftauzeit heruntergezählt. Die Anzeigen  und  blinken.

Wenn die Auftauzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.



- i** Die Auftauzeit variiert, je nachdem, wieviel Gewicht Sie auftauen möchten. Bei 100 g beträgt die Auftauzeit 1 Minute 18 Sekunden; bei 2000 g sind es 30 Minuten 20 Sekunden.

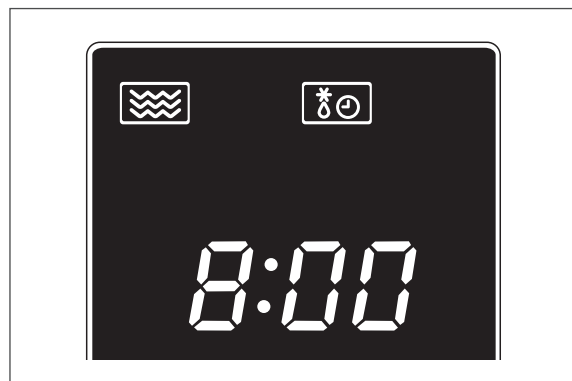
Auftauen nach Zeit

- i** Die Auftauzeit muss mindestens 5 Sekunden und kann höchstens 95:00 Minuten betragen.





1. Drücken Sie die Taste „Gewicht/Zeit/Auftauen“ (15) **zweimal**.

Auf dem Display (12) erscheint die Anzeige dEF-2 sowie die Anzeigen  und .



2. Benutzen Sie den Drehregler (18), um die gewünschte Auftauzeit einzustellen.

3. Drücken Sie die Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ (17).

Das Auftauen startet. Im Display (12) wird die benötigte Auftauzeit heruntergezählt. Die Anzeigen  und  blinken.

Wenn die Auftauzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.



Sie können die Auftauzeit verlängern, wie im Abschnitt „Gardauer verlängern“ auf Seite DE-20 beschrieben.

Mehrstufiges Garen

Sie können zwei verschiedene Garstufen einstellen – z. B. wenn Sie ein Gericht zuerst mit hoher Leistung auftauen, dann mit geringerer Leistung fertigbaren möchten.





Wenn Sie mehrstufig garen, können Sie keine Automatikprogramme auswählen.

Beispiel:

Sie möchten ein Gericht, das Sie eingefroren hatten, zunächst 10 Minuten lang auftauen, danach mit 15 Minuten mit 80% Mikrowellenleistung fertigbaren.

1. Drücken Sie die Taste „Gewicht/Zeit/Auftauen“ (15) **zweimal**.

Auf dem Display (12) erscheint die Anzeige $\downarrow EF-2$ sowie die Anzeigen  und .

2. Benutzen Sie den Drehregler (18), um die Auftauzeit $10:00$ einzustellen.

3. Drücken Sie die Taste „Mikro./Grill/Kombi.“ (21).

Auf dem Display blinkt die Anzeige $P 100$, und die Anzeige  erscheint.

4. Drücken Sie die Taste „Mikro./Grill/Kombi.“ (21) ein weiteres Mal.


Die Anzeige auf dem Display (12) wechselt auf $P 80$.

5. Drücken Sie die Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ (17).

Die Displayanzeige $P 80$ blinkt nicht mehr.

6. Benutzen Sie den Drehregler (18), um die gewünschte Gardauer $15:00$ einzustellen.

7. Drücken Sie erneut die Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ (17).

Das Programm beginnt. Im Display wird die benötigte Auftauzeit heruntergezählt. Die Anzeigen  und  blinken.

Wenn die Auftauzeit abgelaufen ist und die Garzeit beginnt, ertönt ein kurzer Signalton.


Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.











Sie können die Auftauzeit und die Gardauer verlängern, Sie können die Auftauzeit verlängern, wie im Abschnitt „Gardauer verlängern“ auf Seite DE-20 beschrieben.

Automatikprogramme

Mit den 8 Automatikprogrammen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen nur das Programm und stellen das Gewicht der Speise ein. Bei allen Automatikprogrammen können Sie außerdem zwischen mehreren Gewichten bzw. Größen auswählen. Den Rest übernimmt die Automatik.

 Bei den Automatikprogrammen kann das Grillgestell nicht benutzt werden.

Programmtabelle

Garprogramm	Anzeige	Gewicht/Menge	Display-Anzeige	Garzeit (min)
A-1 Pizza	 Pizza	200 g	200 g	14:30
		300 g	300 g	19:30
		400 g	400 g	22:30
A-2 Fleisch	 Meat	250 g	250 g	4:10
		350 g	350 g	5:10
		450 g	450 g	6:30
A-3 Gemüse	 Vegetable	200 g	200 g	3:30
		300 g	300 g	4:20
		400 g	400 g	5:10
A-4 Nudeln	 Pasta	50 g ¹⁾	50 g	17:30
		100 g ²⁾	100 g	20:00
A-5 Kartoffeln	 Potato	200 g	200 g	4:40
		400 g	400 g	8:40
		600 g	600 g	10:10
A-6 Fisch	 Fish	250 g	250 g	3:50
		350 g	350 g	4:50
		450 g	450 g	6:20
A-7 Getränke	 Beverage	ca. 120 ml	1	1:10
		ca. 240 ml	2	2:10
		ca. 360 ml	3	3:20
A-8 Popcorn	 Popcorn	50 g	50 g	1:35
		100 g	100 g	2:20

¹⁾ mit kaltem Wasser (450 ml)

²⁾ mit kaltem Wasser (800 ml)

Bevor Sie beginnen




- Entfernen Sie alle Verpackungen, und wiegen Sie Speisen. Das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.

Automatikprogramme benutzen

Beispiel:

Sie möchten 300 g Gemüse garen.






1. Drehen Sie den Drehregler (18) im Uhrzeigersinn, bis auf dem Display (12) die Anzeigen A-3,  und  sowie  zu sehen sind und zu blinken beginnen.
2. Drücken Sie die Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ (17).
Die Anzeigen blinken nicht mehr.



3. Drehen Sie den Drehregler (18) erneut im Uhrzeigersinn, bis auf dem Display (12) die Anzeige 300 g erscheint.



4. Drücken Sie die Taste „Start/30Sec./Bestätigen“ (17).

Der Garvorgang startet; das Display (12) zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeigen  und  sowie  blinken.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

Tipps für die Praxis bei Mikrowellenbetrieb

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. Hierbei unbedingt die empfohlene Gardauer einhalten, 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. Hier bitte vor dem Garen etwas Wasser zugeben.

Die richtige Menge

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, alle Lebensmittel in etwa gleich große Stücke schneiden. Schon beim Einfrieren daran denken!
- Beim Auftauen spielen Größe und Form eine bedeutende Rolle. Kleine, flache Stücke tauen schneller und gleichmäßiger auf als große, dicke. Während des Auftauens die schon angetauten Teile trennen, da freiliegende Stücke schneller auftauen.

Anordnung der Speisen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erreichen, ist auf die richtige Anordnung der Speisen besonders zu achten:

- Ordnen Sie Speisen mit mehreren gleichen Stücken (Kartoffeln, Fleischbällchen, Hamburger) kreisförmig im Gefäß an, und lassen Sie die Mitte frei.
- Legen Sie bei verschiedenen großen Stücken die kleinen bzw. dünnen Stücke in die Mitte, da es dort zuletzt gart.
- Legen Sie bei ungleichmäßig geformten Stücken (z. B. Fisch) 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; füllen Sie dieses 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.

- Garen Sie Eier mit Schale nicht in der Mikrowelle – außer in Spezialgefäßen, die im Handel erhältlich sind.
- Stechen Sie Speisen mit Schalen oder Häuten (Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Auberginen, Eigelb) an, um Aufplatzen zu vermeiden.
- Ritzen Sie ganze Fische an der Fischhaut ein, um Aufreißen zu vermeiden.

Umrühren und Wenden

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

In der Mikrowelle erhitzte 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.
- 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.

-
- Rühren Sie insbesondere Babynahrung muss gründlich um, um Verbrennungen zu vermeiden.
 - Prüfen Sie unbedingt die Temperatur durch Probieren der Speise.
 - Achten Sie bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten unbedingt auf ein vollständiges Durchgaren, damit Krankheitserreger (wie Salmonellen) vollständig abgetötet werden.
 - Rühren Sie die Speisen nach der halben Gardauer um, und wenden Sie sie, da die Speisen im Mikrowellengerät nicht gleichmäßig erhitzt werden.

Pflege und Wartung

Durch regelmäßige Reinigung stellen Sie eine gleichbleibende Qualität der Speisen und die uneingeschränkte Gebrauchsdauer des Geräts sicher.

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- 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.

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Stromschlag und Kurzschluss 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 Lüftungsschlitze und in die elektrischen Teile dringt.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden. Wasserdampf kann durch Ritzen zu

unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

Verbrennungsgefahr!

Das Gehäuse wird beim Betrieb heiß, besonders im Bereich der Lüftungsöffnungen. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden. Nach Grill-, Umluft- oder Kombi-Betrieb ist der Grill (an der Garraumdecke) sehr heiß.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.

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 möglichst nach jedem Benutzen, bevor evtl. Verunreinigungen trocknen können.
- Reinigen Sie das Grillgestell (8) am besten von Hand mit mildem Spülmittel.
- Reinigen Sie den Drehteller (3) in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie das Gerät, insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen, mit einem feuchten weichen Tuch.
- Verwenden Sie warmes Wasser mit einem normalen Allzweckreiniger oder Geschirrr-

spülmittel und einen weichen Schwamm oder Lappen.

- Lösen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit unverdünntem Allzweckreiniger.
- Trocknen Sie alle Flächen nach dem Reinigen mit einem trockenen weichen Tuch abt.
- Lassen Sie die Garraumtür (1) geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

Regelmäßige Kontrolle

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

Durch eine unzureichend dicht schließende Garraumtür 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.

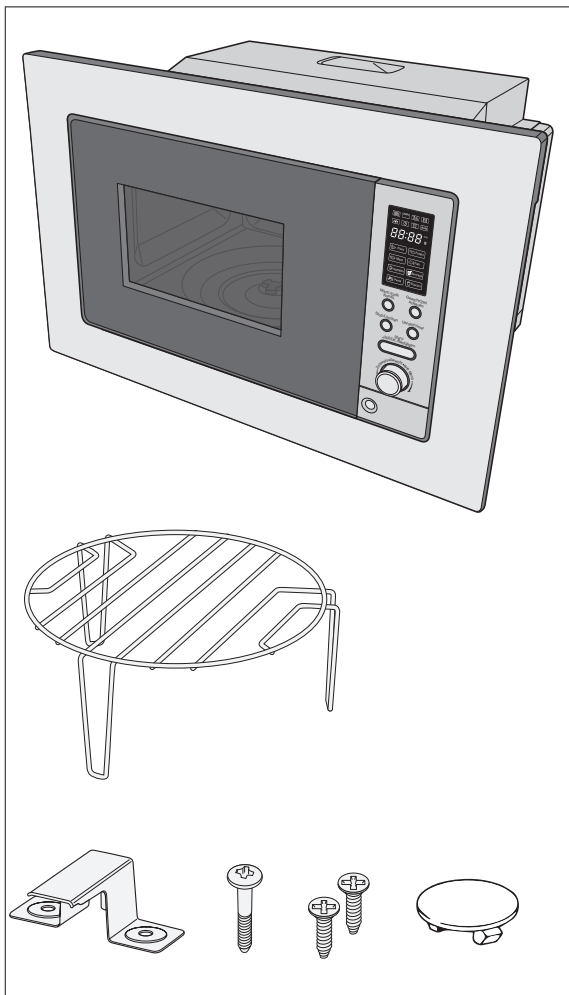
- Kontrollieren Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte regelmäßig, ob das Gerät intakt ist:
 - Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
 - Ist das Gehäuse und die Sichtscheibe (2) unbeschädigt?

- Ist der Drehteller (3) unbeschädigt?
- Sind die Türdichtflächen sauber?
- Sind die Türscharniere leichtgängig?
- Sind beide Haken des Sperrsystems (7) unbeschädigt?
- Schließt die Tür richtig? Oder ist sie verzogen?
- Falls die Innenbeleuchtung defekt ist, wenden Sie sich an eine Fachkraft.



Die Lampe befindet sich **nicht** unter der im Garraum festgeschraubten Abdeckung! Diese Abdeckung nie abschrauben oder beschädigen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.

Lieferung



Lieferumfang

- Mikrowelle
- Grillgestell
- Einbau-Materialien (siehe „Erstinbetriebnahme“ auf Seite DE-35)
- Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (siehe „Erstinbetriebnahme“ auf Seite DE-35).
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, wenden Sie sich an die Produktberatung Ihres Versandhauses.

! WARNUNG!

Stromschlaggefahr und Gefahr durch Mikrowellenstrahlung!

Das Berühren spannungsführender Teile und austretende Mikrowellenstrahlung können zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

Erstinbetriebnahme

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

- Das Gerät ist schwer und unhandlich. Beim Transport und beim Einbau die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.
- Tür und Türgriff nicht als Trittbrett oder zum Anheben verwenden.

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Beschädigung oder zum Brand führen. Im Inneren aufgestaute Hitze kann die Lebensdauer des Geräts verkürzen.

- Für ausreichende Lüftung sorgen. Die Lüftungsöffnungen nicht verdecken, z.B. mit Topflappen oder Kochbüchern!
- Beim Einbau des Geräts die angegebenen Maße für die Lüftung einhalten.
- **Niemals** die im Garraum befestigte Abdeckung entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

Transportieren und Auspacken

- Transportieren Sie das Gerät mit Hilfe einer Transportkarre oder einer zweiten Person.
- Packen Sie das Gerät vorsichtig aus, und entfernen Sie vorsichtig alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite.

Gerät einbauen

Das Gerät kann in einen Hochschrank oder unter eine Arbeitsfläche eingebaut werden. In jedem Fall folgende Bedingungen beachten:

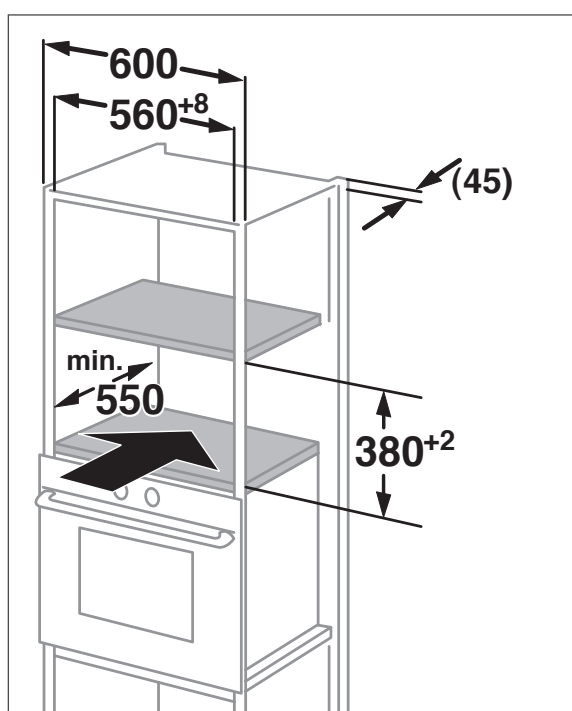
Voraussetzungen

- Die Maße der Einbaunische müssen den Angaben in den nachfolgenden Abbildungen entsprechen.
- Die Einbaunische darf nicht mit einer Rückwand versehen sein.
- Gegebenenfalls müssen Ihre Einbaumöbel entsprechend nachgearbeitet werden. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie einen Fachmann beauftragen.
- Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein. Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.
- Zwischen dem Einbauschränk und der Wand muss ein Abstand von mindestens 100 mm bestehen.
- In der Nische oder in unmittelbarer Nähe muss eine Schutzkontaktsteckdose installiert sein (siehe „Anschluss“ auf Seite DE-36).
- Das Gerät sollte nicht direkt neben einen Kühl- oder Gefrierschrank gestellt werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.

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

Die Einbau-Nische

Das Gerät kann in einen Hochschrank oder unter eine Arbeitsfläche eingebaut werden. Die Einbaunische muss folgende Maße aufweisen:



Anschluss

Je nach Einbaunische muss das Gerät vor oder nach dem Einbau angeschlossen werden.

! WARNUNG

Stromschlag-/Brandgefahr!
Das Berühren spannungsführender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

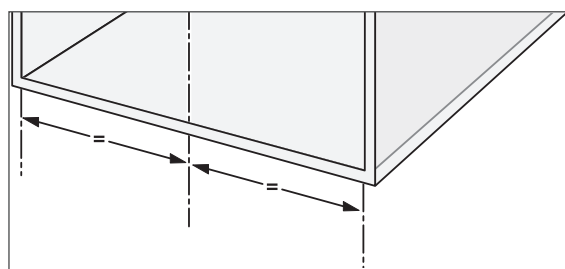
- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III

in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate.

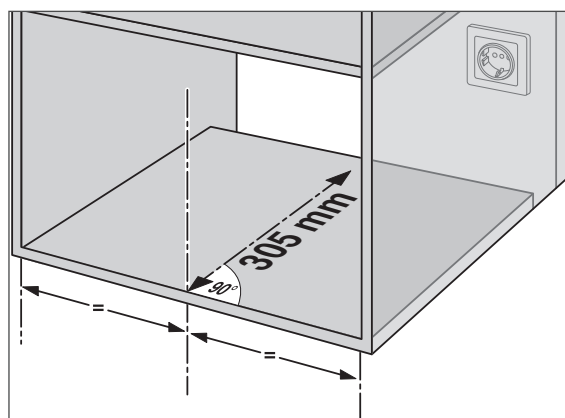
- Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Geräts mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt (siehe Typschild).
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener, ausreichender Absicherung an (230 V~ / 50Hz / 16 A).
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungen.

Nachdem Sie den Netzstecker in die Steckdose gesteckt haben, ertönt ein Signal und das Display (12) zeigt blinkend $\square\square\square$ an (siehe „Die Uhr“ auf Seite DE-19).

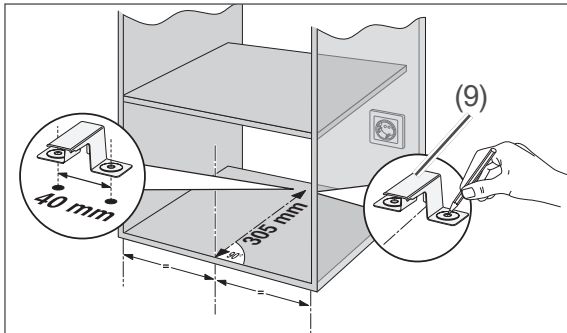
Gerät einsetzen



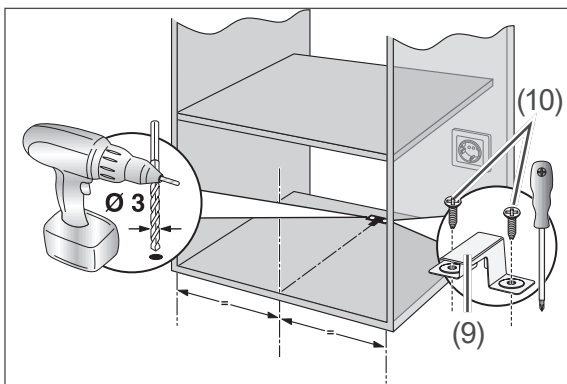
1. Stellen Sie durch Ausmessen die Mitte der Breite des Einbauschranks fest.



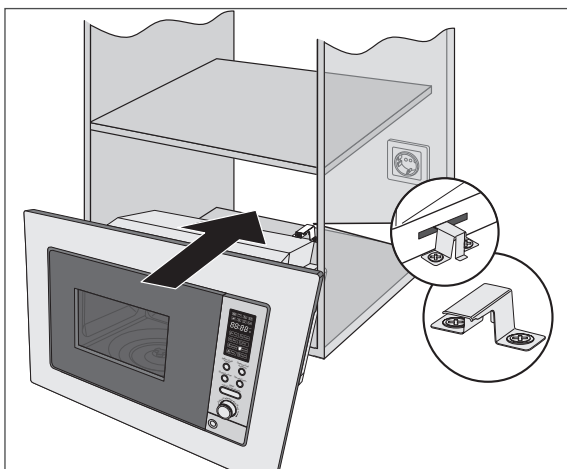
2. Ziehen Sie im rechten Winkel dazu eine Hilfslinie von 305 mm Länge.



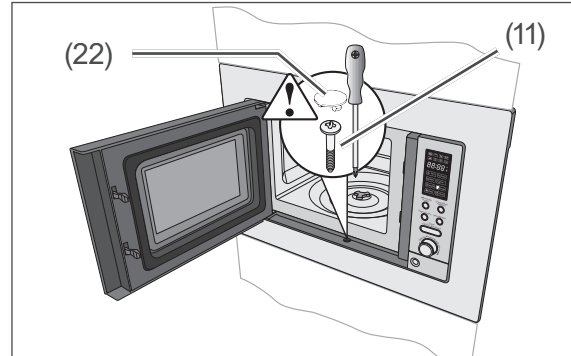
3. Legen Sie den Kippschutz (9) am Ende der Hilfslinie mittig an, und markieren Sie mit einem Stift die Positionen der Bohrlöcher. Die Bohrlöcher müssen 40 mm Abstand haben.



4. Bohren Sie die Löcher (Sie brauchen einen Bohrer der Größe 3 mm); legen Sie den Kippschutz erneut an, und schrauben Sie ihn mit zwei Schrauben (10) mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest.



5. Schieben Sie das Gerät in das Einbaufach, bis die Frontblende auf dem Rahmen des Einbaufachs auftrifft.



6. Sichern Sie das Gerät mit der dritten Schraube (11) gegen Herausrutschen.
7. Bringen Sie die Schutzabdeckung (22) an.

Drehteller einsetzen

1. Legen Sie die Rollenring (5) in die Mulde im Garraumboden.
2. Setzen Sie den Drehtellerantrieb (6) in die Aussparung in der Mitte ein.
3. Setzen Sie den Drehteller (3) mit der geriffelten Seite nach unten auf den Garraumboden und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb (6) einrastet.

Grundreinigung

Das Gerät sollte vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden, damit zum Beispiel Verpackungsreste den Geschmack der Speisen nicht beeinträchtigen (siehe Seite DE-32).

1. Räumen Sie den Garraum leer.
2. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
3. Geben Sie den Rollenring (5) und den Drehteller (3) in die Spülmaschine, und reinigen Sie das Grillgestell (8) von Hand mit etwas Geschirrspülmittel.
4. Lassen Sie die Tür geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

Erstes Aufheizen

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

1. Räumen Sie den Garraum komplett leer, und fegen bzw. blasen Sie ihn aus
2. Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang bei 200 °C im Grillbetrieb auf (siehe Seite DE-23).

Fehlersuchtafel

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 bei unsachgemäßer Reparatur!

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

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten.	Gerät bekommt keine Spannung.	Sicherung an Ihrem Sicherungskasten und Funktion der Steckdose mit anderem Elektrogerät prüfen. Sitz des Netzsteckers und Zustand des Netzkabels prüfen. Defektes Kabel austauschen lassen. Gerät nicht benutzen!
	Tür ist nicht richtig geschlossen.	Tür richtig schließen.
Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Reinigen Sie die Türdichtflächen.
	Tür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Tür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen!
Garraum-Beleuchtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	Leuchte nur durch Kundendienst auswechseln lassen.
Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Setzen Sie den Drehteller korrekt ein.
	Rollenring liegt nicht richtig unter dem Drehteller.	Legen Sie den Rollenring korrekt ein.
	Rollenring und Boden des Garraums sind verschmutzt.	Reinigen Sie Rollenring und Garraumboden.
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Drehteller und Rollenring drehen nicht richtig.	Setzen Sie den Rollenring und den Drehteller korrekt ein.
	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.	Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten.
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum oder zu nahe an den Garraumwänden!	Sofort Netzstecker ziehen. Alufolie darf nicht über den Rand des Drehtellers ragen.
Tür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Aus der Speise tritt Feuchtigkeit aus, das ist normal.	Feuchtigkeit nach dem Betrieb abwischen.
Speise wird nicht warm genug.	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Erwärmen Sie die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Verwenden Sie ein geeignetes Gefäß.
Speise ist ungleichmäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Rühren Sie um oder wenden Sie die Speise und erwärmen Sie die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle.
Gerät erzeugt Gerüche.	Dies passiert, wenn die Heizröhren zum ersten Mal genutzt werden.	Siehe Abschnitt „Erstes Aufheizen“ auf Seite DE-38.

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	Bestellnummer.
 Mikrowellen-Einbaugerät	AG820BVX-S0EE	216924

Allgemeiner Service

Wenden Sie sich mit Fragen, Reklamationen und Zubehörobstimmung 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 entlademem Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

Laden Sie Ihre Akkus richtig und vollständig, um ihre Lebensdauer zu maximieren. Entladen Sie sie gegebenenfalls vollständig mit einem geeigneten Ladegerät, bevor Sie sie wieder aufladen.

Benutzen Sie immer die richtige Art von Batterien für Ihre Geräte. Ein fehlerhafter Gebrauch kann die Lebensdauer der Batterien verkürzen und möglicherweise schädliche Auswirkungen haben.

*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

Pb = Blei

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

Datenblatt für das Einbau-Mikrowellengerät AG820BVX-S0EE

Marke	
Typ/Bezeichnung	AG820BVX-S0EE
Bestell-Nummern	216924
Mikrowellenausgangsleistung in W	max. 800
Nennfrequenz in MHz	2450
Mikrowelle-Leistungsstufen	5
Grill-Leistungsstufen	1
Netzspannung in V/Hz	230 ~ / 50
Absicherung in A	min. 16
Bemessungsaufnahme in W	1250
Bemessungsleistung Grill in W	1000
Außenmaß (B x T x H) in mm	595 x 343 x 388
Garraum-Volumen in Liter	ca. 20
Glasdreheller-Durchmesser in mm	245
Leergewicht in kg	ca. 15
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	-
Zeit, nach der das Gerät automatisch vom Betrieb in den Bereitschaftszustand versetzt wird	20 Min
Zeit, nach der das Gerät automatisch vom Betrieb in den Aus-Zustand versetzt wird	-

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.