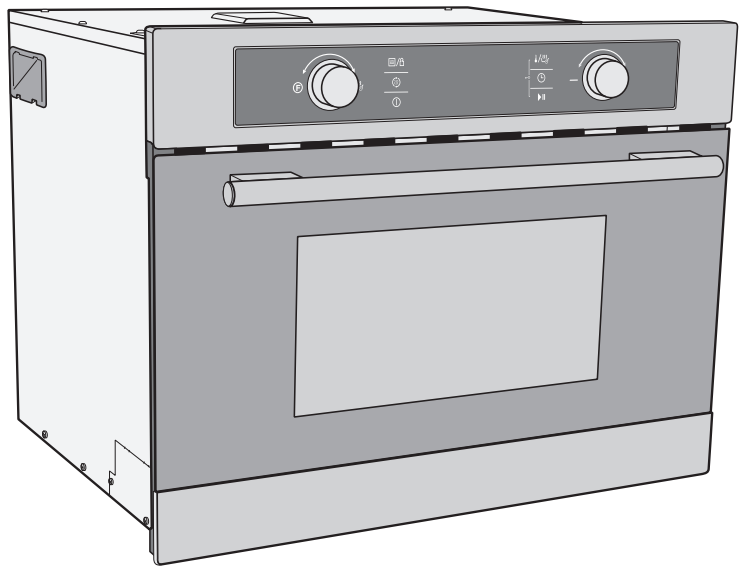


TC944TUZ

hanseatic



Gebrauchsanleitung

Mikrowellen-Einbaugerät

Anleitungs-Nr.: 92676
Bestellnr.: 292 193
HC 20151109
Nachdruck, auch aus-
zugsweise, nicht ge-
stattet!

Inhaltsverzeichnis

INFORMATION

Lieferumfang / Geräteteile	4
Das Wichtigste zuerst	5
Kontrolle ist besser.	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
Bevor Sie das Gerät benutzen . . .	5
Zu Ihrer Sicherheit	6
Signalwörter	6
Symbolerklärung	6
Sicherheitshinweise	6

VORBEREITUNG

Einbau und Inbetriebnahme	17
Auspacken	17
Auf- / Einbau.	17
Reinigung vor dem ersten Gebrauch	20
Gerät anschließen	20
Was Sie über Mikrowellen wissen sollten	21
Was sind Mikrowellen?	21
Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?.	21
Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?	21
Das geeignete Geschirr	22
Für Mikrowellen- und Kombi-Betrieb	22
Für die Beheizungsart Backofen .	23
Größe und Form	23

BEDIENUNG

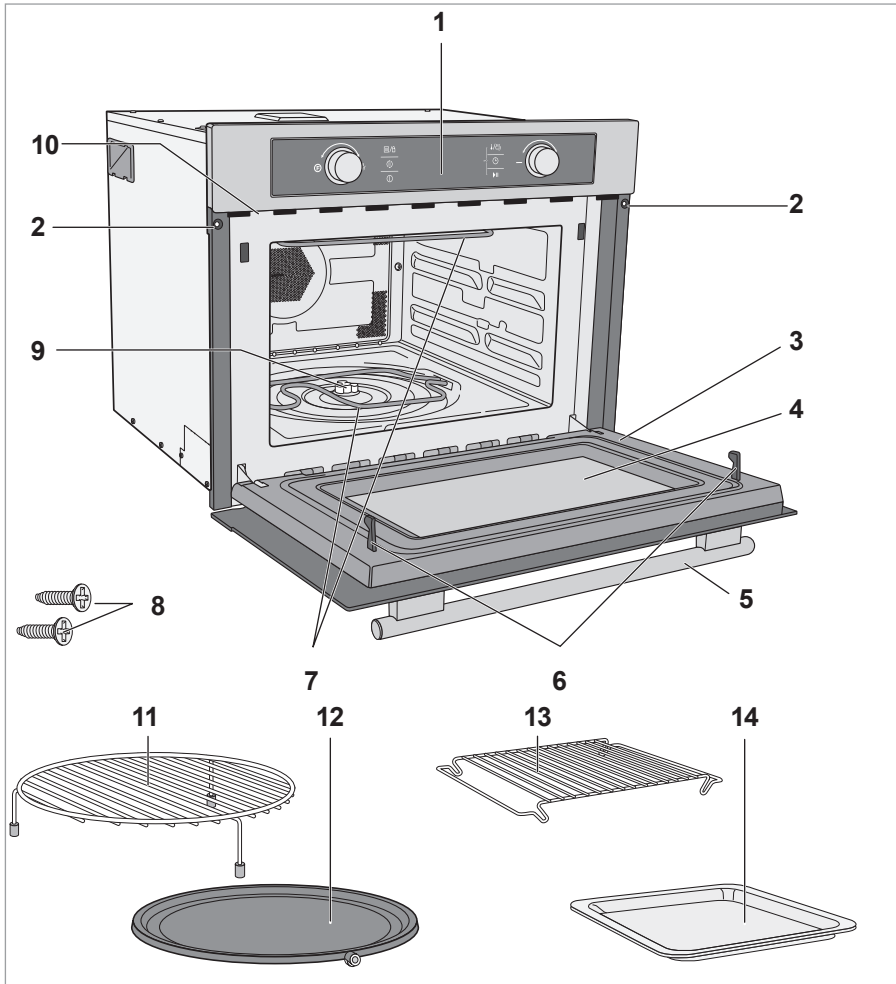
Überblick.	24
Das Bedienfeld.	24
Das Display	24
Erste Schritte	25
Inbetriebnahme	25
Uhrzeit einstellen	25
Uhrzeiteinstellung ändern	25
Erstes Aufheizen	25
Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)	26
Allgemeine Hinweise zur Bedienung	26
Automatisches Abschalten	26
Nachlauf des Lüfters	26
Garraum-Beleuchtung.	26
Zubehör verwenden.	27
Der Emaille-Drehteller	27
Die Glasschale	27
Der Grillrosteinsatz	27
Der Grillrost	27
Welche Beheizungsart wofür? . . .	28
Beheizungsart Mikrowelle	31
Das sollten Sie wissen	31
Beheizungsart Backofen	35
Das sollten Sie wissen.	35
So geht's	35
Beheizungsart Kombi-Betrieb	38
Das sollten Sie wissen.	38
So geht's	38

Beheizungsart Vorheizen	41
Das sollten Sie wissen.	41
So geht's	41
Beheizungsart	
Automatikprogramme	42
Was Sie wissen sollten	43
So geht's	43
Beheizungsart Auftauprogramme.	44
Was Sie wissen sollten	44
So geht's	44
Standardwerte ändern.	45
Tipps für die Praxis	48
Die richtige Gardauer	48
Die richtige Menge.	48
Anordnung der Speisen.	48
Anstechen und Anritzen	49
Umrühren und Wenden.	49
Flüssigkeiten.	50
Wrassen	51

ALLGEMEINES

Damit Ihr Gerät lange hält	52
Regelmäßige Reinigung	52
Regelmäßige Kontrolle	53
Wenn's mal ein Problem gibt.	55
Was normal ist	55
Fehlersuchtablelle.	56
Unser Service	58
Umweltschutz leicht gemacht	59
Verpackungstipps	59
Altgeräteentsorgung	59
So kochen Sie energiesparend.	59
Technische Daten	60

Lieferumfang / Geräteteile



1 Bedienblende mit Bedienfeld

2 Bohrung für Befestigung

3 Garraumtür

4 Sichtscheibe

5 Türgriff

6 Sperrsystem

7 Grillelemente

8 Schrauben zur Befestigung
am Rahmen

9 Drehtellerantrieb

10 Wrasenabzug

11 Grillrost

12 Emaille-Drehteller

13 Grillrost-Einsatz für Glasschale

14 Glasschale

Das Wichtigste zuerst

Kontrolle ist besser

- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
- Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
- Sollte die Lieferung unvollständig sein oder Transportschäden aufweisen, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, sondern benachrichtigen Sie bitte die Produktberatung (siehe Seite 53 „Unser Service“).

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Das Gerät ist zum Einsatz im privaten Bereich bestimmt. Der Einsatz im gewerblichen Bereich ist nicht zulässig.

Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt oder in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
- in Frühstückspensionen.

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob das Gerät Schäden aufweist. Sollte das Gerät Schäden aufweisen, schalten Sie es nicht ein, sondern benachrichtigen Sie bitte die Produktberatung (siehe Seite 53 „Unser Service“).



Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung gut auf und geben Sie sie an einen möglichen Nachbesitzer weiter.

Die Gebrauchsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

Zu Ihrer Sicherheit

Signalwörter



GEFAHR

Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.



WARNUNG

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



VORSICHT

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

HINWEIS

Das Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.

Symbolerklärung



Heiße Oberflächen

Sicherheitshinweise



WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen. Weil die Mikrowelle mit gefährlicher Netzspannung arbeitet, kann das Berühren von spannungsführenden Teilen zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Die Mikrowelle ist ausschließlich für eine Netzspannung von 230 V ~ 50 Hz geeignet.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht, wenn ihr Gehäuse oder die Netzanschlussleitung defekt ist oder andere sichtbare Schäden aufweist.
- Wenn die Netzanschlussleitung der Mikrowelle beschädigt ist, lassen Sie sie durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen,

um Gefährdungen zu vermeiden.

- Wenn die Mikrowelle Rauch entwickelt, verbrannt riecht oder ungewohnte Geräusche von sich gibt, schalten Sie sie sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, bis die Störung behoben ist.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.
- Schließen Sie die Mikrowelle an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie sie bei Störungen schnell vom Netz trennen können.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Ausschließlich autorisierte Fachkräfte dürfen Eingriffe und Reparaturen an der Mi-

krowelle vornehmen. Dabei dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In dieser Mikrowelle befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

- Versuchen Sie niemals, die defekte – oder vermeintlich defekte – Mikrowelle selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen. Wenn Sie eigenständig Reparaturen an der Mikrowelle vornehmen, können Sach- und Personenschäden entstehen und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen.
- Stecken Sie keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen und stellen Sie sicher, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Verwenden Sie die Mikrowelle nur in Innenräumen.

- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht in Feuchträumen, und schützen Sie sie vor Tropf- und Spritzwasser.
- Achten Sie auch darauf, dass keine Vasen oder andere mit Flüssigkeit gefüllten Gefäße auf dem Mikrowellengerät oder in dessen Nähe stehen. So vermeiden Sie, dass Flüssigkeit in das Gehäuse gelangt. Sollten doch Wasser oder andere Fremdkörper eindringen, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Wenden Sie sich dann bitte an den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person.
- Tauchen Sie Netzkabel und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Knicken oder klemmen Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten. Die Folge kann ein Kabelbruch sein.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.

- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker selbst an.
- Halten Sie die Mikrowelle, den Netzstecker und das Netzkabel von heißen Flächen (z.B. Kochmulde Ihres Herdes) fern. Betreiben Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von Spülbecken.
- Wenn Sie die Mikrowelle nicht benutzen, sie reinigen oder wenn eine Störung auftritt, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Prüfen Sie die Mikrowelle und Netzstecker regelmäßig auf Schäden.



WARNUNG

Erstickungs-/Verletzungs- gefahr!

Die Mikrowelle ist kein Spielzeug. Im Umgang mit der Mikrowelle bestehen besondere Gefahren für Kinder und bestimmte Personengruppen, die sich der Risiken nicht bewusst sind.

- Diese Mikrowelle kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder) benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit der Mikrowelle spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen

nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Mikrowelle spielen.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf die Mikrowelle haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Halten Sie Kinder vom Türglas fern! Dieses kann im Betrieb sehr heiß werden – **Verbrennungsgefahr!**
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen von der Mikrowelle und der Anschlussleitung ferngehalten werden.



WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

Durch eine unzureichend dicht schließende Tür kann Mikro-

wellenstrahlung gelangen. Die Mikrowelle darf in so einem Fall nicht benutzt werden.

- Achten Sie besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen.
- Nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, 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. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.
- 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.



WARNUNG

Brandgefahr!

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

- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Verdecken Sie die Lüftungsöffnungen nicht, z.B. mit Topflappen oder Kochbüchern.
- Halten Sie beim Aufstellen der Mikrowelle mindestens die **Sicherheitsabstände** ein, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind.
- Verwenden Sie nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material. Bei Grill-, Heißluft- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier o. Ä. verwenden.
- Überwachen Sie die Mikrowelle beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie

Kunststoff- oder Papierbehältern. Es besteht die Gefahr einer Entzündung.

- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Legen Sie nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör. Befestigen Sie es immer mit einem Geschirrtell oder einer Backform.
- Legen Sie nur die benötigte Fläche mit Backpapier aus. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.
- Legen Sie keine Gegenstände (Kochbücher, Topflappen etc.) im Garraum ab. Versehentliches Einschalten der Mikrowelle kann diese beschädigen oder sogar entzünden.
- Benutzen Sie die Mikrowelle nicht zum Trocknen von Speisen oder Kleidung oder zur Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem. Dies kann zu

Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.

- Erhitzen Sie **nie brennbare** Gegenstände in der Mikrowelle. Bereiten Sie **nie alkoholhaltige** Speisen zu. Frittieren Sie mit der Mikrowelle nicht und erhitzen Sie **nie ÖL!** Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: **Tür nicht öffnen!** Schalten Sie die Mikrowelle aus, ziehen Sie den Netzstecker, oder drehen Sie die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten heraus bzw. schalten Sie sie aus.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Verbrennungen führen. Während des Gebrauchs werden die Mikrowelle und ihre berührbaren Teile sehr heiß, besonders im Bereich der Lüftungsöffnungen. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen

zu vermeiden. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden. Nach Grill-, Umluft- oder Kombi-Betrieb ist der Grill (an der Garraumdecke) sehr heiß. Auch die Grillgestelle bzw. die Grillpfanne können sehr heiß werden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Lassen Sie den Grill erst abkühlen.
- Berühren Sie das Gehäuse nicht!
- Verwenden Sie zum Herausnehmen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- In der Mikrowelle erhitzte Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Prüfen Sie deshalb vorsichtig die Temperatur der Speisen, besonders für Kinder.
- Nehmen Sie vor dem Erwärmen von Babynahrung den

Schraubverschluss und den Sauger von der Nuckelflasche ab.

- Rühren Sie die Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich um bzw. schütteln Sie sie, und prüfen Sie dann die Temperatur an der Babynahrung direkt!
- Stellen Sie Leistung und Zeit genau nach Packungsangaben ein.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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.

Durch die Hitzeentwicklung im Inneren der Mikrowelle entsteht beim Garen von Speisen Wasserdampf, der bei Berüh-

rung zu Verbrühungen führen kann.

- Verwenden Sie keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
- Um Siedeverzug zu vermeiden, stellen Sie einen Löffel in das Gefäß.
- Stellen Sie sicher, dass der Löffel die Innenwand der Mikrowelle nicht berührt.
- Rühren Sie vor dem Erhitzen und nach der halben Gardauer um.
- Warten Sie nach dem Erhitzen kurz; tippen Sie dann das Gefäß vorsichtig an, und rühren Sie um, bevor Sie es aus dem Garraum nehmen.
- Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs nicht in Berührung mit dem heißen Dampf kommen, der aus dem Wrasenabzug strömt.
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Öffnen der Garraumtür nicht in Berührung mit dem aus dem Garrauminneren aufsteigenden heißen Dampf kommen. Auch der Türgriff

kann nach längeren Garvorgängen heiß sein.



VORSICHT

Explosionsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Beschädigung oder zu Explosionen führen.

- Geben Sie nie eine **Mischung von Wasser mit Öl oder Fett** in die Mikrowelle. Sie kann sonst explodieren.
- Erhitzen Sie nie Speisen oder Flüssigkeiten in fest **verschlossenen** Behältern! Diese können in der Mikrowelle platzen oder Sie beim Öffnen verletzen.
- Erwärmen Sie Eier mit Schale oder ganze, hartgekochte Eier nicht in der Mikrowelle, da sie explodieren können. Um ein Platzen zu vermeiden, stechen Sie vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Aubergine oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut.



VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Schäden für Ihre Gesundheit führen.

- Reinigen Sie die Mikrowelle regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
- Achten Sie besonders bei **Geflügel**, Speisen mit frischem **Ei** und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren, damit Krankheitserreger (z. B. Salmonellen) vollständig abgetötet werden.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Beschädigungen führen.

- Bei fehlerhaftem Transport können Sie die Mikrowelle beschädigen.
- Platzieren Sie die Mikrowelle nicht über oder neben Wär-

me produzierenden Geräten wie z.B. Herde. Der entstehende Hitzestau könnte das Gerät beschädigen.

- Niemals die Pappe (Abdeckung) aus der Mikrowelle entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nie ohne Emaille-Drehteller und **nie ohne Speisen!**
- Erwärmen Sie Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
- Metall im Garraum führt beim Mikrowellen-, Grill- und Kombibetrieb zu Funkenschlag! Dies kann die Mikrowelle und das Sichtfenster zerstören! Verwenden Sie keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern.
- Verwenden Sie keine Alufolie, da diese ebenfalls zu

Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.

- Bei Grill- oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind! Verwenden Sie beim Grill- und Kombibetrieb kein Backpapier o.Ä.
- Wenn Sie feststellen, dass ein Gefäß heißer wird als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Verwenden Sie solche Gefäße nicht.
- Wenn Zubehör (Glasschale, Grillrosteinsatz, Grillrost) nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Gerätetür die Sichtscheibe zerkratzen. Schieben Sie Zubehör daher immer vollständig in den Garraum ein.
- Benutzen Sie während des Betriebs der Mikrowelle immer den Emaille-Drehteller.
- Stellen Sie alle verwendeten

Kochgefäße auf den Emaille-Drehteller.

- Belasten Sie die Glasschale nie mit mehr als 4 kg. Sie könnte sonst zerbrechen.
- Stellen Sie die heiße Glasschale nicht auf kalte Flächen wie z.B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Sie könnte sonst zerspringen. Stellen Sie sie immer auf einen geeigneten Untersetzer.
- Verwenden Sie keine beschädigten Gefäße! Sie könnten zerbrechen, und der auslaufende Inhalt könnte das Innere der Mikrowelle beschädigen.
- Benutzen Sie ausschließlich Spezialthermometer für die Mikrowelle. Normale Flüssigkeitsthermometer sind nicht geeignet.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Gebrauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann. Reinigen Sie die Mikrowelle regelmäßig und

entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.

- Verwenden Sie keine Metallschaber zum Reinigen des Sichtfensters. Die Glasoberfläche könnte verkratzen oder das Fenster zerspringen.
- Zur Reinigung keine aggressiven oder ätzenden Reinigungs- oder Scheuermittel und keine Stahl- oder Scheuerschwämme verwenden! Kein Backofenspray verwenden! Nie Reinigungsmittel in die Mikrowelle sprühen!

- Achten Sie darauf, dass auf keinen Fall Wasser oder Reinigungsflüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in die Mikrowelle gelangen.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

Einbau und Inbetriebnahme



WARNUNG

Brandgefahr!

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

- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Verdecken Sie die Lüftungsöffnungen nicht, z.B. mit Topflappen oder Kochbüchern.
- Halten Sie beim Aufstellen des Geräts mindestens die **Sicherheitsabstände** ein, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- **Niemals** die Pappe aus der Mikrowelle entfernen! Sie dient dem **Schutz des Magnetrons**, welches die Mikrowellen aussendet.

Auspacken

- Entfernen Sie sämtliche Schutzfolien vollständig vom Gehäuse, der Türinnenseite und im Garraum.

Auf- / Einbau

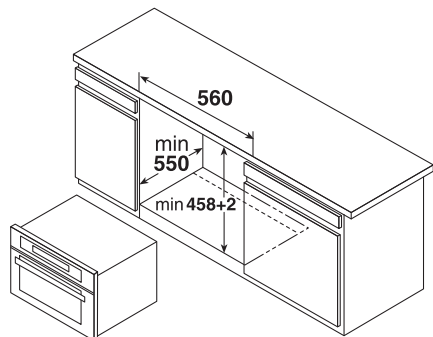
Der richtige Aufstellort

Sie können die Mikrowelle in einen Hochschrank oder unter eine Arbeitsfläche einbauen. Beachten Sie in jedem Fall folgende Bedingungen:

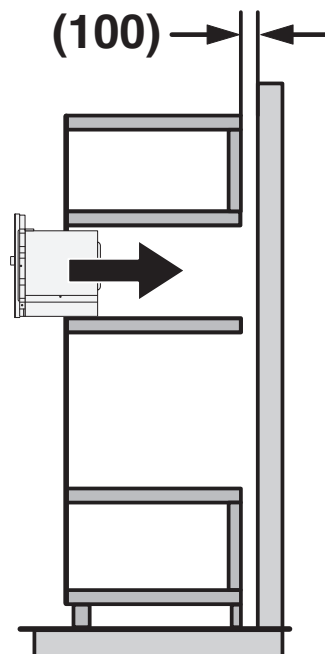
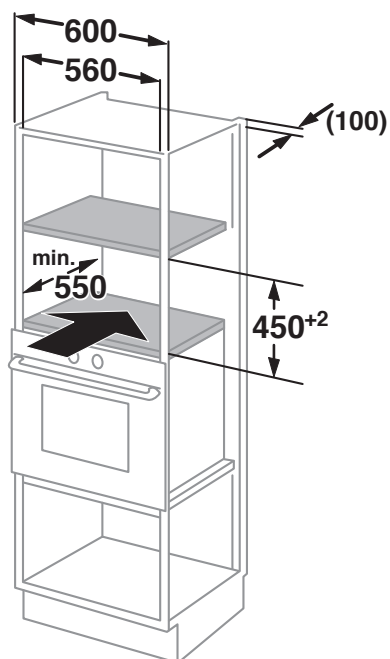
- Die Nische muss folgende Mindestgröße besitzen:

Breite:	560 mm
Tiefe:	550 mm
Höhe Einbau:	450 mm
Höhe Unterbau:	458 + 2 mm

Einbau in einen Unterschrank:



Einbau in einen Hochschrank:

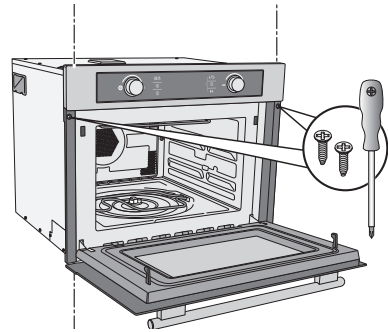


- Die Einbaunische darf keine Rückwand besitzen, sondern höchstens eine Anstellkante von max. 50 mm.
- Zwischen dem Einbauschränk und der Wand muss ein Abstand von mindestens 100 mm bestehen.
- Gegebenenfalls müssen Ihre Einbaumöbel entsprechend nachgearbeitet werden. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie einen Fachmann beauftragen.
- Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunst-

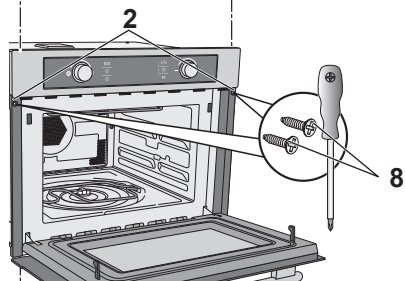
stoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein. Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.

- Für den elektrischen Anschluss des Neugerätes benötigen Sie eine fachgerecht installierte Schutzkontakt-Steckdose, die hinreichend extra abgesichert sein muss (siehe letzte Seite). Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose!
- Die Steckdose muss außerhalb der Mikrowellen-Rückwand installiert sein, weil sonst der Stecker die Rückwand berührt und sich die Mikrowelle nicht ganz einschieben lässt.
- 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.

Gerät einbauen



1. Schieben Sie das Gerät in das Einbaufach, bis die Frontblende auf dem Rahmen des Einbaufachs auftrifft.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose.




3. Schrauben Sie das Gerät in den Bohrungen **2** mit zwei Schrauben **8** mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest.

Reinigung vor dem ersten Gebrauch

Das Gerät sollte vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden, damit zum Beispiel Verpackungsreste den Geschmack der Speisen nicht beeinträchtigen.

1. Räumen Sie den Garraum leer.
2. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
3. Lassen Sie die Tür geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.
4. Den Emaille-Drehteller **12**, die Grillgestelle **11** und **13** sowie die Grillpfanne **14** reinigen Sie von Hand mit etwas Geschirrspülmittel.

Gerät anschließen

1. Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Gerätes mit der Netzspannung in Ihrem Hause übereinstimmt (siehe Typenschild auf der Rückseite des Geräts).
2. Das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit ausreichender Absicherung anschließen (siehe „Technische Daten“, letzte Seite). Sie hören einen Signalton, und das Display zeigt :00 an.
3. Sie müssen nun die Uhrzeit einstellen (siehe dazu Seite 25).

Was Sie über Mikrowellen wissen sollten ...

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 Speisengefäß erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise.)

- 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, so dass 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

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- Metall im Garraum führt beim **Mikrowellen-, Grill-Kombi- und Kombibetrieb** zu Funkenschlag! Dies kann Gerät und Sichtfenster zerstören! Verwenden Sie keinesfalls **Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel** oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern.
- Beim **Grill- oder Kombibetrieb** keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind! Verwenden Sie kein Backpapier o.Ä.
- Wenn Sie feststellen, dass ein Gefäß heißer wird als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

- Verwenden Sie keine Alufolie, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.

Das Gerät bietet verschiedene Beheizungsarten: Mikrowellen-Betrieb, Grill-Betrieb, Kombi-Betrieb (Näheres s. Seite 28). Für die verschiedenen Beheizungsarten müssen Sie das passende Geschirr auswählen. Beachten Sie dazu jeweils die Herstellerangaben. Wenn Sie ungeeignetes Geschirr verwenden, kann dies zu Schäden am Gerät führen.

Für Mikrowellen- und Kombi-Betrieb

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

- feuerfestes Glas, Keramik, Porzellan
- feuer- und frostfeste Glaskeramik
- hochhitzebeständiger Kunststoff (z.B. Bratfolie)
- mikrowellengeeigneter Kunststoff und Folien
- Backpapier
- die mitgelieferten Grillgestelle bzw. die Glasschale

Tipp: Um herauszufinden, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, können Sie folgenden Test durch-

führen: Stellen Sie das leere Gefäß in den Garraum und starten Sie bei voller Mikrowellenleistung für maximal 20-30 Sekunden.

- Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, ist es nicht geeignet!
- Bleibt das Geschirr kalt oder wird nur handwarm, können Sie es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwenden.

Für die Beheizungsart Backofen

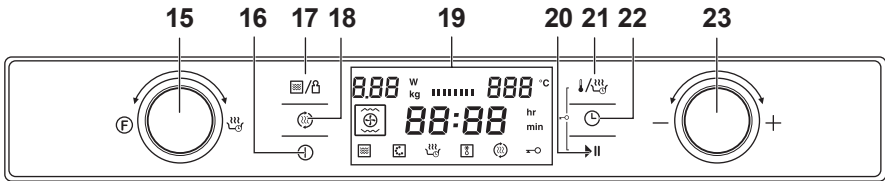
Für die Beheizungsart Backofen sind alle Materialien geeignet, die Sie auch in Ihrem konventionellen Backofen benutzen. Außerdem die mitgelieferte Glasschale.

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!

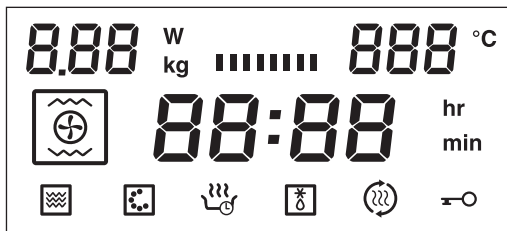
Überblick

Das Bedienfeld



- | | |
|--|--|
| 15 Funktionsschalter zum Einstellen von Automatikprogrammen | 20 Sensor Start/Pause |
| 16 Sensor Ein/Aus | 21 Sensor zum Einstellen der Temperatur und zur Auswahl von Automatikprogrammen |
| 17 Sensor zum Einstellen von Gewicht und Leistung | 22 Sensor für Zeitwahl |
| 18 Sensor zum Aktivieren der Schnellheizfunktion | 23 Drehschalter zur Änderung von Einstellungen |
| 19 Display | |

Das Display



Symbole auf dem Display

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| Mikrowelle | Backofen |
| Automatikprogramme | Auftauen |
| Vorheizen | Sicherheitsverriegelung |
| Grill mit Umluft | Grill |
| Heißluft mit Unterhitze | Heißluft |

Erste Schritte

Inbetriebnahme

Wenn Sie das Gerät an den Stromkreis angeschlossen haben, hören Sie einen Signalton, und das Display zeigt **00:00** an.

1. Stellen Sie nun zu erst die Uhrzeit (siehe folgenden Abschnitt „Uhrzeit einstellen“)
2. Führen Sie ein erstes Aufheizen durch (siehe Abschnitt „Erstes Aufheizen“).

Uhrzeit einstellen

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

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

1. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die Uhrzeit einzustellen.
2. Berühren Sie den Sensor für Zeitwahl **22**.
Die Anzeige blinkt nicht mehr; die Zeit ist eingestellt.
Hinweis: Wenn Sie den Sensor für Zeitwahl **22** nicht drücken, hört die Zeitanzeige nach wenigen Sekunden auf zu blinken, und die Zeit ist ebenfalls eingestellt.

Uhrzeiteinstellung ändern

Die Umstellung von Mitteleuropäischer Zeit (MEZ) auf Sommerzeit (MESZ) und zurück müssen Sie manuell vornehmen.

Um die Uhrzeiteinstellung zu ändern

1. drücken Sie **3 Sekunden lang** den Sensor für Zeitwahl **22**.
Ein Signalton ertönt; die Uhrzeitanzeige erlischt und erscheint kurz danach wieder blinkend.
2. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die Uhrzeit einzustellen.
3. Berühren Sie erneut den Sensor für Zeitwahl **22**.
Die Anzeige blinkt nicht mehr; die Zeit ist eingestellt.
Hinweis: Wenn Sie den Sensor für Zeitwahl **22** nicht drücken, hört die Zeitanzeige nach wenigen Sekunden auf zu blinken, und die Zeit ist ebenfalls eingestellt.

Erstes Aufheizen

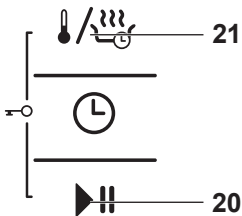
Beim erstmaligen Aufheizen der Heizrohre kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Diese ist unschädlich und verschwindet nach kurzer Zeit. Heizen Sie das Gerät dazu 10 Minuten lang bei 200 °C im Heißluftbetrieb auf.

Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)

Wenn die Sicherungsverriegelung aktiviert ist, erscheint auf dem Display das Schlüsselsymbol $\rightarrow\bigcirc$. Alle Sensoren sowie die Drehregler sind dann ohne Beheizungsart.

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

Sicherungsverriegelung einschalten



- Drücken Sie **gleichzeitig** die Sensoren **▶|| 20** Start/Pause und **🌡️ 21** Temperatur/Automenüs ca. 3 Sekunden lang. Es ertönt ein Signalton, und im Display erscheint das Schlüsselsymbol $\rightarrow\bigcirc$.

Sicherungsverriegelung ausschalten

- Drücken Sie erneut **gleichzeitig** die Sensoren **20** Start/Pause und **21** Temperatur/Automenüs ca. 3 Sekunden lang. Es ertönt ein Signalton, und das Schlüsselsymbol $\rightarrow\bigcirc$ im Display erlischt.

Allgemeine Hinweise zur Bedienung

Automatisches Abschalten

Wenn sich das Gerät im Pausenzustand befindet, schaltet es sich nach ca. 5 Minuten automatisch ab, wenn in dieser Zeit keine weitere Eingabe erfolgt.

Nachlauf des Lüfters

Nach dem Gar-Ende läuft der Lüfter noch 1 bis 7 Minuten nach, um das Gerät abzukühlen. Die Dauer ist abhängig davon, wie heiß es im Geräteinnern ist. Sobald die Innentemperatur unter 100 °C gesunken ist, stoppt der Lüfter.

Garraum-Beleuchtung

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn

- das Gerät in Betrieb oder im Pausenzustand ist;
- die Garraumtür **3** geöffnet ist.

Zubehör verwenden

Der Emaille-Drehteller

Verwenden Sie den Emaille-Drehteller **12** bei **jedem** Betrieb der Mikrowelle, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten. Bei Verwendung mit dem Grillrost **11** wird er auch als Fettpfanne benutzt.

1. Setzen Sie den Emaille-Drehtellerantrieb **9** in die Aussparung in der Mitte ein.
2. Setzen Sie den Emaille-Drehteller **12** mit auf den Garraumboden, und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Emaille-Drehtellerantrieb **9** einrastet.
3. Stellen Sie alle verwendeten Kochgefäße auf den Emaille-Drehteller.

Die Glasschale

Die Glasschale **14** ist aufgrund ihres Materials für alle Betriebsarten geeignet. Sie kann verwendet werden wie ein Backblech, beispielsweise zur Zubereitung von Kuchen, Aufläufen usw. Zusammen mit dem Grillrost-Einsatz **13** kann sie auch als Fettpfanne benutzt werden.

- Belasten Sie die Glasschale nie mit mehr als 4 kg. Sie könnte sonst zerbrechen.
- Stellen Sie die heiße Glasschale nicht auf kalte Flächen wie z.B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Sie könnte sonst zerspringen. Stellen Sie sie im-

mer auf einen geeigneten Untersetzer.








Der Grillrosteinsatz







Der Grillrosteinsatz **13** kann **nur** zusammen mit der Glasschale **14** verwendet werden. Legen Sie dazu den Grillrosteinsatz auf die Glasschale, so dass herunterlaufendes Fett aufgefangen wird. Die Glasschale wird so als Fettpfanne benutzt.




Der Grillrost

Stellen Sie den Grillrost **11 immer** auf den Emaille-Drehteller **12**. Achten Sie dabei darauf, dass die Gummifüße **immer** an den Enden der Standbeine angebracht sind.

Welche Beheizungsart wofür?


Beheizungsart		Betriebsart	
	Mikrowelle		Mikrowelle Benutzen Sie die Beheizungsart Mikrowelle, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch oder Fleisch zu kochen oder aufzuwärmen. Näheres dazu finden Sie in der Bedienungsanleitung auf den Seiten 21 und 31-34.
	Backofen		Heißluft Mit Heißluft können Sie Mahlzeiten auf dieselbe Weise zubereiten wie in einem normalen Backofen. Die Mikrowellenfunktion ist nicht aktiviert. Heizen Sie jedoch den Garraum vor, bevor Sie das Kochgut hineinstellen. Näheres dazu finden Sie in der Bedienungsanleitung auf den Seiten 23 und 35.
			Grill + Umluft Benutzen Sie diese Beheizungsart, um Gargut gleichmäßig zu grillen und ihm zugleich eine Kruste zu geben. Näheres dazu finden Sie in der Bedienungsanleitung auf Seite 36.
			Grill Mit dem Grill bereiten Sie am besten dünne Fleisch- oder Fisch-Teile zu. Näheres dazu finden Sie in der Bedienungsanleitung auf Seite 37.
			Heißluft + Unterhitze Benutzen Sie diese Beheizungsart, um große Stücke Fleisch, Pizza oder dergleichen zuzubereiten. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung auf Seite 36.

Beheizungsart		Betriebsart	
 + 	Kombination (Bei dieser Beheizungsart ist immer die Mikrowellenfunktion zusätzlich zur Backofenfunktion aktiviert.)		Heißluft Mit dieser Beheizungsart bereiten Sie Mahlzeiten besonders schnell zu. Näheres zu diesem Thema finden Sie in der Bedienungsanleitung auf den Seiten 38-40.
			Grill mit Umluft Benutzen Sie diese Beheizungsart, um Gargut gleichmäßig zu grillen und ihm zugleich eine Kruste zu geben. Weitere Informationen hierzu finden Sie in der Bedienungsanleitung auf Seiten 39.
			Grill Benutzen Sie diese Beheizungsart, um Mahlzeiten schnell zuzubereiten und ihnen dabei gleichzeitig eine Kruste zu geben. Die Mikrowellenfunktion sorgt für die Erwärmung, die Backofenfunktion für die Überkrustung. Benutzen Sie diese Beheizungsart aber bitte nur für Gargut mit längerer Gardauer. Für nähere Informationen vgl. die Bedienungsanleitung, Seite 38.
			Heißluft + Unterhitze Mit dieser Beheizungsart bereiten Sie große Stücke Fleisch, Pizza oder dergleichen besonders schnell zu. Sehen Sie für weitere Informationen bitte in der Bedienungsanleitung auf Seite 39 nach.

Beheizungsart		Betriebsart		
	Vorheizen			Bei den meisten Backofenfunktionen (außer Grill) können Sie die Vorheizfunktion aktivieren. In diesem Fall wird der Garraum der Mikrowelle zunächst auf die angestrebte Gartemperatur vorgeheizt; erst dann setzt der Timer ein und beginnt, die Gardauer herunterzuzählen. Informationen dazu ab Seite 41.
	Automatikprogramme		P01 - P13	Mit den Automatikprogrammen können Sie Speisen zubereiten, ohne zuerst umfangreiche Einstellungen vornehmen zu müssen. Die Bedienung dieser Programme wird in der Bedienungsanleitung auf Seiten 42-43 ausführlich beschrieben.
	Auftauprogramme		d01 und d02	Tauen Sie eingefrorene Speisen auf. Näheres finden Sie in der Bedienungsanleitung auf Seite 44.

Beheizungsart Mikrowelle

Das sollten Sie wissen

Die Beheizungsart „Mikrowelle“ ohne Zusatzfunktionen, erkennbar an dem Symbol  auf dem Display, ist gut geeignet für die Zubereitung von:

- Eintöpfen, Suppen, Saucen
- Fleisch ohne Kruste
- gedünstetem Fisch
- Gemüse
- Beilagen (Reis, Salzkartoffeln, einige Teigwaren)
- heißen Getränken
- Auftauen kleiner Portionen.

Leistungsstufe	Aktionen
900 W	<ul style="list-style-type: none">– Wasser erhitzen oder aufwärmen– Geflügel, Fisch, Gemüse
700 W	<ul style="list-style-type: none">– Aufwärmen– Pilze, Schalentiere
450 W	<ul style="list-style-type: none">– Reis, Suppe
300 W	<ul style="list-style-type: none">– Auftauen– Schokolade und Butter zergehen lassen
100 W	<ul style="list-style-type: none">– Auftauen von empfindlichen und unregelmäßig geformten Speisen– Gehenlassen von Hefeteig

So geht's



WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Achten Sie besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, 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.

Brandgefahr!

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

- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: **Tür nicht öffnen!** Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, oder drehen Sie die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten heraus bzw. schalten Sie sie aus

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

- Niemals die Pappe aus der Mikrowelle entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrans, welches die Mikrowellen aussendet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Emaille-Drehteller und **nie ohne Speisen!**

Garvorgang starten

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus \odot **16**.
Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe 900 W , die Zeitdauer $01:00$ Minuten und das Symbol Mikrowelle . Die Zeitanzeige $01:00$ blinkt.
2. Berühren Sie den Sensor \blacktriangleright **20** Start/Pause.
Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen.
Wenn die Zeitanzeige bei $00:00$

angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.

Garvorgang unterbrechen

Um den Garvorgang zu unterbrechen,

- berühren Sie den Sensor \blacktriangleright **20** Start/Pause.
Der Garvorgang wird unterbrochen. Das Display zeigt die verbleibende Gardauer an.

Unterbrochenen Garvorgang fortsetzen

Um einen unterbrochenen Garvorgang fortzusetzen,

- berühren Sie den Sensor \blacktriangleright **20** Start/Pause.
Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Garvorgang abbrechen

Um den Garvorgang abzubrechen,

- berühren Sie den Sensor \odot **16** Ein/Aus.
Der Garvorgang wird abgebrochen. Das Display zeigt die Uhrzeit an.

Leistungsstufe einstellen

Standardmäßig ist das Mikrowellengerät auf die höchste Leistungsstufe eingestellt, also auf 900 W, was 100% der Mikrowellenleistung entspricht. Um die Leistungsstufe zu ändern:

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus **16**.

Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe **900 W**, die Zeitdauer **0 : 00 min** und das Symbol **☒** Mikrowelle. Die Zeitanzeige **0 : 00** blinkt.

2. Berühren Sie den Sensor **☒/17** zum Einstellen von Gewicht und Leistung.

Die Anzeige **900 W** beginnt zu blinken.

3. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.

Hinweis: Da bei jeder Benutzung automatisch zunächst die höchste Leistungsstufe angezeigt wird, können Sie die Einstellung nur verändern, indem Sie den Drehschalter **gegen den Uhrzeigersinn** drehen.

Zur Verfügung stehen die Leistungsstufen **900 W, 700 W, 450 W, 300 W** und **100 W**.

4. Berühren Sie erneut den Sensor **☒/17** zum Einstellen von Gewicht und Leistung.

Die Anzeige der eingestellten Leistungsstufe blinkt nicht mehr.

5. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor (z.B. die Gardauer; vgl. den Abschnitt „Gardauer einstellen“).

6. Berühren Sie den Sensor **▶|| 20** Start/Pause.

Der Garvorgang beginnt.

Hinweis: Wenn Sie nur die Leistungsstufe einstellen und keine weiteren Einstellungen vornehmen, können Sie die Schritte 4 und 5 überspringen.

Gardauer einstellen

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus **16**.

Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe **900 W**, die Zeitdauer **0 : 00 Minuten** und das Symbol **☒** Mikrowelle. Die Zeitanzeige **0 : 00** blinkt.

2. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die gewünschte Gardauer einzustellen.

Hinweis: Die Gardauereinstellung ist in folgenden Schritten möglich:

0-1 min:	1 Sekunde
1-5 min:	10 Sekunden
5-15 min:	30 Sekunden
15-60 min:	1 Minute
ab 60 min:	5 Minuten

3. Berühren Sie den Sensor für Zeitwahl **☉ 22**.

Die Anzeige der eingestellten Gardauer blinkt nicht mehr.


4. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor (z.B. die Leistungsstufe).



5. Berühren Sie den Sensor **▶|| 20** Start/Pause.

Der Garvorgang beginnt.

Hinweise:










- Wenn Sie nur die Gardauer einstellen und keine weiteren Einstellungen vornehmen, können Sie die Schritte 3 und 4 überspringen.
- Die höchstmögliche Gardauer, die Sie einstellen können, beträgt 1 Stunde 30 Minuten.
- Die höchstmögliche Gardauer, die Sie einstellen können, ist abhängig von der eingestellten Leistungsstufe.

Die Leistungsstufenanzeige blinkt nicht mehr; die Zeitanzeige  1:00 beginnt zu blinken.

5. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die Gardauer  3:00 Minuten einzustellen.
6. Berühren Sie den Sensor  **20** Start/Pause.
Der Garvorgang beginnt.


Einstellungen kombinieren

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

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus  **16**.
Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe  80 W, die Zeitdauer  1:00 min und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige  1:00 blinkt.
2. Berühren Sie den Sensor  **17** zum Einstellen von Gewicht und Leistung.
Die Anzeige  80 W beginnt zu blinken.
3. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die Leistungsstufe „ 80 W“ einzustellen.
4. Berühren Sie den Sensor für Zeitwahl  **22**.

Beheizungsart Backofen

Das sollten Sie wissen

Mit der Beheizungsart „Backofen“, erkennbar an dem Symbol  auf dem Display, benutzen Sie Ihr Gerät wie einen normalen Backofen, ohne dass die Mikrowellenfunktion aktiv ist.

Backofen plus Heißluft

Mit Heißluft können Sie Mahlzeiten auf dieselbe Weise zubereiten wie in einem normalen Backofen. Die Mikrowellenfunktion ist nicht aktiviert. Heizen Sie jedoch den Garraum vor, bevor Sie das Kochgut hineinstellen.

Backofen

plus Umluft-Grill

Umluft Benutzen Sie diese Beheizungsart, um Gargut gleichmäßig zu grillen und ihm zugleich eine Kruste zu geben.

Backofen plus Grill

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


Backofen plus Heißluft und Unterhitze





Benutzen Sie diese Beheizungsart, um große Stücke Fleisch, Pizza oder dergleichen zuzubereiten.

So geht's




Heißluft


Hinweis: Wir empfehlen, bei Benutzung dieser Beheizungsart den Garraum vorzuheizen; vgl. dazu den Abschnitt „Vorheizfunktion benutzen“.

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus  **16**.








Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe  W, die Zeitdauer  min und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige  blinkt.

2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15** im Uhrzeigersinn, um die Beheizungsart Backofen auszuwählen.








Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Backofen“ und das Symbol  für Heißluft. Das Symbol  für Heißluft blinkt. Die Standard-Gartemperatur ist 180 °C, die Standard-Gardauer-einstellung 10 Minuten.

3. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor. Sie können die Gartemperatur und die Gardauer ändern. (Vgl. den Abschnitt „Standardwerte ändern“.)
4. Berühren Sie den Sensor  **20** Start/Pause.
Der Garvorgang beginnt.








Grill mit Umluft

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus **16**.
Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe **900 W**, die Zeitdauer **0:00 min** und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige **0:00** blinkt.
2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15** im Uhrzeigersinn, um die Beheizungsart „Heißluft“ auszuwählen.
Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Backofen“ und das Symbol  für „Heißluft“. Das Symbol  für Heißluft blinkt.
3. Drehen Sie den Drehschalter **23** im Uhrzeigersinn, um die Beheizungsart „Grill mit Umluft“ auszuwählen.
Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Backofen“ und das Symbol  für „Grill mit Umluft“. Das Symbol  für „Grill mit Umluft“ blinkt.
Die Standard-Gartemperatur ist **180 °C**, die Standard-Gardauer-einstellung **10 Minuten**.
4. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor. Sie können die Gartemperatur und die Gardauer ändern.
5. Berühren Sie den Sensor **Start/Pause 20**.
Der Garvorgang beginnt.

Heißluft mit Unterhitze

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus **16**.
Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe **900 W**, die Zeitdauer **0:00 min** und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige **0:00** blinkt.
2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15** im Uhrzeigersinn, um die Beheizungsart „Heißluft“ auszuwählen.
Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Backofen“ und das Symbol  für „Heißluft“. Das Symbol  für Heißluft blinkt.
3. Drehen Sie den Drehschalter **23** im Uhrzeigersinn, um die Beheizungsart „Grill“ auszuwählen.
Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Backofen“ und das Symbol  für „Heißluft mit Unterhitze“. Das Symbol  für „Heißluft mit Unterhitze“ blinkt.
Die Standard-Gartemperatur ist **180 °C**, die Standard-Gardauer-einstellung **10 Minuten**.
4. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor. Sie können die Gartemperatur und die Gardauer ändern.
5. Berühren Sie den Sensor **Start/Pause 20**.
Der Garvorgang beginnt.

Grill

1. Berühren Sie den Sensor Ein/
Aus **16**.
Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe **900 W**, die Zeitdauer **0:00 min** und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige **0:00** blinkt.
2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15** im Uhrzeigersinn, um die Beheizungsart „Heißluft“ auszuwählen.
Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Backofen“ und das Symbol  für „Heißluft“. Das Symbol  für Heißluft blinkt.
3. Drehen Sie den Drehschalter **23** im Uhrzeigersinn, um die Beheizungsart „Grill“ auszuwählen.
Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Backofen“ und das Symbol  für „Grill“. Das Symbol  für „Grill“ blinkt.
Die Standardeinstellung für die Grillstufe ist **3** (höchste Stufe), die Standard-Gardauereinstellung 10 Minuten.
4. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor. Sie können die Grillstufe und die Gardauer ändern.
5. Berühren Sie den Sensor **20** Start/Pause.
Der Garvorgang beginnt.

Beheizungsart Kombi-Betrieb

Das sollten Sie wissen

Bei dieser Beheizungsart ist immer die Mikrowellenfunktion zusätzlich zur Backofenfunktion aktiviert.

Im Kombinationsbetrieb von Mikrowelle und Backofen können Sie gleichzeitig schnell garen und eine schöne Kruste erzeugen. Dadurch verkürzen sich die Zubereitungszeiten enorm.

Die Kombination von Backofen und Mikrowelle ist gut geeignet für:

- Gratins, Aufläufe
- Fisch
- dickere Fleischstücke mit höherem Fettgehalt
- Geflügel (Hähnchen, Ente, Pute)
- gebackene Kartoffeln
- überbackene Toasts
- gratinierte Suppen.

Kombi-Betrieb plus Heißluft

Mit dieser Beheizungsart bereiten Sie Mahlzeiten besonders schnell zu.

Bei Heißluftbetrieb sorgen ein Ringheizkörper und ein Ventilator an der Rückwand der Mikrowelle für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Heißluft ist ideal für Kurzgebratenes wie Hähnchenteile, Koteletts oder Fisch und zum Überbacken von belegten Broten u.Ä., ab etwa 6 Portionen.

Kombi-Betrieb plus Umluft-Grill

Benutzen Sie diese Beheizungsart, um Gargut gleichmäßig zu grillen und ihm zugleich eine Kruste zu geben.

Beim Umluftbetrieb sorgt ein Ventilator für gleichmäßige Wärmeverteilung.

Kombi-Betrieb plus Grill


Benutzen Sie diese Beheizungsart, um Mahlzeiten schnell zuzubereiten und ihnen dabei gleichzeitig eine Kruste zu geben. Die Mikrowellenfunktion sorgt für die Erwärmung, die Backofenfunktion für die Überkrustung. Benutzen Sie diese Beheizungsart aber bitte nur für Gargut mit längerer Gardauer.









Kombi-Betrieb plus Heißluft und Unterhitze

Mit dieser Beheizungsart bereiten Sie große Stücke Fleisch, Pizza oder dergleichen besonders schnell zu.





So geht's

Mikrowelle mit Heißluft

1. Berühren Sie den Sensor Ein/ Aus  **16**.

Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe  W, die Zeitdauer  : min und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige  : blinkt.




2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15** im Uhrzeigersinn, um die Beheizungsart „Mikrowelle in Kombination mit Heißluft“ auszuwählen.



Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Mikrowelle“, das Symbol  für „Backofen“ und das Symbol  für „Heißluft“. Das Symbol  für „Heißluft“ blinkt.

Die Standard-Gartemperatur ist **180 °C**, die Standard-Gardauer-einstellung **10** Minuten, die Standard-Leistungseinstellung für die Mikrowellenleitung ist **300 W**.





3. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor. Sie können die Mikrowellenleistung, die Gartemperatur und die Gardauer ändern.
4. Berühren Sie den Sensor **▶|| 20** Start/Pause.
Der Garvorgang beginnt.

Mikrowelle mit Grill und Umluft

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus **⊙ 16**.
Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe **900 W**, die Zeitdauer **0 1:00** min und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige **0 1:00** blinkt.
2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15** im Uhrzeigersinn.
Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Mikrowelle“, das Symbol  für „Backofen“ und

das Symbol  für „Heißluft“. Das Symbol  für „Heißluft“ blinkt.


3. Drehen Sie den Drehschalter **23** im Uhrzeigersinn, um die Beheizungsart „Mikrowelle in Kombination mit Grill und Umluft“ auszuwählen.

Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Mikrowelle“, das Symbol  für „Backofen“ und das Symbol  für „Grill mit Umluft“. Das Symbol  für „Grill mit Umluft“ blinkt.

Die Standard-Gartemperatur ist **180 °C**, die Standard-Gardauer-einstellung **10** Minuten, die Standard-Leistungseinstellung für die Mikrowellenleitung ist **300 W**.










4. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor. Sie können die Mikrowellenleistung, die Gartemperatur und die Gardauer ändern.
5. Berühren Sie den Sensor **▶|| 20** Start/Pause.
Der Garvorgang beginnt.

Mikrowelle mit Heißluft und Unterhitze

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus **⊙ 16**.
Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe **900 W**, die Zeitdauer **0 1:00** min und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige **0 1:00** blinkt.

2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15** im Uhrzeigersinn.
Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Mikrowelle“, das Symbol  für „Backofen“ und das Symbol  für „Heißluft“. Das Symbol  für „Heißluft“ blinkt.
3. Drehen Sie den Drehschalter **23** im Uhrzeigersinn, um die Beheizungsart „Mikrowelle in Kombination mit Heißluft und Unterhitze“ auszuwählen.
Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Mikrowelle“, das Symbol  für „Backofen“ und das Symbol  für „Heißluft mit Unterhitze“. Das Symbol  für „Heißluft mit Unterhitze“ blinkt.
Die Standard-Gartemperatur ist 180°C , die Standard-Gardauereinstellung 10 Minuten, die Standard-Leistungseinstellung für die Mikrowellenleitung ist 300 W .
4. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor. Sie können die Mikrowellenleistung, die Gartemperatur und die Gardauer ändern.
5. Berühren Sie den Sensor **▶ 20** Start/Pause.
Der Garvorgang beginnt.

Mikrowelle mit Grill

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus **⊙ 16**.
Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe 900 W , die Zeitdauer $0:00$ min und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige $0:00$ blinkt.
2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15** im Uhrzeigersinn.
Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Mikrowelle“, das Symbol  für „Backofen“ und das Symbol  für „Heißluft“. Das Symbol  für „Heißluft“ blinkt.
3. Drehen Sie den Drehschalter **23** im Uhrzeigersinn, um die Beheizungsart „Mikrowelle in Kombination mit Grill“ auszuwählen.
Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Mikrowelle“, das Symbol  für „Backofen“ und das Symbol  für „Grill“. Das Symbol  für „Grill“ blinkt.
Die Standardeinstellung für die Grillstufe ist 3 (höchste Stufe), die Standard-Gardauereinstellung 10 Minuten, die Standard-Leistungseinstellung für die Mikrowellenleitung ist 300 W .
4. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor. Sie können die Mikrowellenleistung, die Grillstufe und die Gardauer ändern.
5. Berühren Sie den Sensor **▶ 20** Start/Pause.
Der Garvorgang beginnt.


Beheizungsart Vorheizen

Das sollten Sie wissen

Bei den meisten Backofenfunktionen (außer Grill) können Sie die Vorheizfunktion aktivieren. In diesem Fall wird der Garraum der Mikrowelle zunächst auf die angestrebte Gartemperatur vorgeheizt; erst dann setzt der Timer ein und beginnt, die Gardauer herunterzuzählen.










Hinweise:

- Während die Vorheizfunktion aktiv ist, ist die Mikrowellenfunktion nicht verfügbar.
- Die Vorheizfunktion kann erst aktiviert werden, wenn bereits eine Beheizungsart ausgewählt ist.
- Für die Beheizungsart „Grill“ (mit oder ohne Mikrowelle) steht die Vorheizfunktion nicht zur Verfügung,

Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Vorheizen“.

4. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor (z.B. Gardauer oder Gartemperatur).
5. Berühren Sie den Sensor **▶|| 20** Start/Pause.
Der Garraum wird vorgeheizt. Während des Vorheizens sehen Sie auf dem Display eine Fortschrittsanzeige.
Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist (8 Balken), ertönen 3 Signaltöne, und das Symbol  für „Vorheizen“ beginnt zu blinken.
6. Berühren Sie erneut den Sensor **▶|| 20** Start/Pause.
Der eigentliche Garvorgang beginnt; das Zählwerk zählt die Restzeit herunter.

So geht's

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus  **16**.
Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe  W, die Zeitdauer  : : min und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige  : : blinkt.
2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15** im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Beheizungsart auszuwählen.
3. Berühren Sie den Sensor  **18** „Vorheizen“.





Beheizungsart Automatikprogramme

Programm	Speise	Gardauer (min)	Gewicht (gr.)	Vorheizen
P01	frisches Gemüse	06:30 – 09:30	300 – 600	nein
P02	Kartoffeln (geschält/ gekocht)	07:30 – 10:30	500 – 800	nein
P03	Kartoffeln (gebraten)	12:00 – 16:30	200 – 1000	ja
P04	Hähnchen-/Fisch- Teile	13:00 – 19:30	200 – 1000	nein
P05	Kuchen	35:00 – 45:00	500 – 1000	ja
P06	Apfelkuchen	32:00 – 44:00	1000 – 1400	ja
P07	Quiche	29:00 – 31:00	500 – 900	ja
P08	Getränk/Suppe	02:30 – 04:30	100 – 500	nein
P09	Tellergericht	03:30 – 05:10	200 - 500	nein
P10	Sauce/Eintopf	03:40 – 07:20	200 – 700	nein
P11	gefrorene Pizza	07:00 – 12:00	100 – 500	ja
P12	Pommes Frites/Kar- toffelscheiben	15:00 – 19:00	200 – 800	ja
P13	gefrorene Lasagne	27:00 – 42:00	300 – 1000	ja

Was Sie wissen sollten

Mit den Automatikprogrammen können Sie Speisen zubereiten, ohne zuerst umfangreiche Einstellungen vornehmen zu müssen.

So geht's

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus **16**.
Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe **999 W**, die Zeitdauer **0:00** min und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige **0:00** blinkt.
2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15** im Uhrzeigersinn, um in die Programmauswahl zu gelangen.
Die Anzeige  zeigt, dass ein Automatikprogramm ausgewählt wurde.
Die Anzeige **P01** blinkt.
3. Benutzen Sie ggf. den Drehschalter **23**, um ein anderes Programm auszuwählen.
4. Berühren Sie ggf. den Sensor  **17** zum Einstellen von Gewicht und Leistung.
Die Gewichtsangabe beginnt zu blinken.
5. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die Gewichtseinstellung zu ändern.
6. Berühren Sie den Sensor  **20** Start/Pause.
Der Garvorgang beginnt.

Hinweise:

- Nur die Gewichtseinstellungen sind änderbar.
- Die Gardauer-Einstellungen können sich ändern, wenn die Gewichtseinstellungen geändert werden.
- Wenn Sie ein Programm auswählen und keine weiteren Einstellungen mehr vornehmen, wird die Auswahl nach ca. 10 Sekunden bestätigt.
- Wenn Sie ein Programm ausgewählt und eine Einstellung verändert haben, ohne diese zu bestätigen, wird die Änderung nach ca. 3 Sekunden automatisch bestätigt.

Beheizungsart Auftauprogramme

Programm	Speise	Auftaudauer (min)	Gewicht (gr.)
d01	Fleisch, Geflügel und Fisch	03:06 – 14:55	200 – 1000
d02	Brot, Kuchen und Obst	01:16 – 06:16	100 – 500

Was Sie wissen sollten



Mit den Programmen d01 und d02 tauen Sie eingefrorene Speisen auf.

6. Berühren Sie den Sensor ►|| 20 Start/Pause.

Der Auftauvorgang beginnt.

So geht's

Um ein Auftauprogramm zu starten,

- Berühren Sie den Sensor Ein/Aus ① 16.
Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe 900 W, die Zeitdauer 01:00 min und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige 01:00 blinkt.
- Drehen Sie den Funktionsschalter 15 im Uhrzeigersinn, um in die Programmauswahl zu gelangen.
Die Anzeige * zeigt, dass ein Auftauprogramm ausgewählt wurde.
Die Anzeige d01 blinkt.
- Benutzen Sie ggf. den Drehschalter 23, um ein anderes Auftauprogramm auszuwählen.
- Berühren Sie ggf. den Sensor /B 17 zum Einstellen von Gewicht und Leistung.
Die Gewichtsangabe beginnt zu blinken.
- Benutzen Sie den Drehschalter 23, um die Gewichtseinstellung zu ändern.

Hinweise:

- Nur die Gewichtseinstellungen sind änderbar.
- Die Auftauzeit-Einstellungen können sich ändern, wenn die Gewichtseinstellungen geändert werden.
- Wenn Sie das Auftauprogramm d02 benutzen, ertönen nach kurzer Zeit drei Signaltöne, und der Auftauvorgang wird unterbrochen. In diesem Fall
 - öffnen Sie die Garraumtür 3, drehen Sie die aufzutauende Speise um, schließen Sie die Garraumtür 3 wieder, und berühren Sie den Sensor ►|| 20 Start/Pause, um den Auftauvorgang fortzusetzen.
- Wenn Sie ein Programm auswählen und keine weiteren Einstellungen mehr vornehmen, wird die Auswahl nach ca. 10 Sekunden bestätigt.
- Wenn Sie ein Programm ausgewählt und eine Einstellung verändert haben, ohne diese zu bestätigen, wird die Änderung nach ca. 3 Sekunden automatisch bestätigt.

Standardwerte ändern

Bei allen Beheizungsarten ohne oder in Kombination mit Mikrowelle können Sie die Standardwerte Gartemperatur, Gardauer oder (im Fall der Beheizungsart „Grill“) Grillstufe ändern.

Gartemperatur ändern

Beheizungsart	Temperatur
⊕ Heißluft	50 – 230 °C
⚡ Grill mit Umluft	100 – 230 °C
⊕ Heißluft mit Unterhitze	100 – 230 °C

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus **16**.
Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe **900 W**, die Zeitdauer **0 : 00 min** und das Symbol **☒** Mikrowelle. Die Zeitanzeige **0 : 00** blinkt.
2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15** im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Beheizungsart auszuwählen.
Das Symbol der gewünschten Beheizungsart blinkt.
3. Berühren Sie den Sensor **21** Temperatur/Automenüs.
Die Gartemperaturanzeige beginnt zu blinken.
4. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die gewünschte Gartemperatur auszuwählen.

5. Berühren Sie wahlweise
 - erneut den Sensor **21** Temperatur/Automenüs, um die Einstellung zu speichern
 - den Sensor für Zeitwahl **22**, um die Gardauer zu ändern
 - den Sensor **20** Start/Pause, um den Garvorgang zu starten.

Gardauer ändern

Beheizungsart	Gardauer
⊕ Heißluft	0 Sec. – 5 Std.
⚡ Grill mit Umluft	0 Sec. – 5 Std.
⊕ Heißluft mit Unterhitze	0 Sec. – 5 Std.
⚡ Grill	0 Sec. – 90 Min.
Alle kombinierten Beheizungsarten	0 Sec. – 90 Min

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus **16**.
Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe **900 W**, die Zeitdauer **0 : 00 min** und das Symbol **☒** Mikrowelle. Die Zeitanzeige **0 : 00** blinkt.
2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15** im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Beheizungsart auszuwählen.
Das Symbol der gewünschten Beheizungsart beginnt zu blinken.

3. Berühren Sie den Sensor für Zeitwahl ☹ **22**.
Die Gardauer-Anzeige beginnt zu blinken.
4. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die gewünschte Gardauer auszuwählen.
5. Berühren Sie wahlweise
 - erneut den Zeitwahl ☹ **22**, um die Einstellung zu speichern,
 - den Sensor ↙/☹ **21** Temperatur/Automenüs, um die Gartemperatur zu ändern,
 - den Sensor ▶|| **20** Start/Pause, um den Garvorgang zu starten.

Grillstufe ändern

Sie können zwischen den Stufen 3 (höchste Stufe), 2 (mittlere Stufe) und 1 (niedrigste Stufe) wählen.



1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus ☹ **16**.
Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe 900 W, die Zeitdauer 0 : 00 min und das Symbol ☒ Mikrowelle. Die Zeitanzeige 0 : 00 blinkt.
2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15** im Uhrzeigersinn, um die Beheizungsart ☞ „Grill“ bzw. „Mikrowelle mit Grill“ auszuwählen. Das Symbol ☞ Grill beginnt zu blinken.
Anstelle der Gartemperaturanzeige ist im Display rechts oben die

Grillstufenanzeige zu sehen; die Standardeinstellung ist: 3.

3. Berühren Sie den Sensor ↙/☹ **21** Temperatur/Automenüs.
Die Grillstufenanzeige beginnt zu blinken.
4. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die gewünschte Grillstufe auszuwählen.
5. Berühren Sie wahlweise
 - erneut den Sensor ↙/☹ **21** Temperatur/Automenüs, um die Einstellung zu speichern,
 - den Sensor für Zeitwahl ☹ **22**, um die Gardauer zu ändern
 - den Sensor ☒/8 **17** zum Einstellen von Gewicht und Leistung, um die Leistungsstufe zu ändern (nur bei der Beheizungsart „Mikrowelle mit Grill“)
 - den Sensor ▶|| **20** Start/Pause, um den Garvorgang zu starten.

Leistungsstufe ändern

Wenn Sie eine der kombinierten Garfunktionen ausgewählt haben, ist die Standard-Einstellung für die Leistungsstufe der Mikrowelle 300 W. Diese können Sie ändern.

1. Wählen Sie die gewünschte Beheizungsart aus.
2. Berühren Sie den Sensor  17 zum Einstellen von Gewicht und Leistung.
Die Anzeige 300 W beginnt zu blinken.
3. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.
4. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor. Sie können die Gartemperatur und die Gardauer ändern.
5. Berühren Sie den Sensor  **20** Start/Pause.
Der Garvorgang beginnt.

Tipps für die Praxis

Die richtige Gardauer

Da Mikrowellen unterschiedlich stark von Wasser, Fett und Zucker „angezogen“ werden, 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, da Fett und Zucker die Mikrowellenenergie gut aufnehmen. Hierbei unbedingt die empfohlenen Garzeiten einhalten, da sonst die Speise anbrennt und das Gerät beschädigt.
- 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 Sie z. B. für eine Kartoffel 4 Minuten benötigen, 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 ver-

schieden 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:

- Speisen mit mehreren gleichen Stücken (Kartoffeln, Fleischbällchen, Hamburger) kreisförmig im Gefäß anordnen und die Mitte freilassen.
- Bei verschiedenen großen Stücken die kleinen bzw. dünnen Stücke in die Mitte legen, da es dort zuletzt gart.
- Bei ungleichmäßig geformten Stücken (z. B. Fisch) das dünnere bzw. flachere Ende zur Mitte legen.
- Dünne Fleischscheiben aufeinander oder über Kreuz legen.
- Dickere Fleischscheiben und -stücke (Braten, Würstchen etc.) dicht aneinander legen.

- Fleischsaft und Soße in einem separaten Gefäß erhitzen; dieses nur zu 2/3 füllen!

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.

- Eier mit Schale nicht in der Mikrowelle kochen – außer in Spezialgefäßen, die im Handel erhältlich sind.
- Speisen mit Schalen oder Häuten (Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Auberginen, Eigelb) anstechen, um Aufplatzen zu vermeiden.
- Ganze Fische an der Fischhaut einritzen, um Aufreißen zu vermeiden.

Umrühren und Wenden



WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen.

- In der Mikrowelle erhitze Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Prüfen Sie deshalb vorsichtig die Temperatur der Speisen, besonders für Kinder.
- Rühren Sie die Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich um bzw. schütteln Sie sie, und prüfen Sie dann die Temperatur an der Babynahrung direkt!

- Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Prüfen Sie unbedingt die Temperatur.
- Achten Sie besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren, damit Krankheitserreger (wie Salmonellen) vollständig abgetötet werden.

- Umrühren und Wenden der Speisen nach der halben Gardauer ist besonders wichtig, da die Speisen im Mikrowellengerät nicht gleichmäßig erhitzt werden.



Flüssigkeiten



VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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.

- Verwenden Sie keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
- Um Siedeverzug zu vermeiden, stellen Sie einen Löffel in das Gefäß.
- Stellen Sie sicher, dass der Löffel die Innenwand der Mikrowelle nicht berührt.

Wrasen



VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Durch die Hitzeentwicklung im Inneren des Geräts entsteht beim Garen von Speisen Wasserdampf, der bei Berührung zu Verbrühungen führen kann.

- Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs nicht in Berührung mit dem heißen Dampf kommen, der aus dem Wrasenabzug strömt.
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Öffnen der Garraumtür nicht in Berührung mit dem aus dem Garrauminneren aufsteigenden heißen Dampf kommen. Auch der Türgriff kann nach längeren Garvorgängen heiß sein.



Der Wrasenabzug **10** befindet sich zwischen der Bedienblende **1** und der Garraumtür **3**. Auch der Türgriff **5** kann im Zuge längerer Garvorgänge heiß werden.

Unter Wrasen versteht man Koch- oder Backdunst, der vor allem Wasserdampf, aber auch Fette enthält. Der Wrasen wird durch den Wrasenabzug aus dem Garrauminneren abgeführt.

Damit Ihr Gerät lange hält

Regelmäßige Reinigung



WARNUNG

Stromschlag-Gefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Fassen Sie den Netzstecker nie mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie Netzstecker immer am Stecker, nie am Kabel aus der Steckdose.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen. 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.

- Grill erst abkühlen lassen.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Gebrauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
- Zur Reinigung keine aggressiven oder ätzenden Reinigungs- oder Scheuermittel und keine Stahl- oder Scheuerschwämme verwenden! Kein Backofenspray verwenden! Nie Reinigungsmittel in das Gerät sprühen!

- Achten Sie darauf, dass auf keinen Fall Wasser oder Reinigungsflüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in das Gerät gelangen.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

Reinigen Sie das Gerät möglichst nach jedem Benutzen, bevor evtl. Verunreinigungen trocknen können.

- Die Grillgestelle **11** und **13** reinigen Sie am besten von Hand mit mildem Spülmittel.
- Nehmen Sie Emaille-Drehteller **12** und die Grillpfanne **14** heraus. Beides kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät, insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen, mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie warmes Wasser mit einem normalen Allzweckreiniger oder Geschirrspülmittel und einen weichen Schwamm oder Lappen. Hartnäckige Verschmutzungen können Sie mit verdünntem Allzweckreiniger lösen.
- Trocknen Sie alle Flächen nach dem Reinigen mit einem trockenen, weichen Tuch.

- Setzen Sie den Drehteller **12** wieder ein.
- Lassen Sie die Tür geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

Regelmäßige Kontrolle



WARNUNG

Stromschlag-Gefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Die Instandsetzung des Geräts darf nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.



WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Achten Sie besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, 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. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit kontrollieren Sie bitte regelmäßig, ob das Gerät intakt ist, das heißt:

- Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
- Ist das Gehäuse und das Sichtfenster unbeschädigt?
- Ist der Emaille-Drehteller **12** unbeschädigt?
- Sind die Türdichtflächen sauber?
- Sind die Türscharniere leichtgängig?
- Sind beide Haken des Sperrsystems **6** unbeschädigt?
- Schließt die Tür richtig? Oder ist sie verzogen?
- Falls die Innenraum-Beleuchtung defekt sein sollte, darf diese nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.

Wenn´s mal ein Problem gibt

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 sich die Störung beseitigen lässt.

Was normal ist

Was passieren kann	Erklärung
Der Mikrowellenbetrieb kann den Empfang von Radio- oder Fernsehprogrammen stören.	Der Betrieb der Mikrowelle kann den Empfang von Radio- oder Fernsehprogrammen stören. Dies ist ähnlich wie bei Störungen durch kleinere Haushaltsgeräte wie Mixer, Staubsauger und Haartrockner.
Die Garraum-Beleuchtung wird dunkler.	Bei Benutzung der Mikrowelle mit geringer Leistungsstufe kann die Innenbeleuchtung dunkler werden.
An der Tür tritt Dampf aus; Aus den Entlüftungsöffnungen tritt Heißluft aus.	Beim Kochen kann Dampf aus den Lebensmitteln austreten. Der größte Anteil der Feuchtigkeit tritt aus den Entlüftungsöffnungen aus. Dampf kann sich aber auch an kühleren Teilen wie der Garraumtür niederschlagen.

Fehlersuchtablelle



WARNUNG

Stromschlaggefahr!

- Versuchen Sie niemals, das defekte – oder vermeintlich defekte – 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 Beheizungsart 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.
Emaille-Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Emaille-Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Setzen Sie den Emaille-Drehteller korrekt ein.
	Boden des Garraums ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Garraumboden.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen, Tipps
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Emaile-Drehteller dreht nicht richtig.	Setzen Sie den Emaile-Drehteller korrekt ein.
	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Emaile-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!	Sofort Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten.
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 Rohrheizkörper zum ersten Mal benutzt werden.	Siehe Abschnitt „Erstes Aufheizen“.

Unser Service

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

Gerätebezeichnung:	hanseatic-Mikrowellengerät
Modell:	TC944TUZ
Bestellnummer:	292 193

Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

- die Lieferung unvollständig ist,
- das Gerät Transportschäden aufweist,
- Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben,
- sich eine Störung nicht mithilfe der Fehlersuchtafel beheben lässt,
- Sie weiteres Zubehör bestellen möchten.

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich bitte an die Firma Hermes Fulfilment GmbH:

Tel. (057 32) 99 66 00

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

Kunden in Österreich

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

Bitte beachten Sie:

Sie sind für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich. Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

Umweltschutz leicht gemacht

Verpackungstipps



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).

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

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



Altgeräteentsorgung

 (Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr

benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deswegen sind Elektrogeräte mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet.

So kochen Sie energiesparend



Wer Energie verantwortungsvoll nutzt, schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt umweltbewusst. Denn jede eingesparte Kilowattstunde trägt zur Rettung unseres Klimas bei. Also:

- Statt des Herdes die Mikrowelle einsetzen.
- Besonders beim Erhitzen von Flüssigkeiten und bei Speisen mit hohem Wasseranteil ist die Mikrowelle wirtschaftlicher.
- Die Stehzeit nutzen.

Nach dem Garen bzw. Auftauen die Speisen etwas stehen lassen. So verteilt sich die Wärme gleichmäßiger in der Speise und diese gart noch etwas nach.

Technische Daten

Gerätetyp	Gerätebezeichnung	<i>hanseatic</i> Mikrowellen-Einbaugerät
	Modell	TC944TUZ
	Bestell-Nummern	292 193
Leistungs- werte	Mikrowellenausgangsleistung in W	max. 900
	Nennfrequenz in MHz	2450
	Mikrowelle-Leistungstufen	5
	Grill-Leistungstufen	3
Anschlusswerte	Netzspannung in V/Hz	230 ~ / 50
	Absicherung in A	min. 16
	Leistungsaufnahme Mikrowelle in W	1650
	Leistungsaufnahme Grill in W	1750
	Leistungsaufnahme Heißluft in W	1750
	Leistungsaufnahme max. in W	3350
Maße	Außenmaß (B x T x H) in mm	ca. 595 x 568 x 454
	Garraum-Volumen in Liter	ca. 44
	Drehteller-Durchmesser in mm	ca. 360
	Leergewicht in kg	ca. 37

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.