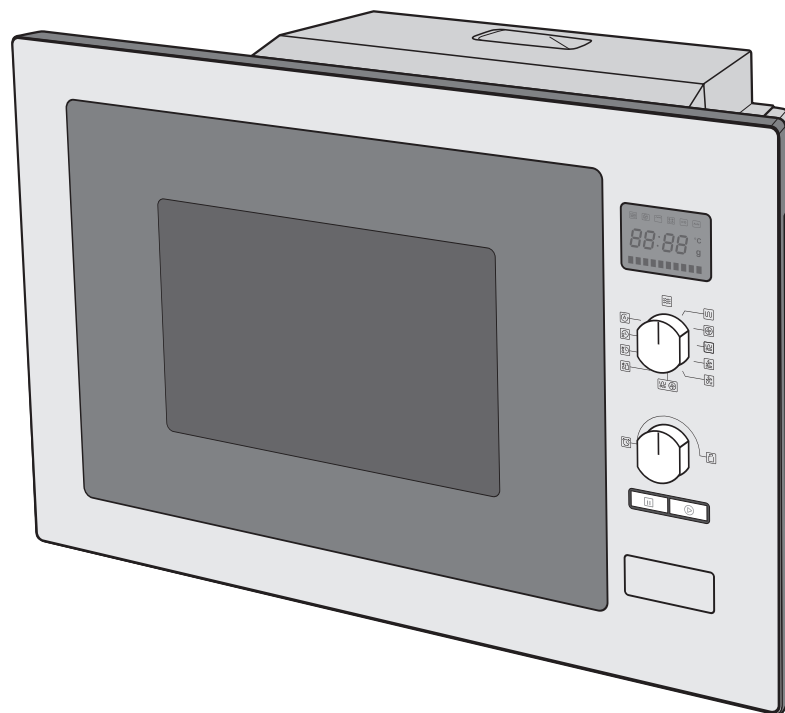


AC034B8S-S0EE



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Einbaumikrowelle

Anleitung/Version:
195364 DE 20250116
Bestell-Nr.: 368912
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Begriffs- und Symbolerklärung, Definitionen	DE-3	Pflege und Wartung	DE-25
Begriffserklärung	DE-3	Gerät überprüfen	DE-25
Symbolerklärung	DE-3	Reinigung	DE-25
Definitionen	DE-3	Lieferung	DE-27
Sicherheit	DE-4	Lieferumfang	DE-27
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-4	Lieferung kontrollieren	DE-27
Sicherheitshinweise	DE-4	Einbau	DE-28
Geräteteile und Bedienelemente	DE-12	Transportieren und Auspacken	DE-28
Inbetriebnahme nach Einbau, Einstellungen und Hinweise	DE-14	Gerät einbauen	DE-28
Drehteller einsetzen	DE-14	Fehlersuchtafel	DE-30
Grundreinigung	DE-14	Service	DE-32
Erstes Aufheizen	DE-14	Allgemeiner Service	DE-32
Uhrzeit einstellen	DE-14	Ersatzteile	DE-32
Stand-by-Betrieb	DE-15	Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung	DE-33
Garraumtür und -beleuchtung	DE-15	Abfallvermeidung	DE-33
Grundsätzliche Hinweise zur Bedienung	DE-15	Kostenlose Altgeräte-Rücknahme	DE-33
Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)	DE-15	Entsorgung	DE-33
Das geeignete Geschirr	DE-16	Verpackung	DE-34
Für Mikrowellenbetrieb	DE-16	Technische Daten	DE-35
Für Grill-, Umluft- und Kombibetrieb	DE-16		
Größe und Form	DE-16		
Informationen zu Mikrowellen	DE-17		
Was sind Mikrowellen?	DE-17		
Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?	DE-17		
Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?	DE-17		
Anwendungen	DE-17		
Tipps für die Praxis	DE-17		
Bedienung	DE-21		
Schnellstart	DE-21		
Gardauer verlängern	DE-21		
Mikrowellenleistung und Gardauer manuell einstellen	DE-21		
Grill-Betrieb	DE-21		
Umluft-Betrieb	DE-22		
Mikrowellen-Kombibetrieb	DE-22		
Auftauen nach Gewicht	DE-22		
Auftauen nach Zeit	DE-23		
Automatikprogramme	DE-23		
Kurzzeitwecker (Timer)	DE-24		



Informationen zum Einbauen und Anschließen finden Sie ab Seite DE-28.



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.

Begriffs- und Symbolerklärung, Definitionen

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 bzw. auf dem Gerät.



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.



Dieses Symbol warnt vor einer heißen Oberfläche

Definitionen

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

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

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

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Auftauen, Aufwärmen, Garen und Grillen von Nahrungsmitteln bestimmt. Es eignet sich nicht zum Beheizen eines Raums oder zum Trocknen von Gegenständen.

Das Gerät muss vor der Benutzung ordnungsgemäß in ein geeignetes Küchenmöbel eingebaut werden.

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).

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

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

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen.
- Kinder daran hindern, Kleinteile vom Gerät abzuziehen 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 heraus-schrauben/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

umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Leistung und Zeit genau nach Packungsangaben einstellen.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

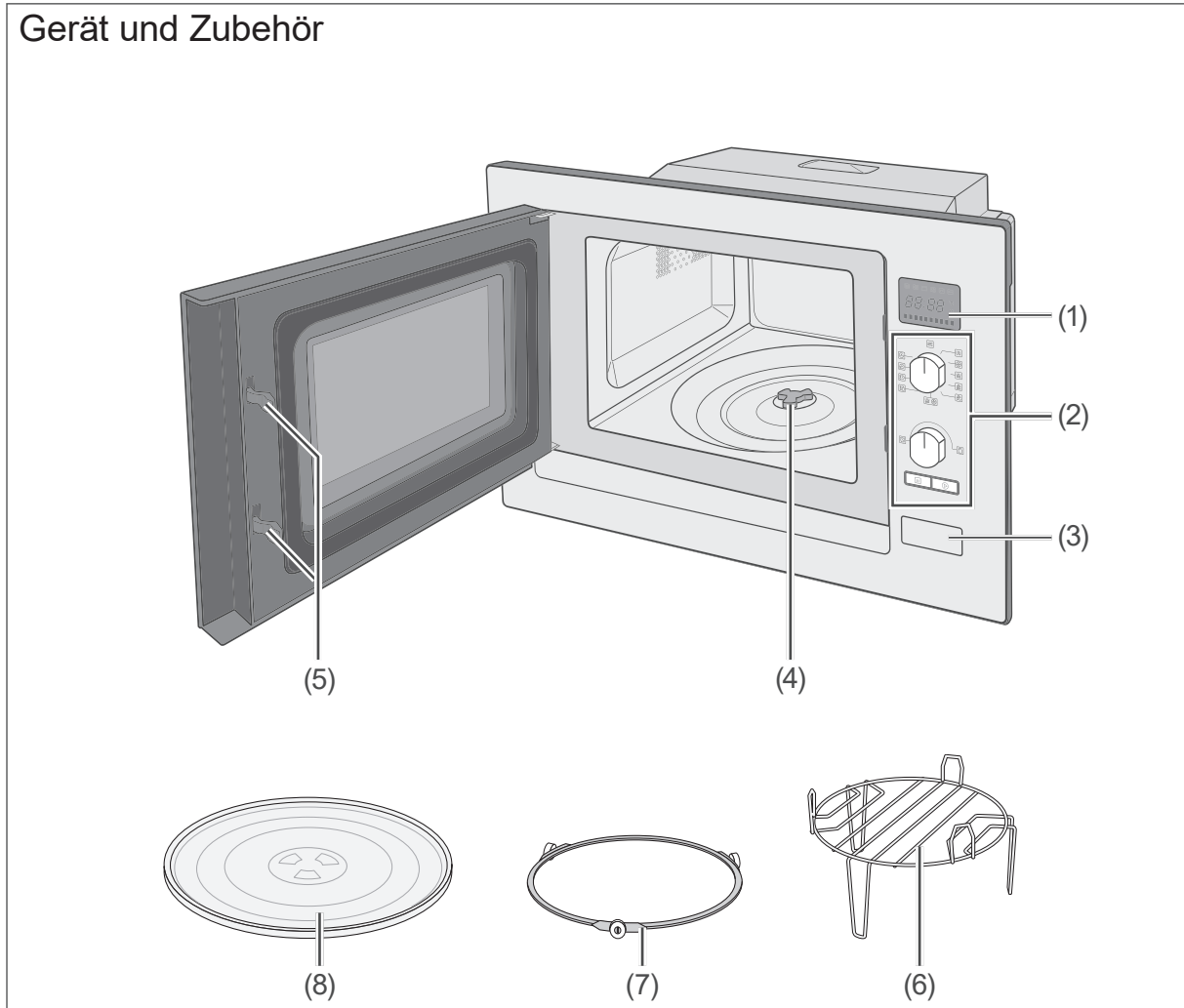
Eine unsachgemäße Handhabung des Geräts kann zu Sachschäden führen.

- 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.

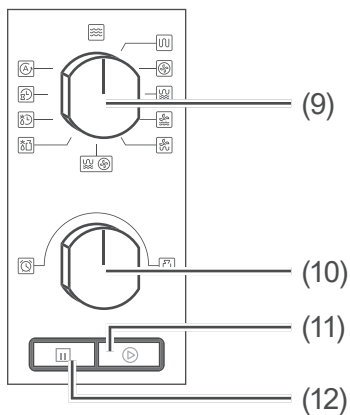
- Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Das Gerät darf nicht 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.

Geräteteile und Bedienelemente

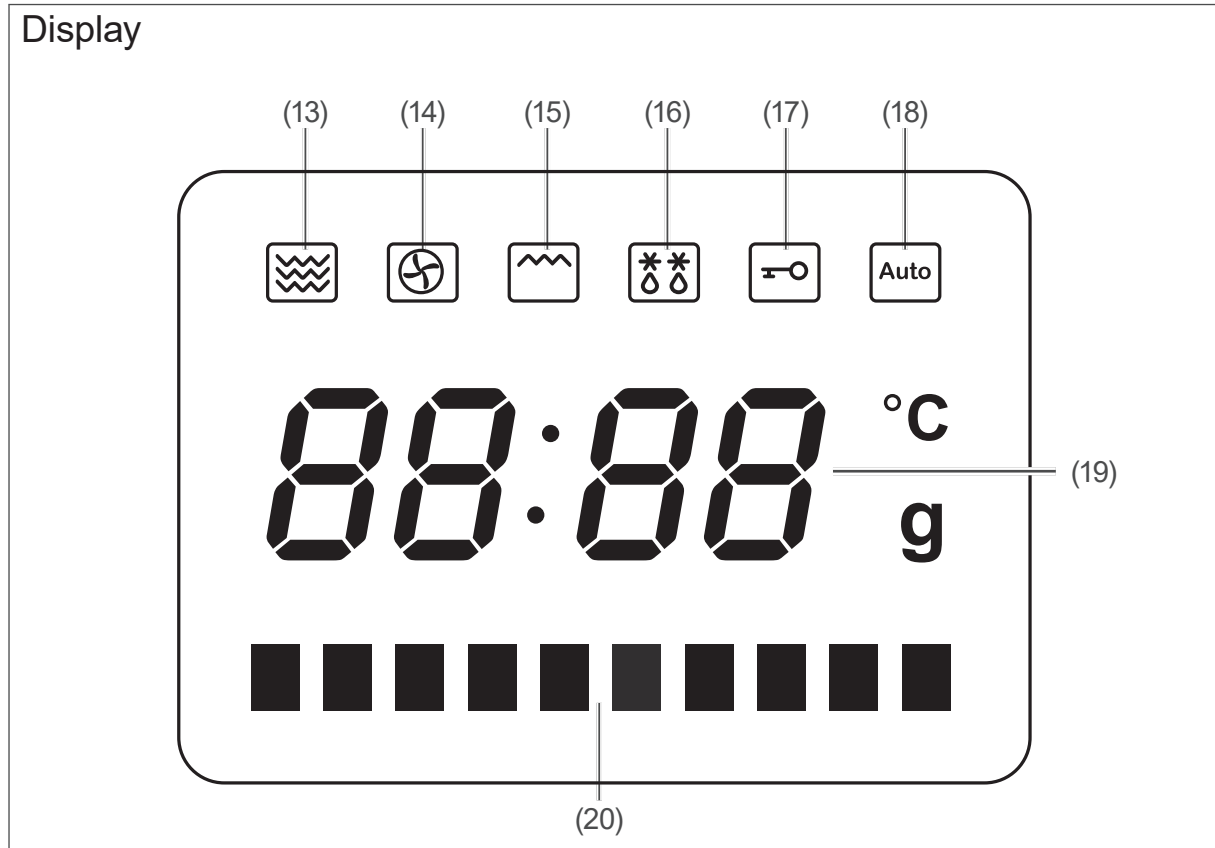


- | | |
|-----------------------|---------------------|
| (1) Display | (5) Türverriegelung |
| (2) Bedienfeld | (6) Grillrost |
| (3) Türöffnungstaste | (7) Rollring |
| (4) Drehtellerantrieb | (8) Drehteller |

Bedienfeld



- | |
|---|
| (9) Drehregler zum Einstellen von Programmen |
| (10) Drehregler zum Einstellen von Zeit und Gewicht |
| (11) Starttaste |
| (12) Pause-/Stopp-Taste |



- (13) Anzeige „Gerät arbeitet mit Mikrowelle“
 (14) Anzeige „Gerät arbeitet mit Umluft“
 (15) Anzeige „Gerät arbeitet mit Grill“
 (16) Anzeige „Gerät arbeitet im Auftaubetrieb“
 (17) Anzeige „Sicherheitsverriegelung (Kindersicherung) ist aktiv“

- (18) Anzeige „Gerät arbeitet mit Automatikprogramm“
 (19) Anzeige: „Uhrzeit, Gardauer, Gewicht oder Temperatur“
 (20) Anzeigebalken bei Umluft-Betrieb für Temperatur/Fortschritt

Betriebsarten-Anzeigen

Anzeige	Betriebsart
	Mikrowelle
	Grill
	Umluft
	Mikrowelle+Grill
	Mikrowelle+Umluft
	Grill+Umluft

Anzeige	Betriebsart
	Mikrowelle+Grill+Umluft
	Auftauen nach Gewicht
	Auftauen nach Zeit
	Kurzzeitwecker
	Automatikprogramme

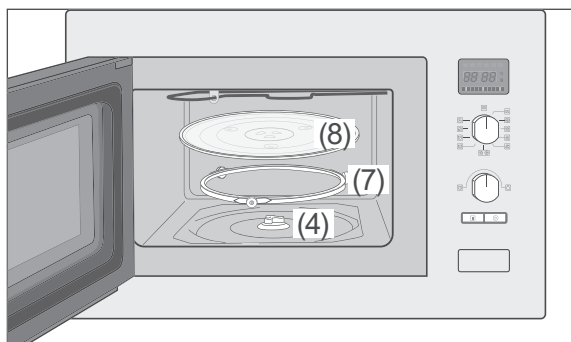
Inbetriebnahme nach Einbau, Einstellungen und Hinweise

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!
 Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Das Gerät nie ohne Drehteller und nie ohne Speisen betreiben.
- Kochgefäße immer auf den Drehteller stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

Drehteller einsetzen



1. Falls noch nicht geschehen, stecken Sie den Drehtellerantrieb (4) in die Bohrung in der Mitte des Garraumbodens. Drehen Sie den Drehtellerantrieb ggf. etwas, sodass er einrastet und sich nicht mehr drehen lässt.
2. Legen Sie den Rollring (7) mittig in die Vertiefung des Garraumbodens.
3. Legen Sie den Drehteller (8) mittig auf den Rollring. Drehen Sie den Drehteller ggf. etwas, sodass er auf dem Drehtellerantrieb einrastet.

Grundreinigung

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch (siehe „Pflege und Wartung“ auf Seite DE-25).

Erstes Aufheizen

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

Uhrzeit einstellen

1. Drehen Sie den Drehregler (9) auf die Position „Kurzzeitwecker“. Das Display zeigt .
2. Drücken Sie die Starttaste (11). Die beiden linken Ziffern blinken.
3. Stellen Sie mithilfe des Drehreglers (10) die Stunde ein.
4. Drücken Sie erneut die Starttaste. Die beiden rechten Ziffern blinken.
5. Stellen Sie mithilfe des Drehreglers (10) die Minute ein.
6. Drücken Sie ein weiteres Mal die Starttaste. Die Ziffern blinken nicht mehr. Die Uhrzeit ist damit eingestellt und wird im Stand-by-Betrieb im Display angezeigt.

- i** Wenn Sie den Einstellvorgang abbrechen möchten, drücken Sie die Pause-/Stopp-Taste (12).

Stand-by-Betrieb

Einige Einstellungen können Sie nur vornehmen/ändern, wenn sich das Gerät im Stand-by-Betrieb befindet, d. h. wenn die Uhrzeit im Display eingeblendet ist.

- Um das Gerät in den Stand-by-Betrieb zu schalten, drücken Sie zweimal die Pause-/Stopp-Taste (12).

Garraumtür und -beleuchtung

Wird die Garraumtür während des Betriebs geöffnet, wird der Garvorgang unterbrochen.

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

Grundsätzliche Hinweise zur Bedienung

Die Einstellung der Gardauer ist in folgenden Schrittweiten möglich:

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

- Der Drehregler (10) lässt sich in beide Richtungen drehen.
- Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönen fünf Signale, und das Gerät schaltet sich aus. Im Display erscheint die Anzeige `E n d`.

Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)

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

Sicherungsverriegelung aktivieren:

1. Drücken Sie zweimal die Pause-/Stopp-Taste (12), um das Gerät in den Stand-by-Betrieb zu schalten.
2. Halten Sie die Pause-/Stopp-Taste ca. 3 Sekunden lang gedrückt.
Im Display erscheint die Anzeige `☐`.
Die Sicherungsverriegelung ist aktiviert.

Sicherungsverriegelung deaktivieren:

- Halten Sie die Pause-/Stopp-Taste (12) erneut ca. 3 Sekunden lang gedrückt.
Die Anzeige `☐` erlischt.
Die Sicherungsverriegelung ist deaktiviert.

Das geeignete Geschirr

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

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

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

Für Mikrowellenbetrieb

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

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

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

1. Stellen Sie das leere Gefäß in den Garraum.
2. Drücken Sie ggf. die Pause-/Stopp-Taste (12), um die Uhrzeit einzublenden.
3. Drücken Sie die Starttaste (11).
Das Gerät startet bei voller Mikrowellenleistung für 30 Sekunden.
 - Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, öffnen Sie sofort die Garraumtür, um den Vorgang ab-zubrechen: Dieses Geschirr ist nicht geeignet!
 - Bleibt das Geschirr kalt oder wird nur handwarm, kann es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwendet werden.

Wenn Sie zum Abdecken des Kochgeschirrs Alufolie verwenden möchten, gehen Sie sparsam damit um und sorgen Sie dafür, dass immer ein Abstand von mindestens 3 cm zu den Garraumwänden und zur Garraumtür eingehalten wird.

Für Grill-, Umluft- und Kombibetrieb

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

Größe und Form

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

Informationen zu Mikrowellen

Was sind Mikrowellen?

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

Mikrowellen

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

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

- Ein Mikrowellen-Generator, das 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 Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellenleistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.
- Das Gerät schaltet sich aus
 - nach Ablauf der vorgewählten Zeit,
 - beim Öffnen der Garraumtür,
 - durch Drücken der Pause-/Stopp-Taste (12).

Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein. Sie erhitzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle (Speisen mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt). Diese Wärme durchdringt dann langsam die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
- Da die einzelnen Bestandteile der Speise ungleichmäßig erwärmt werden, ist Umrühren oder Wenden für das gleichmäßige Durchgaren wichtig.

- Der Garraum und die Luft darin werden nicht erwärmt. Das Speisengefäß erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum sogenannten „Siedeverzug“ kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig herausspritzen, 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“.

Anwendungen

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

Tipps für die Praxis

Die richtige Gardauer

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

- Speisen mit hohem Fett- oder Zuckeranteil (Krapfen, Pudding, Obstkuchen) garen schneller und erreichen höhere Temperaturen als andere Speisen. Halten Sie hierbei unbedingt die empfohlene Gardauer ein, da sonst die Speise anbrennt und das Gerät beschädigt werden kann.

- Speisen mit hohem Wasseranteil (Fisch, Gemüse, Soßen) garen schneller als „trockene“ Speisen.
- „Trockene“ Speisen (Reis, Getreideprodukte, getrocknete Bohnen) garen sehr langsam. Geben Sie hier bitte vor dem Garen etwas Wasser zu.

Die richtige Speisemenge

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

Faustformel: Die doppelte Menge braucht etwa die doppelte Zeit.

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

Anordnung der Speisen

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

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

- Erhitzen Sie Fleischsaft und Soße in einem separaten Gefäß. Befüllen Sie es nur zu $\frac{2}{3}$.

Anstechen und Anritzen

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

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

Umrühren und Wenden

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.

- Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Prüfen Sie die Temperatur der Speise unbedingt durch Probieren.

- Achten Sie bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten unbedingt darauf, dass sie vollständig durchgegart sind, damit Krankheitserreger (wie Salmonellen) vollständig abgetötet werden.
- Das Umrühren und Wenden der Speisen nach der halben Gardauer ist besonders wichtig, da die Speisen im Mikrowellengerät nicht gleichmäßig erhitzt werden.

! WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

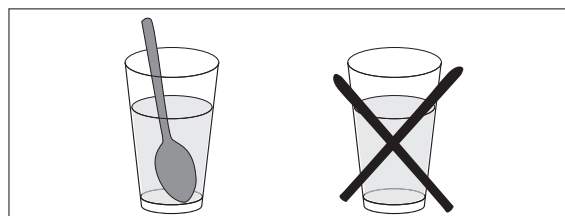
- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- Es ist gefährlich für 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.

! 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.

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

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

 VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

 VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zum Brand führen.

- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Garraumbür nicht öffnen! Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten/herausschrauben.
 - Für ausreichende Lüftung sorgen. Die Lüftungsöffnungen nicht verdecken, z. B. mit Topflappen.
-

Bedienung

Schnellstart




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

- Drücken Sie die Starttaste (11). Der Garvorgang beginnt mit voller Mikrowellenleistung und endet nach 30 Sekunden.

Gardauer verlängern





- Drücken Sie während des Betriebs (Mikrowellen-, Grill-, Umluft- oder Mikrowellen-Kombibetrieb) die Starttaste (11). Die Gardauer verlängert sich um 30 Sekunden.
- Drücken Sie während des Betriebs (Mikrowellen-, Grill-, Umluft- oder Kombibetrieb) die Starttaste mehrmals. Jedes weitere Drücken der Starttaste verlängert die Gardauer um jeweils 30 Sekunden.

Mikrowellenleistung und Gardauer manuell einstellen

1. Drehen Sie den Drehregler zum Einstellen von Programmen (9) auf die Position  „Mikrowelle“. Im Display erscheint die Anzeige  sowie P 1000.
2. Benutzen Sie den Drehregler zum Einstellen von Zeit und Gewicht (10), um die gewünschte Mikrowellenleistung einzustellen (s. nachfolgende Tabelle).
3. Drücken Sie die Starttaste (11).
4. Benutzen Sie den Drehregler zum Einstellen von Zeit und Gewicht, um die gewünschte Gardauer einzustellen.
5. Drücken Sie erneut die Starttaste. Das Gerät startet. Die Anzeige  blinkt, und die restliche Gardauer wird heruntergezählt.

Ein- stellung	Empfohlene Anwendung
P 1000 1000W (100 %)	Schnelles Garen oder Aufwärmen, z. B. von Suppen, Eintöpfen, Dosengerichten, heißen Getränken, Gemüse, Fisch usw.
P - 800 800 W (80 %)	Längeres Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten. Auch für empfindliche Gerichte wie Käsesoßen oder Rührkuchen. Mit dieser Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.
P - 500 500 W (50 %)	Zubereiten von kompakteren Speisen, die auf dem Herd eine lange Garzeit erfordern, z. B. Rindfleischgerichte.
P - 300 300 W (30 %)	Gefrorenes auftauen. Reis, Nudeln und Klöße garziehen oder gebackenen Eierpudding garen.
P - 100 100 W (10 %)	Sanftes Auftauen, z. B. von Sahnetorte oder Blätterteig.

Grill-Betrieb



1. Drehen Sie den Drehregler zum Einstellen von Programmen (9) auf die Position  „Grill“. Im Display erscheint die Anzeige  sowie .
2. Benutzen Sie den Drehregler zum Einstellen von Zeit und Gewicht (10), um die gewünschte Gardauer einzustellen. Sie können eine Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95:00 Minuten einstellen.
3. Drücken Sie die Starttaste (11). Das Gerät startet. Die Anzeige  blinkt, und die restliche Gardauer wird heruntergezählt.

Wenn die Hälfte der Gardauer um ist, ertönen zwei Signale.


4. Öffnen Sie nun die Garraumtür, und wenden Sie das Grillgut.
5. Schließen Sie die Garraumtür wieder.
6. Drücken Sie die Starttaste, um mit dem Grillen fortzufahren.

Umluft-Betrieb


Ohne Vorheizen

1. Drehen Sie den Drehregler zum Einstellen von Programmen (9) auf die Position  „Umluft“.
Im Display blinkt die Temperatur-Anzeige.
2. Benutzen Sie den Drehregler zum Einstellen von Zeit und Gewicht (10), um die gewünschte Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die Starttaste (11).
4. Benutzen Sie den Drehregler zum Einstellen von Zeit und Gewicht, um die gewünschte Gardauer einzustellen.
5. Sie können eine Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95:00 Minuten einstellen.
6. Drücken Sie die Starttaste
Das Gerät startet. Die Anzeige  blinkt, und die restliche Gardauer wird heruntergezählt.

Mit Vorheizen





1. Drehen Sie den Drehregler zum Einstellen von Programmen (9) auf die Position  „Umluft“.
Im Display blinkt die Temperatur-Anzeige.
2. Benutzen Sie den Drehregler zum Einstellen von Zeit und Gewicht (10), um die gewünschte Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die Starttaste (11).
4. Um das Vorheizen zu starten, drücken Sie erneut die Starttaste.
Wenn die Temperatur erreicht ist, ertönen 2 Signaltöne.
5. Platzieren Sie die Speise auf dem Drehteller und schließen Sie die Garraumtür.
6. Benutzen Sie den Drehregler zum Einstellen von Zeit und Gewicht, um die gewünschte Gardauer einzustellen.





Sie können eine Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95:00 Minuten einstellen.

7. Drücken Sie die Starttaste.
Das Gerät startet. Die Anzeige  blinkt, und die restliche Gardauer wird heruntergezählt.


Mikrowellen-Kombibetrieb

Vier Kombinationsmöglichkeiten stehen zur Verfügung:


Betrieb	Symbol	Mikrowelle	Grill	Umluft
[- 1		50 %	100 %	nein
[- 2		50 %	nein	50 %
[- 3		nein	100 %	100 %
[- 4		30 %	70 %	70 %

1. Drehen Sie den Drehregler zum Einstellen von Programmen (9) auf die entsprechende Position für den gewünschten Kombibetrieb , ,  oder .
Im Display erscheint die Anzeige der entsprechenden Betriebsart [- 1, [- 2, [- 3 oder [- 4.
2. Benutzen Sie den Drehregler zum Einstellen von Zeit und Gewicht (10), um die gewünschte Gardauer einzustellen.
Sie können eine Gardauer zwischen 5 Sekunden und 95:00 Minuten einstellen.
3. Drücken Sie die Starttaste (11).
Das Gerät startet. Die restliche Gardauer wird heruntergezählt.

Auftauen nach Gewicht


1. Drehen Sie den Drehregler zum Einstellen von Programmen (9) auf die Position  „Auftauen nach Gewicht“.
Im Display erscheint die Anzeige dEF 1.
2. Benutzen Sie den Drehregler zum Einstellen von Zeit und Gewicht (10), um das gewünschte Gewicht einzustellen.
Sie können ein Gewicht zwischen 100 und 2000 Gramm einstellen.
3. Drücken Sie die Starttaste (11).
Das Gerät startet. Die restliche Auftauzeit wird heruntergezählt.

Auftauen nach Zeit

1. Drehen Sie den Drehregler zum Einstellen von Programmen (9) auf die Position  „Auftauen nach Zeit“. Im Display erscheint die Anzeige $\Delta E F Z$.
2. Benutzen Sie den Drehregler zum Einstellen von Zeit und Gewicht (10), um die gewünschte Auftauzeit einzustellen. Sie können eine Auftauzeit zwischen 5 Sekunden und 95:00 Minuten einstellen.
3. Drücken Sie die Starttaste (11). Das Gerät startet. Die restliche Auftauzeit wird heruntergezählt.

Automatikprogramme

Das Gerät verfügt über 10 Automatikprogramme, die Ihnen für viele Anwendungen gleich die richtigen Einstellungen vorgeben. Orientieren Sie sich bei der Auswahl der Programme an der Tabelle rechts.

1. Ermitteln Sie das Gewicht bzw. das Volumen der Speise.
2. Stellen Sie die Speise in einem geeigneten Gefäß auf den Drehteller.
3. Drehen Sie den Drehregler zum Einstellen von Programmen (9) auf die Position  „Automatikbetrieb“. Im Display blinkt die Anzeige $R I$.
4. Benutzen Sie den Drehregler zum Einstellen von Zeit und Gewicht (10), um das gewünschte Automatikprogramm einzustellen. Sie können zwischen 10 unterschiedlichen Programmen wählen.
5. Drücken Sie die Starttaste (11). Im Display leuchtet das ausgewählte Programm.
6. Benutzen Sie den Drehregler zum Einstellen von Zeit und Gewicht, um das Gewicht bzw. das Volumen der Speise einzustellen.
7. Drücken Sie die Starttaste. Das Gerät startet. Die restliche Gardauer des Programms wird heruntergezählt.

Programm	Gewicht/ Menge	Dauer in Min.	Beheizung
R 1 Aufwärmen	150 g	1:20	Mikrowelle 100 %
	250 g	2:00	
	350 g	3:00	
	450 g	4:00	
	600 g	5:30	
R 2 Kartoffeln	1 (230 g)	4:50	Mikrowelle 100 %
	2 (460 g)	7:30	
	3 (690 g)	9:30	
R 3 Fleisch	150 g	2:40	Mikrowelle 100 %
	300 g	4:20	
	450 g	6:00	
	600 g	7:40	
R 4 Gemüse	150 g	2:30	Mikrowelle 100 %
	350 g	4:30	
	500 g	6:10	
R 5 Fisch	150 g	2:40	Mikrowelle 80 %
	250 g	3:50	
	350 g	5:00	
	450 g	6:10	
	650 g	8:30	
R 6 Nudeln	50 g ¹⁾	17:00	Mikrowelle 80 %
	100 g ²⁾	19:00	
	150 g ³⁾	21:00	
R 7 Suppe	200 ml	2:00	Mikrowelle 100 %
	400 ml	4:00	
	600 ml	6:00	
R 8 Kuchen	475 g	50:00 ⁴⁾	Umluft 160 °C
R 9 Pizza	200 g	10:30	C-4
	300 g	12:30	
	400 g	14:00	
R 10 Hähnchen	500 g	29:00	C-4
	750 g	34:00	
	1000 g	39:00	
	1200 g	44:00	


¹⁾ zuzüglich 450 ml kaltes Wasser


²⁾ zuzüglich 800 ml kaltes Wasser

³⁾ zuzüglich 1200 ml kaltes Wasser

⁴⁾ vorheizen auf 160 °C

Kurzzeitwecker (Timer)

 Wenn der Kurzzeitwecker läuft, sind alle anderen Funktionen des Geräts gesperrt. Der Kurzzeitwecker kann nur benutzt werden, wenn kein Garvorgang aktiv ist.

1. Drehen Sie den Drehregler (9) auf die Position  „Kurzzeitwecker“.
Im Display (1) erscheint die Anzeige 00:00.
2. Drehen Sie den Drehregler (10).
Im Display blinkt die Anzeige 00:00.
3. Drücken Sie die Starttaste (11).
Im Display leuchtet die Anzeige 00:00.
4. Drehen Sie den Drehregler (10), um die gewünschte Zeit einzustellen.
Das Display zeigt die gewählte Einstellung (0:05 bis 95:00).
5. Drücken Sie die Starttaste, um die Einstellung zu bestätigen und den Kurzzeitwecker zu starten.
Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen. Wenn die Zählung bei 0:00 angekommen ist, ertönen fünf Signaltöne. Im Display erscheint wieder die Uhrzeit.

Pflege und Wartung

Gerät überprüfen

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.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Garraumtür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Garraumtür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.

- Prüfen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit unbedingt regelmäßig, ob das Gerät intakt ist:
 - Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
 - Sind das Gehäuse und die Sichtscheibe unbeschädigt?
 - Ist der Drehteller unbeschädigt?
 - Sind die Türdichtflächen sauber?
 - Sind die Türscharniere leichtgängig?
 - Sind beide Haken der Türverriegelung unbeschädigt?
 - Schließt die Garraumtür richtig? Bei einer verzogenen Garraumtür kann Mikrowellenstrahlung nach außen dringen.
- Falls die Garraumbelichtung defekt sein sollte, darf sie nur durch eine autorisierte Fachkraft repariert werden.

Reinigung

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Kommt Wasser mit stromführenden Teilen in Kontakt, kann dies zu Stromschlag und/oder Kurzschluss führen.

- Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. die Sicherung ausschalten.
- Darauf achten, dass kein Reinigungswasser oder andere Flüssigkeiten in die Lüftungsschlitze und in die elektrischen Teile dringt.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen gelangen.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Nach dem Gebrauch können Teile des Geräts noch sehr heiß sein.

- Das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen lassen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

HINWEIS

Die Oberflächen und Türdichtungen werden durch ungeeignete Behandlung beschädigt.

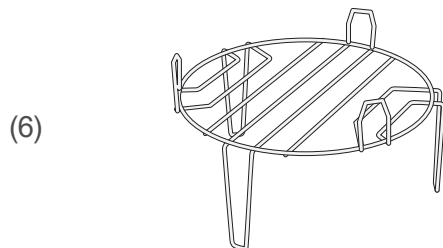
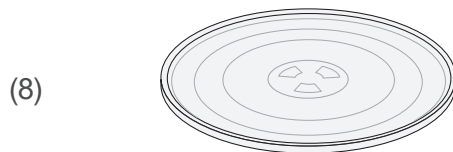
- Niemals scharfe, soda-, säure-, lösemittelhaltige oder schmirgelnde Reinigungsmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.

- Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
 - Nur weiche Tücher verwenden.
-

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

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

Lieferung



Lieferumfang

- 1× Mikrowellengerät
- 1× Drehteller (8)
- 1× Rollring (7)
- 1× Drehtellerantrieb (4)
- 1× Grillrost (6)
(nicht für Mikrowellenbetrieb geeignet)
- 1× Schraube (21) und Zierkappe (22) für den Einbau

- 1× Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

■ Zum Auspacken keine scharfen oder spitzen Gegenstände verwenden.

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und entfernen Sie alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, wenden Sie sich bitte an Ihr Versandhaus.

! WARNUNG

Stromschlaggefahr und Gefahr durch austretende Mikrowellenstrahlung!

■ Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

Einbau

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Das Gerät ist schwer und unhandlich.

- Beim Transport und beim Einbau die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.

Brandgefahr!

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

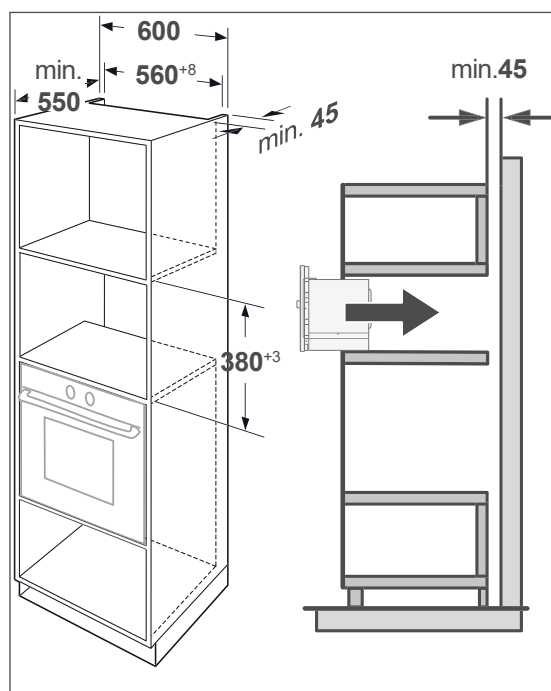
- Für ausreichende Lüftung sorgen. Die Lüftungsöffnungen nicht verdecken, z.B. mit Topflappen oder Kochbüchern!
- Beim Einbau des Geräts die angegebenen Maße für die Lüftung einhalten.
- **Niemals** die an der rechten Garraumwand befestigte Abdeckung entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches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

Transportieren und Auspacken

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

Gerät einbauen

- Bauen Sie das Gerät nur in einen Schrank mit offener Rückwand ein. Lassen Sie ggf. Ihre Einbaumöbel entsprechend nacharbeiten. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie einen Fachmann beauftragen.
- Bauen Sie das Gerät so ein, dass sich der Boden der Einbaunische mindestens 85 cm über dem Fußboden befindet.
- Bauen Sie das Gerät in eine Einbaunische ein, die der nachfolgenden Abbildung entspricht:



- Bauen Sie das Gerät so ein, dass Be- und Entlüftungsöffnungen nicht abgedeckt werden.
- Bauen Sie das Gerät nur in Einbaumöbel ein, deren Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sind. Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.
- Achten Sie darauf, dass in der Nische oder in unmittelbarer Nähe eine Schutzkontaktsteckdose installiert ist (siehe folgenden Abschnitt „Anschluss“).

- Stellen Sie das Gerät nicht direkt neben einen Kühl- oder Gefrierschrank. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es zu Radiogeräten, Fernsehern etc. mindestens 2 m Abstand hat, damit der Empfang nicht gestört wird.

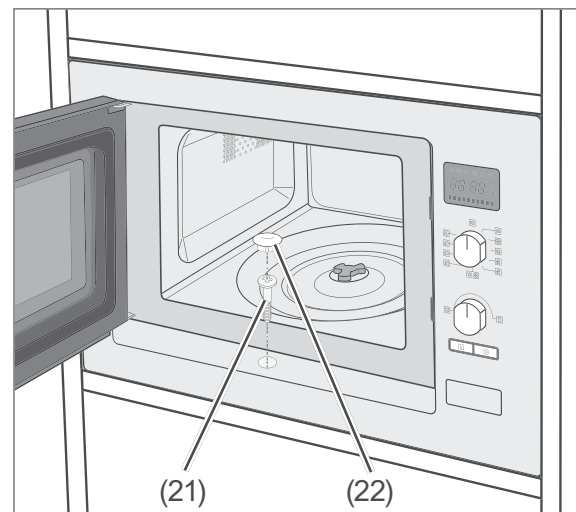
Anschluss

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

- Für den elektrischen Anschluss des Gerätes benötigen Sie eine fachgerecht installierte Schutzkontakt-Steckdose, die ausreichend abgesichert sein muss (siehe „Technische Daten“ auf Seite DE-35).
- Die Steckdose muss so installiert sein, dass der Stecker die Rückwand nicht berührt.
- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Geräts mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt (siehe Typenschild auf der Rückseite des Geräts).
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel einsetzen möchten, muss es mit einem Schutzleiter ausgestattet und für die Leistungsaufnahme des Geräts ausgelegt sein (mindestens 2500 Watt, 16 A).
- Nachdem Sie den Netzstecker in die Steckdose gesteckt haben, ertönt ein Signal und das Display zeigt blinkend $\square:\square\square$ an. Wie die Uhrzeit eingestellt wird, lesen Sie auf Seite DE-14.

Gerät einsetzen

1. Schieben Sie das Gerät in die Einbaunische.
2. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder geknickt wird.
3. Richten Sie das Gerät mittig aus.



4. Schrauben Sie das Gerät mit der mitgelieferten Schraube (21) am Boden der Einbaunische fest, und verschließen Sie die Bohrung anschließend mit der Zierkappe (22).

Fehlersuchtablelle

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Speise wird nicht warm genug.	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Die Speise noch eine kurze Zeit weiter in dem Gerät erwärmen.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Ein geeignetes Gefäß verwenden.
Garraumtür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Die Speise gibt Feuchtigkeit ab.	Kein Fehler. Wischen Sie die Feuchtigkeit nach dem Betrieb einfach ab.
Tasten reagieren nicht auf Druck.	Sicherungsverriegelung ist eingeschaltet.	Pause-/Stopp-Taste (12) 3 Sekunden lang gedrückt halten (siehe auch Kapitel „Sicherungsverriegelung“ auf Seite DE-15).
Lüfter läuft nach Ende der Garzeit nach.	Dies gehört zum Kühlsystem des Geräts und ist kein Fehler.	Keine Maßnahme erforderlich. Der Lüfter schaltet sich nach spätestens 3 Minuten selbstständig aus.

Service

Bitte beachten!

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

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden.

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Einbaumikrowelle	AC034B8S-S0EE	368912

Allgemeiner Service

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

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

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

Telefon: (057 32) 99 66 00

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

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

Kunden in Österreich

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

Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

Abfallvermeidung

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

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

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

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

Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

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

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

Marke	hanseatic
Typ/Bezeichnung	AC034B8S-S0EE
Bestell-Nr.	368912
Mikrowellenausgangsleistung	max. 1000 W
Nennfrequenz	2450 MHz
Mikrowellen-Leistungstufen	5
Grill-Leistungstufen	1× Grill
Umluft-Leistungstufen	10× Umluft
Einbaugerät	Ja
Absicherung	min. 16 A
Leistungsaufnahme Mikrowelle	max. 1550 W
Leistungsaufnahme Grill	1100 W
Leistungsaufnahme Umluft	max. 2500 W
Versorgungsspannung	230 V~ / 50 Hz
Garraum-Volumen	ca. 34 Liter
Drehteller-Durchmesser	ca. 315 mm
Garraummaße (Höhe × Breite × Tiefe) in cm	24,9 cm × 35,1 cm × 35,8 cm
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe) in cm	38,8 cm × 59,5 cm × 46,75 cm
Leergewicht	ca. 20,8 kg
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:

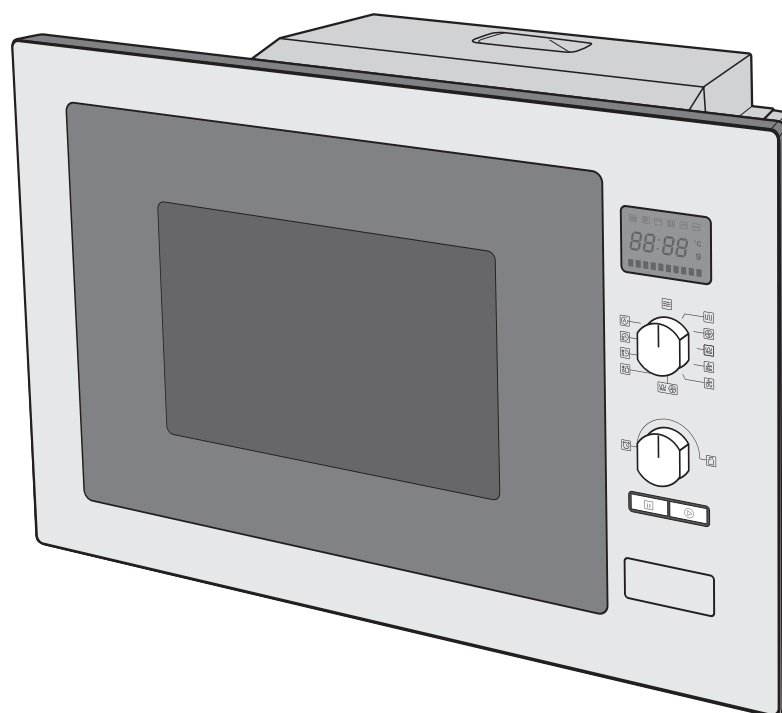
Gruppe 2, Klasse B.

- **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.

AC034B8S-S0EE



hanseatic



User manual

Built-in microwave

Manual/version:
195364 EN 20250116
Article no.: 368912
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents

Explanation of terms and symbols, definitions	EN-3	Care and maintenance	EN-24
Explanation of terms	EN-3	Inspecting the appliance	EN-24
Explanation of symbols	EN-3	Cleaning	EN-24
Definitions	EN-3	Delivery	EN-26
Safety	EN-4	Package contents	EN-26
Intended use	EN-4	Check the delivery	EN-26
Safety notices	EN-4	Installation	EN-27
Appliance parts and control elements	EN-11	Moving and unpacking	EN-27
First use after installation, settings and notes	EN-13	Installing the appliance	EN-27
Inserting the turntable	EN-13	Troubleshooting table	EN-29
Cleaning before use	EN-13	Service	EN-31
First-time use	EN-13	General customer service	EN-31
Setting the time	EN-13	Spare parts	EN-31
Standby mode	EN-14	Waste prevention, free return and disposal	EN-32
Cooking chamber door and lighting	EN-14	Waste prevention	EN-32
Basic instructions for operation	EN-14	Free return of old electrical appliances	EN-32
Safety lock (child safety lock)	EN-14	Disposal	EN-32
Suitable dishware	EN-15	Technical specifications	EN-34
For microwave mode	EN-15		
For grill, convection and combi mode	EN-15		
Size and shape	EN-15		
Information about microwaves	EN-16		
What are microwaves?	EN-16		
How does a microwave oven work?	EN-16		
What effect do microwaves have on foodstuffs?	EN-16		
Applications	EN-16		
Practical tips	EN-16		
Operation	EN-20		
QuickStart	EN-20		
Extending the cooking time	EN-20		
Setting microwave power and cooking time manually	EN-20		
Grill mode	EN-20		
Convection mode	EN-21		
Microwave-combi mode	EN-21		
Defrosting by weight	EN-21		
Defrosting by time	EN-22		
Automatic programmes	EN-22		
Timer	EN-23		



Information on how to install and connect the appliance can be found starting on page EN-27.



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

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

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

Explanation of terms and symbols, definitions

Explanation of terms

The following signal terms can be found in this user manual.

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

This signal term warns against possible damage to property.

Explanation of symbols

The following symbols can be found in this user manual and/or on the appliance.



This symbol refers to useful additional information.



This symbol warns of a hot surface.

Definitions

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

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

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

Safety

Intended use

The device is to be used for defrosting, heating up, cooking and grilling foodstuff. The device is not suitable for heating a room or for drying objects.

Prior to use, the appliance must be properly installed in a kitchen cabinet.

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

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

Safety notices

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

Risks to children and certain groups of individuals

WARNING

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

- Do not allow children to play with the packaging film.
- Prevent children from pulling small parts off the appliance or putting them in their mouths.

CAUTION

Danger of burns for children!
The door glass can become very hot during operation and cause burns.

- Keep children away from the door glass!

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

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

 CAUTION

Risk of injury!

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

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

Risks in handling household electrical appliances

 WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Do not operate or continue to use the appliance, if it
 - shows visible signs of damage, e.g. the power cord is defective,
 - starts smoking or there is a smell of burning,
 - makes unfamiliar noises.

In such cases, remove the mains plug from the socket or switch off/unscrew the fuse and contact a professional..

- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a socket with a protective conductor that has been installed properly. When connecting the appliance, make sure that the voltage is correct. More detailed information about this can be found on the type plate.
- To disconnect this appliance from the power supply, pull the mains plug out of the socket. The appliance must, therefore, be connected to an easily accessible socket so that it can be quickly disconnected from the power supply in the event of malfunction.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; consult a qualified professional if necessary.
- When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged. Do not kink the supply cord or lay it over sharp edges.
- Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- Keep the supply cord away from naked flames and hot surfaces.
- Always pull on the mains plug and not the mains cable.
- Never touch the mains plug with wet hands.
- Never immerse the mains cable or plug in water or any other liquids.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Independent or improper repairs made to the appliance may cause damage to property and personal injury; any liability and warranty claims will be forfeited. Never try to repair the appliance yourself.
- Inspections and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists.
- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs.
- In the event of a fault, as well as before extensive cleaning, pull out the mains plug or switch off/unscrew the fuse.
- Do not put any objects in or through the housing openings, and also ensure that children cannot insert any objects into them.
- Do not remove the covers from the interior light. Do not attempt to replace the interior light.
- Check the appliance regularly for damage.

WARNING

Fire hazard!

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

- Do not connect to a timer or a separate remote-controlled system for distance monitoring and control.
- Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may result in damage.

- If a trolley is used to move the appliance, the appliance must be lifted as shown on the packaging.
- Do not use the appliance door handle to lift the entire oven! The handle is not designed to carry the whole weight of the appliance.
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.

When cleaning, please note:

- Under no circumstances should sharp, coarse, sodium carbonate-based, acidic, solvent-based or abrasive cleaning agents be used. All-purpose cleaners with a neutral pH are recommended.
- The door seals can be damaged by unsuitable cleaning agents. Use care products only on the outer surfaces.
- Use only soft cloths.
- Ensure that water does not enter the ventilation slits or enter into the electrical components.
- The lighting in the appliance is exclusively for lighting the cooking chamber. It is not suitable for lighting a room.

Risks when handling heat-generating appliances

CAUTION

Risk of burns!

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

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

Fire hazard!

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

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

of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition, or fire.

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

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

- Never place loose baking paper on the accessories. Always secure baking paper with a piece of dishware or a baking dish.

- Only line the required area with baking paper. Baking paper must not protrude over the accessory edges.

General risks when cooking food

CAUTION

Health hazard!

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

- Clean the appliance regularly and remove any traces of food leftovers immediately.
- Particularly with poultry and dishes containing fresh egg, and when warming up meals, ensure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (e.g. salmonella).

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

- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- Cut larger-sized fries and then bake at maximum of 180 °C.

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

- Do not defrost meat and fish in the appliance.

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

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

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

Risks in microwave and microwave-combi mode

WARNING

Microwave hazard!

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

- Never remove the cover inside the cooking chamber!

Microwaves can be emitted if the cooking chamber door is insufficiently sealed when closed. Under such circumstances, the appliance may not be used.

- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that

involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.

Danger of explosion!

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

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

tomatoes, sausages, aubergines or similar food with a closed skin before cooking to prevent bursting.

CAUTION

Risk of scalding!

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

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

Risk of burns!

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

- Do not touch the parts of the housing!

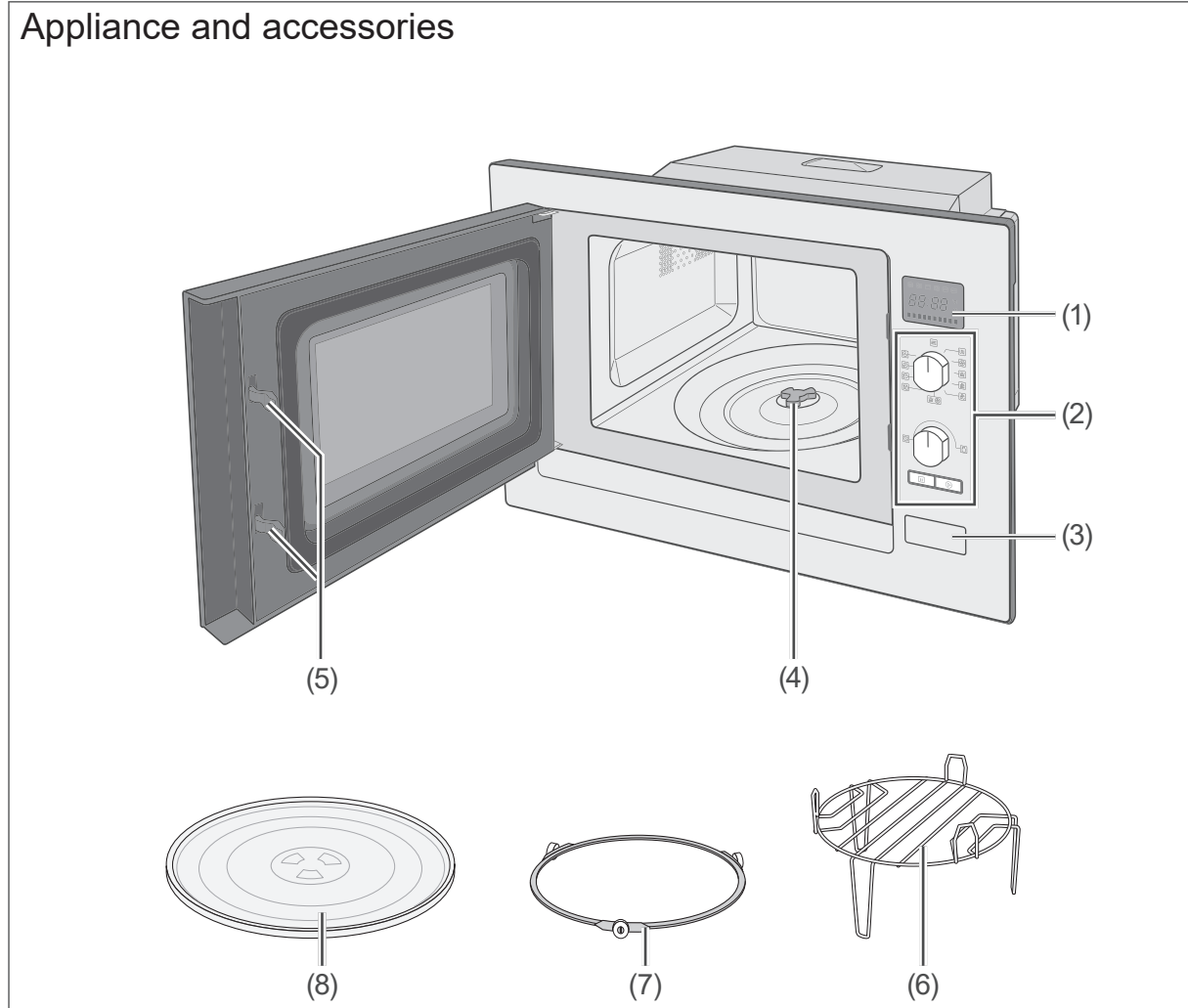
- Food is sometimes heated unevenly. The containers should not get as hot as the food inside. Please therefore ensure to check the temperature of any food thoroughly and carefully, especially for children.
- Before heating up baby food, please remove the screw cap and suction teat from the feed bottle.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

NOTICE

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

- The appliance must never be operated without the turntable and roller ring and never without food in it.
- Always place cooking containers on the turntable. This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.
- Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.
- Do not exceed a weight of 4 kg on the turntable. Risk of breakage!
- Do not place the hot turntable on a cold surface such as, for example, a work surface made of granite or tile. Otherwise, the turntable could shatter. Always place it on top of a suitable mat.
- Only heat plastic containers from the freezer for as long as is needed until the food can be decanted into another container.
- Do not use any damaged containers! They could break and the leaked contents could damage the inside of the microwave.
- If accessories such as the turntable are not completely inside the cooking chamber, the viewing panel may become scratched when closing the cooking chamber door. For this reason, always push accessories all the way into the cooking chamber.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The light in the appliance is solely intended for illuminating the cooking space. It is not suitable for lighting a room.

Appliance parts and control elements



(1) Display

(2) Control panel

(3) Button to open door

(4) Turntable drive

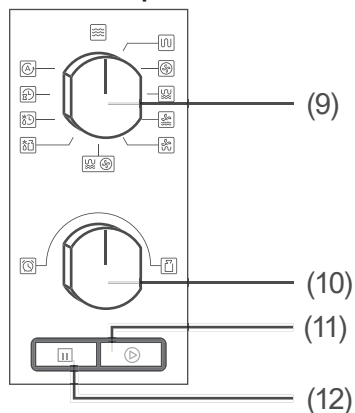
(5) Door-locking mechanism

(6) Oven rack

(7) Roller ring

(8) Turntable

Control panel

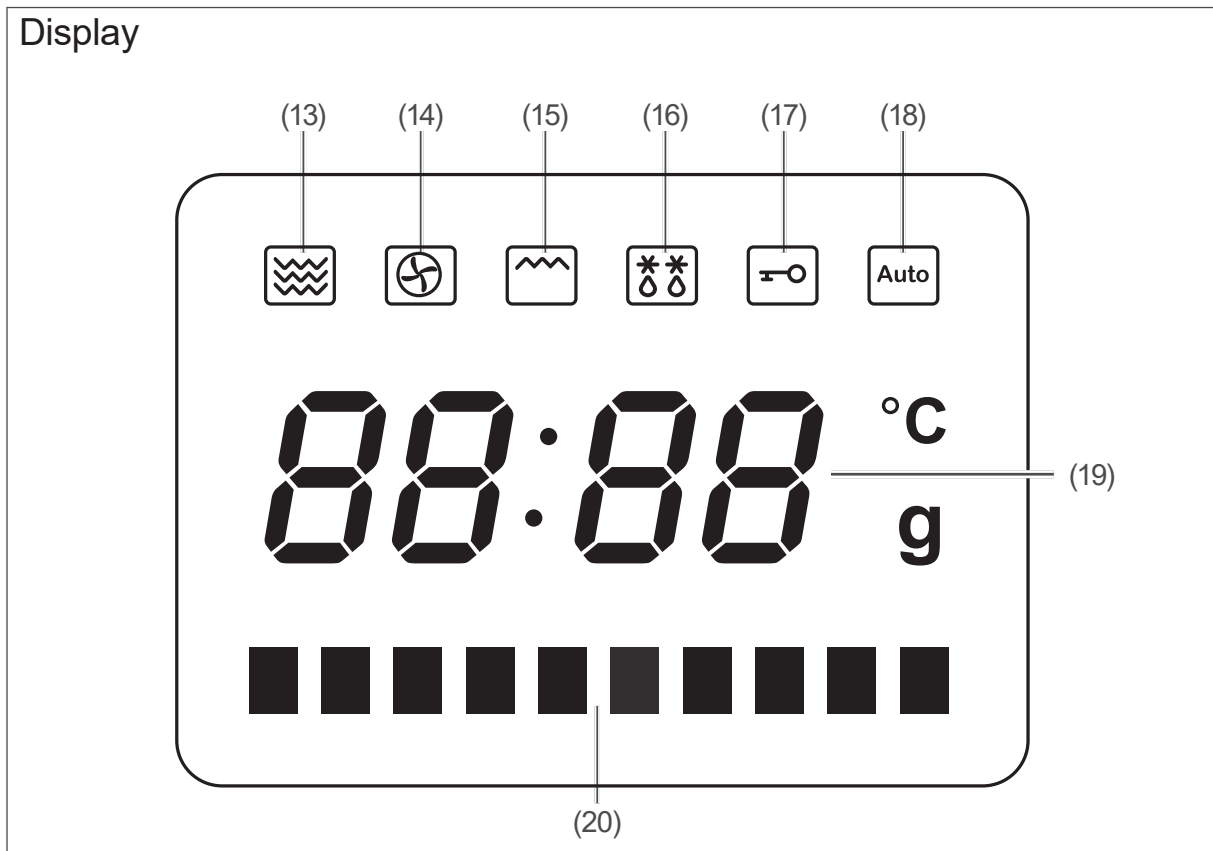


(9) Control dial for setting programmes

(10) Control dial for setting time and weight

(11) "Start" button

(12) "Pause/Stop" button



- (13) "Appliance is operating in microwave mode" indicator
- (14) "Appliance is operating in convection mode" indicator
- (15) "Appliance is operating in grill mode" indicator
- (16) "Appliance is operating in defrost mode" indicator

- (17) "Safety lock (child lock) is active" indicator
- (18) "Appliance is operating on an automatic programme" indicator
- (19) Indicator: "clock time, cooking time, weight or temperature"
- (20) Indicator bar for temperature/progress in convection mode

Operating mode indicators

Indicator	Type of operation
	Microwave
	Grill
	Convection
	Microwave+grill
	Microwave+convection
	Grill+convection

Indicator	Type of operation
	Microwave+grill+convection
	Defrosting by weight
	Defrosting by time
	Timer
	Automatic programmes

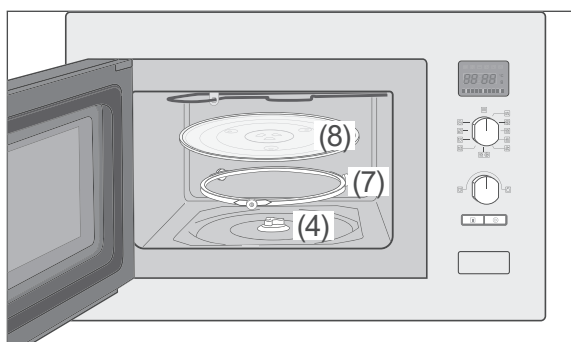
First use after installation, settings and notes

! NOTICE

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

- The appliance must never be operated without the turntable or food.
- Always place cooking containers on the turntable. This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.

Inserting the turntable



1. If you have not already done so, position the turntable drive (4) in the hole in the middle of the cooking chamber floor. Turn the turntable drive slightly so that it slots into place and can no longer be turned.
2. Position the roller ring (7) centrally into the recess in the cooking chamber floor.
3. Place the turntable (8) centrally on the roller ring. Turn the turntable slightly as needed so that it slots into the turntable drive.


Cleaning before use

- Please clean the appliance before its first use (see “Care and maintenance” on page EN-24).

First-time use

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

Setting the time

1. Turn the control dial (9) to the “Timer” position .

The display will show $\square\square\square\square$.
2. Press the “Start” button (11).

Both numbers on the left will flash.
3. Set the hours using the control dial (10).
4. Press the “Start” button again.

Both numbers on the right will flash.
5. Set the minutes using the control dial (10).
6. Press the “Start” button one more time.

The digits no longer flash.

The time is set and is shown on the display in standby mode.

- i** If you want to abort the setting procedure, press the “Pause/Stop” button (12).

Standby mode

Some settings can only be made/changed when the unit is in standby mode, i.e. when the time is shown on the display.

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

Cooking chamber door and lighting

If the cooking chamber door is opened during operation, the cooking process will be interrupted.

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

Basic instructions for operation

Cooking time can be set in the following increments:


Cooking duration	Steps
0 to 1 minute	5 seconds
1 to 5 minutes	10 seconds
5 to 10 minutes	30 seconds
10 to 30 minutes	1 minute
30 to 95 minutes	5 minutes

- The control dial (10) can be turned in either direction.
- After the set cooking time has elapsed, five beeps will sound and the appliance will switch itself off. The **END** indicator will appear on the display.


Safety lock (child safety lock)

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

Activating the safety lock:

1. Press the “Pause/Stop” button (12) twice to switch the appliance to standby mode.
2. Press and hold the “Pause/Stop” button for approximately 3 seconds.
The indicator  will appear on the display
The safety lock is now activated.

Deactivating the safety lock:

- Press and hold the “Pause/Stop” button (12) again for approximately 3 seconds.
The indicator  will go out.
The safety lock is now deactivated.

Suitable dishware

! NOTICE

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

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

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

For microwave mode

Use only microwave-safe dishware. This includes:

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

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

1. Put the empty container in the cooking chamber.
2. Press the "Pause/Stop" button (12) to show the clock.
3. Press the "Start" button (11).

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

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

If you wish to use aluminium foil to cover the cooking utensils, use it sparingly and ensure that there is always a distance of at least 3 cm from the cooking chamber walls and the cooking chamber door.

For grill, convection and combi mode

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

Size and shape

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

Information about microwaves

What are microwaves?

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

Microwaves

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

How does a microwave oven work?

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

What effect do microwaves have on foodstuffs?

- The microwaves penetrate foodstuffs to a depth of approximately 3 cm. The water, fat and sugar molecules are heated up (dishes with a high water content are heated up most quickly). This heat then slowly penetrates the entire dish and leads to the dish being defrosted, heated and cooked.

- Due to the fact that the individual elements of the dish are heated unevenly, it is important to stir or turn the dish over to ensure that it is cooked through evenly.
- The cooking compartment and the air in this compartment are not heated. The food container is primarily heated by the hot food itself.
- When heating liquids, a so-called "boiling delay" can occur. The liquid then reaches boiling temperature without any outward visible sign of boiling. Even a small vibration may cause the liquid to suddenly spray out, for example when removing it from the microwave oven.
- Every dish requires a certain amount of energy for cooking or defrosting – a good rule of thumb is "high power, short time" or "low power, long time".

Applications

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

Practical tips

The correct cooking temperature

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

- Dishes with a high fat or sugar content (doughnuts, puddings, fruitcakes) cook through more quickly and reach higher temperatures faster than other dishes. Please ensure to comply with the recom-

mended cooking times, as the dishes may otherwise burn and the appliance can become damaged.

- Dishes that have a high water content (fish, vegetables, sauces) cook faster than “dry” dishes.
- “Dry” dishes (rice, grain products, dried beans) cook very slowly. Please add a little water here before cooking.

The correct quantity of food

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

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

- Small food items cook more quickly than large food items. And food items of equal size cook through more evenly than food items of different sizes. Whenever possible, portion the foodstuff into equal amounts. Be sure to consider this when freezing food down.
- When defrosting, size and form play a key role. Small, flat food portions defrost faster and more evenly than larger, thicker food portions. Separate the defrosting parts during the defrosting process, as this allows the food to defrost more quickly.

Order of dishes

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

- Arrange dishes containing several identical elements (potatoes, meatballs, hamburgers) in a circle within the container, and leave the middle section free.
- When working with food of different sizes, place the smaller or thinner pieces in the middle, as they are cooked less intensively there.
- When cooking unevenly shaped food (e.g. fish) place the thinner or flatter end towards the middle.
- Place thin slices of meat on top of one another or in a criss-cross fashion.

- Place the thicker slices and pieces of meat (roast, sausages etc.) close together.
- Please heat any meat juice or sauces in a separate container. Only fill it to $\frac{2}{3}$.

Piercing and scoring

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

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

Stirring and turning

WARNING

Risk of burns!

Food is sometimes heated up unevenly in the microwave. The containers should not get as hot as the food inside.

- Please therefore ensure to check the temperature of any food thoroughly and carefully, especially for children.
- The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken, and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- Baby food in particular must be stirred carefully to avoid burns. Always check the temperature of the food by tasting it.
- Please ensure, with poultry, dishes containing raw egg and when heating up meals, that the food is thoroughly cooked

in order to completely destroy pathogens such as salmonella.

- Stirring and turning the food halfway through the cooking time is particularly important due to the fact that food is not heated evenly when cooked in the microwave.

WARNING

Microwave hazard!

Microwaves can be emitted if the cooking chamber door is insufficiently sealed when closed. Under such circumstances, the appliance may not be used.

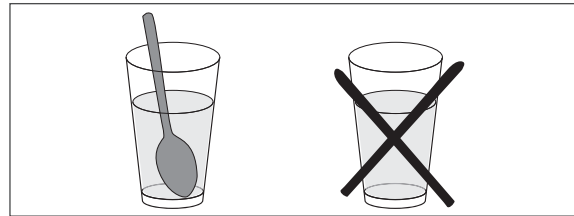
- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.
- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry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

CAUTION

Risk of scalding!

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

- To avoid a boiling delay, place a plastic or glass spoon in the container. The spoon must always maintain a minimum distance of 2 cm from the inner walls.



- Do not use tall, thin containers with a narrow top section.
- Please ensure you stir the food before eating and after half the cooking time has elapsed.
- Please wait a short moment after heating up; carefully tip the dish and stir before removing the container from the cooking chamber.

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

- Avoid contact with the hot steam that escapes when opening the door.

CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not touch the parts of the housing!

**CAUTION**

Fire hazard!

Any improper use of the appliance can lead to fire.

- In case of a fire or smoke in the cooking chamber: Do not open the cooking chamber door! Switch off the appliance, unplug at the mains or turn off/remove the fuse.
 - Ensure sufficient ventilation. Do not cover the ventilation openings, e.g. with oven mitts.
-

Operation

QuickStart




This function allows you to start cooking immediately, without having to make any further adjustments. With QuickStart, cooking takes place at full microwave power.

- Press the “Start” button (11).
The cooking process starts at full microwave power and ends after 30 seconds.

Extending the cooking time




- Press the “Start” button (11) during operation (microwave, grill, convection or microwave combi mode).
The cooking time will be extended by 30 seconds.
- Press the “Start” button several times during operation (microwave, grill, convection or combi mode).
Each additional press of the “Start” button extends the cooking time by 30 seconds.

Setting microwave power and cooking time manually


1. Turn the control dial for setting programmes (9) to the “Microwave” position .
The indicator  and P 1000 will appear on the display.
2. Use the control dial for setting time and weight (10) to set the desired microwave power (see table below).
3. Press the “Start” button (11).
4. Use the control dial for setting time and weight to set the desired cooking time.
5. Press the “Start” button again.
The appliance will start. The indicator  will flash and the remaining cooking time will be counted down.

Setting	Recommended use
P 1000 1000 W (100%)	Fast cooking or warming, e.g. for soups, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish etc.
P - 800 800 W (80 %)	Cooking denser dishes for longer periods, such as roasts, meatloaf or plate dishes. Including for delicate dishes such as cheese sauces or pound cake. When using this setting, sauces do not boil over and dishes cook evenly, without the edges turning hard or the dish overflowing.
P - 500 500 W (50 %)	Preparing denser foods that require a long cooking time on the stove, e.g. beef dishes.
P - 300 300 W (30 %)	Defrosting from frozen. Cook rice, pasta and dumplings, or heat baked egg custard.
P - 100 100 W (10 %)	Gentle defrosting, e.g. of gateau or puff pastry.

Grill mode



1. Turn the control dial for setting programmes (9) to the “Grill” position .
The indicator  and G will appear on the display.
2. Use the control dial for setting time and weight (10) to set the desired cooking time.
You can set a cooking time between 5 seconds and 95:00 minutes.
3. Press the “Start” button (11).
The appliance will start. The indicator  will flash and the remaining cooking time will be counted down.
Once half of the cooking time has elapsed, two beeps will sound.
4. Open the cooking chamber door and rotate the food.

- Close the cooking chamber door again.
- Press the “Start” button to continue grilling.


The appliance will start. The indicator  will flash and the remaining cooking time will be counted down.

Convection mode

No pre-heating





- Turn the control dial for setting programmes (9) to the “Convection” position .
The temperature indicator will flash on the display.
- Use the control dial for setting time and weight (10) to set the desired temperature.
- Press the “Start” button (11).
- Use the control dial for setting time and weight to set the desired cooking time.
- You can set a cooking time between 5 seconds and 95:00 minutes.
- Press the “Start” button
The appliance will start. The indicator  will flash and the remaining cooking time will be counted down.





With pre-heating

- Turn the control dial for setting programmes (9) to the “Convection” position .
The temperature indicator will flash on the display.
- Use the control dial for setting time and weight (10) to set the desired temperature.
- Press the “Start” button (11).
- To start preheating, press the “Start” button again.
Once the temperature has been reached, two beeps will sound.
- Place the dish on the turntable and close the cooking chamber door.
- Use the control dial for setting time and weight to set the desired cooking time.
You can set a cooking time between 5 seconds and 95:00 minutes.
- Press the “Start” button.


Microwave-combi mode

Four combination options are available:


Operation	Symbol	Microwave	Grill	Convection
[- 1		50 %	100 %	no
[- 2		50 %	no	50 %
[- 3		no	100 %	100 %
[- 4		30 %	70 %	70 %

- Turn the control dial for setting programmes (9) to the corresponding position for the desired combi mode , ,  or .
The indicator for the corresponding operating mode [- 1, [- 2, [- 3 or [- 4 will appear on the display.
- Use the control dial for setting time and weight (10) to set the desired cooking time.
You can set a cooking time between 5 seconds and 95:00 minutes.
- Press the “Start” button (11).
The appliance will start. The remaining cooking time will be counted down.

Defrosting by weight


- Turn the control dial for setting programmes (9) to the “Defrosting by weight” position .
dEF I will appear on the display.
- Use the control dial for setting time and weight (10) to set the desired weight.
You can set a weight between 100 and 2000 grammes.
- Press the “Start” button (11).
The appliance will start. The remaining defrosting time will be counted down.

Defrosting by time

- Turn the control dial for setting programmes (9) to the “Defrosting by time” position .
DEF2 will appear on the display.
- Use the control dial for setting time and weight (10) to set the desired defrosting time.
You can set a defrosting time between 5 seconds and 95:00 minutes.
- Press the “Start” button (11).
The appliance will start. The remaining defrosting time will be counted down.

Automatic programmes

The appliance has 10 automatic programmes which give you the right settings for many applications. Please refer to the table on the right when selecting the programmes.

- Determine the weight or volume of the food.
- Put the food in a suitable container and place the container on the turntable.
- Turn the control dial for setting programmes (9) to the “Auto mode” position .
R 1 will flash on the display.
- Use the control dial for setting time and weight (10) to set the desired automatic programme.
You can choose between 10 different programmes.
- Press the “Start” button (11).
The selected programme will light up on the display.
- Use the control dial for setting time and weight to set the weight and/or volume of the food.
- Press the “Start” button.
The appliance will start. The remaining cooking time of the programme will be counted down.

Pro-gramme	Weight/ Quantity	Dur-ation in min.	Heating
R 1 Reheating	150 g	01:20	Microwave 100%
	250 g	02:00	
	350 g	03:00	
	450 g	04:00	
	600 g	05:30	
R 2 Potatoes	1 (230 g)	04:50	Microwave 100%
	2 (460 g)	07:30	
	3 (690 g)	09:30	
R 3 Meat	150 g	02:40	Microwave 100%
	300 g	04:20	
	450 g	06:00	
	600 g	07:40	
R 4 Vegetables	150 g	02:30	Microwave 100%
	350 g	04:30	
	500 g	06:10	
R 5 Fish	150 g	02:40	Microwave 80 %
	250 g	03:50	
	350 g	05:00	
	450 g	06:10	
	650 g	08:30	
R 6 Pasta	50 g ¹⁾	17:00	Microwave 80 %
	100 g ²⁾	19:00	
	150 g ³⁾	21:00	
R 7 soup	200 ml	02:00	Microwave 100%
	400 ml	04:00	
	600 ml	06:00	
R 8 Cake	475 g	50:00 ⁴⁾	Convection 160 °C
R 9 Pizza	200 g	10:30	C-4
	300 g	12:30	
	400 g	14:00	
R 10 Chicken	500 g	29:00	C-4
	750 g	34:00	
	1000 g	39:00	
	1200 g	44:00	


1) plus 450 ml cold water


2) plus 800 ml cold water

3) plus 1200 ml cold water

4) pre-heating to 160 °C

Timer

 When the countdown timer is running, all other appliance functions are disabled. The timer can only be used when no cooking process is running.

1. Turn the control dial (9) to the “Timer” position .
00:00 will appear on the display (1).
2. Turn the control dial (10).
00:00 will flash on the display.
3. Press the Start button (11).
00:00 will be shown on the display.
4. Turn the control dial (10) to set the desired time.
The display will show the selected time (0:05 to 95:00).
5. Press the Start button to confirm the setting and start the timer.
The time indicator will begin counting down.
You will hear five beeps when the timer finishes counting down to 0:00. The display will again show the time.

Care and maintenance

Inspecting the appliance

WARNING

Microwave hazard!

Microwaves can be emitted if the cooking chamber door is insufficiently sealed when closed. Under such circumstances, the appliance may not be used.

- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.
- Do not use the appliance if the cooking compartment door is broken or damaged, or if the door lock, its hinges or the door seals show any signs of damage, or if the cooking compartment door cannot be closed tightly for any other reason. Any such repairs may be undertaken only by a qualified professional.

- For your own safety, check regularly that the appliance is intact:
 - Are the mains cable and plug undamaged?
 - Are the unit housing and the viewing screen undamaged?
 - Is the turntable undamaged?
 - Are the door seal faces clean?
 - Can the door hinges move freely?
 - Are both hooks on the door lock undamaged?
 - Does the door close properly? If the cooking chamber door is defective, microwaves can be emitted from the appliance.
- If the cooking chamber lighting is defective, it may only be repaired by a qualified professional.

Cleaning

WARNING

Risk of electric shock!

If water comes into contact with current-carrying parts, this can lead to electric shock and/or a short-circuit.

- Before cleaning, disconnect the mains plug from the socket or switch off the fuse.
- Ensure that no cleaning water or other liquids can penetrate the ventilation slits or the electrical components.
- Do not use a steam or high-pressure cleaner. Steam could reach live components through cracks.

CAUTION

Risk of burns!

Parts of the device can become very hot after use.

- Please allow the device to cool completely before cleaning.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.

NOTICE

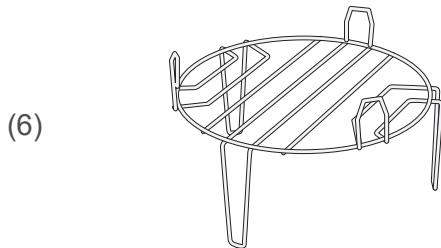
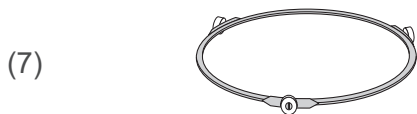
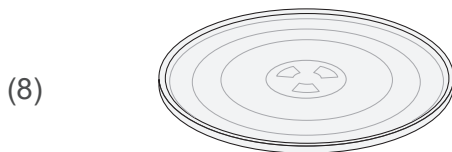
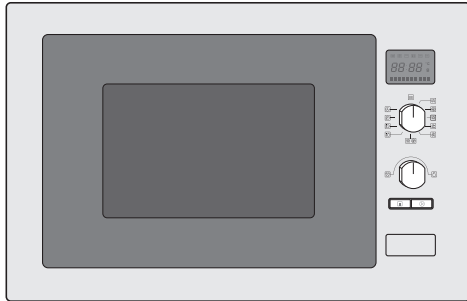
The surfaces and door seals can get damaged by improper handling.

- Never use harsh, soda, acid, solvent or abrasive cleaners. All-purpose cleaners with a neutral pH are recommended.
 - Use care products only on the outer surfaces.
 - Only use soft cloths.
-

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

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

Delivery



Package contents

- 1× Microwave oven
- 1× Turntable (8)
- 1× Roller ring (7)
- 1× Turntable drive (4)
- 1× Oven rack (6)
(not suitable for microwave function)
- 1× Screw (21) and decorative cap (22)
for installation

- 1× User manual

Check the delivery

! NOTICE

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

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

1. Carefully unpack the appliance and re-
move all packaging items, plastic profiles,
adhesive strips and foam padding from in-
side, outside and from the back plate of
the appliance.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was dam-
aged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appli-
ance has been damaged during transit,
please contact your retailer.

! WARNING

Risk of electric shock and hazard due to
microwave radiation!

- Never use a damaged appliance.

Installation

⚠ CAUTION

Risk of injury!

The appliance is heavy and bulky.

- Get another person to help with moving and installation.

Fire hazard!

Improper handling of the microwave may result in damage or cause a fire. Heat trapped inside the appliance may shorten its service life.

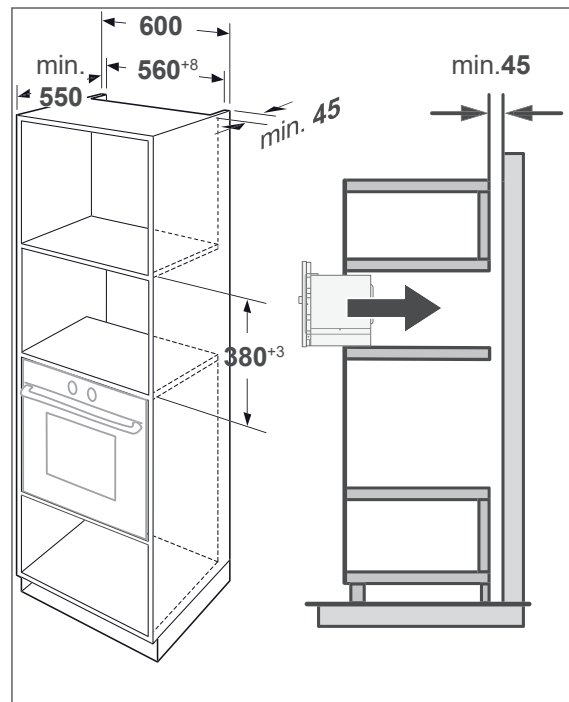
- Ensure sufficient ventilation. Do not cover the vents, for example with oven mitts or cookery books!
- When installing the appliance, follow the dimension specifications for ventilation.
- **Never** remove the cover that is fastened to the right-hand cooking chamber wall! It is designed to protect the magnetron, which emits microwaves.

Moving and unpacking

- Move the appliance using a trolley or with the help of a second person.
- Carefully unpack the device and remove all packaging items, plastic profiles, adhesive strips and foam padding from inside, outside and from the back plate of the device.

Installing the appliance

- Only install the appliance in a cabinet that has an open rear panel. If necessary, have your fitted cabinets re-worked accordingly. If you do not have the manual skills to do this, you should hire a professional.
- Install the appliance so that the bottom of the recess is at least 85 cm above the floor.
- Install the appliance in a recess that corresponds to the following illustration:



- Install the appliance in such a way that the ventilation openings are not covered.
- Only install the appliance in kitchen cabinets whose veneers or plastic coverings are bonded with heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.
- Ensure that an earthed socket is installed in the recess or its immediate vicinity (see the following section, "Connection").
- Do not install the appliance directly next to a refrigerator or freezer. The heat emitted by the appliance will unnecessarily increase their energy consumption.

- Position the appliance so that it is at least 2 m away from radios, televisions, etc. so as not to disturb the reception.

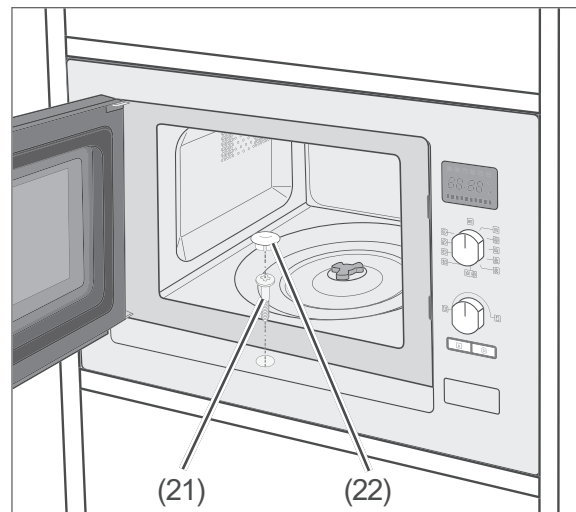
Connection

Depending on the installation alcove, the appliance must be connected before or after installation.

- To connect your appliance to the electricity supply, you will need a professionally installed earthed socket with adequate fuse protection (see “Technical specifications” on page EN-34).
- The socket must be installed in such a way that the plug does not touch the back of appliance.
- Before plugging in the appliance, check that its input voltage corresponds to the mains voltage in your home (see type plate on the back of the appliance).
- Do not use a multi-socket plug.
- If you want to use an extension cable, it must be equipped with a protective conductor and rated for the power consumption of the appliance (at least 2500 W, 16 A).
- After inserting the mains plug into the socket, a beep will sound and $\square\square\square$ will flash on the display. For how to set the time, refer to page EN-13.

Installing the appliance

1. Slide the appliance into the recess.
2. Make sure that the mains cord does not become trapped or kinked.
3. Center the appliance.



4. Screw the appliance to the base of the recess with the supplied screw (21) and then close the hole with the decorative cap (22).

Troubleshooting table

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

WARNING

Risk of electric shock!

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

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

Problem	Possible cause	Solutions, tips
The dish does not get sufficiently hot.	The power or time is set too low.	Heat the dish for a little more time in the appliance.
	The dish was very cold when being placed inside.	
	Container is unsuitable if it becomes hotter than the dish.	Use a suitable container.
The cooking chamber door and/or viewing window steams up.	The dish releases moisture.	Not a defect. Simply wipe away any moisture after operation.
Buttons don't respond when pressed.	Safety lock is enabled.	Press and hold the "Pause/Stop" button (12) for 3 seconds (see also the chapter "Safety lock" on page EN-14).
Fan continues to run after cooking time has finished.	This is a feature of the appliance's cooling system, and does not signify a defect.	No measures required. The fan will automatically switch off after no more than 3 minutes.

Service

Please note!

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

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

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic Built-in microwave	AC034B8S-S0EE	368912

General customer service

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

Spare parts

Customers in Germany

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

Phone: (057 32) 99 66 00

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

Email: ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com

Customers in Austria

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

Waste prevention, free return and disposal

Waste prevention

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

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

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

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

Free return of old electrical appliances

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

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

Disposal

Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

Don't forget to erase data!

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

Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

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



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

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

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

Single-use and rechargeable batteries can be returned free of charge.

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

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

Single-use and rechargeable batteries that are not built into the device should be removed before disposal and then disposed of separately.

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

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

Charge your batteries correctly and fully to maximise their service life. If necessary, discharge them completely with a suitable charger before recharging them.

Always use the correct type of batteries for your devices. Incorrect use can shorten the life of the batteries and possibly have harmful effects.

*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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



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

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

Technical specifications

Brand	hanseatic
Type/description	AC034B8S-S0EE
Order no.	368912
Microwave oven power output	max. 1000 W
Nominal frequency:	2,450 MHz
Microwave power levels	5
Grill power levels	1× grill
Convection power levels	10× convection
Built-in appliance	Yes
Fuse	min. 16 A
Microwave power consumption	max. 1550 W
Grill power consumption	1100 W
Convection power consumption	max. 2500 W
Supply voltage	230 V~ / 50 Hz
Cooking chamber volume	approx. 34 litres
Turntable diameter	approx. 315 mm
Cooking chamber dimensions (height × width × depth) in cm	24.9 cm × 35.1 cm × 35.8 cm
Appliance dimensions (height × width × depth) in cm	38.8 cm × 59.5 cm × 46.75 cm
Unloaded weight	approx. 20.8 kg
Power consumption standby mode	0.8 W
Power consumption off mode	-
Time after which the equipment automatically reaches standby mode	20 min
Time after which the equipment automatically reaches off mode	-

This microwave corresponds to the device category:

Group 2, Class B.

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