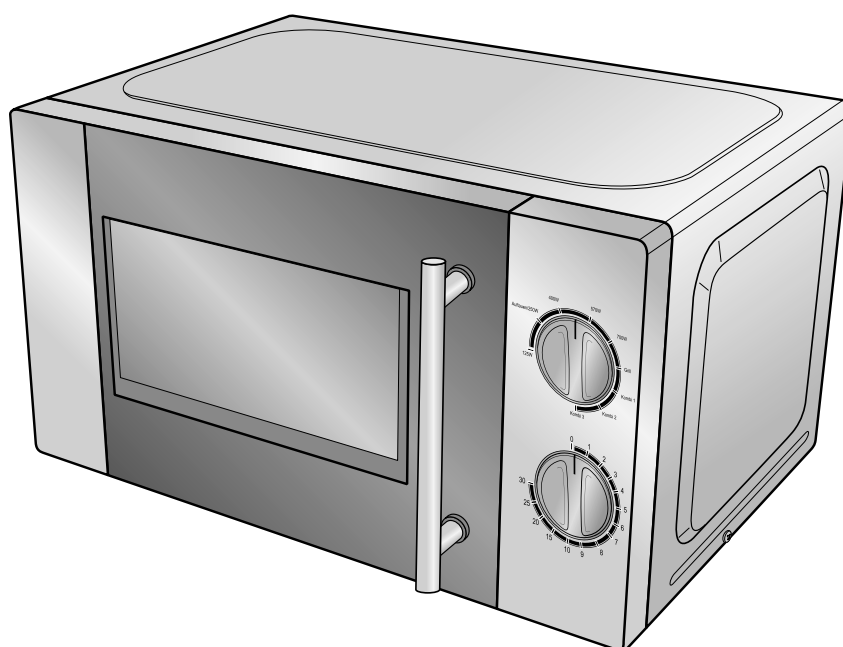


D70H20L-DB(E17)



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Mikrowellengerät

Anleitung/Version:
196179_DE_20180416
Bestell-Nr.: 65509859
Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

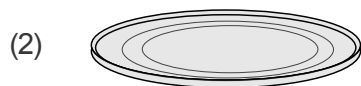
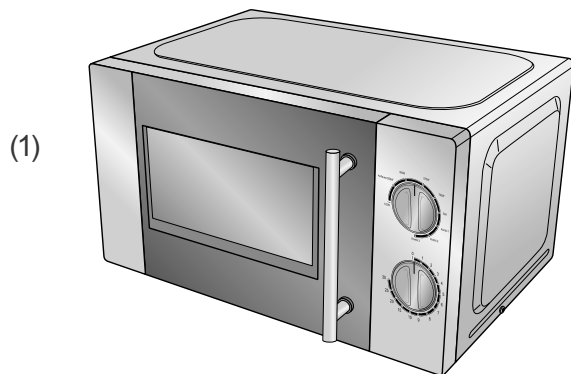
Lieferung	DE-3	Fehlersuchtafel	DE-21
Lieferumfang	DE-3	Service	DE-22
Lieferung kontrollieren	DE-3	Beratung, Bestellung	
Geräteteile/Bedienelemente	DE-4	und Reklamation	DE-22
Sicherheit	DE-5	Ersatzteile	DE-22
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-5	Umweltschutz	DE-23
Begriffserklärung	DE-5	Elektro-Altgeräte	
Sicherheitshinweise	DE-5	umweltgerecht entsorgen	DE-23
Inbetriebnahme	DE-11	Verpackung	DE-23
Der richtige Aufstellort	DE-11	Technische Daten	DE-24
Grundreinigung	DE-11		
Drehteller einsetzen	DE-11		
Elektrischer Anschluss	DE-11		
Erstes Aufheizen	DE-12		
Garraumtür und -beleuchtung	DE-12		
Nachlauf des Lüfters	DE-12		
Informationen zu Mikrowellen	DE-13		
Anwendungen	DE-13		
Das geeignete Geschirr	DE-14		
Betrieb	DE-15		
Mikrowellenbetrieb	DE-15		
Grill-/Kombibetrieb	DE-16		
Gardauer einstellen			
und Gerät einschalten	DE-16		
Tipps für die Praxis	DE-17		
Die richtige Gardauer	DE-17		
Die richtige Speisemenge	DE-17		
Anordnung der Speisen	DE-17		
Anstechen und Anritzen	DE-17		
Umrühren und Wenden	DE-18		
Hinweise zum Auftauen	DE-18		
Pflege und Wartung	DE-19		
Gerät reinigen	DE-19		
Gerät überprüfen	DE-20		



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.

Lieferung



Lieferumfang

- 1× Mikrowelle (1)
- 1× Drehteller (2)
- 1× Drehtellerantrieb (3)
- 1× Rollenring (4)
- 1× Grillgestell (5)
- 1× Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

! HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

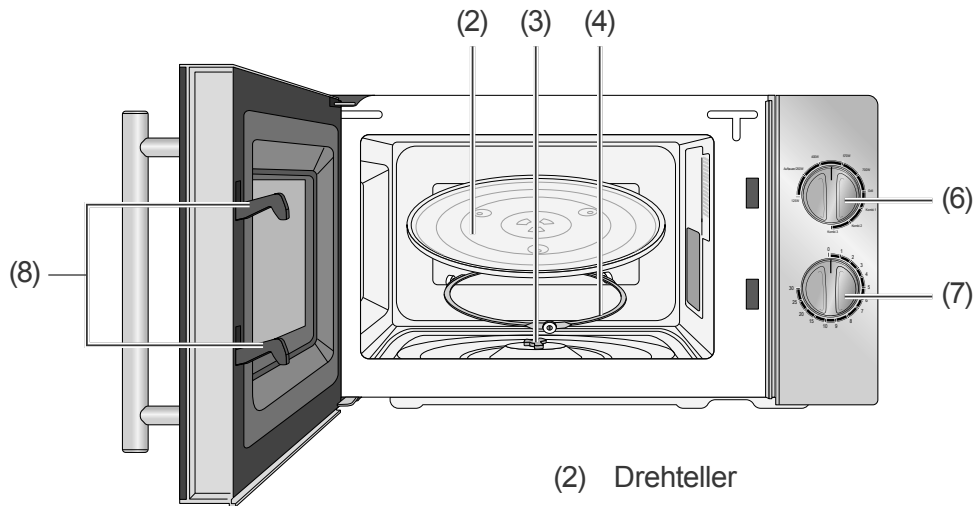
- Zum Auspacken keine scharfen oder spitzen Gegenstände verwenden.

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und entfernen Sie alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Service“ auf Seite DE-22).

! WARNUNG!

Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

Geräteteile / Bedienelemente



- (2) Drehteller
- (3) Drehtellerantrieb
- (4) Rollenring
- (6) Drehknopf zum Einstellen der Funktion
- (7) Drehknopf zum Einstellen der Gardauer
- (8) Türverriegelung

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 ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

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.

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.

 Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

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.

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn
 - es sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;
 - die Tür beschädigt oder verzogen ist;
 - es Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
 - es ungewohnte Geräusche erzeugt.
 In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite DE-22).
- Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutz-

leiter angeschlossen werden. Beim Anschließen darauf achten, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typenschild.

Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.

- Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betreiben.
- Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Gerät, Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen. Die Folge kann ein Kabelbruch sein.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Beim Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose immer am Netzstecker selbst, nicht am Netzkabel ziehen.
- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Netzkabel und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Im Fehlerfall sowie vor Reinigung und Wartung den Netzstecker ziehen.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, wie z. B. un-

ser Service (siehe Seite DE-22). Durch eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden entstehen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren.

- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder das Sichtfenster, die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.
- Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, jegliche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung

einer Abdeckung erfordert, welche den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

Explosionsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder einer Explosion führen.

- Nie eine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in das Gerät geben. Sie kann sonst explodieren.

Gefahr für die Gesundheit!

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 (z. B. Salmonellen) vollständig abgetötet werden.

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.

Erstickungsgefahr für Kinder!

Kinder können sich in der Verpackungsfolie verfangen und ersticken.

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen.

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Kinder vom Türglas fernhalten. Das Türglas kann im Betrieb sehr heiß werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum so genannten „Siedeverzug“ kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig herauspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät.

- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Löffel in das Gefäß stellen. Der Löffel muss stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden des Geräts haben.
- Keine hohen schmalen Gefäße mit engem Hals verwenden.

- Vor dem Erhitzen und nach der halben Garzeit umrühren.
- Nach dem Erhitzen kurz warten; Gefäß vorsichtig antippen und Speise umrühren, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen.

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen. Während des Gebrauchs werden das Gerät und ihre berührbaren Teile sehr heiß. Nach Grill- oder Kombibetrieb sind der Grill (an der Garraumdecke) und das Grillgestell sehr heiß. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Gehäuseteile nicht berühren.
- Gerät und Grill vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Zum Herausnehmen von Speisen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe verwenden.
- Mit Mikrowellen 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.
- Vor dem Erwärmen von Babynahrung Schraubverschluss und Sauger von der Nuckelflasche abnehmen.
- Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich umrühren bzw. schütteln, dann die Temperatur an der Babynahrung direkt prüfen!

- Leistung und Zeit genau nach Packungsangaben einstellen.
- Nie Speisen oder Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen! Diese können in dem Gerät platzen oder Sie beim Öffnen verletzen.
- Schalen- und Krustentiere, Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier nicht mit Mikrowellen erwärmen, da diese Art von Speisen explodieren können, selbst nachdem die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist. Um ein Platzen zu vermeiden, vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut stechen.

Brandgefahr!

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

- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen die angegebenen Abstände unbedingt eingehalten werden (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite DE-11).
- Nur Gefäße aus mikrowelleneignetem, hitzebeständigem Material verwenden.
- Das Gerät beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehältern überwachen. Es besteht die Gefahr einer Entzündung.
- Keine Gegenstände (Kochbücher, Topflappen etc.) im Garraum ablegen. Versehentliches Einschalten des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden.
- Das Gerät nicht zum Trocknen von Speisen oder Kleidung oder zur Erwär-

mung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem benutzen. Dies kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.

- Nie brennbare Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen in dem Gerät erhitzen.
- Nie in dem Gerät frittieren oder Öl erhitzen! Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Bei Grill- oder Kombibetrieb kein Backpapier o. Ä. verwenden.
- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Tür nicht öffnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten ausschalten.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
 - Gerät nicht am Türgriff hochheben.
 - Niemals die Abdeckung an der rechten Garraumwand entfernen. Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.
 - 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.
- Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange erwärmen, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
 - 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. Ausnahme: Löffel im Glas zur Vermeidung von Siedeverzug.
 - Keine Alufolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
 - Bei Grill- oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind!
 - Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.
 - Den heißen Drehteller nicht auf kalte Flächen stellen, wie z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Der Drehteller könnte sonst zerspringen. Immer auf einen geeigneten Untersetzer stellen.
 - Keine beschädigten Gefäße verwenden! Sie könnten zerbrechen und der auslaufende Inhalt könnte das Innere des Geräts beschädigen.
 - Wenn das Geschirr oder das Grillgestell nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Garraumtür die Sichtscheibe zerkratzen.

Alle Teile daher immer vollständig in den Garraum stellen.

- Ausschließlich Spezialthermometer für das Gerät benutzen. Normale Flüssigkeitsthermometer sind nicht geeignet.
 - Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Gebrauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann. Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
 - 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 Oberflächen werden durch ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt. Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
 - Nur weiche Tücher verwenden.
 - Darauf achten, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringt.
 - Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raums geeignet.
-

Inbetriebnahme

Der richtige Aufstellort

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

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

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

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

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

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

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

Nach oben: 30 cm

Nach hinten: 0 cm (direkt an die Wand stellen)

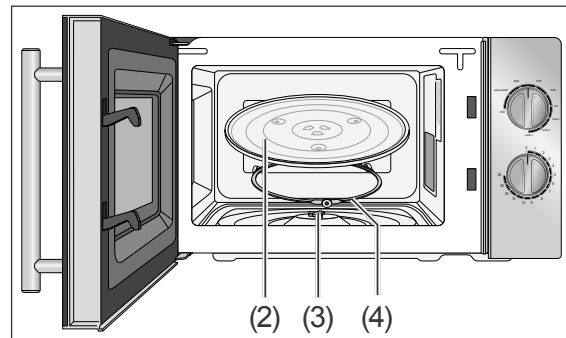
Nach links: 20 cm

Nach rechts: 20 cm

Grundreinigung

Reinigen Sie die Mikrowelle vor dem ersten Gebrauch (siehe „Pflege und Wartung“ auf Seite DE-19).

Drehteller einsetzen



1. Setzen Sie den Drehtellerantrieb (3) in die Aussparung in der Mitte, und legen Sie den Rollenring (4) in die Mulde im Garraumboden..
 2. Setzen Sie den Drehteller (2) mit der geriffelten Seite nach unten auf den Drehtellerantrieb (3) und den Rollenring (4), und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb (3) einrastet.
- Stellen Sie das Kochgefäß immer auf den Drehteller. So wird die Mikrowellenstrahlung gleichmäßig verteilt und bei einem Überkochen wird das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.
 - Verwenden Sie den Drehteller bei jeder Verwendung der Mikrowelle.

Elektrischer Anschluss

- Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Geräts mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt (siehe Typenschild).
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener ausreichender Absicherung an (siehe „Technische Daten“ auf Seite DE-24).
- Die Steckdose muss außerhalb der Mikrowellen-Rückwand installiert sein, weil sonst der Stecker die Rückwand berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungen, Schaltuhren oder Fernwirksysteme.

Erstes Aufheizen

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

- Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang im Grillbetrieb laufen (siehe „Grill-/Kombibetrieb“ auf Seite DE-16).

Garraumtür und -beleuchtung

Wird die Garraumtür während des Betriebs geöffnet, unterbricht das Gerät den Garvorgang. Wird die Garraumtür wieder geschlossen, wird der Garvorgang fortgesetzt.

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

Nachlauf des Lüfters

Nach dem Gar-Ende läuft der Lüfter noch einige Minuten nach, um das Gerät abzukühlen. Die Dauer ist abhängig davon, wie heiß es im Geräteinneren ist.

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 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 Speisegeräß 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 heraus-spritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät.
- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel „große Leistung, kleine Zeit“ oder „kleine Leistung, große Zeit“.

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

- Ein Mikrowellen-Generator, das sogenannte „Magnetron“, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, sodass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Der Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellenleistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.
- Die Mikrowelle schaltet sich aus
 - nach Ablauf der vorgewählten Zeit,
 - beim Öffnen der Garraumtür,
 - durch Zurückdrehen des Drehknopfs (7) auf Null.

Anwendungen

Die Mikrowelle 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.

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 Funkenschlag 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- oder Kombibetrieb 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- und Kombibetrieb. 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, starten Sie das Gerät für 30 Sekunden bei voller Mikrowellenleistung (siehe nächste Seite).

- Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, öffnen Sie sofort die Tür, um den Vorgang abzubrechen: Dieses Geschirr ist nicht geeignet!
- Bleibt das Geschirr kalt oder wird nur handwarm, kann es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwendet werden.

Für Grill- 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!

Betrieb

Mikrowellenbetrieb

! WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

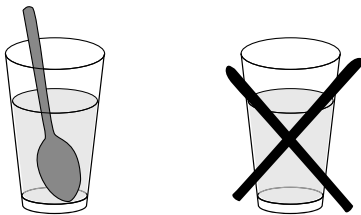
- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt.

! VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Löffel in das Gefäß stellen. Der Löffel muss stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden der Mikrowelle haben.



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.

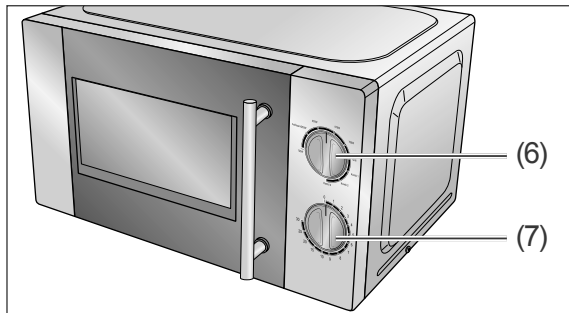
- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von heißen Geräteteilen und Geschirr zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zum Brand führen.

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

Mikrowellenleistung einstellen



1. Stellen Sie das Kochgeschirr mit der Speise auf den Drehteller und schließen Sie die Garraumtür.
2. Stellen Sie die gewünschte Leistung mit dem Drehknopf (6) ein:

Einstellung (Mikrowellenleistung)	Empfohlene Anwendung
125 W (18 %)	Sanftes Auftauen, z. B. von Sahnetorte oder Blätterteig.
Auftauen 250 W (36 %)	Gefrorenes auftauen. Reis, Nudeln und Klöße garziehen oder gebackenen Eierpudding garen.
400 W (58 %)	Kompaktere Speisen zubereiten, die auf dem Herd eine lange Garzeit erfordern, z. B. Rindfleischgerichte.
570 W (81 %)	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.
700 W (100 %)	Schnelles Garen oder Aufwärmen, z. B. von Suppen, Eintöpfen, Dosengerichten, heißen Getränken, Gemüse, Fisch usw.

Grill-/Kombibetrieb

1. Legen Sie das Grillgut auf das Grillgestell (5), stellen Sie es auf den Drehteller und schließen Sie die Garraumtür.
2. Stellen Sie mit dem Drehknopf (6) den gewünschten Grill- oder Kombibetrieb ein:

Einstellung	Empfohlene Anwendung
Grill 100 % Grill	Zum Grillen und Überbacken.
Kombi 1 30 % MW 70 % Grill	Für normales Garen mit kräftiger Bräunung; z. B. für Fisch, Hähnchen, Gratin.
Kombi 2 49 % MW 51 % Grill	Für beschleunigtes Garen mit mittlerer Bräunung; z. B. für Pudding, Omelette, Bratkartoffeln.
Kombi 3 67 % MW 33 % Grill	Für schnelles Garen mit leichter Bräunung; z. B. für Süßkartoffeln.

Gardauer einstellen und Gerät einschalten

- Um die Gardauer einzustellen, drehen Sie den Drehknopf (7) auf die gewünschte Minutenzahl.
Der Garvorgang startet sofort, die Garraumbeleuchtung wird eingeschaltet. Die eingestellte Zeit läuft wie bei einem Kurzzeitwecker ab.
Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich aus.
- Sie können die Gardauer auch während des Betriebs erhöhen oder verringern.

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. Hierbei unbedingt die empfohlene Gardauer einhalten, da sonst die Speise anbrennt und das Gerät beschädigt werden kann.
- Speisen mit hohem Wasseranteil (Fisch, Gemüse, Soßen) garen schneller als „trockene“ Speisen.
- „Trockene“ Speisen (Reis, Getreideprodukte, getrocknete Bohnen) garen sehr langsam. Hier bitte vor dem Garen etwas Wasser zugeben.

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

Anordnung der Speisen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erreichen, muss die richtige Anordnung der Speisen beachtet werden:

- Speisen mit mehreren gleichen Stücken (Kartoffeln, Fleischbällchen, Hamburger) kreisförmig im Gefäß anordnen und die Mitte freilassen.
- Bei verschieden großen Stücken die kleinen bzw. dünnen Stücke in die Mitte legen, da sie dort weniger intensiv gegart werden.
- Bei ungleichmäßig geformten Stücken (z. B. Fisch) das dünnere bzw. flachere Ende zur Mitte legen.
- Dünne Fleischscheiben aufeinander oder über Kreuz legen.
- Dickere Fleischscheiben und -stücke (Braten, Würstchen etc.) dicht aneinander legen.
- Fleischsaft und Soße in einem separaten Gefäß erhitzen; dieses nur zu $\frac{2}{3}$ füllen!

Anstechen und Anritzen

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

- Schalen- und Krustentiere sowie Eier mit Schale nicht in der Mikrowelle garen – außer in Spezialgefäßen, die im Handel erhältlich sind.
- Speisen mit Schalen oder Häuten (Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Auberginen, Eigelb) anstechen, um Aufplatzen zu vermeiden.
- Die Haut ganzer Fische einritzen, um Aufreißen zu vermeiden.

Umrühren und Wenden

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

In der Mikrowelle erhitzte Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen.

- Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.
- Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich umrühren bzw. schütteln, dann die Temperatur an der Babynahrung direkt prüfen!

-
- 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.

Hinweise zum Auftauen

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

- Jeglichen Körperkontakt vermeiden.
 - Das Tauwasser wegschütten und für nichts anderes benutzen.
 - Das benutzte Geschirr sehr gründlich reinigen.
-
- Verwenden Sie vorzugsweise Speisen, die bei -18 °C in möglichst dünnen Portionen eingefroren wurden.
 - Entfernen Sie alle Verpackungen.
 - Legen Sie die Speisen in ein entsprechend großes Gefäß, in dem sich das Tauwasser sammeln kann.
 - Decken Sie die Speisen nicht ab.

Pflege und Wartung

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen. Dabei am Stecker selbst ziehen, nicht am Netzkabel.
- 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 Benutzer-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.

Gerät reinigen

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

1. Ziehen Sie den Netzstecker.
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. Reinigen Sie das Grillgestell am besten von Hand mit mildem Spülmittel.
7. Trocknen Sie alle Flächen nach dem Reinigen mit einem weichen Tuch ab.
8. Lassen Sie die Garraumtür geöffnet, damit der Garraum vollständig trocknen kann.

Gerät überprüfen

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
 - Das Gerät nicht benutzen, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. 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?
- Sind der Drehteller und das Grillgestell unbeschädigt?
- Sind die Türdichtflächen sauber?
- Sind die Türscharniere leichtgängig?
- Sind beide Haken der Türverriegelung unbeschädigt?
- Schließt die Tür richtig? Bei einer verzogenen Tür kann Mikrowellenstrahlung nach außen dringen.
- Falls die Garraumbelichtung defekt sein sollte, darf sie nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.

Fehlersuchtable

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten.	Steckdose ohne Strom.	Durch Anschluss eines anderen Geräts prüfen.
	Netzstecker sitzt lose.	Festen Sitz des Netzsteckers kontrollieren.
Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Die Türdichtflächen gründlich reinigen.
	Tür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Tür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen!
Garraumbelichtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-22).
Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Den Drehteller korrekt einsetzen.
	Boden des Garraums ist verschmutzt.	Den Garraumboden gründlich reinigen.
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Drehteller dreht nicht richtig.	Den Drehteller korrekt einsetzen
	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.
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.
Speise wird nicht warm genug.	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle erwärmen.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Ein geeignetes Gefäß verwenden.
Tür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Die Speise gibt Feuchtigkeit ab.	Kein Fehler. Wischen Sie die Feuchtigkeit nach dem Betrieb einfach ab.

Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer.
<i>hanseatic</i> Mikrowellengerät	D70H20L-DB(E17)	65509859

Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

- Wenden Sie sich bitte an die Firma **Hermes Fulfilment GmbH**:
Tel. (057 32) 99 66 00
Montag – Donnerstag 8 – 15 Uhr,
Freitag 8 – 14 Uhr

Kunden in Österreich

- Wenden Sie sich bitte an das Kunden-center oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Bitte beachten Sie:

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

Umweltschutz

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.

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).

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

Technische Daten

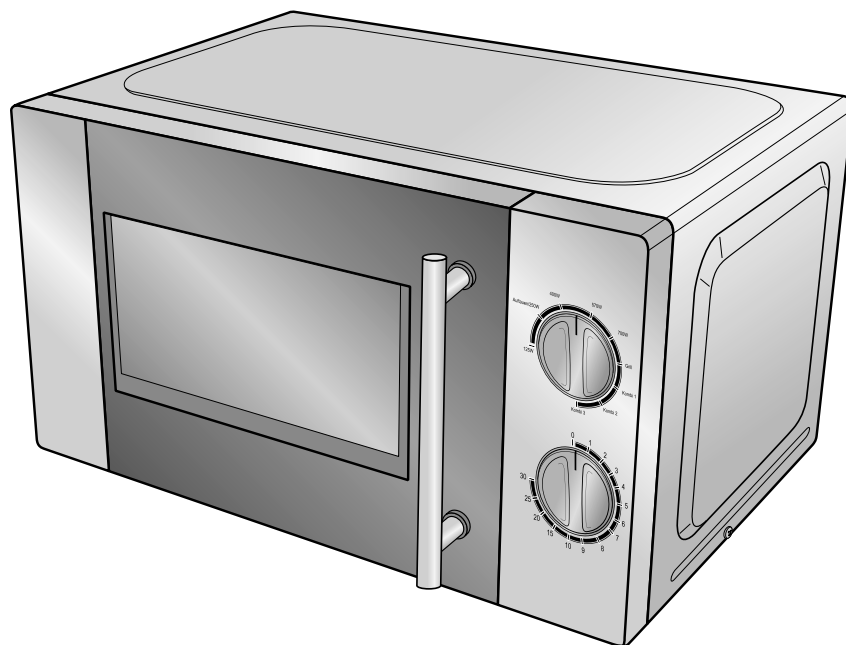
Marke	<i>hanseatic</i>
Typ/Bezeichnung	Mikrowellengerät D70H20L-DB(E17)
Bestell-Nr.	65509859
Mikrowellenausgangsleistung	max. 700 W
Nennfrequenz	2450 Mhz
Mikrowellen-Leistungstufen	5 (125–700 W)
Einbaugerät	Nein
Absicherung	min. 16 A
Leistungsaufnahme Mikrowelle gesamt	1200 W
Leistungsaufnahme Grill	900 W
Versorgungsspannung	230 V / 50 Hz
Garraum-Volumen	ca. 20 Liter
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe) in cm	26,2 cm × 45,2 cm × 36,0 cm
Leergewicht	ca. 11,3 kg

Diese Mikrowelle entspricht der Gerätekategorie:

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.

D70H20L-DB(E17)



hanseatic

User manual

Microwave oven

Manual/version:
196179_GB_20180416
Order no.: 65509859
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents

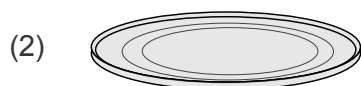
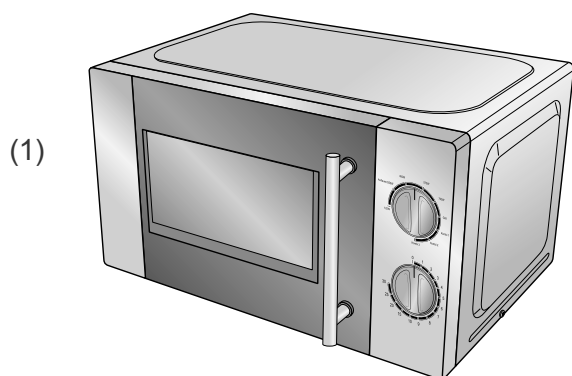
Delivery	GB-3	Troubleshooting table	GB-21
Package contents	GB-3	Service	GB-22
Check the delivery	GB-3	Advice, order and complaint	GB-22
Appliance parts/control elements	GB-4	Spare parts	GB-22
Safety	GB-5	Environmental protection	GB-23
Intended use	GB-5	Disposing of old electrical devices	
Explanation of terms	GB-5	in an environmentally-friendly	
Safety notices	GB-5	manner	GB-23
Start-up	GB-11	Packaging	GB-23
The correct storage location	GB-11	Technical specifications	GB-24
Cleaning before use	GB-11		
Inserting the rotary plate	GB-11		
Electrical connections	GB-11		
Initially heating up the appliance	GB-12		
Cooking chamber and lighting	GB-12		
Ventilator lag	GB-12		
Information on microwaves	GB-13		
Applications	GB-13		
Suitable cookware	GB-14		
Operation	GB-15		
Microwave mode	GB-15		
Grill/Combi mode	GB-16		
Setting cooking time and			
switching on the appliance	GB-16		
Practical tips	GB-17		
The correct cooking time	GB-17		
The correct quantity of food	GB-17		
Arrangement of food	GB-17		
Piercing and scarifying	GB-17		
Stirring and turning	GB-18		
Tips on defrosting	GB-18		
Care and maintenance	GB-19		
Cleaning the appliance	GB-19		
Inspect device	GB-20		



Read important safety instructions carefully and store for future use. Before using the appliance, please first read through the safety instructions and user manual carefully. This is the only way you can use all the functions reliably and reliably. Be absolutely sure to also observe the national regulations in your country, which are also 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.

Delivery



Package contents

- 1× Microwave (1)
- 1× Rotary plate (2)
- 1× Rotary plate drive (3)
- 1× Roller ring (4)
- 1× Grill rack (5)
- 1× User manual

Check the delivery

! NOTICE

Improper handling of the appliance may result in damage.

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

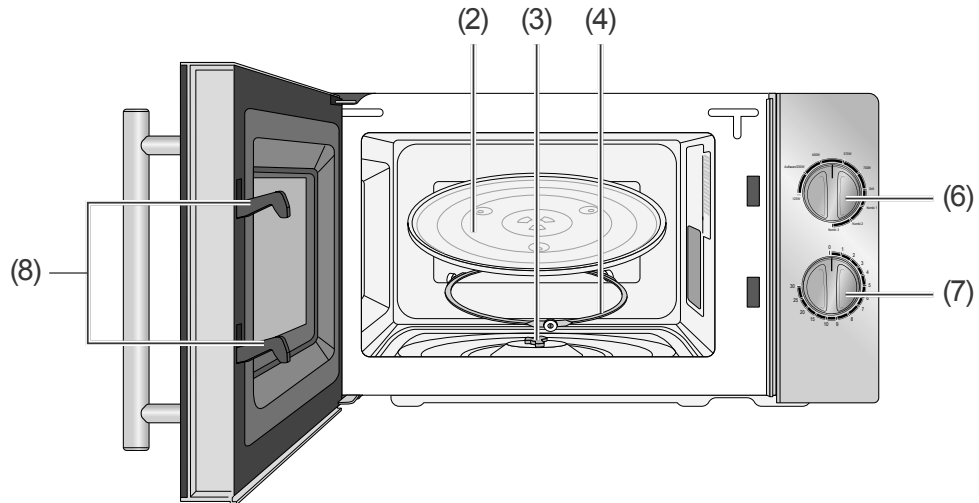
1. Carefully unpack the device and remove all packaging items, plastic profiles, adhesive strips and foam padding from inside, outside and from the back plate of the device.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our service department (see „Service“ on page GB-22).

! WARNING!

Risk of electric shock and hazard due to microwave radiation!

- Never use a damaged appliance.

Appliance parts/control elements



- (2) Rotary plate
- (3) Rotary plate drive
- (4) Roller ring
- (6) Control knob for setting the function
- (7) Control knob for setting the cooking time
- (8) Locking mechanism

Safety

Intended use

The device is intended for defrosting, warming up, cooking and grilling foods. The device is not suitable for heating a room or for drying objects.

The appliance is intended solely for use in private households.

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.

Explanation of terms

The following symbols can be found in this user manual.

WARNING


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

CAUTION

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

NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.

 This symbol refers to useful additional information.

Safety notices

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

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

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

In this case, unplug from the mains and contact our service department (see „Service“ on page GB-22).

- The device corresponds to Protection Class I and may only be connected to a plug socket with a correctly installed protective conductor. When connecting, make sure that it has the right voltage. You can find more detailed information about this on the nameplate.

The connection of a multiple socket strip or a multi-socket is not permissible and may result in a fire hazard.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.

- Lay the mains cord so that it does not pose a tripping hazard.
- Keep the appliance, the mains plug and the mains cord away from open flames and hot surfaces.
- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges. This can result in a break in the cable.
- If the mains cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through customer service or by a qualified specialist.
- Do not put any objects in or through the housing openings. Also make sure that children cannot insert any objects into them.
- When unplugging at the mains, always pull on the plug itself and not the cable.
- Never touch the mains plug with wet hands.
- Never immerse the mains cord or plug in water or any other liquids.
- In the event of an error or before cleaning and maintenance, remove the mains plug.
- Inspections and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists, such as our service department (see page GB-22). Independent repairs to the appliance may cause damage to property and personal injury and invalidate liability and warranty claims. Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself.
- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs. This appliance contains electrical and mechanical parts which are essential for protection against potential sources of danger.

Risk due to microwaves!

A door that fails to close adequately can cause microwave radiation to escape. The appliance must not be used in such a case.

- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and the door sealing surfaces with all adjacent parts.
- Do not operate the appliance if the door is warped or damaged, or if the viewing window, door latch, hinges, or door seals are defective, or if the door does not close tightly for any other reason. Appropriate repairs may only be carried out by a person specially trained for this purpose.
- It is hazardous for anyone – with the exception of a qualified professional – to undertake any form of servicing or repair work which necessitates the removal of the cover, which is there to protect against radiation as a result of microwave energy being emitted.

Danger of explosion!

The inappropriate use of the device can lead to damage or cause an explosion.

- Never place a mixture of water and oil or fat into the device. Otherwise it could explode.

Health risk!

Improper handling of the appliance may cause harm to health.

- Clean the appliance regularly and remove any existing leftover food immediately.

- Make sure to completely cook **poultry**, food with fresh **egg**, and dishes which need to be warmed up to ensure that all pathogens (e.g. salmonella) are completely killed.

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.

Risk of suffocation for children!

Children can become entangled in the packaging film and suffocate.

- Do not allow children to play with the packaging film.

Dangers for children and people with limited physical, sensory or mental capacity!

- This appliance can be used by children aged eight years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or who lack experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use and understand the dangers associated with its use.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.
- Keep children away from the door glass. The door glass can become very hot during operation.
- Children must not be allowed to play with the appliance.

CAUTION

Risk of scalding!

Heating the liquid can cause so-called 'delayed boiling'. In the process, the liquid reaches a boiling temperature without a visible sign that it is actually boiling. Even a small vibration may cause the liquid to suddenly spray out, for example when removing it from the microwave oven.

- To avoid this delayed boiling phenomenon, place a spoon in the container. The spoon must always maintain a minimum distance of 2 cm from the inner walls of the device.
- Do not use tall, slender containers with a narrow neck.
- Stir before heating up and after half the cooking time.
- Wait shortly after heating. Carefully tap on the container and stir the food before you take the container out of the cooking compartment.

Risk of burns!

Improper handling of the appliance can lead to burns. When in operation, the device and its exposed component parts can become very hot. After using the grill or combi modes the grill (at the top of the cooking chamber) and the grill rack will be very hot. The containers can also get very hot due to the foods.

- Keep children under 8 years of age away from the device, unless they are under constant supervision.
- Do not touch parts of the unit housing.
- Allow the oven and grill to cool before cleaning.

- When removing dishes from the cooking chamber, always use dishcloths or oven gloves.
 - Food that has been heated up in the microwave is sometimes heated unevenly. The containers also do not usually get as hot as the food. It is therefore important to carefully check the temperature of food with the utmost care, especially for children.
 - Before warming up baby food, remove the screw closure and teat from the feeding bottle.
 - Make absolutely sure to thoroughly stir or shake the baby food after heating; then immediately check the temperature of the baby food!
 - Set the power and time exactly according to the information on the packaging.
 - Never heat food or liquids in tightly closed containers! These can explode in the device or cause injury during opening.
 - Do not heat shellfish, eggs in their shells or whole hard-boiled eggs in the microwave as these types of food can burst easily, even after the microwave heating process has ended. In order to prevent foodstuff from bursting, it is important to pierce holes in tomatoes, sausages, aubergines or similar dishes which are contained within closed skin.
- tances must be complied with (see „Start-up“ on page GB-11).
- Only use containers made of microwaveable, heat resistant material.
 - Please ensure to closely monitor the heating up or cooking of dishes contained in flammable materials such as plastic or paper containers. There is a risk of inflammation.
 - Do not place objects (cookery books, oven mitts, etc.) in the cooking compartment. Accidentally switching on the device can cause damage or even ignition.
 - Do not use the device to dry dishes or clothing or to heat up hot water bottles, slippers, sponges, moist cleaning cloth or similar items. This may result in injuries, inflammation or a fire.
 - Never heat flammable objects or dishes containing alcohol in the device.
 - Never use the device to fry or heat oil! The temperature of the oil cannot be controlled.
 - Do not use any baking paper or similar items with the grill or combi modes.
 - In case of a fire or smoke in the cooking compartment: Do not open the door. Switch off the device, unplug at the mains or switch off at the fuse box.

Fire hazard!

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

- In order to ensure sufficient air circulation, the prescribed minimum dis-

NOTICE

Risk of material damage!

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

- Do not use sharp objects to unpack the appliance.

- Do not lift the appliance by the door handle.
- Never remove the cover on the right-hand wall of the cooking chamber. It is designed to protect the magnetron, which emits the microwaves.
- The device must never be operated without the rotary plate or foods/liquids!
- Always place the cooking containers on the rotary plate. Liquid is thus prevented from entering the appliance should it boil over.
- Only heat plastic containers from the freezer until the food can be transferred to another container.
- The presence of any metal in the cooking chamber can cause sparks when operating the microwave or when using the Combi mode! This can destroy the device and the viewing panel! Do not use metal pots, metal pans and metal lids or cookware with metal parts such as gold edges under any circumstances. Exception: Spoon in the glass to avoid a boiling delay.
- Do not use aluminium foil, as it may also produce sparks when it touches the walls of the cooking compartment.
- Do not use any containers made of porcelain, ceramic or plastic and any protective sheets during grill or multi-function mode which are not resistant to high heat!
- If a container becomes hotter than the dish itself, then it is unsuitable for use in a microwave. Do not use such containers.
- Do not place the hot rotary plate on a cold surface such as, for example, a work surface made of granite or tile. Otherwise, the rotary plate could shatter. Always place on top of a suitable mat.
- Do not use any damaged containers! They could break and the contents could leak out into the device itself.
- If the cookware or the grill rack is not fully placed in the cooking chamber, the viewing window may become scratched when closing the door. Please therefore ensure to place all parts completely in the cooking chamber.
- Only use a special microwave thermometer inside the device. Normal liquid thermometers are not suitable.
- Insufficient cleanliness of the cooking appliance can lead to the destruction of the surfaces, which themselves influence the appliance's useful lifespan and could possibly also lead to dangerous situations. Clean the appliance regularly and remove any existing leftover food immediately.
- Keep in mind the following when cleaning:
 - 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 for cleaning.
 - Please ensure that no water seeps into the unit housing.
 - The lamp in the appliance is exclusively used for lighting the cooking compartment. It is not suitable as a light source for a room.
-

Start-up

The correct storage location

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

The microwave should be positioned at least 2 m away from radios, TVs etc., so that the reception is not disrupted.

The microwave should be positioned on a level, stable and heat-resistant surface.

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

Please ensure that no highly flammable materials are located within the vicinity of the microwave.

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

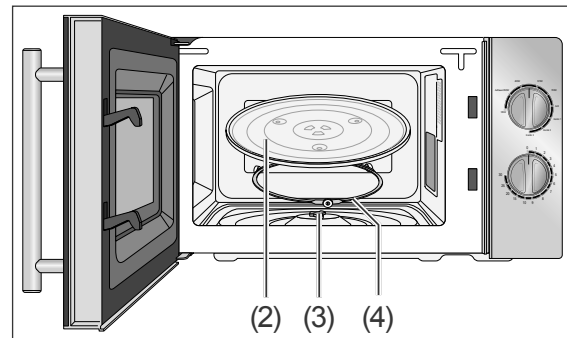
In order to ensure sufficient air circulation, the following minimum lateral and vertical distances must be complied with:

Upwards:	30 cm
Backwards:	0 cm (place directly against the wall)
To the left:	20 cm
To the right:	20 cm

Cleaning before use

Cleaning the microwave before first use (see „Care and maintenance“ on page GB-19).

Inserting the rotary plate



1. Place the rotary plate drive (3) in the recess in the middle and the roller ring (4) in the recess in the cooking compartment floor.
 2. Place the rotary plate (2) with the ribbed side facing down onto the rotary plate drive (3) and the roller ring (4) and turn it until its centre clicks into place on the rotary plate drive (3).
- Always place the cooking container on the rotary plate (2). This ensures that the microwaves are distributed evenly, and that any liquid overflow from the food into the device is avoided.
 - Use the rotary plate every time you use the microwave.

Electrical connections

- Please check whether the device's supply voltage is compatible with the supply voltage used in your house (please see the type plate).
- Please ensure you only connect the device to a professionally installed protective contact socket with sufficient fuse protection (see „Technical specifications“ on page GB-24).
- The plug socket must be located away from the reverse side of the microwave, otherwise the plug will be in contact with the back plate.
- Do not use any multiplugs, extension cables, timer switches or remote control systems.

Initially heating up the appliance

A slight odour may be produced during first use. This is not harmful and will disappear after a short time.

- Allow the appliance to run for 10 minutes in grill mode(see „Grill/Combi mode“ on page GB-16).

Cooking chamber and lighting

If the door is opened while the device is in operation, the cooking process will be stopped. The cooking process resumes once the door is closed again.

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

Ventilator lag

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

Information on 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,
- penetrate glass, porcelain, plastic and paper,
- are taken up by food.

How do microwaves affect food?

- Microwaves penetrate into food to a depth of about 3 cm.
- They heat the water, fat and sugar molecules (food with a high water content is heated most intensely).
- This heat then slowly permeates the entire food and defrosts, heats up and cooks the food.
- Stirring or turning is important for uniform cooking as the individual components of the food will otherwise be heated unevenly.
- The cooking compartment and the air in this compartment are not heated. The food container is primarily heated by the hot food.
- When heating liquids, a so-called “boiling delay” can occur. In the process, the liquid reaches a boiling temperature without a visible sign that it is actually boiling. Even a small vibration may cause the liquid to suddenly spray out, for example when removing it from the microwave oven.
- Every food needs a certain amount of energy to cook or defrost - according to the rule of thumb ‘high power setting, less time’ or ‘low power setting, more time’.

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 compartment walls and inner pane reflect the microwaves so that they cannot escape from the cooking compartment.
- The rotary plate ensures that the microwaves are distributed evenly to the food.
- The microwave’s power can be set to one of six levels.
- The microwave switches itself off
 - once the preselected time has expired,
 - when opening the cooking compartment door,
 - by turning the control knob (7) to zero.

Applications

The microwave is particularly suited for defrosting small portions, as well as for preparing casseroles, soups, sauces, meat without the rind, steamed fish, vegetables, side dishes (rice, potatoes, certain pastry dishes) and hot beverages.

Suitable cookware

NOTICE

Risk of material damage!

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


- The presence of any metal in the cooking chamber can cause sparks when operating the microwave or when using the Combi mode! This can destroy the device and the viewing panel! Do not use metal pots, metal pans and metal lids or cookware with metal parts such as gold edges under any circumstances.
- Do not use any containers made of porcelain, ceramic or plastic and any protective sheets during grill or multi-function mode which are not resistant to high heat.
- Do not use baking paper or similar!
- A container that gets hotter than the food contained in it is not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.

The appliance offers different types of heating systems: microwave, grill and combi mode. Always choose the appropriate cookware for the different heating modes. Please also ensure to observe the manufacturer's guidelines. Unsuitable cookware can cause damage to the appliance.

For microwave mode

Only use microwaveable cookware. This includes:

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

 In order to find out whether the crockery is microwaveable, start the appliance at full microwave power for 30 seconds (see next page).

- If the crockery becomes hot or if sparks start to form, immediately open the door to stop the cooking process: This cookware is not suitable!
- If the cookware remains cold or only lukewarm, it can be used solely for microwave mode.

For grill and combi mode

Any materials used when cooking in a conventional oven can also be used for these heating modes.

Size and shape

- Flat wide containers are better than narrow high ones. 'Flat' food can cook more evenly.
- Round or oval containers are better than square ones. There is a risk of local overheating in the corners!

Operation

Microwave mode

WARNING

Risk due to microwaves!

A door that fails to close adequately can cause microwave radiation to escape. The appliance must not be used in such a case.

- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and the door sealing surfaces with all adjacent parts.
- Do not use the appliance if the door is warped or damaged, or if the door latch, hinges, or door seals are defective, or if the door does not close tightly for any other reason.

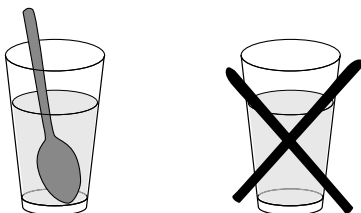
CAUTION

Risk of scalding!

Heating the liquid can cause delayed boiling. This may cause liquid to suddenly spray out, for example when removing a container from the microwave.

- To avoid this delayed boiling phenomenon, place a spoon in the container.

The spoon must always have a safe distance of at least 2 cm from the inside walls of the microwave.



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!

During its use, the device and its exposed parts can become hot.

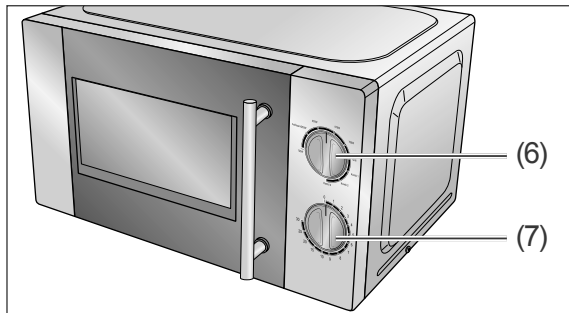
- Please avoid touching hot appliance parts and cookware.
- Children aged 8 years or younger must be kept away from the device, unless they are under constant supervision.

Fire hazard!

Any improper use of the device can lead to fire.

- In case of a fire or smoke in the cooking compartment:
Do not open the door! Switch off the device, unplug at the mains or turn off / remove the fuse.
- Make sure there is adequate ventilation. Do not cover the ventilation openings, e.g. with a dish cloth etc.

Setting the microwave power



1. Place the cookware and food on the rotary plate and close the door.
2. Set the desired power using the control knob (6):

Setting (microwave power)	Recommended use
125 W (18%)	Gentle defrosting, e.g. of gateau or puff pastry.
Defrosting 250 W (36 %)	Defrosting from frozen. Cook rice, pasta and dumplings, or heat baked egg custard.
400 W (58%)	For preparing more dense foods that require a long cooking time on the stove, e.g. beef dishes.
570 W (81%)	Longer cooking times for compact dishes such as roasts, meatloaf or plate dishes. Including for delicate dishes such as cheese sauces or pound cake. When using this setting, sauces do not boil over and dishes cook evenly, without the edges turning hard or the dish overflowing.
700 W (100%)	Fast cooking or warming, e.g. for soups, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish etc.

Grill/Combi mode

1. Place the food on the grill rack (5), place this on the rotary plate and close the door.
2. Set the desired grill or combi mode using the control knob (6):

Setting	Recommended use
Grill 100% Grill	For grilling and au gratin.
Combi 1 30% MW 70% Grill	For normal cooking with powerful browning; e.g. for fish, chicken, gratin dishes.
Combi 2 49% MW 51% Grill	For rapid cooking with medium browning; e.g. for pudding, omelettes, roast potatoes.
Combi 3 67% MW 33% Grill	For fast cooking with little browning; e.g. for sweet potatoes.

Setting cooking time and switching on the appliance

- To set the cooking time, turn the control knob (7) to the desired number of minutes.
The cooking process starts immediately, the cooking chamber light switches on. The set time runs like a timer. Once the set time has expired, a signal sounds and the appliance switches off.
- You can increase or decrease the cooking time during operation.

Practical tips

The correct cooking time

Since microwaves react differently to water, fat and sugar, the cooking time essentially depends on the composition of the food.

- Foods with a high fat or sugar content (doughnuts, puddings, fruit flans) cook faster and reach higher temperatures than other foods. Please observe the recommended cooking time as otherwise the food will burn and may damage the appliance.
- Dishes that have a high water content (fish, vegetables, sauces) cook faster than “dry” dishes.
- ‘Dry’ foods (rice, cereal products, dried beans) cook very slowly. Please add a little water before cooking.

The correct quantity of food

The larger the quantity of food to be cooked, the longer the cooking time. If one potato takes 4 minutes to cook, two potatoes will need 7 minutes.

Rule of thumb: Double the quantity needs nearly double the time.

- Smaller pieces cook faster than large ones. And equally sized pieces cook more evenly than differently sized pieces. If possible, cut all foods into pieces that are roughly the same size. Remember to do this when freezing!
- Size and shape play an important role when defrosting. Small, flat food portions defrost faster and more evenly than larger, thicker food portions. Separate the already defrosted parts during the defrosting process, as exposed pieces defrost faster.

Arrangement of food

In order to achieve an even cooking result, the correct arrangement of the food must be observed:

- Arrange food with several equally sized pieces (potatoes, meatballs, hamburgers) in a circle in the container and leave the middle empty.
- When working with food of different sizes, place the smaller or thinner pieces in the middle, as they are cooked less intensively there.
- For irregularly shaped pieces (e.g. fish) place the thin or flatter end towards the middle.
- Put thin meat slices on top of each other or crosswise.
- Put thicker slices and pieces of meat (roasting joints, sausages etc.) close together.
- Heat meat juices and sauce in a separate container; only fill this $\frac{2}{3}$ full!

Piercing and scarifying

Heating creates an overpressure in many foods. It is therefore recommended to pierce or scarify certain foods to prevent them from bursting.

- Do not cook shellfish and eggs with shells in the microwave - except in special containers that are available to purchase.
- Pierce food with peels or skins (potatoes, tomatoes, sausages, aubergines, egg yolks) to prevent it from bursting open.
- Score the skin of whole fish to prevent it bursting open.

Stirring and turning

WARNING

Risk of burns!

Food is sometimes heated up unevenly in the microwave. The containers also do not usually get as hot as the food.

- It is therefore important to carefully check the temperature of food with the utmost care, especially for children.
- Make absolutely sure to thoroughly stir or shake the baby food after heating; then immediately check the temperature of the baby food!

-
- Baby food in particular must be thoroughly stirred to prevent burns. Always check the temperature of the food by tasting.
 - 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.

Tips on defrosting

WARNING

Health hazard!

The defrost water can contain harmful bacteria, especially with meat and poultry!

- Avoid any physical contact.
 - Pour away the defrost water and do not use it for anything else.
 - Please ensure to thoroughly clean the crockery you have used.
-
- It is preferable to use food that has been frozen at -18 °C and divided up into smaller portions.
 - Removal all packaging.
 - Place the food in an appropriately large container, which can then collect the defrost water.
 - Do not cover the dishes.

Care and maintenance

WARNING

Risk of electric shock!

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

- Unplug the mains cable before cleaning. Please pull the plug out and do not tug on the cable.
 - Please 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 user 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.
-

Cleaning the appliance

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

1. Pull out the mains plug.
2. Allow the device to cool down.
3. Clean the unit housing by using a moist, soft cloth, paying particular attention to the cooking chamber floor and door sealing 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 rotary plate in the dishwasher or wash it by hand using washing-up liquid.
6. It is best to clean the grill rack by hand with a mild detergent.
7. Please ensure to dry all surfaces after cleaning with a soft cloth.
8. Leave the cooking compartment door open so that the oven can dry completely.

Inspect device

WARNING

Risk due to microwaves!

A door that fails to close adequately can cause microwave radiation to escape. The appliance must not be used in such a case.

- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and the door sealing surfaces with all adjacent parts.
 - Do not use the appliance if the door is warped or damaged, or if the door latch, hinges, or door seals are defective, or if the door does not close tightly for any other reason. Appropriate repairs may only be carried out by a person specially trained for this purpose.
-

For your own safety, check regularly that the appliance is intact:

- Are mains cords and mains plugs undamaged?
- Are the unit housing and the viewing screen undamaged?
- Are the rotary plate and grill rack undamaged?
- Are the door sealing surfaces clean?
- Can the door hinges move freely?
- Are both hooks on the door lock undamaged?
- Does the door close properly? If the door is defective, microwaves can be emitted from the device.
- If the cooking chamber lighting is defective, it may only be repaired by a qualified professional.

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 in case of improper repair!

Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.

Problem	Possible cause	Solutions, tips
Device will not start.	No electricity to socket.	Check by connecting another appliance.
	Mains plug is loose.	Check that the mains plug is fitted securely.
Door will not close properly.	Foreign bodies on the door sealing surfaces.	Clean the door sealing surfaces thoroughly.
	Door damaged or door lock defective.	Have the door repaired. Do not use the appliance!
Cooking chamber lighting does not work.	Lamp defective.	Contact our service team (see „Service“ on page GB-22).
The rotary plate does not turn, or does not turn properly.	The rotary plate is not correctly positioned on the drive motor.	Insert the rotary plate correctly.
	The cooking chamber floor is dirty.	Clean the cooking compartment floor thoroughly.
Scratching, dragging noises in the cooking compartment.	The rotary plate does not turn correctly.	Insert the rotary plate correctly
	The food dish is either too large or is positioned incorrectly.	The container may not protrude over the edge of the rotary plate.
Exploding, popping noises in the cooking compartment.	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.
Other noises or flashes in the cooking compartment.	Sparks are produced - metal in the cooking compartment!	Switch off the device 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.
The dish does not heat up enough.	Power or time is set too low.	Keep warming up the food for a short while in the microwave.
	The dish was very cold when being placed inside.	
	Container is unsuitable if it becomes hotter than the dish.	Use a suitable container.
Door and/or viewing window steams up.	The dish releases moisture.	No error. Simply wipe away any moisture after operation.

Service

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

Name of appliance	Model	Order number
<i>hanseatic</i> Microwave oven	D70H20L-DB(E17)	65509859

Advice, order and complaint

Please contact your mail order company's customer service centre if

- the delivery is incomplete,
- the appliance is damaged during transport,
- you have questions about your appliance,
- a malfunction cannot be rectified using the troubleshooting table,
- you would like to order further accessories.

Spare parts

Customers in Germany

- Please contact the company
Hermes Fulfilment GmbH
 Tel. (057 32) 99 66 00
 Monday - Thursday 8am - 3pm,
 Friday 8am - 2pm

Customers in Austria

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

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 unfortunately cannot be recognised.

Environmental protection

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.

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).

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

Technical specifications

Brand	<i>hanseatic</i>
Type/description	Microwave oven D70H20L-DB(E17)
Order no.	65509859
Microwave oven power output	max. 700 W
Nominal frequency:	2,450 MHz
Microwave power levels	5 (125–700 W)
Built-in appliance	No
Fuse	min. 16 A
Total microwave power consumption	1200 W
Grill power consumption	900 W
Supply voltage	230 V / 50 Hz
Cooking chamber volume	approx. 20 litres
Appliance dimensions (height × width × depth) in cm	26.2 cm × 45.2 cm × 36.0 cm
Unloaded weight	approx. 11.3 kg

This microwave corresponds to the appliance class:

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).