

Gebrauchsanleitung

Mikrowellengerät Hanseatic

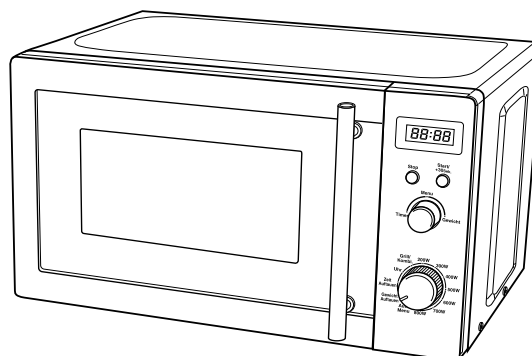
Anleitung, Nr.: 10935
Bestell-Nr. 867 548
HC 20130404
Nachdruck, auch auszugsweise, nicht gestattet!

hanseatic
PREMIUM-LINE

Ihr Mikrowellengerät stellt sich vor

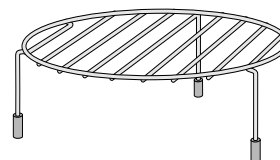
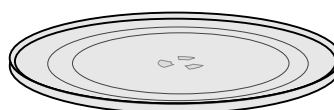
Ausstattungsmerkmale

- 1270 W Mikrowelle
- Grillfunktion
- Akustisches Signal bei Garende
- ca. 20 Liter Garraum
- 255 mm Drehteller



Lieferumfang

- Mikrowellengerät
- Drehteller
- Grillrost
- 1 Rollenring
- Gebrauchsanleitung



Kontrolle ist besser

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder Transportschäden aufweisen, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Benachrichtigen Sie bitte unsere Bestellannahme.



Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung an einem festen Ort auf, damit Sie auch später immer nachlesen können. Wenn Sie Ihr Gerät einmal verkaufen oder verschenken, geben Sie bitte diese Gebrauchsanleitung mit, damit auch der nächste Besitzer das Gerät sicher benutzen kann.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

Inhaltsverzeichnis

Information

Ihr Mikrowellengerät stellt sich vor	2
Ausstattungsmerkmale	2
Lieferumfang	2
Kontrolle ist besser	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Inhaltsverzeichnis	3
Geräteübersicht / Bedienelemente	4
5 Minuten für Ihre Sicherheit ...	6
Signalwörter	6
Symbolerklärung	6
Sicherheitshinweise	6
Was Sie über Mikrowellen wissen sollten ...	13
Was sind Mikrowellen?	13
So wirken Mikrowellen auf Lebensmittel	13
Das Mikrowellengerät	13
Welche Garmethode wofür?	14
Mikrowelle	14
Grill	14
Kombi-Betrieb: Mikrowelle + Grill	14
Das geeignete Geschirr	15
Immer richtig	15
Für Mikrowellen-Betrieb geeignet	16
Für den Grill geeignet	16
Für den Kombi-Betrieb geeignet	16
Größe und Form	16
Garzeit, Menge etc.	17
Die richtige Garzeit	17
Die richtige Garmenge	17
Anordnung der Speisen	17
Anstechen und Anritzen	18
Umrühren und Wenden	18

Vorbereitung

Aufstellung und Inbetriebnahme	19
Auspacken	19
Der richtige Aufstellort	19
Reinigung vor dem ersten Gebrauch	20
Drehteller einsetzen	20
Gerät anschließen	20
Aktuelle Uhrzeit einstellen	21
Erstes Aufheizen	21

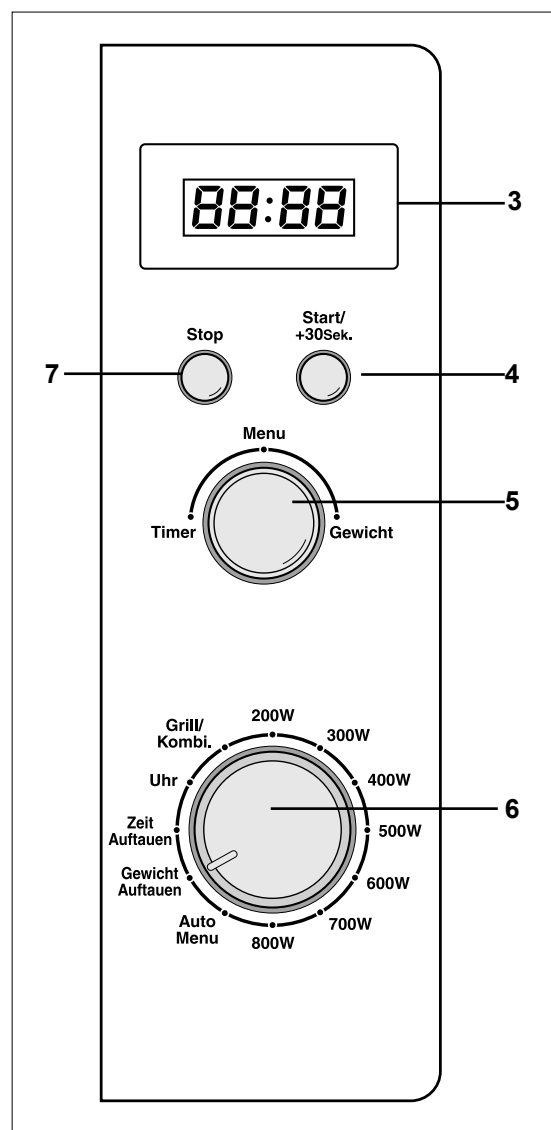
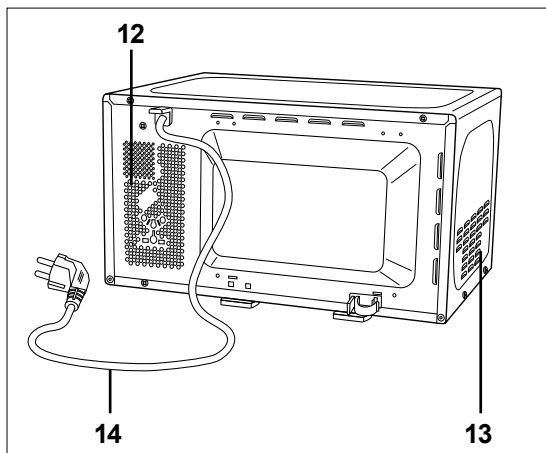
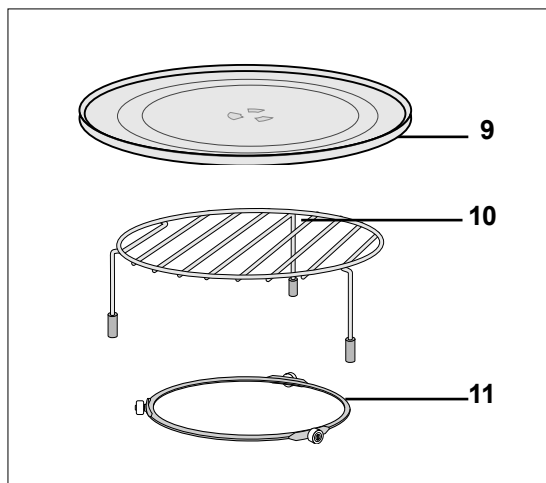
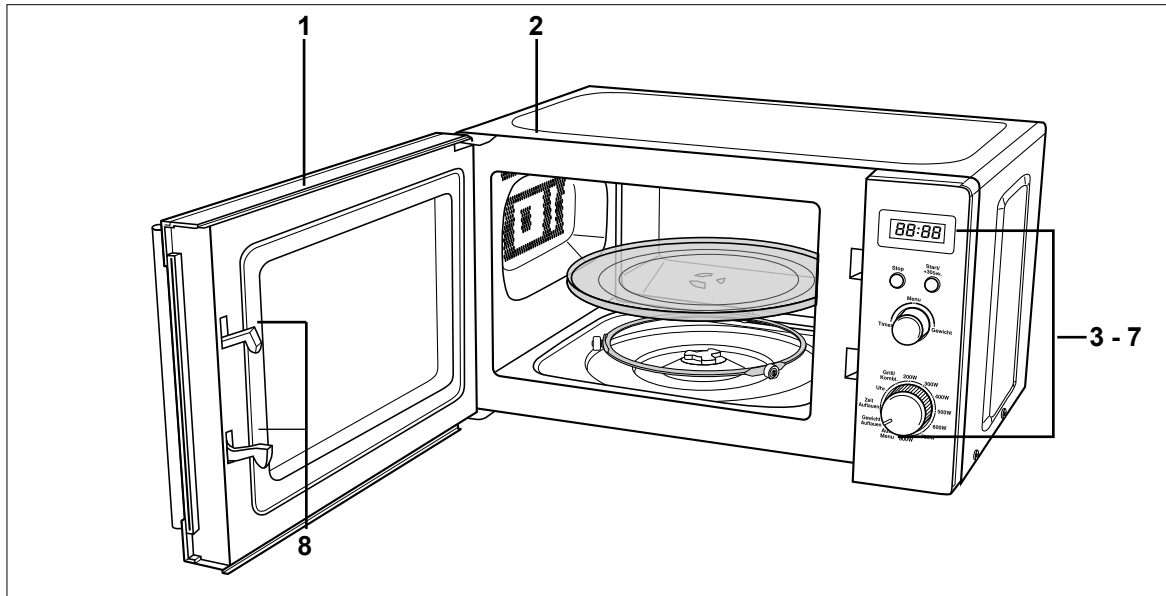
Bedienung

Gerät benutzen	22
Bitte beachten	22
Gardauer	23
Vorarbeit	23
Mikrowellen-Betrieb	24
Grill-Betrieb	24
Kombinations-Betrieb	25
Auftauen nach Gewicht oder Zeit	25
Automatik-Betrieb	26
Betrieb unterbrechen / beenden	27
Kindersicherung	27
Damit Ihr Gerät lange hält	28
Regelmäßige Reinigung	28
Regelmäßige Kontrolle	29

Allgemeines

Wenn´s mal ein Problem gibt	31
Fehlersuchtablette	31
Unser Service	32
Umweltschutz leicht gemacht	33
Verpackungs-Tipps	33
Entsorgung des Geräts	33
So kochen Sie energiesparend	33
Stichwortverzeichnis	34
Technische Daten	36

Geräteübersicht / Bedienelemente



- | | |
|-------------------------------|--|
| 1 | Tür mit Sichtfenster |
| 2 | Türdichtflächen |
| 3 | Display |
| 4 START/
+30SEK. | "Start/+30Sek."-Taste, Garen starten/
Schnellgaren |
| 5 TIMER MENU GEWICHT | Drehschalter zur Einstellung von Gardauer, Auswahl eines Auto-
matikprogramms oder des Gewichts |
| 6 200W ... GRILL/KOMBI | Kombischalter für verschiedene Mikrowellen-Leistungen und ver-
schiedene Betriebsarten |
| 7 STOP | Programm beenden; in Warteposition zurückstellen. |
| 8 | Türverriegelung |
| 9 | Drehteller |
| 10 | Grillrost |
| 11 | Rollenring |
| 12 | Lüftungsöffnungen hinten |
| 13 | Lüftungsöffnungen an der Seite |
| 14 | Netzkabel mit Netzstecker |

5 Minuten für Ihre Sicherheit ...

5 Minuten sollte sie Ihnen wert sein, Ihre Sicherheit! Länger dauert es nicht, unsere Sicherheitshinweise durchzulesen.

Signalwörter

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Anleitung:

Gefahr



Gefahr!

Hohes Risiko! Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Achtung



Achtung!

Mittleres Risiko! Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Wichtig!

Geringes Risiko! Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Symbolerklärung



Heiße Oberflächen

Sicherheitshinweise

Gefahr



Stromschlag-Gefahr!

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

- Das Gerät ist ausschließlich für eine Netzspannung von 230 V ~ 50 Hz geeignet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn dessen Gehäuse oder die Netzanschlussleitung defekt ist oder andere sichtbare Schäden aufweist.
- Lassen Sie die Netzanschlussleitung im Schadensfall unbedingt durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn das Gerät Rauch entwickelt, verbrannt riecht oder ungewohnte Geräusche von sich gibt, schalten Sie es sofort aus, und ziehen Sie den Netzstecker. Wenn Sie die Störung nicht beheben können, nehmen Sie das Gerät nicht mehr in Betrieb.

Experten-Team

Tel. 0 18 06 21 22 82

Mo. bis Fr. 7 – 20 Uhr,

Sa. 8 – 16 Uhr

(0,20 Euro/Anruf. Festnetz /

Mobilfunk max.

0,60 Euro/Anruf.)

HERMES Fulfilment GmbH

Tel. (0 57 32) 99 66 00

Mo. – Do. 8 – 15 Uhr

Fr. 8 – 14 Uhr

Für unsere Kunden in Österreich:

Ersatzteilservice

0662/4489-3871

(Es gelten die normalen Tarife im österreichischen Festnetz)

Mo. – Do.: 8 – 16 Uhr

Fr.: 8 – 11 Uhr

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden.
- Schließen Sie das Gerät an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei Störungen schnell vom Netz trennen können.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Die Instandsetzung des Geräts darf nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Stecken Sie nie Gegenstände durch die Lüftungsschlitze in das Gehäuse. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in Feuchträumen, und schützen Sie es vor Tropf- und Spritzwasser. Achten Sie auch darauf, dass keine Vasen oder andere mit Flüssigkeit gefüllten Gefäße auf dem Gerät oder in dessen Nähe stehen. So vermeiden Sie, dass Flüssigkeit in das Gehäuse gelangt. Sollten doch Wasser oder andere Fremdkörper eindringen, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Wenden Sie sich dann bitte an Ihren Händler.
- Fassen Sie den Netzstecker nie mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie Netzstecker immer am Stecker, nie am Kabel aus der Steckdose. Halten Sie das Netzkabel von heißen Flächen (z.B. Kochmulde Ihres Herdes) fern. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken.
- Prüfen Sie Gerät und Netzstecker regelmäßig auf Schäden.
- Das Gerät nicht über eine Mehrfachsteckdose anschließen.

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

Kinder erkennen Gefahren häufig nicht oder unterschätzen sie.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und 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 des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Gefahr **Gefahr durch Mikrowellen!**



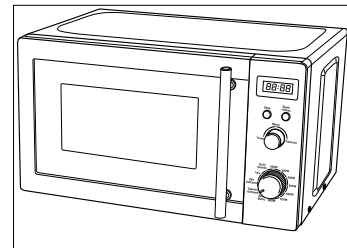
Durch eine unzureichend dicht schließende Tür kann Mikrowellenstrahlung gelangen. Das Gerät darf in so einem Fall nicht benutzt werden.

- Achten Sie besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.
- 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.

Gefahr Brandgefahr!

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

- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Verdecken Sie die Lüftungsöffnungen nicht, z.B. mit Topflappen oder Kochbüchern.
- Halten Sie beim Aufstellen des Geräts mindestens die **Sicherheitsabstände** ein, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einen Schrank.
- Verwenden Sie nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material. Bei Grill-, Heißluft- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier o. Ä. verwenden.
- Überwachen Sie das Gerät beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehältern. Es besteht die Gefahr einer Entzündung.
- Legen Sie keine Gegenstände (Kochbücher, Topflappen etc.) im Garraum ab. Versehentliches Einschalten des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Speisen oder Kleidung oder zur Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem. Dies kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Erhitzen Sie **nie brennbare** Gegenstände im Gerät. Bereiten Sie **nie alkoholhaltige** Speisen zu. Frittieren Sie mit dem Gerät nicht und erhitzen Sie **nie Öl!** Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: **Tür nicht öffnen!** Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, oder drehen Sie die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten heraus bzw. schalten Sie sie aus.

**Gefahr Verbrennungsgefahr!**

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

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

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Grill erst abkühlen lassen.
- Berühren Sie das Gehäuse nicht!
- Verwenden Sie zum Herausnehmen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- In der Mikrowelle erhitzte Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Prüfen Sie deshalb vorsichtig die Temperatur der Speisen, besonders für Kinder.
- Nehmen Sie vor dem Erwärmen von Babynahrung den Schraubverschluss und den Sauger von der Nuckelflasche ab.
- Rühren Sie die Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich um bzw. schütteln Sie sie, und prüfen Sie dann die Temperatur an der Babynahrung direkt!
- Stellen Sie Leistung und Zeit genau nach Packungangaben ein.

Gefahr 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 herausspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät.

- Verwenden Sie keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
- Rühren Sie vor dem Erhitzen und nach der halben Garzeit um.
- Warten Sie nach dem Erhitzen kurz; tippen Sie dann das Gefäß vorsichtig an, und rühren Sie um, bevor Sie es aus dem Garraum nehmen.

Gefahr Explosionsgefahr!



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

- Geben Sie nie eine **Mischung von Wasser mit Öl oder Fett** in die Mikrowelle. Sie kann sonst explodieren.

- Erhitzen Sie nie Speisen oder Flüssigkeiten in fest **verschlossenen** Behältern! Diese können im Gerät platzen oder Sie beim Öffnen verletzen.
- Erwärmen Sie Eier mit Schale oder ganze, hartgekochte Eier nicht im Mikrowellengerät, da sie explodieren können. Um ein Platzen zu vermeiden, stechen Sie vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Aubergine oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut.

Gefahr Gefahr für die Gesundheit!



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Schäden für Ihre Gesundheit führen.

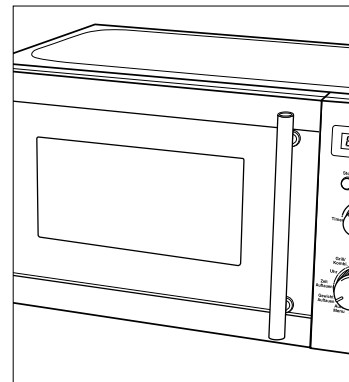
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
- Achten Sie besonders bei **Geflügel**, Speisen mit frischem **Ei** und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren, damit Krankheitserreger (z. B. Salmonellen) vollständig abgetötet werden.

Achtung Gefahr von Sachschäden!



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

- **Niemals** die Pappe an der rechten Innenraumwand entfernen! Sie dient dem **Schutz des Magnetrons**, welches die Mikrowellen aussendet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Drehteller und **nie ohne Speisen!**
- Erwärmen Sie Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
- Metall im Garraum führt beim Mikrowellen-, Grill-Kombi- und Kombibetrieb zu Funkenschlag! Dies kann Gerät und Sichtfenster zerstören!
Verwenden Sie keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern. Verwenden Sie keine Alufolie, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
- Beim Grill- oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind! Verwenden Sie kein Backpapier o.Ä.



- Wenn Sie feststellen, dass ein Gefäß heißer wird als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Verwenden Sie solche Gefäße nicht.
- Benutzen Sie ausschließlich Spezialthermometer für die Mikrowelle. Normale Flüssigkeitsthermometer sind nicht geeignet.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Gebrauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
- Zur Reinigung keine aggressiven oder ätzenden Reinigungs- oder Scheuermittel und keine Stahl- oder Scheuerschwämme verwenden! Kein Backofenspray verwenden! Nie Reinigungsmittel in das Gerät sprühen!
- Achten Sie darauf, dass auf keinen Fall Wasser oder Reinigungsflüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in das Gerät gelangen.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

Was Sie über Mikrowellen wissen sollten ...

Was sind Mikrowellen?

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

Mikrowellen

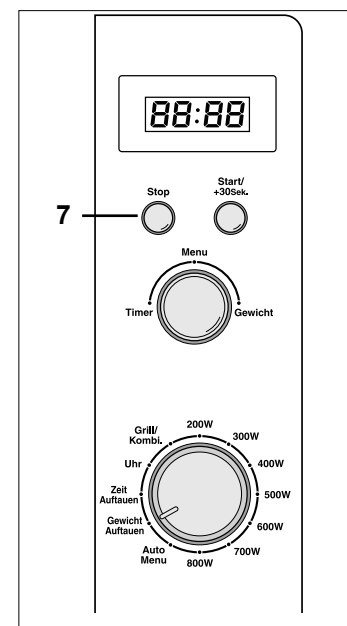
- werden von allen Metallen reflektiert,
- durchdringen Glas, Porzellan, Kunststoff und Papier,
- werden von Lebensmitteln aufgenommen.

So wirken Mikrowellen auf Lebensmittel

- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein.
- Sie erhitzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle. (Speisen mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt.)
- Diese Wärme durchdringt dann langsam die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
- **Da die einzelnen Bestandteile der Speise ungleichmäßig erwärmt werden, ist Umrühren oder Wenden für das gleichmäßige Durchgaren wichtig.**
- Der Garraum und die Luft darin werden nicht erwärmt. (Das Speisefäß erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise.)
- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel „große Leistung, kleine Zeit“ oder „kleine Leistung, große Zeit“.

Das Mikrowellengerät

- Ein Mikrowellen-Generator, das so genannte Magnetron, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, so dass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Der Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellen-Leistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.
- Das Gerät schaltet sich aus:
 - Nach Ablauf der vorgewählten Zeit
 - Beim Öffnen der Garraumtür
 - Durch Drücken der Taste **7**.



Welche Garmethode wofür?

Ihr Mikrowellen-Kombigerät bietet Ihnen verschiedene Garmethoden. Damit Sie leichter die richtige Funktion für die gewünschte Speise auswählen können, finden Sie hier einige Anwendungsbeispiele.

Mikrowelle

Die Mikrowelle ohne Zusatzfunktionen ist gut geeignet für die Zubereitung von:

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

Grill

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

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

Verwenden Sie den Grill zum Beispiel für:

- Steaks, Koteletts, Würstchen
- zum Gratинieren von Sandwiches oder Gratins.

Kombi-Betrieb: Mikrowelle + Grill

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

Die Kombination von Grill und Mikrowelle ist gut geeignet für:

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

Das geeignete Geschirr

Für die verschiedenen Garmethoden muss das dazu passende Geschirr ausgewählt werden. Beachten Sie dazu jeweils die Herstellerangaben. Wenn Sie ungeeignetes Geschirr verwenden, kann dies zu Schäden am Gerät führen.

Achtung Gefahr von Sachschäden!



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

- Metall im Garraum führt beim **Mikrowellen-, Grill-Kombi- und Kombibetrieb** zu Funkenschlag! Dies kann Gerät und Sichtfenster zerstören! Verwenden Sie keinesfalls **Metall-Töpfe, -Pfannen** und **-Deckel** oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern.
- Beim **Grill- oder Kombibetrieb** keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind! Verwenden Sie kein Backpapier o.Ä.
- Wenn Sie feststellen, dass ein Gefäß heißer wird als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.
- Benutzen Sie ausschließlich Spezialthermometer für die Mikrowelle. Normale Flüssigkeitsthermometer sind nicht geeignet. Verwenden Sie keine Alufolie, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.

Immer richtig

Geschirr, das **mikrowellengeeignet und feuerfest** ist, ist für alle Funktionen Ihres Mikrowellen-Kombigerätes geeignet. Dazu gehören:

- feuerfestes Glas, Keramik, Porzellan
- feuer- und frostfeste Glaskeramik
- hochhitzebeständiger Kunststoff (z. B. Bratfolie)
- Aluminiumfolie **nur in kleinen Stücken** zum Abdecken empfindlicher Teile (Abstand zur Innenwand mindestens 3 cm)
- das mitgelieferte Grillgitter

Für Mikrowellen-Betrieb geeignet

Außer den oben beschriebenen Materialien eignen sich für den reinen Mikrowellenbetrieb auch Materialien, die nicht feuerfest, aber **mikrowellengeeignet** sind, z. B.:

- mikrowellengeeigneter Kunststoff und Folien
- Backpapier

Tipp: Um herauszufinden, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, können Sie folgenden Test durchführen: Stellen Sie das leere Gefäß in den Garraum und starten Sie bei voller Mikrowellenleistung für **maximal 20-30 Sekunden**. Wird das Geschirr heiß oder es bilden sich sogar Funken, so ist es nicht geeignet!

Bleibt das Geschirr kalt oder wird nur handwarm, so können Sie es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwenden.

Für den Grill geeignet

Für den Grill-Betrieb sind alle Materialien geeignet, die Sie auch in Ihrem konventionellen Backofen benutzen. Außerdem:

- das mitgelieferte Grillgitter
- Aluminiumfolie und -schalen

Für den Kombi-Betrieb geeignet

Für den Kombi-Betrieb sind Materialien geeignet, die feuerfest und mikrowellengeeignet sind:

Außerdem:

- das mitgelieferte Grillgitter

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!

Garzeit, Menge etc.

Die richtige Garzeit

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

- Speisen mit hohem **Fett-** oder **Zuckeranteil** (Krapfen, Pudding, Obstkuchen) garen schneller – und erreichen höhere Temperaturen – als andere Speisen, da Fett und Zucker die Mikrowellenenergie gut aufnehmen. Hierbei unbedingt die empfohlenen Garzeiten einhalten, da sonst die Speise anbrennen und das Gerät beschädigen kann.
- Speisen mit hohem **Wasseranteil** (Fisch, Gemüse, Soßen) garen schneller als Speisen mit niedrigem Wasseranteil.
- Speisen mit niedrigem Wasseranteil (Reis, Getreideprodukte, getrocknete Bohnen) garen sehr langsam. Hier bitte vor dem Garen etwas Wasser zugeben.

Hinweise!

Beim Garen von Speisen mit hohem Wasseranteil oder bei Wasserzugabe bildet sich manchmal Kondenswasser im Garraum – die Scheibe beschlägt.

Wenn möglich, Speisen bzw. Speisegefäße abdecken. Kondenswasser nach dem Betrieb abwischen.

Die richtige Garmenge

- Je größer die Menge, die zubereitet werden soll, desto länger die Garzeit. Wenn Sie z. B. für eine Kartoffel 4 Minuten benötigen, dann brauchen zwei Kartoffeln 7 Minuten. Faustformel: Die doppelte Menge braucht etwa die doppelte Zeit.
- Kleine Stücke garen schneller als große. Gleich große Stücke garen gleichmäßiger als verschieden große. Wenn möglich, alle Lebensmittel in etwa gleich große Stücke schneiden. Schon beim Einfrieren daran denken!
- **Beim Auftauen** spielen Größe und Form eine bedeutende Rolle. Kleine, flache Stücke tauen schneller und gleichmäßiger auf als große, dicke. Während des Auftauens die schon angetauten Teile trennen, da freiliegende Stücke schneller auftauen.

Anordnung der Speisen

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

- 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 es dort zuletzt gart.
- Bei **ungleichmäßig geformten** Stücken (z. B. Fisch) das dünnere bzw. flachere Ende zur Mitte legen.
- **Dünne** Fleischscheiben aufeinander oder über Kreuz legen.
- **Dickere** Fleischscheiben und -stücke (Braten, Würstchen etc.) dicht aneinander legen.
- **Fleischsaft** und **Soße** in einem separaten Gefäß erhitzen; dieses nur zu 2/3 füllen!

Anstechen und Anritzen

In vielen Speisen entsteht beim Erwärmen ein Überdruck.

- Eier mit Schale nicht in der Mikrowelle kochen – außer in Spezialgefäßen, die im Handel erhältlich sind.
- Speisen mit **Schalen** oder **Häuten** (Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Auberginen, Eigelbe) anstechen, um Aufplatzen zu vermeiden.
- **Ganze Fische** an der Fischhaut einritzen, um Aufreißen zu vermeiden. Kopf und Schwanz mit kleinen Stücken Aluminiumfolie abdecken, um Übergaren zu vermeiden.

Umrühren und Wenden

Gefahr



Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen.

- In der Mikrowelle erhitze Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Prüfen Sie deshalb vorsichtig die Temperatur der Speisen, besonders für Kinder.
 - Rühren Sie die Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich um bzw. schütteln Sie sie, und prüfen Sie dann die Temperatur an der Babynahrung direkt!
- Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Prüfen Sie unbedingt die Temperatur.
 - Achten Sie besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren, damit Krankheitserreger (wie Salmonellen) vollständig abgetötet werden.
 - Umrühren und Wenden der Speisen nach der halben Gardauer ist besonders wichtig, da die Speisen im Mikrowellengerät nicht gleichmäßig erhitzt werden.

Aufstellung und Inbetriebnahme

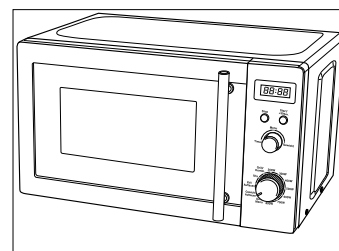
Auspacken

Achtung Gefahr von Sachschäden!



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

- **Niemals** die Pappe an der rechten Innenraumwand entfernen! Sie dient dem **Schutz des Magnetrons**, welches die Mikrowellen aussendet.
- Entfernen Sie sämtliche Schutzfolien vollständig vom Gehäuse, der Türinnenseite und im Garraum.



Der richtige Aufstellort

Gefahr Brandgefahr!



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

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

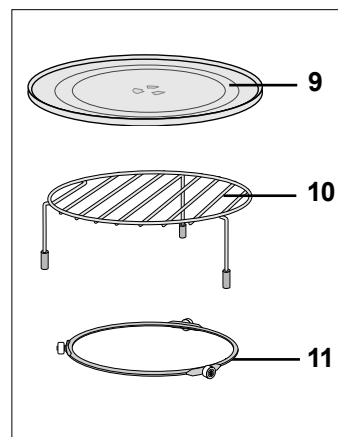
Der Aufstellort muss folgende Bedingungen erfüllen:

- Sicherheitsabstände einhalten:
 - Nach oben 30 cm
 - Nach hinten 7,5 cm
 - Nach links 7,5 cm
 - Nach rechts offen.
- Das Gerät sollte **nicht direkt** neben Kühl- oder Gefrierschränken gestellt werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- 3. Zu Radiogeräten, Fernsehern, Videorecordern etc. sollte das Gerät **mindestens 2 m Abstand** haben, damit der Empfang nicht gestört wird.

Reinigung vor dem ersten Gebrauch

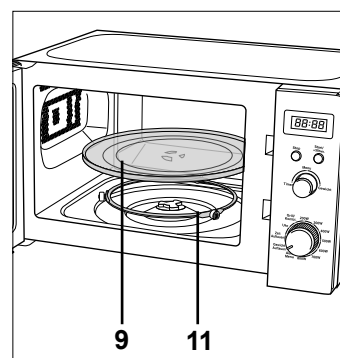
Das Gerät sollte vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden, damit zum Beispiel Verpackungsreste nicht den Geschmack der Speisen beeinträchtigen.

1. Räumen Sie den Garraum leer.
2. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
3. Lassen Sie die Tür geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.
4. Den Drehteller **9** und den Rollenring **11** können Sie in die Spülmaschine geben.
5. Das Grillgitter **10** reinigen Sie von Hand mit etwas Geschirrspülmittel.



Drehteller einsetzen

1. Legen Sie den Rollenring **11** in die Mulde im Garraumboden.
2. Setzen Sie den Drehteller **9** mit der geriffelten Seite nach unten auf den Garraumboden und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Antrieb einrastet.



Gerät anschließen

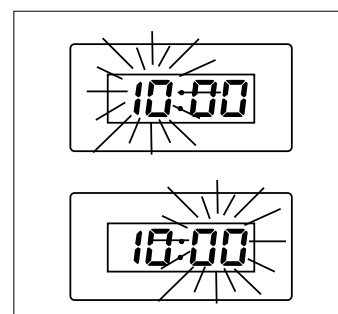
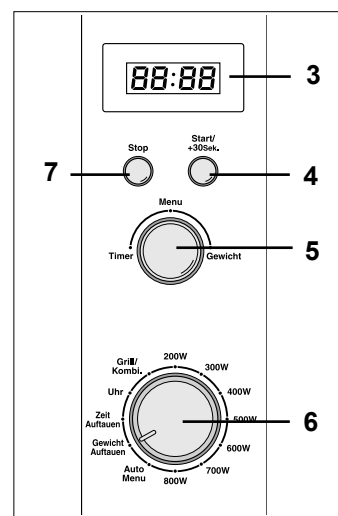
1. Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Gerätes mit der Netzspannung in Ihrem Hause übereinstimmt (siehe Typschild auf der Rückseite des Geräts).
2. Das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit ausreichender Absicherung anschließen (siehe „Technische Daten“, letzte Seite).

Aktuelle Uhrzeit einstellen

Bei der Inbetriebnahme und nach einem Stromausfall müssen Sie die Uhrzeit einstellen. Anderenfalls reagiert das Gerät nicht. Die Uhrzeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt (0:00 bis 23:59).

Die folgenden Schritte müssen innerhalb 1 Minute abgeschlossen werden. Ansonsten bricht der Vorgang ab.

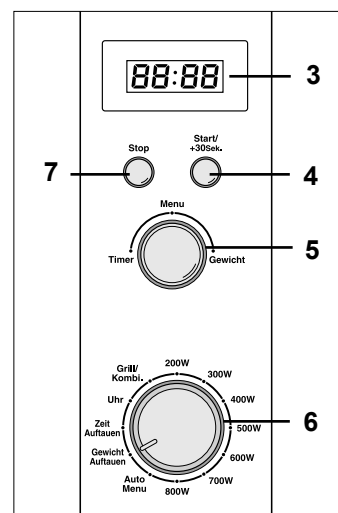
Schritt	Erklärung / Was passiert
1. Kombischalter 6	auf "Uhr" drehen. Die Stundenanzeige blinkt.
2. Drehschalter 5	nach links oder rechts drehen, um die Stundenzahl (0-23) einzustellen.
3. START 4	um die Stunden-Einstellung zu speichern und zur Minutenanzeige zu wechseln.
4. Drehschalter 5	nach rechts oder links drehen, um die Minutenzahl (0-59) einzustellen
5. START 4	die Uhrzeit ist gespeichert. Es blinkt nur der Doppelpunkt zwischen Stunden und Minuten zum Zeichen, dass die Uhrzeit nun eingestellt ist. Das Gerät befindet sich in „Warteposition“.
6. STOP 7	die eingestellte Uhrzeit wird auf dem Display 3 angezeigt.



Erstes Aufheizen

Beim erstmaligen Aufheizen der Heizrohre kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Diese ist unschädlich und verschwindet nach kurzer Zeit. Heizen Sie das Gerät dazu 10 Minuten auf:

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. Betrieb ohne Gargut bei geschlossener Tür.	
2. Kombischalter 6	auf "Grill/Kombi" stellen. Im Display 3 blinkt $\bar{}$.
3. START 4	um das Grillen zu bestätigen
4. Drehschalter 5	nach rechts, um Grilledauer einzustellen. <i>Im Display leuchtet 10:00.</i>
5. START 4	Das Gerät beginnt zu arbeiten. Im Display wird die verbleibende Grilledauer angezeigt. Nach Ablauf der Grilledauer ertönen 5 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.



Gerät benutzen

Bitte beachten

Gefahr Gefahr durch Mikrowellen!



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

- Achten Sie besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt.

Gefahr Brandgefahr!



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

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

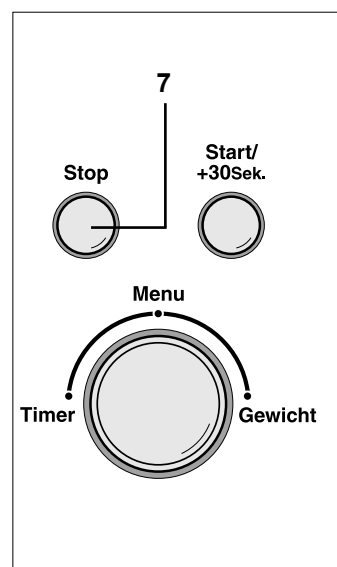
Achtung Gefahr von Sachschäden!



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

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

- Bei jedem Tastendruck hören Sie einen Signalton. Dies soll Ihnen zeigen, dass das Gerät Ihren Tastendruck angenommen hat. Dies ist keine Fehlermeldung.
- Die folgenden Abschnitte zeigen Ihnen, wie Sie die einzelnen Funktionen des Geräts nutzen können.
Die einzelnen Handlungsschritte gehen davon aus, dass sich das Gerät in „Warteposition“ befinden, d.h. das Display nur die aktuelle Uhrzeit anzeigt. Ist dies nicht der Fall, so drücken Sie Taste **STOP 7** gegebenenfalls mehrfach.



- Besonders bei hohen Leistungsstufen behalten Sie das Gerät bitte im Auge – und Ohr!
- Bei ungewöhnlichen Geräuschen, überquellenden Speisen oder übersprudelnden Flüssigkeiten das Gerät ausschalten, kontrollieren und ggf. mit niedrigerer Leistungsstufe neu starten!
- Beim Garen von Speisen mit hohem Wasseranteil oder bei Wasserzugabe bildet sich manchmal Kondenswasser im Garraum – die Scheibe beschlägt. Wenn möglich, Speisen bzw. Speisegeräte abdecken. Kondenswasser nach dem Betrieb abwischen.
- Nach dem Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt die Gerätetür etwas geöffnet lassen, damit der Garraum austrocknen kann.

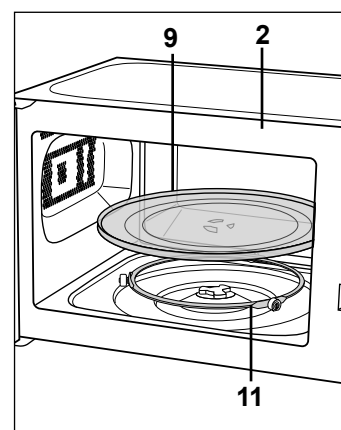
Gardauer

Je nach gewähltem Programm können Sie unterschiedliche Gardauern einstellen. Dabei zählt das Gerät in unterschiedlichen Schritten hoch:

Gardauer in Min.	Schritte in
0:00 - 1:00	5-Sekunden (0:05, 0:10, 0:15 ... 1:00)
1:00 - 5:00	10-Sekunden (1:10, 1:20, 1:30 ... 5:00)
5:00 - 10:00	30-Sekunden (5:30, 6:00, 6:30 ... 10:00)
10:00 - 30:00	1-Minuten (11:00, 12:00, 13:00 ... 30:00)
30:00 - 95:00	5-Minuten (35:00, 40:00, 45:00 ... 95:00)

Vorarbeit

1. Kontrollieren Sie, dass der Garraumboden sauber ist.
2. Kontrollieren Sie, ob der Drehteller **9** auf dem Rollenring **11** aufliegt und richtig auf dem Antrieb „eingerstet“ ist.
3. Speisegerät auf den Drehteller stellen. Es darf nichts über den Rand des Drehtellers ragen.
4. Tür schließen; dabei kontrollieren, dass die Türdichtflächen **2** frei von Fremdkörpern sind und die Tür richtig schließt.
5. Welches Programm Sie nun auswählen, richtet sich nach
 - Ihrem Rezept.



- den Zubereitungsvorgaben des Lebensmittel-Herstellers.
 - Ihren Erfahrungswerten im Umgang mit diesem Gerät.
- Empfohlene Einstellungen zum Auftauen, Aufwärmen und Garen finden Sie auch in allen Mikrowellenkochbüchern und auf den Packungsangaben der Hersteller.

Mikrowellen-Betrieb

Sie können mit unterschiedlicher Leistung garen:

Leistung	Aufgabe
200 - 300 W	Aufwärmen/Erhitzen
400 - 500 W	Aufwärmen/Auftauen
600 - 800 W	Garen/Erhitzen

Beispiel: Sie möchten Ihr Gargut 24 Minuten lang mit nur 600 W Leistung erhitzen.

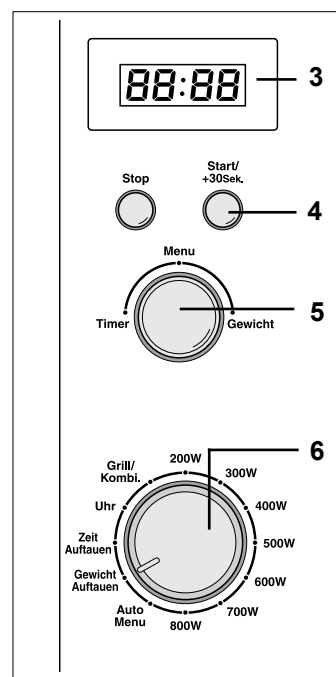
Schritt	Erklärung / Was passiert
1.	Gargut hineinstellen und Tür schließen.
2. Kombischalter 6	auf die gewünschte Leistung einstellen. z.B. "600W". Das Display 3 zeigt z.B. <i>P600</i> an.
3. Drehschalter 5	nach rechts, um Gardauer einzustellen. <i>Im Display leuchtet 24:00.</i>
4. START 4	Das Gerät beginnt zu arbeiten. Im Display 3 wird die verbleibende Gardauer angezeigt. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 5 Signaltöne, und das Display 3 zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.

Tipp: Schnellgaren. Wenn das Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt und Sie Taste **+30SEK. 4** drücken, arbeitet das Gerät 30 Sekunden lang mit maximaler Leistung.

Grill-Betrieb

Beispiel: Sie möchten Ihr Grillgut 35 Minuten lang grillen.

Schritt	Erklärung / Was passiert
1.	Grillgut hineinstellen und Tür schließen.
2. Kombischalter 6	auf "Grill/Kombi" stellen. Im Display 3 blinkt <i>⏏</i> .
3. START 4	um das Grillen zu bestätigen
4. Drehschalter 5	nach rechts, um Grilledauer einzustellen.



5. START 4

Im Display leuchtet 35:00.

Das Gerät beginnt zu arbeiten. Im Display wird die verbleibende Grilldauer angezeigt.

Nach Ablauf der Grilldauer ertönen 5 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.

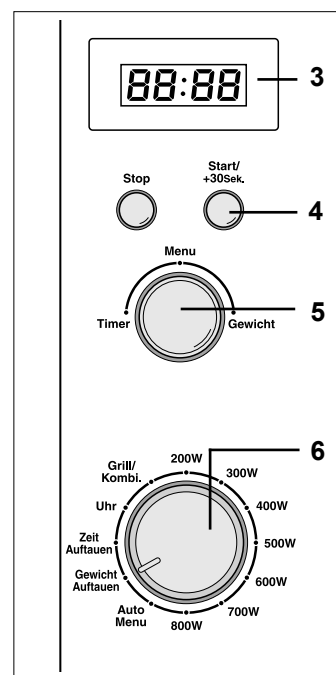
Kombinations-Betrieb

Hier arbeitet das Gerät mit Mikrowellen und Grill gleichzeitig

Display	Leistung	
	Mikrowellen	Grill
E-1	55 %	45 %
E-2	36 %	64 %

Schritt	Erklärung / Was passiert
---------	--------------------------

- | | |
|----|---|
| 1. | Gargut hineinstellen und Tür schließen. |
| 2. | Kombischalter 6 auf "Grill/Kombi" stellen.
Das Display zeigt "0". |
| 3. | Drehschalter 5 betätigen, bis das Display 3 "E-1" oder "E-2" anzeigt. |
| 4. | START 4 um Kombinationsbetrieb zu bestätigen. |
| 5. | Drehschalter 5 nach rechts, um die Gardauer (0:05 - 95:00 Min.) einzustellen. |
| 6. | START 4
Das Gerät schaltet sich ein. Im Display wird die verbleibende Gardauer angezeigt.
Die vorgewählte Zeit läuft auf 0:00 zurück.
5-fach-Tonsignal ertönt – die Uhrzeit-Anzeige erscheint im Display. |



Auftauen nach Gewicht oder Zeit

Auftauen nach Gewicht

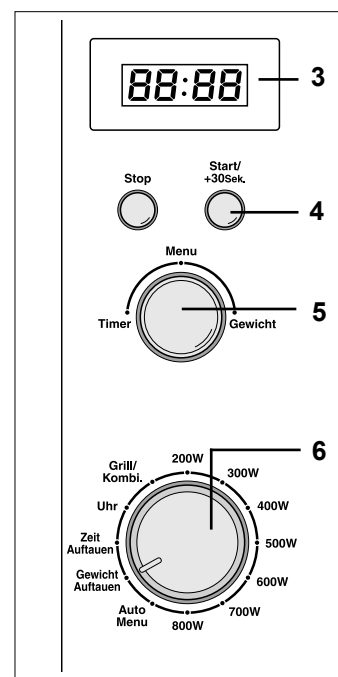
Sie können Tiefkühlkost von 100 bis 2000g Gewicht auftauen. Die Gewichtsvorwahl erfolgt in 100-Gramm-Schritten. Hinter jedem Gewicht verbirgt sich eine andere Zeitvorwahl, die nach dem Start sichtbar rückwärts läuft.

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. Auftaugut in das Mikrowellengerät stellen.	
2. Kombischalter 6	auf "Gewicht Auftauen" Im Display erscheint <i>DEF 1</i> . um das Gewicht zu wählen.
3. Drehschalter 5	Das Auftauen beginnt. Die Uhrzeitanzeige läuft rückwärts.
4. START 4	Das Gerät schaltet sich bis zum Programmende im ca. 10 Sekunden-Takt ein und aus, wodurch das Auftaugut schonend aufgetaut wird. 5-fach-Tonsignal ertönt – die Uhrzeit-Anzeige erscheint im Display.

Auftauen nach Zeit

Sie können Tiefkühlkost 0 bis 95 Minuten auftauen.

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. Auftaugut in das Mikrowellengerät stellen.	
2. Kombischalter 6	auf "Zeit Auftauen". Im Display erscheint <i>DEF 2</i> .
4. Drehschalter 5	um die Auftaudauer zu wählen.
5. START 4	Das Auftauen beginnt. Die Uhrzeitanzeige läuft rückwärts. Das Gerät schaltet sich bis zum Programmende im ca. 10 Sekunden-Takt ein und aus, wodurch das Auftaugut schonend aufgetaut wird. 5-fach-Tonsignal ertönt – die Uhrzeit-Anzeige erscheint im Display.



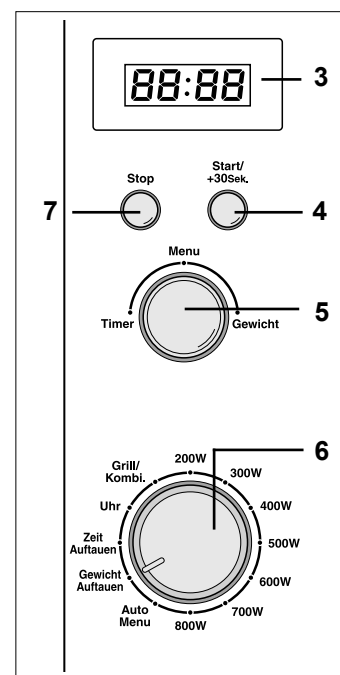
Automatik-Betrieb

In den Automatik-Programmen sind für verschiedene Lebensmittel die erforderlichen Garzeiten sowie die Verwendung von Mikrowelle und Grillfunktion vorprogrammiert.

Display	Gargut	Display = Gewicht in g	Beheizung
R-1	Auftauen	200, 400	Mikrowelle 100%
R-2	Kartoffeln	1 (ca. 230) 2 (ca. 460) 3 (ca. 690g)	Mikrowelle 100%
R-3	Fleisch	250, 350, 450	Mikrowelle 100%
R-4	Gemüse	200, 300, 400	Mikrowelle 100%
R-5	Fisch	250, 350, 450	Mikrowelle 80%

R-6	Teigwaren	50 (mit kaltem Wasser 450g) 100 (mit kaltem Wasser 800g)	Mikrowelle 80%
R-7	Suppe	200 (200ml) 400 (400 ml)	Mikrowelle 100%
R-8	Brei, Grütze	550, 1100	Mikrowelle 100% Grill 50%

Schritt	Erklärung / Was passiert
1.	Gargut in das Mikrowellengerät stellen.
2. Kombischalter 6	auf "Auto Menu" stellen. Im Display blinkt R-1 .
3. Drehschalter 5	betätigen, bis das Display das gewünschte Programm anzeigt (R-1 ... R-8)
4. START 4	Programmwahl bestätigen.
5. Drehschalter 5	drehen und Gewicht auswählen.
6. START 4	Das Gerät beginnt zu garen. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 5 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.



Betrieb unterbrechen / beenden

Um den Betrieb

- zu unterbrechen, Tür öffnen.
- fortzusetzen, Tür schließen und Taste **START 4** drücken.
- vorzeitig zu beenden, Taste **STOP 7** zweimal drücken (1x zum Abbrechen und 1x zur Rückkehr in die Zeitanzeige).

Kindersicherung

Um die Kindersicherung

- einzuschalten, Taste **STOP 7** drei Sekunden gedrückt halten. Sie hören ein Signal, und das Display zeigt **⌘⌘⌘⌘**.
- auszuschalten, Taste **STOP 7** erneut drei Sekunden gedrückt halten. Sie hören wieder ein Signal, und das Display zeigt die Uhrzeit.

Damit Ihr Gerät lange hält

Regelmäßige Reinigung

Gefahr Stromschlag-Gefahr!



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

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

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen. Das Gehäuse wird beim Betrieb heiß, besonders im Bereich der Lüftungsöffnungen. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden. Nach Grill-, Umluft- oder Kombi-Betrieb ist der Grill (an der Garraumdecke) sehr heiß.

- Grill erst abkühlen lassen.

Achtung Gefahr von Sachschäden!



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen. Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Gebrauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
- Zur Reinigung keine aggressiven oder ätzenden Reinigungs- oder Scheuermittel und keine Stahl- oder Scheuerschwämme verwenden! Kein Backofenspray verwenden! Nie Reinigungsmittel in das Gerät sprühen!
- Achten Sie darauf, dass auf keinen Fall Wasser oder Reinigungsflüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in das Gerät gelangen.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

Reinigen Sie das Gerät möglichst nach jeder Benutzung, bevor evtl. Verunreinigungen antrocknen können.

1. Nehmen Sie Drehteller und Rollenring heraus. Beides kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

2. Reinigen Sie das Gerät, insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen, mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie warmes Wasser mit einem normalen Allzweckreiniger oder Geschirrspülmittel und einem weichen Schwamm oder Lappen. Hartnäckige Verschmutzungen können Sie mit unverdünntem Allzweckreiniger lösen.
3. Trocknen Sie alle Flächen nach dem Reinigen mit einem trockenen, weichen Tuch.
4. Setzen Sie Rollenring und Drehteller wieder ein.
5. Lassen Sie die Tür geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

Experten-Team
Tel. 0 18 06 21 22 82
 Mo. bis Fr. 7 – 20 Uhr, Sa.
 8 – 16 Uhr
 (0,20 Euro/Anruf Festnetz /
 Mobilfunk
 max. 0,60 Euro/Anruf.)

HERMES Fulfilment GmbH
Tel. (0 57 32) 99 66 00
 Mo. – Do. 8 – 15 Uhr
 Fr. 8 – 14 Uhr

Regelmäßige Kontrolle

Gefahr Stromschlag-Gefahr!



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

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

Gefahr Gefahr durch Mikrowellen!



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

- Achten Sie besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.

Für unsere Kunden in Österreich:

Ersatzteilservice
0662/4489-3871

(Es gelten die normalen Tarife im österreichischen Festnetz)

Mo. – Do.: 8 – 16 Uhr
 Fr.: 8 – 11 Uhr

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

- Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
- Sind das Gehäuse und das Sichtfenster unbeschädigt?
- Ist der Drehteller unbeschädigt?
- Sind die Türdichtflächen sauber?
- Sind die Türscharniere leichtgängig?
- Sind beide Haken der Türverriegelung unbeschädigt?
- Schließt die Tür richtig? Oder ist sie verzogen?
- Falls die Innenraum-Beleuchtung defekt sein sollte, darf die Reparatur nur durch einen autorisierten Fachmann erfolgen.

Wenn´s mal ein Problem gibt

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 sich die Störung beseitigen lässt.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten.	Gerät bekommt keine Spannung.	Sicherung an Ihrem Sicherungskasten und Funktion der Steckdose mit anderem Elektrogerät prüfen. Sitz des Netzsteckers und Zustand des Netzkabels prüfen. Defektes Kabel austauschen lassen. Gerät nicht benutzen!
	Tür ist nicht richtig geschlossen.	Tür richtig schließen.
Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Reinigen Sie die Türdichtflächen.
	Tür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Tür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen!
Garraum-Beleuchtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	Leuchte nur durch Kundendienst austauschen lassen.
Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Setzen Sie den Drehteller korrekt ein.
	Rollenring liegt nicht richtig unter dem Drehteller.	Legen Sie den Rollenring korrekt ein.
	Rollenring und Boden des Garraums sind verschmutzt.	Reinigen Sie Rollenring und Garraumboden.
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Drehteller und Rollenring drehen nicht richtig.	Siehe oben.
	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.	Leistungswähler eine Stufe niedriger stellen.
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum oder zu nahe an den Garraumwänden!	Sofort Netzstecker ziehen. Metall aus dem Garraum entfernen
Störung des Rundfunk- und Fernsehempfangs.	Solche Störungen treten bei vielen Elektrogeräten auf.	Sie lassen sich nicht vermeiden.
Dampf tritt aus den Lüftungsöffnungen.	Aus der Speise tritt beim Kochen Dampf aus. Der Ventilator transportiert den Dampf nach außen.	Das ist normal.
Tür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Aus der Speise tritt Feuchtigkeit aus, das ist normal.	Feuchtigkeit nach dem Betrieb abwischen.
Speise wird nicht warm genug.	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Erwärmen Sie die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Verwenden Sie ein geeignetes Gefäß.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen, Tipps
Speise ist ungleichmäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Rühren Sie um oder wenden Sie die Speise und erwärmen Sie die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle.
Gerät erzeugt Geräusche.	Dies passiert, wenn die Heizröhren zum ersten Mal genutzt werden.	Siehe Abschnitt „Erstes Aufheizen“.

Gefahr**Stromschlaggefahr!**

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

Unser Service

Sollten Sie den Fehler nicht selbst beheben können, rufen Sie bitte unser **Experten-Team** an:.

Wenn Sie ein Ersatzteil benötigen oder das Gerät Schäden aufweist, rufen Sie bitte unsere Service-Werkstatt an:

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

Gerätebezeichnung: Mikrowellen-Kombigerät 
AG820CPJ-PM

Bestell-Nummer: 867 548

Experten-Team**Tel. 0 18 06 21 22 82**Mo. bis Fr. 7 – 20 Uhr,
Sa. 8 – 16 Uhr(0,20 Euro/Anruf. Festnetz /
Mobilfunk max. 0,60 Euro/Anruf.)**Hermes Fulfilment GmbH****Tel. (0 57 32) 99 66 00**Montag – Donnerstag:
8 – 15 Uhr

Freitag: 8 – 14 Uhr

Für unsere Kunden in Österreich:Ersatzteilservice der Marke
hanseatic **0662/4489-3871**(Es gelten die normalen Tarife
im österreichischen Festnetz)

Mo. – Do.: 8 – 16 Uhr

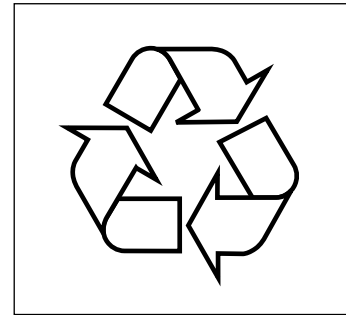
Fr.: 8 – 11 Uhr

Umweltschutz leicht gemacht

Verpackungs-Tipps

Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

- Außenverpackung aus Pappe
- Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
- Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
- Spannbänder aus Polypropylen (PP).



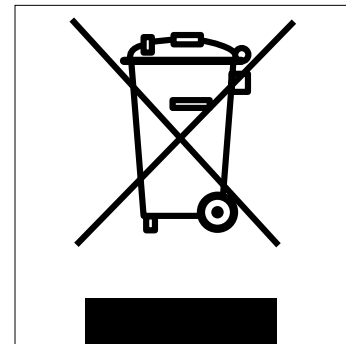
Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt oder in eine der Reparatur-Aannahmestellen gebracht werden müssen, ist das Gerät nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt. Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

Entsorgung des Geräts

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

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

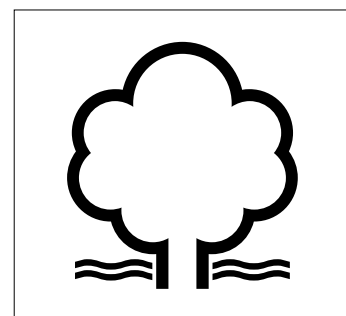
Deshalb sind Elektrogeräte mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichnet.



So kochen Sie energiesparend

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

- **Statt des Herdes die Mikrowelle einsetzen.**
Besonders beim Erhitzen von Flüssigkeiten und bei Speisen mit hohem Wasseranteil ist die Mikrowelle wirtschaftlicher.
- **Das richtige Geschirr verwenden.**
Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör nimmt kaum Energie auf (siehe Kapitel „Das geeignete Geschirr“).
- **Die Stehzeit nutzen.**
Nach dem Garen bzw. Auftauen die Speisen etwas stehen lassen. So verteilt sich die Wärme gleichmäßiger in der Speise und diese gart noch etwas nach.



Stichwortverzeichnis

Symbole

(-1 25

(-2 25

A

Absicherung 35

Altgeräte 33

Anritzen 18

Anstechen 18

Artikelnummer.<?AID 0017?>

Siehe Bestellnummer

Aufstellung 19

Auftauen 17

Auspacken 19

Ausstattungsmerkmale 2

Automatik-Betrieb 26

B

Bedienelemente 4

beenden, Betrieb 27

Bestell-Nummer 32, 35

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 2

Brandgefahr 9, 19, 22

D

def 1 26

def 2 26

Display 5

Drehschalter 5

Drehteller 35

Drehteller einsetzen 20

E

Energie-Spartipps 33

Energieversorgung 14

Entsorgung 33

Ersatzteil 32

Experten-Team 32

Explosionsgefahr 11

F

Fehlersuchtafel 31

G

G 21, 24

Garmenge 17

Garmethoden 14

Garraum 35

Garzeit 17

Gerätebezeichnung 32, 35

Geräteübersicht 4

Gewicht 35

Grillrost 5

H

Hermes Technischer Kundendienst 32

I

Inbetriebnahme 19

K

Kombischalter 5

L

Leistung 35

Lieferumfang 2

M

Mikrowellen-Betrieb 21

N

Netzspannung 20, 35

P

P600 24

Problem beheben 31

R

Reinigung, regelmäßige 28

Reinigung und Pflege 28

Reinigung vor dem ersten

Gebrauch 20

Rollenring 20

S

Schnellgaren 24

Schutzfolie 2

Service 32

Service-Werkstatt 32

Sicherheitsabstände 19

Sicherheitshinweise 6

Starten 23

Störung beseitigen 31

Stromschlag-Gefahr 6, 28, 29

T

Taste

STOP 27

Technische Daten 35

U

Uhrzeit einstellen 21

Umrühren 18

unterbrechen, Betrieb 27

V

Verbrennungsgefahr 9, 18, 28

Verbrühungsgefahr 10

Verpackungs-Tipps 33

W

Warteposition 22

Was ist, wenn ... 31

Wenden 18

Technische Daten

Gerätetyp	Gerätebezeichnung	Mikrowellengerät
	Modell	AG820CPJ-PM
	Bestell-Nummer	867 548
Leistungswerte	Mikrowellenausgangsleistung (nach IEC 705, 1000g Wasser) in W	max. 800
	Nennfrequenz in MHz	2450
	Mikrowellen-Leistungstufen	7
	Grill-Leistungstufen	1
Anschluss- werte	Netzspannung in V/Hz	230 / ~ 50
	Absicherung in A	min. 16
	Bemessungsaufnahme in W	1270
	Bemessungsleistung Grill in W	1000
Maße	Außenmaß (H x B x T) in mm	258 x 440 x 335
	Garraum-Volumen in Liter	ca. 20
	Drehteller-Durchmesser in mm	255
	Gewicht in kg	ca. 11,3

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.