

Gebrauchsanleitung

Mikrowellengerät Hanseatic

Anleitung, Nr.: 91735

Bestell-Nummern:

867 552 / 867 564

HC 20130404

Nachdruck, auch auszugsweise, nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Information

Ihr Mikrowellengerät stellt sich vor	3
Ausstattungsmerkmale	3
Kontrolle ist besser	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Bevor Sie das Gerät benutzen	3
Geräteübersicht / Bedienelemente	4
5 Minuten für Ihre Sicherheit ...	6
Signalwörter	6
Symbolerklärung	6
Sicherheitshinweise	6
Was Sie über Mikrowellen wissen sollten ...	11
Die Mikrowellen	11
So wirken Mikrowellen auf Lebensmittel	11
Das Mikrowellengerät	11
Welche Garmethode wofür?	12
Mikrowelle	12
Grill	12
Kombi-Betrieb: Mikrowelle + Grill	12
Das geeignete Geschirr	13
Immer richtig	13
Für Mikrowellen-Betrieb geeignet	13
Für den Grill geeignet	13
Größe und Form	13
Garzeit, Menge etc.	14
Die richtige Garzeit	14
Die richtige Menge	14
Anordnung der Speisen	14
Anstechen und Anritzen	14
Umrühren und Wenden	15

Vorbereitung

Aufstellung und Inbetriebnahme	16
Auspacken	16
Der richtige Aufstellort	16
Reinigung vor dem ersten Gebrauch	17
Drehteller-Antrieb einsetzen	17
Gerät anschließen	17
Erstes Aufheizen	17

Bedienung

Gerät benutzen	18
Bitte beachten	18
Aktuelle Uhrzeit einstellen	19
Vorarbeit	19
Mikrowellen-Betrieb	19
Grill-Betrieb	20
Kombinationsbetrieb Mikrowelle + Grill	21
Auftau-Betrieb	21
Automatik-Betrieb	22
Kindersicherung (Türverriegelung)	24
Betrieb unterbrechen / fortsetzen / beenden	24
Damit Ihr Gerät lange hält	25
Regelmäßige Reinigung	25
Regelmäßige Kontrolle	27

Allgemeines

Wenn's mal ein Problem gibt	28
Fehlersuchtablette	28
Unser Service	29
Umweltschutz leicht gemacht	30
Verpackungs-Tipps	30
Entsorgung des Geräts	30
So kochen Sie energiesparend	30
Stichwortverzeichnis	31
Technische Daten	32

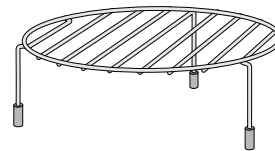
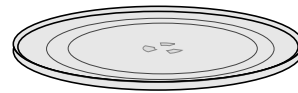
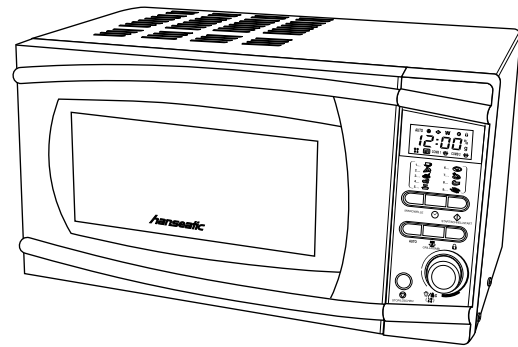
Ihr Mikrowellengerät stellt sich vor

Ausstattungsmerkmale

- Mikrowellen- und Grill-Betrieb
- Akustisches Signal bei Garende
- ca. 17 Liter Garraum
- 245 mm Drehteller

Kontrolle ist besser

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe nächste Seite „Geräteübersicht/Bedienelemente“).
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.



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.

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob das Gerät Schäden aufweist. Sollte das Gerät Schäden aufweisen, schalten Sie es nicht ein, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

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

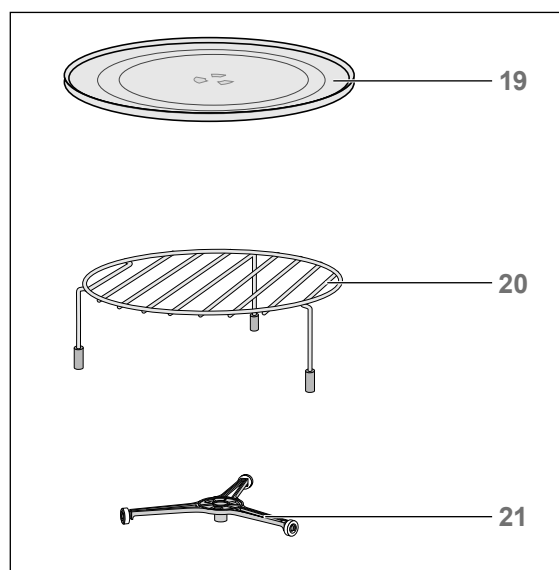
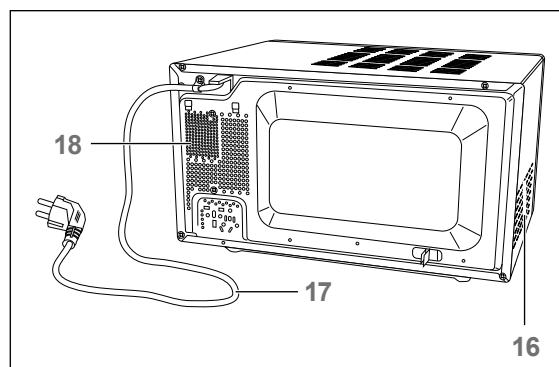
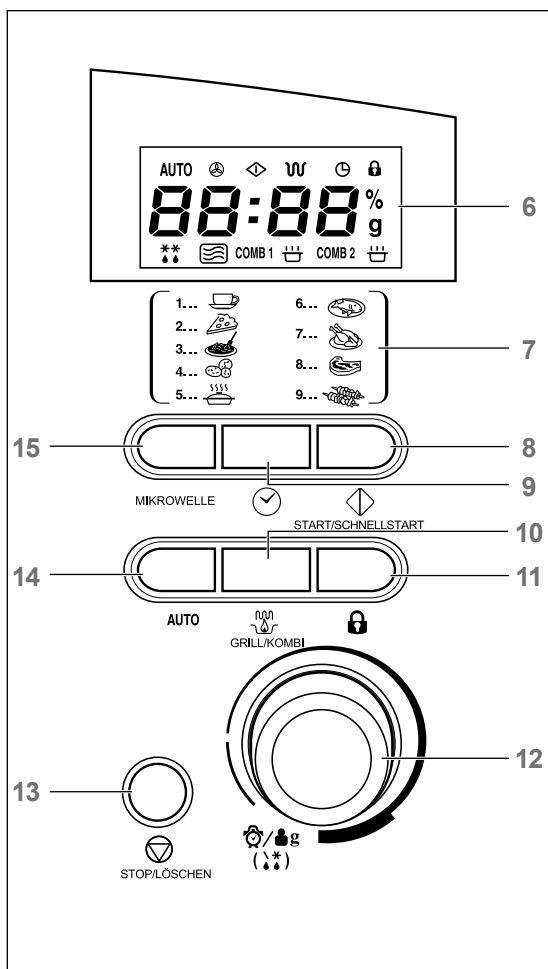
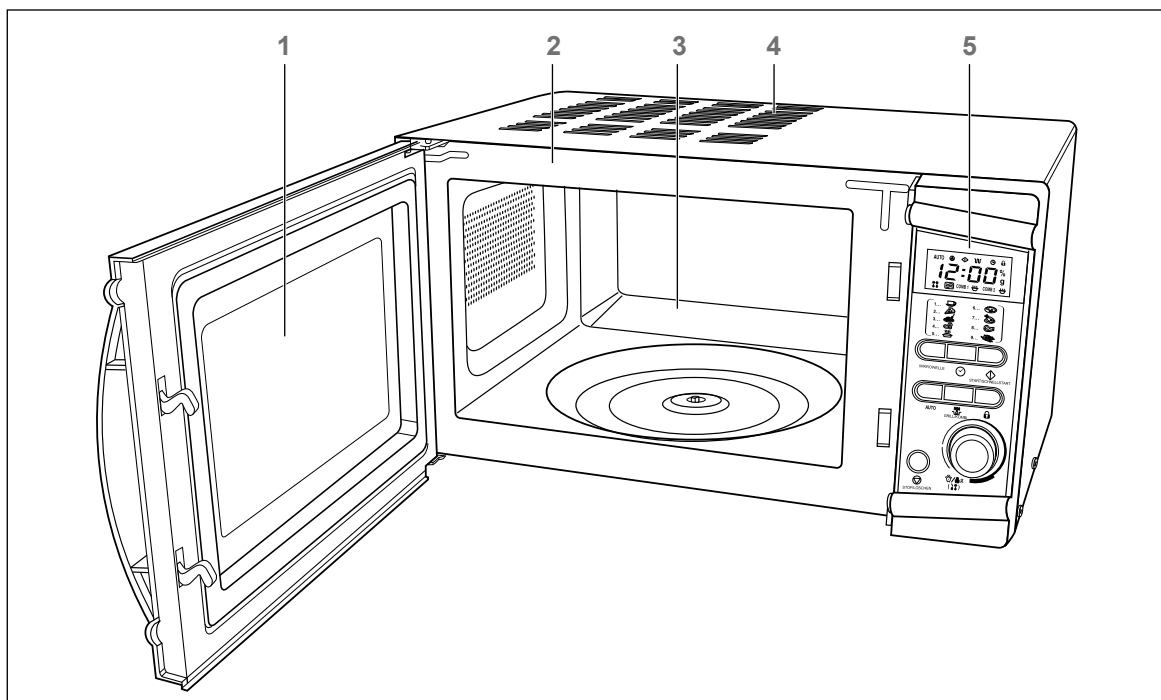
- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.









Wichtig!

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.

Geräteübersicht / Bedienelemente




- 1 Tür mit Sichtfenster
- 2 Türdichtflächen
- 3 Garraum
- 4 Lüftungsschlitze oben
- 5 Bedienfeld (siehe unten, 6 bis 15)
- 6 Display
- 7 1 ... Übersicht der Automatik-Programme
- 8  **START/SCHNELLSTART** Garen starten
- 9  Zeitformat (12 h/24 h) wählen (zum Einstellen der Uhrzeit)
- 10  **GRILL/KOMBI** Betriebsart wählen (Grill oder Kombinationsbetrieb)
- 11  Tür verriegeln/entriegeln
- 12  **g (**)** Drehregler zum Einstellen der Uhrzeit, der Gardauer, des Gewichts und zum Wählen der Betriebsart „Auftauen“
- 13  **STOP/LÖSCHEN** Stoptaste/Einstellung zurücksetzen
- 14 **AUTO** Automatik-Programm wählen
- 15 **MIKROWELLE** Mikrowellenleistung wählen
- 16 Lüftungsschlitze seitlich
- 17 Netzkabel mit Netzstecker
- 18 Lüftungsschlitze hinten
- 19 Drehteller
- 20 Grillrost
- 21 Drehteller-Antrieb


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 Netzan-

schlussleitung 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.
- 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 Packungsangaben ein.

Gefahr Verbrühungsgefahr!

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

- 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 Magnetrans**, 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 ...

Die Mikrowellen


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

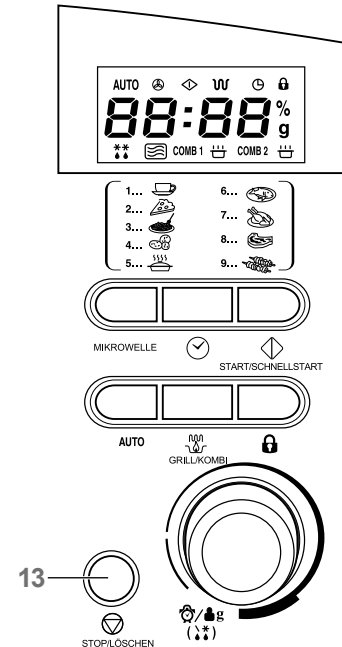
- werden von allen Metallen reflektiert,
- durchdringen Glas, Porzellan, Kunststoff und Papier,
- werden von Lebensmitteln aufgenommen.

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 Speisegefäß 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 sogenannte „Magnetron“, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, so dass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Der Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellen-Leistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.
- Das Gerät schaltet aus:
 - Nach Ablauf der vorgewählten Zeit
 - Beim Öffnen der Garraumtür
 - Durch Drücken der Stoptaste  13.



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

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)

Für Mikrowellen-Betrieb geeignet

Außer den zuvor 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 bilden sich sogar Funken, ist es nicht geeignet!

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

Für den Grill geeignet

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

- die mitgelieferten Grillaufsätze
- Aluminiumfolie und -schalen

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 von Wasser, Fett und Zucker „angezogen“ werden, 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 anbrennt und das Gerät beschädigt.
- Speisen mit hohem **Wasseranteil** (Fisch, Gemüse, Soßen) garen schneller als „trockene“ Speisen.
- „**Trockene**“ Speisen (Reis, Getreideprodukte, getrocknete Bohnen) garen sehr langsam. Hier bitte vor dem Garen etwas Wasser zugeben.

Die richtige Menge

- Je größer die Menge, die zubereitet werden soll, desto länger die 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. Und gleich große Stücke garen gleichmäßiger als verschieden große. Wenn möglich, alle Lebensmittel in etwa gleich große Stücke schneiden. Schon beim Einfrieren daran denken!
- **Beim Auftauen** spielen Größe und Form eine bedeutende Rolle. Kleine, flache Stücke tauen schneller und gleichmäßiger auf als große, dicke. Während des Auftauens die schon angetauten Teile trennen, da freiliegende Stücke schneller auftauen.

Anordnung der Speisen

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

- 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, Eigelb) anstechen, um Aufplatzen zu vermeiden
- **Ganze Fische** an der Fischhaut einritzen, um Aufreißen zu vermeiden.

Umrühren und Wenden

Gefahr**Verbrennungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen.

- 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.
 - 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

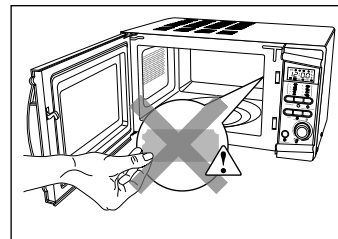
Auspacken

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.



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: 30,0 cm
 - Nach hinten: 7,5 cm
 - Nach links: 7,5 cm
 - Nach rechts: offen
- Das Gerät sollte **nicht direkt** neben Kühl- oder Gefrierschränke gestellt werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Zu Radiogeräten, Fernsehern etc. sollte das Gerät **mindestens 2 m Abstand** haben, damit der Empfang nicht gestört wird.

Reinigung vor dem ersten Gebrauch

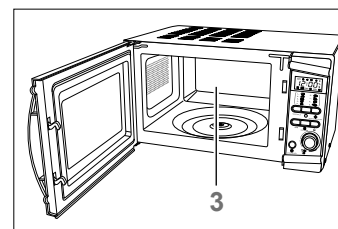
Das Gerät sollte vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden.

1. Räumen Sie den Garraum **3** 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 **19** können Sie in die Spülmaschine geben.
Den Grillrost **20** reinigen Sie von Hand mit etwas Geschirrspülmittel.

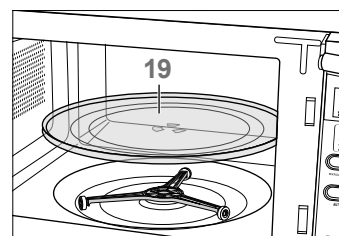
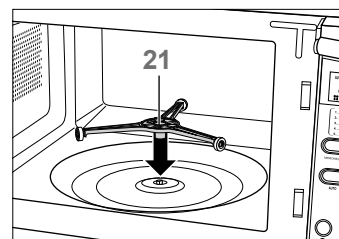
Drehteller-Antrieb einsetzen

1. Setzen Sie den Drehteller-Antrieb **21** in die Aussparung in der Mitte ein.
2. Stellen Sie den Drehteller **19** mit der geriffelten Seite nach unten mittig auf dem Antrieb.









Gerät anschließen

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

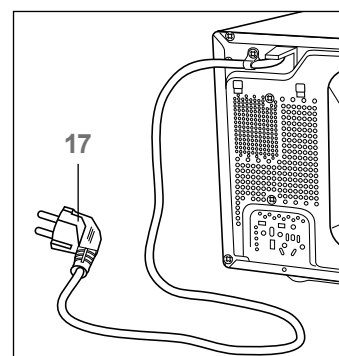


Erstes Aufheizen

Beim erstmaligen Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Diese ist unschädlich und verschwindet nach kurzer Zeit. Heizen Sie das Gerät vor Gebrauch 10 Minuten lang ohne Gargut im Grillbetrieb auf.

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. Taste 10  GRILL/KOMBI	Anzeige im Display: :10 sowie  und  .
2. Drehregler 12	Drehregler so lange im Uhrzeigersinn drehen, bis das Display 10:00 zeigt.
3. Taste 8 	Das Gerät startet den Grill-Betrieb. Anzeige im Display:  und die verbleibende Grilldauer.
4. Taste 13 	Das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit *) Der Vorgang ist damit abgeschlossen.

*) Wenn Sie die Stopptaste **13** nach Ende eines Programms nicht drücken, ertönen nach 3 Minuten 3 Signaltöne, um Sie daran zu erinnern.



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.

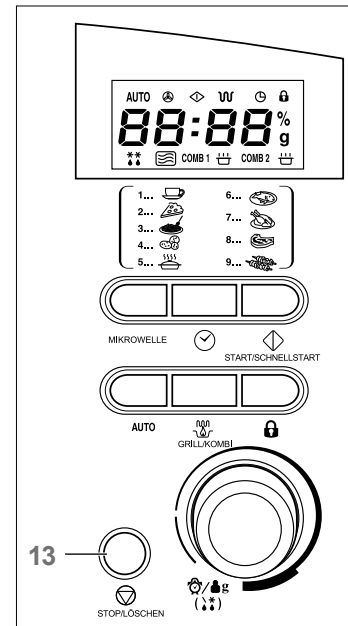
Achtung Gefahr von Sachschäden!



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

- **Niemals** die Pappe an der rechten Innenraumwand entfernen! Sie dient dem **Schutz des Magnetrans**, 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 jeder Tastenbetätigung hören Sie einen Signalton. Dies soll Ihnen zeigen, dass das Gerät Ihre Einstellung 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 Standby befindet, d. h. dass das Display nur die aktuelle Uhrzeit anzeigt. Ist dies nicht der Fall, drücken Sie Stoptaste **13** gegebenenfalls zweimal.






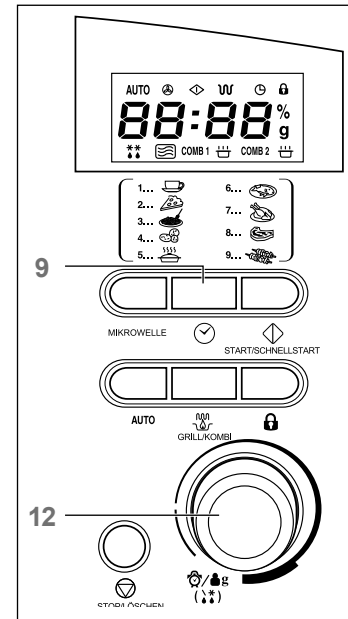
Aktuelle Uhrzeit einstellen

Bei der Inbetriebnahme und nach einem Stromausfall müssen Sie die Uhrzeit einstellen.

Sie können die Uhrzeit im 24-Stunden oder im 12-Stunden-Format anzeigen lassen (0:00 bis 23:59 oder 1:00 bis 12:59).

Beispiel: Sie wollen 14:45 Uhr im 24-Stunden-Format einstellen.

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. Taste 9 	Anzeige im Display: 12 K (12-Stunden.Format) oder 24 K (24-Stunden.Format) Taste ggf. mehrmals drücken, um gewünschtes Uhrzeitformat anzuzeigen.
2. Drehregler 12	Stundenanzeige einstellen.
3. Taste 9 	Die Minutenanzeige wird eingeblendet.
4. Drehregler 12	Minutenanzeige einstellen.
5. Taste 9 	Die Uhrzeit ist eingestellt und gespeichert.



Vorarbeit







1. Stellen Sie sicher, dass der Garraumboden sauber ist.
2. Kontrollieren Sie, ob der Drehteller **19** richtig auf dem Antrieb **21** „eingerastet“ ist und auf den Rollen des Antriebs aufliegt.
3. Speisegefäß auf den Drehteller stellen. Es darf nichts über den Rand des Drehtellers ragen.
4. Tür schließen; dabei sicherstellen, dass die Türdichtflächen **2** frei von Fremdkörpern sind und die Tür richtig schließt.


Mikrowellen-Betrieb

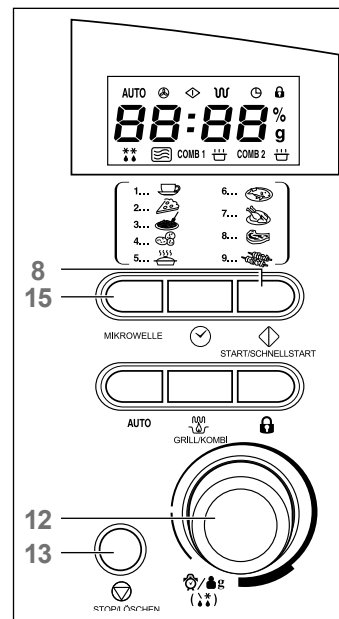
Im Mikrowellen-Betrieb stehen Ihnen verschiedene Leistungsstufen zur Verfügung.

Mikrowellen-Leistung		
1		100 % (100% Mikrowellenleistung)
2	Garen/Erhitzen	80 % (80% Mikrowellenleistung)
3		60 % (60% Mikrowellenleistung)
4		40 % (40% Mikrowellenleistung)
5	Aufwärmen	20 % (20% Mikrowellenleistung)
6	Leerlauf	00 % (0% Mikrowellenleistung, nur Lüfterbetrieb)

Beispiel: Sie möchten Ihr Gargut 15 Minuten lang mit nur 40% Leistung erhitzen.

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. Taste 15 MIKROWELLE	4x: Display zeigt 40% sowie  und  .
2. Drehregler 12	Gardauer in Minuten einstellen. Anzeige im Display 15:00.
3. Taste 8 	Das Gerät beginnt zu arbeiten. Anzeige im Display: die verbleibende Gardauer sowie  und  Nach Ablauf der Gardauer ertönen 3 Signaltöne, und das Display zeigt End.
4. Taste 13 	Das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit *) Der Vorgang ist damit abgeschlossen.









Tipp: Schnellgaren. Wenn das Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt und Sie die Starttaste  **8** drücken, arbeitet das Gerät 30 Sekunden lang mit maximaler Leistung.

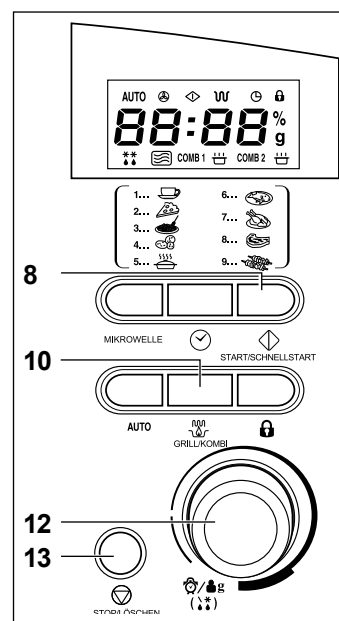


Grill-Betrieb

Beim erstmaligen Grillen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Diese ist unschädlich und verschwindet nach kurzer Zeit. Näheres dazu siehe „Erstes Aufheizen“, Seite 17

Beispiel: Sie möchten Ihr Gargut 35 Minuten lang grillen.




Schritt	Erklärung / Was passiert
1. Taste 10  GRILL/KOMBI	Anzeige im Display: :10 sowie  und  .
2. Drehregler 12	Grilldauer in Minuten einstellen. Anzeige im Display 35:00.
3. Taste 8 	Das Gerät startet den Grill-Betrieb. Anzeige im Display:  und die verbleibende Grilldauer.
4. Nach Ablauf der halben Gardauer, Tür öffnen, Grillgut wenden und Tür wieder schließen.	
5. Taste 8 	Der Grill-Betrieb wird fortgesetzt. Anzeige im Display:  und die verbleibende Grilldauer. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen 3 Signaltöne, und das Display zeigt End.
6. Taste 13 	Das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit. Der Vorgang ist damit abgeschlossen.

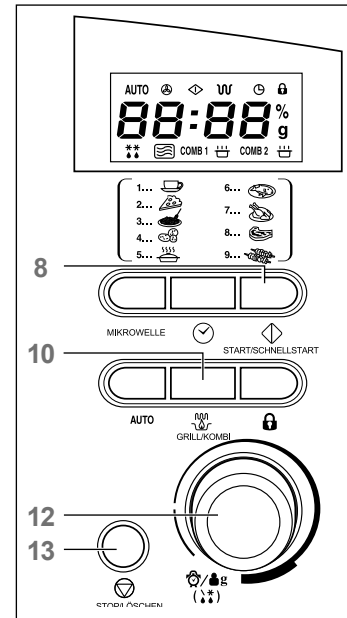


Kombinationsbetrieb Mikrowelle + Grill

Bei diesem Kombinationsbetrieb stehen Ihnen zwei Leistungsstufen zur Verfügung:

Mikrowelle	Grill	Display
30%	70%	COMB 1
55%	45%	COMB 2

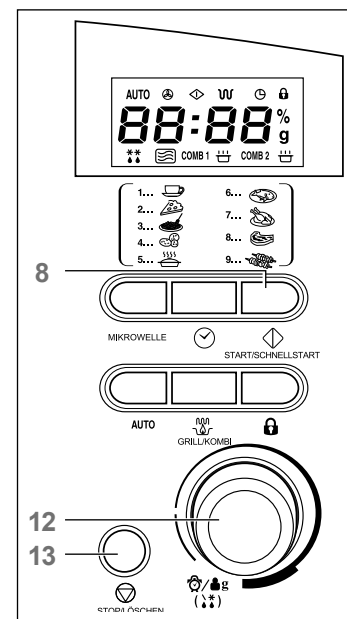
Schritt	Erklärung / Was passiert
1. Taste 10  GRILL/KOMBI	2x: Display zeigt COMB 1. 3x: Display zeigt COMB 2.
2. Drehregler 12	Gardauer in Minuten einstellen. Anzeige im Display 35:00.
3. Taste 8 	Das Gerät beginnt zu arbeiten. Anzeige im Display: COMB 1 oder COMB 2 sowie die verbleibende Gardauer. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 3 Signaltöne, und das Display zeigt End.
4. Taste 13 	Das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit. Der Vorgang ist damit abgeschlossen.





Auftau-Betrieb

Auftauen nach Gewicht			
Gewicht	Voreingestellte Auftaudauer	Gewicht	Voreingestellte Auftaudauer
100 g	7:20 Min.	1000 g	33:35 Min.
200 g	10:15 Min.	1100 g	36:30 Min.
300 g	13:10 Min.	1200 g	39:25 Min.
400 g	16:05 Min.	1300 g	42:20 Min.
500 g	19:00 Min.	1400 g	45:15 Min.
600 g	21:55 Min.	1500 g	48:10 Min.
700 g	24:50 Min.	1600 g	51:05 Min.
800 g	27:45 Min.	1700 g	54:00 Min.
900 g	30:40 Min.	1800 g	56:55 Min.








Schritt	Erklärung / Was passiert
1. Drehregler 12	Gewicht in Gramm einstellen. Anzeige im Display: 100 g sowie ** und AUTO. Drehregler drehen, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird.





2. Taste 8 	Das Gerät beginnt zu arbeiten. Anzeige im Display: AUTO und ** sowie die verbleibende Auftaudauer. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 3 Signaltöne, und das Display zeigt End .
4. Taste 13 	Das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit. Der Auftauvorgang ist damit abgeschlossen.




Automatik-Betrieb

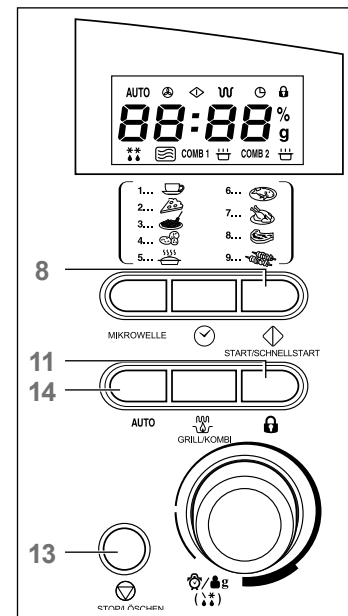
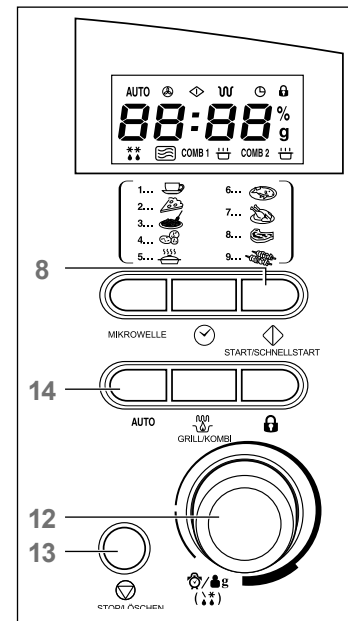
In Ihrem Mikrowellengerät sind 9 Automatik-Programme vorprogrammiert, die für optimale Garergebnisse sorgen.

Programm	Gewicht	Display	Autom. Gardauer
1...  Getränk	1 Stck.	1	1:50 Min.
	2 Stck.	2	3:00 Min.
	3 Stck.	3	4:00 Min.
2...  Pizza	150 g	150 g	8:30 Min.
	300 g	300 g	12:30 Min.
	450 g	450 g	14:00 Min.
3...  Pasta	ca. 100 g	100 g	25:00 Min.
	ca. 200 g	200 g	30:00 Min.
	ca. 300 g	300 g	35:00 Min.
4...  Kartoffeln	1 (ca. 230 g)	1	6:00 Min.
	2 (ca. 460 g)	2	10:00 Min.
	3 (ca. 690 g)	3	14:00 Min.
5...  Aufwärmen	200 g	200 g	2:00 Min.
	300 g	300 g	2:40 Min.
	400 g	400 g	3:20 Min.
	500 g	500 g	4:00 Min.
	600 g	600 g	4:40 Min.
	700 g	700 g	5:20 Min.
	800 g	800 g	6:00 Min.
6...  Fisch	200 g	200 g	4:00 Min.
	300 g	300 g	5:20 Min.
	400 g	400 g	6:40 Min.
	500 g	500 g	8:00 Min.
	600 g	600 g	9:20 Min.
7...  Brathähnchen	800 g	800 g	38:00 Min.
	1000 g	1000 g	41:00 Min.
	1200 g	1200 g	44:00 Min.
	1400 g	1400 g	47:00 Min.

8...  Fleischstücke	200 g	200 g	15:00 Min.
	300 g	300 g	18:00 Min.
	400 g	400 g	21:00 Min.
	500 g	500 g	24:00 Min.
	600 g	600 g	27:00 Min.
9...  Fleischspieße	100 g	100 g	12:00 Min.
	200 g	200 g	15:00 Min.
	300 g	300 g	18:00 Min.
	400 g	400 g	21:00 Min.
	500 g	500 g	24:00 Min.

Beispiel: 200 g Pasta garen.



Schritt	Erklärung / Was passiert
1. Taste 14 AUTO	So oft drücken, bis die gewünschte Programmnummer im Display erscheint. Hier: 3-mal drücken (Programm „Pasta“). Anzeige im Display: AUTO und 3
2. Drehregler 12	Gewicht in Gramm einstellen. Anzeige im Display: 2 00 g sowie  und AUTO . Drehregler drehen, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird.
2. Taste 8 	Das Gerät beginnt zu arbeiten. Anzeige im Display: AUTO sowie die verbleibende Auftaudauer. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 3 Signaltöne, und das Display zeigt End .
4. Taste 13 	Das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit. Der Garvorgang ist damit abgeschlossen.




Kindersicherung (Türverriegelung)

Bei eingeschalteter Kindersicherung sind alle Tasten des Geräts ohne Funktion.



Kindersicherung einschalten

- Taste  **11** so lange gedrückt halten, bis ein Signal ertönt und das Display  zeigt.

Kindersicherung ausschalten

- Taste  **11** erneut so lange gedrückt halten, bis ein Signal ertönt, und das Schloss-Symbol wieder verschwindet.

Betrieb unterbrechen / fortsetzen / beenden

- Betrieb unterbrechen: Tür öffnen.
- Betrieb fortzusetzen: Tür schließen und Taste **8**  drücken.
- Betrieb vorzeitig beenden: Taste **13**  2-mal drücken (1-mal zum Abbrechen und 1-mal zur Rückkehr in die Zeitanzeige).

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 jedem Benutzen, bevor evtl. Verunreinigungen trocknen können.

1. Den Grillaufsatz reinigen Sie am besten von Hand mit mildem Spülmittel.
2. Nehmen Sie den Drehteller heraus. Er kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Reinigen Sie das Gerät, insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen, mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie warmes Wasser mit einem normalen Allzweckreiniger oder Geschirrspülmittel und einen weichen Schwamm oder Lappen. Hartnäckige Verschmutzungen können Sie mit unverdünntem Allzweckreiniger lösen.
4. Trocknen Sie alle Flächen nach dem Reinigen mit einem trockenen, weichen Tuch.
5. Setzen Sie den Drehteller wieder ein.
6. Lassen Sie die Tür geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

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.

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

- Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
- Sind Gehäuse und 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 diese nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.

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.
	Rollen des Antriebs liegen nicht richtig unter dem Drehteller.	Setzen Sie den Antrieb korrekt ein.
	Rollen und Boden des Garraums sind verschmutzt.	Reinigen Sie Rollen und Garraumboden.
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Drehteller dreht 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.	Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten.
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum oder zu nahe an den Garraumwänden!	Sofort Netzstecker ziehen. Alufolie darf nicht über den Rand des Drehtellers ragen.
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.
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“ auf Seite 17.

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: *hanseatic* Mikrowellen-Kombigerät

D70D17EL-T1

Bestell-Nummer: 867 552 (weiß)
 867 564 (silber)

Experten-Team
Tel. 0 18 06 21 22 82

Mo. bis Fr. 7 – 20 Uhr,
 Sa. 8 – 16 Uhr
 (0,20Euro/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

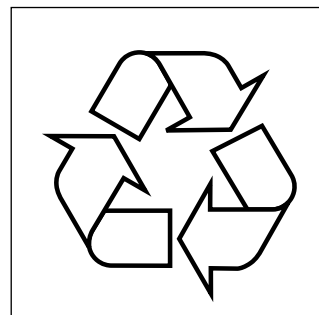
Umweltschutz leicht gemacht

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.

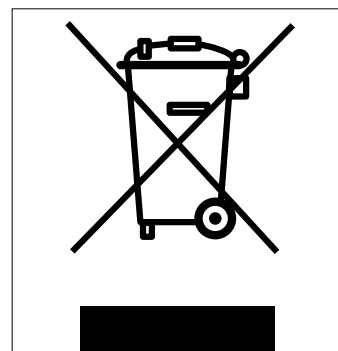


Entsorgung des Geräts

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 oben abgebildeten 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.

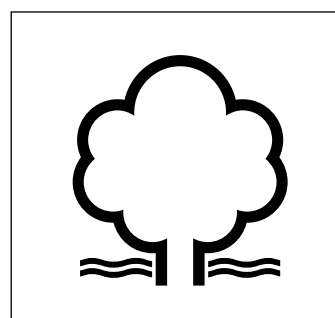
- Besonders beim Erhitzen von Flüssigkeiten und bei Speisen mit hohem Wasseranteil ist die Mikrowelle wirtschaftlicher.

Das richtige Geschirr verwenden.

- Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör nimmt kaum Energie auf (siehe „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

A

Absicherung 32
 Altgeräte 30
 anschließen 17
 Anstechen und Anritzen 14
 Artikelnummer. *Siehe* Bestellnummer
 Aufstellung 16
 Ausstattungsmerkmale 3

B

Bedienelemente 4
 beenden, Betrieb 24
 Bestell-Nummer 32
 Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
 Brandgefahr 8,16,18

D

Drehteller 5,17

E

Energie-Spartipps 30
 Energieversorgung 11
 Entsorgung 30
 Ersatzteil 29
 Explosionsgefahr 9

F

Fehlersuchtafel 28

G

Garmethoden 12
 Garraum 32
 Gerätebezeichnung 29,32
 Geschirr, geeignetes 13
 Gewicht, Geräte- 32
 Grillaufsatz 5
 Grill-Betrieb 20

I

Inbetriebnahme 16

L

Leistung 32

M

Mikrowellen-Betrieb 19

N

Netzspannung 17,32

P

Problem beheben 28

R

Reinigung und Pflege 25
 Reinigung vor dem ersten Gebrauch 17

S

Service 29
 Sicherheitshinweise 6
 Störung beseitigen 28
 Stromschlag-Gefahr 6,25,27

T

Technische Daten 32
 Türdichtflächen 5

U

Übersicht 4
 Uhrzeit einstellen 19
 Umrühren und Wenden 15
 Umweltschutz 30
 unterbrechen, Betrieb 24

V

Verbrennungsgefahr 8,15,25
 Verbrühungsgefahr 9
 Verpackungs-Tipps 30

Technische Daten

Gerätetyp	Gerätebezeichnung	<i>hanseatic</i> Mikrowellengerät
	Modell	D70D17EL-T1
	Bestell-Nummern	867 552 / 867 564
Leistungswerte	Mikrowellenausgangsleistung in W	max. 700
	Nennfrequenz in MHz	2450
	Mikrowelle-Leistungstufen	6
	Grill-Leistungstufen	1
Anschluss- werte	Netzspannung in V/Hz	230 ~ / 50
	Absicherung in A	min. 16
	Bemessungsaufnahme in W	1200
	Bemessungsleistung Grill in W	900
Maße	Außenmaß (B x T x H) in mm	480 x 370 x 275
	Garraum (B x T x H) in mm	313 x 285 x 178
	Garraum-Volumen in Liter	ca. 17
	Drehteller-Durchmesser in mm	245
	Leergewicht in kg	ca. 11

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.