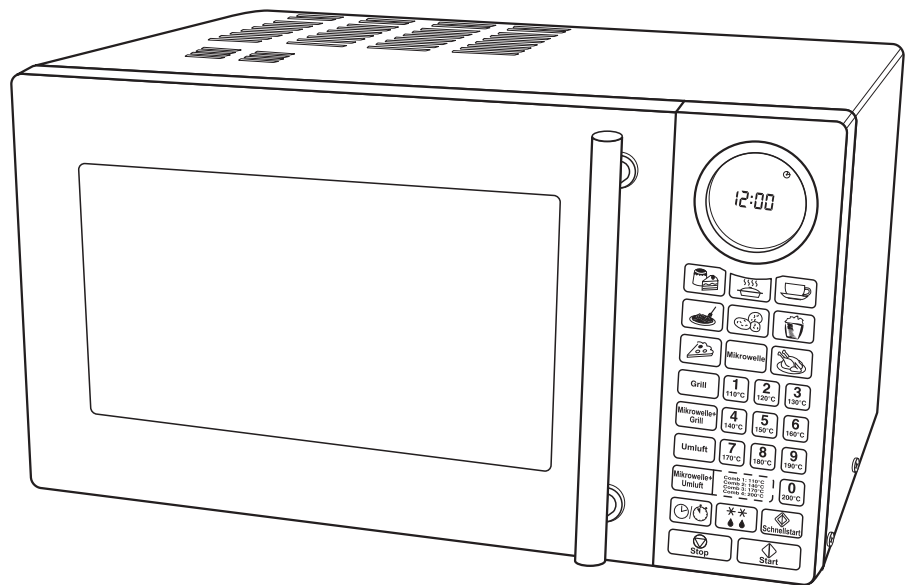




Gebrauchsanleitung

Mikrowellengerät

Ihr Mikrowellengerät stellt sich vor

Ausstattungsmerkmale

- Mikrowellen-, Umluft- und Grill-Betrieb
- Akustisches Signal bei Garende
- ca. 25 Liter Garraum
- 265 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.

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.

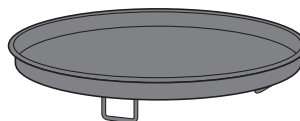
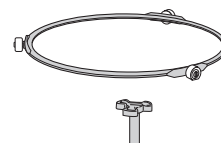
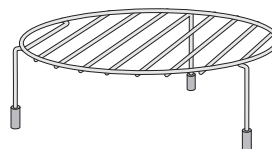
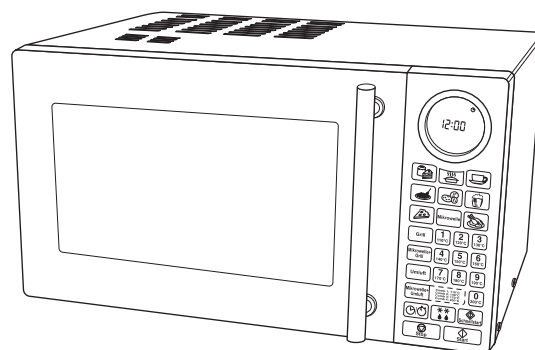


Wichtig!

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.



Inhaltsverzeichnis

Information

Ihr Mikrowellengerät stellt sich vor	2
Ausstattungsmerkmale	2
Kontrolle ist besser	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Geräteübersicht / Bedienelemente	4
5 Minuten für Ihre Sicherheit	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
Umluftbetrieb	12
Kombi-Betrieb: Mikrowelle + Umluft	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 einsetzen	17
Gerät anschließen	17
Erstes Aufheizen	17

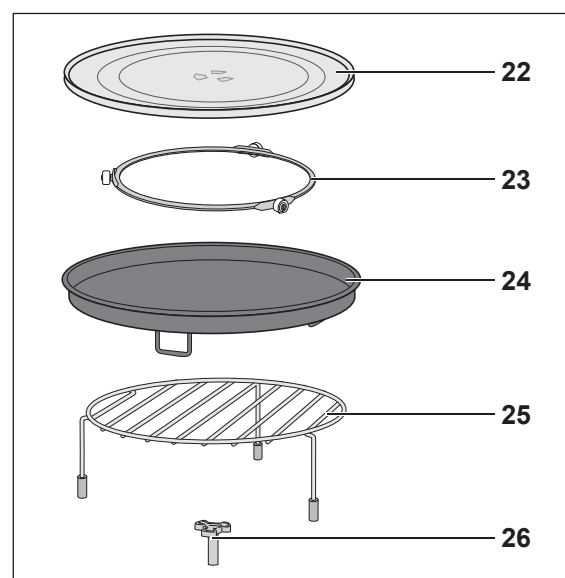
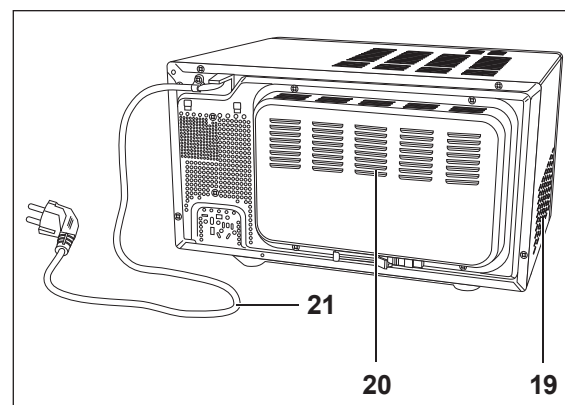
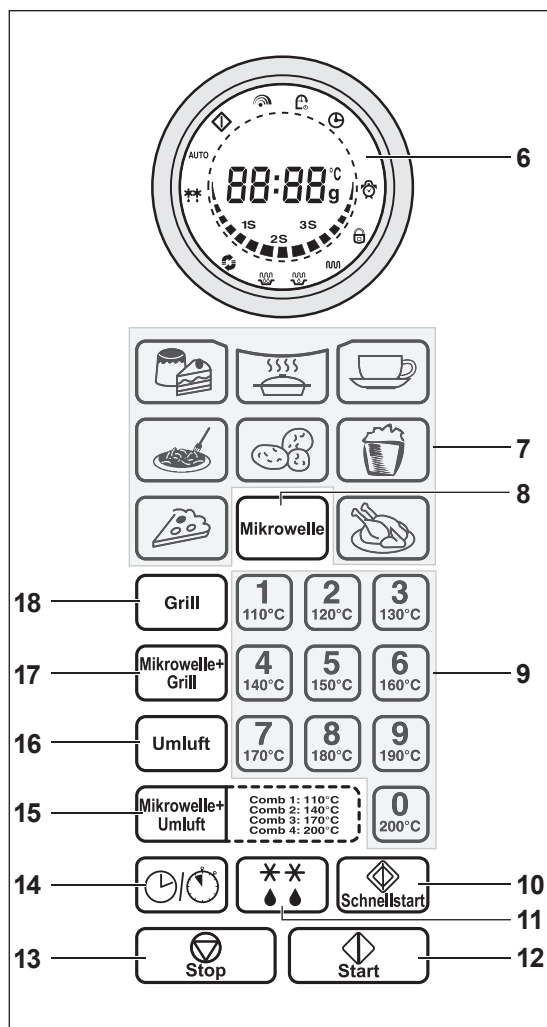
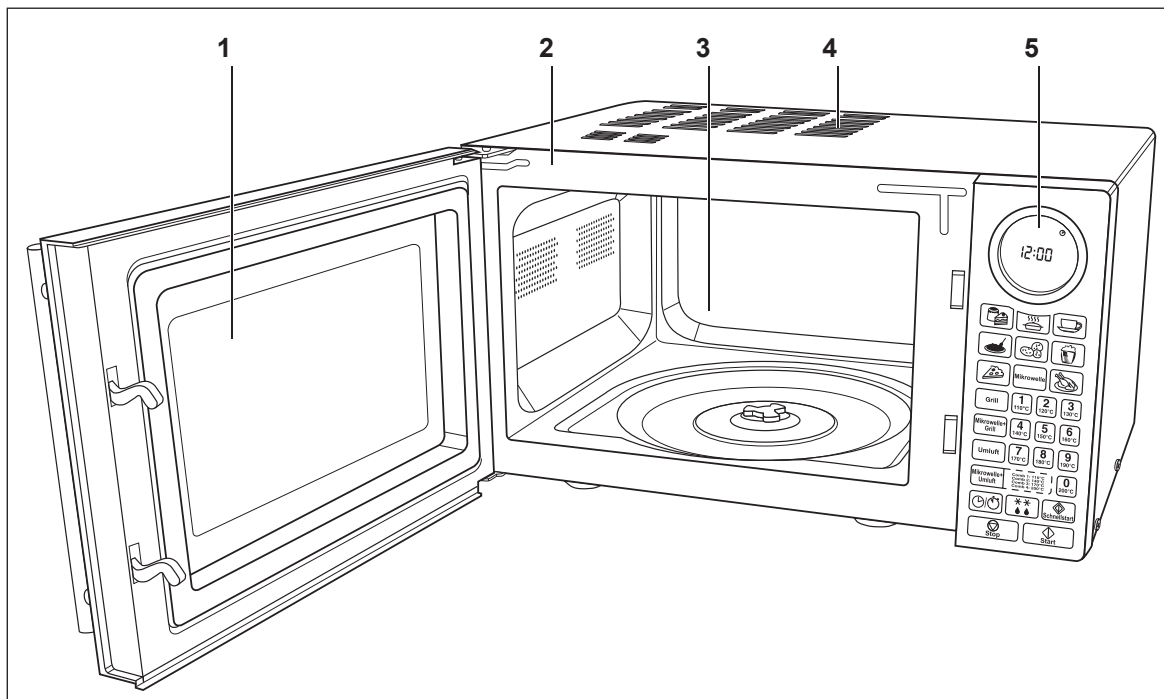
Bedienung

Gerät benutzen.	18
Bitte beachten	18
Aktuelle Uhrzeit einstellen	19
Vorarbeit für den Gar-Betrieb	19
Mikrowellen-Betrieb	19
Grill-Betrieb	20
Umluftbetrieb	21
Kombinationsbetrieb Mikrowelle + Grill ..	22
Kombinationsbetrieb Mikrowelle +Umluft	22
Auftau-Betrieb	23
Automatik-Betrieb	24
Mit eigenem Programm kochen	25
Kontroll-Funktion	26
Kindersicherung	26
Betrieb unterbrechen / beenden.....	26
Kühlgebläse.....	26
Damit Ihr Gerät lange hält	27
Regelmäßige Reinigung	27
Regelmäßige Kontrolle	28

Allgemeines

Wenn's mal ein Problem gibt	30
Fehlersuchtablette	30
Unser Service	31
Umweltschutz leicht gemacht.	32
Verpackungs-Tipps	32
Entsorgung des Gerätes	32
So kochen Sie energiesparend	32
Stichwortverzeichnis.	33
Technische Daten.	36

Geräteübersicht / Bedienelemente



1	Tür mit Sichtfenster
2	Türdichtflächen
3	Garraum
4	Lüftungsschlitze oben
5	Bedienfeld (siehe unten, 6 bis 18)
6	Display
7	Automatik-Programm wählen
8 MIKROWELLE	Mikrowellenleistung wählen
9 110°C...	Temperatur wählen (für Betriebsart „Umluft“ bzw. „Mikrowelle + Umluft“)
1...0	Gardauer einstellen
10 SCHNELLSTART	Garen ohne Voreinstellungen starten
11 **	Betriebsart „Auftauern“ wählen
12 START	Garen starten
13 STOP	Garen beenden/Einstellung zurücksetzen
14 	Startzeit einstellen/Uhrzeit einstellen
15 MIKROWELLE + UMLUFT	Betriebsart „Mikrowelle + Umluft“ wählen (Kombinationsbetrieb)
16 UMLUFT	Betriebsart „Umluft“ wählen
17 MIKROWELLE + GRILL	Betriebsart „Mikrowelle. + Grill“ wählen (Kombinationsbetrieb Mikrowelle + Grill)
18 GRILL	Betriebsart „Grill“ wählen
19	Lüftungsschlitze seitlich
20	Lüftungsschlitze hinten
21	Netzkabel mit Netzstecker
22	Drehteller
23	Rollenring
24	Backaufsatz
25	Grillaufsatz
26	Antrieb

5 Minuten für Ihre Sicherheit ...

Signalwörter

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

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.

- 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 Steck-

dose. 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** **Stromschlag-/Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Reparatur!**

- 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.

• **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 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 ...

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 Speisegeräß 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 Taste **STOP 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 (Mikrowelle + Grill) 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.

Umluftbetrieb

Beim Umluftbetrieb sorgt ein Ventilator für gleichmäßige Wärmeverteilung. Umluft ist ideal zum Backen von Kuchen, zum Dörren und zum Überbacken von belegten Broten etc.

Die Vorteile sind:

- Das Vorheizen ist fast überflüssig.
- Die Temperatur kann niedriger gewählt werden.

Kombi-Betrieb: Mikrowelle + Umluft

Im Kombinationsbetrieb von Mikrowelle und Umluft können Sie gleichzeitig schnell garen und backen. Auch diese Betriebsart verkürzt die Zubereitungszeiten enorm.

Die Kombination von Mikrowelle und Umluft ist gut geeignet für:

- Kuchen, Brot, Brötchen
- Gratins, Aufläufe
- Fisch
- 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. 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.
- 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.

- 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
- der mitgelieferte Backaufsatz

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:

- der mitgelieferte Grillaufsatz

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!

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

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!

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

Aufstellung und Inbetriebnahme

Auspacken

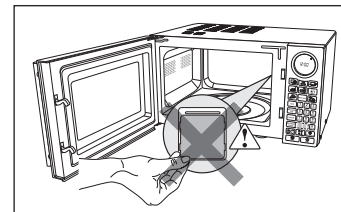
Achtung Gefahr von Sachschäden!



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.
- Entfernen Sie niemals die Gerätefüße.

Der Aufstellort muss folgende Bedingungen erfüllen:

- Sicherheitsabstände einhalten
 - Nach oben: 30,0 cm
 - Nach hinten: 4,0 cm
 - Nach links: 7,5 cm
 - Nach rechts: offen
- Das Gerät sollte **nicht direkt** neben einen Kühl- oder Gefrierschrank gestellt werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Zu Radiogeräten, Fernsehern etc. sollte das Gerät **mindestens 2 m Abstand** haben, damit der Empfang nicht gestört wird.

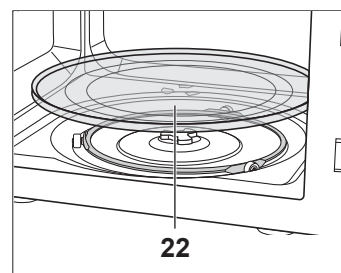
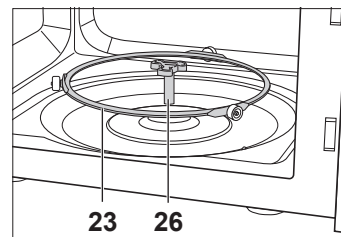
Reinigung vor dem ersten Gebrauch

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

1. Räumen Sie den Garraum **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 **22** und den Rollenring **23** können Sie in die Spülmaschine geben. Den Grillaufsatz **24** und den Backaufsatz **25** reinigen Sie von Hand mit etwas Geschirrspülmittel.

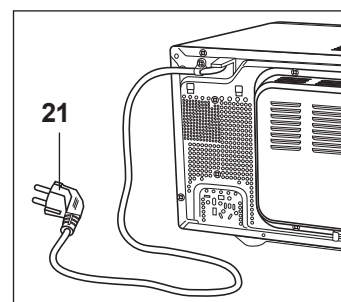
Drehteller einsetzen

1. Legen Sie den Rollenring **23** in die Mulde im Garraumboden.
2. Setzen Sie den Antrieb **26** in die Aussparung in der Mitte ein.
3. Setzen Sie den Drehteller **22** mit der geriffelten Seite nach unten auf den Garraumboden und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Antrieb **26** einrastet.



Gerät anschließen

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



Erstes Aufheizen

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

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. Betrieb ohne Gargut bei geschlossener Tür.	
2. UMLUFT (16)	Display zeigt  und 15.
3. 200°C	Display zeigt 200 °C.
4. Nummerntasten	Gardauer 10 Minuten eingeben.
5. START (12)	Das Gerät beginnt zu heizen. Nach 10 Minuten ertönen 2 Signaltöne. Der Vorgang ist damit abgeschlossen.

Gerät benutzen

Bitte beachten

- 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“ befindet, d. h. das Display nur die aktuelle Uhrzeit anzeigt. Ist dies nicht der Fall, drücken Sie Taste **STOP 13** gegebenenfalls zweimal.

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.

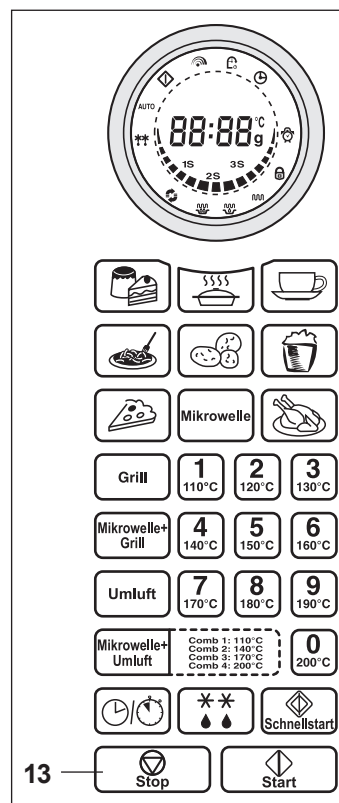
Achtung



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!**



Aktuelle Uhrzeit einstellen

Bei der Inbetriebnahme und nach einem Stromausfall müssen Sie die Uhrzeit einstellen. Anderenfalls reagiert das Gerät nicht. 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.  (14)	gedrückt halten, bis im Display hr 24 und  angezeigt wird Für 12-Stunden-Format (hr 12) ein zweites Mal kurz drücken
2. Nummerntasten	1, 4, 4, 5 nacheinander eingeben. Anzeige im Display 14:45 .
3.  (14)	Das Gerät befindet sich in „Warteposition“.

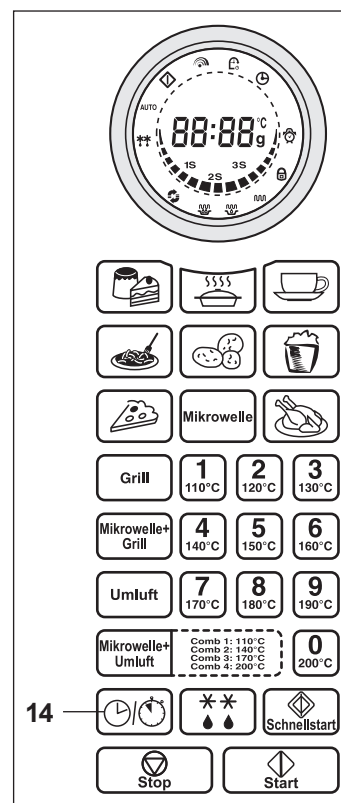
Vorarbeit für den Gar-Betrieb

1. Stellen Sie sicher, dass der Garraumboden sauber ist.
2. Kontrollieren Sie, ob der Drehteller **22** auf dem Rollenring **23** aufliegt und richtig auf dem Antrieb **26** eingerastet ist.
3. Speisegeräß 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.

Mikrowellen-Betrieb

Im Mikrowellen-Betrieb stehen Ihnen verschiedene Leistungsstufen zur Verfügung.

Mikrowellen-Leistung		
1	Garen/Erhitzen	P-h1 (100% Mikrowellenleistung)
2		P-90 (90% Mikrowellenleistung)
3		P-80 (80% Mikrowellenleistung)
4		P-70 (70% Mikrowellenleistung)
5		P-60 (60% Mikrowellenleistung)
6	Aufwärmen/Auftauen	P-50 (50% Mikrowellenleistung)
7		P-40 (40% Mikrowellenleistung)
8	Aufwärmen/Erhitzen	P-30 (30% Mikrowellenleistung)
9	Aufwärmen	P-20 (20% Mikrowellenleistung)
10		P-10 (10% Mikrowellenleistung)
11	Pause (siehe Seite 25)	P-00 (0% Mikrowellenleistung)



Beispiel: Sie möchten Ihr Gargut 24 Minuten lang mit nur 30% Leistung erhitzen.

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. MIKROWELLE (8)	Display zeigt P-h I und  .
2. MIKROWELLE (8)	so oft drücken, bis die gewünschte Leistung angezeigt wird. <i>Beispiel: 8x.</i>
3. Nummerntasten	Gardauer in Minuten eingeben. <i>Beispiel: 2, 4, 0, 0 nacheinander eingeben. Anzeige im Display 24:00.</i>
4. START (12)	Das Gerät beginnt zu arbeiten. Im Display blinkt  und die verbleibende Gardauer wird angezeigt. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 4 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.

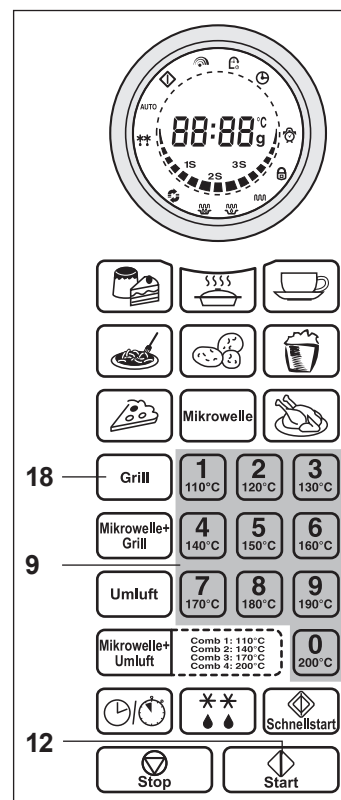
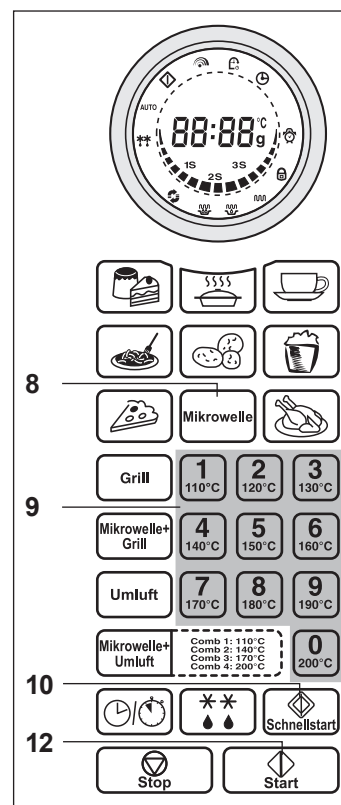
Tipp: Schnellgaren. Wenn das Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt und Sie Taste **SCHNELLSTART 10** drücken, arbeitet das Gerät 30 Sekunden lang mit maximaler Leistung.

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 mit 100% Leistung grillen.

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. GRILL (18)	Display blinkt : und  .
2. Nummerntasten	Grilldauer in Minuten eingeben. <i>Beispiel: 3, 5, 0, 0 nacheinander eingeben. Anzeige im Display 35:00.</i>
3. START (12)	Das Gerät beginnt zu arbeiten. Im Display werden  und die verbleibende Gardauer wird angezeigt. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 4 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.



Umluftbetrieb

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

Mit Vorheizen

Sie können das Gerät wie einen traditionellen Umluft-Ofen nutzen. Hierbei sollten Sie erst vorheizen.

Voraussetzung: Es befindet sich kein Gargut im Gerät.

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. UMLUFT (16)	Display zeigt  .
2. Nummerntasten	Gewünschte Temperatur wählen (110°C bis 200°C).
3. START (12)	Das Gerät beginnt aufzuheizen. Wenn die gewünschte Temperatur eingereicht ist, hören Sie 2 Signaltöne.
4. Gargut hineinstellen und Tür schließen.	
5. Nummerntasten	Gardauer in Minuten eingeben *).
6. START (12)	Das Gerät beginnt zu garen. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 4 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.

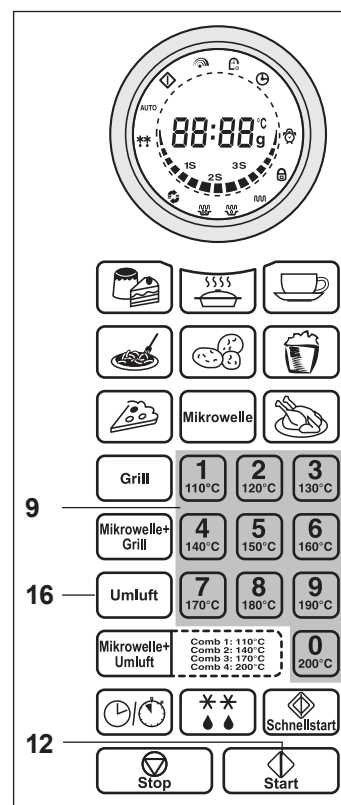
*) Geben Sie keine Gardauer ein, arbeitet das Gerät die voreingestellte Zeit von 30 Minuten.

Temperatureinstellung Umluft

Taste	Temperatur	Taste	Temperatur
1	110 °C	6	160 °C
2	120 °C	7	170 °C
3	130 °C	8	180 °C
4	140 °C	9	190 °C
5	150 °C	0	200 °C

Ohne Vorheizen

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. Gargut hineinstellen und Tür schließen.	
2. UMLUFT (16)	Display zeigt  .
3. Nummerntasten	Gewünschte Temperatur wählen (110°C bis 200°C).
4. Nummerntasten	Gardauer in Minuten eingeben.
5. START (12)	Das Gerät beginnt zu garen. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 4 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.

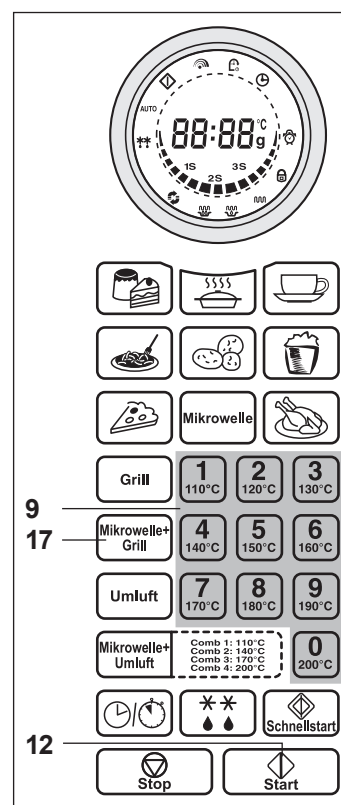


Kombinationsbetrieb Mikrowelle + Grill

Bei diesem Kombinationsbetrieb stehen Ihnen zwei Leistungsstufen zur Verfügung:

Mikrowelle	Grill	Display
30%	70%	c-1
55%	45%	c2

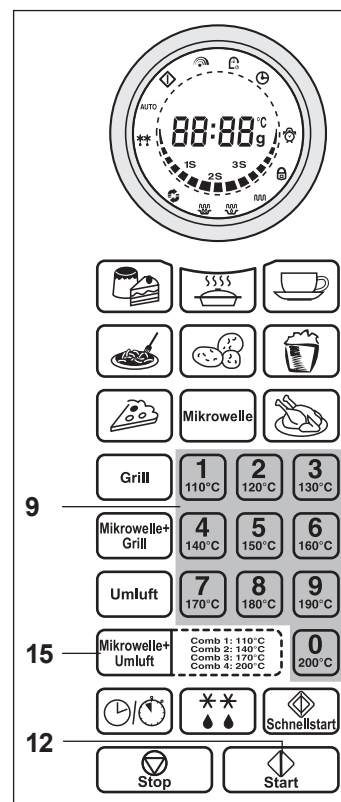
Schritt	Erklärung / Was passiert
1. MIKROWELLE + GRILL (17)	1x: Display zeigt c-1 und  2x: Display zeigt c-2 und 
2. Nummerntasten	Gardauer in Minuten eingeben.
3. START (12)	Das Gerät beginnt zu arbeiten. Im Display blinken die Symbole des gewählten Kombinationsbetriebs, und die verbleibende Gardauer wird angezeigt. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 4 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.



Kombinationsbetrieb Mikrowelle +Umluft

Bei diesem Betrieb können Sie die Temperaturen 110 °C, 140 °C, 170 °C und 200 °C vorwählen.

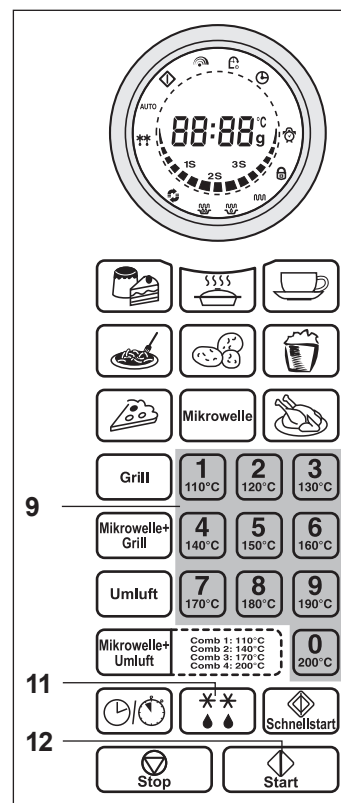
Schritt	Erklärung / Was passiert
1. MIKROWELLE + UMLUFT (15)	Display zeigt  und 
2. Nummerntasten	Temperatur vorwählen: Für 110 °C die Nummerntaste „1“, für 140 °C die Nummerntaste „2“, für 170 °C die Nummerntaste „3“ und für 200 °C die Nummerntaste „4“.
3. Nummerntasten	Gardauer in Minuten eingeben.
4. START (12)	Das Gerät beginnt zu arbeiten. Im Display blinken die Symbole des gewählten Kombinationsbetriebs, und die verbleibende Gardauer wird angezeigt. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 4 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.



Auftau-Betrieb

Auftauen nach Gewicht			
Gewicht	Voreingestellte Auftaudauer	Gewicht	Voreingestellte Auftaudauer
100 g	4:00 Min.	1000 g	22:00 Min.
200 g	6:00 Min.	1100 g	24:00 Min.
300 g	8:00 Min.	1200 g	26:00 Min.
400 g	10:00 Min.	1300 g	28:00 Min.
500 g	12:00 Min.	1400 g	30:00 Min.
600 g	14:00 Min.	1500 g	32:00 Min.
700 g	16:00 Min.	1600 g	34:00 Min.
800 g	18:00 Min.	1700 g	36:00 Min.
900 g	20:00 Min.	1800 g	38:00 Min.

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. ** (11)	Display zeigt **
2. ** (11)	so oft drücken, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird.
3. START (12)	Das Gerät beginnt zu arbeiten. Im Display blinken die Symbole des gewählten Betriebs, und die verbleibende Auftaudauer wird angezeigt. Nach Ablauf der Auftaudauer ertönen 4 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.



Automatik-Betrieb

Programm / Taste		Gewicht	Tasten- druck
	Kuchen ^{**)}	475 g	1x
	Aufwärmen	200 g	1x
		300 g	2x
		400 g	3x
		500 g	4x
		600 g	5x
		700 g	6x
		800 g	7x
	Getränk	1 Stck.	1x
		2 Stck.	2x
		3 Stck.	3x
	Pasta	ca. 100 g	1x
		ca. 200 g	2x
		ca. 300 g	3x
	Kartoffeln	1 (ca. 230 g)	1x
		2 (ca. 460 g)	2x
		3 (ca. 690 g)	3x
	Popcorn ^{**)}	99 g	1x
	Pizza ^{***)}	150 g	1x
		300 g	2x
		450 g	3x
	Brathähnchen ^{****)}	800 g	1x
		1000 g	2x
		1200 g	3x
		1400 g	4x

^{**)} Dieses Programm arbeitet mit Umluft. Deshalb sollten Sie das Gerät vorheizen. Siehe dazu Abschnitt „Umluftbetrieb/Mit Vorheizen“, Schritte 1. bis 4.

Für Kuchen den mitgelieferten Backaufsatz verwenden.

^{***)} Mitgelieferten Grillaufsatz verwenden.

^{****)} Nach der halben Garzeit stoppt das Gerät, und es ertönen 2 Signaltöne, um Sie daran zu erinnern, das Brathähnchen zu wenden.

Beispiel: 200 g Nudeln garen.

Schritt	Erklärung / Was passiert
1.  (7)	Display zeigt  und Auto
2.  (7)	so oft drücken, bis das Display das gewünschte Gewicht anzeigt.
3. START (12)	Das Gerät beginnt zu arbeiten. Im Display blinken die Symbole des gewählten Betriebs, und die verbleibende Gardauer wird angezeigt. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 4 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.

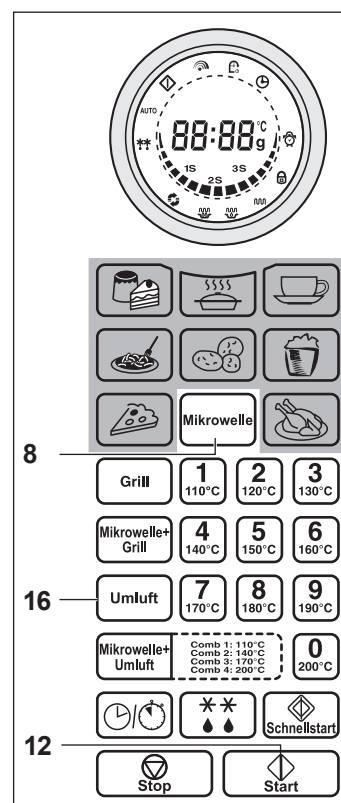
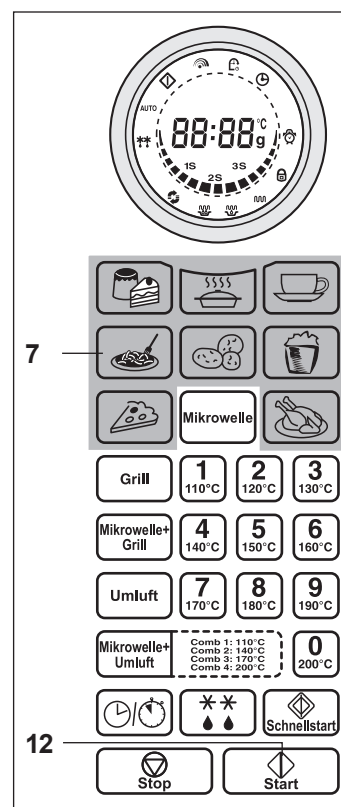
Mit eigenem Programm kochen

Ihr Mikrowellengerät bietet die Möglichkeit, nach einmaliger Eingabe bis zu 3 verschiedene Garprozesse nacheinander abzuarbeiten.

Beispiel: Sie möchten zunächst 10 Minuten lang mit Mikrowellenbetrieb auftauen, dann 5 Minuten zum Temperatursgleich pausieren und anschließend 30 Minuten mit Umluftbetrieb bei 170 °C garen.

So gehen Sie vor:

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. Gargut hineinstellen und Tür schließen.	
2. MIKROWELLE (8)	7-mal drücken, bis die Leistung P-40 angezeigt wird.
3. Nummerntasten	Gardauer in Minuten eingeben. <i>Hier: 1, 0, 0, 0 nacheinander eingeben.</i> <i>Anzeige im Display 10:00.</i>
4. MIKROWELLE (8)	11-mal drücken, bis die Leistung P-00 angezeigt wird.
5. Nummerntasten	Gardauer in Minuten eingeben. <i>Hier: 5, 0, 0 nacheinander eingeben.</i> <i>Anzeige im Display 5:00.</i>
6. UMLUFT (16)	Display zeigt  .
7. Nummerntasten	Temperatur eingeben. <i>Hier: 7 drücken, um 170°C einzustellen.</i>
8. Nummerntasten	Gardauer in Minuten eingeben. <i>Hier: 3, 0 nacheinander eingeben.</i> <i>Anzeige im Display H:30.</i>
9. START (12)	Das Gerät arbeitet nun nacheinander alle programmierten Schritte ab. Den Programmfortschritt können Sie im Display verfolgen.



Kontroll-Funktion

Während des Betriebs können Sie sich die aktuelle Leistung anzeigen lassen:

- Taste **MIKROWELLE 8** bzw. **UMLUFT 16** drücken.

Kindersicherung

Um die Kindersicherung

- einzuschalten, Taste **STOP 13** so lange gedrückt halten, bis ein Signal ertönt, und das Display  zeigt.
- auszuschalten, Taste **STOP 13** so lange gedrückt halten, bis ein Signal ertönt, und das Schloss-Symbol erlischt.

Betrieb unterbrechen / beenden

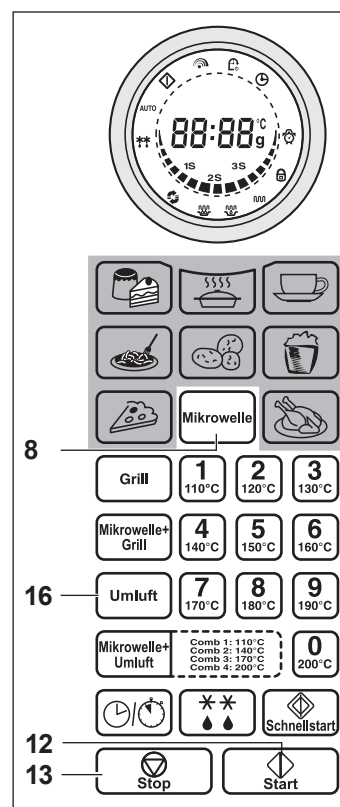
Um den Betrieb

- zu unterbrechen, Tür öffnen.
- fortzusetzen, Tür schließen und Taste **START 12** drücken.
- vorzeitig zu beenden, Taste **STOP 13** zweimal drücken (1x zum Abbrechen und 1x zur Rückkehr in die Zeitanzeige).

Kühlgebläse

Wenn Sie bei Ihrer Mikrowelle Programme benutzen, bei denen im Garraum Hitze entsteht (z.B. Grill, Umluft, Mikrowelle+Grill oder Mikrowelle+Umluft), oder wenn Sie im Mikrowellenbetrieb länger garen, springt nach Beendigung des Programms ein Lüftungsgebläse an, das den Garraum kühlt.

Dieses Gebläse läuft nach dem Abschalten noch ungefähr 3 Minuten. Es läuft auch dann weiter, wenn Sie die Garraumtür öffnen. Dies ist völlig normal und stellt keine Fehlfunktion Ihres Geräts dar.



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 Drehteller und Rollenring heraus. Beides 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 Rollenring und 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?
- Ist 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 diese nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.

Wenn's mal ein Problem gibt

Fehlersuchtablelle

Gefahr



Stromschlag-/Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Reparatur!

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.

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, „plop-pende“ 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“, Seite 17.

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 D90D25ASLRIII-B8(A13)

Bestell-Nummer:

868 398

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

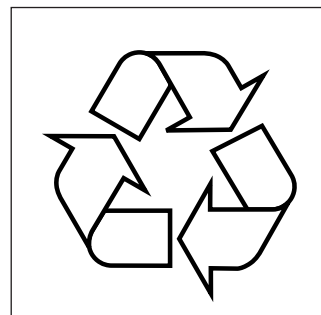
Fr.: 8 – 11 Uhr

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).



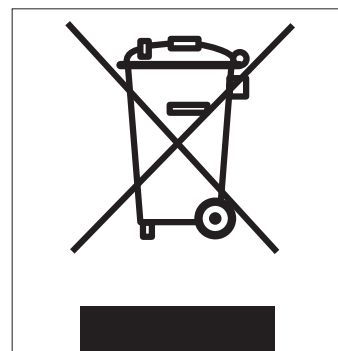
Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt oder in eine der Reparatur-Annahmestellen gebracht werden müssen, ist das Gerät nur in der Originalverpackung ausreichend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

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.

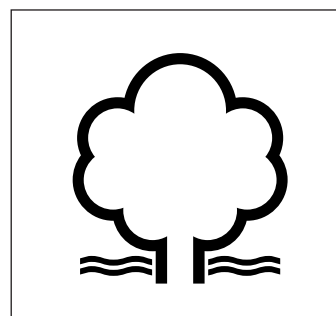
Deshalb sind Elektrogeräte mit dem oben abgebildeten Symbol gekennzeichnet.



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 34
 Altgeräte 32
 anschließen 17
 Anstechen und Anritzen 14
 Antrieb 5
 Artikelnummer. *Siehe* Bestellnummer
 Aufstellung 16
 Auftau-Betrieb 23
 Aufwärm-Betrieb 24
 Aufwärmen 2
 Ausstattungsmerkmale 2
 Automatik-Betrieb 24

B

Backaufsatz 5
 Bedienelemente 4
 beenden, Betrieb 26
 Bestell-Nummer 34
 Bestimmungsgemäßer Gebrauch 2
 Brandgefahr 8,16,18

D

Drehteller 5,17

E

Energie-Spartipps 32
 Energieversorgung 11,12
 Entsorgung 32
 Ersatzteil 31
 Explosionsgefahr 9

F

Fehlersuchtable 30

G

Garen 2
 Garmethoden 12
 Garraum 34
 Garzeit 14
 Gerätebezeichnung 31,34
 Geschirr, geeignetes 13
 Grillaufsatz 5
 Grill-Betrieb 20

I

Inbetriebnahme 16

K

Kindersicherung 26
 Kombinations-Betrieb 22
 Kombinationsbetrieb Mikrowelle + Grill 22
 Kombinationsbetrieb Mikrowelle +Umluft 22
 Kontroll-Funktionen 25

L

Leistung 34

M

Mikrowellen-Betrieb 19

N

Netzspannung 17,34

P

Problem beheben 30

R

Reinigung und Pflege 27
 Reinigung vor dem ersten Gebrauch 17
 Rollenring 5

S

Service 31
 Sicherheitshinweise 6
 Starten 19
 Störung beseitigen 30
 Stromschlag-Gefahr 6,27,28

T

Technische Daten 34
 Türdichtflächen 5

U

Übersicht 4
 Uhrzeit einstellen 19
 Umluftbetrieb 12,21
 Umrühren und Wenden 15
 Umweltschutz 32
 unterbrechen, Betrieb 26

V

Verbrennungsgefahr 8,15,27
 Verbrühungsgefahr 9
 Verpackungs-Tipps 32
 Vorheizen, bei Heißluft-Betrieb 21

Technische Daten

Gerätetyp	Gerätebezeichnung	<i>hanseatic</i> Mikrowellengerät
	Modell	D90D25ASLR/III-B8(A13)
	Bestell-Nummer	868 398
Leistungswerte	Mikrowellenausgangsleistung in W	max. 900
	Nennfrequenz in MHz	2450
	Mikrowelle-Leistungsstufen	11
	Grill-Leistungsstufen	1
	Umluft-Leistungsstufen	1
Anschlusswerte	Netzspannung in V/Hz	230 ~ / 50
	Absicherung in A	min. 16
	Bemessungsaufnahme in W	1400
	Bemessungsleistung Umluft in W	1950
	Bemessungsleistung Grill in W	1950
Maße	Außenmaß (B x T x H) in mm	483 x 420 x 281
	Garraum (B x T x H) in mm	340 x 344 x 220
	Garraum-Volumen in Liter	ca. 25
	Drehteller-Durchmesser in mm	265
	Leergewicht in kg	ca. 16

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.