

## Gebrauchsanleitung

## Mikrowellengerät

# Ihr Mikrowellengerät stellt sich vor

## Ausstattungsmerkmale

- 800 W Mikrowelle
- Mikrowellen-, Heißluft- und Grill-Betrieb
- Akustisches Signal bei Garende
- ca. 23 Liter Garraum
- 270 mm Drehteller

## Lieferumfang

- Mikrowellengerät
- Grillrost
- Drehteller
- Rollenring
- Gebrauchsanleitung



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.

## Kontrolle ist besser

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

# Inhaltsverzeichnis

## Information

Ihr Mikrowellengerät stellt sich vor	2
Ausstattungsmerkmale	2
Lieferumfang	2
Kontrolle ist besser	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Geräteübersicht / Bedienelemente	4
5 Minuten für Ihre Sicherheit ...	5
Was Sie über Mikrowellen wissen sollten ...	10
Die Mikrowellen	10
So wirken Mikrowellen auf Lebensmittel	10
Das Mikrowellengerät	10
Welche Garmethode wofür?	11
Mikrowelle	11
Grill	11
Kombi-Betrieb: Mikrowelle + Grill	11
Heißluft-Betrieb	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	14

## Vorbereitung

Aufstellung und Inbetriebnahme	16
Auspacken	16
Der richtige Aufstellort	16
Reinigung vor dem ersten Gebrauch	17
Drehteller einsetzen	17
Gerät anschließen	17
Aktuelle Uhrzeit einstellen	18
Erstes Aufheizen	18

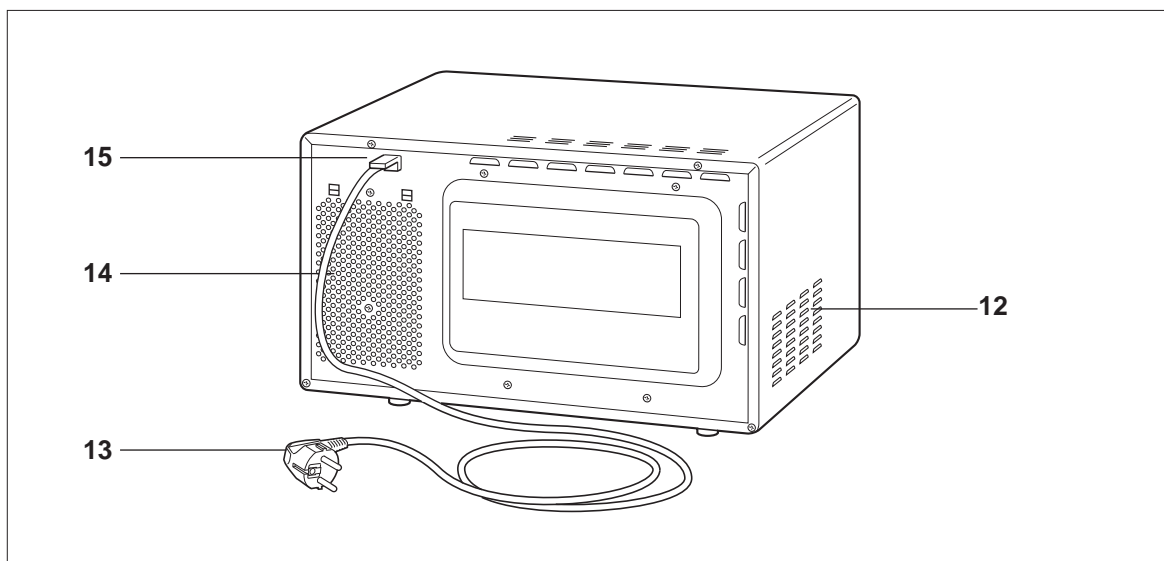
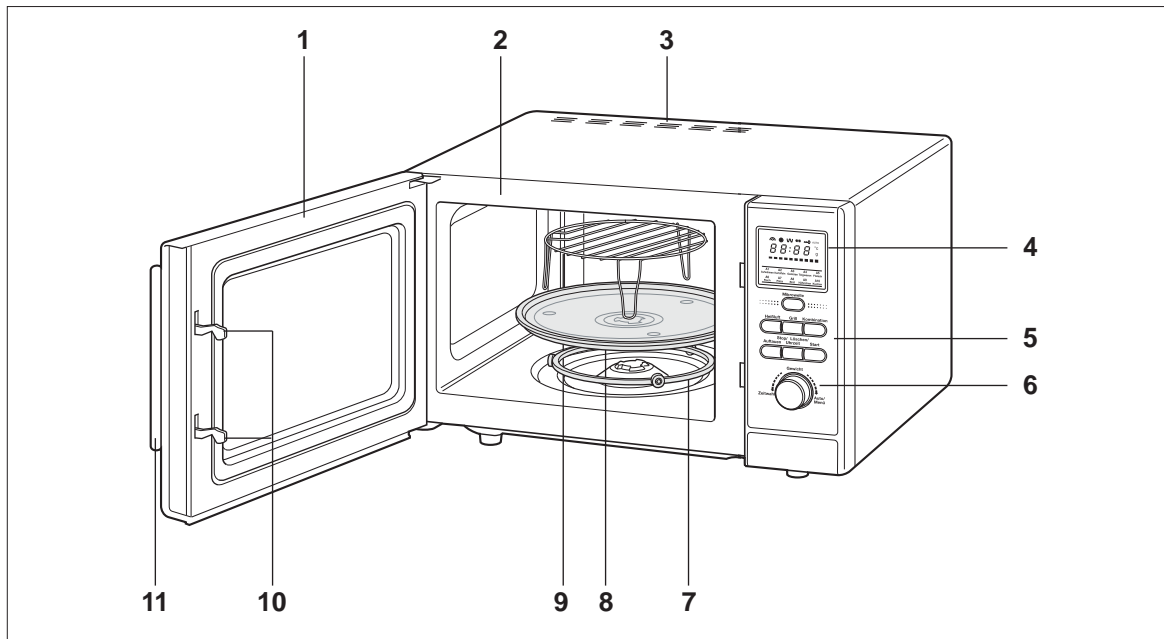
## Bedienung

Aufwärmen, Auftauen, Garen + Grillen	19
Programme und Leistungen im Überblick	19
Automatik-Programme:	20
Temperaturleiste	20
Starten, unterbrechen und beenden	21
Mikrowellen-Betrieb	23
Grill-Betrieb	23
Kombinations-Betrieb	23
Auftau-Betrieb	24
Automatik-Betrieb A 1 bis A 10	25
Heißluft-Betrieb	25
Kindersicherung	26
Damit Ihr Gerät lange hält	27
Regelmäßige Reinigung	27
Regelmäßige Kontrolle	29

## Allgemeines

Wenn´s mal ein Problem gibt	30
Fehlersuchtablelle	30
Unser Service	31
Umweltschutz leicht gemacht	32
Verpackungs-Tipps	32
Entsorgung des Geräts	32
So kochen Sie energiesparend	32
Stichwortverzeichnis	33
Technische Daten	34

## Geräteübersicht / Bedienelemente



- |                          |                               |
|--------------------------|-------------------------------|
| 1 Tür mit Sichtfenster   | 9 Rost-Einsatz                |
| 2 Türdichtflächen        | 10 Türverriegelung            |
| 3 Lüftungsöffnungen oben | 11 Handgriff                  |
| 4 Display                | 12 Lüftungsöffnungen seitlich |
| 5 Programmwahl-Tasten    | 13 Netzkabel mit Netzstecker  |
| 6 Zeit-/Temperaturwahl   | 14 Lüftungsöffnungen hinten   |
| 7 Rollenring             | 15 Distanzhalter              |
| 8 Drehteller             |                               |

## 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 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 Putzlapen 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 heraus-spritzen, 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 Hochdruckreiner 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

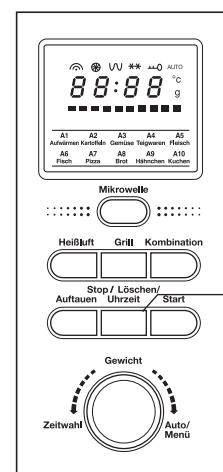
- werden von allen Metallen reflektiert,
- durchdringen Glas, Porzellan, Kunststoff und Papier,
- werden von Lebensmitteln aufgenommen.

## 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 so genannte „Magnetron“, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, so dass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Der Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellen-Leistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.
- Das Gerät schaltet aus:
  - Nach Ablauf der vorgewählten Zeit
  - Beim Öffnen der Garraumtür
  - Durch Drücken der Taste **19**.



## 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.

## Heißluft-Betrieb

Beim Heißluftbetrieb sorgt ein Ventilator für gleichmäßige Wärmeverteilung. Heißluft 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.
- Sie können gleichzeitig auf 2 Ebenen garen.

## 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.

### 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)
- der mitgelieferte Grillrost.

### Für Mikrowellen-Betrieb geeignet

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

- mikrowellengeeigneter Kunststoff und Folien
- Backpapier

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

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

### Für den Grill geeignet

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

- der mitgelieferte Grillrost

### 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, Eigelbe) 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 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.

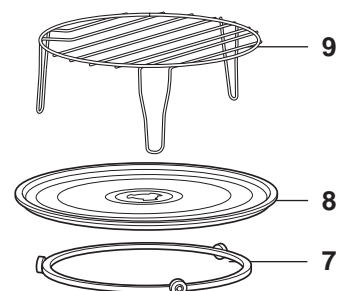
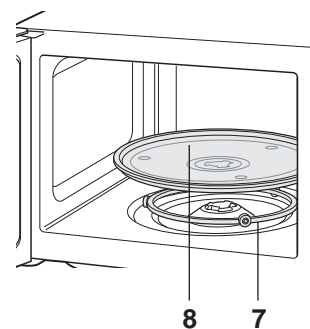
Der Aufstellort muss folgende Bedingungen erfüllen:

- Sicherheitsabstände einhalten
  - Nach oben: 30,0 cm
  - Nach hinten: 7,5 cm
  - Nach links: 7,5 cm
  - Nach rechts: offen
- Das Gerät auf eine ebene, stabile Unterlage stellen, die das Gewicht des Geräts und der Speisen trägt – mit einem großen, gefüllten Gefäß sind dies bis zu 20 kg!
- Das Gerät sollte **nicht direkt** neben Kühl- oder Gefrierschränken gestellt werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Zu Radiogeräten, Fernsehern, Videorecordern etc. sollte das Gerät **mindestens 2 m Abstand** haben, damit der Empfang nicht gestört wird.

## Reinigung vor dem ersten Gebrauch

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

1. Räumen Sie den Garraum leer.
2. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
3. Lassen Sie die Tür geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.
4. Den Drehteller **8** und den Rollenring **7** können Sie in die Spülmaschine geben. Den Rost-Einsatz **9** reinigen Sie von Hand mit etwas Geschirrspülmittel.



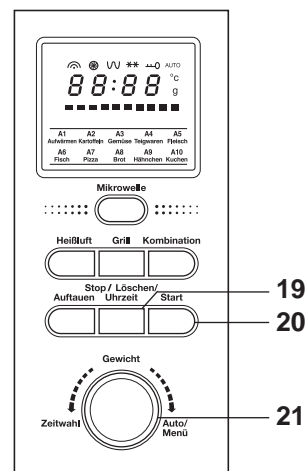
## Drehteller einsetzen

1. Legen Sie den Rollenring **7** in die Mulde im Garraumboden.
2. Setzen Sie den Drehteller **8** mit der geriffelten Seite nach unten auf den Garraumboden und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Antrieb „einrastet“.

## Gerät anschließen

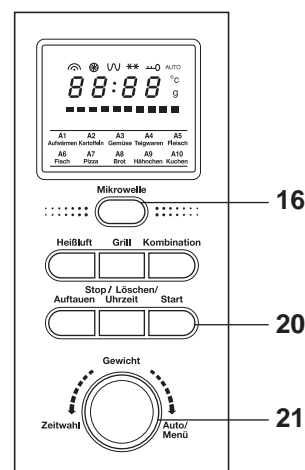
1. Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Gerätes mit der Netzspannung in Ihrem Hause übereinstimmt (siehe Typenschild auf der Rückseite des Geräts).
2. Das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit ausreichender Absicherung anschließen (siehe „Technische Daten“, Seite 34).

**Hinweis:** Alle Einstellungen können während des Einstellens oder während des programmierten Ablaufs durch Drücken der Taste 19 abgebrochen oder unterbrochen werden.



## Aktuelle Uhrzeit einstellen

1. Stecker in eine Schutzkontakt-Steckdose stecken.
2. Taste **19** einmal kurz drücken. Im Display blinkt die linke Stundenzahl.
3. Knopf **21** nach rechts drehen – die Stunden werden aufwärts zählend angezeigt. Knopf **21** nach links drehen – die Stunden werden abwärts zählend angezeigt. Gewünschte Stundenzahl (0-23) einstellen und Taste **20** zum Speichern drücken. Die Minutenzahl blinkt.
4. Knopf **21** (wie bei der Stundenwahl) nach rechts oder links drehen, um die Minutenzahl (0-59) einzustellen.
5. Taste **20** einmal kurz drücken – die Uhrzeit ist gespeichert.



## Erstes Aufheizen

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

Heizen Sie deshalb das Gerät vor der ersten Zubereitung von Lebensmitteln einmal ohne Inhalt auf:

1. Für eine gute Durchlüftung des Raumes sorgen.
2. Eine Tasse Wasser mit Löffel in die Mikrowelle stellen.
3. Taste **16** drücken, im Display erscheint P100. Knopf **21** auf 10:00 (Minuten) drehen und Taste **20** drücken.
4. Die Mikrowelle beginnt zu arbeiten. Nach Ablauf der 10 Minuten hören Sie ein Tonsignal (5 Töne) – im Display erscheint die aktuelle Uhrzeit.
5. Tür mit dem Handgriff **11** öffnen und Gerät abkühlen lassen.

# Aufwärmen, Auftauen, Garen + Grillen

## Programme und Leistungen im Überblick

Mikrowellenprogramme			
1.	Mikrowelle	Garen/Erhitzen	<b>P 100</b> (100% Mikrowellenleistung)
2.	Mikrowelle	Garen/Erhitzen	<b>P 80</b> (80% Mikrowellenleistung)
3.	Mikrowelle	Aufwärmen/Auftauen	<b>P 50</b> (50% Mikrowellenleistung)
4.	Mikrowelle	Aufwärmen/Erhitzen	<b>P 30</b> (30% Mikrowellenleistung)
5.	Mikrowelle	Aufwärmen	<b>P 10</b> (10% Mikrowellenleistung)
Heißluftprogramm			
6.	Heißluft	Garen/Erhitzen	100° - 190°
Grillprogramm			
7.	Grill	Garen/Erhitzen	<b>G - 1</b> Grill
Grill-Kombinationsprogramme			
8.	Grill	Garen/Erhitzen	<b>C - 1</b> (55% Mikrowelle, 45% Grill)
9.	Grill	Garen/Erhitzen	<b>C - 2</b> (36% Mikrowelle, 64% Grill)
Kombinationsprogramm			
10.	Kombination	Garen/Erhitzen	Mikrowelle/Grill 100° - 190°
Auftauprogramme			
11.	Auftauen	Auftauen nach Gewicht*	„dEF 1“
12.	Auftauen	Auftauen nach Zeit**	„dEF 2“
Automatikprogramme			
13.	A1	Warmhalten/Aufwärmen	Mikrowelle
14.	A2	Garen/Kartoffeln	Mikrowelle
15.	A3	Garen /Gemüse	Mikrowelle
16.	A4	Garen /Teigwaren	Mikrowelle
17.	A5	Garen /Fleisch	Mikrowelle
18.	A6	Garen /Fisch	Mikrowelle
19.	A7	Garen /Pizza	Mikrowelle/Grill
20.	A8	Garen /Brot	Grill
21.	A9	Garen /Hähnchen	Mikrowelle/Grill
22.	A10	Backen /Kuchen	Heißluft

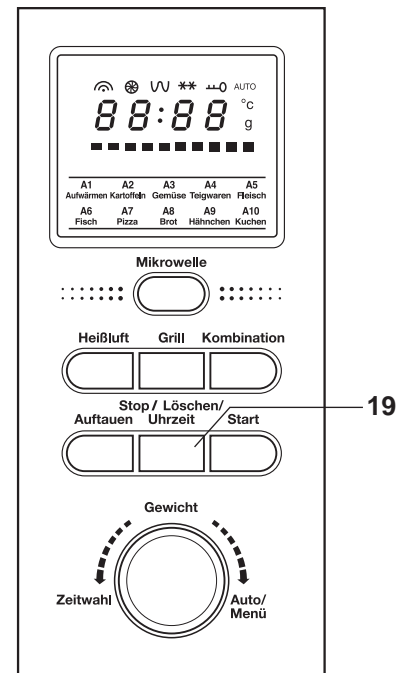
Welches Programm Sie auswählen richtet sich nach

- Ihrem Rezept.
- den Zubereitungsvorgaben des Lebensmittel-Herstellers.
- Ihren Erfahrungswerten im Umgang mit diesem Gerät.

Empfohlene Einstellungen zum Auftauen, Aufwärmen und Garen finden Sie auch in allen Mikrowellenkochbüchern und auf den Packungsangaben der Hersteller.

Die Programme werden durch entsprechendes häufiges Drücken/Drehen der jeweiligen Programmtasten nacheinander angezeigt.

Durch Drücken der Taste **19** gelangen Sie jederzeit zurück zur Uhrzeitanzeige.



### \*Gewichtsvorwahl:

Gewicht (g)	Min:Sek
100	3:40
200	5:40
300	7:40
400	9:40
500	11:40
600	13:40
800	17:40
1.000	21:40
1.200	25:40
1.400	29:40
1.600	33:40
1.800	37:40
2.000	41:40

Hinter jedem Gewicht verbirgt sich eine andere Zeitvorwahl (in Klammern), die nach dem Start sichtbar rückwärts läuft.

### \*\*Betriebsdauer (Zeitvorwahl):

0:00 – 1:00	5-Sekunden-Schritte
1:10 – 5:00	10-Sekunden-Schritte
5:30 – 10:00	30-Sekunden-Schritte
11:00 – 30:00	1-Minuten-Schritte
35:00 – 95:00	5-Minuten-Schritte

## Automatik-Programme:

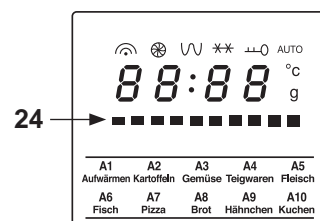
Programm	Gewicht in g	Zeit in Min./ Sek.	Leistung
A1 Aufwärmen	200	2:00	100% Mikrowelle
	300	3:00	100% Mikrowelle
	400	4:00	100% Mikrowelle
	500	5:00	100% Mikrowelle
A2 Kartoffeln	230	5:30	100% Mikrowelle
	460	9:00	100% Mikrowelle
	690	12:00	100% Mikrowelle
A3 Gemüse	200	3:00	100% Mikrowelle
	300	4:00	100% Mikrowelle
	400	5:00	100% Mikrowelle
	500	6:00	100% Mikrowelle
A4 Teigwaren	50	18:00	80% Mikrowelle
	100	21:00	80% Mikrowelle
	150	24:00	80% Mikrowelle
A5 Fleisch	200	2:40	100% Mikrowelle
	300	4:20	100% Mikrowelle
	400	5:30	100% Mikrowelle
	500	6:30	100% Mikrowelle
A6 Fisch	200	3:30	80% Mikrowelle
	300	4:30	80% Mikrowelle
	400	5:30	80% Mikrowelle
	500	6:30	80% Mikrowelle
A7 Pizza	300	10:00	100% Mikrowelle/100% Grill
	400	11:30	100% Mikrowelle/100% Grill
A8 Brot	50	4:00	100% Grill
	100	4:20	100% Grill
A9 Hähnchen	750	35:00	C-2 Mikrowelle/Grill
	1000	40:00	C-2 Mikrowelle/Grill
	1250	45:00	C-2 Mikrowelle/Grill
A10 Kuchen	475	70:00	Heißluft, Vorheizen auf 160°

## Temperaturleiste

Jeder dieser Punkte steht für die Temperaturen von 100°C, 110°C, 120°C, usw. bis 190°C.

Während des Aufheizens blinkt nur der Punkt, der für die gewählte Temperatur steht. Für die Temperatur, die auf dem „Weg zur Zieltemperatur“ erreicht wurde, leuchtet der entsprechende Punkt.

Ist die Zieltemperatur erreicht, leuchten alle diese Punkte solange, bis die Temperatur abfällt und es blinken dann die unterschrittenen Temperaturpunkte erneut.



## Starten, unterbrechen und beenden

### 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

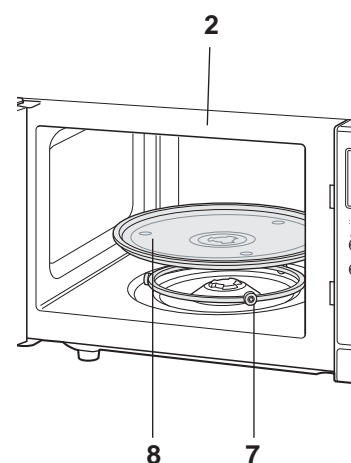
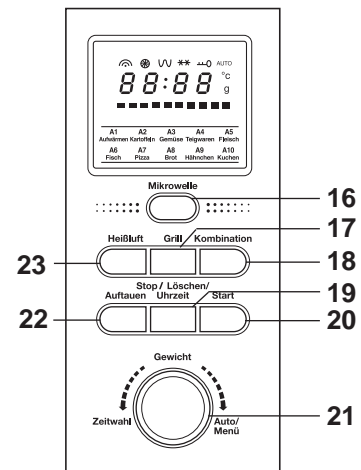


#### Gefahr von Sachschäden!

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

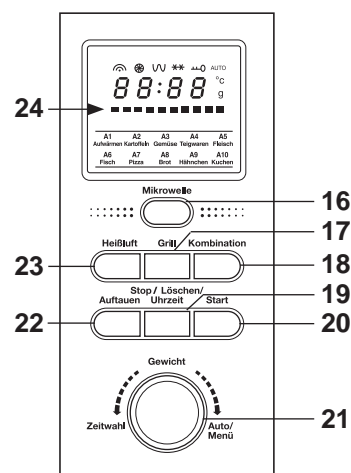
- **Niemals** die Pappe an der rechten Innenraumwand entfernen! Sie dient dem **Schutz des Magnetrons**, welches die Mikrowellen aussendet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Drehteller und **nie ohne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

1. Kontrollieren Sie, ob der Drehteller **8** auf dem Rollenring **7** aufliegt und richtig auf dem Antrieb „eingerstet“ ist. Der Garraumboden muss sauber sein.
2. Speisegefäß auf den Drehteller stellen. Es darf nichts über den Rand des Drehtellers ragen.
3. Tür schließen; dabei kontrollieren, dass die Türdichtflächen **2** frei von Fremdkörpern sind und die Tür richtig schließt.
4. Gewünschtes Programm/Leistungsstufe mit den Schaltern **16 – 23** einstellen (siehe auch Seite 19).
5. Mit dem Drehschalter **21** wird (außer beim „Auftauen-DEF 1“) die Betriebsdauer vorgewählt – siehe Tabelle Seite 19.



**Hinweise:**

- Bleibt die Tür länger als 10 Minuten geöffnet, schaltet sich die Innenbeleuchtung aus und die Display-Anzeige schaltet auf die Uhrzeit zurück.
- Wird ein Programm länger als 5 Minuten unterbrochen, schaltet das Display auf Uhrzeitanzeige zurück. Programm/e muss/müssen neu eingestellt werden.
- Bei geöffneter Tür können zwar alle Voreinstellungen gewählt werden – die Start-Taste **20** lässt sich jedoch nicht drücken.
- Nach dem Schließen der Tür kann das voreingestellte Programm mit der Start-Taste **20** aktiviert werden.
- Im Programm „Auftauen-dEF 1“ wird mit dem Drehschalter **21** das Gewicht des entsprechenden Lebensmittels vorgewählt – siehe Tabelle Seite 19.



Der Programmablauf beginnt sofort nach dem Einstellen mit dem Drehschalter **21** (Zeit oder Gewicht) und dem Drücken der Taste **20** – die Uhrzeit läuft im Display sichtbar rückwärts.

Nach Ablauf des Programms ertönt ein 5-fach-Tonsignal.

Wenn Sie während des Betriebs die Taste **20** drücken, erhöht sich mit jedem Drücken die Betriebszeit um jeweils 30 Sekunden (d.h. z.B. 4x drücken = 2 Minuten).

**Falls Sie den Garvorgang vorzeitig beenden möchten:**

- Garraumtür mit dem Handgriff **11** öffnen.
- oder Taste **19** zweimal drücken (1x zum Abbrechen und 1x zur Rückkehr in die Zeitanzeige).

**Falls Sie den Garvorgang unterbrechen möchten:**

- Garraumtür mit Handgriff **11** öffnen.  
Zum Fortsetzen Garraumtür wieder verschließen und Taste **20** drücken.
- Taste **19** drücken, Tür öffnen, Tür schließen und Taste **20** drücken zum Fortfahren.



## Mikrowellen-Betrieb

Ausgehend von der Uhrzeitanzeige im Display:

1. Gargut in das Mikrowellengerät stellen.
2. Taste **16** sooft drücken bis die gewünschte Mikrowellen-Leistung (z.B. „P 80“- siehe Seite 19) im Display erscheint.
3. Mit dem Drehschalter **21** die gewünschte Zeit wählen.
4. Taste **20** drücken – das Gerät schaltet ein – im Display blinkt das Mikrowellensymbol – die vorgewählte Zeit läuft auf 0:00 zurück.
5. 5-fach-Tonsignal ertönt – die Uhrzeit-Anzeige erscheint im Display.

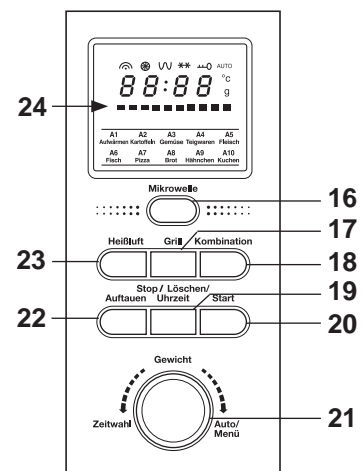
### Schnellstartfunktion

Wenn Sie ausgehend von der Uhrzeitanzeige im Display Taste **20** drücken, schaltet sich das Gerät sofort für 30 Sekunden mit 100% Mikrowellenleistung ein. Mit jedem weiteren Drücken der Taste **20** können Sie die Zeit in 30-Sekunden-Schritten bis auf max. 95 Minuten erhöhen.

## Grill-Betrieb bzw.

Ausgehend von der Uhrzeitanzeige im Display:

1. Gargut in das Mikrowellengerät stellen.
2. Taste **17** sooft drücken, bis die gewünschte Einstellung (z.B. „C - 2“-siehe Seite 19) im Display erscheint.
3. Mit dem Drehschalter **21** die gewünschte Zeit wählen.
4. Taste **20** drücken – das Gerät schaltet sich ein – im Display blinkt das/die Grillsymbol/e; die vorgewählte Zeit läuft auf 0:00 zurück. Nach der Hälfte der Zeit ertönen 2 Signaltöne. Dies dient als Erinnerung, das Gargut zu wenden, um ein besseres Garergebnis zu erzielen. Das Gerät läuft normal weiter, auch wenn Sie die Erinnerung ignorieren.
5. 5-fach-Tonsignal ertönt – die Uhrzeit-Anzeige erscheint im Display.



## Kombinations-Betrieb /

### Mit Vorheizen

Ausgehend von der Uhrzeitanzeige im Display:

Es befindet sich **kein** Gargut im Mikrowellengerät.

1. Taste **18** so oft drücken bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.
2. Taste **20** drücken – das Gerät schaltet sich ein – im Display blinken Mikrowellen- und Grillsymbol sowie der entsprechende Punkt auf der Temperaturleiste **24**. Das Gerät heizt jetzt den Innenraum bis zur vorgewählten Temperatur auf und signalisiert das Erreichen der Temperatur durch zwei Signaltöne.

3. Das Gargut in das Mikrowellengerät stellen und Tür schließen.
4. Mit dem Drehschalter **21** die Zeit vorwählen und mit Taste **20** einschalten.  
Mikrowellen- und Grillfunktion schalten sich immer wieder abwechselnd ein. Zum Programmende ertönt ein 5-fach-Tonsignal – die Uhrzeit-Anzeige erscheint im Display.

**Hinweis:** Sollten Sie nach den beiden Signaltönen, die das Erreichen der vorgewählten Temperatur signalisieren, die Gerätetür nicht öffnen (um das Gargut hineinzustellen), läuft das Programm endlos weiter indem sich Mikrowellen- und Grillfunktion immer wieder abwechseln!

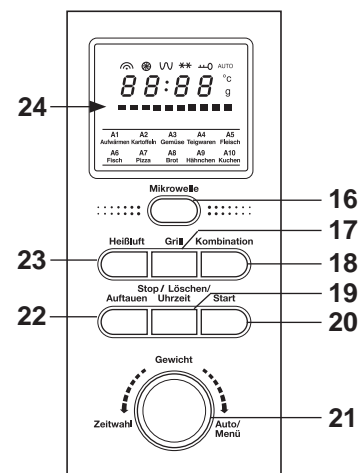
### Ohne Vorheizen

1. Gargut in das Mikrowellengerät stellen.
2. Taste **18** so oft drücken, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.
3. Mit dem Drehschalter **21** durch Rechts- bzw. Linksdrehen die gewünschte Zeit wählen.
4. Taste **20** drücken – das Gerät schaltet sich ein – im Display blinken Mikrowellen- und Grillsymbol sowie der entsprechende Punkt auf der Temperaturleiste **24**; die vorgewählte Zeit läuft auf 0:00 zurück.

Mikrowellen- und Grillfunktion schalten sich immer wieder abwechselnd ein

5. 5-fach-Tonsignal ertönt am Programmende – die Uhrzeit-Anzeige erscheint im Display.

Nachdem ein Programmablauf unterbrochen und neu gestartet wurde, kann durch Drücken der Taste **18** die Temperatur noch einmal überprüft werden.



### Auftau-Betrieb \*\*

Ausgehend von der Uhrzeitanzeige im Display:

1. Auftaugut in das Mikrowellengerät stellen.
2. Taste **22** einmal oder zweimal drücken. Einmal drücken ist defrosten nach Gewicht (im Display: „dEF 1“), zweimal drücken, defrosten nach Zeit (im Display „dEF 2“).
3. Mit dem Drehschalter **21** entweder das Gewicht des Auftaugutes oder die Zeitdauer des Auftauens einstellen.
4. Taste **20** drücken – die Uhrzeitanzeige läuft rückwärts und Mikrowellen- und Auftausymbol blinken im Display. Die Mikrowellenfunktion schaltet sich bis zum Programmende im ca. 10 Sekunden-Takt ein und aus. Nach der Hälfte der Zeit ertönen 2 Signaltöne. Dies dient als Erinnerung, das Auftau-

gut zu wenden, um ein besseres Auftauergebnis zu erzielen. Das Gerät läuft normal weiter, auch wenn Sie die Erinnerung ignorieren.

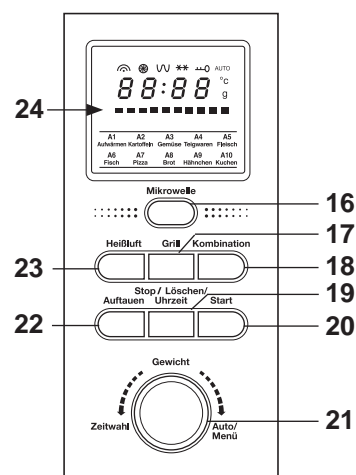
- 5-fach-Tonsignal ertönt – die Uhrzeit-Anzeige erscheint im Display.

## Automatik-Betrieb A 1 bis A 10

Ausgehend von der Uhrzeitanzeige im Display:

1. Gargut befindet sich im Mikrowellengerät.
2. Drehschalter **21** nach rechts oder links drehen, bis das gewünschte Programm im Display angezeigt wird (siehe auch Seite 19).
2. Taste **20** drücken – im Display erscheint eine Gewichtsangabe.
3. Drehschalter **21** nach rechts oder links drehen und das gewünschte Gewicht auswählen.
4. Mit Taste **20** das Programm starten.

Im Automatikprogramm "A 9 Hähnchen" ertönen nach der Hälfte der Zeit 2 Signaltöne. Dies dient als Erinnerung, das Gargut zu wenden, um ein besseres Garergebnis zu erzielen. Das Gerät läuft normal weiter, auch wenn Sie die Erinnerung ignorieren.



## Heißluft-Betrieb

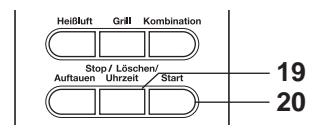
Ausgehend von der Uhrzeitanzeige im Display:

1. Gargut befindet sich im Mikrowellengerät.
2. Taste **23** so oft drücken, bis die gewünschte Temperatur (100°C bis 190°C) angezeigt wird.
3. Mit dem Drehschalter **21** durch Rechts- oder Linksdrehen die gewünschte Zeit vorwählen.
4. Taste **20** drücken, das Heißluftsymbol sowie der entsprechende Punkt in der Temperaturleiste **24** blinken ; die vorgewählte Zeit läuft auf 0:00 zurück.
5. Am Programmende ertönt das 5-fach-Tonsignal.

## Kindersicherung

Ausgehend von der Uhrzeitanzeige im Display:

- Tasten **19** und **20** gleichzeitig drücken. Es ertönt ein Signalton, und im Display erscheint das Schlüsselsymbol.
- Zur Freigabe Tasten **19** und **20** gleichzeitig drücken. Es ertönt ein Signalton und das Schlüsselsymbol erlischt.



## 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 Grillrost reinigen Sie am besten von Hand mit mildem Spülmittel. In hartnäckigen Fällen können Sie einen Stahlschwamm verwenden.

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 einem 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 erfolgen.

**Hermes Fulfilment GmbH**

**Tel. (0 57 32) 99 66 00**

Montag – Donnerstag:

8 – 15 Uhr

Freitag: 8 – 14 Uhr



# 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.

### 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.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten.	Gerät bekommt keine Spannung.	Sicherung an Ihrem Sicherungskasten und Funktion der Steckdose mit anderem Elektrogerät prüfen. Sitz des Netzsteckers und Zustand des Netzkabels prüfen. Defektes Kabel austauschen lassen. Gerät nicht benutzen!
	Tür ist nicht richtig geschlossen.	Tür richtig schließen.
Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Reinigen Sie die Türdichtflächen.
	Tür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Tür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen!
Garraum-Beleuchtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	Leuchte nur durch Kundendienst austauschen lassen.
Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Setzen Sie den Drehteller korrekt ein.
	Rollenring liegt nicht richtig unter dem Drehteller.	Legen Sie den Rollenring korrekt ein.
	Rollenring und Boden des Garraums sind verschmutzt.	Reinigen Sie Rollenring und Garraumboden.
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Drehteller und Rollenring drehen nicht richtig.	Siehe oben.
	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Drehtellers ragen.
Platzende, „ploppende“ Geräusche im Garraum.	Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut.	Leistungswähler eine Stufe niedriger stellen.
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum oder zu nahe an den Garraumwänden!	Sofort Netzstecker ziehen. 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.

## 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 **Hermes Fulfilment GmbH** an.

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

**Gerätebezeichnung:**  Mikrowellen-Kombigerät

AS 823 ESI-P

**Bestell-Nummer:** 868 429

### Experten-Team

**Tel. 0 18 06 21 22 82**

Mo. bis Fr. 7 – 20 Uhr,  
Sa. 8 – 16 Uhr

(0,20 Euro/Anruf Festnetz /  
Mobilfunk max. 0,60 Euro/Anruf)

### Hermes Fulfilment GmbH

**Tel. (0 57 32) 99 66 00**

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

### Für unsere Kunden in Österreich:

Ersatzteilservice  
der Marke hanseatic  
**0662/4489-3871**

(Es gelten die normalen  
Tarife im österreichischen  
Festnetz)

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

## Umweltschutz leicht gemacht

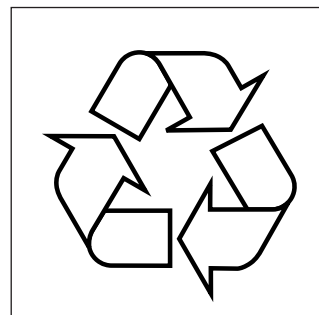
### Verpackungs-Tipps

Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt oder in eine der Reparatur-Aannahmestellen gebracht werden müssen, ist das Gerät nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

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

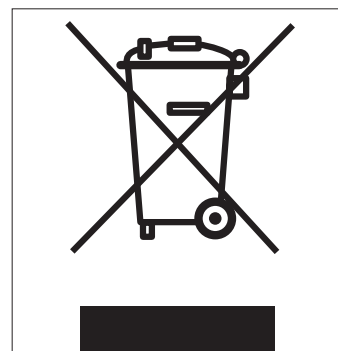


### Entsorgung des Geräts

#### Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

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

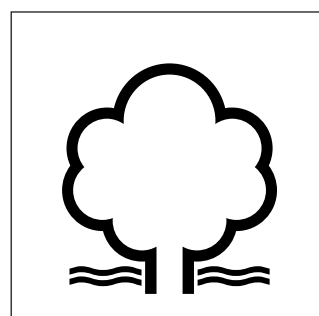
Deshalb sind Elektrogeräte mit dem rechts abgebildeten Symbol gekennzeichnet.



### 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“, Seite 13).
- **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  
Artikelnummer. *Siehe* Bestellnummer  
Aufstellung 16  
Auftauen 14  
    Auftau-Betrieb 24–34  
Aufwärmen 2,19,20  
Automatik 20,25  
Automatik-Betrieb 25–34  
Automatik-Programme 20

## B

Backen 12,19  
beenden 21–34,22–34  
Bestell-Nummer 34  
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 2  
Brandgefahr 6,16,21

## D

Drehteller  
    2,4,10,17,21,28,29,30,34

## E

Energie-Spartips 32  
Energieversorgung 10,11  
Entsorgung 32  
Explosionsgefahr 8

## F

Fehlersuchtafel 30

## G

Garen 2,10,14,19,32  
Garraum 34  
Gerätebezeichnung 31,34  
Geschirr  
    geeignetes Geschirr 13,32  
Gewicht 34  
Gewichtsvorwahl 19  
Grill  
    Grill-Betrieb 2,13,23  
    Grillen 19  
Grillrost 4

## H

Heißluft-Betrieb 25–34  
Hermes Technischer Kundendienst 31

## I

Inbetriebnahme 16

## K

Kindersicherung 26–34  
Kombinations-Betrieb 23–34  
    Vorheizen 12–34,20–34,23–34,24–34  
Kontrolle 29–34

## L

Leistung 34

## M

Mikrowellen  
    Mikrowellen-Betrieb 13–34,23–34

## N

Netzspannung 17,34

## P

Problem beheben 30

## R

Reinigung  
    Reinigung vor dem ersten Gebrauch 17–34  
Reinigung und Pflege 27

## S

Service 31–34  
Sicherheitshinweise 5  
Starten 21–34  
Störung beseitigen 30  
Stromschlag-Gefahr 5,27,29

## T

Technische Daten 34  
Tür 4  
Türdichtflächen 4

## U

Übersicht 4  
Uhr  
    Uhrzeit einstellen 18  
unterbrechen 21–34,22–34

## V

Verbrennungsgefahr 7,14,27  
Verbrühungsgefahr 7  
Verpackungs-Tipps 32

## W

Was ist, wenn ... 30

## Z

Zeitvorwahl 19  
Zeitwähler 4

# Technische Daten

Gerätetyp	Gerätebezeichnung	<i>hanseatic</i> Mikrowellengerät
	Modell	AS 823 ESI-P
	Bestell-Nummer	868 429
Leistungswerte	Mikrowellenausgangsleistung (nach IEC 705, 1000g Wasser) in W	max. 800
	Nennfrequenz in MHz	2450
	Mikrowelle-Leistungstufen	5
	Grill-Leistungstufen	3
	Heißluft-Leistungstufen	10
Anschlusswerte	Netzspannung in V/Hz	230 ~ / 50
	Absicherung in A	min. 16
	Bemessungsaufnahme in W	1300
	Bemessungsleistung Heißluft in W	1200
	Bemessungsleistung Grill in W	1200
Maße	Außenmaß (B x T x H) in mm	485 x 410 x 287
	Garraum (B x T x H) in mm	314 x 341 x 201
	Garraum-Volumen in Liter	ca. 23
	Drehteller-Durchmesser in mm	270
	Leergewicht in kg	ca. 14

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.



