

Gebrauchsanleitung

Mikrowellengerät

Hanseatic EC928ADK-S2BE

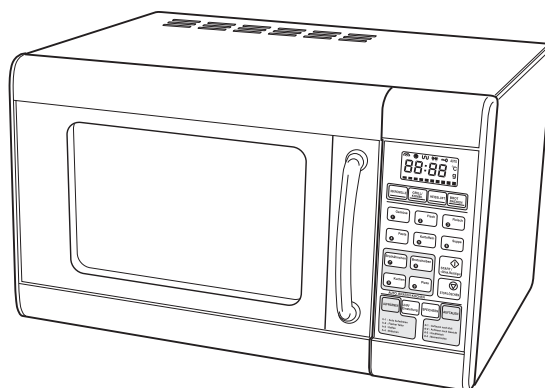
Anleitung, Nr.: 91493
Bestell-Nr. 868 519
HC 20130726
Nachdruck, auch auszugsweise, nicht gestattet!



Ihr Mikrowellengerät stellt sich vor

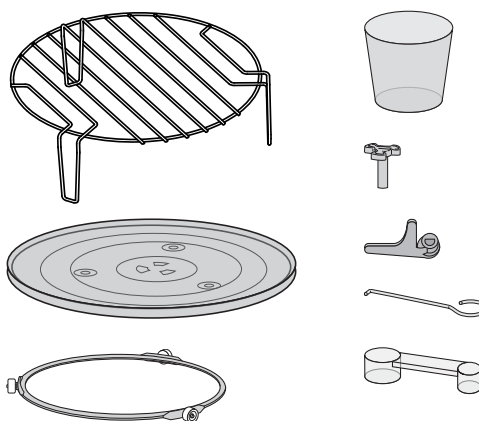
Ausstattungsmerkmale

- Mikrowellen-, Heißluft- und Grill- und Brotback-Betrieb
- Akustisches Signal bei Garende
- ca. 28 Liter Garraum
- 315 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.



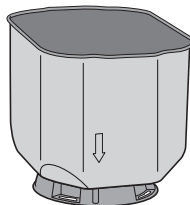
Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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
Inhaltsverzeichnis	3
Geräteübersicht / Bedienelemente	4
5 Minuten für Ihre Sicherheit ...	6
Begriffserklärung	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
Heißluft-Betrieb	13
Das geeignete Geschirr	14
Immer richtig	14
Für Mikrowellen-Betrieb geeignet	14
Für den Grill geeignet	14
Größe und Form	15
Garzeit, Menge etc.	16
Die richtige Garzeit	16
Die richtige Menge	16
Anordnung der Speisen	16
Anstechen und Anritzen	16
Umrühren und Wenden	17

Vorbereitung

Aufstellung und Inbetriebnahme	18
Auspacken	18
Der richtige Aufstellort	18
Reinigung vor dem ersten Gebrauch	19
Drehteller einsetzen	19
Gerät anschließen	19
Erstes Aufheizen	20

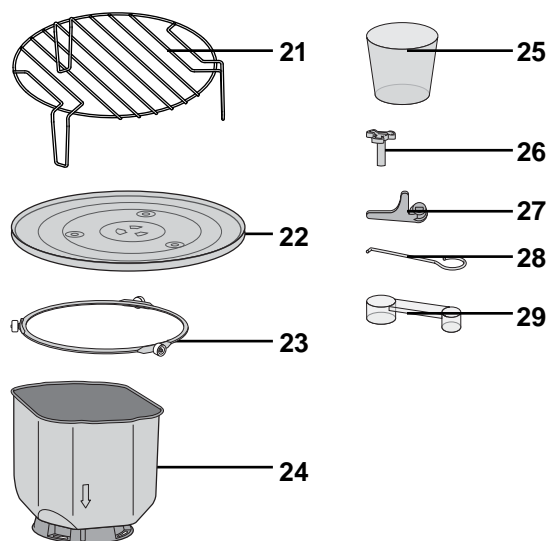
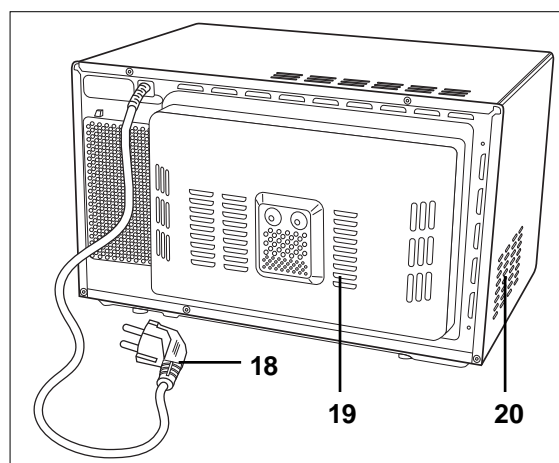
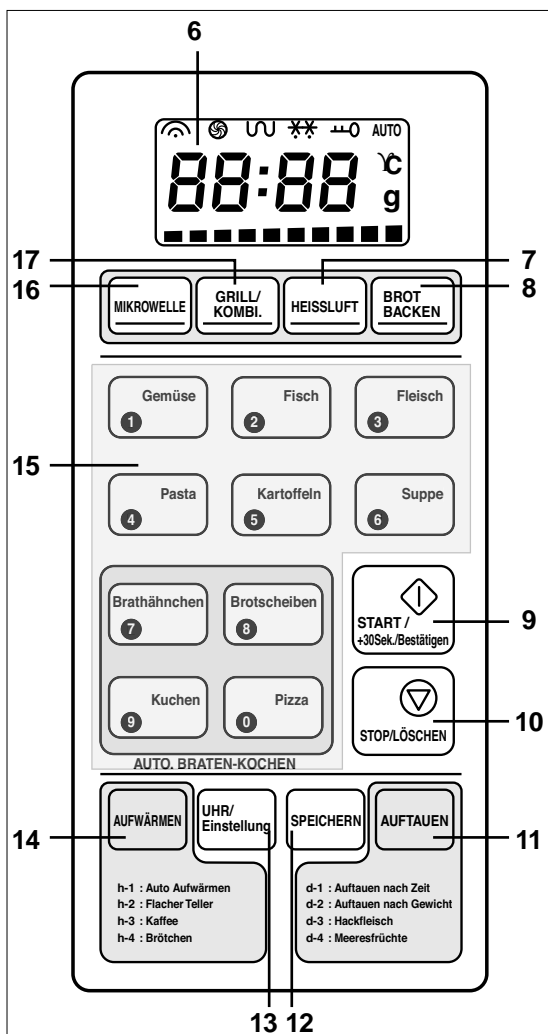
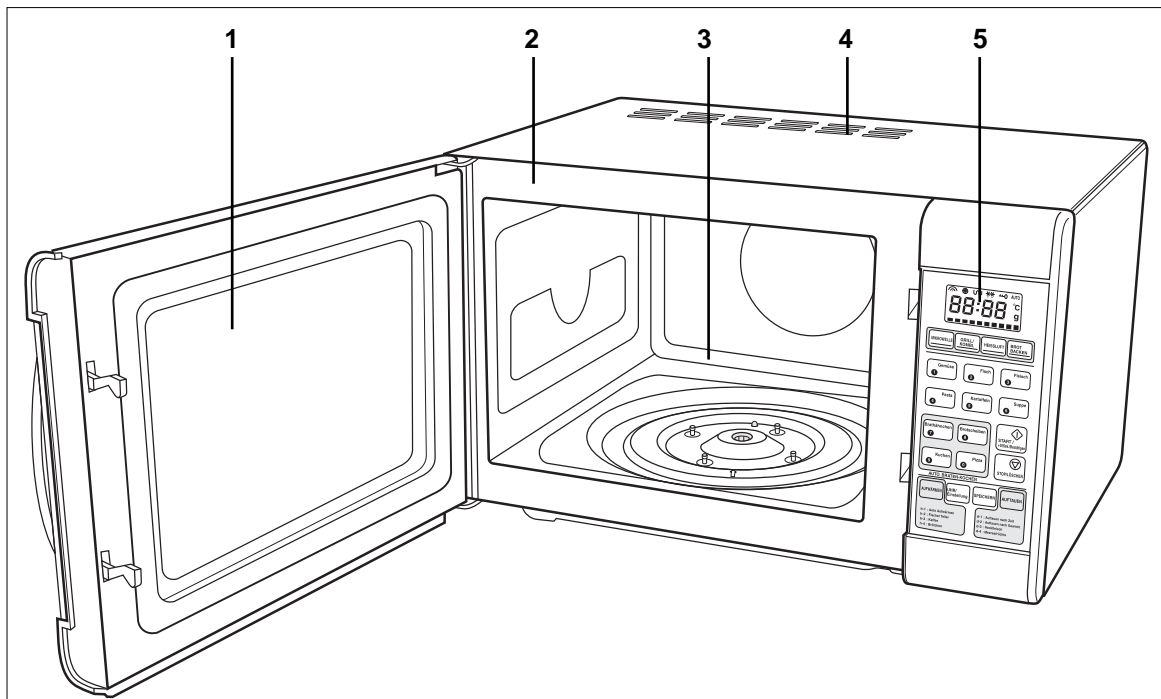
Bedienung

Gerät benutzen	21
Bitte beachten	22
Aktuelle Uhrzeit einstellen	22
Vorarbeit	23
Mikrowellen-Betrieb	23
Grill-Betrieb	24
Heißluft-Betrieb	24
Kombinations-Betrieb	25
Auftau-Betrieb	26
Aufwärm-Betrieb	27
Automatik-Betrieb	28
Brotback-Betrieb	29
Speicher-Betrieb	32
Mehrphasen-Betrieb	33
Startzeitverzögerung	34
Kontroll-Funktionen	34
Kindersicherung	35
Betrieb unterbrechen / beenden	35
Damit Ihr Gerät lange hält	36
Regelmäßige Reinigung	36
Teigbehälter reinigen	37
Regelmäßige Kontrolle	38

Allgemeines

Wenn's mal ein Problem gibt	39
Fehlersuchtablette	39
Unser Service	40
Umweltschutz leicht gemacht	41
Verpackungs-Tipps	41
Entsorgung des Geräts	41
So kochen Sie energiesparend	41
Stichwortverzeichnis	42
Technische Daten	44

Geräteübersicht / Bedienelemente



- 1 Tür mit Sichtfenster
- 2 Türdichtflächen
- 3 Garraum
- 4 Lüftungsschlitze oben
- 5 Bedienfeld (siehe unten, **6 bis 17**)
- 6 Display
- 7 **HEISSLUFT** Betriebsart „Konventionelle Beheizung“ wählen
- 8 **BROT BACKEN** Betriebsart „Brot backen“ wählen
- 9 **START** Garen starten
- +30SEC** Schnellgaren
- BESTÄTIGEN** Brotbräune etc. bestätigen
- 10 **STOP** Garen beenden
- LÖSCHEN** Einstellung zurücksetzen
- 11 **AUFTAUEN** Betriebsart „Auftauen“ wählen
- 12 **SPEICHERN** Betriebe speichern (max. 3)
- 13 **UHR** Uhrzeit einstellen
- EINSTELLUNG** Startzeit einstellen
- 14 **AUFWÄRMEN** Betriebsart „Aufwärmen“
- 15 **GEMÜSE ...** Automatik-Programm wählen
- ①, ② ... ⑩** Gardauer einstellen
- 16 **MIKROWELLE** Betriebsart „Mikrowelle“ wählen
- 17 **GRILL** Betriebsart „Grill“ wählen
- COMBI.** Betriebsart „Kombinationsbetrieb“ wählen
- 18 Netzkabel mit Netzstecker
- 19 Lüftungsschlitze hinten
- 20 Lüftungsschlitze seitlich
- 21 Rost-Einsatz
- 22 Drehteller
- 23 Rollenring
- 24 Teigbehälter
- 25 Mess-Becher
- 26 Antrieb
- 27 Teigknetter für **24**
- 28 Haken zum Herausnehmen des Teigkneters **24** nach dem Backen
- 29 Mess-Löffel

5 Minuten für Ihre Sicherheit ...

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

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Anleitung:

Gefahr



Gefahr!

Hohes Risiko! Missachtung der Warnung kann

Schaden für Leib und Leben verursachen.

Achtung



Achtung!

Mittleres Risiko! Missachtung der Warnung kann

einen Sachschaden verursachen.

Wichtig!

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

Symbolerklärung



Heiße Oberflächen

Sicherheitshinweise

Gefahr



Stromschlag-Gefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe

Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Das Gerät ist ausschließlich für eine Netzspannung von 230 V ~ 50 Hz geeignet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn dessen Gehäuse oder die Netzanschlussleitung defekt ist

oder andere sichtbare Schäden aufweist.

- Lassen Sie die Netzanschlussleitung im Schadensfall unbedingt durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn das Gerät Rauch entwickelt, verbrannt riecht oder ungewohnte Geräusche von sich gibt, schalten Sie es sofort aus, und ziehen Sie den Netzstecker. Wenn Sie die Störung nicht beheben können, nehmen Sie das Gerät nicht mehr in Betrieb.
- 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

mentalenen 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 Spei-

sen 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 Putzlapfen 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-, Um-
luft- oder Kombi-Betrieb ist der Grill
(an der Garraumdecke) sehr heiß.

- Kinder jünger als 8 Jahre müs-
sen ferngehalten werden, es sei
denn, sie werden beaufsichtigt.
- Grill erst abkühlen lassen.
- Berühren Sie das Gehäuse nicht!
- Verwenden Sie zum Herausneh-
men aus dem Garraum stets Topf-
lappen oder Küchenhandschuhe.
- In der Mikrowelle erhitzte Spei-
sen werden zum Teil ungleichmä-
ßig 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 Schraub-
verschluss 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 ge-
nau nach Packungsangaben ein.

Gefahr Verbrühungsgefahr!



Beim Erhitzen von Flüssig-
keit 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 heraussprit-
zen, z. B. beim Herausnehmen
aus dem Mikrowellengerät.

- Verwenden Sie keine hohen, sch-
malen 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 explo-
dieren.
- Erhitzen Sie nie Speisen oder Flüs-
sigkeiten in fest **verschlossenen** Be-
hältern! Diese können im Gerät plat-
zen oder Sie beim Öffnen verletzen.
- Erwärmen Sie Eier mit Schale oder
ganze, hartgekochte Eier nicht im
Mikrowellengerät, da sie explodier-
en können. Um ein Platzen zu ver-
meiden, stechen Sie vor dem Ga-
ren Löcher in Tomaten, Würstchen,
Aubergine oder ähnliche Speisen
mit einer geschlossenen Haut.

**Gefahr Gefahr für die Gesund-
heit!**



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

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig
und entfernen Sie eventuell vor-
handene Speisereste sofort.
- Achten Sie besonders bei **Geflü-
gel**, 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!
- Teigbehälter **24** nur mit einem feuchten Tuch reinigen, niemals in Wasser tauchen.
- Achten Sie darauf, dass auf keinen Fall Wasser oder Reinigungsflüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in das Gerät gelangen.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

Was Sie über Mikrowellen wissen sollten ...

Die Mikrowellen

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

Mikrowellen

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

So wirken Mikrowellen auf Lebensmittel

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

Das Mikrowellengerät

- Ein Mikrowellen-Generator, das sogenannte „Magnetron“, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, so dass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Der Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellen-Leistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.
- Das Gerät schaltet aus:
 - Nach Ablauf der vorgewählten Zeit
 - Beim Öffnen der Garraumtür
 - Durch Drücken der Taste **STOP 10**.

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.

Das geeignete Geschirr

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

Achtung Gefahr von Sachschäden!



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

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

Immer richtig

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

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

Größe und Form

- Flache, breite Gefäße eignen sich besser als schmale, hohe. „Flache“ Speisen können gleichmäßiger durchgaren.
- Runde oder ovale Gefäße eignen sich besser als eckige. In den Ecken besteht die Gefahr von lokaler Überhitzung!

Garzeit, Menge etc.

Die richtige Garzeit

Gefahr Gefahr für die Gesundheit!



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

- 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.

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!

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

Aufstellung und Inbetriebnahme

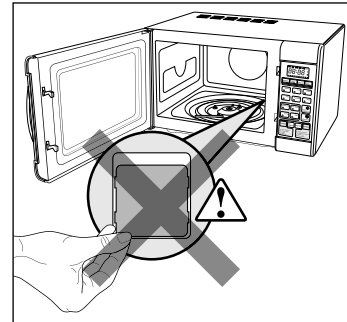
Auspacken

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.

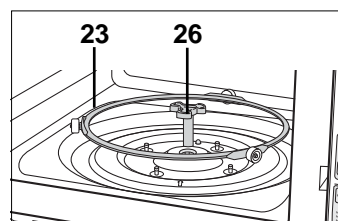
Der Aufstellort muss folgende Bedingungen erfüllen:

- Sicherheitsabstände einhalten
 - Nach oben: 30,0 cm
 - Nach hinten: 7,5 cm
 - Nach links: 7,5 cm
 - Nach rechts: offen
- Das Gerät sollte **nicht direkt** neben Kühl- oder 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

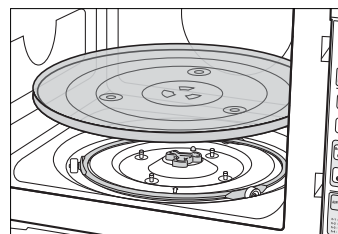
Das Gerät sollte vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden, damit zum Beispiel Verpackungsreste nicht den Geschmack der Speisen beeinträchtigen.

1. Räumen Sie den Garraum **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 Rost-Einsatz **21** reinigen Sie von Hand mit etwas Geschirrspülmittel.



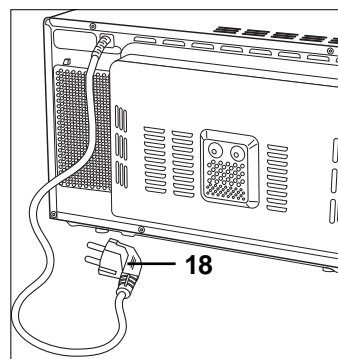
Drehteller einsetzen

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 **0:00** 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 230 °C im Heißluftbetrieb auf.

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. Betrieb ohne Gargut bei geschlossener Tür.	
2. HEISSLUFT 7	Display zeigt 140 °C und  .
3. HEISSLUFT 7	so oft, bis 230 °C angezeigt wird.
4. Nummerntasten 15	Gardauer 10 Minuten eingeben.
5. START 9	Das Gerät beginnt zu heizen. Nach 10 Minuten ertönen 5 Signaltöne. Der Vorgang ist damit abgeschlossen.

Gerät benutzen

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.

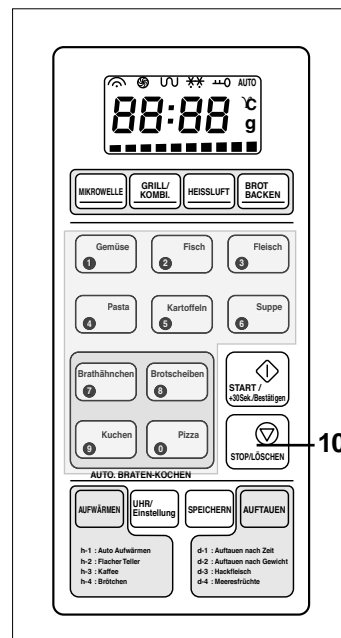
- **Niemals** die Pappe an der rechten Innenraumwand entfernen! Sie dient dem **Schutz des Magnetrons**, welches die Mikrowellen aussendet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Drehteller und **nie ohne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

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“ befinden, d.h. das Display nur die aktuelle Uhrzeit anzeigt. Ist dies nicht der Fall, so drücken Sie Taste **STOP/LÖSCHEN 10** gegebenenfalls mehrfach.

Hinweise:

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



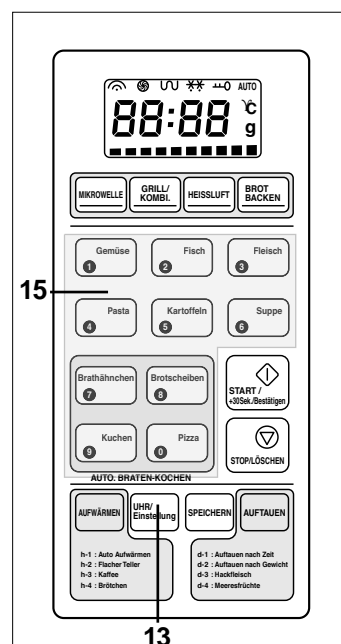
Aktuelle Uhrzeit einstellen

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 17:49 Uhr im 24-Stunden-Format einstellen.

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. UHR 13	1x für 24-Stunden-Format 2x für 12-Stunden-Format
2. Nummerntasten 15	1, 7, 4, 9 nacheinander eingeben. Im Display blinkt 17:49.
3. UHR 13	Es blinkt nur der Doppelpunkt zwischen Stunden und Minuten zum Zeichen, dass die Uhrzeit nun eingestellt ist. Das Gerät befindet sich in „Warteposition“.



Vorarbeit


1. Kontrollieren Sie, dass der Garraumboden sauber ist.
2. Kontrollieren Sie, ob der Drehteller **22** auf dem Rollenring **23** aufliegt und richtig auf dem Antrieb **27** „eingerastet“ ist.
3. Speisefäß 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

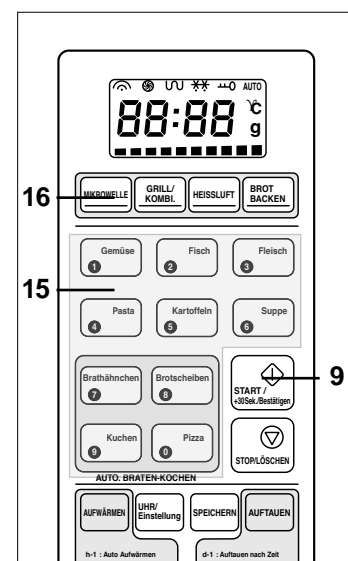
Im Mikrowellen-Betrieb stehen Ihnen verschiedene Leistungsstufen zur Verfügung.

Mikrowellen-Leistung		
1.	Garen/Erhitzen	P 100 (100% Mikrowellenleistung)
2.	Garen/Erhitzen	P 80 (80% Mikrowellenleistung)
3.	Aufwärmen/Auftauen	P 50 (50% Mikrowellenleistung)
4.	Aufwärmen/Erhitzen	P 30 (30% Mikrowellenleistung)
5.	Aufwärmen	P 10 (10% Mikrowellenleistung)

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

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. MIKROWELLE 16	Display zeigt P 100 .
2. MIKROWELLE 16	so oft, bis die gewünschte Leistung angezeigt wird. <i>Beispiel: 3x.</i>
3. Nummerntasten 15	Gardauer in Minuten eingeben. <i>Beispiel: 2, 4, 0, 0 nacheinander eingeben. Im Display blinkt 24:00.</i>
4. START 9	Das Gerät beginnt zu arbeiten. Im Display blinkt  und die verbleibende Gardauer wird angezeigt. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 5 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.

Tipp: Schnellgaren. Wenn das Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt und Sie Taste **START 9** drücken, arbeitet das Gerät 30 Sekunden lang mit maximaler Leistung.

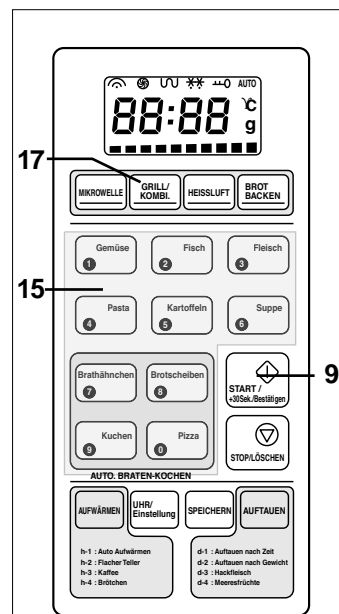


Grill-Betrieb

Beim erstmaligen Grillen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Diese ist unschädlich und verschwindet nach kurzer Zeit. Näheres dazu siehe „Erstes Aufheizen“, Seite 15.

Beispiel: Sie möchten Ihr Gargut 35 Minuten lang mit 100% Leistung grillen.

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. GRILL 17	Display zeigt .
2. Nummerntasten 15	Grilldauer in Minuten eingeben. <i>Beispiel: 3, 5, 0, 0 nacheinander eingeben. Im Display blinkt 35:00.</i>
3. START 9	Das Gerät beginnt zu arbeiten. Im Display blinkt und die verbleibende Grilldauer wird angezeigt. Nach Ablauf der halben Grilldauer ertönen 2 Signaltöne.
4. Tür öffnen, Grillgut wenden und Tür schließen.	
5. START 9	Das Gerät setzt die Arbeit fort. Im Display blinkt und die verbleibende Grilldauer wird angezeigt. Nach Ablauf der Grilldauer ertönen 5 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.




Heißluft-Betrieb

Beim erstmaligen Betrieb kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Diese ist unschädlich und verschwindet nach kurzer Zeit. Näheres dazu siehe „Erstes Aufheizen“, Seite 15.

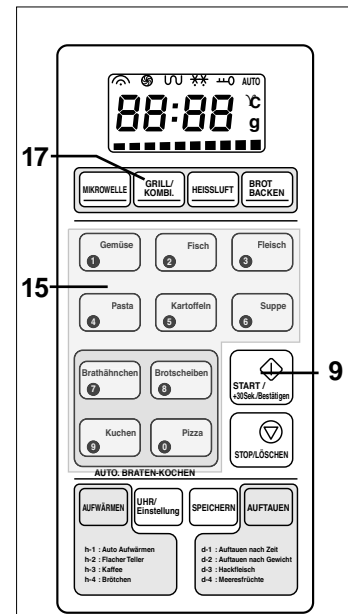
Mit Vorheizen

Sie können das Gerät wie einen traditionellen Umluft-Ofen nutzen. Auch hier sollten Sie erst Vorheizen.


Voraussetzung: Es befindet sich kein Gargut im Gerät.

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. HEISSLUFT 7	Display zeigt 140 °C und  .
2. HEISSLUFT 7	so oft, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird (140 bis 230).
3. START 9	Das Gerät beginnt aufzuheizen. Wenn die gewünschte Temperatur eingereicht ist, hören Sie 2 Signaltöne.
4. Gargut hineinstellen und Tür schließen.	
5. Nummerntasten 15	Gardauer in Minuten eingeben ^{*)} .
6. START 9	Das Gerät beginnt zu garen. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 5 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.

^{*)} Gardauer innerhalb von 5 Minuten eingeben, sonst beendet das Gerät das Vorheizen und kehrt in die Warteposition zurück.








Ohne Vorheizen

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. Gargut hineinstellen und Tür schließen.	
2. HEISSLUFT 7	Display zeigt 140 °C und  .
3. HEISSLUFT 7	so oft, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird (140 bis 230).
4. Nummerntasten 15	Gardauer in Minuten eingeben.
5. START 9	Das Gerät beginnt zu garen. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 5 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.

Kombinations-Betrieb

Das Gerät bietet Ihnen neben reinem Mikrowellen- oder reinem Grill-Betrieb verschiedene Kombinations-Betriebe:


 Mikrowelle	 Grill	 Umluft	Display
50 %		50 %	E-1
50 %	100 %		E-2
	100 %	100 %	E-3
30 %	70 %		E-4

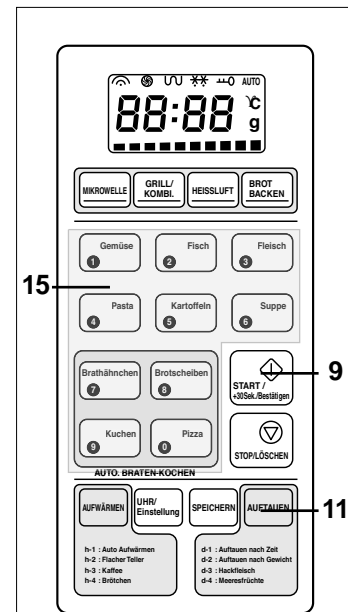
Schritt	Erklärung / Was passiert
1. KOMBI. 17, 2x	Display zeigt E-1 und   .
2. KOMBI. 17	so oft, bis der gewünschte Kombinationsbetrieb angezeigt wird.

- 3. Nummerntasten **15** Gardauer in Minuten eingeben.
- 4. **START 9** Das Gerät beginnt zu arbeiten. Im Display blinken die Symbole des gewählten Kombinations-Betriebs, und die verbleibende Gardauer wird angezeigt. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 5 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.

Auftau-Betrieb


Auftauen nach Art des Garguts			
1.	Zeit vorgeben	Max. 99:59 Min.	d-1
2.	Nach Gewicht	100 - 2.000 g	d-2
3.	Hackfleisch	100 - 2.000 g	d-3
4.	Fisch, Meeresfrüchte	100 - 2.000 g	d-4

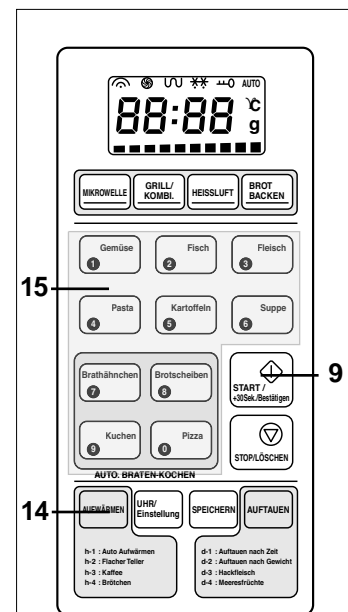
Schritt	Erklärung / Was passiert
1. AUFTAUEN 11	Display zeigt d-1 und  **
2. AUFTAUEN 11	so oft, bis der gewünschte Auftau-Betrieb angezeigt wird.
3. Nummerntasten 15	Auftaudauer in Minuten bzw. Gewicht in Gramm eingeben.
4. START 9	Das Gerät beginnt zu arbeiten. Im Display blinken die Symbole des gewählten Auftau-Betriebs, und die verbleibende Auftaudauer wird angezeigt. Nach Ablauf der Auftaudauer ertönen 5 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.



Aufwärm-Betrieb

Aufwärmen nach Gewicht		
Programm	Display	Gewicht in g
h-1	150	150
	250	250
	350	350
	450	450
	600	600
h-2	250	250
	350	350
	450	450
h-3 Kaffee	1	ca. 240
	2	ca. 480
	3	ca. 720
h-4 Brötchen	1	ca. 70
	2	ca. 140
	3	ca. 210

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. AUFWÄRMEN 14	Display zeigt h-1 und  „AUTO“.
2. AUFWÄRMEN 14	so oft, bis das gewünschte Aufwärm-Programm angezeigt wird.
3. BESTÄTIGEN 9,	um die Programmwahl zu bestätigen.
4. AUFWÄRMEN 14	um das Gewicht zu wählen.
5. START 9	Das Gerät beginnt zu arbeiten. Im Display blinken die Symbole des gewählten Aufwärm-Betriebs, und die verbleibende Aufwärmdauer wird angezeigt. Nach Ablauf der Aufwärmdauer ertönen 5 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.




Automatik-Betrieb

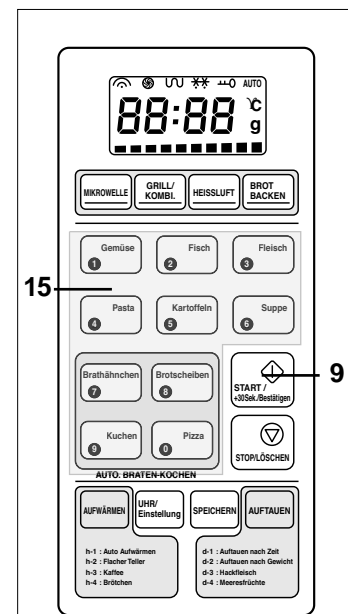
Programm	Gewicht	Tastendruck	Display
Gemüse	150 g	1x	150
	350 g	2x	350
	500 g	3x	500
Fisch	150 g	1x	150
	250 g	2x	250
	350 g	3x	350
	450 g	4x	450
	650 g	5x	650
Fleisch	150 g	1x	150
	300 g	2x	300
	450 g	3x	450
	600 g	4x	600
Pasta	ca. 50 g	1x	50
	ca. 100 g	2x	100
	ca. 150 g	3x	150
Kartoffeln	ca. 230 g	1x	1
	ca. 460 g	2x	2
	ca. 690 g	3x	3
Suppe	200 ml	1x	200
	400 ml	2x	400
	600 ml	3x	600
Brathähnchen	500 g	1x	500
	750 g	2x	750
	1000 g	3x	1000
	1200 g	4x	1200
Brotscheiben	50 g	1x	50
	100 g	2x	100
	150 g	3x	150
Kuchen **)	475 g	1x	475
Pizza ***)	200 g	1x	200
	300 g	2x	300
	400 g	3x	400

**) Dieses Programm arbeitet mit Heißluft. Deshalb sollten Sie das Gerät vorheizen. Siehe dazu Abschnitt „Heißluft-Betrieb / Mit Vorheizen“, Schritte 1. bis 4.

***) Mitgeliefertes Grillrost verwenden.

Beispiel: 500g Gemüse garen.

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. GEMÜSE 15	Display zeigt  und „AUTO“.
2. GEMÜSE 15	so oft, bis das Display das gewünschte Gewicht bzw. das gewünschte Volumen anzeigt.
3. START 9	Das Gerät beginnt zu arbeiten. Im Display blinken die Symbole des gewählten Betriebs, und die verbleibende Gardauer wird angezeigt. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 5 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.



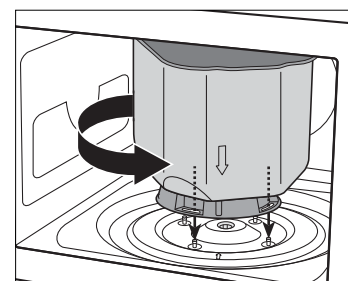
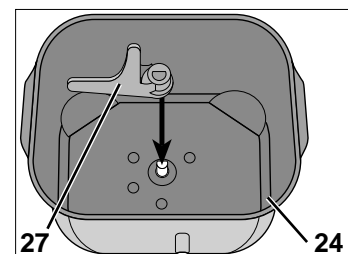
Brotback-Betrieb Teig vorbereiten

Bitte beachten:

- Wenn Sie eine Vollkorn-Backmischung zubereiten möchten, dann verwenden Sie bitte
 - eine 500g-Packung
 - das Programm **b-3** und wählen Sie 800 g Brotgewicht.
- Rezepte finden Sie auf den folgenden Seiten.
- Wenn Sie nach eigenem Rezept backen möchten, darf das Gewicht **sämtlicher** Zutaten nicht größer sein als das gewünschte Brotgewicht (800, 1000 bzw. 1200g).

Schritt

1. Teigknetter **27** einsetzen.
2. Zimmerwarme Zutaten in beliebiger Reihenfolge in den Teigbehälter füllen.
3. Rollenring **23**, Antrieb **26**, Drehteller **22** und Rost-Einsatz **21** entnehmen.
4. Teigbehälter **24** einsetzen. Dabei müssen der Pfeil am Teigbehälter mit dem Pfeil am Geräteboden fluchten.
5. Teigbehälter **25** im Uhrzeigersinn arretieren.



Teig kneten und Brot backen

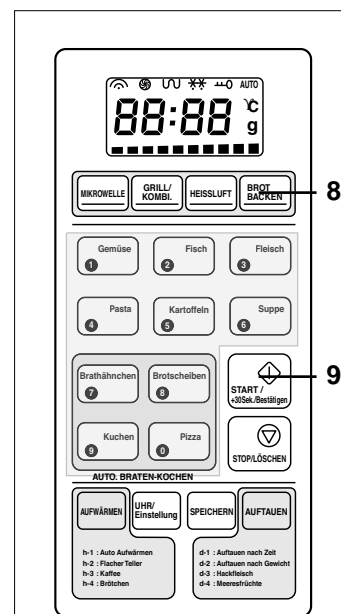
Der Vorgang erfolgt in mehreren Etappen. Dabei wird der Teig zunächst geknetet, hat dann Zeit zu gehen, wird je nach Programm wiederholt geknetet und abschließend gebacken.

Tipps:

- Während des Knetens erzeugt das Gerät Geräusche. Diese sind funktionsbedingt und stellen keinen technischen Fehler dar.
- Im Menü **b-5** können Sie keinen Bräunungsgrad einstellen.

- Um den Vorgang zu unterbrechen, um z.B. eine Zutat hinzuzufügen, Tür öffnen. Nach dem Schließen der Tür setzt das Gerät den Vorgang selbsttätig fort.
- Nach einer Stromunterbrechung von weniger als 10 Minuten setzt das Gerät den Vorgang selbsttätig fort.
- Um den Vorgang zu beenden, Taste **STOP 10** mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. BROT BACKEN 8	Display zeigt b-1 .
2. BROT BACKEN 8	so oft, bis das Display die gewünschte Brotart anzeigt (b-2 bis b-5).
3. BESTÄTIGEN 9,	um die Wahl der Brotart zu bestätigen.
4. BROT BACKEN 8	so oft, bis das Display das gewünschte Brotgewicht anzeigt: 1000g, 1200g oder 800 g.
5. BESTÄTIGEN 9,	um die Wahl des Gewichts zu bestätigen.
6. BROT BACKEN 8	so oft, bis das Display den gewünschten Bräunungsgrad anzeigt: CCC1 = hell, CCC2 = mittel und CCC3 = dunkel.
7. BESTÄTIGEN 9,	um die Wahl des Bräunungsgrads zu bestätigen.
8. START 9	Das Gerät beginnt, den Teig zu kneten. Im Display blinken die Symbole des gewählten Betriebs, und die verbleibende Gardauer wird angezeigt. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 5 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.



Nach dem Backen

Gefahr Verbrennungsgefahr!

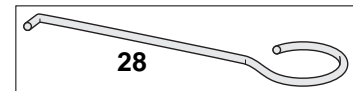


Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen. Das Gehäuse wird beim Betrieb heiß, besonders im Bereich der Lüftungsöffnungen. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden. Nach Grill-, Umluft- oder Kombi-Betrieb ist der Grill (an der Garraumdecke) sehr heiß.

- Berühren Sie das Gehäuse nicht!
- Verwenden Sie zum Herausnehmen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe.

1. Teigbehälter **24** aus dem Gerät nehmen.
2. Brot ca. 5 Minuten abkühlen lassen (bei längerem Abkühlen wird die Kruste weich).

3. Teigbehälter **24** umstülpen.
4. Teigkneteter **27** mit Hilfe des Hakens **28** aus dem Brot hebeln.
5. Brot aus dem Teigbehälter schütteln.



Rezepte

b-1: Weißbrot			
Zutaten	Größe des Brotes in g		
	800	1000	1200
Wasser	270 ml	350 ml	395 ml
Sonnenblumenöl	1,5 EL	2,0 EL	2,5 EL
Salz	1,5 TL	1,5 TL	2,0 TL
Zucker	1,0 TL	1,0 TL	1,5 TL
Mehl, Type 405	480 g	615 g	740 g
Trocken-Hefe	1,5 TL	1,5 TL	2,0 TL

b-2: Turbo Brot			
Zutaten	Größe des Brotes in g		
	800	1000	1200
Wasser, lauwarm	300 ml	380 ml	450 ml
Sonnenblumenöl	1,0 EL	1,5 EL	2,0 EL
Salz	1,0 TL	1,5 TL	2,0 TL
Zucker	1,5 TL	1,5 TL	1,5 TL
Mehl, Type 405	450 g	580 g	700 g
Trocken-Hefe	4,0 TL	4,5 TL	5,0 TL

b-3: Weizen-Vollkornbrot			
Zutaten	Größe des Brotes in g		
	800	1000	1200
Wasser, lauwarm	300 ml	380 ml	450 ml
Sonnenblumenöl	2,0 EL	2,0 EL	2,0 EL
Salz	2,0 TL	2,0 TL	2,5 TL
Zucker	1,5 TL	1,5 TL	2,0 TL
Mehl, Type 405	195 g	250 g	300 g
Weizenvollkornmehl	285 g	370 g	450 g
Trocken-Hefe	1,5 TL	1,5 TL	1,5 TL

b-4: Süßes Brot (Brioche, Semmel)			
Zutaten	Größe des Brotes in g		
	800	1000	1200
Eier	2	3	4
Butter, weich	140 g	185 g	240 g
Salz	1,5 TL	1,5 TL	2,0 TL

Zucker	3,5 EL	4,5 EL	5,0 TL
Milch	65 g	80 g	90 g
Mehl, Type 405	360 g	460 g	600 g
Trocken-Hefe	2,0 TL	3,0 TL	3,5 TL

b-5: Baguette			
Zutaten	Größe des Brotes in g		
	800	1000	1200
Wasser	300 ml	400 ml	450 ml
Salz	2,0 TL	2,0 TL	2,5 TL
Mehl, Type 405	500 g	640 g	750 g
Trocken-Hefe	2,0 TL	2,0 TL	2,5 TL

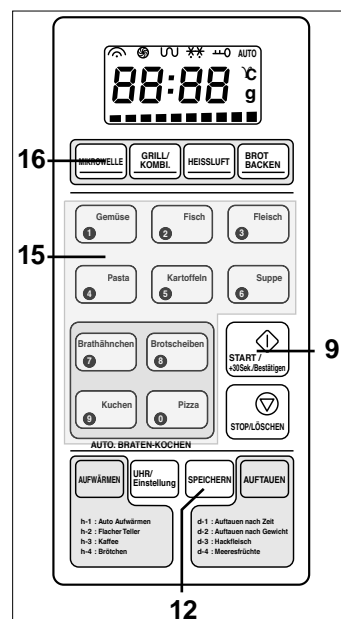
b-5: Teig kneten (nicht backen)			
Zutaten	Größe des Brotes in g		
	800	1000	1200
Wasser	250 ml	320 ml	390 ml
Olivenöl	1,5 EL	1,5 EL	2,0 EL
Salz	2,0 TL	2,0 TL	2,5 TL
Mehl, Type 405	490 g	640 g	790 g
Trocken-Hefe	1,5 TL	1,5 TL	2,0 TL

Speicher-Betrieb

Das Gerät bietet Ihnen die Möglichkeit, häufig zubereitete Gerichte zu speichern. Es stehen drei Speicherplätze zur Verfügung.

Beispiel: Sie benötigen häufiger den Mikrowellen-Betrieb mit 80%iger Leistung für 15 Minuten. Sie möchten dies auf Platz 3 speichern.

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. SPEICHERN 12	<i>Beispiel: 3x. Das Display zeigt 3.</i>
2. MIKROWELLE 16, 2x	Display zeigt P 80.
3. Nummerntasten 15	Gardauer in Minuten eingeben. <i>Beispiel: 1, 5, 0, 0 nacheinander eingeben. Im Display blinkt 15:00.</i>
4. SPEICHERN 12	Das Gerät hat die Einstellung gespeichert. (Bei einem Stromausfall wird der Speicher gelöscht.)



Um ein gespeichertes Programm ablaufen zu lassen:

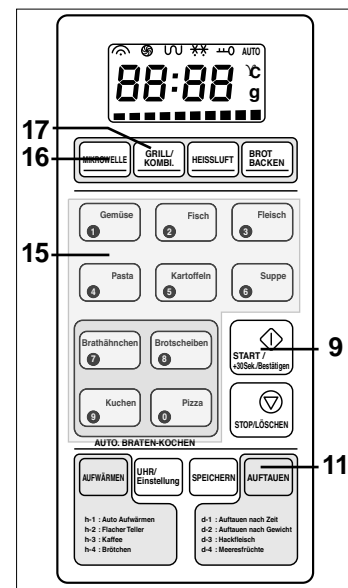
Schritt	Erklärung / Was passiert
1. SPEICHERN 12	so oft, bis das Display den gesuchten Speicherplatz anzeigt: 1, 2 oder 3.
4. START 9	Das Gerät beginnt zu arbeiten. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 5 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.

Mehrphasen-Betrieb

Wenn Sie Gerichte in bis zu drei Phasen garen möchten, können Sie dem Gerät dies auf einmal mitteilen.

Beispiel: Tiefkühlkost ca. 15 Min. auftauen, mit Mikrowellen bei voller Leistung ca. 10 Min. garen und abschließend mit dem Grill ca. 5 Min. überbacken.


Schritt	Erklärung / Was passiert
1. AUFTAUEN 11	Display zeigt d- I und $\text{☺} **$
2. Nummerntasten 15	Auftaudauer in Minuten eingeben. im Beispiel nacheinander 1, 5, 0, 0.
3. MIKROWELLE 16	Display zeigt P 100 .
4. Nummerntasten 15	Auftaudauer in Minuten eingeben. im Beispiel nacheinander 1, 0, 0, 0.
5. GRILL 17	Display zeigt G- I.
6. Nummerntasten 15	Grilldauer in Minuten eingeben. <i>Beispiel: 0, 5, 0, 0 nacheinander eingeben. Im Display blinkt 05:00.</i>
3. START 9	Das Gerät beginnt zu arbeiten. Im Display blinkt ☺ und die verbleibende Gardauer wird angezeigt. Am Ende jeder Phase ertönt ein Signal. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 5 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.



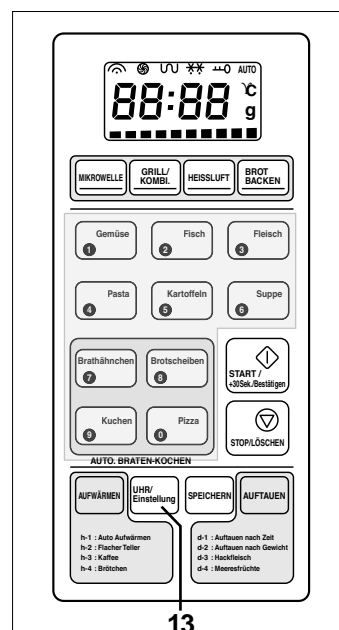
Startzeitverzögerung

Falls Sie den Garvorgang nicht sofort, sondern zu einer bestimmten Uhrzeit beginnen lassen möchten, können Sie dem Gerät die genaue Startzeit vorgeben.

Beispiel: Es ist 10:45 Uhr und sie möchten, dass das Gerät den Garvorgang um 11:15 startet. Gegrart werden soll das Gericht 20 Minuten mit 80% Mikrowellenleistung.

Schritt	Erklärung / Was passiert
1. MIKROWELLE 16	Display zeigt P 100 .
2. MIKROWELLE 16	Display zeigt P 80 .
3. Nummerntasten 15	Gardauer in Minuten eingeben. <i>Beispiel: 2, 0, 0, 0 nacheinander eingeben. Im Display blinkt 20:00.</i> So weit ist alles wie bisher.
4. UHR/PRE-SET 13	Das Display zeigt 0:00 .
5. Nummerntasten 15	Startzeit eingeben. <i>Beispiel: 1, 1, 4, 5.</i> Das Display zeigt 11:45 . Das war schon alles.
6. START 9	Das Gerät wartet, bis die Startzeit erreicht ist und beginnt dann selbstständig zu arbeiten. Dabei ertönen 2 Signaltöne. Im Display blinkt  und die verbleibende Gardauer wird angezeigt. Nach Ablauf der Gardauer ertönen 5 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.

Diese Funktion steht für den Auftau-Betrieb nicht zur Verfügung. Beim Brotbacken-Betrieb ist die Verzögerung auf 15 Stunden begrenzt.



Kontroll-Funktionen


Während des Betriebs können Sie sich folgende Informationen anzeigen lassen,

- aktuelle Leistung: Taste **MIKROWELLE 16**, **GRILL 17** bzw. **HEISLUFT 7** drücken.
- aktuelle Uhrzeit: Taste **UHR 13** drücken.

Wenn Sie eine Startzeitverzögerung eingegeben haben und das Gerät auf den Start wartet, können Sie sich die genaue Startzeit anzeigen lassen: Taste **PRE-SET 13** drücken.

Kindersicherung

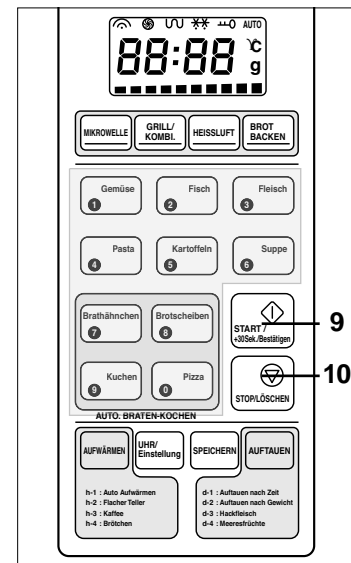
Um die Kindersicherung

- einzuschalten, Taste **STOP 10** so lange gedrückt halten, bis ein langgezogenes Signal ertönt, und das Display  zeigt.
- auszuschalten, Taste **STOP 10** so lange gedrückt halten, bis ein langgezogenes Signal ertönt, und das Schlüssel-Symbol erlöscht.

Betrieb unterbrechen / beenden

Um den Betrieb

- zu unterbrechen, Tür öffnen.
- fortzusetzen, Tür schließen und Taste **START 9** drücken.
- vorzeitig zu beenden, Taste **STOP 10** zweimal drücken (1x zum Abbrechen und 1x zur Rückkehr in die Zeitanzeige).



Damit Ihr Gerät lange hält

Regelmäßige Reinigung

Gefahr Stromschlag-Gefahr!



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

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

Gefahr Verbrennungsgefahr!



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

- Grill erst abkühlen lassen.

Achtung Gefahr von Sachschäden!



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

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
- Zur Reinigung keine aggressiven oder ätzenden Reinigungs- oder Scheuermittel und keine Stahl- oder Scheuerschwämme verwenden! Kein Backofenspray verwenden! Nie Reinigungsmittel in das Gerät sprühen!
- Teigbehälter 24 nur mit einem feuchten Tuch reinigen, niemals in Wasser tauchen.
- 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.

HERMES Fulfilment GmbH
Dieselstraße 7
32584 Löhne

Tel.: 0 57 32/99 66 00
Mo. - Do. 8⁰⁰– 12⁰⁰, 12³⁰– 15⁰⁰ Uhr,
Fr. 8⁰⁰– 12⁰⁰ und 12³⁰– 14⁰⁰ Uhr

Teigbehälter reinigen

- Teigbehälter **24** nur mit einem feuchten Tuch reinigen und trocknen.

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.

Wenn´s mal ein Problem gibt

Fehlersuchtablelle

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

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten.	Gerät bekommt keine Spannung.	Sicherung an Ihrem Sicherungskasten und Funktion der Steckdose mit anderem Elektrogerät prüfen. Sitz des Netzsteckers und Zustand des Netzkabels prüfen. Defektes Kabel austauschen lassen. Gerät nicht benutzen!
	Tür ist nicht richtig geschlossen.	Tür richtig schließen.
Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Reinigen Sie die Türdichtflächen.
	Tür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Tür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen!
Garraum-Beleuchtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	Leuchte nur durch Kundendienst austauschen lassen.
Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Setzen Sie den Drehteller korrekt ein.
	Rollenring liegt nicht richtig unter dem Drehteller.	Legen Sie den Rollenring korrekt ein.
	Rollenring und Boden des Garraums sind verschmutzt.	Reinigen Sie Rollenring und Garraumboden.
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Drehteller und Rollenring drehen nicht richtig.	Siehe oben.
	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Drehtellers ragen.
Platzende, „ploppende“ Geräusche im Garraum.	Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut.	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 Gerüche.	Dies passiert, wenn die Heizröhren zum ersten Mal genutzt werden.	Siehe Abschnitt „Erstes Aufheizen“, Seite 15.

Gefahr Stromschlaggefahr!



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

Unser Service

Sollten Sie den Fehler nicht selbst beheben können, rufen Sie bitte unsere **Fachberatung** an.

Wenn Sie ein Ersatzteil benötigen oder das Gerät Schäden aufweist, rufen Sie bitte bei der HERMES Fulfilment GmbH an.

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

Gerätebezeichnung:  Mikrowellen-Kombigerät

EC928ADK-S2BE

Bestell-Nummer: 868 519

Experten-Team**Tel. 0 180-621 22 82**

Mo. bis Fr. 7 – 20 Uhr,

Sa. 8 – 16 Uhr

(0,20 Euro/Anruf Festnetz /
Mobilfunk max. 0,60 Euro/Anruf)**Hermes Fulfilment GmbH****Tel. (0 57 32) 99 66 00**

Mo. – Do.: 8 – 15 Uhr

Fr.: 8 – 14 Uhr

**Für unsere Kunden in
Österreich:**

Ersatzteilservice

0662/4489-3871(Es gelten die normalen
Tarife im österreichischen
Festnetz)

Mo. – Do.: 8 – 16 Uhr

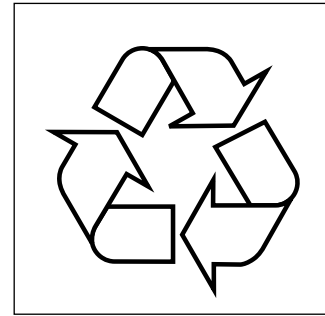
Fr.: 8 – 11 Uhr

Umweltschutz leicht gemacht

Verpackungs-Tipps

Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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



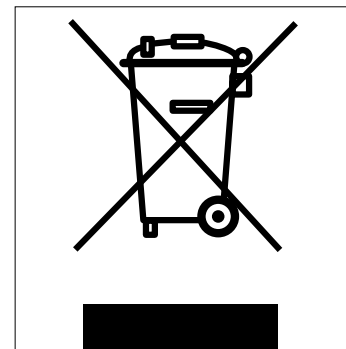
Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt oder in eine der Reparatur-Aannahmestellen gebracht werden müssen, ist das Gerät nur in der Originalverpackung ausreichend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

Entsorgung des Geräts

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

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

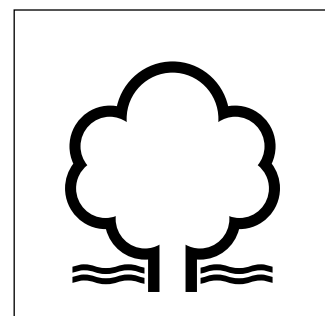
Deshalb sind Elektrogeräte mit dem oben abgebildeten Symbol gekennzeichnet.



So kochen Sie energiesparend

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

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



Stichwortverzeichnis

A

Absicherung 44
 Altgeräte 41
 anschließen 19
 Anstechen und Anritzen 16
 Artikelnummer. *Siehe* Bestellnummer
 Aufstellung 18
 Auftau-Betrieb 26
 Aufwärm-Betrieb 27
 Aufwärmen 23,26
 Ausstattungsmerkmale 2
 Aut0 29
 Automatik 28
 Automatik-Betrieb 28–44
 Automatik-Betrieb 28

B

Bedienelemente 4
 beenden, Betrieb 35
 Bestell-Nummer 44
 Bestimmungsgemäßer Gebrauch 2
 Brandgefahr 8,18,21
 Brotback-Betrieb 29

D

Display
 AUTO 29
 Drehteller 5,19

E

Energie-Spartipps 41
 Energieversorgung 11,12
 Entsorgung 41
 Ersatzteil 40
 Explosionsgefahr 9

F

Fachberatung 40
 Fehlersuchtable 39

G

Garmethoden 12
 Garraum 44
 Gerätebezeichnung 40,44
 Geschirr, geeignetes 14
 Gewicht, Geräte- 44
 Grill-Betrieb 24
 Grillrost 5

H

Heißluft-Betrieb 24

I

Inbetriebnahme 18

K

Kindersicherung 35
 Kombinations-Betrieb 25
 Kontroll-Funktionen 34
 Kundendienst: s. Service 37

L

Leistung 44

M

Mehrphasen-Betrieb 33
 Mikrowellen-Betrieb 23

N

Netzspannung 19,44

P

Problem beheben 39

R

Reinigung und Pflege 36
 Reinigung vor dem ersten Gebrauch 19

S

Schutzfolie 2
 Service 40
 Sicherheitshinweise 6
 Speicher-Betrieb 32
 Starten 23
 Startzeitverzögerung 34
 Störung beseitigen 39
 Stromschlag-Gefahr 6,36,38
 Symbolerklärung 6

T

Taste
 AUFTAUEN 26
 AUFWÄRMEN 27
 BROT BACKEN 30
 GRILL 24
 HEISSLUFT 25
 KOMBI. 25
 MIKROWELLE 23

PRE-SET 34

SPEICHERN 32

STOP 35

UHR 22,34

Technische Daten 44

Teigbehälter 29

Teigbehälter reinigen 37

Teigknetter 29

Türdichtflächen 5

U

Übersicht 4
 Uhrzeit einstellen 22
 Umrühren und Wenden 17
 Umweltschutz 41
 unterbrechen, Betrieb 35

V

Verbrennungsgefahr 8,17,30,36
 Verbrühungsgefahr 9
 Verpackungs-Tipps 41
 Vorheizen, bei Heißluft-Betrieb 24

W

Warteposition 22

Technische Daten

Gerätetyp	Gerätebezeichnung	<i>hanseatic</i> Mikrowellengerät
	Modell	EC928ADK-S2BE
	Bestell-Nummer	868 519
Leistungswerte	Mikrowellenausgangsleistung in W	max. 900
	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	1550
	Bemessungsleistung Heißluft in W	2500
	Bemessungsleistung Grill in W	1100
Maße	Außenmaß (B x T x H) in mm	520 x 510 x 335
	Garraum (B x T x H) in mm	333 x 335 x 200
	Garraum-Volumen in Liter	ca. 28
	Drehteller-Durchmesser in mm	315
	Leergewicht in kg	ca. 22

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.