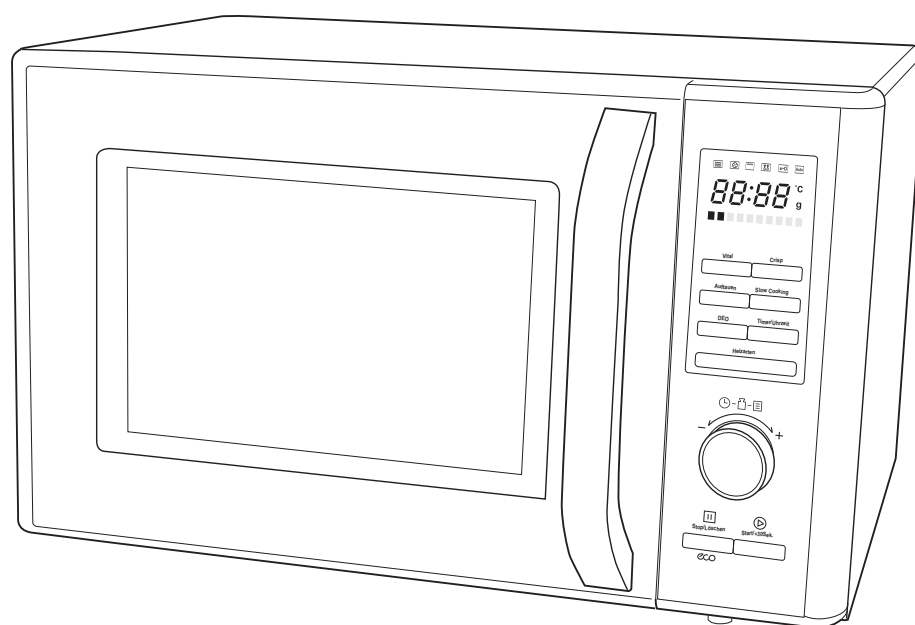


AC928A2CA



**hanseatic**

## Gebrauchsanleitung

## Mikrowelle mit Grill-, Heißluft- und Kombibetrieb

Anleitung/Version:  
197559 20230215  
Bestell-Nr.: 9093 9726  
Nachdruck, auch auszugs-  
weise, nicht gestattet!

# Inhaltsverzeichnis

---

Begriffserklärung,		
Symbolerklärung und Definitionen . . .	DE-3	
Begriffserklärung . . . . .	DE-3	
Symbolerklärung . . . . .	DE-3	
Definitionen . . . . .	DE-3	
Sicherheit . . . . .	DE-4	
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . .	DE-4	
Sicherheitshinweise . . . . .	DE-4	
Geräteteile/Bedienelemente . . . . .	DE-11	
Informationen zu Mikrowellen . . . . .	DE-13	
Allgemeine Hinweise		
zur Bedienung . . . . .	DE-14	
Ruhezustand . . . . .	DE-14	
Garraumbelichtung . . . . .	DE-14	
Garraumtür öffnen . . . . .	DE-14	
Drehregler . . . . .	DE-14	
Die Uhr . . . . .	DE-14	
Kurzzeitwecker/Timer-Funktion . . .	DE-15	
Sicherungsverriegelung		
(Kindersicherung). . . . .	DE-15	
Signaltöne ein-/ausschalten . . . . .	DE-15	
Funktionsabfrage . . . . .	DE-16	
Betrieb pausieren/beenden . . . . .	DE-16	
Temperaturleiste . . . . .	DE-16	
Das geeignete Geschirr . . . . .	DE-17	
Zubehör verwenden . . . . .	DE-18	
Der Glasdrehteller . . . . .	DE-18	
Der Grillrost . . . . .	DE-19	
Die Grillpfanne . . . . .	DE-19	
Welches Zubehör bei welcher		
Betriebsart? . . . . .	DE-20	
Bedienung . . . . .	DE-21	
Betriebsart wählen . . . . .	DE-22	
Mikrowellenbetrieb . . . . .	DE-23	
Grillbetrieb . . . . .	DE-25	
Heißluftbetrieb . . . . .	DE-26	
Kombibetrieb . . . . .	DE-27	
Vorprogrammierte Betriebsarten . . . .	DE-28	
Auftauen . . . . .	DE-28	
Mehrstufiges Garen . . . . .	DE-29	
Automatikprogramme . . . . .	DE-30	
Crisp-Programme . . . . .	DE-32	
Vital-Programme . . . . .	DE-32	
Slow-Cooking-Programme . . . . .	DE-34	
Zusätzliche Funktionen . . . . .	DE-35	
DEO-Funktion . . . . .	DE-35	
Eco-Modus . . . . .	DE-35	
Tipps für die Praxis . . . . .	DE-36	
Pflege und Wartung . . . . .	DE-38	
Lieferung . . . . .	DE-39	
Lieferumfang . . . . .	DE-39	
Lieferung kontrollieren . . . . .	DE-39	
Gerät reinigen . . . . .	DE-40	
Gerät überprüfen . . . . .	DE-40	
Inbetriebnahme . . . . .	DE-41	
Transportieren und Auspacken . . .	DE-42	
Gerät aufstellen . . . . .	DE-43	
Grundreinigung . . . . .	DE-44	
Elektrischer Anschluss . . . . .	DE-44	
Erstes Aufheizen . . . . .	DE-44	
Fehlersuchtafel . . . . .	DE-45	
Service . . . . .	DE-47	
Beratung, Reklamation und		
Bestellung . . . . .	DE-47	
Reparaturen und Ersatzteile . . . . .	DE-47	
Abfallvermeidung, Rücknahme		
und Entsorgung . . . . .	DE-48	
Abfallvermeidung . . . . .	DE-48	
Entsorgung . . . . .	DE-48	
Verpackung . . . . .	DE-49	
Technische Daten . . . . .	DE-50	



Informationen zur Installation  
und zur Inbetriebnahme finden  
Sie ab Seite DE-41.

# Begriffserklärung, Symbolerklärung und Definitionen



Wichtige Sicherheitsanweisungen sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an den nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.

## Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

### WARNUNG

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

### VORSICHT

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

### HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

## Symbolerklärung



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.



Heiße Oberfläche

## Definitionen

„Mikrowellen-Betrieb“: hier wird das Nahrungsmittel ausschließlich durch Mikrowellen erhitzt.

„Mikrowellen-Kombibetrieb“ meint die Erhitzung eines Nahrungsmittels durch Mikrowellen bei gleichzeitiger Zufuhr von Hitze, wie sie für Backöfen typisch ist. Es gelten dieselben Risiken und Sicherheitsvorkehrungen wie beim reinen Mikrowellen-Betrieb.

„Backofen-Betrieb“ meint die Beheizung des Nahrungsmittels durch z. B. Umluft/Heißluft, Grill und Ober-/Unterhitze.

# Sicherheit

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Das Gerät ist für den Gebrauch im privaten Haushalt konzipiert und nicht für eine gewerbliche Nutzung oder Mehrfachnutzung ausgelegt (z. B.: Verwendung durch mehrere Parteien in einem Mehrfamilienhaus).

Es ist nicht geeignet zum Betrieb im Außenbereich oder an nicht-stationären Aufstellungs-orten (z. B. Schiffe).

Die Innenraumbeleuchtung ausschließlich zur Beleuchtung des Geräteinneren verwenden. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

Das Gerät ist nicht bestimmt

- zum Beheizen eines Raumes.
- zum Trocknen oder Aufbewahren von Speisen, Kleidung oder anderen Gegenständen.
- zur Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem.

Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, müssen bei der Benutzung beaufsichtigt werden.

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

## Sicherheitshinweise

In diesem Kapitel finden Sie allgemeine Sicherheitshinweise, die Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter stets beachten müssen. Beachten Sie zusätzlich die Warnhinweise in den einzelnen Kapiteln zu Bedienung, Aufbau etc.

### Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

#### WARNUNG

**Erstickungsgefahr für Kinder!**  
Kinder können sich in der Verpackungsfolie verfangen oder Kleinteile verschlucken und ersticken.

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen.
- Kinder daran hindern, Kleinteile vom Gerät abzuziehen oder aus dem Zubehörbeutel zu nehmen und in den Mund zu stecken.

**Verbrennungsgefahr für Kinder!**  
Das Türglas kann im Betrieb sehr heiß werden und zu Verbrennungen führen.

- Kinder vom Türglas fernhalten!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

#### VORSICHT

**Verletzungsgefahr!**  
Kinder und bestimmte Personengruppen unterliegen einem erhöhten Risiko,

sich beim Umgang mit dem Gerät zu verletzen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

### Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

#### WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Das Gerät arbeitet mit 230V~/50Hz Netzspannung. Das Berühren von spannungsführenden Teilen kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn
  - es sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;
  - die Garraumtür beschädigt oder verzogen ist;
  - es Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
  - es ungewohnte Geräusche erzeugt.

In einem solchen Fall Netzstecker aus der Steckdose ziehen und unseren Ser-

vice kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite DE-47).

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Beim Anschließen darauf achten, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
- Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.
- Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betreiben.
- Netzanschlussleitung so verlegen, dass sie nicht zur Stolperfalle wird.
- Gerät, Netzstecker und -anschlussleitung von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzanschlussleitung nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen. Die Folge kann ein Kabelbruch sein.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Falls der Netzstecker nach dem Aufstellen nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und

sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.

- Immer den Netzstecker selbst, nicht die Netzanschlussleitung anfassen.
- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Netzanschlussleitung und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Im Fehlerfall sowie vor Reinigung und Wartung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, wie z. B. unser Service (siehe „Service“ auf Seite DE-47).

Durch eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden entstehen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren.

- Bei Reparaturen 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.
- Niemals versuchen, die Garraumbeleuchtung auszuwechseln.

#### Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn die Garraumtür verzogen oder beschädigt ist oder das Sichtfenster, die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Garraumtür 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.
- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.

#### Explosionsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder einer Explosion führen.

- Nie eine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in das Gerät geben. Sie kann sonst explodieren.
- Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.
- Eier mit Schale oder ganze hart gekochte Eier nicht in der Mikrowelle erwärmen, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist. Um ein Plat-

zen zu vermeiden, stechen Sie vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut.

#### Gefahr für die Gesundheit!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- Besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren achten, damit Krankheitserreger (z. B. Salmonellen) vollständig abgetötet werden.

Acrylamid steht im Verdacht, krebserzeugend zu sein. Acrylamid entsteht bei zu starker Erhitzung von Stärke, z. B. in Kartoffeln (Pommes Frites, Chips), Keksen, Toast, Brot etc.

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Bei Backwaren hilft das Einstreichen mit Eiweiß oder Eigelb die Bildung von Acrylamid zu verringern.

#### VORSICHT

#### Verbrühungsgefahr!

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

Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät.

- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Kunststoff- oder Glaslöffel in das Gefäß stellen. Der Löffel muss stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden des Geräts haben.
- Keine hohen schmalen Gefäße mit engem Hals verwenden.
- Vor dem Erhitzen und nach der halben Garzeit umrühren.
- Nach dem Erhitzen kurz warten; Gefäß vorsichtig antippen und Speise umrühren, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen.
- Erwärmung von Getränken mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen (Siedeverzug) führen, deshalb ist beim Hantieren mit dem Behälter Vorsicht geboten.

#### Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen. Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile sehr heiß. Nach Grill-, Heißluft- oder Kombi-Betrieb ist der Heizkörper (an der Garraumdecke) sehr heiß. Die Gefäße und Zubehörteile im Garraum können ebenfalls sehr heiß werden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Gehäuseteile nicht berühren.
- Gerät und Zubehörteile vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Zum Herausnehmen von Speisen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe verwenden.



- Mit Mikrowellen erhitzte Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.
- Vor dem Erwärmen von Babynahrung Schraubverschluss und Sauger von der Nuckelflasche abnehmen.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Leistung und Zeit genau nach Packungsangaben einstellen.
- Nie Speisen oder Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen! Diese können in dem Gerät platzen oder Sie beim Öffnen verletzen.
- Schalen- und Krustentiere, Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier nur mit Mikrowellen erwärmen, wenn sie in Spezialgefäßen erwärmt werden oder wenn vor dem Garen Löcher in die Schale/Haut gestochen wurden. Solche Speisen können sonst explodieren, selbst nachdem die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- Nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material verwenden.
- Das Gerät beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehältern überwachen. Es besteht die Gefahr einer Entzündung.
- Keine Gegenstände (Kochbücher, Topflappen etc.) im Garraum ablegen. Versehentliches Einschalten des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden.
- Das Gerät nicht zum Trocknen von Speisen oder Kleidung oder zur Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem benutzen. Dies kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Nie brennbare Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen in dem Gerät erhitzen.
- Nie in dem Gerät frittieren oder Öl erhitzen! Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Bei Grill- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier o. Ä. verwenden.
- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Garraumtür nicht öffnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten ausschalten.
- Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

#### Brandgefahr!

- Ein unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand und zu Sachschäden führen.
- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen die angegebenen Abstände unbedingt eingehalten werden (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite DE-41).

#### Verletzungsgefahr!



Das Gerät ist schwer und unhandlich. Beim Transport, der Aufstellung und der Ausrichtung die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.

- Türgriff nicht zum Tragen verwenden.
- Tür nicht als Trittbrett oder zum Abstützen verwenden.

### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

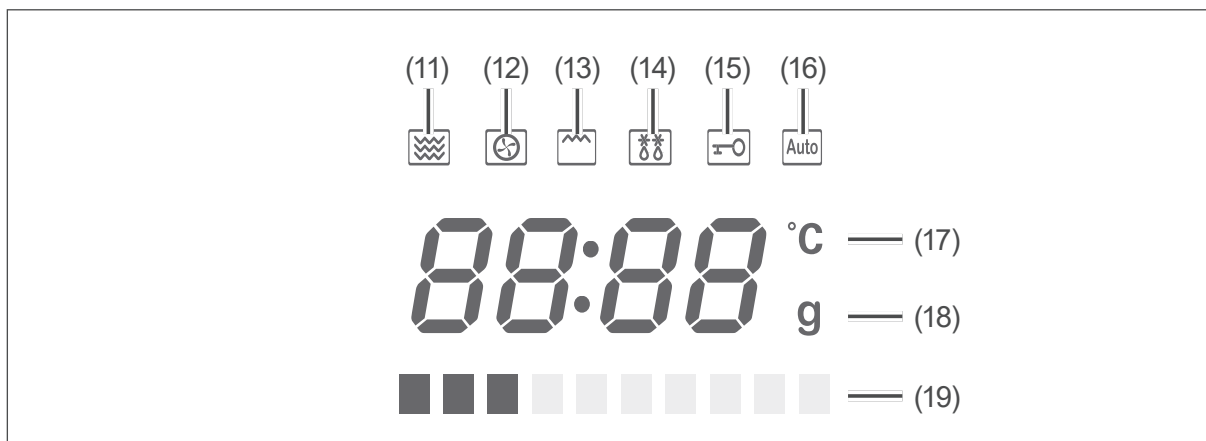
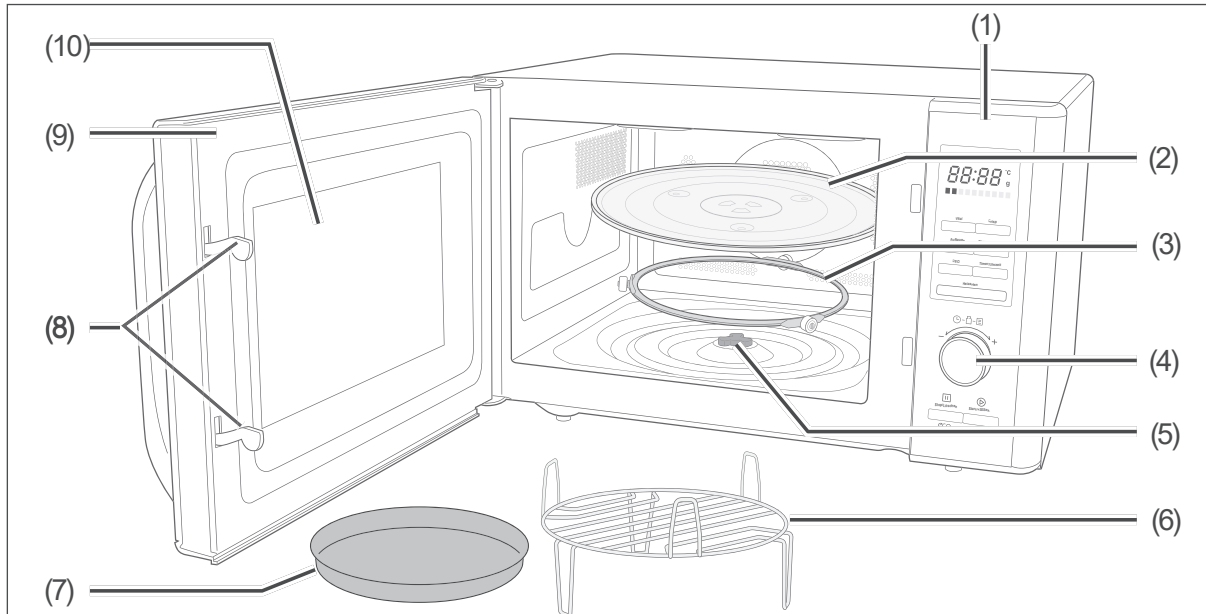
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Gerät nicht am Türgriff hochheben.
- Niemals die Abdeckung an der rechten Garraumwand entfernen. Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.
- Das Gerät nie ohne Drehteller betreiben.
- Gerät im Mikrowellenbetrieb nie ohne Speisen betreiben!
- Kochgefäße immer auf den Drehteller stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.
- Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange erwärmen, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
- Metall im Garraum kann bei Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funkenschlag führen! Dies kann das Gerät und das Sichtfenster zerstören! Keinesfalls Metalltöpfe, -pfannen und -deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z. B. Goldrändern verwenden.
- Beim Erwärmen im Mikrowellenkochgerät sind metallische Behälter für Speisen und Getränke nicht zulässig.
- Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist.
- Keine Alufolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss das Kochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung beaufsichtigt werden.
- Bei Grill-, Heißluft- oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind!
- Beim Grill- und Kombibetrieb kein Backpapier o. Ä verwenden!
- Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.
- Der Glasdrehteller nie mit mehr als 4 kg belasten. Bruchgefahr!
- Den heißen Drehteller nicht auf kalte Flächen stellen, wie z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Der Drehteller könnte sonst zerspringen. Immer auf einen geeigneten Untersetzer stellen.
- Keine beschädigten Gefäße verwenden! Sie können zerbrechen und der auslaufende Inhalt kann das Innere des Geräts beschädigen.
- Wenn Zubehör (Glasdrehteller, Grillrost) nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Gerätetür die Sichtscheibe zerkratzen.

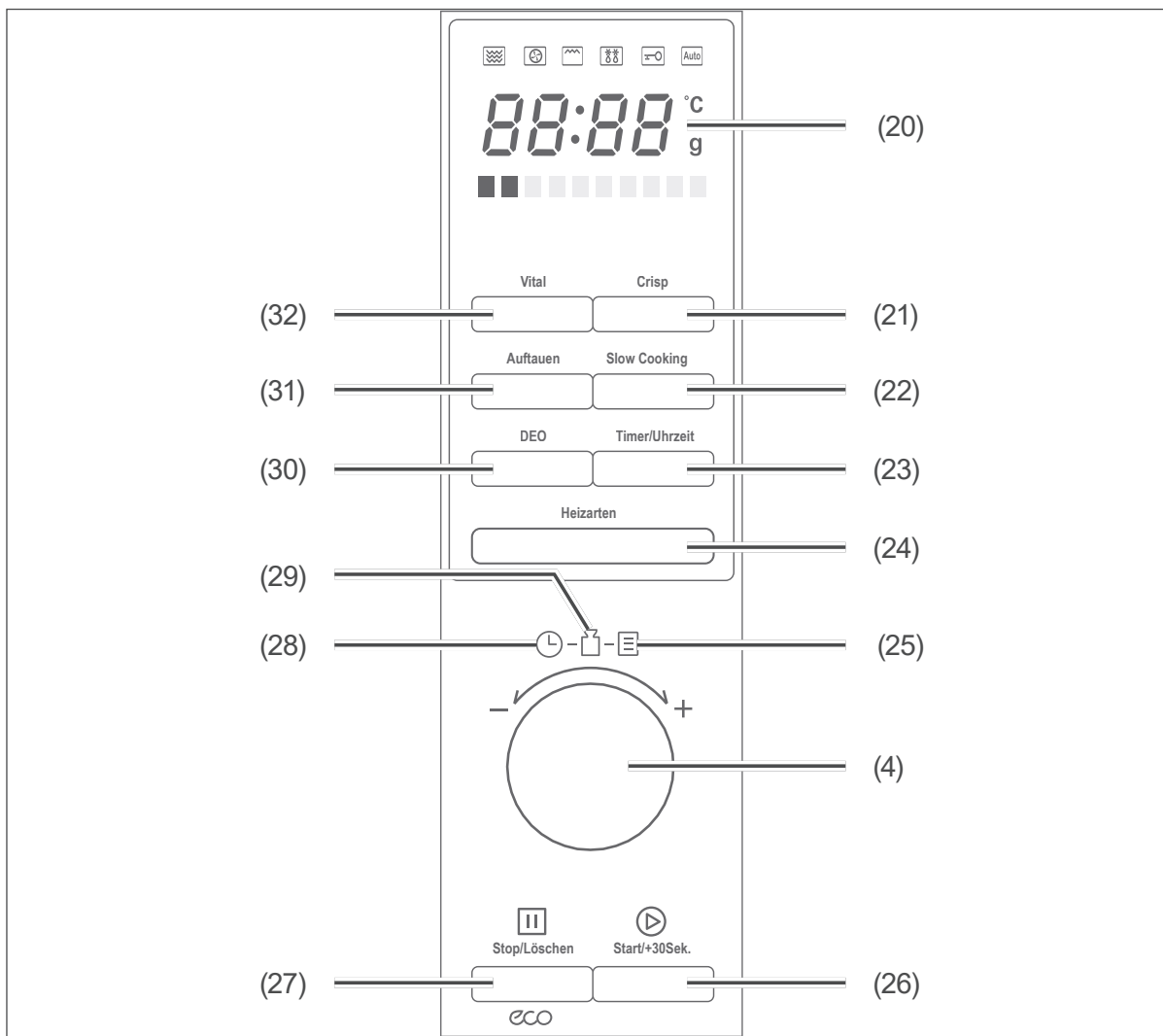
Schieben Sie das Zuhebör daher immer vollständig in den Garraum ein.

- Wenn das Geschirr oder der Metallteller nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Garraumtür die Sichtscheibe zerkratzen. Alle Teile daher immer vollständig in den Garraum stellen.
  - Nur den für dieses Kochgerät empfohlenen Temperaturfühler verwenden (für Geräte mit der Möglichkeit zur Verwendung eines Temperaturfühlers).
  - Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
  - Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
  - Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
  - Beim Reinigen beachten:
    - Auf keinen Fall Seife, scharfe, körnige, soda-, säure- oder lösemittelhaltige oder schmirgelnde Putzmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
    - Die Oberflächen und das Türglas werden durch ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt. Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
    - Nur weiche Tücher verwenden.
    - Darauf achten, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringt.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
  - Die Garraumbeleuchtung dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raums geeignet.
-

## Geräteteile / Bedienelemente



- |                       |                                      |
|-----------------------|--------------------------------------|
| (1) Bedienfeld        | (11) Anzeige Mikrowelle              |
| (2) Glasdrehsteller   | (12) Anzeige Heißluft                |
| (3) Führungsring      | (13) Anzeige Grill                   |
| (4) Drehregler        | (14) Anzeige Auftauen                |
| (5) Drehtellerantrieb | (15) Anzeige Sicherheitsverriegelung |
| (6) Grillrost         | (16) Anzeige Auto                    |
| (7) Grillpfanne       | (17) Temperaturanzeige in Celsius    |
| (8) Sperrsystem       | (18) Gewichtsanzeige in Gramm        |
| (9) Garraumtür        | (19) Temperaturleiste                |
| (10) Sichtscheibe     |                                      |



- |  |   |
|--|---|
| (20) Display   | (26) Taste  „START/+30 Sek.“ zum Starten des Garvorgangs; zur Verlängerung des Garvorgangs um 30 Sekunden; zum Bestätigen von Eingaben                          |
| (21) Taste Crisp zum Einstellen der Crisp-Programme                              | (27) Taste  „Stop/Löschen“ und <i>eco</i> „eco“ zum Unterbrechen eines Garvorgangs, zum Löschen einer Eingabe oder zum Ausschalten des Displays im Ruhezustand. |
| (22) Taste Slow Cooking zum Einstellen der Slow-Cooking-Programme                | (28) Symbol  für Zeiteinstellung  |
| (23) Taste Timer/Uhrzeit zum Einstellen der Uhrzeit und des Timers               | (29) Symbol  für Gewichtseinstellung  |
| (24) Taste Heizarten zum Einstellen der Betriebsarten                            | (30) Taste DEO zum Einstellen der DEO-Funktion  |
| (25) Symbol  für Automatikprogramm-auswahl                                       | (31) Taste Auftauen zum Auftauen nach Zeit oder Gewicht   |
| (4) Drehregler zum Einstellen der Zeit, des Gewichts oder des Automatikprogramms | (32) Taste Vital zum Einstellen der Vital-Programme   |

## Informationen zu Mikrowellen

---

### Was sind Mikrowellen?

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen. Wie Radio- und Fernsehwellen sind auch Mikrowellen nicht sicht- oder fühlbar.


Mikrowellen

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

### Wie 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.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum sogenannten „Siedeverzug“ kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig herauspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Gerät.
- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel „große Leistung, kleine Zeit“ oder „kleine Leistung, große Zeit“.

### Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

- Ein Mikrowellen-Generator, das sogenannte „Magnetron“, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, sodass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Der Glasdrehsteller (2) sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellenleistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.
- Das Gerät schaltet sich aus
  - nach Ablauf der vorgewählten Zeit,
  - beim Öffnen der Garraumtür (9),
  - durch zweifaches Drücken der Taste  (27)

### Anwendungen

Der Mikrowellenbetrieb ist gut geeignet zum Auftauen kleiner Portionen sowie für die Zubereitung von:

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


## Allgemeine Hinweise zur Bedienung

---

### Ruhezustand

Das Gerät befindet sich im Ruhezustand, wenn die Garraumtür verschlossen ist, die Leuchte im Garraum nicht leuchtet und das Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt.

Wenn die Uhr nicht gestellt wurde (bei Erstbetriebnahme oder wenn das Gerät zwischenzeitlich vom Netz getrennt war), zeigt das Display im Ruhezustand dauerhaft 0:00.

 Wenn der Eco-Modus aktiviert ist, ist das Display im Ruhezustand erloschen (siehe „Eco-Modus“ auf Seite DE-35).

---


### Garraumbelichtung

Die Garraumbelichtung schaltet sich automatisch ein, wenn

- das Gerät in Betrieb oder im Pausenzustand ist.
- die Garraumtür (9) geöffnet ist.

### Garraumtür öffnen

Wenn Sie die Garraumtür (9) während des Betriebs öffnen, schaltet das Gerät in den Ruhezustand/Pausenzustand.

Wenn Sie die Garraumtür wieder schließen, setzt der Betrieb erst wieder nach Drücken der Taste  (26) ein.

### Drehregler

Mit dem Drehregler (4) können Sie je nach gewählter Betriebsart oder Funktion Gardauer, Gewicht oder Automatikprogramm auswählen.

### Die Uhr



Die integrierte Uhr dient zur Zeitanzeige, zum automatischen Beenden vor Garvorgängen und als Timer.

Die Zeitanzeige erfolgt immer im 24-Stunden-Format.

### Uhrzeit einstellen

Zwischen den folgenden Bedienschritten darf nicht mehr als 5 Minuten Zeit verstreichen, sonst bricht der Einstellvorgang ab.


1. Drücken Sie zweimal die Taste „Timer/Uhrzeit“ (23).  
Die Stundenanzeige blinkt im Display.
2. Drehen Sie den Drehregler (4) bis die aktuelle Stundenzahl erreicht ist.
3. Drücken Sie erneut die Taste „Timer/Uhrzeit“, um die Einstellung zu bestätigen.  
Die Minutenanzeige blinkt.
4. Drehen Sie den Drehregler, bis die aktuelle Minutenzahl erreicht ist.
5. Drücken Sie erneut die Taste „Timer/Uhrzeit“, um die Einstellung zu bestätigen.  
Die aktuelle Uhrzeit ist damit eingestellt.

 Falls Sie das Einstellen der Uhrzeit abbrechen möchten, drücken Sie die Taste  (27). Das Gerät schaltet dann zurück in den Ruhezustand.

---

### Uhrzeiteinstellung ändern

Um die Uhrzeit zu ändern (z. B. bei Umstellung von Mitteleuropäischer Zeit (MEZ) auf Sommerzeit (MESZ), verfahren Sie wie in „Uhrzeit einstellen“ auf Seite DE-14 beschrieben.

 Die Umstellung von Mitteleuropäischer Zeit auf Sommerzeit Ende März und zurück Ende Oktober müssen Sie manuell vornehmen.

---

## Kurzzeitwecker/Timer-Funktion

Die Timer-Funktion können Sie wie eine Eieruhr verwenden. Die Garfunktionen des Geräts werden dabei nicht aktiviert.

**Voraussetzung:** Es darf kein Garvorgang aktiv sein.

1. Drücken Sie die Taste „Timer/Uhrzeit“ (23). Ein Signalton ertönt. Im Display erscheint die Zeitanzeige  $00:00$ .
2. Stellen Sie mit dem Drehregler (4) die gewünschte Zeit ein (max. 95 Minuten). Sie können die Zeit in folgenden Schritten einstellen:

Bereich	Schrittweite
0–1 min	5 Sekunden
1–5 min	10 Sekunden
5–10 min	30 Sekunden
10–30 min	1 Minute
30–95 min	5 Minuten

3. Drücken Sie die Taste  $\odot$  (26), um den Kurzzeitwecker zu starten. Die eingestellte Zeit wird heruntergezählt. Nach abgelaufener Zeit ertönen 5 Signaltöne.

Sie können den Kurzzeitwecker vorzeitig beenden:

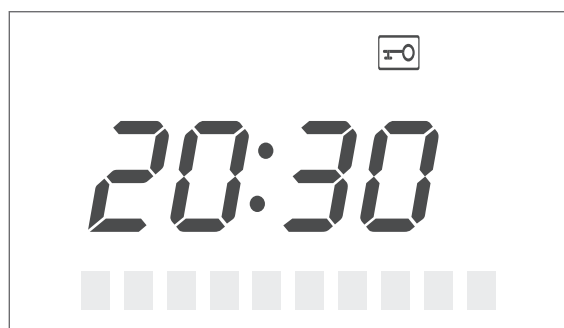
- Drücken Sie die Taste  $\square$  (27). Ein Signalton ertönt. Im Display erscheint die Uhrzeit, und das Gerät ist wieder voll funktionsfähig.

## Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)

Wenn die Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) aktiviert ist, sind alle Tasten sowie der Funktionswähler ohne Funktion.

### Sicherungsverriegelung ein-/ausschalten

- Drücken Sie die Taste  $\square$  (27) ca. 3 Sekunden lang.



Ein Signalton ertönt und im Display erscheint bzw. erlischt das Symbol  $\square$  (15).

- i** Die Aktivierung der Sicherungsverriegelung ist nur möglich, wenn das Gerät im Ruhezustand ist.

### Signaltöne ein-/ausschalten

- Halten Sie die Taste  $\square$  (27) und die Taste  $\odot$  (26) ca. 3 Sekunden gedrückt. Ein Signalton ertönt und alle Signaltöne sind ausgeschaltet bzw. eingeschaltet.




- i** Wenn Sie die Signaltöne ausschalten, ertönen keine Signaltöne am Ende einer Garzeit oder als Hinweis zu erreichten Vorheiztemperatur usw.




## Funktionsabfrage

- Sie können während des Garvorgangs die Uhrzeit anzeigen lassen, indem Sie Taste Timer/Uhrzeit“ (23) drücken. Die Zeitanzeige wechselt automatisch wieder in die Garanzeige.
- Sie können während des Garvorgangs die Leistungsstufe anzeigen lassen, indem Sie die Taste „Heizarten“ drücken. Die Leistungsstufenanzeige wechselt automatisch wieder in die Garanzeige.

## Betrieb pausieren/beenden

- Um einen laufenden Garvorgang anzuhalten, drücken Sie einmal die Taste  (27). Die Leuchte im Garraum erlischt, der Glasdrehteller dreht sich nicht weiter, die Gardaueranzeige zählt nicht mehr herunter, und der Ventilator setzt aus.
- Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie die Taste  (26).
- Um den laufenden Betrieb vollständig zu beenden, drücken Sie bei angehaltenem Garvorgang ein weiteres Mal die Taste . Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.



Sie können die Taste  auch verwenden, um das Gerät von der Funktionsauswahl zurück in den Ruhezustand zu schalten.

Wenn eine Temperatur eingestellt wird, blinkt der entsprechende Punkt bis die Temperatur erreicht wurde.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönen 2 Signaltöne. Alle Punkte bis zur eingestellten Temperatur leuchten.

Sobald die Temperatur abfällt, z. B. beim Öffnen der Garraumtür, blinken die unterschrittenen Temperaturpunkte erneut.

Beispiel:



Eine Temperatur von 200 °C ist eingestellt. Der Punkt, der 200 °C entspricht, blinkt. Die ersten vier Punkte leuchten, im Garraum sind 170 °C erreicht.

## Temperaturleiste

Die Temperaturleiste zeigt an, welche Temperatur im Garraum erreicht ist.

Jeder Punkt der Temperaturleiste entspricht einer Temperatur zwischen 140 °C und 230 °C. Dabei wird in Schritten von 10 °C die Temperatur von Punkt zu Punkt erhöht.

Beim Aufheizen des Garraums leuchtet jeder Punkt der entsprechenden Temperatur auf, die erreicht wurde.

## Das geeignete Geschirr

### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Metall im Garraum kann bei Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funken Schlag führen. Dies kann das Gerät und das Sichtfenster zerstören. Keinesfalls Metalltöpfe, -pfannen und -deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z. B. Goldrändern verwenden.
- Beim Erwärmen im Mikrowellenkochgerät sind metallische Behälter für Speisen und Getränke nicht zulässig.
- Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist.
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss das Kochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung beaufsichtigt werden.
- Bei Grill-, Heißluft- oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind.
- Kein Backpapier o. Ä. verwenden!
- Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.


Das Gerät bietet verschiedene Betriebsarten: Mikrowellen-, Grill-, Heißluft- und Kombibetrieb. Wählen Sie für die verschiedenen Betriebsarten immer das passende Geschirr aus. Beachten Sie dazu jeweils die Herstellerangaben. Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden am Gerät führen.

### Für Mikrowellen- und Kombibetrieb

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

- feuerfestes Glas, Keramik, Porzellan
- feuer- und frostfeste Glaskeramik
- hochhitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Kunststoff (z. B. Bratfolie)
- der mitgelieferte Glasdrehteller

**i** Um herauszufinden, ob das Geschirr mikrowellengeeignet ist, können Sie folgenden Test durchführen:

1. Stellen Sie das leere Gefäß in den Garraum und schließen Sie die Garraumtür (9).
2. Drücken Sie die Taste  (26).  
Damit startet das Gerät bei voller Mikrowellenleistung für 30 Sekunden.
  - Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, öffnen Sie sofort die Garraumtür, um den Vorgang abzubrechen: Dieses Geschirr ist nicht geeignet.
  - Bleibt das Geschirr kalt oder wird nur handwarm, kann es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwendet werden.

### Für Grill- und Heißluftbetrieb

Bei reinem Grill- oder Heißluftbetrieb sind alle Materialien geeignet, die auch in einem konventionellen Backofen benutzt werden, sowie der mitgelieferte Grillrost und der mitgelieferte Glasdrehteller.

### 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.

## Zubehör verwenden

### ⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- Zum Herausnehmen von Speisen und Zubehörteilen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe verwenden.

### ! HINWEIS

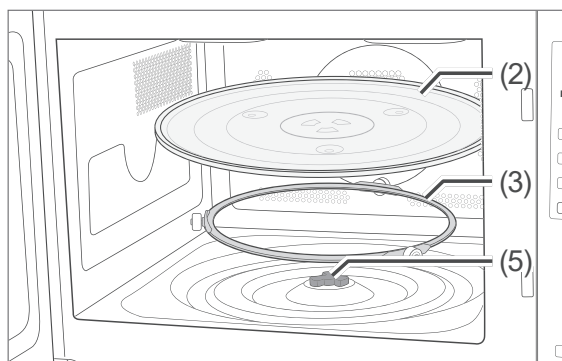
Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Gerät nie ohne Glasdrehteller betreiben.
- Gerät im Mikrowellen- und Kombibetrieb  $\text{E-1}$ ,  $\text{E-2}$  und  $\text{E-4}$  nie ohne Speisen betreiben.
- Grillrost und Grillpfanne **nicht** im Mikrowellen- und **nicht** im Kombibetrieb  $\text{E-1}$  und  $\text{E-2}$  verwenden. Dies kann zu Funkenschlag führen.
- Heiße Zubehörteile nicht auf empfindlichen Oberflächen abstellen.

## Der Glasdrehteller

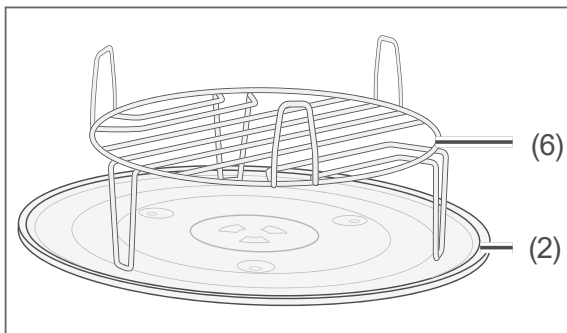
- Verwenden Sie den Glasdrehteller (2) bei jedem Betrieb des Geräts.
  - Der Glasdrehteller dreht sich während des Betriebs, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
  - Bei Verwendung mit dem Grillrost (6) kann er auch als Fettpfanne benutzt werden.



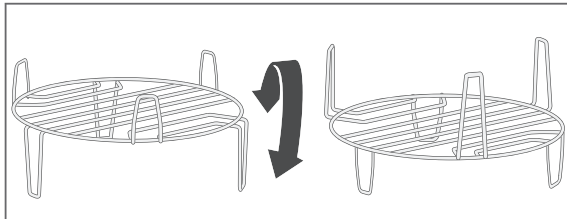
1. Stecken Sie Drehtellerantrieb (5) in die Aussparung in der Mitte des Garraumbodens. Drehen Sie den Drehtellerantrieb ggf. etwas, sodass er einrastet und sich nicht mehr drehen lässt.
2. Setzen Sie den Führungsring (3) mittig auf den Garraumboden.
3. Setzen Sie den Glasdrehteller (2) mittig auf den Führungsring, und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb (5) einrastet.
4. Stellen Sie Kochgefäße immer auf den Glasdrehteller. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

## Der Grillrost

- Verwenden Sie den Grillrost ausschließlich bei reinem Grill- oder Heißluftbetrieb oder bei Kombibetrieb [3] und [4]. Der Grillrost ist **nicht** für den Mikrowellenbetrieb geeignet.



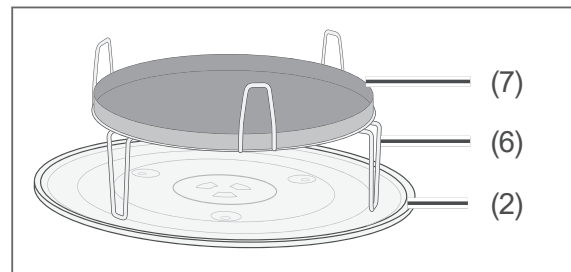
- Stellen Sie den Grillrost (6) immer auf den Glasdrehsteller (2).



- Drehen Sie die Grillrost je nach Bedarf, um die Höhe des Grillrosts der Betriebsart anzupassen.
- Verwenden Sie:
  - den hohen Grillrost für den Grillbetrieb.
  - den niedrigen Grillrost für den Heißluftbetrieb.


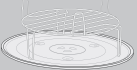

















## Die Grillpfanne

- Verwenden Sie die Grillpfanne ausschließlich bei reinem Grill- oder Heißluftbetrieb oder bei Kombibetrieb [3] und [4]. Der Grillpfanne (7) ist **nicht** für Mikrowellenbetrieb geeignet.



- Platzieren Sie die Grillpfanne immer auf den Grillrost. Stellen Sie den Grillrost mit der Grillpfanne immer auf den Glasdrehsteller.

## Welches Zubehör bei welcher Betriebsart?

Betriebsart	Zubehör				
					
Mikrowelle 	●	—	—	—	—
Heißluft 	●	○	✓	○	✓
Grill 	●	✓	○	✓	○
Kombibetrieb [-1]  , 	●	—	—	—	—
Kombibetrieb [-2]  , 	●	—	—	—	—
Kombibetrieb [-3]  , 	●	○	✓	○	✓
Kombibetrieb [-4]  ,  , 	●	○	✓	○	✓
Auftauen dEF1, dEF2  , 	●	—	—	—	—
Automatikprogramme R1-R7	●	—	—	—	—
Automatikprogramme R8-R10	●	○	○	○	○
Crisp-Programm C1-C4	●	○	○	○	✓
Vital-Programm H1-H9	●	○	○	○	✓
Slow-Cooking- Programm L1-L5	●	○	○	○	✓

- muss
- optional
- ✓ empfohlen
- nicht geeignet

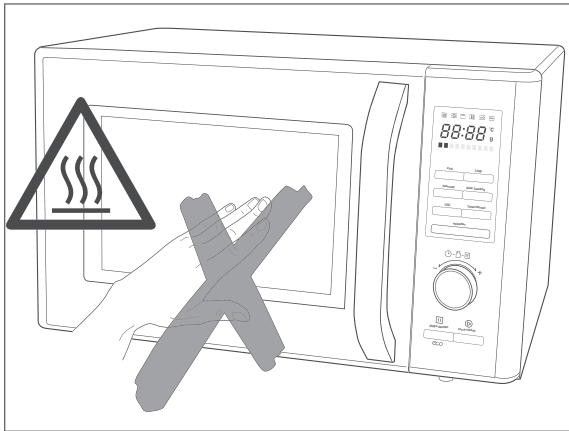
## Bedienung

### ! WARNUNG

#### Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Kinder vom Sichtfenster fernhalten! Dieses kann im Betrieb sehr heiß werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.



- Gehäuseteile und Sichtfenster nicht berühren.
- Zum Herausnehmen von Speisen und Zubehörteilen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenschuhe verwenden.

#### Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Das Gerät nicht benutzen, 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.

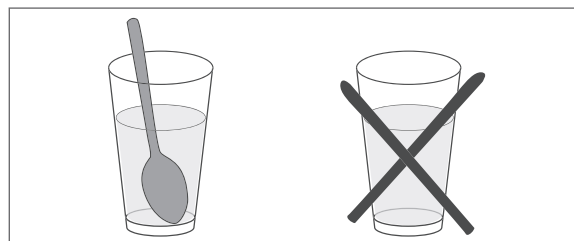
- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.

### ! VORSICHT

#### Verbrühungsgefahr!

Erwärmung von Getränken mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen (Siedeverzug) führen, deshalb ist beim Hantieren mit dem Behälter Vorsicht geboten. Heiße Flüssigkeit kann schlagartig herauspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus der Mikrowelle.

- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Um Siedeverzug zu vermeiden, stellen Sie einen Kunststoff- oder Glaslöffel in das Gefäß.
- Stellen Sie sicher, dass der Löffel stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Garraumwänden der Mikrowelle hat.



**Brandgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zum Brand führen.

- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Garraumtür nicht öffnen!  
Gerät ausschalten, Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder Sicherung ausschalten/herausschrauben.
- Für ausreichende Lüftung sorgen. Die Lüftungsöffnungen nicht verdecken, z. B. mit Topflappen etc.

**Verbrühungsgefahr durch Dampf!**

Durch die Hitzeentwicklung im Inneren des Geräts entsteht beim Garen von Speisen Wasserdampf, der bei Berührung zu Verbrühen führen kann.

- Darauf achten, dass Sie während des Betriebs nicht in Berührung mit dem heißen Dampf kommen.
- Darauf achten, dass Sie beim Öffnen der Tür nicht in Berührung mit dem aus dem Garrauminneren aufsteigenden heißen Dampf kommen.

**! HINWEIS****Gefahr von Sachschäden!**



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Das Gerät nie ohne den Glasdrehteller und nie ohne Speisen betreiben!








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

**Betriebsart wählen**




Das Gerät stellt Ihnen folgende Betriebsarten zur Verfügung, die Sie manuell einstellen können:

1. Drücken Sie die Taste „Heizarten“ (24).  
Ein Signalton ertönt. Im Display erscheint das Symbol  und *P100* blinkt.
2. Drehen Sie den Drehregler (4) oder drücken Sie so oft auf die Taste „Heizarten“ bis die gewünschte Betriebsart angezeigt wird.
3. Drücken Sie die Taste  (26), um die Betriebsart zu bestätigen. Drücken Sie einmal die Taste der jeweiligen Betriebsart.

Die Betriebsarten werden im Display mit verschiedenen Symbolen und Angaben angezeigt.

Funktion	Beschreibung
Mikrowelle  <i>P100, P80, P50, P30, P10</i>	Normaler Mikrowellenbetrieb ohne Zusatzfunktionen mit verschiedenen Leistungsstufen.
Heißluft  <i>140-230 °C</i>	Heißluft
Grill  <i>G-1</i>	Grillbetrieb
Kombibetrieb  ,  <i>[-1</i>	Kombination von Mikrowellen- und Heißluftbetrieb
Kombibetrieb  ,  <i>[-2</i>	Kombination von Mikrowellen- und Grillbetrieb



Funktion	Beschreibung
Kombibetrieb  [-3]	Kombination von Heißluft und Grillbetrieb
Kombibetrieb  [-4]	Kombination von Mikrowellen-, Grill- und Heißluftbetrieb (siehe „Kombibetrieb“ auf Seite DE-27)
Auftauen  dEF1, dEF2	Auftaubetrieb (siehe „Auftauen“ auf Seite DE-28)

**i** Welches Zubehör Sie bei welcher Betriebsart verwenden können, finden Sie im Kapitel „Welches Zubehör bei welcher Betriebsart?“ auf Seite DE-20

## Mikrowellenbetrieb

### **!** WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!  
Durch eine unzureichend dicht schließende Garraumtür kann Mikrowellenstrahlung austreten. Das Gerät darf in so einem Fall nicht benutzt werden.

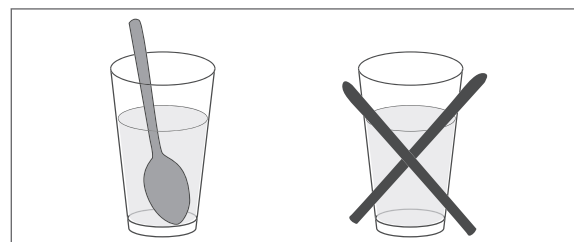
- Besonders auf die Sauberkeit der Garraumtürdichtungen und der Garraumtürdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Garraumtür verzogen oder beschädigt ist oder die Garraumtürverriegelung, die Scharniere oder die Garraumtürdichtungen defekt sind oder die Garraumtür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt.

### **!** VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Erwärmung von Getränken mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen (Siedeverzug) führen, deshalb ist beim Hantieren mit dem Behälter Vorsicht geboten. Heiße Flüssigkeit kann schlagartig herauspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus der Mikrowelle.

- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Um Siedeverzug zu vermeiden, stellen Sie einen Kunststoff- oder Glaslöffel in das Gefäß.
- Stellen Sie sicher, dass der Löffel stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Garraumwänden der Mikrowelle hat.



### **!** HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

- Das Gerät nie ohne den Glasdrehteller und nie ohne Speisen betreiben.
- Grillrost und Grillpfanne **nicht** im Mikrowellenbetrieb verwenden. Dies kann zu Funkenschlag führen.

Die Betriebsart „Mikrowelle“ 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

## Leistungsstufen der Mikrowelle


Im Mikrowellenbetrieb gibt es 5 Leistungsstufen.



Leistungsstufe	Anwendungen
P100 90W	Sanftes Auftauen, z. B. von Sahnetorten oder Blätterteig.
P300 270W	Reis, Nudeln und Klöße garziehen oder gebackenen Eierpudding garen.
P500 450W	Kompaktere Speisen, die beim Garen auf dem Herd eine lange Gardauer erfordern, z. B. Rindfleischgerichte.
P800 720W	Längeres Garen von kompakteren Speisen, wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten. Auch für empfindliche Gerichte wie Käsesoßen oder Rührkuchen. Mit dieser Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.
P1000 900W	Schnelles Garen/Aufwärmen. Z. B. für Suppen, Eintöpfe, Dösaengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.

1. Stellen Sie die Betriebsart „Mikrowelle“ ein. (siehe „Betriebsart wählen“ auf Seite DE-22).
2. Drehen Sie den Drehregler (4) oder drücken Sie mehrfach die Taste „Heizarten“, um die Leistungsstufe einzustellen.

3. Drücken Sie die Taste  (26), um die Leistungsstufe zu bestätigen.
4. Stellen Sie die Gardauer mit dem Drehregler auf die gewünschte Gardauer ein. Sie können die Gardauer in folgenden Schritten wählen:



Bereich	Schrittweite
0–1 min	5 Sekunden
1–5 min	10 Sekunden
5–10 min	30 Sekunden
10–30 min	1 Minute
30–95 min	5 Minuten

5. Drücken Sie die Taste . Der Garvorgang beginnt. Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein, und die Gardaueranzeige beginnt herunterzuzählen. Sobald die Gardauer abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.

 Um die Gardauer während des Betriebs um 30 Sekunden zu verlängern, drücken Sie die Taste . Die Gardauer kann auf diese Weise in 30-Sekunden-Schritten auf bis zu 95 Minuten heraufgesetzt werden.

## Schnellstart Mikrowellenbetrieb

Mit dieser Funktion können Sie sofort mit dem Garen beginnen, ohne weitere Einstellungen vornehmen zu müssen. Beim Schnellstart wird mit voller Mikrowellenleistung gegart.

- Drücken Sie im Ruhezustand die Taste  (26). Die Mikrowelle schaltet sich ein und wird für 30 Sekunden mit voller Leistung (P1000, 900 Watt) betrieben. Die Gardaueranzeige beginnt herunterzuzählen.
- Jedes weitere Drücken auf die Taste  erhöht die Gardauer um weitere 30 Sekunden (maximal auf 95 Minuten). Sobald die Gardauer abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne. Das Gerät schaltet sich

aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.

**i** Um vor dem Schnellstart eine Gardauer zu wählen, drehen Sie den Drehregler nach links, bis die gewünschte Gardauer angezeigt wird. Drücken Sie dann die Taste **⏻**. Das Gerät wird über die gewählte Zeit mit voller Leistung betrieben.

**i** Der Schnellstart funktioniert nicht bei den Betriebsarten „Auftauen nach Gewicht“ und bei Automatikprogrammen.

## Grillbetrieb

### **! WARNUNG**

**Gefahr für die Gesundheit!**


Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

Acrylamid steht im Verdacht, krebserzeugend zu sein. Acrylamid entsteht bei starker Erhitzung von Stärke, z. B. in Kartoffeln (Pommes Frites, Chips), Keksen, Toast, Brot etc.

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Pommes Frites eher größer schneiden und bei maximal 180 °C zubereiten.
- Bei Backwaren hilft das Einstreichen mit Eiweiß oder Eigelb die Bildung von Acrylamid zu verringern.

**i** Im Grillbetrieb können Sie den mitgelieferten Grillrost und die mitgelieferte Grillpfanne verwenden. Es wird empfohlen, den hohen Grillrost zu verwenden.

Im Grillbetrieb bereiten Sie am besten dünne Fleisch- oder Fischteile zu.

1. Stellen Sie die Betriebsart „Grill“ ein (siehe „Betriebsart wählen“ auf Seite DE-22). Im Display erscheinen das Symbol  und G-1.



2. Drehen Sie den Drehregler, um eine Grilledauer einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste **⏻**. Der Grillvorgang beginnt. Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein, und die Gardaueranzeige beginnt herunterzuzählen. Wenn die Hälfte der eingestellten Zeit abgelaufen ist, ertönen zwei Signaltöne und zeigen an, dass die Speise gewendet werden soll. Auf diese Weise wird ein besserer Grilleffekt erreicht.
4. Öffnen Sie die Garraumtür und wenden Sie die Speise.
5. Schließen Sie die Garraumtür und drücken Sie erneut die Taste **⏻**. Der Grillvorgang läuft weiter. Sobald die Gardauer abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.
6. Öffnen Sie die Garraumtür und nehmen Sie die Speise vorsichtig aus dem Garraum.

**i** Das Gerät grillt weiter, auch wenn Sie die Speise zwischenzeitlich nicht wenden.


## Heißluftbetrieb

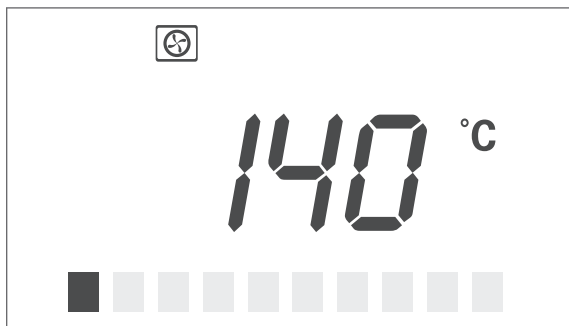
Bei Heißluftbetrieb funktioniert das Gerät wie ein Backofen. Ein Heizkörper erzeugt heiße Luft, die mithilfe eines Ventilators den Garraum durchströmt.



**i** Im Heißluftbetrieb können Sie den mitgelieferten Grillrost und die mitgelieferte Grillpfanne verwenden. Es wird empfohlen, den niedrigen Grillrost zu verwenden.

**i** Es wird empfohlen, das Gerät auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen, bevor Sie das Essen in den Garraum stellen.


### Heißluftbetrieb mit Vorheizen

1. Stellen Sie die Betriebsart „Heißluft“ ein (siehe „Betriebsart wählen“ auf Seite DE-22).  
Im Display leuchten das Symbol , 140 °C und der erste Punkt der Temperaturleiste.



2. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie die mehrfach die Taste „Heizart“, oder drehen Sie den Drehregler (4), bis die Anzeige der gewünschten Temperatur im Display erscheint. Sie können die Temperatur von 140 °C bis 230 °C einstellen.
3. Drücken Sie die Taste , um die Auswahl zu bestätigen.
4. Drücken Sie erneut die Taste , um das Vorheizen zu beginnen. Der entsprechende Punkt der eingestellten Temperatur blinkt. Sobald eine Temperatur im Garraum erreicht ist, leuchtet der entsprechende Punkt dauerhaft.



Wenn die eingestellte Temperatur im Garraum erreicht ist, ertönen zwei Signaltöne. Die Temperaturanzeige blinkt im Display.

5. Öffnen Sie die Garraumtür (9) und stellen Sie die Speise auf den Glasdrehsteller (2)
6. Schließen Sie die Garraumtür.
7. Stellen Sie die Gardauer mit Drehregler auf die gewünschte Zeit ein. Die maximale Gardauer beträgt 95 Minuten.
8. Drücken Sie die Taste . Der Garvorgang beginnt. Sobald die Gardauer abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.
9. Öffnen Sie die Garraumtür und nehmen Sie die Speise vorsichtig aus dem Garraum.


**i** Die Gardauer kann nicht eingestellt werden, bevor die eingestellte Temperatur erreicht ist.

**i** Wenn die Gardauer nicht innerhalb von 5 Minuten nach dem Erreichen der Temperatur eingestellt wird, beendet das Gerät das Vorheizen. Es erklingen fünf Signaltöne, und das Gerät begibt sich in den Ruhezustand

### Heißluftbetrieb ohne Vorheizen

1. Stellen Sie die Betriebsart „Heißluft“ ein (siehe „Betriebsart wählen“ auf Seite DE-22).  
Im Display leuchten das Symbol , 140 °C und der erste Punkt der Temperaturleiste.
2. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie die mehrfach die Taste „Heizart“, oder drehen Sie den Drehregler (4), bis die Anzeige der gewünschten Temperatur im Display erscheint. Sie können die Temperatur von 140 °C bis 230 °C einstellen.
3. Drücken Sie die Taste , um die Auswahl zu bestätigen.
4. Öffnen Sie die Garraumtür, stellen Sie die Speise auf den Glasdrehsteller und schlie-

ßen Sie die Garraumtür so, dass sie einrastet und verriegelt.

5. Stellen Sie die Gardauer mit Drehregler auf die gewünschte Zeit ein.  
Die maximale Gardauer beträgt 95 Minuten.
6. Drücken Sie die Taste .  
Der Garvorgang beginnt.  
Sobald die Gardauer abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.
7. Öffnen Sie die Garraumtür und nehmen Sie die Speise vorsichtig aus dem Garraum.

## Kombibetrieb

### Kombinationsarten

#### HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.










- Das Gerät nie ohne den Glasdrehsteller und nie ohne Speisen betreiben.
- Grillrost und Grillpfanne **nicht** im Kombibetrieb  $\text{[-1]}$  und  $\text{[-2]}$  verwenden. Dies kann zu Funkenschlag führen.



 Bei Kombibetrieb  $\text{[-3]}$  und  $\text{[-4]}$  können Sie den mitgelieferten Grillrost und die mitgelieferte Grillpfanne verwenden.

Es wird empfohlen, den niedrigen Grillrost zu verwenden.

Sie können die Betriebsarten Mikrowelle, Grill und Heißluft in vier unterschiedlichen Einstellungen kombinieren. So können Sie gleichzeitig schnell garen und eine schöne Kruste erzeugen. Dadurch verkürzen sich die Zubereitungszeiten enorm.

Vier Kombinationen stehen Ihnen zur Verfügung:

Anzeige	Kombination
$\text{[-1]}$	50 %  50 % 
$\text{[-2]}$	50 %  50 % 
$\text{[-3]}$	100 %  100% 
$\text{[-4]}$	30 %  70 %  70% 

1. Drücken Sie die Taste „Heizarten“ (24).
2. Um die gewünschte Kombinationsart auszuwählen, drücken Sie mehrfach die Tasten „Heizarten“ oder drehen Sie den Drehregler, bis  $\text{[-1]}$ ,  $\text{[-2]}$ ,  $\text{[-3]}$  oder  $\text{[-4]}$  im Display erscheint.
3. Drücken Sie die Taste , um die Kombinationsart zu bestätigen.
4. Stellen Sie die Gardauer mit Drehregler auf die gewünschte Zeit ein.  
Die maximale Gardauer beträgt 95 Minuten.
5. Drücken Sie die Taste .  
Der Garvorgang beginnt.  
Sobald die Gardauer abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.
6. Öffnen Sie die Garraumtür und nehmen Sie die Speise vorsichtig aus dem Garraum.

## Vorprogrammierte Betriebsarten

### Auftauen

#### ! WARNUNG

#### Gesundheitsgefahr!

Das Tauwasser kann, speziell bei Fleisch und Geflügel, gefährliche Keime enthalten.

- Vermeiden Sie jeden Körperkontakt.
- Schütten Sie das Tauwasser weg. Benutzen Sie es für nichts anderes.
- Reinigen Sie das benutzte Geschirr sehr gründlich.

#### ! HINWEIS

#### Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Das Gerät nie ohne den Glasdrehteller und nie ohne Speisen betreiben.
- Grillrost und Grillpfanne **nicht** in der Betriebsart Auftauen verwenden. Dies kann zu Funkenschlag führen.

Zum Auftauen von Tiefkühlkost stehen Ihnen zwei Programme zur Verfügung:

- Auftauen nach Gewicht
- Auftauen nach Zeit

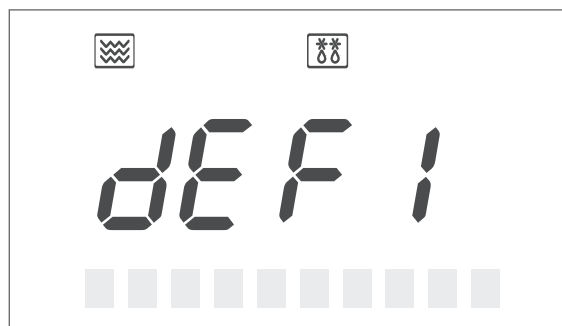
#### Vorbereitungen

- Verwenden Sie vorzugsweise Speisen, die bei  $-18\text{ °C}$  in möglichst dünnen Portionen eingefroren wurden.
- Entfernen Sie alle Verpackungen
- Legen Sie die Speisen in ein entsprechend großes Gefäß, in dem sich das Tauwasser ohne überzulaufen sammeln kann.
- Decken Sie die Speisen nicht ab.


### Auftauen nach Gewicht

Sie geben das Gewicht der Speise ein, die Sie auftauen wollen, und das Gerät wählt eine Auftauzeit, die für dieses Gewicht ideal ist.


1. Wiegen Sie die Speisen. Das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.
2. Stellen Sie eine Speise oder ein Getränk in den Garraum und schließen Sie die Garraumtür so, dass sie einrastet und verriegelt.
3. Drücken Sie **einmal** die Taste „Auftauen“ (31).




Im Display erscheinen die Symbole  und  sowie *dEF I*.

4. Drehen Sie den Drehregler (4), um das Gewicht Ihrer Speise einzugeben (in 10-Gramm-Schritten zwischen 100 g und 1000 g, und in 100-Gramm-Schritten zwischen 1000 g und 2000 g).
5. Drücken Sie die Taste .
6. Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein. Der Glasdrehteller (2) beginnt sich zu drehen. Im Display erscheint die für das eingegebene Gewicht vorprogrammierte Zeit, die heruntergezählt wird. Nachdem die Hälfte der Auftauzeit abgelaufen ist, ertönen 2 kurze Signaltöne, die zum Umdrehen der Speise auffordern.
7. Öffnen Sie die Garraumtür.
8. Der Betrieb wird bei geöffneter Garraumtür angehalten.
9. Drehen Sie die Speise um.
10. Schütten Sie gegebenenfalls Tauwasser weg.
11. Schließen Sie die Garraumtür.



12. Drücken Sie die Taste , um den Auftauvorgang fortzusetzen,  
Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.
13. Öffnen Sie die Garraumtür und nehmen Sie die Speise vorsichtig aus dem Garraum und schütten Sie gegebenenfalls Tauwasser weg.



10. Schließen Sie die Garraumtür.
11. Drücken Sie die Taste , um den Auftauvorgang fortzusetzen,
12. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.
13. Öffnen Sie die Garraumtür, nehmen Sie die Speise vorsichtig aus dem Garraum und schütten Sie gegebenenfalls Tauwasser weg.


## Auftauen nach Zeit


Sie geben selbst die Auftauzeit für Ihre Speise vor.

1. Stellen Sie eine Speise oder ein Getränk in den Garraum und schließen Sie die Garraumtür so, dass sie einrastet und verriegelt.
2. Drücken Sie **zweimal** die Taste „Auftauen“ (31).



Im Display erscheinen die Symbole  und  sowie die Anzeige DEF2.




3. Drehen Sie den Drehregler (4), um die gewünschte Auftaudauer einzugeben (zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten).
4. Drücken Sie die Taste .
5. Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein. Der Glasdrehsteller (2) beginnt sich zu drehen. Im Display wird die eingegebene Zeit heruntergezählt
6. Nachdem die Hälfte der Auftauzeit abgelaufen ist, ertönen 2 kurze Signaltöne, die zum Umdrehen der Speise auffordern
7. Öffnen Sie die Garraumtür und drehen Sie die Speise um.
8. Der Betrieb wird bei geöffneter Garraumtür angehalten.
9. Schütten Sie gegebenenfalls Tauwasser weg.

 Die Leistungsstufe beim Auftauen ist immer P 30. Sie kann nicht verändert werden.

## Mehrstufiges Garen

Ihr Gerät bietet die Möglichkeit, nacheinander in bis zu 2 verschiedenen Betriebsarten zu garen.

**Beispiel:** Sie möchten einen Auflauf zunächst 5 Minuten auftauen, dann 20 Minuten lang im Heißluftbetrieb auf 180 °C garen.

1. Drücken Sie **zweimal** die Taste „Auftauen“.
2. Benutzen Sie den Drehregler (4), um die Auftauzeit auf 5 Minuten einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste „Heizarten“ (24).
4. Drehen Sie den Drehregler (4), um den Heißluftbetrieb einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste , um die Betriebsart zu bestätigen.
6. Benutzen Sie den Drehregler (4), um die Temperatur auf 180 °C einzustellen.
7. Drücken Sie die Taste , um die Gartemperatur zu bestätigen.
8. Drehen Sie den Drehregler, um die Gardauer auf 20 Minuten einzustellen.
9. Drücken Sie die Taste , um mit dem Garkvorgang zu beginnen.  
Das Gerät startet mit der ausgewählten Auftaufbetriebsart.  
Nach Ablauf der ersten Betriebsart ertönt ein Signalton. Unmittelbar im Anschluss wird die programmierte Garbetriebsart ausgeführt.



## Automatikprogramme

### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!  
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

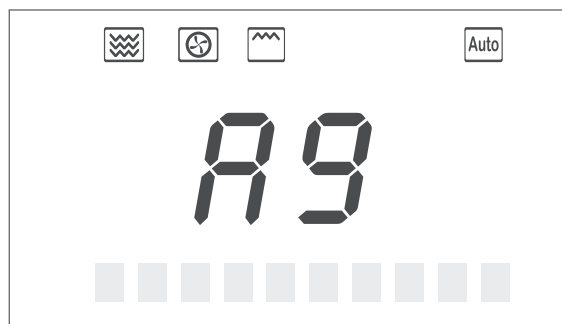
- Das Gerät nie ohne den Glasdrehteller und nie ohne Speisen betreiben.
- Grillrost und Grillpfanne **nicht** in den Automatikprogrammen *A-1* bis *A-7* verwenden. Dies kann zu Funkenschlag führen.

**i** Bei den Automatikprogrammen *A-8* bis *A-10* können Sie den mitgelieferten Grillrost und die mitgelieferte Grillpfanne verwenden.

Mit den 10 Automatikprogrammen können Sie Speisen ganz einfach zubereiten. Sie wählen nur das Programm und stellen das Gewicht der Speise ein. Den Rest übernimmt die Automatik.

1. Entfernen Sie alle Verpackungen und wiegen Sie die Speisen.  
Das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.
2. Stellen Sie die Speise in den Garraum und schließen Sie die Garraumtür (9).
3. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät im Ruhezustand ist (normale Uhrzeitanzeige). Falls noch eine Programmierung aktiv ist, drücken Sie die Taste **III** (27).
4. Drehen Sie den Drehregler (4) nach rechts, um ein Automatikprogramm auszuwählen.  
Im Display blinkt der Name des Automatikprogramms. Die Symbole des gewählten Automatikprogramms werden angezeigt.

### Beispiel Automatikprogramm *A9* für Pizza




**i** Um die Automatikprogramme auszuwählen, müssen Sie den Drehregler (4) zunächst nach rechts drehen. Sobald die Automatikprogramme zur Auswahl stehen, können Sie sie anwählen, indem Sie den Drehregler (4) nach links oder nach rechts drehen.

5. Drücken Sie die Taste **Ⓢ**, um das ausgewählte Automatikprogramm zu bestätigen. Der Name des Automatikprogramms hört auf zu blinken.
6. Drehen Sie den Drehregler (4), um das Gewicht einzustellen.
7. Drücken Sie die Taste **Ⓢ**, um das Gewicht zu bestätigen.  
Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein. Der Glasdrehteller beginnt sich zu drehen. Im Display wird die vorprogrammierte Zeit heruntergezählt.  
Die Symbole des gewählten Automatikprogramms blinken.  
Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.  
Das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.
8. Öffnen Sie die Garraumtür und nehmen Sie die Speise bzw. das Getränk vorsichtig heraus.

**i** Bei allen Automatikprogrammen ist die Garzeit vorprogrammiert und kann nicht durch Drücken der Taste **Ⓢ** verlängert werden.

## Automatikprogramme

Programm	Speise	Gewicht/Display	Gardauer (Min.)	Power
R-1	Aufwärmen	150 g	1:30	100%
		250 g	2:10	
		350 g	3:10	
		450 g	4:10	
		600 g	5:40	
R-2	Kartoffeln	1 (ca. 230 g)	5:00	100%
		2 (ca. 460 g)	7:40	
		3 (ca. 690 g)	9:40	
R-3	Fleisch	150 g	2:50	100%
		300 g	4:30	
		450 g	6:10	
		600 g	7:50	
R-4	Gemüse	150 g	2:40	100%
		350 g	4:40	
		500 g	6:20	
R-5	Fisch	150 g	2:50	80%
		250 g	4:00	
		350 g	5:10	
		450 g	6:20	
		650 g	8:40	
R-6	Nudeln	50 g (+ 450 ml kaltes Wasser)	18:00	80%
		100 g (+ 800 ml kaltes Wasser)	20:00	
		150 g (+ 1200 ml kaltes Wasser)	22:00	
R-7	Suppe	200 ml	2:10	100%
		400 ml	4:10	
		600 ml	6:10	
R-8	Kuchen *)	475 g	60:00	Vorheizen auf 160 °C
R-9	Pizza	200 g	10:30	E-4
		300 g	12:30	
		400 g	14:00	
R-10	Huhn	500 g	29:00	E-4
		750 g	34:00	
		1000 g	39:00	
		1200 g	44:00	

\*) Stellen Sie den Kuchen nicht sofort in den Garraum, sondern warten Sie, bis der Garraum auf 160 °C vorgeheizt ist. Ist die Temperatur erreicht, ertönen 2 Signaltöne. Sie können den Kuchen nun in den Garraum stellen. Um den Garvorgang zu starten, drücken Sie anschließend die Taste  (26).










Um die Automatikprogramme auszuwählen, müssen Sie den Drehregler (4) zunächst nach rechts drehen. Sobald die Automatikprogramme zur Auswahl stehen, können Sie sie anwählen, indem Sie den Drehregler (4) nach links oder nach rechts drehen.

## Crisp-Programme

**i** Bei den Crisp-Programmen können Sie den mitgelieferte Grillrost und die mitgelieferte Grillpfanne verwenden. Es wird empfohlen, die Grillpfanne auf den niedrigen Grillrost zu platzieren.





Mit den 4 Crisp-Programmen können Sie neben dem Garen die Speise auch bräunen.

1. Entfernen Sie alle Verpackungen und wiegen Sie die Speisen. Das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.
2. Platzieren Sie die Grillpfanne auf den niedrigen Grillrost. Stellen Sie den Grillrost auf den Glasdreheller und schließen Sie die Garraumtür.
3. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät im Ruhezustand ist (normale Uhrzeitanzeige). Falls noch eine Programmierung aktiv ist, drücken Sie die Taste  (27).
4. Drücken Sie die Taste „Crisp“ (21). Auf dem Display blinkt , die Symbole ,  und  werden angezeigt.
5. Drücken Sie wiederholt die Taste „Crisp“ (21), oder drehen Sie den Drehregler (4), bis das gewünschte Crisp-Programm angezeigt wird.
6. Drücken Sie die Taste , um das gewählte Programm zu bestätigen.
7. Drehen Sie den Drehregler (4), um das Gewicht der Speise einzustellen.
8. Drücken Sie die Taste . Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein. Der Glasdreheller beginnt sich zu drehen. Im Display wird die vorprogrammierte Zeit heruntergezählt. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.
9. Öffnen Sie die Garraumtür und nehmen Sie die Speise bzw. das Getränk vorsichtig heraus.

## Vital-Programme

**i** Bei den Vital-Programmen können Sie den mitgelieferten Grillrost und die mitgelieferte Grillpfanne verwenden. Es wird empfohlen, die Grillpfanne auf den niedrigen Grillrost zu platzieren.

Das Gerät verfügt über 9 Vital-Programme, bei denen das Gerät vor dem Garen auf 230 °C vorgeheizt wird.

1. Entfernen Sie alle Verpackungen und wiegen Sie die Speisen. Das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.
2. Drücken Sie die Taste „Vital“ (32). Im Display erscheinen die Symbole  und , und H1 blinkt.
3. Drücken Sie mehrfach die Taste „Vital“ oder drehen Sie den Drehregler, bis das gewünschte Vital-Programm im Display erscheint.
4. Drücken Sie die Taste .
5. Das Gerät wird auf 230 °C vorgeheizt. Sobald die Vorheiztemperatur erreicht ist, ertönen 2 Signaltöne.
6. Öffnen Sie die Garraumtür, stellen Sie eine Speise auf den Glasdreheller im Garraum und schließen Sie die Garraumtür so, dass sie einrastet und verriegelt.
7. Drücken Sie die Taste  und die Gardauer des Vital-Programms läuft ab. Die voreingestellte Temperatur ist 230 °C.

**i** Stellen Sie keine Speise zu Beginn der Vital-Betriebsart in den Garraum. Das Gerät muss erst vorheizen.





Crisp-Programme			
Programm	Gewicht	Power	Gardauer (Min.)
[1] Cordon bleu (zimbertemperiert)	200 g	[-4]	7:00
	300 g		8:00
	400 g		9:00
	500 g		10:00
	600 g		11:00
	700 g		12:00
	800 g		13:00
[2] Lasagne (gekühlt)	200 g	[-4]	9:00
	300 g		10:00
	400 g		11:00
	500 g		12:00
	600 g		13:00
	700 g		14:00
	800 g		15:00
[3] Brot (tiefgekühlt)	100 g	[-4]	6:30
	200 g		7:30
	300 g		8:30
[4] Kuchen (gekühlt)	200 g	[-4]	7:00
	300 g		8:00
	400 g		9:00
	500 g		10:00
	600 g		11:00
	700 g		12:00
	800 g		13:00

Vital-Programme			
Programm	Speise	Gewicht	Gardauer (Min.)
H 1	Tiefgekühlte Pommes Frites	300 g	30:00
H 2	Tiefgekühlte Krokette	310 g	20:00
H 3	Tiefgekühlter Tintenfisch	250 g	20:00
H 4	Tiefgekühlte Zwiebelringe	225 g	20:00
H 5	Tiefgekühlte Chicken Nuggets	400 g	20:00
H 6	Schnitzel	350 g	25:00
H 7	Shrimps	165 g	18:00
H 8	Gemüse	200 g	18:00
H 9	Frühlingsrollen	250 g	20:00

## Slow-Cooking-Programme

**i** Bei den Slow-Cooking-Programmen können Sie den mitgelieferten Grillrost und die mitgelieferte Grillpfanne verwenden. Es wird empfohlen, die Grillpfanne auf den niedrigen Grillrost zu platzieren.

Das Gerät verfügt über 5 Slow-Cooking-Programme, mit denen Sie Speisen schonend garen können.

1. Stellen Sie die Speise in den Garraum und schließen Sie die Garraumtür.
2. Drücken Sie die Taste „Slow Cooking“ (22). Im Display erscheint das Symbol , und L1 blinkt.
3. Drücken Sie mehrfach die Taste „Slow Cooking“ oder drehen Sie den Drehregler, bis das gewünschte Slow-Cooking-Programm im Display erscheint.
4. Drücken Sie die Taste , um das Programm zu bestätigen.
5. Drehen Sie den Drehregler (4), um die Temperatur einzustellen.
6. Drücken Sie die Taste , um die Temperatur zu bestätigen.
7. Drehen Sie den Drehregler (4), um die Gardauer einzustellen (je nach Programm zwischen 5 Sekunden und 12 Stunden).
8. Drücken Sie die Taste . Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein. Der Glasdrehteller beginnt sich zu drehen. Im Display wird die eingestellte Zeit heruntergezählt. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.
9. Öffnen Sie die Garraumtür und nehmen Sie die Speise vorsichtig heraus.

Slow-Cooking-Programme			
Programm	Speise	Temperatur	Gardauer (Max.)
L1	Slow Cooking	110 °C	12 h
L2	Warm halten	60 °C, 70 °C, 80 °C	95 Min.
L3	Obst trocknen	70 °C	12 h
L4	Jogurt	40 °C	12 h
L5	Warming Box	40 °C bis 100 °C (in 10 °C-Schritten)	95 Min.



## Zusätzliche Funktionen

---

### DEO-Funktion

Um Gerüche oder starke Rauchentwicklung im Garraum nach der Zubereitung von Speisen zu beseitigen, verwenden Sie die Funktion „DEO“:

- Drücken Sie die Taste „DEO“ (30) nach der Reinigung des Geräts (siehe „Pflege und Wartung“ auf Seite DE-38)  
Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein. Der Glasdrehsteller beginnt sich zu drehen. Als Dauer für die Geruchsbeseitigung sind 5 Minuten voreingestellt.  
Im Display wird die voreingestellte Zeit heruntergezählt.

 Um die Dauer der DEO-Funktion zu erhöhen, drücken Sie die Taste  (26).  
Die Dauer der DEO-Funktion kann auf diese Weise in 30-Sekunden-Schritten auf bis zu 15 Minuten heraufgesetzt werden.

---

### Eco-Modus

Mit der Taste *eco* (27) können Sie den Stromverbrauch im Ruhezustand reduzieren.

Um den Eco-Modus

- einzuschalten, drücken Sie auf die Taste *eco*.  
Das Display schaltet sich aus.
- auszuschalten, drücken Sie erneut auf die Taste *eco*.

## Tipps für die Praxis

---

### Die richtige Gardauer

Da Mikrowellen unterschiedlich stark auf Wasser, Fett und Zucker reagieren, hängt die Gardauer 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. Halten Sie hierbei unbedingt die empfohlene Gardauer ein, da sonst die Speise anbrennt und das Gerät beschädigt werden kann.
- Speisen mit hohem Wasseranteil (Fisch, Gemüse, Soßen) garen schneller als „trockene“ Speisen.
- „Trockene“ Speisen (Reis, Getreideprodukte, getrocknete Bohnen) garen sehr langsam. Geben Sie hier bitte vor dem Garen etwas Wasser hinzu.

### Die richtige Speisemenge

Je größer die Menge, die zubereitet werden soll, desto länger die Gardauer. Wenn z. B. eine Kartoffel 4 Minuten benötigt, 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, schneiden Sie alle Lebensmittel in etwa gleich große Stücke. Denken Sie schon beim Einfrieren daran.
- Beim Auftauen spielen Größe und Form eine bedeutende Rolle. Kleine, flache Stücke tauen schneller und gleichmäßiger auf als große, dicke. Trennen Sie die angetauten Teile schon während des Auftauens, da freiliegende Stücke schneller auftauen.

### Anordnung der Speisen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erreichen, müssen Sie die richtige Anordnung der Speisen beachten:

- Ordnen Sie Speisen mit mehreren gleichen Stücken (Kartoffeln, Fleischbällchen, Hamburger) kreisförmig im Gefäß an und lassen Sie die Mitte frei.
- Bei verschiedenen großen Stücken legen Sie die kleinen bzw. dünnen Stücke in die Mitte, da sie dort weniger intensiv gegart werden.
- Bei ungleichmäßig geformten Stücken (z. B. Fisch) legen Sie das dünnere bzw. flachere Ende zur Mitte.
- Legen Sie dünne Fleischscheiben aufeinander oder über Kreuz.
- Legen Sie dickere Fleischscheiben und -stücke (Braten, Würstchen etc.) dicht aneinander.
- Erhitzen Sie Fleischsaft und Soße in einem separaten Gefäß. Befüllen Sie es nur zu  $\frac{2}{3}$ .

### Anstechen und anritzen

In vielen Speisen entsteht beim Erwärmen ein Überdruck. Deshalb ist es empfehlenswert, bestimmte Speisen anzustechen bzw. zu ritzen, um zu vermeiden, dass sie platzen.

- Schalen- und Krustentiere sowie Eier mit Schale platzen leicht, wenn sie Mikrowellen ausgesetzt werden. Dies können Sie vermeiden, wenn Sie im Fachhandel erhältliche Spezialgefäße zum Garen dieser Lebensmittel verwenden.
- Stechen Sie Speisen mit Schalen oder Häuten (Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Auberginen, Eigelb) an, um ein Aufplatzen zu vermeiden.
- Ritzen Sie die Haut ganzer Fische ein, um ein Aufreißen zu vermeiden.



## Umrühren und Wenden

### ! WARNUNG

#### Verbrennungsgefahr!

In dem Gerät erhitzte Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen.

- Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

- 
- Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Die Temperatur der Speise muss unbedingt durch Probieren geprüft werden.
  - Bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten muss unbedingt darauf geachtet werden, dass sie vollständig durchgegart sind, damit Krankheitserreger (wie Salmonellen) vollständig abgetötet werden.
  - Das Umrühren und Wenden der Speisen nach der halben Gardauer ist besonders wichtig, da die Speisen im Mikrowellenbetrieb nicht gleichmäßig erhitzt werden.

## Hinweise zum Auftauen

### ! WARNUNG

#### Gesundheitsgefahr!

Das Tauwasser kann, speziell bei Fleisch und Geflügel, gefährliche Keime enthalten.

- Jeglichen Körperkontakt vermeiden.
  - Das Tauwasser wegschütten und für nichts anderes benutzen.
  - Das benutzte Geschirr sehr gründlich reinigen.
- 
- Verwenden Sie vorzugsweise Speisen, die bei  $-18\text{ °C}$  in möglichst dünnen Portionen eingefroren wurden.
  - Entfernen Sie alle Verpackungen.
  - Legen Sie die Speisen in ein entsprechend großes Gefäß, in dem sich das Tauwasser sammeln kann.
  - Decken Sie die Speisen nicht ab.

## Pflege und Wartung

---

### WARNUNG

#### Stromschlaggefahr!

- Vor dem Reinigen die Sicherung ausschalten oder den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Dabei am Stecker selbst, nicht an der Netzanschlussleitung ziehen.
  - Darauf achten, dass kein Reinigungswasser oder andere Flüssigkeiten in die Lüftungsschlitze und in die elektrischen Teile dringt.
  - Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
  - Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
  - Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Wasserdampf kann durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.
- 

### VORSICHT

#### Gesundheitsgefahr!

- Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

#### Verbrennungsgefahr!

Das Gehäuse wird beim Betrieb heiß, besonders im Bereich der Lüftungsöffnungen. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.
- 

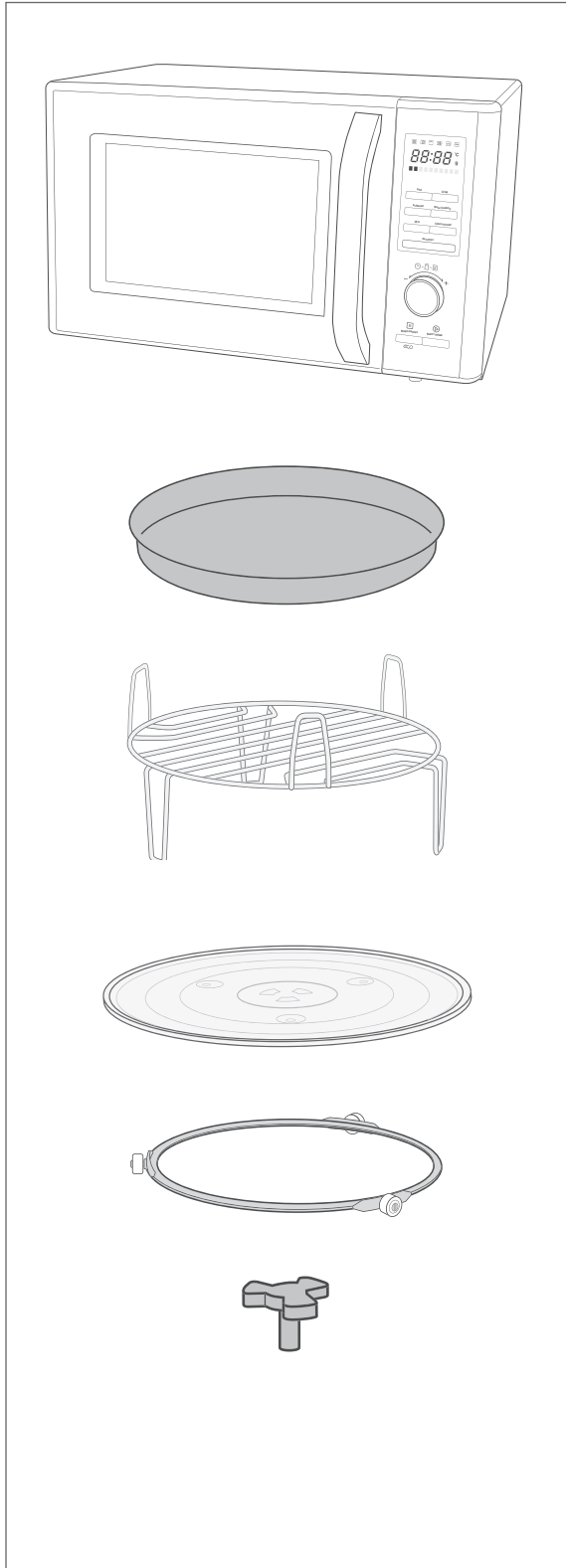
### HINWEIS

#### Beschädigungsgefahr!

Die Oberflächen und Garraumtürdichtungen werden durch ungeeignete Behandlung beschädigt.

- Niemals scharfe, soda-, säure-, lösemittelhaltige oder schmirgelnde Reinigungsmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
  - Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
  - Die Garraumtürdichtungen sind empfindlich gegen Öl und Fett – das Gummi wird dadurch porös und spröde.
  - Nur weiche Tücher verwenden.
  - Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
  - Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
  - Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
-

## Lieferung



### Lieferumfang

- 1× Mikrowelle
- 1× Grillpfanne
- 1× Grillrost
- 1× Glasdrehsteller
- 1× Führungsring
- 1× Drehtellerantrieb
  
- 1× Gebrauchsanleitung

### Lieferung kontrollieren

#### ! HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Zum Auspacken keine scharfen oder spitzen Gegenstände verwenden.

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite DE-41).
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Service“ auf Seite DE-47).

#### ! WARNUNG!

Stromschlaggefahr und Gefahr durch austretende Mikrowellenstrahlung!

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

## Gerät reinigen

Das Gerät nach jedem Benutzen reinigen, bevor eventuelle Verunreinigungen trocknen können.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Sicherung aus.
  - Lassen Sie das Gerät abkühlen.
  - Reinigen Sie das Gehäuse, insbesondere den Garraumboden und die Garraumtürdichtflächen, mit einem feuchten weichen Tuch. Warmes Wasser mit einem normalen Allzweckreiniger oder Geschirrspülmittel und einen weichen Schwamm oder Lappen verwenden.
2. Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit unverdünntem Allzweckreiniger und wischen Sie mit einem feuchten, weichen Tuch nach.
3. Den Glasdrehteller (2) können Sie in die Spülmaschine geben oder mit Spülwasser von Hand abwaschen.
4. Den Grillrost (6) waschen Sie am besten von Hand mit mildem Spülmittel.
5. Trocknen Sie alle Flächen nach dem Reinigen mit einem weichen Tuch ab.
6. Lassen Sie die Garraumtür (9) geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

## Gerät überprüfen

### WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Besonders auf die Sauberkeit der Garraumtürdichtungen und der Garraumtürdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.

- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Garraumtür verzogen oder beschädigt ist oder die Garraumtürverriegelung, die Scharniere oder die Garraumtürdichtungen defekt sind oder die Garraumtür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit muss unbedingt regelmäßig geprüft werden, ob das Gerät intakt ist:

- Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
- Sind das Gehäuse und die Sichtscheibe unbeschädigt?
- Ist der Glasdrehteller (2) unbeschädigt?
- Ist der Grillrost (6) unbeschädigt?
- Sind die Garraumtürdichtflächen sauber?
- Sind die Garraumtürscharniere leichtgängig?
- Ist das Sperrsystem (8) der Garraumverriegelung unbeschädigt?
- Schließt die Garraumtür (9) richtig? Bei einer verzogenen Garraumtür kann Mikrowellenstrahlung nach außen dringen.
- Falls die Garraumbeleuchtung defekt sein sollte, darf sie nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.

### HINWEIS

Die Lampe befindet sich hinter der im Garraum festgeschraubten Abdeckung! Diese Abdeckung nie abschrauben oder beschädigen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, das die Mikrowellen aussendet.

## Inbetriebnahme

### WARNUNG

#### Erstickungsgefahr!

Kinder können sich in der Verpackungsfolie verfangen oder Kleinteile verschlucken und ersticken.

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen.
- Kinder daran hindern, Kleinteile vom Gerät abzuziehen oder aus dem Zubehörbeutel zu nehmen und in den Mund zu stecken.

#### Stromschlaggefahr!

Das Gerät arbeitet mit 230V~/50Hz Netzspannung. Das Berühren von spannungsführenden Teilen kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
  - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist.
  - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht.
  - ungewohnte Geräusche erzeugt.

In einem solchen Fall Netzstecker aus der Steckdose ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite DE-47).

- Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.

- Netzanschlussleitung nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen. Die Folge kann ein Kabelbruch sein.
- Falls der Netzstecker nach dem Aufstellen nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### VORSICHT

#### Verletzungsgefahr!

- Das Gerät ist schwer und unhandlich. Beim Transport die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.
- Garraumtür und Garraumtürgriff nicht als Trittbrett oder zum Anheben verwenden.

#### Brandgefahr!

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

- Für ausreichende Lüftung sorgen. Die Lüftungsöffnungen nicht verdecken, z. B. mit Topflappen oder Kochbüchern!

- Beim Aufstellen des Geräts die angegebenen Maße für die Lüftung einhalten.
  - Niemals die Stellfüße entfernen.
  - 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.
  - Niemals die im Garraum befestigte Abdeckung entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, das die Mikrowellen aussendet.
  - Das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betreiben.
  - Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Garraumtür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- 

#### HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- 

## Transportieren und Auspacken

- Das Gerät mit Hilfe einer zweiten Person transportieren.
- Das Gerät vorsichtig auspacken und vorsichtig alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite entfernen.

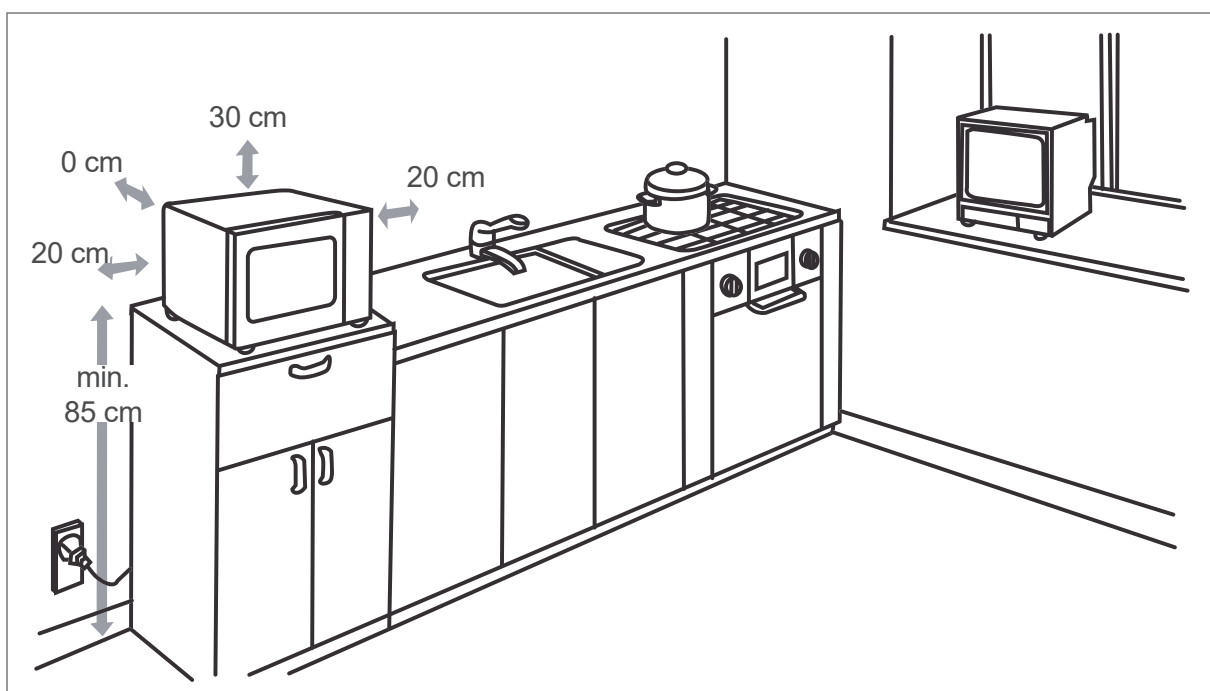
## Gerät aufstellen

Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, stabilen und hitzebeständigen Untergrund.

Berücksichtigen Sie dabei folgende Punkte:

- Das Gerät sollte nicht unmittelbar neben einen Kühl- oder Gefrierschrank gestellt werden. Durch die Wärmeabgabe des Geräts würde der Energieverbrauch des Kühlgeräts unnötig ansteigen.
- Zu Radiogeräten, Fernsehern etc. sollte das Gerät mindestens 2 m Abstand haben, damit der Empfang nicht gestört wird.
- Der Untergrund, auf dem das Gerät aufgestellt werden soll, muss eben, ausreichend stabil und hitzebeständig sein.
- Entfernen Sie **niemals** die Stellfüße.
- Wählen Sie keinen Standort für das Gerät, an dem Hitze, Dampf und hohe Luftfeuchtigkeit erzeugt wird. Im Freien darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Das Gerät nicht über einem Herd oder anderen wärmeerzeugenden Geräten aufstellen. Das Gerät kann sonst beschädigt werden.
- Achten Sie darauf, dass sich keine leicht entzündlichen Stoffe in der Nähe des Geräts befinden.
- Die Netzsteckdose muss in der Nähe und leicht erreichbar sein, damit der Netzstecker bei Störungen schnell aus der Steckdose herausgezogen werden kann.
- Um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen folgende Abstände zu den Seiten und nach oben eingehalten werden:
 

Nach oben:	30 cm
Nach hinten:	0 cm
Nach links:	20 cm
Nach rechts:	20 cm
- Die Aufstellhöhe, gemessen vom Boden, muss mindestens 85 cm betragen.





## Grundreinigung

Um den Geruch zu entfernen, der allen neuen Geräten anhaftet, wischen Sie den Innenraum vor dem ersten Gebrauch mit Essigwasser aus. Wischen Sie anschließend mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alle Teile danach ab.

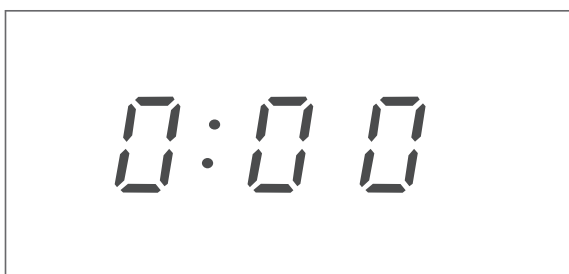
## Erstes Aufheizen

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

- Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang bei 200 °C im Heißluftbetrieb laufen (siehe „Heißluftbetrieb“ auf Seite DE-26).

## Elektrischer Anschluss

- Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte und leicht zugängliche Steckdose (230 V~/50 Hz).



Ein Signalton ertönt, und das Display zeigt dauerhaft 0:00 an.

- Die Steckdose muss außerhalb der Mikrowellen-Rückwand installiert sein, weil der Stecker sonst die Rückwand berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungen, Schaltuhren oder Fernwirksysteme.

Nachdem Sie den Netzstecker in die Steckdose gesteckt haben, ertönt ein Signalton und im Display erscheint 0:00 (siehe „Die Uhr“ auf Seite DE-14)

## 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 Sie die Störung beseitigen können.

### WARNUNG

**Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!**

Niemals versuchen, 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 Ursache	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten.	Steckdose ohne Strom.	Durch Anschluss eines anderen Geräts prüfen.
	Netzstecker sitzt lose.	Festen Sitz des Netzsteckers kontrollieren.
Garraumtür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Garraumtürdichtflächen.	Die Garraumtürdichtflächen gründlich reinigen.
	Garraumtür verzogen oder Garraumtürverriegelung defekt.	Gerät nicht benutzen! Garraumtür reparieren lassen.
Garraumbelichtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	An unseren Service wenden (siehe „Service“ auf Seite DE-47).
Glasdrehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Glasdrehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Den Glasdrehteller korrekt einsetzen.
	Boden des Garraums ist verschmutzt.	Den Garraumboden gründlich reinigen.
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Glasdrehteller dreht nicht richtig.	Den Glasdrehteller korrekt einsetzen.
	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Glasdrehtellers ragen.
Platzende, ploppende Geräusche im Garraum.	Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut und platzt auf.	Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten.
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum!	Gerät sofort ausschalten, dann die Metallteile entfernen.
Speise ist ungleichmäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Speise umrühren oder wenden und noch eine kurze Zeit weiter erwärmen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Speise wird nicht warm genug.	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Die Speise noch eine kurze Zeit weiter im Gerät erwärmen.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Ein geeignetes Gefäß verwenden.
Gerät erzeugt Gerüche.	Erstinbetriebnahme des Grillbetriebs.	Kein Fehler. Die Geruchsbildung lässt während des Betriebs nach.
Garraumtür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Die Speise gibt Feuchtigkeit ab.	Kein Fehler. Die Feuchtigkeit nach dem Betrieb einfach abwischen.

## Service

### Bitte beachten!

Sie sind für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich.

Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen, so ist der Besuch auch während der Gewährleistungs-/Garantiezeit für Sie mit Kosten verbunden.

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Mikrowelle	AC928A2CA	9093 9726

### Beratung, Reklamation und Bestellung

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

- die Lieferung unvollständig ist,
- das Gerät Transportschäden aufweist,
- Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben,
- sich eine Störung nicht mithilfe der Fehlersuchtafel beheben lässt,
- Sie weiteres Zubehör bestellen möchten.

Die Kontaktdaten Ihrer Produktberatung finden Sie online auf den Serviceseiten Ihres Versandhauses. Hier sind die verschiedenen Bereiche der Produktberatung aufgelistet.

Halten Sie bitte Ihre Geräte-Rechnung parat.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.hanseatic.de](http://www.hanseatic.de)

### Reparaturen und Ersatzteile

Durch die Reparatur defekter Geräte können Sie Abfall vermeiden. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Halten Sie bitte Ihre Geräte-Rechnung parat (Kaufdatum und Art.-Nr.).

Ersatzteile stehen für eine Mindestdauer von sieben Jahren nach dem Inverkehrbringen des letzten Exemplars des Modells zur Verfügung. Türdichtungen stehen für einen Zeitraum von zehn Jahren zur Verfügung.

### Kunden in Deutschland

Auftragserteilung unter  
<https://reparaturauftrag.operatec.eu>  
 per Mail: [otto@operatec.de](mailto:otto@operatec.de)  
 Telefon 040 36 03 31 50

### Kunden in Österreich

Wenden Sie sich bitte an das Kundencenter oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

## Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

### Abfallvermeidung

Maßnahmen der Abfallvermeidung haben nach den Vorschriften der Richtlinie 2008/98/EG grundsätzlich Vorrang vor Maßnahmen der Abfallbewirtschaftung.

Als Maßnahmen der Abfallvermeidung kommen bei Elektro- und Elektronikgeräten insbesondere die Verlängerung ihrer Lebensdauer durch Reparatur defekter Geräte und die Veräußerung funktionstüchtiger gebrauchter Geräte anstelle ihrer Zuführung zur Entsorgung in Betracht.

Helfen Sie uns, Abfall zu vermeiden, und wenden Sie sich an unseren Service.

Weitere Informationen enthält das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder.

### Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein Neugerät der gleichen Geräteart mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt. Im Fernabsatzhandel beschränkt sich die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung bei Erwerb eines Neugeräts auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschränke, Luftentfeuchter), Bildschirme und Bildschirmgeräte mit einer Bildschirm-Oberfläche > 100 cm<sup>2</sup> und auf Großgeräte, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt.

Abgesehen davon können Verbraucher bis zu drei Altgeräte einer Geräteart bei einer Sam-

melstelle eines Vertreibers unentgeltlich abgeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts geknüpft ist. Allerdings darf keine der äußeren Abmessungen des Altgerätes 25 cm überschreiten.

### Entsorgung

#### Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen. Jeder Verbraucher ist deshalb gesetzlich verpflichtet, Elektro-Altgeräte an einer zugelassenen

Sammel- oder Rücknahmestelle abzugeben. Dadurch werden sie einer umwelt- und ressourcenschonenden Verwertung zugeführt.

Sie können Elektro-Altgeräte kostenlos beim lokalen Wertstoff-/Recyclinghof abgeben.

Für weitere Informationen zu diesem Thema wenden Sie sich direkt an Ihren Händler.

#### Daten löschen nicht vergessen!

Jeder Verbraucher ist, falls erforderlich, für das Löschen von personenbezogenen Daten aus Elektro- bzw. Elektronikgeräten selbst verantwortlich.

#### Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

Falls erforderlich, müssen Alt-Batterien und Alt-Akkus, die nicht vom Elektroaltgerät umschlossen sind, sowie Lampen/Leuchtmittel, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe aus den Geräten entfernt und getrennt entsorgt werden.



Das nebenstehende Symbol bedeutet, dass Batterien und Akkus

nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, alle Batterien und Akkus, egal, ob sie Schadstoffe\*) enthalten oder nicht, bei einer Sammelstelle ihrer Gemeinde/ihres Stadtteils oder im Handel abzugeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen wie Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

Einige der möglichen Inhaltsstoffe wie Quecksilber, Cadmium und Blei sind giftig und gefährden bei einer unsachgemäßen Entsorgung die Umwelt. Schwermetalle z. B. können gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben und sich in der Umwelt sowie in der Nahrungskette anreichern, um dann auf indirektem Weg über die Nahrung in den Körper zu gelangen.

Bei lithiumhaltigen Altbatterien besteht hohe Brandgefahr. Daher muss auf die ordnungsgemäße Entsorgung von lithiumhaltigen Altbatterien und -akkus besonderes Augenmerk gelegt werden. Bei falscher Entsorgung kann es außerdem zu inneren und äußeren Kurzschlüssen durch thermische Einwirkungen (Hitze) oder mechanische Beschädigungen kommen. Ein Kurzschluss kann zu einem Brand oder einer Explosion führen und schwerwiegende Folgen für Mensch und Umwelt haben. Kleben Sie daher bei lithiumhaltigen Batterien und Akkus vor der Entsorgung die Pole ab, um einen äußeren Kurzschluss zu vermeiden.

Batterien und Akkus, die nicht fest im Gerät verbaut sind, müssen vor der Entsorgung entfernt und separat entsorgt werden.

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

\*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

Pb = Blei

## Verpackung



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)
- Auch Energie sparen schützt vor zu starker Erwärmung unserer Erde. Ihr neues Gerät verbraucht mit seiner umweltverträglichen Isolierung und seiner Technik wenig Energie.



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

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

## Technische Daten

Hersteller	Hanseatic
Gerätebezeichnung	Mikrowelle mit Grill-, Heißluft- und Kombibetrieb
Modell	AC928A2CA
Mikrowellenausgangsleistung	max. 900 W
Nennfrequenz	2450 MHz
Mikrowellen-Leistungstufen	5 (90–900 W)
Grill-Leistungstufen	1× Grill, 3× Kombi
Einbaugerät	Nein
Leistungsaufnahme Mikrowelle	1450 W
Leistungsaufnahme Grill	1100 W
Leistungsaufnahme Heißluft	2500 W
Versorgungsspannung	230 V~ / 50 Hz
Garraum-Volumen	28 Liter
Glasdreheller-Durchmesser	ca. 315 mm
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe)	326 mm × 520 mm × 508 mm
Leergewicht	18,9 kg

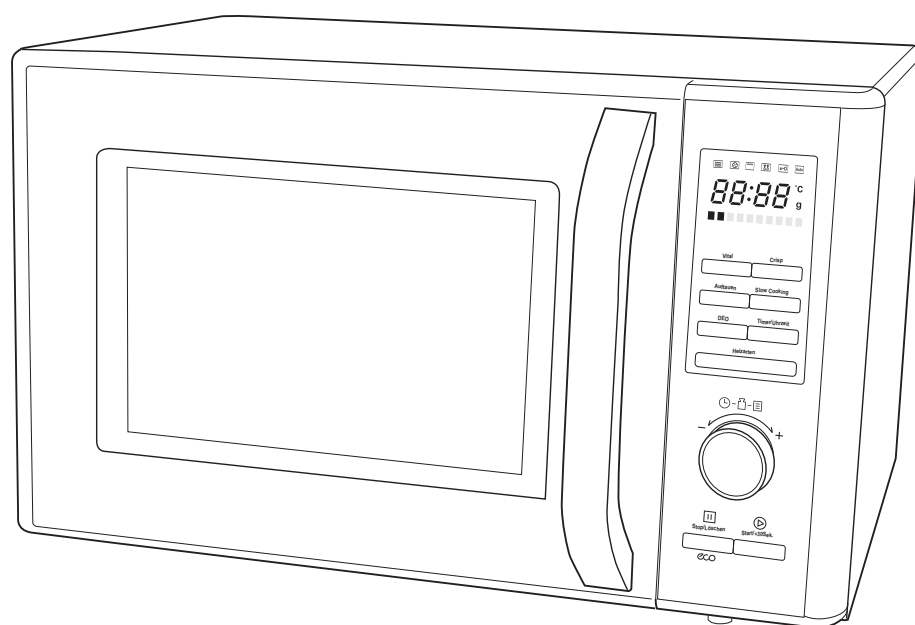
Diese Mikrowelle entspricht der Geräteklasse:

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.



AC928A2CA



**hanseatic**

## User manual

Manual/version:  
197559 20230215  
Article no.: 9093 9726  
Reproduction, even of ex-  
cerpts, is not permitted!

# Microwave with grill, convection and multifunction mode

## Table of contents

---

Explanation of terms and symbols, definitions. . . . .	EN-3	Additional functions. . . . .	EN-35
Explanation of terms . . . . .	EN-3	DEO function . . . . .	EN-35
Explanation of symbols . . . . .	EN-3	Eco mode . . . . .	EN-35
Definitions. . . . .	EN-3	Practical tips . . . . .	EN-36
Safety . . . . .	EN-4	Care and maintenance . . . . .	EN-38
Intended use. . . . .	EN-4	Cleaning the appliance . . . . .	EN-39
Safety notices. . . . .	EN-4	Inspect appliance . . . . .	EN-39
Appliance parts/control elements. . . . .	EN-11	Delivery . . . . .	EN-40
Information about microwaves . . . . .	EN-13	Package contents. . . . .	EN-40
General operating instructions . . . . .	EN-14	Check the delivery . . . . .	EN-40
Idle state. . . . .	EN-14	Start-up . . . . .	EN-41
Cooking chamber light . . . . .	EN-14	Moving and unpacking . . . . .	EN-42
Opening the cooking chamber door. . . . .	EN-14	Setting up the appliance . . . . .	EN-43
Control dial . . . . .	EN-14	Cleaning before use. . . . .	EN-44
Clock . . . . .	EN-14	Electrical connections . . . . .	EN-44
Timer function. . . . .	EN-15	First-time use . . . . .	EN-44
Safety lock (child safety lock). . . . .	EN-15	Troubleshooting table . . . . .	EN-45
Switching beeps on/off. . . . .	EN-15	Service . . . . .	EN-47
Function query . . . . .	EN-16	Advice, complaints and orders. . . . .	EN-47
Pause/end operation . . . . .	EN-16	Repairs and spare parts. . . . .	EN-47
Temperature range. . . . .	EN-16	Waste prevention, free return and disposal . . . . .	EN-48
Suitable crockery. . . . .	EN-17	Waste prevention . . . . .	EN-48
Using the accessories. . . . .	EN-18	Free return of old electrical appliances . . . . .	EN-48
Glass rotary plate . . . . .	EN-18	Disposal . . . . .	EN-48
Grill rack . . . . .	EN-19	Packaging. . . . .	EN-49
The grill pan . . . . .	EN-19	Technical specifications . . . . .	EN-50
Which accessories should be used for which type of operation? . . . . .	EN-20		
Operation . . . . .	EN-21		
Selecting the mode . . . . .	EN-22		
Microwave mode . . . . .	EN-23		
Grill mode. . . . .	EN-25		
Convection mode . . . . .	EN-26		
Combi mode. . . . .	EN-27		
Pre-programmed modes. . . . .	EN-28		
Defrosting. . . . .	EN-28		
Multilevel cooking. . . . .	EN-29		
Automatic programmes . . . . .	EN-30		
Crisp programme . . . . .	EN-32		
Vital programme. . . . .	EN-32		
Slow Cooking programmes . . . . .	EN-34		



You can find information on installation and start-up from Seite EN-41.

## Explanation of terms and symbols, definitions



Read the important safety instructions carefully and keep them for future reference.

Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. This is the only way you can use all the functions reliably and safely.

Be sure to also observe the national regulations in your country, which are valid in addition to the regulations specified in this user manual.

Keep all safety notices and instructions for future reference. Pass all safety notices and instructions on to the subsequent user of the product.

### Explanation of terms

The following terms can be found in this user manual.

#### WARNING

This term indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.

#### CAUTION

This term indicates a hazard with a low level of risk which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

#### NOTICE

This term warns against possible damage to property.

### Explanation of symbols

The following symbols can be found in this user manual.



This symbol refers to useful additional information.



Hot surface

### Definitions

“Microwave mode”: food is only heated by microwaves.

“Microwave-combi mode” means that food is heated by microwaves as well as heat, like a typical oven. The same risks and safety precautions apply as for microwave mode.

“Oven mode” means that food is heated by convection/hot air, grills or top/bottom heat.

# Safety

## Intended use

The appliance is designed for reheating and cooking, defrosting and grilling of food.

The appliance is designed for use in private households and is not designed for commercial use or multiple use (e.g.: use by several parties in a block of flats).

It is not suitable for use outdoors or on non-stationary sites (e.g. ships).

Use the interior light only for illuminating the inside of the appliance. It is not suitable for lighting a room.

The appliance is not suitable

- for heating a room.
- for drying or storing food, clothes or other items.
- for heating up hot water bottles, slippers, sponges, moist cleaning cloths or similar items.

Persons who are unable to operate the appliance safely due to their physical, sensory or mental abilities or lack of knowledge must be supervised during use.

Do not make any technical changes to the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Use the appliance exclusively as described in this user manual. Any other use is deemed improper and may result in damage to property or even personal injury. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use.

## Safety notices

In this chapter you will find general safety instructions which you must always observe for your own protection and that of third parties. Please also observe the warning notices in the individual chapters on operation, setup etc.

### Risks to children and certain groups of individuals

#### WARNING

**Risk of suffocation for children!**  
Children can become entangled in the packaging film or swallow small parts and suffocate.

- Do not allow children to play with the packaging film.
- Prevent children from pulling small parts from the appliance or taking them out of the accessory bag and putting them in their mouths.

**Risk of burns for children!**

The appliance door glass can become very hot during operation and lead to burns.

- Keep children away from the appliance door glass!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

#### CAUTION

**Risk of injury!**

Children and certain groups of people have a higher risk of being injured when handling the appliance.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### Risks in handling household electrical appliances

#### WARNING

Risk of electric shock!

The appliance works with 230V~/50Hz mains voltage. Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Do not use or continue to operate the appliance if
  - there are visible signs of damage, e.g. the connection cable is defective,
  - the cooking chamber door is damaged or broken,
  - smoke begins to form or there is a burning smell,
  - it produces unusual sounds.

In such events, remove the mains plug from the socket and contact our

service department (see 'Service' on page EN-47).

- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a plug with a protective conductor that has been installed properly. When connecting, make sure that the voltage is correct. You can find more detailed information about this on the nameplate.
- Connecting the device to a socket strip or multi-plug is not permitted and may result in fire.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- Lay out the mains cable in such a way that it does not become a trip hazard.
- Keep the appliance, mains plug and mains cable away from naked flames and hot surfaces.
- Do not kink or pinch the mains cable or lay it over sharp edges. This can result in a break in the cable.
- If the mains cable of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through the customer service department or by a qualified specialist.
- If the mains plug is no longer accessible after installation, an all-pole disconnecting device complying with overvoltage category III must be connected to the house wiring with a contact gap of at least 3 mm; this includes fuses, circuit breakers and contactors.
- Do not put any objects in or through the housing openings, and also ensure that children cannot insert any objects into them.

- Always take hold of the mains plug itself, not the mains cord.
- Never touch the mains plug with wet hands.
- Never immerse the mains cable or plug in water or any other liquids.
- In the event of a fault, and before cleaning and maintenance, pull the mains plug out of the socket.
- Inspections and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists, e.g. our Service department (see 'Service' on page EN-47).

Carrying out repairs to the appliance yourself could result in damage to property or personal injury and will invalidate any liability or warranty claims. Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself.

- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs. This appliance contains electrical and mechanical parts which are essential for protection against potential sources of danger.
- Never attempt to change the cooking chamber light.

#### Microwave hazard!

Microwaves can be emitted if the cooking chamber door is insufficiently sealed when closed. Under such circumstances, the appliance may not be used.

- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.
- Do not operate the appliance when the cooking chamber door is broken or damaged or the viewing window,

the door lock, the hinges or the cooking chamber door seals are defective, or if the cooking chamber door cannot be closed tightly for any other reason. Any such repairs may be undertaken only by a qualified professional.

- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

#### Danger of explosion!

The inappropriate use of the appliance can lead to damage or cause an explosion.

- Never place a mixture of water and oil or fat into the appliance. This can explode.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Eggs with shell or whole hard-boiled eggs should not be warmed up in the microwave, as they may explode, even once the microwave heating is complete. Prick holes in tomatoes, sausages, aubergines or similar food with a closed skin before cooking to prevent bursting.

#### Health hazard!

The inappropriate use of this appliance can lead to damage to your health.

- Please clean the appliance regularly, and remove any traces of food leftovers immediately.
- Particularly with poultry and dishes containing fresh egg, and when heating up meals, ensure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (e.g. salmonella).
- Please wait a short moment after heating up; carefully tip the dish and stir before removing the container from the cooking chamber.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Therefore care must be taken when handling the container.

Acrylamide may be carcinogenic. Acrylamide is produced when starch is exposed to excessive heat, e.g. in potatoes (fries, chips), biscuits, toast, bread, etc.

- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- Brushing baked goods with egg whites or egg yolks helps to reduce the formation of acrylamide.

#### CAUTION

Risk of scalding!

Heating the liquid can cause so-called 'delayed boiling'. The liquid then reaches boiling temperature without any outward visible sign of boiling. Even a small vibration may cause the liquid to suddenly spray out, for example when removing it from the microwave oven.

- To avoid a boiling delay, place a plastic or glass spoon in the container. The spoon must always maintain a minimum distance of 2 cm from the inner walls of the appliance.
  - Do not use tall, thin containers with a narrow top section.
  - Please ensure you stir the food before eating and after half the cooking time has elapsed.
- Risk of burns!  
Improper handling of the appliance can lead to burns. When in operation, the appliance and its exposed component parts can become very hot. After using the grill, convection or combi modes, the grill (at the top of the cooking chamber) will be very hot. The casing and accessories in the cooking chamber may also become very hot.
- Keep children under 8 years of age away from the device, unless they are under constant supervision.
  - Do not touch parts of the unit housing.
  - Allow the oven and accessories to cool before cleaning.
  - When removing dishes from the cooking chamber, always use dishcloths or oven gloves.
  - Food that has been heated up in the microwave is sometimes heated unevenly. The containers should not get as hot as the food inside. Please therefore ensure to check the temperature of any food thoroughly and carefully, especially for children.
  - Before heating up baby food, please remove the screw cap and suction teat from the feed bottle.
  - The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken, and the temperature checked be-



fore consumption in order to avoid burns.

- Set the power level and time exactly in accordance with the packaging instructions.
- Never heat food or liquids in tightly closed containers! These can explode in the appliance or cause injury during opening.
- Shellfish and crustaceans, eggs in the shell or whole hard-boiled eggs should only be heated with microwaves if they are heated in special containers or if holes have been punctured in the shell/skin before cooking. Otherwise, such foods may explode, even after microwave cooking is completed.

#### Fire hazard!

- Improper handling of the appliance may result in fire and damage to property.
- In order to ensure sufficient air circulation, the prescribed minimum distances must be complied with (see 'Start-up' on page EN-41).
- Only use containers made of microwaveable, heat resistant material.
- Please ensure to closely monitor the heating up or cooking of dishes contained in flammable materials such as plastic or paper containers. There is a risk of these igniting.
- Do not place any objects (cookery books, dishcloths etc.) in the cooking chamber. Accidentally switching on the appliance can cause damage or even ignition.
- Do not use the appliance to dry dishes or clothing or to heat up hot water bottles, slippers, sponges, moist

cleaning cloth or similar items. This can lead to injury, ignition or fire.

- Never heat flammable objects or dishes containing alcohol in the appliance.
- Never use the appliance to fry or heat oil! The oil temperature cannot be monitored.
- Do not use any baking paper or similar items with the Grill or Combi modes.
- In case of a fire or smoke in the cooking chamber: Do not open the cooking chamber door. Switch off the appliance, pull the mains plug out of the socket or switch off at the fuse box.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

#### Risk of injury!

The appliance is heavy and bulky. Seek the help of another person during transport, when setting up and positioning.

- Do not use the door handle for carrying.
- Do not use the door as a step or for support.

#### NOTICE

#### Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

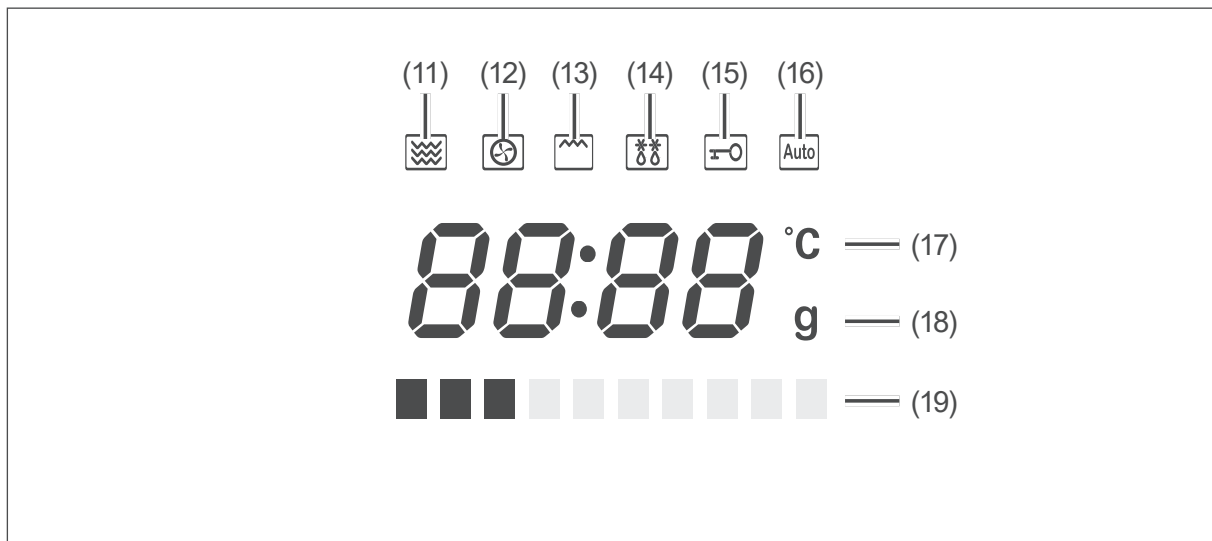
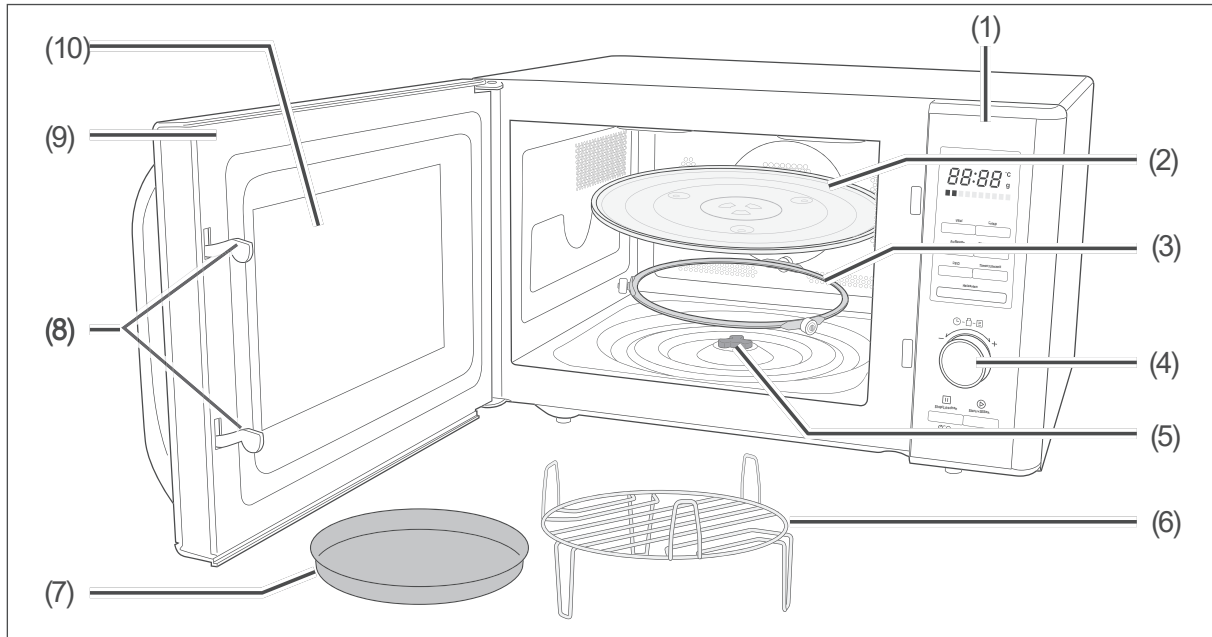
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
- Do not lift the appliance by the door handle.
- Never remove the cover on the right-hand wall of the cooking chamber. It serves to protect the magnetron, which emits the microwaves.

- Never use the appliance without the rotary plate.
- Never operate the appliance in microwave mode when empty!
- Always place cooking containers on the rotary plate. This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.
- Only heat plastic containers from the freezer for as long as is needed until the food can be decanted into another container.
- The presence of any metal in the cooking chamber can cause sparks when operating the microwave or when using the Combi mode! This can destroy the appliance and the viewing pane! Do not use metal pots, metal pans, metal lids, or crockery with metal parts (such as gold edges) under any circumstances.
- Do not use metallic food or drink containers when heating in a microwave appliance.
- Only dishes suitable for use in microwave cooking appliances may be used.
- Do not use any aluminium foil, due to the fact that this can also cause sparks when coming into contact with the cooking chamber walls.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- When in grill, convection, or multi-function mode, do not use any porcelain, ceramic or plastic containers or film wrap that cannot withstand high temperatures!
- Do not use any baking paper or similar items with the grill or combi modes!
- If a container becomes hotter than the foodstuff itself, then it is unsuitable for use in a microwave. Do not use such containers.
- Do not exceed a weight of 4 kg on the glass rotary plate. Risk of breakage!
- Do not place the hot rotary plate on a cold surface such as, for example, a work surface made of granite or tile. Otherwise, the rotary plate could shatter. Always place on top of a suitable mat.
- Do not use any damaged containers! They can break and the leaked contents could damage the inside of the appliance.
- If accessories (glass rotary plate, grill rack) is not completely inside the cooking chamber, the viewing window may become scratched when closing the appliance door. For this reason, always push accessories all the way into the cooking chamber.
- If the crockery or metal plate is not placed fully inside the cooking chamber, the viewing window may become scratched when the cooking chamber door is closed. Please therefore ensure to place all parts completely in the cooking chamber.
- Use only the temperature sensor recommended for this appliance (for appliances with the temperature sensor option).
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely af-

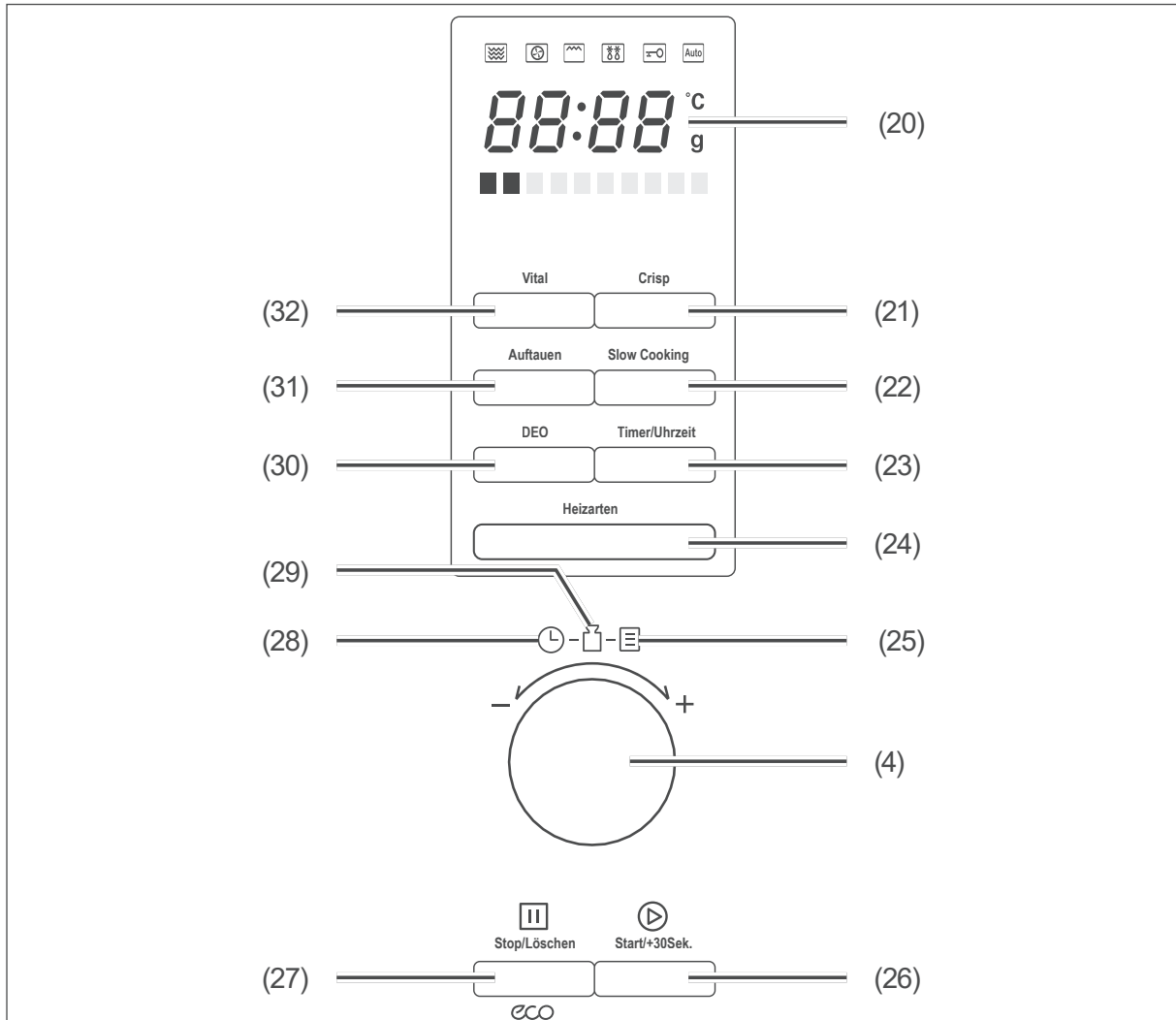
fect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.








- Please clean the appliance regularly, and remove any traces of food leftovers immediately.
- When cleaning, please note:
  - Under no circumstances should sharp, coarse, sodium carbonate-based, acidic, solvent-based or abrasive cleaning agents be used. All-purpose cleaners with a neutral pH are recommended.
  - The surfaces and door glass may become damaged by unsuitable cleaning agents. Use care products only on the outer surfaces.
  - Use only soft cloths for cleaning.
  - Please ensure that no water seeps into the unit housing.
  - The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
- The oven bulb serves exclusively to light up the cooking chamber. It is not suitable as a light source for a room.

## Appliance parts/control elements



- |                          |                                       |
|--------------------------|---------------------------------------|
| (1) Control panel        | (11) Microwave display                |
| (2) Glass rotary plate   | (12) Convection display               |
| (3) Guide ring           | (13) Grill display                    |
| (4) Control dial         | (14) Defrost display                  |
| (5) Rotary plate drive   | (15) Safety locking mechanism display |
| (6) Grill rack           | (16) Auto display                     |
| (7) Grill pan            | (17) Temperature display in Celsius   |
| (8) Locking system       | (18) Weight display in grams          |
| (9) Cooking chamber door | (19) Temperature range                |
| (10) Viewing panel       |                                       |



- (20) Display
- (21) Crisp button for setting the Crisp programme
- (22) Slow Cooking button for setting the Slow Cooking programmes
- (23) Timer/Time ('Timer/Uhrzeit') button for setting the time and timer
- (24) Heating mode ('Heizarten') button for setting the modes
- (25)  symbol for automatic programme selection
- (4) Control dial to set the time, weight or the automatic programme
- (26)  'START/+30 Sec.' ('START/+30 Sek.') button to start the cooking process; to extend the cooking process by 30 seconds; to confirm inputs
- (27)  'Stop/Delete' (Stop/Löschen)  and 'eco'  buttons for stopping cooking, deleting an entry or for switching off the display to sleep mode.
- (28)  symbol for setting the time
- (29)  symbol for setting the weight
- (30) DEO button for setting the DEO deodorising function
- (31) Defrost ('Auftauen') button for defrosting food based on time or weight
- (32) Vital button for setting the Vital programme

## Information about microwaves

---

### What are microwaves?

Microwaves are electromagnetic waves. As with radio and TV, microwaves are also invisible and intangible.


Microwaves

- are reflected by all metals,
- can penetrate glass, porcelain, plastic and paper,
- are absorbed by foodstuffs.

### What effect do microwaves have on foodstuffs?

- The microwaves penetrate foodstuffs to a depth of approximately 3 cm.
- The water, fat and sugar molecules are heated up (dishes with a high water content are heated up most quickly).
- This heat then slowly penetrates the entire dish and leads to the dish being defrosted, heated and cooked.
- Due to the fact that the individual elements of the dish are heated unevenly, it is important to stir or turn the dish over to ensure that it is cooked through evenly.
- The cooking chamber and the air in this chamber are not heated. The food container is primarily heated by the hot food itself.
- When heating liquids, a so-called “boiling delay” can occur. The liquid then reaches boiling temperature without any outward visible sign of boiling. Even a small vibration can cause the liquid to squirt out suddenly, e.g. when being taken out of the appliance.
- Every dish requires a certain amount of energy for cooking or defrosting – a good rule of thumb is “high-power, low time” or “low power, high time”.

### How does a microwave oven work?

- A microwave generator, the so-called magnetron, generates the microwaves and disperses them into the cooking chamber.
- The cooking chamber walls and inner screen reflect microwaves, thus preventing them from being emitted out of the cooking chamber.
- The glass rotary plate (2) ensures that the microwaves are distributed evenly through the food.
- The microwave’s power can be set to various levels.
- The appliance switches off
  - after the selected time has elapsed,
  - when opening the cooking chamber door (9),
  - by pressing the  (27) button twice

### Applications

The Microwave mode is ideally suited to defrosting smaller portions as well as the preparation of:


- Stews, soups, sauces
- Meat without crusts
- Steamed fish
- Vegetables
- Side dishes (rice, boiled potatoes, some types of pasta)
- Hot drinks


## General operating instructions

---

### Idle state

The appliance is in sleep mode when the cooking chamber door is locked, the light in the cooking chamber is not lit, and the display shows the current time.

If the time is not set (at initial start-up or when the appliance has been disconnected from the mains), the display will permanently show  when in sleep mode.

 When eco mode is activated, the display remains off in sleep mode (see 'Eco mode' on page EN-35).

---


### Cooking chamber light

The cooking chamber light switches on automatically when

- the appliance is in operation or has been paused.
- the cooking chamber door (9) is open.

### Opening the cooking chamber door

When you open the cooking chamber door (9) during operation, the appliance goes to idle/pause.

After you close the cooking chamber door again, the appliance will resume operation only when you press the button  (26).

### Control dial

Using the control dial (4) you can select the cooking time, weight or automatic programme according to the selected operating mode.

### Clock



The integrated clock is used for displaying the time, to automatically stop the cooking process and as a timer.

The time is always shown in 24-hour format.

### Setting the time

Do not allow more than 5 minutes to elapse between the following steps, otherwise the setting process will be interrupted.


1. Press the 'Timer/Time' button (23) twice.  
The hour indicator will flash on the display.
2. Turn the control dial (4) until the current hour is reached.
3. Press the 'Timer/Time' button again to confirm the setting.  
The minute display will flash.
4. Turn the control dial until the current minute is reached.
5. Press the 'Timer/Time' button again to confirm the setting.  
This then sets the current time.

 To stop setting the time, press the  (27) button. The appliance will then switch back to idle mode.

---

### Changing the time

To change the time (e.g. when changing from GMT to BST), follow the steps described in 'Setting the time' on page EN-14 .

 You must manually enter the time changes that occur when switching to and from daylight saving hours.

---



## Timer function

The timer function can be used like an egg timer. The appliance's cooking function will not be activated.

**Requirement:** No cooking process can be active.

1. Press the 'Timer/Time' (23) button. A beep will sound. **00:00** will then appear on the display as the time.
2. Use the control dial (4) to set the desired time (max. 95 minutes).

You can set the time in the following steps:

Area	Steps
0-1 min	5 seconds
1-5 min	10 seconds
5-10 min	30 seconds
10-30 min	1 minute
30-95 min	5 minutes

3. Push the **▶** (26) button to start the timer. A countdown will begin from the set time. 5 beeps will sound after the time has expired.

You can stop the timer in advance:

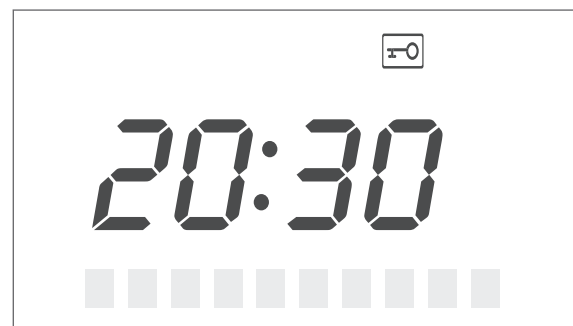
- Press the button **⏏** (27). A beep will sound. The time will reappear on the display, and the appliance will be fully functional again.

## Safety lock (child safety lock)

If the safety lock (child safety) is activated, then all buttons including the function selector will not work.

### Activating/deactivating the safety lock

- Press and hold the **⏏** (27) button for approx. 3 seconds.



A beep will sound and the **⏏** (15) symbol appears on or disappears from the display.

**i** Activating the safety lock is only possible when the appliance is in sleep mode.

## Switching beeps on/off




- Press and hold the **⏏** (27) button and the **⏻** (26) button for approximately 3 seconds. A beep will sound, and all beeps will then be switched off or on.



**i** If you turn off the beeps, there will no longer be any beeps at the end of cooking or any beep to indicate that the pre-heating temperature has been reached.

## Function query

- You can check the time during the cooking process by pressing the 'Timer/Time' (23) button.  
The time display then switches back automatically to the cooking display.
- You can check the power level during the cooking process by pressing the 'Heating mode' button.  
The power level display then switches back automatically to the cooking display.

## Pause/end operation

- To pause an ongoing cooking process, press the  (27) button once.  
The light in the cooking chamber will go out, the glass rotary plate will stop turning, the cooking time display will no longer count down, and the ventilator will no longer operate.
- To resume the cooking process, press the button  (26).
- To stop the cooking process completely when it is paused, press the button  once more.  
The display now again shows the time.

 You can also use the button  to return the appliance to idle mode from the functions menu.

## Temperature range

The temperature range shows which temperature has been reached in the cooking chamber.

Each dot on the temperature range represents a temperature between 140°C and 230°C. The temperature is gradually increased dot by dot in increments of 10°C.

When heating up the cooking chamber, each dot on the temperature range will light up

when the corresponding temperature has been reached.

When a temperature is set, the corresponding dot flashes until the temperature is reached.

Two beeps will sound as soon the preset temperature has been reached. All dots up until the preset temperature will light up.

The preset temperature dots will flash again as soon as there is a decrease in temperature (e.g. when opening the cooking chamber door).

Example:



A temperature of 200°C is set. The dot corresponding to 200°C will flash. The first four dots will flash when 170°C has been reached in the cooking chamber.

## Suitable crockery

### ! NOTICE

Risk of damage to property!  
Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- The presence of any metal in the cooking chamber can cause sparks when operating the microwave or when using the Combi mode. This can destroy the appliance and the viewing pane. Do not use metal pots, metal pans, metal lids, or crockery with metal parts (such as gold edges) under any circumstances.
- Metallic food or drink containers must not be used to heat food in a microwave appliance.
- Only dishes suitable for use in microwave cooking appliances may be used.
- When heating food in plastic or paper containers, the cooking appliance should be frequently monitored for possible ignition.
- When in grill, convection or combi mode, do not use any porcelain, ceramic or plastic containers or film wrap that cannot withstand high temperatures.
- Do not use baking paper or similar!
- Containers that become hotter than the food inside them are not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.


The appliance has a range of operating modes: Microwave, grill, hot air and combi mode. Always choose the appropriate crockery for the different cooking modes. Please also ensure to observe the manufacturer's guidelines. Unsuitable crockery can lead to the appliance becoming damaged.

### For microwave and combi mode

Use only microwave-suitable crockery. This includes:

- fire-resistant glass, ceramic, porcelain
- fire and frost resistant glass ceramics
- High heat resistant and microwaveable plastic (e.g. oven bag)
- the included glass rotary plate

**i** In order to find out whether the crockery is microwaveable, you can conduct the following test:

1. Place the empty container into the cooking chamber and close the cooking chamber door (9).
2. Press the  button (26).  
The appliance will then start with full microwave power for 30 seconds.
  - If the crockery becomes hot or if sparks start to form, immediately open the cooking chamber door to stop the cooking process: This crockery is unsuitable.
  - If the crockery remains cold or only lukewarm, it may be used in the Microwave mode.

### For grill and convection mode

Any materials used when cooking in a conventional oven can also be used for grill and convection mode, as can the grill rack and glass rotary plate included.

### Size and form

- Flat, wide containers are more suitable than tall, narrow ones. "Flat" dishes can cook through more evenly.
- Round or oval shaped containers are more suitable than square or rectangular containers. There is a potential for localised overheating in the corners.

## Using the accessories

### CAUTION

Risk of burns!

During its use, the appliance and its exposed parts can become hot.

- When removing food and accessories from the cooking chamber, always use dishcloths or oven gloves.

### NOTICE

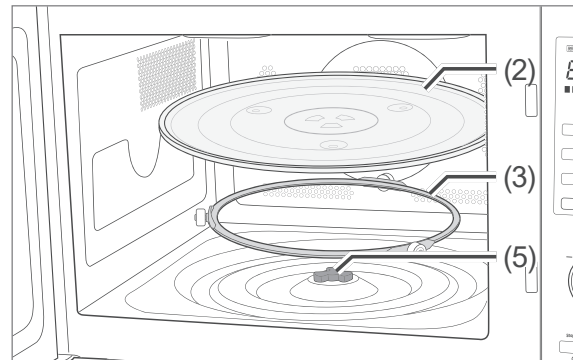
Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- Never use the appliance without the glass rotary plate.
- Never operate the appliance in microwave mode and combi mode [ - 1, [ - 2 and [ - 4 without food.
- Do not use the grill rack and grill pan in the microwave and do not use them in combi mode [ - 1 and [ - 2. Doing so can lead to sparks.
- Do not place hot accessories on sensitive surfaces.

## Glass rotary plate

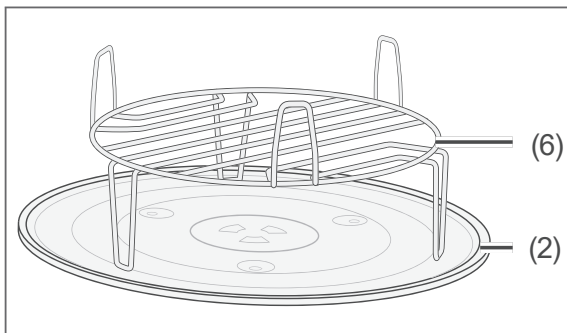
- Use the glass rotary plate (2) every time you operate the appliance.
  - The glass rotary plate rotates during operation to ensure uniform heating.
  - It can also be used to collect dripping fat if used with the grill rack (6).



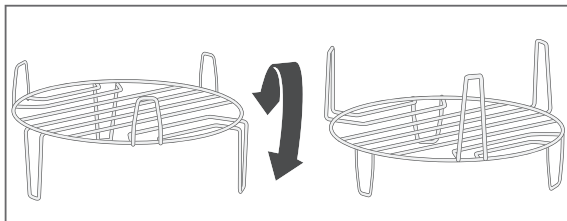
1. Position the rotary plate drive (5) in the hole in the middle of the cooking chamber floor. Turn the rotary plate drive slightly so that it slots into place and can no longer be turned.
2. Place the guide ring (3) on the centre of the cooking chamber floor.
3. Place the glass rotary plate (2) on the centre of the guide ring, and turn it until its centre clicks into place on the rotary plate drive (5).
4. Always place the cooking containers on the glass rotary plate. This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.

## Grill rack

- Only use the grill rack in plain grill/convection mode or in combi mode [ - 3 ] and [ - 4 ].  
The grill rack is not suitable for microwave mode.



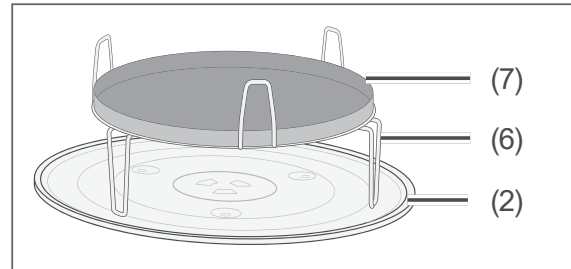
- Always place the grill rack (6) on the glass rotary plate (2).



- Rotate the grill rack according as needed to adapt the height of the grill rack to the type of operation.
- Use:
  - the high grill rack for grill mode.
  - the low grill rack for convection mode.


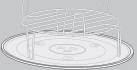

















## The grill pan

- Only use the grill pan in plain grill/convection mode or in combi mode [ - 3 ] and [ - 4 ]. The grill pan (7) is not suitable for microwave mode.



- Always place the grill pan on the grill rack. Always place the grill rack with the grill pan on the rotary glass plate.

## Which accessories should be used for which type of operation?

Type of operation	Accessories				
					
Microwave 	●	—	—	—	—
Convection 	●	○	✓	○	✓
Grill 	●	✓	○	✓	○
Combi mode $\epsilon - 1$  , 	●	—	—	—	—
Combi mode $\epsilon - 2$  , 	●	—	—	—	—
Combi mode $\epsilon - 3$  , 	●	○	✓	○	✓
Combi mode $\epsilon - 4$  ,  , 	●	○	✓	○	✓
Defrosting $dEF 1, dEF 2$  , 	●	—	—	—	—
Automatic programmes $R 1-R 7$	●	—	—	—	—
Automatic programmes $RB-R 10$	●	○	○	○	○
Crisp programme $\epsilon 1-\epsilon 4$	●	○	○	○	✓
Vital programme $H 1-H 9$	●	○	○	○	✓
Slow Cooking programme $L 1-L 5$	●	○	○	○	✓

- mandatory
- optional
- ✓ recommended
- not suitable

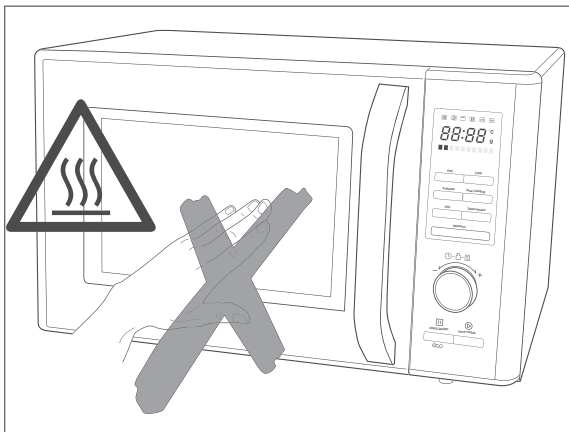
## Operation

### ! WARNING

#### Risk of burns!

During its use, the appliance and its exposed parts can become hot.

- You must take care to avoid touching the heating elements.
- Keep children away from the viewing window! This can get very hot during operation.
- Children aged 8 years or younger must be kept away from the appliance, unless they are under constant supervision.



- Do not touch the housing parts and the viewing window.
- When removing food and accessories from the cooking chamber, always use dishcloths or oven gloves.

#### Microwave hazard!

A door that fails to close adequately can cause microwave radiation to escape. Under such circumstances, the appliance may not be used.

- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.

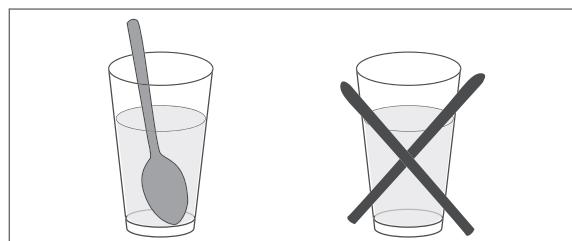
- Do not use the appliance if the door is warped or damaged, or if the door latch, hinges, or door seals are defective, or if the door does not close tightly for any other reason.
- If the door or door seals are damaged, do not operate the cooking appliance until it has been repaired by a person trained to do so.

### ! CAUTION

#### Risk of scalding!

Heating of drinks with microwaves may result in delayed boiling (superheating). Care should be taken, therefore, when handling the container. Hot liquid can suddenly spray out, for example when removing it from the microwave.

- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken, and the temperature checked before consumption in order to avoid burns.
- To avoid a boiling delay, place a plastic or glass spoon in the container.
- Ensure that the spoon is always at least 2 cm away from the interior walls of the microwave.





**Fire hazard!**

Any improper use of the appliance can lead to fire.

- In case of a fire or smoke in the cooking chamber: do not open the cooking chamber door! Switch off the appliance, pull the mains plug out of the socket or switch off/remove the fuse.
- Ensure sufficient ventilation. Do not cover the ventilation openings, e.g. with a dish cloth etc.

**Burn hazard from steam!**

Steam is generated through the build-up of heat within the appliance when cooking dishes and can scald if it comes into contact with the skin.

- Avoid coming into contact with the hot steam when the appliance is running.
- Ensure that, when opening the door, you do not come into contact with the hot steam rising inside the cooking chamber.

**! NOTICE**



Risk of damage to property!  
Improper handling of the appliance may result in damage.

- The appliance must never be operated without the glass rotary plate or foods/liquids!








**i** A mild odour can form during the first time the device is used. This is non-toxic and disappears after a short moment.








**Selecting the mode**

The appliance provides the following modes which can be set manually:

1. Press the 'Heating mode' (24) button.  
A beep will sound. The  symbol will appear on the display and *P 100* will flash.
2. Turn the control dial (4) or press the 'Heating mode' button until the desired heating mode is displayed.
3. Press the  (26) button to confirm the mode. Press the respective mode button once.

The operating modes are shown on the display in the form of different symbols and information.

Function	Description
Microwave  <i>P 100, P 80, P 50, P 30, P 10</i>	Normal microwave mode without additional functions with various power levels.
Convection  <i>140-230 °C</i>	Convection
Grill  <i>G-1</i>	Grill mode
Combi mode  ,  <i>C-1</i>	Microwave and convection modes combined
Combi mode  ,  <i>C-2</i>	Microwave and grill modes combined

Function	Description
Combi mode  ,  [- 3]	Convection and grill modes combined
Combi mode  ,  ,  [- 4]	Microwave, grill and convection modes combined (see 'Combi mode' on page EN-27)
Defrosting  ,  DEF 1, DEF 2	Defrosting mode (see 'Defrosting' on page EN-28)

**i** Refer to Chapter 'Which accessories should be used for which type of operation?' on page EN-20 to see which accessories you can use with which type of operation

## Microwave mode

### **!** WARNING

Microwave hazard!

Microwaves can be emitted if the cooking chamber door is insufficiently sealed when closed. Under such circumstances, the appliance may not be used.

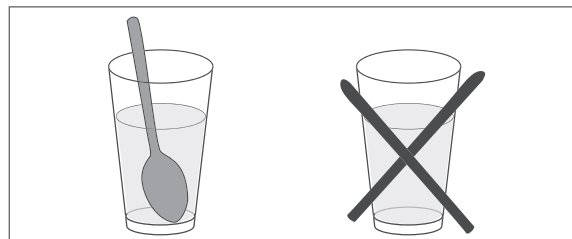
- In particular, please ensure that the cooking chamber door seals and any sealing surfaces in contact with other parts are clean.
- Do not use the appliance if the cooking chamber door is broken or damaged, or if the door lock, its hinges or the cooking chamber door seals show any signs of damage, or if the door cannot be closed for any other reason.

### **!** CAUTION

Risk of scalding!

Heating of drinks with microwaves may result in delayed boiling (superheating). Care should be taken, therefore, when handling the container. Hot liquid can suddenly spray out, for example when removing it from the microwave.

- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken, and the temperature checked before consumption in order to avoid burns.
- To avoid a boiling delay, place a plastic or glass spoon in the container.
- Ensure that the spoon is always at least 2 cm away from the interior walls of the microwave.



### **!** NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may cause it to become damaged.

- The appliance must never be operated without the glass rotary plate or food inside.
- Do not use the grill rack or the grill pan in microwave mode. Doing so can lead to sparks.


The “microwave” operating mode is suitable for the preparation of:

- Stews, soups, sauces
- Meat without crusts
- Steamed fish
- Vegetables
- Side dishes (rice, boiled potatoes, some types of pasta)
- Hot drinks
- Defrosting small portions

### Microwave power levels

There are 5 power levels for microwave mode.



Power level	Applications
<i>P 10</i> 90W	Gentle defrosting, e.g. with ga-teau or puff pastry products.
<i>P 30</i> 270W	Cook rice, pasta and dump-lings, or heat baked egg cus-tard.
<i>P 50</i> 450W	More compact dishes which re-quire a long cooking time when using the oven, e.g. beef dish-es.
<i>P 80</i> 720W	Longer cooking times for com-pact dishes such as roasts, meatloaf or plate dishes. In-cluding for delicate dishes such as cheese sauces or pound cake. When using this setting, sauces do not boil over and dishes cook evenly, without the edges turning hard or the dish overflowing.
<i>P 100</i> 900W	Quick cooking / heating up. e.g. for soups, casseroles, canned food, hot beverages, vegeta-bles, fish etc.

1. Select the ‘Microwave’ mode. (see ‘Se-lecting the mode’ on page EN-22).
2. Turn the control dial (4) or press the ‘Heating mode’ button several times to show the power level.
3. Press the  (26) button to confirm the power level.
4. Use the control dial to set the cooking time to the desired cooking time. You can select the cooking time in the fol-lowing steps:

Area	Steps
0-1 min	5 seconds
1-5 min	10 seconds
5–10 min	30 seconds
10-30 min	1 minute
30-95 min	5 minutes


5. Press the  button.


The cooking process will start. The appli-ance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber will switch on and the cooking time display will begin to count down. As soon as the cooking time has fin-ished, a signal sounds 5 times and the ap-pliance switches off. The display now again shows the time.



 To extend the cooking time by 30 sec-onds while the appliance is running, press the  button. The cooking duration can be increased in this way in 30 second increments up to 95 minutes.


### QuickStart Microwave mode

This function allows you to start cooking im-mediately, without having to make any further adjustments. With QuickStart, cooking takes place at full microwave power.

- Press the  (26) button in sleep mode. The microwave will switch on and run for 30 seconds at full power (*P 100*, 900 Watt). The cooking time display begins counting down.

- With each press of the  button, the cooking time will increase by 30 seconds (maximum of 95 minutes). Five beeps will sound as soon the cooking time has finished. The appliance switches off. The display once again shows the time.

 To select a cooking time before the quick start, turn the function control dial to the left until the desired cooking time is displayed. Then press the  button. The appliance will operate at full power for the selected time.

 The QuickStart function does not work with the 'Defrosting by weight' modes, nor does it work with the automatic programmes.

## Grill mode


### WARNING

Health hazard!


Improper use of this appliance can damage your health.

Acrylamide may be carcinogenic. Acrylamide is produced when starch is exposed to excessive heat, e.g. in potatoes (fries, chips), biscuits, toast, bread, etc.



- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- Cut larger-sized fries and then bake at maximum of 180°C.
- Brushing baked goods with egg whites or egg yolks helps to reduce the formation of acrylamide.


 In the 'Grill' mode you can use the supplied grill rack and grill pan. It is recommended to use the high grill rack.

Grilling is best for cooking thin portions of meat or fish.

1. Select the 'Grill' mode (see 'Selecting the mode' on page EN-22). The  symbol and G-1 is shown on the display.



2. Turn the control dial to set the cooking time.
3. Press the  button. The Grill mode starts. The appliance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber will switch on and the cooking time display will begin to count down. When half of the preset time has elapsed, two beeps will sound along with the notification that the dish should be turned over. This ensures that the grill is more effective.
4. Open the cooking chamber door and turn the food.
5. Close the cooking chamber door and press the  button again. Grilling will continue. As soon as the cooking time has finished, a signal sounds 5 times and the appliance switches off.
6. Open the cooking chamber door and carefully remove the dish from the cooking chamber.

 The appliance will continue grilling, even if you do not turn the food over halfway through.


## Convection mode

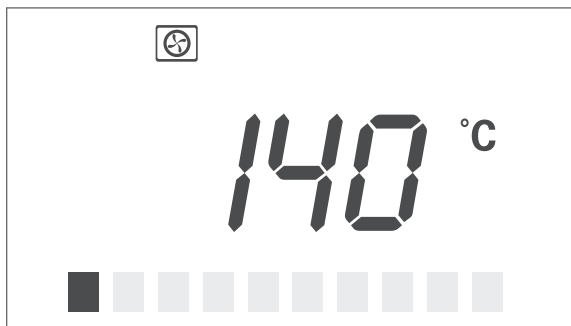
The appliance works like an oven when in convection mode. The grill generates hot air which is then forced through the cooking chamber by a fan.



**i** In the convection mode you can use the supplied grill rack and grill pan. It is recommended to use the lower grill rack.

**i** It is recommended that the appliance be preheated to the desired temperature before placing the food into the cooking chamber.


### Convection mode with preheating

1. Select 'Convection' mode (see 'Selecting the mode' on page EN-22).  
The  symbol, 140°C and the first dot on the temperature range will light up on the display.



2. In order to set the desired temperature, press the 'Heating mode' button several times, or turn the control dial (4) until the desired temperature is shown on the display.  
You can set the temperature from 140°C to 230°C.
3. Press the  button to confirm the selection.
4. Press the  button again to begin preheating.  
The corresponding dot for the preset temperature flashes.  
The corresponding dot will light up permanently as soon as a temperature is reached in the cooking chamber.



Once the preset temperature has been reached in the cooking chamber, two beeps will sound. The temperature signal is flashing on the display.


5. Open the cooking chamber door (9) and place the dish on the glass rotary plate (2)
6. Close the cooking chamber door.
7. Use the control dial to set the cooking time to the desired time.  
The maximum cooking time is 95 minutes.
8. Press the  button.  
The cooking process will start.  
As soon as the cooking time has finished, a signal sounds 5 times and the appliance switches off.
9. Open the cooking chamber door and carefully remove the dish from the cooking chamber.

**i** The cooking time cannot be set before the preset temperature has been reached.

**i** If the cooking time is not set within 5 minutes of the desired temperature being reached, the appliance will end the preheating phase. The beep will sound five times when the appliance switches into sleep mode.

### Convection mode without preheating

1. Select 'Convection' mode (see 'Selecting the mode' on page EN-22).  
The  symbol, 140°C and the first dot on the temperature range will light up on the display.
2. In order to set the desired temperature, press the 'Heating mode' button several times, or turn the control dial (4) until the desired temperature is shown on the display.  
You can set the temperature from 140°C to 230°C.
3. Press the  button to confirm the selection.

4. Open the cooking chamber door, put the food on the glass rotary plate and close the cooking chamber door until it audibly clicks into place and locks.
5. Use the control dial to set the cooking time to the desired time.  
The maximum cooking time is 95 minutes.
6. Press the  button.  
The cooking process will start.  
As soon as the cooking time has finished, a signal sounds 5 times and the appliance switches off.
7. Open the cooking chamber door and carefully remove the dish from the cooking chamber.


## Combi mode

### Combination types

#### NOTICE










Risk of damage to property!  
Improper handling of the appliance can lead to property damage.



- The appliance must never be operated without the glass rotary plate or food inside.
- Do **not** use the grill rack and grill pan in combi mode  $\text{C} - 1$  and  $\text{C} - 2$ . Doing so can lead to sparks.

 In combi mode  $\text{C} - 3$  and  $\text{C} - 4$  you can use the supplied grill rack and grill pan. It is recommended to use the lower grill rack.

You can combine the microwave, grill and convection modes in four different settings. Doing so lets you cook quickly and produce a nice crust at the same time. This shortens preparation times enormously.

There are four combinations available:

Display	Combination
$\text{C} - 1$	50 %  50 % 
$\text{C} - 2$	50 %  50 % 
$\text{C} - 3$	100 %  100% 
$\text{C} - 4$	30 %  70 %  70% 

1. Press the 'Heating mode' (24) button.
2. In order to select the desired combination type, press the 'Heating mode' button several times, or turn the control dial clockwise until  $\text{C} - 1$ ,  $\text{C} - 2$ ,  $\text{C} - 3$  oder  $\text{C} - 4$  is shown on the display.
3. Press the  button to confirm the combination mode.
4. Use the control dial to set the cooking time to the desired time.  
The maximum cooking time is 95 minutes.
5. Press the  button.  
The cooking process will start.  
As soon as the cooking time has finished, a signal sounds 5 times and the appliance switches off.
6. Open the cooking chamber door and carefully remove the dish from the cooking chamber.



## Pre-programmed modes

### Defrosting

#### ! WARNING

Health hazard!

The defrost water can contain harmful bacteria, especially with meat and poultry.

- Avoid any physical contact.
- Pour defrost water away. Do not use it for any other purpose.
- Thoroughly clean the crockery you have used.

#### ! NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- The appliance must never be operated without the glass rotary plate or food inside.
- Do **not** use the grill rack and grill pan in defrosting mode. Doing so can lead to sparks.

When defrosting frozen food you have two program options available:

- Defrosting by weight
- Timed defrosting

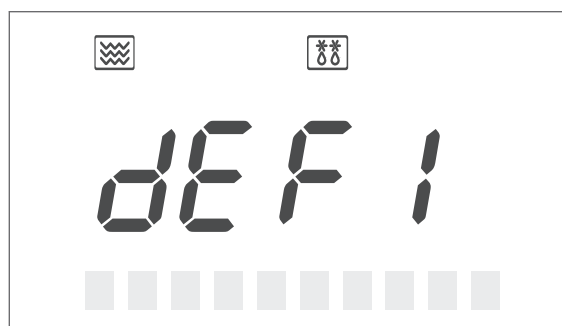
#### Preparation



- Ideally, use food which has been frozen at -18 °C in portions that are as thin as possible.
- Remove all packaging
- Place the food in an appropriately sized container into which the defrost water can run without overflowing.
- Do not cover the food.


### Defrosting by weight

Enter the weight of the dish you would like to defrost, and the appliance will select the defrosting time which is ideally suited for this weight.


1. Weigh the food. The weight is required to ensure the correct settings.
2. Place a dish or a beverage in the cooking chamber, close the cooking chamber door and make sure it locks in securely in place.
3. Press the 'Defrost' (31) button **once**.



The  and  symbols and DEF | will appear on the display.

4. Turn the control dial (4) to enter the weight of the dish (in steps of 10 g between 100 g and 1000 g; in steps of 100 g between 1000 g and 2000 g).
5. Press the  button.
6. The appliance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber switches on. The glass rotary plate (2) starts to turn. The pre-programmed time appears for the entered weight, which then counts down.  
After half the defrosting time has elapsed, 2 short beeps will sound, indicating that the food needs to be rotated.
7. Open the cooking chamber door.
8. The operation stops when the cooking chamber door is open.
9. Rotate the dish.
10. Pour away any defrost water as needed.
11. Close the cooking chamber door.

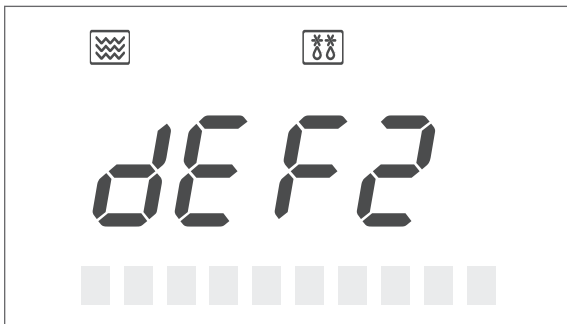




12. Push the  button to continue defrosting.  
Five beeps will sound once the cooking time has expired. The appliance switches off. The display now again shows the time.
13. Open the cooking chamber door. Carefully remove the dish from the cooking chamber and drain any defrost water.


## Timed defrosting


You can determine the defrosting time for your dishes.


1. Place a dish or a beverage in the cooking chamber, close the cooking chamber door and make sure it locks in securely in place.
2. Press the “Defrost” (31) button **twice**.



The  and  symbols and DEF2 will appear on the display.

3. Turn the control dial (4) to set the desired defrosting duration (between 5 seconds and 95 minutes).
4. Press the  button.
5. The appliance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber switches on. The glass rotary plate (2) starts to turn. On the display, the time you have entered will now be counted down.
6. After half the defrosting time has elapsed, 2 short beeps will sound, indicating that the food needs to be rotated.
7. Open the cooking chamber door and rotate the food.
8. The operation stops when the cooking chamber door is open.
9. Pour away any defrost water as needed.




10. Close the cooking chamber door.
11. Push the  button to continue defrosting.
12. Five beeps will sound once the cooking time has expired. The appliance switches off. The display now again shows the time.
13. Open the cooking chamber door. Carefully remove the dish from the cooking chamber and drain any defrost water.

 The power level for defrosting is always P 30. This cannot be modified.

## Multilevel cooking

Your appliance gives you the option of cooking your dishes using up to 2 consecutive cooking modes.

**Example:** If you wish to first defrost a casserole for 5 minutes, then cook it for 20 minutes in convection mode at 180°C.

1. Press the ‘Defrost’ button **twice**.
2. Use the control dial (4) to set the defrosting time to 5 minutes.
3. Press the ‘Heating mode’ (24) button.
4. Turn the control dial (4) to select convection mode.
5. Press the  button to confirm the mode.
6. Use the control dial (4) to set the temperature to 180°C.
7. Press the  button to confirm the cooking time.
8. Turn the control dial to set the cooking time to 20 minutes.
9. Press the  button to start the cooking process.

The appliance starts with the selected defrosting type.

After the defrosting time has elapsed, a beep will sound. The cooking mode will then start immediately.

## Automatic programmes


### ! NOTICE

Risk of damage to property!  
Improper handling of the appliance can lead to property damage.

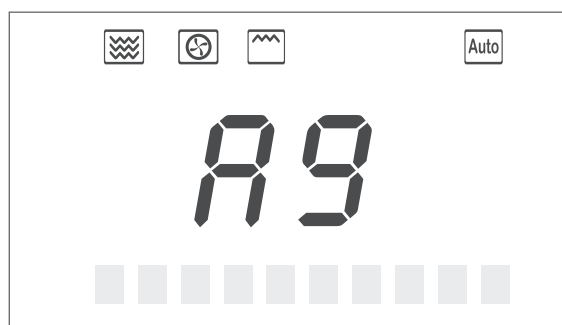
- The appliance must never be operated without the glass rotary plate or food inside.
- Do **not** use the grill rack and the grill pan in the automatic programmes *A-1* to *A-7*. Doing so can lead to sparks.

**i** For the automatic programmes *A-8* to *A-10* you can use the supplied grill rack and grill pan.



You can prepare dishes with ease thanks to the 10 automatic programme settings. You simply select the program and enter the weight of the dish. Automatic mode does the rest.


1. Remove all packaging and weigh the dish.  
The weight is required to ensure the correct settings.
2. Place the dish in the cooking chamber and close the cooking chamber door (9).
3. Ensure that the appliance is in sleep mode (normal time display). If a programme setting is still active, press the  (27) button.
4. Turn the control dial (4) to the right to select an automatic programme.  
The name of the automatic programme will flash on the display. The symbol of the selected programme is displayed.

Example of an automatic programme *A9* for pizza:




**i** To select the automatic programmes, you must first turn the control dial (4) to the right. As soon as the automatic programmes are available for selection, turn the control dial (4) to the left or to the right to make your selection.

5. Press the  button to confirm the selected automatic programme.  
The name of the automatic programme has stopped flashing.
6. Turn the control dial (4) to select the weight.
7. Press the  button to confirm the weight.  
The appliance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber switches on. The glass rotary plate starts to turn. On the display, the pre-programmed time will now count down.  
The symbol of the selected programme flashes.  
Five beeps will sound once the cooking time has expired.  
The appliance switches off. The display now again shows the time.
8. Open the cooking chamber door and carefully remove the dish or beverage.

**i** The cooking time is predefined for all automatic programmes and cannot be extended by pressing the  button.

## Automatic programmes

Programme	Dish	Weight/Display	Cooking time (min.)	Power
A-1	Heat Up	150 g	01:30	100%
		250 g	02:10	
		350 g	03:10	
		450 g	04:10	
		600 g	05:40	
A-2	Potatoes	1 (approx. 230 g)	05:00	100%
		2 (approx. 460 g)	07:40	
		3 (approx. 690 g)	09:40	
A-3	Meat	150 g	02:50	100%
		300 g	04:30	
		450 g	06:10	
		600 g	07:50	
A-4	Vegetables	150 g	02:40	100%
		350 g	04:40	
		500 g	06:20	
A-5	Fish	150 g	02:50	80%
		250 g	04:00	
		350 g	05:10	
		450 g	06:20	
		650 g	08:40	
A-6	Pasta	50 g (+ 450 ml cold water)	18:00	80%
		100 g (+ 800 ml cold water)	20:00	
		150 g (+ 1200 ml cold water)	22:00	
A-7	Soup	200 ml	02:10	100%
		400 ml	04:10	
		600 ml	06:10	
A-8	Cake *)	475 g	60:00	Preheat to 160°C
A-9	Pizza	200 g	10:30	[- 4
		300 g	12:30	
		400 g	14:00	
A-10	Chicken	500 g	29:00	[- 4
		750 g	34:00	
		1000 g	39:00	
		1200 g	44:00	

\*) Do not place the cake inside the cooking chamber immediately, but rather wait until it has been preheated to 160 °C. Once the temperature has been reached, 2 beeps will sound. You can now place the cake into the cooking chamber. To start the cooking process, press the  button (26) afterwards.











To select the automatic programme, you must first turn the control dial (4) to the right. As soon as the automatic programmes are available for selection, turn the control dial (4) to the left or to the right to make your selection.

## Crisp programme

**i** For the crisp programmes you can use the supplied grill rack and grill pan. It is recommended to place the grill pan on the lower grill rack.





In addition to cooking food, there are 4 Crisp programmes which let you brown food.

1. Remove all packaging and weigh the dish. The weight is required to ensure the correct settings.
2. Place the grill pan on the lower grill rack. Place the grill rack on the glass rotary plate and close the cooking chamber door.
3. Ensure that the appliance is in sleep mode (normal time display). If a programme setting is still active, press the  button (27).
4. Press the 'Crisp' button (21).  /  flashes on the display and the ,  and  symbols are shown on the display.
5. Press the "Crisp" button (21) several times, or turn the control dial (4) until the desired crisp programme is shown.
6. Press the  button to confirm the selected programme.
7. Turn the control dial (4) to select the weight of the dish.
8. Press the  button.  
The appliance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber switches on. The glass rotary plate starts to turn. On the display, the pre-programmed time will now count down.  
Five beeps will sound once the cooking time has expired.  
The appliance switches off. The display now again shows the time.
9. Open the cooking chamber door and carefully remove the dish or beverage.

## Vital programme

**i** For the Vital programmes you can use the supplied grill rack and grill pan. It is recommended to place the grill pan on the lower grill rack.

The appliance has 9 Vital programmes that preheat the appliance to 230 °C before cooking.

1. Remove all packaging and weigh the dish. The weight is required to ensure the correct settings.
2. Press the 'Vital' button (32).  
The  and  symbols appear on the display, and H1 flashes.
3. Press the 'Vital' button several times, or turn the control dial until the desired Vital programme is shown on the display.
4. Press the  button.
5. The appliance will be preheated to 230°C. Two beeps will sound as soon the preheating temperature has been reached.
6. Open the cooking chamber door, put a dish on the glass rotary plate in the cooking chamber and close the cooking chamber door until it audibly clicks into place and locks.
7. Press the  button and then the Vital programme's cooking time will count down. The preset temperature is 230°C.

**i** Do not place food in the cooking chamber at the beginning of Vital mode. The appliance must be preheated first.

Crisp programme			
Programme	Weight	Power	Cooking time (min.)
[ 1 Cordon bleu (room temperature)	200 g	[ - 4	07:00
	300 g		08:00
	400 g		09:00
	500 g		10:00
	600 g		11:00
	700 g		12:00
	800 g		13:00
[ 2 Lasagne (chilled)	200 g	[ - 4	09:00
	300 g		10:00
	400 g		11:00
	500 g		12:00
	600 g		13:00
	700 g		14:00
	800 g		15:00
[ 3 Bread (frozen)	100 g	[ - 4	06:30
	200 g		07:30
	300 g		08:30
[ 4 Cake (chilled)	200 g	[ - 4	07:00
	300 g		08:00
	400 g		09:00
	500 g		10:00
	600 g		11:00
	700 g		12:00
	800 g		13:00





Vital programme			
Programme	Dish	Weight	Cooking time (min.)
H 1	Frozen French fries	300 g	30:00
H 2	Frozen potato croquettes	310 g	20:00
H 3	Frozen squid	250 g	20:00
H 4	Frozen onion rings	225 g	20:00
H 5	Frozen chicken nuggets	400 g	20:00
H 6	Schnitzel	350 g	25:00
H 7	Shrimp	165 g	18:00
H 8	Vegetables	200 g	18:00
H 9	Spring rolls	250 g	20:00

## Slow Cooking programmes

**i** For the Slow Cooking programmes you can use the supplied grill rack and grill pan.

It is recommended to place the grill pan on the lower grill rack.

The appliance has 5 Slow Cooking programmes that you can use to gently cook food.

- Place the food in the cooking chamber and close the cooking chamber door.
- Press the 'Slow Cooking' button (22).  
The  symbol will appear on the display and *L 1* will flash.
- Press the 'Slow Cooking' button several times, or turn the control dial until the desired Slow Cooking programme is shown on the display.
- Press the  button to confirm the programme.
- Turn the control dial (4) to set the temperature.
- Press the  button to confirm the temperature.
- Turn the control dial (4) to set the cooking time (depending on the programme between 5 seconds and 12 hours).
- Press the  button.  
The appliance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber switches on. The glass rotary plate starts to turn. On the display, the pre-programmed time will now count down. Five beeps will sound once the cooking time has expired. The appliance switches off. The display now again shows the time.
- Open the cooking chamber door and carefully remove the dish.

Slow Cooking programmes			
Programme	Dish	Temperature	Cooking time (Max.)
<i>L 1</i>	Slow Cooking	110 °C	12 h
<i>L 2</i>	Keeping food warm	60 °C, 70 °C, 80 °C	95 min.
<i>L 3</i>	Drying fruit	70 °C	12 h
<i>L 4</i>	Yoghurt	40 °C	12 h
<i>L 5</i>	Warming box	40 °C to 100 °C (in 10 °C steps)	95 min.



## Additional functions

---

### DEO function

Use the 'DEO' function to eliminate odours or heavy smoke from the cooking chamber after cooking food:

- Press the 'DEO' (30) button after cleaning the appliance (see 'Care and maintenance' on page EN-38)  
The appliance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber switches on. The glass rotary plate starts to turn. 5 minutes is the default setting for removing odours.  
On the display, the pre-programmed time will now count down.

 Press the  button (26) to increase how long the DEO function lasts. The DEO function's duration can be increased in this way in 30-second increments for up to 15 minutes.

---

### Eco mode

You can reduce energy consumption by putting the appliance in sleep mode using the *eco* (27) button.

Press

- the *eco* button to switch on eco mode.  
The display will switch off.
- the *eco* button to switch off eco mode.



## Practical tips

---

### The correct cooking temperature

Given that microwaves react with varying intensity to water, fat and sugar, the cooking time depends significantly on the composition of the dish.

- Dishes with a high fat or sugar content (doughnuts, puddings, fruitcakes) cook through more quickly and reach higher temperatures faster than other dishes. Please ensure to comply with the recommended cooking times, as the dishes may otherwise burn and the device can become damaged.
- Dishes that have a high water content (fish, vegetables, sauces) cook faster than “dry” dishes.
- “Dry” dishes (rice, grain products, dried beans) cook very slowly. Please add a little water here before cooking.

### The correct quantity of food

The larger the quantity to be prepared, the longer the cooking time. If, for example, a potato takes 4 minutes, then two potatoes will take 7 minutes.

Rule of thumb: Twice the quantity requires approximately twice the amount of time.

- Small food items cook more quickly than large food items. And food items of equal size cook through more evenly than food items of different sizes. Whenever possible, portion the foodstuff into equal amounts. Be sure to consider this when freezing food down.
- When defrosting, size and form play a key role. Small, flat food portions defrost faster and more evenly than larger, thicker food portions. Separate the defrosting parts during the defrosting process, as this allows the food to defrost more quickly.

### Order of dishes

In order to achieve an equally thorough cooking result, the correct arrangement of the dish must be observed:

- Arrange dishes containing several identical elements (potatoes, meatballs, hamburgers) in a circle within the container, and leave the middle section free.
- When working with food of different sizes, place the smaller or thinner pieces in the middle, as they are cooked less intensively there.
- When cooking unevenly shaped food (e.g. fish) place the flatter or end part towards the middle.
- Lie thin slices of meat on top of one another or in a criss-cross fashion.
- Place the thicker slices and pieces of meat (roast, sausages etc.) close together.
- Please heat any meat juice or sauces in a separate container. Only fill it to  $\frac{2}{3}$ .

### Piercing and scoring

Excess pressure can be caused in many dishes when heating them through. It is therefore recommended to pierce or score certain dishes, in order to prevent them from bursting.

- Shellfish, seafood and eggs in their shells can burst easily when exposed to microwaves. This can be avoided by using specific cooking containers for these food stuffs, which are available from specialist retailers.
- Please ensure to pierce any dishes containing shells or skins (e.g. potatoes, tomatoes, sausages, aubergines, egg yolk), in order to avoid them bursting.
- Please ensure to score the skin of the entire fish, in order to avoid it bursting open.

## Stir and turn

### WARNING

#### Risk of burns!

Food that has been heated up in the appliance can sometimes be unevenly heated. The containers should not get as hot as the food inside.

- Please therefore ensure to check the temperature of any food thoroughly and carefully, especially for children.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken, and the temperature checked before consumption in order to avoid burns.

- 
- Baby food in particular must be stirred carefully to avoid burns. The temperature of the food must be checked by testing a small sample.
  - When using poultry, dishes containing raw egg and when heating up food, please ensure that these are thoroughly cooked, in order that pathogens such as salmonella are completely destroyed.
  - Stirring and turning the dish halfway through the cooking time is especially important, due to the fact that microwave dishes are not evenly heated through.

## Tips on defrosting

### WARNING

#### Health hazard!

The defrost water can contain harmful bacteria, especially with meat and poultry.

- Avoid any physical contact.
  - Pour away the defrost water and do not use it for anything else.
  - Please ensure to thoroughly clean the crockery you have used.
- 
- Ideally, use food which has been frozen at -18 °C in portions that are as thin as possible.
  - Removal all packaging.
  - Place the food in an appropriately large container, which can then collect the defrost water.
  - Do not cover the food.

## Care and maintenance

---

### WARNING

Risk of electric shock!

- Isolate the fuse and pull out the mains plug from the socket before cleaning. Always hold the mains plug itself, not the mains cable.
  - Ensure that no cleaning water or other liquids can penetrate the ventilation slits or the electrical components.
  - Cleaning and user maintenance may not be performed by children without supervision.
  - The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
  - Do not use a steam or high-pressure cleaner. Steam can get into live components through cracks.
- 

### CAUTION

Health hazard!

- The cooking appliance should be cleaned regularly and food leftovers should be removed.
- Insufficient cleanliness in the appliance can destroy the surfaces, which will influence the service life and may lead to hazardous situations.
- Please clean the appliance regularly, and remove any traces of food leftovers immediately.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.

Risk of burns!

The housing becomes hot during operation, especially in the area of the vents. The containers can also get very hot due to the foods.

- Allow the appliance to completely cool down before cleaning.
- 

### NOTICE

Risk of damage!

The surface area of the cooking chamber door seals can become damaged as a result of improper treatment.

- Never use harsh, soda, acid, solvent or abrasive cleaners. All-purpose cleaners with a neutral pH are recommended.
  - Use care products only on the outer surfaces.
  - The cooking chamber door seals are sensitive to oil and grease – which make the rubber porous and brittle.
  - Only use soft cloths.
  - The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
  - Insufficient cleanliness in the appliance can destroy the surfaces, which will influence the service life and may lead to hazardous situations.
  - The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
-

## Cleaning the appliance

Clean the appliance after each use to prevent any residues drying on.

1. Disconnect the mains plug from the socket or switch off the fuse.
  - Allow the appliance to cool down.
  - Clean the housing by using a moist, soft cloth, paying particular attention to the cooking chamber floor and cooking chamber door seal surfaces. Use warm water and a normal all-purpose cleaner or washing-up liquid and a soft sponge or cloth.
2. Remove any stubborn stains with undiluted all-purpose cleaner and wipe away using a soft, moist cloth.
3. You can place the glass rotary plate (2) in the dishwasher or wash it by hand and rinse it.
4. It is best to wash the grill rack (6) by hand using mild dishwashing liquid.
5. Please ensure to dry all surfaces after cleaning with a soft cloth.
6. Leave the cooking chamber door (9) open in order to allow the cooking chamber to dry out completely.

## Inspect appliance

### WARNING

Microwave hazard!

Microwaves can be emitted if the cooking chamber door is insufficiently sealed when closed. Under such circumstances, the appliance may not be used.

- In particular, please ensure that the cooking chamber door seals and any sealing surfaces in contact with other parts are clean.

- Do not use the appliance if the cooking chamber door is broken or damaged, or if the door lock, its hinges or the cooking chamber door seals show any signs of damage, or if the door cannot be closed for any other reason. Any such repairs may be undertaken only by a qualified professional.

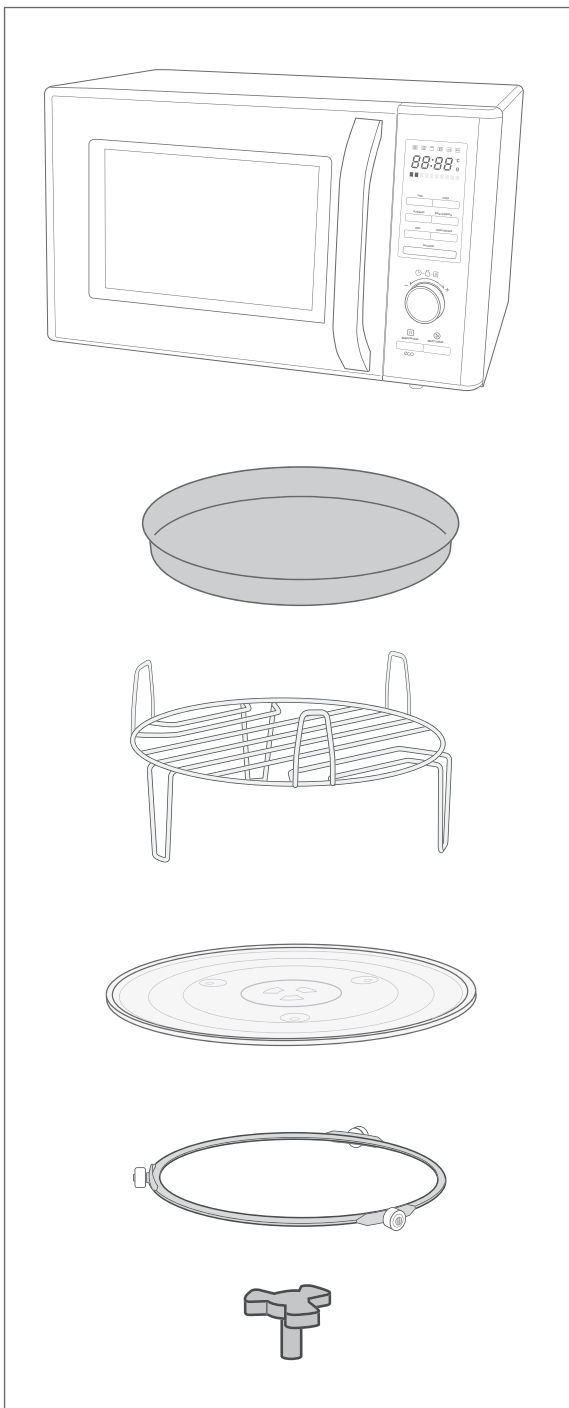
For your own safety, it must be regularly ascertained that the appliance is intact:

- Are the mains cable and plug undamaged?
- Are the unit housing and the viewing screen undamaged?
- Is the glass rotary plate (2) undamaged?
- Is the grill rack (6) undamaged?
- Are the cooking chamber door sealing surfaces clean?
- Do the cooking chamber door hinges work smoothly?
- Is the cooking chamber's locking system (8) undamaged?
- Does the cooking chamber door close (9) correctly? If the cooking chamber door is defective, microwaves can be emitted from the device.
- If the cooking chamber lighting is defective, it may only be repaired by a qualified professional.

### NOTICE

The bulb is not located under the cover that is fastened inside the cooking chamber! Never unscrew or damage this cover! It serves to protect the magnetron, which emits the microwaves.

## Delivery



### Package contents

- 1× Microwave
- 1× Grill pan
- 1× Grill rack
- 1× Glass rotary plate
- 1× Guide ring
- 1× Rotary plate drive
  
- 1× User manual

### Check the delivery

#### ! NOTICE

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not use sharp or pointed objects to unpack it.

1. Move the appliance to a suitable place and unpack it (see 'Start-up' on page EN-41).
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our service department (see 'Service' on page EN-47).

#### ! WARNING!

Risk of electric shock and hazard due to microwave radiation!

- Never use a damaged appliance.

## Start-up

---

### WARNING

#### Risk of suffocation!

Children can become entangled in the packaging film or swallow small parts and suffocate.

- Do not allow children to play with the packaging film.
- Prevent children from pulling small parts from the appliance or taking them out of the accessory bag and putting them in their mouths.

#### Risk of electric shock!

The appliance works with 230V~/50 Hz mains voltage. Touching live parts may result in severe injury or death

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Do not operate or continue to operate the appliance if
  - it shows visible signs of damage, e.g. the power cord is defective.
  - it starts smoking or there is a smell of burning.
  - it makes unusual sounds.

In such events, remove the mains plug from the socket and contact our service department (see 'Service' on page EN-47).

- The appliance corresponds to protection class 1 and may only be plugged into a socket with a properly installed protective conductor. Connecting the device to a socket strip or multi-plug is not permitted and may result in fire.

- Do not kink or pinch the mains cable or lay it over sharp edges. This can result in a break in the cable.
- If the mains plug is no longer accessible after installation, an all-pole disconnecting device complying with overvoltage category III must be connected to the house wiring with a contact gap of at least 3 mm; this includes fuses, circuit breakers and contactors.
- If the mains cable of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the customer service department or a similarly qualified person in order to prevent hazards.

### CAUTION

#### Risk of injury!

- The appliance is heavy and bulky. Seek the help of another person when moving the appliance.
- Do not use the cooking chamber door and cooking chamber door handle as a step or for support.

#### Fire hazard!

Improper handling of the microwave may result in damage or cause a fire. Heat trapped inside the appliance may shorten its service life.

- Ensure sufficient ventilation. Do not cover the vents, for example with oven gloves or cookery books!

- When installing the appliance, follow the dimension specifications for ventilation.
  - Never remove the adjustable feet.
  - Make sure there is adequate ventilation. Do not cover the vents, for example with oven gloves or cookery books.
  - When setting up the appliance, ensure that the minimum safety distances specified in the user manual are maintained.
  - Do not put the appliance in a closet.
  - Never remove the cover that is fastened inside the cooking chamber! It serves to protect the magnetron, which emits the microwaves.
  - Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
  - If smoke is emitted, turn off or unplug the appliance and keep the cooking chamber door closed to smother any flames.
- 

#### NOTICE

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
- 

### Moving and unpacking

- Move the appliance with the help of a second person.
- Carefully unpack the appliance and remove all packaging, plastic moulding, adhesive strips and foam padding from the inside, outside and back of the appliance.



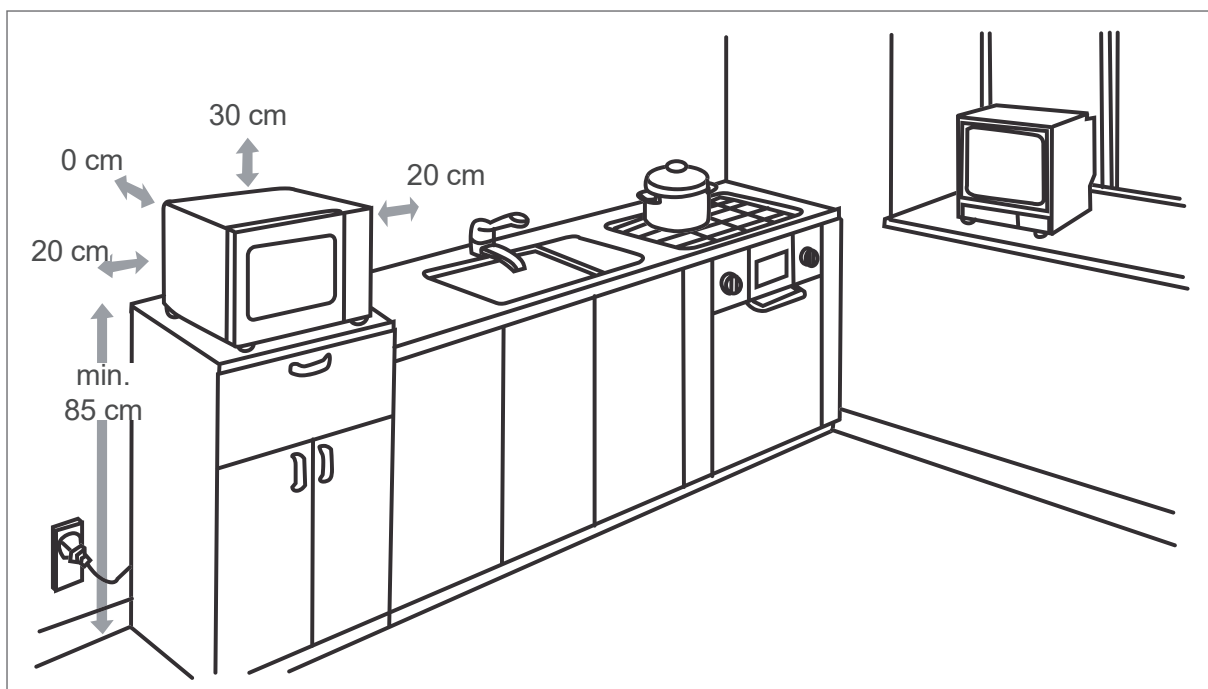
## Setting up the appliance

Place the appliance on as flat and as firm and heat-resistant a base as possible.

Take into account the following points:

- The appliance should not be positioned directly next to a refrigerator or deep freezer. The heat emitted from the appliance would cause unnecessarily higher energy consumption by the fridge or freezer.
- There must be a minimum spacing of 2 m from radio appliances and televisions, to ensure that the reception is not distorted.
- The base upon which the appliance should be positioned must be level, sufficiently stable and heat resistant.
- **Never** remove the adjustable feet.
- When selecting a location for the appliance, please ensure to choose a place away from heat, steam or high air humidity. The appliance may not be used outdoors.
- Do not set up the appliance above a hob or other heat-generating appliances. This could damage the appliance.
- Please ensure that no highly flammable materials are located in the vicinity of the appliance.
- The socket must be near the device and easily reachable, to allow the plug to be pulled out quickly in the event of any malfunction.
- In order to ensure sufficient air circulation, the following minimum lateral and vertical distances must be complied with:
 

Upwards:	30 cm
Backwards:	0 cm
To the left:	20 cm
To the right:	20 cm
- As measured from the base, the installation height must be at least 85 cm.

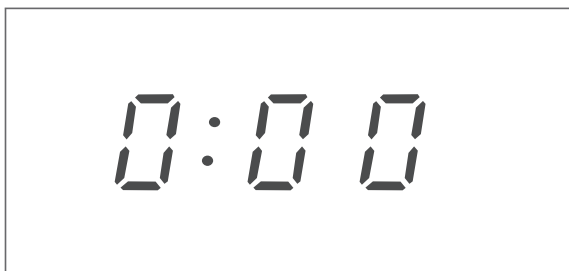


## Cleaning before use

To remove the odour present in all new appliances, wipe the interior with diluted vinegar prior to first use. Then wipe it out with clean water and dry all of the parts off afterwards.

## Electrical connections

- Insert the mains plug into a properly installed and easily accessible socket (230 V~/50 Hz).



A beep will sound and 0:00 will flash on the display.

- The plug socket must be located away from the reverse side of the microwave to prevent the plug touching the back plate.
- Do not use any multiplugs, extension cables, timer switches or remote control systems.

After you have connected the mains plug with the socket, a beep will sound and the display will show 0:00 (see 'Clock' on page EN-14)

## First-time use

A slight odour may be produced during first use. This is non-toxic and disappears after a short moment.

- Allow the appliance to run for 10 minutes at 200°C in convection mode (see 'Convection mode' on page EN-26).

## Troubleshooting table

Malfunctions can occur in all electrical appliances. This does not necessarily mean there is a defect in the appliance. For this reason, please check the tables to see if you can correct the malfunction.

### WARNING

Risk of electric shock in case of improper repair!

Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.

Problem	Possible cause	Solutions, tips
Appliance will not start.	No electricity to socket.	Check by connecting another appliance.
	Mains plug is loose.	Check the tightness of the mains plug.
Cooking chamber door cannot be closed properly.	Foreign bodies on the cooking chamber door sealing surfaces.	Clean the cooking chamber door sealing surfaces thoroughly.
	The cooking chamber door is warped or the door lock is defective.	Do not use the appliance! Have the cooking chamber door repaired.
Cooking chamber lighting does not work.	Lamp defective.	Contact our service department (see 'Service' on page EN-47).
The glass rotary plate does not turn or does not turn properly.	The glass rotary plate is not correctly positioned on the drive motor.	Position the glass rotary plate correctly.
	The cooking chamber floor is dirty.	Clean the cooking chamber floor thoroughly.
Scratching, grinding sounds in the cooking chamber.	Glass rotary plate does not rotate properly.	Position the glass rotary plate correctly.
	The food dish is either too large or is positioned incorrectly.	The container may not protrude over the edge of the glass rotary plate.
Exploding, popping sounds in the cooking chamber.	The dish is being cooked and/or defrosted with too much power, and will burst open.	Cancel the setting and reselect a lower power level.
Other noises or flashes of light in the cooking chamber.	Sparks – metal objects in the cooking chamber!	Switch off the appliance immediately and then remove any metallic objects.
The dish is cooked unevenly.	The dish was not sufficiently rotated or stirred.	Stir or rotate the food dish, and allow it to heat up a little more.

Problem	Possible cause	Solutions, tips
The dish does not get sufficiently hot.	The power or time is set too low.	Heat the dish for a little more time in the appliance.
	The dish was very cold when being placed inside.	
	Container is unsuitable if it becomes hotter than the dish.	Use a suitable container.
The appliance emits odours.	Using grill mode for the first time.	No error. Odours will dissipate during operation.
Cooking chamber door and/or viewing window steams up.	The dish releases moisture.	No error. Simply wipe away any moisture after operation.

## Service

Please note!

You are responsible for the condition of the appliance and its proper use in the household.

If you call out for customer service due to an operating error, you will incur charges, even during the guarantee/warranty period.

Damage resulting from non-compliance with this manual unfortunately cannot be recognised.

In order for us to help you quickly, please tell us:

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic microwave	AC928A2CA	9093 9726

### Advice, complaints and orders

Please contact your mail order company's customer service centre if

- the delivery is incomplete,
- the appliance is damaged during transport,
- you have questions about your appliance,
- a malfunction cannot be rectified using the troubleshooting table,
- you would like to order further accessories.

You can find the contact details of your product advisor online on the service pages of your mail order company. The various sections of product advice are listed here.

Please have your appliance invoice ready.

For more information, visit [www.hanseatic.de](http://www.hanseatic.de)

### Repairs and spare parts

You can prevent waste by having your defective appliances repaired. Please contact our Customer Service department.

Please have your appliance invoice ready (date of purchase and item no.).

Spare parts are available for a minimum period of seven years after the final version of the model has been placed on the market. Door seals are available for a period of ten years.

### Customers in Germany

Place an order at

<https://reparaturauftrag.operatec.eu>

by E-mail: [otto@operatec.de](mailto:otto@operatec.de)

Phone +49 (0) 40 36 03 31 50

### Customers in Austria

Please contact your mail order company's customer service centre or product advice centre.

## Waste prevention, free return and disposal

---

### Waste prevention

According to the provisions of Directive 2008/98/EC, waste prevention measures always take priority over waste management.

For electrical and electronic devices, waste prevention measures include extending the lifespan of defective devices through repair and reselling used working appliances instead of disposing of them.

Please help us reduce waste and contact our customer service if your product is faulty.

More information can be found in the brochure "Waste Prevention Programme – of the German Government with the Involvement of the Federal States".

### Free return of old electrical appliances

Upon purchasing a new electrical appliance of the same type with essentially the same function, consumers may return an old electrical appliance to a distributor obliged to take back old appliances, at no extra cost for the consumers. This option also exists for deliveries made to a private household. For distance selling, the option of having old electrical equipment collected for free applies only in the case of purchase of new electrical equipment with heat exchangers (e.g. refrigerators, dehumidifiers), screens and display devices with a screen surface > 100 cm<sup>2</sup>, and large devices with at least one of its external dimensions measuring more than 50 cm.

In addition, consumers may return up to three old electrical appliances of the same type to a distributor's collection point for free, without having to purchase a new electrical appliance. In this case, however, the old appliances' external dimensions may not exceed 25 cm.

### Disposal

#### Disposing of old electrical devices in an environmentally friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

Every consumer is therefore required by law to dispose of old electrical appliances at an authorised collection or return point. They will thus be made available for environmentally-sound, resource-saving recycling.

You can dispose of old electrical appliances free of charge at your local recycling centre.

Please contact your dealer directly for more information about this topic.

#### Don't forget to erase data!

If necessary, each consumer is responsible for erasing personal data from electrical and electronic equipment.

#### Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

If necessary, old single-use and rechargeable batteries that are not encased by an old electrical appliance, as well as lamps/bulbs that can be removed from an old electrical appliance without being destroyed, must be removed and disposed of separately before you return the appliance.



This symbol means that batteries and rechargeable batteries must not be disposed of with other household waste.

Consumers are required by law to bring all batteries and rechargeable batteries, regardless of whether they contain harmful substances\*) or not, to a collection point operated by their communal authority or borough or to a retailer, so that they can be disposed of in an environmentally friendly manner and so that valuable resources (e.g. cobalt, nickel or copper) can be recovered.

Batteries and rechargeable batteries can be returned free of charge.

Some of the possible contents (e.g. mercury, cadmium and lead) are toxic and, if improperly disposed of, can have adverse effects on the environment. Heavy metals, for instance, can have detrimental health effects on humans, animals and plants and accumulate in the environment and food chain, and then enter the body indirectly through the consumption of food.

There is a high risk of fire with old lithium batteries. Special care must therefore be taken to properly dispose of old lithium batteries and rechargeable batteries. Improper disposal can also lead to internal and external short circuits due to thermal effects (heat) or mechanical damage. A short circuit can lead to a fire or an explosion and have serious consequences for people and the environment. It is therefore important to tape off the poles of lithium batteries and rechargeable batteries before disposing of them to prevent an external short circuit.

Before disposing of the appliance, batteries and rechargeable batteries which are not permanently built into the appliance must be removed and disposed of separately.

Please only dispose of batteries and rechargeable batteries in a discharged state!

If possible, use rechargeable batteries in place of disposable batteries.

\*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

## Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

- Outer packaging made of cardboard
- Moulded parts made of foamed, CFC-free polystyrene (PS)
- Films and bags made of polyethylene (PE)
- Tension bands made of polypropylene (PP)
- Saving energy also protects against excessive global warming. Your new appliance uses little energy due to its environmentally friendly insulation and technology.



If you have sufficient space, we recommend keeping the packaging, at least during the warranty period. If the appliance needs to be sent out for repairs, only the original packaging will provide sufficient protection. If you would like to dispose of the packaging, please dispose of it in an environmentally friendly way.



## Technical specifications

Manufacturer	Hanseatic
Name of appliance	Microwave with grill, convection and multifunction mode
Model	AC928A2CA
Microwave oven power output	max. 900 W
Nominal frequency:	2450 MHz
Microwave oven power levels	5 (90–900 W)
Grill power levels	1× grill, 3× combi
Built-in appliance	no
Microwave power consumption	1450 W
Grill power consumption	1100 W
Convection power consumption	2500 W
Supply voltage	230 V~ / 50 Hz
Cooking chamber volume	28 litres
Glass rotary plate diameter	approx. 315 mm
Appliance size (Height × Width × Depth)	326 mm × 520 mm × 508 mm
Unloaded weight	18.9 kg

This microwave corresponds to the device category:

Group 2, Class B.

- Group 2: Generates high-frequency electromagnetic radiation that is suitable for the treatment of food.
- Class B: May be operated in the living area and directly from the normal mains at a voltage of up to 230 volts (low voltage network).