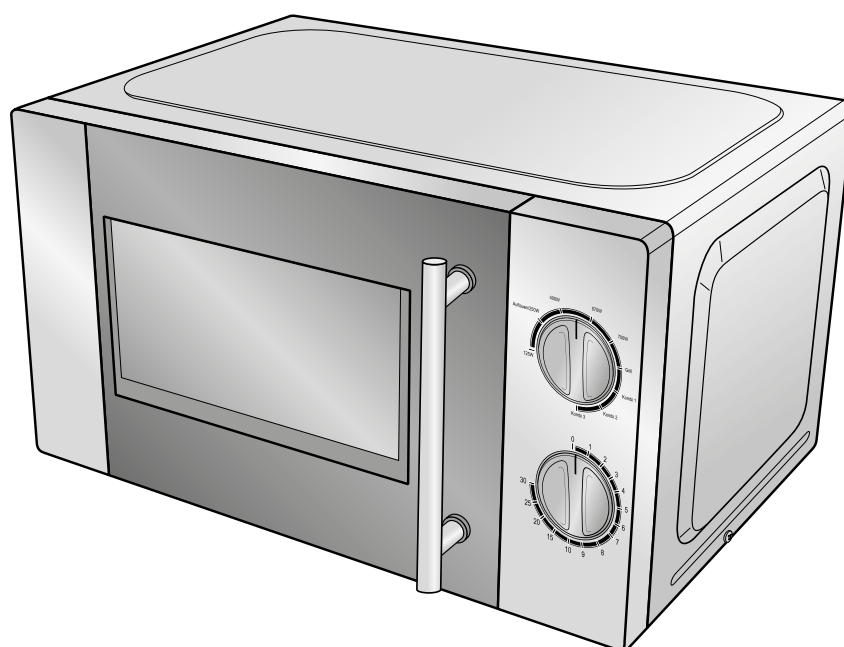


D70H20L-DB(E17)



hanseatic



Gebrauchsanleitung

Mikrowellengerät

Anleitung/Version:
196179_DE_20250117
Bestell-Nr.: 65509859
Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Begriffs- und Symbolerklärung, Definitionen	DE-3	Pflege und Wartung	DE-22
Begriffserklärung	DE-3	Gerät reinigen.	DE-23
Symbolerklärung	DE-3	Gerät überprüfen	DE-23
Definitionen	DE-3	Fehlersuchtafel	DE-24
Sicherheit	DE-4	Service	DE-25
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . .	DE-4	Allgemeiner Service	DE-25
Sicherheitshinweise	DE-4	Ersatzteile.	DE-25
Lieferung	DE-12	Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung.	DE-26
Lieferumfang	DE-12	Abfallvermeidung	DE-26
Lieferung kontrollieren	DE-12	Kostenlose Altgeräte-Rücknahme .	DE-26
Inbetriebnahme	DE-13	Entsorgung.	DE-26
Transportieren und Auspacken . .	DE-13	Verpackung	DE-27
Der richtige Aufstellort	DE-13	Technische Daten	DE-28
Grundreinigung	DE-13		
Drehteller einsetzen	DE-13		
Elektrischer Anschluss	DE-14		
Erstes Aufheizen	DE-14		
Garraumtür und -beleuchtung . . .	DE-14		
Nachlauf des Lüfters	DE-14		
Geräteteile/Bedienelemente	DE-15		
Informationen zu Mikrowellen	DE-16		
Anwendungen	DE-16		
Das geeignete Geschirr	DE-17		
Betrieb	DE-18		
Mikrowellenbetrieb	DE-18		
Grill-/Kombibetrieb	DE-19		
Gardauer einstellen und Gerät einschalten	DE-19		
Tipps für die Praxis	DE-20		
Die richtige Gardauer	DE-20		
Die richtige Speisemenge	DE-20		
Anordnung der Speisen	DE-20		
Anstecken und Anritzen	DE-20		
Umrühren und Wenden	DE-21		
Hinweise zum Auftauen	DE-21		



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.

Begriffs- und Symbolerklärung, Definitionen

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

Folgende Symbole finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung:



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 und 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 Berühren spannungsführender Teile 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 Bedienblende Risse aufweist oder die Türfunktion beeinträchtigt ist.
 - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht.

– ungewohnte Geräusche von sich gibt.

In diesen Fällen Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder Sicherung ausschalten/herausdrehen, Tür geschlossen halten und Gerät reparieren lassen (siehe „Service“ auf Seite DE-25).

- 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.
- Gerät regelmäßig auf Schäden prüfen.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Achten Sie beim Anschließen darauf, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typschild.
- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe „Service“ auf Seite DE-25).
- Wir empfehlen die Verwendung eines pulssensitiven FI-Schalters (Fehlerstrom-Schutzschalter).
- Das Gerät darf erst nach Abschluss sämtlicher Installations- und Montagearbeiten an das elektrische Netz angeschlossen werden.

- Gerät, Netzstecker und Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten. Die Isolierung des Netzkabels kann schmelzen.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, immer den Netzstecker selbst anfassen.
- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Im Fehlerfall sowie vor der Reinigung und der Wartung den Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, so wie unser Service.
- Eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden verursachen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.

VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand führen.

- Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirkssystem bestimmt.

HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder zu Explosionen führen.

- Soll das Gerät mit einer Transportkarre gefahren werden, muss es so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Das Gerät nicht am Türgriff anheben! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Geräts zu tragen.
- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- 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 werden durch ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt. Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.

- Nur weiche Tücher verwenden.
- Darauf achten, dass kein Wasser in die Lüftungsschlitze und in die elektrischen Teile dringt.
- Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

Risiken im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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.
- Gehäuseteile nicht berühren!
- Heiße Teile nicht berühren. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- Das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Brandgefahr!

Ein unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand und zu Sachschäden führen.

- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen unbedingt die

Hinweise im Kapitel „Inbetriebnahme“ beachtet werden.

- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss das Kochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung beaufsichtigt werden.
- Das Mikrowellenkochgerät ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Keine Gegenstände im Garraum ablegen (Kochbuch, Topflappen etc.). Versehentliches Einschalten des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden. Garraum nicht als Stauraum verwenden.
- Nie brennbare Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen erhitzen.
- Nie frittieren oder Öl erhitzen! Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- 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.
- Im Brandfall die Garraumtür geschlossen halten, sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen.
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher

mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.

- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Service“ auf Seite DE-25).

Gesundheitsgefahr!

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.

Generelle Risiken beim Garen von Nahrungsmitteln

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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 vollständig abgetötet werden (z. B. Salmonellen).

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.
- 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 (nur im Heißluft-Betrieb).

Das Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch im Backofen kann zu sprunghaftem Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen (z. B. Salmonellen) führen. Dadurch besteht die Gefahr einer Vergiftung.

- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofen auftauen.
- Die Auftau-Funktion nur zum Auftauen von Gemüse, Vorgekochtem etc. benutzen.
- Das Gefriergut frühzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen. Die Auftauflüssigkeit muss dabei abfließen können, da sich sonst schädliche Mikroorganismen bilden können.

Tauwasser kann, speziell bei Fleisch und Geflügel, gefährliche Keime enthalten. Fleisch, Geflügel und Fisch nur im Mikrowellenbetrieb, nicht im Backofenbetrieb auftauen.

- Vermeiden Sie jeden Körperkontakt.
- Schütten Sie das Tauwasser weg. Benutzen Sie es für nichts anderes.

- Reinigen Sie das benutzte Geschirr sehr gründlich.

Risiken im Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombibetrieb

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

Die Abdeckung im Garraum dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.

- Niemals die Abdeckung im Garraum entfernen!

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

- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- 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.
- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Niemals versuchen, die Backofen-Beleuchtung auszuwechseln.

Explosionsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder zu Explosionen führen.

- Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist. Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.
- Beim Erwärmen im Mikrowellenkochgerät sind metallische Behälter für Speisen und Getränke nicht zulässig. Metall im Garraum kann beim Betrieb zu Funkenschlag führen! Dies kann das Sichtfenster oder das gesamte Gerät zerstören! Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen, z. B. Goldrändern, verwenden.
- Keine Alufolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
- Nie eine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in das Gerät geben. Sie kann explodieren.
- Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.
- Eier mit Schale oder ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist. Um ein Platzen zu vermeiden, stechen Sie vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut.

 VORSICHT**Verbrühungsgefahr!**

Erwärmung von Getränken mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen (Siedeverzug) führen, deshalb ist beim Hantieren mit dem Behälter Vorsicht geboten. 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 Gerät.

- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Kunststoff- oder Glaslöffel in das Gefäß stellen. Der Löffel muss stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden 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.

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen. Zugängliche Teile, Zubehör oder Geschirr werden im Betrieb sehr heiß.

- Gehäuseteile nicht berühren!
- 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.

 HINWEIS**Gefahr von Sachschäden!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Das Gerät nie ohne Drehteller und nie ohne Speisen betreiben.
- Kochgefäße immer auf den Drehteller stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.
- Darauf achten, dass sich der Drehteller nicht verschiebt.
- Den Drehteller nie mit mehr als 4 kg belasten. Bruchgefahr!
- Den heißen Drehteller nicht auf kalte Flächen stellen, z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Der Drehteller könnte sonst zerspringen. Immer auf einen geeigneten Untersetzer stellen.
- Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange erwärmen, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
- Keine beschädigten Gefäße verwenden! Sie könnten zerbrechen, und der auslaufende Inhalt könnte das Innere der Mikrowelle beschädigen.

- Wenn Zubehör wie der Drehteller nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Gerätetür die Sichtscheibe zerkratzen. Schieben Sie das Zubehör daher immer vollständig in den Garraum ein.
- Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

Spezielle Risiken beim Grillbetrieb

VORSICHT

Brandgefahr!

Ein unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand und zu Sachschäden führen.

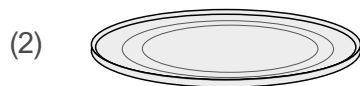
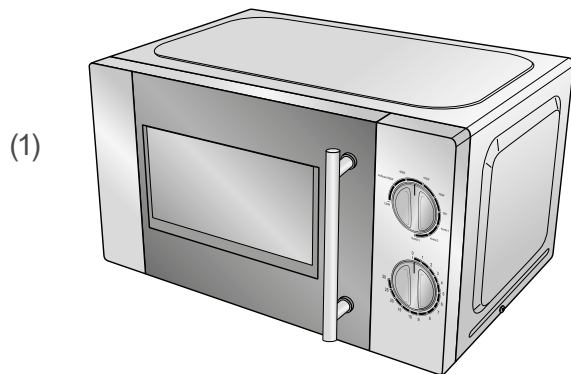
- Nur Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und Abdeckfolien verwenden, die hochhitzebeständig sind.
- Gargut nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen. Dort ist es besonders heiß. Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Das Gerät grundsätzlich nur mit geschlossener Garraumtür betreiben.
- Braten oder Kuchen im Garraum nicht mit Papier abdecken. Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Das Gerät während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten.

Verbrennungsgefahr!

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

- Wasser nie direkt in den heißen Garraum gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Innenauskleidung kann beschädigt werden.
- Heißes Wasser aus dem Gerät unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.

Lieferung



Lieferumfang

- 1× Mikrowelle (1)
- 1× Drehteller (2)
- 1× Drehtellerantrieb (3)
- 1× Rollenring (4)
- 1× Grillgestell (5)
- 1× Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite DE-13).
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-25).

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Das Berühren spannungsführender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
-

Inbetriebnahme

Transportieren und Auspacken

! WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

Die Abdeckung im Garraum dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.

■ Niemals die Abdeckung im Garraum entfernen!

- Entfernen Sie sämtliche Schutzfolien, Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster vollständig vom Gehäuse, der Türinnenseite und im Garraum.

Der richtige Aufstellort

Die Mikrowelle sollte nicht unmittelbar neben einen Kühl- oder Gefrierschrank gestellt werden. Durch die Wärmeabgabe der Mikrowelle würde der Energieverbrauch des Kühlgeräts unnötig ansteigen.

Zu Radiogeräten, Fernsehern etc. sollte die Mikrowelle mindestens 2 m Abstand haben, damit der Empfang nicht gestört wird.

Der Untergrund, auf dem die Mikrowelle aufgestellt werden soll, muss eben, ausreichend stabil und hitzebeständig sein.

Wählen Sie keinen Standort für die Mikrowelle, an dem Hitze, Dampf und hohe Luftfeuchtigkeit erzeugt wird. Im Freien darf die Mikrowelle nicht verwendet werden.

Achten Sie darauf, dass sich keine leicht entzündlichen Stoffe in der Nähe der Mikrowelle befinden.

Die Netzsteckdose muss in der Nähe und leicht erreichbar sein, damit der Netzstecker bei Störungen schnell 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 (direkt an die Wand stellen)

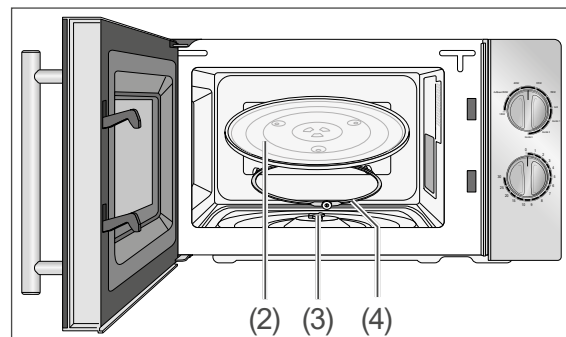
Nach links: 20 cm

Nach rechts: 20 cm

Grundreinigung

Reinigen Sie die Mikrowelle vor dem ersten Gebrauch (siehe „Pflege und Wartung“ auf Seite DE-22).

Drehteller einsetzen



1. Setzen Sie den Drehtellerantrieb (3) in die Aussparung in der Mitte, und legen Sie den Rollenring (4) in die Mulde im Garraumboden.
 2. Setzen Sie den Drehteller (2) mit der geriffelten Seite nach unten auf den Drehtellerantrieb (3) und den Rollenring (4), und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb (3) einrastet.
- Stellen Sie das Kochgefäß immer auf den Drehteller. So wird die Mikrowellenstrahlung gleichmäßig verteilt und bei einem Überkochen wird das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.
 - Verwenden Sie den Drehteller bei jeder Verwendung der Mikrowelle.

Elektrischer Anschluss

- Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Geräts mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt (siehe Typenschild).
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener ausreichender Absicherung an (siehe „Technische Daten“ auf Seite DE-28).
- Die Steckdose muss außerhalb der Mikrowellen-Rückwand installiert sein, weil sonst der Stecker die Rückwand berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungen, Schaltuhren oder Fernwirkssysteme.

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 im Grillbetrieb laufen (siehe „Grill-/Kombibetrieb“ auf Seite DE-19).

Garraumtür und -beleuchtung

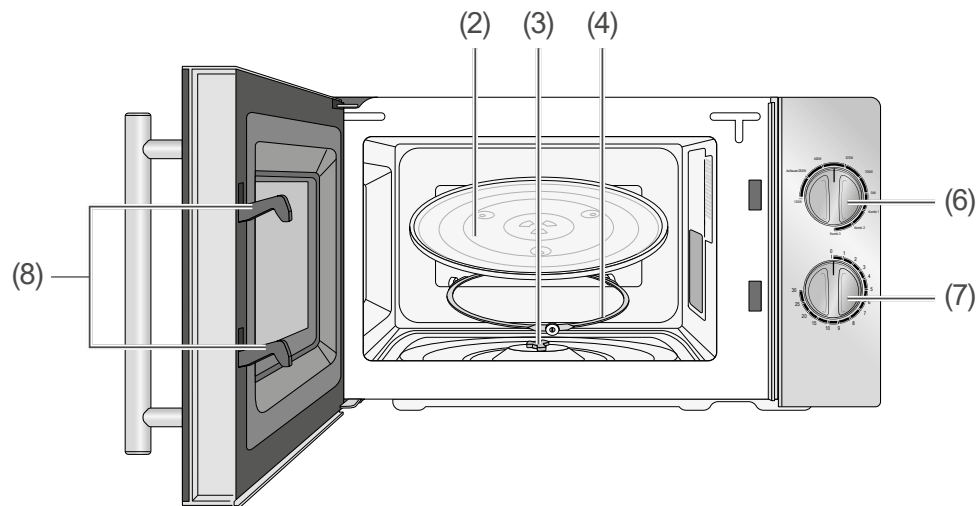
Wird die Garraumtür während des Betriebs geöffnet, unterbricht das Gerät den Garvorgang. Wird die Garraumtür wieder geschlossen, wird der Garvorgang fortgesetzt.

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn die Garraumtür geöffnet oder das Gerät in Betrieb ist.

Nachlauf des Lüfters

Nach dem Gar-Ende läuft der Lüfter noch einige Minuten nach, um das Gerät abzukühlen. Die Dauer ist abhängig davon, wie heiß es im Geräteinneren ist.

Geräteteile / Bedienelemente



- (2) Drehteller
- (3) Drehtellerantrieb
- (4) Rollenring
- (6) Drehknopf zum Einstellen der Funktion
- (7) Drehknopf zum Einstellen der Gardauer
- (8) Türverriegelung

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 Speisengefäß 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 heraus-spritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät.
- 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 Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellenleistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.
- Die Mikrowelle schaltet sich aus
 - nach Ablauf der vorgewählten Zeit,
 - beim Öffnen der Garraumbür,
 - durch Zurückdrehen des Drehknopfs (7) auf Null.

Anwendungen

Die Mikrowelle 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) und heißen Getränken.

Das geeignete Geschirr

WARNUNG

Explosionsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder zu Explosionen führen.

- Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist. Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.
- Beim Erwärmen im Mikrowellenkochgerät sind metallische Behälter für Speisen und Getränke nicht zulässig. Metall im Garraum kann beim Betrieb zu Funkenschlag führen! Dies kann das Sichtfenster oder das gesamte Gerät zerstören! Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen, z. B. Goldrändern, verwenden.
- Keine Alufolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Bei Grill- oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind!
- Kein Backpapier o. Ä. verwenden!

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

Für Mikrowellenbetrieb

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

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

 Um herauszufinden, ob das Geschirr mikrowellengeeignet ist, starten Sie das Gerät für 30 Sekunden bei voller Mikrowellenleistung (siehe nächste Seite).

- Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, öffnen Sie sofort die Tür, um den Vorgang abubrechen: Dieses Geschirr ist nicht geeignet!
- Bleibt das Geschirr kalt oder wird nur handwarm, kann es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwendet werden.

Für Grill- und Kombibetrieb

Für diese Beheizungsarten sind alle Materialien geeignet, die auch in einem konventionellen Backofen benutzt werden.

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!

Betrieb

Mikrowellenbetrieb

! WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

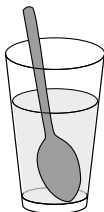
- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht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

! VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum Siedeverzug kommen. Dabei kann heiße Flüssigkeit schlagartig herauspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus der Mikrowelle.

- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Löffel in das Gefäß stellen. Der Löffel muss stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden der Mikrowelle haben.



Durch die Hitzeentwicklung im Inneren des Geräts kann beim Garen von Speisen Wasserdampf entstehen.

- Nicht in Berührung mit dem heißen Dampf kommen, der beim Öffnen der Garraumtür austritt.

! VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von heißen Geräteteilen und Geschirr zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

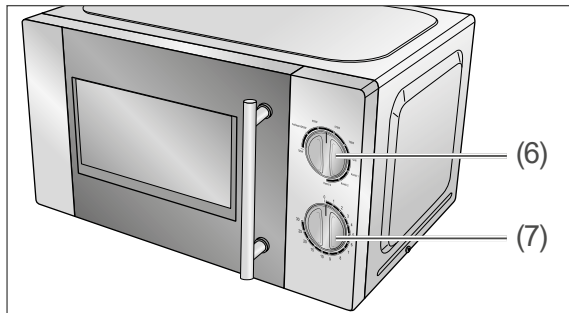
! VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zum Brand führen.

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

Mikrowellenleistung einstellen



1. Stellen Sie das Kochgeschirr mit der Speise auf den Drehteller und schließen Sie die Garraumtür.
2. Stellen Sie die gewünschte Leistung mit dem Drehknopf (6) ein:

Einstellung (Mikrowellenleistung)	Empfohlene Anwendung
125 W (18 %)	Sanftes Auftauen, z. B. von Sahnetorte oder Blätterteig.
Auftauen 250 W (36 %)	Gefrorenes auftauen. Reis, Nudeln und Klöße garziehen oder gebackenen Eierpudding garen.
400 W (58 %)	Kompaktere Speisen zubereiten, die auf dem Herd eine lange Garzeit erfordern, z. B. Rindfleischgerichte.
570 W (81 %)	Längeres Garen von kompakteren Speisen, wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten. Auch für empfindliche Gerichte wie Käse-Soßen oder Rührkuchen. Mit dieser Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.
700 W (100 %)	Schnelles Garen oder Aufwärmen, z. B. von Suppen, Eintöpfen, Dosengerichten, heißen Getränken, Gemüse, Fisch usw.

Grill-/Kombibetrieb

1. Legen Sie das Grillgut auf das Grillgestell (5), stellen Sie es auf den Drehteller und schließen Sie die Garraumtür.
2. Stellen Sie mit dem Drehknopf (6) den gewünschten Grill- oder Kombibetrieb ein:

Einstellung	Empfohlene Anwendung
Grill 100 % Grill	Zum Grillen und Überbacken.
Kombi 1 30 % MW 70 % Grill	Für normales Garen mit kräftiger Bräunung; z. B. für Fisch, Hähnchen, Gratin.
Kombi 2 49 % MW 51 % Grill	Für beschleunigtes Garen mit mittlerer Bräunung; z. B. für Pudding, Omelette, Bratkartoffeln.
Kombi 3 67 % MW 33 % Grill	Für schnelles Garen mit leichter Bräunung; z. B. für Süßkartoffeln.

Gardauer einstellen und Gerät einschalten

- Um die Gardauer einzustellen, drehen Sie den Drehknopf (7) auf die gewünschte Minutenzahl.
Der Garvorgang startet sofort, die Garraumbeleuchtung wird eingeschaltet. Die eingestellte Zeit läuft wie bei einem Kurzzeitwecker ab.
Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich aus.
- Sie können die Gardauer auch während des Betriebs erhöhen oder verringern.

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. Hierbei unbedingt die empfohlene Gardauer einhalten, 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. Hier bitte vor dem Garen etwas Wasser zugeben.

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, alle Lebensmittel in etwa gleich große Stücke schneiden. Schon beim Einfrieren daran denken!
- Beim Auftauen spielen Größe und Form eine bedeutende Rolle. Kleine, flache Stücke tauen schneller und gleichmäßiger auf als große, dicke. Während des Auftauens die schon angetauten Teile trennen, da freiliegende Stücke schneller auftauen.

Anordnung der Speisen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erreichen, muss die richtige Anordnung der Speisen beachtet werden:

- Speisen mit mehreren gleichen Stücken (Kartoffeln, Fleischbällchen, Hamburger) kreisförmig im Gefäß anordnen und die Mitte freilassen.
- Bei verschieden großen Stücken die kleinen bzw. dünnen Stücke in die Mitte legen, da sie dort weniger intensiv gegart werden.
- Bei ungleichmäßig geformten Stücken (z. B. Fisch) das dünnere bzw. flachere Ende zur Mitte legen.
- Dünne Fleischscheiben aufeinander oder über Kreuz legen.
- Dickere Fleischscheiben und -stücke (Braten, Würstchen etc.) dicht aneinander legen.
- Fleischsaft und Soße in einem separaten Gefäß erhitzen; dieses nur zu $\frac{2}{3}$ füllen!

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 nicht in der Mikrowelle garen – außer in Spezialgefäßen, die im Handel erhältlich sind.
- Speisen mit Schalen oder Häuten (Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Auberginen, Eigelb) anstechen, um Aufplatzen zu vermeiden.
- Die Haut ganzer Fische einritzen, um Aufreißen zu vermeiden.

Umrühren und Wenden

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

In der Mikrowelle 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.
- Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich umrühren bzw. schütteln, dann die Temperatur an der Babynahrung direkt prüfen!

- Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Prüfen Sie die Temperatur der Speise unbedingt durch Probieren.
- Achten Sie bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten unbedingt darauf, 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 Mikrowellengerät 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 °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

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Das Berühren spannungsführender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Vor dem Reinigen die Sicherung ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Dabei am Stecker selbst, nicht am Netzkabel ziehen.
- Darauf achten, dass kein Reinigungswasser oder andere Flüssigkeiten in die Lüftungsschlitze und in die elektrischen Teile dringen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden. Wasserdampf kann durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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.
- Gehäuseteile nicht berühren!
- Heiße Teile nicht berühren. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- Das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Die Oberflächen und Türdichtungen 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 Türdichtungen sind empfindlich gegen Öl und Fett – das Gummi wird dadurch porös und spröde.
- Nur weiche Tücher verwenden.

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Benutzen. Verunreinigungen können sonst eintrocknen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Reinigen Sie das Gehäuse und insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie dazu warmes Spülwasser oder normalen Allzweckreiniger und einen weichen Schwamm oder Lappen.
4. Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit unverdünntem Allzweckreiniger. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
5. Den Drehteller können Sie in die Spülmaschine geben oder mit Spülwasser von Hand abwaschen.
6. Reinigen Sie das Grillgestell am besten von Hand mit mildem Spülmittel.
7. Trocknen Sie alle Flächen nach dem Reinigen mit einem weichen Tuch ab.
8. Lassen Sie die Garraumtür geöffnet, damit der Garraum vollständig trocknen kann.

Gerät überprüfen

WARNUNG

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. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.

Prüfen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit unbedingt regelmäßig, ob das Gerät intakt ist:

- Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
- Sind das Gehäuse und die Sichtscheibe unbeschädigt?
- Sind der Drehteller und das Grillgestell unbeschädigt?
- Sind die Türdichtflächen sauber?
- Sind die Türscharniere leichtgängig?
- Sind beide Haken der Türverriegelung unbeschädigt?
- Schließt die Tür richtig? Bei einer verzogenen Tür kann Mikrowellenstrahlung nach außen dringen.
- Falls die Garraumbelichtung defekt sein sollte, darf sie nur durch eine autorisierte Fachkraft repariert werden.

Fehlersuchtablette

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.
Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Die Türdichtflächen gründlich reinigen.
	Tür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Tür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen!
Garraumbeleuchtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-25).
Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Den Drehteller korrekt einsetzen.
	Boden des Garraums ist verschmutzt.	Den Garraumboden gründlich reinigen.
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Drehteller dreht nicht richtig.	Den Drehteller korrekt einsetzen
	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Drehtellers ragen.
Platzende, ploppende Geräusche im Garraum.	Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut 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.
Speise wird nicht warm genug.	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle erwärmen.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Ein geeignetes Gefäß verwenden.
Tür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Die Speise gibt Feuchtigkeit ab.	Kein Fehler. Wischen Sie die Feuchtigkeit nach dem Betrieb einfach ab.

Service

Bitte beachten!

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

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden.

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Mikrowellengerät	D70H20L-DB(E17)	65509859

Allgemeiner Service

Wenden Sie sich mit Fragen, Reklamationen und Zubehörbestellung bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich bitte an die Firma **Hermes Fulfilment GmbH**:

Telefon: (057 32) 99 66 00

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

E-Mail: ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com

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 cm² 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 Sammelstelle eines Vertreibers unentgeltlich abgeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts geknüpft ist. Allerdings darf keine der äußeren Abmessungen des Altgeräts 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/ihrer 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!

Wenn möglich, Akkus anstelle von Einwegbatterien verwenden.

Laden Sie Ihre Akkus richtig und vollständig, um ihre Lebensdauer zu maximieren. Entladen Sie sie gegebenenfalls vollständig mit einem geeigneten Ladegerät, bevor Sie sie wieder aufladen.

Benutzen Sie immer die richtige Art von Batterien für Ihre Geräte. Ein fehlerhafter Gebrauch kann die Lebensdauer der Batterien verkürzen und möglicherweise schädliche Auswirkungen haben.

*) 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

Marke	hanseatic
Typ/Bezeichnung	Mikrowellengerät D70H20L-DB(E17)
Bestell-Nr.	65509859
Mikrowellenausgangsleistung	max. 700 W
Nennfrequenz	2450 Mhz
Mikrowellen-Leistungstufen	5 (125–700 W)
Einbaugerät	Nein
Absicherung	min. 16 A
Leistungsaufnahme Mikrowelle gesamt	1200 W
Leistungsaufnahme Grill	900 W
Versorgungsspannung	230 V / 50 Hz
Garraum-Volumen	ca. 20 Liter
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe) in cm	26,2 cm × 45,2 cm × 36,0 cm
Leergewicht	ca. 11,3 kg
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	- W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,03 W
Zeit, nach der das Gerät automatisch vom Betrieb in den Bereitschaftszustand versetzt wird	- Min
Zeit, nach der das Gerät automatisch vom Betrieb in den Aus-Zustand versetzt wird	- Min

Diese Mikrowelle entspricht der Geräteklasse:

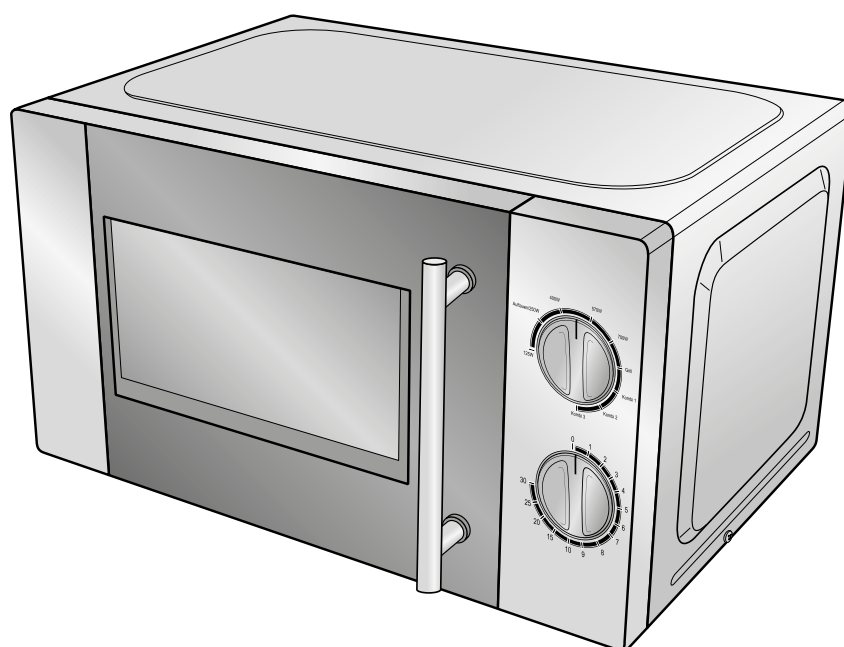
Gruppe 2, Klasse B.

- **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.

D70H20L-DB(E17)



hanseatic



User manual

Microwave oven

Manual/version:
196179_EN_20250117
Order no.: 65509859
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents

Explanation of terms and symbols, definitions	EN-3	Care and maintenance	EN-22
Explanation of terms	EN-3	Cleaning the appliance	EN-23
Explanation of symbols	EN-3	Inspecting the device	EN-23
Definitions	EN-3	Troubleshooting table	EN-24
Safety	EN-4	Service	EN-25
Intended use	EN-4	General customer service	EN-25
Safety notices	EN-4	Spare parts	EN-25
Delivery	EN-12	Waste prevention, free return and disposal	EN-26
Package contents	EN-12	Waste prevention	EN-26
Checking the delivery	EN-12	Free return of old electrical appliances	EN-26
Start-up	EN-13	Disposal	EN-26
Moving and unpacking	EN-13	Packaging	EN-27
The correct setup location	EN-13	Technical specifications	EN-28
Cleaning before use	EN-13		
Inserting the rotary plate	EN-13		
Electrical connections	EN-14		
Initially heating up the appliance	EN-14		
Cooking chamber and lighting	EN-14		
Ventilator lag	EN-14		
Appliance parts/control elements	EN-15		
Information on microwaves	EN-16		
Applications	EN-16		
Suitable cookware	EN-17		
Operation	EN-18		
Microwave mode	EN-18		
Grill/Combi mode	EN-19		
Setting cooking time and switching on the appliance	EN-19		
Practical tips	EN-20		
The correct cooking time	EN-20		
The correct quantity of food	EN-20		
Arrangement of food	EN-20		
Piercing and scoring	EN-20		
Stirring and turning	EN-21		
Tips on defrosting	EN-21		



Read important safety instructions carefully and store for future use. Before using the appliance, please first read through the safety instructions and user manual carefully. This is the only way you can use all the functions reliably and reliably. Be absolutely sure to also observe the national regulations in your country, which are also 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 and symbols, definitions

Explanation of terms

The following signal words can be found in this user manual:



WARNING

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



CAUTION

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



NOTICE

This signal word 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”: In microwave mode, food is exclusively heated using 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).

The interior light must only be used to illuminate the interior 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 warming pads, slippers, sponges, damp cloths and similar.

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 notices 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 device or taking them out of the accessory bag and putting them in their mouths.

Risk of burns for children!

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

- Keep children away from the 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!

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
 - exhibits visible damage, e.g. the connector cable is defective, the control panel is cracked or the door function is impaired.
 - starts smoking or there is a smell of burning.
 - makes unfamiliar noises.

In such cases, you should pull the mains plug out of the socket or switch off/unscrew the fuse, keep the door closed and have the appliance repaired (see „Service“ on page EN-25).

- 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.
- Check the appliance regularly for damage.
- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a plug with a protective conductor that has been properly installed. Ensure that the voltage is correct when connecting it. More detailed information about this can be found on the type plate.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; consult a qualified professional if necessary (see „Service“ on page EN-25).
- We recommend using a pulse-sensitive fault current switch (residual current operated circuit-breaker).
- The appliance must only be connected to the mains after completion of all installation and assembly work.
- Keep the appliance, the mains plug and the mains cord away from open flames and hot surfaces. The insulation of the mains cord could melt.
- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.

- Never pull the mains plug out of the socket by the mains cord; always hold the mains plug itself.
- Never touch the mains plug with wet hands.
- Never immerse the mains cord or plug in water or any other liquids.
- In the event of a fault, as well as before cleaning or maintenance, pull out the mains plug/switch off or unscrew the fuse.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning.
- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs.
- Investigations and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists, such as our Service department.
- Unauthorised repairs to the appliance can cause property damage and personal injury, and invalidate liability and warranty claims. Never try to repair the appliance yourself.

CAUTION

Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire.

- Connect the appliance only to a properly installed and earthed electric socket. Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

NOTICE

Improper handling of the appliance may result in damage or explosions.

- If a trolley is used to move the appliance, the appliance must be lifted as shown on the packaging.
- Do not use the appliance door handle to lift the entire oven! The handle is not designed to carry the whole weight of the appliance.
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
- When cleaning, please note:
 - Never use soap or any harsh, granular, soda-based, acid-based, solvent-based or abrasive cleaners. All-purpose cleaners with a neutral pH are recommended.
 - The door seals can be damaged by unsuitable cleaning agents. Use care products only on the outer surfaces.
 - Use only soft cloths for cleaning.
 - Ensure that water does not enter the ventilation slits or enter into the electrical components.
- The lighting in the appliance is exclusively for lighting the cooking chamber. It is not suitable for lighting a room.

Risks when handling heat-generating appliances

CAUTION

Risk of burns!

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.
- Do not touch the parts of the housing!
- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning.

Fire hazard!

Improper handling of the appliance may result in fire and damage to property.

- To ensure sufficient air circulation, it is imperative that the instructions in the “Start-up” chapter are followed.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition, or fire.

- Do not place any objects in the cooking chamber (recipe book, oven gloves, etc.). Accidentally switching on the appliance can cause damage or even ignition. Do not use the cooking chamber for storage purposes.
- Never heat flammable objects or dishes containing alcohol.
- Never deep-fry or heat oil! The oil temperature cannot be monitored.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- If a fire starts, keep the cooking chamber door closed, immediately pull the plug out of the socket or switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses.
- Never extinguish burning oil or fat with water. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation “F” or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service department (see „Service“ on page EN-25).

Health hazard!

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

- 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).

General risks when cooking food

WARNING

Health hazard!

Improper use of this appliance can lead to damage to health.

- Clean the appliance regularly and remove any traces of food leftovers immediately.
- Particularly with poultry and dishes containing fresh egg, and when warming up meals, ensure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (e.g. salmonella).

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 acrylamides (only in hot air mode).

Defrosting meat, poultry or fish in the oven can cause dangerous microorganisms (e.g. salmonella) to multiply rapidly. This increases the risk of food poisoning.

- Do not defrost meat, poultry and fish in the oven.
- Only use the defrosting function to defrost vegetables, pre-cooked food, etc.

- Take the frozen food out of the freezer ahead of time and let it defrost in the refrigerator. The fluid from the frozen food must be able to properly drain, otherwise harmful microorganisms can form.

The water that melts during defrosting can contain harmful bacteria, especially with meat and poultry.

Do not defrost meat, poultry and fish in oven mode, only in microwave mode.

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

Risks in microwave and microwave-combi mode

WARNING

Microwave hazard!

The cover in the cooking chamber serves to protect the magnetron, which emits the microwaves.

- Never remove the cover inside the cooking chamber!

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

- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

- 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.
- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.
- Never attempt to change the oven light.

Danger of explosion!

Improper handling of the appliance may result in damage or explosions.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Containers that become hotter than the food inside them are not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. Metal in the cooking chamber may cause sparks during operation! This can damage the viewing window or the entire appliance! Do not use metal pots, metal pans and metal lids or dishware with metal parts such as gold edges under any circumstances.
- 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.
- 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 in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended. Prick holes in tomatoes, sausages, aubergines or similar food with a closed skin before cooking to prevent bursting.

CAUTION

Risk of scalding!

Microwave heating of beverages can result in delayed and eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container. 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.

- 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.
- Do not use tall, thin containers with a narrow top section.
- Please ensure you stir the food before heating and after half the cooking time has elapsed.
- Please wait a short moment after heating up; carefully tip the dish and stir before removing the container from the cooking chamber.

Risk of burns!

Improper handling of the appliance can lead to burns. Accessible parts, accessories and dishes become very hot during operation.

- Do not touch the parts of the housing!
- Food 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 before consumption, in order to avoid burns.
- Set the power level and time exactly in accordance with the packaging instructions.

 NOTICE
Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- The appliance must never be operated without the turntable or food.
- Always place cooking containers on the turntable. This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.
- Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.
- Do not exceed a weight of 4 kg on the turntable. Risk of breakage!
- Do not place the hot turntable on a cold surface such as, for example, a work surface made of granite or tile. Otherwise, the turntable could shatter. Always place on top of a suitable mat.
- Only heat plastic containers from the freezer for as long as is needed until the food can be decanted into another container.
- Do not use any damaged containers! They could break and the leaked contents could damage the inside of the microwave.
- If accessories such as the turntable are not completely inside the cooking chamber, the viewing panel may become scratched when closing the appliance door. For this reason, always push accessories all the way into the cooking chamber.
- 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 affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Specific risks when grilling

CAUTION

Fire hazard!

Improper handling of the appliance may result in fire and damage to property.

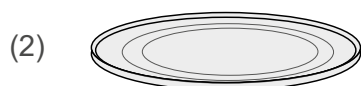
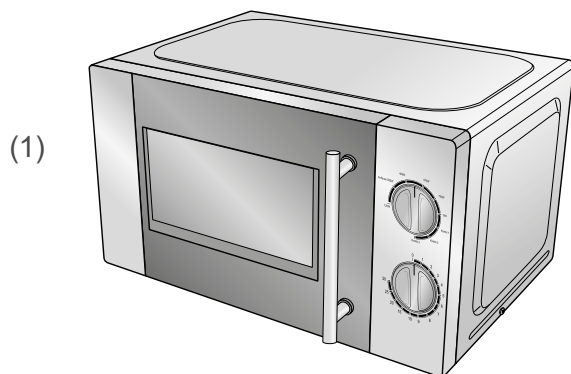
- Only use containers made of porcelain, ceramic or plastic and covering foils that are highly heat-resistant.
- Do not allow food to come into contact with the heating elements. It is particularly hot there. Fatty foods can catch fire.
- Only ever operate the appliance with the cooking chamber door closed.
- Do not cover cakes or roasts being cooked in the cooking chamber with baking parchment. Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Never leave the appliance unattended while grilling. Keep children away!

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Never pour water directly into the hot cooking chamber. The steam produced can cause scalding and damage to the interior enamel.
- Allow hot water from the appliance to cool before pouring it out.

Delivery



Package contents

- 1× Microwave (1)
- 1× Rotary plate (2)
- 1× Rotary plate drive (3)
- 1× Roller ring (4)
- 1× Grill rack (5)
- 1× User manual

Checking the delivery

1. Move the appliance to a suitable place and unpack it (see „Start-up“ on page EN-13).
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-25).

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

■ **Never use a damaged appliance.**

Start-up

Moving and unpacking

WARNING

Microwave hazard!

The cover in the cooking chamber serves to protect the magnetron, which emits the microwaves.

■ Never remove the cover inside the cooking chamber!

- Completely remove all protective films, packaging components, plastic profiles, adhesive strips and foam padding from the housing, the inside of the door and the cooking chamber.

The correct setup location

The microwave should not be positioned directly next to a refrigerator or freezer. The heat emitted from the microwave would cause unnecessarily higher energy consumption by the refrigerator or freezer.

The microwave should be positioned at least 2 m away from radios, TVs etc., so that the reception is not disrupted.

The microwave should be positioned on a level, stable and heat-resistant surface.

When selecting a location for the microwave, please choose a place away from heat, steam or high air humidity. The microwave may not be used outdoors.

Please ensure that no highly flammable materials are located within the vicinity of the microwave.

The socket must be near to the device and easily accessible, in order that the plug can be quickly pulled out in the event of any malfunction.

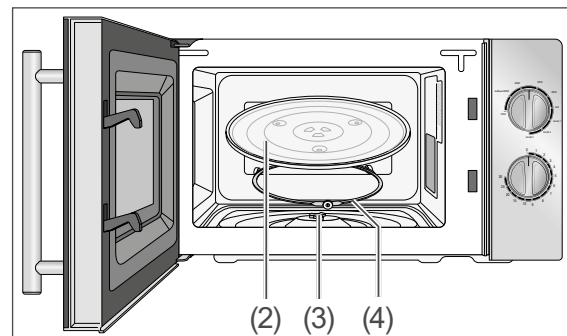
In order to ensure sufficient air circulation, the following minimum lateral and vertical distances must be complied with:

- Upwards: 30 cm
- Backwards: 0 cm (place directly against the wall)
- To the left: 20 cm
- To the right: 20 cm

Cleaning before use

Cleaning the microwave before first use (see „Care and maintenance“ on page EN-22).

Inserting the rotary plate



1. Place the rotary plate drive (3) in the recess in the middle and the roller ring (4) in the recess in the cooking compartment floor.
 2. Place the rotary plate (2) with the ribbed side facing down onto the rotary plate drive (3) and the roller ring (4) and turn it until its centre clicks into place on the rotary plate drive (3).
- Always place the cooking container on the rotary plate (2). This ensures that the microwaves are distributed evenly, and that any liquid overflow from the food into the device is avoided.
 - Use the rotary plate every time you use the microwave.

Electrical connections

- Please check whether the device's supply voltage is compatible with the supply voltage used in your house (please see the type plate).
- Please ensure you only connect the device to a professionally installed protective contact socket with sufficient fuse protection (see „Technical specifications“ on page EN-28).
- The plug socket must be located away from the reverse side of the microwave, otherwise the plug will be in contact with the back plate.
- Do not use any multiplugs, extension cables, timer switches or remote control systems.

Initially heating up the appliance

A slight odour may be produced during first use. This is not harmful and will disappear after a short time.

- Allow the appliance to run for 10 minutes in grill mode (see „Grill/Combi mode“ on page EN-19).

Cooking chamber and lighting

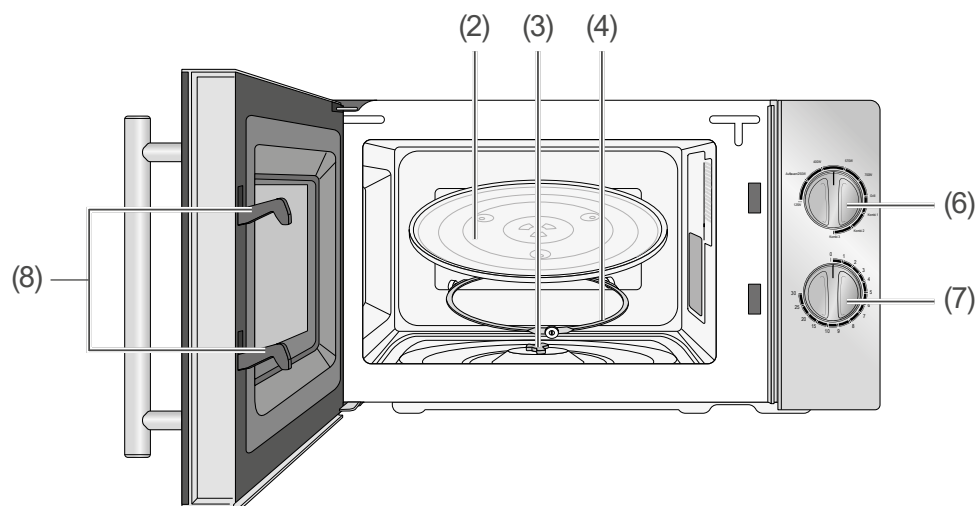
If the door is opened while the device is in operation, the cooking process will be stopped. The cooking process resumes once the door is closed again.

The cooking chamber light switches on automatically when the door is open or the appliance is in operation.

Ventilator lag

After the cooking time has finished, the fan will continue to run for a few minutes to cool the device down. The duration depends on how hot it is in the device.

Appliance parts/control elements



- (2) Rotary plate
- (3) Rotary plate drive
- (4) Roller ring
- (6) Control knob for setting the function
- (7) Control knob for setting the cooking time
- (8) Locking mechanism

Information on 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,
- penetrate glass, porcelain, plastic and paper,
- are taken up by food.

How do microwaves affect food?

- Microwaves penetrate into food to a depth of about 3 cm.
- They heat the water, fat and sugar molecules (food with a high water content is heated most intensely).
- This heat then slowly permeates the entire food and defrosts, heats up and cooks the food.
- Stirring or turning is important for uniform cooking as the individual components of the food will otherwise be heated unevenly.
- The cooking compartment and the air in this compartment are not heated. The food container is primarily heated by the hot food.
- When heating liquids, a so-called “boiling delay” can occur. In the process, the liquid reaches a boiling temperature without a visible sign that it is actually boiling. Even a small vibration may cause the liquid to suddenly spray out, for example when removing it from the microwave oven.
- Every food needs a certain amount of energy to cook or defrost - according to the rule of thumb ‘high power setting, less time’ or ‘low power setting, more 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 compartment walls and inner pane reflect the microwaves so that they cannot escape from the cooking compartment.
- The rotary plate ensures that the microwaves are distributed evenly to the food.
- The microwave’s power can be set to one of six levels.
- The microwave switches itself off
 - once the preselected time has expired,
 - when opening the cooking compartment door,
 - by turning the control knob (7) to zero.

Applications

The microwave is particularly suited for defrosting small portions, as well as for preparing casseroles, soups, sauces, meat without the rind, steamed fish, vegetables, side dishes (rice, potatoes, certain pastry dishes) and hot beverages.

Suitable cookware

WARNING

Danger of explosion!

Improper handling of the appliance may result in damage or explosions.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Containers that become hotter than the food inside them are not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. Metal in the cooking chamber may cause sparks during operation! This can damage the viewing window or the entire appliance! Do not use metal pots, metal pans and metal lids or dishware with metal parts such as gold edges under any circumstances.
- 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.

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- When in grill 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!

The appliance offers different types of heating systems: microwave, grill and combi mode. Always choose the appropriate cookware for the different heating modes. Please also ensure to observe the manufacturer's guidelines. Unsuitable cookware can cause damage to the appliance.

For microwave mode

Only use microwaveable cookware. This includes:

- Fire-proof glass, ceramic, porcelain
- Fire- and frost-proof glass ceramic
- High heat resistant and microwaveable plastic (e.g. oven bag)

 In order to find out whether the crockery is microwaveable, start the appliance at full microwave power for 30 seconds (see next page).

- If the crockery becomes hot or if sparks start to form, immediately open the door to stop the cooking process: This cookware is not suitable!
- If the cookware remains cold or only lukewarm, it can be used solely for microwave mode.

For grill and combi mode

Any materials used when cooking in a conventional oven can also be used for these heating modes.

Size and shape

- Flat wide containers are better than narrow high ones. 'Flat' food can cook more evenly.
- Round or oval containers are better than square ones. There is a risk of local overheating in the corners!

Operation

Microwave mode

WARNING

Risk due to microwaves!

A door that fails to close adequately can cause microwave radiation to escape. The appliance must not be used in such a case.

- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and the door sealing surfaces 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.

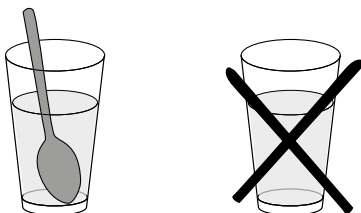
CAUTION

Risk of scalding!

Heating the liquid can cause delayed boiling. This may cause liquid to suddenly spray out, for example when removing a container from the microwave.

- To avoid this delayed boiling phenomenon, place a spoon in the container.

The spoon must always have a safe distance of at least 2 cm from the inside walls of the microwave.



The development of heat inside the appliance while cooking food can generate steam.

- Avoid contact with the hot steam that escapes when opening the door.

CAUTION

Risk of burns!

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

- Please avoid touching hot appliance parts and cookware.
- Children aged 8 years or younger must be kept away from the device, unless they are under constant supervision.

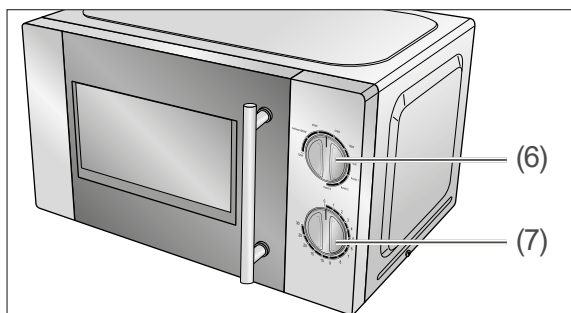
CAUTION

Fire hazard!

Any improper use of the device can lead to fire.

- In case of a fire or smoke in the cooking compartment:
Do not open the door! Switch off the device, unplug at the mains or turn off / remove the fuse.
- Make sure there is adequate ventilation. Do not cover the ventilation openings, e.g. with a dish cloth etc.

Setting the microwave power



1. Place the cookware and food on the rotary plate and close the door.
2. Set the desired power using the control knob (6):

Setting (microwave power)	Recommended use
125 W (18%)	Gentle defrosting, e.g. of gateau or puff pastry.
Defrosting 250 W (36 %)	Defrosting from frozen. Cook rice, pasta and dumplings, or heat baked egg custard.
400 W (58%)	For preparing more dense foods that require a long cooking time on the stove, e.g. beef dishes.
570 W (81%)	Longer cooking times for compact dishes such as roasts, meatloaf or plate dishes. Including 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.
700 W (100%)	Fast cooking or warming, e.g. for soups, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish etc.

Grill/Combi mode

1. Place the food on the grill rack (5), place this on the rotary plate and close the door.
2. Set the desired grill or combi mode using the control knob (6):

Setting	Recommended use
Grill 100% Grill	For grilling and au gratin.
Combi 1 30% MW 70% Grill	For normal cooking with powerful browning; e.g. for fish, chicken, gratin dishes.
Combi 2 49% MW 51% Grill	For rapid cooking with medium browning; e.g. for pudding, omelettes, roast potatoes.
Combi 3 67% MW 33% Grill	For fast cooking with little browning; e.g. for sweet potatoes.

Setting cooking time and switching on the appliance

- To set the cooking time, turn the control knob (7) to the desired number of minutes.
The cooking process starts immediately, the cooking chamber light switches on. The set time runs like a timer. Once the set time has expired, a signal sounds and the appliance switches off.
- You can increase or decrease the cooking time during operation.

Practical tips

The correct cooking time

Since microwaves react differently to water, fat and sugar, the cooking time essentially depends on the composition of the food.

- Foods with a high fat or sugar content (doughnuts, puddings, fruit flans) cook faster and reach higher temperatures than other foods. Please observe the recommended cooking time as otherwise the food will burn and may damage the appliance.
- Dishes that have a high water content (fish, vegetables, sauces) cook faster than “dry” dishes.
- ‘Dry’ foods (rice, cereal products, dried beans) cook very slowly. Please add a little water before cooking.

The correct quantity of food

The larger the quantity of food to be cooked, the longer the cooking time. If one potato takes 4 minutes to cook, two potatoes will need 7 minutes.

Rule of thumb: Double the quantity needs nearly double the time.

- Smaller pieces cook faster than large ones. And equally sized pieces cook more evenly than differently sized pieces. If possible, cut all foods into pieces that are roughly the same size. Remember to do this when freezing!
- Size and shape play an important role when defrosting. Small, flat food portions defrost faster and more evenly than larger, thicker food portions. Separate the already defrosted parts during the defrosting process, as exposed pieces defrost faster.

Arrangement of food

In order to achieve an even cooking result, the correct arrangement of the food must be observed:

- Arrange food with several equally sized pieces (potatoes, meatballs, hamburgers) in a circle in the container and leave the middle empty.
- When working with food of different sizes, place the smaller or thinner pieces in the middle, as they are cooked less intensively there.
- For irregularly shaped pieces (e.g. fish) place the thin or flatter end towards the middle.
- Put thin meat slices on top of each other or crosswise.
- Put thicker slices and pieces of meat (roasting joints, sausages etc.) close together.
- Heat meat juices and sauce in a separate container; only fill this $\frac{2}{3}$ full!

Piercing and scoring

Heating creates an overpressure in many foods. It is therefore recommended to pierce or score certain foods to prevent them from bursting.

- Do not cook shellfish and eggs with shells in the microwave - except in special containers that are available to purchase.
- Pierce food with peels or skins (potatoes, tomatoes, sausages, aubergines, egg yolks) to prevent it from bursting open.
- Score the skin of whole fish to prevent it bursting open.

Stirring and turning

WARNING

Risk of burns!

Food is sometimes heated up unevenly in the microwave. The containers also do not usually get as hot as the food.

- It is therefore important to carefully check the temperature of food with the utmost care, especially for children.
 - Make absolutely sure to thoroughly stir or shake the baby food after heating; then immediately check the temperature of the baby food!
-
- Baby food in particular must be thoroughly stirred to prevent burns. Always check the temperature of the food by tasting.
 - Please ensure, with poultry, dishes containing raw egg and when heating up meals, that the food is thoroughly cooked in order to completely destroy pathogens such as salmonella.
 - Stirring and turning the food halfway through the cooking time is particularly important due to the fact that food is not heated evenly when cooked in the microwave.

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.
-
- It is preferable to use food that has been frozen at -18 °C and divided up into smaller portions.
 - Removal all packaging.
 - Place the food in an appropriately large container, which can then collect the defrost water.
 - Do not cover the dishes.

Care and maintenance

WARNING

Health hazard!

Improper use of this appliance can lead to damage to health.

- Clean the appliance regularly and remove any traces of food leftovers immediately.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CAUTION

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Isolate the fuse and pull out the mains plug before cleaning. Always take hold of the plug itself, do not pull on the mains cord.
- Make sure that no cleaning water or other liquids penetrate into the ventilation slots and into the electrical parts.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning. Steam can get into live components through cracks.

CAUTION

Risk of burns!

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.
- Do not touch the parts of the housing!
- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning.

NOTICE

Risk of damage to property!

The surfaces and door seals can get damaged by improper handling.

- 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 door seals are sensitive to oil and grease – making the rubber porous and brittle.
 - Only use soft cloths.
-

Cleaning the appliance

Clean the appliance after every use. Dirt can otherwise dry up.

1. Pull out the mains plug.
2. Allow the device to cool down.
3. Clean the housing by using a moist, soft cloth, paying particular attention to the cooking chamber floor and door sealing surfaces. Please use warm washing-up water or all-purpose cleaner as well as a soft sponge or cloth.
4. Remove any stubborn stains with undiluted all-purpose cleaner. Wipe down with fresh water.
5. You can place the rotary plate in the dishwasher or wash it by hand using washing-up liquid.
6. It is best to clean the grill rack by hand with a mild detergent.
7. Please ensure to dry all surfaces after cleaning with a soft cloth.
8. Leave the cooking compartment door open so that the oven can dry completely.

Inspecting the device

WARNING

Risk due to microwaves!

A door that fails to close adequately can cause microwave radiation to escape. The appliance must not be used in such a case.

- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and the door sealing surfaces 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. Appropriate repairs may only be carried out by a person specially trained for this purpose.

For your own safety, check regularly that the appliance is intact:

- Are mains cords and mains plugs undamaged?
- Are the housing and the viewing screen undamaged?
- Are the rotary plate and grill rack undamaged?
- Are the door sealing surfaces clean?
- Can the door hinges move freely?
- Are both hooks on the door lock undamaged?
- Does the door close properly? If the 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.

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
Device will not start.	No electricity to socket.	Check by connecting another appliance.
	Mains plug is loose.	Check that the mains plug is fitted securely.
Door will not close properly.	Foreign bodies on the door sealing surfaces.	Clean the door sealing surfaces thoroughly.
	Door damaged or door lock defective.	Have the door repaired. Do not use the appliance!
Cooking chamber lighting does not work.	Lamp defective.	Contact our service team (see „Service“ on page EN-25).
The rotary plate does not turn, or does not turn properly.	The rotary plate is not correctly positioned on the drive motor.	Insert the rotary plate correctly.
	The cooking chamber floor is dirty.	Clean the cooking compartment floor thoroughly.
Scratching, dragging noises in the cooking compartment.	The rotary plate does not turn correctly.	Insert the rotary plate correctly
	The food dish is either too large or is positioned incorrectly.	The container may not protrude over the edge of the rotary plate.
Exploding, popping noises in the cooking compartment.	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 in the cooking compartment.	Sparks are produced - metal in the cooking compartment!	Switch off the device 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.
The dish does not heat up enough.	Power or time is set too low.	Keep warming up the food for a short while in the microwave.
	The dish was very cold when being placed inside.	
	Container is unsuitable if it becomes hotter than the dish.	Use a suitable container.
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.

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

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

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic Microwave oven	D70H20L-DB(E17)	65509859

General customer service

Please contact your mail order company's product advice centre if you have questions, complaints or accessory orders.

Spare parts

Customers in Germany

Please contact the company **Hermes Fulfilment GmbH**:

Phone: +49 (0)57 32 99 66 00

Monday–Thursday 8 a.m.–3 p.m., Friday 8 a.m.–2 p.m.

Email: ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com

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 cm², 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 oper-

ated 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.

Single-use and rechargeable batteries that are not built into the device should be removed before disposal and then disposed of separately.

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

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

Charge your batteries properly and fully to maximize their lifespan. If necessary, fully discharge them using a suitable charger before recharging.

Always use the correct type of batteries for your devices. Incorrect use can shorten the life of the batteries and possibly cause harmful effects.

*) 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

Brand	hanseatic
Type/description	Microwave oven D70H20L-DB(E17)
Order no.	65509859
Microwave oven power output	max. 700 W
Nominal frequency:	2,450 MHz
Microwave power levels	5 (125–700 W)
Built-in appliance	No
Fuse	min. 16 A
Total microwave power consumption	1200 W
Grill power consumption	900 W
Supply voltage	230 V / 50 Hz
Cooking chamber volume	approx. 20 litres
Appliance dimensions (height × width × depth) in cm	26.2 cm × 45.2 cm × 36.0 cm
Unloaded weight	approx. 11.3 kg
Power consumption standby mode	- W
Power consumption off mode	0.03 W
Time after which the equipment reaches automatically standby mode	- Min
Time after which the equipment reaches automatically off mode	- Min

This microwave corresponds to the appliance class:

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).