

hanseatic

AC936TV7-S00E



Gebrauchsanleitung

Mikrowelle

Anleitung/Version:
195682_20180214
Bestell-Nr.: 429 805 46
Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

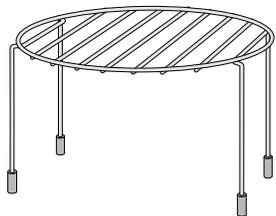
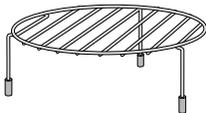
Lieferung	3	Die richtige Speisemenge	24
Lieferumfang	3	Anordnung der Speisen	24
Lieferung kontrollieren	3	Anstechen und Anritzen	24
Geräteteile/Bedienelemente	4	Umrühren und Wenden	25
Sicherheit	5	Hinweise zum Auftauen	25
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Pflege und Wartung	26
Begriffserklärung	5	Gerät reinigen.	26
Sicherheitshinweise	5	Gerät überprüfen	27
Symbolerklärung	10	Fehlersuchtafel	28
Inbetriebnahme	11	Service	30
Der richtige Aufstellort	11	Beratung, Bestellung und	
Drehteller einsetzen	11	Reklamation	30
Grundreinigung	12	Ersatzteile	30
Elektrischer Anschluss	12	Umweltschutz	31
Erstes Aufheizen	12	Elektro-Altgeräte umweltgerecht	
Nachlauf des Lüfters	12	entsorgen	31
Garraumtür und -beleuchtung	12	Verpackungstipps	31
Informationen zu Mikrowellen	13	Technische Daten	32
Das geeignete Geschirr	14		
Bedienung	15		
Uhrzeit einstellen	15		
Betriebsart wählen	15		
Betrieb pausieren/beenden	16		
Mikrowellenbetrieb	16		
Grillbetrieb	17		
Umluftbetrieb	18		
Kombibetrieb	19		
Auftauen	19		
Mehrstufiges Garen	20		
Automatikprogramme	21		
Automatikprogramme (Übersicht)	22		
Zusätzliche Funktionen	23		
Timer-Funktion	23		
Sicherungsverriegelung			
(Kindersicherung)	23		
Funktionsabfrage	23		
Tipps für die Praxis	24		
Die richtige Gardauer	24		



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.

Lieferung



Lieferumfang

- 1× Mikrowelle
- 1× Drehteller
- 1× Rollring
- 1× Drehtellerantrieb
- 1× Grillgestell klein
- 1× Grillgestell groß
- 1× Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

! HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Zum Auspacken keine scharfen oder spitzen Gegenstände verwenden.

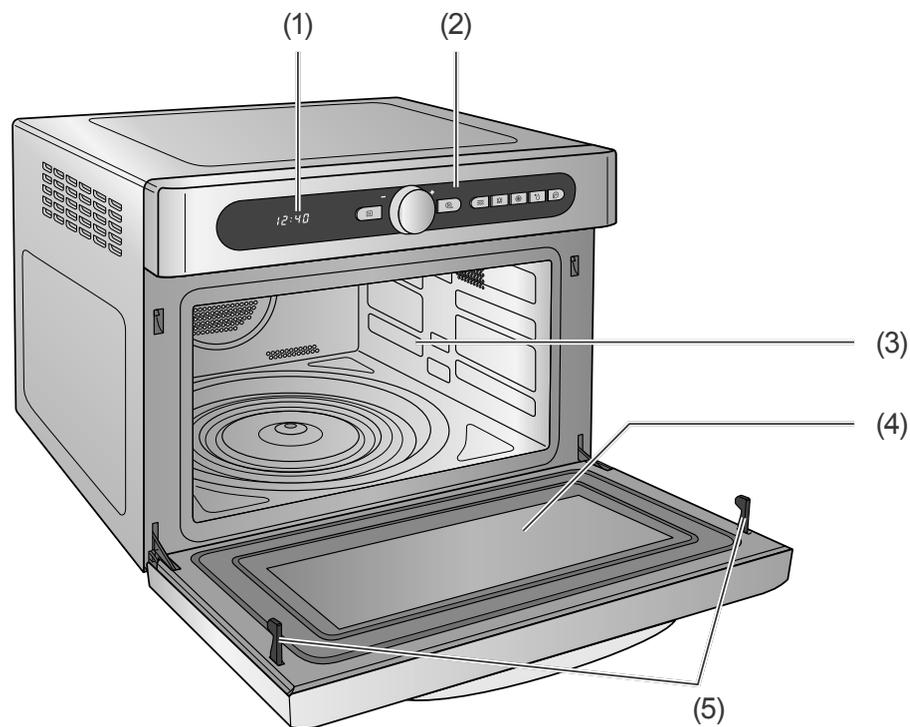
1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus, und entfernen Sie alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Service“ auf Seite 30).

! WARNUNG!

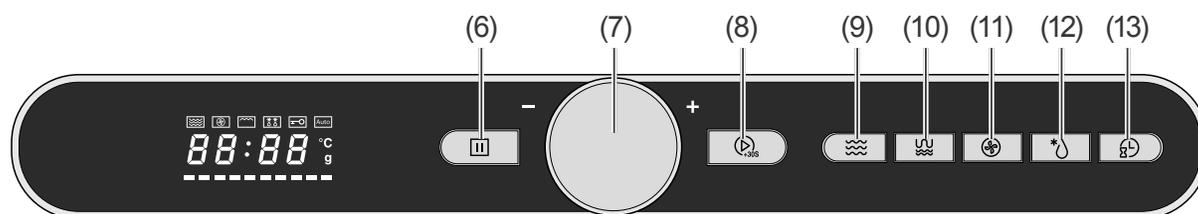
Stromschlaggefahr und Gefahr durch austretende Mikrowellenstrahlung!

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

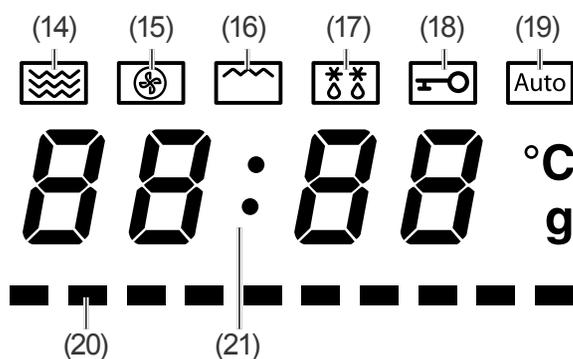
Geräteteile/Bedienelemente



- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| (1) Display | (4) Garraumtür |
| (2) Bedienblende (siehe unten) | (5) Garraumtürverriegelung |
| (3) Garraum | |



- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| (6) Taste „Stopp/Löschen“ | (10) Taste „Grill-/Kombibetrieb“ |
| (7) Funktionsdrehwähler | (11) Taste „Umluftbetrieb“ |
| (8) Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“ | (12) Taste „Auftauern“ |
| (9) Taste „Mikrowellenbetrieb“ | (13) Taste „Uhrzeit/Timer“ |



- | |
|---|
| (14) Anzeige „Mikrowellenbetrieb“ |
| (15) Anzeige „Umluftbetrieb“ |
| (16) Anzeige „Grillbetrieb“ |
| (17) Anzeige „Auftauern“ |
| (18) Anzeige „Sicherungsverriegelung“ |
| (19) Anzeige „Programmbetrieb“ |
| (20) Fortschrittsanzeige |
| (21) Restzeit-, Temperatur- und Gewichtsanzeige |

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Auftauen, Aufwärmen, Garen und Grillen von Nahrungsmitteln bestimmt. Es eignet sich nicht zum Beheizen eines Raums oder zum Trocknen von Gegenständen.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

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.

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.

 Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

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.

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Das Berühren von spannungsführenden Teilen kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

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

In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite 30).

- Gerät entspricht der Schutzklasse und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Beim Anschließen darauf achten, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.
- Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betreiben.
- Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Gerät, Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen. Die Folge kann ein Kabelbruch sein.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Beim Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose immer am Netzstecker selbst, nicht am Netzkabel ziehen.
- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Netzkabel und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Im Fehlerfall sowie vor Reinigung und Wartung den Netzstecker ziehen.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, wie z. B. unser Service (siehe „Service“ auf Seite 30). Durch eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden entstehen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren.
- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Besonders auf die Sauberkeit der Garraumtürdichtungen und der Garraumtürdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn die Garraumtür verzogen oder beschädigt ist oder das Sichtfenster, die Garraumtürverriegelung, die Scharniere oder die Garraumtürdichtungen defekt sind oder die Garraumtür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.

- Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, jegliche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, welche den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

Explosionsgefahr!

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

- Nie eine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in das Gerät geben. Sie kann sonst explodieren.

Gefahr für die Gesundheit!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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

Erstickungsgefahr!

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

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Kinder vom Garraumtürglas fernhalten. Das Garraumtürglas kann im Betrieb sehr heiß werden – Verbrennungsgefahr!

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

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

- Keine hohen schmalen Gefäße mit engem Hals verwenden.
- Vor dem Erhitzen und nach der halben Garzeit umrühren.
- Nach dem Erhitzen kurz warten; Gefäß vorsichtig antippen und Speise umrühren, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen.

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen. Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile sehr heiß. Nach Grill- oder Kombi-Betrieb ist der Grill (an der Garraumdecke) sehr heiß. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Grill vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Gehäuseteile nicht berühren.
- Zum Herausnehmen von Speisen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe verwenden.
- In dem Gerät erhitzte Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.
- Vor dem Erwärmen von Babynahrung Schraubverschluss und Sauger von der Nuckelflasche abnehmen.
- Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich umrühren bzw. schütteln, dann die Temperatur an der Babynahrung direkt prüfen.

- Leistung und Zeit genau nach Packungsangaben einstellen.
- Nie Speisen oder Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen. Diese können in dem Gerät platzen oder Sie beim Öffnen verletzen.
- Schalen- und Krustentiere, Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier nicht im Mikrowellenbetrieb erwärmen, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist. Um ein Platzen zu vermeiden, vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut stechen.

Brandgefahr!

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

- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen die angegebenen Abstände unbedingt eingehalten werden (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite 11).
- Nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material verwenden.
- Bei Grill- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier o. Ä. verwenden.
- Das Gerät beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehältern überwachen. Es besteht die Gefahr einer Entzündung.
- Keine Gegenstände (Kochbücher, Topflappen etc.) im Garraum ablegen. Versehentliches Einschalten des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden.

- Das Gerät nicht zum Trocknen von Speisen oder Kleidung oder zur Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem benutzen. Dies kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Nie brennbare Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen in dem Gerät erhitzen.
- Nie in dem Gerät frittieren oder Öl erhitzen. Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Garraumtür nicht öffnen! Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten ausschalten.

! HINWEIS

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

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Gerät nicht am Garraumtürgriff hochheben.
- Niemals die Abdeckung an der rechten Garraumwand entfernen. Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.
- 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.
- Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange erwärmen, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
- Metall im Garraum kann bei Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funken Schlag führen. Dies kann das Gerät und das Sichtfenster zerstören. Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern verwenden. Ausnahme: Löffel im Glas zur Vermeidung von Siedeverzug.
- Keine Alufolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
- Bei Grill-, Umluft oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind.
- Bei Grill- und Kombibetrieb kein Backpapier o. Ä. verwenden.
- Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.
- Den heißen Drehteller nicht auf kalte Flächen stellen, wie z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Der Drehteller könnte sonst zerspringen. Immer auf einen geeigneten Unter-setzer stellen.
- Keine beschädigten Gefäße verwenden. Sie könnten zerbrechen und der auslaufende Inhalt könnte das Innere des Geräts beschädigen.
- Wenn das Grillgestell bzw. das Geschirr nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Garraumtür die Sichtscheibe zerkratzen.

Alle Teile daher immer vollständig in den Garraum stellen.

- Ausschließlich Spezialthermometer für das Gerät benutzen. Normale Flüssigkeitsthermometer sind nicht geeignet.
 - Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Gebrauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann. Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
 - Beim Reinigen beachten:
 - Auf keinen Fall Seife, scharfe, körnige, soda-, säure- oder lösemittelhaltige oder schmirgelnde Putzmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
 - Die Oberflächen werden durch ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt. Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
 - Nur weiche Tücher verwenden.
 - Darauf achten, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringt.
 - Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raums geeignet.
-

Inbetriebnahme

Der richtige Aufstellort

Das Gerät sollte nicht unmittelbar neben einem Kühl- oder Gefrierschrank gestellt werden. Durch die Wärmeabgabe des Geräts würde der Energieverbrauch des Kühlgeräts unnötig ansteigen.

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

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

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

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

Die Netzsteckdose muss in der Nähe und leicht erreichbar sein, damit der Netzstecker bei Störungen schnell herausgezogen werden kann.

Um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen folgende Abstände zu den Seiten und nach oben eingehalten werden:

Nach oben: 30 cm

Nach hinten: 0 cm

Nach links: 20 cm

Nach rechts: 20 cm

Die Aufstellhöhe, gemessen vom Boden, muss mindestens 85 cm betragen.

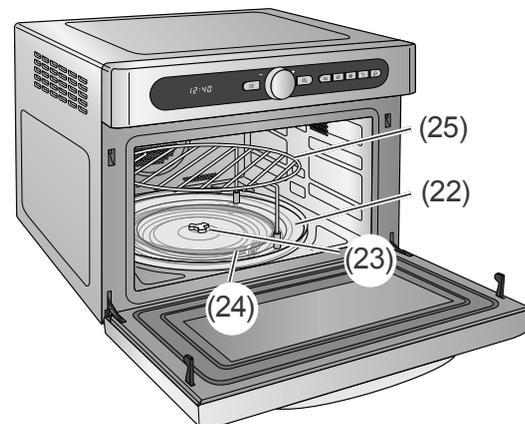
Drehteller einsetzen

- Verwenden Sie den Drehteller (22) bei jeder Verwendung des Geräts.



Er dreht sich während des Betriebs, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.

Bei Verwendung mit einem der Grillgestelle (25) wird der Drehteller auch als Fettpfanne benutzt.



1. Stecken Sie den Drehtellerantrieb (23) in die Bohrung in der Mitte des Garraumbodens. Drehen Sie den Drehtellerantrieb ggf. etwas, sodass er einrastet und sich nicht mehr drehen lässt.
2. Legen Sie den Rollring (24) mittig in die Vertiefung des Garraumbodens.
3. Legen Sie den Drehteller (22) mittig auf den Rollring (24). Drehen Sie den Drehteller (22) ggf. etwas, sodass er auf dem Drehtellerantrieb (23) einrastet.
4. Stellen Sie das Kochgefäß immer auf den Drehteller (22). So wird die Mikrowellenstrahlung gleichmäßig verteilt und bei einem Überkochen wird das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

Grundreinigung

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch (siehe „Pflege und Wartung“ auf Seite 26).

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 32).
- Die Steckdose muss außerhalb der Mikrowellen-Rückwand installiert sein, weil sonst der Netzstecker die Rückwand berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungen, Schaltuhren oder Fernwirksysteme.

Erstes Aufheizen

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

- Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang bei 200 °C im Umluftbetrieb laufen (siehe „Umluftbetrieb“ auf Seite 18).

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.

Garraumtür und -beleuchtung

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn das Gerät in Betrieb oder die Garraumtür (4) geöffnet ist.

Wird die Garraumtür während des Betriebs geöffnet, unterbricht das Gerät den Garvorgang.

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 herauspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Gerät.
- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel „große Leistung, kleine Zeit“ oder „kleine Leistung, große Zeit“.

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

- Ein Mikrowellen-Generator, das sogenannte „Magnetron“, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, sodass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Der Drehteller (22) sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellenleistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.
- Das Gerät schaltet sich aus
 - nach Ablauf der vorgewählten Zeit,
 - beim Öffnen der Garraumtür (4),
 - durch zweifaches Drücken der Taste (6)  „Stopp/Löschen“.

Anwendungen

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

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

Das geeignete Geschirr

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Metall im Garraum kann bei Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funkenschlag führen. Dies kann das Gerät und das Sichtfenster zerstören. Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern verwenden.
- Bei Grill-, Umluft oder Kombi-Betrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind.
- Kein Backpapier o. Ä. verwenden.
- Wenn Sie feststellen, dass ein Gefäß heißer wird als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.

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

Für Betriebsart Mikrowelle

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

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

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

1. Stellen Sie das leere Gefäß in den Garraum (3), und schließen Sie die Garraumtür (4).
2. Drücken Sie den Funktionsdrehschalter (7).
Im Display (1) erscheint P 000.
3. Drücken Sie die Taste (8)  „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
4. Stellen Sie die Gardauer mit dem Funktionsdrehschalter (7) auf 30 Sekunden ein.
5. Drücken Sie die Taste (8)  „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Damit startet das Gerät bei voller Mikrowellenleistung für 30 Sekunden.
 - Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, öffnen Sie sofort die Garraumtür, um den Vorgang abzubrechen: Dieses Geschirr ist nicht geeignet.
 - Bleibt das Geschirr kalt oder wird nur handwarm, kann es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwendet werden.

Für Betriebsarten Grill, Umluft und Kombi

Für diese Betriebsarten 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.

Bedienung

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren der Garraumdecke zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zum Brand führen.

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

Verbrühungsgefahr!

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

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

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

Uhrzeit einstellen

1. Drücken Sie zweimal die Taste (13)  „Uhrzeit/Timer“. Die Stundenanzeige blinkt.

2. Drehen Sie den Funktionsdreheschalter (7), bis die gewünschte Stundenzahl angezeigt wird.
3. Drücken Sie erneut die Taste (13)  „Uhrzeit/Timer“. Die Minutenanzeige blinkt.
4. Drehen Sie den Funktionsdreheschalter (7), bis die gewünschte Minutenzahl angezeigt wird.
5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Taste (13)  „Uhrzeit/Timer“.

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

Betriebsart wählen

Um eine Betriebsart zu wählen

- Drücken Sie einmal die Taste der jeweiligen Betriebsart.

Die Betriebsarten werden im Display (1) mit verschiedenen Symbolen und Angaben angezeigt.

Funktion	Beschreibung
Mikrowelle  PL10, PL8, PL6, PL4, PL2	Normaler Mikrowellenbetrieb ohne Zusatzfunktionen mit verschiedenen Leistungsstufen.
Grillen  G	Grillen (siehe „Grillbetrieb“ auf Seite 17)
Kombibetrieb    C-1, C-2, C-3, C-4	Kombination von Mikrowellenbetrieb, Grillen und Umluft (siehe „Kombibetrieb“ auf Seite 19)
Auftauen   00:00, 0000g	Auftaubetrieb (siehe „Auftauen“ auf Seite 19)

Funktion	Beschreibung
Umluft  140-230 °C	Umluft (siehe „Umluftbetrieb“ auf Seite 18)

Betrieb pausieren/beenden

- Um einen laufenden Garvorgang anzuhalten, drücken Sie einmal kurz die Taste (6)  „Stopp/Löschen“.
Die Leuchte im Garraum (3) erlischt, der Drehteller (22) dreht sich nicht weiter, die Symbole im Display (1) hören auf zu blinken, und der Ventilator setzt aus.
- Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie die Taste (8)  „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
- Um den laufenden Betrieb vollständig zu beenden, drücken Sie bei angehaltenem Garvorgang ein weiteres Mal die Taste (6)  „Stopp/Löschen“.

 Sie können die Taste (6)  „Stopp/Löschen“ auch verwenden, um das Gerät von der Funktionsauswahl zurück in den Ruhezustand zu schalten.

Mikrowellenbetrieb



WARNUNG

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

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

- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Garraumtür verzogen oder beschädigt ist oder die Garraumtürverriegelung, die Scharniere oder die Garraumtürdichtungen defekt sind oder die Garraumtür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt.

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum Siedeverzug kommen. Dabei kann heiße Flüssigkeit schlagartig heraus-spritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Gerät.

- Um Siedeverzug zu vermeiden, stellen Sie einen Löffel in das Gefäß.
- Stellen Sie sicher, dass der Löffel stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden des Geräts hat.



HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

- Das Gerät nie ohne den Drehteller und nie ohne Speisen betreiben.

Die Betriebsart „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), heißen Getränken.

Leistungsstufen

Im Mikrowellenbetrieb gibt es 5 Leistungsstufen.

Einstellung	Anwendungen
<i>PL10</i>	Schnelles Garen / Aufwärmen, z. B. für Suppen, Eintöpfe, Dossengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.
<i>PL8</i>	Längeres Garen von kompakteren Speisen, wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten. Auch für empfindliche Gerichte wie Käsesoßen oder Rührkuchen. Mit dieser Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.
<i>PL6</i>	Kompaktere Speisen, die beim Garen auf dem Herd eine lange Garzeit erfordern, z. B. Rindfleischgerichte.
<i>PL4</i>	Auftauen von Gefrorenem. Reis, Nudeln und Klöße garziehen oder gebackenen Eierpudding garen.
<i>PL2</i>	Sanftes Auftauen, z. B. von Sahnetorten oder Blätterteig.

- Drücken Sie die Taste (9)  „Mikrowellenbetrieb“.
Im Display (1) erscheint *PL10*.
- Um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen, drücken Sie die Taste (9)  „Mikrowellenbetrieb“ mehrfach.
Die Leistungsstufen *PL10*, *PL8*, *PL6*, *PL4* und *PL2* werden im Display angezeigt.
- Stellen Sie die Gardauer mit dem Funktionsdrehesalter auf die gewünschte Zeit ein.
Sie können die Gardauer in folgenden Schritten wählen:

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

- Drücken Sie die Taste (8)  „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Der Garvorgang beginnt.

Schnellstart Mikrowellenbetrieb

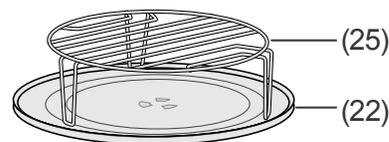
- Um den Mikrowellenbetrieb sofort zu starten, drücken Sie im Ruhezustand die Taste (8)  „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Das Gerät schaltet sich ein und wird für 30 Sekunden mit voller Leistung (*PL10*) betrieben. Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen.
- Jeder weitere Druck auf die Taste (8)  „Start/+30 Sek./Bestätigen“ erhöht die Garzeit um weitere 30 Sekunden (maximal auf 95 Minuten).
Sobald die Gardauer abgelaufen ist, erklingen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus. Das Display (1) zeigt wieder die Uhrzeit an.

 Der Schnellstart funktioniert nicht bei den Betriebsarten Grill, Umluft und Auftauen oder bei Automatikprogrammen.

Grillbetrieb

Grillgestell nutzen

- Stellen Sie das Grillgestell (25) immer auf den Drehteller (22). Achten Sie darauf, dass das Grillgestell ganz auf dem Drehteller steht.



Betriebsart Grill

- Stellen Sie zum Grillen das mitgelieferte Grillgestell (25) auf den Drehteller (22).
- Drücken Sie die Taste (10)  „Grill/Kombibetrieb“.
Im Display (1) erscheint \bar{u} .

3. Stellen Sie die Grilledauer mit dem Funktionsdreheschalter (7) auf die gewünschte Zeit ein.
4. Drücken Sie die Taste (8)  „Start/+30 Sek./Bestätigen“. Der Grillvorgang beginnt. Wenn die Hälfte der eingestellten Zeit abgelaufen ist, erklingen zwei Signaltöne und zeigen an, dass die Speise gewendet werden soll. Auf diese Weise wird ein besserer Grilleffekt erreicht.
5. Öffnen Sie die Garraumtür (4), und wenden Sie die Speise.
6. Schließen Sie die Garraumtür und drücken Sie die Taste (8)  „Start/+30 Sek./Bestätigen“. Das Gerät grillt weiter, auch wenn Sie die Speise zwischenzeitlich nicht wenden.
4. Um das Vorheizen zu beginnen, drücken Sie erneut die Taste (8)  „Start/+30 Sek./Bestätigen“. Wenn die eingestellte Temperatur im Garraum (3) erreicht ist, erklingen zwei Signaltöne. Die Temperaturanzeige blinkt im Display.
5. Öffnen Sie die Garraumtür (4) und stellen Sie die Speise auf den Drehteller (22).
6. Schließen Sie die Garraumtür (4).
7. Stellen Sie die Gardauer mit dem Funktionsdreheschalter (7) auf die gewünschte Zeit ein. Die maximale Gardauer beträgt 95 Minuten.
8. Drücken Sie die Taste (8)  „Start/+30 Sek./Bestätigen“. Der Garvorgang beginnt.

Umluftbetrieb

Das Garen mit Umluft erlaubt es Ihnen, Mahlzeiten wie in einem normalen Ofen zuzubereiten. Die Mikrowellenfunktion ist dabei nicht eingeschaltet.

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

Umluftgaren mit Vorheizen

1. Drücken Sie die Taste (11)  „Umluftbetrieb“. Im Display (1) erscheint 140 °C.
2. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie die mehrfach die Taste (11)  „Umluftbetrieb“, oder drehen Sie den Funktionsdreheschalter (7) im Uhrzeigersinn, bis die Anzeige der gewünschten Temperatur im Display erscheint. Sie können die Temperatur von 140 °C bis 230 °C einstellen.
3. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Taste (8)  „Start/+30 Sek./Bestätigen“.

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

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

Umluftgaren ohne Vorheizen

1. Drücken Sie die Taste (11)  „Umluftbetrieb“. Im Display (1) erscheint 140 °C.
2. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie die mehrfach die Taste (11)  „Umluftbetrieb“, oder drehen Sie den Funktionsdreheschalter (7) im Uhrzeigersinn, die gewünschte Temperatur im Display (1) erscheint. Sie können die Temperatur von 140 °C bis 230 °C einstellen.
3. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Taste (8)  „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
4. Öffnen Sie die Garraumtür (4) und stellen Sie die Speise auf den Drehteller (22).
5. Schließen Sie die Garraumtür (4).

- Stellen Sie die Gardauer mit dem Funktionsdrehesalter (7) auf die gewünschte Zeit ein.
Die maximale Gardauer beträgt 95 Minuten.
- Drücken Sie die Taste (8)  „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Der Garvorgang beginnt.

Kombibetrieb

Kombinationsarten

Einstellung	Display	Kombinationsart
1	 E-1	20% Mikrowelle + Grill
2	 E-2	20% Mikrowelle + Umluft, 180 °C
3	 E-3	20% Mikrowelle + Umluft, 200 °C
4	 E-4	40% Mikrowelle + Umluft, 200 °C

- Stellen Sie bei der Kombinationsart E-1, eines der mitgelieferten Grillgestelle (25) auf den Drehteller (22).
- Drücken Sie die Taste (10)  „Grill/Kombibetrieb“.
Im Display (1) blinkt E.
- Um die gewünschte Kombinationsart auszuwählen, drücken Sie mehrfach die Taste (10)  „Grill/Kombibetrieb“, bis E-1, E-2, E-3 oder E-4 im Display erscheint.
- Stellen Sie mit dem Funktionsdrehesalter (7) die gewünschte Garzeit ein.
- Drücken Sie die Taste (8)  „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Der Garvorgang beginnt.

Auftauen

Zum Auftauen von Tiefkühlkost stehen Ihnen zwei Programme zur Verfügung:

Auftauen nach Gewicht

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

Auftauen nach Zeit

Sie geben selbst die Auftauzeit für Ihre Speise vor.

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

- Jeden Körperkontakt vermeiden.
- Das Tauwasser wegschütten. 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 und wiegen Sie die Speisen. Das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.
- Legen Sie die Speisen in ein entsprechend großes Gefäß, in dem sich das Tauwasser ohne überzulaufen sammeln kann.
- Decken Sie die Speisen nicht ab.

Auftauen nach Gewicht

- Stellen Sie eine Speise oder ein Getränk in den Garraum (3) und schließen Sie die Garraumtür (4).
- Drücken Sie die Taste (12)  „Auftauen“ **einmal**.
Im Display (1) erscheint 0000.
- Drehen Sie den Funktionsdrehesalter (7), um das Gewicht Ihrer Speise einzugeben (zwischen 100 g und 2000 g, in 100-Gramm-Schritten).

4. Drücken Sie die Taste (8)  „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein. Der Drehteller (22) beginnt sich zu drehen. Im Display erscheint die für das eingegebene Gewicht vorprogrammierte Zeit, die heruntergezählt wird. Die Symbole für Mikrowelle  und Auftauen  blinken. Nachdem die Hälfte der Auftauzeit abgelaufen ist, erklingen 2 kurze Signaltöne, die zum Umdrehen der Speise auffordern.
5. Öffnen Sie die Garraumtür.
6. Drehen Sie die Speise um.
7. Schütten Sie gegebenenfalls Tauwasser weg.
8. Schließen Sie die Garraumtür (4).
9. Um den Auftauvorgang fortzusetzen, drücken Sie die Taste (8)  „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Sobald die Garzeit abgelaufen ist, erklingen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus. Das Display (1) zeigt wieder die Uhrzeit an.
10. Öffnen Sie die Garraumtür (4), und nehmen Sie die Speise vorsichtig heraus.

Auftauen nach Zeit

1. Stellen Sie eine Speise oder ein Getränk in den Garraum (3), und schließen Sie die Garraumtür (4).
2. Drücken Sie die Taste (12)  „Auftauen“ **zweimal**.
Im Display (1) erscheint .
3. Drehen Sie den Funktionsdreheschalter (7), um die gewünschte Auftaudauer einzugeben (zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten).
4. Drücken Sie die Taste (8)  „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum (3) schaltet sich ein. Der Drehteller (22) beginnt sich zu drehen. Im Display (1) wird die eingegebene Zeit heruntergezählt. Die Symbole für Mikrowelle  und Auftauen  blinken. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, erklingen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus. Das Display (1) zeigt wieder die Uhrzeit an.

5. Öffnen Sie die Garraumtür (4), und nehmen Sie die Speise vorsichtig heraus.

 Die Leistungsstufe beim Auftauen kann nicht verändert werden.

Mehrstufiges Garen

Ihr Gerät bietet die Möglichkeit, nacheinander in bis zu 3 verschiedenen Betriebsarten zu garen.

Beispiel: Sie möchten einen Auflauf zunächst auftauen, dann 20 Minuten lang garen und zum Schluss noch 5 Minuten mit dem Grill überbacken.

1. Drücken Sie **zweimal** die Taste (12)  „Auftauen“.
2. Benutzen Sie den Funktionsdreheschalter (7), um die Auftauzeit auf 5 Minuten einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste (9)  „Mikrowellenbetrieb“.
4. Benutzen Sie den Funktionsdreheschalter (7), um die Garzeit auf 20 Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste (10)  „Grill-/Kombibetrieb“.
6. Benutzen Sie den Funktionsdreheschalter (7), um die Grillzeit auf 5 Minuten einzustellen.
7. Drücken Sie die Taste (8)  „Start/+30 Sek./Bestätigen“, um mit dem Garvorgang zu beginnen.

Automatikprogramme Auto

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

1. Entfernen Sie alle Verpackungen und wiegen Sie die Speisen.
Das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.
2. Stellen Sie die Speise in den Garraum (3) und schließen Sie die Garraumtür (4).
3. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät im Ruhezustand ist (normale Uhrzeitanzeige). Falls noch eine Programmierung aktiv ist, drücken Sie die Taste (6) ■ „Stopp/Löschen“.
4. Um ein Automatikprogramm auszuwählen, drehen Sie den Funktionsdreheschalter (7) nach rechts.

i Um die Automatikprogramme auszuwählen, müssen Sie den Funktionsdreheschalter (7) zunächst nach rechts drehen. Sobald die Automatikprogramme zur Auswahl stehen, können Sie sie anwählen, indem Sie den Funktionsdreheschalter (7) nach links oder nach rechts drehen.

5. Im Display (1) blinkt der Name des Automatikprogramms:
Beispiel *ACDI* :
6. Um das ausgewählte Automatikprogramm zu bestätigen, drücken Sie die Taste (8) ⏻ „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Der Name des Automatikprogramms hört auf zu blinken.
7. Um das Gewicht einzustellen, drehen Sie den Funktionsdreheschalter (7).
8. Bestätigen Sie das ausgewählte Gewicht, indem Sie die Taste (8) ⏻ „Start/+30 Sek./Bestätigen“ drücken.
Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein. Der Drehteller (22) beginnt sich zu drehen. Im Display (1) wird die vorprogrammierte Zeit für die ausgewählte Speise herunter-

gezählt, und die Symbole für Mikrowelle ☼ und Automatikprogramm Auto blinken.

Wenn die Zeitanzeige bei 0:00 angekommen ist, erklingen 5 Signaltöne, das Gerät schaltet sich aus, und das Display (1) zeigt wieder die Uhrzeit an.

9. Öffnen Sie die Garraumtür (4), und nehmen Sie die Speise bzw. das Getränk vorsichtig heraus.

i Bei allen Automatikprogrammen ist die Garzeit vorprogrammiert und kann nicht durch Drücken der Taste (8) ⏻ „Start/30 Sek./Bestätigen“ verlängert werden.

Automatikprogramme (Übersicht)

Programm	Speise	Gewicht	Display- anzeige	Beheizung
RC01	Aufwärmen	300 g	300	100 % Mikrowelle
		400 g	400	
		500 g	500	
		600 g	600	
RC02	Kartoffeln	230 g	1	100 % Mikrowelle
		460 g	2	100 % Mikrowelle
		690 g	3	100 % Mikrowelle
RC03	Fleisch	200 g	200	100 % Mikrowelle
		300 g	300	100 % Mikrowelle
		400 g	400	100 % Mikrowelle
		500 g	500	100 % Mikrowelle
RC04	Gemüse	200 g	200	100 % Mikrowelle
		300 g	300	100 % Mikrowelle
		400 g	400	100 % Mikrowelle
		500 g	500	100 % Mikrowelle
RC05	Fisch	200 g	200	80 % Mikrowelle
		300 g	300	80 % Mikrowelle
		400 g	400	80 % Mikrowelle
		500 g	500	80 % Mikrowelle
RC06	Nudeln	50 g (mit 450 ml Wasser)	50	80 % Mikrowelle
		100 g (mit 800 ml Wasser)	100	80 % Mikrowelle
		150 g (mit 1200 ml Wasser)	150	80 % Mikrowelle
RC07	Suppe	1 Tasse (ca. 200 ml)	1	100 % Mikrowelle
		2 Tassen (ca. 400 ml)	2	100 % Mikrowelle
		3 Tassen (ca. 600 ml)	3	100 % Mikrowelle
RC08	Kuchen *)	475 g	475	100 % Mikrowelle
RC09	Pizza	200 g	200	100 % Mikrowelle C-3 Grill
		400 g	400	
RC10	Hähnchen	500 g	500	C-3
		750 g	750	
		1000 g	1000	
		1200 g	1200	

*) Stellen Sie den Kuchen nicht sofort in den Garraum, sondern warten Sie, bis der Garraum auf 160 °C vorgeheizt ist. Ist die Temperatur erreicht, erklingen 2 Signaltöne. Sie können den Kuchen nun in den Garraum stellen. Um den Garvorgang zu starten, drücken Sie anschließend die Taste (8) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.

Zusätzliche Funktionen

Timer-Funktion

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

- Drücken Sie zweimal auf die Taste (13)  „Uhrzeit/Timer“. Im Display (1) erscheint 00:00.
- Stellen Sie mit dem Funktionsdreh-schalter (7) eine Zeit zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein. Sie können die Zeit in folgenden Schritten einstellen:

Bereich	Schrittweite
0–5 min	10 Sekunden
5–10 min	30 Sekunden
10–30 min	1 Minute
30–95 min	5 Minuten
- Drücken Sie die Taste (8)  „Start/+30 Sek./Bestätigen“, nachdem Sie die gewünschte Zeit eingestellt haben. Die eingestellte Zeit wird ab jetzt im Display rückwärts heruntergezählt. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönen 5 lange Signaltöne und das Gerät schaltet zurück auf die normale Uhrzeitanzeige.

Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)

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

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

- Um die Sicherungsverriegelung einzuschalten, halten Sie die Taste (6)  „Stopp/Löschen“ ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Es erklingt ein Signalton, und auf dem Display (1) erscheint über der Uhrzeit das Verriegelungssymbol .
- Um die Sicherungsverriegelung auszuschalten, drücken und halten Sie die Taste (6)  „Stopp/Löschen“ erneut ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Es erklingt ein Signalton, und im Display erlischt das Verriegelungssymbol. Die Tasten sind wieder freigegeben.

Funktionsabfrage

- Sie können während des Garvorgangs die Uhrzeit anzeigen lassen, indem Sie Taste (13)  „Uhrzeit/Timer“ drücken. Die Zeitanzeige wechselt automatisch wieder in die Garanzeige.
- Sie können während des Garvorgangs die Leistungsstufe anzeigen lassen, indem Sie eine der Tasten (9)  „Mikrowellenbetrieb“, (10)  „Grill-/Kombibetrieb“ oder (11)  „Umluftbetrieb“ drücken. Die Leistungsstufenanzeige wechselt automatisch wieder in die Garanzeige.

Tipps für die Praxis

Die richtige Gardauer

Da Mikrowellen unterschiedlich stark auf Wasser, Fett und Zucker reagieren, hängt die Gardauer wesentlich von der Zusammensetzung der Speisen ab.

- Speisen mit hohem Fett- oder Zuckeranteil (Krapfen, Pudding, Obstkuchen) garen schneller und erreichen höhere Temperaturen als andere Speisen. Halten Sie hierbei unbedingt die empfohlene Gardauer ein, da sonst die Speise anbrennt und das Gerät beschädigt werden kann.
- Speisen mit hohem Wasseranteil (Fisch, Gemüse, Soßen) garen schneller als „trockene“ Speisen.
- „Trockene“ Speisen (Reis, Getreideprodukte, getrocknete Bohnen) garen sehr langsam. Geben Sie hier bitte vor dem Garen etwas Wasser zu.

Die richtige Speisemenge

Je größer die Menge, die zubereitet werden soll, desto länger die Gardauer. Wenn z. B. eine Kartoffel 4 Minuten benötigt, dann brauchen zwei Kartoffeln 7 Minuten.

Faustformel: Die doppelte Menge braucht etwa die doppelte Zeit.

- Kleine Stücke garen schneller als große. Und gleich große Stücke garen gleichmäßiger als verschieden große. Wenn möglich, schneiden Sie alle Lebensmittel in etwa gleich große Stücke. Denken Sie schon beim Einfrieren daran.
- Beim Auftauen spielen Größe und Form eine bedeutende Rolle. Kleine, flache Stücke tauen schneller und gleichmäßiger auf als große, dicke. Trennen Sie die angetauten Teile schon während des Auftauens, da freiliegende Stücke schneller auftauen.

Anordnung der Speisen

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

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

Anstechen und Anritzen

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

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

Umrühren und Wenden

! WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

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

- Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.
- 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. Die Temperatur der Speise unbedingt durch Probieren geprüft werden.
- Bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten muss unbedingt darauf geachtet werden, dass sie vollständig durchgegart sind, damit Krankheitserreger (wie Salmonellen) vollständig abgetötet werden.
- Das Umrühren und Wenden der Speisen nach der halben Gardauer ist besonders wichtig, da die Speisen im Mikrowellenbetrieb nicht gleichmäßig erhitzt werden.

Hinweise zum Auftauen

! WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

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

Pflege und Wartung

! WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Kommt Wasser mit stromführenden Teilen in Kontakt, kann dies zu Stromschlag oder Kurzschluss führen.

- Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen. Dabei am Stecker selbst ziehen, nicht am Netzkabel.
- Darauf achten, dass kein Reinigungswasser oder andere Flüssigkeiten in die Lüftungsschlitze und in die elektrischen Teile dringt.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen gelangen.

! VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Nach dem Gebrauch können Teile des Geräts noch sehr heiß sein.

- Das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen lassen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Die Oberflächen und Garraumtürdichtungen werden durch ungeeignete Behandlung beschädigt.

- Niemals scharfe, soda-, säure-, lösemittelhaltige oder schmirgelnde Reinigungsmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
- Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
- Nur weiche Tücher verwenden.

Gerät reinigen

Das Gerät muss nach jedem Benutzen gereinigt werden. Verunreinigungen können sonst eintrocknen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Reinigen Sie das Gehäuse und insbesondere den Garraumboden und die Garraumtürdichtflächen 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 und wischen Sie mit einem feuchten, weichen Tuch nach.
5. Den Drehteller (22) können Sie in die Spülmaschine geben oder mit Spülwasser von Hand abwaschen.
6. Die Grillgestelle (25) waschen Sie 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 (4) geöffnet, damit der Garraum (3) völlig austrocknen kann.

Gerät überprüfen

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Besonders auf die Sauberkeit der Garraumtürdichtungen und der Garraumtürdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Garraumtür verzogen oder beschädigt ist oder die Garraumtürverriegelung, die Scharniere oder die Garraumtürdichtungen defekt sind oder die Garraumtür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.

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

- Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
- Sind das Gehäuse und die Sichtscheibe unbeschädigt?
- Ist der Drehteller (22) unbeschädigt?
- Sind die Grillgestelle (25) unbeschädigt?
- Sind die Garraumtürdichtflächen sauber?
- Sind die Garraumtürscharniere leichtgängig?
- Sind beide Haken (5) der Garraumverriegelung unbeschädigt?
- Schließt die Garraumtür (4) richtig? Bei einer verzogenen Garraumtür kann Mikrowellenstrahlung nach außen dringen.
- Falls die Garraumbeleuchtung defekt sein sollte, darf sie nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.

Fehlersuchtablelle

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten.	Steckdose ohne Strom.	Durch Anschluss eines anderen Geräts prüfen.
	Netzstecker sitzt lose.	Festen Sitz des Netzsteckers kontrollieren.
Garraumtür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Garraumtürdichtflächen.	Die Garraumtürdichtflächen gründlich reinigen.
	Garraumtür verzogen oder Garraumtürverriegelung defekt.	Garraumtür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen!
Garraumbelichtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	An unseren Service wenden (siehe „Service“ auf Seite 30).
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 im Gerät erwärmen.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Ein geeignetes Gefäß verwenden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Gerät erzeugt Gerüche.	Dies passiert bei der Erst-inbetriebnahme des Grills.	Kein Fehler. Die Geruchsbildung lässt während des Betriebs nach.
Garraumtür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Die Speise gibt Feuchtigkeit ab.	Kein Fehler. Die Feuchtigkeit nach dem Betrieb einfach abwischen.

Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
<i>hanseatic</i> Mikrowelle	AC936TV7-S00E	429 805 46

Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

- Wenden Sie sich bitte an die Firma **Hermes Fulfilment GmbH**:
Tel. (057 32) 99 66 00
Montag – Donnerstag 8 – 15 Uhr,
Freitag 8 – 14 Uhr

Kunden in Österreich

- Wenden Sie sich bitte an das Kunden-center oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Bitte beachten Sie:

Sie sind für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich. Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

Umweltschutz

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.

Verpackungstipps



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).

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

Technische Daten

Marke	<i>hanseatic</i>
Typ/Bezeichnung	AC936TV7-S00E
Bestell-Nr.	429 805 46
Mikrowellenausgangsleistung	max. 900 W
Nennfrequenz	2450 Mhz
Mikrowellen-Leistungsstufen	5 (100–800 W)
Grill-Leistungsstufen	1 × Grill, 4 × Kombi
Einbaugerät	Nein
Absicherung	min. 16 A
Leistungsaufnahme Mikrowelle	1450 W
Leistungsaufnahme Grill	1200 W
Leistungsaufnahme Umluft	2800 W
Versorgungsspannung	230 V~ / 50 Hz
Garraum-Volumen	36 Liter
Drehteller-Durchmesser	ca. 360 mm
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe)	40,8 cm × 50,1 cm × 52,6 cm
Leergewicht	26,1 kg

Diese Mikrowelle entspricht der Geräteklasse:

Gruppe 2, Klasse B.

- **Gruppe 2:** Erzeugt hochfrequente elektromagnetische Strahlung, die für die Behandlung von Lebensmitteln geeignet ist.
- **Klasse B:** Darf im Wohnbereich und direkt am normalen Stromnetz bis 230 Volt (Niederspannungsnetz) betrieben werden.