



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Einbau-Mikrowelle mit Grill und Heißluft

Inhaltsverzeichnis



Informationen zur Installation und zur Inbetriebnahme finden Sie ab Seite DE-37.

Begriffs- und Symbolerklärung,	
Definitionen	DE-3
Begriffserklärung	DE-3
Symbolerklärung	DE-3
Definitionen	DE-3
Sicherheit	DE-4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-4
Sicherheitshinweise	DE-4
Geräteteile und Bedienelemente	DE-12
Informationen zu Mikrowellen	DE-14
Das geeignete Geschirr	DE-15
Für alle Beheizungsarten	DE-15
Für Mikrowellen- und Auftaubetrieb	DE-15
Für die Beheizungsarten Grill und Heißluft	DE-15
Für die Automatikprogramme	DE-16
Größe und Form	DE-16
Zubehör verwenden	DE-17
Der Drehteller	DE-17
Der Grillrost	DE-17
Allgemeine Hinweise zur Bedienung	DE-18
Signalton	DE-18
Garraumbelichtung	DE-18
Garraumtür öffnen	DE-18
Pause/beenden	DE-18
Beheizungsart wählen	DE-18
Gardauer einstellen	DE-18
Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)	DE-19
Uhrzeit einstellen	DE-19
Einstellungen abfragen	DE-21
Beheizungsarten	DE-22
Beheizungsart Mikrowelle	DE-22
Beheizungsart Grill	DE-25
Beheizungsart Heißluft	DE-26
Mikrowellen-Kombibetrieb	DE-27
Auftauen	DE-27
Zweistufiges Garen	DE-29
Automatikprogramme	DE-30
Alle Automatikprogramme	DE-30
Automatikprogramm RB „Kuchen“	DE-30
Programmtabelle	DE-31
Tipps für die Praxis	DE-32
Die richtige Gardauer	DE-32
Die richtige Menge	DE-32
Anordnung der Speisen	DE-32
Anstechen und Anritzen	DE-32
Umrühren und Wenden	DE-33
Pflege und Wartung	DE-34
Regelmäßige Reinigung	DE-34
Lieferung	DE-35
Lieferumfang	DE-35
Lieferung kontrollieren	DE-35
Regelmäßige Kontrolle	DE-36
Inbetriebnahme	DE-37
Transportieren und Auspacken	DE-37
Gerät einbauen	DE-37
Erstes Aufheizen	DE-40
Fehlersuchtablette	DE-41
Service	DE-43
Allgemeiner Service	DE-43
Ersatzteile	DE-43
Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung	DE-44
Abfallvermeidung	DE-44
Kostenlose Altgeräte-Rücknahme	DE-44
Entsorgung	DE-44
Verpackung	DE-45
Technische Daten	DE-46

Begriffs- und Symbolerklärung, Definitionen



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

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

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

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG

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

VORSICHT

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

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

Symbolerklärung



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.



Heiße Oberfläche

Definitionen

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

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

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

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Das Gerät ist für den Einbau in ein geeignetes Einbaumöbel vorgesehen. Als freistehendes Gerät darf es nicht verwendet werden. Es darf nur bei geöffneter Einbaumöbeltür betrieben werden.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß befestigt ist. Die Verwendung von Klebstoffen und Klebemitteln zur Befestigung ist nicht zulässig.

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

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

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

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

Verbrennungsgefahr!

Das Türglas kann im Betrieb sehr heiß werden und zu Verbrennungen führen.

- Kinder vom Türglas fernhalten!

Risiken für bestimmte Personengruppen

WARNUNG

Verletzungsgefahr!

Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen können sich bei der Bedienung des Geräts 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 von Kindern 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, Garraumtür geschlossen halten und Gerät reparieren lassen (siehe Kapitel „Service“).

- 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.
- Gerät nicht in Feuchträumen oder im Außenbereich betreiben.
- 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-43).
- 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 Fernwirksystem bestimmt.

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

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 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.

- Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.
- 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 Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen.
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen. Verwenden Sie zum Lö-

schen 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-43).

Beim Öffnen der Garraumtür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- Backpapier nie unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirrtell oder einer Backform befestigen.
- Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

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

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 Gerät kann zu sprunghaftem Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen (z. B. Salmonellen) führen. Dadurch besteht die Gefahr einer Vergiftung.

- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Gerät 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.

- 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 Garraumtür 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 Strahlen-

belastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.

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 Mikrowel-

lenkochgeräten 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 herauspritzen, 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 Rollenring und nie ohne Speisen betreiben.
- Kochgefäße immer auf den Drehteller stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.
- Bei der Entnahme von Behältern darauf achten, dass sich der Drehteller nicht verschiebt.
- Den Drehteller nie mit mehr als 4 kg belasten. Bruchgefahr!

- Den heißen Gladrehteller 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 Garraumbür 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.

Risiken beim Automatikbetrieb

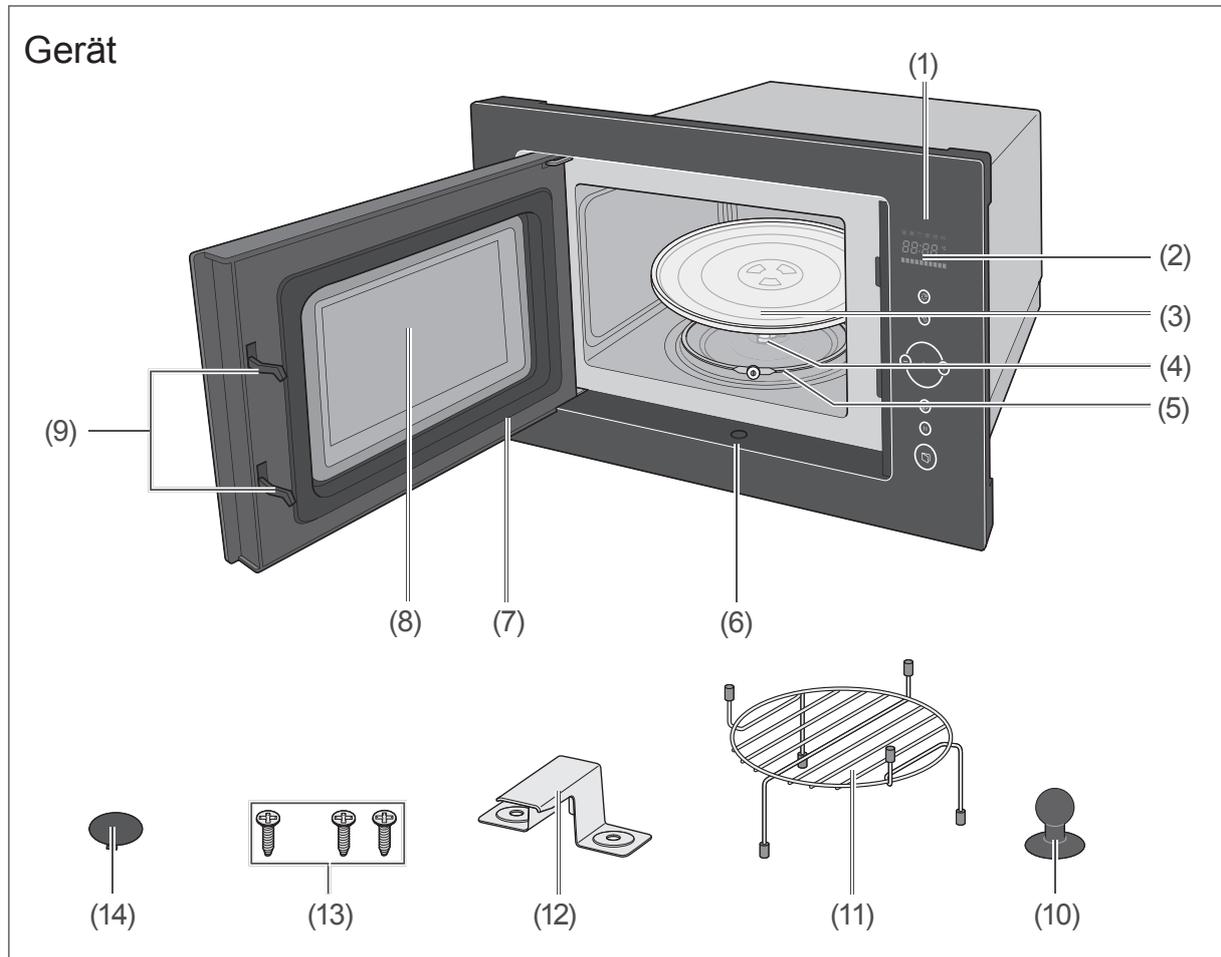
VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Brand führen.

- Vor dem Start des Automatikbetriebs alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Garraum legt.
- Im Automatikbetrieb niemals unbeaufsichtigt grillen!
- Das Gerät während des Automatikbetriebs überwachen, um ein Überlaufen und Anbrennen zu verhindern. Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Erhitzen entzünden können.

Geräteteile und Bedienelemente



- | | |
|-----------------------------|---|
| (1) Bedienblende | (9) Sperrsystem |
| (2) Display | (10) Garraumtür-Notöffner |
| (3) Drehteller | (11) Grillrost |
| (4) Drehtellerantrieb | (12) Kippschutz |
| (5) Rollenring | (13) Schrauben zur Befestigung des Kippschutzes |
| (6) Bohrung für Befestigung | (14) Abdeckung |
| (7) Garraumtür | |
| (8) Sichtscheibe | |

Informationen zu Mikrowellen

Was sind Mikrowellen?

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

Mikrowellen

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

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.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum so genannten „Siedeverzug“ kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig heraus-spritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Gerät.
- Der Garraum und die Luft darin werden nicht erwärmt – das Speisegefäß erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise.
- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel „große Leistung, kleine Zeit“ oder „kleine Leistung, große Zeit“.

Wie funktioniert eine Mikrowelle?

- 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 Mikrowellen-Leistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.

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 Mikrowellen-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-Betrieb, Grill-Betrieb, Kombi-Betrieb (siehe ab Seite DE-22). Für die verschiedenen Beheizungsarten immer das passende Geschirr auswählen. Dazu jeweils die Herstellerangaben beachten. Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden am Gerät führen.

Für alle Beheizungsarten

Geschirr/Zubehör aus mikrowellengeeignetem und feuerfestem Material ist für alle Betriebsarten geeignet. Dazu gehören:

- feuerfestes Glas, Keramik, Porzellan,
- feuer- und frostfeste Glaskeramik,
- hochhitzebeständige Kunststoffe (z. B. Bratfolie).

Für Mikrowellen- und Auftaubetrieb

Für reinen Mikrowellenbetrieb und zum Auftauen können zusätzlich verwendet werden:

- mikrowellengeeignete Kunststoffe,
- Backpapier.

Für die Beheizungsarten Grill und Heißluft

Hierfür sind alle Materialien geeignet, die auch in einem herkömmlichen Backofen verwendet werden können.

Der mitgelieferte Grillrost ist hier ebenfalls geeignet.

Für die Automatikprogramme

- Die Automatikprogramme A1 bis A7 laufen in reinem Mikrowellenbetrieb. Das Geschirr/ Zubehör muss mikrowellengeeignet sein.
- Die Programme A8 bis A10 laufen mit Mikrowelle, Grill und Heißluft. Das Geschirr/ Zubehör muss für alle Beheizungsarten geeignet sein.

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

1. Füllen Sie das zu testende Gefäß mit 250 ml kaltem Wasser, und stellen Sie es in den Garraum.
2. Drücken Sie zweimal die Taste  (17). Das Gerät startet bei voller Mikrowellenleistung für 1 Minute.
 - Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, öffnen Sie sofort die Garraumtür, 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.

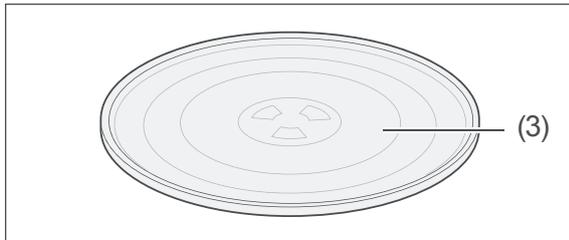
Größe und Form

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

Zubehör verwenden

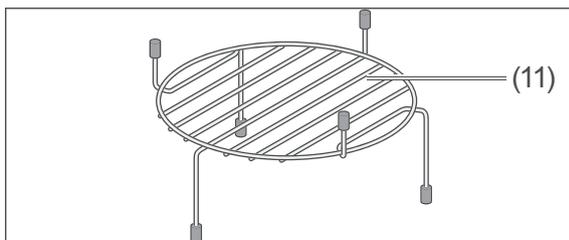
Der Drehteller

- Verwenden Sie den Drehteller (3) bei jedem Betrieb des Geräts.



- Er dreht sich während des Betriebs, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
- Bei Verwendung mit dem Grillrost (11) wird er auch als Fettpfanne benutzt.
- Stellen Sie Kochgefäße immer auf den Drehteller (3). So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

Der Grillrost



- Verwenden Sie den Grillrost (11) nur bei der Beheizungsart Grill, und stellen Sie ihn immer auf den Drehteller (3).

Allgemeine Hinweise zur Bedienung

Signalton

Bei jedem Tastendruck ertönt ein Signalton.

Garraumbelichtung

Die Garraumbelichtung schaltet sich automatisch ein, wenn

- das Gerät in Betrieb ist;
- die Garraumtür (7) geöffnet ist.

Die Garraumbelichtung schaltet sich automatisch aus, wenn

- die Zubereitung abgeschlossen ist,
- die Garraumtür (7) länger als 10 Minuten geöffnet ist.

Garraumtür öffnen

- Drücken Sie die Taste  (22), um die Garraumtür (7) zu öffnen.



Wird die Garraumtür (7) während des Betriebs geöffnet, schaltet das Gerät in den Pausenzustand. Um die Zubereitung danach fortzusetzen, drücken Sie, nachdem Sie die Garraumtür (7) wieder geschlossen haben, die Taste  (17).

Pause/beenden

Mit der Taste  (21) können Sie den laufenden Betrieb in jeder Beheizungsart kurz anhalten oder beenden.

- Einmal kurz die Taste  (21) drücken unterbricht den Betrieb: Der Drehteller (3) stoppt, und die Garraumbelichtung erlischt. Kurzes Drücken der Taste  (17) setzt den Betrieb fort.
- Zweimal kurz die Taste  (21) drücken beendet den Betrieb.

Beheizungsart wählen

1. Drücken Sie die Taste  (15) so oft, bis die Anzeige der gewünschten Beheizungsart erscheint.

Zur Verfügung stehen:

- reiner Mikrowellenbetrieb 
- Grillbetrieb 
- Heißluftbetrieb 
- Auftauen 
- Automatikprogramme 
- Mikrowellen-Kombibetrieb

2. Drücken Sie die Taste  (17), um die Auswahl zu bestätigen.

Gardauer einstellen

Sie können eine Gardauer erst dann einstellen, wenn Sie zuvor eine Beheizungsart (Mikrowelle, Grill, Heißluft, Auftauen, ein Automatikprogramm oder Mikrowellen-Kombibetrieb) gewählt haben. Je nach Beheizungsart ist eine Gardauer von bis zu 95 Minuten möglich.

1. Wählen Sie die gewünschte Beheizungsart wie im Abschnitt „Beheizungsart wählen“ auf Seite DE-18 beschrieben.
2. Drücken Sie die Taste  (17), um die Auswahl zu bestätigen.
3. Drücken Sie die Tasten (18)  oder (19) , bis die gewünschte Gardauer eingestellt ist.
4. Drücken Sie die Taste  (17).
Der Garvorgang startet.

Gardauer verlängern

Während des Garvorgangs können Sie in folgenden Beheizungsarten die Garzeit in Schritten von 30 Sekunden verlängern:

- Mikrowelle 
- Grill 
- Heißluft 
- Auftauen nach Zeit 
- Mikrowellen-Kombibetrieb

- Um die Gardauer zu verlängern, drücken Sie während des Garvorgangs ggf. mehrfach die Taste  (17). Die verbleibende Garzeit verlängert sich um 30 Sekunden.

Die Garzeitverlängerung können Sie bei Bedarf mehrfach wiederholen.

Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)

Wenn die Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) aktiviert ist, leuchtet auf dem Display (2) die Anzeige . Alle Tasten sind dann ohne Funktion.

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Nach einem Stromausfall ist die Sicherungsverriegelung nicht mehr aktiv. Verletzungen oder Sachschäden durch unsachgemäße Bedienung sind möglich.

- Nach einem Stromausfall die Sicherungsverriegelung neu aktivieren.

Sicherungsverriegelung ein-/ausschalten

- Zum Einschalten der Sicherungsverriegelung drücken Sie die Taste (21)  „Stopp/Pause“ 3 Sekunden lang. Ein Signalton ertönt. Im Display (2) erscheint erlischt die Anzeige .
- Zum Ausschalten der Sicherungsverriegelung drücken Sie die Taste  (21) erneut 3 Sekunden lang. Ein Signalton ertönt. Im Display (2) erlischt die Anzeige .

Uhrzeit einstellen

Die integrierte Uhr dient zur Zeitanzeige, zum Einstellen der Gardauer und als Kurzzeitwecker („Eieruhr“).

Die Zeitanzeige erfolgt immer im 24-Stunden-Format.

Die maximal einstellbare Zeit für Gardauer und Kurzzeitwecker beträgt 95:00 Minuten.

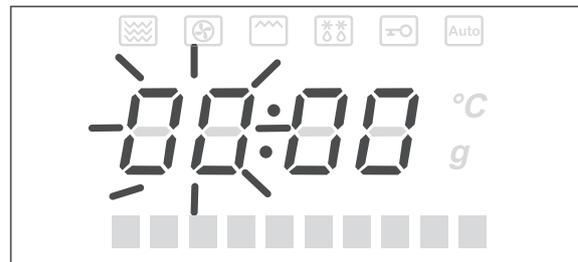
Abhängig von den zuletzt eingestellten Werten ändern sich die Zeiten beim Drücken der Tasten  (18) oder  (19) in unterschiedlichen Schrittweiten:

Eingestellte Zeit im Bereich von–bis	Schrittweite beim Drücken von  / 
0–1 Min.	5 Sek
1–5 Min	10 Sek
5–10 Min	30 Sek
10–30 Min	1 Min
30–95 Min	5 Min

Uhrzeit einstellen

Nach einem Stromausfall und beim ersten Einrichten des Geräts wird im Display (2)  angezeigt. Damit Sie das Gerät richtig benutzen können, müssen Sie die Uhrzeit einstellen.

1. Drücken Sie die Taste  (20) zweimal kurz hintereinander.

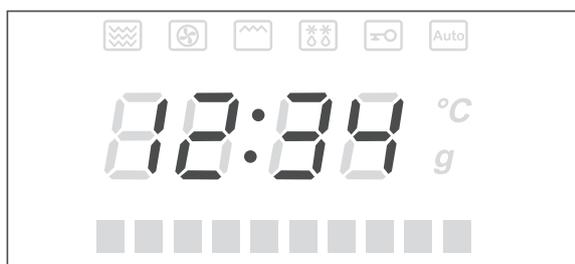


- Im Display (2) beginnt die Stundenanzeige zu blinken.
2. Stellen Sie die Stunden mit den Tasten (18)  oder (19)  ein.
3. Drücken Sie erneut die Taste (20)  Uhr.



Im Display (2) beginnt die Minutenanzeige zu blinken.

4. Stellen Sie die Minuten mit den Tasten \oplus (18) oder \ominus (19) ein.
5. Drücken Sie ein weiteres Mal die Taste \oplus (20).



Die Anzeige blinkt nicht mehr; die Uhrzeit ist eingestellt.

i Durch Drücken der Taste \parallel (21) wird das Einstellen der Uhrzeit abgebrochen. Die vorherige Einstellung bleibt erhalten.

Uhrzeiteinstellung ändern

Um die Uhrzeiteinstellung zu ändern (z. B. bei Umstellung von Mitteleuropäischer Zeit (MEZ) auf Sommerzeit (MESZ)), gehen Sie wie im Abschnitt „Uhrzeit einstellen“ beschrieben vor.

Uhr als Kurzzeitwecker verwenden

Sie können die Uhr des Geräts auch als Kurzzeitwecker („Eieruhr“) verwenden.

1. Drücken Sie die Taste (20) \oplus Uhr.



Ein Signal ertönt, und im Display (2) erscheint die Anzeige $\square\square:\square\square$.

2. Stellen Sie mit den Tasten (18) \oplus oder (19) \ominus die gewünschte Zeit ein.



Die maximal einstellbare Zeit beträgt 95:00 Minuten.

3. Drücken Sie die Taste \triangleright (17), um den Kurzzeitwecker zu starten. Die eingestellte Zeit wird herunter gezählt. Nach deren Ablauf ertönen 5 Signaltöne.

i Durch Drücken der Taste \parallel (21) wird der Kurzzeitwecker vorzeitig beendet.

Ein Signalton ertönt, und im Display (2) erscheint wieder die Uhrzeit.

Einstellungen abfragen

Während des Betriebs können Sie sich die Uhrzeit, die gerade verwendete Mikrowellenleistung oder die gewählte Temperatur anzeigen lassen.

Uhrzeit anzeigen lassen

- Drücken Sie während des Betriebs die Taste  (20).
Die Uhrzeit wird 3 Sekunden lang angezeigt.

Mikrowellenleistung oder Temperatur anzeigen lassen

- Drücken Sie während des Betriebs die Taste  (15).
Die Mikrowellenleistung bzw. die Temperatur wird 3 Sekunden lang angezeigt.

Beheizungsarten

Beheizungsart Mikrowelle

! 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 Garraumtür 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.

Brandgefahr!

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

- Das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betreiben.
- Im Brandfall die Garraumtür geschlossen halten, sofort den Netzste-

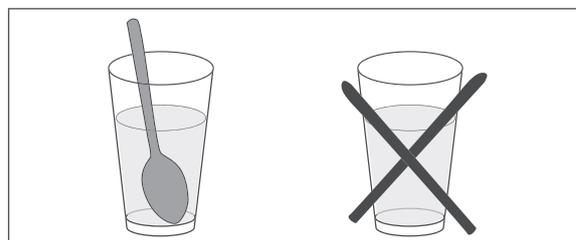
cker aus der Steckdose ziehen oder den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen.

! VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

- 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 der Mikrowelle hat.



! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

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

Der Grillrost ist nicht für reinen Mikrowellenbetrieb geeignet.

- Verwenden Sie den Grillrost ausschließlich bei Grill-, Heißluft- oder Mikrowellen-Kombibetrieb.

Die Beheizungsart „Mikrowelle“ ohne Zusatzfunktionen, erkennbar an der Anzeige  auf dem Display (2), ist gut geeignet für die Zubereitung von:

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

Leistungsstufen des Geräts

Für die Zubereitung unterschiedlicher Speisen verfügt das Gerät über 5 Leistungsstufen (P100 bis P10). Dies entspricht dem jeweiligen Prozentsatz (100% bis 10%) der maximalen Mikrowellenleistung.

Standardmäßig ist das Gerät auf die Leistungsstufe P100 eingestellt, also auf 100% der Mikrowellenleistung.

Leistungsstufe	geeignete Speisen/ Zubereitung
P100 100%	Wasser erhitzen oder aufwärmen, Geflügel, Fisch, Gemüse
P80 80%	Aufwärmen, Pilze, Schalentiere Gerichte, die Eier und Käse enthalten
P50 50%	Reis, Suppe
P30 30%	Auftauen, Schokolade und Butter zergehen lassen
P10 10%	Auftauen von empfindlichen und unregelmäßig geformten Speisen, Gehenlassen von Hefeteig

Leistungstufe einstellen

1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (7).
2. Drücken Sie die Taste  (15).



Auf dem Display (2) leuchtet die Anzeige , und Leistungsstufenanzeige P1000 (=100% Mikrowellenleistung) erscheint.

3. Drücken Sie die Taste  (19).



Die Displayanzeige wechselt auf P800.

4. Drücken Sie ggf. die die Taste  (19) weitere Male, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.
5. Drücken Sie die Taste  (17), um die Einstellung zu bestätigen.

Gerät schnell starten

Zwei Varianten stehen zur Verfügung:

- in 30-Sekunden-Schritten
- mit Zeitvorwahl

Schnellstart in 30-Sekunden-Schritten

1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (7).
2. Drücken Sie die Taste  (17).

Das Gerät startet im Mikrowellenbetrieb mit voller Leistung (P1000).

Nach 30 Sekunden wird der Garvorgang beendet.

- Um die Gardauer um weitere 30 Sekunden zu verlängern, drücken Sie während des Garvorgangs erneut einmal oder mehrere Male die Taste  (17).

Schnellstart mit Zeitvorwahl

1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (7).
2. Drücken Sie die Taste  (19).
3. Stellen Sie mit den Tasten  (18) oder  (19) die Gardauer ein.
4. Drücken Sie die Taste  (17).

Das Gerät startet im Mikrowellenbetrieb mit voller Leistung (P1000).

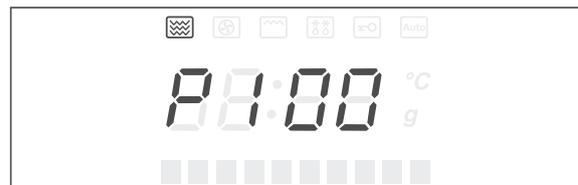
Nach Erreichen der eingestellten Gardauer wird der Garvorgang beendet.

Normalen Garvorgang starten

Beispiel: Sie möchten 3 Minuten lang bei einer Leistungsstufe von 80% garen.

Beheizungsart einstellen

1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (7).
2. Drücken Sie die Taste  (15).



Auf dem Display (2) leuchtet die Anzeige , und Leistungsstufenanzeige P1000 (=100% Mikrowellenleistung) erscheint.

Leistungsstufe einstellen

1. Drücken Sie die Taste  (19).



Die Displayanzeige wechselt auf P80.

2. Drücken Sie die Taste  (17), um die Einstellung zu bestätigen.

Gardauer einstellen

1. Stellen Sie mit den Tasten  (18) oder  (19) die Gardauer ein.



2. Drücken Sie die Taste  (17), um den Garvorgang zu starten.

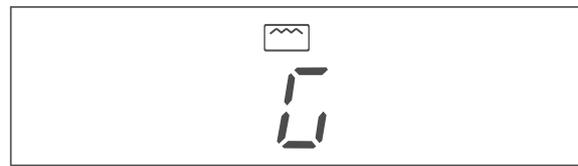


Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Wenn die Zeitanzeige bei  angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.

Beheizungsart Grill

Mit der Beheizungsart Grill  bereiten Sie am besten dünne Fleisch- oder Fisch-Teile zu.

1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (7).
2. Drücken Sie die Taste  (15) so oft, bis im Display (2) die Anzeigen  und  erscheinen.



3. Drücken Sie die Taste (17)  „Start“, um die Einstellung zu bestätigen.
4. Stellen Sie nun die Gardauer ein wie im Abschnitt „Gardauer einstellen“ auf Seite DE-18 beschrieben.
5. Drücken Sie die Taste (17)  „Start“, um den Garvorgang zu starten.

Der Garvorgang startet. Das Display (2) zählt die verbleibende Garzeit herunter.

Wenn die Garzeit zur Hälfte abgelaufen ist, ertönen 2 kurze Signaltöne. Für ein optimales Grillergebnis sollten Sie nun die Speise wenden:

6. Öffnen Sie die Garraumtür (7).
7. Wenden Sie die Speise, und schließen Sie die Garraumtür (7) wieder.
8. Drücken Sie die Taste  (17), um den Grillvorgang fortzusetzen.

Das Gerät grillt nun automatisch weiter bis zum Ende des Grillvorgangs.

Wenn die Zeitanzeige bei  angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

 Wenn keine Aktion erfolgt, nachdem die Garzeit zur Hälfte abgelaufen ist, wird der Grillvorgang bis zum Ablauf der eingestellten Gardauer fortgesetzt.

Beheizungsart Heißluft

In der Beheizungsart Heißluft  können Sie das Gerät wie einen normalen Backofen verwenden. Dabei können Sie Temperaturen zwischen 130 °C und 220 °C einstellen.

Zwei Varianten stehen zur Verfügung:

- ohne Vorheizen
- mit Vorheizen

Heißluft ohne Vorheizen

1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (7).
2. Drücken Sie die Taste  (15) so oft, bis im Display (2) die Anzeigen  und  erscheinen.



3. Stellen Sie mit den Tasten  (18) oder  (19) die Temperatur ein.
4. Drücken Sie die Taste (17)  „Start“, um die Einstellung zu bestätigen.
5. Stellen Sie mit den Tasten  (18) oder  (19) die Gardauer ein.
6. Drücken Sie die Taste  (17), um den Garvorgang zu starten.

Heißluft mit Vorheizen

In der Beheizungsart „Heißluft mit Vorheizen“ wird der Garraum zunächst auf die gewählte Gartemperatur aufgeheizt, ohne dass sich Speisen im Garraum befinden.

1. Drücken Sie die Taste  (15) so oft, bis im Display (2) die Anzeigen  und  erscheinen.



2. Stellen Sie mit den Tasten  (18) oder  (19) die Temperatur ein.
3. Drücken Sie die Taste  (17), um die Einstellung zu bestätigen.
4. Drücken Sie die Taste  (17) erneut, um den Vorheizvorgang zu starten. Der Vorheizvorgang beginnt. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönen zwei Signaltöne.
5. Öffnen Sie die Garraumtür (7), stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (7).
6. Stellen Sie mit den Tasten  (18) oder  (19) die Gardauer ein.
7. Drücken Sie die Taste  (17), um die Einstellung zu bestätigen und den Garvorgang zu starten.

Mikrowellen-Kombibetrieb

Das Gerät verfügt über vier Funktionen, die die Beheizungsarten Mikrowelle und Grill miteinander kombinieren:

Funktion	Mikrowelle	Heißluft	Grill
[-1	•	•	--
[-2	•	--	•
[-3	--	•	•
[-4	•	•	•

1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (7).
2. Drücken Sie die Taste (15)  „Einstellen der Beheizungsart“ so oft, bis im Display (2) die Anzeigen  und  erscheinen.
3. Wählen Sie mit den Tasten  (18) oder  (19) eine der Funktionen von [-1 bis [-4 aus.

Im Beispiel ist [-1 ausgewählt:



4. Drücken Sie die Taste  (17), um die Einstellung zu bestätigen.
5. Stellen Sie mit den Tasten  (18) oder  (19) die Gardauer ein.
6. Drücken Sie die Taste  (17), um die Einstellung zu bestätigen und den Garvorgang zu starten.

Wenn die Zeitanzeige bei  angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

Auftauen

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

- Jeden Körperkontakt mit dem Tauwasser vermeiden.
- Das Tauwasser wegschütten. Es nicht anderweitig verwenden.
- Benutztes Geschirr sehr gründlich reinigen.
- Danach Hände sehr gründlich mit Seife und warmem Wasser waschen.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Der Grillrost ist nicht für reinen Mikrowellenbetrieb geeignet.

- Verwenden Sie den Grillrost ausschließlich bei Grill-, Heißluft- oder Mikrowellen-Kombibetrieb.

Zum Auftauen von Tiefkühlkost stehen Ihnen zwei Varianten zur Verfügung:

- Auftauen nach Gewicht (dEF1)
- Auftauen nach Zeit (dEF2)

Innerhalb dieser Programme können Sie die gewünschte Auftauzeit frei wählen.

Vorbereitungen:

- Verwenden Sie vorzugsweise Speisen, die bei -18 °C in möglichst dünnen Portionen eingefroren wurden.
- Entfernen Sie alle Verpackungen.
- Wenn Sie nach Gewicht auftauen wollen, wiegen Sie die Speisen.
- Legen Sie die Speisen in ein entsprechend großes Gefäß, in dem sich das Tauwasser sammeln kann, ohne überzulaufen.
- Decken Sie die Speisen nicht ab.

Auftauen nach Gewicht



Sie können Speisen bis zu einem Gewicht von 2000 g auftauen. Die Standardeinstellung ist 500 g.

1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (7).
2. Drücken Sie die Taste (16) .



Auf dem Display (2) leuchten die Anzeigen und sowie die Anzeige ΔEF .

3. Stellen Sie mit den Tasten \oplus (18) oder \ominus (19) das Gewicht ein. Möglich sind Werte zwischen 100 g und 2000 g. Der Standardwert ist 500 g.
4. Drücken Sie die Taste \triangleright (17), um die Einstellung zu bestätigen und den Auftauvorgang zu starten.

Im Display (2) erscheint die Rest-Anzeige der Auftauzeit. Die Anzeige zählt herunter. Die benötigte Auftauzeit hängt vom Gewicht des Auftausgutes ab:

- Bei 100 g beträgt die Auftauzeit 3:40 Minuten.
- Bei 2000 g beträgt die Auftauzeit 41:40 Minuten.

Nach Ablauf der Auftauzeit ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.



Größere Speisen nach Abschluss des Auftauvorgangs noch 10 bis 30 Minuten stehen lassen; dabei einzelne Teile/Scheiben voneinander trennen.

Auftauen nach Zeit

1. Stellen Sie das Auftausgut in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (7).
2. Drücken Sie **zweimal** die Taste \odot (16).



Auf dem Display (2) leuchten die Anzeigen und sowie die Anzeige ΔEF .

3. Stellen Sie mit den Tasten \oplus (18) oder \ominus (19) die gewünschte Auftauzeit ein. Die höchstmögliche Auftauzeit ist 95:00 Minuten.



Die Auftauzeit muss mindestens 5 Sekunden und kann höchstens 95 Minuten betragen.

4. Drücken Sie die Taste \triangleright (17), um die Einstellung zu bestätigen und den Auftauvorgang zu starten.

Im Display (2) erscheint die Anzeige der benötigten Auftauzeit. Die Anzeige zählt herunter.

Nach Ablauf der Auftauzeit ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.



Wenn gewünscht, können Sie die Auftauzeit verlängern wie im Abschnitt (siehe „Gardauer verlängern“ auf Seite DE-18) beschrieben.

Größere Speisen nach Abschluss des Auftauvorgangs noch 10 bis 30 Minuten stehen lassen; dabei einzelne Teile/Scheiben voneinander trennen.

Zweistufiges Garen

Sie können zwei verschiedene Garstufen einstellen – z. B. wenn Sie ein Gericht zuerst mit hoher Leistung auftauen, dann mit geringerer Leistung fertigbaren möchten.

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Der Grillrost ist nicht für reinen Mikrowellenbetrieb geeignet.

- Verwenden Sie den Grillrost ausschließlich bei Grill-, Heißluft- oder Mikrowellen-Kombibetrieb.



Wenn Sie zweistufig garen, können Sie keine Automatikprogramme auswählen.

Beispiel: Sie möchten ein Gericht, das Sie eingefroren hatten, zunächst 5 Minuten lang auftauen, danach 7 Minuten mit 80% Mikrowellenleistung fertigbaren.

1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (7).
2. Drücken Sie **zweimal** die Taste  (16).



Auf dem Display (2) leuchten die Anzeigen  und  sowie die Anzeige $\mu\text{EF}\bar{2}$.

3. Stellen Sie mit den Tasten  (18) oder  (19) die gewünschte Auftauzeit ein.



4. Drücken Sie die Taste  (15).



Auf dem Display (2) leuchtet die Anzeige  und Leistungsstufenanzeige **P100** (=100% Mikrowellenleistung) erscheint

5. Drücken Sie die Taste  (19).



Die Displayanzeige wechselt auf **P80**.

6. Drücken Sie die Taste  (17), um die Einstellung zu bestätigen.
7. Stellen Sie mit den Tasten  (18) oder  (19) die Gardauer ein.
8. Drücken Sie die Taste  (17), um die Einstellung zu bestätigen und das Programm zu starten.

Das Programm beginnt. Auf dem Display (2) wird die benötigte Auftauzeit heruntergezählt.

Wenn die Auftauzeit abgelaufen ist und die Garzeit beginnt, ertönt ein kurzer Signalton, bevor der eigentliche Garvorgang beginnt.



Sie können die Auftauzeit und die Gardauer verlängern wie im Abschnitt (siehe „Gardauer verlängern“ auf Seite DE-18) beschrieben.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

Automatikprogramme

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

Der Grillrost ist nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

■ Verwenden Sie den Grillrost ausschließlich mit den Automatikprogrammen A8, A9 oder A10.

Mit den 10 Automatikprogrammen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie brauchen nur das gewünschte Programm auszuwählen und das Gewicht bzw. die Menge der Speise einzustellen. Den Rest übernimmt die Automatik.

Alle Automatikprogramme

1. Entfernen Sie alle Verpackungen, und wiegen Sie die Speise – das Gewicht wird für die korrekte Einstellung benötigt.
2. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (7).
3. Drücken Sie die Taste \oplus (18), um in die Auswahl der Automatikprogramme zu gelangen.
4. Stellen Sie mit den Tasten \oplus (18) oder \ominus (19) das gewünschte Automatikprogramm ein – z. B. R4 (Gemüse).



Ein Signal ertönt. Auf dem Display (2) erscheinen die Anzeigen ☞ und Auto sowie die Anzeige R4.

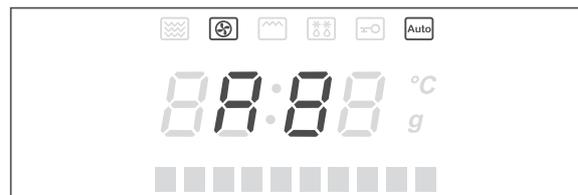
5. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste \triangleright (17).
6. Stellen Sie mit den Tasten \oplus (18) oder \ominus (19) das Gewicht bzw. die Menge ein.

7. Drücken Sie die Taste \triangleright (17), um die Einstellung zu bestätigen und das Programm zu starten.

Automatikprogramm R8 „Kuchen“

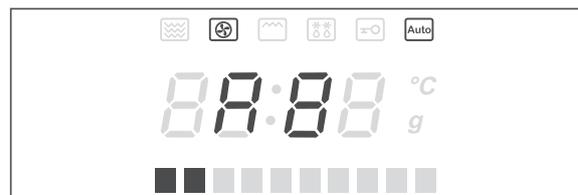
Beim Automatikprogramm R8 „Kuchen“ wird der Garraum zunächst ohne Speise vorgeheizt.

1. Drücken Sie die Taste \oplus (18) so oft, bis das Automatikprogramm R8 angezeigt wird, und bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste \triangleright (17).



Ein Signal ertönt. Auf dem Display (2) erscheinen die Anzeigen ☞ und Auto sowie die Anzeige R8.

2. Drücken Sie die Taste \triangleright (17) erneut.



Das Vorheizen auf 180 °C beginnt. Die Fortschrittsbalken am Fuß des Displays zeigen den Heizfortschritt.

Wenn die Temperatur erreicht ist, ertönen zwei Signaltöne.

3. Öffnen Sie die Garraumtür (7), stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (7).
4. Drücken Sie die Taste \triangleright (17) erneut, um den eigentlichen Garvorgang zu starten.

Programmtabelle

Programm	Speise	Gewicht/Menge	Gardauer (min)	Beheizungsart
R1	Aufwärmen (vorgegarte Speisen)	150 g	1:30	 100%
		250 g	2:10	
		350 g	3:10	
		450 g	4:10	
		600 g	5:40	
R2	Kartoffeln	1 Stück (= 230 g)	5:30	 100%
		2 Stück (= 580 g)	10:30	
		3 Stück (> 700 g)	13:00	
R3	Fleisch	150 g	2:30	 100%
		300 g	4:00	
		450 g	6:00	
		600 g	7:30	
R4	Gemüse	150 g	2:30	 100%
		350 g	4:30	
		500 g	6:00	
R5	Fisch	150 g	2:30	 80%
		250 g	3:50	
		350 g	5:00	
		450 g	6:00	
		650 g	7:30	
R6	Nudeln	50 g (+ 450 ml kaltes Wasser)	18:00	 80%
		100 g (+ 800 ml kaltes Wasser)	21:00	
		150 g (+ 1200 ml kaltes Wasser)	24:00	
R7	Suppe/ Getränke	200 ml	2:00	 100%
		400 ml	4:00	
		600 ml	6:00	
R8	Kuchen	Vorheizen auf 180 °C Garen (475 g)	... 45:00	 180 °C
R9	Pizza	200 g	10:00	  
		300 g	10:30	
		400 g	11:00	
R10	Geflügel	500 g	25:00	  
		750 g	30:00	
		1000 g	36:00	
		1200 g	43:00	

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 Menge

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, ist auf die richtige Anordnung der Speisen besonders zu achten:

- Speisen mit mehreren gleichen Stücken (Kartoffeln, Fleischbällchen, Hamburger) kreisförmig im Gefäß anordnen und die Mitte freilassen.
- Bei verschieden großen Stücken die kleinen bzw. dünnen Stücke in die Mitte legen.
- 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.

- Eier mit Schale nicht in der Mikrowelle kochen – außer in Spezialgefäßen, die im Handel erhältlich sind.
- Speisen mit Schalen oder Häuten (Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Auberginen, Eigelb) anstechen, um Aufplatzen zu vermeiden.
- Ganze Fische an der Fischhaut 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.
 - Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
-

- Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt oder geschüttelt werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Unbedingt die Temperatur durch Probieren der Speise prüfen.
- Bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten unbedingt auf ein vollständiges Durchgaren achten, damit Krankheitserreger (wie Salmonellen) vollständig abgetötet werden.
- Umrühren und Wenden der Speisen nach der halben Gardauer ist besonders wichtig, da die Speisen in der Mikrowelle nicht gleichmäßig erhitzt werden.

Pflege und Wartung

Regelmäßige Reinigung

Durch regelmäßige Reinigung stellen Sie eine gleichbleibende Qualität der Speisen und die uneingeschränkte Gebrauchsdauer des Geräts sicher.

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

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.

Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reinigung kann zu Stromschlag und Kurzschluss führen.

- Vor dem Reinigen die Sicherung ausschalten oder den Netzstecker aus der Steckdose 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 dringt.

- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden. Wasserdampf kann durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

Verbrennungsgefahr!

Das Gehäuse wird beim Betrieb heiß, besonders im Bereich der Lüftungsöffnungen. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden. Nach Grill-, Umluft- oder Kombi-Betrieb ist der Grill (an der Garraumdecke) sehr heiß.

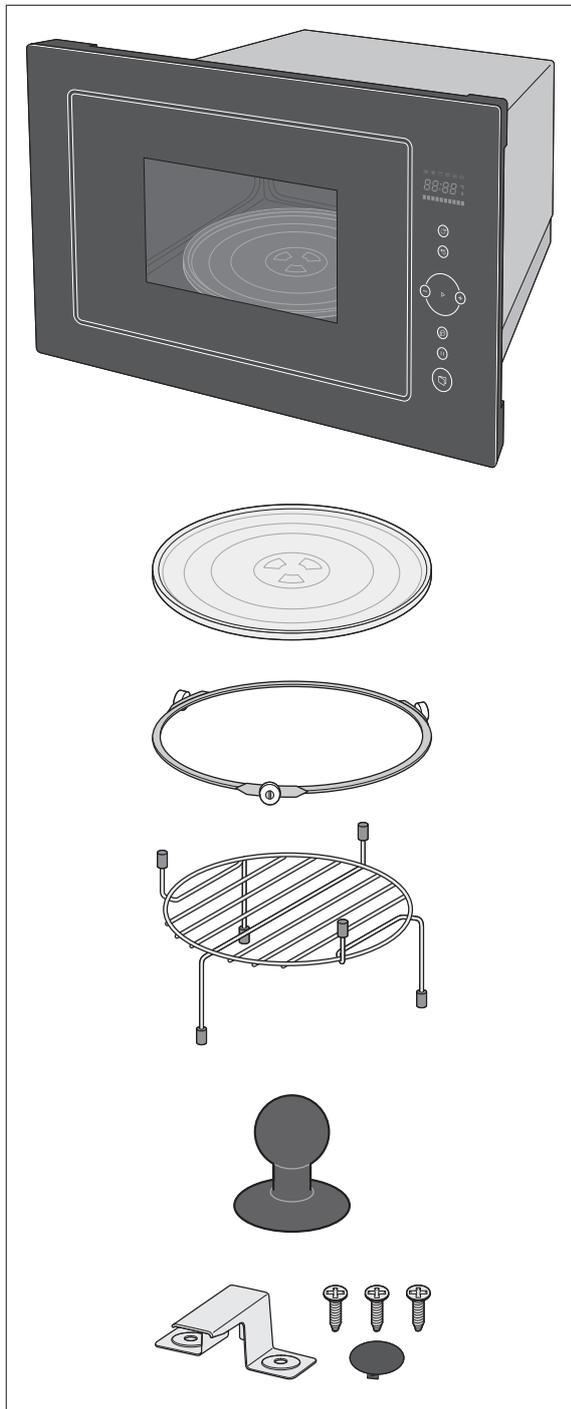
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.

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.
-

Lieferung



Lieferumfang

- Mikrowelle
- Drehteller
- Rollenring
- Grillrost
- Garraumtür-Notöffner
- Montagematerial (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite DE-37)
- Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite DE-37).
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-43).

! WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

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

- Den Grillrost (11) am besten von Hand mit mildem Geschirrspülmittel reinigen.
- Der Drehteller (3) kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Das Gerät, insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen, mit einem feuchten weichen Tuch reinigen. Warmes Wasser mit einem normalen Allzweckreiniger oder Geschirrspülmittel und einen weichen Schwamm oder Lappen verwenden.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit unverdünntem Allzweckreiniger lösen.
- Alle Flächen nach dem Reinigen mit einem trockenen weichen Tuch abtrocknen.
- Setzen Sie Rollenring, Drehteller und Grillrost erst wieder ein, wenn diese vollständig getrocknet sind.
- Die Garraumtür (7) geöffnet lassen, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

Regelmäßige Kontrolle

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 Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- 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.

- Kontrollieren Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte regelmäßig, ob das Gerät intakt ist:
 - Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
 - Sind das Gehäuse und die Sichtscheibe (8) unbeschädigt?
 - Ist der Drehteller (3) unbeschädigt?
 - Sind die Türdichtflächen sauber?
 - Sind die Türscharniere leichtgängig?
 - Sind beide Haken des Sperrsystems (9) unbeschädigt?
 - Schließt die Garraumtür (7) richtig? Oder ist sie verzogen?
- Falls die Innenraumbeleuchtung defekt sein sollte, darf diese nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.



Die Lampe befindet sich **nicht** unter der Abdeckung im Garraum! Diese Abdeckung nie abschrauben oder beschädigen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.

Inbetriebnahme

WARNUNG

Verletzungsfahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verletzungen führen.

- Das Gerät ist schwer und unhandlich. Möglichst zu zweit transportieren und einbauen.
- Garraumtür nicht zum Anheben verwenden.

Brandgefahr!

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

- Für ausreichende Lüftung sorgen. Die Lüftungsöffnungen nicht verdecken, z. B. mit Topflappen oder Kochbüchern!
- Beim Einbau des Geräts die angegebenen Maße für die Lüftung einhalten.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Zum Einbau keine Klebstoffe oder Klebemittel verwenden.
- **Niemals** die Abdeckung im Garraum entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.

Transportieren und Auspacken

- Packen Sie das Gerät vorsichtig aus, und entfernen Sie alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster aus dem Garraum, außen am Gerät und auf der Geräterückseite.
- Um die Garraumtür zu öffnen, wenn das Gerät nicht angeschlossen ist, verwenden Sie den Garraumtür-Notöffner (10) (Saugnapf).
Drücken Sie den Garraumtür-Notöffner an die rechte Seite der Garraumtür (7), und ziehen Sie die Garraumtür (7) auf.

Gerät einbauen

Einbaunische

Das Gerät kann in einen Hochschrank oder unter eine Arbeitsfläche eingebaut werden. Beachten sie in jedem Fall die folgenden Bedingungen:

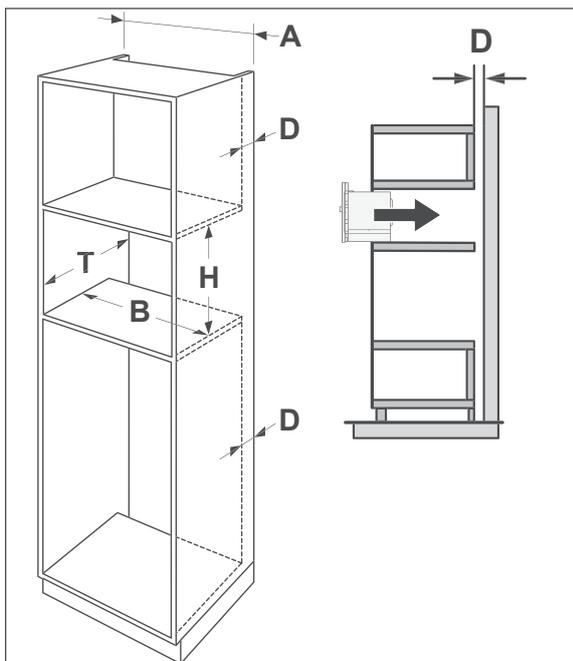
Das Gerät sollte installiert werden

- in maximal 1 m Abstand zu einer Schutzkontakt-Steckdose;
- nicht direkt über einem Kochfeld, weil dessen Wärmeabgabe das Gerät beschädigen kann.

Die Einbaunische

- muss sich mindestens 85 cm über dem Boden befinden;
- muss unten und oben einen Luftdurchlass von mindestens 250 cm² besitzen.

Die Maße der Einbaunische müssen den Angaben in der nachfolgenden Abbildungen entsprechen.



Innenmaße Einbaunische	
Höhe H	380–382 mm
Breite B	560–568 mm
Tiefe T	≥ 550 mm

Schrankmaße	
Außenbreite A	600 mm
Luftdurchlass D	≥ 45 mm

- Die Einbaunische darf nicht mit einer Rückwand versehen sein. Gegebenenfalls müssen Ihre Einbaumöbel entsprechend nachgearbeitet werden. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie einen Fachmann beauftragen.
- Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein. Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.
- In der Nische oder in unmittelbarer Nähe (max. 1 m Entfernung) muss eine Schutz-

kontaktsteckdose installiert sein (siehe Abschnitt „Anschluss“).

- Das Gerät sollte nicht direkt neben einen Kühl- oder Gefrierschrank gestellt werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Zu Radiogeräten, Fernsehern etc. sollte das Gerät mindestens 2 m Abstand haben, damit der Empfang nicht gestört wird.

Anschluss

Je nach Einbaunische muss das Gerät vor oder nach dem Einbau angeschlossen werden.

! WARNUNG

Stromschlag- / Brandgefahr!

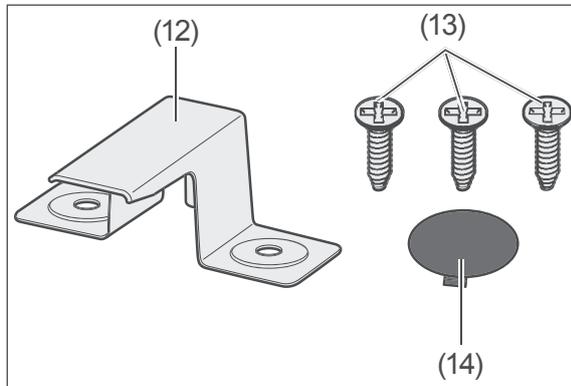
Das Berühren spannungsführender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- 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-43)

- Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Geräts mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt (siehe Typschild).
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener, ausreichender Absicherung anschließen (230 V~ / 50Hz / 16 A).
- Keine Mehrfachstecker oder Verlängerungen verwenden.

Nachdem Sie den Netzstecker in die Steckdose gesteckt haben ertönt ein Signal und das Display (2) zeigt $\square:\square\square$ an (siehe „Uhrzeit einstellen“ auf Seite DE-19).

Montagematerial



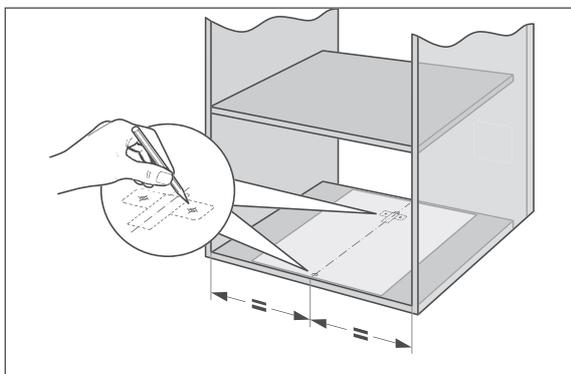
Nr.	Bezeichnung	Menge
(12)	Kippschutz	1
(13)	Schrauben	3
(14)	Abdeckung	1

Außerdem benötigen Sie:

- die mitgelieferte Bohrschablone
- Bleistift und Lineal/Metermaß
- Akkuboherer o. Ä. mit Holzbohrer 3 mm
- Kreuzschlitzschraubendreher

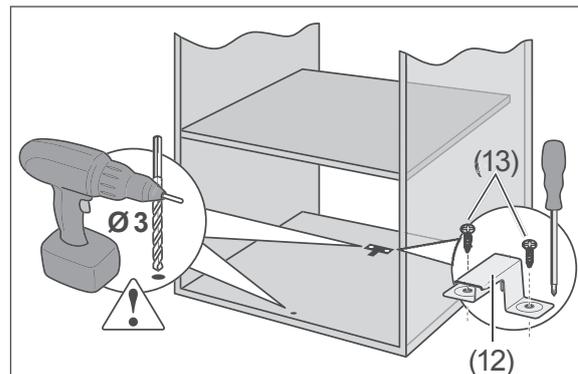
Gerät einsetzen

- Legen Sie die Bohrschablone genau in die Mitte der Einbaunische.
Die eingezeichnete Anlegekante muss bündig mit der Bodenvorderkante der Einbaunische abschließen.

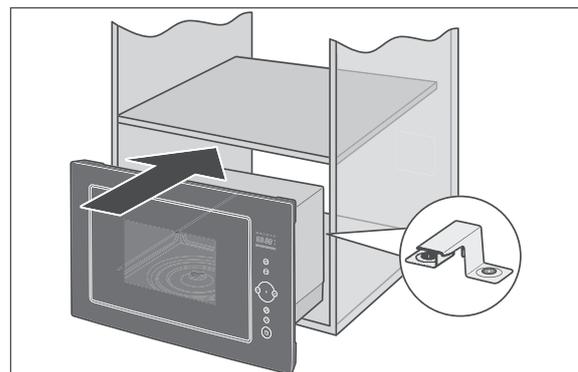


- Übertragen Sie die Markierungen der Bohrlocher auf den Boden der Einbaunische.

i Bohren Sie maximal 10 mm tief, um nicht den Boden zu durchbohren.



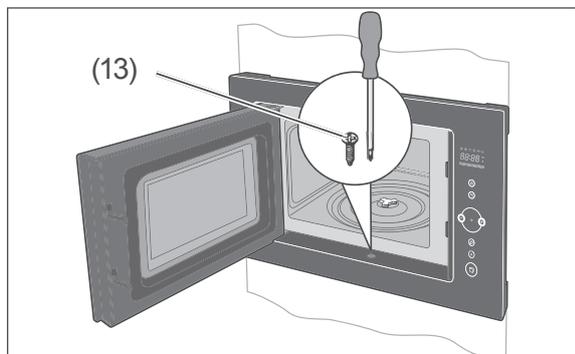
- Schrauben Sie den Kippschutz (12) mit zwei der Schrauben (13) fest.



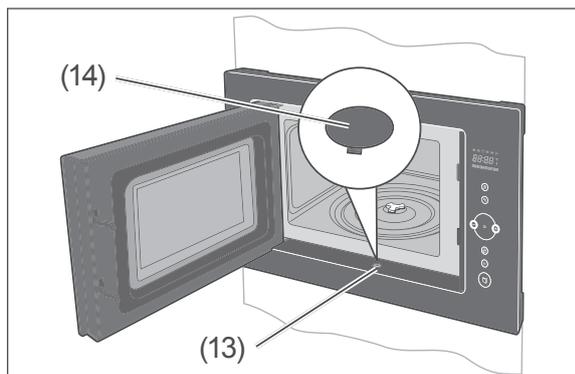
- Schieben Sie das Gerät ein wenig in die Einbaunische.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

i Beim Anschließen des Geräts an das Stromnetz ertönt ein Signalton, und im Display (2) erscheint die Anzeige .

- Schieben Sie das Gerät vollständig in die Einbaunische.
- Kontrollieren Sie, dass das Gerät genau mittig in der Einbaunische sitzt: Der Randabstand muss links und rechts gleich breit sein.
- Öffnen Sie die Garraumtür (7), ggf. mit dem Garraumtür-Notöffner (10).



9. Stecken Sie die dritte Schraube (13) durch das Loch im Geräteboden, und schrauben Sie sie fest.

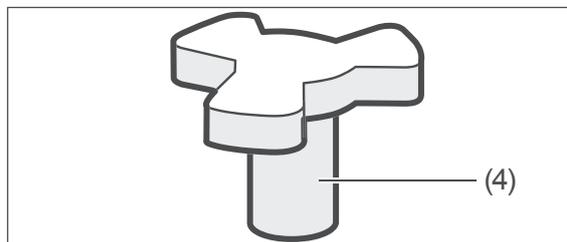


10. Decken Sie die Schraube (13) mit der Abdeckung (14) ab.

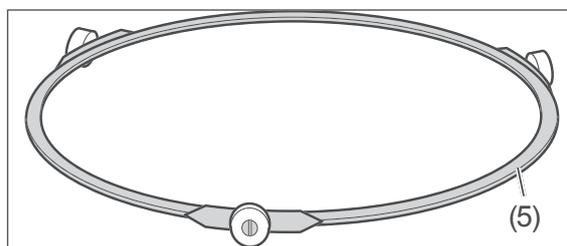
Erstes Aufheizen

Um eventuelle Fertigungsrückstände zu beseitigen, sollte das Gerät vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden.

1. Drücken Sie die Taste (22)  „Öffnen“, um die Garraumtür (7) zu öffnen.
2. Räumen Sie den Garraum komplett leer, und reinigen Sie die Innenwände und alle Zubehörteile (siehe „Pflege und Wartung“ auf Seite DE-34).



3. Setzen Sie ggf. den Drehtellerantrieb (4) in die Aussparung in der Mitte des Geräts ein.



4. Setzen Sie den Rollenring (5) auf den Garraumboden.
5. Setzen Sie den Drehteller (3) auf den Rollenring (5), und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb (4) einrastet.
6. Schließen Sie die Garraumtür (7).
7. Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang im Mikrowellen-Kombibetrieb [-] auf (siehe „Mikrowellen-Kombibetrieb“ auf Seite DE-27).
Beim erstmaligen Aufheizen der Heizelemente kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Diese ist unschädlich und verschwindet nach kurzer Zeit.
8. Stellen Sie die Uhr ein, wie im Abschnitt „Uhrzeit einstellen“ auf Seite DE-19 beschrieben.

Fehlersuchtable

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 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, Display aus.	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 Türdichtflächen.	Die Türdichtflächen gründlich reinigen.
	Garraumtür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Gerät nicht benutzen. Wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-43).
Garraumbeleuchtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-43).
Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Drehteller ist nicht richtig auf den Drehtellerantrieb 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!	Sofort Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten. Metallteile entfernen.
Speise ist ungleichmäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Speise umrühren oder wenden und noch eine kurze Zeit weiter erwärmen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Speise wird nicht warm genug oder ist ungleichmäßig gegart.	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Die Speise noch eine kurze Zeit weiter erwärmen.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet (siehe „Das geeignete Geschirr“ auf Seite DE-15).	Ein geeignetes Gefäß verwenden.
Gerät erzeugt Gerüche.	Dies passiert, wenn die Rohrheizkörper zum ersten Mal benutzt werden.	Siehe Abschnitt „Erstes Aufheizen“ auf Seite DE-40.
Garraumtür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Aus der Speise tritt Feuchtigkeit aus. Das ist normal.	Feuchtigkeit nach dem Betrieb abwischen.

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 Einbau-Mikrowelle mit Grill und Heißluft	TC925B2F-SDEE	607431

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 Altgerätes 25 cm überschreiten.

Entsorgung

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



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

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

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

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

Daten löschen nicht vergessen!

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

Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

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



Das nebenstehende Symbol bedeutet, dass Batterien und Akkus nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

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

wie Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

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

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

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

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

Pb = Blei

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

- Außenverpackung aus Pappe
- Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
- Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
- Spannbänder aus Polypropylen (PP)
- Auch Energie sparen schützt vor zu starker Erwärmung unserer Erde. Ihr neues Gerät verbraucht mit seiner umweltverträglichen Isolierung und seiner Technik wenig Energie.



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

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

Technische Daten

Datenblatt für die Einbau-Mikrowelle (607431)

Hersteller	hanseatic
Gerätebezeichnung	Einbau-Mikrowelle mit Grill und Heißluft
Modell	TC925B2F-SDEE
Leistungsaufnahme Mikrowelle (W)	1450
Leistungsaufnahme Grill (W)	1100
Leistungsaufnahme Heißluft (W)	2500
Mikrowellenleistung (W, max.)	900
Nennfrequenz (MHz)	2450
Mikrowellen-Leistungsstufen	5 (10%, 30%, 50%, 80%, 100%)
Grill-Leistungsstufen	1
Einbaugerät	Ja
Absicherung (A, min.)	16
Versorgungsspannung V~ / Hz	230 / 50
Garraum-Volumen (L)	25
Drehteller-Durchmesser (mm)	315 mm
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe) (mm)	388 × 595 × 470
Nischenmaße (Höhe × Breite × Tiefe) (mm)	380–382 × 560-568 × min. 550
Leergewicht (kg), ca.	21,5

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.

Dieses Gerät wurde gemäß folgender Richtlinien entworfen, hergestellt und auf den Markt gebracht: Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG und Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 2004/108/EG.

Beachten Sie die landesspezifischen Normen und Regeln!



hanseatic

User manual

Built-in microwave with grill and convection

Table of contents



You can find information on installation and start-up from page EN-35.

Explanation of terms and symbols, definitions	EN-3	Automatic programmes	EN-28
Explanation of terms	EN-3	All automatic programmes	EN-28
Explanation of symbols	EN-3	Automatic programme РВ “Cake”	EN-28
Definitions	EN-3	Programme table	EN-29
Safety	EN-4	Practical tips	EN-30
Intended use	EN-4	The correct cooking temperature.	EN-30
Safety notices	EN-4	The correct quantity	EN-30
Appliance parts and control elements . . .	EN-11	Order of dishes	EN-30
Information about microwaves	EN-13	Piercing and scoring	EN-30
Suitable dishware	EN-14	Stir and turn	EN-31
For all heating modes	EN-14	Care and maintenance	EN-32
For microwave and defrost mode	EN-14	Regular cleaning	EN-32
For grill and convection modes	EN-14	Delivery	EN-33
For the automatic programmes	EN-15	Package contents	EN-33
Size and shape	EN-15	Check the delivery	EN-33
Using the accessories.	EN-16	Regular checks	EN-34
The turntable	EN-16	Start-up	EN-35
Grill rack.	EN-16	Moving and unpacking.	EN-35
General operating instructions	EN-17	Installing the appliance	EN-35
Audio indicator	EN-17	Heating up the appliance	
Cooking chamber light.	EN-17	for the first time	EN-38
Opening the cooking chamber door . . .	EN-17	Troubleshooting table	EN-39
Pause/stop	EN-17	Service	EN-41
Select the heating mode	EN-17	General customer service	EN-41
Setting the cooking time	EN-17	Spare parts	EN-41
Safety lock (child safety lock)	EN-18	Waste prevention, free return	
Setting the time	EN-18	and disposal	EN-42
Finding out the settings	EN-20	Waste prevention	EN-42
Heating modes	EN-21	Free return of old electrical appliances .	EN-42
Microwave mode	EN-21	Disposal	EN-42
Grill mode.	EN-23	Packaging	EN-43
Convection mode.	EN-24	Technical specifications	EN-44
Microwave-combi mode.	EN-25		
Defrosting.	EN-25		
Two-level cooking	EN-27		

Explanation of terms and symbols, definitions



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

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

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

Explanation of terms

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

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

This signal term warns against possible damage to property.

Explanation of symbols

The following symbols can be found in this user manual:



This symbol refers to useful additional information.



Hot surface

Definitions

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

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

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

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 appliance is designed for installation in suitable built-in furniture units. It may not be used as a freestanding appliance. It may only be operated with the built-in unit door open.

Ensure that the appliance is properly fixed in place. Never use adhesives or glue to fix the appliance in place.

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 hot water bottles, slippers, sponges, moist cleaning cloths or similar items.

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

Do not make any technical changes to the appliance.

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

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

Safety notices

In this chapter you will find general safety 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

WARNING

Risk of suffocation!

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

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

Risk of burns!

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

- Keep children away from the door glass!

Risks for certain groups of people

WARNING

Risk of injury!

Children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge could be injured when using 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.
 - it starts smoking or there is a smell of burning.
 - it makes unfamiliar noises.

In such cases, you should pull the mains plug out of the socket or switch off/unscrew the fuse, keep the cooking chamber door closed and have the appliance repaired (see chapter “Service”).

- 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.
- Do not use the appliance in wet rooms or outdoors.

- 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 nameplate.
- 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-41).
- 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

Risk of damage to property!

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.

- Do not operate the appliance unattended.
- 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 mains 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-41).

Opening the cooking chamber door creates a draught. Baking paper could touch the heating elements and catch fire.

- Never place loose baking paper on the accessories. Always secure baking paper with a piece of dishware or a baking dish.
- Only line the required area with baking paper. Baking paper must not protrude over the accessory edges.

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 heating up meals, ensure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (e.g. salmonella).

General risks when cooking food

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 acrylamide (only in convection 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 and fish in the appliance.
- 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.

- 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!

Microwaves can be emitted if the cooking chamber door is insufficiently sealed when closed. 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.

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 eating 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 should 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 and roller ring and never without food in it.
- 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 glass turntable on a cold surface such as, for example, a work surface made of granite or tile. Otherwise, the turntable could shatter. Always place it 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 cooking chamber 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 in automatic mode

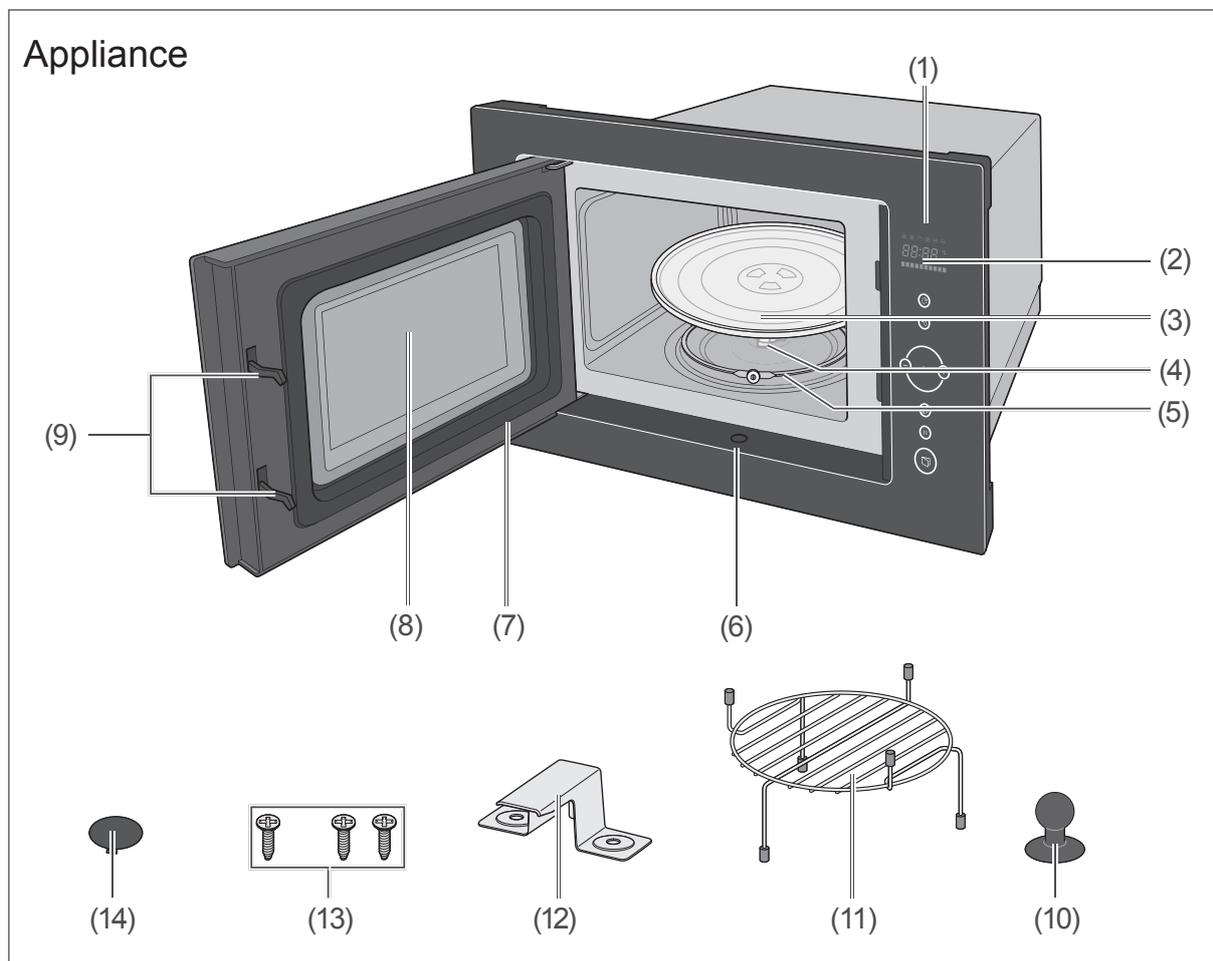
CAUTION

Fire hazard!

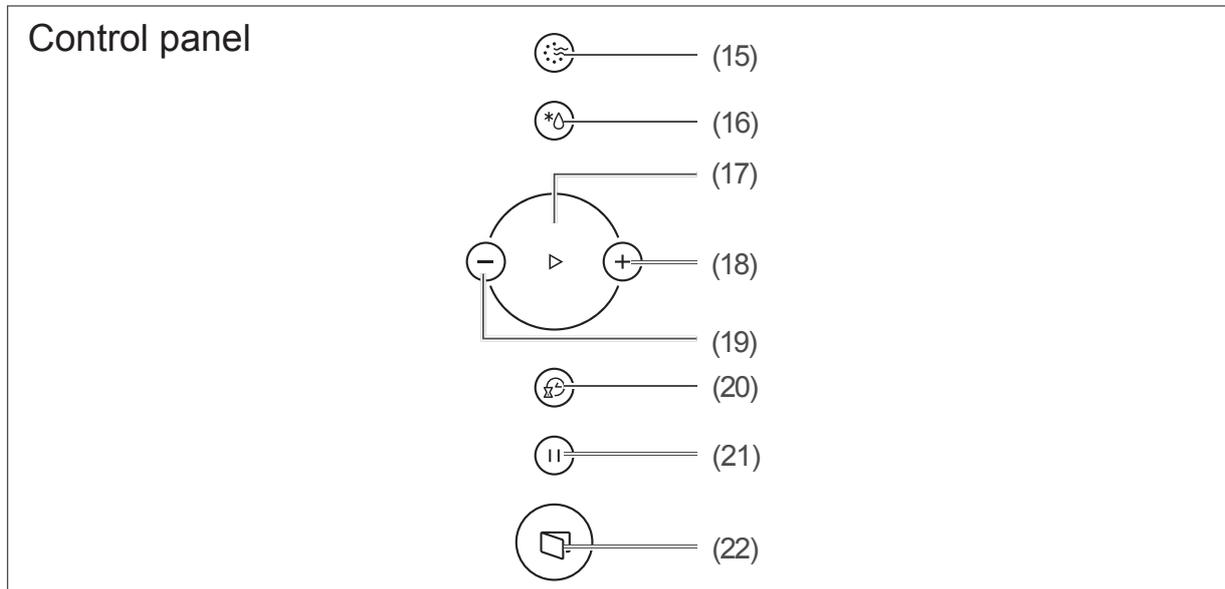
Any improper use of the appliance can lead to fire.

- Before starting automatic mode, please make sure you inform all members of the household so that they do not put anything in the cooking chamber.
- Never leave anything to grill unattended in automatic mode!
- Monitor the appliance during automatic mode in order to prevent spilling and burning. Please note that fats, oils and alcohol can catch on fire when heated.

Appliance parts and control elements

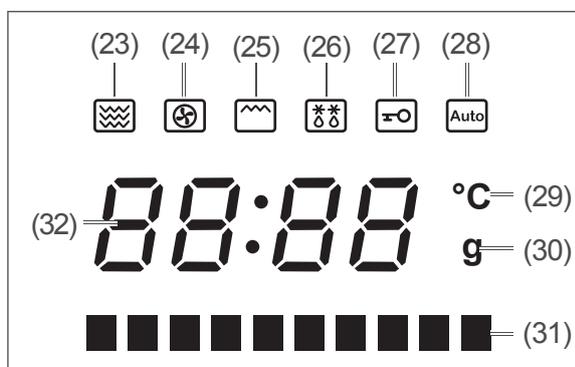


- | | |
|------------------------------|---|
| (1) Control panel | (9) Locking system |
| (2) Display | (10) Cooking chamber door emergency opener |
| (3) Turntable | (11) Grill rack |
| (4) Turntable drive | (12) Anti-tip feature |
| (5) Roller ring | (13) Screws for securing the anti-tip feature |
| (6) Drill hole for fastening | (14) Cover |
| (7) Cooking chamber door | |
| (8) Viewing panel | |



- (15) Button to set the heating mode
- (16) Button to select the defrost function
- (17) Button to confirm inputs, to start the cooking process and to extend the cooking time
- (18) Button to increase a set value, change a selection and select an automatic programme
- (19) Button to reduce a set value, change a selection and select the rapid start function
- (20) Button to set the time, the preparation time or the timer
- (21) Button to stop or pause an action and activate/deactivate the safety lock
- (22) Button to open the cooking chamber door

Display/indicators



- (23) Display microwave mode
- (24) Display convection mode
- (25) Display grill mode
- (26) Display defrost mode
- (27) Display "Safety lock active"
- (28) Display "Automatic programme active"
- (29) Display unit °C
- (30) Display unit grammes
- (31) Temperature indicator
- (32) Display time/preparation time/weight/quantity/programme number

Information about microwaves

What are microwaves?

Microwaves are electromagnetic waves like those for radio and television; as with radio and TV waves, they cannot be seen or felt.

Microwaves

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

What effect do microwaves have on foodstuffs?

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

How does a microwave oven work?

- A microwave generator, the so-called magnetron, generates the microwaves and disperses them into the cooking chamber.
- The cooking chamber walls and inner screen reflect microwaves, preventing them from being emitted out of the cooking chamber.
- The turntable ensures that the microwaves are distributed evenly to the food.
- The microwave power can be set to several levels.

Suitable dishware

WARNING

Risk 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.

- Do not use any containers made of porcelain, ceramic or plastic and any protective films that are not resistant to high heat in grill or microwave-combi mode!
- Do not use baking paper or similar!

The appliance offers different heating modes: microwave mode, grill mode, microwave-combi mode (see from page EN-21). Always select suitable dishware for the different heating modes. In each case observe the information provided by the manufacturer. Unsuitable crockery can lead to the appliance becoming damaged.

For all heating modes

Crockery/accessories made from microwave-safe and fireproof material is suitable for all modes. This includes:

- fire-resistant glass, ceramic, porcelain,
- fire and frost resistant glass ceramics,
- highly heat-resistant plastic (e.g. oven bag).

For microwave and defrost mode

For microwave mode only and for defrosting, the following can also be used:

- microwaveable plastics,
- baking parchment.

For grill and convection modes

All materials which are also used in a conventional oven are suitable for use with these modes.

The grill rack which is supplied is also suitable.

For the automatic programmes

- Automatic programmes A1 to A7 run in microwave mode only. The crockery/accessories must be microwave-safe.
- Programmes A8 to A10 run with microwave, grill and convection. The crockery/accessories must be suitable for all heating modes.

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

1. Fill the container for testing with 250 ml cold water and place it in the cooking chamber.
2. Press the  button (17) twice.
The appliance will start with full microwave power for 1 minute.
 - If the crockery becomes hot or if sparks start to form, immediately open the cooking chamber door to stop the cooking process: This dishware is not suitable!
 - If the dish remains cold or only lukewarm, it may be used in microwave mode.

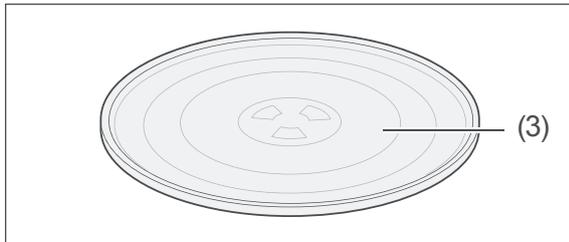
Size and shape

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

Using the accessories

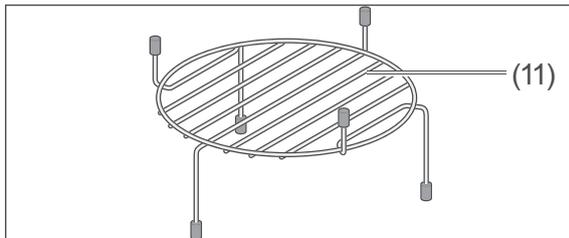
The turntable

- Use the turntable (3) every time you use the appliance.



- It rotates during cooking, in order to ensure that the food is evenly heated.
- It also collects dripping fat if used with the grill rack (11).
- Always place cooking containers on the turntable (3). This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.

Grill rack



- Only use the grill rack (11) with the grill mode and always place it on the turntable (3).

General operating instructions

Audio indicator

A beep each will sound time a button is pressed.

Cooking chamber light

The cooking chamber light switches on automatically when

- the appliance is in operation;
- the cooking chamber door (7) is open.

The cooking chamber light switches off automatically when

- preparation is complete,
- the cooking chamber door (7) is open for more than 10 minutes.

Opening the cooking chamber door

- Press the  button (22) to open the cooking chamber door (7).



The appliance will pause if the cooking chamber door (7) is opened while in operation. In order to continue the cooking process, close the cooking chamber door (7) and then press the  button (17).

Pause/stop

You can briefly pause or end the current operation in any heating mode with the  button (21).

- Press the  button (21) once to pause operation: The turntable (3) will stop and the cooking chamber light will go out. Briefly tap the  button (17) to continue operation.
- Press the  button (21) twice quickly to end the operation.

Select the heating mode

1. Press the  button (15) as many times as required until the desired heating mode is displayed.

Available settings:

- Microwave mode only 
 - Grill mode 
 - Convection mode 
 - Defrosting 
 - Automatic programmes 
 - Microwave-combi mode
2. Press the  button (17) to confirm the selection.

Setting the cooking time

You can only set the cooking time if you have previously selected a heating mode (microwave, grill, convection, defrost, an automatic programme or microwave-combi mode). Depending on the heating mode, a cooking time of up to 95 minutes is possible.

1. Select the desired heating mode as described in section “Select the heating mode” on page EN-17.
2. Press the  button (17) to confirm the function mode.
3. **Press the  (18) or  (19) buttons** until the desired heating duration has been set.
4. Press the  button (17).
The cooking process will start.

Extending the cooking time

During the cooking process, you can extend the cooking time in the following heating modes in 30-second increments:

- Microwave 
- Grill 
- Convection 
- Timed defrosting 
- Microwave-combi mode

- To extend the cooking time, press the  (17) button during the cooking process. You can repeat this several times if necessary. The remaining cooking time is extended by 30 seconds.

The cooking time extension can be repeated several times if necessary.

Safety lock (child safety lock)

If the safety lock (child safety lock) is activated, the  indicator lights up on the display (2). None of the buttons then work.

CAUTION

Risk of injury!

The safety lock function is no longer active after a power failure. Improper use may lead to injuries or property damage.

- The safety lock needs to be reactivated after a power failure.

Activating/deactivating the safety lock

- Press the “Stop/Pause”  button (21) for 3 seconds to switch on the safety lock. A beep will sound. The  indicator appears on the display (2).
- Press the “Stop/Pause”  button (21) for 3 seconds again to switch off the safety lock. A beep will sound. The  indicator will disappear from the display (2).

Setting the time

The integrated clock is used for time display, to set the cooking time and as a timer (“egg timer”).

The time is always shown in 24-hour format.

The maximum time which can be set for the cooking time and the timer is 95:00 minutes.

When you press the  (18) or  (19) buttons, the times will change in different increments depending on the previously set values:

Set time in the range from-to	Increment when you press 
0–1 min.	5 secs
1–5 min.	10 secs
5–10 min.	30 secs
10–30 min.	1 min.
30–95 min.	5 min.

Setting the time

After a power failure and when you set up the appliance for the first time,  will appear on the display (2). You must set the time in order to be able to use the appliance correctly.

- Press the  button (20) twice in quick succession.



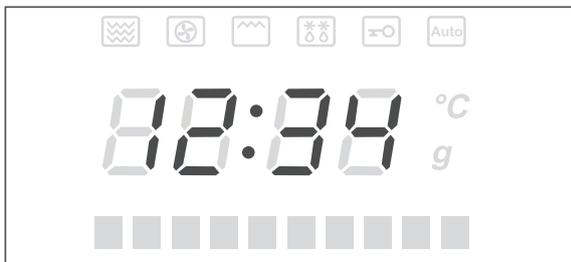
The hour reading will start to flash on the display (2).

- Set the hours using the  (18) or  (19) buttons.
- Press the clock  button (20) again.



The minute reading will start to flash on the display (2).

4. Set the minutes using the \oplus (18) or \ominus (19) buttons.
5. Press the ⌚ button (20) one more time.



The indicator stops flashing; the time has been set.

i Press the ⏸ button (21) to cancel the time-setting process. The previous setting will remain in place.

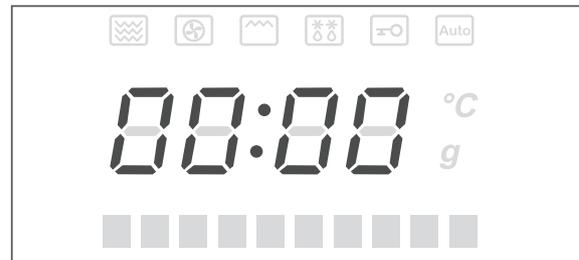
Changing the time

To change the time (e.g. when changing from GMT to BST), follow the steps described in "Setting the time".

Using the clock as a timer

You can also use the appliance's clock ("egg timer") as a timer.

1. Press the clock ⌚ button (20).



A beep will sound and the display (2) will show the ⏸ indicator.

2. Set the desired time with the \oplus (18) or \ominus (19) buttons.



The maximum time which can be set is 95:00 minutes.

3. Press the ▶ button (17) to start the timer. There is a countdown for the time which has been set. When the countdown reaches zero, 5 beeps will sound.

i Press the ⏸ button (21) to cancel the timer before it is finished. A beep will sound and the display (2) will show the time again.

Finding out the settings

During operation, you can display the time, the microwave power currently being used or the selected temperature.

Displaying the time

- Press the  button (20) during operation. The time will be displayed for 3 seconds.

Displaying the microwave power or temperature

- Press the  button (15) during operation. The microwave power or temperature will be displayed for 3 seconds.

Heating modes

Microwave 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!

Microwaves can be emitted if the cooking chamber door is insufficiently sealed when closed. 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.

Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire and damage to property.

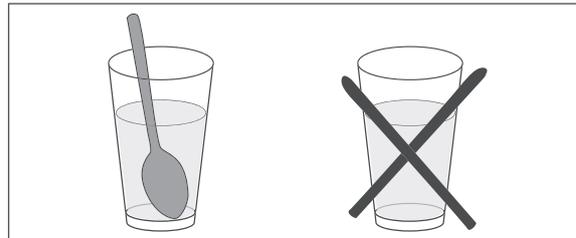
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- If a fire starts, keep the cooking chamber door closed, immediately pull the mains plug out of the socket or switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses.

! CAUTION

Risk of scalding!

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

- In order to avoid a boiling delay, place a spoon in the container.
- Make sure that the spoon is always at least 2 cm away from the interior walls of the microwave.



! NOTICE

Risk of damage to property!

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

- Never operate the appliance without the turntable and never without food!

The grill rack is not suitable for pure microwave mode.

- Use the grill rack exclusively in simple grill mode, convection mode or microwave-combi mode.

The “microwave” mode without additional functions, recognised by the  indicator on the display (2), is well-suited to the preparation of:

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

Appliance power levels

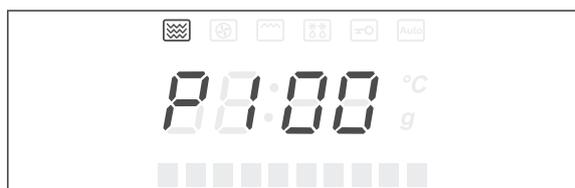
The appliance has 5 power levels for preparing different dishes (P 100 to P 10). This corresponds to the respective percentage (100 % to 10 %) of the maximum microwave power.

As standard, the appliance is set to power level P 100, i.e. 100 % microwave oven output.

Power level	suitable dishes/preparation
P 100 100 %	Heating or reheating water, poultry, fish, vegetables
P 80 80 %	Heating food up, mushrooms, shellfish, dishes that contain eggs or cheese
P 50 50 %	Rice, soup
P 30 30 %	Defrosting, melting chocolate and butter
P 10 10 %	Defrosting fragile and irregularly shaped dishes, proofing yeasted dough

Setting the power level

1. Place the dish in the cooking chamber and close the cooking chamber door (7).
2. Press the  button (15).



The  indicator will appear on the display (2) and the power level indicator P 100 (=100 % microwave power) will be displayed.

3. Press the  button (19).



The display changes to P 80.

4. If necessary, press the  button (19) again until the desired power level is displayed.
5. Press the  button (17) to confirm the setting.

Starting the appliance up quickly

Two versions are available:

- in 30-second intervals
- with time preselection

Rapid start in 30-second intervals

1. Place the dish in the cooking chamber and close the cooking chamber door (7).
2. Press the  button (17).
The appliance will start in microwave mode at full power (P 100).
The cooking process finishes after 30 seconds.
- To extend the cooking time by another 30 seconds, press the  button (17) one more time during the cooking process. You can repeat this several times if necessary.

Rapid start with time preselection

1. Place the dish in the cooking chamber and close the cooking chamber door (7).
2. Press the  button (19).
3. Set the cooking time using the  (18) or  (19) buttons.
4. Press the  button (17).
The appliance will start in microwave mode at full power (P 100).
The cooking process finishes after the set cooking time has elapsed.

Start normal cooking

Example: You want to cook at a power level of 80 % for 3 minutes.

Setting the heating mode

1. Place the dish in the cooking chamber and close the cooking chamber door (7).
2. Press the  button (15).



The  indicator will appear on the display (2) and the power level indicator P  (=100 % microwave power) will be displayed.

Setting the power level

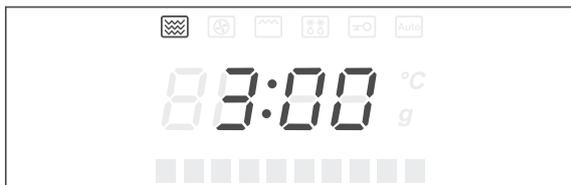
1. Press the  button (19).



- The display (2) changes to P80.
2. Press the  button (17) to confirm the setting.

Setting the cooking time

1. Set the cooking time using the  (18) or  (19) buttons.



2. Press the  button (17) to start the cooking process.



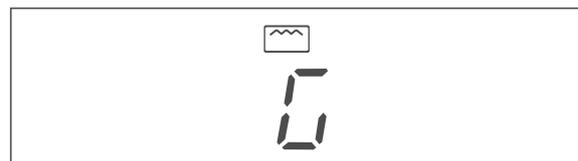
The appliance will start and the fan will switch on.

When the time indicator reaches 00:00, five beeps will sound and the appliance will switch off.

Grill mode

The grill mode  is best for cooking thin portions of meat or fish.

1. Place the dish in the cooking chamber and close the cooking chamber door (7).
2. Press the  button (15) as many times as required until the indicators  and  appear on the display (2).



3. Press the "Start"  button (17) to confirm the setting.
4. Now set the cooking time as described in section "Setting the cooking time" on page EN-17.
5. Press the "Start"  button (17) to start the cooking process.
The cooking process will start. The display (2) shows a countdown of the remaining cooking time.

Two short beeps will sound when half of the cooking time has elapsed. For optimal grilling results, you should now turn the food:

6. Open the cooking chamber door (7).
7. Turn the food and close the cooking chamber door (7).
8. Press the  button (17) to continue the grilling process.
The appliance will now grill automatically until the end of the grilling process.

When the time indicator reaches 00:00, five beeps will sound and the appliance will switch off.



If nothing happens after half of the cooking time has elapsed, the grilling process continues until the set cooking time is elapsed.

Convection mode

With the convection mode  you can use the appliance like a normal oven. You can set temperatures between 130 °C and 220 °C.

Two versions are available:

- no pre-heating
- with pre-heating

Convection without pre-heating

1. Place the dish in the cooking chamber and close the cooking chamber door (7).
2. Press the  button (15) as many times as required until the indicators  and  appear on the display (2).



3. Set the temperature using the  (18) or  (19) buttons.
4. Press the “Start”  button (17) to confirm the setting.
5. Set the cooking time using the  (18) or  (19) buttons.
6. Press the  button (17) to start the cooking process.

Convection with pre-heating

With the “Convection with pre-heating” cooking mode, the cooking chamber is initially heated to the selected cooking temperature without the food being placed in the cooking chamber.

1. Press the  button (15) as many times as required until the indicators  and  appear on the display (2).



2. Set the temperature using the  (18) or  (19) buttons.
3. Press the  button (17) to confirm the setting.
4. Press the  button (17) again to start the pre-heating process.
The pre-heating process will start. Once the set temperature has been reached, two beeps will sound.
5. Open the cooking chamber door (7), place the food in the cooking chamber and close the cooking chamber door (7).
6. Set the cooking time using the  (18) or  (19) buttons.
7. Press the  button (17) to confirm the setting and start the cooking process.

Microwave-combi mode

The appliance has four functions which combine the microwave and grill modes:

Function	Microwave	Con-vection	Grill
[- 1	•	•	--
[- 2	•	--	•
[- 3	--	•	•
[- 4	•	•	•

1. Place the dish in the cooking chamber and close the cooking chamber door (7).
2. Press the "Set the heating mode"  button (15) as many times as required until the indicators  and  appear on the display (2).
3. Use the \oplus (18) or \ominus (19) buttons to select one of the functions from [- 1 to [- 4. [- 1 is selected in the example:



4. Press the \triangleright button (17) to confirm the setting.
5. Set the cooking time using the \oplus (18) or \ominus (19) buttons.
6. Press the \triangleright button (17) to confirm the setting and start the cooking process.
When the time indicator reaches $\square\square\square$, five beeps will sound and the appliance will switch off.

Defrosting

WARNING

Health hazard!

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

- Avoid all physical contact with defrost water.
- Pour away the defrost water. Do not use it for any other purpose.
- Please ensure that you clean the dish-ware you have used very thoroughly.
- Afterwards, wash your hands very thoroughly with soap and warm water.

NOTICE

Risk of damage to property!

The grill rack is not suitable for pure microwave mode.

- Use the grill rack exclusively in simple grill mode, convection mode or microwave-combi mode.

When defrosting frozen food you have two options available:

- Defrosting by weight (DEF 1)
- Timed defrosting (DEF 2)

Within this programme, you can freely select your desired defrosting time.

Preparation:

- Ideally, use food which has been frozen at $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ in portions that are as thin as possible.
- Removal all packaging.
- If you wish to defrost by weight, you need to weigh the food.
- Place the food in an appropriately large container which can collect the defrost water without overflowing.
- Do not cover the food.

Defrosting by weight

i You can defrost food up to a weight of 2,000 g. The standard setting is 500 g.

1. Place the dish in the cooking chamber and close the cooking chamber door (7).
2. Press the (16) button .



The indicators  and  as well as \pm will illuminate on the display (2).

3. Set the weight using the \oplus (18) or \ominus (19) buttons. Values between 100 g and 2000 g are possible. The standard value is 500 g.
4. Press the \triangleright button (17) to confirm the setting and start the defrosting process.

The remaining defrosting time is shown on the display (2). The display shows a countdown.

The required defrosting time depends on the weight of the food to be defrosted:

- For 100 g, the defrosting time is 3:40 minutes.
- For 2,000 g, the defrosting time is 41:40 minutes.

Once the defrosting time has elapsed, 5 beeps will sound and the appliance will switch itself off.

i Allow larger dishes to stand for another 10 to 30 minutes after the defrosting process has finished, while separating individual parts/slices from each other.

Timed defrosting

1. Place the food to be defrosted into the cooking chamber and close the cooking chamber door (7).
2. Press the \oplus button (16) **twice**.



The indicators  and  as well as \pm will illuminate on the display (2).

3. Set the desired defrosting time with the \oplus (18) or \ominus (19) buttons. The maximum defrosting time is 95:00 minutes.

i The defrosting time must be at least 5 seconds and not exceed 95 minutes.

4. Press the \triangleright button (17) to confirm the setting and start the defrosting process. The required defrosting time appears on the display (2). The display (2) shows a countdown. Once the defrosting time has elapsed, 5 beeps will sound and the appliance will switch itself off.

i If you wish, you can extend the defrosting time as described in section (see “Extending the cooking time” on page EN-17).

Allow larger dishes to stand for another 10 to 30 minutes after the defrosting process has finished, while separating individual parts/slices from each other.

Two-level cooking

You can set two different cooking levels – e.g. when you first wish to defrost a dish at a high power then finish the cooking process at a lower power.

! NOTICE

Risk of damage to property!

The grill rack is not suitable for pure microwave mode.

- Use the grill rack exclusively in simple grill mode, convection mode or microwave-combi mode.



If you wish to cook at two levels, you cannot select an automatic programme.

Example: You want to initially defrost a dish that you had frozen for 5 minutes, and then complete the cooking process in 7 minutes with 80% microwave power.

1. Place the dish in the cooking chamber and close the cooking chamber door (7).
2. Press the button (16) **twice**.



The indicators and as well as DEF will illuminate on the display (2).

3. Set the desired defrosting time with the (18) or (19) buttons.



4. Press the button (15).



5. The indicator will illuminate on the display (2) and the power level indicator **P100** (=100 % microwave power) will be displayed.
6. Press the button (19).



The display changes to **P80**.

7. Press the button (17) to confirm the setting.
8. Set the cooking time using the (18) or (19) buttons.
9. Press the button (17) to confirm the setting and start the programme.
The programme begins. On the display (2) the required defrosting time will count down.
When the defrosting time has elapsed and the cooking time begins, a short beep will sound before the cooking process begins.



You can extend the defrosting time and cooking time as described in section (see “Extending the cooking time” on page EN-17).

5 beeps will sound once the cooking time has elapsed.

Automatic programmes

! NOTICE

Risk of damage to property!

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

The grill rack is not suitable for microwave mode.

- Use the grill rack exclusively with the automatic programmes A8, A9 or A10.

10 automatic programmes allow you to prepare food with ease. You just need to select the desired programme and set the weight or quantity of the food. Automatic mode does the rest.

All automatic programmes

1. Remove all packaging and weigh the food. The weight is needed to ensure the correct setting.
2. Place the dish in the cooking chamber and close the cooking chamber door (7).
3. Press the \oplus button (18) to start selecting an automatic programme.
4. Use the \oplus (18) or \ominus (19) buttons to select the desired automatic programme, e.g. R4 (Vegetables).



A beep will sound. The indicators  and  and the indicator R4 will appear on the display (2).

5. Press the \triangleright button (17) to confirm the menu.
6. Set the weight or quantity using the \oplus (18) or \ominus (19) buttons.

7. Press the \triangleright button (17) to confirm the setting and start the programme.

Automatic programme R8 “Cake”

With the automatic programme R8 “Cake”, the cooking chamber is pre-heated without any food initially.

1. Press the \oplus button (18) repeatedly until the automatic programme R8 is displayed and confirm the entry by pressing the \triangleright button (17).



A beep will sound. The indicators  and  and the indicator R8 will appear on the display (2).

2. Press the \triangleright button (17) again.



Pre-heating to 180 °C will start. The progress bar at the bottom of the display shows the heating progress.

Once the temperature has been reached, two beeps will sound.

3. Open the cooking chamber door (7), place the food in the cooking chamber and close the cooking chamber door (7).
4. Press the \triangleright button (17) again to start the actual cooking process.

Programme table

Programme	Dish	Weight/quantity	Cooking duration (min)	Heating mode
R 1	Heating up (pre-cooked dishes)	150 g	1:30	 100 %
		250 g	02:10	
		350 g	03:10	
		450 g	04:10	
		600 g	05:40	
R 2	Potatoes	1 piece (= 230 g)	5:30	 100 %
		2 pieces (= 580 g)	10:30	
		3 pieces (> 700 g)	13:00	
R 3	Meat	150 g	2:30	 100 %
		300 g	04:00	
		450 g	06:00	
		600 g	07:30	
R 4	Vegetables	150 g	2:30	 100 %
		350 g	04:30	
		500 g	06:00	
R 5	Fish	150 g	2:30	 80 %
		250 g	03:50	
		350 g	05:00	
		450 g	06:00	
		650 g	07:30	
R 6	Pasta	50 g (+ 450 ml cold water)	18:00	 80 %
		100 g (+ 800 ml cold water)	21:00	
		150 g (+ 1200 ml cold water)	24:00	
R 7	Soup/drinks	200 ml	2:00	 100 %
		400 ml	04:00	
		600 ml	06:00	
R 8	Cake	Pre-heating to 180 °C Cooking (475 g)	45:00	 180 °C
R 9	Pizza	200 g	10:00	  
		300 g	10:30	
		400 g	11:00	
R 10	Poultry	500 g	25:00	  
		750 g	30:00	
		1000 g	36:00	
		1200 g	43:00	

Practical tips

The correct cooking temperature

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

- Dishes with a high fat or sugar content (doughnuts, puddings, fruitcakes) cook through more quickly and reach higher temperatures faster than other dishes. Make absolutely sure to follow recommended cooking times to avoid burning the food and damaging the appliance.
- Dishes that have a high water content (fish, vegetables, sauces) cook faster than “dry” dishes.
- “Dry” dishes (rice, grain products, dried beans) cook very slowly. Please add a little water to these before cooking.

The correct quantity

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

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

- Small food items cook more quickly than large food items. And food items of equal size cook through more evenly than food items of different sizes. If possible, cut all food into pieces of roughly the same size. Remember to do this when freezing!
- When defrosting, size and form play a key role. Small, flat food portions defrost faster and more evenly than larger, thicker food portions. During the defrosting process, separate portions that have already begun to thaw, as exposed pieces defrost faster.

Order of dishes

To achieve an even result, special attention must be paid to arranging the food correctly for cooking:

- Arrange food with several equally sized pieces (potatoes, meatballs, hamburgers) in a circle in the container and leave the middle empty.
- For pieces of different sizes, place the small or thin pieces in the middle.
- For irregularly shaped pieces (e.g. fish) place the thinner or flatter end towards the middle.
- Lay thin slices of meat on top of each other or criss-cross them.
- Place thicker slices and pieces of meat (joints, sausages etc.) close together.
- Heat any meat juices or sauces in a separate container. Only fill to $\frac{2}{3}$ full.

Piercing and scoring

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

- Do not microwave eggs in their shells – unless using special containers which are commercially available.
- 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 from tearing open.

Stir and turn

WARNING

Risk of burns!

Food is sometimes heated up unevenly in the microwave. The containers should not get as hot as the food inside.

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

- Baby food in particular must be stirred or agitated carefully to avoid burns. It is essential to check the temperature by tasting the food.
- With poultry and dishes containing fresh egg, and when warming up meals, make absolutely sure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (such as salmonella).
- Stirring and turning the food after half the cooking time is particularly important because the microwave oven does not heat up food evenly.

Care and maintenance

Regular cleaning

Regular cleaning ensures that the quality of the dishes remains consistent and guarantees the full service life of the appliance.

WARNING

Health hazard!

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

- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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.

Risk of electric shock!

Improper cleaning may lead to electric shocks and short circuits.

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

Risk of burns!

The housing becomes hot during operation, especially in the area of the vents. The containers can also get very hot due to the foods. After use in grill, convection or combi mode, the grill (at the top of the cooking chamber) will be very hot.

- Allow the appliance to completely cool down before cleaning.

NOTICE

Risk of damage to property!

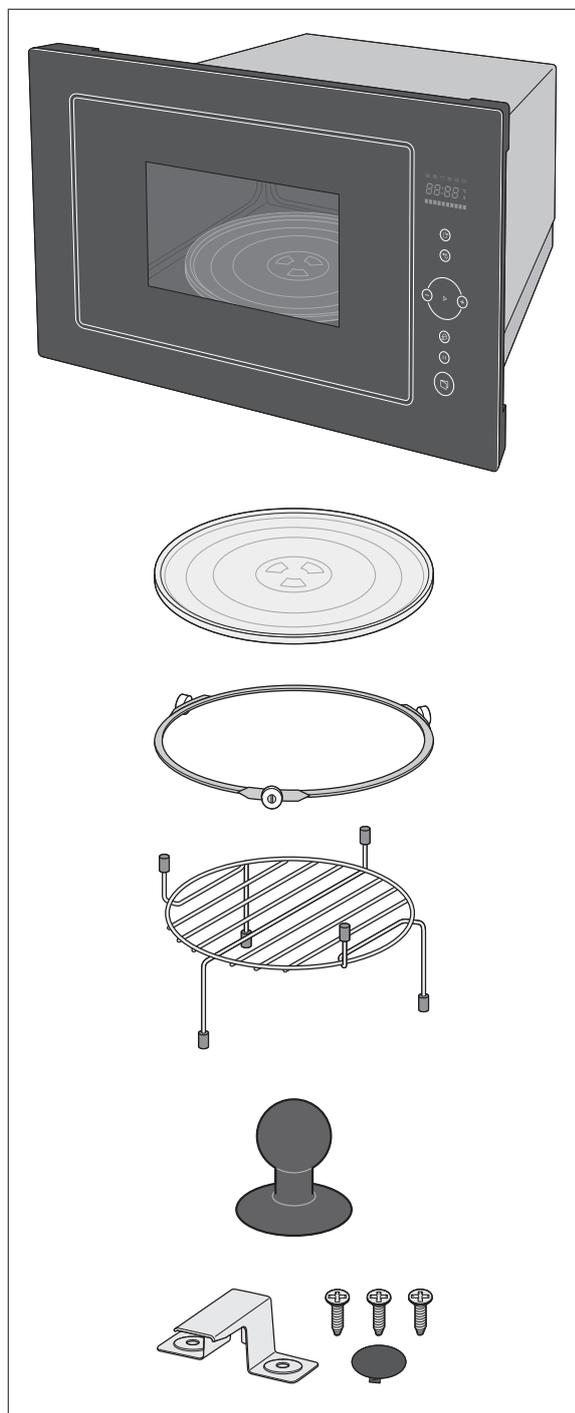
The surfaces and door seals can get damaged by improper handling.

- 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.

If possible, clean the appliance after each use before any dirt can dry.

- The grill rack (11) is best washed by hand with a mild detergent.
- The turntable (3) can be cleaned in a dishwasher.
- Clean the appliance with a soft, damp cloth, especially the cooking chamber floor

Delivery



Package contents

- Microwave
- Turntable
- Roller ring
- Grill rack
- Cooking chamber door emergency opener
- Installation materials (see “Start-up” on page EN-35)
- User manual

Check the delivery

1. Move the appliance to a suitable place and unpack it (see “Start-up” on page EN-35).
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-41).

! WARNING!

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- **Never use a damaged appliance.**

and door seal faces. Use warm water and a normal all-purpose cleaner or washing-up liquid and a soft sponge or cloth.

- Loosen stubborn dirt with undiluted all-purpose cleaner.
- Wipe off all surfaces with a soft, dry cloth after cleaning.
- Only replace the roller ring, turntable and grill rack when they are fully dry.
- Leave the cooking chamber door (7) open to allow the cooking chamber to dry out completely.

Regular checks

WARNING

Microwave hazard!

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

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

- For your own safety, please check regularly whether the appliance is intact:
 - Are the mains cable and plug undamaged?
 - Are the housing and the viewing panel (8) undamaged?
 - Is the turntable (3) undamaged?
 - Are the door seal faces clean?
 - Can the door hinges move freely?
 - Are both hooks for the locking system (9) undamaged?
 - Does the cooking chamber door (7) close correctly? Or is it warped?
 - A defective interior light may be repaired only by an authorised professional.



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

Start-up

WARNING

Risk of injury!

Improper handling of the appliance may result in injury.

- The appliance is heavy and bulky. If possible, two people should work together to transport and install the appliance.
- Do not use the cooking chamber door for lifting.

Fire hazard!

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

- Ensure sufficient ventilation. Do not cover the vents, for example with oven mitts or cookery books!
- When installing the appliance, follow the dimension specifications for ventilation.

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
 - Do not use any adhesives or bonding agents for the installation.
 - **Never** remove the cover inside the cooking chamber! It serves to protect the magnetron, which emits the microwaves.
-

Moving and unpacking

- Carefully unpack the appliance and remove all packaging items, plastic profiles, adhesive strips and foam padding from the cooking chamber, the outside of the appliance and the reverse side of the appliance.
- To open the door when the appliance is not plugged in, use the emergency door opener (10) (suction cup). Press the emergency door opener onto the right side of the cooking chamber door (7) and pull the cooking chamber door (7) open.

Installing the appliance

Installation alcove

The appliance can be installed in a tall cupboard or underneath a work surface. The following conditions must be observed at all times:

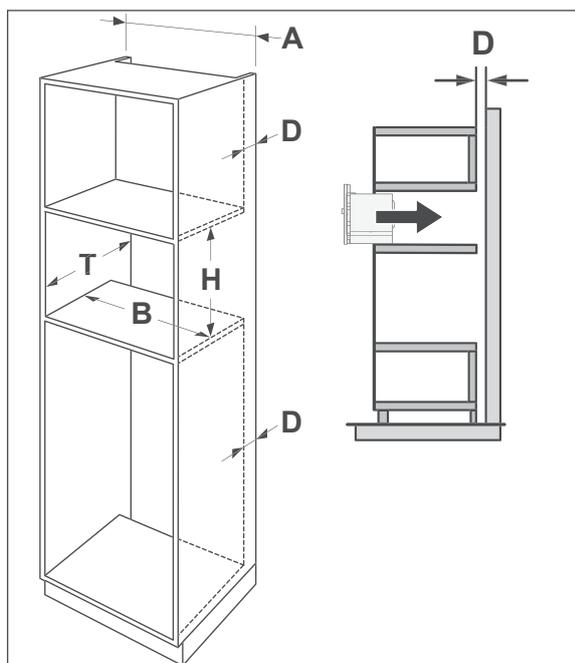
The appliance should be installed

- at a maximum of 1 m away from an earthed socket;
- away from a site directly above a cooking area as the heat output from this may damage the appliance.

The installation alcove

- must be at least 85 cm above the floor;
- must offer air passage above and below of at least 250 cm².

The measurements of the installation alcove must correspond to the details in the following figures.



Interior measurements of the installation alcove

Height H	380-382 mm
Width B	560-568 mm
Depth T	≥ 550 mm

Cupboard dimensions

Outer width A	600 mm
Air passage D	≥ 45 mm

- The installation alcove must not have a rear wall. Your built-in furniture may need to be modified. If you do not have the manual skills to do this, you should hire a professional.
- Veneers or plastic coverings on the built-in furniture require heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.
- An earthed socket must be installed in the alcove or its immediate vicinity (max. 1 m away) (see the “Connection” section).

- The appliance should not be placed directly beside a refrigerator or freezer. Heat loss unnecessarily increases their energy consumption.
- There must be a minimum spacing of 2 m from radio devices, televisions etc. to ensure that the reception is not distorted.

Connection

Depending on the installation alcove, the appliance must be connected before or after installation.

! WARNING

Electric shock / fire hazard!

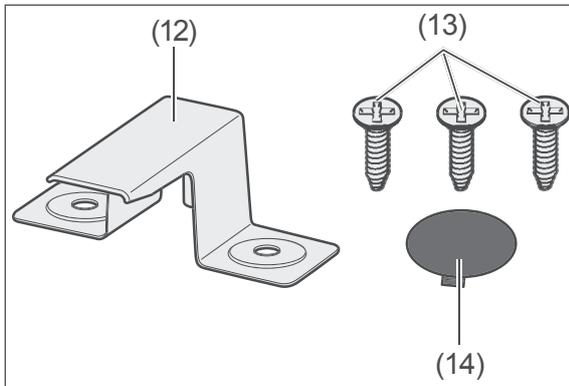
Touching live parts may result in severe injury or death.

- 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-41).

- Check whether the appliance’s supply voltage is compatible with the supply voltage used in your house (see the type plate).
- Please ensure you only connect the appliance to a professionally installed earthed socket with sufficient fuse protection (230 V~/50 Hz/16 A).
- Do not use multiple plug sockets or extension cables.

After inserting the mains plug into the socket, a beep will sound and the display (2) shows □□□ (see “Setting the time” on page EN-18).

Installation materials



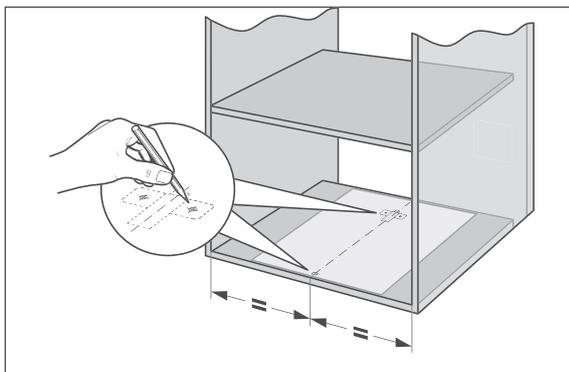
No.	Name	Quantity
(12)	Anti-tip feature	1
(13)	Screws	3
(14)	Cover	1

In addition, you will require:

- the drill template which is supplied
- A pencil and ruler/tape measure
- Rechargeable drill or similar with 3 mm wood drill
- Phillips screwdriver

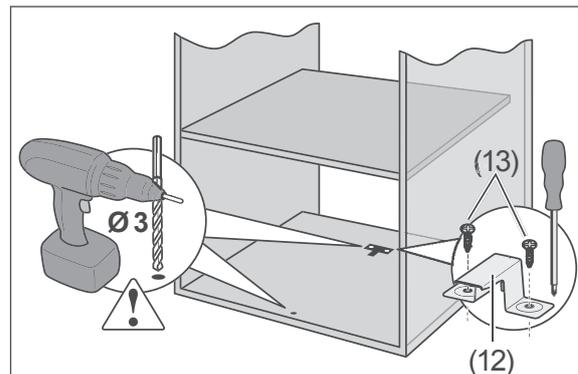
Installing the appliance

1. Place the drill template exactly in the centre of the installation alcove. The marked contact edge must be flush with the front floor edge of the installation alcove.

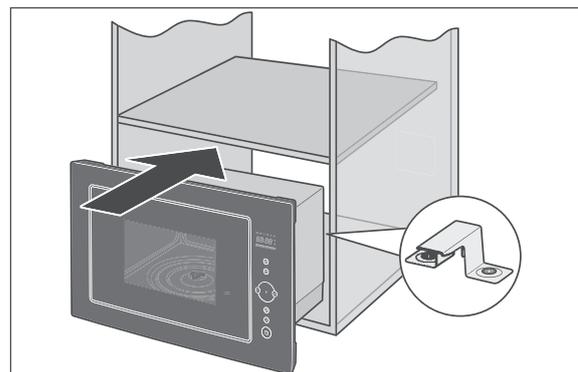


2. Copy the drill hole marks onto the floor of the installation alcove.

i Drill to a maximum depth of 10 mm to avoid drilling through the floor.



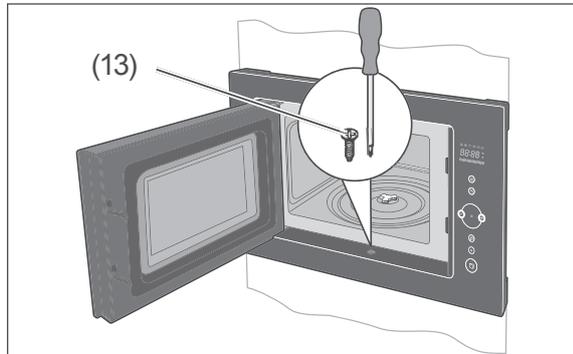
3. Screw the anti-tip feature (12) tight with two of the supplied screws (13).



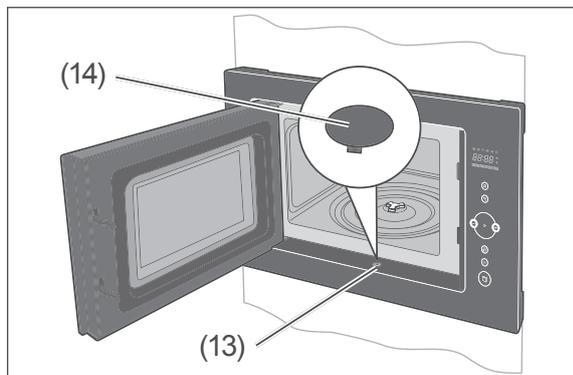
4. Slide the appliance into the installation alcove slightly.
5. Connect the mains plug to the socket.

i A beep will sound and  will appear on the display (2) when you connect the appliance to the power supply.

6. Slide the appliance fully into the installation alcove.
7. Check that the appliance is positioned right in the centre of the installation alcove: the gap at the left and right side must be of equal width.
8. Open the cooking chamber door (7), including with the cooking chamber door emergency opener if necessary (10).



9. Insert the third screw (13) through the hole in the appliance floor and tighten it.

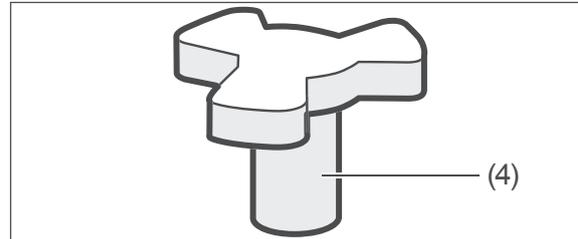


10. Cover the screw (13) with the cover (14).

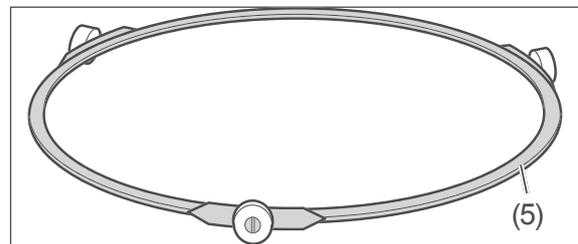
Heating up the appliance for the first time

In order to remove any potential manufacturing residue, the appliance should be cleaned before it is used for the first time.

1. Press the "Open"  button (22) to open the cooking chamber door (7).
2. Clear the cooking chamber out completely and clean the inner walls and all accessories (see "Care and maintenance" on page EN-32).



3. Where applicable, place the turntable drive (4) in the recess in the middle of the appliance.



4. Place the roller ring (5) on the cooking chamber floor.
5. Place the turntable (3) on the roller ring (5) and turn it until its centre clicks into place on the turntable drive (4).
6. Close the cooking chamber door (7).
7. Heat the appliance for 10 minutes in microwave-combi mode  on (see "Microwave-combi mode" on page EN-25).
A slight odour may be produced when the heating elements are used for the first time. This is non-toxic and disappears after a short moment.
8. Set the time as described in section "Setting the time" on page EN-18.

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 the appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.

Problem	Possible cause	Solutions, tips
Appliance will not start, display is off.	No electricity to socket.	Check by connecting another appliance.
	Mains plug is loose.	Check the tightness of the mains plug.
Cooking chamber door cannot be closed properly.	Foreign bodies on the door seal faces.	Clean the door seal faces thoroughly.
	The cooking chamber's door is broken or the door lock is defective.	Do not use the appliance. Contact our service team (see "Service" on page EN-41).
Cooking chamber lighting does not work.	Lamp defective.	Contact our service team (see "Service" on page EN-41).
The turntable does not turn or does not turn properly.	The turntable is not correctly positioned on the turntable drive.	Position the turntable correctly.
	The cooking chamber floor is dirty.	Clean the cooking chamber floor thoroughly.
Scratching, grinding sounds in the cooking chamber.	Turntable does not rotate properly.	Position the turntable correctly.
	The food dish is either too large or is positioned incorrectly.	The container may not protrude over the edge of the turntable.
Exploding, popping sounds in the cooking chamber.	The dish is being cooked and/or defrosted with too much power, and will burst open.	Cancel the setting and reselect a lower power level.
Other noises or flashes of light in the cooking chamber.	Sparks – metal objects in the cooking chamber!	Pull out the mains plug or isolate the fuse immediately. Remove metal parts.
The dish is cooked unevenly.	The dish was not sufficiently rotated or stirred.	Stir or rotate the food dish, and allow it to heat up a little more.

Problem	Possible cause	Solutions, tips
The food will not be warm enough or is cooked unevenly.	The power or time is set too low.	Heat the dish for a little more time.
	The dish was very cold when being placed inside.	
	The container is not suitable (see "Suitable dishware" on page EN-14).	Use a suitable container.
The appliance emits odours.	This happens when the tubular heating elements are used for the first time.	See section "Heating up the appliance for the first time" on page EN-38.
The cooking chamber door and/or viewing window steams up.	Moisture is escaping from the food. This is normal.	Wipe up the 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 Built-in microwave with grill and convection	TC925B2F-SDEE	607431

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: (057 32) 99 66 00

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

Email: ersatzteilservice-eletrokleingeraete@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 operated by their communal authority or borough or to a retailer, so that they can be disposed

of in an environmentally friendly manner and so that valuable resources (e.g. cobalt, nickel or copper) can be recovered.

Batteries and rechargeable batteries can be returned free of charge.

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

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

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

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

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

*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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



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

Technical specifications

Data sheet for the built-in microwave (607431)

Manufacturer	hanseatic
Name of appliance	Built-in microwave with grill and convection
Model	TC925B2F-SDEE
Microwave power consumption (W)	1450
Grill power consumption (W)	1100
Convection power consumption (W)	2500
Microwave power (W, max.)	900
Rated frequency (MHz)	2450
Microwave oven power levels	5 (10%, 30%, 50%, 80%, 100%)
Grill power levels	1
Built-in appliance	Yes
Fuse protection (A, min.)	16
Supply voltage V~ / Hz	230 / 50
Cooking chamber volume (L)	25
Turntable diameter (mm)	315 mm
Appliance dimensions (height × width × depth) (mm)	388 × 595 × 470
Recess dimensions (height × width × depth) (mm)	380–382 × 560–568 × min. 550
Empty weight (kg), approx.	21.5

This microwave corresponds to the device category:

Group 2, Class B.

Group 2: Generates high-frequency electromagnetic radiation that is suitable for the treatment of food.

Class B: May be operated in the living area and directly from the normal mains at a voltage of up to 230 volts (low voltage network).

This device has been designed, manufactured and marketed in accordance with the following directives: Safety requirements of the Low Voltage Directive 2006/95/EC and Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC.

Observe the country-specific standards and rules!

