

AG820CXC-PM



hanseatic
PREMIUM-LINE

Gebrauchsanleitung

Mikrowelle

Anleitung/Version:
94045 20170112
Bestell-Nr.: 656 920
Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Lieferung	3	Automatikprogramme	25
Lieferumfang	3	Programmtabelle	25
Lieferung kontrollieren	3	Automatikprogramme benutzen	25
Verpackungstipps	3	Tipps für die Praxis	26
Geräteteile/Bedienelemente	4	Die richtige Gardauer	26
Sicherheit	5	Die richtige Speisemenge	26
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Anordnung der Speisen	26
Begriffserklärung	5	Anstechen und Anritzen	26
Sicherheitshinweise	5	Umrühren und Wenden	27
Symbolerklärung	10	Pflege und Wartung	27
Inbetriebnahme	11	Fehlersuchtablette	29
Transportieren und Auspacken	11	Umweltschutz	30
Richtigen Aufstellort wählen	11	Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen	30
Grundreinigung	11	Verpackung	30
Der Drehteller	12	Service	31
Elektrischer Anschluss	12	Beratung, Bestellung und Reklamation	31
Erstes Aufheizen	12	Ersatzteile	31
Nachlauf des Lüfters	12	Technische Daten	32
Informationen zu Mikrowellen	13		
Anwendungen	13		
Das geeignete Geschirr	14		
Für Mikrowellen- und Kombi-Betrieb	14		
Für die Beheizungsart Grill	15		
Größe und Form	15		
Allgemeine Hinweise zur Bedienung	16		
Garraumbelichtung	16		
Signaltöne	16		
Garraumbür öffnen	16		
Garvorgang unterbrechen (Pausenzustand)	16		
Gardauer einstellen	16		
Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)	17		
Die Uhr	17		
Die Beheizungsarten	18		
Übersicht	18		
Beheizungsart Mikrowelle	18		
Beheizungsart Grill	20		
Beheizungsarten kombinieren	21		
Beheizungsart Auftauen	21		
Weitere Funktionen	23		
Zweistufiges Garen	23		
Zeitverzögertes Garen	24		
Anzeigefunktionen	24		



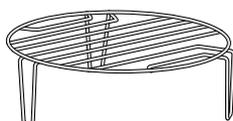
Informationen zur Inbetriebnahme finden Sie ab Seite 11.



Wichtige Sicherheitsanweisungen sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

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

Lieferung



Lieferumfang

- Mikrowelle
- Glasdrehsteller
- Rollenring
- Drehtellerantrieb
- Grillrost
- Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite 11).
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 31).

! WARNUNG!

Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

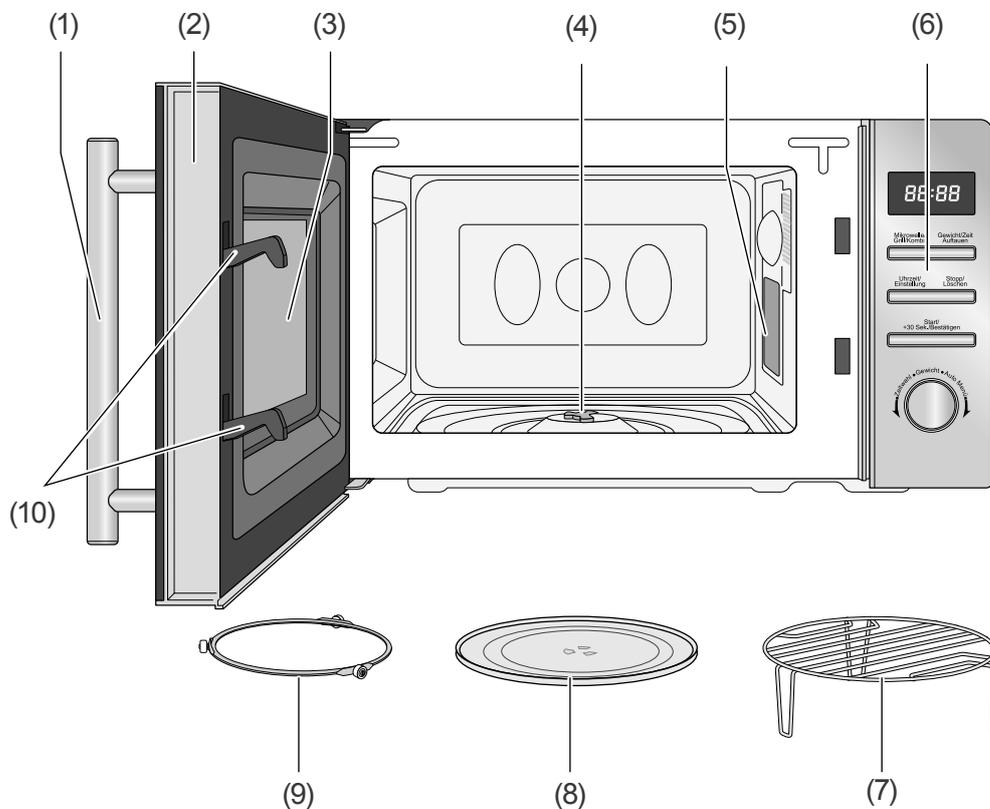
Verpackungstipps



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.

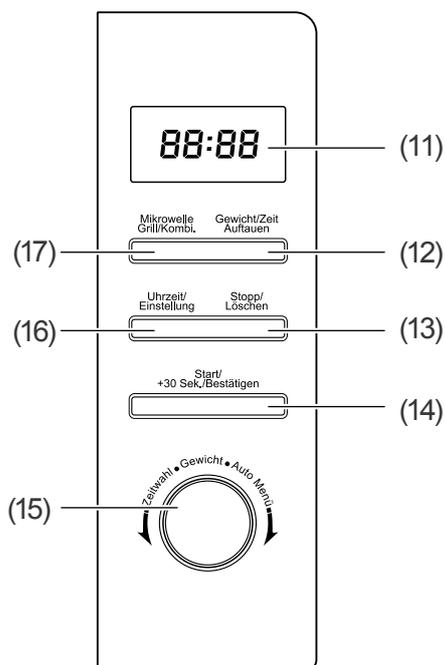
Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

Geräteteile/Bedienelemente



- (1) Türgriff
- (2) Garraumtür
- (3) Sichtscheibe
- (4) Drehtellerantrieb
- (5) Magnetron

- (6) Bedienblende (siehe unten)
- (7) Grillrost
- (8) Drehteller
- (9) Rollenring
- (10) Türverriegelung



- (11) Display
- (12) Taster „Gewicht/Zeit Auftauen“ zum Auswählen der Beheizungsart „Auftauen“ sowie zum Einstellen des Auftaugewichts oder der Gardauer
- (13) Taster „Stopp/Löschen“ zum Abbruch eines Garvorgangs und zum Löschen von Eingaben
- (14) Taster „Start/+30 Sek./Bestätigen“ zum Starten eines Garvorgangs, zum Verlängern eines Garvorgangs um 30 Sekunden und zum Bestätigen von Eingaben
- (15) Drehregler zur Änderung von Einstellungen
- (16) Taster „Uhrzeit/Einstellung“ zum Einstellen der Uhrzeit
- (17) Taster „Mikrowelle/Grill/Kombi“ zum Auswählen der Beheizungsarten „Mikrowelle“, „Grill“ oder „Kombi“.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

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

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG

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

VORSICHT

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

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

 Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

Sicherheitshinweise

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

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

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

In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite 31).

- Gerät entspricht der Schutzklasse 1 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.

Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.

- Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Gerät, Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen. Die Folge kann ein Kabelbruch sein.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betreiben.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, immer am Netzstecker selbst, nicht am Netzkabel ziehen.
- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Netzkabel und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Im Fehlerfall sowie vor Reinigung und Wartung den Netzstecker ziehen.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, wie z. B. unser Service (siehe „Service“ auf Seite 31). Durch eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden entstehen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren.
- In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind. Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder das Sichtfenster, die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.
- Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, jegliche Wartungs- oder Reparaturar-

beit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, welche den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

Explosionsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Beschädigungen oder einer Explosion führen.

- Nie eine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in die Mikrowelle geben. Die Mischung kann sonst explodieren.
- Nie Speisen oder Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen! Diese können in der Mikrowelle platzen oder Sie beim Öffnen verletzen.
- Schalen- und Krustentiere, Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier nicht in der Mikrowelle erwärmen, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist. Um ein Platzen zu vermeiden, vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut stechen.

Gefahr für die Gesundheit!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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

Risiken für Kinder

Erstickengefahr!

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

Risiken für bestimmte Personengruppen

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

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

 **VORSICHT**
Verbrühungsgefahr!

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

- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Löffel in das Gefäß stellen. Der Löffel muss stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden der Mikrowelle haben.
- 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 der Mikrowelle kann zu Verbrennungen führen. Während des Gebrauchs werden die Mikrowelle und ihre berührbaren Teile sehr heiß. Nach Grill- oder Kombi-Betrieb ist der Grill (an der Garraumdecke) sehr heiß – Grillgestelle bzw. die Glasschale können sehr heiß werden. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden.

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

- Grill vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Gehäuseteile nicht berühren!
- Zum Herausnehmen von Speisen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe verwenden.
- In 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.
- Vor dem Erwärmen von Babynahrung Schraubverschluss und Sauger von der Nuckelflasche abnehmen.
- Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich umrühren bzw. schütteln, dann die Temperatur an der Babynahrung direkt prüfen!
- Leistung und Zeit genau nach Packungsangaben einstellen.

Brandgefahr!

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

- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen die angegebenen Abstände unbedingt eingehalten werden (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite 11).
- Nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material verwenden. Bei Grill- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier o. Ä. verwenden.
- Die Mikrowelle beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehältern überwachen. Es besteht die Gefahr einer Entzündung.

- Keine Gegenstände (Kochbücher, Topflappen etc.) im Garraum ablegen. Versehentliches Einschalten der Mikrowelle kann diese beschädigen oder sogar entzünden.
- Die Mikrowelle nicht zum Trocknen von Speisen oder Kleidung oder zur Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem benutzen. Dies kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Nie brennbare Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen in der Mikrowelle erhitzen.
- Nie in der Mikrowelle frittieren oder Öl erhitzen! Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Backpapier beim Vorheizen 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.
- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Tür nicht öffnen! Die Mikrowelle ausschalten, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten ausschalten.

Verletzungsgefahr!

- Das Gerät ist schwer und unhandlich. Beim Transport, der Aufstellung und der Ausrichtung die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.
- Türgriff nicht zum Tragen verwenden.

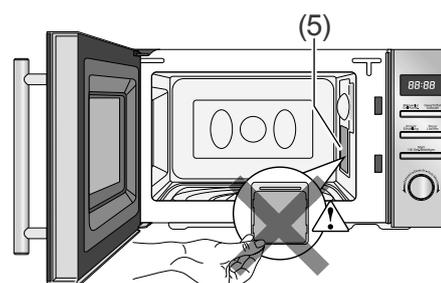
- Tür nicht als Trittbrett oder zum Abstützen verwenden.

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Niemals die Abdeckung im Garraum entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons (5), welches die Mikrowellen aussendet.



- Die Mikrowelle nie ohne Drehteller oder Glasschale und nie ohne Speisen betreiben!
- Kochgefäße immer auf den Drehteller stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.
- Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange erwärmen, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
- Metall im Garraum kann beim Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funkenschlag führen! Dies kann die Mikrowelle und das Sichtfenster zerstören! Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z. B. Goldrändern verwenden. Ausnahme: Löffel im Glas zur Vermeidung von Siedeverzug.

- Keine Alufolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
 - Bei Grill- oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind!
 - Beim Grill- und Kombibetrieb kein Backpapier o. Ä. verwenden!
 - Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.
 - Den Drehteller nie mit mehr als 4 kg belasten.
 - Den heißen Drehteller nicht auf kalte Flächen stellen, wie z.B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Der Drehteller könnte sonst zerspringen. Immer auf einen geeigneten Untersetzer stellen.
 - Keine beschädigten Gefäße verwenden! Sie könnten zerbrechen und der auslaufende Inhalt könnte das Innere der Mikrowelle beschädigen.
 - Wenn der Grillrosteinsatz nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Gerätetür die Sichtscheibe zerkratzen. Den Grillrosteinsatz daher immer vollständig in den Garraum stellen.
 - Ausschließlich Spezialthermometer für die Mikrowelle benutzen. Normale Flüssigkeitsthermometer sind nicht geeignet.
 - Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Gebrauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann. Die Mikrowelle regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
 - Beim Reinigen beachten:
 - Auf keinen Fall Seife, scharfe, körnige, soda-, säure- oder lösemittelhaltige oder schmirgelnde Putzmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
 - Die Oberflächen werden durch ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt. Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
 - Nur weiche Tücher verwenden.
 - Darauf achten, dass kein Wasser in die Lüftungsschlitze und in die elektrischen Teile dringt.
 - Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.
-

Symbolerklärung



Heiße Oberfläche

Inbetriebnahme

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

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

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Beschädigungen 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 Einbauen bzw. Aufstellen des Geräts die angegebenen Mindestabstände für die Belüftung einhalten.
- Das Gerät nicht in einen Schrank stellen.
- Niemals die im Garraum befestigte Abdeckung entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.

HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

Transportieren und Auspacken

- Das Gerät vorsichtig auspacken und alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite entfernen.

Richtigen Aufstellort wählen

Sicherheitsabstände:

Aufstellhöhe, gemessen vom Boden, mindestens	85 cm
Nach oben	30 cm
Nach hinten	0 cm
Nach links	20 cm
Nach rechts	20 cm

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

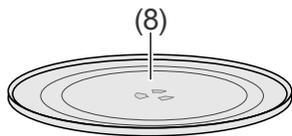
Zu Radiogeräten, Fernsehern etc. sollte das Gerät mindestens 2 m Abstand haben, damit der Empfang nicht gestört wird.

Grundreinigung

Das Gerät muss vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden, damit zum Beispiel Verpackungsreste den Geschmack der Speisen nicht beeinträchtigen (siehe „Pflege und Wartung“ auf Seite 27).

Der Drehteller

Den Drehteller (8) bei jedem Betrieb der Mikrowelle verwenden.



- Er dreht sich während des Betriebs, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
 - Er ist bis zu max. 4 kg belastbar.
 - Bei Verwendung mit dem Grillrost (7) wird er auch als Fettpfanne benutzt.
1. Den Drehtellerantrieb (4) ggf. in die Aussparung in der Mitte einsetzen.
 2. Den Drehteller (8) auf den Garraumboden setzen, und ihn drehen, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb (4) einrastet.
 3. Kochgefäße immer auf den Drehteller (8) stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

Elektrischer Anschluss

- Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Geräts mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt (siehe Typenschild).
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener ausreichender Absicherung an (siehe „Technische Daten“ auf Seite 32).
- Die Steckdose muss außerhalb der Mikrowellen-Rückwand installiert sein, weil sonst der Stecker die Rückwand berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungen, Schaltuhren oder Fernwirksysteme.

Nachdem Sie den Netzstecker in die Steckdose gesteckt haben, zeigt das Display blinkend  an (siehe „Die Uhr“ auf Seite 17).

Erstes Aufheizen

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

- Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang im Grillbetrieb laufen (siehe „Beheizungsart Grill“ auf Seite 20).

Nachlauf des Lüfters

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

Informationen zu Mikrowellen

Was sind Mikrowellen?

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

Mikrowellen

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

Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein.
- Sie erhitzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle (Speisen mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt).
- Diese Wärme durchdringt dann langsam die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
- Da die einzelnen Bestandteile der Speise ungleichmäßig erwärmt werden, ist Umrühren oder Wenden für das gleichmäßige Durchgaren wichtig.
- Der Garraum und die Luft darin werden nicht erwärmt. Das Speisegeräß erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum sogenannten „Siedeverzug“ kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig heraus-spritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät.
- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel „große Leistung, kleine Zeit“ oder „kleine Leistung, große Zeit“.

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

- Ein Mikrowellen-Generator, das sogenannte „Magnetron“, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, sodass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Der Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellenleistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.
- Die Mikrowelle schaltet sich aus
 - nach Ablauf der vorgewählten Zeit,
 - beim Öffnen der Garraumtür (2),
 - durch Drücken des Tasters (17) „Stopp/ Löschen“.

Anwendungen

Die Mikrowelle ist gut geeignet zum Auftauen kleiner Portionen sowie für die Zubereitung von:

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

Das geeignete Geschirr

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

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

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

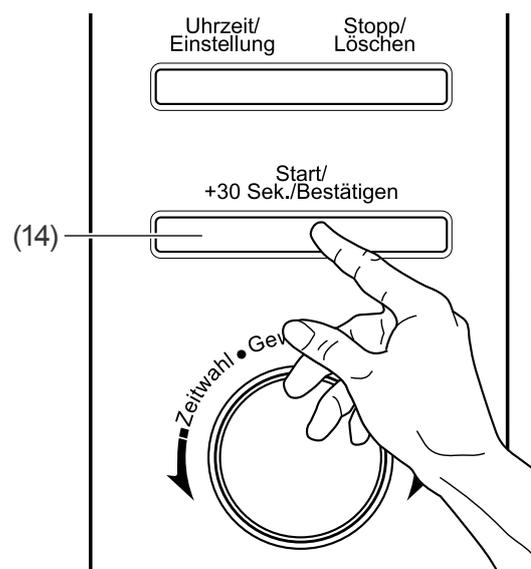
Für Mikrowellen- und Kombi-Betrieb

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

- feuerfestes Glas, Keramik, Porzellan
- feuer- und frostfeste Glaskeramik
- hochhitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Kunststoff (z. B. Bratfolie)
- der mitgelieferte Grillrost (7).

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

1. Das leere Gefäß in den Garraum stellen.



2. Den Taster (14) „Start/+30Sek./Bestätigen“ kurz drücken.

Damit startet das Gerät bei voller Mikrowellenleistung für 30 Sekunden.

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

Für die Beheizungsart Grill

Für die Beheizungsart Grill sind alle Materialien geeignet, die auch in einem konventionellen Backofen benutzt werden.

Größe und Form

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

Allgemeine Hinweise zur Bedienung

Garraumbeleuchtung

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn

- das Gerät in Betrieb ist;
- die Garraumtür (2) geöffnet ist.

Signaltöne

Die Mikrowelle verfügt über insgesamt 3 Arten von Signaltönen.

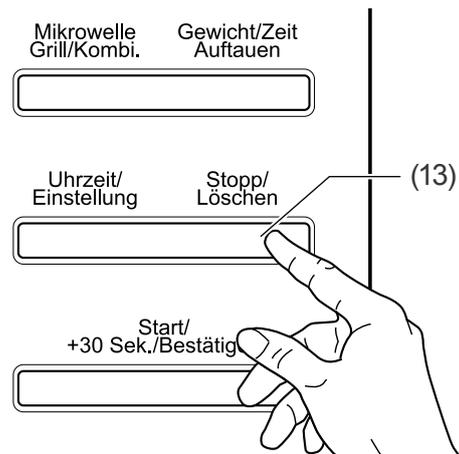
- **ein** Signalton ertönt beim Einstecken des Netzsteckers in eine Netzsteckdose, bei jedem Drücken eines Tasters sowie einer Bewegung des Drehreglers (15).
- **zwei** Signaltöne ertönen, wenn die Hälfte der Gardauer eines Grillvorgangs abgelaufen ist.
- **fünf** Signaltöne ertönen, wenn ein Garvorgang beendet ist.

Garraumtür öffnen

Wird die Garraumtür (2) während des Betriebs geöffnet, wird der Garvorgang unterbrochen (siehe nächsten Abschnitt).

Garvorgang unterbrechen (Pausenzustand)

Mit dem Taster (13) „Stopp/Löschen“ können Sie den laufenden Betrieb in jeder Beheizungsart kurz anhalten oder beenden:



- **Einmal** kurz den Taster (13) „Stopp/Löschen“ drücken unterbricht den Garvorgang. Um den Garvorgang fortzusetzen, den Taster (14) „Start/+30Sek/Bestätigen“ kurz drücken.
- **Zweimal** kurz den Taster (13) „Stopp/Löschen“ drücken, um den Betrieb zu beenden.

Gardauer einstellen

Je nach Beheizungsart ist eine Gardauer von bis zu 95 Minuten möglich.

Die Einstellung der Gardauer ist in folgenden Schritten möglich:

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

Die Gardauer kann während des Betriebs in Schritten von 30 Sekunden verlängert werden:

1. Während des Betriebs Taster (14) „Start/+30 Sek./Bestätigen“ kurz drücken. Die Gardauer verlängert sich um 30 Sekunden.
2. Ggf. den Taster (14) „Start/+30 Sek./Bestätigen“ mehrmals drücken, um die Gardauer in Schritten von 30 Sekunden zu verlängern.

i Wenn die höchstmögliche Gardauer, 95:00 Minuten, ausgewählt ist, kann die Gardauer erst ab einer Rest-Gardauer von 94:29 Minuten verlängert werden.

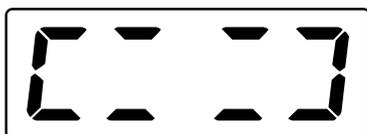
Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)

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

i Die Aktivierung der Sicherungsverriegelung ist nur möglich, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

Sicherungsverriegelung einschalten

- Den Taster (13) „Stopp/Löschen“ ca. 3 Sekunden lang drücken. Es ertönt ein Signalton und im Display erscheint die Anzeige



Sicherungsverriegelung ausschalten

- Den Taster (13) „Stopp/Löschen“ erneut ca. 3 Sekunden lang drücken. Es ertönt ein Signalton, und im Display erscheint wieder die Uhrzeitanzeige.

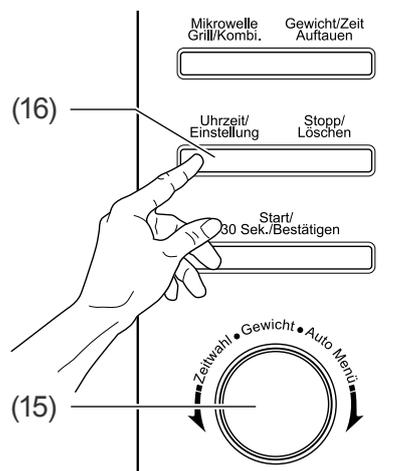
Die Uhr

Die integrierte Uhr dient zur Zeitanzeige und zum automatischen Beenden von Garvorgängen.

Die Zeitanzeige erfolgt immer im 24-Stunden-Format.

Nach einem Stromausfall und bei der ersten Einrichtung erscheint die Anzeige der Uhrzeit 0:00 im Display (11).

Uhrzeit einstellen und ändern



1. Den Taster (16) „Uhrzeit/Einstellung“ drücken. Ein Signalton ertönt, und die Stundeneinstellung im Display beginnt zu blinken.
2. Mit dem Drehregler (15) die Stunde einstellen.
3. Erneut den Taster (16) „Uhrzeit/Einstellung“ drücken. Ein Signalton ertönt, und die Minuteneinstellung im Display beginnt zu blinken.
4. Mit dem Drehregler (15) die Minute einstellen.
5. Den Taster (16) „Uhrzeit/Einstellung“ ein weiteres Mal drücken. Die Minuteneinstellung blinkt nicht mehr. Die Uhrzeit ist jetzt eingestellt.

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

Die Beheizungsarten

Übersicht

Beheizungsart	Anwendung
Mikrowelle	Auftauen, erwärmen, kochen.
Grill	Grillen von Fleisch, Würstchen, Fisch und Brot.
Mikrowelle + Grill	Schnelles Garen von Speisen mit brauner Kruste.
Auftauen	Auftauen von Tiefkühlkost.
Automatikprogramme	8 Automatikprogramme, die Kochzeit und Hitze nach dem Gewicht bzw. der Menge berechnen.

WARNUNG

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.

VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zum Brand führen.

- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Tür nicht öffnen! Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten/herausschrauben.

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

- Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs nicht in Berührung mit dem heißen Dampf kommen.
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Öffnen der Garraumtür (2) nicht in Berührung mit dem aus dem Gar-

rauminneren aufsteigenden heißen Dampf kommen.

- Auch der Türgriff (1) kann nach längeren Garvorgängen heiß sein.

Beheizungsart Mikrowelle

Die Beheizungsart „Mikrowelle“ ist geeignet zum Auftauen kleiner Portionen sowie für die Zubereitung von:

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

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

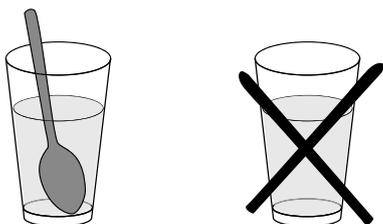
- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht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

! VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

- 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.



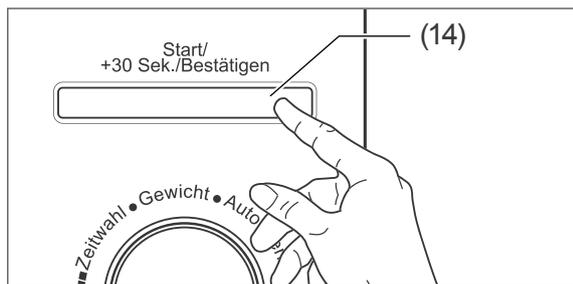
! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

- Das Gerät nie ohne den Drehteller (8) und nie ohne Speisen betreiben!

Mikrowelle Schnellstart



- Kurzes Drücken des Tasters (14) „Start/+30Sek/Bestätigen“ startet direkt den Mi-

krowellenbetrieb mit voller Leistung (800 Watt) für 30 Sekunden.

- Jeder weitere Druck auf den Taster (14) „Start/+30Sek/Bestätigen“ erhöht die Gardauer um 30 Sekunden.

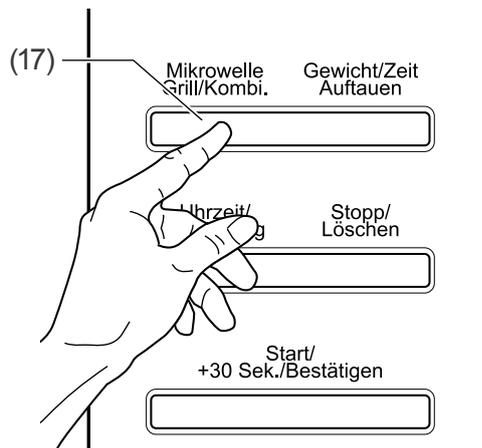
Leistungsstufen der Mikrowelle

Ihre Mikrowelle verfügt über 5 Leistungsstufen.

Leistungsstufe	Anwendungen
P100 800 W	Schnelles Garen / Aufwärmen. Z. B. für Suppen, Eintöpfe, Dossengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.
P80 640 W	Längeres Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten. Auch für empfindliche Gerichte wie Käsesoßen oder Rührkuchen. Mit dieser Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.
P50 400 W	Kompaktere Speisen, die beim Garen auf dem Herd eine lange Gardauer erfordern, z. B. Rindfleischgerichte.
P30 240 W	Reis, Nudeln und Klöße garziehen oder gebackenen Eierpudding garen.
P10 80 W	Sanftes Auftauen, z. B. von Sahnetorten oder Blätterteig.

Leistungsstufe und Gardauer einstellen

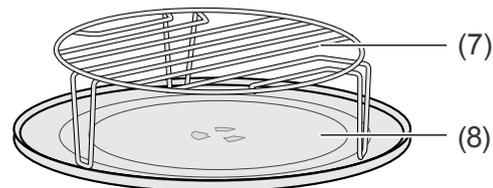
So wählen Sie die Leistungsstufe:



1. Den Taster (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“ drücken.
In der Anzeige blinkt „P 100“.
2. Den Taster (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“ ggf. mehrfach drücken oder den Drehregler (15) benutzen, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.
3. Den Taster (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“ drücken, um die Einstellung der Leistungsstufe zu bestätigen.
4. Den Drehregler (15) benutzen, um die gewünschte Gardauer einzustellen.
5. Den Taster (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“ drücken, um die Einstellung der Gardauer zu bestätigen.
Der Garvorgang startet; die Zeitanzeige im Display zählt herunter.
Wenn die Zeitanzeige bei 0:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.

Beheizungsart Grill

Den Grillrost (7) immer auf den Drehteller (8) stellen.



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

1. Den Taster (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“ drücken.
In der Anzeige blinkt „P 100“.
2. Den Taster (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“, -Mikrowelle“ mehrfach drücken oder den Drehregler (15) benutzen, bis auf dem Display (11) die Anzeige 9 erscheint.
3. Den Taster (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“ drücken, um die Einstellung der Beheizungsart zu bestätigen.
4. Den Drehregler (15) benutzen, um die gewünschte Gardauer einzustellen.
5. Den Taster (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“ drücken, um die Einstellung der Gardauer zu bestätigen.
Der Garvorgang startet; die Zeitanzeige im Display zählt herunter.
Wenn die Hälfte der Gardauer abgelaufen ist, ertönen zwei Signaltöne. Sie können nun die Garraumtür (2) öffnen und das Grillgut umdrehen. Wenn Sie die Garraumtür danach wieder geschlossen haben, den Taster (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“ erneut drücken, um den Garvorgang fortzusetzen.
Wenn die Zeitanzeige bei 0:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.

Beheizungsarten kombinieren

Die Beheizungsarten Grill und Mikrowelle können Sie kombinieren. So nutzen Sie die Vorteile der Beheizungsarten und der Mikrowellen voll aus. Sie können gleichzeitig schnell garen und eine schöne Kruste erzeugen. Dadurch verkürzen sich die Zubereitungszeiten enorm.

Zwei Kombinationen stehen zur Verfügung:

Displayanzeige	Kombination
E-1	55 % Mikrowelle 45 % Grill
E-2	36 % Mikrowelle 64 % Grill

1. Den Taster (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“ drücken.
In der Anzeige blinkt „P 100“.
2. Den Taster (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“, „Mikrowelle“ mehrfach drücken oder den Drehregler (15) benutzen, bis auf dem Display (11) die Anzeige E-1 oder die Anzeige E-2 erscheint.
3. Den Taster (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“ drücken, um die Einstellung der Beheizungsart zu bestätigen.
4. Den Drehregler (15) benutzen, um die gewünschte Gardauer einzustellen.
5. Den Taster (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“ drücken, um die Einstellung der Gardauer zu bestätigen.
Der Garvorgang startet; die Zeitanzeige im Display zählt herunter.
Wenn die Zeitanzeige bei 0:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.

Beheizungsart Auftauen

Zum Auftauen von Tiefkühlkost stehen Ihnen zwei Programme zur Verfügung:

Programm 1 (DEF1)

für Gefriergut mit einem Gewicht von 100 bis 2000 g. Mit diesem Programm tauen Sie Gefriergut nach Gewicht auf: Die Auftauzeit variiert, je nachdem, wie viel Sie auftauen wollen.

Programm 2 (DEF2)

Mit diesem Programm stellen Sie die Auftauzeit für Gefriergut selbst ein. Die Höchstdauer ist 95:00 Minuten

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

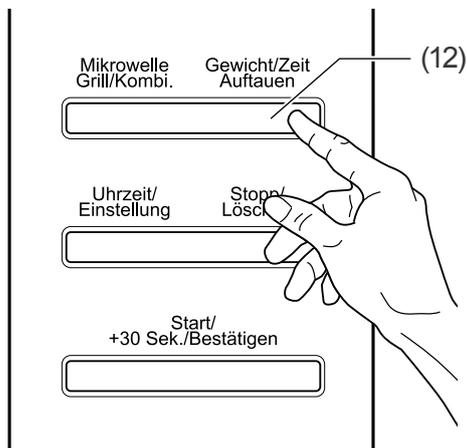
Das Tauwasser kann, speziell bei Fleisch und Geflügel, gefährliche Keime enthalten!

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

Vorbereitungen:

- Vorzugsweise Speisen verwenden, die bei -18 °C in möglichst dünnen Portionen eingefroren wurden.
- Alle Verpackungen entfernen und die Speisen wiegen – das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.
- Die Speisen in ein entsprechend großes Gefäß legen, in dem sich das Tauwasser sammeln kann, ohne überzulaufen.
- Die Speisen nicht abdecken.

Auftauen nach Gewicht



1. Den Taster (12) „Gewicht/Zeit Auftauen“ **einmal** drücken.
Die Anzeige „DEFI“ erscheint.
2. Den Drehregler (15) benutzen, um das Gewicht der aufzutauenden Speise einzustellen.
3. Den Taster (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“ drücken, um die Einstellung zu bestätigen.
Der Auftauvorgang startet; die Zeitanzeige im Display zählt herunter.
Wenn die Zeitanzeige bei 0:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.

Auftauen nach Zeit

1. Den Taster (12) „Gewicht/Zeit Auftauen“ **zweimal** drücken.
In der Anzeige blinkt „DEF2“.
2. Den Drehregler (15) benutzen, um die gewünschte Auftau-Dauer einzustellen.
3. Den Taster (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“ drücken, um die Einstellung zu bestätigen.
Der Auftauvorgang startet; die Zeitanzeige im Display zählt herunter.
Wenn die Zeitanzeige bei 0:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.

i Das Auftauen nach Zeit läuft stets mit der Mikrowellen-Leistungsstufe *P30* ab. Diese Einstellung kann nicht verändert werden.

Weitere Funktionen

Zweistufiges Garen

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

i Wenn Sie zweistufig garen, können Sie keine Automatikprogramme auswählen.

Beispiel 1: Sie möchten eine Speise 5 Minuten lang auftauen, danach 10 Minuten mit 80% Mikrowellenleistung zu Ende garen.

1. Den Taster (12) „Gewicht/Zeit Auftauen“ zweimal drücken.
Das Display (11) zeigt „DEF2“.
2. Den Drehregler (15) benutzen, um die Auftau-Dauer 5:00 einzustellen.
3. Den Taster (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“ zweimal drücken, um die Leistungsstufe P80 einzustellen.
4. Den Taster (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“ drücken, um die Einstellung zu bestätigen.
5. Den Drehregler (15) benutzen, um die Gardauer 10:00 einzustellen.
6. Den Taster (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“ drücken, um den Garvorgang zu beginnen.
Der Auftauvorgang startet; die Zeitanzeige im Display zählt herunter.
Nach 5 Minuten ertönt ein Signalton, und der eigentliche Garvorgang beginnt.
Wenn die Zeitanzeige bei 0:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.

Beispiel 2: Sie möchten eine Speise 10 Minuten lang bei 100% Mikrowellenleistung garen, danach 5 Minuten grillen, um eine schöne Kruste zu erzielen.

1. Den Taster (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“ drücken.
In der Anzeige blinkt „P100“.
2. Den Taster (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“ drücken, um die Einstellung zu bestätigen.
3. Den Drehregler (15) benutzen, um die Gardauer 10:00 einzustellen.
4. Den Taster (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“ mehrmals drücken oder den Drehregler (15) benutzen, bis im Display die Anzeige 5 erscheint.
5. Den Taster (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“ drücken, um die Einstellung zu bestätigen.
6. Den Drehregler (15) benutzen, um die Grilldauer 5:00 einzustellen.
7. Den Taster (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“ drücken, um die Einstellung zu bestätigen.
8. Den Drehregler (15) benutzen, um die Gardauer 10:00 einzustellen.
9. Den Taster (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“ drücken, um den Garvorgang zu beginnen.
Der Garvorgang startet; die Zeitanzeige im Display zählt herunter.
Wenn die Zeitanzeige bei 0:00 angekommen ist, ertönt ein Signalton, und das Zählwerk beginnt erneut bei 5:00. Nach der Hälfte der Zeit ertönen 2 Signaltöne. Sie können nun die Garraumtür (2) öffnen, um die Speise umzudrehen.
Wenn die Zeitanzeige wieder bei 0:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.

Zeitverzögertes Garen

Sie können Ihre Mikrowelle so programmieren, dass der Garvorgang zu einer vorbestimmten Zeit startet.

 Wenn Sie zeitverzögert garen wollen, muss die Zeitanzeige korrekt eingestellt sein.

Beispiel: Sie möchten, dass ein Gericht, dessen Gardauer 7 Minuten beträgt, um 12:00 Uhr fertig ist.

1. Den Taster (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“ drücken.
In der Anzeige blinkt „P 100“.
2. Den Taster (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“, „Mikrowelle“ mehrfach drücken oder den Drehregler (15) benutzen, bis auf dem Display (11) die gewünschte Mikrowellenleistung erscheint.
3. Den Taster (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“ drücken, um die Einstellung zu bestätigen.
4. Den Drehregler (15) benutzen, um die Gardauer 7:00 einzustellen.
Danach **nicht** den Taster (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“ drücken!
5. Den Taster (16) „Uhrzeit/Einstellung“ drücken.
Ein Signalton ertönt, und die Stundeneinstellung im Display beginnt zu blinken.
6. Mit dem Drehregler (15) die Stunde einstellen; in diesem Fall 11.
7. Erneut den Taster (16) „Uhrzeit/Einstellung“ drücken.
Ein Signalton ertönt, und die Minuteneinstellung im Display beginnt zu blinken.
8. Mit dem Drehregler (15) die Minute einstellen, in diesem Fall 53.
9. Den Taster (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“ drücken.
Im Display erscheint wieder die augenblickliche Uhrzeit.
Zur vorgewählten Startzeit beginnt der Garvorgang.

Anzeigefunktionen

Während eines Garvorgangs können Sie sich verschiedene Informationen anzeigen lassen.

Uhrzeit

- Während eines Garvorgangs den Taster (16) „Uhrzeit/Einstellung“ drücken, um die augenblickliche Uhrzeit anzeigen zu lassen.
Nach ca. 3 Sekunden erscheint wieder die Anzeige der verbleibenden Gardauer.

Startzeit bei zeitverzögertem Garen

- Den Taster (16) „Uhrzeit/Einstellung“ drücken, um anzeigen zu lassen, wann ein zeitverzögerter Garvorgang beginnt.
Nach ca. 3 Sekunden erscheint wieder die Anzeige der augenblicklichen Uhrzeit.

 Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn zuvor eine Startzeit für zeitverzögertes Garen eingestellt wurde.

Mikrowellenleistung

- Während des Garvorgangs den Taster (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“, „Mikrowelle“ drücken, um die eingestellte Mikrowellenleistung anzeigen zu lassen.
Nach ca. 3 Sekunden erscheint wieder die Anzeige der verbleibenden Gardauer.

Automatikprogramme

Programmtabelle

Mit den 8 Automatikprogrammen können Sie Speisen ganz einfach zubereiten. Sie wählen nur das Programm und stellen das Gewicht der Speise ein. Den Rest übernimmt die Automatik.

Programm	Speise(n)	Gewicht / Menge	Display-anzeige	Gardauer (min) ¹⁾	Mikrowellenleistung W ¹⁾
A-1	Aufwärmen	200 g	200	2:10	800
		400 g	400	4:10	
		600 g	600	6:00	
A-2	Gemüse	200 g	200	3:30	800
		300 g	300	5:30	
		400 g	400	7:00	
A-3	Fisch	250 g	250	4:00	640
		350 g	350	5:00	
		450 g	450	7:00	
A-4	Fleisch	250 g	250	4:00	800
		350 g	350	5:30	
		450 g	450	6:30	
A-5	Nudeln	50 g ²⁾	50	18:00	640
		100 g ³⁾	100	21:00	
A-6	Kartoffeln	200 g	200	5:00	800
		400 g	400	9:00	
		600 g	600	11:00	
A-7	Pizza (tiefgefroren)	200 g	200	10:30	800 + Grill
		400 g	400	14:30	
A-8	Getränk / Suppe	200 ml	200	2:00	640
		400 ml	400	4:00	

¹⁾ Die Gardauer und die Mikrowellenleistung können bei Automatikprogrammen nicht verändert werden.

²⁾ mit 450 ml Wasser

³⁾ mit 800 ml Wasser

Automatikprogramme benutzen

- Den Drehregler (15) benutzen, um das gewünschte Automatikprogramm auszuwählen.
- Den Taster (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“ drücken, um die Auswahl zu bestätigen.
- Den Drehregler (15) benutzen, um das gewünschte Gewicht bzw. die gewünschte Menge auszuwählen.
- Den Taster (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“ drücken, um die Auswahl zu bestätigen.
Der Garvorgang startet; die Zeitanzeige im Display zählt herunter.
Wenn die Zeitanzeige bei 0:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.

Tipps für die Praxis

Die richtige Gardauer

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

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

Die richtige Speisemenge

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

Faustformel: Die doppelte Menge braucht etwa die doppelte Zeit.

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

Anordnung der Speisen

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

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

Anstechen und Anritzen

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

- Schalen- und Krustentiere sowie Eier mit Schale nicht in der Mikrowelle garen – außer in Spezialgefäßen, die im Handel erhältlich sind.
- Speisen mit Schalen oder Häuten (Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Auberginen, Eigelb) anstechen, um Aufplatzen zu vermeiden.
- 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.
- Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich umrühren bzw. schütteln, dann die Temperatur an der Babynahrung direkt prüfen!

- Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden. 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 im Mikrowellengerät nicht gleichmäßig erhitzt werden.

Pflege und Wartung

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

Verbrennungsgefahr!

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

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.

! HINWEIS

Die Oberflächen und Türdichtungen werden durch ungeeignete Behandlung beschädigt.

- Niemals scharfe, soda-, säure-, lösemittelhaltige oder schmirgelnde Reinigungsmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
- Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
- Die Türdichtungen sind empfindlich gegen Öl und Fett – das Gummi wird dadurch porös und spröde.
- Nur weiche Tücher verwenden.

Gerät reinigen

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

- Den Grillrost (7) am besten von Hand mit mildem Spülmittel reinigen.
- Der Drehteller (8) können Sie in die Spülmaschine geben.
- 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.
- Die Garraumtür (2) geöffnet lassen, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

Gerät überprüfen

! WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

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

Zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte regelmäßig kontrollieren, ob das Gerät intakt ist:

- Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
- Sind das Gehäuse und die Sichtscheibe unbeschädigt?
- Ist der Drehteller unbeschädigt?
- Sind die Türdichtflächen sauber?
- Sind die Türscharniere leichtgängig?
- Sind beide Haken der Türverriegelung unbeschädigt?
- Schließt die Tür richtig? Oder ist sie verzogen?
- Falls die Innenraum-Beleuchtung defekt sein sollte, darf diese nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.

i Hinweis: Die Lampe befindet sich nicht unter der im Garraum befestigten Abdeckung! Diese Abdeckung nie abschrauben oder beschädigen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen ausstrahlt.

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten, Display aus.	Steckdose ohne Strom.	Durch Anschluss eines anderen Geräts prüfen.
	Netzstecker sitzt lose.	Festen Sitz des Netzsteckers kontrollieren.
Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Die Türdichtflächen gründlich reinigen.
	Tür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Tür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen!
Garraumbeleuchtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite 31).
Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Den Drehteller korrekt einsetzen.
	Boden des Garraums ist verschmutzt.	Den Garraumboden gründlich reinigen.
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Drehteller dreht nicht richtig.	Den Drehteller korrekt einsetzen.
	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Drehtellers ragen.
Platzende, ploppende Geräusche im Garraum.	Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut und platzt auf.	Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten.
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum.	Gerät sofort ausschalten, dann die Metallteile entfernen.
Speise ist ungleichmäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Speise umrühren oder wenden und noch eine kurze Zeit weiter erwärmen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Speise wird nicht warm genug.	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle erwärmen.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Ein geeignetes Gefäß verwenden.
Gerät erzeugt Gerüche.	Dies passiert, wenn die Rohrheizkörper zum ersten Mal benutzt werden.	Siehe Abschnitt „Erstes Aufheizen“.
Tür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Aus der Speise tritt Feuchtigkeit aus, das ist normal.	Feuchtigkeit nach dem Betrieb abwischen.

Umweltschutz

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

Jeder Verbraucher ist deshalb gesetzlich verpflichtet, Elektro-Altgeräte an einer zugelassenen Sammel- oder Rücknahmestelle abzugeben. Dadurch werden sie einer umwelt- und ressourcenschonenden Verwertung zugeführt.

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

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

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).

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

Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer.
Mikrowelle	 AG820CXC-PM	656 920

Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

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

Kunden in Österreich

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

Bitte beachten Sie:

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

Technische Daten

Marke	
Gerätebezeichnung	Mikrowelle
Modell	AG820CXC-PM
Bestell-Nr.	656 920
Mikrowellenausgangsleistung	max. 800 W
Nennfrequenz	2450 Mhz
Mikrowellen-Leistungsstufen	5 (80–800 W)
Automatikprogramme	8
Einbaugerät	nein
Absicherung	min. 16 A
Leistungsaufnahme Grill	1000 W
Leistungsaufnahme max.	1270 W
Versorgungsspannung	230 V~ / 50 Hz
Garraum-Volumen	ca. 20 Liter
Drehteller-Durchmesser	ca. 255 mm
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe) in cm	25,9 cm x 44,0 cm x 33,4 cm
Leergewicht	11,35 kg

Diese Mikrowelle entspricht der Gerätekategorie:

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.