

Funktionsübersicht

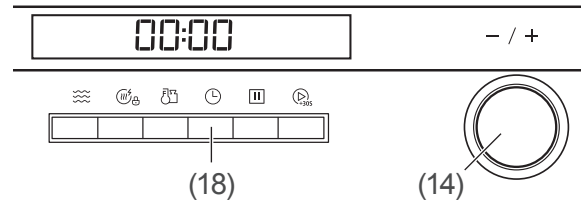
VORSICHT!



Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!

- Diese Funktionsübersicht ersetzt nicht die ausführliche Gebrauchsanleitung!
- Beachten Sie dort bitte unbedingt alle Sicherheitshinweise.





Bei Fragen, technischen Auskünften oder Fehlfunktionen des Geräts wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Uhrzeit stellen



1. Die Taste (18)  so lange gedrückt halten, bis die Uhrzeit im Display blinkt.
2. Mit dem Drehschalter (14) die Uhrzeit einstellen.
3. Die Taste (18)  erneut drücken oder einige Sekunden warten.
Die Anzeige blinkt nicht mehr; die Zeit ist eingestellt.

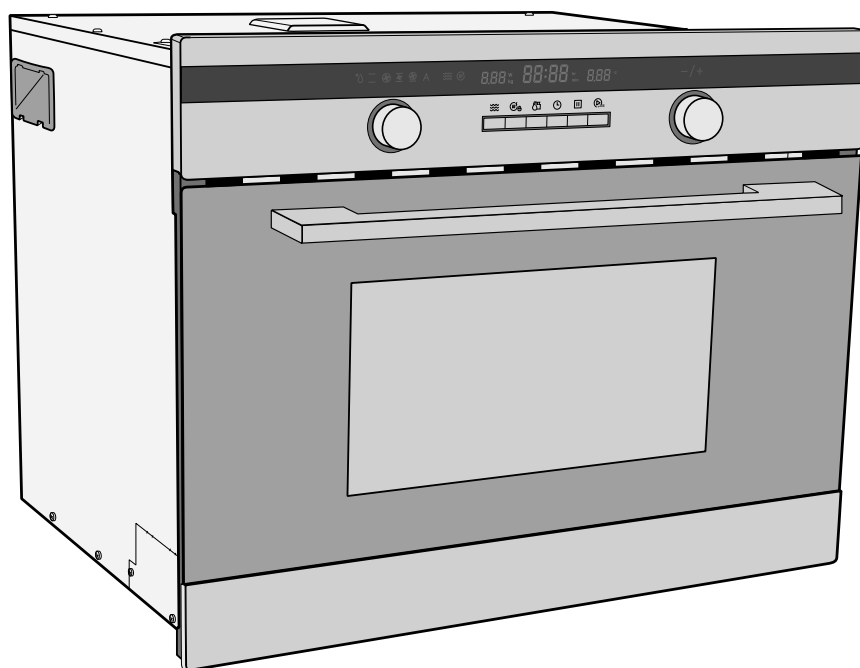
Die Beheizungsarten

Symbol	Beheizungsart	Anwendung	In der Gebrauchsanleitung
	Mikrowelle	Die Beheizungsart „Mikrowelle“ ohne Zusatzfunktionen eignet sich zum Auftauen, Erwärmen und Kochen z.B. von: <ul style="list-style-type: none"> – Eintöpfen, Suppen, Saucen – Fleisch ohne Kruste – gedünstetem Fisch – Gemüse – Beilagen (Reis, Salzkartoffeln, einige Teigwaren) – heißen Getränken 	Seite 17
	Heißluft	Mit Heißluft können Sie Mahlzeiten auf dieselbe Weise zubereiten wie in einem normalen Backofen. Die Mikrowellenfunktion ist dabei nicht aktiviert. Heißluft ist ideal zum Backen und zur Zubereitung von Kurzgebratenem.	Seite 19
	Grill mit Ventilator	Benutzen Sie diese Beheizungsart, um auch dickeres Grillgut gleichmäßig zu grillen und ihm zugleich eine Kruste zu geben.	Seite 19
	Heißluft mit Unterhitze	Diese Beheizungsart wird auch „Pizzastufe“ genannt. Sie eignet sich besonders gut für Fertiggerichte und Teigwaren, die viel Hitze von unten benötigen.	Seite 20

Symbol	Beheizungsart	Anwendung	In der Gebrauchs- anleitung
	Grill	Flache Fleisch- und Fischstücke und -spieße oder Würstchen, aber auch wasserreiche Gemüse wie Tomaten und Zwiebeln eignen sich besonders gut zum Grillen.	Seite 20
	Mikrowelle plus Heißluft	Nutzen Sie mit dieser Kombination die Vorteile der Heißluft und beschleunigen Sie den Garvorgang mit Mikrowellen.	Seite 21
	Mikrowelle plus Grill mit Ventilator	Mit diesem Kombinationsbetrieb gelingen Geflügel, Rollbraten etc. besonders gut und erhalten eine schöne krosse Kruste.	Seite 21
	Mikrowelle plus Heißluft mit Unterhitze	Die schnelle Pizzastufe.	Seite 21
	Mikrowelle plus Grill	Durch das Zuschalten der Mikrowelle wird das Grillgut schnell gar, erhält aber trotzdem eine braune Kruste.	Seite 21
	Auftauen	Zum Auftauen von Tiefkühlkost stehen Ihnen zwei Programme zur Verfügung: Programm 1 („d01“) Für Fleisch, Geflügel und Fisch mit einem Gewicht von 200 bis 1000 g. Dauer (je nach Gewicht) ca. 3 bis 15 Minuten, mit einer Pause zum Wenden der Speisen. Programm 2 („d02“) Für Brot, Kuchen und Obst mit einem Gewicht von 100 bis 500 g. Dauer (je nach Gewicht) ca. 1 bis 6 Minuten.	Seite 22
A	Automatikprogramme	13 Automatikprogramme stehen zur Verfügung (siehe Tabelle):	Seite 24

Programm	Speise	Gardauer (min)	Gewicht (kg)	Vor- heizen	Nur Mikro- welle
P01	frisches Gemüse	06:30–09:30	0.30–0.60	nein	ja
P02	Kartoffeln (geschält/gekocht)	07:30–10:30	0.50–0.80	nein	ja
P03	Kartoffeln (gebraten)	12:00–16:30	0.20–1.00	ja	nein
P04	Hühnchen-/Fisch-Teile	13:00–19:30	0.20–1.00	nein	nein
P05	Kuchen	35:00–45:00	0.50–1.00	ja	nein
P06	Apfelkuchen	32:00–44:00	1.00–1.40	ja	nein
P07	Quiche	29:00–31:00	0.50–0.90	ja	nein
P08	Getränk/Suppe	02:30–04:30	0.10–0.50	nein	ja
P09	Tellergericht	03:30–05:10	0.20–0.50	nein	ja
P10	Sauce/Eintopf	03:40–07:20	0.20–0.70	nein	ja
P11	gefrorene Pizza	07:00–12:00	0.10–0.50	ja	nein
P12	Pommes Frites/Kartoffelscheiben	15:00–19:00	0.20–0.80	ja	nein
P13	gefrorene Lasagne	27:00–42:00	0.30–1.00	ja	nein

TF944EZ8-S00E



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Anleitung/Version:
93384_20161013
Bestell-Nr.: 669337
Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!

Hanseatic Einbaumikrowelle mit Heißluft und Grill

Inhaltsverzeichnis

Lieferung	3	Tipps für die Praxis bei Mikrowellenbetrieb ..	25
Geräteteile/Bedienelemente	4	Die richtige Gardauer	25
Sicherheit	5	Die richtige Menge	25
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Anordnung der Speisen	25
Begriffserklärung	5	Anstechen und Anritzen	25
Sicherheitshinweise	5	Umrühren und Wenden	26
Symbolerklärung	10	Pflege und Wartung	27
Informationen zu Mikrowellen	11	Inbetriebnahme	29
Das geeignete Geschirr	12	Transportieren und Auspacken	29
Für Mikrowellen- und Kombi-Betrieb	12	Gerät einbauen	30
Für die Beheizungsarten Heißluft und Grill ..	12	Grundreinigung	31
Größe und Form	12	Erstes Aufheizen	31
Zubehör verwenden	13	Fehlersuchtable	32
Der Emaille-Drehteller	13	Service	34
Der Grillrost	13	Umweltschutz	35
Die Glasschale	13	Gerät entsorgen	35
Der Grillrosteinsatz	13	Verpackung	35
Allgemeine Hinweise zur Bedienung	14	Datenblatt	36
Versenkbare Schalter	14		
Nachlauf des Lüfters	14		
Garraumbeleuchtung	14		
Garraumtür öffnen	14		
Pause/beenden	14		
Gardauer einstellen	14		
Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) ..	15		
Die Uhr	15		
Die Beheizungsarten	16		
Übersicht und Symbole	16		
Beheizungsart wählen	16		
Wrasenabzug	17		
Beheizungsart Mikrowelle	17		
Beheizungsart Heißluft	19		
Beheizungsart Grill mit Ventilator	19		
Beheizungsart Heißluft und Unterhitze	20		
Beheizungsart Grill	20		
Beheizungsarten kombinieren	21		
Beheizungsart Vorheizen	21		
Beheizungsart Auftauen	22		
Automatikprogramme	24		



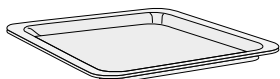
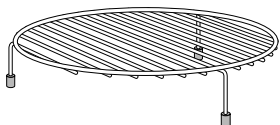
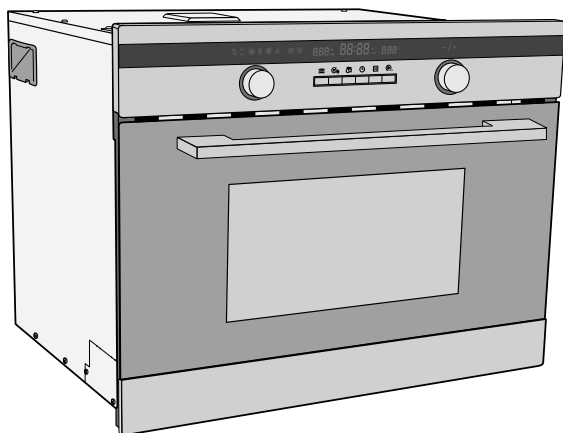
Informationen zur Installation
und zur Inbetriebnahme finden
Sie ab Seite 29.



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
- Emaille-Drehteller
- Grillrost
- Glasschale
- Grillrost-Einsatz für Glasschale
- Einbau-Materialien (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite 29)
- Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (s. Kapitel „Inbetriebnahme“ auf Seite 29).
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 34).

WARNUNG!

Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es einen sichtbaren Schaden aufweist.

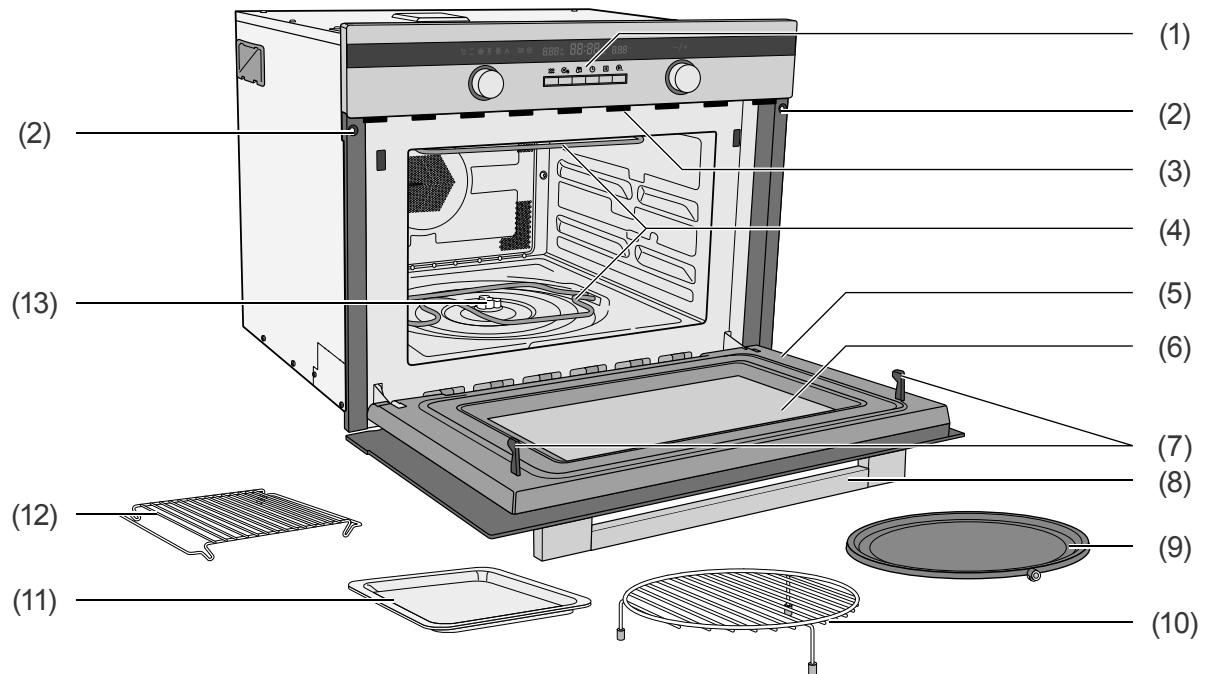
Verpackungstipps



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.

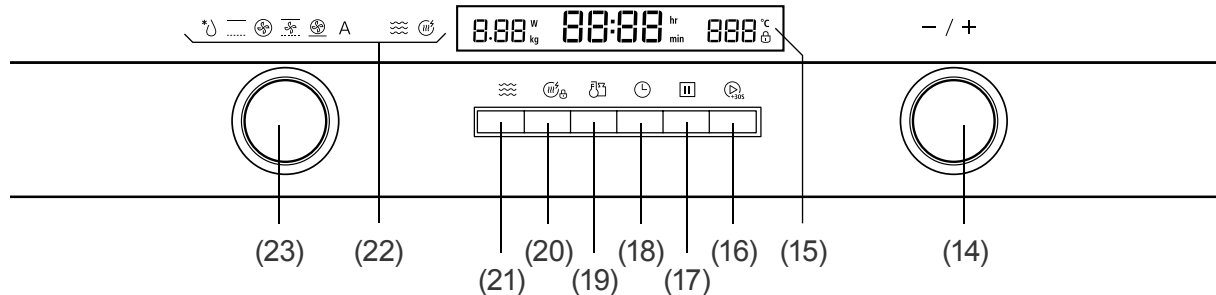
Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

Geräteteile/Bedienelemente



- (1) Bedienblende (siehe unten)
- (2) Bohrung für Befestigung
- (3) Wrasenabzug
- (4) Grillelemente
- (5) Garraumtür
- (6) Sichtscheibe
- (7) Sperrsystem

- (8) Türgriff
- (9) Emaille-Drehteller
- (10) Grillrost
- (11) Glasschale
- (12) Grillrosteinsatz
- (13) Drehtellerantrieb



- (14) Drehschalter zur Änderung von Einstellungen
- (15) Display
- (16) Taste Start
- (17) Taste Pause/Stop
- (18) Taste Uhr

- (19) Taste Temperatur/Gewicht
- (20) Taste Schnellheizen/Kindersicherung
- (21) Taste Mikrowelle
- (22) Funktionsanzeige
- (23) Funktionswähler

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 34).

- Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.
- Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose anschließen, damit Sie es im Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- 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 Gerätes 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.
- Immer den Netzstecker selbst, nicht das Netzkabel anfassen.
- 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 Seite 34).

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

- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

Gefahr durch Mikrowellen!

Durch eine unzureichend dicht schließende 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 Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erforder-

dert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

Explosionsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Beschädigung oder zu Explosionen führen.

- Nie eine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in die Mikrowelle geben. Sie kann sonst explodieren.
- Nie Speisen oder Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen! Diese können in der Mikrowelle platzen oder Sie beim Öffnen verletzen.
- 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, stechen Sie vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut.

Gefahr für die Gesundheit!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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

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

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- 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.

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.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

Für Kinder jeden Alters gelten weitere Vorsichtsmaßnahmen.

- Kinder vom Türglas fernhalten! Dieses kann im Betrieb sehr heiß werden – Verbrennungsgefahr!
- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen. Sie können sich darin verfangen oder ersticken.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Verhindern, dass Kinder Kleinteile vom Gerät abziehen oder aus dem Zubehörbeutel nehmen und in den Mund stecken. Sie können daran erstickten.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen 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.

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Verbrennungen führen. Während des Gebrauchs werden die Mikrowelle und ihre berührbaren Teile sehr heiß. Nach Grill-, Umluft- 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.

- Grill erst abkühlen lassen.
- Gehäuseteile nicht berühren!
- Zum Herausnehmen 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 Hinweise im Kapitel „Inbetriebnahme“ auf Seite 29 unbedingt beachtet werden.
- Nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material verwenden. Bei Grill-, Heißluft- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier o. Ä. verwenden.
- Die Mikrowelle beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papier-

behältern 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 Geschirrtteil 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, 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 Funken Schlag führen! Dies kann die Mikrowelle und das Sichtfenster zerstören! Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern verwenden.
- 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.
- Die Glasschale nie mit mehr als 4 kg belasten. Bruchgefahr!
- Die heiße Glasschale nicht auf kalte Flächen stellen, wie z.B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Die Glasschale 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 Zubehör (Glasschale, Grillroststeinsatz, Grillrost) nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Gerätetür die Sichtscheibe zerkratzen. Schieben Sie das Zubehör daher immer vollständig in den Garraum ein.
- 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 schmirgelnden 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, in die elektrischen Teile und in den Wrasenabzug dringt.

- Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.
-

Symbolerklärung



Heiße Oberfläche

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.
- 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 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 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 Emaille-Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellen-Leistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.

Das geeignete Geschirr

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Metall im Garraum führt beim Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funkenschlag! 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-, Heißluft-, Grill- und Kombi-Betrieb (siehe ab Seite 16). Für die verschiedenen Beheizungsarten immer das passende Geschirr auswählen. Dazu jeweils die Herstellerangaben beachten. 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 Kunststoff (z.B. Bratfolie)
- mikrowellengeeigneter Kunststoff

- die mitgelieferten Grillgestelle bzw. die Glasschale

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

1. Das leere Gefäß in den Garraum stellen.
2. Die Taste (16)  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 Beheizungsarten Heißluft und Grill

Für die Beheizungsarten Heißluft und Grill sind alle Materialien geeignet, die auch in einem konventionellen Backofen benutzt werden. Außerdem die mitgelieferte Glasschale.

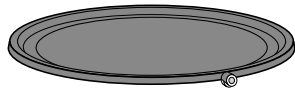
Größe und Form

- 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 Emaille-Drehteller

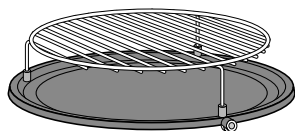
Den Emaille-Drehteller (9) bei jedem Betrieb der Mikrowelle verwenden.



- Er dreht sich während des Betriebs, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
 - Maximale Belastbarkeit: 5 kg.
 - Bei Verwendung mit dem Grillrost (10) wird er auch als Fettpfanne benutzt.
1. Den Drehtellerantrieb (13) ggf. in die Aussparung in der Mitte einsetzen.
 2. Den Emaille-Drehteller (9) auf den Garraumboden setzen, und ihn drehen, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb (13) einrastet.
 3. Kochgefäße immer auf den Emaille-Drehteller (9) stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

Der Grillrost

Den Grillrost (10) immer auf den Emaille-Drehteller (9) stellen. Darauf achten, dass die Gummifüße immer an den Enden der Standbeine angebracht sind.



Die Glasschale

Die Glasschale (11) ist aufgrund ihres Materials für alle Betriebsarten geeignet. Sie kann verwendet werden wie ein Backblech, beispielsweise zur Zubereitung von Kuchen, Aufläufen usw. Zusammen mit dem Grillrosteinsatz (12) kann sie auch als Fettpfanne benutzt werden.

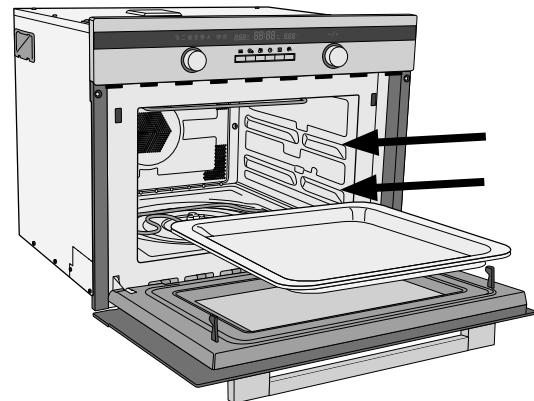
! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

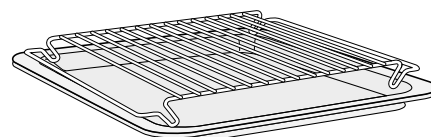
- Die Glasschale (11) nicht auf den Emaille-Drehteller (9) oder gar auf das untere Grillelement stellen.
- Die Glasschale nie mit mehr als 4 kg belasten. Sie könnte sonst zerbrechen.
- Die heiße Glasschale nicht auf kalte Flächen wie z.B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen stellen. Die Glasschale könnte sonst zerspringen. Immer einen geeigneten Untersetzer verwenden.

1. Den Emaille-Drehteller (9) aus dem Garraum herausnehmen.
2. Die Glasschale (11) so einsetzen, dass sie auf die obere oder untere Führung im Garraum (siehe Pfeile) passt.



Der Grillrosteinsatz

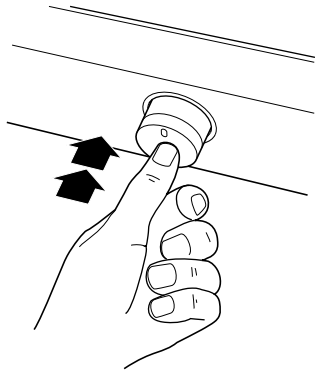
Den Grillrosteinsatz (12) nur zusammen mit der Glasschale (11) verwenden. So wird herunterlaufendes Fett aufgefangen und die Glasschale als Fettpfanne benutzt.



Allgemeine Hinweise zur Bedienung

Versenkbare Schalter

Zum Schutz vor heißen Dämpfen während des Betriebs und Verschmutzungen lassen sich die Schalter versenken.



- Zum Versenken/Ausfahren kurz auf den Schalter drücken.

Nachlauf des Lüfters

Nach dem Gar-Ende läuft der Lüfter noch 1 bis 7 Minuten nach, um das Gerät abzukühlen. Die Dauer ist abhängig davon, wie heiß es im Geräteinnern ist. Sobald die Innentemperatur unter 100 °C gesunken ist, stoppt der Lüfter.

Garraumbeleuchtung

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn

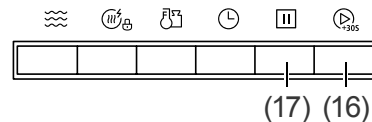
- das Gerät in Betrieb oder im Pausenzustand ist;
- die Garraumtür (5) geöffnet ist.

Garraumtür öffnen

Wird die Garraumtür (5) während des Betriebs geöffnet, schaltet das Gerät in den Pausenzustand (siehe nächsten Abschnitt).

Pause/beenden

Mit der Taste (17) können Sie den laufenden Betrieb in jeder Beheizungsart kurz anhalten oder beenden:



- Einmal kurz die Taste (17) drücken pausiert den Betrieb: Der Emaille-Drehteller (9) dreht sich weiter und – je nach Temperatur – läuft auch das Kühlgebläse. Kurzes Drücken der Taste (16) setzt den Betrieb fort.
- Zweimal kurz die Taste (17) drücken beendet den Betrieb.

Automatisches Abschalten

Wenn sich das Gerät im Pausenzustand befindet, schaltet es sich nach ca. 5 Minuten automatisch ab, wenn in dieser Zeit keine weitere Eingabe erfolgt.

Gardauer einstellen

Je nach Beheizungsart ist eine Gardauer von bis zu 5 Stunden möglich.


Die Gardauer kann während des Betriebs geändert werden:

1. Die Taste (18) kurz drücken. Die Gardauer im Display blinkt.
2. Mit dem Drehschalter (14) die Gardauer einstellen.
3. Zum Abschluss erneut die Taste (18) drücken.

Die Einstellung der Gardauer ist in folgenden Schritten möglich:



Bereich	Schrittweite
0-1 min	1 Sekunde
1-5 min	10 Sekunden
5-15 min	30 Sekunden
15-60 min	1 Minute
ab 60 min	5 Minuten

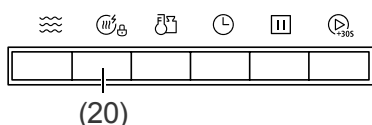
Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)

Wenn die Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) aktiviert ist, leuchtet auf dem Display das Schlosssymbol . Alle Tasten sowie die Drehregler sind dann ohne Funktion.

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

Sicherungsverriegelung ein-/ausschalten

- Die Taste (20)  ca. 3 Sekunden lang drücken. Es ertönt ein Signalton und im Display (15) erscheint bzw. erlischt das Schlosssymbol .





Die Uhr

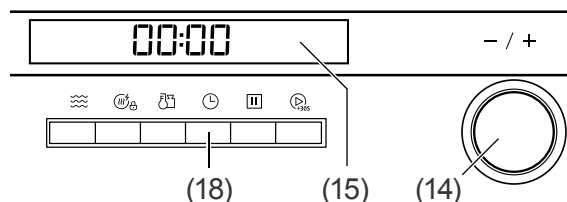
Die integrierte Uhr dient zur Zeitanzeige, zum automatischen Beenden vor Garvorgängen und als Kurzzeitwecker („Eieruhr“).

Die Zeitanzeige erfolgt immer im 24-Stunden-Format.

Nach einem Stromausfall und bei der ersten Einrichtung blinkt die Uhrzeit 00:00 für ca. 5 Minuten im Display (15).



- In dieser Zeit die Uhr einfach mit dem Drehschalter (14) stellen und zum Abschluss die Taste (18)  drücken. Die Anzeige blinkt nicht mehr; die Zeit ist eingestellt.

Hinweis: Wird die Taste (18)  nicht gedrückt, hört die Zeitanzeige nach wenigen Sekunden auf zu blinken und die Zeit ist ebenfalls eingestellt.




Uhrzeiteinstellung ändern

Um die Uhrzeit zu ändern (z. B. bei Umstellung von Mitteleuropäischer Zeit (MEZ) auf Sommerzeit (MESZ)):

- Die Taste (18)  so lange drücken, bis die Uhrzeit im Display blinkt.
- Mit dem Drehschalter (14) die Uhrzeit einstellen.
- Zum Abschluss erneut die Taste (18)  drücken.




Die Anzeige blinkt nicht mehr; die Zeit ist eingestellt.

Hinweis: Wird die Taste (18)  nicht gedrückt, hört die Zeitanzeige nach wenigen Sekunden auf zu blinken und die Zeit ist ebenfalls eingestellt.

Kurzzeitwecker













Wenn der Kurzzeitwecker läuft, sind alle anderen Funktionen des Geräts gesperrt.

Voraussetzung: Es darf kein Garvorgang aktiv sein.

- Die Taste (18)  kurz drücken.
Es ertönt ein Signal und im Display erscheint neben der Zeitanzeige 00:00 der Hinweis „min“.
- Mit dem Drehschalter (14) die gewünschte Zeit einstellen (max. 5 Stunden).
- Zum Start die Taste (16)  drücken.
Die eingestellte Zeit wird heruntergezählt und nach deren Ablauf ertönen 5 Signale.
- Um den Kurzzeitwecker vorzeitig zu beenden, kurz die Taste (17)  drücken.
Es ertönt ein Signal, im Display erscheint wieder die Uhrzeit und das Gerät ist wieder voll funktionsfähig.

Die Beheizungsarten

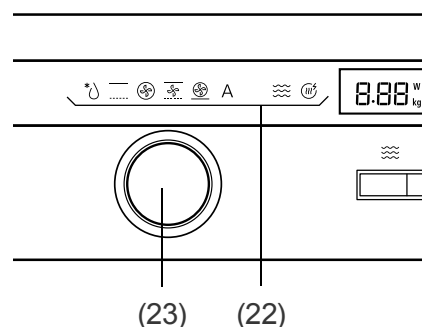
Übersicht und Symbole

Beheizungsart	Anwendung
 Mikrowelle	Auftauen, erwärmen, kochen (siehe Seite 17).
 Heißluft	Backen (siehe Seite 19).
 Grill mit Ventilator	Grillen (siehe Seite 19).
 Heißluft mit Unterhitze	„Pizzastufe“ für Fertiggerichte und Teigwaren, die viel Hitze von unten benötigen (siehe Seite 20).
 Grill	Grillen in 3 Stufen für Fleisch, Würstchen, Fisch und Brot (siehe Seite 20).
 Mikrowelle plus Heißluft	Schnelles Garen von Speisen (siehe Seite 21).
 Mikrowelle plus Grill mit Ventilator	Für krosses Geflügel, Rollbraten etc. (siehe Seite 21).
 Mikrowelle plus Heißluft mit Unterhitze	Die schnelle Pizzastufe (siehe Seite 21).
 Mikrowelle plus Grill	Schnelles Garen von Speisen mit brauner Kruste (siehe Seite 21).
 *  Auftauen	Auftauen von Tiefkühlkost in 2 Stufen (siehe Seite 22).
 A	13 Automatikprogramme, die Kochzeit und Hitze nach dem Gewicht berechnen (siehe Seite 24).

Beheizungsart wählen

- Mit dem Funktionswähler (23) die gewünschte Beheizungsart einstellen.
Die gewählte Beheizungsart wird in der Funktionsanzeige (22) als Symbol (siehe obige Tabelle) dargestellt.

Bei jeder Beheizungsart sind weitere Einstellungen möglich, die in den folgenden Abschnitten erklärt werden.



Wrasenabzug

! VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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


Dieser „Wrasen“ genannte Dampf wird durch den Wrasenabzug (3) aus dem Garrauminneren abgeführt. Auch unterhalb der Garraumtür kann heiße Luft herausströmen.



- Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs nicht in Berührung mit dem heißen Dampf kommen, der aus dem Wrasenabzug (3) strömt.
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Öffnen der Garraumtür (5) nicht in Berührung mit dem aus dem Garrauminneren aufsteigenden heißen Dampf kommen.
- Auch der Türgriff (8) kann nach längeren Garvorgängen heiß sein.

Beheizungsart Mikrowelle

Das sollten Sie wissen

Die Beheizungsart „Mikrowelle“ ohne Zusatzfunktionen, erkennbar an dem Symbol  in der Funktionsanzeige (22), ist gut geeignet für die Zubereitung von:

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

Leistungsstufen der Mikrowelle

Leistungsstufe	Aktionen
100 W	<ul style="list-style-type: none"> – Auftauen von empfindlichen und unregelmäßig geformten Speisen – Gehenlassen von Hefeteig
300 W	<ul style="list-style-type: none"> – Auftauen – Schokolade und Butter zergehen lassen
450 W	<ul style="list-style-type: none"> – Reis, Suppe
700 W	<ul style="list-style-type: none"> – Aufwärmen – Pilze, Schalentiere – Gerichte kochen, die Eier und Käse enthalten
900 W	<ul style="list-style-type: none"> – Wasser erhitzen oder aufwärmen – Geflügel, Fisch, Gemüse

! 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

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder zum Brand führen.

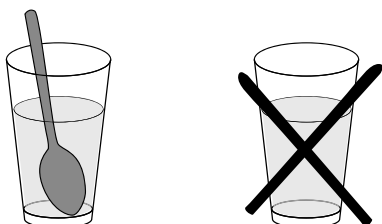
- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Tür nicht öffnen! Die Mikrowelle ausschalten, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten ausschalten.

! 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

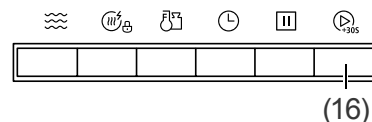
Gefahr von Sachschäden!

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



- Niemals die Abdeckung aus dem Garraum entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.
- Das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betreiben.
- Das Gerät nie ohne den Drehteller (9) oder die Glasschale (11) betreiben und nie ohne Speisen!

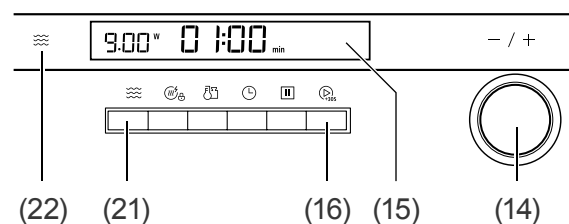
Mikrowelle Schnellstart



- Kurzes Drücken der Taste (16)  startet direkt den Mikrowellenbetrieb mit voller Leistung (900 Watt) für 30 Sekunden.
- Jeder weitere Druck auf die Taste (16)  erhöht die Garzeit um 30 Sekunden.





Normalen Garvorgang starten

1. Die Speise in den Garraum stellen und Garraumtür (5) schließen.
2. Die Taste (21)  drücken. In der Funktionsanzeige (22) erscheint das Symbol  und auf dem Display (15) die Leistungsangabe 900 W sowie die Gardauer 01:00 Minuten. Die Gardauer blinkt.




3. Wenn gewünscht, nun mit dem Drehschalter (14) die Gardauer verändern.
4. Erneut die Taste (21)  drücken.
Auf dem Display blinkt die Leistungsangabe 900 W.
5. Wenn gewünscht, nun mit dem Drehschalter (14) die Leistung verändern (siehe Tabelle auf Seite „Leistungsstufen der Mikrowelle“ auf Seite 17).
6. Die Taste (16)  drücken.
Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen. Wenn die Zeitanzeige bei 00:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

Hinweise:

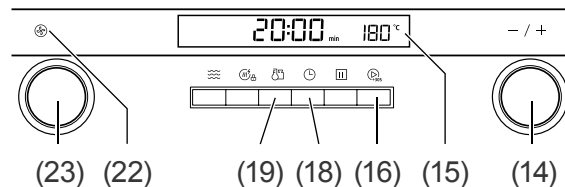
- Wird nur die Gardauer eingestellt und keine weiteren Einstellungen vorgenommen, können die Schritte 3 und 4 übersprungen werden.
- Die höchstmögliche Gardauer bei dieser Beheizungsart ist abhängig von der eingestellten Leistungsstufe:
 - 100 bis 750 W: 1 Stunde 30 Minuten.
 - 900 W: Maximal 30 Minuten.
- Korrektur der Gardauer:
Taste (18)  kurz drücken und mit dem Drehschalter (14) die Gardauer einstellen.
- Korrektur der Leistung:
Taste (21)  kurz drücken und mit dem Drehschalter (14) die Leistung einstellen.



Beheizungsart Heißluft

Mit Heißluft können Sie Mahlzeiten auf dieselbe Weise zubereiten wie in einem normalen Backofen. Die Mikrowellenfunktion ist nicht aktiviert. Heizen Sie jedoch den Garraum vor, bevor Sie das Kochgut hineinstellen (siehe „Beheizungsart Vorheizen“ auf Seite 21).



1. Die Speise in den Garraum stellen und Garraumtür (5) schließen.
2. Mit dem Funktionswähler (23) auf der Funktionsanzeige (22) das Symbol  für Heißluft wählen.

Auf dem Display (15) erscheint die Gardauer 20:00 min sowie die Temperatur 180 °C. Die Temperatur blinkt.




3. Wenn gewünscht, nun mit dem Drehschalter (14) die Temperatur verändern.
Mögliche Werte: 50 bis 230 °C.
4. Zum Verändern der Gardauer die Taste (18)  kurz drücken und mit dem Drehschalter (14) die Gardauer (max. 5 Stunden) einstellen.
5. Die Taste (16)  drücken.
Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen. Wenn die Zeitanzeige bei 00:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

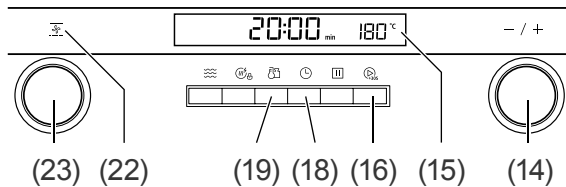
Hinweise:

- Korrektur der Gardauer:
Taste (18)  kurz drücken und mit dem Drehschalter (14) die Gardauer einstellen.
- Korrektur der Temperatur:
Taste (19)  kurz drücken und mit dem Drehschalter (14) die Temperatur einstellen.

Beheizungsart Grill mit Ventilator

Benutzen Sie diese Beheizungsart, um Speisen gleichmäßig zu grillen und ihnen zugleich eine Kruste zu geben.

1. Die Speise in den Garraum stellen und Garraumtür (5) schließen.
2. Mit dem Funktionswähler (23) auf der Funktionsanzeige (22) das Symbol  für Grill mit Ventilator wählen.
Auf dem Display (15) erscheint die Gardauer 20:00 min sowie die Temperatur 180 °C. Die Temperatur blinkt.



3. Wenn gewünscht, nun mit dem Drehschalter (14) die Temperatur verändern.
Mögliche Werte: 100 bis 230 °C.
4. Zum Verändern der Gardauer die Taste (18) kurz drücken und mit dem Drehschalter (14) die Gardauer (max. 5 Stunden) einstellen.
5. Die Taste (16) drücken.
Das Gerät startet, der Ventilator läuft an.
Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen.
Wenn die Zeitanzeige bei 00:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

Hinweise:

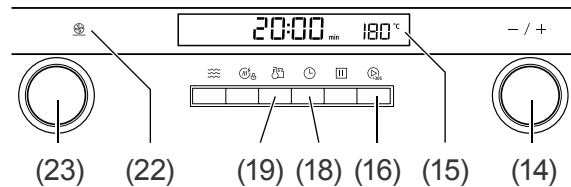
- Korrektur der Gardauer:
Taste (18) kurz drücken und mit dem Drehschalter (14) die Gardauer einstellen.
- Korrektur der Temperatur:
Taste (19) kurz drücken und mit dem Drehschalter (14) die Temperatur einstellen.

Beheizungsart Heißluft und Unterhitze



Benutzen Sie diese Beheizungsart, um große Stücke Fleisch, Pizza oder dergleichen zuzubereiten.

1. Die Speise in den Garraum stellen und Garraumtür (5) schließen.
2. Mit dem Funktionswähler (23) auf der Funktionsanzeige (22) das Symbol für Heißluft und Unterhitze wählen.
Auf dem Display (15) erscheint die Gardauer 20:00 min sowie die Temperatur 180 °C. Die Temperatur blinkt.



3. Wenn gewünscht, nun mit dem Drehschalter (14) die Temperatur verändern.
Mögliche Werte: 100 bis 230 °C.
4. Zum Verändern der Gardauer die Taste (18) kurz drücken und mit dem Drehschalter (14) die Gardauer (max. 5 Stunden) einstellen.
5. Die Taste (16) drücken.
Das Gerät startet, der Ventilator läuft an.
Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen.
Wenn die Zeitanzeige bei 00:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

Hinweise:

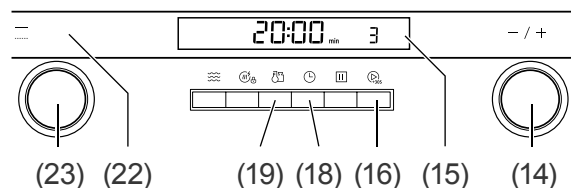
- Korrektur der Gardauer:
Taste (18) kurz drücken und mit dem Drehschalter (14) die Gardauer einstellen.
- Korrektur der Temperatur:
Taste (19) kurz drücken und mit dem Drehschalter (14) die Temperatur einstellen.



Beheizungsart Grill





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

1. Die Speise in den Garraum stellen und Garraumtür (5) schließen.
2. Mit dem Funktionswähler (23) auf der Funktionsanzeige (22) das Symbol für Grill wählen.
Auf dem Display (15) erscheint die Gardauer 20:00 min sowie die Grillstufe 3. Die Grillstufe blinkt.






3. Wenn gewünscht, nun mit dem Drehschalter (14) die Grillstufe verändern.
Mögliche Werte: 1 (niedrig) bis 3 (hoch).
4. Zum Verändern der Gardauer die Taste (18)  kurz drücken und mit dem Drehschalter (14) die Gardauer einstellen.
5. Die Taste (16)  drücken.
Das Gerät startet, der Ventilator läuft an.
Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen.
Wenn die Zeitanzeige bei 00:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

Hinweise:

- Korrektur der Gardauer:
Taste (18)  kurz drücken und mit dem Drehschalter (14) die Gardauer einstellen.
- Korrektur der Grillstufe:
Taste (19)  kurz drücken und mit dem Drehschalter (14) die Grillstufe einstellen.



Beheizungsarten kombinieren

Die vier Beheizungsarten

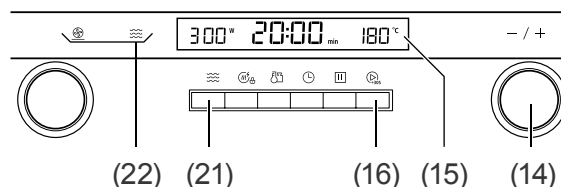
-  Heißluft
-  Grill mit Ventilator
-  Heißluft mit Unterhitze
- Grill


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

Hinweis: Wegen des intensiven Garens ist die Mikrowellen-Leistung auf maximal 700 Watt und die Gardauer auf maximal 1 Stunde und 30 Minuten begrenzt.

1. Die gewünschte Beheizungsart wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben einstellen, den Garvorgang aber noch nicht starten.
2. Die Taste (21)  drücken.
In der Funktionsanzeige (22) erscheint zusätzlich das Symbol  und auf dem

Display (15) die Leistungsangabe 300 W.
Die Leistungsangabe blinkt.






3. Wenn gewünscht, nun mit dem Drehschalter (14) die Leistung verändern (siehe Tabelle „Leistungsstufen der Mikrowelle“ auf Seite 17). Mögliche Werte: 100 bis 700 W.
4. Nun die Taste (16)  drücken.
Das Gerät startet, der Ventilator läuft an.
Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen.
Wenn die Zeitanzeige bei 00:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.



Beheizungsart Vorheizen

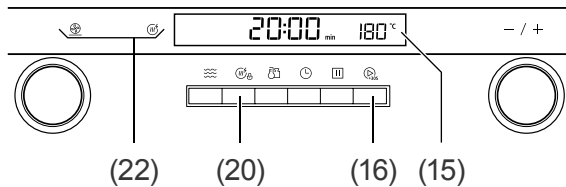
Hiermit wird der Garraum der Mikrowelle zunächst auf die eingestellte Temperatur vorgeheizt. Dann ertönt ein Signal und die Speise kann in den Garraum gestellt werden.

Vorheizen ist bei den folgenden Beheizungsarten möglich:

-  Heißluft
-  Grill mit Ventilator
-  Heißluft mit Unterhitze

Jeweils auch in Kombination mit Mikrowelle.

1. Die gewünschte Beheizungsart wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben einstellen, aber
 - die Speise noch nicht in den Garraum stellen und
 - den Garvorgang noch nicht starten.
2. Die Taste (20)  drücken.
In der Funktionsanzeige (22) erscheint zusätzlich das Symbol .



3. Nun die Taste (16) drücken.
Das Gerät startet, der Ventilator läuft an.
Die Zeitanzeige im Display (15) bleibt jedoch auf dem eingestellten Wert stehen.
4. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönen 3 kurze Signaltöne und das Symbol blinkt in der Funktionsanzeige.
5. Die Garraumtür (5) vorsichtig öffnen.
Dabei erlischt das Symbol .
6. Die Speise vorsichtig in den heißen Garraum stellen und die Garraumtür wieder schließen.
7. Die Taste (16) drücken.
Nun startet die eingestellte Beheizungsart und die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen.
Wenn die Zeitanzeige bei 00:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.

Hinweise:

- Das Vorheizen ist nur verfügbar, wenn zuvor eine Beheizungsart eingestellt wurde.
- Zum Abbrechen des Vorheizens
 - die Taste (20) drücken, oder
 - die Taste (17) drücken, oder
 - die Garraumtür (5) öffnen.
- Während des Vorheizens ist die Mikrowelle nicht aktiv.

Beheizungsart Auftauen

Zum Auftauen von Tiefkühlkost stehen Ihnen zwei Programme zur Verfügung:

Programm 1 (d01)

für Fleisch, Geflügel und Fisch mit einem Gewicht von 200 bis 1000 g. Dauer (je nach Gewicht) ca. 3 bis 15 Minuten, mit einer Pause zum Wenden der Speisen.

Programm 2 (d02)

für Brot, Kuchen und Obst mit einem Gewicht von 100 bis 500 g. Dauer (je nach Gewicht) ca. 1 bis 6 Minuten.

! WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

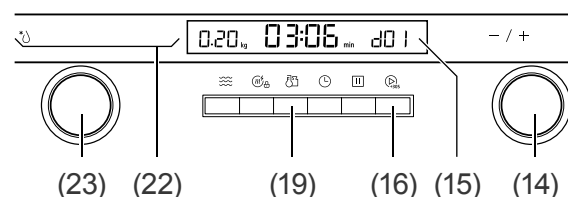
Das Tauwasser kann, speziell bei Fleisch und Geflügel, gefährliche Keime enthalten!






- 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.

1. Die Speise in den Garraum stellen und Garraumtür (5) schließen.
2. Mit dem Funktionswähler (23) auf der Funktionsanzeige (22) das Symbol für Auftauen wählen.
Auf dem Display (15) erscheint das Gewicht 0.20 kg, die Auftaudauer 03:06 min sowie das Programm d01. Das Programm blinkt.



3. Wenn gewünscht, nun mit dem Drehschalter (14) das Programm verändern (siehe oben).
4. Zum Verändern des Gewichts die Taste (19)  kurz drücken und mit dem Drehschalter (14) das Gewicht einstellen (mögliche Werte siehe oben). Mit dem Gewicht verändert sich auch die Auftauddauer.
5. Die Taste (16)  drücken.
Das Gerät startet, der Ventilator läuft an.
Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen.
6. Nur beim Programm 1 (): Nach etwa einem Drittel der Auftauddauer pausiert das Programm und fordert mit 3 kurzen Signaltönen zum Umdrehen der Speise auf.
Dann:
 - Garraumtür (5) öffnen,
 - Speise umdrehen,
 - ggf. Tauwasser wegschütten,
 - Garraumtür (5) schließen,
 - Taste (16)  drücken. Das Programm wird fortgesetzt.
7. Wenn die Zeitanzeige bei  angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.
8. Größere Speisen noch 10 bis 30 Minuten stehen lassen, dabei einzelne Teile/Scheiben voneinander trennen.

Automatikprogramme

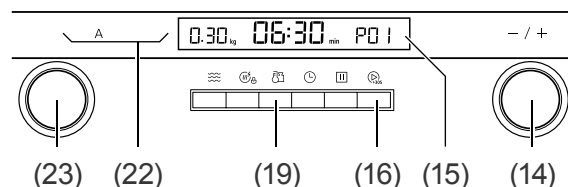
Programm	Speise	Gardauer (min)	Gewicht (kg)	Vorheizen	Nur Mikrowelle
P01	frisches Gemüse	06:30–09:30	0.30–0.60	nein	ja
P02	Kartoffeln (geschält/gekocht)	07:30–10:30	0.50–0.80	nein	ja
P03	Kartoffeln (gebraten)	12:00–16:30	0.20–1.00	ja	nein
P04	Hühnchen-/Fisch-Teile	13:00–19:30	0.20–1.00	nein	nein
P05	Kuchen	35:00–45:00	0.50–1.00	ja	nein
P06	Apfelkuchen	32:00–44:00	1.00–1.40	ja	nein
P07	Quiche	29:00–31:00	0.50–0.90	ja	nein
P08	Getränk/Suppe	02:30–04:30	0.10–0.50	nein	ja
P09	Tellergericht	03:30–05:10	0.20–0.50	nein	ja
P10	Sauce/Eintopf	03:40–07:20	0.20–0.70	nein	ja
P11	gefrorene Pizza	07:00–12:00	0.10–0.50	ja	nein
P12	Pommes Frites/Kartoffelscheiben	15:00–19:00	0.20–0.80	ja	nein
P13	gefrorene Lasagne	27:00–42:00	0.30–1.00	ja	nein

Mit den 13 Automatikprogrammen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen nur das Programm und stellen das Gewicht der Speise ein. Den Rest übernimmt die Automatik.

Vorbereitungen:

- Alle Verpackungen entfernen und die Speisen wiegen – das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.

1. Nur bei Programmen **ohne** Vorheizen: Die Speise in den Garraum stellen und Garraumbür (5) schließen.
2. Mit dem Funktionswähler (23) auf der Funktionsanzeige (22) das Symbol A für Automatikprogramme wählen. Auf dem Display (15) erscheint das Gewicht 0.30 kg, die Gardauer 06:30 min sowie das Programm P01. Das Programm blinkt.



3. Mit dem Drehschalter (14) das Programm wählen (siehe Tabelle oben).
4. Zum Verändern des Gewichts die Taste (19) kurz drücken und mit dem Drehschalter (14) das Gewicht einstellen (mögliche Werte siehe oben). Mit dem Gewicht verändert sich auch die Gardauer.
5. Die Taste (16) drücken. Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Nur bei Programmen **ohne** Vorheizen beginnt die Zeitanzeige herunterzuzählen.
6. Nur bei Programmen **mit** Vorheizen: Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, pausiert das Programm und fordert mit 3 kurzen Signaltönen zum Einstellen der Speise auf. Dann:
 - Garraumbür (5) öffnen,
 - Speise in den **heißen** Garraum stellen,
 - Garraumbür (5) schließen,
 - Taste (16) drücken. Das Programm wird fortgesetzt.
7. Wenn die Zeitanzeige bei 00:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

Tipps für die Praxis bei Mikrowellenbetrieb

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, 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 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.
- 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, nicht am Netzkabel ziehen.
- 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 geraten.

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung 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-, Umluft- 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.

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

- Den Grillrost (10) und den Grillrostein-satz (12) am besten von Hand mit mildem Spülmittel reinigen.
- Der Emaille-Drehteller (9) und die Glasschale (11) können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Das Gerät, insbesondere den Garraum-boden 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 (5) geöffnet lassen, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

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?
- Ist das Gehäuse und die Sichtscheibe (6) unbeschädigt?
- Ist der Emaille-Drehteller (9) unbeschädigt?
- Sind die Türdichtflächen sauber?
- Sind die Türscharniere leichtgängig?
- Sind beide Haken des Sperrsystems (7) 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.

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

Inbetriebnahme

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

- Das Gerät ist schwer und unhandlich. Beim Transport und beim Einbau 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 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.
- **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 mit Hilfe einer Transportkarre oder einer zweiten Person transportieren.
- Das Gerät vorsichtig auspacken und vorsichtig alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite entfernen.

Gerät einbauen

Voraussetzungen

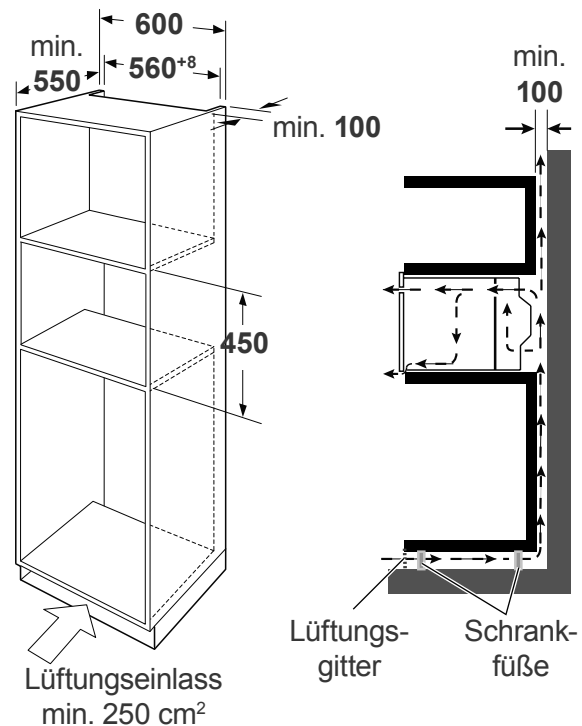
- Die Rückwand des Schrankes, in den das Gerät eingebaut werden soll, muss offen sein.
- Gegebenenfalls müssen Ihre Einbaumöbel entsprechend nachgearbeitet werden. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie einen Fachmann beauftragen.
- Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein. Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.
- Zwischen dem Einbauschranks und der Wand muss ein Abstand von mindestens 100 mm bestehen.
- In der Nische oder in unmittelbarer Nähe muss eine Schutzkontaktsteckdose installiert sein (siehe folgenden 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.

Die Einbau-Nische

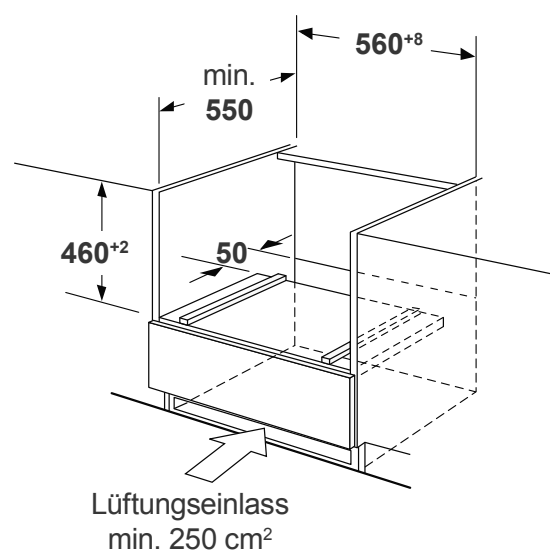
Die Mikrowelle kann in einen Hochschrank oder unter eine Arbeitsfläche eingebaut werden. In jedem Fall folgende Bedingungen beachten:

- Die Nische muss folgende Mindestgröße besitzen:
 - Breite: 560 mm
 - Tiefe: 550 mm
 - Höhe Einbau: 450 mm
 - Höhe Unterbau: 458 + 2 mm
 - Lufteinlass vorn/unten und oben jeweils 250 cm².

Einbau in einen Hochschrank



Einbau unter eine Arbeitsplatte



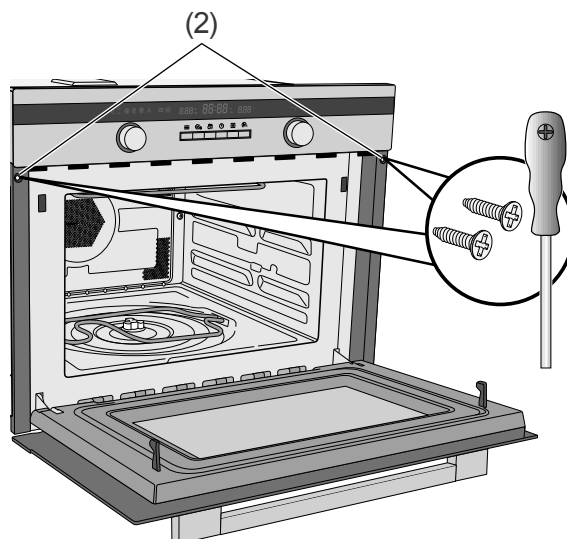
Anschluss

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

- Für den elektrischen Anschluss des Neugerätes benötigen Sie eine fachgerecht installierte Schutzkontakt-Steckdose, die ausreichend abgesichert sein muss (siehe „Datenblatt“ auf Seite 36).
- Die Steckdose muss außerhalb der Mikrowellen-Rückwand installiert sein, weil sonst der Stecker die Rückwand berührt und sich die Mikrowelle nicht ganz einschieben lässt.
- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Geräts mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt (siehe Typenschild auf der Rückseite des Geräts).
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungen!

Nachdem Sie den Netzstecker in die Steckdose gesteckt haben, ertönt ein Signal und das Display zeigt blinkend **00:00** an (siehe Kapitel „Die Uhr“ auf Seite 15).

Gerät einsetzen



1. Schieben Sie das Gerät in das Einbaufach, bis die Frontblende auf dem Rahmen des Einbaufachs auftrifft.
2. Schrauben Sie das Gerät in den Bohrungen (2) mit den mitgelieferten Schrauben mittels eines Kreuzschlitzschraubendrehers fest.

Grundreinigung

Das Gerät sollte vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden, damit zum Beispiel Verpackungsreste den Geschmack der Speisen nicht beeinträchtigen (siehe Seite 27).

Erstes Aufheizen

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

1. Den Garraum komplett leerräumen und ausfegen bzw. ausblasen.
2. Das Gerät 10 Minuten lang bei 200 °C im Heißluftbetrieb aufheizen (siehe Seite 19).

Fehlersuchtablelle

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten, 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.	Gerät nicht benutzen! Wenden Sie sich an unseren Service (siehe Kapitel „Service“ auf Seite 34).
Garraum-Beleuchtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service (siehe Kapitel „Service“ auf Seite 34).
Emaille-Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Emaille-Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Den Emaille-Drehteller korrekt einsetzen.
	Boden des Garraums ist verschmutzt.	Den Garraumboden gründlich reinigen.
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Emaille-Drehteller dreht nicht richtig.	Den Emaille-Drehteller korrekt einsetzen
	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Emaille-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.	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.
Fehlercode <i>E1</i> oder <i>E4</i> im Display	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	Kontakt mit unserem Service aufnehmen (siehe nächste Seite).
Fehlercode <i>E11</i> im Display	In der Bedienblende hat sich Feuchtigkeit gebildet.	Feuchtigkeit abtrocknen lassen.
Fehlercode <i>E17</i> im Display	Das Schnellheizen funktioniert nicht mehr.	Kontakt mit unserem Service aufnehmen (siehe nächste Seite).

Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
Einbaumikrowelle	TF944EZ8-S00E	669337

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.

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.

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 Kundencenter oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

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.

Datenblatt

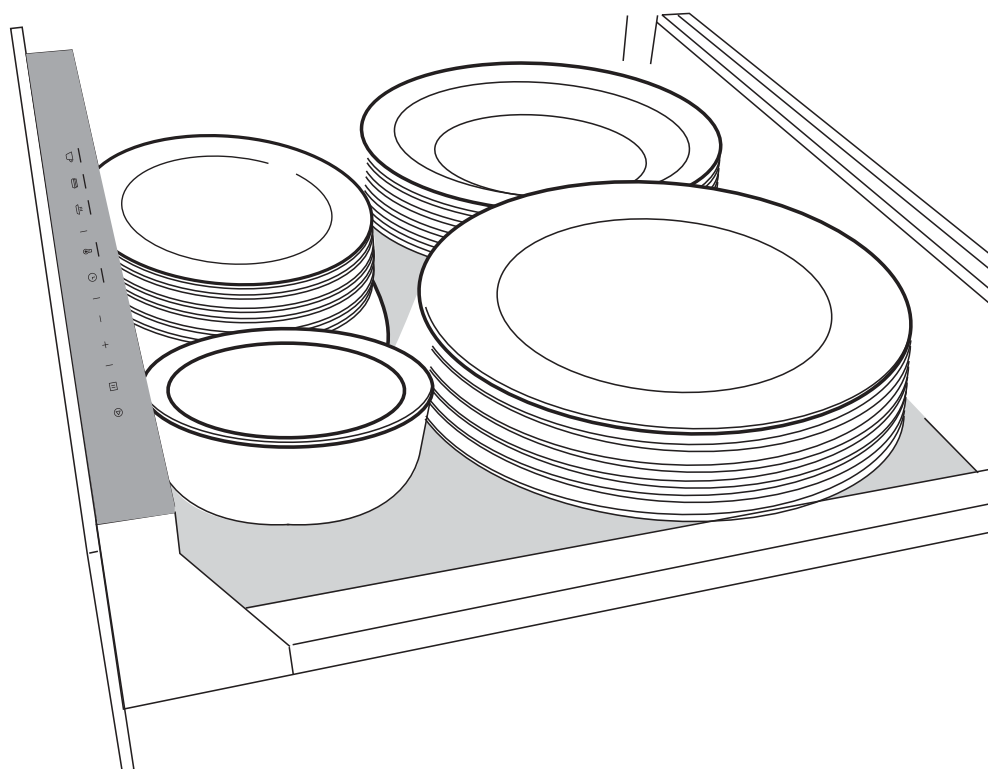
Datenblatt für das Einbau-Mikrowellengerät (669337)

Hersteller	<i>hanseatic</i>
Gerätebezeichnung	Einbaumikrowelle
Modell	TF944EZ8-S00E
Mikrowellenausgangsleistung in W	max. 900
Nennfrequenz in MHz	2450
Mikrowellen-Leistungstufen	5 (100–900 W)
Grill-Leistungstufen	3
Einbaugerät	Ja
Absicherung in A	min. 16
Leistungsaufnahme Mikrowelle in W	1650
Leistungsaufnahme Grill in W	1750
Leistungsaufnahme Heißluft in W	1750
Leistungsaufnahme max. in W	3350
Versorgungsspannung in V/50 Hz	230
Garraum-Volumen in Liter	ca. 44
Drehteller-Durchmesser in mm	ca. 360
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe) in cm	45,4 × 59,5 × 56,8
Leergewicht in kg	36
Bestell-Nr.	669337

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.



Gebrauchsanleitung

Hanseatic Wärmeschublade

Inhaltsverzeichnis

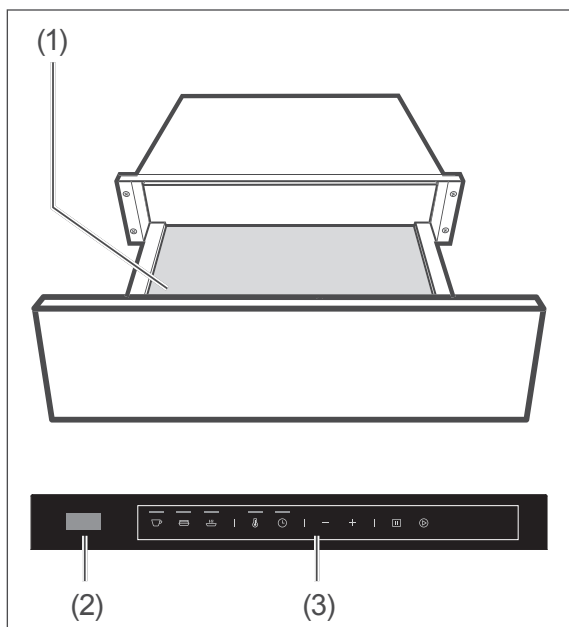
Lieferung / Bedienelemente	3
Lieferumfang	3
Lieferung kontrollieren	3
Verpackungstipps	3
Sicherheit	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Begriffserklärung	4
Sicherheitshinweise	4
Einbau und Installation	9
Sicherheitshinweise für den Einbau	9
Einbauvoraussetzungen	10
Transportieren	10
Einbauen und ausrichten	10
Grundreinigung	11
Inbetriebnahme	12
Voraussetzungen	12
Antirutsch-Matte	12
Erstes Aufheizen	12
Beladen	13
Bedienung	14
Display und Bedienblende	14
Betriebsart, -temperatur und -dauer	14
Gerät nutzen	14
Tipps	15
Pflege und Wartung	16
Gerät reinigen	16
Antirutsch-Matte reinigen	16
Fehlersuchtable	17
Service	18
Beratung, Bestellung und Reklamation	18
Ersatzteile	18
Umweltschutz	19
Gerät entsorgen	19
Unser Beitrag zum Schutz der Ozonschicht	19
Technische Daten	20



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 / Bedienelemente



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.

Lieferumfang

- Wärmeschublade mit Display (2) und Bedienblende (3)
- Antirutsch-Matte (1)
- Beutel mit vier Kreuzschlitzschrauben (4) (ohne Abbildung)
- Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Service“ auf Seite 18).

WARNUNG!

Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder sogar Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Das Gerät ist bestimmt zum

- Warmhalten von Speisen
- Antauen von Beeren und Gemüse
- Gehenlassen von Hefeteig
- Erwärmen von Geschirr bestimmt.

Es eignet sich nicht zum Auftauen, Erwärmen, Wiederwärmen oder Garen von Speisen.

Das Gerät eignet sich nicht zum Beheizen eines Raumes.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt, eine gewerbliche Nutzung ist ausgeschlossen.

Das Gerät ist zur Verwendung in haushaltsähnlichen Umgebungen bestimmt. Die Verwendung im Außenbereich und an nicht-stationären Orten (Schiffe, Wohnmobile etc.) ist ausgeschlossen.

Das Gerät darf nur in eingebautem Zustand betrieben werden.

Es darf nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwendet werden.

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risiko-grad, 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 Risiko-grad, 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, Einbau und Installation etc.

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäßer Umgang kann zu elektrischem Schlag oder Kurzschluss führen.

- Gerät nur anschließen, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typschild übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste, eine Mehrfachsteckdose, eine Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem zur Fernüberwachung und -steuerung ist unzulässig.
- Das Gerät nur in Innenräumen verwenden, nie in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nur in eingebautem Zustand betreiben.
- Falls der Netzstecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
 - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist.
 - ungewohnte Geräusche von sich gibt.

In diesen Fällen Gerät sofort vom Stromnetz trennen (Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten). Gerät reparieren lassen (siehe „Service“ auf Seite 18).

- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
 - Niemals das Gehäuse öffnen.
 - 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.
 - Netzkabel nie als Tragegriff verwenden.
 - Immer am Netzstecker selbst, nicht am Netzkabel anfassen.
 - Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
 - Gerät, Netzkabel und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
 - 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.
 - Im Fehlerfall sowie vor umfangreichen Reinigungsarbeiten den Netzstecker ziehen bzw. die Sicherung ausschalten/herausdrehen.
-

Risiken für bestimmte Personengruppen

WARNUNG

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder)!

- Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und ersticken. Stellen Sie sicher, dass die Verpackungsfolie nicht in Reichweite von Kindern kommt.
- Kinder können sich an Kleinteilen verschlucken und ersticken. Stellen Sie sicher, dass Kinder keine kleinen Teile vom Gerät abziehen oder aus dem Zubehörbeutel nehmen und in den Mund stecken können.

VORSICHT

- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

Risiken im Umgang mit diesem Gerät

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

- Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der VDE bzw. ÖDE, der Schublade einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Die Antirutsch-Matte sorgt für festen Halt des Geschirrs beim Schließen und Öffnen der Schublade, damit die warmen Speisen, insbesondere Flüssigkeiten nicht überschwappen und Sie verbrühen.

- Gerät nur mit Antirutsch-Matte (1) betreiben.
- Antirutsch-Matte nicht durch Küchenpapier oder Ähnliches ersetzen.
- Geschirr nur zu 2/3 füllen, damit nichts überschwappt.
- Keine geschlossenen Behälter wie Konservendosen erhitzen. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter platzen.

Verbrennungsgefahr!

Die Unterseite des Geräts und das Geschirr werden während des Betriebs heiß.

- Zum Schutz der Hände Topfhandschuhe oder -lappen verwenden. Nur trockene Textilien verwenden, feuchte leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- Körper von der ausgezogenen Schublade fern halten.

Brandgefahr!


- Gerät nicht als Stauraum verwenden.
- Gerät nicht zum Beheizen des Raums verwenden. Gegenstände in der Nähe könnten zu brennen beginnen.
- Wenn das Gerät hinter einer Möbeltür eingebaut ist, darf es nur bei geöffneter Möbeltür betrieben werden. Möbeltür erst schließen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
- Beim Warmhalten von Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol Gerät nicht ohne Aufsicht lassen! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Bei Feuer im Gerät: Gerät geschlossen lassen!
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!
- Im Brandfall sofort den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke verwenden.
- Nach dem Erlöschen des Feuers unseren Service verständigen (siehe „Service“ auf Seite 18).

Kurzschlussgefahr!

- Wenn Flüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in das Innere des Gerätes gelangen, kann dies zu einem Kurzschluss führen. Beladene Schublade vorsichtig öffnen und schließen, damit keine Flüssigkeit überschwappt.
- Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Zum Reinigen niemals einen Dampfreiniger verwenden.

Gesundheitsgefahr!

Bei zu niedrigen Temperaturen können sich auf bestimmten Speisen Bakterien entwickeln.

- Nur heiße Speisen in das Gerät stellen und Betriebsart  „Speisen warm halten“ wählen, denn nur diese stellt die erforderliche Mindesttemperatur von 60 °C sicher.
- Gerät nicht zum Garen von Speisen oder zum Wiedererwärmen erkalteter Speisen verwenden.

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

- Die Schublade darf mit maximal 25kg belastet werden. Anderenfalls würde der Teleskopauszug zum Öffnen und Schließen des Geräts Schaden nehmen.
- Während des Beladens mehrfach testen, ob sich die Schublade noch leicht öffnen und schließen lässt.
- Nicht auf die herausgezogene Wärmeschublade stützen oder setzen.

- Verschmutzungen möglichst sofort entfernen. Anderenfalls lassen sie sich nur schwer beseitigen oder können zu Verfärbungen führen.
 - Um Beschädigungen an der Oberfläche zu verhindern, nur Spülwasser und ein weiches Tuch zum Reinigen verwenden.
 - Antirutsch-Matte (1) nur von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Niemals in der Spül- oder Waschmaschine reinigen.
 - Antirutsch-Matte (1) mit einem weichen Tuch trocknen. Niemals im Backofen oder in der Mikrowelle trocknen.
 - Geschirr aus Kunststoff schmilzt bei hohen Temperaturen. Nur hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Porzellan etc. verwenden.
-

Einbau und Installation

Sicherheitshinweise für den Einbau

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu elektrischem Schlag oder Kurzschluss führen.

- Gerät nur anschließen, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typschild übereinstimmt.
- Falls der Netzstecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Das Netzkabel darf nach dem Einbau weder die Rückwand noch den Boden des Gerätes berühren.

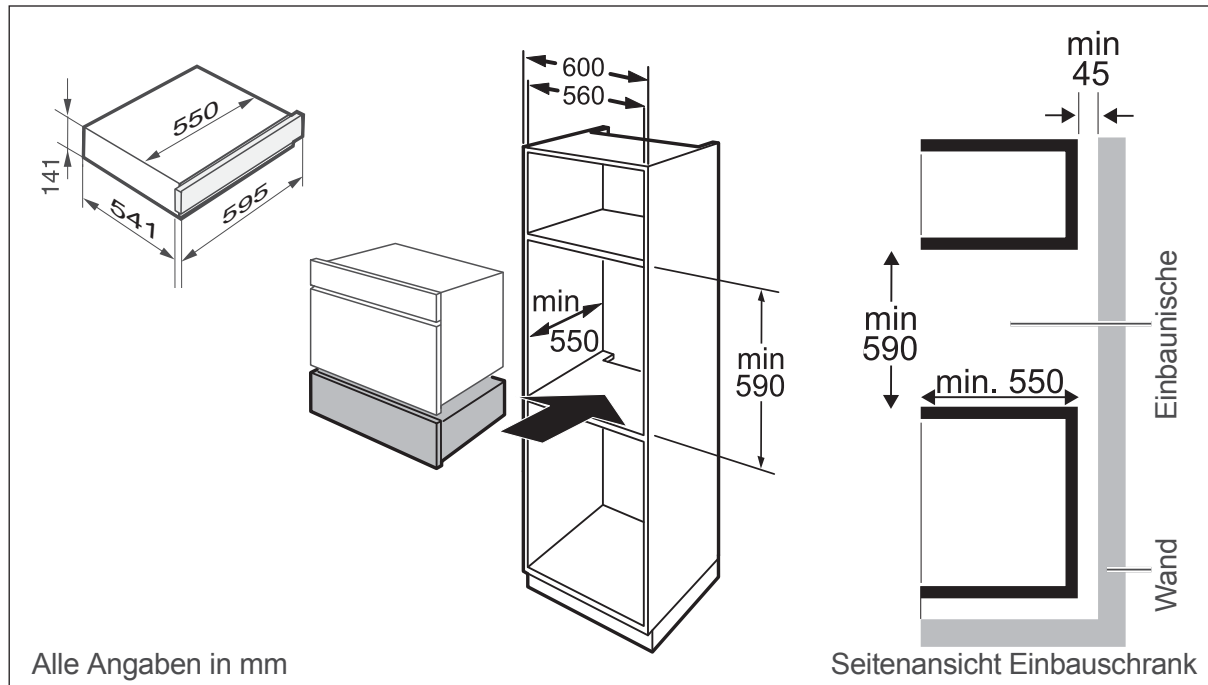
VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

- Die Einbauhöhe muss so gewählt sein, dass die Benutzer den Inhalt des Geschirrs einsehen können. Nur so lassen sich Verbrühungen durch das Überschwappen heißer Speisen verhindern.

Brandgefahr!

- Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose oder mit Hilfe eines Verlängerungskabels an die Stromversorgung anschließen.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber des Umbauschranks müssen hitzebeständig sein (100 °C)
- Das Gerät darf nicht hinter eine Möbelfront gebaut werden.
- Die Lüftungsschlitze und Ansaugöffnungen dürfen nicht verdeckt sein.



Einbauvoraussetzungen

- Die Wärmeschublade muss gemeinsam mit einem Kombinationsgerät wie einer Einbaumikrowelle eingebaut werden.
- Das Kombinationsgerät darf in beladenem Zustand maximal 60 kg wiegen.
- Das Kombinationsgerät muss ohne Zwischenboden auf der Wärmeschublade positioniert werden.
- Beachten Sie beim Einbau die Montage- und Gebrauchsanleitung des Kombinationsgerät.
- Es muss ein fest eingebauter, waagrecht ausgerichteter Boden vorhanden sein, der die erforderliche Tragfähigkeit für beide Geräte gewährleistet (Gerätengewicht siehe „Technische Daten“ auf Seite 20).
- Um ausreichend Luftzirkulation zu ermöglichen,
 - darf die Einbaunische keine Rückwand besitzen, sondern nur eine Anstellkante von max. 50 mm.
 - muss zwischen dem Einbauschränk und der Wand ein Abstand von mindestens 45 mm bestehen.

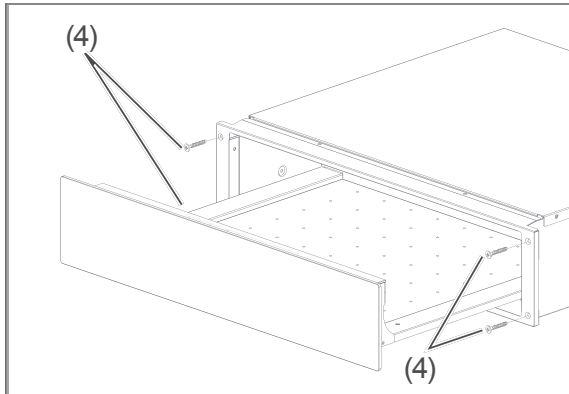
Transportieren

Das Gerät wird in einer stabilen Verpackung geliefert; es ist so schwer, dass es sich empfiehlt, es zu zweit zu tragen.

Einbauen und ausrichten

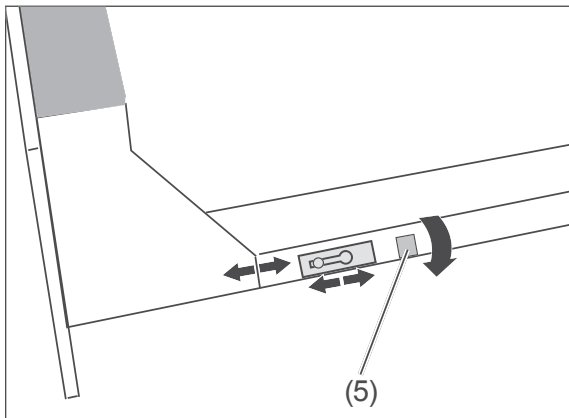
Wenn Ihre handwerklichen Fähigkeiten ausreichen, können Sie den Einbau selbst durchführen.

1. Entfernen Sie vorsichtig alle Verpackungsteile wie Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster, falls noch nicht geschehen. Ziehen Sie alle Schutzfolien ab, insbesondere von der beiliegenden Antirutsch-Matte (1).
2. Schieben Sie das Gerät so weit in die Nische, bis die Gerätefront an den Seitenwänden des Einbauschranks anliegt.
3. Öffnen Sie die Wärmeschublade.



4. Befestigen Sie das Gerät mit den beiliegenden Schrauben (4) an den Seitenwänden des Umbauschranks.
5. Bauen Sie das Zusatzgerät gemäß seiner Gebrauchs- und Montageanleitung ein.

i Um die Front der Wärmeschublade mit dem Zusatzgerät zu fluchten, können Sie den Abstand zwischen Schubladentür und Gehäuse anpassen. Nutzen Sie dazu die seitlichen Einstellrädchen (5).



Grundreinigung

Um Fett- und Öl-Rückstände aus der Produktion sowie hartnäckige Staubablagerungen, die durch Lagerung und Transport entstanden sind, zuverlässig zu lösen, muss das Gerät vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden.


1. Wischen Sie das Gerät mit ein wenig Spülmittel aus und trocknen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch.
2. Reinigen Sie die Antirutsch-Matte (1) mit ein wenig warmer Seifenlauge. Trocknen Sie sie gründlich mit einem weichen Tuch.

Inbetriebnahme

Voraussetzungen

- Sie haben das Kapitel „Sicherheit“ gelesen und alle Sicherheitshinweise verstanden (siehe Seite 4).
- Das Gerät ist eingebaut, angeschlossen und gereinigt, wie im Kapitel „Einbau und Installation“ beschrieben (siehe Seite 9).

Vor dem eigentlichen Gebrauch muss die Schublade einmal leer beheizt werden. Verwenden Sie folgende Einstellungen:

- Betriebsart: 
- Betriebstemperatur: 60°C
- Betriebsdauer: 2^{hr}

Zum generellen Vorgehen siehe Kapitel „Bedienung“ auf Seite 14.

Antirutsch-Matte



Verbrühungsgefahr!

Beim Schließen und Öffnen der Schublade können warme Speisen, insbesondere Flüssigkeiten überschwappen.

- Gerät nur mit Antirutsch-Matte (1) betreiben.
- Antirutsch-Matte (1) nicht durch Küchenpapier oder Ähnliches ersetzen.

- Die Antirutsch-Matte (1) sorgt für festen Halt des Geschirrs. Betreiben Sie sie Gerät deshalb nur mit eingelegter Antirutsch-Matte.

Erstes Aufheizen



Beim ersten Aufheizen kann es zu Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und verflüchtigt sich nach kurzer Zeit. Grund sind Pflegemittel, welche die Metallteile schützen.

- Sorgen Sie für gute Belüftung des Raumes während des ersten Aufheizens

Beladen

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Geschirr nur zu 2/3 füllen, damit nichts überschwappt.

! HINWEIS

Die Schublade darf mit maximal 25 kg belastet werden. Anderenfalls würde der Teleskopauszug zum Öffnen und Schließen des Geräts Schaden nehmen.

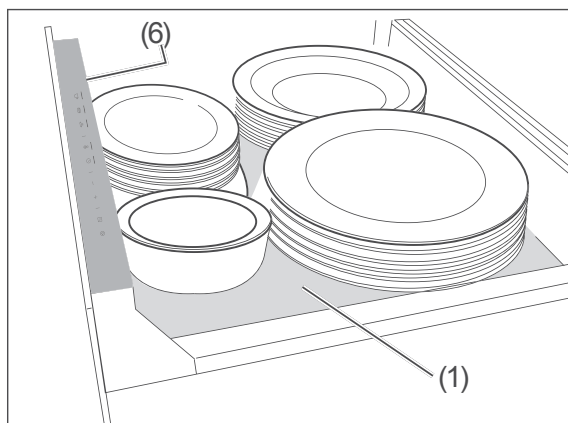
- Setzen oder lehnen Sie sich nicht auf das Gerät.

Das Gerät benötigt eine ausreichende Luftzirkulation.

- Sicherstellen, dass die Lüftungsschlitzen (6) frei sind. Sie befinden sich unterhalb der Bedienblende.

Die Schublade ist für eine Belastung von bis zu 25 kg ausgelegt.

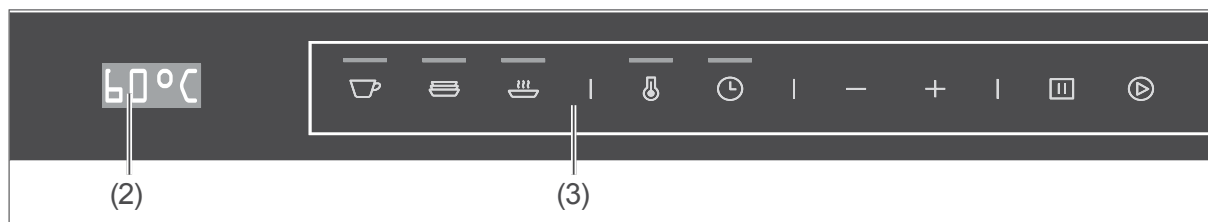
1. Drücken Sie kurz gegen die Frontseite, um die Wärmeschublade herausfahren zu lassen.
2. Legen Sie die Antirutsch-Matte (1) ein, falls noch nicht geschehen.
3. Beladen Sie die Wärmeschublade gleichmäßig.
4. Verhindern Sie, dass große Platten vor den Lüftungsschlitzen (6) unterhalb der Bedienblende die Luftzirkulation behindern.
5. Achten Sie auf die maximale Höhe und das maximal zulässige Beladungsgewicht. Testen Sie mehrfach, ob sich die Schublade noch leicht öffnen und schließen lässt.



Beladebeispiel:

6 Essteller, ø in cm	26,0
6 Suppenteller, ø in cm	23,0
6 Dessertteller, ø in cm	19,0
1 ovale Platte, ø in cm	32,0
1 mittlere Servierschüssel, ø in cm	15,5
1 kleine Servierschüssel, ø in cm	13,5

Bedienung



Display und Bedienblende

Das Display und die Bedienblende befinden sich auf der Schubladenfront.

Das Display (2) am linken Rand zeigt die gewählte Temperatur bzw. die gewählte Zeit an.

Die Bedienung des Geräts erfolgt über die Sensortasten des Bedienfelds (3). Durch Berührung wählen Sie die Betriebsart, stellen die Temperatur und die Betriebsdauer ein, starten und beenden den Betrieb.

Betriebsarten, -temperatur und -dauer				
Betriebsart			🔥 in °C	🕒 in Std.*
Geschirr	☕	Tassen/Gläser erwärmen	40–60	1–5
	🍽️	Teller/Schüsseln erwärmen	60–80	
Speisen	🍲	Heiße Speisen warm halten	60–80	

* hr = Hour = Stunde; es sind nur ganze Stunden einstellbar

Betriebsart, -temperatur und -dauer

⚠️ VORSICHT

Gesundheitsgefahr

Bei zu niedrigen Temperaturen können sich auf bestimmten Speisen Bakterien entwickeln.

- Nur heiße Speisen in das Gerät stellen und Betriebsart 🍲 „Speisen warm halten“ wählen, denn nur diese stellt die erforderliche Mindesttemperatur von 60 °C sicher.
- Gerät ca. 10 Min. vorheizen.
- Gerät nicht zum Garen von Speisen oder zum Wiedererwärmen erkalteter Speisen verwenden.












Gerät nutzen

⚠️ VORSICHT

Stromschlag- und Brandgefahr!

Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es

- sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist.
- ungewohnte Geräusche von sich gibt.
- In diesen Fällen Gerät sofort vom Stromnetz trennen (Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten). Gerät fachgerecht reparieren lassen.

1. Beladen Sie die Schublade (siehe Abschnitt „Beladen“ auf Seite 13).
Ausnahme: Erstes Aufheizen; hierbei muss die Schublade leer sein.
 2. Betriebsart wählen:
Tippen Sie auf den Sensor ,  oder .
Die LEDs oberhalb des Symbols der gewählten Betriebsart und des Temperatur-Sensors  leuchten; das Display zeigt die Standard-Betriebstemperatur.
 3. Betriebstemperatur ändern:
Tippen Sie so oft auf den Sensor Minus  oder Plus , bis das Display die gewünschte Temperatur anzeigt.
 4. Betriebsdauer einstellen:
 - Tippen Sie auf den Sensor .
Das Display zeigt „6^{hr}“ an.
 - Tippen Sie so oft auf den Sensor Minus  oder Plus , bis das Display die gewünschte Dauer anzeigt. (Bitte beachten, es lassen sich nur ganze Stunden einstellen.)
 5. Betrieb starten:
Tippen Sie auf den Sensor .
 6. Schließen Sie die Schublade.
Heizung und Lüfter beginnen zu arbeiten.
Nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer schaltet das Gerät selbsttätig aus.
- Um den Vorgang vorzeitig zu beenden, Sensor  antippen.

Tipps

Warmhalten heißer Speisen

- Heizen Sie das Gerät ca. 10 Min. lang vor.
- Je nach Konsistenz der Speisen empfiehlt es sich, diese abzudecken oder nicht.
 - Abdecken sollten Sie Flüssigkeiten und feuchtigkeitshaltige Speisen, die eine Haut bekommen können. Dazu gehören Suppen und Saucen, Gulasch, Gemüse, gekochte Kartoffeln. Verwenden Sie einen Teller oder Alufolie.
 - Nicht abdecken sollten Sie Pizza, Gratins, panierte Schnitzel, Pfannkuchen, Strudel, Aufback-Brötchen, damit diese kross bleiben.

Speisen und Geschirr zusammen

Wenn Sie gleichzeitig Speisen warm halten und Geschirr erwärmen möchten, wählen Sie die Betriebsart .

Spezielle Anwendungen



Wärme dient nicht nur zum Warmhalten von Speisen, sondern auch zum Antauen, schmelzen etc. In diesen Fällen empfehlen sich Temperaturen unterhalb von 60 °C; diese bietet nur die Betriebsart . Die Tabelle unten zeigt Ihnen die Werte, die sich in Tests bewährt haben.

Tabelle: Spezielle Anwendungen					
Lebensmittel	Gefäß	Abdeckung	Betriebsart	Temperatur in °C	Dauer in Std.
Beeren und Gemüse antauen	Teller	nein		45	1 ¹⁾
Hefeteig ziehen lassen	Schüssel	ja			1/2 ¹⁾
Joghurt machen	Joghurt-Gläser mit Deckel	ja			5 ²⁾
Schokolade schmelzen	Schüssel	nein		50	1 ¹⁾

¹⁾ Bei den Angaben zur Dauer handelt es sich um Anhaltspunkte; ständiges Kontrollieren ist hilfreich

²⁾ 5 Std. reichen möglicherweise nicht aus und der Vorgang muss ein zweites Mal gestartet werden.

Pflege und Wartung

Gerät reinigen

VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

1. Entfernen Sie Verschmutzungen möglichst sofort. Anderenfalls lassen sie sich nur schwer beseitigen oder können zu Verfärbungen führen.
2. Um Beschädigungen an der Oberfläche zu verhindern, verwenden Sie nur Spülwasser und ein weiches Tuch zum Reinigen.
3. Stellen Sie vor dem dem Schließen der Schublade sicher, dass sie vollständig trocken ist, um muffigem Geruch oder Schimmelbildung vorzubeugen?

Antirutsch-Matte reinigen

HINWEIS

- Antirutsch-Matte (1) niemals in der Spül- oder Waschmaschine reinigen.
- Antirutsch-Matte (1) niemals im Backofen oder in der Mikrowelle trocknen.








1. Reinigen Sie die Antirutsch-Matte (1) nur von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
2. Trocknen Sie die Antirutsch-Matte (1) mit einem weichen Tuch.

Fehlersuchtablette

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

WARNUNG!

Versuchen Sie niemals, 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 Lösungen / Tipps
Das Gerät heizt nicht.	<p>Die Stromzufuhr ist unterbrochen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stecken Sie den Netzstecker richtig in die Steckdose. • Die Sicherung ist herausgesprungen; aktivieren Sie die Sicherung.
Die Speise ist nicht warm genug.	<ul style="list-style-type: none"> • Wählen Sie die Betriebsart . • Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. • Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze nicht verdeckt sind, so dass die Luft zirkulieren kann.
Die Speise ist zu heiß.	<ul style="list-style-type: none"> • Wählen Sie die Betriebsart . • Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.
Das Geschirr ist nicht warm genug.	<ul style="list-style-type: none"> • Wählen Sie die korrekte Betriebsart:  für Gläser/Tassen oder  für Teller/Schüsseln. • Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. • Stellen Sie eine längere Betriebsdauer ein. • Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze nicht verdeckt sind, so dass die Luft zirkulieren kann.
Das Geschirr ist zu heiß.	<ul style="list-style-type: none"> • Wählen Sie die korrekte Betriebsart:  für Gläser/Tassen oder  für Teller/Schüsseln. • Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.
Das Gerät erzeugt Geräusche während des Betriebs.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Geräusche stammen von dem Gebläse, das die warme Luft gleichmäßig in der Wärmeschublade verteilt. Es sind normale Betriebsgeräusche. • Bei der Betriebsart  arbeitet das Gebläse in Intervallen.
Das Gerät erzeugt Gerüche.	<ul style="list-style-type: none"> • Beim ersten Aufheizen kann es zu Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und verflüchtigt sich nach kurzer Zeit. Grund sind Pflegemittel, welche die Metallteile schützen. Sorgen Sie für gute Belüftung des Raumes während des ersten Aufheizens.

Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Farbe	Bestellnummer
Hanseatic Wärmeschublade	TCN14J6D-S	Edelstahl	864 717
	TCN14J6N-S	schwarz	875 099

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,

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.

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 Kundencenter oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Umweltschutz

Gerät entsorgen



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist **jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet**, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen und z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/ seines Stadtteils abzugeben. Elektroaltgeräte werden dort kostenlos angenommen. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie auch auf den Service-Seiten unseres aktuellen Katalogs und auf unserer Internetseite unter der Rubrik „Service“.

Unser Beitrag zum Schutz der Ozonschicht



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.

Technische Daten

Netzanschluss in V~/Hz: 220–240/50,60

Leistungsaufnahme in W: 1000

Maße

Geräte (B × H × T) in mm: 595 × 141 × 561
(geöffnet 995)

Nische (B × T) in mm: 560 × 550

Gewicht in kg: ca. 19

Alle Angaben ohne Gewähr. Technische Änderungen, Tippfehler und Irrtum vorbehalten.

Weitere Daten finden Sie auf unserer Website