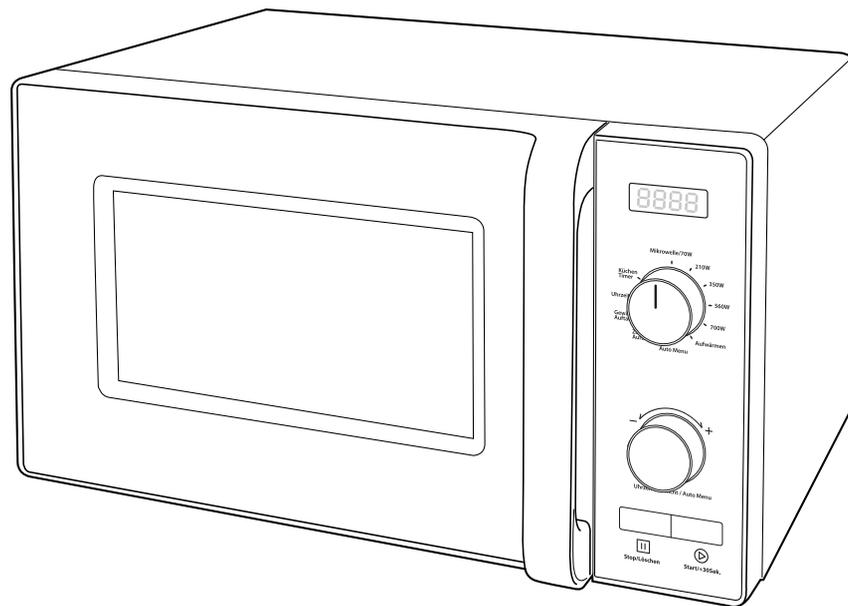


AM720KFR-P00E



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Mikrowelle

Anleitung/Version:
197558 DE 20230531
Bestell-Nr.: 7120 0248
Nachdruck, auch auszugswei-
se, nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Begriffserklärung, Symbolerklärung und Definitionen	DE-3	Pflege und Wartung	DE-28
Begriffserklärung	DE-3	Lieferung	DE-30
Symbolerklärung	DE-3	Lieferumfang	DE-30
Definitionen	DE-3	Lieferung kontrollieren	DE-30
Sicherheit	DE-4	Inbetriebnahme	DE-31
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . .	DE-4	Transportieren und Auspacken . . .	DE-32
Sicherheitshinweise	DE-4	Gerät aufstellen/ Der richtige Aufstellort	DE-32
Geräteteile/Bedienelemente	DE-12	Grundreinigung	DE-33
Informationen zu Mikrowellen	DE-14	Elektrischer Anschluss	DE-33
Das geeignete Geschirr	DE-15	Fehlersuchtafel	DE-34
Allgemeine Hinweise zur Bedienung	DE-16	Service	DE-35
Ruhezustand	DE-16	Allgemeiner Service	DE-35
Garraumbeleuchtung	DE-16	Ersatzteile	DE-35
Garraumbtür öffnen	DE-16	Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung	DE-36
Funktionsdrehregler	DE-16	Abfallvermeidung	DE-36
Drehregler	DE-16	Kostenlose Altgeräte-Rücknahme .	DE-36
Die Uhr	DE-16	Entsorgung	DE-36
Uhrzeit einstellen	DE-16	Verpackung	DE-37
Pause/beenden	DE-17	Datenblatt	DE-38
Start/+30Sek.	DE-17		
Sicherungsverriegelung	DE-17		
Kurzzeitwecker/Timerfunktion . . .	DE-17		
Signalton ein-/ausschalten	DE-18		
Die Betriebsarten	DE-19		
Betriebsart Mikrowelle	DE-20		
Schnellstart der Mikrowelle	DE-21		
Betrieb pausieren/beenden	DE-21		
Betriebsart Auftauen	DE-22		
Auftauen nach Zeit	DE-23		
Automatikprogramme	DE-23		
Aufwärmen	DE-25		
Tipps für die Praxis bei Mikrowellenbetrieb	DE-26		
Die richtige Gardauer	DE-26		
Die richtige Menge	DE-26		
Anordnung der Speisen	DE-26		
Anstechen und Anritzen	DE-26		
Umrühren und Wenden	DE-27		



Informationen zur Installation
und zur Inbetriebnahme finden
Sie ab Seite DE-31.

Begriffserklärung, Symbolerklärung und Definitionen



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

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

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

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG

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

VORSICHT

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

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

Symbolerklärung



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.



Heiße Oberfläche

Definitionen

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

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

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

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Die Innenraumbeleuchtung ausschließlich zur Beleuchtung des Geräteinneren verwenden. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

Das Gerät ist nicht bestimmt

- zum Beheizen eines Raumes.
- zum Trocknen oder Aufbewahren von Speisen, Kleidung oder anderen Gegenständen.
- zur Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem.

Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, müssen bei der Benutzung beaufsichtigt werden.

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

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

Sicherheitshinweise

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

Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

WARNUNG

Erstickungsgefahr für Kinder!

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

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

Verbrennungsgefahr für Kinder!

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

- Kinder vom Türglas fernhalten!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Hezelementen zu vermeiden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Kinder und bestimmte Personengruppen unterliegen einem erhöhten Risiko, sich beim Umgang mit dem Gerät zu verletzen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät regelmäßig auf Schäden prüfen.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Achten Sie beim Anschließen darauf, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typschild.

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
 - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist, die Bedienblende Risse aufweist oder die Türfunktion beeinträchtigt ist.
 - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht.
 - ungewohnte Geräusche von sich gibt.

In diesen Fällen Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder Sicherung ausschalten/herausdrehen, Garraumtür geschlossen halten und Gerät reparieren lassen (siehe Kapitel „Service“).

- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe Kapitel „Service“).
- Wir empfehlen die Verwendung eines pulssensitiven FI-Schalters (Fehlerstrom-Schutzschalter).
- Das Gerät darf erst nach Abschluss sämtlicher Installations- und Montagearbeiten an das elektrische Netz angeschlossen werden.
- Gerät, Netzstecker und Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten. Die Isolierung des Netzkabels kann schmelzen.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.

- Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, immer den Netzstecker selbst anfassen.
- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Im Fehlerfall sowie vor der Reinigung und der Wartung den Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind. Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, so wie unser Service.
- Eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden verursachen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das defekte Gerät selbst zu reparieren.

VORSICHT!

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand führen.

- Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose

anschießen. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig.

- Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betreiben.

HINWEIS

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

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

Beim Reinigen beachten:

- Auf keinen Fall Seife, scharfe, körnige, soda-, säure- oder lösemittelhaltige oder schmirgelnde Putzmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
- Die Oberflächen werden durch ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt. Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
- Nur weiche Tücher verwenden.
- Darauf achten, dass kein Wasser in die Lüftungsschlitze und in die elektrischen Teile dringt.
- Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

Risiken im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Gehäuseteile nicht berühren!
- Heiße Teile nicht berühren. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- Das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Brandgefahr!

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

- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen unbedingt die Hinweise im Kapitel „Inbetriebnahme“ beachtet werden.
- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss das Kochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung beaufsichtigt werden.

- Das Mikrowellenkochgerät ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Keine Gegenstände im Garraum ablegen (Kochbuch, Topflappen etc.). Versehentliches Einschalten des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden. Garraum nicht als Stauraum verwenden.
- Nie brennbare Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen erhitzen.
- Nie frittieren oder Öl erhitzen! Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Im Brandfall die Garraumtür geschlossen halten, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen.
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Service“ auf Seite DE-40).

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

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

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen!

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

Generelle Risiken beim Garen von Nahrungsmitteln

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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

Acrylamid steht im Verdacht, krebserzeugend zu sein. Acrylamid entsteht bei zu starker Erhitzung von Stärke, z. B. in

Kartoffeln (Pommes Frites, Chips), Keksen, Toast, Brot etc.

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Pommes Frites eher größer schneiden und bei maximal 180 °C zubereiten.
- Bei Backwaren hilft das Einstreichen mit Eiweiß oder Eigelb, die Bildung von Acrylamid zu verringern (nur im Heißluft-Betrieb).

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

- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofen auftauen.
- Die Auftau-Funktion nur zum Auftauen von Gemüse, Vorgekochtem etc. benutzen.
- Das Gefriergut frühzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen. Die Auftauflüssigkeit muss dabei abfließen können, da sich sonst schädliche Mikroorganismen bilden können. Tauwasser kann, speziell bei Fleisch und Geflügel, gefährliche Keime enthalten. Fleisch, Geflügel und Fisch nur im Mikrowellenbetrieb, nicht im Backofenbetrieb auftauen.
- Vermeiden Sie jeden Körperkontakt.
- Schütten Sie das Tauwasser weg. Benutzen Sie es für nichts anderes.
- Reinigen Sie das benutzte Geschirr sehr gründlich.

Risiken im Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombibetrieb

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Niemals die Abdeckung im Garraum entfernen!

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

- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Niemals versuchen, die Beleuchtung auszuwechseln.

Explosionsgefahr!

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

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

⚠ VORSICHT**Verbrühungsgefahr!**

Erwärmung von Getränken mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen (Siedeverzug) führen, deshalb ist beim Hantieren mit dem Behälter Vorsicht geboten. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig herauspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Gerät.

- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Kunststoff- oder Glaslöffel in das Gefäß stellen. Der Löffel muss stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden haben.
- Keine hohen schmalen Gefäße mit engem Hals verwenden.
- Vor dem Erhitzen und nach der halben Garzeit umrühren.
- Nach dem Erhitzen kurz warten; Gefäß vorsichtig antippen und Speise umrühren, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen.

Verbrennungsgefahr!

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

- Gehäuseteile nicht berühren!
- Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.

- Vor dem Erwärmen von Babynahrung Schraubverschluss und Sauger von der Nuckelflasche abnehmen.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Leistung und Zeit genau nach Packungsangaben einstellen.

⚠ HINWEIS**Gefahr von Sachschäden!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

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

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

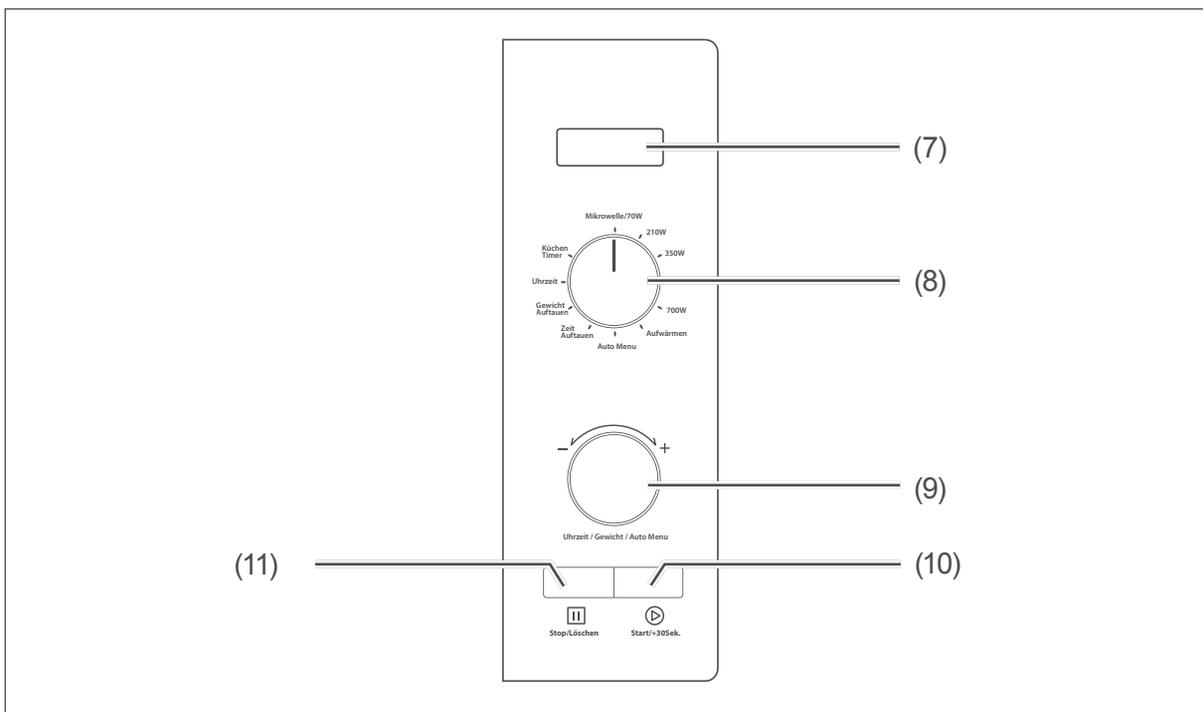
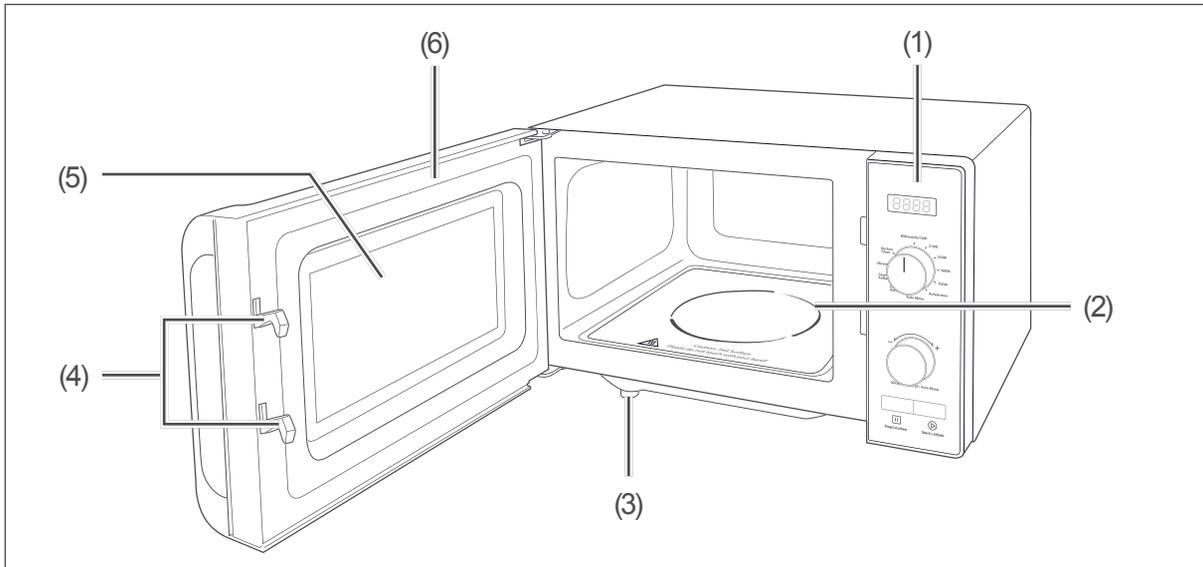
Risiken beim Automatikbetrieb



Brandgefahr!

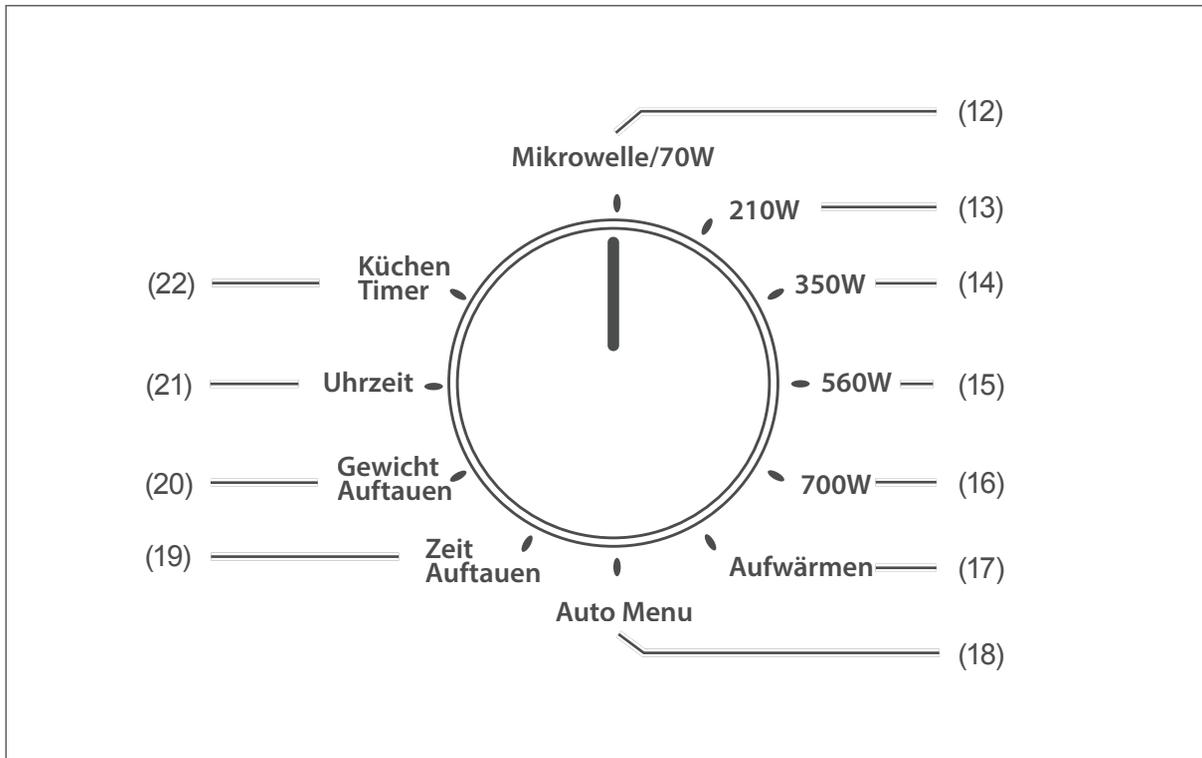
- Vor dem Start des Automatikbetriebs alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Garraum legt.
 - Im Automatikbetrieb niemals unbeaufsichtigt grillen!
 - Das Gerät während des Automatikbetriebs überwachen, um ein Überlaufen und Anbrennen zu verhindern. Beachten Sie, dass sich Fette,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

Geräteteile/Bedienelemente



- | | |
|---|---|
| (1) Display/Bedienfeld | (9) Drehregler zum Einstellen der Zeit, des Gewichts oder des Automatikprogramms |
| (2) Markierung zum Abstellen von Gargut | (10) Taste „Start/+30Sek.“ zum Starten des Garvorgangs; zur Verlängerung des Garvorgangs um 30 Sekunden; zum Bestätigen von Eingaben |
| (3) 4× Stellfüße | (11) Taste „Stop/Löschen“ zum Unterbrechen eines Garvorgangs oder zum Löschen einer Eingabe |
| (4) Sperrsystem | |
| (5) Sichtscheibe | |
| (6) Garraumtür | |
| (7) Display | |
| (8) Funktionsdrehregler | |

Funktionsdrehregler



(12) Mikrowelle/70W

(13) Mikrowelle/210W

(14) Mikrowelle/350W

(15) Mikrowelle/560W

(16) Mikrowelle/700W

(17) Aufwärmen

(18) Auto Menu

(19) Zeit Auftauen

(20) Gewicht Auftauen

(21) Uhrzeit

(22) Küchen Timer

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 Speisegefäß 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.
- 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.

- Beim Erwärmen im Mikrowellenkochgerät sind metallische Behälter für Speisen und Getränke nicht zulässig.
 - Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist.
 - Keine Alufolie verwenden, da diese zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
 - Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss das Kochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung beaufsichtigt werden.
 - Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.
-

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden am Gerät führen.

Zu mikrowellengeeignetes Geschirr gehören:

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

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

1. Das leere Gefäß in den Garraum stellen.
2. Die Taste  (10) kurz drücken.

Damit startet das Gerät bei voller Mikrowellenleistung für 30 Sekunden.

- Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, sofort die Garraumtür 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.
-

Allgemeine Hinweise zur Bedienung

Ruhezustand

Das Gerät befindet sich im Ruhezustand, wenn die Garraumtür verschlossen ist, die Leuchte im Garraum nicht leuchtet und die Display-Anzeige die aktuelle Uhrzeit anzeigt.

Wenn die Uhr nicht gestellt wurde (bei Erstinbetriebnahme oder wenn das Gerät zwischenzeitlich vom Netz getrennt war), zeigt die Display-Anzeige im Ruhezustand dauerhaft 0:00.

Garraumbelichtung

Die Garraumbelichtung schaltet sich automatisch ein, wenn

- das Gerät in Betrieb oder im Pausenzustand ist;
- die Garraumtür (6) geöffnet ist.

Garraumtür öffnen

Wenn Sie die Garraumtür (6) während des Betriebs öffnen, schaltet das Gerät in den Ruhezustand/Pausenzustand.

Wenn Sie die Garraumtür wieder schließen, setzt der Betrieb erst wieder nach Drücken der Taste  (10) ein.

Funktionsdrehregler

Mit dem Funktionsdrehregler (8) können Sie Betriebsarten und Funktionen des Geräts auswählen.

Drehregler

Mit dem Drehregler (9) können Sie je nach gewählter Betriebsart oder Funktion Gardauer, Gewicht oder Automatikprogramm auswählen.

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.

Uhrzeit einstellen

Zwischen den folgenden Bedienschritten dürfen Sie nicht mehr als 1 Minute Zeit verstreichen lassen, sonst bricht der Einstellvorgang ab.

1. Wählen Sie die Position "Uhrzeit" mit dem Funktionsdrehregler (8).



2. Drehen Sie den Drehregler (9), bis die aktuelle Stundenzahl erreicht ist.
3. Drücken Sie die Taste , um die Einstellung zu bestätigen.
Die Minutenanzeige blinkt.
4. Drehen Sie den Drehregler, bis die aktuelle Minutenzahl erreicht ist.
5. Drücken Sie die Taste , um die Einstellung zu bestätigen.
Die aktuelle Uhrzeit ist damit eingestellt und läuft weiter.

 Falls Sie das Einstellen der Uhrzeit abbrechen möchten, drücken Sie die Taste . Das Gerät schaltet dann zurück in den Ruhezustand.

Uhrzeiteinstellung ändern

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

1. Wählen Sie die Position "Uhrzeit" mit dem Funktionsdrehregler (8).
Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Die Stundenanzeige blinkt.
2. Drehen Sie den Drehregler (9), bis die aktuelle Stundenzahl erreicht ist.
3. Drücken Sie die Taste \odot (10), um die Einstellung zu bestätigen.
Die Minutenanzeige blinkt.
4. Drehen Sie den Drehregler, bis die aktuelle Minutenzahl erreicht ist.
5. Drücken Sie die Taste \odot , um die Einstellung zu bestätigen.
Die aktuelle Uhrzeit ist damit eingestellt und läuft weiter.

Pause/beenden

Mit der Taste \square (11) können Sie den laufenden Betrieb in jeder Betriebsart kurz anhalten oder beenden:

1. Drücken Sie die Taste \square , um den Betrieb zu pausieren. Die Innenraumbelichtung erlischt. Je nach Temperatur läuft das Kühlgebläse weiter.
2. Drücken Sie auf die Taste \odot (10), um den Betrieb fortzusetzen.
3. Drücken Sie zweimal die Taste \square , um den Betrieb zu beenden.

Start/+30Sek.

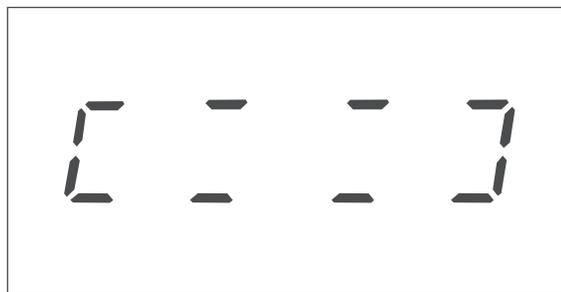
Mit Drücken der Taste \odot (10) können Sie:

- den Betrieb in jeder Betriebsart starten.
- die Mikrowelle schnellstarten (siehe Kapitel „Schnellstart der Mikrowelle“ auf Seite DE-21).
- den laufenden Betrieb in jeder Betriebsart um 30 Sekunden verlängern.

Wird die Taste \odot nach der Auswahl einer Betriebsart nicht innerhalb 1 Minute gedrückt, wird die Einstellung abgebrochen. Die Display-Anzeige zeigt wieder die Uhrzeit an.

Sicherungsverriegelung

Wenn die Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) aktiviert ist, leuchtet auf dem Display $\square \square \square \square$. Alle Tasten sowie der Drehregler sind dann ohne Funktion.



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

Sicherungsverriegelung ein-/ausschalten

Drücken Sie die Taste \square (11) ca. 3 Sekunden lang. Es ertönt ein Signalton und im Display erscheint bzw. erlischt die Anzeige $\square \square \square \square$.

Kurzzeitwecker/Timerfunktion

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

Voraussetzung: Es darf kein Garvorgang aktiv sein.

1. Wählen Sie die Funktion "Küchen Timer" mit dem Funktionsdrehregler (8).



- Es ertönt ein Signalton und im Display erscheint die Zeitanzeige 00:00.
2. Mit dem Drehregler (9) die gewünschte Zeit einstellen (max. 95 Minuten).
 3. Zum Start die Taste  (10) drücken.
Die eingestellte Zeit wird heruntergezählt. Nach dem Ablauf ertönen 5 Signaltöne.
- Drücken Sie die Taste  (11), um den Kurzzeitwecker vorzeitig zu beenden. Es ertönt ein Signalton. In der Display-Anzeige erscheint die Uhrzeit, und das Gerät ist wieder voll funktionsfähig.

Signalton ein-/ausschalten

Sie können bei Bedarf die Signaltöne des Geräts ausschalten, um das Gerät stumm zu stellen.

Signalton ausschalten

- Drücken Sie innerhalb von einer Sekunde zweimal auf die Taste  (11).
Es ertönt ein Signalton. Die Signaltöne sind ausgeschaltet.

Signalton einschalten

- Drücken Sie innerhalb von einer Sekunde zweimal auf die Taste .
Es ertönt ein Signalton. Die Signaltöne sind wieder eingeschaltet.

 Wenn die Signaltöne ausgeschaltet sind, ertönen nach Ablauf der Gardauer keine Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus, und die Display-Anzeige zeigt wieder die Uhrzeit an.

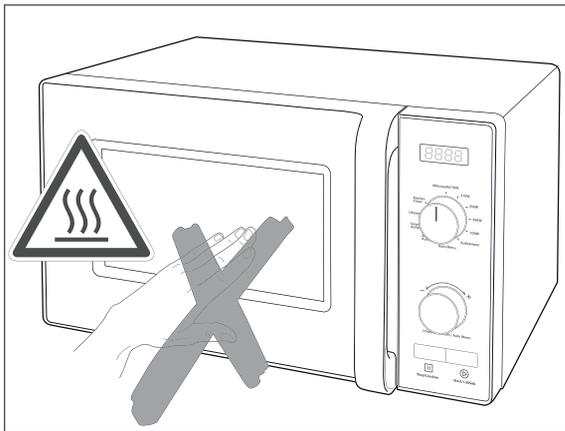
Die Betriebsarten

! WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden die Mikrowelle und ihre berührbaren Teile sehr heiß.

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Kinder vom Sichtfenster fernhalten! Dieses kann im Betrieb sehr heiß werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.



- Gehäuseteile und Sichtfenster nicht berühren.
- Zum Herausnehmen von Speisen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe verwenden.

Gefahr durch Mikrowellen!

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

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

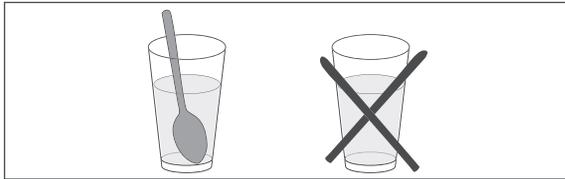
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Garraumtür verzogen oder beschädigt ist oder die Garraumtürverriegelung, die Scharniere oder die Garraumtürdichtungen defekt sind oder die Garraumtür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt.
- Wenn die Garraumtür oder die Garraumtürdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.

! VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Erwärmung von Getränken mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen (Siedeverzug) führen, deshalb ist beim Hantieren mit dem Behälter Vorsicht geboten. Heiße Flüssigkeit kann schlagartig herauspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus der Mikrowelle.

- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Um Siedeverzug zu vermeiden, stellen Sie einen Kunststoff- oder Glaslöffel in das Gefäß.
- Stellen Sie sicher, dass der Löffel stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Garraumwänden der Mikrowelle hat.



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

- Darauf achten, dass Sie während des Betriebs nicht in Berührung mit dem heißen Dampf kommen.
- Darauf achten, dass Sie beim Öffnen der Garraumtür nicht in Berührung mit dem aus dem Garrauminneren aufsteigenden heißen Dampf kommen.

! HINWEIS

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

- Das Gerät nie ohne Speisen betreiben!

Betriebsart Mikrowelle

Die Betriebsart „Mikrowelle“ 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

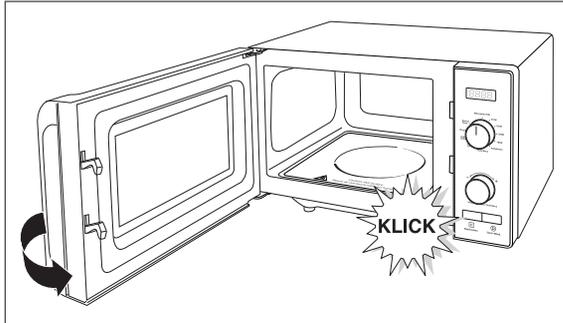
Die Mikrowelle verfügt über 5 Leistungsstufen.

Leistungsstufe	Anwendungen
70W	Sanftes Auftauen, z. B. von Sahnetorten oder Blätterteig.
210W	Reis, Nudeln und Klöße garziehen oder gebackenen Eierpudding garen.
350W	Kompaktere Speisen, die beim Garen auf dem Herd eine lange Gardauer erfordern, z. B. Rindfleischgerichte.
560W	Längeres Garen von kompakteren Speisen, wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten. Auch für empfindliche Gerichte wie Käsesoßen oder Rührkuchen. Mit dieser Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.
700W	Schnelles Garen / Aufwärmen. Z. B. für Suppen, Eintöpfe, Dossengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.

i Sie können die Taste  (11) auch verwenden, um das Gerät von der Funktionsauswahl zurück in den Ruhezustand zu schalten.

Garvorgang starten

1. Stellen Sie eine Speise oder ein Getränk in den Garraum und schließen Sie die Garraumtür so, dass sie einrastet und verriegelt.



2. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart mit dem Funktionsdrehregler (8). Es ertönt ein Signalton und im Display erscheint die gewählte Betriebsart.



In diesem Beispiel steht der Funktionsregler auf die Betriebsart „700W“. Das Display zeigt P 100 an.

3. Drehen Sie den Drehregler (9), um eine Gardauer einzustellen. Sie können die Gardauer in folgenden Schritten wählen:

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

4. Drücken Sie die Taste (10). Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein, und die Gardaueranzeige beginnt herunter-

zuzählen. Sobald die Gardauer abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus. Die Display-Anzeige zeigt wieder die Uhrzeit an.

- Um die Gardauer während des Betriebs um 30 Sekunden zu verlängern, drücken Sie die Taste (10). Die Gardauer kann auf diese Weise in 30-Sekunden-Schritten auf bis zu 95 Minuten heraufgesetzt werden.

Schnellstart der Mikrowelle

- Um die Mikrowelle sofort zu starten, drücken Sie im Ruhezustand die Taste (10). Die Mikrowelle schaltet sich ein und wird für 30 Sekunden mit voller Leistung (P 100, 700 Watt) betrieben. Die Gardaueranzeige beginnt herunterzuzählen.
- Jedes weitere Drücken auf die Taste (10) erhöht die Gardauer um weitere 30 Sekunden (maximal auf 95 Minuten).
- Sobald die Gardauer abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. Die Display-Anzeige zeigt wieder die Uhrzeit an.

i Um vor dem Schnellstart eine Gardauer zu wählen, drehen Sie den Drehregler nach links, bis der gewünschte Zeitraum angezeigt wird. Drücken Sie dann die Taste (10). Das Gerät wird über die gewählte Zeit mit voller Leistung betrieben.

Betrieb pausieren/beenden

- Um einen laufenden Garvorgang anzuhalten, drücken Sie einmal kurz die Taste (11). Die Leuchte im Garraum erlischt, die Gardaueranzeige zählt nicht mehr herunter, und der Ventilator setzt aus.
- Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie die Taste (10).

- Um den laufenden Betrieb vollständig zu beenden, drücken Sie bei angehaltenem Garvorgang ein weiteres Mal die Taste . Die Display-Anzeige zeigt wieder die Uhrzeit an.

 Sie können die Taste  auch verwenden, um das Gerät von der Funktionsauswahl zurück in den Ruhezustand zu schalten.

Betriebsart Auftauen

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.

Zum Auftauen von Tiefkühlkost wählen Sie die Betriebsarten „Zeit Auftauen“ oder „Gewicht Auftauen“.

- Verwenden Sie vorzugsweise Speisen, die bei -18 °C in möglichst dünnen Portionen eingefroren wurden.
- Entfernen Sie alle Verpackungen und wiegen Sie die Speisen. Das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.
- Legen Sie die Speisen in ein entsprechend großes Gefäß, in dem sich das Tauwasser ohne überzulaufen sammeln kann.
- Decken Sie die Speisen nicht ab.
- Drehen Sie nach der Hälfte der Gardauer die aufzutauende Speise um:
 - Öffnen Sie nach der Hälfte der Gardauer die Garraumtür. Der Betrieb wird bei geöffneter Garraumtür angehalten.
 - Drehen Sie die Speise um. Schütten Sie ggf. Tauwasser weg.
 - Schließen Sie die Garraumtür.

- Um den Auftauvorgang fortzusetzen, drücken Sie die Taste  (10).

Auftauen nach Gewicht

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

1. Stellen Sie eine Speise oder ein Getränk in den Garraum und schließen Sie die Garraumtür so, dass sie einrastet und verriegelt.



2. Wählen Sie mit dem Funktionsdrehregler (8) die Betriebsart „Gewicht Auftauen“. Im Display erscheint die Anzeige *dEF|*.
3. Drehen Sie den Drehregler (9), um das Gewicht Ihrer Speise einzugeben (zwischen 100 g und 2000 g, in 100-Gramm-Schritten).
4. Drücken Sie die Taste  (10). Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein. Im Display erscheint die für das eingegebene Gewicht vorprogrammierte Zeit, die heruntergezählt wird. Sobald die Gardauer abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.
5. Öffnen Sie die Garraumtür und nehmen Sie die Speise vorsichtig aus dem Garraum.

Auftauen nach Zeit

Sie geben die Auftauzeit für die Tiefkühlkost vor, die Sie auftauen möchten.

1. Stellen Sie eine Speise oder ein Getränk in den Garraum und schließen Sie die Garraumtür so, dass sie einrastet und verriegelt.



2. Wählen Sie mit dem Funktionsdrehregler (8) die Betriebsart „Zeit Auftauen“. Im Display erscheint die Anzeige *dEF2*.
3. Drehen Sie den Drehregler (9), um die gewünschte Auftaudauer einzugeben (zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten).
4. Drücken Sie die Taste D (10).
Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein. Im Display erscheint die eingegebene Auftaudauer, die heruntergezählt wird. Sobald die Gardauer abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.
Das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.
5. Öffnen Sie die Garraumtür und nehmen Sie die Speise vorsichtig aus dem Garraum.

i Die Leistungsstufe beim Auftauen ist immer *P 30*. Sie kann nicht verändert werden.

Automatikprogramme

Das Gerät verfügt über 8 Automatikprogramme, mit denen Sie Speisen ganz einfach zubereiten können. Sie wählen nur das Programm und stellen das Gewicht der Speise ein. Den Rest übernimmt die Automatik.

1. Entfernen Sie alle Verpackungen und wiegen Sie die Speisen. Das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.
2. Stellen Sie die Speise oder das Getränk in den Garraum und schließen Sie die Garraumtür so, dass sie einrastet und verriegelt.
3. Wählen Sie die Betriebsart „Auto Menu“ mit dem Funktionsdrehregler (8).



4. Im Display erscheint die Anzeige *A 1*.
5. Drehen Sie den Drehregler (9), um ein Automatikprogramm einzustellen.
6. Auf dem Display blinkt der Name des Automatikprogramms.
7. Drücken Sie die Taste D (10), um das gewählte Automatikprogramm zu bestätigen.
8. Der Name des Automatikprogramms hört auf zu blinken.

9. Drehen Sie den Drehregler, um das Gewicht einzustellen.



In diesem Beispiel wurden 400 g eingestellt.

10. Drücken Sie die Taste , um das gewählte Gewicht zu bestätigen.
11. Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein. Im Display wird die vorprogrammierte Gardauer heruntergezählt. Sobald die Gardauer abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.
12. Öffnen Sie die Tür, und nehmen Sie die Speise bzw. das Getränk vorsichtig heraus.

 Bei allen Automatikprogrammen ist die Gardauer vorprogrammiert und kann nicht durch Drücken der Taste  verlängert werden.

Automatikprogramme

Programm	Speise	Gewicht/Volumen	Gardauer (min)	Leistungsstufe
A-1	(Aufwärmen)	200 g	2:30	100%
		400 g	4:30	
		600 g	6:30	
A-2	Gemüse	200 g	4:30	100%
		300 g	6:30	
		400 g	8:30	
A-3	Fisch	250 g	5:00	80%
		350 g	7:00	
		450 g	9:00	
A-4	Fleisch	250 g	4:00	100%
		350 g	5:30	
		450 g	6:30	
A-5	Nudeln	50 g (+450 ml kaltes Wasser)	20:00	80%
		100 g (+800 ml kaltes Wasser)	23:00	
A-6	Kartoffeln	200 g	6:30	100%
		400 g	11:00	
		600 g	15:00	
A-7	Milch	200 ml	1:30	100%
		400 ml	3:00	
A-8	Suppe	200 ml	2:30	80%
		400 ml	4:30	

Aufwärmen

Das Gerät verfügt über die Betriebsart „Aufwärmen“, mit der Sie Speisen ganz einfach aufwärmen können. Sie wählen nur die Betriebsart und stellen das Gewicht der Speise ein. Den Rest übernimmt die Automatik.

1. Entfernen Sie alle Verpackungen und wiegen Sie die Speisen. Das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.
2. Stellen Sie die Speise oder das Getränk in den Garraum und schließen Sie die Garraumtür so, dass sie einrastet und verriegelt.
3. Wählen Sie die Betriebsart „Aufwärmen“ mit dem Funktionsdrehregler (8).
Im Display erscheint die Anzeige 200 .
4. Drehen Sie den Drehregler (9), um das Gewicht einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste Ⓢ (10), um das gewählte Gewicht zu bestätigen.
Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein. Im Display wird die vorprogrammierte Gardauer heruntergezählt.
Sobald die Gardauer abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.
Das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.
6. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Speise bzw. das Getränk vorsichtig heraus.

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

Anstechen und Anritzen

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

- 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

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

- Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

-
- Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt 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 aus der Steckdose ziehen. Dabei am Stecker selbst, nicht an der Netzanschlussleitung ziehen.
 - Darauf achten, dass kein Reinigungswasser oder andere Flüssigkeiten in die Lüftungsschlitze und in die elektrischen Teile dringt.
 - Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
 - Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
 - Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.
-

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

- Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- 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.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.
-

HINWEIS

Die Oberflächen und Garraumtürdichtungen werden durch ungeeignete Behandlung beschädigt.

- Niemals scharfe, soda-, säure-, lösemittelhaltige oder schmirgelnde Reinigungsmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
 - Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
 - Die Garraumtürdichtungen sind empfindlich gegen Öl und Fett – das Gummi wird dadurch porös und spröde.
 - Nur weiche Tücher verwenden.
 - Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
 - Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
 - Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
-

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

- Das Gerät, insbesondere den Garraumboden und die Garraumtürdichtflächen, 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 (6) geöffnet lassen, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

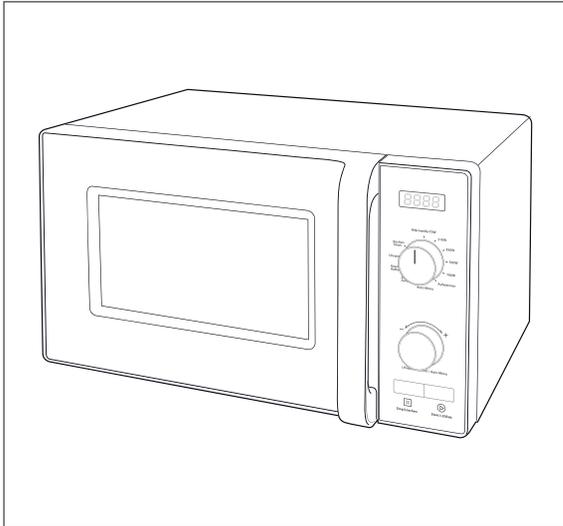
- Besonders auf die Sauberkeit der Garraumtürdichtungen und der Garraumtürdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
 - Wenn die Garraumtür oder die Garraumtürdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
-

- Zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte regelmäßig kontrollieren, ob das Gerät intakt ist:
 - Sind Netzanschlussleitung und Netzstecker unbeschädigt?
 - Sind das Gehäuse und die Sichtscheibe (5) unbeschädigt?
 - Sind die Garraumtürdichtflächen sauber?
 - Sind die Garraumtürscharniere leichtgängig?
 - Sind beide Haken des Sperrsystems unbeschädigt?
 - Schließt die Garraumtür richtig? Oder ist sie verzogen?
 - Falls die Innenraumbeleuchtung defekt sein sollte, darf diese nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.

HINWEIS

Die Lampe befindet sich hinter der im Garraum festgeschraubten Abdeckung! Diese Abdeckung nie abschrauben oder beschädigen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, das die Mikrowellen aussendet.

Lieferung



Lieferumfang

- Mikrowelle
- Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (siehe Kapitel „Transportieren und Auspacken“ auf Seite DE-32).
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 Kapitel „Service“ auf Seite DE-35).

WARNUNG!

Stromschlaggefahr und Gefahr durch austretende Mikrowellenstrahlung!

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.
-

Inbetriebnahme

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

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

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

Stromschlaggefahr!

Das Gerät arbeitet mit 230 V~/50 Hz 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 aus der Steckdose ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe Kapitel „Service“ auf Seite DE-35).

- 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.
- Netzanschlussleitung nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe

Kanten legen. Die Folge kann ein Kabelbruch sein.

- Falls der Netzstecker nach dem Aufstellen 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.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

- Das Gerät ist schwer und unhandlich. Beim Transport die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.
- Garraumtür und Garraumtürgriff 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 Aufstellen des Geräts die angegebenen Maße für die Lüftung einhalten.
- Niemals die Stellfüße entfernen.

- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Verdecken Sie die Lüftungsöffnungen nicht, z. B. mit Topflappen oder Kochbüchern.
- Halten Sie beim Aufstellen des Geräts mindestens die Sicherheitsabstände ein, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einen Schrank.
- Niemals die im Garraum befestigte Abdeckung entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, das die Mikrowellen aussendet.
- Das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betreiben.
- Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Garraumtür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

! HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

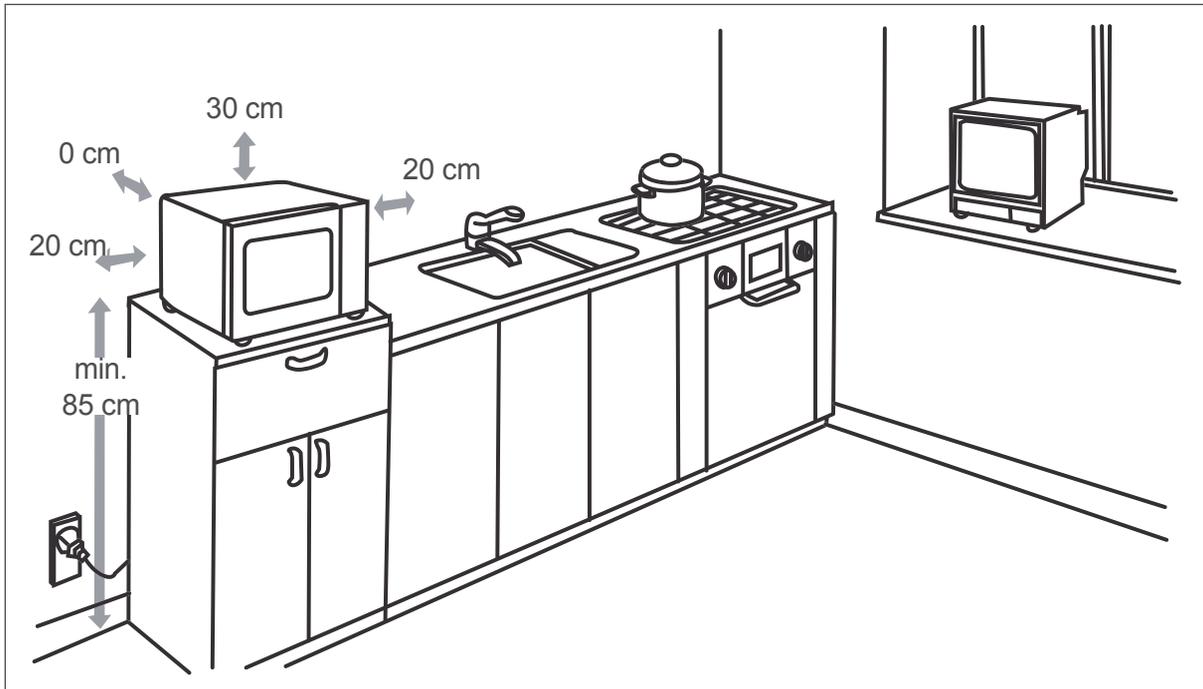
Transportieren und Auspacken

- 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 aufstellen/Der richtige Aufstellort

- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, stabilen und hitzebeständigen Untergrund.
- Berücksichtigen Sie dabei folgende Punkte:
 - Das Gerät sollte nicht unmittelbar neben einen Kühl- oder Gefrierschrank gestellt werden. Durch die Wärmeabgabe des Geräts würde der Energieverbrauch des Kühlgeräts unnötig ansteigen.
 - Zu Radiogeräten, Fernsehern etc. sollte das Gerät mindestens 2 m Abstand haben, damit der Empfang nicht gestört wird.
 - Der Untergrund, auf dem das Gerät aufgestellt werden soll, muss eben, ausreichend stabil und hitzebeständig sein.
 - Entfernen Sie **niemals** die Stellfüße.
 - Wählen Sie keinen Standort für das Gerät, an dem Hitze, Dampf und hohe Luftfeuchtigkeit erzeugt wird. Im Freien darf das Gerät nicht verwendet werden.
 - Achten Sie darauf, dass sich keine leicht entzündlichen Stoffe in der Nähe des Geräts befinden.
 - Die Netzsteckdose muss in der Nähe und leicht erreichbar sein, damit der Netzstecker bei Störungen schnell aus der Steckdose herausgezogen werden kann.
 - Um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen folgende Abstände zu den Seiten und nach oben eingehalten werden:

Nach oben:	30 cm
Nach hinten:	0 cm
Nach links:	20 cm
Nach rechts:	20 cm
 - Die Aufstellhöhe, gemessen vom Boden, muss mindestens 85 cm betragen.



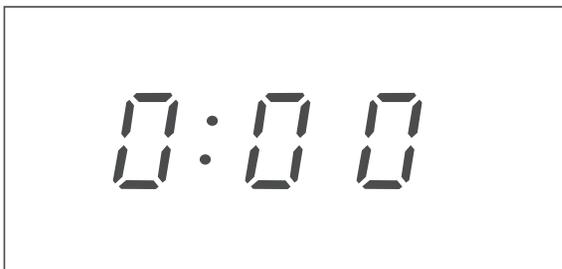
Grundreinigung

Um den Geruch zu entfernen, der allen neuen Geräten anhaftet, wischen Sie den Innenraum vor dem ersten Gebrauch mit Essigwasser aus. Wischen Sie anschließend mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alle Teile danach ab.

- Die Steckdose muss außerhalb der Mikrowellen-Rückwand installiert sein, weil sonst der Stecker die Rückwand berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungen, Schaltuhren oder Fernwirksysteme.

Elektrischer Anschluss

- Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte und leicht zugängliche-Steckdose (230 V~/50 Hz).



Es ertönt ein Signalton, und das Display zeigt dauerhaft 0:00 an.

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.
Garraumtür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Garraumtürdichtflächen.	Die Garraumtürdichtflächen gründlich reinigen.
	Garraumtür verzogen oder Garraumtürverriegelung defekt.	Gerät nicht benutzen! Wenden Sie sich an unseren Service (siehe Kapitel „Service“ auf Seite DE-35).
Garraum-Beleuchtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service (siehe Kapitel „Service“ auf Seite DE-35).
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 aus der Steckdose 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.
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 (siehe Kapitel „Das geeignete Geschirr“ auf Seite DE-15).
Garraumtür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Aus der Speise tritt Feuchtigkeit aus, das ist normal.	Feuchtigkeit nach dem Betrieb abwischen.

Service

Bitte beachten!

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

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden.

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
<i>hanseatic</i> Mikrowelle	AM720KFR-P00E	7120 0248

Allgemeiner Service

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

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

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

Telefon: (057 32) 99 66 00

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

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

Kunden in Österreich

Wenden Sie sich bitte an das Kundencenter oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

Abfallvermeidung

Maßnahmen der Abfallvermeidung haben nach den Vorschriften der Richtlinie 2008/98/EG grundsätzlich Vorrang vor Maßnahmen der Abfallbewirtschaftung.

Als Maßnahmen der Abfallvermeidung kommen bei Elektro- und Elektronikgeräten insbesondere die Verlängerung ihrer Lebensdauer durch Reparatur defekter Geräte und die Veräußerung funktionstüchtiger gebrauchter Geräte anstelle ihrer Zuführung zur Entsorgung in Betracht.

Helfen Sie uns, Abfall zu vermeiden, und wenden Sie sich an unseren Service.

Weitere Informationen enthält das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder.

Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein Neugerät der gleichen Geräteart mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt. Im Fernabsatzhandel beschränkt sich die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung bei Erwerb eines Neugeräts auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschränke, Luftentfeuchter), Bildschirme und Bildschirmgeräte mit einer Bildschirm-Oberfläche > 100 cm² und auf Großgeräte, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt.

Abgesehen davon können Verbraucher bis zu drei Altgeräte einer Geräteart bei einer Sammelstelle eines Vertreibers unentgeltlich abgeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts geknüpft ist. Allerdings darf keine der äußeren Abmessungen des Altgerätes 25 cm überschreiten.

Entsorgung

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



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

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

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

Daten löschen nicht vergessen!

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

Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

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



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

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

umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen wie Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

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

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

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

Batterien und Akkus bitte nur in entlademem Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

Pb = Blei

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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



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

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

Datenblatt

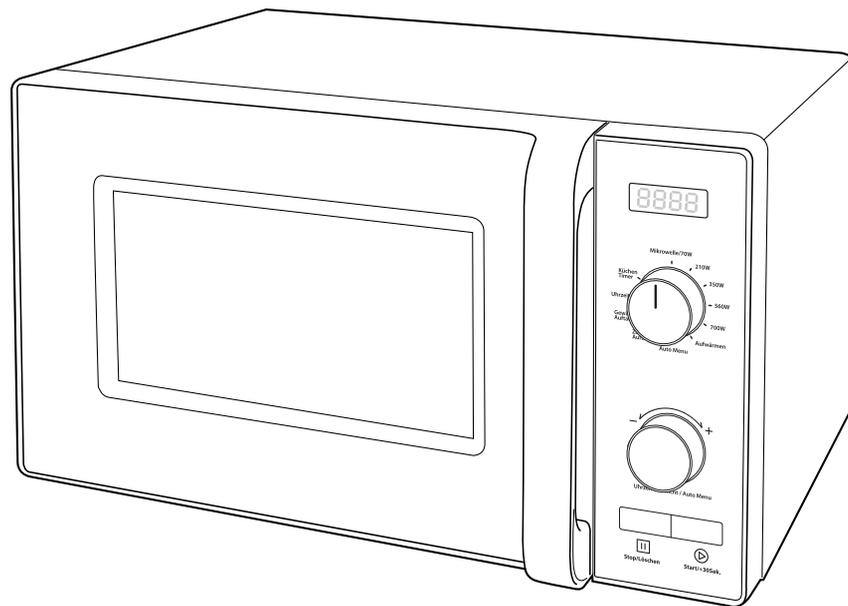
Hersteller	<i>hanseatic</i>
Gerätebezeichnung	Mikrowelle
Modell	AM720KFR-P00E
Mikrowellenausgangsleistung in W	700
Nennfrequenz in MHz	2450
Mikrowellen-Leistungstufen	5 (70 - 700W)
Einbaugerät	Nein
Leistungsaufnahme Mikrowelle in W	1150
Versorgungsspannung in V/50 Hz	230
Garraum-Volumen in Liter	20 l
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe) in cm	28,6 × 45,9 × 38,1
Leergewicht in kg	11,6
Bestell-Nr.	7120 0248

Diese Mikrowelle entspricht der Geräteklasse:

Gruppe 2, Klasse B.

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

AM720KFR-P00E



hanseatic

User manual

Microwave

Manual/version:
197558 EN 20230531
Article no.: 7120 0248
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents

Explanation of terms and symbols, definitions	EN-3	Piercing and scoring.	EN-25
Explanation of terms	EN-3	Stir and turn	EN-26
Explanation of symbols	EN-3	Care and maintenance	EN-27
Definitions.	EN-3	Delivery	EN-29
Safety	EN-4	Package contents.	EN-29
Intended use.	EN-4	Check the delivery	EN-29
Safety notices.	EN-4	Getting started.	EN-30
Device components / operating elements	EN-11	Moving and unpacking.	EN-31
Information about microwaves	EN-13	Setting up the appliance/ the correct set-up location	EN-31
Suitable dishware	EN-14	Cleaning before use.	EN-32
General operating instructions	EN-15	Electrical connections	EN-32
Idle state.	EN-15	Troubleshooting table	EN-33
Cooking compartment light	EN-15	Service	EN-34
Opening the cooking chamber door.	EN-15	General customer service	EN-34
Function control dial	EN-15	Spare parts.	EN-34
Control dial	EN-15	Waste prevention, free return and disposal	EN-35
The clock	EN-15	Waste prevention	EN-35
Setting the time	EN-15	Free return of old electrical appliances.	EN-35
Pause/stop	EN-16	Disposal	EN-35
Start/+30Sec.	EN-16	Packaging.	EN-36
Safety locking mechanism	EN-16	Data sheet.	EN-37
Countdown timer/timer function	EN-16		
Switching signal tones on/off	EN-17		
Operating modes	EN-18		
Microwave mode	EN-19		
Microwave quick start.	EN-20		
Pause/end operation	EN-20		
Defrosting operating mode.	EN-21		
Timed defrosting.	EN-22		
Automatic programmes	EN-22		
Heat Up	EN-24		
Practical tips for microwaving	EN-25		
The correct cooking temperature.	EN-25		
The correct quantity	EN-25		
Order of dishes.	EN-25		



You can find information on installation and start-up from page EN-30.

Explanation of terms and symbols, definitions



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

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

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

Explanation of terms

The following terms can be found in this user manual.

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

This term warns against possible damage to property.

Explanation of symbols

The following symbols can be found in this user manual.



This symbol refers to useful additional information.



Hot surface

Definitions

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

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

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

Safety

Intended use

The appliance is designed for reheating and cooking, defrosting and grilling of food.

The appliance is designed for use in private households and is not designed for commercial use or multiple use (e.g.: use by several parties in a block of flats).

It is not suitable for use outdoors or on non-stationary sites (e.g. ships).

Use the interior light only for illuminating the inside of the appliance. It is not suitable for lighting a room.

The appliance is not suitable

- for heating a room.
- for drying or storing food, clothes or other items.
- for heating up hot water bottles, slippers, sponges, moist cleaning cloths or similar items.

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

Do not make any technical changes to the appliance.

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

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

Safety notices

In this chapter you will find general safety notices which you must always observe for your own protection and that of third parties. Please also observe the warning notices in the individual chapters on operation, setup etc.

Risks to children and certain groups of individuals

WARNING

Risk of suffocation for children!
Children can become entangled in the packaging film or swallow small parts and suffocate.

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

Risk of burns for children!
The appliance door glass can become very hot during operation and lead to burns.

- Keep children away from the appliance door glass!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

 **CAUTION**

Risk of injury!

Children and certain groups of people have a higher risk of being injured when handling the appliance.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Risks in handling household electrical appliances

 **WARNING!**

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
 - Do not operate or continue to operate the appliance if
 - it exhibits visible damage, e.g. the connector cable is defective, the control panel is cracked or the door function is impaired.
 - it starts smoking or there is a smell of burning.
 - it makes unfamiliar noises.
- In such cases, you should pull the mains plug out of the socket or switch

off/unscrew the fuse, keep the cooking chamber door closed and have the appliance repaired (see „Service“ on page EN-38).

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Check the appliance regularly for damage.
- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a plug with a protective conductor that has been properly installed. Ensure that the voltage is correct when connecting it. More detailed information about this can be found on the nameplate.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with over-voltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; consult a qualified professional if necessary (see „Service“ on page EN-38).
- We recommend using a pulse-sensitive fault current switch (residual current operated circuit-breaker).
- The appliance must only be connected to the mains after completion of all installation and assembly work.
- Keep the appliance, the mains plug and the mains cord away from open flames and hot surfaces. The insulation of the mains cord could melt.
- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.

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

CAUTION!

Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire.

- Connect the appliance only to a properly installed and earthed electric

socket. Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.

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

NOTICE

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

- If a trolley is used to move the appliance, the appliance must be lifted as shown on the packaging.
- Do not use the appliance door handle to lift the entire oven! The handle is not designed to carry the whole weight of the appliance.
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.

When cleaning, please note:

- Never use soap or any harsh, granular, soda-based, acid-based, solvent-based or abrasive cleaners. All-purpose cleaners with a neutral pH are recommended.
- The door seals can be damaged by unsuitable cleaning agents. Use care products only on the outer surfaces.
- Use only soft cloths for cleaning.
- Ensure that water does not enter the ventilation slits or come into contact with the electrical components.
- The lighting in the appliance is exclusively for lighting the cooking chamber. It is not suitable for lighting a room.

Risks when handling heat-generating appliances

CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not touch the parts of the housing!
- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning.

Fire hazard!

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

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

- Do not place any objects in the cooking chamber (recipe book, oven gloves, etc.). Accidentally switching on the appliance can cause damage or even ignition. Do not use the cooking chamber for storage purposes.
- Never heat flammable objects or dishes containing alcohol.
- Never deep-fry or heat oil! The oil temperature cannot be monitored.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- If a fire starts, keep the cooking chamber door closed, immediately pull the mains plug out of the socket or switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses.
- Never extinguish burning oil or fat with water. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation “F” or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service department (see „Service“ on page EN-38).

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

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

Health hazard!

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

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

General risks when cooking food

Health hazard!

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

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

Acrylamide may be carcinogenic. Acrylamide is produced when starch is exposed to excessive heat, e.g. in potatoes (fries, chips), biscuits, toast, bread etc.

- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- Cut larger-sized fries and then bake at maximum of 180 °C.
- Brushing baked goods with egg whites or egg yolks helps to reduce the formation of acrylamide (only in convection mode).

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

- Do not defrost meat, poultry and fish in the oven.
- Only use the defrosting function to defrost vegetables, pre-cooked food, etc.
- Take the frozen food out of the freezer ahead of time and let it defrost in the refrigerator. The fluid from the frozen food must be able to properly drain, otherwise harmful microorganisms can form.

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

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

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

Risks in microwave and microwave-combi mode

WARNING

Microwave hazard!

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

- Never remove the cover inside the cooking chamber!

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

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

- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.
- Never attempt to change the light.

Danger of explosion!

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

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Containers that become hotter than the food inside them are not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. Metal in the cooking chamber may cause sparks during operation! This can damage the viewing window or the entire appliance! Do not use metal pots, metal pans and metal lids or dishware with metal parts such as gold edges under any circumstances.
- Do not use any aluminium foil, due to the fact that this can also cause sparks when coming into contact with the cooking chamber walls.
- Never place a mixture of water and oil or fat into the appliance. This can explode.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended. Prick holes in tomatoes, sausages, aubergines or similar food with a closed skin before cooking to prevent bursting.

CAUTION

Risk of scalding!

Microwave heating of beverages can result in delayed and eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container. The liquid then reaches boiling temperature without any outward visible sign of boiling. Even a small vibration can cause the liquid to squirt out suddenly, e.g. when being taken out of the appliance.

- To avoid a boiling delay, place a plastic or glass spoon in the container. The spoon must always maintain a minimum distance of 2 cm from the inner walls.
- Do not use tall, thin containers with a narrow top section.
- Please ensure you stir the food before eating and after half the cooking time has elapsed.
- Please wait a short moment after heating up; carefully tip the dish and stir before removing the container from the cooking chamber.

Risk of burns!

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

- Do not touch the parts of the housing!

- Food is sometimes heated unevenly. The containers should not get as hot as the food inside. Please therefore ensure to check the temperature of any food thoroughly and carefully, especially for children.
- Before heating up baby food, please remove the screw cap and suction teat from the feed bottle.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Set the power level and time exactly in accordance with the packaging instructions.

NOTICE

Risk of damage to property!
Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- The appliance must never be operated without the turntable or food.
- Always place cooking containers on the turntable. This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.
- Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.
- Do not exceed a weight of 4 kg on the turntable. Risk of breakage!
- Do not place the hot turntable on a cold surface such as, for example, a work surface made of granite or tile. Otherwise, the turntable could shatter. Always place on top of a suitable mat.

- Only heat plastic containers from the freezer for as long as is needed until the food can be decanted into another container.
- Do not use any damaged containers! They could break and the leaked contents could damage the inside of the microwave.
- If accessories such as the turntable are not completely inside the cooking chamber, the viewing panel may become scratched when closing the appliance door. For this reason, always push accessories all the way into the cooking chamber.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

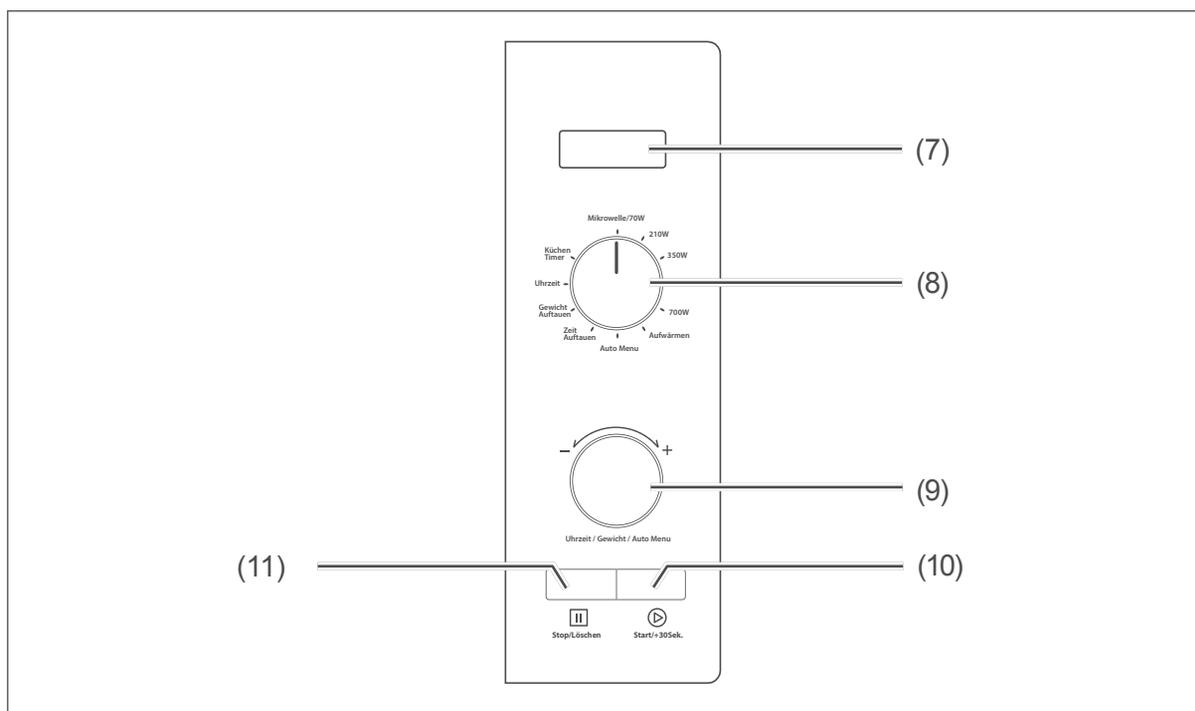
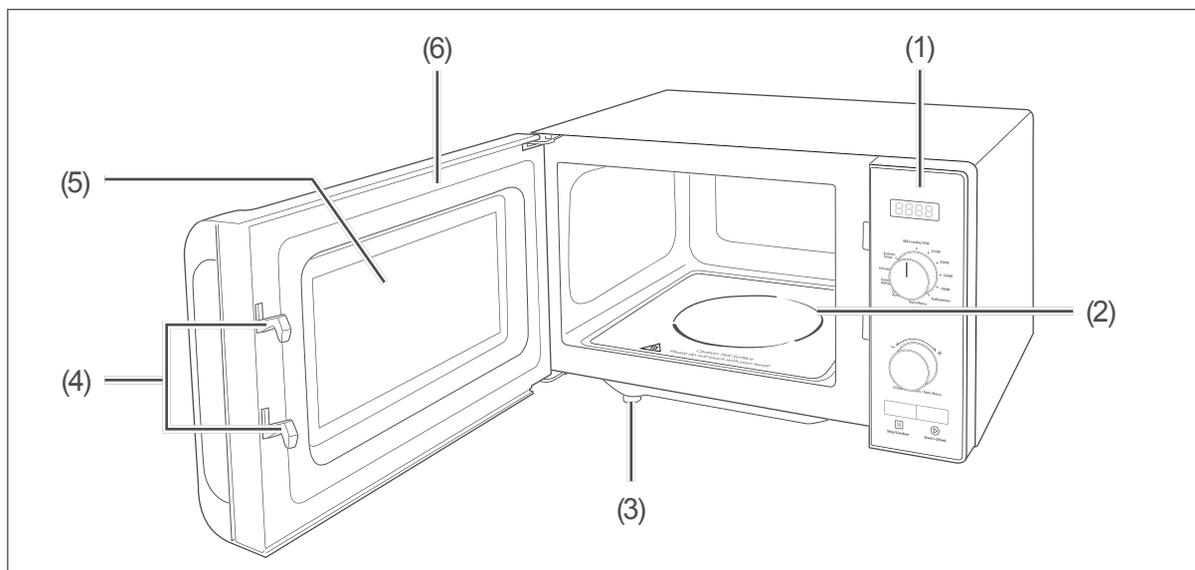
Specific risks in automatic mode

CAUTION

Fire hazard!

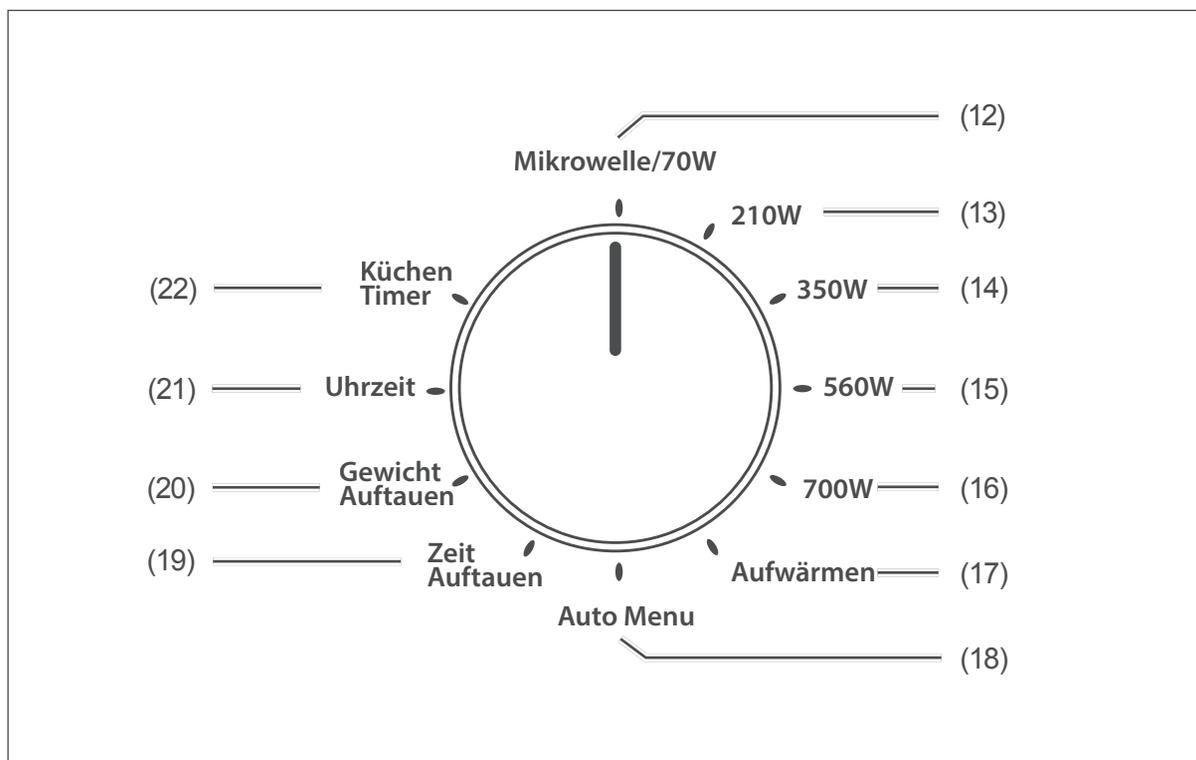
- Before starting automatic mode, please make sure you inform all members of the household so that they do not put anything in the cooking chamber.
- Never leave anything to grill unattended in automatic mode!
- Monitor the appliance during automatic mode in order to prevent spilling and burning. Please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

Device components / operating elements



- | | |
|-----------------------------------|--|
| (1) Display/control panel | (9) Control dial to set the time, weight or the automatic programme |
| (2) Markings for positioning food | (10) "Start/+30Sec." button  to start the cooking process; to extend the cooking time by 30 seconds; to confirm entries |
| (3) 4× adjustable feet | (11) "Stop/Clear" button  to interrupt a cooking process or to clear an input |
| (4) Locking system | |
| (5) Viewing panel | |
| (6) Cooking chamber door | |

Function control dial



- (12) Microwave/70W
- (13) Microwave/210W
- (14) Microwave/350W
- (15) Microwave/560W
- (16) Microwave/700W
- (17) Heat Up

- (18) Auto Menu
- (19) Time Defrost
- (20) Weight Defrost
- (21) Time
- (22) Kitchen Timer

Information about microwaves

What are microwaves?

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

Microwaves

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

What effect do microwaves have on foodstuffs?

- The microwaves penetrate foodstuffs to a depth of approximately 3 cm.
- The water, fat and sugar molecules are heated up (dishes with a high water content are heated up most quickly).
- This heat then slowly penetrates the entire dish and leads to the dish being defrosted, heated and cooked.
- Due to the fact that the individual elements of the dish are heated unevenly, it is important to stir or turn the dish over to ensure that it is cooked through evenly.
- The cooking chamber and the air inside it are not heated – the food container becomes warm primarily due to the heat of the food.

- Heating the liquid can cause so-called ‘delayed boiling’. The liquid then reaches boiling temperature without any outward visible sign of boiling. Even a small vibration may cause the liquid to suddenly spray out, for example when removing it from the microwave oven.
- Every dish requires a certain amount of energy for cooking or defrosting – a good rule of thumb is “high-power, low time” or “low power, high time”.

How does a microwave oven work?

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

Suitable dishware

! NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- Do not use metallic food or drink containers when heating in a microwave appliance.
 - Only dishes suitable for use in microwave cooking appliances may be used.
 - Do not use any aluminium foil, as this can also cause sparks if it comes into contact with the cooking chamber walls.
 - When heating food in plastic or paper containers, the cooking appliance should be frequently monitored for possible ignition.
 - Containers that become hotter than the food inside them are not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.
-

Use only microwave-suitable crockery. Un-suitable crockery can lead to the appliance becoming damaged.

Dishware suitable for use in microwaves includes:

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

i To find out if dishware is microwaveable, perform the following test:

1. Put the empty container in the cooking chamber.
 2. Press the button  (10) briefly.
The appliance will then start with full microwave power for 30 seconds.
 - If the dishware becomes hot or if sparks are given off, open the door immediately to stop the process: This dishware is not suitable!
 - If the dish remains cold or only lukewarm, it may be used in the Microwave mode.
-

General operating instructions

Idle state

The appliance is in an idle state when the door is locked, the light in the oven is not lit, and the display shows the current time.

If the time is not set (at initial start-up or when the appliance has been disconnected from the mains), the display will permanently show 0:00 when idle.

Cooking compartment light

The cooking chamber light switches on automatically when

- the appliance is in operation or in pause state;
- the cooking chamber door (6) is open.

Opening the cooking chamber door

When you open the door (6) during operation, the appliance goes to idle/pause.

After you close the door again, the appliance will resume operation only when you press the button ⏪ (10).

Function control dial

Using the function control dial (8) you can select the operating modes and functions of the appliance.

Control dial

Using the control dial (9) you can select the cooking time, weight or automatic programme according to the selected operating mode.

The clock

The integrated clock is used for time display, to automatically stop the cooking process and as a timer ("egg timer").

The date is always shown in 24-hour format.

Setting the time

Do not allow more than 1 minute to elapse between the following steps, otherwise the setting process will be interrupted.

1. Use the function control dial (8) to access the "Time" screen.



The time is shown in the display as 0:00. The hour display will flash.

2. Turn the control dial (9) until the current hour is reached.
3. Press the button ⏪ (10) to confirm the setting. The minute display will flash.
4. Turn the control dial until the current minute is reached.
5. Press the button ⏪ to confirm the setting. The current time is set and continues to run.

i To stop setting the time, press the button ⏪. The appliance will then switch back to idle mode.

Changing the time

To change the time (e.g. when changing from GMT to BST):

1. Use the function control dial (8) to access the "Time" screen.
The current time is shown in the display.
The hour display will flash.
2. Turn the control dial (9) until the current hour is reached.
3. Press the button  (10) to confirm the setting.
The minute display will flash.
4. Turn the control dial until the current minute is reached.
5. Press the button  to confirm the setting.
The current time is set and continues to run.

Pause/stop

You can use the button  (11) to briefly pause or end a cooking process in any operating mode:

1. Press the button  to pause cooking. The interior lighting will go out. Depending on the temperature, the cooling fan continues to run.
2. Press the button  (10) to continue cooking.
3. Press the button  twice to end the cooking process.

Start/+30Sec.

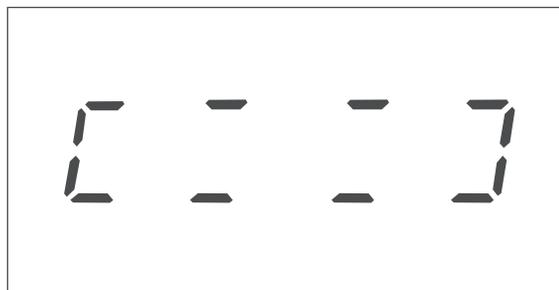
By pressing the button  (10), you are able to:

- start the cooking process in any operating mode.
- quick-start the microwave oven (see chapter „Microwave quick start“ on page EN-20).
- extend the cooking time by 30 seconds in any operating mode.

If the button  is not pressed within one minute of selecting an operating mode, the setting will be cancelled. The display will once again show the time.

Safety locking mechanism

If the safety lock (child lock) is activated, the symbol  lights up on the display. All buttons and the control dial can then no longer be operated.



Notice: The safety lock can be activated only when the appliance is not in operation.

Activating/deactivating the safety lock

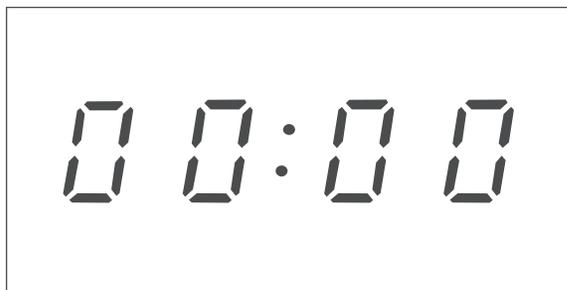
Press and hold the button  (11) for approx. 3 seconds. A beep will sound and the symbol  appears on or disappears from the display, accordingly.

Countdown timer/timer function

When the countdown timer is running, all other appliance functions are disabled.

Requirement: No cooking process can be active.

1. Use the function control dial (8) to select the "Kitchen Timer" function.



A beep will sound and 00:00 will appear on the display.

2. Set the desired cooking time with the control dial (9) (max. 95 minutes).
3. Press the button  (10) to start.

A countdown will begin from the set time. When it is finished, 5 beeps will sound.

- Press the button  (11) to stop the countdown timer early.

You will hear a signal tone. The clock time will reappear on the display, and the appliance will be fully functional again.

Switching signal tones on/off

If necessary, you can mute the appliance by switching off the signal tones.

Switching signal tones off

- Press the button  (11) twice within one second.
You will hear a signal tone. The signal tones are switched off.

Switching the signal tones on

- Press the button  twice within one second.
You will hear a signal tone. The signal tones are once again switched on.

 If the signal tones are switched off, no signal tones will sound after the cooking time has finished. The appliance will switch itself off and the display will once again show the time.

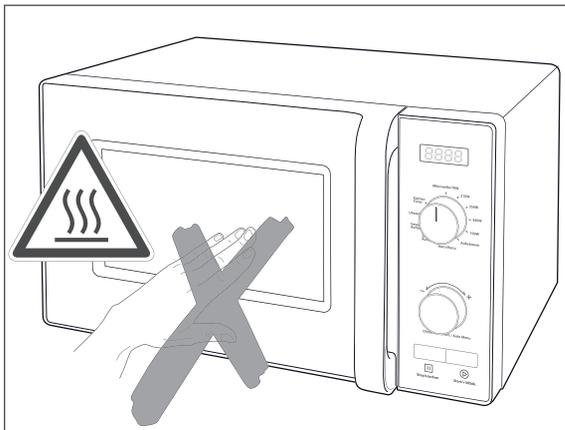
Operating modes

! WARNING

Risk of burns!

During use, the microwave and its touchable parts become very hot.

- You must take care to avoid touching the heating elements.
- Keep children away from the viewing window! This can get very hot during operation.
- Children aged 8 years or younger must be kept away from the appliance, unless they are under constant supervision.



- Do not touch the housing parts and the viewing window.
- When removing dishes from the cooking chamber, always use dishcloths or oven gloves.

Microwave hazard!

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

- In particular, please ensure that the door seals and any sealing surfaces in contact with other parts are clean.

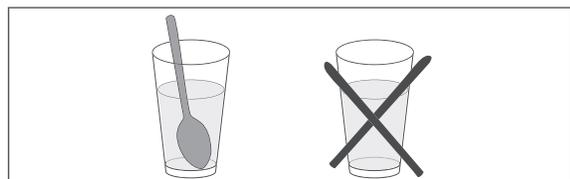
- Do not use the device if the door is broken or damaged, or if the door lock, its hinges or the door seals show any signs of damage, or if the door cannot be closed for any other reason.
- If the cooking chamber door or its seals are damaged, do not operate the cooking appliance until it has been repaired by a person trained to do so.

! CAUTION

Risk of scalding!

Heating of drinks with microwaves may result in delayed boiling (superheating). Care should be taken, therefore, when handling the container. Hot liquid can suddenly spray out, for example when removing it from the microwave.

- The contents of baby bottles and jars containing baby food must be agitated or shaken, and the temperature must be checked before consumption to avoid burns.
- To avoid a boiling delay, place a plastic or glass spoon in the container.
- Ensure that the spoon is always at least 2 cm away from the interior walls of the microwave.



Burn hazard from steam!

Steam is generated through the build up of heat within the device when cooking dishes, and can cause scalding when coming into contact with the skin.

- Avoid coming into contact with the hot steam when the appliance is running.
- Ensure that, when opening the cooking chamber door, you do not come into contact with the hot steam escaping from inside the cooking chamber.

NOTICE

Risk of damage to property!
Improper handling of the appliance may result in damage.

- Never use the appliance without food!

Microwave mode

The “microwave” operating mode is suitable for the preparation of:

- stews, soups, sauces
- meat without crusts
- steamed fish
- vegetables
- side dishes (rice, boiled potatoes, some pasta)
- hot drinks
- defrosting small portions

Microwave power levels

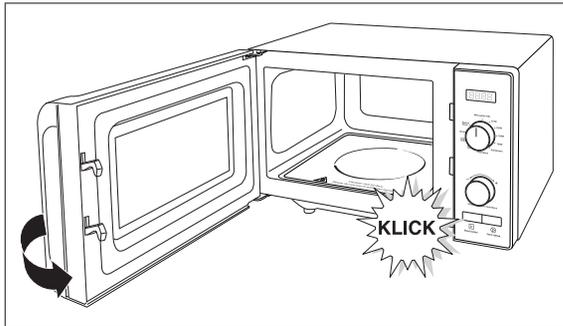
The microwave has 5 power levels.

Power level	Applications
70W	Gentle defrosting, e.g. with gâteaux or puff pastry products.
210W	Cook rice, pasta and dumplings, or heat baked egg custard.
350W	More compact dishes which require a long cooking time when using the oven, e.g. beef dishes.
560W	Longer cooking times for compact dishes such as roasts, meatloaf or plate dishes. Including for delicate dishes such as cheese sauces or pound cake. When using this setting, sauces do not boil over and dishes cook evenly, without the edges turning hard or the dish overflowing.
700W	Quick cooking / Heat Up. e.g. for soups, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish etc.

 You can also use the button  (11) to return the appliance to idle mode from the functions menu.

Starting the cooking process

1. Place a dish or a beverage in the cooking chamber and close the door so that it clicks into place and locks.



2. Select the desired function with the function control dial (8).
A beep will sound and the display will show the selected operating mode.



In this example, the function control dial is set to the mode “700W”. The display shows *P 100*.

3. Turn the control dial (9) to set the desired cooking duration.
You can select the cooking time in the following steps:

Area	Steps
up to 1 min	5 seconds
1-5 min	10 seconds
5–10 min	30 seconds
10-30 min	1 minute
30-95 min	5 minutes

4. Press the button  (10).
The appliance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber will switch on and the cooking time display will begin to count down. As soon as the cooking time

has finished, a signal sounds 5 times and the appliance switches off. The display now shows the time again.

- To extend the cooking time by 30 seconds while the appliance is running, press the button .
The cooking duration can be increased in this way in 30 second increments up to 95 minutes.

Microwave quick start

- To start the microwave immediately, press the button  (10) while the appliance is in idle mode.
The microwave will switch on and run for 30 seconds at full power (*P 100*, 700 Watt). The cooking time display begins counting down.
- With each press of the button , the cooking time will increase by 30 seconds (maximum of 95 minutes).
- The appliance will beep 5 times as soon as the cooking time runs out. The appliance switches off. The display once again shows the time.

 To select a cooking time before the quick start, turn the function control dial to the left until the desired time is displayed. Then press the button . The appliance will operate at full power for the selected time.

Pause/end operation

- To pause an ongoing cooking process, press the button  (11) once.
The light in the cooking chamber will go out, the cooking time display will no longer count down, and the ventilator will no longer operate.
- To resume the cooking process, press the button  (10).

- To stop the cooking process completely when it is paused, press the button  once more.
The display now shows the time again.

 You can also use the button  to return the appliance to idle mode from the functions menu.

Defrosting operating mode

WARNING

Health hazard!

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

- Avoid any physical contact.
- Pour defrost water away. Do not use it for any other purpose.

Use the “Time Defrost” or “Weight Defrost” mode to defrost frozen food.

- Ideally, use food which has been frozen at -18 °C in portions that are as thin as possible.
- Remove all packaging and weigh the dish. The weight is required to ensure the correct settings.
- Place the food in an appropriately sized container into which the defrost water can run without overflowing.
- Do not cover the food.
- Halfway through the cooking time, turn the food to be defrosted:
 - open the cooking chamber door halfway through the cooking time. The operation stops when the cooking chamber door is open.
 - Rotate the dish. Pour defrost water away as required.

- Close the cooking chamber door.
- To resume the defrosting process, press the button  (10).

Defrosting by weight

Enter the weight of the frozen food you would like to defrost, and the appliance will select the optimal defrosting time for this weight.

1. Place a dish or a beverage in the cooking chamber, close the door and make sure it locks in securely in place.



2. Use the function control dial (8) to select the “Weight Defrost” mode.
The *dEF I* signal appears on the display.
3. Turn the control dial (9) to enter the weight of the dish (between 100 g and 2000 g, in steps of 100 g).
4. Press the button  (10).
The appliance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber switches on.
The pre-programmed time appears for the entered weight, which then counts down. Five beeps will sound as soon the cooking time has finished.
The appliance switches off. The display now again shows the time.
5. Open the door and carefully remove the dish from the cooking chamber.

Timed defrosting

Specify your desired defrosting time.

1. Place a dish or a beverage in the cooking chamber, close the door and make sure it locks in securely in place.



2. Use the function control dial (8) to select the "Time Defrost" mode.
The *dEF2* signal appears on the display.
3. Turn the control dial (9) to set the desired defrosting duration (between 5 seconds and 95 minutes).
4. Press the button  (10).
The appliance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber switches on.
The defrost time entered appears on the display and will count down.
Five beeps will sound as soon the cooking time has finished.
The appliance switches off. The display now again shows the time.
5. Open the door and carefully remove the dish from the cooking chamber.

 The power level for defrosting is always *P 30*. This cannot be modified.

Automatic programmes

The appliance has 8 automatic programmes that you can use to easily prepare food. You simply select the program and enter the weight of the dish. Automatic mode does the rest.

1. Remove all packaging and weigh the dish. The weight is required to ensure the correct settings.
2. Place the dish or beverage in the cooking chamber and close the cooking chamber door in such a way that it clicks into place and locks.
3. Use the function control dial (8) to select the "Auto Menu" mode.



4. The *A1* signal appears on the display.
5. Turn the control dial (9) to select an automatic programme.
6. On the display, the name of the automatic programme flashes.
7. Press the button  (10) to confirm the selected automatic programme.
8. The name of the automatic programme has stopped flashing.
9. Turn the control dial to set the weight.



In this example, 400 g has been set.

10. Press the button  to confirm the selected weight.

11. The appliance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber switches on.

On the display, the pre-programmed time will now count down.

Five beeps will sound as soon the cooking time has finished.

The appliance switches off. The display now again shows the time.

12. Open the door and carefully remove the food or beverage.

 The cooking time is predefined for all automatic programmes and cannot be extended by pressing the button .

Automatic programmes

Pro-gramme	Dish	Weight/Volume	Cooking dura-tion (min)	Power level
A-1	(Heat Up)	200 g	02:30	100%
		400 g	04:30	
		600 g	06:30	
A-2	Vegetables	200 g	04:30	100%
		300 g	06:30	
		400 g	08:30	
A-3	Fish	250 g	05:00	80%
		350 g	07:00	
		450 g	09:00	
A-4	Meat	250 g	04:00	100%
		350 g	05:30	
		450 g	06:30	
A-5	Pasta	50 g (+450 ml cold water)	20:00	80%
		100 g (+800 ml cold water)	23:00	
A-6	Potatoes	200 g	06:30	100%
		400 g	11:00	
		600 g	15:00	
A-7	Milk	200 ml	01:30	100%
		400 ml	03:00	
A-8	Soup	200 ml	02:30	80%
		400 ml	04:30	

Heat Up

The appliance has a “Heat Up” function, which you can use to warm up food easily. You simply select the function and enter the weight of the dish. Automatic mode does the rest.

1. Remove all packaging and weigh the dish. The weight is required to ensure the correct settings.
2. Place the dish or beverage in the cooking chamber and close the cooking chamber door in such a way that it clicks into place and locks.
3. Use the function control dial (8) to select the “Heat Up” mode.
The 200 signal appears on the display.
4. Turn the control dial (9) to select the weight.
5. Press the button D (10) to confirm the selected weight.
The appliance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber switches on.
On the display, the pre-programmed time will now count down.
Five beeps will sound as soon the cooking time has finished.
The appliance switches off. The display now again shows the time.
6. Open the door and carefully remove the dish or beverage.

Practical tips for microwaving

The correct cooking temperature

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

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

The correct quantity

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

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

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

Order of dishes

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

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

Piercing and scoring

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

- Do not microwave eggs in their shells – unless using special containers which are commercially available.
- Pierce food with peels or skins (potatoes, tomatoes, sausages, aubergines, egg yolks) to prevent it from bursting open.
- Score the skin of whole fish to prevent it from tearing open.

Stir and turn



CAUTION

Risk of burns!

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

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

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

Care and maintenance

WARNING

Risk of electric shock!

- Isolate the fuse and pull out the mains plug from the socket before cleaning. Always hold the mains plug itself, not the mains cable.
- Ensure that no cleaning water or other liquids can penetrate the ventilation slits or the electrical components.
- Cleaning and user maintenance may not be performed by children without supervision.
- The appliance must not be cleaned with a steam cleaner.
- Do not use a steam or high-pressure cleaner. Steam could get into live components through cracks.

CAUTION

Health hazard!

- The cooking appliance should be cleaned regularly and food leftovers should be removed.
- Insufficient cleanliness in the appliance can destroy the surfaces, which will influence the service life and may lead to hazardous situations.
- Clean the appliance regularly and remove any traces of food leftovers immediately.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.

Risk of burns!

The housing becomes hot during operation, especially in the area of the vents. The containers can also get very hot due to the foods.

- Allow the device to completely cool down before cleaning.

NOTICE

The surface area of the cooking chamber door seals can become damaged as a result of improper treatment.

- Never use harsh, soda, acid, solvent or abrasive cleaners. All-purpose cleaners with a neutral pH are recommended.
- Use care products only on the outer surfaces.
- The cooking chamber door seals are sensitive to oil and grease – which make the rubber porous and brittle.
- Only use soft cloths.
- The cooking appliance should be cleaned regularly and food leftovers should be removed.
- Insufficient cleanliness in the appliance can destroy the surfaces, which will influence the service life and may lead to hazardous situations.
- The appliance must not be cleaned with a steam cleaner.

Clean the appliance after each use to prevent any residues drying on.

- Clean the appliance with a soft, damp cloth, especially the cooking chamber floor and door seal faces. Use warm water and a normal all-purpose cleaner or washing-up liquid and a soft sponge or cloth.
- Loosen stubborn dirt with undiluted all-purpose cleaner.
- Wipe off all surfaces with a soft, dry cloth after cleaning.
- Leave the cooking chamber door (6) open to allow the cooking chamber to dry out completely.

 **WARNING****Microwave hazard!**

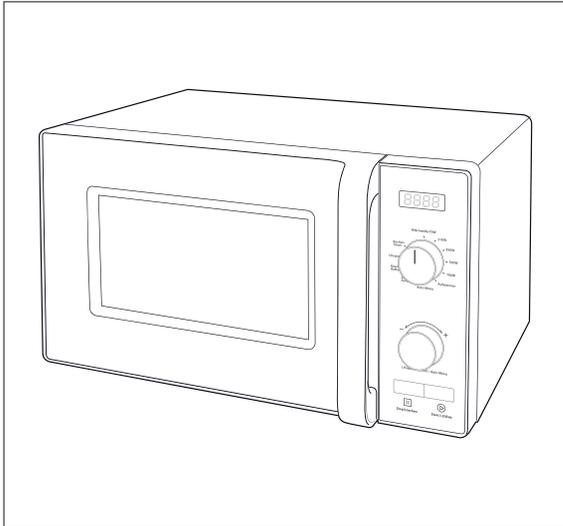
Microwaves can be emitted if the door is insufficiently sealed when closed. Under such circumstances, the appliance may not be used.

- In particular, please ensure that the door seals and any sealing surfaces in contact with other parts are clean.
 - If the cooking chamber door or its seals are damaged, do not operate the cooking appliance until it has been repaired by a person trained to do so.
-
- For your own safety, check regularly that the appliance is intact:
 - Are the mains cable and mains plug undamaged?
 - Are the housing and the viewing window (5) undamaged?
 - Are the cooking chamber door sealing surfaces clean?
 - Do the door hinges work smoothly?
 - Are both hooks for the locking system undamaged?
 - Does the door close properly? Or is it warped?
 - A defective interior light may be repaired only by an authorised professional.

 **NOTICE**

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

Delivery



Package contents

- Microwave
- User manual

Check the delivery

1. Move the appliance to a suitable place and unpack it (see chapter „Moving and unpacking“ on page EN-31).
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our service department (see chapter „Service“ on page EN-34).

WARNING!

Risk of electric shock and hazard due to microwave radiation!

- Never use a damaged appliance.

Getting started

WARNING

Risk of suffocation!

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

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

Risk of electric shock!

The appliance works with 230 V~/50 Hz mains voltage. Touching live parts may result in severe injury or death

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Do not operate or continue to operate the appliance if
 - it shows visible signs of damage, e.g. the power cord is defective.
 - it starts smoking or there is a smell of burning.
 - it makes unusual sounds.

In such events, remove the mains plug from the socket and contact our service department (see chapter „Service“ on page EN-34).

- The appliance corresponds to protection class 1 and may only be plugged into a socket with a properly installed protective conductor. Connecting the device to a socket strip or multi-plug is not permitted and may result in fire.
- Do not kink or pinch the mains cable or lay it over sharp edges. This can result in a break in the cable.
- If the mains plug is no longer accessible after installation, an all-pole dis-

connecting device complying with overvoltage category III must be connected to the house wiring with a contact gap of at least 3 mm; this includes fuses, circuit breakers and contactors.

- If the mains cable of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the customer service department or a similarly qualified person in order to prevent hazards.

CAUTION

Risk of injury!

- The appliance is heavy and bulky. Seek the help of another person when moving the appliance.
- Do not use the cooking chamber door and cooking chamber compartment as a step or for support.

Fire hazard!

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

- Ensure sufficient ventilation. Do not cover the vents, for example with oven gloves or cookery books!
- When installing the appliance, follow the dimension specifications for ventilation.
- Never remove the adjustable feet.
- Make sure there is adequate ventilation. Do not cover the vents, for example with oven gloves or cookery books.
- When setting up the appliance, ensure that the minimum safety distances specified in the user manual are maintained.

- Do not put the appliance in a closet.
- Never remove the cover that is fastened inside the cooking chamber! It serves to protect the magnetron, which emits the microwaves.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- If smoke is emitted, turn off or unplug the appliance and keep the cooking chamber door closed to smother any flames.

NOTICE

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not use sharp objects to unpack the appliance.

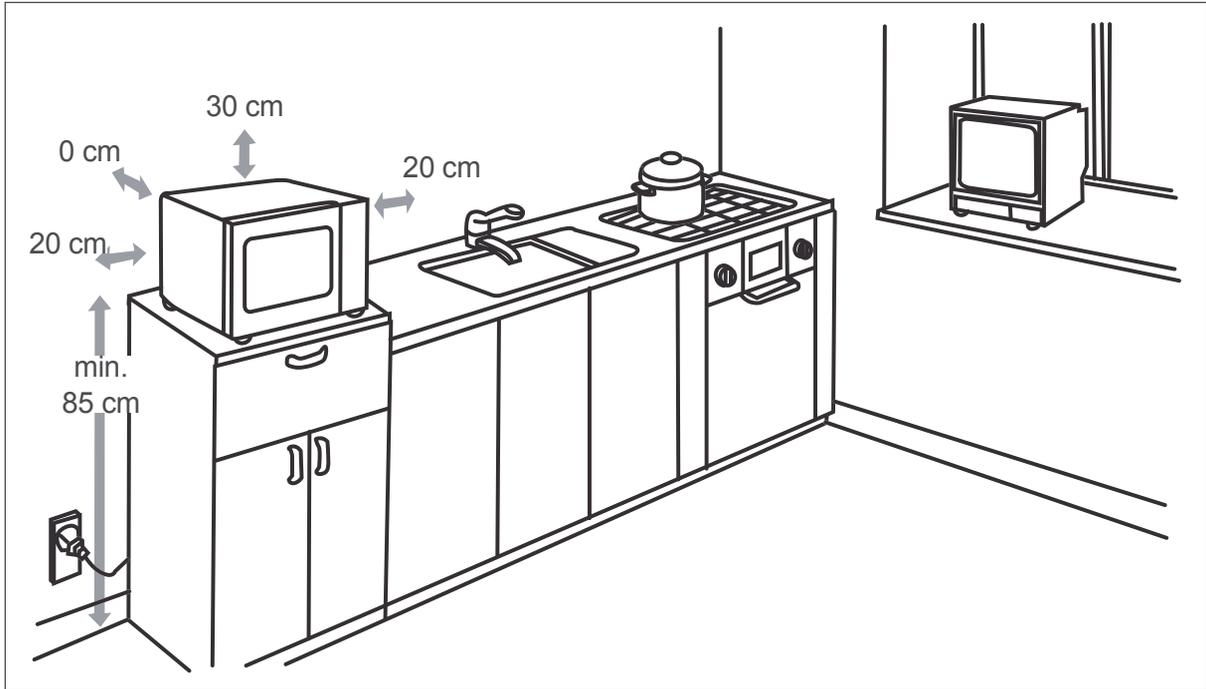
Moving and unpacking

- Move the appliance using a trolley or with the help of a second person.
- Carefully unpack the appliance and remove all packaging, plastic moulding, adhesive strips and foam padding from the inside, outside and back of the appliance.

Setting up the appliance/the correct set-up location

- Place the appliance on as flat and as firm and heat-resistant a base as possible.
- Take into account the following points:
 - The device should not be positioned directly next to a refrigerator or deep freezer. The heat emitted from the device would cause unnecessarily higher energy consumption by the fridge or freezer.
 - There must be a minimum spacing of 2 m from radio devices and televisions, to ensure that the reception is not distorted.
 - The base upon which the device should be positioned must be level, sufficiently stable and heat resistant.
 - **Never** remove the adjustable feet.
 - When selecting a location for the device, please ensure to choose a place away from heat, steam or high air humidity. The device may not be used outdoors.
 - Please ensure that no highly flammable materials are located in the vicinity of the device.
 - The socket must be near the device and easily reachable, to allow the plug to be pulled out quickly in the event of any malfunction.
 - In order to ensure sufficient air circulation, the following minimum lateral and vertical distances must be complied with:

Upwards:	30 cm
Backwards:	0 cm
To the left:	20 cm
To the right:	20 cm
 - As measured from the base, the installation height must be at least 85 cm.



Cleaning before use

To remove the odour present in all new appliances, wipe the interior with diluted vinegar prior to first use. Then wipe it out with clean water and dry all of the parts off afterwards.

- The plug socket must be located away from the reverse side of the microwave, otherwise the plug will be in contact with the back plate.
- Do not use any multiplugs, extension cables, timer switches or remote control systems.

Electrical connections

- Insert the mains plug into a properly installed and easily accessible socket (230 V~/50 Hz).



A beep will sound and the display will show a flashing 0:00.

Troubleshooting table

Malfunctions can occur in all electrical appliances. This does not necessarily mean there is a defect in the appliance. For this reason, please check the tables to see if you can correct the malfunction.

WARNING

Risk of electric shock in case of improper repair!

Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.

Problem	Possible cause	Solutions, tips
Appliance will not start, display is off.	No electricity to socket.	Check by connecting another appliance.
	Mains plug is loose.	Check the tightness of the mains plug.
Cooking chamber door cannot be closed properly.	Foreign bodies on the cooking chamber sealing surfaces.	Clean the cooking chamber sealing surfaces thoroughly.
	The door is warped or the door lock is defective.	Do not use the device! Contact our service team (see chapter „Service“ on page EN-34).
Cooking chamber light does not work.	Lamp defective.	Contact our service team (see chapter „Service“ on page EN-34).
Exploding, popping sounds in the cooking chamber.	The dish is being cooked and/or defrosted with too much power, and will burst open.	Cancel the setting and reselect a lower power level.
Other noises or flashes of light in the cooking chamber.	Sparks – metal objects in the cooking chamber!	Immediately disconnect the mains plug from the socket or isolate the fuse. Remove metal parts.
The dish is cooked unevenly.	The dish was not sufficiently rotated or stirred.	Stir or rotate the food dish, and allow it to heat up a little more.
The dish does not get sufficiently hot.	The power or time is set too low.	Keep warming up the food for a short while in the microwave.
	The dish was very cold when being placed inside.	
	Container is unsuitable if it becomes hotter than the dish.	Use a suitable container (see chapter „Suitable dishware“ on page EN-14).
Cooking chamber door and/or viewing window steams up.	Moisture is escaping from the food; this is normal.	Wipe up the moisture after operation.

Service

Please note!

You are responsible for the condition of the appliance and its proper use in the household.

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

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

Name of appliance	Model	Order number
<i>hanseatic</i> Microwave oven	AM720KFR-P00E	7120 0248

General customer service

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

Spare parts

Customers in Germany

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

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

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

Email: ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com

Customers in Austria

Please contact your mail order company's customer service centre or product advice centre.

Waste prevention, free return and disposal

Waste prevention

According to the provisions of Directive 2008/98/EC, waste prevention measures always take priority over waste management.

For electrical and electronic devices, waste prevention measures include extending the lifespan of defective devices through repair and reselling used working appliances instead of disposing of them.

Please help us reduce waste and contact our customer service if your product is faulty.

More information can be found in the brochure "Waste Prevention Programme – of the German Government with the Involvement of the Federal States".

Free return of old electrical appliances

Upon purchasing a new electrical appliance of the same type with essentially the same function, consumers may return an old electrical appliance to a distributor obliged to take back old appliances, at no extra cost for the consumers. This option also exists for deliveries made to a private household. For distance selling, the option of having old electrical equipment collected for free applies only in the case of purchase of new electrical equipment with heat exchangers (e.g. refrigerators, dehumidifiers), screens and display devices with a screen surface > 100 cm², and large devices with at least one of its external dimensions measuring more than 50 cm.

In addition, consumers may return up to three old electrical appliances of the same type to a distributor's collection point for free, without having to purchase a new electrical appliance. In this case, however, the old appliances' external dimensions may not exceed 25 cm.

Disposal

Disposing of old electrical devices in an environmentally friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

Every consumer is therefore required by law to dispose of old electrical appliances at an authorised collection or return point. They will thus be made available for environmentally-sound, resource-saving recycling.

You can dispose of old electrical appliances free of charge at your local recycling centre.

Please contact your dealer directly for more information about this topic.

Don't forget to erase data!

If necessary, each consumer is responsible for erasing personal data from electrical and electronic equipment.

Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

If necessary, old single-use and rechargeable batteries that are not encased by an old electrical appliance, as well as lamps/bulbs that can be removed from an old electrical appliance without being destroyed, must be removed and disposed of separately before you return the appliance.



This symbol means that batteries and rechargeable batteries must not be disposed of with other household waste.

Consumers are required by law to bring all batteries and rechargeable batteries, regardless of whether they contain harmful substances*) or not, to a collection point oper-

ated by their communal authority or borough or to a retailer, so that they can be disposed of in an environmentally friendly manner and so that valuable resources (e.g. cobalt, nickel or copper) can be recovered.

Batteries and rechargeable batteries can be returned free of charge.

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

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

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

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

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

*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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



If you have sufficient space, we recommend keeping the packaging, at least during the warranty period. If the appliance needs to be sent out for repairs, only the original packaging will provide sufficient protection.

If you would like to dispose of the packaging, please dispose of it in an environmentally friendly way.

Data sheet

Manufacturer	<i>hanseatic</i>
Name of appliance	Microwave
Model	AM720KFR-P00E
Microwave output power in W	700
Rated frequency in MHz	2,450
Microwave oven power levels	Five (70 - 700W)
Built-in appliance	no
Microwave power consumption in W	1150
Supply voltage in V/50 Hz	230
Cooking chamber in litres	20 l
Appliance dimensions (height × width × depth) in cm	28.6 × 45.9 × 38.1
Empty weight in kg	11.6
Order no.	7120 0248

This microwave corresponds to the device category:

Group 2, Class B.

- Group 2: Generates high-frequency electromagnetic radiation that is suitable for the treatment of food.
- Class B: May be operated in the living area and directly from the normal mains at a voltage of up to 230 volts (low voltage network).