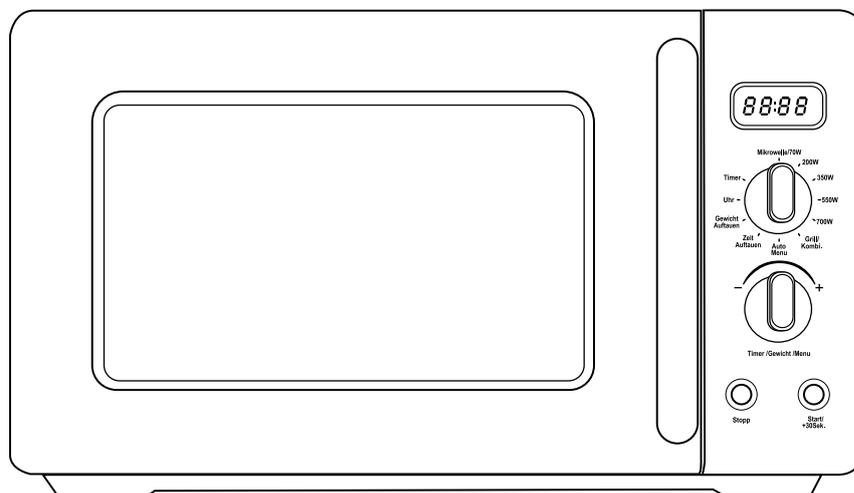




**hanseatic**



## Gebrauchsanleitung

## Mikrowellengerät mit Grill

# Inhaltsverzeichnis



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.

Begriffs- und Symbolerklärung, Definitionen DE-3	Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) . . . . . DE-18
Begriffserklärung . . . . . DE-3	Mikrowellenbetrieb . . . . . DE-19
Symbolerklärung . . . . . DE-3	Grill- und Kombibetrieb, Auftau-
Definitionen . . . . . DE-3	Funktionen . . . . . DE-22
Sicherheit . . . . . DE-4	Grill-/Kombibetrieb . . . . . DE-22
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . . . . . DE-4	Auftauen . . . . . DE-23
Sicherheitshinweise . . . . . DE-4	Automatikprogramme . . . . . DE-24
Lieferung . . . . . DE-12	Tipps für die Praxis . . . . . DE-25
Lieferumfang . . . . . DE-12	Die richtige Gardauer . . . . . DE-25
Lieferung kontrollieren . . . . . DE-12	Die richtige Speisemenge . . . . . DE-25
Geräteteile und Bedienelemente . . . . . DE-13	Anordnung der Speisen . . . . . DE-25
Inbetriebnahme . . . . . DE-14	Anstechen und Anritzen . . . . . DE-25
Der richtige Aufstellort . . . . . DE-14	Umrühren und Wenden . . . . . DE-26
Grundreinigung . . . . . DE-14	Hinweise zum Auftauen . . . . . DE-26
Drehteller einsetzen . . . . . DE-14	Pflege und Wartung . . . . . DE-27
Elektrischer Anschluss . . . . . DE-15	Gerät reinigen . . . . . DE-27
Erstes Aufheizen . . . . . DE-15	Gerät überprüfen . . . . . DE-28
Informationen zu Mikrowellen . . . . . DE-16	Fehlersuchtablelle . . . . . DE-29
Das geeignete Geschirr . . . . . DE-17	Service . . . . . DE-30
Einstellungen und Optionen . . . . . DE-18	Allgemeiner Service . . . . . DE-30
Uhrzeit einstellen . . . . . DE-18	Ersatzteile . . . . . DE-30
Garraumtür und -beleuchtung . . . . . DE-18	Abfallvermeidung, Rücknahme und
Stummschaltung (Mute) . . . . . DE-18	Entsorgung . . . . . DE-31
	Abfallvermeidung . . . . . DE-31
	Kostenlose Altgeräte-Rücknahme . . . . . DE-31
	Entsorgung . . . . . DE-31
	Verpackung . . . . . DE-32
	Technische Daten . . . . . DE-33

# Begriffs- und Symbolerklärung, Definitionen

---

## 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

Folgende Symbole finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung bzw auf dem Gerät.



Dieses Symbol warnt vor einer heißen Oberfläche.



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

## Definitionen

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

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

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

# Sicherheit

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Die Innenraumbelichtung 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 Putzlap-  
pen 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!

**Verbrennungsgefahr für Kinder!**

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

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

 **VORSICHT**
**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.

### 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, Tür geschlossen halten und Gerät reparieren lassen (siehe „Service“ auf Seite DE-30).

- 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.
- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe „Service“ auf Seite DE-30). Wir empfehlen die Verwendung eines pulssensitiven FI-Schalters (Fehlerstrom-Schutzschalter).
- Das Gerät darf erst nach Abschluss sämtlicher Installations- und Montagearbeiten an das elektrische Netz angeschlossen werden.

- Gerät, Netzstecker und Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten. Die Isolierung des Netzkabels kann schmelzen.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, immer den Netzstecker selbst anfassen.
- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Im Fehlerfall sowie vor der Reinigung und der Wartung den Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, so wie unser Service.
- Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.

#### VORSICHT!

##### Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand führen.

- Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirksystem bestimmt.

#### HINWEIS

##### Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

- Das Gerät nicht am Türgriff anheben! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Geräts zu tragen.
- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Beim Reinigen beachten:
  - Auf keinen Fall Seife, scharfe, körnige, soda-, säure- oder lösemittelhaltige oder schmirgelnde Putzmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
  - Die Oberflächen werden durch ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt. Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
  - Nur weiche Tücher verwenden.

- Darauf achten, dass kein Wasser in die Lüftungsschlitze und die elektrischen Teile dringt.
- Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

### Risiken im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

#### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

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

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

#### Brandgefahr!

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-30).

#### Brandgefahr!

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.

### Generelle Risiken beim Garen von Nahrungsmitteln



**VORSICHT!**

#### 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).

#### Gesundheitsgefahr!

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).

#### Gesundheitsgefahr!

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

- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Gerät auftauen.
- Die Auftau-Funktion nur zum Auftauen von Gemüse, Vorgekochtem etc. benutzen.
- Das Gefriergut frühzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen. Die Auftauflüssigkeit muss dabei abfließen können, da sich sonst schädliche Mikroorganismen bilden können.

#### Gesundheitsgefahr!

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

- Jeden Körperkontakt vermeiden.
- Das Tauwasser wegschütten. Es für nichts anderes benutzen.
- Das benutzte Geschirr sehr gründlich reinigen.

## 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!

#### Gefahr durch Mikrowellen!

Durch eine unzureichend dicht schließende Tür 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.

#### 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 Teile, Zubehör oder Geschirr werden im Betrieb sehr heiß.

- Gehäuseteile nicht berühren!
- Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.
- Vor dem Erwärmen von Babynahrung Schraubverschluss und Sauger von der Nuckelflasche abnehmen.

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

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

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Das Gerät nie ohne Drehteller und 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. Das Zubehör daher immer vollständig in den Garraum einschieben.
- 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

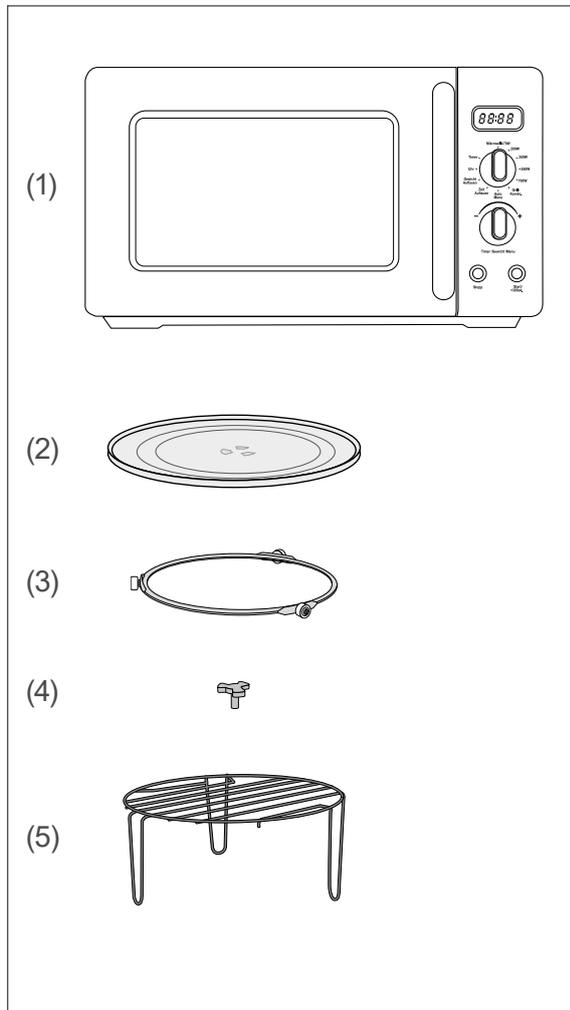


#### Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand führen.

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

## Lieferung



### Lieferumfang

- 1× Mikrowelle (1)
- 1× Drehteller (2)
- 1× Rollring (3)
- 1× Drehtellerantrieb (4)
- 1× Grillgestell (5)
- 1× Gebrauchsanleitung

### Lieferung kontrollieren

#### ! WARNUNG!

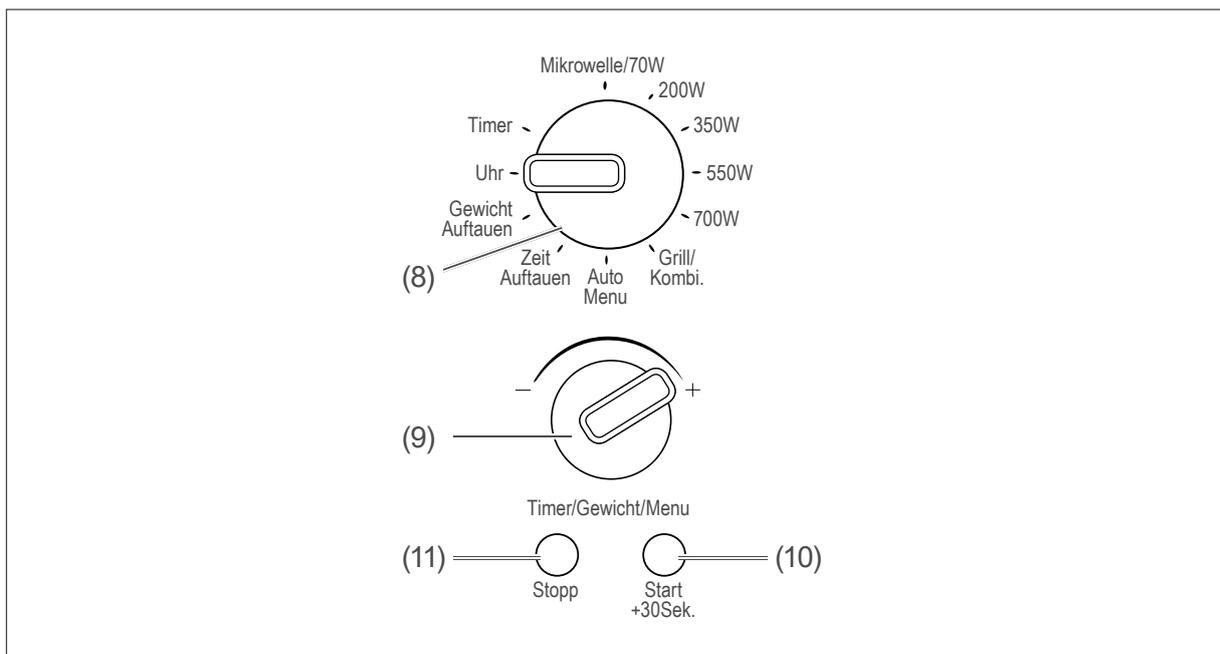
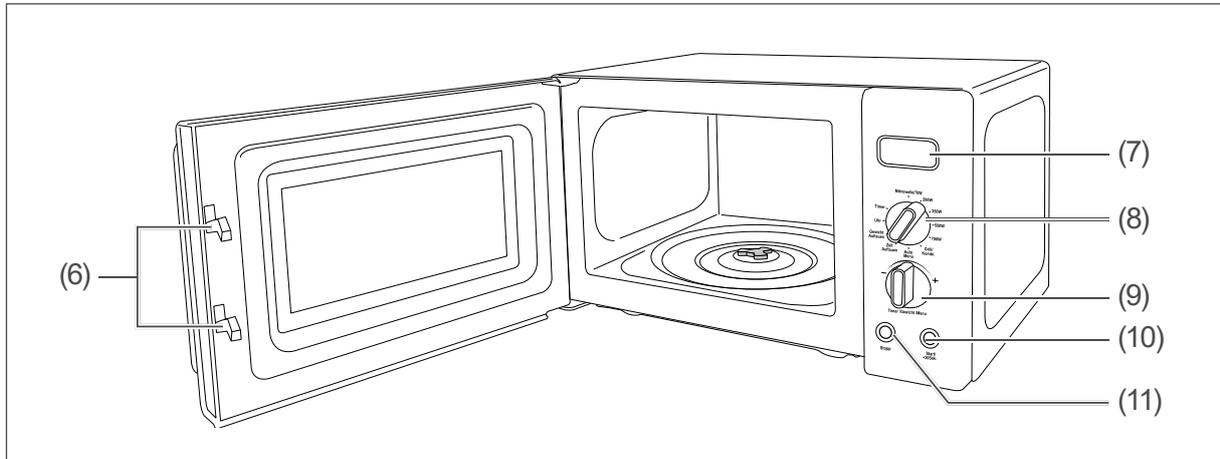
Stromschlaggefahr!

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

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

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

## Geräteteile und Bedienelemente



(6) Türverriegelung

(7) Display

(8) Drehknopf zum Einstellen der Funktion

(9) Drehknopf zum Einstellen der Zeit

(10) Starttaste

(11) Stopptaste

## Inbetriebnahme

### Der richtige Aufstellort

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.

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

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

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

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

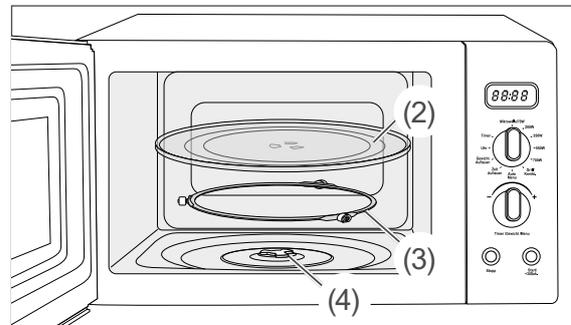
Nach oben: 30 cm  
 Nach hinten: 0 cm  
 Nach links: 20 cm  
 Nach rechts: 20 cm

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

### Grundreinigung

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch (siehe „Pflege und Wartung“ auf Seite DE-27).

### Drehteller einsetzen



1. Stecken Sie den Drehtellerantrieb (4) in die Bohrung in der Mitte des Garraumbodens. Drehen Sie den Drehtellerantrieb ggf. etwas, sodass er einrastet und sich nicht mehr drehen lässt.
2. Legen Sie den Rollring (3) mittig in die Vertiefung des Garraumbodens.
3. Legen Sie den Drehteller (2) mittig auf den Rollring. Drehen Sie den Drehteller ggf. etwas, sodass er auf dem Drehtellerantrieb einrastet.

Bitte beachten Sie:

- Verwenden Sie das Gerät nie ohne Drehteller.
- Stellen Sie das Kochgefäß bzw. das Grillgestell immer auf den Drehteller. So wird die Mikrowellenstrahlung gleichmäßig verteilt und bei einem Überkochen wird das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

## Elektrischer Anschluss

- Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Geräts mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt (siehe Typenschild).
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener ausreichender Absicherung an (siehe „Technische Daten“ auf Seite DE-33).
- Die Steckdose muss außerhalb der Mikrowellen-Rückwand installiert sein, weil sonst der Stecker die Rückwand berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungen, Schaltuhren oder Fernwirkssysteme.

## Erstes Aufheizen

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

- Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang im Grillbetrieb laufen (siehe „Grill-/Kombibetrieb“ auf Seite DE-22).

## Informationen zu Mikrowellen

---

### Was sind Mikrowellen?

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

Mikrowellen

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

### Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

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

### Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

- Ein Mikrowellen-Generator, das sogenannte „Magnetron“, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, sodass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Der Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellenleistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.
- Das Gerät schaltet sich aus
  - nach Ablauf der vorgewählten Zeit,
  - beim Öffnen der Garraumbür,
  - durch Drücken der Stopptaste (11).

### Anwendungen

Reiner Mikrowellenbetrieb ohne Grill- oder Kombi-Funktion ist gut geeignet zum Auftauen kleiner Portionen sowie für die Zubereitung von Eintöpfen, Suppen, Saucen, Fleisch ohne Kruste, gedünstetem Fisch, Gemüse, Beilagen (Reis, Salzkartoffeln, einige Teigwaren) und heißen Getränken.

## 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.
- Metall im Garraum kann bei Mikrowellen- und Kombibetrieb 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.
- Bei Grill- oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind.
- Kein Backpapier o. Ä. verwenden!
- Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.

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

### Für Mikrowellenbetrieb

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

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

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

1. Stellen Sie das leere Gefäß in den Garraum.
2. Drücken Sie ggf. die Stoptaste (11), um die Uhrzeit einzublenden.
3. Drücken Sie die Starttaste (10). Damit startet das Gerät bei voller Mikrowellenleistung für 30 Sekunden.
  - Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, öffnen Sie sofort die Tür, um den Vorgang abubrechen: Dieses Geschirr ist nicht geeignet!
  - Bleibt das Geschirr kalt oder wird nur handwarm, kann es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwendet werden.

### Für Grill- und Kombibetrieb

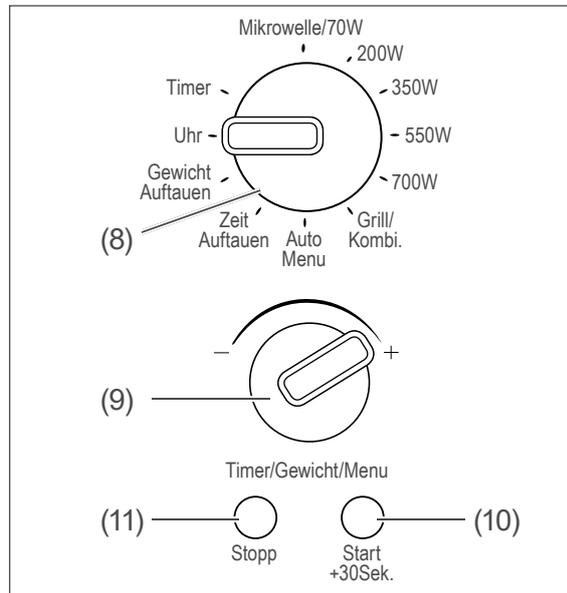
Für diese Beheizungsarten sind alle Materialien geeignet, die auch in einem konventionellen Backofen benutzt werden.

### Größe und Form

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

## Einstellungen und Optionen

### Uhrzeit einstellen



1. Drehen Sie den Drehknopf (8) auf „Uhr“.
2. Stellen Sie mit dem Drehknopf (9) die Stunden ein.
3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Starttaste (10).
4. Stellen Sie mit dem Drehknopf (9) die Minuten ein.
5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Starttaste.
6. Drehen Sie den Drehknopf (8) zurück auf „Mikrowelle/70W“.
7. Drücken Sie die Stopptaste (11). Die Uhrzeit ist damit eingestellt und wird im Display angezeigt.

### Garraumtür und -beleuchtung

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

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

### Stummschaltung (Mute)

Sie können Ihre Mikrowelle so einstellen, dass kein Signalton mehr ausgegeben wird (Stummschaltung).

Achtung: Diese Stummschaltung wirkt sich auch auf den Kurzzeitwecker aus!

#### Signalton aus-/einschalten:

1. Drücken Sie ggf. die Stopptaste (11), um die Uhrzeit einzublenden.
2. Drücken Sie innerhalb von 1 Sekunde, zweimal die Stopptaste. Die Eingabe wird durch einen Signalton bestätigt. Wenn kein Signalton zu hören war, haben Sie die Taste zu schnell oder zu langsam hintereinander gedrückt. Versuchen Sie es dann bitte noch einmal etwas langsamer oder schneller.

### Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)

Ist die Sicherungsverriegelung aktiviert, sind alle Tasten blockiert und das Gerät kann nicht mehr eingeschaltet werden.

#### Sicherungsverriegelung ein-/ausschalten:

1. Im Display muss die Uhrzeit angezeigt werden. Drücken Sie ggf. die Stopptaste (11).
2. Halten Sie die Stopptaste (11) ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Im Display ist das folgende Muster zu sehen: [ ]]. Die Kindersicherung ist nun eingeschaltet.
3. Zum Ausschalten der Kindersicherung, halten Sie die Stopptaste (11) erneut ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Im Display ist wieder die Uhrzeit zu sehen. Die Kindersicherung ist damit ausgeschaltet.

## Mikrowellenbetrieb

### ! WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

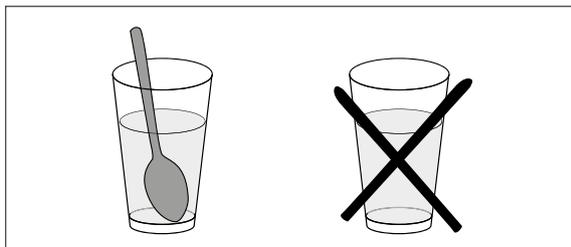
- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht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

### ! VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

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



Durch die Hitzeentwicklung im Inneren des Geräts kann beim Garen von Speisen Wasserdampf entstehen.

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

### ! VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zum Brand führen.

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

## Schnellstart

Mit dieser Funktion können Sie sofort mit dem Garen beginnen, ohne weitere Einstellungen vornehmen zu müssen. Beim Schnellstart wird mit voller Mikrowellenleistung gegart.

1. Im Display muss die Uhrzeit angezeigt werden. Drücken Sie ggf. die Stoptaste (11).
2. Legen Sie die Speise auf den Drehteller und schließen sie die Garraumtür.
3. Drücken Sie die Starttaste (10). Der Garvorgang beginnt sofort mit voller Mikrowellenleistung und endet nach 30 Sekunden.

## Gardauer verlängern

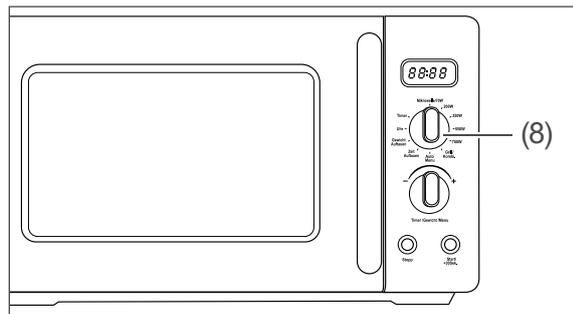
Sie können die Gardauer während des Garens in 30-Sekunden-Schritten verlängern.

- Drücken Sie dazu ggf. mehrmals hintereinander die Starttaste (10).

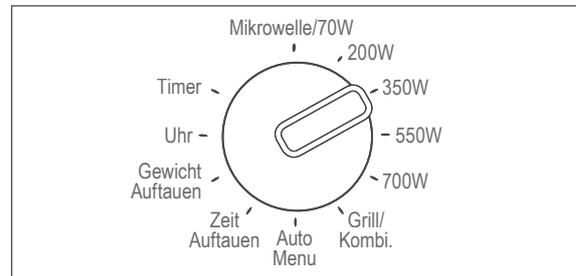


Bei den Automatikprogrammen und beim Auftauen nach Gewicht ist das nachträgliche Verlängern der Gardauer nicht möglich.

## Mikrowellenleistung einstellen

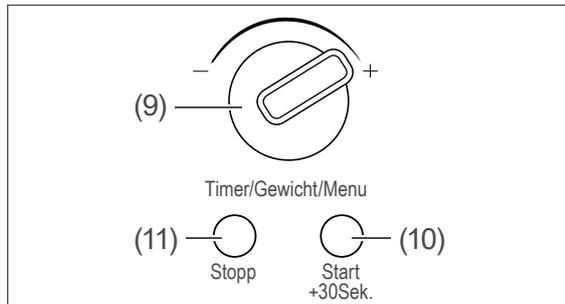


- Stellen Sie die gewünschte Leistung mit dem Drehknopf (8) ein (z. B. „350W“):



Einstellung / Display / Mikrowellenleistung in %	Empfohlene Anwendung
70W P 10 10 %	Sanftes Auftauen, z. B. von Sahnetorte oder Blätterteig.
200W P 30 30 %	Gefrorenes auftauen. Reis, Nudeln und Klöße garziehen oder gebackenen Eierpudding garen.
350W P 50 50 %	Kompaktere Speisen zubereiten, die auf dem Herd eine lange Garzeit erfordern, z. B. Rindfleischgerichte.
550W P 80 80 %	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 P 100 100 %	Schnelles Garen oder Aufwärmen, z. B. von Suppen, Eintöpfen, Dosengerichten, heißen Getränken, Gemüse, Fisch usw.

## Gardauer einstellen und Gerät einschalten



**i** Die Einstellung der Gardauer ist in folgenden Schritten möglich:

Gardauer	Schrittweite
0 bis 1 Minute	5 Sekunden
1 bis 5 Minuten	10 Sekunden
5 bis 10 Minuten	30 Sekunden
10 bis 30 Minuten	1 Minute
30 bis 95 Minuten	5 Minuten

- Um die Gardauer einzustellen, drehen Sie den Drehknopf (9) so lange, bis im Display die gewünschte Minutenzahl zu sehen ist. Sie dürfen den Drehknopf in beide Richtungen drehen.
- Um den Garvorgang zu starten, drücken Sie die Starttaste (10).  
Im Display können Sie den Countdown der eingestellten Zeit verfolgen.  
Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich aus.
- Wenn Sie den Garvorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die Stoptaste (11) 1-mal.  
Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die Starttaste (10).
- Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden möchten, drücken Sie die Stoptaste 2-mal.

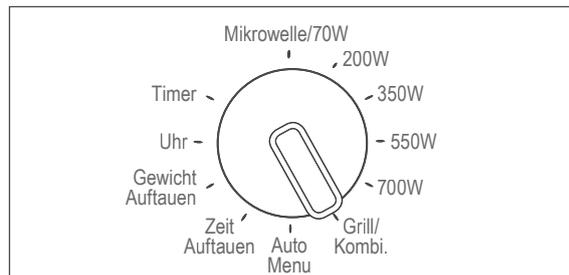
## Grill- und Kombibetrieb, Auftau-Funktionen

### Grill-/Kombibetrieb

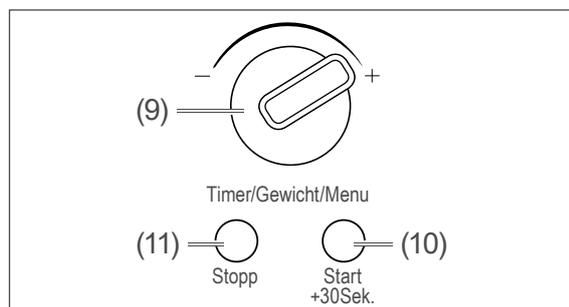
#### Grilleinstellungen

Einstellung / Display / Leistung	Empfohlene Anwendung
☐ 100 % Grill	Zum Grillen und Überbacken.
☐-1 55 % MW 45 % Grill	Für schnelles Garen mit leichter Bräunung.
☐-2 36 % MW 64 % Grill	Für normales Garen mit kräftiger Bräunung (Kruste).

- Legen Sie das Grillgut auf das Grillgestell und stellen Sie es auf den Drehteller.



- Stellen Sie den Drehknopf (8) auf „Grill/Kombi“.  
Im Display blinkt ☐.



- Drehen Sie den Drehknopf (9) so lange, bis im Display die gewünschte Betriebsart erscheint:
  - ☐ = Grill-Betrieb,
  - ☐-1 = Combi-Betrieb 1 oder
  - ☐-2 = Combi-Betrieb 2.

- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Starttaste (10).  
Im Display hört die Anzeige zu blinken auf.
- Um die Gardauer einzustellen, drehen Sie den Drehknopf (9) so lange, bis im Display die gewünschte Minutenzahl zu sehen ist. Sie dürfen den Drehknopf in beide Richtungen drehen.
- Drücken Sie die Starttaste, um den Garvorgang zu starten.  
Im Display können Sie den Countdown der eingestellten Zeit verfolgen. Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich aus.
- Wenn Sie den Garvorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die Stoptaste (11) 1-mal.
- Wenn Sie den Garvorgang fortzusetzen möchten, drücken Sie die Starttaste.
- Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden möchten, drücken Sie die Stoptaste 2-mal.

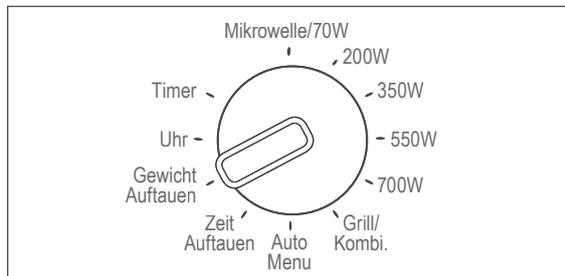
## Auftauen

Das Gerät verfügt über 2 Auftau-Programme:

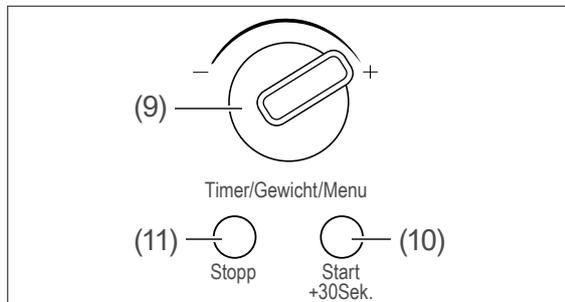
- *dEF1*: Auftauen nach Gewicht
- *dEF2*: Auftauen nach Zeit

### Auftauen nach Gewicht

1. Wiegen Sie das Gefriergut und stellen Sie es in einem geeigneten Gefäß auf den Drehteller.



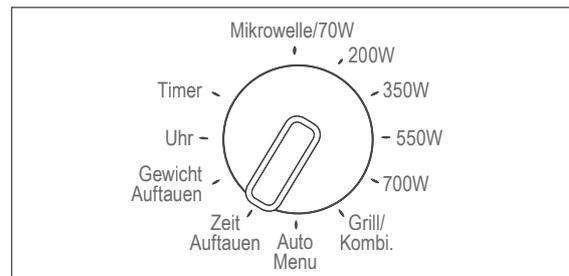
2. Stellen Sie den Drehknopf (8) auf „Gewicht Auftauen“.  
Das Display zeigt: *dEF1*.



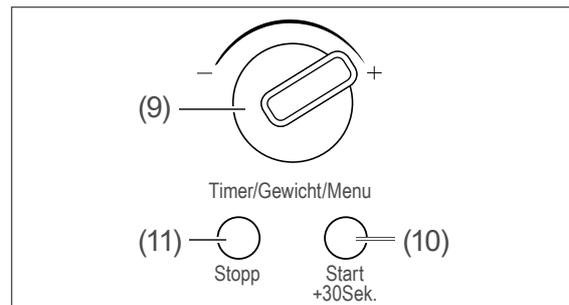
3. Drehen Sie den Drehknopf (9) so lange, bis im Display das zuvor ermittelte Gewicht des Gefrierguts erscheint (mögliche Eingaben: 100 g – 2000 g).
4. Drücken Sie die Starttaste (10), um das Auftauen zu starten.  
Die Auftauzeit variiert, je nachdem, wie viel Gewicht Sie auftauen möchten. Bei 100 g beträgt die Auftauzeit 3 Minuten; bei 2.000 g sind es 50 Minuten 30 Sekunden. Im Display können Sie den Countdown der Auftauzeit verfolgen. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich aus.

### Auftauen nach Zeit

1. Stellen Sie das Gefriergut in einem geeigneten Gefäß auf den Drehteller.



2. Stellen Sie den Drehknopf (8) auf „Zeit Auftauen“.  
Das Display zeigt: *dEF2*.

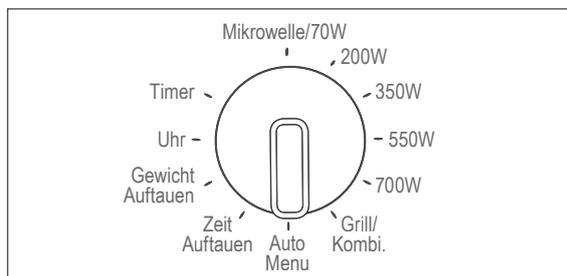


3. Drehen Sie den Drehknopf (9) so lange, bis im Display die gewünschte Dauer des Auftauvorgangs erscheint (mögliche Eingaben: 5 Sekunden – 95 Minuten).
4. Drücken Sie die Starttaste (10), um das Auftauen zu starten.  
Im Display können Sie den Countdown der Auftauzeit verfolgen. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich aus.

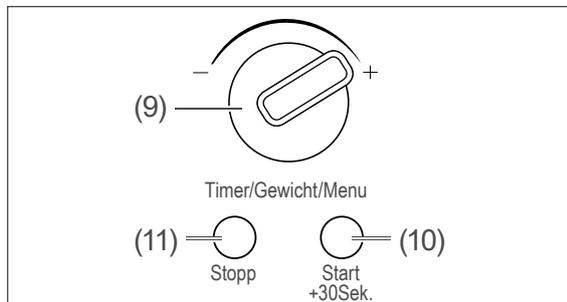
## Automatikprogramme

Durch die 8 Automatikprogramme werden Ihnen für die meisten Anwendungen gleich die richtigen Mikrowelleneinstellungen vorgegeben. Orientieren Sie sich bei der Auswahl der Programme bitte an der Tabelle rechts.

1. Ermitteln Sie das Gewicht bzw. das Volumen der Speise und stellen Sie sie in einem geeigneten Gefäß auf den Drehteller.



2. Stellen Sie den Drehknopf (8) auf „Auto Menu“. Das Display zeigt: *A-1*.



3. Drehen Sie den Drehknopf (9) so lange, bis im Display das gewünschte Programm erscheint (mögliche Auswahl: *A-1* bis *A-8*).
4. Drücken Sie die Starttaste (10), um die Auswahl zu bestätigen.
5. Stellen Sie mit dem Drehknopf (9) das Gewicht bzw. das Volumen der Speise ein.
6. Drücken Sie die Starttaste, um das Programm zu starten.  
Im Display können Sie den Countdown der Gardauer verfolgen.  
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich aus.

Garprogramm	Gewicht / Menge	Display-Anzeige
<i>A-1</i> Aufwärmen	200 g	200
	400 g	400
	600 g	600
<i>A-2</i> Gemüse	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
<i>A-3</i> Fisch	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
<i>A-4</i> Fleisch	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
<i>A-5</i> Nudeln	50 g (mit 450 ml kaltem Wasser)	50
	100 g (mit 800 ml kaltem Wasser)	100
<i>A-6</i> Kartoffeln	200 g	200
	400 g	400
	600 g	600
<i>A-7</i> Pizza	200 g	200
	400 g	400
<i>A-8</i> Suppe	200 ml	200
	400 ml	400

## Tipps für die Praxis

### Die richtige Gardauer

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

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

### Die richtige Speisemenge

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

Faustformel: Die doppelte Menge braucht etwa die doppelte Zeit.

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

### Anordnung der Speisen

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

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

### Anstechen und Anritzen

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

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

## Umrühren und Wenden

### WARNUNG

#### Verbrennungsgefahr!

Mit Mikrowellen 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. Prüfen Sie die Temperatur der Speise unbedingt durch Probieren.
  - Achten Sie bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten unbedingt darauf, dass sie vollständig durchgegart sind, damit Krankheitserreger (wie Salmonellen) vollständig abgetötet werden.
  - Das Umrühren und Wenden der Speisen nach der halben Gardauer ist besonders wichtig, da die Speisen im Mikrowellengerät nicht gleichmäßig erhitzt werden.

## Hinweise zum Auftauen

### WARNUNG

#### Gesundheitsgefahr!

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

- Jeglichen Körperkontakt vermeiden.
- Das Tauwasser wegschütten und für nichts anderes benutzen.
- Das benutzte Geschirr sehr gründlich reinigen.

- 
- Verwenden Sie vorzugsweise Speisen, die bei  $-18\text{ °C}$  in möglichst dünnen Portionen eingefroren wurden.
  - Entfernen Sie alle Verpackungen.
  - Legen Sie die Speisen in ein entsprechend großes Gefäß, in dem sich das Tauwasser sammeln kann.
  - Decken Sie die Speisen nicht ab.

## Pflege und Wartung

---

### WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

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

### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

- Das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen lassen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

### HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Die Oberflächen und Türdichtungen werden durch ungeeignete Behandlung beschädigt.

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

## Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Benutzen. Verunreinigungen können sonst eintrocknen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Reinigen Sie das Gehäuse und insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie dazu warmes Spülwasser oder normalen Allzweckreiniger und einen weichen Schwamm oder Lappen.
4. Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit unverdünntem Allzweckreiniger. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
5. Den Drehteller können Sie in die Spülmaschine geben oder mit Spülwasser von Hand abwaschen.
6. Reinigen Sie das Grillgestell am besten von Hand mit mildem Spülmittel.
7. Trocknen Sie alle Flächen nach dem Reinigen mit einem weichen Tuch ab.
8. Lassen Sie die Garraumtür geöffnet, damit der Garraum vollständig trocknen kann.

## Gerät überprüfen

### WARNUNG

#### Gefahr durch Mikrowellen!

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

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

Prüfen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit unbedingt regelmäßig, ob das Gerät intakt ist:

- Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
- Sind das Gehäuse und die Sichtscheibe unbeschädigt?
- Sind der Drehteller und das Grillgestell unbeschädigt?
- Sind die Türdichtflächen sauber?
- Sind die Türscharniere leichtgängig?
- Sind beide Haken der Türverriegelung unbeschädigt?
- Schließt die Tür richtig? Bei einer verzogenen Tür kann Mikrowellenstrahlung nach außen dringen.
- Falls die Garraumbelichtung defekt sein sollte, darf sie nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.

## Fehlersuchtable

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

### WARNUNG

**Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!**

Niemals versuchen, das defekte 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
Display ohne Anzeige und Gerät arbeitet nicht.	Steckdose ohne Strom.	Steckdose durch Anschluss eines anderen Geräts prüfen.
	Netzstecker sitzt lose.	Festen Sitz des Netzsteckers kontrollieren.
Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Die Türdichtflächen gründlich reinigen.
	Tür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Tür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen!
Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	Leuchte defekt.	Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite DE-30).
Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig. Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Den Drehteller korrekt einsetzen.
	Boden des Garraums ist verschmutzt.	Den Garraumboden gründlich reinigen.
	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Drehtellers ragen.
Platzende, ploppende Geräusche im Garraum.	Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut und platzt auf.	Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten.
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum!	Gerät sofort ausschalten, dann die Metallteile entfernen.
Speise ist ungleichmäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Speise umrühren oder wenden und noch eine kurze Zeit weiter erwärmen.
Speise wird nicht warm genug.	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Die Speise noch eine kurze Zeit weiter in dem Gerät erwärmen.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Ein geeignetes Gefäß verwenden.
Tür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Die Speise gibt Feuchtigkeit ab.	Kein Fehler. Wischen Sie die Feuchtigkeit nach dem Betrieb einfach ab.

## Service

---

Bitte beachten!

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

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden.

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Mikrowellengerät mit Grill	AG720CE6-PM	13224906
		99659054

## Allgemeiner Service

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

## Ersatzteile

### Kunden in Deutschland

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

Telefon: (057 32) 99 66 00

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

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

### Kunden in Österreich

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

# Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

## Abfallvermeidung

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

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

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

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

## Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein Neugerät der gleichen Geräteart mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt. Im Fernabsatzhandel beschränkt sich die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung bei Erwerb eines Neugeräts auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschränke, Luftentfeuchter), Bildschirme und Bildschirmgeräte mit einer Bildschirm-Oberfläche > 100 cm<sup>2</sup> 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/ihrer Stadtteils oder im Handel abzugeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer

Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen wie Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

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

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

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

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

Laden Sie Ihre Akkus richtig und vollständig, um ihre Lebensdauer zu maximieren. Entladen Sie sie gegebenenfalls vollständig mit einem geeigneten Ladegerät, bevor Sie sie wieder aufladen.

Benutzen Sie immer die richtige Art von Batterien für Ihre Geräte. Ein fehlerhafter Gebrauch kann die Lebensdauer der Batterien verkürzen und möglicherweise schädliche Auswirkungen haben.

\*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

Pb = Blei

## Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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



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

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

## Technische Daten

Marke	<i>hanseatic</i>
Typ/Bezeichnung	Mikrowellengerät AG720CE6-PM
Bestell-Nr.	13224906, 99659054
Mikrowellenausgangsleistung	max. 700 W
Nennfrequenz	2450 MHz
Mikrowellen-Leistungstufen	5
Grill-Leistungstufen	1× Grill, 2× Kombi
Einbaugerät	Nein
Absicherung	min. 16 A
Leistungsaufnahme gesamt	1050 W
Leistungsaufnahme Grill	1000 W
Versorgungsspannung	230 V~ / 50 Hz
Garraum-Volumen	ca. 20 Liter
Drehteller-Durchmesser	ca. 255 mm
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe) in cm	25,5 cm × 43 cm × 36 cm
Leergewicht	10,7 kg
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	-
Zeit, nach der das Gerät automatisch vom Betrieb in den Bereitschaftszustand versetzt wird	20 Min
Zeit, nach der das Gerät automatisch vom Betrieb in den Aus-Zustand versetzt wird	-

Diese Mikrowelle entspricht der Geräteklasse:

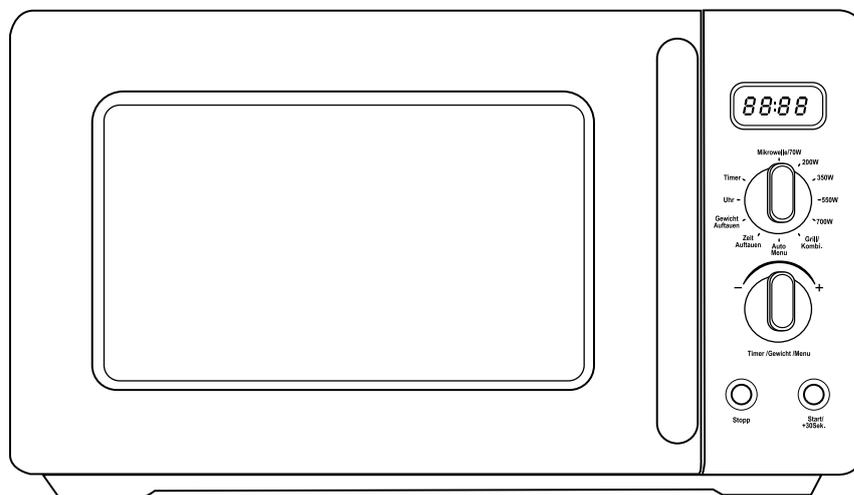
### Gruppe 2, Klasse B.

- **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.





**hanseatic**



## User manual

## Microwave oven with grill

# Table of contents



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

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

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

Explanation of terms and symbols, definitions . . .	EN-3	Microwave mode . . . . .	EN-18
Explanation of terms . . . . .	EN-3	Grill and combi mode, defrost function . . .	EN-21
Explanation of symbols . . . . .	EN-3	Grill/Combi mode . . . . .	EN-21
Definitions . . . . .	EN-3	Defrosting . . . . .	EN-22
Safety . . . . .	EN-4	Automatic programmes . . . . .	EN-23
Intended use . . . . .	EN-4	Practical tips . . . . .	EN-24
Safety notices . . . . .	EN-4	The correct cooking time . . . . .	EN-24
Delivery . . . . .	EN-11	The correct quantity of food . . . . .	EN-24
Package contents . . . . .	EN-11	Order of dishes . . . . .	EN-24
Checking the delivery . . . . .	EN-11	Piercing and scoring . . . . .	EN-24
Appliance parts and control elements . . .	EN-12	Stir and turn . . . . .	EN-25
Start-up . . . . .	EN-13	Tips on defrosting . . . . .	EN-25
The correct place to put the appliance .	EN-13	Care and maintenance . . . . .	EN-26
Cleaning before use . . . . .	EN-13	Cleaning the appliance . . . . .	EN-26
Inserting the turntable . . . . .	EN-13	Inspecting the appliance . . . . .	EN-27
Electrical connections . . . . .	EN-14	Troubleshooting table . . . . .	EN-28
First-time use . . . . .	EN-14	Service . . . . .	EN-29
Information about microwaves . . . . .	EN-15	General customer service . . . . .	EN-29
Suitable dishware . . . . .	EN-16	Spare parts . . . . .	EN-29
Settings and options . . . . .	EN-17	Waste prevention, free return and disposal	EN-30
Setting the time . . . . .	EN-17	Waste prevention . . . . .	EN-30
Cooking chamber door and lighting . . .	EN-17	Free return of old electrical appliances .	EN-30
Mute . . . . .	EN-17	Disposal . . . . .	EN-30
Safety lock (child lock) . . . . .	EN-17	Packaging . . . . .	EN-31
		Technical specifications . . . . .	EN-32

# Explanation of terms and symbols, definitions

---

## Explanation of terms

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

### WARNING

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

### CAUTION

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

### NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.

---

## Explanation of symbols

The following symbols can be found in this user manual and/or on the appliance:



This symbol warns of a hot surface.



This symbol refers to useful additional information.

## 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 shared use (e.g.: use by several parties in a block of flats).

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

The interior light must only be used to illuminate the interior of the appliance. It is not suitable for lighting a room.

The appliance is not suitable

- for heating a room.
- for drying or storing food, clothes or other items.
- for heating up warming pads, slippers, sponges, damp cloths and similar.

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 device or taking them out of the accessory bag and putting them in their mouths.

**Risk of burns for children!**

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

- Keep children away from the door glass!

**Risk of burns for children!**

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.
  - starts smoking or there is a smell of burning.
  - makes unfamiliar noises.

In such cases, you should pull the mains plug out of the socket or switch off/unscrew the fuse, keep the door closed and have the appliance repaired (see „Service“ on page EN-29).

- 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 socket with a protective conductor that has been installed properly. Ensure that the voltage is correct when connecting it. More detailed information about this can be found on the type plate.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; consult a qualified professional if necessary (see „Service“ on page EN-29).  
We recommend using a pulse-sensitive fault current switch (residual current operated circuit-breaker).
- The appliance must only be connected to the mains after completion of all installation and assembly work.
- Keep the appliance, the mains plug and the mains cord away from open flames and hot surfaces. The insulation of the mains cord could melt.

- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
- Never pull the mains plug out of the socket by the mains cord; always hold the mains plug itself.
- Never touch the mains plug with wet hands.
- Never immerse the mains cord or plug in water or any other liquids.
- In the event of a fault, as well as before cleaning or maintenance, pull out the mains plug/switch off or unscrew the fuse.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning.
- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs.
- Investigations and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists, such as our Service department.
- Never try to repair the appliance yourself.

### CAUTION!

Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire.

- Connect the appliance only to a properly installed and earthed electric socket. Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

### NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may result in damage.

- 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.
  - Ensure that water does not enter the ventilation slits or enter into the electrical components.
- The lighting in the appliance is exclusively for lighting the cooking chamber. It is not suitable for lighting a room.

### Risks when handling heat-generating appliances

#### CAUTION

Risk of burns!

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

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

#### Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to 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-29).

#### Fire hazard!

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.

#### General risks when cooking food

##### CAUTION

#### 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).

#### Health hazard!

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 a maximum of 180°C.
- Brushing baked goods with egg whites or egg yolks helps to reduce the formation of acrylamides (only in hot air mode).

#### Health hazard!

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

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

#### 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.
- 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!

#### Microwave hazard!

A door that fails to close adequately can cause microwave radiation to escape. Under such circumstances, the appliance may not be used.

- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.

### Danger of explosion!

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

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Containers that become hotter than the food inside them are not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. Metal in the cooking chamber may cause sparks during operation! This can damage the viewing window or the entire appliance! Do not use metal pots, metal pans and metal lids or dishware with metal parts such as gold edges under any circumstances.
- Do not use any aluminium foil, due to the fact that this can also cause sparks when coming into contact with the cooking chamber walls.
- Never place a mixture of water and oil or fat into the appliance. This can explode.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended. Prick holes in tomatoes, sausages, aubergines or similar food with a closed skin before cooking to prevent bursting.

### CAUTION

#### Risk of scalding!

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

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

#### Risk of burns!

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

- Do not touch the parts of the housing!
- Food is sometimes heated unevenly. The containers often do 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.

#### Risks of the automatic mode

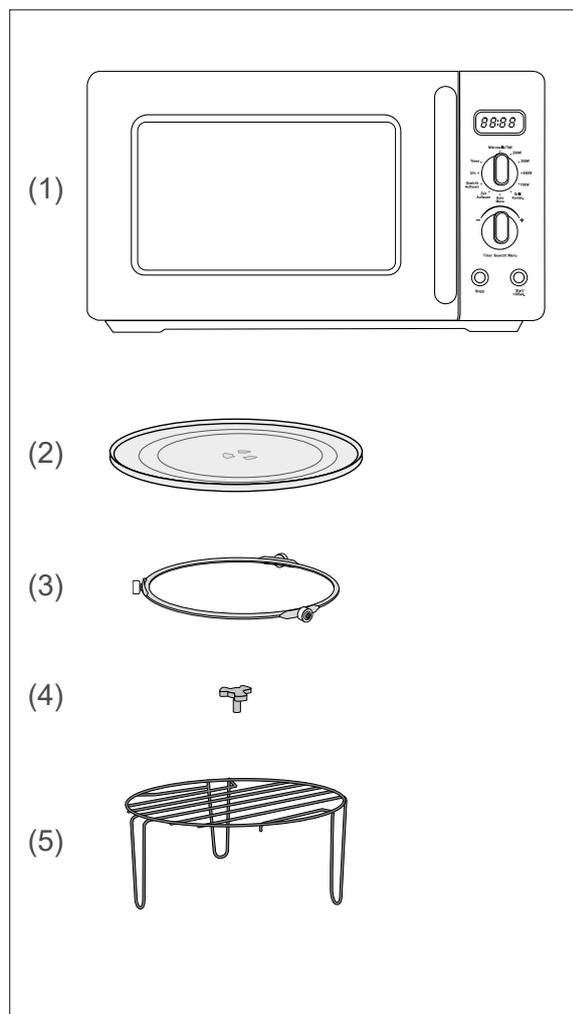
#### CAUTION

Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire.

- Before launching the automatic mode, please make sure that you inform all members of the household so that nobody places anything in the cooking chamber.
- Never leave anything to grill unattended in automatic mode!
- Monitor the appliance while using automatic mode in order to prevent spilling and burning. Please note that fats, oils and alcohol can catch on fire when heated.

## Delivery



### Package contents

- 1× microwave oven (1)
- 1× turntable (2)
- 1× roller ring (3)
- 1× turntable drive (4)
- 1× grill rack (5)
- 1× user manual

### Checking the delivery

#### **! WARNING!**

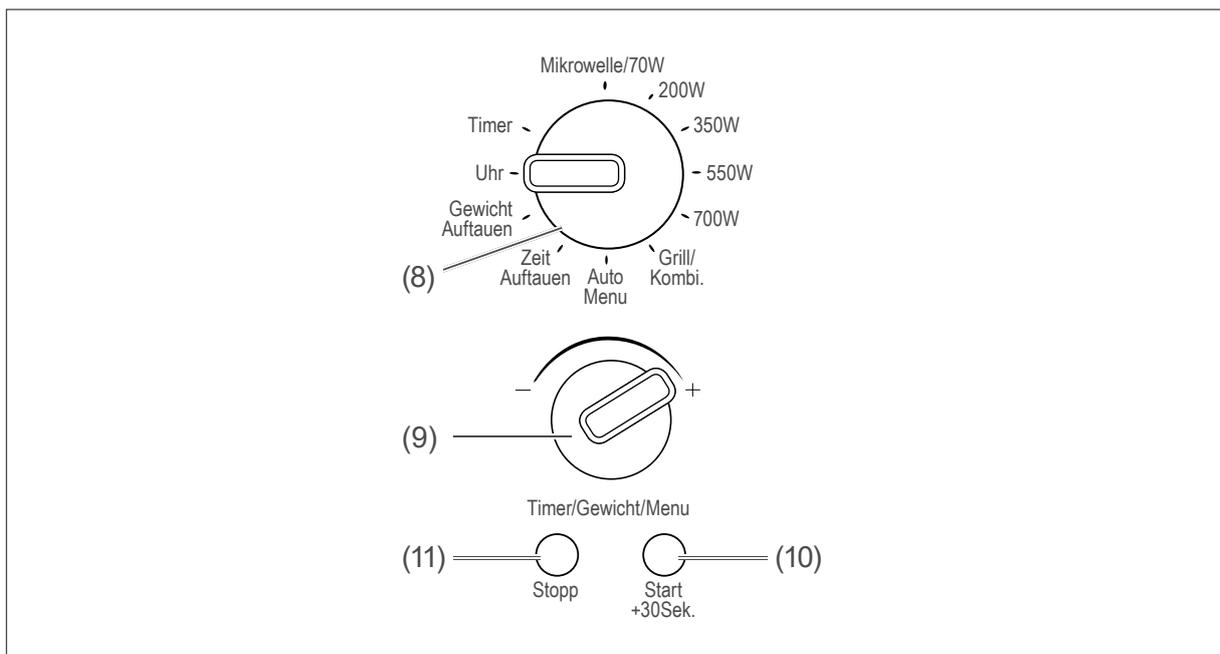
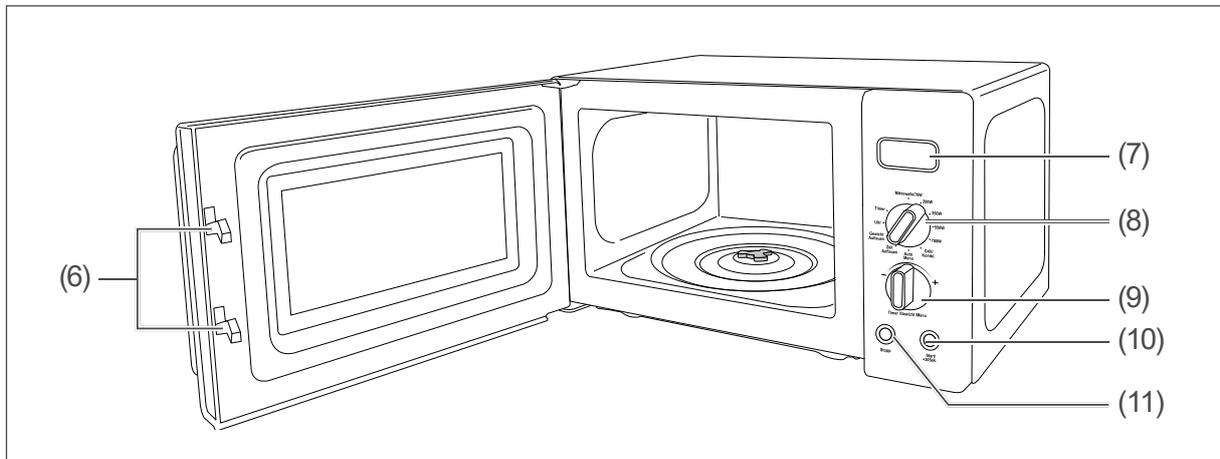
Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

■ **Never use a damaged appliance.**

1. Carefully unpack the appliance and remove all packaging items, plastic profiles, adhesive strips and foam padding from inside, outside and from the back plate of the appliance.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our service department (see „Service“ on page EN-29)

## Appliance parts and control elements



(6) Door-locking mechanism

(7) Display

(8) Control knob for setting the function

(9) Control knob for setting the time

(10) Start button

(11) Stop button

## Start-up

### The correct place to put the appliance

The appliance should not be positioned directly next to a refrigerator or deep freezer. The heat emitted from the appliance 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 appliance should be positioned must be level, sufficiently stable and heat resistant.

When selecting a location for the appliance, please ensure to choose a place away from heat, steam or high air humidity. The appliance may not be used outdoors.

Please ensure that no highly flammable materials are located in the vicinity of the appliance.

The socket must be near to the appliance and easily accessible, in order that the plug can be quickly pulled out in the event of any malfunction.

In order to ensure sufficient air circulation, the following minimum lateral and vertical distances must be complied with:

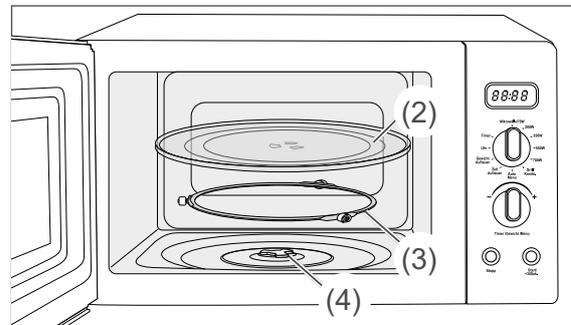
Upwards: 30 cm  
 Backwards: 0 cm  
 To the left: 20 cm  
 To the right: 20 cm

As measured from the base, the installation height must be at least 85 cm.

### Cleaning before use

- Please clean the appliance before its first use (see „Care and maintenance“ on page EN-26).

### Inserting the turntable



1. Position the turntable drive (4) in the hole in the middle of the cooking chamber floor. Turn the turntable drive slightly so that it slots into place and can no longer be turned.
2. Position the roller ring (3) centrally into the recess in the cooking chamber floor.
3. Place the turntable (2) centrally on the roller ring. Turn the turntable slightly as needed so that it slots into the turntable drive.

Please note:

- Never use the oven without the turntable.
- Always place the cooking container or the grill rack on the turntable. This ensures that the microwaves are distributed evenly, and that any liquid overflow from the food into the appliance is avoided.

## Electrical connections

- Please check whether the device's supply voltage is compatible with the supply voltage used in your house (please see the type plate).
- Please ensure you only connect the device to a professionally installed protective contact socket with sufficient fuse protection (see „Technical specifications“ on page EN-32).
- 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.

## First-time use

A slight odour may be produced during first use. This is non-toxic and disappears after a short moment.

- Allow the appliance to run for 10 minutes in grill mode (see „Grill/Combi mode“ on page EN-21).

## Information about microwaves

---

### What are microwaves?

Microwaves are electromagnetic waves. As with radio and TV, microwaves are also invisible and intangible.

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 compartment and the air in this compartment are not heated. The food container is primarily heated by the hot food itself.
- When heating liquids, a so-called “boiling delay” can occur. 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, short time’ or ‘low power, long time’.

### How does a microwave oven work?

- A microwave generator, the so-called magnetron, generates the microwaves and disperses them into the cooking chamber.
- The cooking chamber walls and inner screen reflect microwaves, preventing them from being emitted out of the cooking chamber.
- The turntable ensures that the microwaves are distributed evenly to the food.
- The microwave’s power can be set to various levels.
- The appliance switches off
  - after the selected time has elapsed,
  - when opening the cooking compartment door,
  - when the stop button (11) is pressed.

### Applications

The pure microwave mode without grill or combi function is particularly suitable for defrosting small portions, as well as for preparing casseroles, soups, sauces, meat without the rind, steamed fish, vegetables, side dishes (rice, potatoes, certain pasta) and hot beverages.

## Suitable dishware

### ! NOTICE

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

- 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 containers made of porcelain, ceramic or plastic and any protective films that are not resistant to high heat in grill or combi mode.
- Do not use baking paper or similar!
- Containers that become hotter than the food inside them are not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.

The appliance offers different types of heating: Microwave, grill and combi mode. Always choose the appropriate dishware for the different heating modes. Please also ensure to observe the manufacturer's guidelines. Unsuitable crockery can lead to the appliance becoming damaged.

### For microwave mode

Use only microwave-suitable dishware. This includes:

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

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

1. Put the empty container in the cooking chamber.
2. Press the stop button (11) to show the clock.
3. Press the start button (10). The appliance will then start at full microwave power for 30 seconds.
  - If the dishware becomes hot or if sparks start to form, immediately open the door to stop the cooking process: This dishware is not suitable!
  - If the dishware remains cold or only lukewarm, it may be used in the simple microwave mode.

### For grill and combi mode

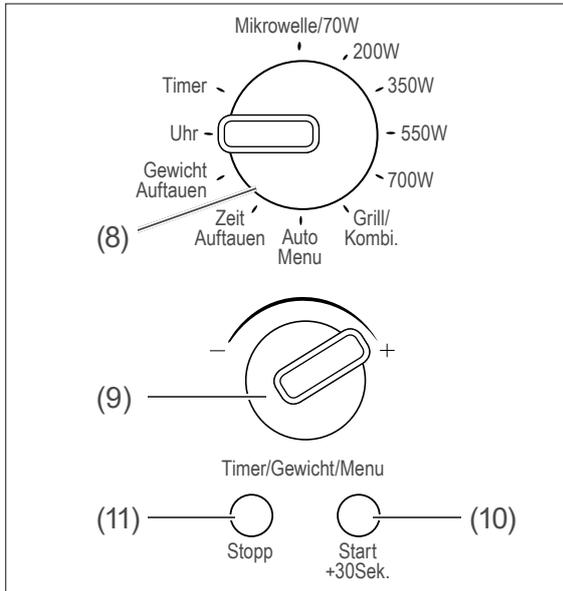
Any materials suitable for use in a conventional oven are also compatible with these heating modes.

### Size and shape

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

## Settings and options

### Setting the time



1. Turn the control knob (8) to "time".
2. Set the hours using the control knob (9).
3. Confirm the setting by pressing the start button (10).
4. Set the minutes using the control knob (9).
5. Confirm the setting by pressing the start button.
6. Turn the control knob (8) back to "Microwave/70W".
7. Press the stop button (11). The time is set and is shown on the display.

### Cooking chamber door and lighting

If the cooking chamber door is opened while the appliance is in operation, the cooking process will be stopped.

The cooking chamber light switches on automatically when the door is open, or the appliance is in operation.

### Mute

You can set your microwave so that it does not emit a signal tone (mute).

Attention: Mute also affects the timer!

#### Switching the signal tone on/off:

1. Press the stop button (11) to show the clock.
2. Press the stop button twice within 1 second. Input is confirmed by a signal tone. If you did not hear a signal tone, you pressed the button too quickly or too slowly consecutively. Try it again a little slower or faster.

### Safety lock (child lock)

If the safety lock is activated, all buttons are locked and the device cannot be switched on.

#### Activating/deactivating the safety lock:

1. The time must be shown on the display. Press the stop button (11) if required.
2. Hold the stop button (11) pressed for approx. 3 seconds. The following pattern is shown on the display: [:::]. The child lock is now switched on.
3. To switch off the child lock, press and hold the stop button (11) again for approximately 3 seconds. The time will now be shown again on the display. The child lock is now switched off.

## Microwave mode

### ! WARNING

Microwave hazard!

A door that fails to close adequately can cause microwave radiation to escape. Under such circumstances, the appliance may not be used.

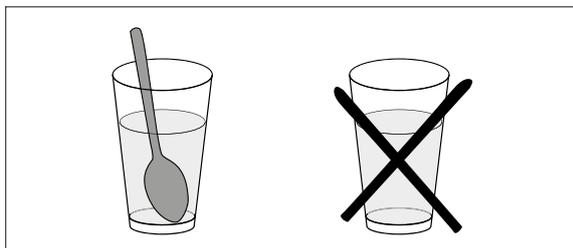
- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.
- Do not use the appliance if the door is warped or damaged, or if the door latch, hinges, or door seals are defective, or if the door does not close tightly for any other reason.

### ! CAUTION

Risk of scalding!

A boiling delay can occur when heating liquids. Hot liquid can suddenly spurt out, e.g. when removing a dish from the appliance.

- In order to avoid a boiling delay, place a spoon in the container. The spoon must always maintain a minimum distance of 2 cm from the inner walls of the appliance.



The development of heat inside the appliance while cooking food can generate steam.

- Avoid contact with the hot steam that escapes when opening the door.

### ! CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Fire hazard!

Any improper use of the appliance can lead to fire.

- In case of a fire or smoke in the cooking chamber:  
Do not open the door! Switch off the appliance, unplug at the mains or turn off/remove the fuse.
- Ensure sufficient ventilation. Do not cover the ventilation openings, e.g. with a dish cloth etc.

### QuickStart

This function allows you to start cooking immediately, without having to make any further adjustments. With QuickStart, cooking takes place at full microwave power.

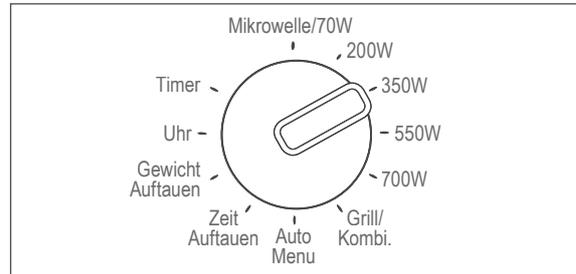
1. The time must be shown on the display. Press the stop button (11) if required.
2. Place the dish on the turntable and close the cooking chamber door.
3. Press the start button (10).  
The cooking process starts immediately at full microwave power and ends after 30 seconds.

### Extending the cooking time

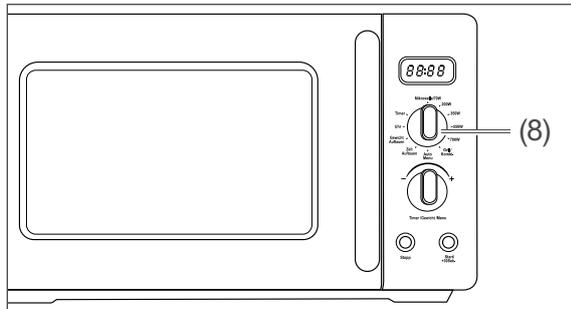
You can extend the cooking process during cooking in 30 second intervals.

- To do this, press the start button (10) as many times as required.

**i** With the automatic programmes and defrosting by weight, it is not possible to extend the cooking time later.



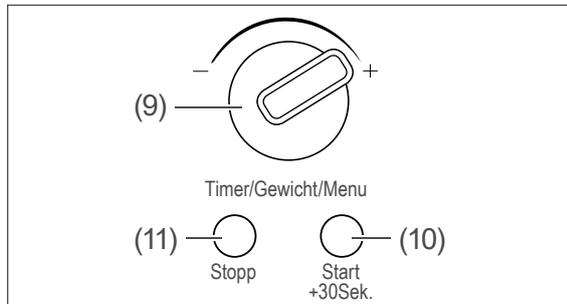
### Setting the microwave power



- Set the desired power using the control knob (8) (e.g. "350W"):

Setting / Display / Microwave power in %	Recommended use
70W P 10 10 %	Gentle defrosting, e.g. of gateau or puff pastry.
200W P 30 30 %	Defrosting from frozen. Cook rice, pasta and dumplings, or heat baked egg custard.
350W P 50 50 %	For preparing more dense foods that require a long cooking time on the stove, e.g. beef dishes.
550W P 80 80 %	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 P 100 100 %	Fast cooking or warming, e.g. for soups, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish etc.

## Setting cooking time and switching on the appliance



- To set the cooking duration, turn the control knob (9) until the display shows the required number of minutes.  
You can turn the control knob in both directions.
- To start the cooking process, press the start button (10).  
You can watch the countdown of the set time on the display.  
Once the set time has expired, a signal sounds, and the appliance switches off.
- If you want to interrupt the cooking process, press the stop button (11) once.  
To continue the cooking process, press the start button (10).
- If you want to stop the cooking process early, press the stop button twice.

**i** Cooking times can be set in the following increments:

Cooking time	Steps
0 to 1 minute	5 seconds
1 to 5 minutes	10 seconds
5 to 10 minutes	30 seconds
10 to 30 minutes	1 minute
30 to 95 minutes	5 minutes

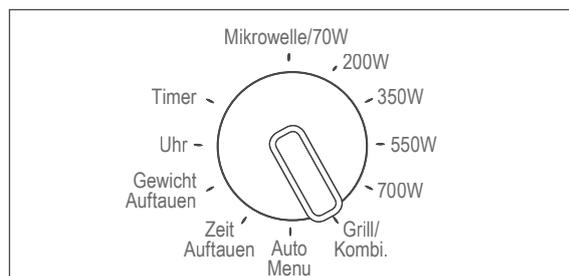
## Grill and combi mode, defrost function

### Grill/Combi mode

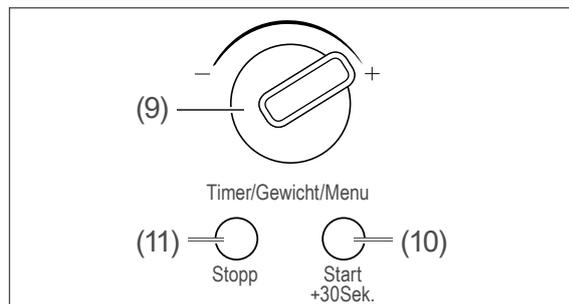
#### Grill settings

Setting / Display / Power	Recommended use
☐ 100 % grill	For grilling and au gratin.
☐ - 1 55 % MW 45 % grill	For fast cooking with little browning.
☐ - 2 36 % MW 64 % grill	For normal cooking with strong browning (crust).

1. Place the food on the grill rack and place this on the turntable.



2. Turn the control knob (8) to "Grill/Combi".  
☐ flashes on the display.



3. Turn the control knob (9) until the required mode appears on the display:
  - ☐ = grill mode,
  - ☐ - 1 = Combi mode 1 or
  - ☐ - 2 = Combi mode 2.
4. Confirm the selection with the start button (10).  
The indicator stops flashing on the display.

5. To set the cooking duration, turn the control knob (9) until the display shows the required number of minutes. You can turn the control knob in both directions.
6. Press the start button to start the cooking process.  
You can watch the countdown of the set time on the display.  
Once the set time has expired, a signal sounds, and the appliance switches off.
7. If you want to interrupt the cooking process, press the stop button (11) once.
8. If you want to continue the cooking process, press the start button.
9. If you want to stop the cooking process early, press the stop button twice.

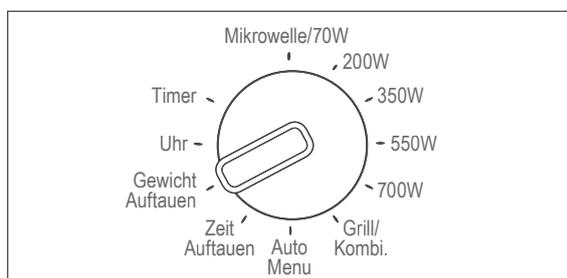
## Defrosting

The appliance has 2 defrost programmes:

- *dEF 1*: Defrosting by weight
- *dEF 2*: Defrosting by time

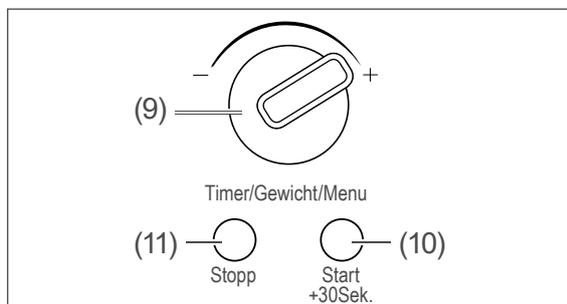
### Defrosting by weight

1. Weigh the frozen food and put it in suitable container on the turntable.



2. Turn the control knob (8) to "Defrosting by weight".

The display shows: *dEF 1*.

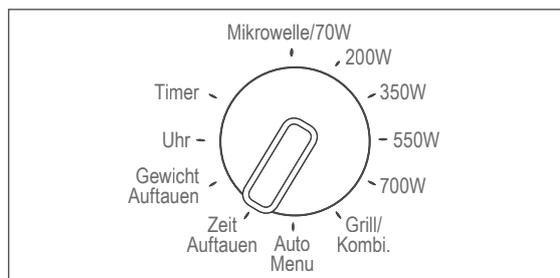


3. Turn the control knob (9) until the determined weight of the frozen food appears on the display (possible entries: 100 g – 2000 g).
4. Press the start button (10) to start defrosting.

The defrosting time varies depending on how much weight you would like to defrost. For 100 g, defrosting will take approx. 3 minutes; for 2,000 g, 50 minutes 30 seconds. You can watch the countdown of the defrosting time on the display. After the set time has elapsed, a beep will sound and the appliance will switch itself off.

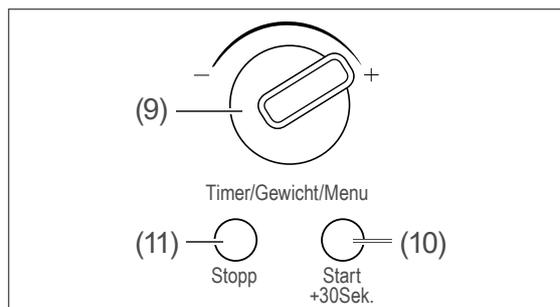
### Defrosting by time

1. Put the frozen food in a suitable container and place the container on the turntable.



2. Turn the control knob (8) to "Defrosting by time".

The display shows: *dEF 2*.



3. Turn the control knob (9) until the required defrosting time appears on the display (possible entries: 5 seconds – 95 minutes).
4. Press the start button (10) to start defrosting.

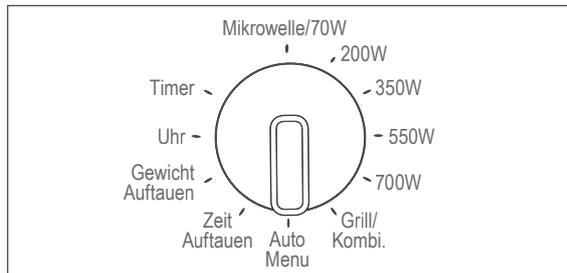
You can watch the countdown of the defrosting time on the display.

After the set time has elapsed, a beep will sound and the appliance will switch itself off.

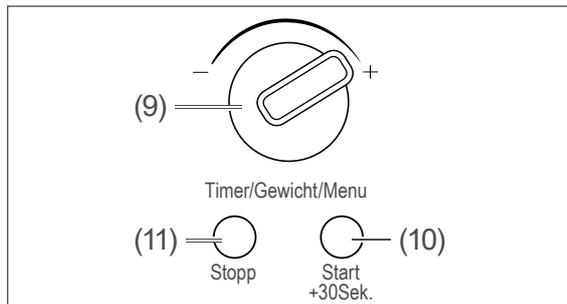
## Automatic programmes

The 8 automatic programmes provide the right microwave settings for most applications. Please refer to the table on the right when selecting the programmes.

1. Determine the weight or the volume of the food and put it in a suitable container on the turntable.



2. Turn the control knob (8) to "Auto Menu". The display shows: *R-1*.



3. Turn the control knob (9) until the required programme appears on the display (possible selection: *R-1* to *R-8*).
4. Press the start button (10) to confirm the selection.
5. Use the control knob (9) to set the weight or volume of the food.
6. Press the start button to start the programme. You can watch the countdown of the cooking time on the display. After the set time has elapsed, a beep will sound and the appliance will switch itself off.

Cooking programme	Weight/Quantity	Display indicator
<i>R-1</i> Reheating	200 g	200
	400 g	400
	600 g	600
<i>R-2</i> Vegetables	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
<i>R-3</i> Fish	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
<i>R-4</i> Meat	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
<i>R-5</i> Pasta	50 g (with 450 ml cold water)	50
	100 g (with 800 ml cold water)	100
<i>R-6</i> Potatoes	200 g	200
	400 g	400
	600 g	600
<i>R-7</i> Pizza	200 g	200
	400 g	400
<i>R-8</i> Soup	200 ml	200
	400 ml	400

## Practical tips

---

### The correct cooking time

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. Please ensure to comply with the recommended cooking times, as the dishes may otherwise burn and the appliance can become damaged.
- 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 here before cooking.

### The correct quantity of food

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. Whenever possible, portion the foodstuff into equal amounts. Be sure to consider this when freezing food down.
- When defrosting, size and form play a key role. Small, flat food portions defrost faster and more evenly than larger, thicker food portions. Separate the defrosting parts during the defrosting process, as this allows the food to defrost more quickly.

### Order of dishes

In order to achieve an equally even cooking result, the correct arrangement of the dish must be observed:

- Arrange dishes containing several identical pieces (potatoes, meatballs, hamburgers) in a circle within the container, and leave the middle section free.
- When working with food of different sizes, place the smaller or thinner pieces in the middle, as they are cooked less intensively there.
- When cooking unevenly shaped food (e.g. fish) place the thinner or flatter end towards the middle.
- Place thin slices of meat on top of one another or in a criss-cross fashion.
- Place the thicker slices and pieces of meat (roast, sausages etc.) close together.
- Please heat any meat juice or sauces in a separate container. Only fill it to  $\frac{2}{3}$ .

### 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.

- Shellfish, seafood and eggs in their shells can burst easily when exposed to microwaves. This can be avoided by using specific cooking containers for these food stuffs, which are available from specialist retailers.
- Please ensure to pierce any dishes containing shells or skins (e.g. potatoes, tomatoes, sausages, aubergines, egg yolk), in order to avoid them bursting.
- Please ensure to score the skin of the entire fish, in order to avoid it bursting open.

## Stir and turn

### WARNING

#### Risk of burns!

Food that has been heated up in the microwave is sometimes heated unevenly. The containers often do not get as hot as the food inside.

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

- 
- Baby food in particular must be stirred carefully to avoid burns. Always check the temperature of the food by tasting it.
  - Please ensure, with poultry, dishes containing raw egg and when heating up meals, that the food is thoroughly cooked in order to completely destroy pathogens such as salmonella.
  - Stirring and turning the food halfway through the cooking time is particularly important due to the fact that food is not heated evenly when cooked in the microwave.

## Tips on defrosting

### WARNING

#### Health hazard!

The defrost water can contain harmful bacteria, especially with meat and poultry.

- Avoid any physical contact.
- Pour away the defrost water and do not use it for anything else.
- Please ensure to thoroughly clean the crockery you have used.

- 
- Ideally, use food which has been frozen at -18 °C in portions that are as thin as possible.
  - Removal all packaging.
  - Place the food in an appropriately large container, which can then collect the defrost water.
  - Do not cover the food.

## Care and maintenance

---

### WARNING

Risk of electric shock!

If water comes into contact with current-carrying parts, this can lead to electric shock or a short-circuit.

- Unplug the mains cable before cleaning. Please pull the plug out and do not tug on the cable.
- Ensure that no cleaning water or other liquids can penetrate the ventilation slits or the electrical components.
- Do not use a steam or high-pressure cleaner. Steam could reach live components through cracks.

### CAUTION

Risk of burns!

Parts of the appliance can become very hot after use.

- Please allow the appliance to cool completely before cleaning.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### NOTICE

Risk of damage to property!

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

- Never use harsh, soda, acid, solvent or abrasive cleaners. All-purpose cleaners with a neutral pH are recommended.
  - Use care products only on the outer surfaces.
  - Only use soft cloths.
- 

## Cleaning the appliance

Clean the appliance after every use. Dirt can otherwise dry on.

1. Pull out the mains plug.
2. Allow the appliance to cool down.
3. Use a soft, damp cloth to clean the appliance's housing, particularly the cooking chamber floor and door seal surfaces. Please use warm washing-up water or all-purpose cleaner as well as a soft sponge or cloth.
4. Remove any stubborn stains with undiluted all-purpose cleaner. Wipe down with fresh water.
5. You can place the turntable in the dishwasher or wash it by hand using washing-up liquid.
6. It is best to clean the grill rack by hand with a mild detergent.
7. Use a soft cloth to dry all surfaces after cleaning.
8. Leave the cooking chamber door open so that the oven can dry completely.

## Inspecting the appliance

### WARNING

Microwave hazard!

A door that fails to close adequately can cause microwave radiation to escape. Under such circumstances, the appliance may not be used.

- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.
  - Do not use the appliance if the door is warped or damaged, or if the door latch, hinges, or door seals are defective, or if the door does not close tightly for any other reason. Any such repairs may be undertaken only by a qualified professional.
- 

For your own safety, check regularly that the appliance is intact:

- Are the mains cable and plug undamaged?
- Are the unit housing and the viewing screen undamaged?
- Are the turntable and grill rack undamaged?
- Are the door seal faces clean?
- Can the door hinges move freely?
- Are both hooks on the door lock undamaged?
- Does the door close properly? If the door is defective, microwaves can be emitted from the device.
- If the cooking chamber lighting is defective, it may only be repaired by a qualified professional.

## 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 attempt to repair defective appliances 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
Display is not working, appliance does not operate.	No electricity to socket.	Check the socket by connecting another appliance.
	Mains plug is loose.	Check the tightness of the mains plug.
Door does not close properly.	Foreign bodies on the door seal faces.	Clean the door seal faces thoroughly.
	Door is warped or door latch is defective.	Have the door repaired. Do not use the appliance!
The cooking chamber light does not work.	Lamp defective.	Contact our Service department (see „Service“ on page EN-29).
The turntable does not turn or does not turn properly. Scratching, grinding sounds in the cooking chamber.	The turntable is not correctly positioned on the drive motor.	Position the turntable correctly.
	The cooking chamber floor is dirty.	Clean the cooking chamber floor thoroughly.
	The food dish is either too large or is positioned incorrectly.	The container may not protrude over the edge of the turntable.
Exploding, popping sounds in the cooking chamber.	The dish is being cooked and/or defrosted with too much power, and will burst open.	Cancel the setting and reselect a lower power level.
Other noises or flashes of light in the cooking chamber.	Sparks – metal objects in the cooking chamber!	Switch off the appliance immediately and then remove any metallic objects.
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.	Heat the dish for a little more time in the appliance.
	The dish was very cold when being placed inside.	
	Container is unsuitable if it becomes hotter than the dish.	Use a suitable container.
Door/viewing window steams up.	The dish releases moisture.	No error. Simply wipe away any moisture after operation.

## Service

---

Please note!

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

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

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

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic Microwave oven with grill	AG720CE6-PM	13224906
		99659054

## General customer service

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

## Spare parts

### Customers in Germany

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

Phone: (057 32) 99 66 00

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

Email: ersatzteilservice-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 Länder'.

### 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 cm<sup>2</sup>, 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 single-use and rechargeable batteries must not be disposed of with other household waste.

Consumers are required by law to bring all single-use and rechargeable batteries, regardless of whether they contain harmful substances\*) or not, to a collection point operated by their communal authority

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

Single-use 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 terminals of lithium batteries and rechargeable batteries before disposing of them to prevent an external short circuit.

Single-use and rechargeable batteries that are not built into the device should be removed before disposal and then disposed of separately.

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

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

Charge your batteries correctly and fully to maximise their service life. If necessary, discharge them completely with a suitable charger before recharging them.

Always use the correct type of batteries for your devices. Incorrect use can shorten the life of the batteries and possibly have harmful effects.

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

## Technical specifications

Brand	<i>hanseatic</i>
Type/description	Microwave oven AG720CE6-PM
Order no.	13224906, 99659054
Microwave oven power output	max. 700 W
Nominal frequency:	2450 MHz
Microwave power levels	5
Grill power levels	1× grill, 2× combi
Built-in appliance	no
Fuse	min. 16 A
Total power consumption	1050 W
Grill power consumption	1000 W
Supply voltage	230V~ / 50 Hz
Cooking chamber volume	approx. 20 litres
Turntable diameter	approx. 255 mm
Appliance dimensions (height × width × depth) in cm	25.5 cm × 43 cm × 36 cm
Unloaded weight	10.7 kg
Power consumption standby mode	0.8 W
Power consumption off mode	-
Time after which the equipment automatically reaches standby mode	20 min
Time after which the equipment automatically reaches off mode	-

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).