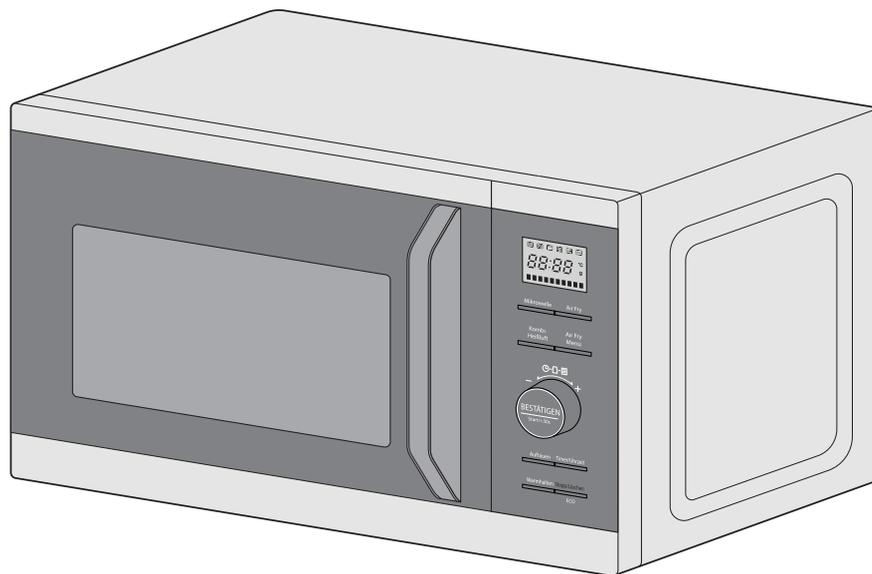


HM26SB3M



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Mikrowelle mit Grillfunktion

Anleitung/Version:
2401-00116_DE_20250107
Bestell-Nr.: 38996317 Nach-
druck, auch auszugsweise, nicht
gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Begriffs- und Symbolerklärungen;		Betrieb pausieren/beenden	DE-25
Definitionen	DE-3	Air Fry-Modus.	DE-25
Begriffserklärung	DE-3	Betriebsart Auftauen.	DE-26
Symbolerklärungen	DE-3	Automatische Voreinstellungen . . .	DE-29
Sicherheit	DE-4	Tipps für die Praxis	
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . .	DE-4	bei Mikrowellenbetrieb	DE-31
Sicherheitshinweise	DE-4	Die richtige Gardauer.	DE-31
Lieferung	DE-12	Die richtige Menge	DE-31
Lieferumfang	DE-12	Anordnung der Speisen	DE-31
Lieferung kontrollieren	DE-12	Anstechen und anritzen	DE-31
Inbetriebnahme	DE-13	Umrühren und Wenden	DE-32
Transportieren und Auspacken . . .	DE-13	Pflege und Wartung	DE-33
Einbau	DE-14	Fehlersuchtabellen	DE-35
Geräteteile/Bedienelemente	DE-15	Service	DE-37
Informationen zu Mikrowellen	DE-17	Abfallvermeidung, Rücknahme und	
Geeignetes Geschirr	DE-18	Entsorgung	DE-38
Für Mikrowellen- und Kombibetrieb	DE-18	Abfallvermeidung	DE-38
Für den Frittiermodus.	DE-18	Kostenlose Altgeräte Rücknahme .	DE-38
Größe und Form.	DE-18	Entsorgung.	DE-38
Zubehör verwenden	DE-19	Verpackung	DE-39
Glasdrehtisch	DE-19	Anhang	DE-40
Frittierkorb und -fach	DE-19	Technische Daten.	DE-40
Allgemeine Hinweise zur Bedienung	DE-20		
Ruhezustand	DE-20		
Garraumbeleuchtung	DE-20		
Tür öffnen.	DE-20		
Uhr	DE-20		
Pause/beenden	DE-20		
Sicherungsverriegelung	DE-20		
Kurzzeitwecker (Timer)	DE-21		
Temperaturanzeige	DE-21		
Betriebsarten.	DE-22		
Beheizungsart Mikrowelle	DE-23		



Informationen zur Installation
und zur Inbetriebnahme finden
Sie ab SeiteSeite DE-13.

Begriffs- und Symbolerklärungen; Definitionen



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

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

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

Symbolerklärungen

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



Dieses Symbol warnt vor einer heißen Oberfläche



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

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.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Erwärmen, Kochen, Auftauen und Frittieren von Lebensmitteln konzipiert.

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

Das Gerät ist nicht geeignet zum Betrieb im Außenbereich oder an nicht-stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffe).

Die Garraumbelichtung 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 Putzlapen 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 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 und in den Mund zu stecken.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr für Kinder!

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

- Kinder vom Türglas fernhalten!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von 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 und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten **WARNUNG****Stromschlaggefahr!**

Das Berühren unter Spannung stehender 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 weiterbetreiben, wenn es
 - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist.
 - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht,

– ungewohnte Geräusche von sich gibt.

In einem solchen Fall Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. Sicherung heraus-schrauben/ausschalten und einen Fachmann kontaktieren.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Beim Anschließen darauf achten, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typschild.
- Die vollständige Trennung vom Stromnetz erfolgt bei diesem Gerät nur durch Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose. Gerät daher nur an eine gut zugängliche Steckdose anschließen, damit es im Störfall schnell vom Stromnetz getrennt werden kann.
- 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.
- Bei der Aufstellung des Geräts ist sicherzustellen, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Netzanschlussleitung nicht knicken und nicht über scharfe Kanten legen.
- Ortsveränderliche Mehrfachsteckdosen oder Netzteile nicht an der Rückseite des Geräts platzieren.
- Netzanschlussleitung von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.

- Immer am Netzstecker selbst, nicht am Kabel anfassen.
- Netzstecker nie mit feuchten Händen anfassen.
- Netzanschlussleitung und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- 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.
- Eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden verursachen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen.
- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Im Fehlerfall sowie vor der Reinigung den Netzstecker herausziehen oder die Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken, und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Abdeckungen von der Innenraumbeleuchtung nicht entfernen. Nicht versuchen, die Innenraumbeleuchtung auszutauschen.
- Gerät regelmäßig auf Schäden prüfen.

WARNUNG

Brandgefahr!

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

- Der Anschluss an eine Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem zur Fernüberwachung und -steuerung ist unzulässig.
- Ortsveränderliche Mehrfachsteckdosen oder Netzteile nicht an der Rückseite des Geräts platzieren.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

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

Beim Reinigen beachten:

- Auf keinen Fall Seife, scharfe, körnige, soda-, säure- oder lösemittelhaltige oder schmirgelnde Putzmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
- Die Türdichtungen werden durch ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt. Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.

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

Risiken im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

Brandgefahr!

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

- Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.
- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen unbedingt die

Hinweise im Kapitel „Inbetriebnahme“ beachtet werden.

- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss das Kochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung beaufsichtigt werden.
- Das Mikrowellenkochgerät ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Keine Gegenstände im Garraum ablegen (Kochbuch, Topflappen etc.). Versehentliches Einschalten des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden. Garraum nicht als Stauraum verwenden.
- Nie brennbare Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen erhitzen.
- Nie frittieren oder Öl erhitzen! Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Im Brandfall die Garraumtür geschlossen halten, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen.

- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch eine Fachkraft überprüfen lassen.
- Das Gerät nicht hinter einer Ziertür installieren, um eine Überhitzung zu vermeiden.

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

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

Generelle Risiken beim Garen von Nahrungsmitteln

WARNUNG

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 Krank-

heitserreger vollständig abgetötet werden (z. B. Salmonellen).

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

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Pommes Frites eher größer schneiden und bei maximal 180 °C zubereiten.

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

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

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

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

Risiken im Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombibetrieb

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Niemals die Abdeckung im Garraum entfernen!

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

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

WARNUNG

Explosionsgefahr!

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

- Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist. Wird ein

Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.

- Beim Erwärmen im Mikrowellenkochgerät sind metallische Behälter für Speisen und Getränke nicht zulässig. Metall im Garraum kann beim Betrieb zu Funkenschlag führen! Dies kann das Sichtfenster oder das gesamte Gerät zerstören! Keinesfalls Metalltöpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen, z. B. Goldrändern, verwenden.
- Keine Aluminiumfolie 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.

 **VORSICHT**
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 Packungangaben einstellen.

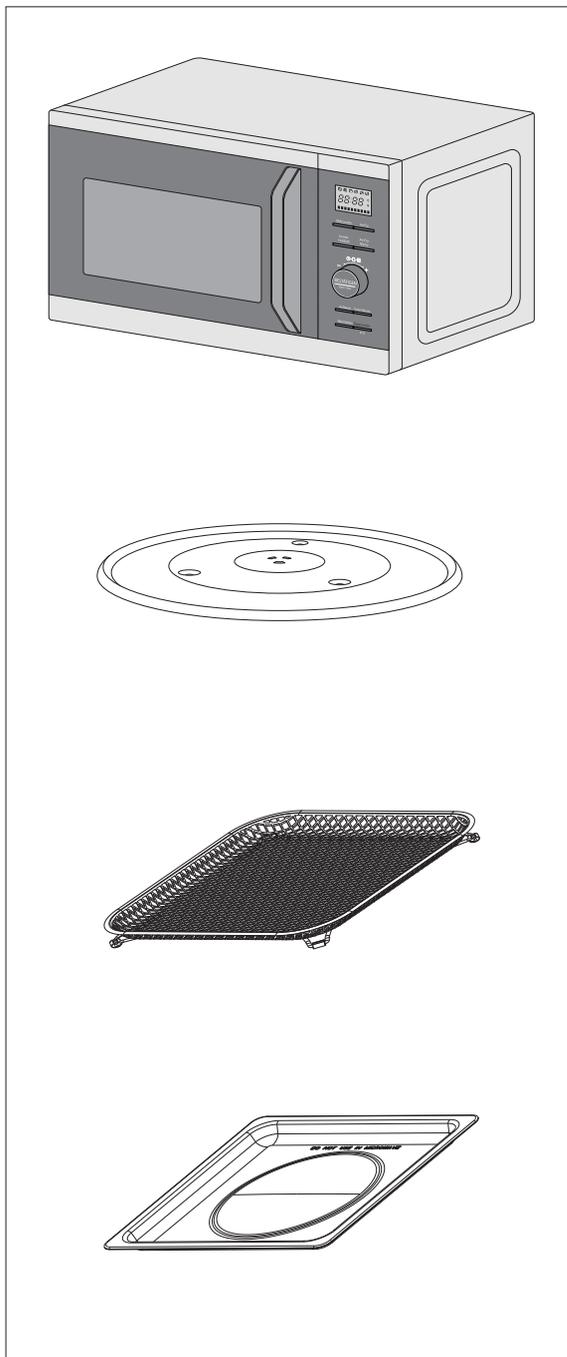
 **HINWEIS**
Gefahr von Sachschäden!

Eine unsachgemäße Handhabung des Geräts kann zu Sachschäden führen.

- Das Gerät nie ohne Drehteller und Rollenring und nie ohne Speisen betreiben.
- Stellen Sie Kochgefäße immer auf den Drehteller. 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 Garraumtür die Sichtscheibe zerkratzen. Schieben Sie das Zubehör daher immer vollständig in den Garraum ein.
 - Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
 - Mangelhafte Sauberkeit des Kochgerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
 - Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
 - Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.
-

Lieferung



Lieferumfang

- Mikrowelle
- Glasdrehtisch
- Korb zum Heißluftfrittieren
- Tablett zum Heißluftfrittieren
- Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (siehe Kapitel „Inbetriebnahme“).
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät einen Transportschaden aufweist.
4. Wenn die Lieferung unvollständig ist oder das Gerät während des Transports beschädigt wurde, wenden Sie sich bitte an Ihr Versandhaus.

WARNUNG

Stromschlaggefahr und Gefahr durch Mikrowellenstrahlung!

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

Inbetriebnahme

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

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

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Das Gerät nicht betreiben oder weiter betreiben, wenn es
 - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist.
 - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht.
 - ungewöhnliche Geräusche macht.
 In einem solchen Fall Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Wenden Sie sich an eine Fachkraft.
- Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Das Anschließen des Geräts an eine Mehrfachsteckdose oder einen Mehrfachstecker ist nicht zulässig und kann zu einem Brand führen.

- Die Netzanschlussleitung nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen. Die Folge kann Kabelbruch sein.
- 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; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Das Gerät ist schwer und unhandlich. Beim Transport und beim Einbau die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.

- Tür und Türgriff nicht als Trittbrett oder zum Anheben verwenden.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

Transportieren und Auspacken

- Transportieren Sie das Gerät mit Hilfe einer Transportkarre oder einer zweiten Person.
- Das Gerät vorsichtig auspacken und alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite entfernen.

Einbau

VORSICHT

Brandgefahr!

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

- Für ausreichende Lüftung sorgen. Decken Sie das Gerät nicht ab.
- **Niemals** die im Garraum befestigte Abdeckung entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, das die Mikrowellen aussendet.

HINWEIS

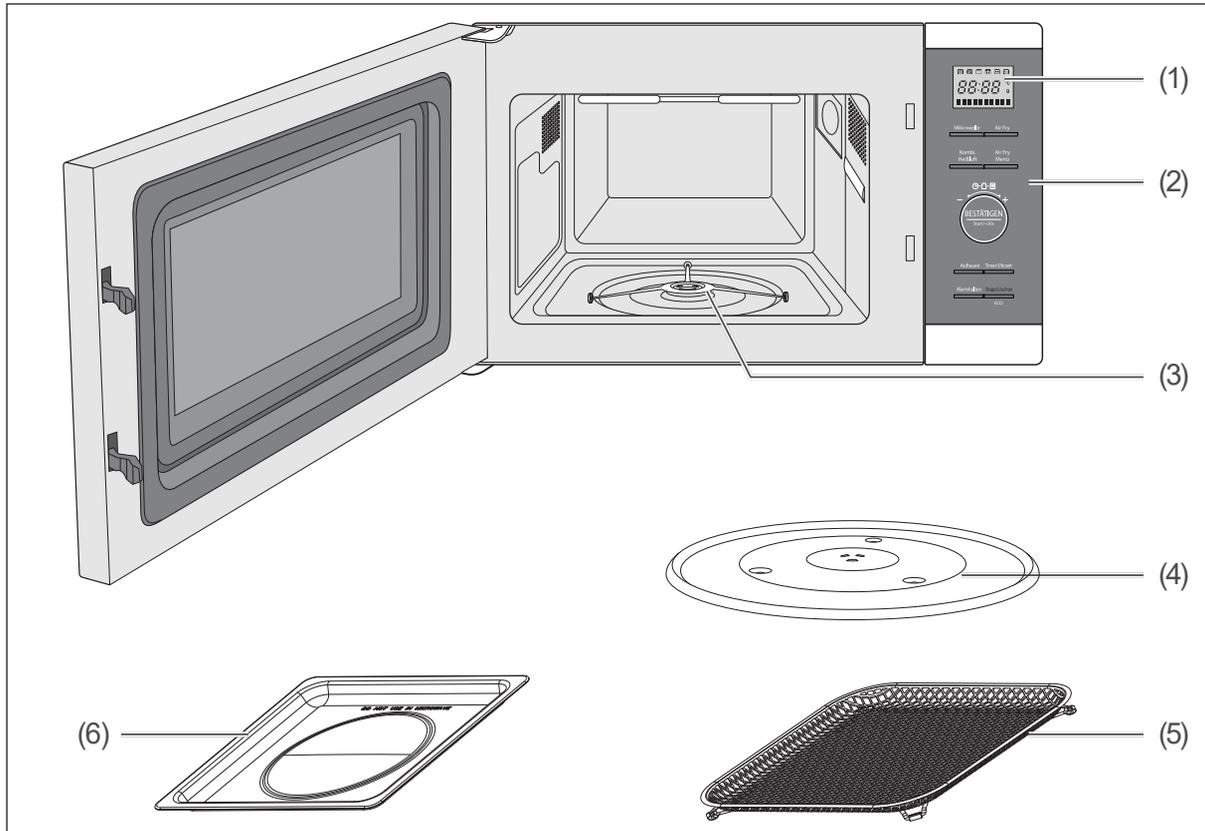
Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Stellen Sie das Gerät nicht über einem wärmeerzeugenden Gerät auf. Das Gerät kann durch Hitze beschädigt werden.

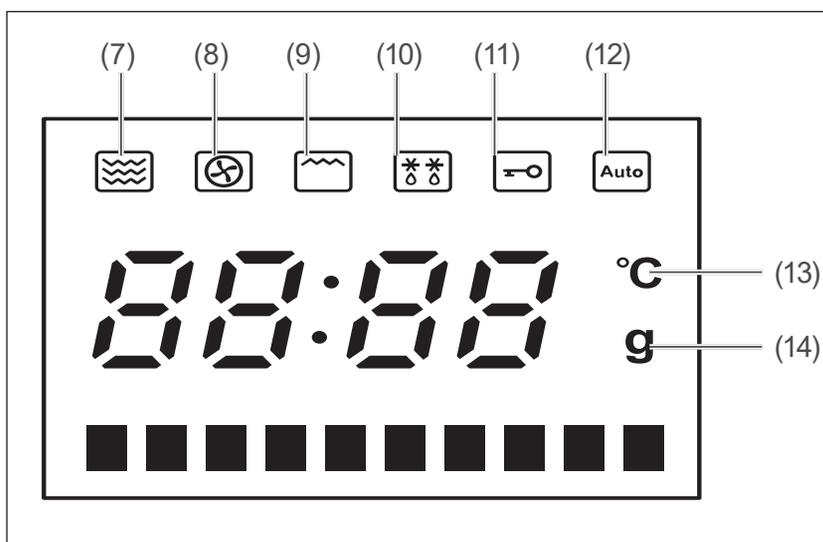
1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche mit einer Mindesthöhe von 85 cm.
Die Rückseite des Geräts muss zu einer Wand weisen.
Zwischen den Seiten des Geräts und den angrenzenden Wänden ist ein Mindestabstand von 20 cm einzuhalten.
Lassen Sie mindestens 30 cm Abstand über dem Ofen.
2. Stecker an eine Steckdose anschließen.

Geräteteile/Bedienelemente



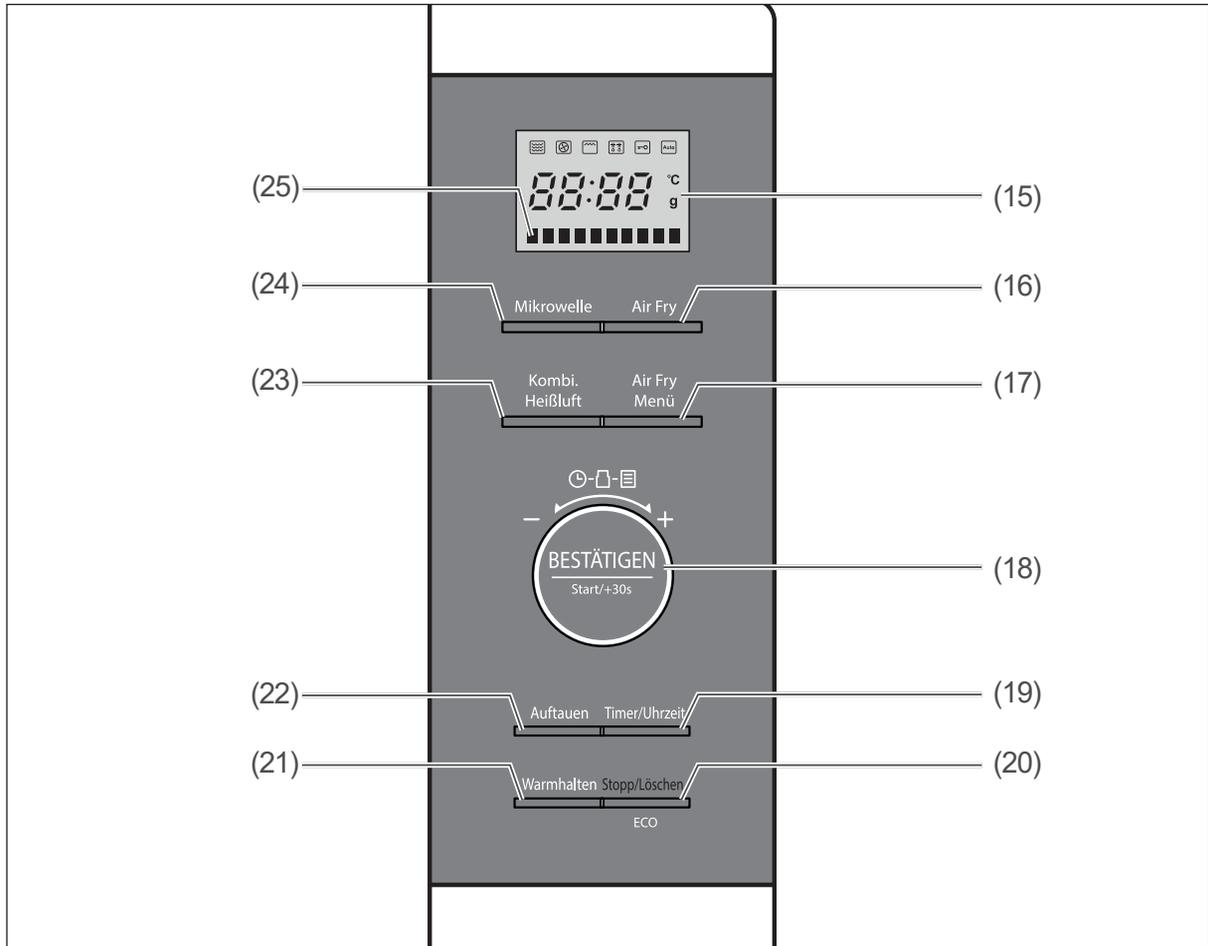
- (1) Display
- (2) Bedienfeld
- (3) Drehtellerantrieb

- (4) Glasdrehtisch
- (5) Frittierkorb
- (6) Frittierblett



- (7) Mikrowellen-Betrieb
- (8) Umluft-Betrieb
- (9) Airfy-Modus
- (10) Auftaubetrieb
- (11) Anzeige Kindersicherung

- (12) Anzeige für automatische Programme
- (13) Anzeige Temperatur
- (14) Gewichtsanzeige



- (15) Displayanzeige
- (16) Air Fry-Taste
- (17) Air Fry Menü-Taste
(Voreinstellungen)
- (18) Bedienknopf
- (19) Timer/Uhrzeit-Taste

- (20) Stopp/Löschen-Taste
- (21) Warmhaltetaste
- (22) Abtautaste
- (23) Kombi. Heißlufttaste
- (24) Mikrowellen-Taste
- (25) Temperaturanzeige

Informationen zu Mikrowellen

Was sind Mikrowellen?

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

Mikrowellen

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

Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein.
- Sie erhitzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle (Speisen mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt).
- Die Wärme durchdringt dann langsam die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
- Da die einzelnen Bestandteile der Speise ungleichmäßig erwärmt werden, ist Umrühren oder Wenden für das gleichmäßige Durchgaren wichtig.
- Der Garraum und die Luft darin werden nicht erwärmt – das Speisegefäß erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum so genannten „Siedeverzug“ kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig herauspritzen, 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 eine Mikrowelle?

- Ein Mikrowellen-Generator, das sogenannte „Magnetron“, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenfenster reflektieren die Mikrowellen, so dass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Der Glasdrehtisch sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf das Lebensmittel.
- Die Mikrowellen-Leistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.

Geeignetes Geschirr

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Metall im Garraum kann bei Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funkenschlag führen. Dies kann das Gerät und das Sichtfenster zerstören. Keinesfalls Metalltöpfe, -pfannen und -deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z. B. Goldrändern verwenden.
- Beim Erwärmen im Mikrowellenkochgerät sind metallische Behälter für Speisen und Getränke nicht zulässig.
- Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist.
- Keine Alufolie verwenden, da diese zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
- Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Papierbehältern sollte das Gargerät häufig auf eine mögliche Zündung überwacht werden.
- Verwenden Sie keine Behältnisse aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Schutzfolien, die nicht gegen hohe Hitze im Frittier- oder Kombi-Modus beständig 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 verfügt über eine Reihe von Betriebsmodi: Mikrowellen-, Air Fry- und Kombi-Modi (siehe Seite DE-22 weiter). Wählen Sie für die verschiedenen Betriebsarten immer das passende Geschirr aus. Dazu jeweils die Herstellerangaben beachten. Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden am Gerät führen.

Für Mikrowellen- und Kombibetrieb

Verwenden Sie nur Geschirr, das für Mikrowellen geeignet ist. Dazu gehören:

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

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

1. Stellen Sie das leere Gefäß in den Garraum.
2. Drücken Sie kurz auf den Bedienknopf (18).
Damit startet das Gerät bei voller Mikrowellenleistung für 30 Minute.
 - Wird das Geschirr heiß, oder bilden sich sogar Funken, sofort die Tür öffnen, um den Vorgang abubrechen: Dieses Geschirr ist nicht geeignet!
 - Wenn die Schale kalt oder nur lauwarm bleibt, kann sie im Mikrowellen-Betrieb verwendet werden.

Für den Frittiermodus

Alle Materialien, die beim Kochen in einem konventionellen Ofen verwendet werden, können auch für den Frittiermodus verwendet werden, ebenso wie der mitgelieferte Frittierkorb, das Frittierblech und der mitgelieferte Glasdrehtisch.

Größe und Form

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

Zubehör verwenden

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs können das Gerät und seine freiliegenden Teile heiß werden.

- Zum Herausnehmen von Speisen und Zubehörteilen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe verwenden.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Glasdrehtisch.
- Gerät im Mikrowellen-, Kombibetrieb, in der Betriebsart Auftauen und in den Automatikprogrammen nie ohne Speisen betreiben.
- Das Gerät nicht im Mikrowellen-Betrieb, im Kombi-Betrieb, im Abtaubetrieb oder in den Automatikprogrammen mit dem Frittierkorb oder dem Frittiertablett betreiben. Dies kann zu Funkenschlag führen.
- Heiße Zubehörteile nicht auf empfindlichen Oberflächen abstellen.

Glasdrehtisch

- Verwenden Sie den Glasdrehtisch (4) bei jedem Betrieb des Geräts.
 - Der Glasdrehtisch dreht sich während des Betriebs, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
1. Setzen Sie den Glasdrehtisch (4) mittig auf den Führungsring, und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb (3) einrastet.
 2. Stellen Sie Kochgefäße immer auf den Glas-Drehteller. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

Frittierkorb und -fach

- Verwenden Sie den Frittierkorb (5) und das Frittiertablett (6) ausschließlich im Frittiermodus.
Sie sind **nicht** für den Mikrowellen-Betrieb- oder Kombi-Modus geeignet.
- Schieben Sie den Frittierkorb oder das Frittiertablett auf die Schienen im Inneren des Geräts.

Allgemeine Hinweise zur Bedienung

Ruhezustand

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

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

Garraumbelichtung

Die Garraumbelichtung schaltet sich automatisch ein, wenn

- das Gerät in Betrieb oder im Pausenzustand ist;
- die Tür offen ist.

Tür öffnen

Wenn Sie die Tür während des Betriebs öffnen, schaltet das Gerät in den Ruhezustand/Pausenzustand.

Wenn Sie die Tür wieder schließen, wird der Betrieb erst wieder aufgenommen, wenn Sie den Bedienknopf drücken (18).

Uhr

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

Die Zeitanzeige erfolgt immer im 24-Stunden-Format.

Die Uhrzeit einstellen

1. Drücken Sie die Taste Timer/Uhrzeit-Taste (19) einmal.
Auf dem Display erscheint die Zeit 00:00.

2. Drehen Sie den Bedienknopf (18), bis die aktuelle Stunde erreicht ist.
3. Drücken Sie die Timer/Uhrzeit-Taste (19) zur Bestätigung der Einstellung.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, bis die aktuelle Minute erreicht ist.
5. Drücken Sie erneut die Timer/Uhrzeit-Taste, um die Einstellung zu bestätigen.
Die aktuelle Uhrzeit wird eingestellt und läuft weiter.

Um die Zeit zurückzusetzen, wiederholen Sie denselben Vorgang.

 Wenn Sie die Einstellung der Uhrzeit beenden möchten, drücken Sie die Stopp/Löschen-Taste (20). Das Gerät schaltet dann wieder in den Ruhezustand.

Pause/beenden

Mit der Stopp/Löschen-Taste (20) können Sie den laufenden Betrieb in jeder Betriebsart kurz anhalten oder beenden

1. Drücken Sie kurz die Taste Stopp/Löschen-Taste (20) um den Betrieb anhalten. Der Glasdrehtisch dreht sich nicht, die Innenbeleuchtung geht aus. Je nach Temperatur läuft das Kühlgebläse weiter.
2. Drücken Sie den Bedienknopf (18) zur Bestätigung des weiteren Betriebs.
3. Drücken Sie die Taste Stopp/Löschen-Taste zweimal, um den Betrieb zu beenden.

Sicherungsverriegelung

Wenn die Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) aktiviert ist, leuchtet auf dem Display das Symbol . Alle Tasten und der Bedienknopf können dann nicht mehr bedient werden.

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

Sicherungsverriegelung ein-/ausschalten

Drücken Sie die Taste Stopp/Löschen-Taste (20) für ca. 3 Sekunden. Es ertönt ein Signalton, und das  Symbol erscheint auf bzw. verschwindet aus dem Display.

Kurzzeitwecker (Timer)

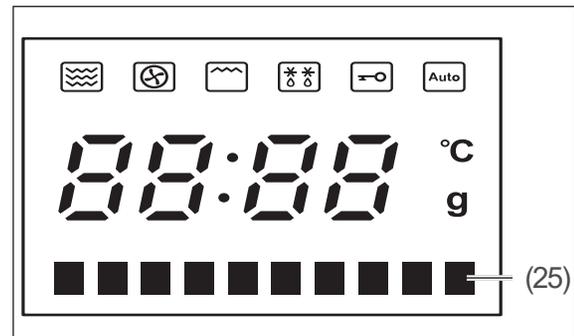
Wenn der Kurzzeitwecker läuft, sind alle anderen Funktionen des Geräts gesperrt.

Voraussetzung: Es darf kein Garvorgang aktiv sein.

1. Drücken Sie die Taste Timer/Uhrzeit-Taste (19) zweimal
Es ertönt ein Signalton, und die Zeit 0000 wird angezeigt.
 2. Stellen Sie mit dem Bedienknopf (18) die gewünschte Garzeit ein (max. 95 Minuten).
 3. Drücken Sie zur Bestätigung den Bedienknopf.
Ein Countdown beginnt ab der eingestellten Zeit. Nach Abschluss des Vorgangs gibt das Gerät ein Signalton aus.
- Drücken Sie die Taste Stopp/Löschen-Taste (20) um den Timer jederzeit anzuhalten.
Das Gerät gibt einen Signalton aus. Die Uhrzeit erscheint wieder auf dem Display und das Gerät ist wieder voll funktionsfähig.

Temperaturanzeige

Im Air Fry-Modus können Sie die Gartemperatur zwischen 140 und 230 °C festlegen.



Die Temperaturanzeige (25) besteht aus 10 Blöcken, welche die Temperatur in Zehnerschritten anzeigen:

1 Block entspricht einer Einstellung von 140 °C, 2 Blöcke entsprechen 150 °C und so weiter bis zu 10 Blöcken, die 230 °C entsprechen.

Wenn die eingestellte Temperatur noch nicht erreicht ist, blinkt die Temperaturanzeige.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Temperaturanzeige konstant.

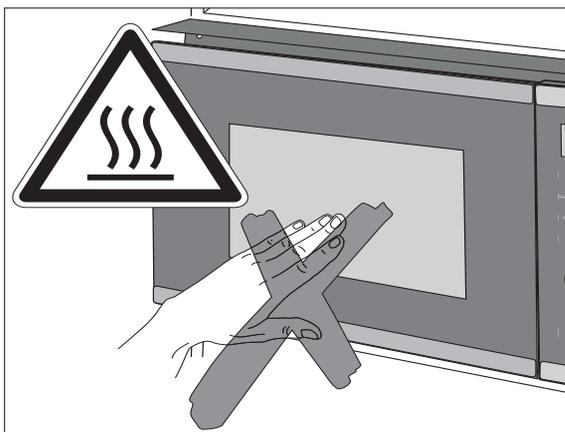
Betriebsarten

! WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

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

- Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Kinder vom Sichtfenster fernhalten! Dieses kann im Betrieb sehr heiß werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.



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

! VORSICHT

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.
- Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.

! VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

Dieser Dampf wird aus dem Garraum durch die Belüftung auf der Seite des Geräts abgeführt. Heiße Luft kann auch unter der Gerätetür austreten.

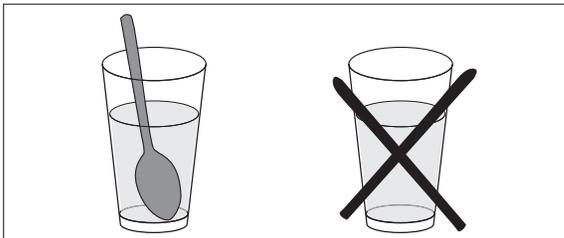
- Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs nicht mit dem heißen Dampf in Berührung kommen, der aus der Entlüftungsöffnung an der Seite des Geräts austritt.
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Öffnen der Tür nicht in Berührung mit dem aus dem Garrauminneren aufsteigenden heißen Dampf kommen.
- Auch der Türgriff kann nach längeren Garvorgängen heiß sein.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Verbrühungsgefahr durch Siedeverzug!
Das Erhitzen von Getränken mit Mikrowellen kann zu einem verzögerten Sieden (Überhitzung) führen. Daher ist beim Umgang mit dem Behältnis Vorsicht geboten. Heiße Flüssigkeit kann schlagartig herauspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus der Mikrowelle.

- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Gebrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Kunststoff- oder Glaslöffel in das Gefäß stellen.



- Stellen Sie sicher, dass der Löffel stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Garraumwänden der Mikrowelle hat.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch Dampf!

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

- Darauf achten, dass Sie während des Betriebs nicht in Berührung mit dem heißen Dampf kommen.

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Das Gerät darf niemals ohne den Glasdrehtisch oder Lebensmittel/Flüssigkeiten betrieben werden!
- Verwenden Sie den Frittiierkorb oder das Frittiertablett nicht im Mikrowellen-Betrieb. Dies kann zu Funken-schlag führen.

Beheizungsart Mikrowelle

Der „Mikrowellen“-Modus ohne zusätzliche Funktionen, erkannt durch das Symbol  (7) im Display, ist gut geeignet für die Vorbereitung von:

- Eintöpfen, Suppen, Saucen
- Fleisch ohne Krusten
- gedünsteter Fisch
- Gemüse
- Beilagen (Reis, Salzkartoffeln, einige Teigwaren)
- Heißgetränke
- Abtauen kleiner Portionen

Leistungsstufen der Mikrowelle

Die Mikrowelle hat 10 Leistungsstufen, von P 100 (100 Prozent der Kapazität) bis P 10 (10 Prozent der Kapazität) in Schritten von 10.

Leistungsstufe	Anwendungen
P 90 bis P 100	Schnellkochen / Aufwärmen z.B. für Suppen, Aufläufe, Konserven, heiße Getränke, Gemüse, Fisch etc.
P 70 bis P 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.
P 50 bis P 60	Kompaktere Speisen, die beim Garen auf dem Herd eine lange Gardauer erfordern, z. B. Rindfleischgerichte.
P 30 bis P 40	Reis, Nudeln und Klöße garen oder gebackenen Eierpudding garen.
P 10 bis P 20	Sanftes Auftauen, z. B. von Sahnetorten oder Blätterteig.

Garvorgang starten

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.

- Das Gerät darf niemals ohne den Glasdrehtisch oder Lebensmittel im Inneren betrieben werden.

- Verwenden Sie den Frittiertkorb oder das Frittiertablett nicht im Mikrowellen-Betrieb. Dies kann zu Funken-schlag führen.

- Legen Sie das Gericht oder das Getränk in den Garraum und schließen Sie die Tür, sodass sie einrastet und verriegelt.
- Drücken Sie die Mikrowelle-Taste (24) einmal.
Das Display (1) zeigt die Leistungsstufe und das Mikrowellensymbol an  (24). Wenn Sie eine andere Leistungsstufe einstellen möchten, drücken Sie erneut die Mikrowelle-Taste oder drehen Sie den Bedienknopf (18), bis auf dem Display (1) die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.
- Drücken Sie den Bedienknopf, um die Leistungsstufe zu bestätigen.
Die Display-Anzeige hört auf zu blinken.
- Drehen Sie den Bedienknopf, um die gewünschte Kochdauer einzustellen.
- Drücken Sie zur Bestätigung den Bedienknopf.
Das Gerät startet den Betrieb. Die Zeitanzeige beginnt herunter zu zählen. Sobald die Garzeit beendet ist, ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich aus. Die Display-Anzeige zeigt wieder die Uhrzeit an.

Zur Verlängerung der Garzeit:

- Drücken Sie den Bedienknopf (18), um die Garzeit während des Betriebs um 30 Sekunden zu verlängern.
Die Gardauer kann auf diese Weise in 30-Sekunden-Schritten auf bis zu 95 Minuten heraufgesetzt werden.

Mikrowellen-Schnellstart

- Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drehen Sie den Bedienknopf (18) links, um die Kochzeit auf 5 Sekunden einzustellen. Drücken Sie den Bedienknopf, um mit dem Kochen zu beginnen.
Das Gerät schaltet ein und wird 30 Sekunden lang bei voller Leistung betrieben

(P 100). Die Anzeigezeit beginnt mit dem Herunterzählen.

- Mit jedem weiteren Druck auf den Bedientaste erhöht sich die Garzeit um weitere 30 Sekunden.

Betrieb pausieren/beenden

- Um einen laufenden Kochvorgang zu unterbrechen, kurz die Stopp/Löschen-Taste drücken.
Die Beleuchtung im Garraum schaltet ab, der Glasdrehtisch hört auf zu drehen, die Symbole auf dem Display hören auf zu blinken, und der Lüfter hört auf zu laufen.
- Zum weiteren Betrieb den Bedientaste drücken (18).
- Um den Kochvorgang vollständig zu stoppen, drücken Sie in der Pause erneut die Stopp/Löschen-Taste.

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

Air Fry-Modus

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

Die unsachgemäße Verwendung dieses Geräts kann zu einer Schädigung Ihrer Gesundheit führen.

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.

- Größere Pommes frites schneiden und dann bei maximal 180°C backen.
- Bei Backwaren hilft das Einstreichen mit Eiweiß oder Eigelb, die Bildung von Acrylamid zu verringern.

Frittierkorb und Frittiertablett

Legen Sie immer den Frittierkorb (5) oder das Frittiertablett (6) auf den Glasdrehtisch (4).

1. Legen Sie den Frittierkorb oder das Frittiertablett auf den Glasdrehtisch im Garraum.
2. Drücken Sie die Air Fry-Taste. (16) einmal oder die Kombi. Heißlufttaste (23) zweimal.
Das Display (1) zeigt 140 °C und das  Symbol (9).
3. Drehen Sie den Bedientaste (18), um die Temperatur einzustellen.
4. Sie können die Temperatur in Schritten von 10 Grad von 140 °C bis 230 °C einstellen.
5. Drücken Sie zur Bestätigung den Bedientaste.

So heizen Sie das Gerät vor:

(Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie das Gerät nicht vorheizen möchten.)

- Durch erneutes Drücken des Bedientastes wird die Vorwärmung gestartet. Sobald die Vorwärmung abgeschlossen ist, blinkt die eingestellte Temperatur im Display. Öffnen Sie die Tür und legen Sie das Essen in den Frittierkorb oder das Frittiertablett und schließen Sie die Tür.

1. Drehen Sie den Bedientaste, um die Kochdauer einzustellen.
2. Drücken Sie den Bedientaste, um mit dem Kochen zu beginnen.
Das Display zeigt das  Symbol (9).

Das Gerät gibt nach Ablauf der Garzeit ein Signalton aus.

Das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.

Betriebsarten kombinieren

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Das Gerät darf niemals ohne den Glasdrehtisch oder Lebensmittel im Inneren betrieben werden.
- Verwenden Sie **nicht** den Frittierkorb oder das Frittiertablett im Kombi-Modus. Dies kann zu Funkenschlag führen.

Sie können die Mikrowellen- und Air Fry-/Umluftbetriebsmodi kombinieren. Sie können gleichzeitig schnell garen und eine schöne Kruste erzeugen. Dadurch verkürzen sich die Zubereitungszeiten enorm.

1. Legen Sie das Gericht oder das Getränk in den Garraum und schließen Sie die Tür, sodass sie einrastet und verriegelt.
2. Drücken Sie die Kombi. Heißlufttaste (24) einmal. Das Display (1) zeigt $\text{E} - \text{I}$ und die Symbole  (7) und  (8).
3. Drehen Sie den Bedienknopf (18), um die Kochzeit einzustellen.
4. Drücken Sie den Bedienknopf, um mit dem Kochen zu beginnen.
Sobald die Garzeit beendet ist, gibt das Gerät ein Signalsignal aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.

Betriebsart Auftauen

! WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

- Vermeiden Sie jeglichen Körperkontakt.
- Schütten Sie das Tauwasser weg. Benutzen Sie es für nichts anderes.
- Reinigen Sie das verwendete Geschirr gründlich.

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Das Gerät darf niemals ohne den Glasdrehtisch oder Lebensmittel im Inneren betrieben werden.
- Verwenden Sie den Frittierkorb oder das Frittiertablett nicht in der Abtaubetriebsart. Dies kann zu Funkenschlag führen.

Beim Auftauen von Tiefkühlkost stehen Ihnen 2 Programmoptionen zur Verfügung:

Auftauen nach Gewicht (DEF I)

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

Auftauen nach Zeit (dEFZ)

Sie geben selbst die Auftauzeit für Ihre Speise vor.

Vorbereitung:

- Verwenden Sie vorzugsweise Speisen, die bei -18 °C in möglichst dünnen Portionen eingefroren wurden.
- Entfernen Sie alle Verpackungen, und wiegen Sie die Speisen. Das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.
- Legen Sie die Speisen in ein entsprechend großes Gefäß, in dem sich das Tauwasser ohne überzulaufen sammeln kann.
- Die Speisen nicht abdecken.

Auftauen nach Gewicht

1. Legen Sie das Gericht oder das Getränk in den Garraum und schließen Sie die Tür, sodass sie einrastet und verriegelt.
2. Betätigen Sie die Abtautaste (22) einmal. Das Display (1) zeigt die Symbole  (7) und  (10) und dEF I an.
3. Drehen Sie den Bedienknopf (18), um das Gewicht des Gerichts einzutragen (zwischen 100 g und 2000 g).
4. Drücken Sie den Bedieknopf, um mit dem Abtauen zu beginnen.
Nach Ablauf der Abtauzeit ertönt ein fünfmaliger Signalton.

Auftauen nach Zeit

1. Legen Sie das Gericht oder das Getränk in den Garraum und schließen Sie die Tür, sodass sie einrastet und verriegelt.
2. Betätigen Sie die Abtautaste (22) zwei Mal.
Das Display (1) zeigt die Symbole  (7) und  (10) und dEFZ an.
3. Drehen Sie den Bedienknopf (18) zur Einstellung der gewünschten Abtaudauer (zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten).
4. Drücken Sie den Bedienknopf (18), um mit dem Abtauen beginnen.

Nach Ablauf der Abtauzeit ertönt ein fünfmaliger Signalton.

Nachdem die Hälfte der Garzeit abgelaufen ist, ertönen 2 kurze Signaltöne, die zum Umdrehen der Speise auffordern.

5. Drehen Sie die Speise um. Gießen Sie das Abtauwasser nach Bedarf ab und schließen Sie die Tür.
6. Um den Abtauvorgang fortzusetzen, drücken Sie den Bedienknopf.
Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

Betriebsarten Auftauen und Garen kombinieren

Sie können das Gerät so programmieren, dass die Betriebsarten Auftauen und Garen kombiniert werden können.

1. Programmieren Sie die Abtauzeit wie im Kapitel "Auftauen nach Zeit" (siehe Seite DE-27), Schritt 1 bis 3 beschrieben.
2. Drehen Sie den Bedienknopf (18) zur Einstellung der gewünschten Zeit.
3. Garmodus und Garzeit wie im Kapitel „Garvorgang starten“ (siehe Seite DE-24) oder „Frittiermodus“ (siehe „Air Fry-Modus“ auf Seite DE-25), Schritte 1 bis 4 beschrieben auswählen.
4. Drücken Sie den Bedienknopf, um mit dem Kochen zu beginnen.
Nach Ablauf der ersten Betriebsart ertönt ein Signalton. Unmittelbar im Anschluss wird die programmierte Garbetriebsart ausgeführt.

 Sie können auch zuerst den Garvorgang für die Mikrowelle und anschließend die Auftaufunktion eingeben. Das Gerät startet immer mit der Auftaufunktion. Die Betriebsarten „Auto“ und „Vorheizen“ sind nicht kombinierbar.

Warmhalten

1. Drücken Sie die Warmhaltetaste (21).
Das Display (1) zeigt 65 °C.
2. Drücken Sie erneut die Warmhaltetaste, um zwischen den Optionen 65 und 80 °C umzuschalten.
3. Drehen Sie den Bedienknopf (18) um die Uhrzeit einzustellen. Der Höchstwert beträgt 95 Minuten.
4. Drücken Sie den Bedienknopf, um den Betrieb zu starten.

Der ECO-Modus

- ECO-Modus aktivieren: Drücken Sie im Standby-Modus die Stopp/Löschen-Taste (20).
Der Bildschirm schaltet sich aus, um Energie zu sparen.
- ECO-Modus deaktivieren: Eine beliebige Taste drücken und das Steuerrad drehen (18) oder öffnen Sie die Tür.

Automatische Voreinstellungen

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Das Gerät darf niemals ohne den Glasdrehtisch oder Lebensmittel im Inneren betrieben werden.
- Verwenden Sie **nicht** das Frittiertablett oder den Frittierkorb für die automatischen Programme. Dies kann zu Funkenschlag führen.

i Bei automatischen Voreinstellungen ist die Kochzeit festgelegt und kann nicht verlängert werden.

Sie können auf 2 Sätze automatischer Voreinstellungen zugreifen:

- Voreinstellungen des Air Fry-Modus
- Weitere Voreinstellungen.

Voreinstellungen für den Air Fry-Modus festlegen

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät im Ruhezustand ist (normale Uhrzeitanzeige). Wenn eine Voreinstellung noch aktiv ist, drücken Sie die Stopp/Löschen-Taste.
2. Drücken Sie die Air Fry Menü-Taste (17). Das Display (1) zeigt *RF0 1*.
3. Drücken Sie die Air Fry Menü-Taste so oft, bis die gewünschte Voreinstellung angezeigt wird.
4. Drücken Sie den Bedienknopf (18) um mit dem Kochen anfangen.
Nach Ablauf der Garzeit gibt das Gerät ein Signalton aus.

Air Fry-Voreinstellungen

Programm	Gericht	Gewicht (g)
<i>RF0 1</i>	Gefrorene Pommes Frites	450
<i>RF0 2</i>	Gefrierkroketten	400
<i>RF0 3</i>	Tiefgekühlte Zwiebelringe	350
<i>RF0 4</i>	Nuggets, gefroren	500
<i>RF0 5</i>	Schnitzel	450
<i>RF0 6</i>	Garnelen	200
<i>RF0 7</i>	Gemüse	300
<i>RF0 8</i>	Frühlingsrollen	400
<i>RF0 9</i>	Kartoffelkeile, gefroren	400
<i>RF 10</i>	Hühnerflügel	550

Einstellung weiterer Voreinstellungen

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät im Ruhezustand ist (normale Uhrzeitanzeige). Wenn eine Voreinstellung noch aktiv ist, drücken Sie die Stopp/Löschen-Taste.
2. Drehen Sie den Bedienknopf (18) im Uhrzeigersinn.
Das Display (1) zeigt *R01*.
3. Drehen Sie den Bedienknopf erneut, um die gewünschte Voreinstellung auszuwählen, und drücken Sie den Bedienknopf zur Bestätigung.
4. Drehen Sie den Bedienknopf erneut, um das Gewicht der Lebensmittel auszuwählen.
5. Drücken Sie den Bedienknopf, um mit dem Kochen zu beginnen.
Nach Ablauf der Garzeit gibt das Gerät ein Signalton aus.

Weitere Voreinstellungen

Programm	Gericht	Gewicht
<i>R01</i>	Automatische Wiedererwärmung	150; 250; 350; 450; 600 g
<i>R02</i>	Kartoffeln	1 Stück; 2 Stück; 3 Stück
<i>R03</i>	Fleisch	150; 300; 450; 600 g
<i>R04</i>	Gemüse	150; 350; 500 g
<i>R05</i>	Pasta	50 g (plus 450 ml Kaltwasser) 100 g (plus 700 ml Kaltwasser) 150 g (plus 1000 ml Kaltwasser)
<i>R06</i>	Fisch	150; 250; 350; 450; 650 g
<i>R07</i>	Suppe	200; 400; 600 g
<i>R08</i>	Pizza	200; 300; 400 g
<i>R09</i>	Huhn	500; 750; 1000; 1200 g
<i>R10</i>	Popcorn	50; 100 g

Tipps für die Praxis bei Mikrowellenbetrieb

Die richtige Gardauer

Da Mikrowellen unterschiedlich stark von Wasser, Fett und Zucker „angezogen“ werden, hängt die Garzeit wesentlich von der Zusammensetzung der Speisen ab.

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

Die richtige Menge

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

Faustformel: Die doppelte Menge braucht etwa die doppelte Zeit.

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

Anordnung der Speisen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erreichen, ist auf die richtige Anordnung der Speisen besonders zu achten:

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

- Garen Sie Eier mit Schale nicht in der Mikrowelle – außer in Spezialgefäßen, die im Handel erhältlich sind.
- Speisen mit Schalen oder Häuten (Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Auberginen, Eigelb) anstechen, um ein Aufplatzen zu vermeiden.
- Ritzen Sie ganze Fische an der Fischhaut ein, um Aufreißen zu vermeiden.

Umrühren und Wenden

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

- Achten Sie darauf, die Temperatur von Lebensmitteln gründlich und sorgfältig zu überprüfen, insbesondere für Kinder.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Gebrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

-
- Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Prüfen Sie unbedingt die Temperatur durch Probieren der Speise.
 - Achten Sie besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren, damit Krankheitserreger (wie Salmonellen) vollständig abgetötet werden.
 - Umrühren und Wenden der Speisen nach der halben Gardauer ist besonders wichtig, da die Speisen im Mikrowellengerät nicht gleichmäßig erhitzt werden.

Pflege und Wartung

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

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

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Aufsichtigung durchgeführt werden.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs, insbesondere im Bereich der Lüftungsöffnungen.

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Die Oberflächen und Türdichtungen werden durch ungeeignete Behandlung beschädigt.

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

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

- Waschen Sie den Frittierkorb (5) und das Frittierblech (6) am besten von Hand mit einem milden Reinigungsmittel.
- Der Glasdrehtisch (18) kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät, insbesondere den Garraumboden und die Garraumtürdichtflächen, mit einem feuchten weichen Tuch. Verwenden Sie warmes Wasser mit einem normalen Allzweckreiniger oder Geschirrspülmittel und einen weichen Schwamm oder Lappen.
- Hartnäckige Verschmutzungen können Sie mit unverdünntem Allzweckreiniger lösen.
- Alle Flächen nach dem Reinigen mit einem trockenen weichen Tuch abtrocknen.
- Lassen Sie die Tür geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

 **WARNUNG**

Gefahr durch Mikrowellen!

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

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

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

- Sind Netzanschlussleitung und Netzstecker unbeschädigt?
- Ist das Gehäuse und das Sichtfenster unbeschädigt?
- Ist der Glasdrehtisch (18) unbeschädigt?
- Sind die Türdichtflächen sauber?
- Sind die Türscharniere leichtgängig?
- Ist das Schließsystem unbeschädigt?
- Schließt die Garraumtür richtig? Oder ist sie verzogen?
- Falls die Innenraumbelichtung defekt sein sollte, darf diese nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.

Fehlersuchtabellen

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!

Versuchen Sie niemals, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können Ihr eigenes und das Leben zukünftiger Nutzer in Gefahr bringen. Diese Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten, Display aus.	Steckdose ohne Strom.	Durch Anschluss eines anderen Geräts prüfen.
	Netzstecker sitzt lose.	Festen Sitz des Netzsteckers kontrollieren.
Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Die Türdichtflächen gründlich reinigen.
	Tür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Verwenden Sie das Gerät nicht! Wenden Sie sich an eine Fachkraft.
Garraumbeleuchtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	Wenden Sie sich an eine Fachkraft.
Der Glasdrehtisch dreht sich nicht oder nicht richtig.	Der Boden des Garraums ist verschmutzt.	Garraumboden gründlich reinigen.
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Glasdrehtisch dreht sich nicht richtig.	Glasdrehtisch richtig einsetzen
	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Der Behälter darf nicht über den Rand des Glasdrehtisches hinausragen.
Platzende, ploppende Geräusche im Garraum.	Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut und platzt auf.	Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten.
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum!	Sofort Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. Sicherung ausschalten. Metallteile entfernen.
Speise ist ungleichmäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Speise umrühren oder wenden und noch eine kurze Zeit weiter erwärmen.
Gerät heizt nicht richtig	Tür nicht richtig geschlossen.	Tür richtig schließen

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Speise wird nicht warm genug.	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle erwärmen.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Verwenden Sie ein geeignetes Gefäß.
Tür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Aus der Speise tritt Feuchtigkeit aus, das ist normal.	Feuchtigkeit nach dem Betrieb abwischen.

Service

Bitte beachten!

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

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden.

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

Gerätebezeichnung	Typ	Bestell-Nummer
hanseatic Mikrowelle mit Grillfunktion	HM26SB3M	38996317

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 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 finden Sie in der Broschüre "Abfallvermeidungsprogramm der Bundesregierung unter Beteiligung der Bundesländer".

Kostenlose Altgeräte Rücknahme

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

Abgesehen davon können Verbraucher bis zu drei Altgeräte einer Geräteart bei einer Sammelstelle eines Vertreibers unentgeltlich abgeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts geknüpft ist. Allerdings darf

keine der äußeren Abmessungen des Altgerätes 25 cm überschreiten.

Entsorgung

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



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

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

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

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

Daten löschen nicht vergessen!

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

Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

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



Dieses Symbol bedeutet, dass Einweg- und wiederaufladbare Batterien nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden dürfen.

Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, alle Batterien und Akkus, egal, ob sie Schadstoffe*) enthalten oder nicht, bei einer Sammelstelle ihrer Gemeinde/ihres Stadtteils oder im Handel abzugeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen wie z. B. Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe der 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!

Wenn möglich, Akkus anstelle von Einwegbatterien verwenden.

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 Energiesparen 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.

Anhang

Technische Daten

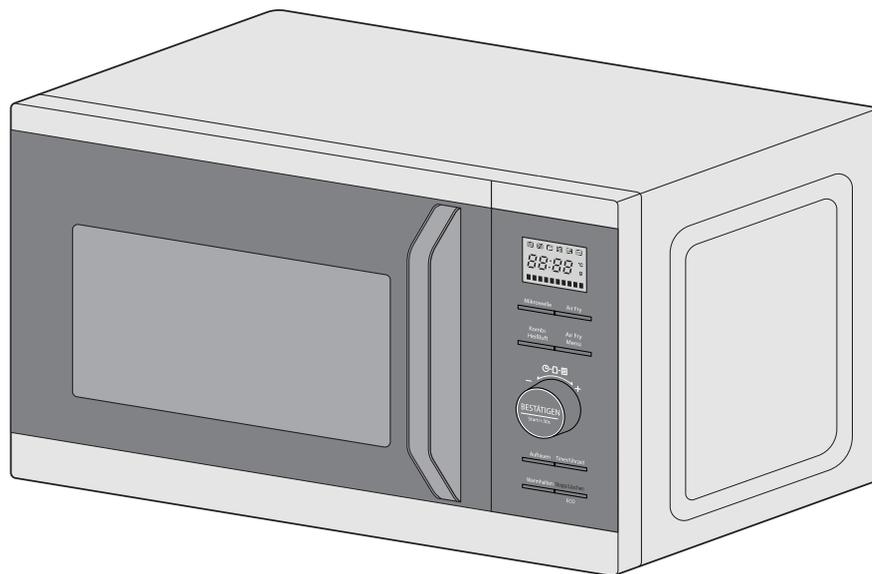
Gerätebezeichnung	Mikrowelle mit Grillfunktion
Bestell-Nummer	38996317
Modellkennung	HM26SB3M
Gerätemessungen (Breite x Tiefe x Höhe)	523 x 449 x 300mm
Leergewicht	17,8 kg
Versorgungsspannung / Frequenz	230 - 240 V~ / 50 Hz
Mikrowelleneingang	1300-1400 W
Mikrowellenausgang	850-900 W
Umluft	1450-1500 W
Schutzklasse	I
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand:	0,8 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	0,5 W
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 Gerätekategorie:

Gruppe 2, Klasse B.

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

HM26SB3M



hanseatic

User manual

Microwave with grill function

Manual/version:
2401-00116_EN_20250107
Order no.: 38996317
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents

Explanation of terms and symbols, definitions	EN-3	Microwave mode	EN-22
Explanation of terms	EN-3	Pause/end operation	EN-23
Explanation of symbols	EN-3	Air fry mode	EN-24
Safety	EN-4	Defrosting operating mode.	EN-25
Intended use.	EN-4	Automatic presets	EN-27
Safety notices.	EN-4	Practical tips for microwaving	EN-29
Delivery	EN-11	The correct cooking temperature.	EN-29
Package contents.	EN-11	The correct quantity	EN-29
Check the delivery	EN-11	Order of dishes.	EN-29
Start-up	EN-12	Piercing and scoring.	EN-29
Moving and unpacking	EN-12	Stir and turn	EN-30
Installation	EN-13	Care and maintenance	EN-31
Device components/operating elements	EN-14	Troubleshooting table	EN-33
Information about microwaves	EN-16	Service	EN-35
Suitable dishware	EN-17	Waste prevention, free return and disposal	EN-36
For microwave and combi mode	EN-17	Waste prevention	EN-36
For air fry mode	EN-17	Free return of old electrical appliances.	EN-36
Size and form.	EN-17	Disposal	EN-36
Using the accessories.	EN-18	Appendix	EN-38
Glass turntable.	EN-18	Technical specifications	EN-38
Air fry basket and tray	EN-18		
General operating instructions	EN-19		
Idle state.	EN-19		
Cooking compartment light	EN-19		
Opening the door	EN-19		
Clock	EN-19		
Pause/stop	EN-19		
Safety locking mechanism	EN-19		
Timer	EN-20		
Temperature display.	EN-20		
Operating modes	EN-21		



You can find information on installation and start-up from page EN-12.

Explanation of terms and symbols, definitions



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 safely and reliably.

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 symbols

The following symbols can be found in this user manual or on the appliance.



This symbol warns of a hot surface.



This symbol refers to useful additional information.

Explanation of terms

The following 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.

Safety

Intended use

The appliance is designed for warming, cooking, defrosting and air frying food.

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

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

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

The appliance is not suitable

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

Persons who are unable to operate the appliance safely due to their physical, buttnony 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 instructions 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 off the appliance or putting them in their mouths.

CAUTION

Danger of burns for children!
The door glass can become very hot during operation and cause burns.

- Keep children away from the door glass!

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

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

CAUTION

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or in-

struction 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 use the appliance, if it
 - shows visible signs of damage, e.g. the power cord is defective,
 - starts smoking or there is a smell of burning,
 - makes unfamiliar noises.

In such cases, remove the mains plug from the socket or switch off/unscrew the fuse and contact a professional..

- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a socket with a protective conductor that has been installed properly. When connecting the appliance, make sure that the voltage is correct. More detailed information about this can be found on the type plate.
- To disconnect this appliance from the power supply, pull the mains plug out of the socket. The appliance must, therefore, be connected to an easi-

ly accessible socket so that it can be quickly disconnected from the power supply in the event of malfunction.

- 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.
- When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged. Do not kink the supply cord or lay it over sharp edges.
- Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- Keep the supply cord away from naked flames and hot surfaces.
- Always pull on the mains plug and not the mains cable.
- Never touch the mains plug with wet hands.
- Never immerse the mains cable or plug in water or any other liquids.
- 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.
- Independent or improper repairs made to the appliance may cause damage to property and personal injury; any liability and warranty claims will be forfeited. Never try to repair the appliance yourself.
- Inspections and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists.

- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs.
- In the event of a fault, as well as before extensive cleaning, pull out the mains plug or switch off/unscrew the fuse.
- Do not put any objects in or through the housing openings, and also ensure that children cannot insert any objects into them.
- Do not remove the covers from the interior light. Do not attempt to replace the interior light.
- Check the appliance regularly for damage.

WARNING

Fire hazard!

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

- Do not connect to a timer or a separate remote-controlled system for distance monitoring and control.
- Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may result in damage.

- If a trolley is used to move the appliance, the appliance must be lifted as shown on the packaging.
- Do not use the appliance door handle to lift the entire oven! The han-

dle is not designed to carry the whole weight of the appliance.

- Do not use sharp objects to unpack the appliance.

When cleaning, please note:

- Under no circumstances should sharp, coarse, sodium carbonate-based, acidic, solvent-based or abrasive cleaning agents be used. 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 may result in fire and damage to property.

- Do not operate the appliance unattended.
- To ensure sufficient air circulation, it is imperative that the instructions in the “Start-up” chapter are followed.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition, or fire.
- Do not place any objects in the cooking chamber (recipe book, oven gloves, etc.). Accidentally switching on the appliance can cause damage or even ignition. Do not use the cooking chamber for storage purposes.
- Never heat flammable objects or dishes containing alcohol.
- Never deep-fry or heat oil! The oil temperature cannot be monitored.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

- If a fire starts, keep the cooking chamber door closed, immediately pull the mains plug out of the socket or switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses.
- Never extinguish burning oil or fat with water. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation “F” or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by a qualified professional.
- Appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

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

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

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).

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

- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- Cut larger-sized fries and then bake at maximum of 180 °C.

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

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

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

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

Risks in microwave and microwave-combi mode

WARNING

Microwave hazard!

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

- Never remove the cover inside the cooking chamber!

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

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

Danger of explosion!

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

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Containers that become hotter than the food inside them are not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. Metal in the cooking

chamber may cause sparks during operation! This can damage the viewing window or the entire appliance! Do not use metal pots, metal pans and metal lids or dishware with metal parts such as gold edges under any circumstances.

- Do not use any aluminium foil, due to the fact that this can also cause sparks when coming into contact with the cooking chamber walls.
- Never place a mixture of water and oil or fat into the appliance. This can explode.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended. Prick holes in tomatoes, sausages, aubergines or similar food with a closed skin before cooking to prevent bursting.

CAUTION

Risk of scalding!

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

- To avoid a boiling delay, place a plastic or glass spoon in the container. The spoon must always maintain a

minimum distance of 2 cm from the inner walls.

- Do not use tall, thin containers with a narrow top section.
- Please ensure you stir the food before eating and after half the cooking time has elapsed.
- Please wait a short moment after heating up; carefully tip the dish and stir before removing the container from the cooking chamber.

Risk of burns!

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

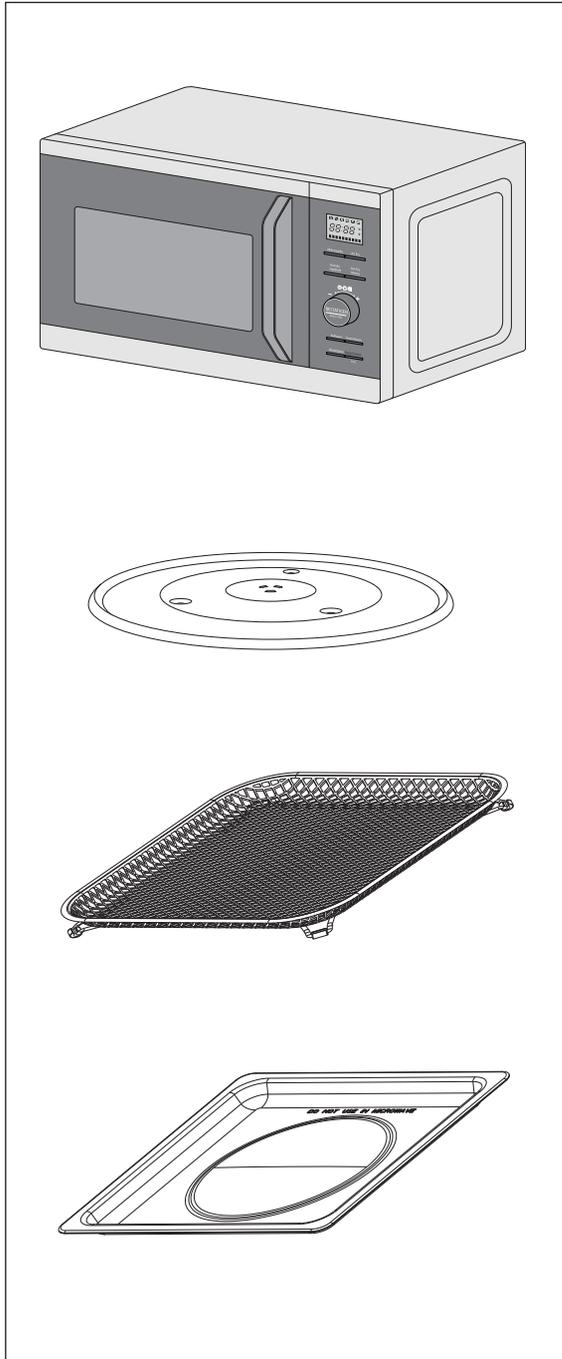
- Do not touch the parts of the housing!
- Food is sometimes heated unevenly. The containers should not get as hot as the food inside. Please therefore ensure to check the temperature of any food thoroughly and carefully, especially for children.
- Before heating up baby food, please remove the screw cap and suction teat from the feed bottle.
- The contents of feeding bottles and baby food jars 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 and roller ring and never without food in it.
 - Always place cooking containers on the turntable. This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.
 - Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.
 - Do not exceed a weight of 4 kg on the turntable. Risk of breakage!
 - Do not place the hot turntable on a cold surface such as, for example, a work surface made of granite or tile. Otherwise, the turntable could shatter. Always place it on top of a suitable mat.
 - Only heat plastic containers from the freezer for as long as is needed until the food can be decanted into another container.
 - Do not use any damaged containers! They could break and the leaked contents could damage the inside of the microwave.
 - If accessories such as the turntable are not completely inside the cooking chamber, the viewing panel may become scratched when closing the cooking chamber door. For this reason, always push accessories all the way into the cooking chamber.
 - The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
 - Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
 - The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
 - The light in the appliance is solely intended for illuminating the cooking space. It is not suitable for lighting a room.
-

Delivery



Package contents

- Microwave
- Glass turntable
- Airfry basket
- Airfry tray
- User manual

Check the delivery

1. Move the appliance to a suitable place and unpack it (see chapter 'Start-up' on page EN-12).
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 transport, please contact your retailer..

WARNING!

Risk of electric shock and hazard due to microwave radiation!

- Never use a damaged appliance.

Start-up

WARNING

Risk of suffocation!

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

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

Risk of electric shock!

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

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

In such cases, remove the mains plug from the socket and contact a professional.

- The appliance corresponds to protection class 1 and may only be plugged into a socket with a properly installed protective conductor. Connecting the device to a socket strip or multi-plug is not permitted and may result in fire.
- Do not kink or pinch the mains cable or lay it over sharp edges. This can result in a break in the cable.

- If the mains plug is no longer accessible after installation, an all-pole disconnecting device complying with overvoltage category III must be connected to the house wiring with a contact gap of at least 3 mm; this includes fuses, circuit breakers and contactors.
-

CAUTION

Risk of injury!

- The appliance is heavy and bulky. Get another person to help with moving and installation.
- Do not use the door and door handle as a step or for lifting.

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
-

Moving and unpacking

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

Installation

CAUTION

Fire hazard!

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

- Ensure sufficient ventilation. Do not cover the appliance.
- **Never** remove the cover that is fastened inside the cooking chamber! It serves to protect the magnetron, which emits the microwaves.

NOTICE

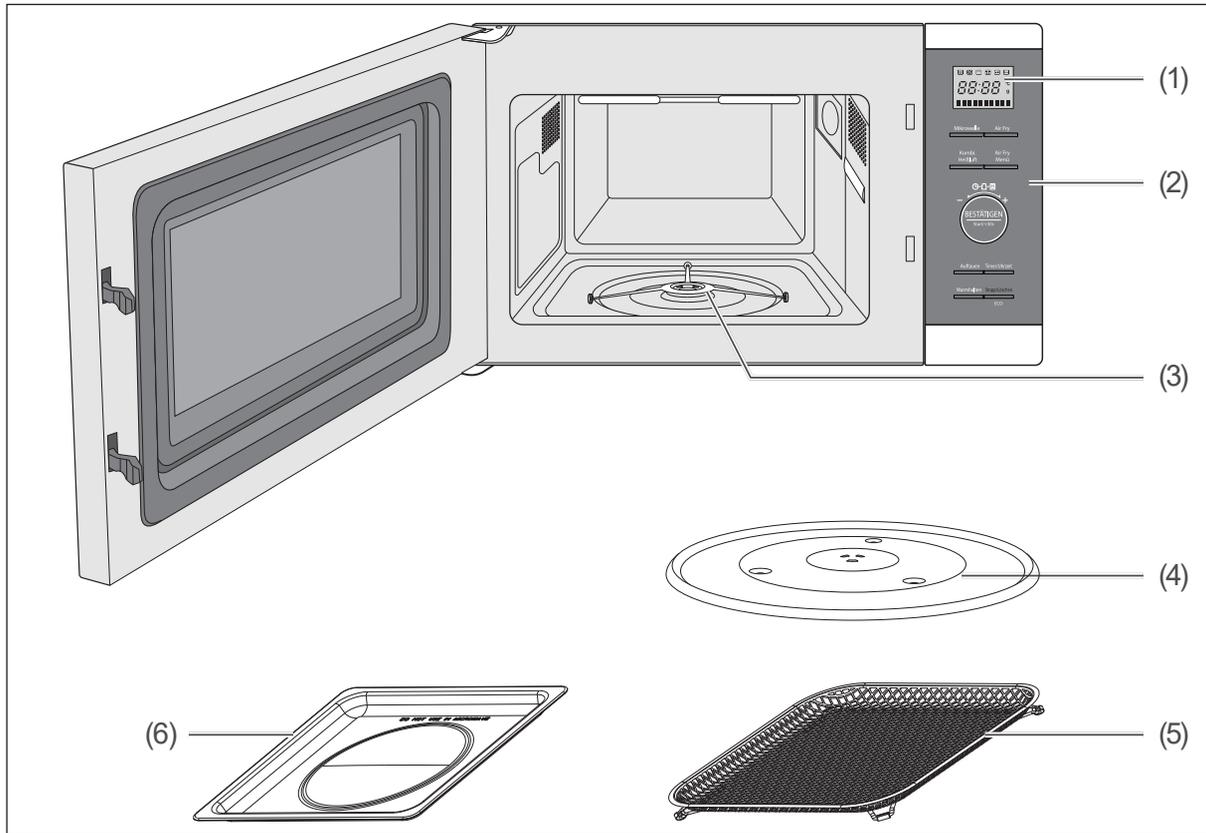
Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may result in damage.

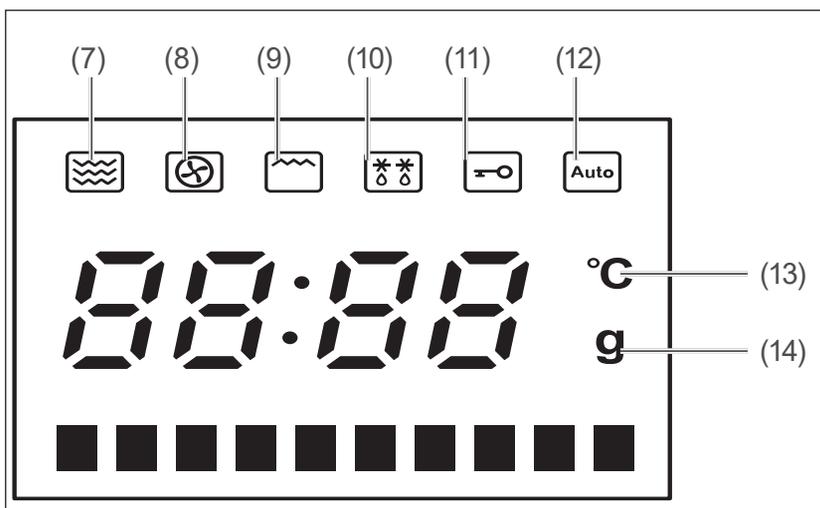
- Do not place the appliance above a heat-producing device. This source of heat could damage the appliance.

1. Place the appliance on a stable, level surface at a minimum height of 85 cm.
The rear surface of the appliance shall face a wall.
Leave a minimum distance of 20 cm between the sides of the appliance and any adjacent walls.
Leave a minimum clearance of 30 cm above the oven.
2. Connect the plug to a wall socket.

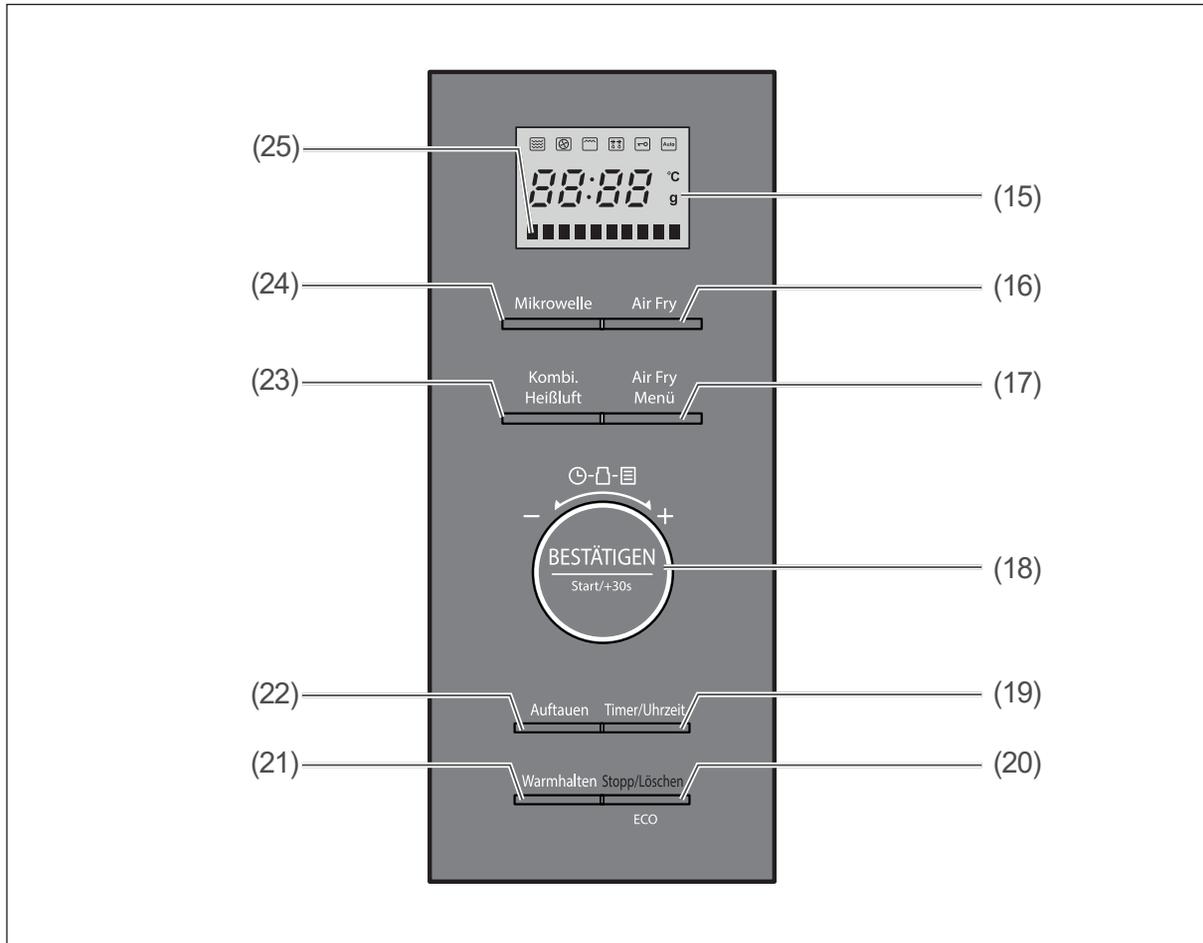
Device components/operating elements



- | | |
|---------------------|---------------------|
| (1) Display | (4) Glass turntable |
| (2) Control panel | (5) Air fry basket |
| (3) Turntable drive | (6) Air fry tray |



- | | |
|---------------------|-------------------------------------|
| (7) Microwave mode | (11) Child lock indicator |
| (8) Convection mode | (12) Automatic programmes indicator |
| (9) Airfry mode | (13) Temperature indicator |
| (10) Defrost mode | (14) Weight indicator |



- | | |
|---|---|
| (15) Display | (21) Warmhalten button (Keep warm) |
| (16) Air fry button | (22) Auftauen button (Defrost) |
| (17) Air fry Menü button (Presets Air fry) | (23) Kombi. Heißluft button (Combi. convection) |
| (18) Control knob | (24) Mikrowelle button (Microwave) |
| (19) Timer / Uhrzeit button (Timer / Clock) | (25) Temperature indicator |
| (20) Stopp / Löschen button (Stop / Clear) | |

Information about microwaves

What are microwaves?

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

Microwaves

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

What effect do microwaves have on foodstuffs?

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

How does a microwave oven work?

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

Suitable dishware

! NOTICE

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

- The presence of any metal in the cooking chamber can cause sparks when operating the microwave or when using the Combi mode. This can destroy the appliance and the viewing pane. Do not use metal pots, metal pans, metal lids, or crockery with metal parts (such as gold edges) under any circumstances.
- Metallic food or drink containers must not be used to heat food in a microwave appliance.
- Only dishes suitable for use in microwave cooking appliances may be used.
- Do not use any aluminium foil, as this can also cause sparks if it comes into contact with the cooking chamber walls.
- When heating food in plastic or paper containers, the cooking appliance should be frequently monitored for possible ignition.
- Do not use any containers made of porcelain, ceramic or plastic and any protective films that are not resistant to high heat in air fry 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 device has a range of operating modes: Microwave, air fry and combi modes (see page EN-21 onwards). Always choose the appropriate crockery for the different cooking modes. In each case observe the informa-

tion provided by the manufacturer. Unsuitable crockery can lead to the appliance becoming damaged.

For microwave and combi mode

Use only microwave-suitable crockery. This includes:

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

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

1. Put the empty container in the cooking chamber.
2. Briefly press the control knob (18).
The appliance will then start with full microwave power for 30 seconds.
 - If the dishware becomes hot or if sparks are given off, open the door immediately to stop the process: This dishware is not suitable!
 - If the dish remains cold or only lukewarm, it may be used in the Microwave mode.

For air fry mode

Any materials used when cooking in a conventional oven can also be used for air fry mode, as can the supplied air fry basket, air fry tray and the supplied glass turntable.

Size and form

- 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!

Using the accessories

CAUTION

Risk of burns!

During its use, the appliance and its exposed parts can become hot.

- When removing food and accessories from the cooking chamber, always use dishcloths or oven gloves.

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- Never use the appliance without the glass turntable.
- Never operate the appliance in microwave mode or combi mode or in the defrost operating mode or in the automatic programmes without food.
- Do not use the air fry basket or the air fry tray to operate the appliance in microwave mode or in combi mode or in the defrost operating mode or in the automatic programmes. Doing so can lead to sparks.
- Do not place hot accessories on sensitive surfaces.

Glass turntable

- Use the glass turntable (4) every time you operate the appliance.
 - The glass turntable rotates during operation to ensure uniform heating.
1. Place the glass turntable (4) on the centre of the guide ring and turn it until its centre clicks into place on the turntable drive (3)
 2. Always place cooking containers on the glass turntable. This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.

Air fry basket and tray

- Use the air fry basket (5) and the air fry tray (6) exclusively in air fry mode. They are **not** suitable for microwave mode or combi mode.
- Slide the air fry basket or the air fry tray onto the rails inside the appliance.

General operating instructions

Idle state

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

If the time is not set (at initial start-up or when the appliance has been disconnected from the mains), the display will permanently show **0000** in idle.

Cooking compartment light

The cooking chamber light switches on automatically when

- the appliance is in operation or in pause state;
- the door is open.

Opening the door

When you open the door during operation, the appliance goes to idle/pause

When you close the door again, operation will not resume until you press the control wheel (18).

Clock

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

The date is always shown in 24-hour format.

Setting the time

1. Press the 'Timer / Uhrzeit' button (Timer / Clock) (19) once.
The display shows the time **00:00**.
2. Turn the control wheel (18) until the current hour is reached.
3. Press the 'Timer / Uhrzeit' button (Timer / Clock) (19) again to confirm the setting.
4. Turn the control wheel until the current minute is reached.

5. Press the 'Timer / Uhrzeit' button (Timer / Clock) again to confirm the setting.
The current time is set and continues to run.

To reset the time, repeat the same process.

i If you want to stop setting the time, press the 'Stopp / Löschen' button (Stop / Clear) (20). The appliance will then switch back to idle mode.

Pause/stop

You can briefly pause or end the current operation in any operating mode with the 'Stopp / Löschen' button (Stop / Clear) (20)

1. Briefly press the 'Stopp / Löschen' button (Stop / Clear) (20) to pause operation.
The glass turntable (4) does not turn, the interior light goes out. Depending on the temperature, the cooling fan continues to run.
2. Press the control wheel (18) to confirm continue operation.
3. Press the 'Stopp / Löschen' button (Stop / Clear) twice to end operation.

Safety locking mechanism

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

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

Activating/deactivating the safety lock

Press the 'Stopp / Löschen' button (Stop / Clear) (20) for approx. 3 seconds. A beep will sound and the  symbol appears on or disappears from the display, respectively.

Timer

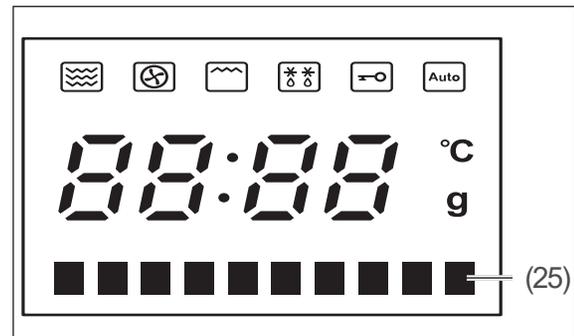
When the countdown timer is running, all other appliance functions are disabled.

Requirement: No cooking process can be active.

1. Press the 'Timer / Uhrzeit' button (Timer / Clock) (19) twice
A beep will sound and the time 00:00 appears.
 2. Set the desired cooking time with the control wheel (18) (max. 95 minutes).
 3. Press the control wheel to confirm.
A countdown begins from the set time. When it is finished, the appliance emits a signal sound.
- Press the 'Stopp / Löschen' button (Stop / Clear) (20) to stop the timer at any time. The appliance emits a signal tone. The clock time reappears on the display, and the appliance is fully functional again.

Temperature display

In Air Fry mode, you can set the cooking temperature between 140 and 230 °C.



The temperature display (25) consists of 10 blocks that indicate the temperature in increments of ten:

1 block corresponds to a setting of 140 °C, 2 blocks correspond to 150 °C, and so on up to 10 blocks, which correspond to 230 °C.

If the set temperature is not yet reached, the temperature display blinks.

Once the set temperature is reached, the temperature display remains steady.

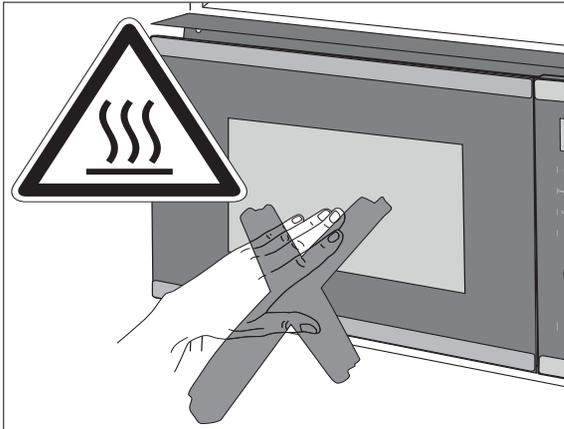
Operating modes

WARNING

Risk of burns!

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

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



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

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.

- If the door or door seals are damaged, do not operate the cooking appliance until it has been repaired by a person trained to do so.

CAUTION

Risk of scalding!

Steam is generated through the build up of heat within the device when cooking dishes, and can cause scalding when coming into contact with the skin. This steam is discharged from the cooking chamber through the vent on the side of the device. Hot air can also come out under the cooking chamber door.

- Make sure that you do not come into contact with the hot steam coming out of the extraction vent on the side of the device during operation.
- Make sure that, when opening the door, you do not come into contact with the hot steam rising out of the cooking compartment.
- The door handle may also be hot after a long period of cooking.

Risk of scalding!

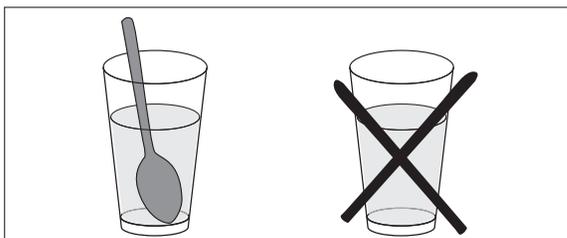
Risk of scalding from superheating!

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

- The contents of baby bottles and jars containing baby food must be agitated or shaken, and the temperature

must be checked before consumption to avoid burns.

- To avoid a boiling delay, place a plastic or glass spoon in the container.



- Ensure that the spoon is always at least 2 cm away from the interior walls of the microwave.

Burn hazard from steam!

Steam is generated through the build-up of heat within the appliance when cooking dishes and can scald if it comes into contact with the skin.

- Ensure that you do not come into contact with the hot steam during operation.

! NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may result in damage.

- The appliance must never be operated without the glass turntable or foods/liquids!
- Do **not** use the air fry basket or the air fry tray in microwave mode. Doing so can lead to sparks.

Microwave mode

The 'microwave' mode without additional functions, recognised by the  symbol (7) in the display, is well suited for the preparation of:

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

Microwave power levels

The microwave has 10 power levels, from *P 100* (100 percent of capacity) down to *P 10* (10 percent of capacity) in increments of 10.

Power level	Applications
<i>P 90</i> to <i>P 100</i>	Quick cooking / Warm-up. e.g. for soups, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish etc.
<i>P 70</i> to <i>P 80</i>	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.
<i>P 50</i> to <i>P 60</i>	More compact dishes which require a long cooking time when using the oven, e.g. beef dishes.
<i>P 30</i> to <i>P 40</i>	Cook rice, pasta and dumplings, or heat baked egg custard.
<i>P 10</i> to <i>P 20</i>	Gentle defrosting, e.g. with gateau or puff pastry products.

Starting the cooking process

! NOTICE

Risk of damage to property!
Improper handling of the appliance may cause it to become damaged.

- The appliance must never be operated without the glass turntable or food inside.
- Do **not** use the air fry basket or the air fry tray in microwave mode. Doing so can lead to sparks.

1. Place the dish or drink into the cooking compartment and close the door so that it clicks into place and locks.
2. Press the 'Mikrowelle' button (Microwave) (24) once.
The display (1) shows the power level and the microwave symbol  (24). If you want to select a different power level, press the 'Mikrowelle' button (Microwave) again or turn the control wheel (18) until the display (1) shows the desired power level.
3. Press the control wheel to confirm the power level.
The indicator in the display stops flashing.
4. Turn the control wheel to set the desired cooking duration.
5. Press the control wheel to confirm.
The appliance starts operation. The time display begins to count down. As soon as the cooking time has finished, a signal will sound and the appliance switches off. The display now shows the time again.

To extend the cooking time:

- Press the control wheel (18) to extend the cooking time during operation by 30 seconds.

The cooking duration can be increased in this way in 30 second increments up to 95 minutes.

Microwave quick start

- When the appliance is in standby, turn the the control wheel (18) left to set the cooking time to 5 seconds. Press the control wheel to start cooking.
The microwave switches on and is operated for 30 seconds at full power (*P 1000*). The display time begins counting down.
- Each additional press on the control wheel increases the cooking time by another 30 seconds.

Pause/end operation

- To pause a running cooking process, briefly press the 'Stopp / Löschen' button (Stop / Clear).
The lighting in the cooking chamber switches off, the glass turntable stops turning, the symbols on the display stop flashing, and the ventilator stops running.
- To continue operation, press the control wheel (18).
- To stop the cooking process entirely, when paused press the 'Stopp / Löschen' button (Stop / Clear) again.

 You can also use the 'Stopp / Löschen' button (Stop / Clear) to return the appliance from the functions menu to its sleep mode.

Air fry mode

WARNING

Health hazard!

The inappropriate use of this device can lead to damage to your health.

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

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

Air fry basket and air fry tray

Always place the air fry basket (5) or the air fry tray (6) on the glass turntable (4)

1. Place the air fry basket or the air fry tray on the glass turntable in the cooking compartment.
2. Press the 'Air fry' button (16) once or press the 'Kombi. Heißluft' button (Combi. convection) (23) twice.
The display (1) shows 140 °C and the  symbol (9).
3. Turn the control wheel (18) to set the temperature.
4. You can set the temperature in increments of 10 degrees from 140 °C to 230 °C.
5. Press the control wheel to confirm.

To preheat the appliance:

(Skip this step if you do not wish to preheat the appliance.)

- Press the control wheel again to start preheating.

Once preheating is complete, the set temperature will flash on the display. Open the door and place food in the air fry basket or the air fry tray and close the door.

1. Turn the control wheel to set the cooking duration.
2. Press the control wheel to start cooking. The display shows the  symbol (9). The appliance emits a signal sound once the cooking time has expired. The appliance switches off. The display now again shows the time.

Combining operating modes

NOTICE

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

- The appliance must never be operated without the glass turntable or food inside.
- Do **not** use the air fry basket or air fry tray in combi mode. Doing so can lead to sparks.

You can combine the microwave and air fry/convection cooking modes. Doing so lets you cook quickly and produce a nice crust at the same time. This shortens preparation times enormously.

1. Place the dish or drink into the cooking compartment and close the door so that it clicks into place and locks.
2. Press the 'Combi./Convection' button (24) once. The display (1) shows $\square - I$ and the symbols  (7) and  (8).
3. Turn the control wheel (18) to set the cooking time.

4. Press the control wheel to start cooking.
As soon as the cooking time has finished, the appliance emits a signal sound. The display now again shows the time.

Defrosting operating mode

WARNING

Health hazard!

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

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

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- The appliance must never be operated without the glass turntable or food inside.
- Do **not** use the air fry basket or air fry tray in the defrost operating mode. Doing so can lead to sparks.

When defrosting frozen food you have 2 program options available:

Defrosting by weight (DEF 1)

Enter the weight of the dish you would like to defrost, and the appliance will select the defrosting time which is ideally suited for this weight.

Defrosting by time (DEF 2)

You can determine the defrosting time for your dishes.

Preparation:

- Ideally, use food which has been frozen at -18 °C in portions that are as thin as possible.
- Remove all packaging and weigh the dish. The weight is required to ensure the correct settings.
- Place the food in an appropriately sized container into which the defrost water can run without overflowing.
- Do not cover the food.

Defrosting by weight

1. Place the dish or drink into the cooking compartment and close the door so that it clicks into place and locks.
2. Press the 'Auftauen' button (Defrost) (22) once.
The display (1) shows the symbols  (7) and  (10) and DEF 1.
3. Turn the control wheel (18) in order to enter the weight of the dish (between 100 g and 2000 g).
4. Press the control wheel to start defrosting. Five beeps will sound once the defrosting time has expired.

Defrosting by time

1. Place the dish or drink into the cooking compartment and close the door so that it clicks into place and locks.
2. Press the 'Auftauen' button (Defrost) (22) twice.
The display (1) shows the symbols  (7) and  (10) and DEF 2.
3. Turn the control wheel (18) to set the desired defrosting duration (between 5 seconds and 95 minutes).
4. Press the control wheel (18) to start defrosting. Five beeps will sound once the defrosting time has expired.

After half the cooking time has elapsed, 2 short signal tones will sound, indicating that the food needs to be turned over.

5. Rotate the dish. Pour away any defrost water as needed and close the door.
6. To continue the defrosting process, press the control wheel.
Five beeps will sound once the cooking time has expired.

Combining defrosting and cooking modes

The appliance can be programmed to combine defrosting and cooking.

1. Program the defrosting time as described in the chapter 'Defrosting by time' (see page EN-25), Step 1 to 3.
2. Turn the control wheel (18) to set the desired time.
3. Select the cooking mode and cooking time as described in the chapter 'Starting the cooking process' (see page EN-23) or 'Air fry mode' (see 'Air fry mode' on page EN-24), Steps 1 to 4.
4. Press the control wheel to start cooking.
After the defrosting time has elapsed, an acoustic signal will sound. The cooking mode will then start immediately.

 You can also set the cooking mode first and then the defrost function. The appliance always starts with the defrosting function.

The operating modes 'Auto' and 'Preheat' cannot be combined.

Keep warm

1. Press the 'Warmhalten' button (Keep warm) (21).
The display (1) shows 65 °C.
2. Press the 'Warmhalten' button (Keep warm) again to switch between the options 65 ° and 80 °C.
3. Turn the control wheel (18) to set the time.
The maximum value is 95 minutes.
4. Press the control wheel to start operation.

ECO mode

- Activating ECO mode: In standby, press the 'Stop/clear' button (20).
The screen turns off to save energy.
- De-activating ECO mode: Press any key, turn the control wheel (18) or open the door.

Automatic presets

! NOTICE

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

- The appliance must never be operated without the glass turntable or food inside.
- **Do not** use the air fry tray or air fry basket for the automatic programmes. Doing so can lead to sparks.

i For automatic presets, the cooking time is fixed, and cannot be extended.

You can access 2 sets of automatic presets:

- Air fry presets
- Further presets.

Setting air fry presets

1. Ensure that the appliance is in sleep mode (normal time display). If a preset is still active, press the 'Stopp / Löschen' button (Stop / Clear).
2. Press the 'Air fry Menü' button (Presets Air fry) (17).
The display (1) shows *RF0 1*.
3. Press the 'Air fry Menü' button (Presets Air fry) repeatedly until it shows the desired preset.
4. Press the control wheel (18) to start cooking.
Once the cooking time has expired, the appliance will emit a signal sound.

Air fry presets

Programme	Dish	Weight (g)
<i>RF0 1</i>	Frozen French fries	450
<i>RF0 2</i>	Frozen croquettes	400
<i>RF0 3</i>	Frozen onion rings	350
<i>RF0 4</i>	Frozen nuggets	500
<i>RF0 5</i>	Escalope	450
<i>RF0 6</i>	Shrimps	200
<i>RF0 7</i>	Vegetables	300
<i>RF0 8</i>	Spring rolls	400
<i>RF0 9</i>	Frozen potato wedges	400
<i>RF 10</i>	Chicken wings	550

Setting further presets

1. Ensure that the appliance is in sleep mode (normal time display). If a preset is still active, press the 'Stopp / Löschen' button (Stop / Clear).
2. Turn the control wheel (18) clockwise. The display (1) shows *RD 1*.
3. Turn the control wheel again to choose the desired preset and press the control wheel to confirm.
4. Turn the control wheel again to select the weight of the food.
5. Press the control wheel to start cooking. Once the cooking time has expired, the appliance will emit a signal sound.

Further presets

Programme	Dish	Weight
<i>RD 1</i>	Auto reheat	150; 250; 350; 450; 600 g
<i>RD 2</i>	Potatoes	1 piece; 2 pieces; 3 pieces
<i>RD 3</i>	Meat	150; 300; 450; 600 g
<i>RD 4</i>	Vegetables	150; 350; 500 g
<i>RD 5</i>	Pasta	50 g (plus 450 ml cold water) 100 g (plus 700 ml cold water) 150 g (plus 1000 ml cold water)
<i>RD 6</i>	Fish	150; 250; 350; 450; 650 g
<i>RD 7</i>	Soup	200; 400; 600 g
<i>RD 8</i>	Pizza	200; 300; 400 g
<i>RD 9</i>	Chicken	500; 750; 1000; 1200 g
<i>R 10</i>	Popcorn	50; 100 g

Practical tips for microwaving

The correct cooking temperature

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

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

The correct quantity

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

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

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

Order of dishes

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

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

Piercing and scoring

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

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

Stir and turn

CAUTION

Risk of burns!

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

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

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

Care and maintenance

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Isolate the fuse and pull out the mains plug from the socket before cleaning. Always hold the mains plug itself, not the mains cable.
- Ensure that no cleaning water or other liquids can penetrate the ventilation slits or the electrical components.
- Do not use a steam or high-pressure cleaner. Steam could get into live components through cracks.

CAUTION

Health hazard!

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

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

Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation, especially in the area of the vents.

- Allow the device to completely cool down before cleaning.

NOTICE

Risk of damage to property!

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

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

Clean the appliance after each use before any dirt can dry.

- The air fry basket (5) and the air fry tray (6) are best washed by hand with a mild detergent.
- The glass turntable (18) can be cleaned in the dishwasher.
- Clean the appliance with a soft, damp cloth, especially the cooking chamber floor and door seal faces. Use warm water and a normal all-purpose cleaner or washing-up liquid and a soft sponge or cloth.
- Loosen stubborn dirt with undiluted all-purpose cleaner.

- Wipe off all surfaces with a soft, dry cloth after cleaning.
- Leave the door open to allow the cooking chamber to dry out completely.

 **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.
- If the door or door seals are damaged, do not operate the cooking appliance until it has been repaired by a person trained to do so.

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

- Are the mains cable and mains plug undamaged?
- Is the housing and viewing window undamaged?
- Is the glass turntable (18) undamaged?
- Are the door seal faces clean?
- Can the door hinges move freely?
- Is the locking system undamaged?
- Does the door close properly? Or is it warped?
- A defective interior light may be repaired only by an authorised professional.

Troubleshooting table

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

WARNING

Risk of electric shock in case of improper repair!

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

Problem	Possible cause	Solutions, tips
Appliance will not start, display is off.	No electricity to socket.	Check by connecting another appliance.
	Mains plug is loose.	Check the tightness of the mains plug.
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.	Do not use the device! Contact a professional.
Cooking chamber light does not work.	Lamp defective.	Contact a professional.
The glass turntable does not turn or does not turn properly.	The cooking chamber floor is dirty.	Clean the cooking chamber floor thoroughly.
Scratching, grinding sounds in the cooking chamber.	Glass turntable does not rotate properly.	Insert the glass turntable correctly
	The food dish is either too large or is positioned incorrectly.	The container may not protrude over the edge of the glass 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!	Immediately disconnect the mains plug from the socket or isolate the fuse. Remove metal parts.
The dish is cooked unevenly.	The dish was not sufficiently rotated or stirred.	Stir or rotate the food dish, and allow it to heat up a little more.
Appliance does not heat correctly	The door is not properly closed.	Close door properly

Problem	Possible cause	Solutions, tips
The dish does not get sufficiently hot.	The power or time is set too low.	Keep warming up the food for a short while in the microwave.
	The dish was very cold when being placed inside.	
	Container is unsuitable if it becomes hotter than the dish.	Use a suitable container.
Door/viewing window steams up.	Moisture is escaping from the food; this is normal.	Wipe up the moisture after operation.

Service

Please note!

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

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

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

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic Microwave with grill function	HM26SB3M	38996317

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 States'.

Free return of old electrical appliances

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

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

Disposal

Disposing of old electrical devices in an environmentally friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

Don't forget to erase data!

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

Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

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



This symbol means that 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.

Appendix

Technical specifications

Name of appliance	Microwave with grill function
Order number	38996317
Model identifier	HM26SB3M
Device measurements (Width x Depth x Height)	523 x 449 x 300mm
Unloaded weight	17.8 kg
Supply voltage / frequency	230-240 V~ / 50 Hz
Microwave input	1300-1400 W
Microwave output	850-900 W
Convection	1450-1500 W
Protection class	I
Power consumption standby mode	0.8 W
Power consumption off mode	0.5 W
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).