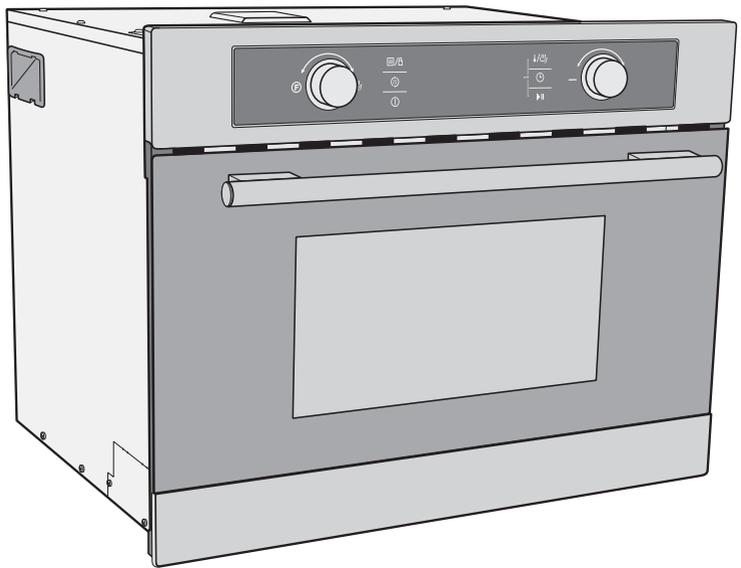


TC944TUZ

hanseatic



Gebrauchsanleitung

Mikrowellen-Einbaugerät

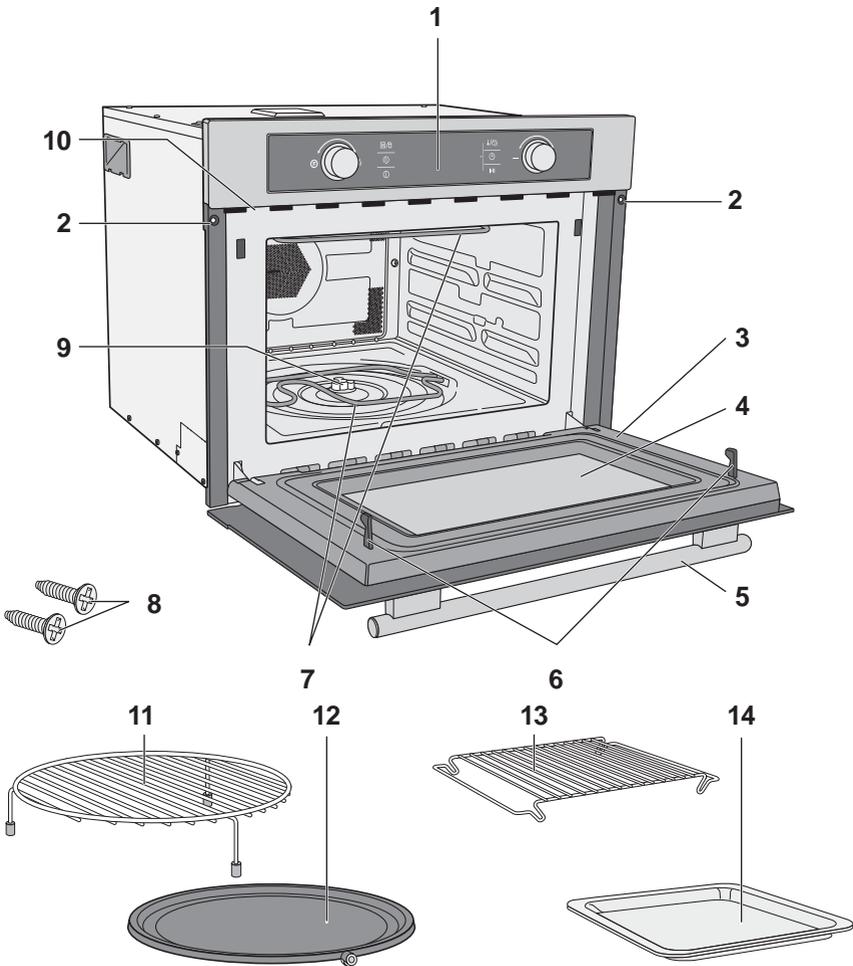
Anleitungs-Nr.: 92676
Bestellnr.: 292 193
HC 20141010
Nachdruck, auch aus-
zugsweise, nicht ge-
stattet!

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang / Geräteteile	4
Informationen und Hinweise	5
Kontrolle ist besser	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
Bevor Sie das Gerät benutzen	5
Zu Ihrer Sicherheit	6
Signalwörter	6
Symbolerklärung	6
Sicherheitshinweise	6
Was Sie über Mikrowellen wissen sollten	16
Was sind Mikrowellen?	16
Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?	16
Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?	16
Welche Garmethode wofür?	17
Funktion „Mikrowelle“	17
Funktion „Heizung“	17
Kombi-Betrieb: Mikrowelle und Heizung	17
Grill	17
Umluftbetrieb:	18
Das Prinzip Heißluft	18
Das geeignete Geschirr	19
Immer richtig	19
Für Mikrowellen-Betrieb geeignet	20
Für den Grill geeignet	20
Größe und Form	20
Das Zubehör	21
Außerdem wissenswert	22
Die richtige Gardauer	22
Die richtige Menge	22
Anordnung der Speisen	22
Anstechen und Anritzen	23
Umrühren und Wenden	23
Wrasen	24
Aufstellung und Inbetriebnahme	25
Auspacken	25
Der richtige Aufstellort	25
Gerät einbauen	26

Reinigung vor dem ersten Gebrauch	27
Emaillie-Drehteller einsetzen	27
Gerät anschließen	27
Erstes Aufheizen	27
Überblick und Vorbereitungen	28
Das Bedienfeld	28
Uhrzeit einstellen	29
Uhrzeiteinstellung ändern	29
Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) ein- und ausschalten	30
Allgemeine Hinweise zur Bedienung	30
Bedienung	31
Mikrowellenfunktionen benutzen	31
Grundlegende Mikrowellenfunktionen	32
Garfunktionen ohne Mikrowelle benutzen	35
Kombinierte Garfunktionen benutzen	39
Standardwerte ändern	41
Vorheizfunktion benutzen	45
Automatikprogramme benutzen	47
Auftauprogramme benutzen	48
Tabellen Automatik- und Auftauprogramme.	49
Automatikprogramme	49
Auftauprogramme	49
Damit Ihr Gerät lange hält	50
Regelmäßige Reinigung	50
Regelmäßige Kontrolle	51
Wenn's mal ein Problem gibt...	53
Was normal ist	53
Fehlersuchtafel	54
Unser Service.	56
Umweltschutz leicht gemacht.	57
Verpackungstipps	57
Altgeräteentsorgung	57
So kochen Sie energiesparend	58
Stichwortverzeichnis	59
Technische Daten.	60

Lieferumfang / Geräteteile



1 Bedienblende mit Bedienfeld

2 Bohrung für Befestigung

3 Garraumtür

4 Sichtscheibe

5 Türgriff

6 Sperrsystem

7 Grillelemente

8 Schrauben zur Befestigung
am Rahmen

9 Drehtellerantrieb

10 Wrasenabzug

11 Grillrost

12 Emaille-Drehteller

13 Grillrost-Einsatz für Glasschale

14 Glasschale

Informationen und Hinweise

Kontrolle ist besser

- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
- Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
- Sollte die Lieferung unvollständig sein oder Transportschäden aufweisen, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, sondern benachrichtigen Sie bitte unsere Bestellannahme.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Das Gerät ist zum Einsatz im privaten Bereich bestimmt. Der Einsatz im gewerblichen Bereich ist nicht zulässig.

Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt oder in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
- in Frühstückspensionen.

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob das Gerät Schäden aufweist. Sollte das Gerät Schäden aufweisen, schalten Sie es nicht ein, sondern benachrichtigen Sie bitte unsere Bestellannahme.



Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung gut auf und geben Sie sie an einen möglichen Nachbesitzer weiter.

Die Gebrauchsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

Zu Ihrer Sicherheit

Signalwörter



GEFAHR

Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.



WARNUNG

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



VORSICHT

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

HINWEIS

Das Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.

Symbolerklärung



Heiße Oberflächen

Sicherheitshinweise



WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen. Weil die Mikrowelle mit gefährlicher Netzspannung arbeitet, kann das Berühren von spannungsführenden Teilen zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Die Mikrowelle ist ausschließlich für eine Netzspannung von 230 V ~ 50 Hz geeignet.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht, wenn ihr Gehäuse oder die Netzanschlussleitung defekt ist oder andere sichtbare Schäden aufweist.
- Wenn die Netzanschlussleitung der Mikrowelle beschädigt ist, lassen Sie sie durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen,

um Gefährdungen zu vermeiden.

- Wenn die Mikrowelle Rauch entwickelt, verbrannt riecht oder ungewohnte Geräusche von sich gibt, schalten Sie sie sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, bis die Störung behoben ist.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.
- Schließen Sie die Mikrowelle an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie sie bei Störungen schnell vom Netz trennen können.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Ausschließlich autorisierte Fachkräfte dürfen Eingriffe und Reparaturen an der Mi-

krowelle vornehmen. Dabei dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In dieser Mikrowelle befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

- Versuchen Sie niemals, die defekte – oder vermeintlich defekte – Mikrowelle selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen. Wenn Sie eigenständig Reparaturen an der Mikrowelle vornehmen, können Sach- und Personenschäden entstehen und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen.
- Stecken Sie keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen und stellen Sie sicher, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Verwenden Sie die Mikrowelle nur in Innenräumen.

- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht in Feuchträumen, und schützen Sie sie vor Tropf- und Spritzwasser.
- Achten Sie auch darauf, dass keine Vasen oder andere mit Flüssigkeit gefüllten Gefäße auf dem Mikrowellengerät oder in dessen Nähe stehen. So vermeiden Sie, dass Flüssigkeit in das Gehäuse gelangt. Sollten doch Wasser oder andere Fremdkörper eindringen, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Wenden Sie sich dann bitte an den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person.
- Tauchen Sie Netzkabel und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Knicken oder klemmen Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten. Die Folge kann ein Kabelbruch sein.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.

- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker selbst an.
- Halten Sie die Mikrowelle, den Netzstecker und das Netzkabel von heißen Flächen (z.B. Kochmulde Ihres Herdes) fern. Betreiben Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von Spülbecken.
- Wenn Sie die Mikrowelle nicht benutzen, sie reinigen oder wenn eine Störung auftritt, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Prüfen Sie die Mikrowelle und Netzstecker regelmäßig auf Schäden.



WARNUNG

Erstickungs-/Verletzungsgefahr!

Die Mikrowelle ist kein Spielzeug. Im Umgang mit der Mikrowelle bestehen besondere Gefahren für Kinder und bestimmte Personengruppen, die sich der Risiken nicht bewusst sind.

- Diese Mikrowelle kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder) benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit der Mikrowelle spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen

nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Mikrowelle spielen.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf die Mikrowelle haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Halten Sie Kinder vom Türglas fern! Dieses kann im Betrieb sehr heiß werden – **Verbrennungsgefahr!**
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen von der Mikrowelle und der Anschlussleitung ferngehalten werden.



WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

Durch eine unzureichend dicht schließende Tür kann Mikro-

wellenstrahlung gelangen. Die Mikrowelle darf in so einem Fall nicht benutzt werden.

- Achten Sie besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen.
- Nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.
- 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.



WARNUNG

Brandgefahr!

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

- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Verdecken Sie die Lüftungsöffnungen nicht, z.B. mit Topflappen oder Kochbüchern.
- Halten Sie beim Aufstellen der Mikrowelle mindestens die **Sicherheitsabstände** ein, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind.
- Verwenden Sie nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material. Bei Grill-, Heißluft- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier o. Ä. verwenden.
- Überwachen Sie die Mikrowelle beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie

Kunststoff- oder Papierbehältern. Es besteht die Gefahr einer Entzündung.

- Legen Sie keine Gegenstände (Kochbücher, Topflappen etc.) im Garraum ab. Versehentliches Einschalten der Mikrowelle kann diese beschädigen oder sogar entzünden.
- Benutzen Sie die Mikrowelle nicht zum Trocknen von Speisen oder Kleidung oder zur Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem. Dies kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Erhitzen Sie **nie brennbare** Gegenstände in der Mikrowelle. Bereiten Sie **nie alkoholhaltige** Speisen zu. Frittieren Sie mit der Mikrowelle nicht und erhitzen Sie **nie ÖL!** Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: **Tür nicht öffnen!** Schalten Sie die Mikrowelle aus, ziehen Sie den Netz-

stecker, oder drehen Sie die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten heraus bzw. schalten Sie sie aus.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Verbrennungen führen. Während des Gebrauchs werden die Mikrowelle und ihre berührbaren Teile sehr heiß, besonders im Bereich der Lüftungsöffnungen. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden. Nach Grill-, Umluft- oder Kombi-Betrieb ist der Grill (an der Garraumdecke) sehr heiß. Auch die Grillgestelle bzw. die Grillpfanne können sehr heiß werden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Lassen Sie den Grill erst abkühlen.

- Berühren Sie das Gehäuse nicht!
- Verwenden Sie zum Herausnehmen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- In der Mikrowelle erhitzte Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Prüfen Sie deshalb vorsichtig die Temperatur der Speisen, besonders für Kinder.
- Nehmen Sie vor dem Erwärmen von Babynahrung den Schraubverschluss und den Sauger von der Nuckelflasche ab.
- Rühren Sie die Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich um bzw. schütteln Sie sie, und prüfen Sie dann die Temperatur an der Babynahrung direkt!
- Stellen Sie Leistung und Zeit genau nach Packungsangaben ein.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

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

- Verwenden Sie keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
- Rühren Sie vor dem Erhitzen und nach der halben Gardauer um.
- Warten Sie nach dem Erhitzen kurz; tippen Sie dann das Gefäß vorsichtig an, und rühren Sie um, bevor Sie es aus dem Garraum nehmen.

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



VORSICHT

Explosionsgefahr!

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

- Geben Sie nie eine **Mischung von Wasser mit Öl oder Fett** in die Mikrowelle. Sie kann sonst explodieren.
- Erhitzen Sie nie Speisen oder Flüssigkeiten in fest **verschlossenen** Behältern! Diese können in der Mikrowelle platzen oder Sie beim Öffnen verletzen.

- Erwärmen Sie Eier mit Schale oder ganze, hartgekochte Eier nicht in der Mikrowelle, da sie explodieren können. Um ein Platzen zu vermeiden, stechen Sie vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Aubergine oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut.



VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Schäden für Ihre Gesundheit führen.

- Reinigen Sie die Mikrowelle regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
- Achten Sie besonders bei **Geflügel**, Speisen mit frischem **Ei** und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren, damit Krankheitserreger (z. B. Salmonellen) vollständig abgetötet werden.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Beschädigungen führen.

- Bei fehlerhaftem Transport können Sie die Mikrowelle beschädigen.
- Platzieren Sie die Mikrowelle nicht über oder neben Wärme produzierenden Geräten wie z.B. Herde. Der entstehende Hitzestau könnte das Gerät beschädigen.
- Niemals die Pappe (Abdeckung) aus der Mikrowelle entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nie ohne Emaille-Drehteller und **nie ohne Speisen!**
- Erwärmen Sie Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.

- Metall im Garraum führt beim Mikrowellen-, Grill- und Kombibetrieb zu Funkenschlag! Dies kann die Mikrowelle und das Sichtfenster zerstören! Verwenden Sie keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern.
- Verwenden Sie keine Alufolie, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
- Bei Grill- oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind! Verwenden Sie kein Backpapier o.Ä.
- Wenn Sie feststellen, dass ein Gefäß heißer wird als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Verwenden Sie solche Gefäße nicht.
- Benutzen Sie während des Betriebs der Mikrowelle immer den Emaille-Drehteller.

- Stellen Sie alle verwendeten Kochgefäße auf den Emaille-Drehteller.
- Belasten Sie die Glasschale nie mit mehr als 4 kg. Sie könnte sonst zerbrechen.
- Stellen Sie die heiße Glasschale nicht auf kalte Flächen wie z.B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Sie könnte sonst zerspringen. Stellen Sie sie immer auf einen geeigneten Untersetzer.
- Verwenden Sie keine beschädigten Gefäße! Sie könnten zerbrechen, und der auslaufende Inhalt könnte das Innere der Mikrowelle beschädigen.
- Benutzen Sie ausschließlich Spezialthermometer für die Mikrowelle. Normale Flüssigkeitsthermometer sind nicht geeignet.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Gebrauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen

- führen kann. Reinigen Sie die Mikrowelle regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
- Verwenden Sie keine Metallschaber zum Reinigen des Sichtfensters. Die Glasoberfläche könnte verkratzen oder das Fenster zerspringen.
- Zur Reinigung keine aggressiven oder ätzenden Reinigungs- oder Scheuermittel und keine Stahl- oder Scheuerschwämme verwenden! Kein Backofenspray verwenden! Nie Reinigungsmittel in die Mikrowelle sprühen!
- Achten Sie darauf, dass auf keinen Fall Wasser oder Reinigungsflüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in die Mikrowelle gelangen.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

Was Sie über Mikrowellen wissen sollten ...

Was sind Mikrowellen?

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

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

Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein.
- Sie erhitzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle. (Speisen mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt.)
- Diese Wärme durchdringt dann
 - langsam – die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
- Da die einzelnen Bestandteile der Speise ungleichmäßig erwärmt werden, ist Umrühren oder Wenden für das gleichmäßige Durchgaren wichtig.
- Der Garraum und die Luft darin werden nicht erwärmt. (Das Speisegefäß erwärmt sich haupt-

sächlich durch die heiße Speise.)

- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel „große Leistung, kleine Zeit“ oder „kleine Leistung, große Zeit“.

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

- Ein Mikrowellen-Generator, das sogenannte „Magnetron“, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, so dass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Der Emaille-Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellen-Leistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.
- Das Gerät schaltet sich aus:
 - Nach Ablauf der vorgewählten Zeit
 - Beim Öffnen der Garraumtür
 - Durch Berühren des Sensors Ein/Aus Ⓞ 16.

Welche Garmethode wofür?

Ihr Mikrowellen-Kombigerät bietet Ihnen verschiedene Garmethoden. Damit Sie leichter die richtige Funktion für die gewünschte Speise auswählen können, finden Sie hier einige Anwendungsbeispiele.

Funktion „Mikrowelle“

Die Funktion „Mikrowelle“ ohne Zusatzfunktionen, erkennbar an dem Symbol  auf dem Display, ist gut geeignet für die Zubereitung von:

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

Funktion „Heizung“

Mit der Funktion „Heizung“, erkennbar an dem Symbol  auf dem Display, benutzen Sie Ihr Gerät wie einen normalen Backofen, ohne dass die Mikrowellenfunktion aktiv ist.

Kombi-Betrieb: Mikrowelle und Heizung

Im Kombinationsbetrieb von Mikrowelle und Heizung können Sie gleichzeitig schnell garen und eine schöne Kruste erzeugen. Dadurch verkürzen sich die Zubereitungszeiten enorm.

Die Kombination von Heizung und Mikrowelle ist gut geeignet für:

- Gratins, Aufläufe
- Fisch
- dickere Fleischstücke mit höherem Fettgehalt
- Geflügel (Hähnchen, Ente, Pute)
- gebackene Kartoffeln
- überbackene Toasts
- gratinierte Suppen.

Grill

Der Grill befindet sich an der Garraumdecke. Er wird zum schnellen Bräunen und Gratinieren von Gerichten eingesetzt.

Grillgut mit einer kurzen Gardauer sollten Sie mit dieser Funktion grillen. Mit der Kombinationsfunktion (Mikrowelle + Grill) würde dieses Gericht gar, bevor es ausreichend gebräunt wäre.

Verwenden Sie den Grill zum Beispiel für: Steaks, Koteletts, Würstchen oder zum Gratinieren von Sandwiches oder Gratins.

Umluftbetrieb:

Beim Umluftbetrieb sorgt ein Ventilator für gleichmäßige Wärmeverteilung. Umluft ist ideal zum Backen von Kuchen, zum Dörren und zum Überbacken von belegten Broten etc.

Das Prinzip Heißluft

Bei Heißluftbetrieb sorgen ein Ringheizkörper und ein Ventilator an der Rückwand der Mikrowelle für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Heißluft ist ideal für Kurzgebratenes wie Hähnchenteile, Koteletts oder Fisch und zum Überbacken von belegten Broten u.Ä., ab etwa 6 Portionen.

Das hat viele Vorteile:

- Das Vorheizen ist überflüssig (Ausnahmen siehe Tabellen auf S. 48).
- Es kann auf zwei Ebenen gleichzeitig gebacken, gebraten oder gedünstet werden.
- Das alles spart Strom, Geld und auch noch Zeit.

Das geeignete Geschirr

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- Metall im Garraum führt beim **Mikrowellen-, Grill-Kombi- und Kombibetrieb** zu Funkenschlag! Dies kann Gerät und Sichtfenster zerstören! Verwenden Sie keinesfalls **Metall-Töpfe, -Pfannen** und **-Deckel** oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern.
- Beim **Grill- oder Kombibetrieb** keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind! Verwenden Sie kein Backpapier o.Ä.
- Wenn Sie feststellen, dass ein Gefäß heißer wird als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.
- Benutzen Sie während des Betriebs der Mikrowelle immer den Emaille-Drehteller.

- Stellen Sie alle verwendeten Kochgefäße auf den Emaille-Drehteller.
- Belasten Sie die Glasschale nie mit mehr als 4 kg. Sie könnte sonst zerbrechen.
- Stellen Sie die heiße Glasschale nicht auf kalte Flächen wie z.B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Sie könnte sonst zerspringen. Stellen Sie sie immer auf einen geeigneten Untersetzer.
- Verwenden Sie keine Alufolie, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.

Für die verschiedenen Garmethoden muss das dazu passende Geschirr ausgewählt werden. Beachten Sie dazu jeweils die Herstellerangaben. Wenn Sie ungeeignetes Geschirr verwenden, kann dies zu Schäden am Gerät führen.

Immer richtig

Geschirr, das mikrowellengeeignet und feuerfest ist, ist für alle Funktionen Ihres Mikrowellen-Kombigerätes geeignet. Dazu gehören:

- feuerfestes Glas, Keramik, Porzellan

- feuer- und frostfeste Glaskeramik
- hochhitzebeständiger Kunststoff (z.B. Bratfolie)

Für Mikrowellen-Betrieb geeignet

Außer den zuvor beschriebenen Materialien eignen sich für den reinen Mikrowellenbetrieb auch Materialien, die nicht feuerfest, aber mikrowellengeeignet sind, z. B.

- mikrowellengeeigneter Kunststoff und Folien
- Backpapier
- die mitgelieferten Grillgestelle bzw. die Glasschale

Tipp: Um herauszufinden, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, können Sie folgenden Test durchführen: Stellen Sie das leere Gefäß in den Garraum und starten Sie bei voller Mikrowellenleistung für maximal 20-30 Sekunden.

- Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, ist es nicht geeignet!
- Bleibt das Geschirr kalt oder wird nur handwarm, können Sie es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwenden.

Für den Grill geeignet

Für den Grill-Betrieb sind alle Materialien geeignet, die Sie auch in Ihrem konventionellen Backofen benutzen. Außerdem:

- die mitgelieferte Glasschale

Größe und Form

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

Das Zubehör

Nachfolgend ein paar Tipps für die Verwendung des mitgelieferten Zubehörs.

Der Emaille-Drehteller 12

Verwenden Sie den Emaille-Drehteller **12** bei **jedem** Betrieb der Mikrowelle, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten. Bei Verwendung mit dem Grillrost **11** wird er auch als Fettpfanne benutzt.

Die Glasschale 14

Die Glasschale **14** ist aufgrund ihres Materials für alle Betriebsarten geeignet. Sie kann verwendet werden wie ein Backblech, beispielsweise zur Zubereitung von Kuchen, Aufläufen usw. Zusammen mit dem Grillrost-Einsatz **13** kann sie auch als Fettpfanne benutzt werden.

Der Grillrosteinsatz 13

Der Grillrosteinsatz **13** kann **nur** zusammen mit der Glasschale **14** verwendet werden. Legen Sie dazu den Grillrosteinsatz auf die Glasschale, so dass herunterlaufendes Fett aufgefangen wird. Die Glasschale wird so als Fettpfanne benutzt.

Der Grillrost 11

Stellen Sie den Grillrost **11 immer** auf den Emaille-Drehteller **12**. Achten Sie dabei darauf, dass die Gummifüße **immer** an den Enden der Standbeine angebracht sind.

Außerdem wissenswert ...

Die richtige Gardauer

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

- Speisen mit hohem Fett- oder Zuckeranteil (Krapfen, Pudding, Obstkuchen) garen schneller – und erreichen höhere Temperaturen – als andere Speisen, da Fett und Zucker die Mikrowellenenergie gut aufnehmen. Hierbei unbedingt die empfohlenen Garzeiten einhalten, da sonst die Speise anbrennt und das Gerät beschädigt.
- 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 ver-

schieden große. Wenn möglich, alle Lebensmittel in etwa gleich große Stücke schneiden. Schon beim Einfrieren daran denken!

- Beim Auftauen spielen Größe und Form eine bedeutende Rolle. Kleine, flache Stücke tauen schneller und gleichmäßiger auf als große, dicke. Während des Auftauens die schon angetauten Teile trennen, da freiliegende Stücke schneller auftauen.

Anordnung der Speisen

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

- Speisen mit mehreren gleichen Stücken (Kartoffeln, Fleischbällchen, Hamburger) kreisförmig im Gefäß anordnen und die Mitte freilassen.
- Bei verschieden großen Stücken die kleinen bzw. dünnen Stücke in die Mitte legen, da es dort zuletzt gart.
- Bei ungleichmäßig geformten Stücken (z. B. Fisch) das dünnere bzw. flachere Ende zur Mitte legen.
- Dünne Fleischscheiben aufeinander oder über Kreuz legen.
- Dickere Fleischscheiben und -stücke (Braten, Würstchen etc.) dicht aneinander legen.

- Fleischsaft und Soße in einem separaten Gefäß erhitzen; dieses nur zu 2/3 füllen!

Anstechen und Anritzen

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

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

Umrühren und Wenden



WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen.

- In der Mikrowelle erhitze Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Prüfen Sie deshalb vorsichtig die Temperatur der Speisen, besonders für Kinder.
- Rühren Sie die Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich um bzw. schütteln Sie sie, und prüfen Sie dann die Temperatur an der Babynahrung direkt!

- Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Prüfen Sie unbedingt die Temperatur.
- 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.

senabzug aus dem Garrauminneren abgeführt.

Wrasen



VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

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



Der Wrasenabzug **10** befindet sich zwischen der Bedienblende **1** und der Garraumtür **5**. Auch der Türgriff **5** kann im Zuge längerer Garvorgänge heiß werden.

Unter Wrasen versteht man Koch- oder Backdunst, der vor allem Wasserdampf, aber auch Fette enthält. Der Wrasen wird durch den Wra-

Aufstellung und Inbetriebnahme



WARNUNG

Brandgefahr!

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

- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Verdecken Sie die Lüftungsöffnungen nicht, z.B. mit Topflappen oder Kochbüchern.
- Halten Sie beim Aufstellen des Geräts mindestens die **Sicherheitsabstände** ein, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- **Niemals** die Pappe aus der Mikrowelle entfernen! Sie dient dem **Schutz des Magnetrans**, welches die Mikrowellen aussendet.

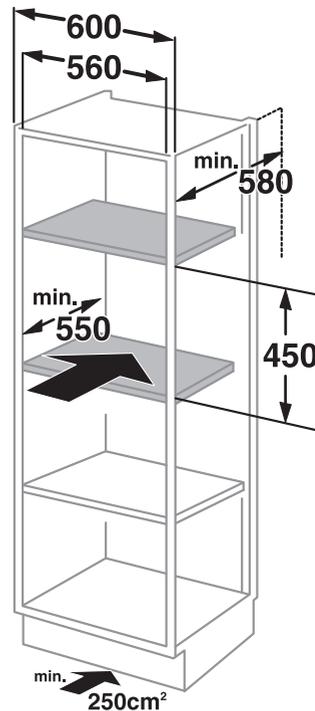
Auspacken

- Entfernen Sie sämtliche Schutzfolien vollständig vom Gehäuse, der Türinnenseite und im Garraum.

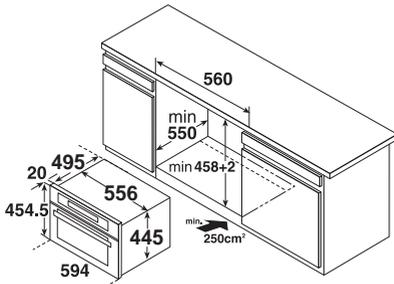
Der richtige Aufstellort

Der Aufstellort muss folgende Bedingungen erfüllen:

Einbau in einen Hochschrank



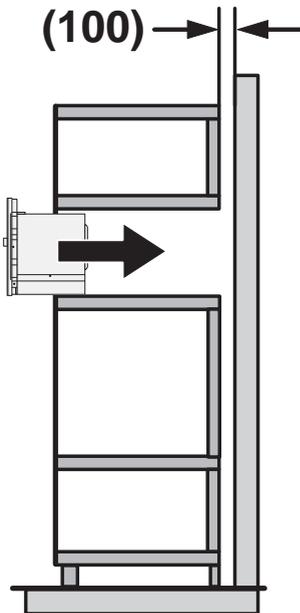
Einbau unter einer Arbeitsfläche



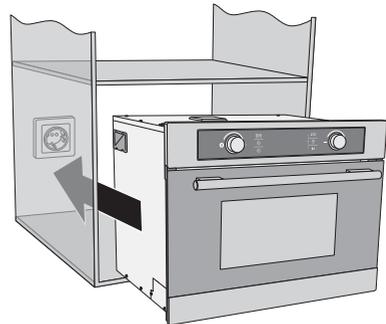
Für beide Einbauarten gilt:

Breite Einbaufach:	min. 560 mm
Breite Einbauschränk:	min. 600 mm
Höhe:	min. 450 mm

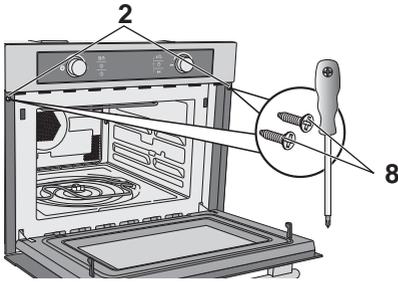
- Die Rückwand des Schrank, in den das Gerät eingebaut werden soll, muss offen sein.
- Zwischen dem Einbauschränk und der Wand muss ein Abstand von mindestens 100 mm bestehen.
- Das Gerät sollte nicht direkt neben einen Kühl- oder Gefrierschrank gestellt werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Zu **Radiogeräten, Fernsehern** etc. sollte das Gerät **mindestens 2 m Abstand** haben, damit der Empfang nicht gestört wird.



Gerät einbauen



1. Schieben Sie das Gerät in das Einbaufach, bis die Frontblende auf dem Rahmen des Einbaufachs auftrifft.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose.



- Schrauben Sie das Gerät in den Bohrungen **2** mit zwei Schrauben **8** mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest.

Reinigung vor dem ersten Gebrauch

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

- Räumen Sie den Garraum leer.
- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Lassen Sie die Tür geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.
- Den Emaillier-Drehteller **12**, die Grillgestelle **11** und **13** sowie die Grillpfanne **14** reinigen Sie von Hand mit etwas Geschirrspülmittel.

Emaillie-Drehteller einsetzen

- Setzen Sie den Emaillie-Drehtellerantrieb **9** in die Aussparung in der Mitte ein.
- Setzen Sie den Emaillie-Drehteller **12** mit auf den Garraumboden, und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Emaillie-Drehtellerantrieb **9** einrastet.

Gerät anschließen

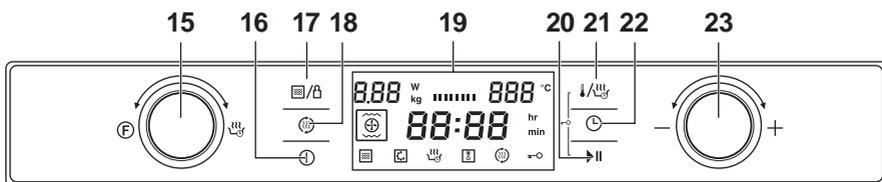
- Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Gerätes mit der Netzspannung in Ihrem Hause übereinstimmt (siehe Typenschild auf der Rückseite des Geräts).
- Das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit ausreichender Absicherung anschließen (siehe „Technische Daten“, letzte Seite). Sie hören einen Signalton, und das Display zeigt **00:00** an.

Erstes Aufheizen

Beim erstmaligen Aufheizen der Heizrohre kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Diese ist unschädlich und verschwindet nach kurzer Zeit. Heizen Sie das Gerät dazu 10 Minuten lang bei 200 °C im Heißluftbetrieb auf.

Überblick und Vorbereitungen

Das Bedienfeld



- | | |
|--|--|
| 15 Funktionsschalter zum Einstellen von Automatikprogrammen | 20 Sensor Start/Pause |
| 16 Sensor Ein/Aus | 21 Sensor zum Einstellen der Temperatur und zur Auswahl von Automatikprogrammen |
| 17 Sensor zum Einstellen von Gewicht und Leistung | 22 Sensor für Zeitwahl |
| 18 Sensor zum Aktivieren der Schnellheizfunktion | 23 Drehschalter zur Änderung von Einstellungen |
| 19 Display | |

Symbole auf dem Display

- | | |
|---|--|
|  Mikrowelle |  Heizung |
|  Automatikprogramme |  Sicherungsverriegelung |
|  Auftauen |  Heißluft |
|  Grill mit Umluft |  Grill |
|  Heißluft mit Unterhitze | |

Uhrzeit einstellen

Bei der Inbetriebnahme und nach einem Stromausfall müssen Sie die Uhrzeit einstellen. Anderenfalls reagiert das Gerät nicht.

Hinweise:

- Das Gerät befindet sich immer im 24-Stunden-Betrieb, lässt sich also nicht auf 12-Stunden-Betrieb umstellen.
- Die Umstellung von Mitteleuropäischer Zeit (MEZ) auf Sommerzeit (MESZ) und zurück müssen Sie manuell vornehmen.

A digital display showing the time 00:00 in a large, black, seven-segment font.

Wenn das Gerät ans Stromnetz angeschlossen wird, ertönt ein Signalton; auf dem Display blinkt die Anzeige **00:00**.

1. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die Uhrzeit einzustellen.
2. Berühren Sie den Sensor für Zeitwahl **22**.
Die Anzeige blinkt nicht mehr; die Zeit ist eingestellt.
Hinweis: Wenn Sie den Sensor für Zeitwahl **22** nicht drücken, hört die Zeitanzeige nach wenigen Sekunden auf zu blinken, und die Zeit ist ebenfalls eingestellt.

Uhrzeiteinstellung ändern

Um die Uhrzeiteinstellung zu ändern (z.B., um Ende März von Mitteleuropäischer Zeit auf Sommerzeit umzustellen oder Ende Oktober wieder zurück),

1. drücken Sie den Sie den Sensor für Zeitwahl **22 3 Sekunden lang**.

Ein Signalton ertönt; die Uhrzeitanzeige erlischt und erscheint kurz danach wieder blinkend.

2. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die Uhrzeit einzustellen.
3. Berühren Sie erneut den Sensor für Zeitwahl **22**.

Die Anzeige blinkt nicht mehr; die Zeit ist eingestellt.

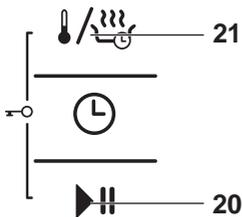
Hinweis: Wenn Sie den Sensor für Zeitwahl **22** nicht drücken, hört die Zeitanzeige nach wenigen Sekunden auf zu blinken, und die Zeit ist ebenfalls eingestellt.

Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) ein- und ausschalten

Wenn die Sicherungsverriegelung aktiviert ist, erscheint auf dem Display das Schlüsselsymbol $\rightarrow\bigcirc$. Alle Sensoren sowie die Drehregler sind dann ohne Funktion.

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

Sicherungsverriegelung einschalten



- Drücken Sie **gleichzeitig** die Sensoren **▶|| 20** Start/Pause und **↓/⊞ 21** Temperatur/Automenüs ca. 3 Sekunden lang. Es ertönt ein Signalton, und im Display erscheint das Schlüsselsymbol $\rightarrow\bigcirc$.

Sicherungsverriegelung ausschalten

- Drücken Sie erneut **gleichzeitig** die Sensoren **20** Start/Pause und **21** Temperatur/Automenüs ca. 3 Sekunden lang. Es ertönt ein Signalton, und das Schlüsselsymbol $\rightarrow\bigcirc$ im Display erlischt.

Allgemeine Hinweise zur Bedienung

- Wenn Sie ein Automatik- oder Auftauprogramm auswählen und keine weiteren Einstellungen mehr vornehmen, wird die Auswahl nach ca. 10 Sekunden bestätigt.
- Wenn Sie ein Automatik- oder Auftauprogramm ausgewählt und eine Einstellung verändert haben, ohne diese zu bestätigen, wird die Änderung nach ca. 3 Sekunden automatisch bestätigt.
- Wenn sich das Gerät im Pausenzustand befindet, schaltet es sich nach ca. 5 Minuten automatisch ab, wenn in dieser Zeit keine weitere Eingabe erfolgt.
- Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein,
 - wenn das Gerät in Betrieb oder im Pausenzustand ist;
 - wenn die Garraumbür **3** geöffnet ist.

Bedienung

Mikrowellenfunktionen benutzen



WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Achten Sie besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, 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.



WARNUNG

Brandgefahr!

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

- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: **Tür nicht öffnen!** Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, oder drehen Sie die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten heraus bzw. schalten Sie sie aus.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

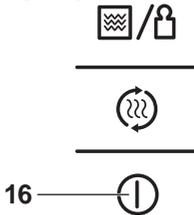
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- Niemals die Pappe aus der Mikrowelle entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrans, welches die Mikrowellen aussendet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Emaille-Drehteller und **nie ohne Speisen!**

Grundlegende Mikrowellenfunktionen

In diesem Abschnitt lernen Sie einige grundlegende Funktionen Ihres Mikrowellengeräts kennen, die Ihnen bei jeder Benutzung des Geräts begegnen.

Garvorgang starten



1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus 16.



Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe 900 W, die Zeitdauer 0 1:00 Minuten und das Symbol Mikrowelle. Die Zeitanzeige 0 1:00 blinkt.

2. Berühren Sie den Sensor ▶|| 20 Start/Pause.



Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen.

Wenn die Zeitanzeige bei 00:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.

Garvorgang unterbrechen

Um den Garvorgang zu unterbrechen,

- berühren Sie den Sensor ▶|| 20 Start/Pause.
Der Garvorgang wird unterbrochen. Das Display zeigt die verbleibende Gardauer an.

Unterbrochenen Garvorgang fortsetzen

Um einen unterbrochenen Garvorgang fortzusetzen,

- berühren Sie den Sensor ▶|| 20 Start/Pause.
Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Garvorgang abbrechen

Um den Garvorgang abzubrechen,

- berühren Sie den Sensor 16 Ein/Aus.
Der Garvorgang wird abgebrochen. Das Display zeigt die Uhrzeit an.

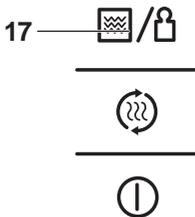
Leistungsstufe einstellen

Standardmäßig ist das Mikrowellengerät auf die höchste Leistungsstufe eingestellt, also auf 900 W, was 100% der Mikrowellenleistung entspricht. Um die Leistungsstufe zu ändern:

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus **16**.



Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe 900 W, die Zeitdauer 0 1:00 min und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige 0 1:00 blinkt.



2. Berühren Sie den Sensor  **17** zum Einstellen von Gewicht und Leistung.
Die Anzeige 900 W beginnt zu blinken.

3. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.

Hinweis: Da bei jeder Benutzung automatisch zunächst die höchste Leistungsstufe angezeigt wird, können Sie die Einstellung nur verändern, indem Sie den Drehschalter **gegen den Uhrzeigersinn** drehen.

Die folgende Tabelle zeigt, welche Leistungsstufen zur Verfügung stehen:

Leistungsstufe	Display-Anzeige
100%	900 W
80%	700 W
50%	450 W
30%	300 W
10%	100 W

4. Berühren Sie erneut den Sensor **17** zum Einstellen von Gewicht und Leistung.
Die Anzeige der eingestellten Leistungsstufe blinkt nicht mehr.
5. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor (z.B. die Gardauer; vgl. den Abschnitt „Gardauer einstellen“).
6. Berühren Sie den Sensor **▶|| 20** Start/Pause.



Die Zeitanzeige beginnt herunterzählen.

Hinweis: Wenn Sie nur die Leistungsstufe einstellen und keine weiteren Einstellungen vornehmen, können Sie die Schritte 4 und 5 überspringen.

Gardauer einstellen

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus **16**.



Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe 900 W, die Zeitdauer 0 1:00 Minuten und das Symbol Mikrowelle. Die Zeitanzeige 0 1:00 blinkt.

2. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die gewünschte Gardauer einzustellen.

Hinweis: Die Gardauereinstellung ist in folgenden Schritten möglich:

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

3. Berühren Sie den Sensor für Zeitwahl **22**.

Die Anzeige der eingestellten Gardauer blinkt nicht mehr.

4. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor (z.B. die Leistungsstufe).

5. Berühren Sie den Sensor **20** Start/Pause.



Die Zeitanzeige beginnt herunterzählen.

Hinweise:

- Wenn Sie nur die Gardauer einstellen und keine weiteren Einstellungen vornehmen, können Sie die Schritte 3 und 4 überspringen.
- Die höchstmögliche Gardauer, die Sie einstellen können, beträgt 1 Stunde 30 Minuten.

- Die höchstmögliche Gardauer, die Sie einstellen können, ist abhängig von der eingestellten Leistungsstufe.

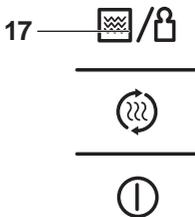
Einstellungen kombinieren

Beispiel: Sie möchten 3 Minuten lang bei einer Leistungsstufe von 80% garen.

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus **16**.



Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe 900 W, die Zeitdauer 0 1:00 min und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige 0 1:00 blinkt.



2. Berühren Sie den Sensor / **17** zum Einstellen von Gewicht und Leistung. Die Anzeige 900 W beginnt zu blinken.

3. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die Leistungsstufe „100 W“ einzustellen.

4. Berühren Sie den Sensor für Zeitwahl **22**.

Die Leistungsstufenanzeige blinkt nicht mehr; die Zeitanzeige 0 1:00 beginnt zu blinken.

5. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die Gardauer 03:00 Minuten einzustellen.

6. Berühren Sie den Sensor **20** Start/Pause. Der Garvorgang beginnt.

Garfunktionen ohne Mikrowelle benutzen

Neben den reinen Mikrowellenfunktionen hat Ihr Gerät weitere Garfunktionen, die mit Heißluft, Umluft oder Grill funktionieren. Diese erkennen Sie an dem Symbol  im Display.

Heißluft

Mit der Funktion „Heißluft“ bereiten Sie Gerichte wie in einem konventionellen Backofen zu. Die Mikrowelle ist dabei außer Funktion.

Hinweis: Wir empfehlen, bei Benutzung dieser Garfunktion den Garraum vorzuheizen; vgl. dazu den Abschnitt „Vorheizfunktion benutzen“.

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus **16**.

900 W
0 1:00 min


Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe 900 W, die Zeitdauer 0 1:00 min und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige 0 1:00 blinkt.

2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15 im Uhrzeigersinn**, um die Funktion „Heißluft“ auszuwählen.

 180 °C
10:00 min


Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Heizung“ und das Symbol  für Heißluft.

Das Symbol  für Heißluft blinkt. Die Standard-Gartemperatur ist 180 °C, die Standard-Gardauer-einstellung 10 Minuten.

3. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor. Sie können die Gartemperatur und die Gardauer ändern. (Vgl. den Abschnitt „Standardwerte ändern“.)
4. Berühren Sie den Sensor **▶|| 20** Start/Pause. Der Garvorgang beginnt.

Grill mit Umluft

Mit der Funktion „Grill mit Umluft“ garen Sie Gerichte gleichmäßig durch und geben ihnen außerdem eine Kruste.

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus **⊖ 16**.

900 W
0 1:00 min


Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe 900 W, die Zeitdauer 0 1:00 min und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige 0 1:00 blinkt.

2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15 im Uhrzeigersinn**, um die Funktion „Heißluft“ auszuwählen.

 180 °C
10:00 min


Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Heizung“ und das Symbol  für „Heißluft“.

3. Drehen Sie den Drehschalter **23** im Uhrzeigersinn, um die Funktion „Grill mit Umluft“ auszuwählen.



Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Heizung“ und das Symbol  für „Grill mit Umluft“. Das Symbol  für „Grill mit Umluft“ blinkt.

Die Standard-Gartemperatur ist 180 °C, die Standard-Gardauer-einstellung 10 Minuten.

4. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor. Sie können die Gartemperatur und die Gardauer ändern.
5. Berühren Sie den Sensor **▶|| 20** Start/Pause.
Der Garvorgang beginnt.

Heißluft mit Unterhitze

Benutzen Sie diese Einstellung, um große Stücke Fleisch, Pizza etc. zu garen.

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus **⊕ 16**.



Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe 900 W, die Zeitdauer 0 1:00 min und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeit-anzeige 0 1:00 blinkt.

2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15 im Uhrzeigersinn**, um die Funktion „Heißluft“ auszuwählen.



Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Heizung“ und das Symbol  für „Heißluft“.

3. Drehen Sie den Drehschalter **23** im Uhrzeigersinn, um die Funktion „Grill“ auszuwählen.



Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Heizung“ und das

Symbol ☉ für „Heißluft mit Unterhitze“.

Das Symbol ☉ für „Heißluft mit Unterhitze“ blinkt.

Die Standard-Gartemperatur ist 180 °C, die Standard-Gardauer-einstellung 10 Minuten.

4. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor. Sie können die Gartemperatur und die Gardauer ändern.
5. Berühren Sie den Sensor ► 20 Start/Pause.
Der Garvorgang beginnt.

Grill

Benutzen Sie diese Funktion, um dünne Stücke von Fisch oder Fleisch zu garen.

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus ① 16.



900 W
0 1:00 min
☉

Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe 900 W, die Zeitdauer 0 1:00 min und das Symbol ☉ Mikrowelle. Die Zeitanzeige 0 1:00 blinkt.

2. Drehen Sie den Funktionsschalter 15 im Uhrzeigersinn, um die Funktion „Heißluft“ auszuwählen.



180 °C
☉ 10:00 min
☉

Auf dem Display erscheint das Symbol ☉ für „Heizung“ und das Symbol ☉ für „Heißluft“.

3. Drehen Sie den Drehschalter 23 im Uhrzeigersinn, um die Funktion „Grill“ auszuwählen.



3
☉ 10:00 min
☉

Auf dem Display erscheint das Symbol ☉ für „Heizung“ und das Symbol ☉ für „Grill“.

Das Symbol ☉ für „Grill“ blinkt. Die Standardeinstellung für die Grillstufe ist 3 (höchste Stufe), die Standard-Gardauereinstellung 10 Minuten.

4. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor. Sie können die Grillstufe und die Gardauer ändern.
5. Berühren Sie den Sensor ► 20 Start/Pause.
Der Garvorgang beginnt.

Kombinierte Garfunktionen benutzen

Die Garfunktionen ohne Mikrowelle können auch in Kombination mit Mikrowelle benutzt werden.

Mikrowelle mit Heißluft

1. Berühren Sie den Sensor Ein/
Aus \odot 16.

900 W
0 1:00 min


Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe 900 W, die Zeitdauer 0 1:00 min und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige 0 1:00 blinkt.

2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15 im Uhrzeigersinn**, um die Funktion „Mikrowelle in Kombination mit Heißluft“ auszuwählen.

300 W 180 °C
 \oplus
10:00 min
 

Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Mikrowelle“, das Symbol  für „Heizung“ und das Symbol \oplus für „Heißluft“. Das Symbol \oplus für „Heißluft“

blinkt.

Die Standard-Gartemperatur ist 180 °C, die Standard-Gardauer-einstellung 10 Minuten, die Standard-Leistungseinstellung für die Mikrowellenleitung ist 300 W.

3. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor. Sie können die Mikrowellenleistung, die Gartemperatur und die Gardauer ändern.
4. Berühren Sie den Sensor \blacktriangleright 20 Start/Pause.
Der Garvorgang beginnt.

Mikrowelle mit Grill und Umluft

1. Berühren Sie den Sensor Ein/
Aus \odot 16.

900 W
0 1:00 min


Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe 900 W, die Zeitdauer 0 1:00 min und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige 0 1:00 blinkt.

2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15 im Uhrzeigersinn**, um die Funktion „Mikrowelle in Kombination mit Grill und Umluft“ auszuwählen.



Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Mikrowelle“, das Symbol  für „Heizung“ und das Symbol  für „Grill mit Umluft“. Das Symbol  für „Grill mit Umluft“ blinkt.

Die Standard-Gartemperatur ist 180 °C, die Standard-Gardauer-einstellung 10 Minuten, die Standard-Leistungseinstellung für die Mikrowellenleitung ist 300 W.

3. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor. Sie können die Mikrowellenleistung, die Gartemperatur und die Gardauer ändern.
4. Berühren Sie den Sensor ►|| 20 Start/Pause.
Der Garvorgang beginnt.

Mikrowelle mit Heißluft und Unterhitze

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus ⓪ 16.



Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe 900 W, die

Zeitdauer 0 1:00 min und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige 0 1:00 blinkt.

2. Drehen Sie den Funktionsschalter 15 im Uhrzeigersinn, um die Funktion „Mikrowelle in Kombination mit Heißluft und Unterhitze“ auszuwählen.



Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Mikrowelle“, das Symbol  für „Heizung“ und das Symbol  für „Heißluft mit Unterhitze“.

Das Symbol  für „Heißluft mit Unterhitze“ blinkt.

Die Standard-Gartemperatur ist 180 °C, die Standard-Gardauer-einstellung 10 Minuten, die Standard-Leistungseinstellung für die Mikrowellenleitung ist 300 W.

3. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor. Sie können die Mikrowellenleistung, die Gartemperatur und die Gardauer ändern.
4. Berühren Sie den Sensor ►|| 20 Start/Pause.
Der Garvorgang beginnt.

Mikrowelle mit Grill

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus ⓪ 16.

900 W
0 1:00 min



Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe 900 W, die Zeitdauer 0 1:00 min und das Symbol Mikrowelle. Die Zeitanzeige 0 1:00 blinkt.

2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15 im Uhrzeigersinn**, um die Funktion „Mikrowelle in Kombination mit Grill“ auszuwählen.

300 W
3
10:00 min



Auf dem Display erscheint das Symbol für „Mikrowelle“, das Symbol für „Heizung“ und das Symbol für „Grill“.

Das Symbol für „Grill“ blinkt. Die Standardeinstellung für die Grillstufe ist 3 (höchste Stufe), die Standard-Gardauereinstellung 10 Minuten, die Standard-Leistungseinstellung für die Mikrowellenleistung ist 300 W.

3. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor. Sie können die Mikrowellenleistung, die Grillstufe und die Gardauer ändern.

4. Berühren Sie den Sensor ► **20** Start/Pause.
Der Garvorgang beginnt.

Standardwerte ändern

Bei allen Garfunktionen ohne oder in Kombination mit Mikrowelle können Sie die Standardwerte Gartemperatur, Gardauer oder (im Fall der Garfunktion „Grill“) Grillstufe ändern.

Gartemperatur ändern

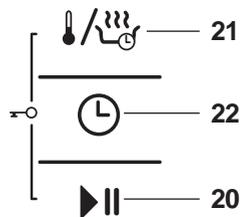
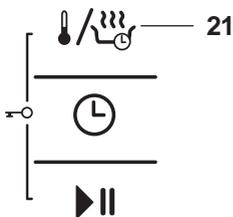
1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus **16**.

900 W
0 1:00 min



Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe 900 W, die Zeitdauer 0 1:00 min und das Symbol Mikrowelle. Die Zeitanzeige 0 1:00 blinkt.

2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15 im Uhrzeigersinn**, um die gewünschte Garfunktion auszuwählen.
Das Symbol der gewünschten Garfunktion blinkt.



3. Berühren Sie den Sensor 21 Temperatur/Automenüs.



Die Gartemperaturanzeige beginnt zu blinken.

4. Benutzen Sie den Drehschalter 23, um die gewünschte Gartemperatur auszuwählen.

Hinweis: Die folgende Tabelle zeigt Ihnen, welche Temperaturen Sie auswählen können:

Garfunktion	Temperatur
Heißluft	50 – 230 °C
Grill mit Umluft	100 – 230 °C
Heißluft mit Unterhitze	100 – 230 °C

5. Berühren Sie

– erneut den Sensor 21 Temperatur/Automenüs, um die Einstellung zu speichern,

oder

– den Sensor für Zeitwahl 22, um die Gardauer zu ändern,

oder

– den Sensor 20 Start/Pause, um den Garvorgang zu starten.

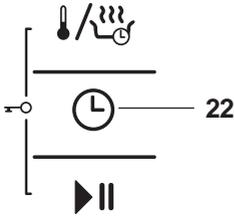
Gardauer ändern

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus 16.



Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe 900 W, die Zeitdauer 0 1:00 min und das Symbol Mikrowelle. Die Zeitanzeige 0 1:00 blinkt.

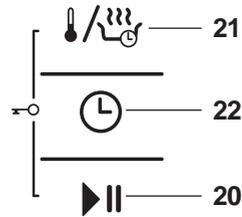
2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15 im Uhrzeigersinn**, um die gewünschte Garfunktion auszuwählen.
Das Symbol der gewünschten Garfunktion beginnt zu blinken.



3. Berühren Sie den Sensor für Zeitwahl ☹ **22**.
Die Gardauer-Anzeige beginnt zu blinken.
4. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die gewünschte Gardauer auszuwählen.

Hinweis: Die folgende Tabelle zeigt Ihnen, welche Gardauern Sie auswählen können:

Garfunktion	Gardauer
☉ Heißluft	0 Sec. – 5 Std.
☼ Grill mit Umluft	0 Sec. – 5 Std.
☉ Heißluft mit Unterhitze	0 Sec. – 5 Std.
☼ Grill	0 Sec. – 90 Min.
Alle kombinierten Garfunktionen	0 Sec. – 90 Min



5. Berühren Sie

- erneut den Zeitwahl ☹ **22**, um die Einstellung zu speichern,
- oder
- den Sensor ☉/☼ **21** Temperatur/Automenüs, um die Gartemperatur zu ändern,
- oder
- den Sensor ▶|| **20** Start/Pause, um den Garvorgang zu starten.

Grillstufe ändern

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus ☹ **16**.

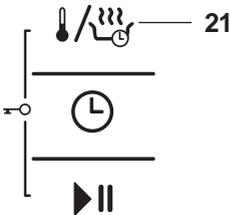


Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe **900 W**, die Zeitdauer **0 1:00 min** und das Symbol ☼ Mikrowelle. Die Zeitanzeige **0 1:00** blinkt.

2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15 im Uhrzeigersinn**, um die Garfunktion  „Grill“ bzw. „Mikrowelle mit Grill“ auszuwählen. Das Symbol  Grill beginnt zu blinken.



Anstelle der Gartemperaturanzeige ist im Display rechts oben die Grillstufenanzeige zu sehen; die Standardeinstellung ist: 3.



3. Berühren Sie den Sensor  **21** Temperatur/Automenüs.



Die Grillstufenanzeige beginnt zu blinken.

4. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die gewünschte Grillstufe auszuwählen.

Hinweis: Sie können zwischen den Stufen 3 (höchste Stufe), 2 (mittlere Stufe) und 1 (niedrigste Stufe) wählen.

5. Berühren Sie

- erneut den Sensor  **21** Temperatur/Automenüs, um die Einstellung zu speichern,

oder

- den Sensor für Zeitwahl  **22**, um die Gardauer zu ändern

oder

- den Sensor   **17** zum Einstellen von Gewicht und Leistung, um die Leistungsstufe zu ändern (nur bei der Garfunktion „Mikrowelle mit Grill“)

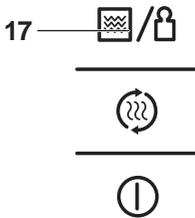
oder

- den Sensor  **20** Start/Pause, um den Garvorgang zu starten.

Leistungsstufe ändern

Wenn Sie eine der kombinierten Garfunktionen ausgewählt haben, ist die Standard-Einstellung für die Leistungsstufe der Mikrowelle 300 W. Diese können Sie ändern.

1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion aus.



2. Berühren Sie den Sensor 17 zum Einstellen von Gewicht und Leistung.
Die Anzeige **999 W** beginnt zu blinken.
3. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.

Die folgende Tabelle zeigt, welche Leistungsstufen zur Verfügung stehen:

Leistungsstufe	Display-Anzeige
80%	700 W
50%	450 W
30%	300 W
10%	100 W

4. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor. Sie können die Gartemperatur und die Gardauer ändern.
5. Berühren Sie den Sensor 20 Start/Pause.
Der Garvorgang beginnt.

Vorheizfunktion benutzen

Bei den meisten Garfunktionen können Sie die Vorheizfunktion aktivieren. In diesem Fall wird der Garraum der Mikrowelle zunächst auf die angegebte Gartemperatur vorgeheizt; erst dann setzt der Timer ein und beginnt, die Gardauer herunterzuzählen.

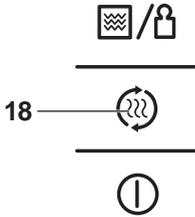
Hinweise:

- Während die Vorheizfunktion aktiv ist, ist die Mikrowellenfunktion nicht verfügbar.
 - Die Vorheizfunktion kann erst aktiviert werden, wenn bereits eine Garfunktion ausgewählt ist.
 - Für die Garfunktion „Grill“ (mit oder ohne Mikrowelle) steht die Vorheizfunktion nicht zur Verfügung.
1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus 16.



Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe **900 W**, die Zeitdauer **0 1:00 min** und das Symbol Mikrowelle. Die Zeitanzeige **0 1:00** blinkt.

2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15 im Uhrzeigersinn**, um die gewünschte Garfunktion auszuwählen.



3. Berühren Sie den Sensor **18** „Vorheizen“.



Auf dem Display erscheint das Symbol  für „Vorheizen“.

4. Nehmen Sie ggf. weitere Einstellungen vor (z.B. Gardauer oder Gartemperatur).
5. Berühren Sie den Sensor **20** Start/Pause. Der Garraum wird vorgeheizt.



Während des Vorheizens sehen Sie auf dem Display eine Fortschrittsanzeige.

Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist (8 Balken), ertönen 3 Signaltöne, und das Symbol  für „Vorheizen“ beginnt zu blinken.

6. Berühren Sie erneut den Sensor **20** Start/Pause.

Der eigentliche Garvorgang beginnt; das Zählwerk zählt die Restzeit herunter.

Automatikprogramme benutzen

Das Gerät verfügt über 13 Automatik-Garprogramme und 2 Auftauprogramme.

Um ein Automatikprogramm zu starten,

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus  **16**.



Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe 900 W, die Zeitdauer 0 1:00 min und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige 0 1:00 blinkt.

2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15 im Uhrzeigersinn**, um in die Programmauswahl zu gelangen.



Die Anzeige  zeigt, dass ein Automatikprogramm ausgewählt wurde.

Die Anzeige P0 1 blinkt.

3. Benutzen Sie ggf. den Drehschalter **23**, um ein anderes Programm auszuwählen.
4. Berühren Sie ggf. den Sensor  **17** zum Einstellen von Gewicht und Leistung. Die Gewichtsangabe beginnt zu blinken.
5. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die Gewichtseinstellung zu ändern.
6. Berühren Sie den Sensor  **20** Start/Pause. Der Garvorgang beginnt.

Hinweise:

- Nur die Gewichtseinstellungen sind änderbar.
- Die Gardauer-Einstellungen können sich ändern, wenn die Gewichtseinstellungen geändert werden.

Auftauprogramme benutzen

Um ein Auftauprogramm zu starten,

1. Berühren Sie den Sensor Ein/Aus  **16**.



Auf dem Display erscheint die Leistungsangabe **900 W**, die Zeitdauer **0 1:00 min** und das Symbol  Mikrowelle. Die Zeitanzeige **0 1:00** blinkt.

2. Drehen Sie den Funktionsschalter **15 im Uhrzeigersinn**, um in die Programmauswahl zu gelangen.



Die Anzeige  zeigt, dass ein Auftauprogramm ausgewählt wurde.

Die Anzeige **d0 l** blinkt.

3. Benutzen Sie ggf. den Drehschalter **23**, um ein anderes Auftauprogramm auszuwählen.

4. Berühren Sie ggf. den Sensor  **17** zum Einstellen von Gewicht und Leistung. Die Gewichtsangabe beginnt zu blinken.
5. Benutzen Sie den Drehschalter **23**, um die Gewichtseinstellung zu ändern.
6. Berühren Sie den Sensor  **20** Start/Pause. Der Auftauvorgang beginnt.

Hinweise:

- Nur die Gewichtseinstellungen sind änderbar.
- Die Auftauzeit-Einstellungen können sich ändern, wenn die Gewichtseinstellungen geändert werden.
- Wenn Sie das Auftauprogramm **d0 l** benutzen, ertönen nach kurzer Zeit drei Signaltöne, und der Auftauvorgang wird unterbrochen. In diesem Fall
 - öffnen Sie die Garraumtür **3**, drehen Sie die aufzutauende Speise um, schließen Sie die Garraumtür **3** wieder, und berühren Sie den Sensor  **20** Start/Pause, um den Auftauvorgang fortzusetzen.

Tabellen Automatik- und Auftauprogramme

Automatikprogramme

Programm	Speise	Gardauer (min)	Gewicht (gr.)	Vorheizen
P01	frisches Gemüse	06:30 – 09:30	300 – 600	nein
P02	Kartoffeln (geschält/gekocht)	07:30 – 10:30	500 – 800	nein
P03	Kartoffeln (gebraten)	12:00 – 16:30	200 – 1000	ja
P04	Hähnchen-/Fisch-Teile	13:00 – 19:30	200 – 1000	nein
P05	Kuchen	35:00 – 45:00	500 – 1000	ja
P06	Apfelkuchen	32:00 – 44:00	1000 – 1400	ja
P07	Quiche	29:00 – 31:00	500 – 900	ja
P08	Getränk/Suppe	02:30 – 04:30	100 – 500	nein
P09	Tellergericht	03:30 – 05:10	200 - 500	nein
P10	Sauce/Eintopf	03:40 – 07:20	200 – 700	nein
P11	gefrorene Pizza	07:00 – 12:00	100 – 500	ja
P12	Pommes Frites/Kartoffelscheiben	15:00 – 19:00	200 – 800	ja
P13	gefrorene Lasagne	27:00 – 42:00	300 – 1000	ja

Auftauprogramme

Programm	Speise	Auftaudauer (min)	Gewicht (gr.)
d01	Fleisch, Geflügel und Fisch	06:30 – 09:30	200 – 600
d02	Brot, Kuchen und Obst	07:30 – 10:30	100 – 800

Damit Ihr Gerät lange hält

Regelmäßige Reinigung



WARNUNG

Stromschlag-Gefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Fassen Sie den Netzstecker nie mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie Netzstecker immer am Stecker, nie am Kabel aus der Steckdose.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen. Das Gehäuse wird beim Betrieb heiß, besonders im Bereich der Lüftungsöffnungen. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden. Nach Grill-, Umluft- oder Kombi-Betrieb ist der Grill (an der Garraumdecke) sehr heiß.

- Grill erst abkühlen lassen.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Gebrauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
- Zur Reinigung keine aggressiven oder ätzenden Reinigungs- oder Scheuermittel und keine Stahl- oder Scheuerschwämme verwenden! Kein Backofenspray verwenden! Nie Reinigungsmittel in das Gerät sprühen!

- Achten Sie darauf, dass auf keinen Fall Wasser oder Reinigungsflüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in das Gerät gelangen.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

Reinigen Sie das Gerät möglichst nach jedem Benutzen, bevor evtl. Verunreinigungen trocknen können.

- Die Grillgestelle **11** und **13** reinigen Sie am besten von Hand mit mildem Spülmittel.
- Nehmen Sie Emaille-Drehteller **12** und die Grillpfanne **14** heraus. Beides kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät, insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen, 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.
- Trocknen Sie alle Flächen nach dem Reinigen mit einem trockenen, weichen Tuch.

- Setzen Sie den Drehteller **12** wieder ein.
- Lassen Sie die Tür geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

Regelmäßige Kontrolle



WARNUNG

Stromschlag-Gefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Die Instandsetzung des Geräts darf nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.



WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Achten Sie besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.

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

- Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
- Ist das Gehäuse und das Sichtfenster unbeschädigt?

- Ist der Emaille-Drehteller **12** unbeschädigt?
- Sind die Türdichtflächen sauber?
- Sind die Türscharniere leichtgängig?
- Sind beide Haken des Sperrsystems **6** unbeschädigt?
- Schließt die Tür richtig? Oder ist sie verzogen?
- Falls die Innenraum-Beleuchtung defekt sein sollte, darf diese nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.

Wenn's mal ein Problem gibt...

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 sich die Störung beseitigen lässt.

Was normal ist

Was passieren kann	Erklärung
Der Mikrowellenbetrieb kann den Empfang von Radio- oder Fernsehprogrammen stören.	Der Betrieb der Mikrowelle kann den Empfang von Radio- oder Fernsehprogrammen stören. Dies ist ähnlich wie bei Störungen durch kleinere Haushaltsgeräte wie Mixer, Staubsauger und Haartrockner.
Die Garraum-Beleuchtung wird dunkler.	Bei Benutzung der Mikrowelle mit geringer Leistungsstufe kann die Innenbeleuchtung dunkler werden.
An der Tür tritt Dampf aus; Aus den Entlüftungsöffnungen tritt Heißluft aus.	Beim Kochen kann Dampf aus den Lebensmitteln austreten. Der größte Anteil der Feuchtigkeit tritt aus den Entlüftungsöffnungen aus. Dampf kann sich aber auch an kühleren Teilen wie der Garraumtür niederschlagen.

Fehlersuchtablelle



WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten.	Gerät bekommt keine Spannung.	Sicherung an Ihrem Sicherungskasten und Funktion der Steckdose mit anderem Elektrogerät prüfen. Sitz des Netzsteckers und Zustand des Netzkabels prüfen. Defektes Kabel austauschen lassen. Gerät nicht benutzen!
	Tür ist nicht richtig geschlossen.	Tür richtig schließen.
Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Reinigen Sie die Türdichtflächen.
	Tür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Tür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen!
Garraum-Beleuchtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	Leuchte nur durch Kundendienst auswechseln lassen.
Emaille-Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Emaille-Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Setzen Sie den Emaille-Drehteller korrekt ein.
	Boden des Garraums ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Garraumboden.

Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Emaillie-Drehteller dreht nicht richtig.	Setzen Sie den Emaillie-Drehteller korrekt ein.
	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Emaillie-Drehtellers ragen.
Platzende, ploppende Geräusche im Garraum.	Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut.	Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten.
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum!	Sofort Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten.
Tür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Aus der Speise tritt Feuchtigkeit aus, das ist normal.	Feuchtigkeit nach dem Betrieb abwischen.
Speise wird nicht warm genug.	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Erwärmen Sie die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Verwenden Sie ein geeignetes Gefäß.
Speise ist ungleichmäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Rühren Sie um oder wenden Sie die Speise und erwärmen Sie die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle.
Gerät erzeugt Gerüche.	Dies passiert, wenn die Heizröhren zum ersten Mal benutzt werden.	Siehe Abschnitt „Erstes Aufheizen“.

Unser Service

Sollten Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben, wenden Sie sich bitte an unser Experten-Team.

Wenn Sie ein Ersatzteil benötigen, rufen Sie bitte unsere Service-Werkstatt HERMES Fulfilment GmbH an. Damit wir Ihnen rasch helfen können, geben Sie bitte die Modellbezeichnung und die Artikelnummer des Artikels an:

Gerätebezeichnung:

- hanseatic-Mikrowellengerät
Typ: TC944TUZ

Bestellnummer:

- 292 193

Experten-Team
Tel. 0 18 06 21 22 82
Mo. bis Fr. 7 – 20 Uhr,
Sa. 8 – 16 Uhr
(0,20 Euro/Anruf Festnetz /
Mobilfunk max. 0,60 Euro/Anruf)

HERMES Fulfilment GmbH
Tel. (0 57 32) 99 66 00
Mo. – Do. 8 – 15 Uhr
Fr. 8 – 14 Uhr

**Für unsere Kunden in
Österreich:**
Ersatzteilservice
der Marke hanseatic
0662/4489-3871
(Es gelten die normalen Tarife im
österreichischen Festnetz)
Mo. – Do.: 8 – 16 Uhr
Fr.: 8 – 11 Uhr

Umweltschutz leicht gemacht

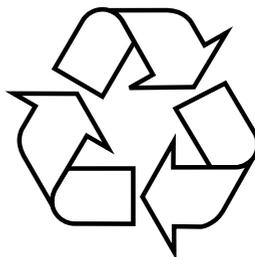
Verpackungstipps

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).

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

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



Altgeräteentsorgung

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzu-

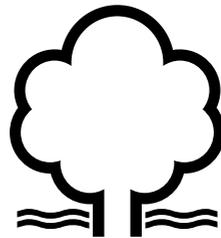


geben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet.

So kochen Sie energiesparend

Wer Energie verantwortungsvoll nutzt, schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt umweltbewusst. Denn jede eingesparte Kilowattstunde trägt zur Rettung unseres Klimas bei. Also:

- Statt des Herdes die Mikrowelle einsetzen.
- Besonders beim Erhitzen von Flüssigkeiten und bei Speisen mit hohem Wasseranteil ist die Mikrowelle wirtschaftlicher.
- Das richtige Geschirr verwenden.
- Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör nimmt kaum Energie auf (siehe „Das geeignete Geschirr“).
- Die Stehzeit nutzen.
Nach dem Garen bzw. Auftauen die Speisen etwas stehen lassen. So verteilt sich die Wärme gleichmäßiger in der Speise und diese gart noch etwas nach.



Stichwortverzeichnis

A

Absicherung 60
Altgeräteentsorgung 57
anschließen 26
Anstechen und Anritzen 22
Aufstellort 24
Auftauprogramme 47
Automatikprogramme 46

B

Bedienfeld 27
Bestell-Nummer 60
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 5
Brandgefahr 24, 30

D

Emaillie-Drehteller 26

E

Energie-Spartipps 58
Energieversorgung 17

F

Fehlersuche 53
Funktion Heizung 17
Funktion Mikrowelle 17

G

Gardauer
 ändern 41
 einstellen 33
Garfunktionen ohne Mikrowelle 34
 Grill 37
 Grill mit Umluft 35
 Heißluft 34
 Heißluft mit Unterhitze 36
Garmethoden 17
Garraum 60
Gartemperatur
 ändern 40

Garvorgang
 abbrechen 31
 fortsetzen 31
 starten 31
 unterbrechen 31
Gerätebezeichnung 60
Geräteteile 4
Geschirr, geeignetes 19
Gewicht, Geräte- 60
Grill 17
Grillstufe
 ändern 42

H

Heißluft 18

I

Inbetriebnahme 24

K

Kindersicherung. *Siehe* Sicherungsverriegelung
Kombi-Betrieb 17
Kombinierte Garfunktionen 38
 Mikrowelle mit Grill 40
 Mikrowelle mit Grill und Umluft 38
 Mikrowelle mit Heißluft 38
 Mikrowelle mit Heißluft und Unterhitze 39
Kontrolle 50

L

Leistung 60
Leistungsstufe
 ändern 43
 einstellen 32
Lieferumfang 4

M

Mikrowellenfunktionen . 30

N

Netzspannung 26, 60

R

Reinigung 26, 49

S

Sicherungsverriegelung 29
Standardwerte
 ändern 40
Störung beseitigen 52
Stromschlag-Gefahr 49, 50

T

Tabellen 48
Technische Daten 60

U

Uhrzeit einstellen 28
Uhrzeiteinstellung
 ändern 28
Umluftbetrieb 18
Umrühren und Wenden 22

V

Verbrennungsgefahr 22, 49
Verpackungstipps 56
Vorheizfunktion 44

Technische Daten

Gerätetyp	Gerätebezeichnung	<i>hanseatic</i> Mikrowellen-Einbaugerät
	Modell	TC944TUZ
	Bestell-Nummern	292 193
Leistungs- werte	Mikrowellenausgangsleistung in W	max. 900
	Nennfrequenz in MHz	2450
	Mikrowelle-Leistungstufen	5
	Grill-Leistungstufen	3
Anschlusswerte	Netzspannung in V/Hz	230 ~ / 50
	Absicherung in A	min. 16
	Leistungsaufnahme Mikrowelle in W	1650
	Leistungsaufnahme Grill in W	1750
	Leistungsaufnahme Heißluft in W	1750
	Leistungsaufnahme max. in W	3350
Maße	Außenmaß (B x T x H) in mm	ca. 556 x 495 x 445
	Garraum-Volumen in Liter	ca. 44
	Drehteller-Durchmesser in mm	ca. 360
	Leergewicht in kg	ca. 37

Diese Mikrowelle entspricht der Geräteklasse: **Gruppe 2, Klasse B.**

Gruppe 2: Erzeugt hochfrequente elektromagnetische Strahlung, die für die Behandlung von Lebensmitteln geeignet ist.

Klasse B: Darf im Wohnbereich und direkt am normalen Stromnetz bis 230 Volt (Niederspannungsnetz) betrieben werden.