# hanseatic



Gebrauchsanleitung



Bestell-Nr.: 607431 Anleitung/Version: ZD8671/20160607 Nachdruck, auch auszugsweise, nicht gestattet Hanseatic Einbau-Mikrowelle mit Grill und Heißluft 2 hanseatic

# Inhaltsverzeichnis

| Wenn das Gerät ins Haus kommt        | 3  |
|--------------------------------------|----|
| Gerät transportieren und auspacken . | 3  |
| Lieferumfang                         | 3  |
| Lieferung kontrollieren              |    |
| Sicherheit                           | 4  |
| Bestimmungsgemäße Verwendung         |    |
| Sicherheits- und Warnhinweise        |    |
| Einbau und Inbetriebnahme            | 7  |
| Gerät einbauen und anschließen       |    |
| Gerät erstmalig Inbetriebnehmen      |    |
| Geräteübersicht                      | 10 |
| Das Gerät im Überblick               | 10 |
| Display/Anzeigen                     | 11 |
| Tasten/Funktionen                    | 11 |
| Geeignetes Geschirr und Zubehör      | 12 |
| Das richtige Material                | 12 |
| Die richtige Größe und Form          | 12 |
| Grundlegende Bedienung               | 13 |
| Signalton                            | 13 |
| Garraumtür                           | 13 |
| Garraumbeleuchtung                   |    |
| Uhr                                  |    |
| Kindersicherung                      |    |
| Anzeigen während des Betriebs        |    |
| Zubereitung                          | 15 |
| Betriebsarten                        | 15 |
| Speisen zubereiten                   |    |
| Mikrowelle                           |    |
| Grill                                |    |
| Heißluft                             |    |
| Kombibetrieb                         |    |
| Auftauen                             |    |
| Automatikprogramme                   |    |
| Zweistufenbetrieb                    |    |
| Schnellstart                         |    |

| Reinigung                         | 21 |
|-----------------------------------|----|
| Fehlersuche                       | 22 |
| Service                           | 23 |
| Beratung, Bestellung, Reklamation | 23 |
| Ersatzteile                       | 23 |
| Umweltschutz                      | 23 |
| Verpackungstipps                  | 23 |
| Geräteentsorgung                  | 23 |
| Technisches Datenblatt            | 24 |



#### Lesen Sie die Anleitung!

Diese Anleitung ist Bestandteil des Geräts – und wichtig für Sie.

- Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie zuerst die Anleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise (ab Seite 4), sorgfältig durch.
- Beachten Sie auch eventuelle lokale Vorschriften.
- Bewahren Sie die Anleitung für den weiteren Gebrauch auf.
- Wenn Sie das Gerät einmal weitergeben, geben Sie auch die Anleitung mit.

# Wenn das Gerät ins Haus kommt

# Gerät transportieren und auspacken



#### WARNUNG

#### Kinder können an Folien und Kleinteilen ersticken

- Bewahren Sie Verpackungsfolien, Zubehörbeutel und Kleinteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Nehmen Sie beim Transport und beim Auspacken die Hilfe einer zweiten Person in Anspruch. Das Gerät ist für eine Person zu schwer und unhandlich.
- Verwenden Sie beim Auspacken keine spitzen Gegenstände (z. B. Messer). Sie können das Gerät sonst beschädigen.
- Um die Tür zu öffnen, wenn das Gerät nicht angeschlossen ist, verwenden Sie den Not-Türöffner (Saugnapf). Drücken Sie den Not-Türöffner an die rechte Seite der Tür und ziehen Sie die Tür auf.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile, -folien und Zubehörteile, auch aus dem Garraum.
- Entfernen Sie nicht die Abdeckung an der rechten Garraumwand; sie dient dem Schutz des Mikrowellengenerators.

# (!) Hinweis

Bewahren Sie die Verpackung bitte auf zumindest während der Garantiezeit. Wenn das Gerät einmal zur Reparatur eingeschickt werden muss, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

■ Wenn Sie sich von der Verpackung trennen, entsorgen Sie diese bitte umweltgerecht (siehe "Umweltschutz" auf Seite 23).

# Lieferumfang

Mikrowellengerät mit:

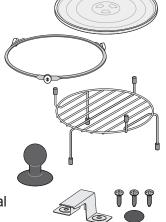






Not-Türöffner

Montagematerial



#### sowie:

- Gebrauchsanleitung
- Bohrschablone

# Lieferung kontrollieren

- Prüfen Sie, dass der angegebene Lieferumfang vollständig ist und ob äußerliche Schäden an dem Gerät vorhanden sind.
- Wenn die Lieferung unvollständig ist oder das Gerät einen Transportschaden aufweist, wenden Sie sich bitte an unseren Service (siehe Seite 23).



#### WARNUNG

#### Verletzungsgefahr durch beschädigtes Gerät

Durch ein beschädigtes Gerät kann es zu Stromschlag oder zu Verbrennungen durch austretende Mikrowellenstrahlung kommen.

 Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. wenn es beschädigt ist.

hanseatic 4 Sicherheit

# Sicherheit

# Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät ist zum Auftauen. Aufwärmen. Garen und Grillen von Lebensmitteln bestimmt – **nicht** zum Erwärmen oder Trocknen von Gegenständen oder zum Beheizen eines Raumes.
- Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Haushalt oder in ähnlichen Umgebungen bestimmt - nicht in Feuchträumen oder im Außenbereich.
- Das Gerät darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in dieser Anleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personenoder Sachschäden führen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts oder Nichtbeachtung der Sicherheits- und Warnhinweise entstehen.

#### Sicherheits- und Warnhinweise

Die folgenden Signalwörter finden Sie in dieser Anleitung:



#### WARNUNG

... warnt Sie vor möglichen schweren Verletzungen oder Tod.



#### /!\ VORSICHT

... warnt Sie vor möglichen leichten Verletzungen.

#### **ACHTUNG**

... warnt Sie vor möglichen Sachschäden am Gerät oder an der Umgebung.



#### **Hinweis**

... weist Sie auf nützliche Informationen und Tipps hin.

#### Allgemeine Gefahren

Beim Umgang mit dem Gerät können unterschiedliche Gefahren auftreten.

- Verpackungsfolien und Zubehörbeutel so aufbewahren, dass Kinder nicht damit spielen können und daran ersticken.
- Verhindern, dass Kinder Kleinteile vom Gerät oder aus dem Zubehörbeutel in den Mund stecken und daran ersticken.
- Bei Einbau und Inbetriebnahme die entsprechenden Sicherheits- und Warnhinweise beachten (siehe Seite 7).
- Bei Grill-, Heißluft-, Kombi- und Automatikbetrieb Kinder vom sehr heißen Sichtfenster fernhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nicht bedienen.
- Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen können das Gerät benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen wurden und dessen Gefahren verstehen.
- Gerät während der Zubereitung nie unbeaufsichtigt lassen.
- Gerät nie ohne eingesetzten Drehteller und Rollenring betreiben.
- Nur mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr und Zubehör verwenden (siehe Seite 12).
- Rohe Speisen, Speisen mit frischem Ei und Geflügel vollständig durchgaren, damit Krankheitserreger (z. B. Salmonellen) abgetötet werden.
- Beim Herausnehmen der Speisen den Drehteller nicht verrücken, damit er nicht herausfällt.
- Regelmäßig Speisereste entfernen, Garraum und Türdichtflächen reinigen (siehe Seite 21).
- Keine Gegenstände im Garraum aufbewahren.

#### Gefahr durch elektrischen Strom

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

- Gerät nur an einer Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter betreiben. Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig. Brandgefahr durch Überlastung!
- Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder über ein Fernwirksystem (Hausautomation) betreiben.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen, nicht über scharfe Kanten und nicht über heiße Flächen verlegen.
- Netzkabel immer am Netzstecker aus der Steckdose ziehen, nie am Kabel.
- Netzstecker nie mit feuchten Händen anfassen.
- Keine Gegenstände in Gehäuseöffnungen stecken; sicherstellen, dass auch Kinder nichts hineinstecken können.
- Keine Änderungen am Gerät oder am Zubehör vornehmen.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
  - sichtbare Schäden aufweist, z. B. das Netzkabel beschädigt ist,
  - ungewohnte Geräusche erzeugt,
  - verbrannt riecht oder Rauch entsteht. Dann 2x Taste Stop (1) drücken, um den Betrieb zu beenden, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten ausschalten bzw. herausdrehen und an unseren Service wenden (siehe Seite 23).
- Gerät nicht aufschrauben, nicht selbst reparieren.
  - Nur der Hersteller, der Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft dürfen
  - ein beschädigtes Netzkabel austauschen,
  - ein defektes Gerät reparieren.

Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die der ursprünglichen Geräteausführung entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

#### Gefahr durch Mikrowellen

Der Mikrowellengenerator im Gerät erzeugt Mikrowellenstrahlung. Diese kann bei einer nicht oder nicht richtig schließenden Tür austreten und zu Verbrennungen der Haut und der Augen führen.

- Die Türdichtflächen und die Auflageflächen am Gehäuse stets sauber und frei von Fremdkörpern halten.
- Keine Änderungen am Gerät oder am Zubehör vornehmen.
- Nie die Abdeckung an der rechten Garraumwand entfernen; sie dient dem Schutz des Mikrowellengenerators.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn
  - die Tür verzogen oder beschädigt ist
  - das Sichtfenster oder das Schutzgitter im Sichtfenster beschädigt ist,
  - die Türdichtflächen, die Türverriegelung oder die Scharniere defekt sind,
  - die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt.
- Gerät nicht aufschrauben, nicht selbst reparieren.

Nur der Hersteller, der Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft dürfen

- Reparaturen an einem Mikrowellengerät vornehmen,
- Arbeiten ausführen, welche die Entfernung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

6 Sicherheit hanseatic

#### Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr durch die Zubereitung

Speisen, Gefäße und Teile des Geräts können bei der Zubereitung sehr heiß werden. Dies kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.

- Die empfohlenen Angaben für Mikrowellenleistung, Heißlufttemperatur und Zubereitungsdauer verwenden.
- Bei Unterbrechung und direkt nach der Zubereitung keine Gehäuseteile im Garraum berühren, nach Grill-, Kombi- oder Automatikbetrieb insbesondere nicht den Grill an der Garraumdecke.
- Zum Herausnehmen der Speisen Topflappen oder Küchenhandschuhe verwenden.
- Speisen gründlich umrühren, um die Wärme zu verteilen.

Speisen können sich ungleichmäßig oder stärker als die Gefäße erhitzen.

- Vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, insbesondere bei Baby- und Kindernahrung.
- Vor dem Erwärmen von Babynahrung Schraubverschluss und Sauger von der Nuckelflasche abnehmen.
- Nach dem Erwärmen die Babynahrung unbedingt gründlich umrühren bzw. schütteln, dann die Temperatur direkt an der Babynahrung prüfen.

Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann durch den so genannten Siedeverzug beim Herausnehmen des Gefäßes plötzlich heiße Flüssigkeit herausspritzen.

- Stets einen Löffel in das Gefäß stellen, so dass er mindestens 2 cm Abstand zu den Garraumwänden hat.
- Nach dem Erhitzen kurz warten und das Gefäß vorsichtig antippen, dann erst aus dem Garraum nehmen.

#### Brand- und Explosionsgefahr durch die Zubereitung

Speisen und Verpackungen können sich unter ungünstigen Umständen entzünden oder explosionsartig platzen. Dies kann zu Personen- und Sachschäden führen.

- Keine brennbaren Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen erhitzen.
- Kein Öl erhitzen. Das Gerät ist nicht zum Frittieren geeignet.
- Keine Mischungen von Wasser mit Öl oder Fett erhitzen.
- Beim Zubereiten von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehältern das Gerät ständig beaufsichtigen.
- Bei Grill-, Heißluft-, Kombi- oder Automatikbetrieb kein Backpapier verwenden. Bei reinem Mikrowellenbetrieb kann Backpapier untergelegt werden; dies darf jedoch nicht verrutschen oder über den Drehtellerrand hinausragen.
- Keine Aluminiumfolie ("Alufolie") verwenden, weil es zu Hitzestau oder Funkenschlag kommen kann.
- Beim Zubereiten von Tiefkühl- oder Fertiggerichten die Anweisungen auf der jeweiligen Packung beachten.

Speisen können auch noch nach der Entnahme aus dem Garraum explodieren.

- Keine Speisen und Getränke in fest verschlossenen Behältern erhitzen.
- Keine Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier erhitzen.
- Speisen mit einer geschlossenen Haut (Tomaten, Würstchen und Ähnliches) vorher anstechen oder anritzen.

#### Bei Rauch oder Feuer im Garraum:

■ Tür nicht öffnen! Nicht mit Wasser löschen!

2x Taste *Stop* und drücken, um den Betrieb zu beenden, und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. herausdrehen.

# Einbau und Inbetriebnahme

# Gerät einbauen und anschließen

#### Anforderungen an den Anschluss

Beachten Sie für den elektrischen Anschluss:

- Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Geräts.
- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.
- Falls der Netzstecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Mehrfachstecker und Verlängerungen dürfen nicht verwendet werden.
- Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass es nicht durch Kanten oder heiße Flächen beschädigt werden kann.

#### Anforderungen an den Einbauort

Das Gerät ist geeignet für den Einbau in einen Oberschrank oder einen Hochschrank einer Einbauküche.

Das Gerät sollte installiert werden

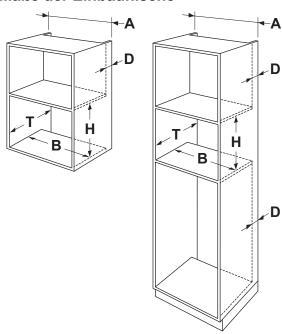
- in maximal 1 m Abstand zu einer Schutzkontakt-Steckdose;
- nicht direkt über einem Kochfeld, weil dessen Wärmeabgabe das Gerät beschädigen kann;
- nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank, weil dessen Energieverbrauch durch die Wärmeabgabe des Geräts steigen kann;
- in ausreichendem Abstand zu einem Radio- oder Fernsehgerät, weil dessen Empfang gestört werden kann.

#### Die Einbaunische

- darf keine Rückwand und keine Möbeltür/ Dekortür besitzen, weil es sonst zu Überhitzung und Brandgefahr kommt;
- muss hitzebeständige Oberflächen und Kleber besitzen (min. 100 °C), weil diese sich sonst verformen bzw. ablösen;

- muss sich mindestens 85 cm über dem Boden befinden;
- muss unten und oben einen Luftdurchlass von mindestens 250 cm² besitzen, dies entspricht einem Abstand an der Schrankrückseite von **D** = min. 45 mm (siehe Abbildung).

#### Maße der Einbaunische



Die Einbaunische muss folgende Innenmaße haben (siehe Abbildung):

Höhe **H** = 380-382 mm Breite **B** = 560-568 mm Tiefe **T** = min. 550 mm

Allgemeine Schrankmaße:

Außenbreite **A** = 600 mm Luftdurchlass **D** = min, 45 mm

#### Einbau

# **⚠** VORSICHT

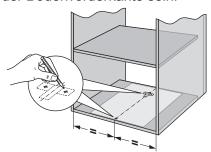
#### Hohes Gewicht des Geräts

Beim Anheben und bei einem eventuellen Herunterfallen des Geräts kann es zu Verletzungen und Sachschäden kommen.

Nehmen Sie zum An- und Hineinheben des Geräts eine zweite Person zu Hilfe.

Für den Einbau benötigen Sie:

- die mitgelieferte Bohrschablone,
- Bleistift und Lineal/Metermaß,
- Akkubohrer o. Ä. mit 3 mm Holzbohrer,
- Kreuzschlitzschraubendreher.
- Legen Sie die Bohrschablone genau in die Mitte der Einbaunische. Die eingezeichnete Anlegekante muss bündig mit der Bodenvorderkante sein.

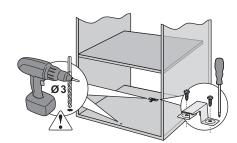


Übertragen Sie die Markierungen der Bohrlöcher auf den Boden.

2. Bohren Sie die Löcher mit einem 3-mm-Bohrer vor.

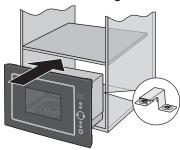
#### **ACHTUNG**

 Bohren Sie maximal 10 mm tief, um nicht den Boden zu durchbohren.



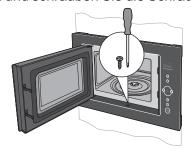
Schrauben Sie den Kippschutz mit zwei Schrauben fest.

3. Schieben Sie das Gerät ein wenig in die Einbaunische, stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, und schieben Sie das Gerät dann vollständig hinein.

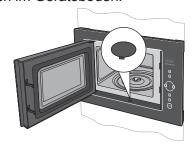


Kontrollieren Sie, dass das Gerät genau mittig in der Einbaunische sitzt, das heißt, der Randabstand muss links und rechts gleich breit sein.

 Öffnen Sie die Tür (gegebenenfalls mit dem Not-Türöffner), stecken Sie die dritte Schraube durch das Loch im Geräteboden und schrauben Sie die Schraube fest.



5. Drücken Sie die Abdeckkappe auf das Loch im Geräteboden.



Fertig.



#### Hinweis

Beim Anschließen des Geräts an das Stromnetz ertönt ein Signalton, und im Display erscheint die Anzeige 0:00.

## Gerät erstmalig Inbetriebnehmen

#### Gerät auswischen

Um eventuelle Fertigungsrückstände zu beseitigen, sollte das Gerät vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden.

- 1. Drücken Sie die Taste Öffnen □, um die Tür zu öffnen.
- 2. Wischen Sie Garraum, Drehteller und Grillgestell mit einem weichen, feuchten Tuch ab (siehe "Reinigung" auf Seite 21).

#### Drehteller einsetzen

 Kontrollieren Sie, dass der Drehtellerantrieb in der Aussparung am Boden des Garraums sitzt.



2. Legen Sie den Rollenring in die Mulde am Boden des Garraums.



3. Setzen Sie den Drehteller ein und verdrehen Sie ihn etwas, bis er in den Drehtellerantrieb einrastet.



#### Gerät erstmalig aufheizen

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

 Betreiben Sie das Gerät 10 Minuten lang im Kombibetrieb C-3 mit Heißluft und Grill (siehe "Kombibetrieb" auf Seite 17).

#### Uhrzeit einstellen

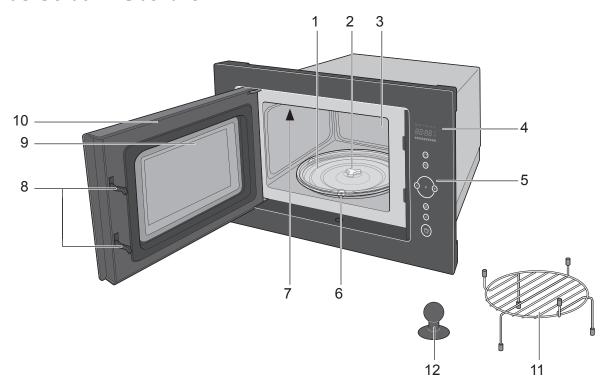
Nach dem Anschließen des Geräts – und nach einem Stromausfall – zeigt das Display 0:00 an.

 Vor der Inbetriebnahme sollten Sie die Uhrzeit einstellen (siehe "Uhrzeit einstellen/ändern" auf Seite 13). Geräteübersicht *hanseatic* 

# Geräteübersicht

10

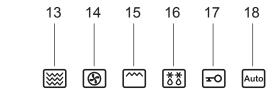
# Das Gerät im Überblick



- 1 Drehteller
- 2 Drehtellerantrieb
- 3 Garraum
- 4 Display
- 5 Tasten
- 6 Rollenring
- 7 Grill-Heizelement

- 8 Türverriegelung
- 9 Sichtfenster
- 10 Tür
- 11 Grillgestell
- 12 Not-Türöffner

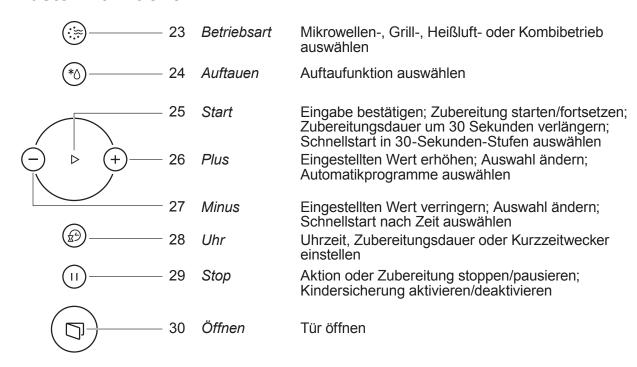
## Display/Anzeigen





- 13 Mikrowelle
- 14 Heißluft
- 15 Grill
- 16 Auftauen
- 17 Kindersicherung
- 18 Automatikprogramm
- 19 Anzeigeeinheit °C
- 20 Anzeigeeinheit Gramm
- 21 Temperaturanzeige (Bereich 130–220 °C)
- 22 Uhrzeit oder Zubereitungsdauer; Gewicht/Menge; Programmnummer

#### Tasten/Funktionen



# Geeignetes Geschirr und Zubehör

Sie benötigen unterschiedliches Geschirr und Zubehör (Abdeckungen, Thermometer etc.) für die verschiedenen Betriebsarten des Geräts:

- reiner Mikrowellenbetrieb und Auftauen,
- Grillbetrieb.
- Heißluftbetrieb,
- Kombibetrieb (Mikrowelle/Grill/Heißluft),
- Automatikprogramme.

## **MARNUNG**

# Verwendung von ungeeignetem Geschirr/Zubehör

Verletzungen (z.B. Verbrennungen) und Sachschäden (z.B. Funkenschlag) können die Folge sein.

- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr/Zubehör. Beachten Sie die Angaben der jeweiligen Hersteller.
- Das mitgelieferte Grillgestell darf nicht bei Mikrowellen-, Kombi- oder Automatikbetrieb verwendet werden.

# **Das richtige Material**

#### Für alle Betriebsarten und Kombibetrieb

Geschirr/Zubehör aus mikrowellengeeignetem und feuerfestem Material ist für alle Betriebsarten geeignet. Dazu gehören:

- feuerfestes Glas, Keramik, Porzellan,
- feuer- und frostfeste Glaskeramik,
- hochhitzebeständige Kunststoffe (z. B. Bratfolie).

#### Für Mikrowelle und Auftauen

Für reinen Mikrowellenbetrieb und zum Auftauen können zusätzlich verwendet werden:

- mikrowellengeeignete Kunststoffe,
- Backpapier.

Verwenden Sie **kein** Geschirr aus Metall oder mit Metallanteil (z. B. Teller mit Goldrand).

#### Für Grill und Heißluft

- Hierfür sind alle Materialien geeignet, die auch in einem konventionellen Backofen verwendet werden können.
- Das mitgelieferte Grillgestell ist ebenfalls geeignet.

#### Für Automatikprogramme

- Die Programme A1 bis A7 laufen in reinem Mikrowellenbetrieb. Das Geschirr/ Zubehör muss mikrowellengeeignet sein (siehe oben).
- Die Programme A8 bis A10 laufen mit Mikrowelle, Grill und Heißluft. Das Geschirr/Zubehör muss für alle Betriebsarten geeignet sein (siehe oben).

#### Die richtige Größe und Form

- Flache, breite Gefäße eignen sich besser als schmale, hohe. Die Speisen werden gleichmäßiger erhitzt.
- Runde und ovale Gefäße eignen sich besser als eckige. In den Ecken besteht die Gefahr von lokaler Überhitzung.

# Grundlegende Bedienung

## **Signalton**

Zur Bedienung des Geräts drücken Sie die Tasten ein- oder mehrmals. Bei jedem Tastendruck hören Sie einen Signalton.

#### Garraumtür

- Zum Öffnen der Tür drücken Sie die Taste Öffnen □.
- Wenn Sie die Tür während der Zubereitung öffnen, wird diese unterbrochen. Zum Fortsetzen der Zubereitung schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste Start ▷.
- Bei einem Stromausfall können Sie die Tür mit dem Not-Türöffner (Saugnapf) öffnen.

## Garraumbeleuchtung

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn

- das Gerät in Betrieb ist,
- die Tür geöffnet ist.

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch aus, wenn

- die Zubereitung abgeschlossen ist,
- die Tür länger als 10 Minuten geöffnet ist.

#### Uhr

Die Digitaluhr des Geräts dient als Zeitanzeige, zum Einstellen der Zubereitungsdauer und als Kurzzeitwecker ("Eieruhr").

Die maximal einstellbare Zeit für Zubereitungsdauer und Kurzzeitwecker beträgt 95 Minuten.

In Abhängigkeit von den gerade eingestellten Werten ändern sich die Zeiten beim Drücken der Taste *Plus* + oder *Minus* - in unterschiedlich großen Schrittweiten.

| Eingestellte Zeit im Bereich | Schrittweite beim<br>Drücken von + / - |
|------------------------------|--|
| 0-1 min                      | 5 s                                    |
| 1–5 min                      | 10 s                                   |
| 5-10 min                     | 30 s                                   |
| 10-30 min                    | 1 min                                  |
| 30-95 min                    | 5 min                                  |

#### Uhrzeit einstellen/ändern

Nach dem Anschließen des Geräts und nach einem Stromausfall zeigt das Display 0:00 an, und Sie sollten die Uhrzeit einstellen.



Anzeige in Stunden:Minuten

- Stellen Sie die Stunden mit der Taste Plus
   oder Minus
   ein. Bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste Uhr
   Die Minutenanzeige blinkt.
- 3. Stellen Sie die Minuten mit der Taste *Plus* + oder *Minus* ein. Bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste *Uhr* .

Mit der Taste *Stop* (11) können Sie das Einstellen der Uhrzeit abbrechen.



#### **Hinweis**

Zum Ändern der Uhrzeit (bei der Umstellung Sommer-/Winterzeit) gehen Sie genauso vor.

#### Kurzzeitwecker einstellen



Anzeige in Minuten:Sekunden

- Starten Sie den Kurzzeitwecker mit der Taste Start ▷.
   Die Zeit wird heruntergezählt und nach

Die Zeit wird heruntergezählt, und nach Ablauf der Zeit ertönen fünf Signaltöne.

Mit der Taste *Stop* (1) können Sie den Kurzzeitwecker vorzeitig beenden. Ein Signalton ertönt, und im Display wird die Uhrzeit angezeigt.

#### Zubereitungsdauer einstellen

Die Zubereitungsdauer kann erst nach Wahl einer Betriebsart eingestellt werden (siehe "Zubereitung" auf Seite 15).

- 1. Wählen Sie eine Betriebsart.
- 3. Starten Sie die Zubereitung mit der Taste *Start* ▷.

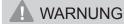
#### Zubereitungsdauer verlängern

Während der Zubereitung können Sie in folgenden Betriebsarten die Dauer in Schritten von 30 Sekunden verlängern:

- Mikrowelle,
- Grill,
- Heißluft,
- Kombibetrieb,
- Auftauen nach Zeit.
- Drücken Sie die Taste Start ▷ ein- oder mehrmals.
  - Mit jedem Drücken verlängert sich die Dauer um jeweils 30 Sekunden.

# Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert, dass Kleinkinder unbeaufsichtigt das Gerät bedienen. Im aktivierten Zustand können keinerlei Bedienungen durchgeführt werden.



# Inaktive Kindersicherung nach Stromausfall

Nach einem Stromausfall ist die Kindersicherung nicht mehr aktiv. Verletzungsgefahr und Sachschäden durch unbefugte Bedienung sind möglich.

Aktivieren Sie nach einem Stromausfall die Kindersicherung erneut.

#### Kindersicherung aktivieren

#### Kindersicherung deaktivieren

 Drücken Sie die Taste Stop (1) etwa drei Sekunden, bis ein Signalton ertönt.
 Die Anzeige Kindersicherung erlischt. Alle Funktionen stehen wieder zur Verfügung.

# Anzeigen während des Betriebs

Während des Betriebs kann die Uhrzeit, die gerade verwendete Mikrowellenleistung oder die gewählte Temperatur angezeigt werden.

#### Uhrzeit anzeigen lassen

Während der Zubereitung kann die Uhrzeit angezeigt werden.

# Mikrowellenleistung oder Temperatur anzeigen lassen.

Die Anzeige ist abhängig von der gewählten Betriebsart.

Drücken Sie die Taste Betriebsart (\*).
 Die Mikrowellenleistung bzw. die Temperatur wird für drei Sekunden angezeigt.

# Zubereitung

#### Betriebsarten

Folgende Betriebsarten stehen zur Verfügung:

- reiner Mikrowellenbetrieb
  - Grillbetrieb
- Heißluftbetrieb
- Kombibetrieb (Mikrowelle/Grill/Heißluft)

**(** 

88

Auto

- Auftauen
- Automatikprogramme
- sowie:
- Zweistufenbetrieb
- Schnellstart

## Speisen zubereiten

#### **Zubereitung starten**

Das Vorgehen zur Zubereitung von Speisen ist grundsätzlich immer gleich.

- 1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Tür.
- 2. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart sowie die zu Betriebsart und Speise passenden Einstellungen.
- 3. Drücken Sie die Taste Start ▷.

Mit der Taste *Stop* (11) können Sie die Eingabe iederzeit abbrechen.

Wenn Sie nach Eingabe der Einstellungen nicht die Taste Start ▷ drücken, wird nach fünf Minuten der Vorgang abgebrochen.

Während der Zubereitung dreht sich der Drehteller, der Ventilator läuft und die Zeit zählt herunter. Die Symbole für die gerade aktive Betriebsart blinken.

- Nach Beendigung der Zubereitung ertönen fünf Signaltöne. Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie die Speise.
- Wenn Sie diese Speise, ohne die Tür zu öffnen, mit einer weiteren Zubereitungsart garen wollen, drücken Sie vor Eingabe der neuen Betriebsart die Taste Stop (1).

#### **Zubereitung unterbrechen**

Sie können die Zubereitung unterbrechen und anschließend fortsetzen.

■ Drücken Sie die Taste Stop (□). Mit der Taste Start ▷ können Sie die Zubereitung fortsetzen.

#### Zubereitung beenden

Sie können die Zubereitung jederzeit beenden.

Drücken Sie die Taste Stop (ii) zweimal. Die Zubereitung wird beendet und kann nicht fortgesetzt werden.

#### **Mikrowelle**



#### Verbrühungsgefahr durch herausspritzende heiße Flüssigkeit

Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann durch den so genannten Siedeverzug beim Herausnehmen des Gefäßes plötzlich heiße Flüssigkeit herausspritzen.

Stellen Sie stets einen Löffel in das Gefäß. Achten Sie darauf, dass er mindestens 2 cm Abstand zu den Garraumwänden hat.





Nach dem Erhitzen warten Sie kurz und tippen das Gefäß vorsichtig an, bevor Sie es aus dem Garraum nehmen. 16 Zubereitung hanseatic

#### Leistungsstufen

Für die Zubereitung unterschiedlicher Speisen besitzt das Gerät fünf Leistungsstufen (**P100** bis **P10**). Dies entspricht dem jeweiligen Prozentsatz (100 % bis 10 %) der maximalen Mikrowellenleistung.

Für die Auswahl der jeweils geeigneten Leistungsstufe orientieren Sie sich an den Angaben in der folgenden Tabelle.

| - Ingason in doi longondon lasono.          |      |   |  |
|---|------|---|--|
| Leistungsstufe/<br>Mikrowellen-<br>leistung |      | geeignete Speisen/<br>Zubereitung   |  |
| P100  | 100% | <ul><li>Wasser erhitzen</li><li>Geflügel</li><li>Fisch</li><li>Gemüse</li></ul>   |  |
| P80   | 80%  | <ul> <li>Aufwärmen</li> <li>Pilze</li> <li>Schalentiere</li> <li>Gerichte, die Eier und Käse<br/>enthalten</li> </ul>       |  |
| P50   | 50 % | - Reis<br>- Suppe   |  |
| P30   | 30 % | <ul><li>Auftauen</li><li>Schokolade und Butter<br/>zergehen lassen</li></ul>  |  |
| P10   | 10 % | <ul> <li>Auftauen von empfindlichen<br/>und unregelmäßig geformten<br/>Speisen</li> <li>Gehenlassen von Hefeteig</li> </ul> |  |

#### Vorgehen

- 1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Tür.
- Drücken Sie die Taste Betriebsart (\*).
   Im Display leuchtet die Anzeige Mikrowelle und P100 für die Leistungsstufe 100 %.



- Wählen Sie mit der Taste Plus ⊕ oder Minus ⊕ die Leistungsstufe aus, und bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste Start ▷.
- 4. Stellen Sie mit der Taste *Plus* + oder *Minus* die Zubereitungsdauer ein.
- 5. Drücken Sie die Taste Start ▷.

#### Grill

#### Vorgehen

- 1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Tür.
- 2. Drücken Sie die Taste *Betriebsart* so oft, bis im Display ein *G* und die Anzeige *Grill* erscheint.



- 3. Bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste *Start* ▷.
- 4. Stellen Sie mit der Taste *Plus* + oder *Minus* die Zubereitungsdauer ein.
- 5. Drücken Sie die Taste Start ▷.

Wenn die Grillzeit zur Hälfte abgelaufen ist, ertönen zwei Signaltöne. Für ein optimales Grillergebnis sollten Sie die Speise wenden:

■ Öffnen Sie die Tür und wenden Sie die Speise. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste Start >, um die Zubereitung fortzusetzen.

Wenn keine Aktion erfolgt, wird die Zubereitung bis zum Ende fortgesetzt.

#### Heißluft

In der Betriebsart *Heißluft* (a) kann das Gerät wie ein normaler Backofen verwendet werden. Sie können Temperaturen zwischen 130 °C und 220 °C einstellen.

Zwei Varianten stehen zur Verfügung:

- ohne Vorheizen,
- mit Vorheizen.

#### Vorgehen – ohne Vorheizen

- Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Tür.
- 2. Drücken Sie die Taste Betriebsart so oft, bis im Display die Anzeige Heißluft und 130 °C erscheint.



- 3. Stellen Sie mit der Taste *Plus* + oder *Minus* die Temperatur ein.
- 4. Bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste *Start* ▷.
- 5. Stellen Sie mit der Taste *Plus*  $\oplus$  oder *Minus*  $\bigcirc$  die Zubereitungsdauer ein.
- 6. Drücken Sie die Taste Start ▷.

#### Vorgehen - mit Vorheizen

Der Garraum wird zunächst auf die gewählte Temperatur aufgeheizt, ohne dass sich Speisen im Garraum befinden.

 Drücken Sie die Taste Betriebsart so oft, bis im Display die Anzeige Heißluft und 130 °C erscheint.



- 2. Stellen Sie mit der Taste *Plus* + oder *Minus* die Temperatur ein.
- 3. Bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste *Start* ▷.
- Drücken Sie die Taste Start ▷ erneut, um das Vorheizen zu starten.
   Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönen zwei Signaltöne.
- 5. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Tür.
- 6. Stellen Sie mit der Taste *Plus* + oder *Minus* die Zubereitungsdauer ein.
- 7. Drücken Sie die Taste Start ▷.

#### Kombibetrieb

Das Gerät verfügt über vier Funktionen, welche die Betriebsarten Mikrowelle, Grill und Heißluft kombinieren.

Die Funktionen **C-1** bis **C-4** kombinieren diese Betriebsarten wie folgt:

| Funktion | Mikrowelle | Heißluft | Grill    |
|----------|------------|----------|----------|
| C-1      | <b>*</b>   | <b>*</b> |          |
| C-2      | <b>*</b>   |          | •        |
| C-3      |            | <b>*</b> | <b>*</b> |
| C-4      | <b>*</b>   | <b>*</b> | <b>*</b> |

#### Vorgehen

- 1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Tür.
- 2. Drücken Sie die Taste *Betriebsart* (\*) so oft, bis im Display ein *G* und die Anzeige *Grill* erscheint.



Wählen Sie mit der Taste Plus + oder Minus - eine der Funktionen C-1 bis C-4.
 Im Display werden die Symbole der aktiven Betriebsarten angezeigt.

Das Beispiel zeigt die Anzeigen für die Funktion **C-1** (Mikrowelle und Heißluft):



- 4. Bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste *Start* ▷.
- 5. Stellen Sie mit der Taste *Plus* + oder *Minus* die Zubereitungsdauer ein.
- 6. Drücken Sie die Taste Start ▷.

Bei Verwendung der Funktionen mit der Betriebsart *Grill* ertönen nach der Hälfte der Zeit zwei Signaltöne. Für ein optimales Grillergebnis sollten Sie die Speise wenden:

hanseatic 18 Zubereitung

Öffnen Sie die Tür und wenden Sie die Speise. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste Start ▷, um die Zubereitung fortzusetzen.

Wenn keine Aktion erfolgt, wird die Zubereitung bis zum Ende fortgesetzt.

#### Auftauen



#### WARNUNG

#### Keime im Tauwasser

Das Tauwasser kann, speziell bei Fleisch und Geflügel, gefährliche Keime enthalten, die zu schweren Infektionen führen können.

- Schütten Sie das Tauwasser sofort
- Reinigen Sie das benutzte Geschirr und Zubehör gründlich.
- Waschen Sie Ihre Hände gründlich mit warmem Wasser und Seife.

Zwei Auftauvarianten stehen zur Verfügung:

- nach Gewicht.
- nach Zeit.

#### Vorbereitungen

- Entfernen Sie alle Verpackungen.
- Wiegen Sie die Speise (nur bei Auftauen nach Gewicht).
- Geben Sie die Speise in ein ausreichend großes Gefäß, in dem sich das Tauwasser sammeln kann, ohne überzulaufen.
- Decken Sie die Speise nicht ab.

#### Vorgehen – nach Gewicht

- 1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Tür.
- 2. Drücken Sie die Taste Auftauen (\*6). Im Display erscheint dEF1 und die Anzeige Auftauen.



- 3. Stellen Sie mit der Taste Plus (+) oder Minus (-) das Gewicht ein. Es sind Werte zwischen 100 g und 2000 g möglich. Der Standardwert ist 500 g.
- 4. Drücken Sie die Taste Start ▷. Im Display erscheint die benötigte Auftauzeit, und die Uhr zählt herunter.

Die Auftauzeit hängt davon ab, wie schwer die Speise ist, die Sie auftauen möchten:

- Bei 100 g beträgt die Auftauzeit 03:40,
- bei 2000 g sind es 41:40.

#### Vorgehen – nach Zeit

- 1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Tür.
- 2. Drücken Sie die Taste Auftauen (\*6) 2x. Im Display erscheint dEF2 und die Anzeige Auftauen.



- 3. Stellen Sie mit der Taste Plus (+) oder Minus (-) die Auftauzeit ein.
- 4. Drücken Sie die Taste Start ▷.

## **Automatikprogramme**

Für die automatische Zubereitung von Speisen stehen die Programme A1 bis A10 mit geeigneten Voreinstellungen zur Verfügung.

Sie geben noch das Gewicht bzw. die Menge der Speise ein, und das Gerät ermittelt die passende Zubereitungsdauer (siehe Tabelle).

| Programm                                | Gewicht/Menge                        | Dauer          | mit            |  |
|---|--------------------------------------|----------------|----------------|--|
| A1                                      | <b>150</b> g                         | 1:30           | <b>**</b>      |  |
| Aufwärmen                               | 250 g                                | 2:10           | 100%           |  |
| (vorgegarte<br>Speisen)                 | 350 g                                | 3:10           |                |  |
| Speiseri)                               | 450 g                                | 4:10           |                |  |
|   | 600 g                                | 5:40           |                |  |
| A2                                      | <b>1</b> Stück (≈ 230 g)             | 5:30           | <b> </b>       |  |
| Kartoffeln                              | 2 Stück (≈ 580 g)                    | 10:30          | 100%           |  |
|   | 3 Stück (> 700 g)                    | 13:00          |                |  |
| A3                                      | <b>150</b> g                         | 2:30           | <b> </b>       |  |
| Fleisch                                 | 300 g                                | 4:00           | 100%           |  |
|   | 450 g                                | 6:00           |                |  |
|   | 600 g                                | 7:30           | 1              |  |
| A4                                      | <b>150</b> g                         | 2:30           | <b>*</b>       |  |
| Gemüse                                  | 350 g                                | 4:30           | 100%           |  |
|   | 500 g                                | 6:00           |                |  |
| A5                                      | <b>150</b> g                         | 2:30           | <b>**</b>      |  |
| Fisch                                   | 250 g                                | 3:50           | 80%            |  |
|   | 350 g                                | 5:00           |                |  |
|   | 450 g                                | 6:00           |                |  |
|   | 650 g                                | 7:30           | 1              |  |
| <b>A6</b> Pasta/                        | <b>50</b> g (+ 450 ml kaltes Wasser) | 18:00          | 80%            |  |
| Nudeln                                  | 100 g (+ 800 ml<br>kaltes Wasser)    | 21:00          | 30 /0          |  |
|   | 150 g (+ 1200 ml<br>kaltes Wasser)   | 24:00          | -              |  |
| A7                                      | <b>200</b> ml                        | 2:00           | <b> </b>       |  |
| Suppe/                                  | 400 ml                               | 4:00           | 100%           |  |
| Getränke                                | 600 ml                               | 6:00           | 1              |  |
| <b>A8</b> <i>Kuchen</i> (siehe Hinweis) | Vorheizen<br>Garen (475 g)           |                | <b>❸</b> 180°C |  |
| A9                                      | ,                                    |                | <b>₩</b> �^    |  |
| Pizza                                   | 300 g                                | 10:00<br>10:30 | 1              |  |
|   | 400 g                                | 11:00          | 1              |  |
| A10                                     | <b>500</b> g                         | 25:00          | <b>₩</b> ®     |  |
| Geflügel                                | 750 g                                | 30:00          | 1              |  |
|   | 1000 g                               | 36:00          | 1              |  |
|   | 1200 g                               | 43:00          | 1              |  |

#### Vorgehen

- 1. Wiegen Sie die Speise bzw. ermitteln Sie die Menge.
- 2. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Tür.
- Drücken Sie die Taste Plus ⊕ ein- oder mehrmals, um das gewünschte Automatikprogramm auszuwählen (abgebildetes Beispiel: A4), und bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste Start ▷.



- 5. Drücken Sie die Taste Start ▷.

## ! Hinweis

Die Verwendung des Automatikprogramms **A8** *Kuchen* unterscheidet sich von der generellen Vorgehensweise. Der Garraum wird zunächst – ohne Speise – vorgeheizt.



- 2. Drücken Sie die Taste *Start* ▷ erneut. Das Vorheizen mit 180 °C beginnt, und die Temperaturanzeigebalken zeigen den Heizfortschritt.
  - Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönen zwei Signaltöne.
- 3. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Tür.
- 4. Drücken Sie die Taste Start ▷.

20 Zubereitung hanseatic

#### Zweistufenbetrieb

Beim Zweistufenbetrieb werden zwei unterschiedliche Betriebsarten nacheinander ausgeführt. Sie können z.B. eine Speise zunächst auftauen und anschließend garen.



#### Hinweis

Automatikprogramme (siehe Seite 19) können **nicht** verwendet werden.

Nach dem Beenden der ersten Betriebsart verdeutlicht ein Signalton den Beginn der zweiten Betriebsart.

#### Vorgehen (Beispiel)

Eine tiefgefrorene Speise wird zunächst 5 Minuten aufgetaut und anschließend 7 Minuten bei 80 % Mikrowellenleistung fertig gegart.

- Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Tür.
- Drücken Sie die Taste Auftauen (\*) 2x. Im Display erscheint dEF2 und die Anzeige Auftauen.



- 3. Stellen Sie mit der Taste *Plus* + oder *Minus* die Auftauzeit ein.
- Drücken Sie die Taste Betriebsart so
  oft, bis im Display P100 und die Anzeige
  Mikrowelle erscheint.



- Stellen Sie mit der Taste Plus ⊕ oder Minus ⊕ die Leistungsstufe ein, und bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste Start ▷.
- 6. Stellen Sie mit der Taste *Plus* + oder *Minus* die Zubereitungsdauer ein.
- 7. Drücken Sie die Taste Start ▷.
- Während des Betriebs können Sie Auftauzeit bzw. Zubereitungsdauer durch Drücken der Taste Start > verlängern.

#### **Schnellstart**

Zwei Varianten stehen zur Verfügung:

- in 30-Sekunden-Schritten,
- mit Zeitvorwahl.

Die Mikrowellenleistung beträgt jeweils 100%.

#### Vorgehen - in 30-Sekunden-Schritten

- Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Tür.
- 2. Drücken Sie die Taste Start ▷.

Die Zubereitungsdauer beträgt 30 Sekunden.

■ Durch ein- oder mehrmaliges Drücken der Taste Start ▷ können Sie die Dauer um jeweils 30 Sekunden verlängern.

#### Vorgehen - mit Zeitvorwahl

- Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Tür.
- 2. Drücken Sie die Taste *Minus* —, um zur Zeiteinstellung zu gelangen.
- 3. Stellen Sie mit der Taste *Plus* + oder *Minus* die Zubereitungszeit ein.
- 4. Drücken Sie die Taste Start ▷.

# Reinigung

Durch regelmäßige Reinigung stellen Sie eine gleichbleibende Qualität der Speisen und die uneingeschränkte Gebrauchsdauer des Geräts sicher.



#### WARNUNG

#### Heiße Oberflächen

Der Garraum, der Grill an der Garraumdecke und der Drehteller können während der Zubereitung sehr heiß werden. Verbrennungsgefahr!

■ Lassen Sie den Garraum und alle darin befindlichen Bauteile abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.



#### WARNUNG

#### **Eindringende Feuchtigkeit**

Durch unsachgemäße Reinigung kann Flüssigkeit in das Innere des Geräts gelangen. Stromschlag- und Kurzschlussgefahr!

- Sprühen oder gießen Sie keine Reinigungsmittel in den Garraum.
- Verwenden Sie keinen Dampf- oder Hochdruckreiniger.

#### **ACHTUNG**

#### Verwendung nicht geeigneter Reinigungsmittel

Nicht geeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen beschädigen.

Verwenden Sie daher

- keine scheuernden Schwämme und Tücher oder Metallschaber,
- keine abrasiven oder ätzenden Reinigungs- und Scheuermittel,
- kein Backofenspray.

Reinigen Sie das Gerät möglichst nach jeder Benutzung – nachdem es abgekühlt ist.

- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch. Befeuchten Sie es mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel, bei hartnäckigen Speiseresten mit unverdünntem Allzweckreiniger.
- Reinigen Sie Tür und Bedienblende, die Türdichtflächen und den Garraum sowie den Drehteller, den Rollenring und, falls verwendet, das Grillgestell.



#### (!) Hinweis

Der Drehteller ist spülmaschinengeeignet.

- Trocknen Sie alle Flächen mit einem weichen, trockenen Tuch.
- Setzen Sie Rollenring, Drehteller und Grillgestell erst wieder ein, wenn diese vollständig getrocknet sind.

22 Fehlersuche hanseatic

# **Fehlersuche**

Bei jedem technischen Gerät kann einmal ein Problem auftreten.

- Nutzen Sie zur Fehlersuche bitte zunächst die folgende Tabelle.
- Wenn diese Maßnahmen keinen Erfolg haben oder andere, hier nicht aufgeführte Störungen auftreten, wenden Sie sich an unseren Service (siehe Seite 23).



**Gefahr durch eigenmächtige Reparatur** Stromschlag oder Verbrennungen durch Mikrowellenstrahlung können die Folge sein.

■ Lassen Sie das Gerät nur durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft reparieren.

| Problem   | Ursache   | Maßnahme  |
|---|---|---|
| Display ohne Anzeige  | Gerät ohne Spannung   | ■ Netzkabel/Netzstecker und Steckdose/Sicherung prüfen (z. B. durch Anschließen eines anderen Elektrogeräts).   |
| Tür lässt sich nicht öffnen                                       | Gerät ohne Spannung   | <ul><li>Spannungsversorgung prüfen (siehe oben).</li><li>Not-Türöffner andrücken und Tür aufziehen.</li></ul>   |
| Tür lässt sich nicht oder nicht richtig                           | Fremdkörper an den Tür-<br>dichtflächen   | ■ Türdichtflächen gründlich reinigen.   |
| schließen   | Tür verzogen oder Tür-<br>verriegelung defekt   | ■ Gerät nicht benutzen; Gerät durch Service reparieren lassen (siehe Seite 23).   |
| Zubereitung lässt sich  | Tür nicht geschlossen   | ■ Tür schließen.  |
| nicht starten   | Eingabe nicht vollendet   | ■ Taste <i>Start</i> ▷ drücken.   |
| Garraumbeleuchtung brennt nicht                                   | Glühlampe defekt  | ■ Glühlampe durch Service ersetzen lassen (siehe Seite 23).   |
| Drehteller dreht sich nicht oder nicht richtig                    | Drehteller nicht richtig eingesetzt   | ■ Drehteller mittig einsetzen und etwas verdrehen, bis er auf dem Drehtellerantrieb einrastet.  |
| (ungleichmäßig)   | Rollenring fehlt oder nicht richtig eingesetzt  | ■ Rollenring mittig in die Mulde im Garraumboden einsetzen.   |
|   | Rollenring oder Garraum-<br>boden verschmutzt   | ■ Rollenring und Garraumboden reinigen.   |
| Kratzende, schleifende<br>Geräusche                               | Drehteller oder Rollenring nicht richtig eingesetzt.  | ■ Drehteller und Rollenring richtig einsetzen (siehe oben).   |
|   | Gefäß zu groß oder steht falsch auf dem Drehteller  | ■ Kleineres Gefäß verwenden. Gefäß so auf den Drehteller stellen, dass es nicht über den Drehtellerrand ragt.   |
| Platzende, ploppende<br>Geräusche                                 | Eingestellte Mikrowellen-<br>leistung zu hoch   | ■ Zubereitung stoppen, geringere Mikrowellenleistung einstellen und Zubereitung erneut starten.   |
| Knisternde Geräusche<br>oder Funken/Blitze<br>im Garraum          | Funkenschlag – Metall im<br>Garraum zu dicht an den<br>Garraumwänden                                      | ■ Sofort 2x Taste Stop (ii) drücken, um den Betrieb zu be-<br>enden; Metall in/an der Speise entfernen oder Abstand<br>zu den Garraumwänden vergrößern. |
| Seltsame Gerüche  | Erstmaliges Aufheizen   | ■ Siehe "Gerät erstmalig Inbetriebnehmen" auf Seite 9.  |
| oder leichtes Qualmen   | Garraum verschmutzt   | ■ Garraum, Drehteller und Rollenring reinigen.  |
| Tür/Sichtfenster beschlägt  | Aus der Speise tritt<br>Feuchtigkeit aus  | ■ Nach der Zubereitung Feuchtigkeit abwischen.  |
| Gefäß heißer als die<br>Speise                                    | Gefäß nicht mikrowellen-<br>geeignet  | ■ Mikrowellengeeignetes Gefäß verwenden.  |
| Speise nicht ausrei-<br>chend warm oder un-<br>gleichmäßig gegart | Mikrowellenleistung zu<br>gering, Zubereitungszeit<br>zu kurz; Speise war beim<br>Hineinstellen sehr kalt | ■ Speise weiter erwärmen.   |
|   | Speise wurde nicht ge-<br>wendet oder umgerührt   | ■ Speise wenden bzw. umrühren und weiter erwärmen.  |

# Service

Damit wir Ihnen schnell helfen können, halten Sie bitte bei jedem Anruf bereit:

- Gerätebezeichnung,
- Modell.
- Bestellnummer.

Diese Angaben finden Sie im Datenblatt (siehe Seite 24).

# Beratung, Bestellung, Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn:

- die Lieferung unvollständig ist,
- das Gerät Transportschäden aufweist,
- Sie Fragen zum Gerät haben,
- sich eine Störung nicht beheben lässt,
- Sie weiteres Zubehör bestellen möchten.

#### **Ersatzteile**

Zur Bestellung von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an folgende Stellen:

#### in Deutschland

Hermes Fulfilment GmbH Telefon: 057 32 99 66 00 montags—donnerstags 8—15 Uhr, freitags 8—14 Uhr

#### in Österreich

Kundencenter/Produktberatung Ihres Versandhauses

#### Umweltschutz

#### Verpackungstipps



Unsere Verpackungen werden aus wiederverwendbaren Materialien hergestellt:

- Außenverpackung aus Pappe,
- Formteile aus geschäumtem, FCKWfreiem Polystyrol (PS),
- Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE),
- Spannbänder aus Polypropylen (PP).
- Wenn es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir, die Verpackung – zumindest während der Garantiezeit – aufzubewahren.

Wenn das Gerät zur Reparatur eingeschickt oder in eine der Reparaturannahmestellen gebracht werden muss, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.



Wenn Sie sich von der Verpackung trennen, entsorgen Sie diese bitte umweltgerecht und sortenrein.

# Geräteentsorgung



# Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll!

Wenn das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden kann, sind Sie wie jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet**, es getrennt vom Hausmüll zu entsorgen.

- Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht über geeignete Sammelsysteme oder Sammelstellen; Elektrogeräte werden dort kostenlos angenommen.
  - Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt weitgehend vermieden werden.
- Weitere Informationen hierzu finden Sie auf den Service-Seiten unseres aktuellen Katalogs und auf unserer Internetseite unter der Rubrik "Service".

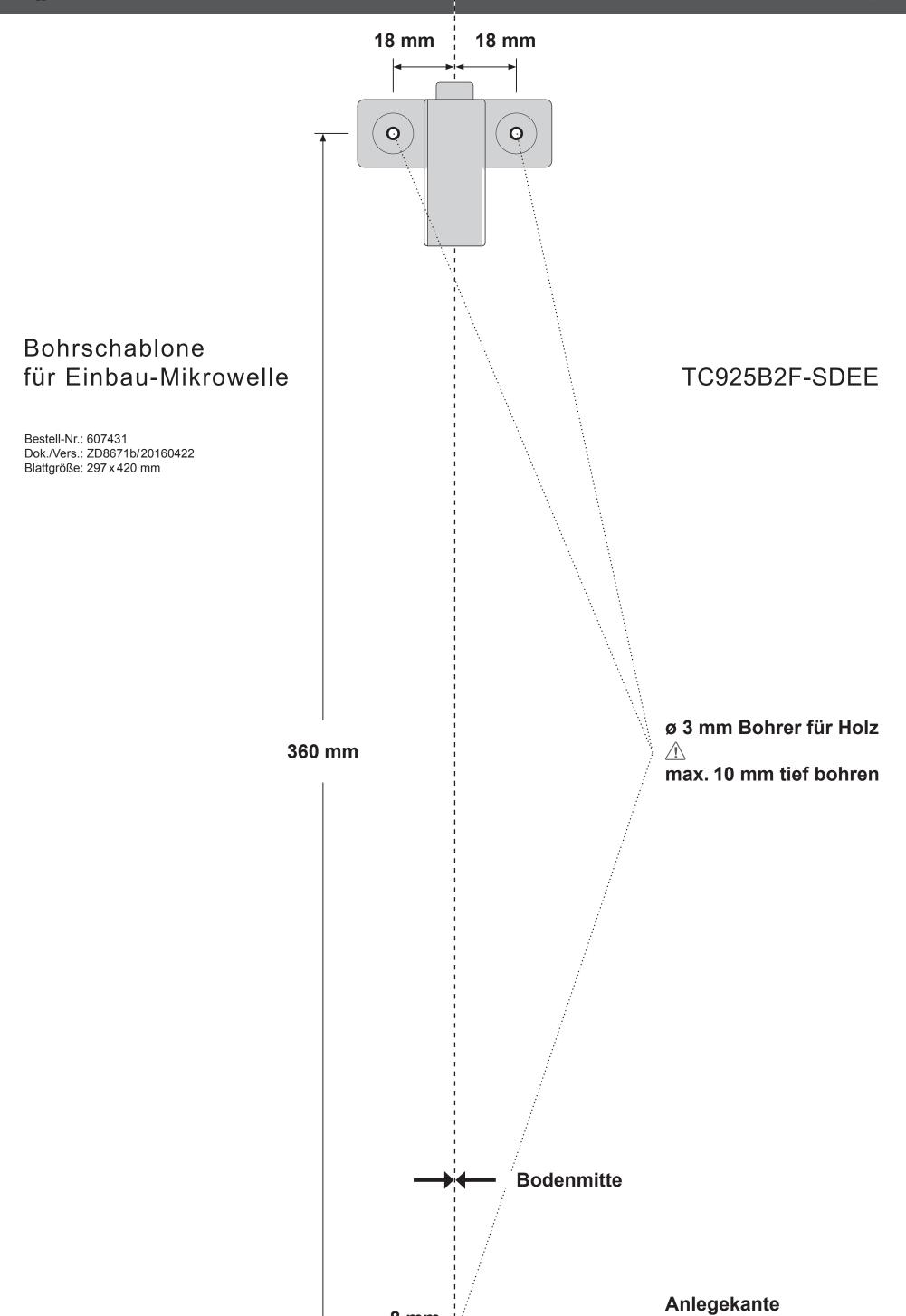
# **Technisches Datenblatt**

| Hersteller        | Hanseatic         |
|-------------------|-------------------|
| Gerätebezeichnung | Einbau-Mikrowelle |
| Modell            | TC925B2F-SDEE     |
| Bestellnummer     | 607431            |

| Netzspannung                     |                         | 230 V ~ / 50 Hz                             |
|----------------------------------|-------------------------|---|
| Absicherung min.                 |                         | 16 A  |
| Leistungsaufnahme Mikrowelle     |                         | 1450 W                                      |
| Leistungsaufnahme Grill          |                         | 1100 W                                      |
| Leistungsaufnahme Heißluft       |                         | 2500 W                                      |
| Mikrowellen-Nennfrequenz         |                         | 2450 MHz                                    |
| Mikrowellen-Leistung max.        |                         | 900 W                                       |
| Mikrowellen-Leistungsstufen      |                         | 5 (100%, 80%, 50%, 30%, 10%)                |
| Grill-Leistungsstufen            |                         | 1   |
| Heißluft-Temperaturbereich       |                         | 130-220 °C                                  |
| Garraum-Volumen                  |                         | 25 Liter                                    |
| Drehteller-Durchmesser           |                         | 315 mm                                      |
| für Einbau vorgesehen            |                         | ja  |
| Leergewicht ca.                  |                         | 21,5 kg                                     |
| Abmessungen Gerät (inkl. Blende) | Höhe<br>Breite<br>Tiefe | 388 mm<br>595 mm<br>470 mm                  |
| Abmessungen Einbaunische         | Höhe<br>Breite<br>Tiefe | 380 – 382 mm<br>560 – 568 mm<br>min. 550 mm |

Das Gerät entspricht Schutzklasse 1 – gemäß EN 61140 –, das heißt, es darf nur an einer Schutzkontakt-Steckdose betrieben werden.

Das Gerät entspricht Gruppe 2, Klasse B – gemäß EN 55011 –, das heißt, es erzeugt elektromagnetische Strahlen zur Erwärmung von Lebensmitteln und darf im Wohnbereich betrieben werden.



8 mm