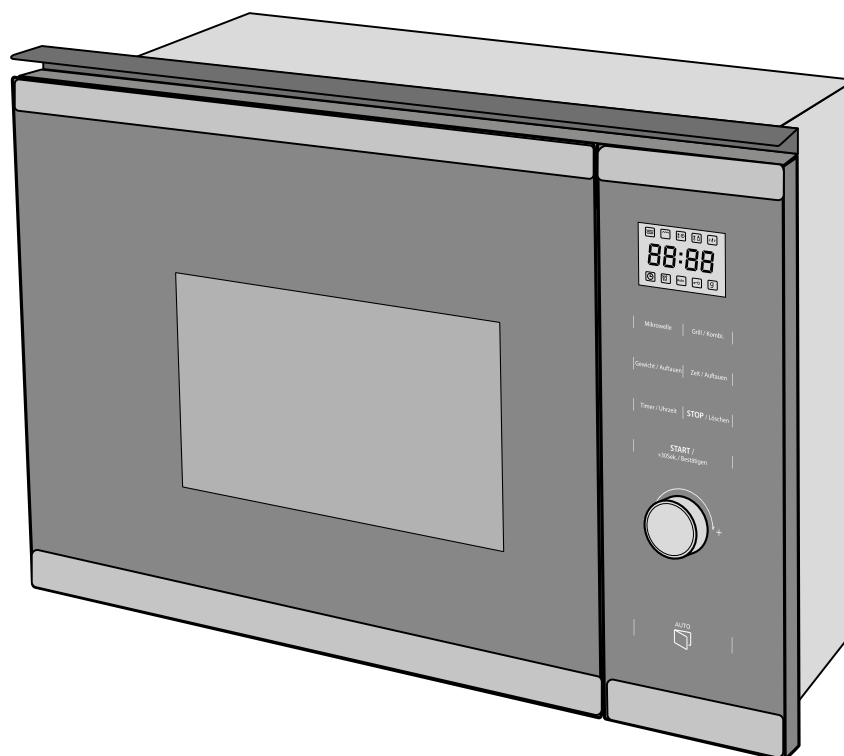


TG925HS6



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Einbaumikrowelle mit Grillfunktion

Anleitung/Version:
197395_DE_20240223
Bestell-Nr.: 8393 5401
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

| | | | |
|------------------------------------|-------|----------------------------------|-------|
| Sicherheit | DE-4 | Pflege und Wartung | DE-33 |
| Lieferung | DE-11 | Inbetriebnahme | DE-35 |
| Lieferumfang | DE-11 | Transportieren und Auspacken ... | DE-36 |
| Lieferung kontrollieren | DE-11 | Gerät einbauen | DE-36 |
| Geräteteile/Bedienelemente | DE-12 | Grundreinigung | DE-37 |
| Informationen zu Mikrowellen | DE-14 | Fehlersuchtafel | DE-38 |
| Das geeignete Geschirr | DE-15 | Service | DE-40 |
| Für Mikrowellen- und | | Abfallvermeidung, Rücknahme | |
| Kombibetrieb | DE-15 | und Entsorgung | DE-41 |
| Für die Betriebsart Grill | DE-15 | Anhang | DE-43 |
| Größe und Form | DE-15 | Technische Daten | DE-43 |
| Zubehör verwenden | DE-16 | | |
| Der Glasdrehteller | DE-16 | | |
| Der Grillrost | DE-16 | | |
| Allgemeine Hinweise zur Bedienung | DE-17 | | |
| Versenkbarer Drehregler | DE-17 | | |
| Ruhezustand | DE-17 | | |
| Garraumbelichtung | DE-17 | | |
| Tür öffnen | DE-17 | | |
| Die Uhr | DE-17 | | |
| Pause/beenden | DE-18 | | |
| Sicherungsverriegelung | DE-18 | | |
| Kurzzeitwecker / Timerfunktion ... | DE-19 | | |
| Die Betriebsarten | DE-20 | | |
| Übersicht und Symbole | DE-21 | | |
| Wrasenabzug | DE-22 | | |
| Betriebsart Mikrowelle | DE-22 | | |
| Betrieb pausieren/beenden | DE-24 | | |
| Grill- und Kombibetrieb | DE-24 | | |
| Betriebsart Auftauen | DE-26 | | |
| Automatikprogramme | DE-29 | | |
| Tipps für die Praxis bei | | | |
| Mikrowellenbetrieb | DE-31 | | |
| Die richtige Gardauer | DE-31 | | |
| Die richtige Menge | DE-31 | | |
| Anordnung der Speisen | DE-31 | | |
| Anstechen und Anritzen | DE-31 | | |
| Umrühren und Wenden | DE-32 | | |



Informationen zur Installation
und zur Inbetriebnahme finden
Sie ab Seite DE-35.

Begriffs- und Symbolerklärung, Definitionen



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

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

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

Symbolerklärung

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



Dieses Symbol warnt vor einer heißen Oberfläche.



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG

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

VORSICHT

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

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

Das Gerät ist nicht bestimmt

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

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

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

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

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

Sicherheitshinweise

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

Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

WARNUNG

Erstickungsgefahr für Kinder!

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

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen.
- Kinder daran hindern, Kleinteile vom Gerät abzuziehen und in den Mund zu stecken.
- Bei der Entsorgung des Gerätes darauf achten, dass Kinder nicht im Gerät ersticken können (z. B. Schubladen nicht herausnehmen, Gerätetür/Deckel abschrauben).

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des

sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Das Berühren unter Spannung stehender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

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

In einem solchen Fall Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. Sicherung herausschrauben/ausschalten und unseren Service kontaktieren „Service“ auf Seite DE-40.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Beim Anschließen darauf achten, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typschild.

- Die vollständige Trennung vom Stromnetz erfolgt bei diesem Gerät nur durch Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose. Gerät daher nur an eine gut zugängliche Steckdose anschließen, damit es im Störfall schnell vom Stromnetz getrennt werden kann.
- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate „Service“ auf Seite DE-40.
- Bei der Aufstellung des Gerätes ist sicherzustellen, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Netzanschlussleitung nicht knicken und nicht über scharfe Kanten legen.
- Ortsveränderliche Mehrfachsteckdosen oder Netzteile nicht an der Rückseite der Geräte platzieren.
- Netzanschlussleitung von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Immer am Netzstecker selbst, nicht am Kabel anfassen.
- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Netzanschlussleitung und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Wenn eigenständige oder unsachgemäße Reparaturen am Gerät vorgenommen werden, können Sach- und Personenschäden entstehen und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen. Wenden Sie sich im Bedarfsfall an unseren Service „Service“ auf Seite DE-40.
- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Im Fehlerfall sowie vor umfangreichen Reinigungsarbeiten den Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. die Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Abdeckungen von der Innenraumbeleuchtung nicht entfernen. Nicht versuchen, die Innenraumbeleuchtung auszutauschen. Wenden Sie sich im Bedarfsfall an unseren Service „Service“ auf Seite DE-40.
- Gerät regelmäßig auf Schäden prüfen.

Brandgefahr!

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

- Der Anschluss an eine Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem

zur Fernüberwachung und -steuerung ist unzulässig.

- Ortsveränderliche Mehrfachsteckdosen oder Netzteile nicht an der Rückseite der Geräte platzieren.

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

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

Beim Reinigen beachten:

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

Risiken im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

Brandgefahr!

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

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

keit einer Entzündung beaufsichtigt werden.

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

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

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

Generelle Risiken beim Garen von Nahrungsmitteln

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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

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

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

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

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

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

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

Risiken im Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombibetrieb

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Niemals die Abdeckung im Garraum entfernen!

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

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

Explosionsgefahr!

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

- Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist. Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.
- Beim Erwärmen im Mikrowellenkochgerät sind metallische Behälter für Speisen und Getränke nicht zulässig. Metall im Garraum kann beim Betrieb zu Funkenschlag führen! Dies kann das Sichtfenster oder das gesamte Gerät zerstören! Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen, z. B. Goldrändern, verwenden.
- Keine Aluminiumfolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung füh-

ren kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.

- Nie eine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in das Gerät geben. Sie kann explodieren.
- Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.
- Eier mit Schale oder ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist. Um ein Platzen zu vermeiden, stechen Sie vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut.

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Kunststoff- oder Glaslöffel in das Gefäß stellen. Der Löffel muss stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden haben.
- Keine hohen schmalen Gefäße mit engem Hals verwenden.
- Vor dem Erhitzen und nach der halben Garzeit umrühren.

- Nach dem Erhitzen kurz warten; Gefäß vorsichtig antippen und Speise umrühren, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen.

Verbrennungsgefahr!

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

- Gehäuseteile nicht berühren!
- Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.
- Vor dem Erwärmen von Babynahrung Schraubverschluss und Sauger von der Nuckelflasche abnehmen.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Leistung und Zeit genau nach Packungsangaben einstellen.

HINWEIS

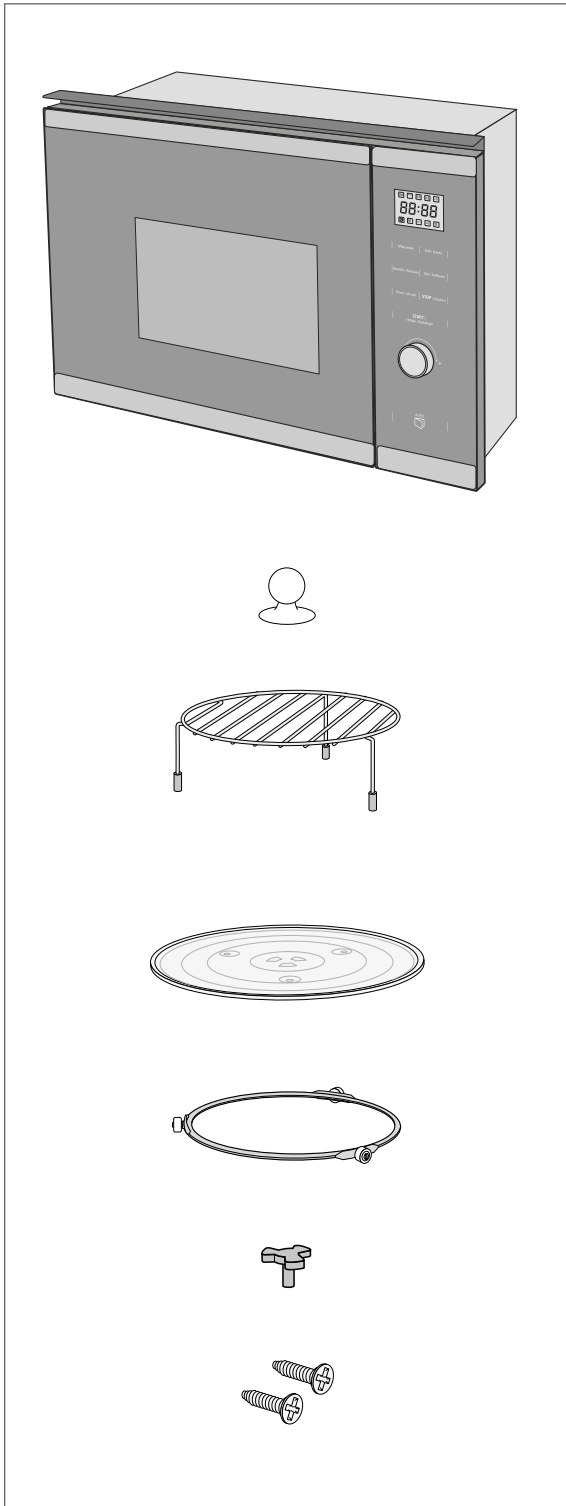
Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Das Gerät nie ohne Drehteller und Rollenring und nie ohne Speisen betreiben.
- Kochgefäße immer auf den Drehteller stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

- Bei der Entnahme von Behältern darauf achten, dass sich der Drehteller nicht verschiebt.
- Den Drehteller nie mit mehr als **4** kg belasten. Bruchgefahr!
- Den heißen Drehteller nicht auf kalte Flächen stellen, z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Der Drehteller könnte sonst zerspringen. Immer auf einen geeigneten Untersetzer stellen.
- Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange erwärmen, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
- Keine beschädigten Gefäße verwenden! Sie könnten zerbrechen, und der auslaufende Inhalt könnte das Innere der Mikrowelle beschädigen.
- Wenn Zubehör wie der Drehteller nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Garraumtür die Sichtscheibe zerkratzen. Schieben Sie das Zubehör daher immer vollständig in den Garraum ein.
- Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

Lieferung



Lieferumfang

- Mikrowelle
- Not-Türöffner (Saugknopf)
- Grillrost
- Glasdrehsteller
- Drehring
- Drehtellerantrieb
- 2× Schrauben
- Einbau-Materialien (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite DE-35)
- Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

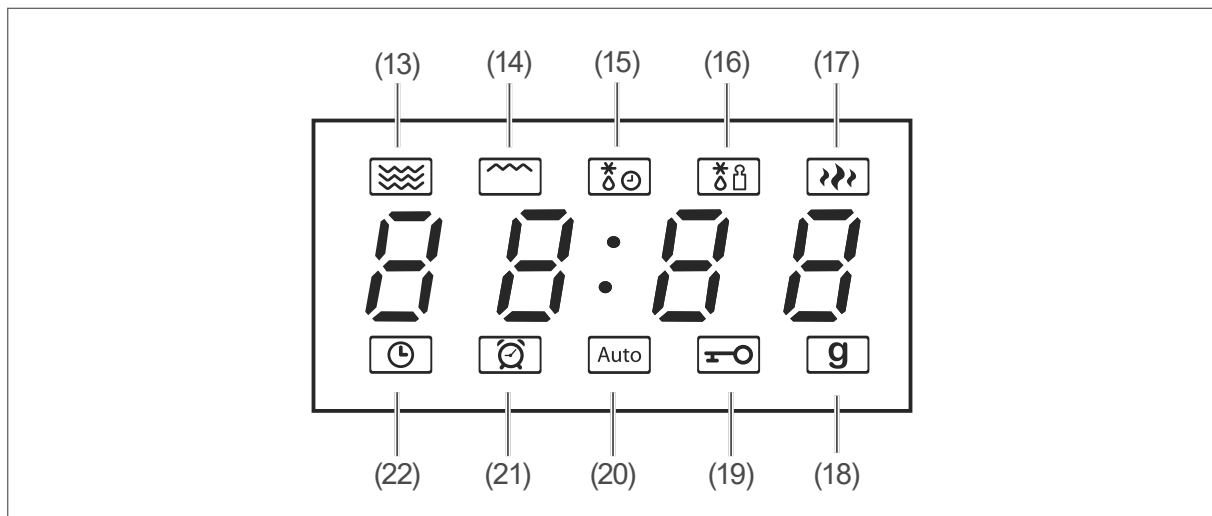
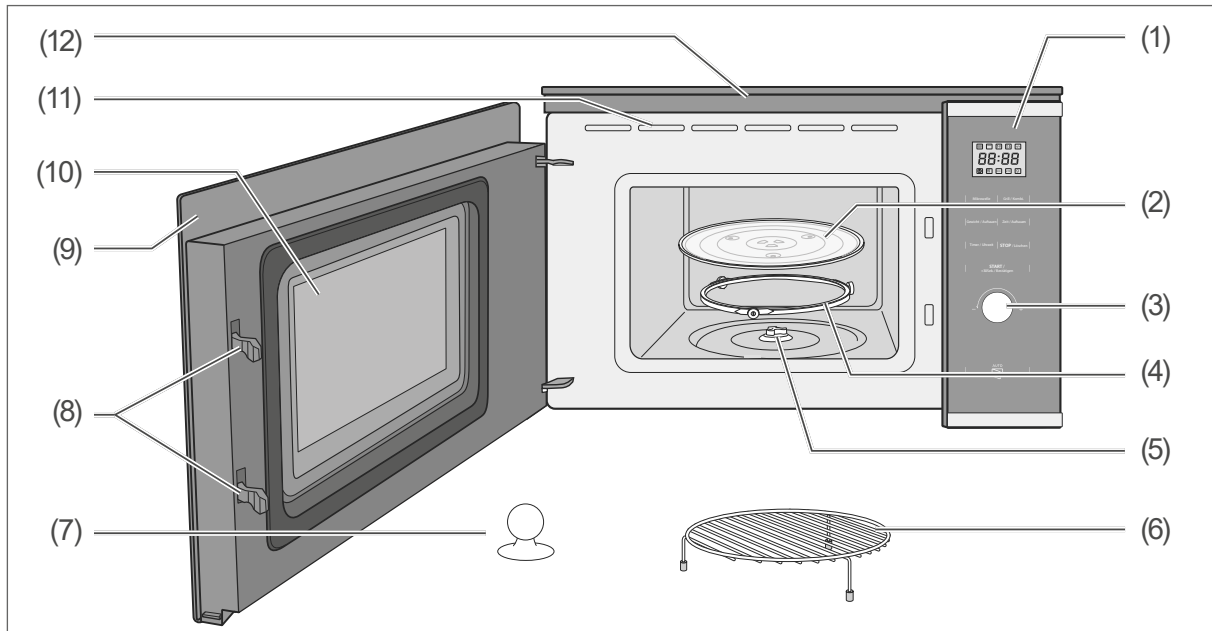
1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (s. Kapitel „Transportieren und Auspacken“ auf Seite DE-36).
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Service“ auf Seite DE-40).

! WARNUNG!

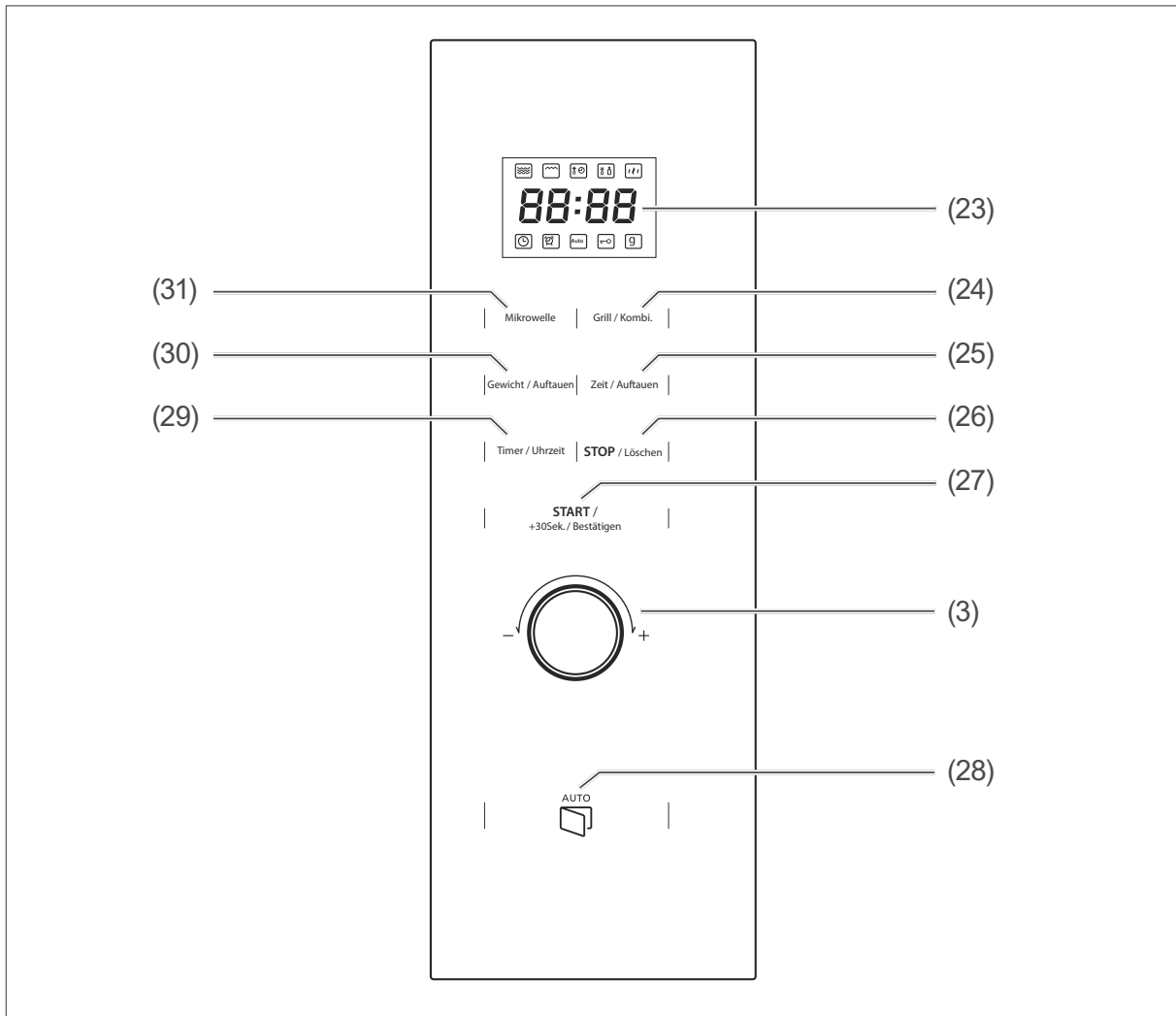
Stromschlaggefahr und Gefahr durch austretende Mikrowellenstrahlung!

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

Geräteteile/Bedienelemente



- | | |
|--------------------------|---|
| (1) Display / Bedienfeld | (12) Befestigungsschiene |
| (2) Glasdrehsteller | (13) Anzeige Mikrowelle |
| (3) Drehregler | (14) Anzeige Grill |
| (4) Führungsring | (15) Anzeige Auftauen nach Zeit |
| (5) Drehtellerantrieb | (16) Anzeige Auftauen nach Gewicht |
| (6) Grillrost | (17) Mikrowelle in Hochbetriebsleistung |
| (7) Not-Türöffner | (18) Anzeige Gewicht (in Gramm) |
| (8) Sperrsystem | (19) Anzeige Sicherungsverriegelung |
| (9) Tür | (20) Anzeige Auto |
| (10) Sichtscheibe | (21) Anzeige Timer |
| (11) Wrasenabzug | (22) Anzeige Uhrzeit |



- | | |
|--|---|
| (23) Display-Anzeige | (3) Drehregler |
| (24) Sensor Grill / Kombi. für Kombibetrieb | (28) Sensor Auto zum Öffnen der Tür |
| (25) Sensor Zeit / Auftauen zum Auftauen nach Zeit | (29) Sensor Timer / Uhrzeit zum Einstellen der Uhrzeit und des Timers |
| (26) Sensor STOP / Löschen zum Unterbrechen eines Garvorgangs oder zum Löschen einer Eingabe | (30) Sensor Gewicht / Auftauen zum Auftauen nach Gewicht |
| (27) Sensor START / +30Sek. / Bestätigen zum Starten des Garvorgangs; zur Verlängerung des Garvorgangs um 30 Sekunden; zum Bestätigen von Eingaben | (31) Sensor Mikrowelle zum Einstellen der Mikrowellenleistung |

Informationen zu Mikrowellen

Was sind Mikrowellen?

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

Mikrowellen

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

Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

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

- Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum so genannten „Siedeverzug“ kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig heraus-spritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät.
- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel „große Leistung, kleine Zeit“ oder „kleine Leistung, große Zeit“.

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

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

Das geeignete Geschirr

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Metall im Garraum kann bei Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funkenschlag führen. Dies kann das Gerät und das Sichtfenster zerstören. Keinesfalls Metalltöpfe, -pfannen und -deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z. B. Goldrändern verwenden.
- Beim Erwärmen im Mikrowellenkochgerät sind metallische Behälter für Speisen und Getränke nicht zulässig.
- Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist.
- Keine Alufolie verwenden, da diese zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss das Kochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung beaufsichtigt werden.
- Bei Grill- oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind.
- Kein Backpapier o. Ä. verwenden!
- Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.

Das Gerät bietet verschiedene Betriebsarten: Mikrowellen-, Grill- und Kombibetrieb (siehe ab Seite DE-20). Für die verschiedenen Betriebsarten immer das passende Geschirr auswählen. Dazu jeweils die Herstellerangaben beachten. Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden am Gerät führen.

Für Mikrowellen- und Kombibetrieb

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

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

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

1. Das leere Gefäß in den Garraum stellen.
2. Den Sensor „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27) kurz drücken.
Damit startet das Gerät bei voller Mikrowellenleistung für 30 Sekunden.
 - Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, sofort die Tür öffnen, um den Vorgang abubrechen: Dieses Geschirr ist nicht geeignet!
 - Bleibt das Geschirr kalt oder wird nur handwarm, kann es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwendet werden.

Für die Betriebsart Grill

Bei reinem Grillbetrieb sind alle Materialien geeignet, die auch in einem konventionellen Backofen benutzt werden, sowie der mitgelieferte Grillrost und der mitgelieferte Glasdreheller.

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!

Zubehör verwenden

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

! HINWEIS

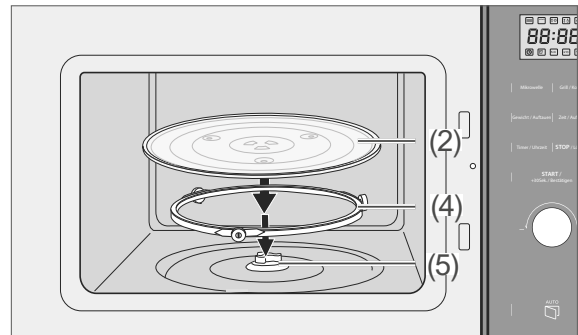
Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Gerät nie ohne Glasdrehsteller betreiben.
- Gerät im Mikrowellen-, Kombibetrieb, in der Betriebsart Auftauen und in den Automatikprogrammen nie ohne Speisen betreiben.
- Grillrost **nicht** im Mikrowellen-, **nicht** im Kombibetrieb, **nicht** in der Betriebsart Auftauen und **nicht** in den Automatikprogrammen verwenden. Dies kann zu Funkenschlag führen.
- Heiße Zubehörteile nicht auf empfindlichen Oberflächen abstellen.

Der Glasdrehsteller

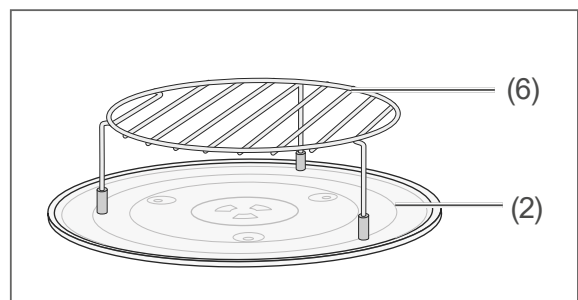
- Verwenden Sie den Glasdrehsteller (2) bei jedem Betrieb des Geräts.
 - Der Glasdrehsteller dreht sich während des Betriebs, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
 - Bei Verwendung mit dem Grillrost (6) kann der Glasdrehsteller auch als Fettwanne benutzt werden



1. Den Drehtellerantrieb (5) ggf. in die Aussparung in der Mitte einsetzen.
2. Den Führungsring (4) mittig auf den Garraumboden setzen.
3. Den Glasdrehsteller (2) mittig auf den Führungsring setzen, und ihn drehen, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb (5) einrastet.
4. Kochgefäße immer auf den Glasdrehsteller stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

Der Grillrost

- Verwenden Sie den Grillrost ausschließlich bei reinem Grillbetrieb. Der Grillrost ist **nicht** für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

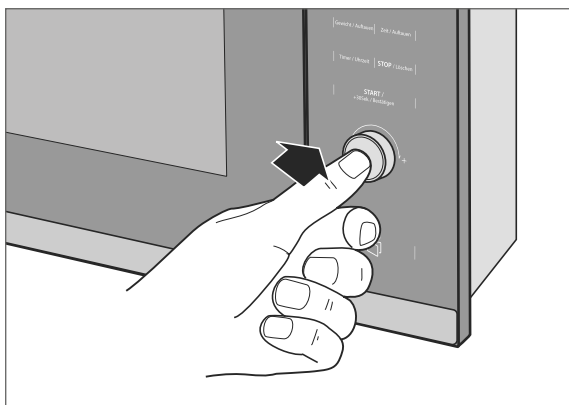


- Stellen Sie den Grillrost (6) immer auf den Glasdrehsteller (2).
- Achten Sie darauf, dass die Gummifüße immer an den Enden der Standbeine angebracht sind.

Allgemeine Hinweise zur Bedienung

Versenkbarer Drehregler

Zum Schutz vor heißen Dämpfen während des Betriebs und Verschmutzungen lässt sich der Drehregler (3) versenken.



- Zum Versenken/Ausfahren kurz auf den Drehregler (3) drücken.

Ruhezustand

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

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

Garraumbelichtung

Die Garraumbelichtung schaltet sich automatisch ein, wenn

- das Gerät in Betrieb oder im Pausenzustand ist;
- die Tür (9) geöffnet ist.

Tür öffnen

Wenn Sie die Tür (9) während des Betriebs öffnen, schaltet das Gerät in den Ruhezustand/Pausenzustand.

Wenn Sie die Tür wieder schließen, setzt der Betrieb erst wieder nach Drücken des Sensors „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27) ein.


Die Uhr

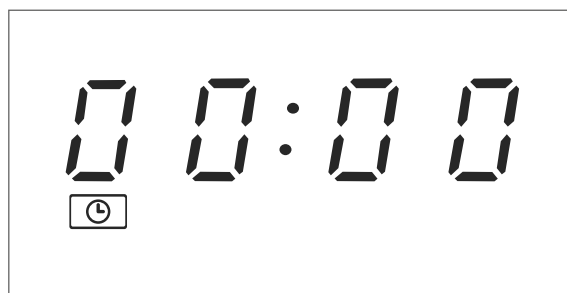
Die integrierte Uhr dient zur Zeitanzeige, zum automatischen Beenden vor Garvorgängen und als Kurzzeitwecker („Eieruhr“).

Die Zeitanzeige erfolgt immer im 24-Stunden-Format.

Uhrzeit einstellen

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

1. Drücken Sie zweimal den Sensor „Timer / Uhrzeit“ (29).
Im Display werden die Uhrzeit als 00:00 und das Symbol (22)  angezeigt. Die Stundenanzeige blinkt.




2. Drehen Sie den Drehregler (3) bis die aktuelle Stundenzahl erreicht ist.
3. Drücken Sie den Sensor „Timer / Uhrzeit“ (29) erneut, um die Einstellung zu bestätigen.
Die Minutenanzeige blinkt.
4. Drehen Sie den Drehregler, bis die aktuelle Minutenzahl erreicht ist.

5. Drücken Sie den Sensor „Timer / Uhrzeit“ (29) erneut, um die Einstellung zu bestätigen.
Bestätigen Sie die aktuelle Minutenzahl durch Drücken des Sensors „Timer / Uhrzeit“ (29).
Die aktuelle Uhrzeit ist damit eingestellt und läuft weiter.

i Falls Sie das Einstellen der Uhrzeit abbrechen möchten, drücken Sie den Sensor „STOP / Löschen“ (26). Das Gerät schaltet dann zurück in den Ruhezustand.

Uhrzeiteinstellung ändern

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

1. Drücken Sie zweimal den Sensor „Timer / Uhrzeit“ (29).
2. Das Symbol  (22) erscheint. Die Stundenanzeige blinkt.
3. Drehen Sie den Drehregler (3) bis die aktuelle Stundenzahl eingestellt ist.
4. Drücken Sie den Sensor „Timer / Uhrzeit“ (29) erneut, um die Einstellung zu bestätigen.
Die Minutenanzeige blinkt.
5. Drehen Sie den Drehregler, bis die aktuelle Minutenzahl erreicht ist.
6. Drücken Sie den Sensor „Timer / Uhrzeit“ (29) erneut, um die Einstellung zu bestätigen.
Bestätigen Sie die aktuelle Minutenzahl durch Drücken des Sensors „Timer / Uhrzeit“ (29).
Die aktuelle Uhrzeit ist damit eingestellt und läuft weiter.


i Wird der Sensor „Timer / Uhrzeit“ (29) nicht gedrückt, hört die Zeitanzeige nach 1 Minute auf zu blinken und die Zeit ist eingestellt.

Pause/beenden

Mit dem Sensor „STOP / Löschen“ (26) können Sie den laufenden Betrieb in jeder Betriebsart kurz anhalten oder beenden:

1. Drücken Sie kurz den Sensor „STOP / Löschen“ (26), um den Betrieb zu pausieren. Der Glasdreheller (2) dreht sich nicht weiter, die Innenraumbeleuchtung erlischt. Je nach Temperatur läuft das Kühlgebläse weiter.
2. Drücken Sie auf den Sensor „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27), um den Betrieb fortzusetzen.
3. Drücken Sie zweimal den Sensor „STOP / Löschen“ (26), um den Betrieb zu beenden.


Sicherungsverriegelung

Wenn die Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) aktiviert ist, leuchtet auf dem Display das Symbol  (19). Alle Tasten sowie der Drehregler sind dann ohne Funktion.



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

Sicherungsverriegelung ein-/ ausschalten

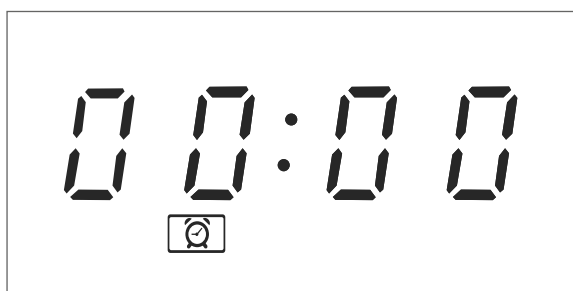
Drücken Sie den Sensor „STOP / Löschen“ (26) ca. 3 Sekunden lang. Es ertönt ein Signalton und im Display erscheint bzw. erlischt das Symbol  (19).

Kurzzeitwecker / Timerfunktion


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

Voraussetzung: Es darf kein Garvorgang aktiv sein.

1. Den Sensor „Timer / Uhrzeit“ (29) drücken.



Es ertönt ein Signalton und im Display erscheinen die Zeitanzeige **00:00** und das Symbol  (21).

2. Mit dem Drehregler (3) die gewünschte Zeit einstellen (max. 95 Minuten).
 3. Zum Start den Sensor "START / +30Sek. / Bestätigen" (27) drücken.
Das Symbol  (21) blinkt. Die eingestellte Zeit wird heruntergezählt. Nach dem Ablauf ertönen 5 Signaltöne.
- Drücken Sie den Sensor „STOP / Löschen“ (26), um den Kurzzeitwecker vorzeitig zu beenden,
Es ertönt ein Signalton. In der Display-Anzeige erscheint die Uhrzeit, und das Gerät ist wieder voll funktionsfähig.

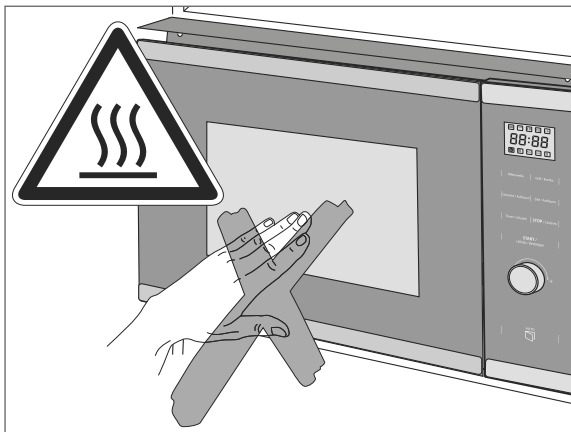
Die Betriebsarten

! WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

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

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



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

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.

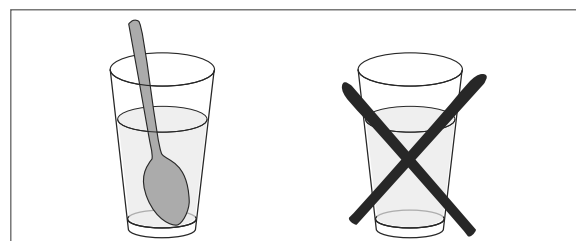
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt.
- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden,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

! VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

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



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

Verbrühungsgefahr durch Dampf!

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

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

! HINWEIS











Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Das Gerät nie ohne den Glasdrehteller und nie ohne Speisen betreiben!
- Grillrost **nicht** im Mikrowellenbetrieb verwenden. Dies kann zu Funkenschlag führen.

Übersicht und Symbole

Folgende Symbole erscheinen bei den verschiedenen Betriebsarten und Funktionen im Display (23)

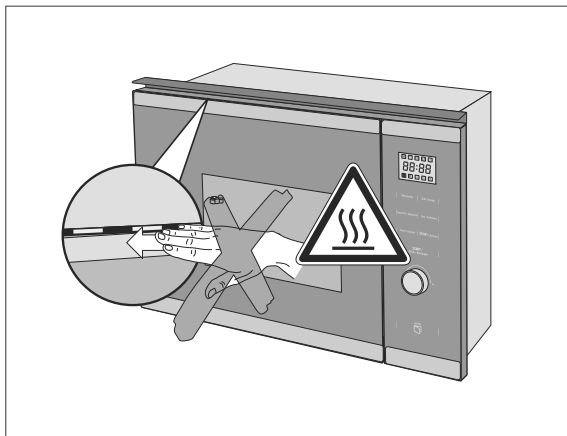
| Betriebsart | Erklärung / Anwendung |
|--|--|
|  Mikrowelle | Auftauen, erwärmen, kochen „Betriebsart Mikrowelle“ auf Seite DE-22 |
|  Grillen | Siehe „Grill- und Kombibetrieb“ auf Seite DE-24 |
|  Auftauen nach Gewicht | Siehe „Betriebsart Auftauen“ auf Seite DE-26 |
|  Auftauen nach Zeit | Siehe „Betriebsart Auftauen“ auf Seite DE-26 |
|  Mikrowelle im Hochleistungsbetrieb | Siehe „Betriebsart Mikrowelle“ auf Seite DE-22 |
|  Uhr | Zeitanzeige „Die Uhr“ auf Seite DE-17 |
|  Timer | Eieruhr-Funktion „Kurzzeitwecker / Timerfunktion“ auf Seite DE-19 |
|  Auto Automatikprogramm | 8 Automatikprogramme, die Kochzeit und Hitze nach dem Gewicht berechnen „Automatikprogramme“ auf Seite DE-29 |
|  Verriegelung | Gerät ist gesperrt „Sicherungsverriegelung“ auf Seite DE-18 |
|  g Gewicht | Gramm-Angabe bei Auswahl von Gewicht |

Wrasenabzug

! VORSICHT


Verbrühungsgefahr!

Durch die Hitzeentwicklung im Inneren des Geräts entsteht beim Garen von Speisen Wasserdampf, der bei Berührung zu Verbrühungen führen kann. Dieser „Wrasen“ genannte Dampf wird durch den Wrasenabzug aus dem Garrauminneren abgeführt. Auch unterhalb der Garraumtür kann heiße Luft herausströmen.



- 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 Tür nicht in Berührung mit dem aus dem Garrauminneren aufsteigenden heißen Dampf kommen.
- Auch der Türgriff kann nach längeren Garvorgängen heiß sein.

Betriebsart Mikrowelle

Die Betriebsart „Mikrowelle“ ohne Zusatzfunktionen, erkennbar an dem Symbol  (13) im 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

Leistungsstufen der Mikrowelle

Die Mikrowelle verfügt über 5 Leistungsstufen.

| Leistungsstufe | Anwendungen |
|----------------|--|
| P 100 850 W | Schnelles Garen / Aufwärmen. Z. B. für Suppen, Eintöpfe, Dossengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw. |
| P 80 680 W | Längeres Garen von kompakteren Speisen, wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten. Auch für empfindliche Gerichte wie Käsesoßen oder Rührkuchen. Mit dieser Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen. |
| P 50 425 W | Kompaktere Speisen, die beim Garen auf dem Herd eine lange Garzeit erfordern, z. B. Rindfleischgerichte. |
| P 30 255 W | Reis, Nudeln und Klöße garziehen oder gebackenen Eierpudding garen. |
| P 10 85 W | Sanftes Auftauen, z. B. von Sahnetorten oder Blätterteig. |

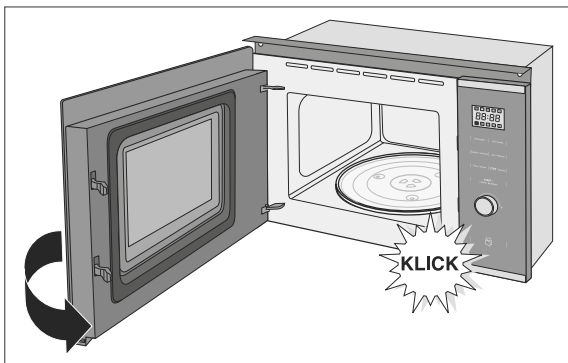
Garvorgang starten

! HINWEIS

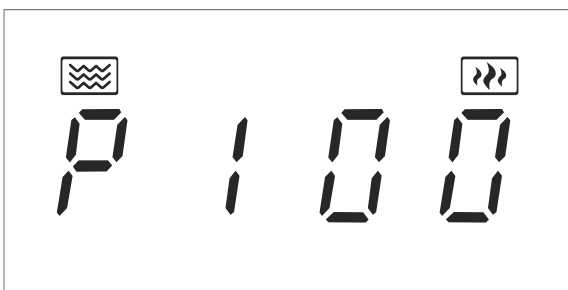
Gefahr von Sachschäden!
 Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- Das Gerät nie ohne den Glasdrehsteller und nie ohne Speisen betreiben.
- Grillrost **nicht** im Mikrowellenbetrieb verwenden. Dies kann zu Funkenschlag führen.



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



2. Drücken Sie einmal den Sensor „Mikrowelle“ (31). In der Display-Anzeige blinkt die Leistungsstufe *P 100*.



- Wenn Sie eine andere Leistungsstufe auswählen wollen, drücken Sie nochmal auf den Sensor „Mikrowelle“ (31) oder drehen Sie den Drehregler (3), bis die gewünschte Leistungsstufe in der Display-Anzeige (23) angezeigt wird.

i Bei den beiden höchsten Leistungsstufen *P 100* und *P 80* wird im Display neben dem Mikrowellensymbol  zusätzlich das Symbol für Hochleistungsbetrieb  angezeigt.

3. Drücken Sie den Sensor „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27), um die Leistungsstufe zu bestätigen. Die Display-Anzeige hört auf zu blinken.
4. Drehen Sie nun am Drehregler (3), um eine Gardauer einzustellen. Sie können die Gardauer in folgenden Schritten wählen:

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

5. Drücken Sie den Sensor „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27). Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein. Der Glasdrehsteller beginnt sich zu drehen. Im Display blinken die Symbole, und die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus. Die Display-Anzeige zeigt wieder die Uhrzeit an.
6. Drücken Sie auf den Sensor „Auto“ (28) zum Öffnen der Tür. Nehmen Sie die Speise vorsichtig aus dem Garraum heraus.
 - Um die Gardauer während des Betriebs um 30 Sekunden zu verlängern, drücken Sie den Sensor „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27). Die Gardauer kann auf diese Weise in 30-Sekunden-Schritten auf bis zu 95 Minuten heraufgesetzt werden.
 - Um während des Garvorgangs die aktuelle Uhrzeit einzusehen, drücken Sie bei laufendem Betrieb den Sensor „Timer / Uhrzeit“ (29). Die Uhrzeit wird ca. 3 Sekunden angezeigt, danach erscheint auf

der Display-Anzeige wieder die ablaufende Garzeit.

- Um während des Garvorgangs die aktive Leistungsstufe einzusehen, drücken Sie bei laufendem Betrieb den Sensor „Mikrowelle“ (31). Die Leistungsstufe des aktuellen Garvorgangs wird ca. 3 Sekunden angezeigt, danach erscheint auf der Display-Anzeige wieder die ablaufende Garzeit.

Schnellstart der Mikrowelle

- Um die Mikrowelle sofort zu starten, drücken Sie im Ruhezustand den Sensor „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27). Die Mikrowelle schaltet sich ein und wird für 30 Sekunden mit voller Leistung ($P 100\%$, 850 Watt) betrieben. Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen.
- Jeder weitere Druck auf den Sensor „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27) erhöht die Garzeit um weitere 30 Sekunden (maximal auf 95 Minuten).
- Sobald die Gardauer abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. Die Display-Anzeige (23) zeigt wieder die Uhrzeit an.

i Um vor dem Schnellstart eine Gardauer zu wählen, drehen Sie den Funktionswähler nach links, bis der gewünschte Zeitraum angezeigt wird. Drücken Sie dann den Sensor „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27). Das Gerät wird über die gewählte Zeit mit voller Leistung betrieben.

Betrieb pausieren/beenden

- Um einen laufenden Garvorgang anzuhalten, drücken Sie einmal kurz den Sensor „STOP / Löschen“ (26). Die Leuchte im Garraum erlischt, der Glasdrehteller dreht sich nicht weiter, die Symbole im Display hören auf zu blinken, und der Ventilator setzt aus.

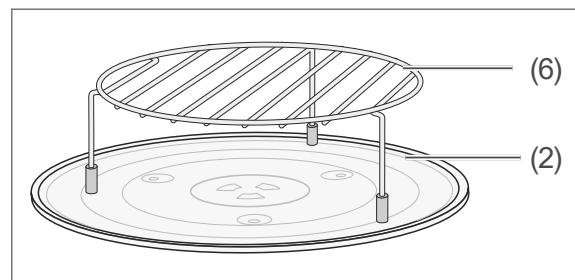
- Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie den Sensor „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27).
- Um den laufenden Betrieb vollständig zu beenden, drücken Sie bei angehaltenem Garvorgang ein weiteres Mal den Sensor „STOP / Löschen“ (26).

i Sie können den Sensor „STOP / Löschen“ (26) auch verwenden, um das Gerät von der Funktionsauswahl zurück in den Ruhezustand zu schalten.

Grill- und Kombibetrieb

Der Grillrost

Stellen Sie den Grillrost (6) immer auf den Glasdrehteller (2). Achten Sie darauf, dass die Gummifüße immer an den Enden der Standbeine angebracht sind.



Betriebsart Grill

Mit dem Grill bereiten Sie am besten dünne Fleisch- oder Fisch-Teile zu.

! WARNUNG

Gefahr für die Gesundheit!

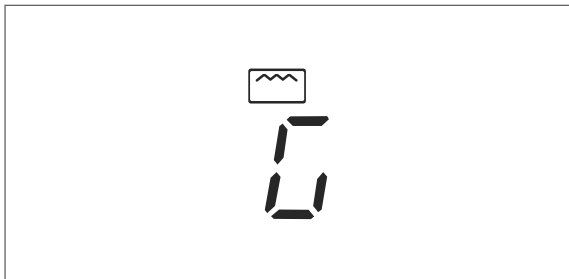
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.




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

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

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

1. Stellen Sie Glasdrehteller (2) und Grillrost (6) in den Garraum.
2. Stellen Sie eine Speise oder ein Getränk auf das Grillrost (6) und schließen Sie die Tür (9) so, dass sie einrastet und verriegelt.



3. Drücken Sie den Sensor „Grill / Kombi.“ (24). Im Display erscheint das Symbol  (14), die Display-Anzeige  blinkt.
4. Drücken Sie den Sensor „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27), um den Grillbetrieb zu bestätigen. Die Anzeige im Display hört auf zu blinken.
5. Drehen Sie nun am Drehregler (3), um die Gardauer einzustellen.
6. Drücken Sie den Sensor „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27). Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein. Der Glasdrehteller beginnt sich zu drehen. Im Display blinkt das Symbol  (14). Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen. Nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit ertönen zwei kurze Signaltöne, die zum Umdrehen der Speise auffordern.
7. Drücken Sie auf den Sensor „Auto“ (28), um die Tür zu öffnen.

Die Tür öffnet sich. Der Betrieb wird bei geöffneter Tür angehalten. Drehen Sie die Speise um, und schließen Sie die Tür.

8. Drücken Sie den Sensor „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27), um den Betrieb fortzusetzen. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.
9. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Speise vorsichtig vom Grillrost.



Im Grillbetrieb können Sie den mitgelieferten Grillrost verwenden.

Betriebsarten kombinieren

! HINWEIS



Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

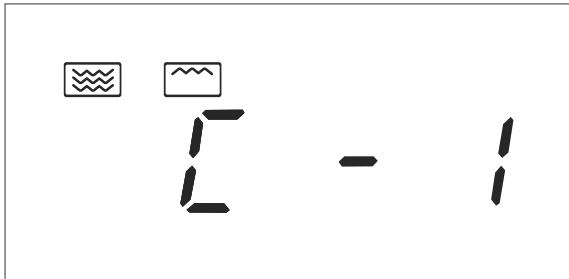
- Das Gerät nie ohne den Glasdrehteller und nie ohne Speisen betreiben.
- Grillrost **nicht** im Kombibetrieb verwenden. Dies kann zu Funkenschlag führen.





Sie können die Betriebsarten Mikrowelle und Grill in zwei unterschiedlichen Einstellungen kombinieren. So können Sie gleichzeitig schnell garen und eine schöne Kruste erzeugen. Dadurch verkürzen sich die Zubereitungszeiten enorm.

Zwei Kombinationen stehen Ihnen zur Verfügung:

| Anzeige | Kombination |
|---|----------------------------|
|  - 1 | 55 % Mikrowelle 45 % Grill |
|  - 2 | 36% Mikrowelle 64% Grill |

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



2. Drücken Sie einmal den Sensor „Grill / Kombi.“ (24). Drehen Sie den Drehregler (3) oder drücken Sie wiederholt den Sensor „Grill / Kombi.“ (24), bis im Display die Anzeige $\overline{-1}$ bzw. $\overline{-2}$ blinkt, und die Symbole  (13) und  (14) angezeigt werden.
3. Drücken Sie den Sensor „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27), um den gewählten Betrieb zu bestätigen.
Die Anzeige im Display hört auf zu blinken.
4. Drehen Sie nun am Drehregler (3), um die gewünschte Gardauer einzustellen.
5. Drücken Sie den Sensor „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27).
Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein. Der Glasdrehsteller beginnt sich zu drehen. Im Display blinken die Symbole  (13) und  (14) für Mikrowelle und Grill. Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.
6. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Speise vorsichtig aus dem Garraum.

Betriebsart Auftauen

! WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

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

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Das Gerät nie ohne den Glasdrehsteller und nie ohne Speisen betreiben.
- Grillrost nicht in der Betriebsart Auftauen verwenden. Dies kann zu Funkschlag führen.

Zum Auftauen von Tiefkühlkost stehen Ihnen zwei Programme zur Verfügung:

Auftauen nach Gewicht (DEF1)

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

Auftauen nach Zeit (DEF2)

Sie geben selbst die Auftauzeit für Ihre Speise vor.

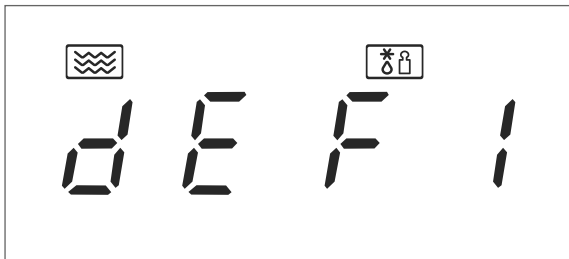
Vorbereitungen:

- Verwenden Sie vorzugsweise Speisen, die bei -18 °C in möglichst dünnen Portionen eingefroren wurden.



- Entfernen Sie alle Verpackungen und wiegen Sie die Speisen. Das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.
- Legen Sie die Speisen in ein entsprechend großes Gefäß, in dem sich das Tauwasser ohne überzulaufen sammeln kann.
- Decken Sie die Speisen nicht ab.

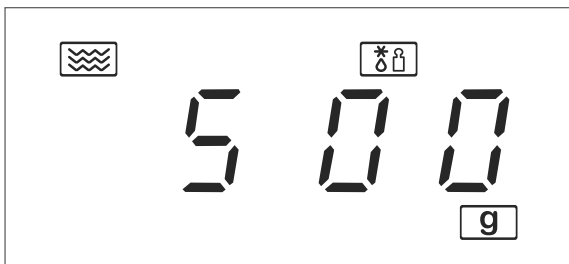
Auftauen nach Gewicht

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





2. Drücken Sie einmal den Sensor „Gewicht / Auftauen“ (30).

Im Display erscheinen die Symbole  (13) und  (15) sowie die Anzeige *dEF1*.



3. Drehen Sie den Drehregler (3), um das Gewicht Ihrer Speise einzugeben (zwischen 100 g und 2000 g, in 100-Gramm-Schritten).
4. Drücken Sie den Sensor „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27).
Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein. Der Glasdrehsteller beginnt sich zu drehen.

Im Display erscheint die für das eingegebene Gewicht vorprogrammierte Zeit, die heruntergezählt wird.

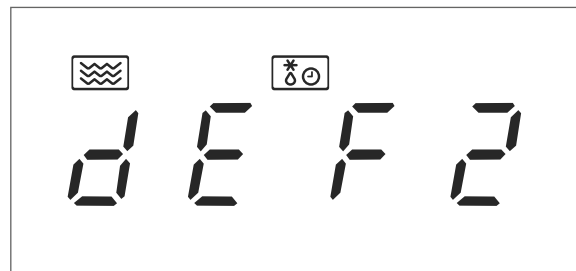
Die Symbole  (13) und  (16) für Mikrowelle und „Auftauen nach Gewicht“ blinken. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

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



5. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Speise vorsichtig aus dem Garraum.

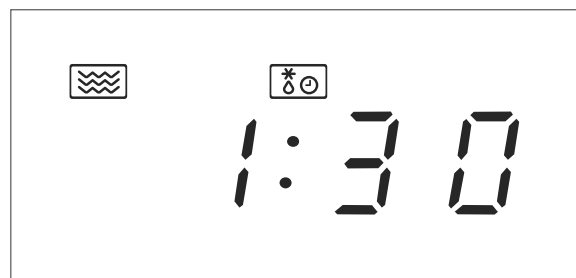
Auftauen nach Zeit

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





2. Drücken Sie einmal den Sensor „Zeit / Auftauen“ (25).


Im Display erscheinen die Symbole  (13) und  (15) sowie die Anzeige *dEF2*.



3. Drehen Sie den Drehregler (3), um die gewünschte Auftaudauer einzugeben (zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten).
4. Um den Auftauvorgang zu starten, drücken Sie den Sensor „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27).

Die Symbole  (13) und  (15) für Mikrowelle und „Auftau nach Zeit“ blinken. Nachdem die Hälfte der Garzeit abgelaufen ist, ertönen 2 kurze Signaltöne, die zum Umdrehen der Speise auffordern.


5. Drücken Sie den Sensor „Auto“ (28), um die Tür zu öffnen.
Die Tür öffnet sich. Der Betrieb wird bei geöffneter Tür angehalten.
6. Drehen Sie die Speise um. Schütten Sie gegebenenfalls Tauwasser weg.
7. Schließen Sie die Tür.
8. Um den Auftauvorgang fortzusetzen, drücken Sie den Sensor „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27).
Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.
Das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.
9. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Speise vorsichtig aus dem Garraum.

 Die Leistungsstufe beim Auftauen ist immer $P \ 30$. Sie kann nicht verändert werden.

Betriebsarten Auftauen und Garen kombinieren

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

1. Programmieren Sie die Auftauzeit wie in den Kapiteln „Auftau nach Gewicht“ (siehe Seite DE-27) bzw. „Auftau nach Zeit“ (siehe Seite DE-27), Schritte 1 bis 3 beschrieben.
2. Drücken Sie dann den Sensor „Grill / Kombi.“ (24) oder den Sensor „Mikrowelle“ (31).
3. Wählen Sie Garbetrieb und Gardauer wie in den Kapiteln „Garvorgang starten“ (siehe Seite DE-23) bzw. „Betriebsart Grill“ (siehe Seite DE-24), Schritte 1 bis 4 beschrieben.
4. Drücken Sie den Sensor „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27).
Das Gerät startet mit der ausgewählten Auftaufbetriebsart.
Nach Ablauf der ersten Betriebsart ertönt ein Signalton. Unmittelbar im Anschluss wird die programmierte Garbetriebsart ausgeführt.

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

Automatikprogramme

| Programm | Speise | Gewicht | Gardauer (min) |
|----------|------------|--------------------------------|----------------|
| A-1 | Pizza | 200 g | 12:00 |
| | | 400 g | 14:00 |
| A-2 | Fleisch | 250 g | 4:00 |
| | | 350 g | 5:30 |
| | | 450 g | 6:50 |
| A-3 | Gemüse | 200 g | 2:50 |
| | | 300 g | 4:10 |
| | | 400 g | 5:30 |
| A-4 | Nudeln | 50 g (+ 450 ml kaltes Wasser) | 17:00 |
| | | 100 g (+ 800 ml kaltes Wasser) | 20:00 |
| A-5 | Kartoffeln | 200 g | 4:40 |
| | | 400 g | 7:30 |
| | | 600 g | 09:10 |
| A-6 | Fisch | 250 g | 4:20 |
| | | 350 g | 6:00 |
| | | 450 g | 7:30 |
| A-7 | Getränke | 1 Tasse (120 ml) | 1:00 |
| | | 2 Tassen (240 ml) | 1:50 |
| | | 3 Tassen (360 ml) | 2:40 |
| A-8 | Popcorn | 50 g | 1:40 |
| | | 100 g | 2:40 |

! HINWEIS

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

- Das Gerät nie ohne den Glasdrehteller und nie ohne Speisen betreiben.
- Grillrost **nicht** in den Automatikprogrammen verwenden. Dies kann zu Funkenschlag führen.

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

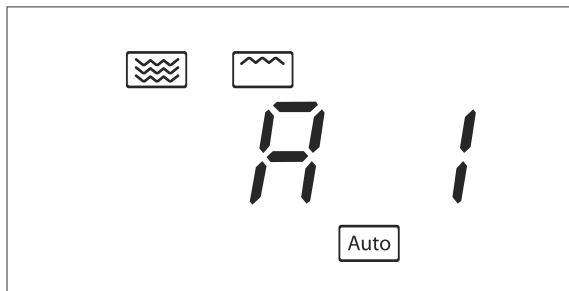
Vorbereitungen:

1. Entfernen Sie alle Verpackungen und wiegen Sie die Speisen. Das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.
2. Stellen Sie die Speise in den Garraum und schließen Sie die Tür.
3. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät im Ruhezustand ist (normale Uhrzeitanzeige). Falls noch eine Programmierung aktiv ist, drücken Sie den Sensor „STOP / Löschen“ (26).
4. Drehen Sie den Drehregler (3) nach rechts, um ein Automatikprogramm auszuwählen.

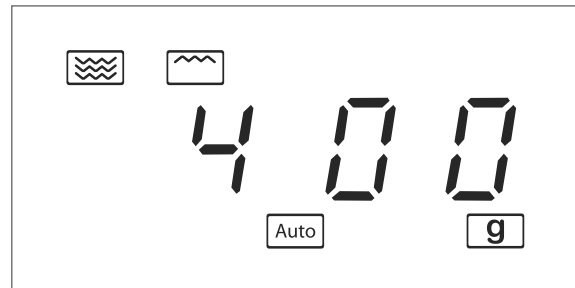
i Um die Automatikprogramme auszuwählen, müssen Sie den Drehregler (3) zunächst nach rechts drehen. Sobald die Automatikprogramme zur Auswahl stehen, können Sie sie auswählen, indem Sie den Drehregler nach links oder nach rechts drehen.

5. Auf dem Display blinkt der Name des Automatikprogramms. Die Symbole des gewählten Automatikprogramms werden angezeigt.

Beispiel Automatikprogramm *A 1* für Pizza:



6. Drücken Sie den Sensor „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27), um das gewählte Automatikprogramm zu bestätigen.
7. Der Name des Automatikprogramms hört auf zu blinken.
8. Drehen Sie den Drehregler (3), um das Gewicht auszuwählen.



9. Drücken Sie den Sensor „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27), um das gewählte Gewicht zu bestätigen. Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein. Der Glasdrehteller beginnt sich zu drehen. Im Display wird die vorprogrammierte Zeit heruntergezählt. Die Symbole des gewählten Automatikprogramms blinken. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne. Das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.
10. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Speise bzw. das Getränk vorsichtig heraus.

i Bei allen Automatikprogrammen ist die Garzeit vorprogrammiert und kann nicht durch Drücken des Sensors „START / +30Sek. / Bestätigen“ (27) verlängert werden.

Tipps für die Praxis bei Mikrowellenbetrieb

Die richtige Gardauer

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

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

Die richtige Menge

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

Faustformel: Die doppelte Menge braucht etwa die doppelte Zeit.

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

Anordnung der Speisen

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

- Speisen mit mehreren gleichen Stücken (Kartoffeln, Fleischbällchen, Hamburger) kreisförmig im Gefäß anordnen und die Mitte freilassen.
- Bei 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

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

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

Pflege und Wartung

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

Das Gehäuse wird beim Betrieb heiß, besonders im Bereich der Lüftungsöffnungen. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden. Nach

Grill- oder Kombibetrieb ist der Grill (an der Garraumdecke) sehr heiß.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.

HINWEIS

Die Oberflächen und Türdichtungen werden durch ungeeignete Behandlung beschädigt.

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

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

- Den Grillrost (6) am besten von Hand mit mildem Spülmittel reinigen.
- Der Glasdrehteller (2) kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Das Gerät, insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen, mit einem feuchten weichen Tuch reinigen. Warmes Wasser mit einem normalen Allzweckreini-

ger oder Geschirrspülmittel und einen weichen Schwamm oder Lappen verwenden.

- Hartnäckige Verschmutzungen mit unverdünntem Allzweckreiniger lösen.
- Alle Flächen nach dem Reinigen mit einem trockenen weichen Tuch abtrocknen.
- Die Tür (9) geöffnet lassen, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

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

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

- Sind Netzanschlussleitung und Netzstecker unbeschädigt?
- Ist das Gehäuse und die Sichtscheibe (10) unbeschädigt?
- Ist der Glasdreheller (2) unbeschädigt?
- Sind die Türdichtflächen sauber?
- Sind die Türscharniere leichtgängig?
- Sind beide Haken des Sperrsystems (8) unbeschädigt?
- Schließt die Tür richtig? Oder ist sie verzogen?
- Falls die Innenraumbelichtung defekt sein sollte, darf diese nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.

HINWEIS

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

Inbetriebnahme

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

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

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

Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
 - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist.
 - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht.
 - ungewohnte Geräusche erzeugt.In einem solchen Fall Netzstecker aus der Steckdose ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite DE-40).
- Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.
- Netzanschlussleitung nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen. Die Folge kann ein Kabelbruch sein.

- Falls der Netzstecker nach dem Aufstellen nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

- Das Gerät ist schwer und unhandlich. Beim Transport und beim Einbau die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.
- Tür und Türgriff nicht als Trittbrett oder zum Anheben verwenden.

Brandgefahr!

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

- Für ausreichende Lüftung sorgen. Die Lüftungsöffnungen nicht verdecken, z. B. mit Topflappen oder Kochbüchern!
- Beim Einbau des Geräts die angegebenen Maße für die Lüftung einhalten.
- **Niemals** die im Garraum befestigte Abdeckung entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, das die Mikrowellen aussendet.

HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

Transportieren und Auspacken

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

i Um die Tür zu öffnen, wenn das Gerät nicht angeschlossen ist, verwenden Sie den Not-Türöffner. Drücken Sie den Not-Türöffner an die rechte Seite der Tür und ziehen Sie die Tür auf.

Gerät einbauen

Voraussetzungen

- Die Rückwand des Schrankes, in den das Gerät eingebaut werden soll, muss offen sein.
- Gegebenenfalls müssen Ihre Einbaumöbel entsprechend nachgearbeitet werden. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie einen Fachmann beauftragen.
- Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein. Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.
- Zwischen dem Einbauschranks und der Wand muss ein Abstand von mindestens 100 mm bestehen.
- Zwischen Fußboden und Gerät muss eine Mindesteinbauhöhe von mindestens 850 mm bestehen.
- In der Nische oder in unmittelbarer Nähe muss eine Schutzkontaktsteckdose installiert sein (siehe folgenden Abschnitt „Anschluss“).

- 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.

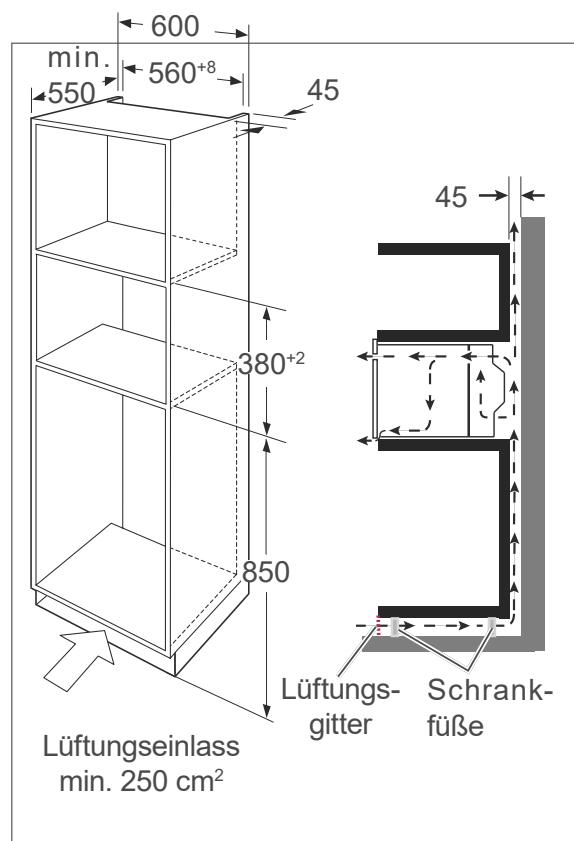
Die Einbau-Nische

Die Mikrowelle kann in einen Hochschrank eingebaut werden. In jedem Fall folgende Bedingungen beachten:

- Die Nische muss folgende Mindestgröße besitzen:

| | |
|---|---------------------|
| Breite: | 560 mm |
| Tiefe: | 550 mm |
| Höhe Einbau: | 380 mm + 2 mm |
| Mindesteinbauhöhe: | 850 mm |
| Lufteinlass vorn/unten und oben jeweils: | 250 cm ² |

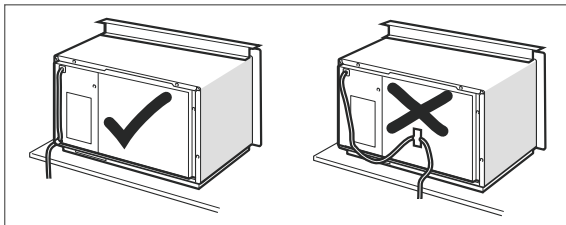
Einbau in einen Hochschrank



Anschluss

Je nach Einbau-Nische muss das Gerät vor oder nach dem Einbau angeschlossen werden.

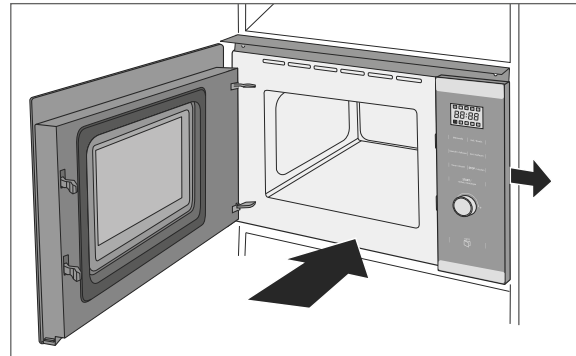
- Für den elektrischen Anschluss des Neugerätes benötigen Sie eine fachgerecht installierte Schutzkontakt-Steckdose, die ausreichend abgesichert sein muss (siehe „Technische Daten“ auf Seite DE-43).
- Die Steckdose muss außerhalb der Mikrowellen-Rückwand installiert sein, weil sonst der Stecker die Rückwand berührt und sich die Mikrowelle nicht ganz einschieben lässt.
- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Geräts mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt (siehe Typenschild auf der Rückseite des Geräts).
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungen!



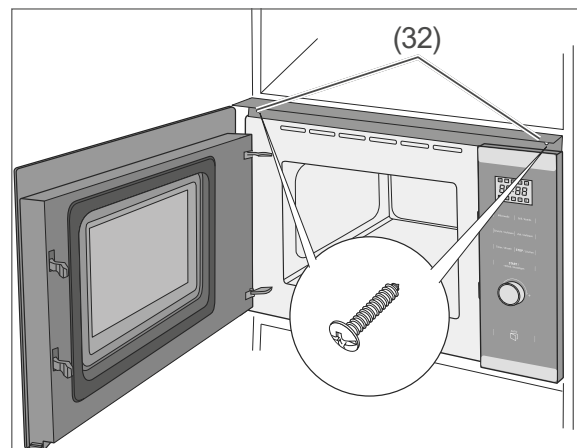
- Befestigen Sie die Netzanschlussleitung nicht an der Rückseite des Geräts.

Nachdem Sie den Netzstecker in die Steckdose gesteckt haben, ertönt ein Signalton und das Display zeigt blinkend 0:00 an (siehe Kapitel „Die Uhr“ auf Seite DE-17).

Gerät einsetzen



1. Schieben Sie das Gerät rechtsbündig in das Einbaufach, bis die Frontblende auf dem Rahmen des Einbaufachs auftritt.



2. Schrauben Sie das Gerät in den Bohrungen (32) mit den mitgelieferten Schrauben mittels eines Kreuzschlitzschraubendreher fest.

i Öffnen Sie die Tür ggf. mit dem Not-Türöffner.

Grundreinigung

Das Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen, damit zum Beispiel Verpackungsreste den Geschmack der Speisen nicht beeinträchtigen (siehe Seite DE-33).

Fehlersuchtablette

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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

| Problem | Mögliche Ursache | Lösungen, Tipps |
|---|---|--|
| Gerät lässt sich nicht starten, Display aus. | Steckdose ohne Strom. | Durch Anschluss eines anderen Geräts prüfen. |
| | Netzstecker sitzt lose. | Festen Sitz des Netzsteckers kontrollieren. |
| Tür lässt sich nicht öffnen. | Gerät ohne Spannung. | Spannungsversorgung prüfen. |
| | | Not-Türöffner (7) andrücken und Tür aufziehen. |
| Tür lässt sich nicht richtig schließen. | Fremdkörper an den Türdichtflächen. | Die Türdichtflächen gründlich reinigen. |
| | Tür verzogen oder Türverriegelung defekt. | Gerät nicht benutzen! Wenden Sie sich an unseren Service (siehe Kapitel „Service“ auf Seite DE-40). |
| Garraum-Beleuchtung brennt nicht. | Leuchte defekt. | Wenden Sie sich an unseren Service (siehe Kapitel „Service“ auf Seite DE-40). |
| Glasdrehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig. | Glasdrehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt. | Den Glasdrehteller korrekt einsetzen. |
| | Boden des Garraums ist verschmutzt. | Den Garraumboden gründlich reinigen. |
| Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum. | Glasdrehteller dreht nicht richtig. | Den Glasdrehteller korrekt einsetzen |
| | Speisegefa ist zu groß oder steht verkehrt. | Gefäß darf nicht über den Rand des Glasdrehtellers ragen. |
| Platzende, ploppende Geräusche im Garraum. | Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut und platzt auf. | Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten. |
| Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum. | Funkenschlag – Metall im Garraum! | Sofort Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. Sicherung ausschalten. Metallteile entfernen. |
| Speise ist ungleichmäßig gegart. | Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt. | Speise umrühren oder wenden und noch eine kurze Zeit weiter erwärmen. |

| Problem | Mögliche Ursache | Lösungen, Tipps |
|----------------------------------|---|--|
| Gerät heizt nicht richtig | Tür nicht richtig geschlossen. | Tür richtig schließen |
| Speise wird nicht warm genug. | Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt. | Die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle erwärmen. |
| | Speise war beim Hineinstellen sehr kalt. | |
| | Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird. | Ein geeignetes Gefäß verwenden. |
| Gerät erzeugt Gerüche. | Dies passiert, wenn die Rohrheizkörper zum ersten Mal benutzt werden. | Siehe Abschnitt „Erstes Aufheizen“. |
| Tür bzw. Sichtfenster beschlägt. | Aus der Speise tritt Feuchtigkeit aus, das ist normal. | Feuchtigkeit nach dem Betrieb abwischen. |

Service

Bitte beachten!

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

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden.

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

| Gerätebezeichnung | Modell | Bestellnummer |
|--|----------|---------------|
| hanseatic Einbaumikrowelle mit Grillfunktion | TG925HS6 | 8393 5401 |

Allgemeiner Service

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

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

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

Telefon: (057 32) 99 66 00

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

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

Kunden in Österreich

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

Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

Abfallvermeidung

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

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

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

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

Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

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

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

Entsorgung

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



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

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

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

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

Daten löschen nicht vergessen!

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

Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

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



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

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

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

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

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

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

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

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

Pb = Blei

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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



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

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

Anhang

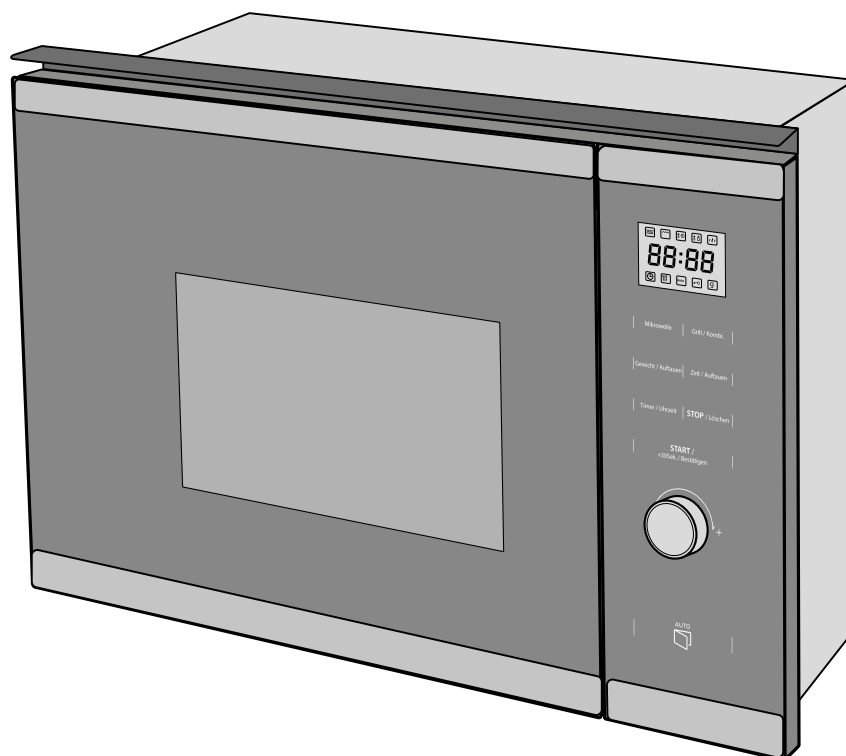
Technische Daten

| | |
|--|------------------------------------|
| Hersteller | Hanseatic |
| Gerätebezeichnung | Einbaumikrowelle mit Grillfunktion |
| Modell | TG925HS6 |
| Mikrowellenausgangsleistung in W | max. 850 |
| Nennfrequenz in MHz | 2450 |
| Mikrowellen-Leistungstufen | 5 (85–850 W) |
| Einbaugerät | Ja |
| Leistungsaufnahme Mikrowelle in W | 1450 |
| Leistungsaufnahme Grill in W | 1000 |
| Leistungsaufnahme max. in W | 1450 |
| Versorgungsspannung in V/50 Hz | 230 |
| Garraum-Volumen in Liter | ca. 25 |
| Glasdreheller-Durchmesser in mm | ca. 315 |
| Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe) in cm | 38,2 × 59,4 × 40,3 |
| Leergewicht in kg | 17,6 |
| Bestell-Nr. | 8393 5401 |

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.

TG925HS6



hanseatic

User manual

Built-in microwave with grill
function

Manual/version:
197395_EN_20240223
Order no.: 8393 5401
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| Explanation of terms and symbols, definitions | EN-3 | Practical tips for microwaving | EN-30 |
| Explanation of terms | EN-3 | The correct cooking temperature | EN-30 |
| Explanation of symbols | EN-3 | The correct quantity | EN-30 |
| Safety | EN-4 | Order of dishes | EN-30 |
| Intended use | EN-4 | Piercing and scoring | EN-30 |
| Safety notices | EN-4 | Stir and turn | EN-31 |
| Delivery | EN-11 | Care and maintenance | EN-32 |
| Package contents | EN-11 | Start-up | EN-34 |
| Check the delivery | EN-11 | Moving and unpacking | EN-35 |
| Device components/operating elements | EN-12 | Installing the appliance | EN-35 |
| Information about microwaves | EN-14 | Cleaning before use | EN-36 |
| Suitable dishware | EN-15 | Troubleshooting table | EN-37 |
| For microwave and combi mode | EN-15 | Service | EN-39 |
| For Grill mode | EN-15 | Waste prevention, free return and disposal | EN-40 |
| Size and form | EN-15 | Appendix | EN-42 |
| Using the accessories | EN-16 | Technical specifications | EN-42 |
| Glass rotary plate | EN-16 | | |
| Grill rack | EN-16 | | |
| General operating instructions | EN-17 | | |
| Flush control switch | EN-17 | | |
| Idle state | EN-17 | | |
| Cooking compartment light | EN-17 | | |
| Opening the door | EN-17 | | |
| Clock | EN-17 | | |
| Pause/stop | EN-18 | | |
| Safety locking mechanism | EN-18 | | |
| Timer feature | EN-19 | | |
| Operating modes | EN-20 | | |
| Overview and symbols | EN-21 | | |
| Extraction hood | EN-22 | | |
| Microwave mode | EN-22 | | |
| Pause/end operation | EN-24 | | |
| Grill and combi mode | EN-24 | | |
| Defrosting operating mode | EN-26 | | |
| Automatic programmes | EN-28 | | |



You can find information on installation and start-up from page EN-34.

Explanation of terms and symbols, definitions



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

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

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

Explanation of symbols

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



This symbol warns of a hot surface.



This symbol refers to useful additional information.

Explanation of terms

The following terms can be found in this user manual.

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.

Safety

Intended use

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

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

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

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

The appliance is not suitable

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

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

Do not make any technical changes to the appliance.

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

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

Safety notices

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

Risks to children and certain groups of individuals

WARNING

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

- Do not allow children to play with the packaging film.
- Prevent children from pulling small parts off the appliance or putting them in their mouths.
- When disposing of the appliance, ensure that children cannot suffocate inside the appliance (e.g. do not remove the drawers, unscrew the appliance door/cover).

CAUTION

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

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

Risks in handling household electrical appliances

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

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

In such cases, remove the mains plug from the socket or unscrew/isolate the fuse and contact our service department 'Service' on page EN-39.

- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a socket with a protective conductor that has been installed properly. When connecting the appliance, make sure that the voltage is correct. More detailed information about this can be found on the type plate.
- To disconnect this appliance from the power supply, pull the mains plug out of the socket. The appliance must, therefore, be connected to an easily accessible socket so that it can be quickly disconnected from the power supply in the event of malfunction.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage

category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; consult a qualified professional if necessary 'Service' on page EN-39.

- When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged. Do not kink the supply cord or lay it over sharp edges.
- Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- Keep the supply cord away from naked flames and hot surfaces.
- Always pull on the mains plug and not the mains cable.
- Never touch the mains plug with wet hands.
- Never immerse the mains cable or plug in water or any other liquids.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Independent or improper repairs made to the appliance may cause damage to property and personal injury; any liability and warranty claims will be forfeited. Never try to repair the appliance yourself.
- Inspections and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists. Please contact our service department if necessary 'Service' on page EN-39.
- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs.
- In the event of a fault, as well as before extensive cleaning, pull out the

mains plug or switch off/unscrew the fuse.

- Do not put any objects in or through the housing openings, and also ensure that children cannot insert any objects into them.
- Do not remove the covers from the interior light. Do not attempt to replace the interior light. Please contact our service department if necessary 'Service' on page EN-39.
- Check the appliance regularly for damage.

Fire hazard!

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

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

NOTICE

Risk of damage to property!

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

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

When cleaning, please note:

- Under no circumstances should sharp, coarse, sodium carbonate-based, acidic, solvent-based or abrasive cleaning agents be used. All-purpose cleaners with a neutral pH are recommended.
- The door seals can be damaged by unsuitable cleaning agents. Use care products only on the outer surfaces.
- Use only soft cloths.
- Ensure that water does not enter the ventilation slits or enter into the electrical components.
- The lighting in the appliance is exclusively for lighting the cooking chamber. It is not suitable for lighting a room.

Risks when handling heat-generating appliances

CAUTION

Risk of burns!

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

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

- Allow the appliance to cool completely before cleaning.

Fire hazard!

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

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

- Never extinguish burning oil or fat with water. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service department 'Service' on page EN-39.
- Do not install the appliance behind a decorative facade, in order to avoid overheating.

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

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

General risks when cooking food

CAUTION

Health hazard!

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

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

Acrylamide may be carcinogenic. Acrylamide is produced when starch is

exposed to excessive heat, e.g. in potatoes (fries, chips), biscuits, toast, bread etc.

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

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

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

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

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

Risks in microwave and microwave-combi mode

WARNING

Microwave hazard!

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

- Never remove the cover inside the cooking chamber!

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

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

Danger of explosion!

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

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

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

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

CAUTION

Risk of scalding!

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

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

minimum distance of 2 cm from the inner walls.

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

Risk of burns!

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

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

! NOTICE

Risk of damage to property!

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

- The appliance must never be operated without the turntable and roller ring and never without food in it.
 - Always place cooking containers on the turntable. This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.
 - When removing containers, make sure that the turntable does not move.
 - Do not exceed a weight of 4 kg on the turntable. Risk of breakage!
 - Do not place the hot turntable on a cold surface such as, for example, a work surface made of granite or tile. Otherwise, the turntable could shatter. Always place on top of a suitable mat.
 - Only heat plastic containers from the freezer for as long as is needed until the food can be decanted into another container.
 - Do not use any damaged containers! They could break and the leaked contents could damage the inside of the microwave.
 - If accessories such as the turntable are not completely inside the cooking chamber, the viewing panel may become scratched when closing the cooking chamber door. For this reason, always push accessories all the way into the cooking chamber.
 - The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
 - The appliance must not be installed behind a decorative facade, in order to avoid overheating.
 - The lighting in the appliance is exclusively for lighting the cooking chamber. It is not suitable for lighting a room.

Delivery



Package contents

- Microwave
- Emergency door opener (suction knob)
- Grill rack
- Glass rotary plate
- Rotating bezel
- Rotary plate drive
- 2× screws
- Installation hardware
(see 'Start-up' on page EN-34)
- User manual

Check the delivery

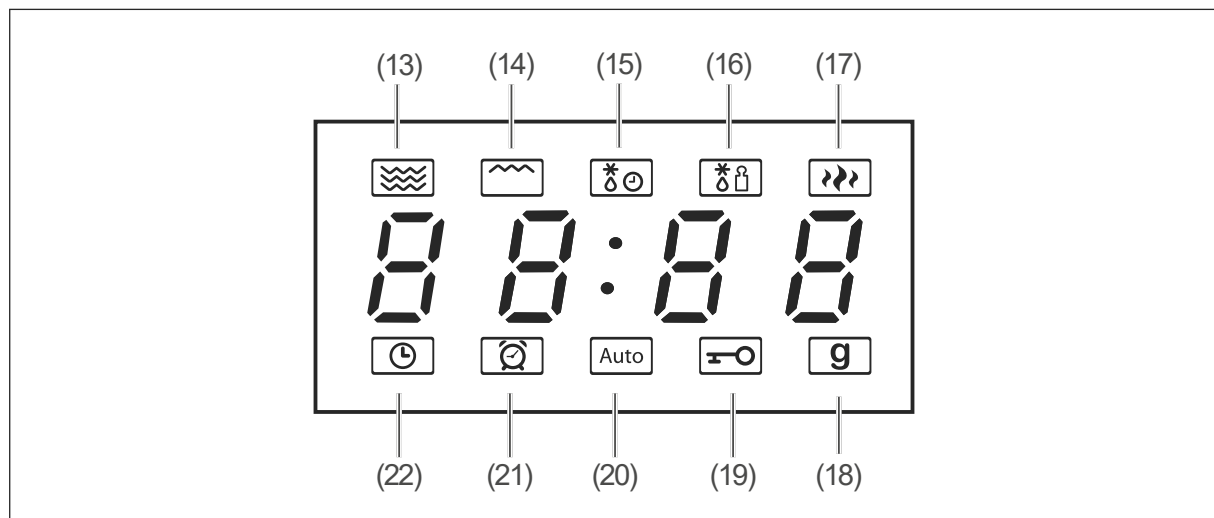
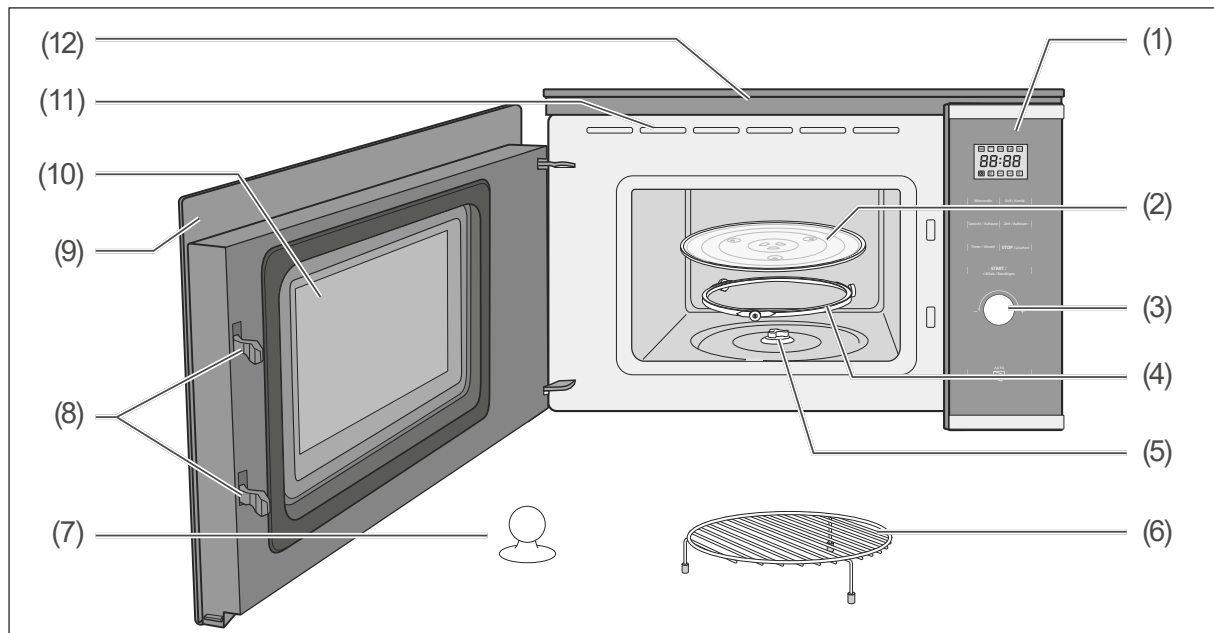
1. Move the appliance to a suitable place and unpack it (see chapter 'Start-up' on page EN-34).
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transport, please contact our Service Centre (see 'Service' on page EN-39).

! WARNING!

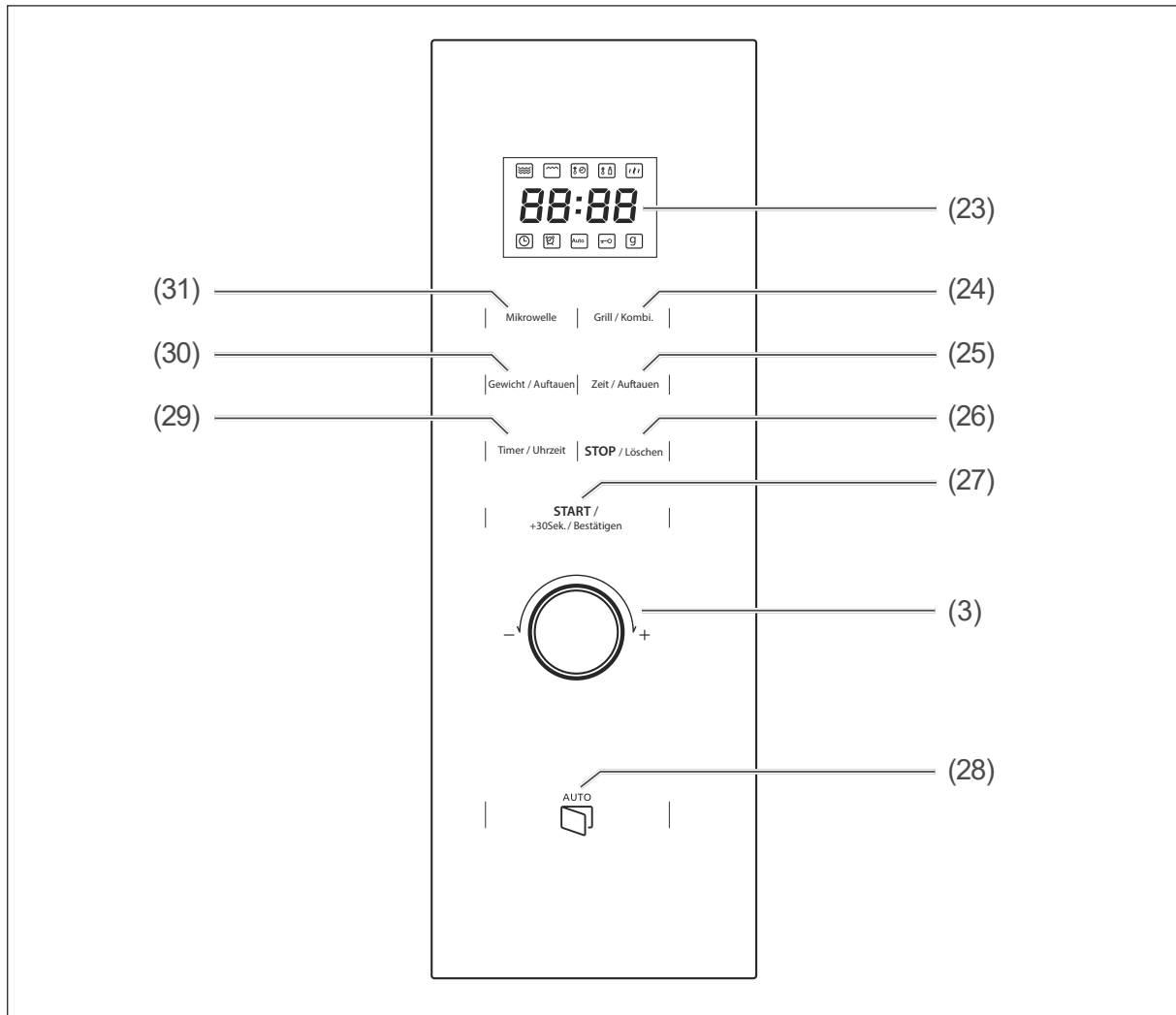
Risk of electric shock and hazard due to microwave radiation!

- Never use a damaged appliance.

Device components/operating elements



- | | |
|-----------------------------|--|
| (1) Display / control panel | (12) Fixing rail |
| (2) Glass rotary plate | (13) Microwave display |
| (3) Control dial | (14) Grill display |
| (4) Guide ring | (15) Timed defrosting display |
| (5) Rotary plate drive | (16) Defrost by weight display |
| (6) Grill rack | (17) Microwave in high operating performance |
| (7) Emergency door opener | (18) Weight (in grams) display |
| (8) Locking system | (19) Safety locking mechanism display |
| (9) Door | (20) Auto display |
| (10) Viewing panel | (21) Timer display |
| (11) Extraction hood | (22) Time display |



- | | |
|--|--|
| (23) Display-indicator | (3) Control dial |
| (24) Grill / Kombi. sensor for combi operation | (28) Auto sensor for door opening |
| (25) Zeit / Auftauen sensor for timed defrosting | (29) Timer / Uhrzeit clock sensor for setting time and timer |
| (26) STOP / Löschen sensor to interrupt cooking process or clear an input | (30) Gewicht / Auftauen sensor for defrosting by weight |
| (27) START / +30Sek. / Bestätigen sensor to start the cooking process; to extend the cooking process by 30 seconds; to confirm entries | (31) Mikrowelle sensor for setting microwave power |

Information about microwaves

What are microwaves?

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

Microwaves

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

What effect do microwaves have on foodstuffs?

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

How does a microwave oven work?

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

Suitable dishware

! NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- The presence of any metal in the cooking chamber can cause sparks when operating the microwave or when using the Combi mode. This can destroy the appliance and the viewing pane. Do not use metal pots, metal pans, metal lids, or crockery with metal parts (such as gold edges) under any circumstances.
- Metallic food or drink containers must not be used to heat food in a microwave appliance.
- Only dishes suitable for use in microwave cooking appliances may be used.
- Do not use any aluminium foil, as this can also cause sparks if it comes into contact with the cooking chamber walls.
- When heating food in plastic or paper containers, the cooking appliance should be frequently monitored for possible ignition.
- Do not use any containers made of porcelain, ceramic or plastic and any protective films that are not resistant to high heat in grill or combi mode.
- Do not use baking paper or similar!
- Containers that become hotter than the food inside them are not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.

The device has a range of operating modes: Microwave, grill and combi modes (see page EN-20 onwards). Always choose the appropriate crockery for the different cooking modes. In each case observe the informa-

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

For microwave and combi mode

Use only microwave-suitable crockery. This includes:

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

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

1. Put the empty container in the cooking chamber.
2. Briefly press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27).
The appliance will then start with full microwave power for 30 seconds.
 - If the dishware becomes hot or if sparks are given off, open the door immediately to stop the process: This dishware is not suitable!
 - If the dish remains cold or only lukewarm, it may be used in the Microwave mode.

For Grill mode

Any materials used when cooking in a conventional oven can also be used for grill mode, as can the supplied grill rack and the supplied glass rotary plate.

Size and form

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

Using the accessories

⚠ CAUTION

Risk of burns!

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

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

! NOTICE

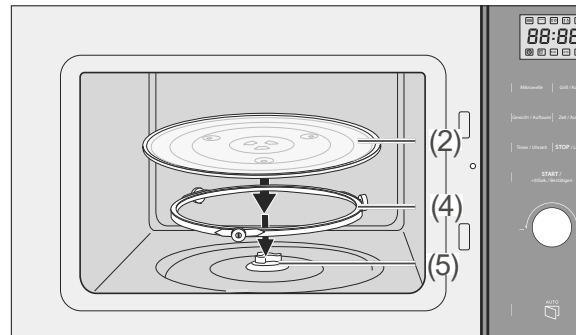
Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- Never use the appliance without the glass rotary plate.
- Never operate the appliance in microwave mode or combi mode or in the defrost operating mode or in the automatic programmes without food.
- Do not use the grill rack to operate the appliance in microwave mode or in combi mode or in the defrost operating mode or in the automatic programmes. Doing so can lead to sparks.
- Do not place hot accessories on sensitive surfaces.

Glass rotary plate

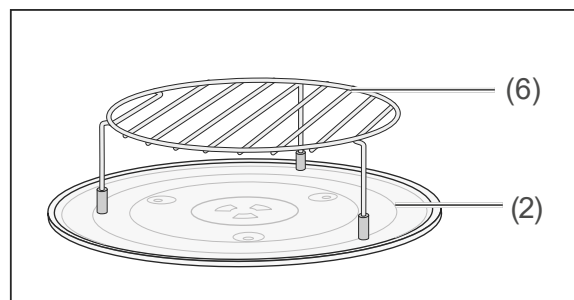
- Use the glass rotary plate (2) every time you operate the appliance.
 - The glass rotary plate rotates during operation to ensure uniform heating.
 - When using with the grill rack, (6) the glass rotary plate can also be used as a dripping pan



1. If necessary, place the turntable drive (5) in the central recess.
2. Place the guide ring (4) on the centre of the cooking chamber base.
3. Place the glass turntable (2) on the centre of the guide ring and turn it until its centre clicks into place on the turntable drive (5).
4. Always place cooking containers on the glass rotary plate. This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.

Grill rack

- Use the grill rack exclusively in simple grill mode. The grill rack is **not** suitable for microwave mode.

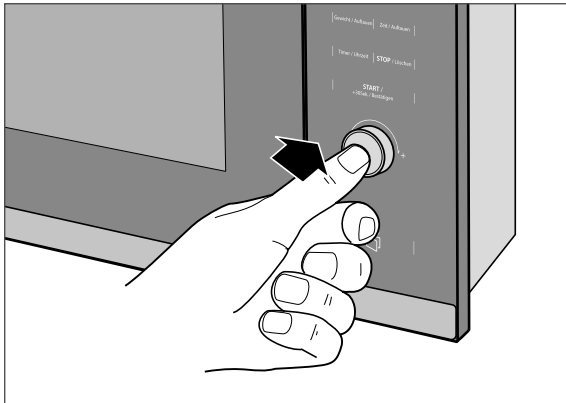


- Always place the grill rack (6) on the rotary glass plate (2).
- Ensure that the rubber feet are always attached to the ends of the legs.

General operating instructions

Flush control switch

The control dial (3) can be pushed in to protect it from hot steam and contamination during operation.



- Lightly press on the control dial (3) to push it in/out.

Idle state

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

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

Cooking compartment light

The cooking chamber light switches on automatically when

- the appliance is in operation or in pause state;
- the door (9) is open.

Opening the door

When you open the door (9) during operation, the appliance goes to idle/pause

When you close the door again, operation will not resume until you press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27).


Clock

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

The date is always shown in 24-hour format.

Setting the time

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

1. Press the 'Timer / Uhrzeit' sensor (29) twice
The display shows the time 00:00 and the  symbol (22). The hour display will flash.




2. Turn the control dial (3) until the current hour is reached.
3. Press the 'Timer / Uhrzeit' sensor (29) again to confirm the setting.
The minute display will flash.
4. Turn the control dial until the current minute is reached.

- Press the 'Timer / Uhrzeit' sensor (29) again to confirm the setting.
Confirm the minute by pressing the 'Timer / Uhrzeit' sensor (29).
The current time is set and continues to run.

i If you want to stop setting the time, press the 'STOP / Löschen' sensor (26). The appliance will then switch back to idle mode.

Changing the time

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

- Press the 'Timer / Uhrzeit' sensor (29) twice.
- The  symbol (22) appears. The hour display will flash.
- Turn the control dial (3) until the current hour is reached.
- Press the 'Timer / Uhrzeit' sensor (29) again to confirm the setting.
The minute display will flash.
- Turn the control dial until the current minute is reached.
- Press the 'Timer / Uhrzeit' sensor (29) again to confirm the setting.
Confirm the minute by pressing the 'Timer / Uhrzeit' sensor (29).
The current time is set and continues to run.


i If the 'Timer / Uhrzeit' sensor (29) is not pressed, the time display stops flashing after 1 minute and the time is set.

Pause/stop

You can briefly pause or end the current operation in any operating mode with the 'STOP / Löschen' sensor (26):

- Briefly press the 'STOP / Löschen' sensor (26) to pause operation. The glass rotary plate (2) does not turn, the interior light goes out. Depending on the temperature, the cooling fan continues to run.
- Press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27) to confirm continue operation.
- Press the 'STOP / Löschen' sensor (26) twice to end operation.


Safety locking mechanism

If the safety lock (child lock) is activated, the  symbol (19) lights up on the display. All buttons and the control dial can then no longer be operated.



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

Activating/deactivating the safety lock

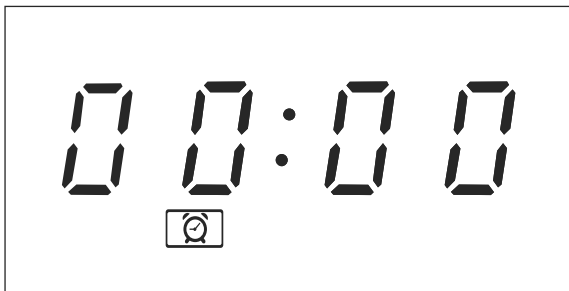
Press the 'STOP / Löschen' sensor (26) for approx. 3 seconds. A beep will sound and the  symbol (19) appears on or disappears from the display, respectively.


Timer feature


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

Requirement: No cooking process can be active.

1. Press the 'Timer / Uhrzeit' sensor (29).



A beep will sound and the time 00:00 and the  symbol (21) appear.

2. Set the desired cooking time with the control dial (3) (max. 95 minutes).
 3. Press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27) to start.
The  symbol (21) flashes. A countdown will begin from the set time. When it is finished, 5 beeps will sound.
- Press the 'STOP / Löschen' sensor (26) to stop the timer at any time.
You will hear a signal tone. The clock time will reappear on the display, and the appliance will be fully functional again.

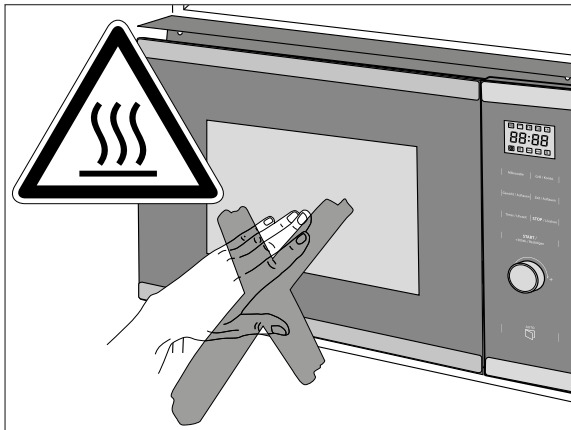
Operating modes

! WARNING

Risk of burns!

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

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



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

Microwave hazard!

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

- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.
- Do not use the appliance if the door is warped or damaged, or if the door

latch, hinges, or door seals are defective, or if the door does not close tightly for any other reason.

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

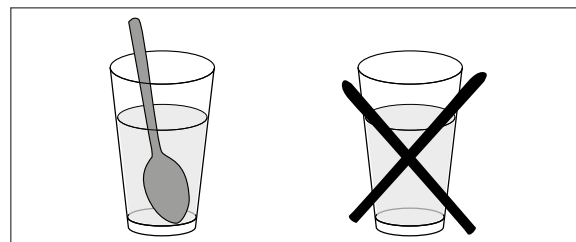
! CAUTION

Risk of scalding!

Risk of scalding from superheating!

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

- The contents of baby bottles and jars containing baby food must be agitated or shaken, and the temperature must be checked before consumption to avoid burns.
- To avoid a boiling delay, place a plastic or glass spoon in the container.



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

Burn hazard from steam!

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

- Ensure that you do not come into contact with the hot steam during operation.
- Ensure that, when opening the door, you do not come into contact with the hot steam rising inside the cooking compartment.











NOTICE

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

- The appliance must never be operated without the glass rotary plate or foods/liquids!
- Do **not** use the grill rack in microwave mode. Doing so can lead to sparks.

Overview and symbols

The following symbols appear in the various operating modes and functions in the display (23)

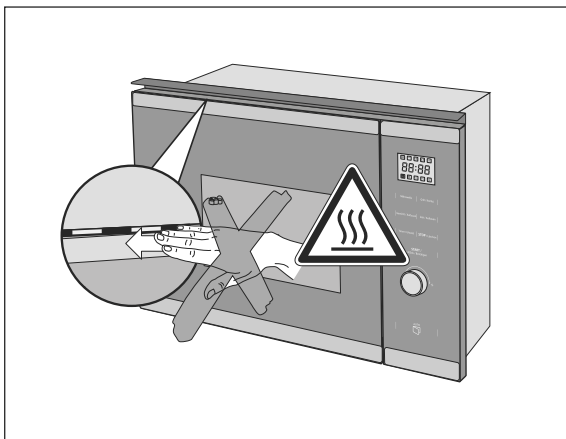
| Type of operation | Explanation / application |
|---|--|
|  Microwave | Defrost, warm, cook 'Microwave mode' on page EN-22 |
|  Barbecuing | See 'Grill and combi mode' on page EN-24 |
|  Defrosting by weight | See 'Defrosting operating mode' on page EN-26 |
|  Timed defrosting | See 'Defrosting operating mode' on page EN-26 |
|  Microwave in high performance operation | See 'Microwave mode' on page EN-22 |
|  Clock | Time indicator 'Clock' on page EN-17 |
|  Timer | Egg timer function 'Timer feature' on page EN-19 |
|  Automatic programme | Eight automatic programmes that calculate cooking time and heat by weight 'Automatic programmes' on page EN-28 |
|  Locking | Appliance is locked 'Safety locking mechanism' on page EN-18 |
|  Weight | Gram indication when selecting weight |

Extraction hood

CAUTION


Risk of scalding!

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



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

Microwave mode

The 'microwave' mode without additional functions, recognised by the  symbol (13) in the display, is well suited for the preparation of:

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

Microwave power levels

The microwave has 5 power levels.

| Power level | Applications |
|----------------|---|
| P 100 850 W | Quick cooking / Warm-up. e.g. for soups, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish etc. |
| P 80 680 W | Longer cooking times for compact dishes such as roasts, meatloaf or plate dishes. Including for delicate dishes such as cheese sauces or pound cake. When using this setting, sauces do not boil over and dishes cook evenly, without the edges turning hard or the dish overflowing. |
| P 50 425 W | More compact dishes which require a long cooking time when using the oven, e.g. beef dishes. |
| P 30 255 W | Cook rice, pasta and dumplings, or heat baked egg custard. |
| P 10 85 W | Gentle defrosting, e.g. with gateau or puff pastry products. |

Starting the cooking process

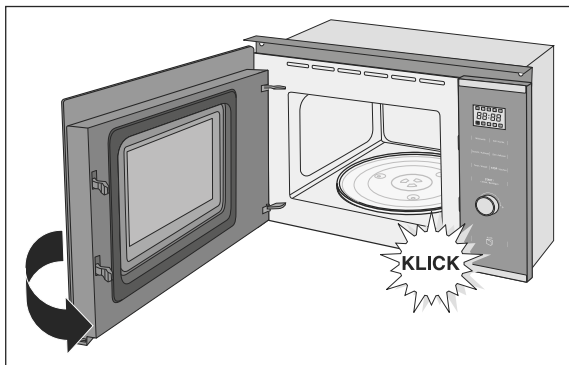
! NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may cause it to become damaged.

- The appliance must never be operated without the glass rotary plate or food inside.
- Do **not** use the grill rack in microwave mode. Doing so can lead to sparks.



1. Place the dish or drink into the cooking compartment and close the door so that it clicks into place and locks.



2. Press the 'Mikrowelle' sensor (31) once. The power level $P 100$ flashes in the display.



- If you want to select a different power level, press the 'microwave' sensor (31) again or turn the control dial (3) until the desired power level is displayed (23).

i For the two highest power levels $P 100$ and $P 80$, the symbol for high-power operation  is also shown next to the microwave symbol  in the display.

3. Press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27) to confirm the power level. The indicator in the display stops flashing.
4. Turn the control dial (3) to set the desired cooking duration. You can select the cooking time in the following steps:

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

5. Press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27). The appliance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber switches on. The glass rotary plate starts to turn. On the display, the symbols will flash and the time display will begin to count down. As soon as the cooking time has finished, a signal will sound 5 times and the appliance switches off. The display now shows the time again.
6. Press the 'Auto' sensor (28) to open the door. Carefully remove the dish from the cooking compartment.
 - Press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27) to extend the cooking time during operation by 30 seconds. The cooking duration can be increased in this way in 30 second increments up to 95 minutes.
 - To see the actual time during cooking, press the 'Timer / Uhrzeit' sensor (29) during operation. The time is displayed for approx. 3 seconds, after which the cooking time reappears on the display.
 - To see the active power level during cooking, press the 'Mikrowelle' sensor (31) during operation. The power level of the current cooking process is displayed for

approx. 3 seconds, after which the elapsing cooking time reappears on the display.

Microwave quick start

- To start the microwave immediately, press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27) whilst it is idle.
The microwave switches on and is operated for 30 seconds at full power (*P 1000*, 850 Watt). The display time begins counting down.
- Each additional press on the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27) increases the cooking time by another 30 seconds (maximum 95 minutes).
- Five beeps will sound as soon the cooking time has finished. The appliance switches off. The display (23) now again shows the time.

i To select a cooking time before the quick start, turn the function selector to the left until the desired time is displayed. Then press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27). The appliance will operate at full power for the selected time.

Pause/end operation

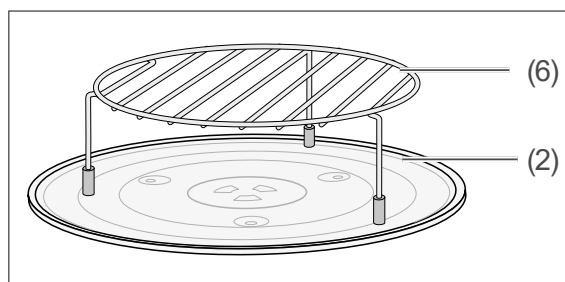
- To pause a running cooking process, briefly press the 'STOP / Löschen' sensor (26).
The lighting in the cooking chamber switches off, the glass rotary plate stops turning, the symbols on the display stop flashing, and the ventilator stops running.
- To continue operation, press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27).
- To stop the cooking process entirely, when paused press the 'STOP / Löschen' sensor (26) again.

i You can also use the 'STOP / Löschen' sensor (26) to return the appliance from the functions menu to its sleep mode.

Grill and combi mode

Grill rack

Always place the grill rack (6) on the glass rotary plate (2). Ensure that the rubber feet are always attached to the ends of the legs.



Grill mode

Grilling is best for cooking thin portions of meat or fish.

! WARNING

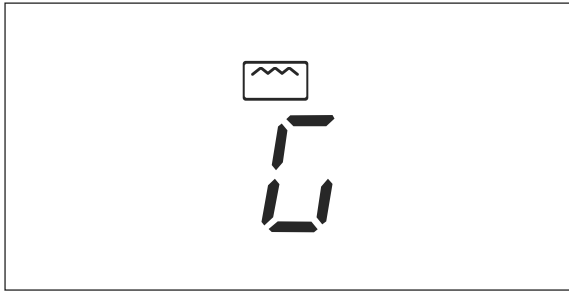
Health hazard!

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

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

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

1. Put the glass rotary plate (2) and grill rack (6) into the cooking compartment.
2. Place the dish or drink on the grill rack (6) and close the door (9) so that it clicks into place and locks.



3. Press the 'Grill / Kombi.' sensor (24).
The symbol (14) will appear on the display, the display flashes.
4. Press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27) to confirm grill mode.
The indicator in the display stops flashing.
5. Turn the control dial (3) to set the cooking duration.
6. Press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27).
The appliance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber switches on. The glass rotary plate starts to turn. The symbol (14) will flash on the display. The display time begins counting down. After half the time has elapsed, two short signal tones will sound, indicating that the food needs to be turned over.
7. Press the 'Auto' sensor (28) to open the door.
The door opens. Operation stops when the door is open. Rotate the dish and close the door.
8. Press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27) to continue operation.
Five beeps will sound once the cooking time has expired. The appliance switches off. The display now again shows the time.
9. Open the door and carefully remove the dish from the grill rack.

You can use the supplied grill rack in grill mode.

Combining operating modes

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

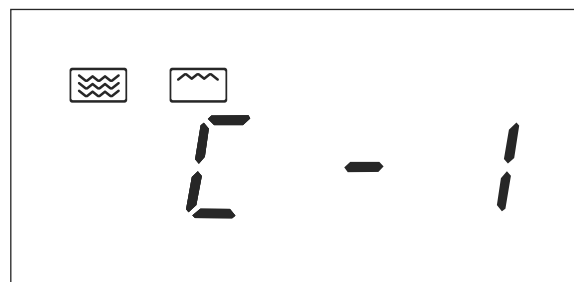
- The appliance must never be operated without the glass rotary plate or food inside.
- Do **not** use the grill rack in combi mode. Doing so can lead to sparks.

You can combine the microwave and grill modes in two different settings. Doing so lets you cook quickly and produce a nice crust at the same time. This shortens preparation times enormously.



There are two combinations available:

| Display | Combination |
|---------|-------------------------|
| - 1 | 55% microwave 45% grill |
| - 2 | 36% microwave 64% grill |

1. Place the dish or drink into the cooking compartment and close the door so that it clicks into place and locks.



2. Press the 'Grill / Kombi.' sensor (24) once. Turn the control dial (3) or press the 'Grill / Kombi.' (24) repeatedly until - 1 or - 2 flashes on the display, and the symbols (13) and (14) appear.
3. Press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27) to confirm the selection.
The indicator in the display stops flashing.
4. Turn the control dial (3) to set the desired cooking duration.
5. Press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27).

The appliance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber switches on. The glass rotary plate starts to turn. On the display, the symbols  (13) and  (14) for the microwave and grill will flash and the time display will begin to count down.

As soon as the cooking time has finished, a signal will sound 5 times and the appliance switches off. The display now again shows the time.

- Open the door and carefully remove the dish from the cooking compartment.

Defrosting operating mode

WARNING

Health hazard!

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

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

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- The appliance must never be operated without the glass rotary plate or food inside.
- Do **not** use the grill rack in the defrost operating mode. Doing so can lead to sparks.

When defrosting frozen food you have two program options available:

Defrosting by weight (dEF 1)

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

Timed defrosting (dEF 2)

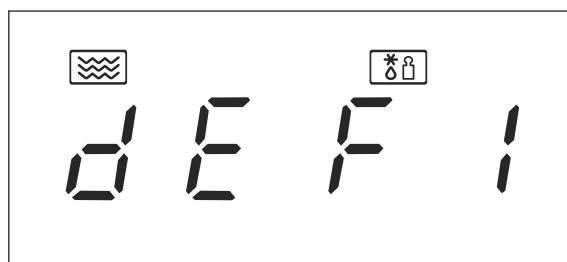
You can determine the defrosting time for your dishes.

Preparation:



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

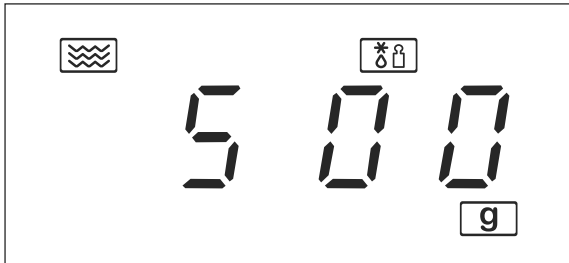
Defrosting by weight



- Place the dish or drink into the cooking compartment and close the door so that it clicks into place and locks.



- Press the 'Gewicht / Auftauen' sensor (30) once.

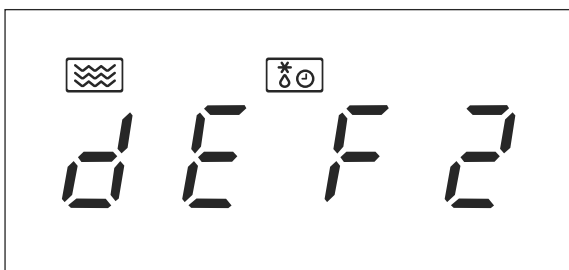
The symbols  (13) and  (16) and dEF 1 will appear on the display.





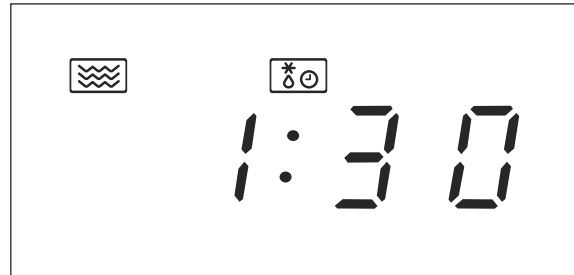
- Turn the control dial (3) in order to enter the weight of the dish (between 100 g and 2000 g, in 100 g steps).
- Press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27).
The appliance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber switches on. The glass rotary plate starts to turn. The pre-programmed time appears for the entered weight, which then counts down. The symbols  (13) and  (16) for the microwave and 'Defrost by weight' will flash.
Five beeps will sound once the cooking time has expired.
The appliance switches off. The display now again shows the time.
- Open the door and carefully remove the dish from the cooking compartment.



Timed defrosting


- Place the dish or drink into the cooking compartment and close the door so that it clicks into place and locks.



- Press the 'Zeit / Auftauen' sensor (25) once.
The symbols  (13) and  (15) and **dEF2** will appear on the display.



- Turn the control dial (3) to set the desired defrosting duration (between 5 seconds and 95 minutes).
- To start the defrosting process, press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27).
The symbols  (11) and  (13) for the microwave and 'Defrost by time' will flash. After half the cooking time has elapsed, 2 short signal tones will sound, indicating that the food needs to be turned over.
- Press the 'Auto' sensor (28) to open the door.
The door opens. Operation stops when the door is open.
- Rotate the dish. Pour away any defrost water as needed.
- Close the door.
- To continue the defrosting process, press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27).
Five beeps will sound once the cooking time has expired.
The appliance switches off. The display now again shows the time.
- Open the door and carefully remove the dish from the cooking compartment.

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


Combining defrosting and cooking modes

The appliance can be programmed to combine defrosting and cooking.

- Program the defrosting time as described in the chapter 'Defrosting by weight' (see page EN-26) or 'Timed defrosting' (see page EN-27), Step 1 to 3.

2. Then press the 'Grill / Kombi.' sensor (24) or the 'Mikrowelle' sensor (31).
3. Select the cooking mode and cooking time as described in the chapter 'Starting the cooking process' (see page EN-23) or 'Grill mode' (see page EN-24), Steps 1 to 4.
4. Press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27).
The appliance starts with the selected defrosting type.

After the defrosting time has elapsed, an acoustic signal will sound. The cooking mode will then start immediately.

-  You can also set the cooking mode first and then the defrost function. The appliance always starts with the defrosting function.
The operating modes 'Auto' and 'Microwave quick start' cannot be combined.

Automatic programmes

| Pro-gramme | Dish | Weight | Cooking duration (min) |
|------------|------------|-----------------------------|------------------------|
| A-1 | Pizza | 200 g | 12:00 |
| | | 400 g | 14:00 |
| A-2 | Meat | 250 g | 04:00 |
| | | 350 g | 05:30 |
| | | 450 g | 06:50 |
| A-3 | Vegetables | 200 g | 02:50 |
| | | 300 g | 04:10 |
| | | 400 g | 05:30 |
| A-4 | Pasta | 50 g (+ 450 ml cold water) | 17:00 |
| | | 100 g (+ 800 ml cold water) | 20:00 |
| A-5 | Potatoes | 200 g | 04:40 |
| | | 400 g | 07:30 |
| | | 600 g | 09:10 |
| A-6 | Fish | 250 g | 04:20 |
| | | 350 g | 06:00 |
| | | 450 g | 07:30 |
| A-7 | Beverages | 1 cup (120 ml) | 01:00 |
| | | 2 cups (240 ml) | 01:50 |
| | | 3 cups (360 ml) | 02:40 |
| A-8 | Popcorn | 50 g | 01:40 |
| | | 100 g | 02:40 |

NOTICE

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

- The appliance must never be operated without the glass rotary plate or food inside.

- Do **not** use the grill rack for the automatic programmes. Doing so can lead to sparks.

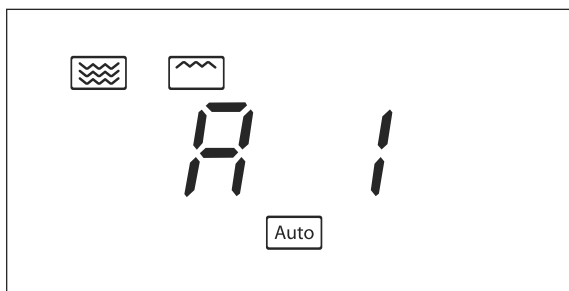
The appliance has 8 automatic programmes which can be used to easily prepare food. You simply select the program and enter the weight of the dish. Automatic mode does the rest.

Preparation:

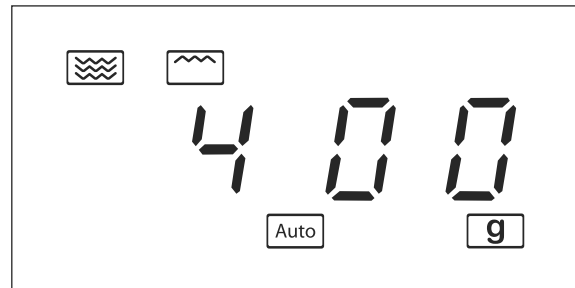
1. Remove all packaging and weigh the dish. The weight is required to ensure the correct settings.
2. Place the dish in the cooking chamber and close the door.
3. Ensure that the appliance is in sleep mode (normal time display). If a program setting is still active, press the 'STOP / Löschen' sensor (26).
4. Turn the control dial (3) to the right to select an automatic programme.

i To select the automatic programmes, you must first turn the control dial (3) to the right. As soon as the automatic programmes are available for selection, you can choose by turning the control dial to the left or to the right.

5. On the display, the name of the automatic programme flashes. The symbol of the selected programme is displayed.
Example of an automatic programme *A 1* for pizza:



6. Press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27) to confirm the selected programme.
7. The name of the automatic programme has stopped flashing.
8. Turn the control dial (3) to select the weight.



9. Press the 'START / +30Sek. / Bestätigen' sensor (27) to confirm the weight. The appliance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber switches on. The glass rotary plate starts to turn. On the display, the pre-programmed time will now count down. The symbol of the selected programme flashes. Five beeps will sound once the cooking time has expired. The appliance switches off. The display now again shows the time.
10. Open the door and carefully remove the dish or beverage.

i For all automatic programmes, the cooking time is preset, and cannot be extended by pressing the 'Start / 30 Sec. / Confirm' sensor (27).

Practical tips for microwaving

The correct cooking temperature

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

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

The correct quantity

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

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

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

Order of dishes

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

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

Piercing and scoring

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

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

Stir and turn

CAUTION

Risk of burns!

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

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

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

Care and maintenance

WARNING

Risk of electric shock!

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

CAUTION

Health hazard!

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

Risk of burns!

The housing becomes hot during operation, especially in the area of the vents. The containers can also get very hot due to the foods. After use in grill or combi mode, the grill (at the top of the cooking chamber) will be very hot.

- Allow the device to completely cool down before cleaning.

NOTICE

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

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

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

- The grill rack (6) is best washed by hand with a mild detergent.
- The glass rotary plate (2) can be cleaned in the dishwasher.
- Clean the appliance with a soft, damp cloth, especially the cooking chamber floor and door seal faces. Use warm water and a normal all-purpose cleaner or washing-up liquid and a soft sponge or cloth.
- Loosen stubborn dirt with undiluted all-purpose cleaner.
- Wipe off all surfaces with a soft, dry cloth after cleaning.
- Leave the door (9) open to allow the cooking chamber to dry out completely.

 **WARNING**

Microwave hazard!

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

- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.
 - If the door or door seals are damaged, do not operate the cooking appliance until it has been repaired by a person trained to do so.
-

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

- Are the mains cable and mains plug undamaged?
- Is the housing and viewing panel (10) undamaged?
- Is the glass rotary plate (2) undamaged?
- Are the door seal faces clean?
- Can the door hinges move freely?
- Are both hooks for the locking system (8) undamaged?
- Does the door close properly? Or is it warped?
- A defective interior light may be repaired only by an authorised professional.

 **NOTICE**

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

Start-up

WARNING

Risk of suffocation!

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

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

Risk of electric shock!

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

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

In such cases, remove the mains plug from the socket and contact our service department (see 'Service' on page EN-39).

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

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

CAUTION

Risk of injury!

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

Fire hazard!

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

- Ensure sufficient ventilation. Do not cover the vents, for example with oven gloves or cookery books!
 - When installing the appliance, follow the dimension specifications for ventilation.
 - **Never** remove the cover that is fastened inside the cooking chamber! It serves to protect the magnetron, which emits the microwaves.
-

NOTICE

Improper handling of the appliance may result in damage.

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

Moving and unpacking

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

i To open the door when the appliance is not plugged in, use the emergency door opener. Press the emergency door opener onto the right side of the door and pull the door open.

Installing the appliance

Requirements

- The cabinet where the appliance is to be installed must be open at the back.
- Your built-in furniture may need to be modified. If you do not have the manual skills to do this, you should hire a professional.
- Veneers or plastic coverings on the built-in furniture require heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.
- There must be a clearance of at least 100 mm between the built-in cupboard and the wall.
- There must be a minimum installation height of at least 850 mm between the floor and the appliance.
- An earthed socket must be installed in the alcove or its immediate vicinity (see the following section, 'Connection').
- The appliance should not be placed directly beside a refrigerator or freezer. The heat output unnecessarily increases their own energy consumption.
- There must be a minimum spacing of 2 m from radio devices and televisions, to ensure that the reception is not distorted.

Installation alcove

The microwave can be installed in a high cabinet. The following conditions must be met:

- The installation recess must have the following minimum dimensions:

Width: 560 mm

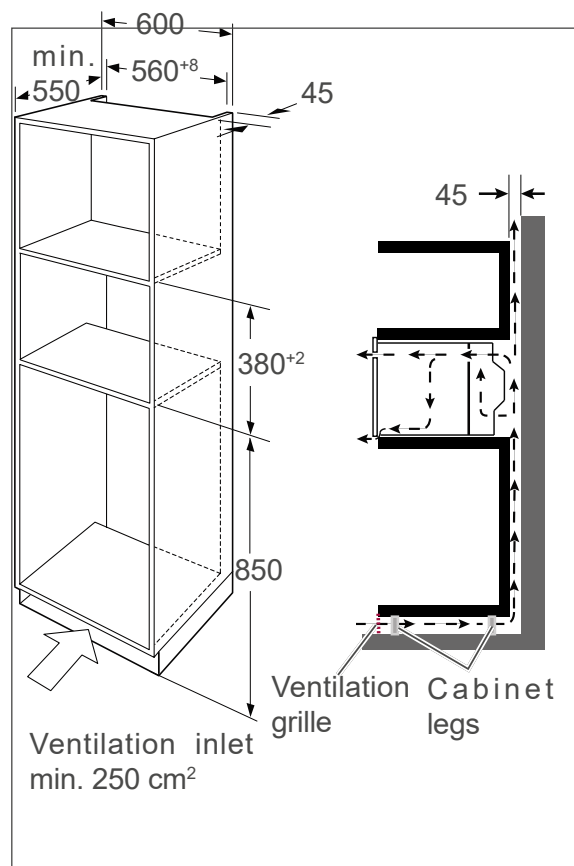
Depth: 550 mm

Installation height: 380mm + 2 mm

Minimum installation height: 850 mm

Air inlet front/bottom and top, respectively: 250 cm²

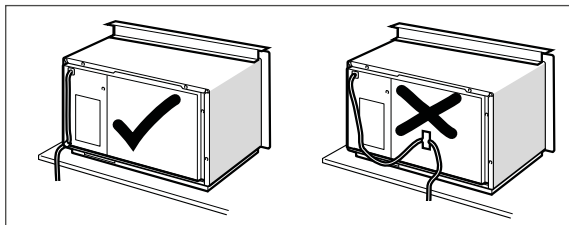
Installation in an upright cabinet



Connection

Depending on the installation recess, the appliance must be connected before or after installation.

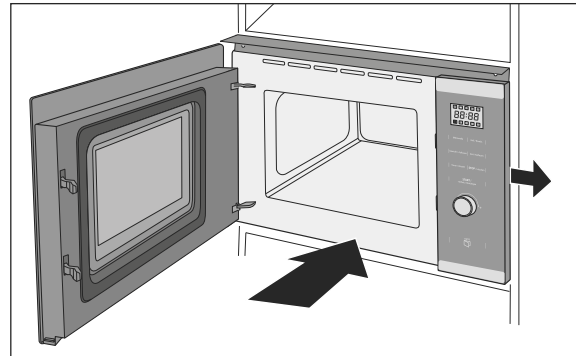
- To connect your new appliance to the electricity supply, you will need a professionally installed earthed socket with adequate fuse protection (see 'Technical specifications' on page EN-42).
- The plug socket must be located away from the back of the microwave, otherwise the plug will touch the back panel and the microwave will not push all the way in.
- Before plugging in the mains plug, check that the connection voltage of the appliance corresponds to the mains voltage in your home (see type plate on the back of the appliance).
- Do not use multiplugs or extension cables!



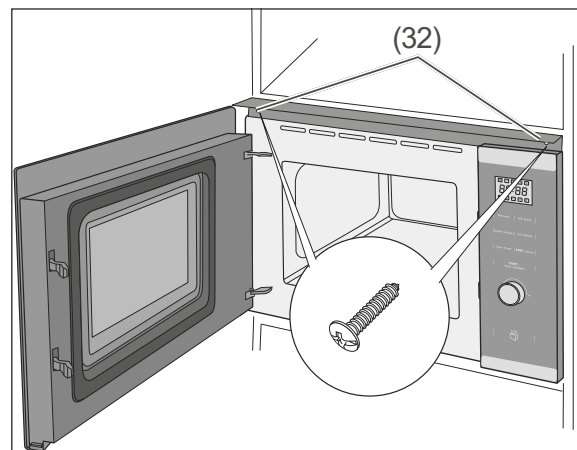
- Do not attach the mains cord to the back of the appliance.

After inserting the mains plug into the socket, a beep sounds and the display flashes 0000 (see Chapter 'Clock' on page EN-17).

Inserting the appliance



1. Push the appliance into the installation compartment until the front panel meets the frame of the installation compartment.



2. Screw the appliance into the drilled holes (32) using the screws provided and a Phillips screwdriver.

i Open the door with the emergency door opener if necessary.

Cleaning before use

The appliance should be cleaned before first use, for example to ensure that packaging remnants will not negatively affect the taste of food (see page EN-32).

Troubleshooting table

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

⚠ WARNING

Risk of electric shock in case of improper repair!

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

| Problem | Possible cause | Solutions, tips |
|---|---|--|
| Appliance will not start, display is off. | No electricity to socket. | Check by connecting another appliance. |
| | Mains plug is loose. | Check the tightness of the mains plug. |
| Door does not open. | Appliance has no power. | Check power supply. |
| | | Press on emergency door opener (7) and open door. |
| Door does not close properly. | Foreign bodies on the door seal faces. | Clean the door seal faces thoroughly. |
| | Door is warped or door latch is defective. | Do not use the device! Contact our service team (see chapter 'Service' on page EN-39). |
| Cooking chamber light does not work. | Lamp defective. | Contact our service team (see chapter 'Service' on page EN-39). |
| The glass rotary plate does not turn or does not turn properly. | The glass rotary plate is not correctly positioned on the drive motor. | Position the glass rotary plate correctly. |
| | The cooking chamber floor is dirty. | Clean the cooking chamber floor thoroughly. |
| Scratching, grinding sounds in the cooking chamber. | Glass rotary plate does not rotate properly. | Insert the glass rotary plate correctly |
| | The food dish is either too large or is positioned incorrectly. | The container may not protrude over the edge of the glass rotary plate. |
| Exploding, popping sounds in the cooking chamber. | The dish is being cooked and/or defrosted with too much power, and will burst open. | Cancel the setting and reselect a lower power level. |
| Other noises or flashes of light in the cooking chamber. | Sparks – metal objects in the cooking chamber! | Immediately disconnect the mains plug from the socket or isolate the fuse. Remove metal parts. |

| Problem | Possible cause | Solutions, tips |
|---|---|--|
| The dish is cooked unevenly. | The dish was not sufficiently rotated or stirred. | Stir or rotate the food dish, and allow it to heat up a little more. |
| Appliance does not heat correctly | The door is not properly closed. | Close door properly |
| The dish does not get sufficiently hot. | The power or time is set too low. | Keep warming up the food for a short while in the microwave. |
| | The dish was very cold when being placed inside. | |
| | Container is unsuitable if it becomes hotter than the dish. | Use a suitable container. |
| The device emits odours. | This happens when the tubular heating elements are used for the first time. | See the 'First-time use' section. |
| Door/viewing window steams up. | Moisture is escaping from the food; this is normal. | Wipe up the moisture after operation. |

Service

Please note!

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

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

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

| Name of appliance | Model | Order number |
|--|----------|--------------|
| hanseatic Built-in microwave with grill function | TG925HS6 | 8393 5401 |

General customer service

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

Spare parts

Customers in Germany

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

Phone: (057 32) 99 66 00

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

Email: ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com

Customers in Austria

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

Waste prevention, free return and disposal

Waste prevention

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

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

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

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

Free return of old electrical appliances

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

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

Disposal

Disposing of old electrical devices in an environmentally friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

Don't forget to erase data!

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

Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

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



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

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

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

Single-use and rechargeable batteries can be returned free of charge.

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

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

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

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

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

*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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



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

Appendix

Technical specifications

| | |
|---|--|
| Manufacturer | Hanseatic |
| Name of appliance | Built-in microwave with grill function |
| Model | TG925HS6 |
| Microwave output power in W | max. 850 |
| Rated frequency in MHz | 2450 |
| Microwave power levels | 5 (85–850 W) |
| Built-in appliance | Yes |
| Microwave power consumption in W | 1450 |
| Grill power consumption in W | 1000 |
| Max. power consumption in W | 1450 |
| Supply voltage in V/50 Hz | 230 |
| Cooking chamber in litres | approx. 25 |
| Glass rotary plate diameter in mm | approx. 315 |
| Appliance dimensions (height × width × depth) in cm | 38.2 × 59.4 × 40.3 |
| Empty weight in kg | 17.6 |
| Order no. | 8393 5401 |

This microwave corresponds to the device category:

Group 2, Class B.

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