

AC925EC3-S00E



hanseatic



Gebrauchsanleitung

Mikrowellengerät

Anleitung/Version:
195755_DE_20180808
Artikelnummer: 15896546
Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

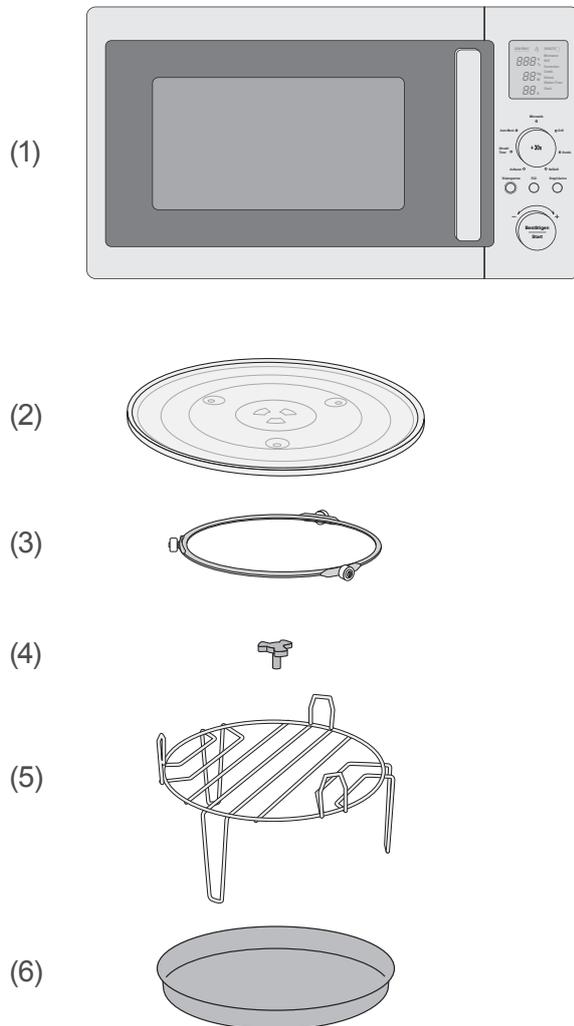
Lieferung	DE-3	Grill-/Heißluft- und Kombi-Betrieb. . .	DE-20
Lieferumfang	DE-3	Heißluftbetrieb	DE-20
Lieferung kontrollieren	DE-3	Grill-Betrieb	DE-20
		Kombi-Betrieb	DE-20
Sicherheit	DE-4	Auftauen	DE-21
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . .	DE-4	Auftauen.	DE-21
Begriffserklärung	DE-4		
Sicherheitshinweise	DE-4	Automatikprogramme	DE-22
Geräteteile/Bedienelemente	DE-10	Vitalprogramme.	DE-23
Inbetriebnahme	DE-12	Pflege und Wartung	DE-24
Der richtige Aufstellort	DE-12	Gerät überprüfen	DE-24
Drehteller einsetzen	DE-12	Reinigung.	DE-24
Grundreinigung	DE-12	Fehlersuchtafel	DE-26
Elektrischer Anschluss	DE-13	Service	DE-28
Uhrzeit einstellen	DE-13	Beratung, Bestellung und	
Erstes Aufheizen	DE-13	Reklamation	DE-28
Nachlauf des Lüfters	DE-13	Ersatzteile.	DE-28
Einstellungen und Optionen	DE-14	Umweltschutz	DE-29
Stand-by-Betrieb	DE-14	Elektro-Altgeräte umweltgerecht	
Garraumtür und -beleuchtung . . .	DE-14	entsorgen	DE-29
Grundsätzliche Hinweise zur		Verpackung	DE-29
Bedienung	DE-14		
Tastensperre (Kindersicherung). . .	DE-14	Technische Daten	DE-30
ECO	DE-14		
Das geeignete Geschirr	DE-15		
Für Mikrowellenbetrieb.	DE-15		
Für Grill-, Heißluft- und			
Kombibetrieb	DE-15		
Größe und Form.	DE-15		
Allgemeines zu Mikrowellen	DE-16		
Was sind Mikrowellen?	DE-16		
Wie funktioniert ein			
Mikrowellengerät?	DE-16		
Wie wirken Mikrowellen auf			
Lebensmittel?	DE-16		
Anwendungen	DE-16		
Tipps für die Praxis.	DE-16		
Mikrowellenbetrieb	DE-19		
Schnellstart.	DE-19		
Mikrowellen-Betrieb manuell			
einstellen	DE-19		



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.

Lieferung



Lieferumfang

- (1) 1× Mikrowellengerät
- (2) 1× Drehteller
- (3) 1× Rollring
- (4) 1× Drehtellerantrieb
- (5) 1× Grillrost
- (6) 1× Grillpfanne (nicht für Mikrowellenbetrieb geeignet!)
- 1× Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

! HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Zum Auspacken keine scharfen oder spitzen Gegenstände verwenden.

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und entfernen Sie alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Service“ auf Seite DE-28).

! WARNUNG!

Stromschlaggefahr und Gefahr durch austretende Mikrowellenstrahlung!

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Auftauen, Aufwärmen, Garen und Grillen von Nahrungsmitteln bestimmt. Es eignet sich nicht zum Beheizen eines Raums oder zum Trocknen von Gegenständen.

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).

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.

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.

 Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

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.

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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;
 - die Garraumtür beschädigt oder verzogen ist;
 - es Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
 - es ungewohnte Geräusche erzeugt.

In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite DE-28).

- 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 Typenschild.

Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.

- Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betreiben.
- Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Gerät, Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen. Die Folge kann ein Kabelbruch und/oder eine Beschädigung der Isolation sein.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Beim Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose immer am Netzstecker selbst, nicht am Netzkabel ziehen.
- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Netzkabel und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Im Fehlerfall sowie vor Reinigung und Wartung den Netzstecker ziehen.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, wie z. B. unser Service (siehe „Service“ auf Seite DE-28). Durch eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden entstehen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren.
- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

Gefahr durch Mikrowellen!

Durch eine unzureichend dicht schließende Garraumtür 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.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn die Garraumtür verzogen oder beschädigt ist oder das Sichtfenster, die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Garraumtür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.
- Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, jegliche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung

einer Abdeckung erfordert, welche den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

Explosionsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder einer Explosion führen.

- Nie eine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in das Gerät geben. Sie kann sonst explodieren.

Gefahr für die Gesundheit!

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 (z. B. Salmonellen) vollständig abgetötet werden.

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.
- Bei Backwaren hilft das Einstreichen mit Eiweiß oder Eigelb die Bildung von Acrylamid zu verringern.

Erstickungsgefahr für Kinder!

Kinder können sich in der Verpackungsfolie verfangen und ersticken.

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen.

VORSICHT

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder vom Türglas fernhalten. Das Türglas kann im Betrieb sehr heiß werden.

Verbrühungsgefahr!

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

- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Kunststoff- oder Glaslöffel in das Gefäß stellen. Der Löffel muss stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden des Geräts 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.
- Vor dem Erwärmen von Babynahrung Schraubverschluss und Sauger von der Nuckelflasche abnehmen.
- Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich umrühren bzw. schütteln, dann die Temperatur an der Babynahrung direkt prüfen!
- Leistung und Zeit genau nach Packungsangaben einstellen.
- Nie Speisen oder Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen! Diese können in dem Gerät platzen oder Sie beim Öffnen verletzen.
- Schalen- und Krustentiere, Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier nur mit Mikrowellen erwärmen, wenn sie in Spezialgefäßen erwärmt werden oder wenn vor dem Garen Löcher in die Schale/Haut gestochen wurden. Solche Speisen können sonst explodieren, selbst nachdem die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen. Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile sehr heiß. Nach Grill-, Heißluft oder Kombi-Betrieb ist der Heizkörper (an der Garraumdecke) sehr heiß.

Die Gefäße und Zubehörteile im Garraum können ebenfalls sehr heiß werden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Gehäuseteile nicht berühren.
- Gerät und Zubehörteile vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Zum Herausnehmen von Speisen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe verwenden.
- Mit Mikrowellen erhitzte Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.

Brandgefahr!

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

- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen die angegebenen Abstände unbedingt eingehalten werden (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite DE-12).
- Nur Gefäße aus mikrowelleneegnetem, hitzebeständigem Material verwenden.
- Das Gerät beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehältern überwachen. Es besteht die Gefahr einer Entzündung.

- Keine Gegenstände (Kochbücher, Topflappen etc.) im Garraum ablegen. Versehentliches Einschalten des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden.
- Das Gerät nicht zum Trocknen von Speisen oder Kleidung oder zur Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem benutzen. Dies kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Nie brennbare Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen in dem Gerät erhitzen.
- Nie in dem Gerät frittieren oder Öl erhitzen! Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Bei Grill- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier o. Ä. verwenden.
- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Garraumtür nicht öffnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten ausschalten.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

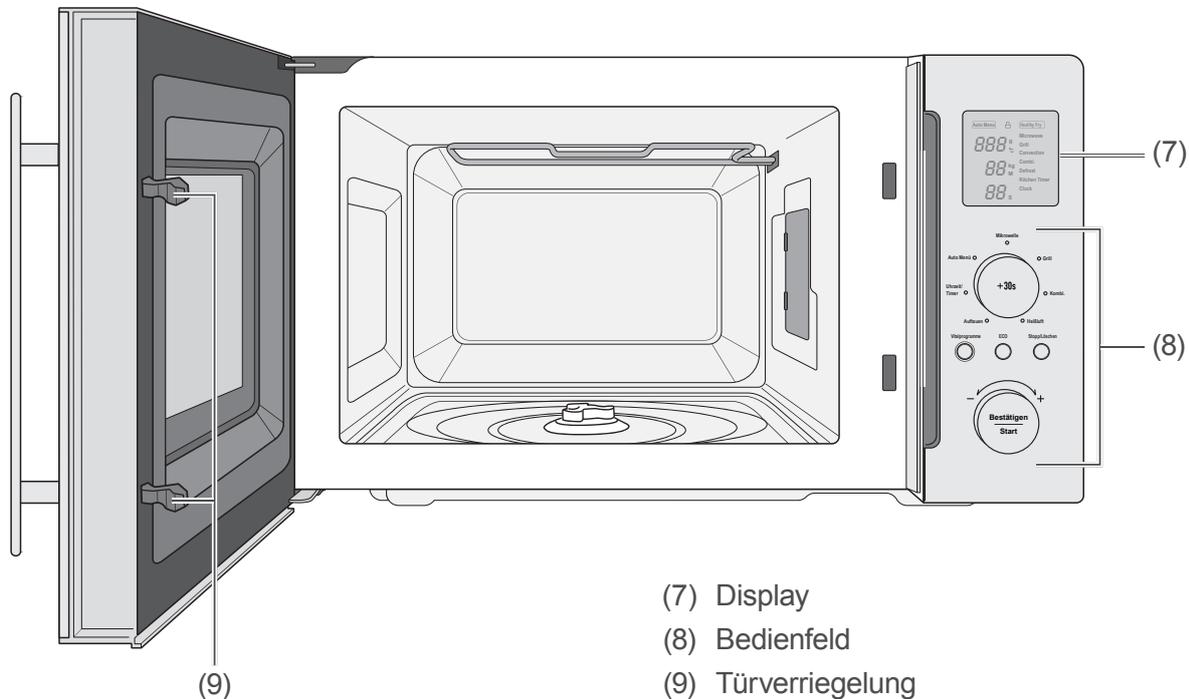
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Gerät nicht am Türgriff hochheben.
- Niemals die Abdeckung an der rechten Garraumwand entfernen. Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.
- Das Gerät nie ohne Drehteller betreiben.

- Gerät im Mikrowellenbetrieb nie ohne Speisen betreiben!
- Kochgefäße immer auf den Drehteller stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.
- Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange erwärmen, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
- Metall im Garraum kann bei Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funken Schlag führen! Dies kann das Gerät und das Sichtfenster zerstören! Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie Goldrändern verwenden.
- Keine Alufolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
- Bei Grill-, Heißluft- oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind!
- Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.
- Den heißen Drehteller nicht auf kalte Flächen stellen, wie z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Der Drehteller könnte sonst zerspringen. Immer auf einen geeigneten Untersetzer stellen.

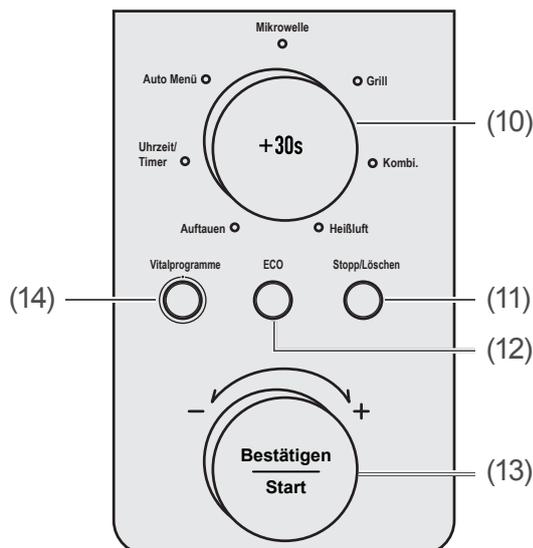
- Keine beschädigten Gefäße verwenden! Sie könnten zerbrechen und der auslaufende Inhalt könnte das Innere des Geräts beschädigen.
 - Wenn das Geschirr nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Garraumtür die Sichtscheibe zerkratzen. Alle Teile daher immer vollständig in den Garraum stellen.
 - Ausschließlich Spezialthermometer für das Gerät benutzen. Normale Flüssigkeitsthermometer sind nicht geeignet.
 - Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Gebrauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann. Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
 - 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 und das Türglas werden durch ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt. Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
 - Nur weiche Tücher verwenden.
 - Darauf achten, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringt.
 - Die Garraumbelichtung dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raums geeignet.
-

Geräteteile/Bedienelemente



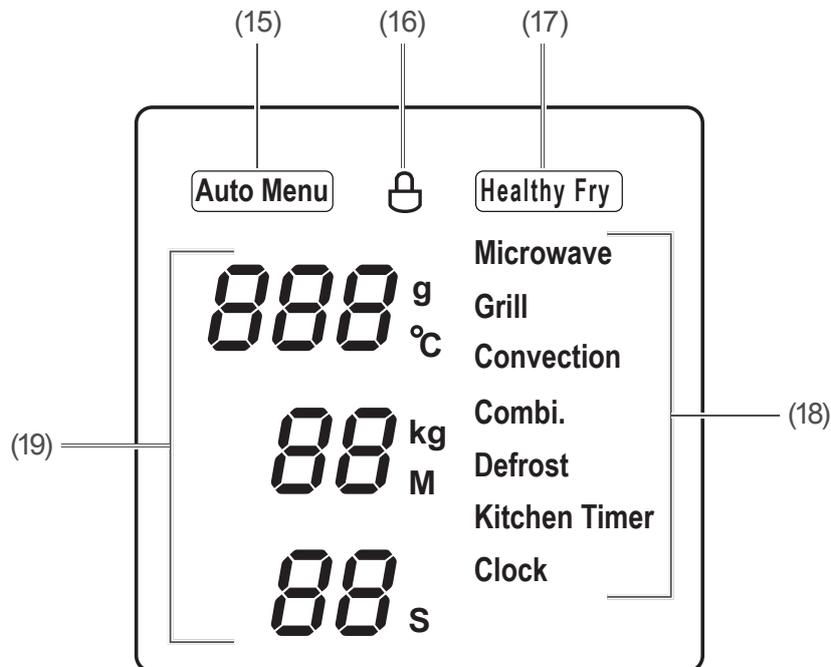
- (7) Display
- (8) Bedienfeld
- (9) Türverriegelung

Bedienfeld



- (10) Drehknopf +30s
Drücken: Schnellstart Mikrowelle.
Drehen: Funktion einstellen.
- (11) Taste Stopp/Löschen
Betrieb stoppen/Eingabe löschen.
- (12) Taste ECO
Displaybeleuchtung ausschalten.
Eine beliebige Taste drücken, um die Beleuchtung wieder einzuschalten.
- (13) Drehknopf Bestätigen/Start
Drücken: bestätigen/starten.
Drehen: Werte wie Leistung, Temperatur, Zeit etc. einstellen.
- (14) Taste Vitalprogramme
9 verschiedene Vitalprogramme einstellbar.

Display



- (15) Leuchtet, wenn Automatikprogramme ausgewählt sind.
- (16) Leuchtet bei aktivierter Tastensperre.
- (17) Leuchtet, wenn die Vitalprogramme ausgewählt sind.
- (18) Die ausgewählte Funktion leuchtet.
- (19) Digitalanzeigen z. B. für die Mikrowellenleistung, die Temperatur, das Gewicht, die Uhrzeit etc.

Inbetriebnahme

Der richtige Aufstellort

Das Gerät sollte nicht unmittelbar neben einen Kühl- oder Gefrierschrank gestellt werden. Durch die Wärmeabgabe des Geräts würde der Energieverbrauch des Kühlgeräts unnötig ansteigen.

Zu Radiogeräten, Fernsehern etc. sollte das Gerät mindestens 2 m Abstand haben, damit der Empfang nicht gestört wird.

Der Untergrund, auf dem das Gerät aufgestellt werden soll, muss eben, ausreichend stabil und hitzebeständig sein.

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

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

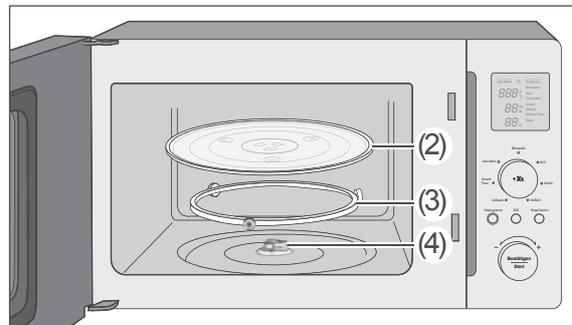
Die Netzsteckdose muss in der Nähe und leicht erreichbar sein, damit der Netzstecker bei Störungen schnell herausgezogen werden kann.

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

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

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

Drehteller einsetzen



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

Bitte beachten Sie:

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

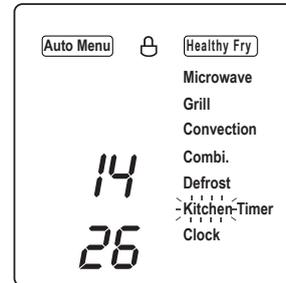
Grundreinigung

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch (siehe „Pflege und Wartung“ auf Seite DE-24).

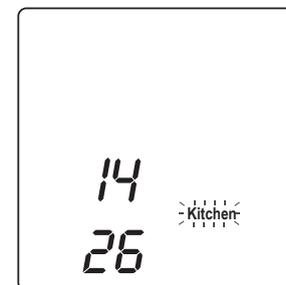
Elektrischer Anschluss

- Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Geräts mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt (siehe Typenschild).
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener ausreichender Absicherung an (siehe „Technische Daten“ auf Seite DE-30).
- Die Steckdose muss außerhalb der Mikrowellen-Rückwand installiert sein, weil sonst der Netzstecker die Rückwand berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungen, Schaltuhren oder Fernwirkssysteme.

Nachdem Sie den Netzstecker in die Steckdose gesteckt haben, ertönt ein Signal und im Display leuchten die Anzeigen.



Im Stand-by-Betrieb wird die Uhrzeit im Display angezeigt, „Kitchen“ blinkt.



Nach kurzer Zeit sieht das Display so aus.

Uhrzeit einstellen

Drehknopf		Display	
<p>Uhrzeit/Timer wählen</p>	drehen	00	Clock
<p>Uhrzeit wählen</p>	drehen	00	Kitchen
<p>Einstellung bestätigen</p>	drücken	14	Kitchen
<p>Stunden einstellen</p>	drehen	14	Kitchen
<p>Einstellung bestätigen</p>	drücken	14	Kitchen
<p>Minuten einstellen</p>	drehen	14	Kitchen
<p>Einstellung bestätigen</p>	drücken	14	Kitchen

Die Uhrzeit ist damit eingestellt.

Erstes Aufheizen

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

- Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang bei 200 °C im Heißluftbetrieb laufen (siehe „Heißluftbetrieb“ auf Seite DE-20).

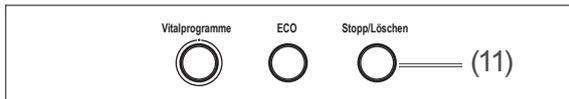
Nachlauf des Lüfters

Nach dem Gar-Ende läuft der Lüfter noch einige Minuten nach, um das Gerät abzukühlen. Die Dauer ist abhängig davon, wie heiß es im Geräteinneren ist.

Einstellungen und Optionen

Stand-by-Betrieb

Neue Einstellungen sind nur möglich, wenn sich das Gerät in Stand-by befindet, d.h. wenn die Uhrzeit im Display eingeblendet ist.



- Drücken Sie ggf. 2-mal die Taste Stopp/Löschen (11), um das Gerät in den Stand-by-Betrieb zu schalten.

Garraumtür und -beleuchtung

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

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

Grundsätzliche Hinweise zur Bedienung

- Die Einstellung der Gardauer ist in folgenden Schrittweiten möglich:

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

- Ist die eingestellte Gardauer abgelaufen, ertönt ein Signal und das Gerät schaltet in Stand-by. Im Display wird die Uhrzeit eingeblendet.

i Es ist normal, wenn der Lüfter nach Ende des Garbetriebs noch einige Zeit nachläuft.

Tastensperre (Kindersicherung)

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

Tastensperre ein-/ausschalten:

Voraussetzung: Gerät ist in Stand-by.

1. Halten Sie die Taste Stopp/Löschen (11) ca. 3 Sekunden lang gedrückt.



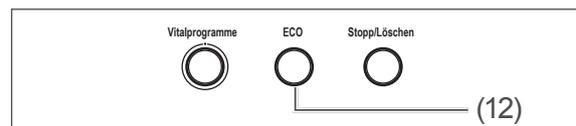
Im Display leuchtet das Schloss-Symbol hell.

Die Tastensperre ist nun eingeschaltet.

2. Zum Ausschalten der Tastensperre, halten Sie die Taste Stopp/Löschen (11) erneut ca. 3 Sekunden lang gedrückt.

Das Schloss-Symbol ist nur noch blass zu sehen. Die Tastensperre ist damit aufgehoben.

ECO



Wenn sich das Gerät in Stand-by befindet, können Sie die Displaybeleuchtung ausschalten, indem Sie auf die Taste ECO (12) drücken.

Um die Displaybeleuchtung wieder einzuschalten, drücken Sie eine beliebige Taste oder drehen Sie an einem der Drehknöpfe.

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 Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z. B. Goldrändern verwenden.
- Bei Grill-, Heißluft oder Kombi-Betrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind.
- Kein Backpapier o. Ä. verwenden!
- Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.

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

Für Mikrowellenbetrieb

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

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

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

1. Stellen Sie das leere Gefäß in den Garraum.
2. Drücken Sie ggf. 2-mal die Taste Stopp/ Löschen (11), um einen eventuell laufenden Betrieb zu beenden.
3. Drücken Sie den Drehknopf +30s (10). Damit startet das Gerät bei voller Mikrowellenleistung für 30 Sekunden.
 - Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, öffnen Sie sofort die Garraumtür, 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.

Die Grillpfanne (6) ist nicht für den Mikrowellen- und Kombibetrieb [1], [2] und [4] geeignet.

Für Grill-, Heißluft- und Kombibetrieb

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

Größe und Form

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

Allgemeines zu Mikrowellen

Was sind Mikrowellen?

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

Mikrowellen

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

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

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

Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

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

- Der Garraum und die Luft darin werden nicht erwärmt. Das Speisegefäß erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum sogenannten „Siedeverzug“ kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig herauspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät.
- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel „große Leistung, kleine Zeit“ oder „kleine Leistung, große Zeit“.

Anwendungen

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

Tipps für die Praxis

Die richtige Gardauer

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

- Speisen mit hohem Fett- oder Zuckeranteil (Krapfen, Pudding, Obstkuchen) garen schneller und erreichen höhere Temperaturen als andere Speisen. Halten Sie hierbei unbedingt die empfohlene Gardauer ein, da sonst die Speise anbrennt und das Gerät beschädigt werden kann.
- Speisen mit hohem Wasseranteil (Fisch, Gemüse, Soßen) garen schneller als „trockene“ Speisen.

- „Trockene“ Speisen (Reis, Getreideprodukte, getrocknete Bohnen) garen sehr langsam. Geben Sie hier bitte vor dem Garen etwas Wasser zu.

Die richtige Speisemenge

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

Faustformel: Die doppelte Menge braucht etwa die doppelte Zeit.

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

Anordnung der Speisen

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

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

Anstechen und Anritzen

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

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

Umrühren und Wenden

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Mit Mikrowellen erhitzte Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen.

- Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.
- Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich umrühren bzw. schütteln, dann die Temperatur an der Babynahrung direkt prüfen!

- Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Prüfen Sie die Temperatur der Speise unbedingt durch Probieren.
- Achten Sie bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten unbedingt darauf, dass sie vollständig durchgegart sind, damit Krankheitserreger (wie Salmonellen) vollständig abgetötet werden.

- Das Umrühren und Wenden der Speisen nach der halben Gardauer ist besonders wichtig, da die Speisen im Mikrowellengerät nicht gleichmäßig erhitzt werden.

! WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

Durch eine unzureichend dicht schließende Garraumtür 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 Garraumtür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Garraumtür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt.

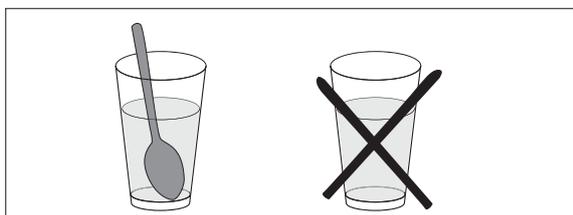
! VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Kunststoff- oder Glaslöffel in das Gefäß stellen.

Der Löffel muss stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden des Geräts haben.



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

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

! VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

! VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zum Brand führen.

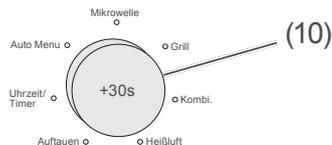
- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Garraumtür nicht öffnen! Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten/ herausrauben.
- Für ausreichende Lüftung sorgen. Die Lüftungsöffnungen nicht verdecken, z. B. mit Topflappen.

Mikrowellenbetrieb

Schnellstart

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

Voraussetzung: Gerät ist in Stand-by.



- Drücken Sie 1-mal den Drehknopf +30s (10).
Der Garvorgang startet sofort mit voller Mikrowellenleistung für 30 Sekunden.
- Jedes weitere Drücken verlängert die Gardauer um jeweils 30 Sekunden bis zu maximal 95 Minuten.

Mikrowellen-Betrieb manuell einstellen

Voraussetzung: Gerät ist in Stand-by.

Drehknopf	Display
<p>Mikrowellenbetrieb wählen</p>	<p>drehen</p> <p><i>P 10</i> Microwave</p>
<p>Leistung einstellen P10-P1</p>	<p>drehen</p> <p><i>P 8</i> Microwave</p>
<p>Einstellung bestätigen</p>	<p>drücken</p> <p><i>P 8</i> <i>0_M</i> <i>00_s</i> Microwave</p>
<p>Gardauer einstellen</p>	<p>drehen</p> <p><i>P 8</i> <i>2_M</i> <i>30_s</i> Microwave</p>
<p>Betrieb starten</p>	<p>drücken</p> <p><i>P 8</i> <i>2_M</i> <i>29_s</i> Microwave</p>

Während des Betriebs blinkt „Microwave“ im Display und der Countdown der Gardauer wird angezeigt.

Ein- stellung	Empfohlene Anwendung
<i>P 10</i> 900 W (100 %)	Schnelles Garen oder Aufwärmen, z. B. von Suppen, Eintöpfen, Dossengerichten, heißen Getränken, Gemüse, Fisch usw.
<i>P - 8</i> 720 W (80 %)	Längeres Garen von kompakteren Speisen, wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten. Auch für empfindliche Gerichte wie Käsesoßen oder Rührkuchen. Mit dieser Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.
<i>P - 5</i> 450 W (50 %)	Kompaktere Speisen zubereiten, die auf dem Herd eine lange Garzeit erfordern, z. B. Rindfleischgerichte.
<i>P - 3</i> 270 W (30 %)	Gefrorenes auftauen. Reis, Nudeln und Klöße garziehen oder gebackenen Eierpudding garen.
<i>P - 1</i> 90 W (10 %)	Sanftes Auftauen, z. B. von Sahnetorte oder Blätterteig.

Grill-/Heißluft- und Kombi-Betrieb

Heißluftbetrieb

Voraussetzung: Gerät ist in Stand-by.

Drehknopf	Display
 Heißluftbetrieb wählen	drehen 150 °C Convection
 Temperatur einstellen 150 °C–240 °C	drehen 180 °C Convection
 Einstellung bestätigen	drücken 180 °C 0 M 00 s Convection
 Gardauer einstellen 5 Sek.–95 Min.	drehen 180 °C 30 M 00 s Convection
 Betrieb starten	drücken 180 °C 29 M 59 s Convection

Während des Betriebs blinkt „Convection“ im Display und der Countdown der Gardauer wird angezeigt.

Grill-Betrieb

Voraussetzung: Gerät ist in Stand-by.

Drehknopf	Display
 Grillbetrieb wählen	drehen G Grill
 Gardauer einstellen 5 Sek.–95 Min.	drehen 10 M 00 s Grill
 Betrieb starten	drücken 9 M 59 s Grill

Während des Betriebs blinkt „Grill“ im Display und der Countdown der Gardauer wird angezeigt.

i Wenn die halbe Gardauer vorüber ist, ertönt ein Piepsignal, um Sie daran zu erinnern, das Grillgut zu wenden. Sie können das Piepsignal ignorieren, oder die Garraumtür öffnen und das Grillgut wenden. Drücken Sie nach dem Wenden erneut den unteren Drehknopf Bestätigen/Start (13), um den Grillvorgang fortzusetzen,

Kombi-Betrieb

Wenn Sie mehrere Heizarten gleichzeitig verwenden möchten, wählen Sie den Kombi-Betrieb.

Folgende Kombinationen sind einstellbar:

Display	Mikrowelle	Grill	Heißluft
C-1	■		■
C-2	■	■	
C-3		■	■
C-4	■	■	■

Voraussetzung: Gerät ist in Stand-by.

Drehknopf	Display
 Kombibetrieb wählen	drehen C-1 Combi
 Betriebsart wählen C-1 ... C-4	drehen C-3 Combi
 Einstellung bestätigen	drücken C-3 0 M 00 s Combi
 Gardauer einstellen 5 Sek.–95 Min.	drehen C-3 60 M 00 s Combi
 Betrieb starten	drücken C-3 59 M 59 s Combi

Während des Betriebs blinkt „Combi“ im Display und der Countdown der Gardauer wird angezeigt.

Auftauen

Auftauen

! WARNUNG

Gesundheitsgefahr!
Tauwasser kann gefährliche Keime enthalten.

- Jeglichen Körperkontakt vermeiden.
- Tauwasser wegschütten und für nichts anderes benutzen.
- Benutztes Geschirr gründlich reinigen.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Wiegen Sie die Speise ggf. und legen Sie sie in ein entsprechend großes Gefäß, in dem sich das Tauwasser sammeln kann.
- Decken Sie die Speisen nicht ab.

Das Gerät verfügt über 2 spezielle Auftauprogramme: Auftauen nach Gewicht oder Auftauen nach Zeit.

Bei Auftauen nach Gewicht wird die Auftauzeit automatisch bestimmt.

Voraussetzung: Gerät ist in Stand-by.

Drehknopf		Display	
 <p>Auftaubetrieb wählen</p>	drehen	d 1	Defrost
<p>Wählen: d 1=nach Gewicht d 2=nach Zeit</p> 	drehen	d 1	Defrost
<p>Einstellung bestätigen</p> 	drücken	000g	Defrost
<p>Gewicht einstellen 100 g–2 kg</p> 	drehen	500g 1kg	Defrost
<p>Betrieb starten</p> 	drücken	31M 39s	Defrost

Wenn Sie statt d 1 (Auftauen nach Gewicht) d 2 (Auftauen nach Zeit) wählen, können Sie eine Auftauzeit zwischen 5 Sek. und 95 Min. einstellen.

Während des Betriebs blinkt „Defrost“ im Display und der Countdown der Auftaudauer wird angezeigt.

i Wenn die halbe Auftaudauer vorüber ist, ertönt ein Piepsignal, um Sie daran zu erinnern, das Gefriergut umzudrehen bzw. Teile zu trennen. Sie können das Piepsignal ignorieren, oder die Garraumtür öffnen und das Gefriergut wenden. Drücken Sie nach dem Wenden erneut den unteren Drehknopf Bestätigen/Start (13), um den Auftauvorgang fortzusetzen.

Automatikprogramme

Das Gerät verfügt über 10 Automatikprogramme, die Ihnen für viele Anwendungen gleich die richtigen Einstellungen vorgeben. Orientieren Sie sich bei der Auswahl der Programme bitte an der Tabelle rechts.

- Bei einigen Programmen müssen Sie die Speise vorher wiegen, um das Gewicht später eingeben zu können. Bei anderen Programmen müssen Sie die Anzahl eingeben oder die Menge ist fest vorgegeben.
- Stellen Sie die Speise in einem geeigneten Gefäß auf den Drehteller und gehen Sie dann wie folgt vor:

Voraussetzung: Gerät ist in Stand-by.

Drehknopf		Display	
 <p>Autobetrieb wählen</p>	drehen	<i>A1</i>	[Auto Menu]
 <p>Programm wählen A1 ... A10</p>	drehen	<i>A5</i>	[Auto Menu]
 <p>Einstellung bestätigen</p>	drücken	<i>A5</i>	[Auto Menu]
 <p>Gewicht einstellen</p>	drehen	150g	[Auto Menu]
 <p>Betrieb starten</p>	drücken	1M 59s	[Auto Menu]

Während des Betriebs blinkt [Auto Menu] im Display und der Countdown der automatisch berechneten Gardauer wird angezeigt.

Tabelle der Automatikprogramme

Programm	Gewicht/ Menge	Dauer in Min.	Beheizung
<i>A1</i> Aufwärmen	150 g	1:30	Microwave 100 %
	250 g	2:10	
	350 g	3:10	
	450 g	4:10	
<i>A2</i> Kartoffeln	1 (230 g)	6:00	Microwave 100 %
	2 (460 g)	9:30	
	1 (690 g)	11:30	
<i>A3</i> Fleisch	150 g	2:30	Microwave 100 %
	300 g	4:00	
	150 g	6:00	
	600 g	7:30	
<i>A4</i> Gemüse	150 g	2:30	Microwave 100 %
	350 g	4:30	
	500 g	6:00	
<i>A5</i> Fisch	150 g	2:00	Microwave 80 %
	250 g	3:00	
	350 g	4:30	
	450 g	5:30	
<i>A6</i> Pasta	50 g ¹⁾	18:00	Microwave 80 %
	100 g ²⁾	21:00	
	150 g ³⁾	24:00	
<i>A7</i> Suppe	200 ml	2:00	Microwave 100 %
	400 ml	4:00	
	600 ml	6:00	
<i>A8</i> Kuchen	475 g	60:00	Convection 160 °C ⁴⁾
<i>A9</i> Pizza	200 g	14:00	Convection 220 °C ⁵⁾
	300 g	16:00	
	400 g	17:00	
<i>A10</i> Hähnchen	500 g	25:00	[-4
	750 g	32:00	
	1000 g	39:00	
	1200 g	43:00	

¹⁾ mit 450 ml kaltem Wasser

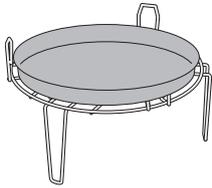
²⁾ mit 800 ml kaltem Wasser

³⁾ mit 1,2 l kaltem Wasser

⁴⁾ auf 160 °C vorheizen

⁵⁾ auf 220 °C vorheizen, Empfehlung: Grillpfanne auf 40 mm Grillrost verwenden

Vitalprogramme



Wenn Sie die Vitalprogramme nutzen möchten, verwenden Sie dafür bitte die Grillpfanne auf dem Grillrost wie hier dargestellt.

Es stehen 9 Vitalprogramme zur Verfügung. Orientieren Sie sich bei der Auswahl der Programme bitte an der Tabelle unten.

- Ölen Sie die Grillpfanne etwas ein und legen Sie die Speise hinein.
- Stellen Sie die Grillpfanne auf das Grillgestell und stellen Sie beides auf den Drehteller. Gehen Sie dann anhand der Handlungsanweisungen rechts vor.

Voraussetzung: Gerät ist in Stand-by.

Taste/Drehknopf		Display	
 Vitalprogramme wählen	drücken	H1	Healthy Fry
 Programm wählen H1 ... H9	drehen	H4	Healthy Fry
 Betrieb starten	drücken	230 °C	Healthy Fry

Wenn der Garvorgang beendet ist, ertönt ein Piepsignal. Für einige Minuten blinkt die Anzeige noch im Display und der Drehteller dreht sich weiter. Während dieser Zeit wird die Speise warm gehalten.

Tabelle der Vitalprogramme

Programm	Speise	Gewicht	Temperatur	Gardauer
H1	Pommes Frites gefroren	300 g	230 °C	25 Min. ¹⁾
H2	Kartoffelkroketten gefroren	310 g	230 °C	20 Min.
H3	Calamari gefroren	250 g	230 °C	20 Min.
H4	Zwiebelringe gefroren	225 g	230 °C	20 Min.
H5	Chicken Nuggets gefroren	400 g	230 °C	20 Min.
H6	Schnitzel	350 g	230 °C	25 Min.
H7	Shrimps	165 g	200 °C	18 Min.
H8	Gemüse	200 g	230 °C	18 Min.
H9	Frühlingsrollen	250 g	230 °C	20 Min.

¹⁾ auf 230 °C vorheizen

Pflege und Wartung

Gerät überprüfen

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

Durch eine unzureichend dicht schließende Garraumtür 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 Garraumtür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Garraumtür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.

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

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

Reinigung

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

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

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

- Das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen lassen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

 **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.
 - Nur weiche Tücher verwenden.
-

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

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

Fehlersuchtablelle

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!

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Display ohne Anzeige und Gerät arbeitet nicht.	Steckdose ohne Strom.	Steckdose durch Anschluss eines anderen Geräts prüfen.
	Netzstecker sitzt lose.	Festen Sitz des Netzsteckers kontrollieren.
Garraumtür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Die Türdichtflächen gründlich reinigen.
	Garraumtür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Garraumtür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen!
Garraumbelichtung funktioniert nicht.	Leuchte defekt.	Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite DE-28).
Garraumbelichtung ist gedimmt.	Bei Mikrowellenbetrieb mit geringer Leistung kann es vorkommen, dass die Garraumbelichtung reduziert wird.	Kein Fehler.
Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Den Drehteller korrekt einsetzen.
	Boden des Garraums ist verschmutzt.	Den Garraumboden gründlich reinigen.
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Drehtellers ragen.
Platzende, ploppende Geräusche im Garraum.	Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut und platzt auf.	Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten. Speisen ggf. anstechen/anritzen.
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum!	Gerät sofort ausschalten, dann die Metallteile entfernen.
Speise ist ungleichmäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Speise umrühren oder wenden und noch eine kurze Zeit weiter erwärmen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Speise wird nicht warm genug.	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Die Speise noch eine kurze Zeit weiter in dem Gerät erwärmen.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Ein geeignetes Gefäß verwenden.
Garraumtür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Die Speise gibt Feuchtigkeit ab.	Kein Fehler. Wischen Sie die Feuchtigkeit nach dem Betrieb einfach ab.
Tasten reagieren nicht auf Druck.	Tastensperre ist eingeschaltet.	Taste Stopp/Löschen (11) 3 Sekunden lang gedrückt halten (siehe „Tastensperre (Kindersicherung)“ auf Seite DE-14).
Lüfter läuft nach Ende der Garzeit nach.	Dies gehört zum Kühlsystem des Geräts und ist kein Fehler.	Keine Maßnahme erforderlich. Der Lüfter schaltet sich später selbstständig aus.

Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Artikelnummer
<i>hanseatic</i> Mikrowellengerät	AC925EC3-S00E	15896546

Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

- die Lieferung unvollständig ist,
- das Gerät Transportschäden aufweist,
- Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben,
- sich eine Störung nicht mithilfe der Fehler-suchtafel beheben lässt,
- Sie weiteres Zubehör bestellen möchten.

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

- Wenden Sie sich bitte an die Firma **Hermes Fulfilment GmbH**:
Tel. (057 32) 99 66 00
Montag – Donnerstag 8 – 15 Uhr,
Freitag 8 – 14 Uhr

Kunden in Österreich

- Wenden Sie sich bitte an das Kunden-center oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Bitte beachten Sie:

Sie sind für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich. Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

Umweltschutz

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.

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).

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

Technische Daten

Marke	<i>hanseatic</i>
Typ/Bezeichnung	AC925EC3-S00E
Artikelnummer	15896546
Mikrowellenausgangsleistung	max. 900 W
Nennfrequenz	2450 Mhz
Mikrowellen-Leistungstufen	5
Grill-Leistungstufen	1× Grill, 3× Kombi
Heißluft-Leistungstufen	10× Heißluft, 3× Kombi
Einbaugerät	Nein
Absicherung	min. 16 A
Leistungsaufnahme Mikrowelle	max. 1450 W
Leistungsaufnahme Grill	1100 W
Leistungsaufnahme Heißluft	max. 2500 W
Leistungsaufnahme max.	2500 W
Versorgungsspannung	230 V / 50 Hz
Garraum-Volumen	ca. 25 Liter
Drehteller-Durchmesser	ca. 315 mm
Garraummaße (Höhe × Breite × Tiefe)	20,7 cm × 32,7 cm × 34,0 cm
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe)	30,6 cm × 51 cm × 50 cm
Leergewicht	18,25 kg

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.

AC925EC3-S00E



hanseatic



User manual

Microwave oven

Manual/version:
195755_GB_20180808
Article number: 15896546
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents

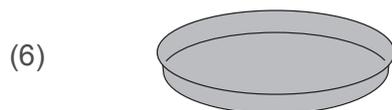
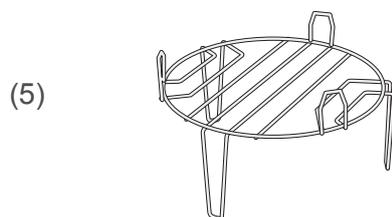
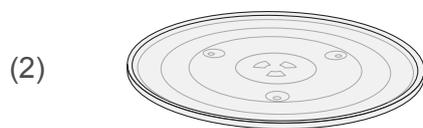
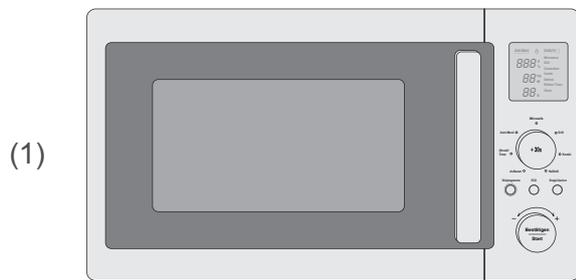
Delivery	GB-3	Defrost mode	GB-21
Package contents	GB-3	Automatic programs	GB-22
Checking the delivery	GB-3	Vitality programmes	GB-23
Safety	GB-4	Care and maintenance	GB-24
Intended use	GB-4	Inspect device	GB-24
Explanation of terms	GB-4	Cleaning	GB-24
Safety notices	GB-4	Troubleshooting table	GB-26
Appliance parts/control elements . .	GB-10	Service	GB-28
Start-up	GB-12	Advice, order and complaint	GB-28
The correct storage location	GB-12	Spare parts	GB-28
Insert rotary plate	GB-12	Environmental protection	GB-29
Cleaning before use	GB-12	Disposing of old electrical devices in an	environmentally-friendly manner . .
Electrical connections	GB-13	Packaging	GB-29
Setting the time	GB-13	Technical specifications	GB-30
First-time use	GB-13		
Ventilator lag	GB-13		
Settings and options	GB-14		
Stand-by mode	GB-14		
Cooking chamber and lighting . . .	GB-14		
Basic instructions for operation . .	GB-14		
Button lock (child lock)	GB-14		
ECO	GB-14		
Suitable dishware	GB-15		
For microwave mode	GB-15		
Grill, convection, and combi mode	GB-15		
Size and form	GB-15		
General information on microwaves	GB-16		
What are microwaves?	GB-16		
How does a microwave oven			
work?	GB-16		
What effect do microwaves have			
on foodstuff?	GB-16		
Applications	GB-16		
Practical tips	GB-16		
Microwave mode	GB-19		
QuickStart	GB-19		
Manual operation of microwave . .	GB-19		
Grill/convection and combi mode . .	GB-20		
Convection mode	GB-20		
Grill mode	GB-20		
Combi mode	GB-20		



Read the important safety instructions carefully and keep these for future use. Before using the appliance, please first read through the safety instructions and user manual carefully. This is the only way you can use all the functions reliably and reliably. Be absolutely sure to also observe the national regulations in your country, which are also 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.

Delivery



Package contents

- (1) 1× Microwave oven
- (2) 1× Rotary plate
- (3) 1× Roller ring
- (4) 1× Rotary plate drive
- (5) 1× Oven rack
- (6) 1× Grill pan (not suitable for microwave function!)
- 1× User manual

Checking the delivery

! NOTICE

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not use sharp or pointed objects to unpack it.

1. Carefully unpack the device and remove all packaging items, plastic profiles, adhesive strips and foam padding from inside, outside and from the back plate of the device.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our service department (see „Service“ on page GB-28).

! WARNING!

Risk of electric shock and hazard due to microwave radiation!

- Never use a damaged appliance.

Safety

Intended use

The device is to be used for defrosting, heating up, cooking and grilling foodstuff. The device is not suitable for heating a room or for drying objects.

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).

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.

Explanation of terms

The following symbols 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.



This symbol refers to useful additional information.

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.

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 use or continue to operate the device if
 - there are visible signs of damage, e.g. the connection cable is defective,
 - the door is damaged or broken,
 - smoke begins to form or there is a burning smell,
 - it produces unusual sounds.

In this case, unplug from the mains and contact our service department (see „Service“ on page GB-28).

- The device corresponds to Protection Class I and may only be connected to a plug socket with a correctly installed protective conductor. When connecting, make sure that it has the right voltage. You can find more detailed information about this on the nameplate. Connecting the device to a socket strip or multi-plug is not permitted, and can potentially result in fire.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.

- Take care to prevent the risk of tripping when laying the mains cord.
- The device, mains plug and cable should be kept away from naked flame and hot surfaces.
- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges. This may cause the cable to break and/or cause damage to the insulation.
- If the mains cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through customer service or by a qualified specialist.
- Do not put any objects in or through the housing openings, and also make sure that children cannot insert any objects in them.
- When unplugging at the mains, always pull on the plug itself and not the cable.
- Never touch the mains plug with wet hands.
- Never immerse the mains cord or plug in water or any other liquids.
- In the event of any defect, or when cleaning and servicing, please unplug from the mains.
- Inspections and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists, e.g. our Service department (see „Service“ on page GB-28). Damage to property or personal injury can result from undertaking repairs to the device yourself, and no warranty or guarantee claims may be asserted in this case. Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself.
- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs. This appliance con-

tains electrical and mechanical parts which are essential for protection against potential sources of danger.

Microwave hazard!

Microwaves can be emitted if the door is insufficiently sealed when closed. Under such circumstances, the device 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 operate the device when the door is broken or damaged or the viewing window, the door lock, the hinges or the cooking chamber or the door seals are defective, or if the door cannot be closed tightly for any other reason. Any such repairs may only be undertaken by a qualified professional.
- It is hazardous for anyone – with the exception of a qualified professional – to undertake any form of servicing or repair work which necessitates the removal of the cover, which is there to protect against radiation as a result of microwave energy being emitted.

Danger of explosion!

The inappropriate use of the device can lead to damage or cause an explosion.

- Never place a mixture of water and oil or fat into the device. It may otherwise explode.

Health hazard!

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

- Please clean the device regularly, and remove any traces of food leftovers immediately.
- Particularly with poultry and dishes containing fresh egg, and when warming up meals, make sure 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.
- Brushing baked goods with egg whites or egg yolks helps to reduce the formation of acrylamide.

Risk of suffocation for children!

Children can become entangled in the packaging film and suffocate.

- Do not allow children to play with the packaging film.

CAUTION

Danger for children and persons with impaired physical, sensory or mental capacities!

- This appliance can be used by children aged eight years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or who lack experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use and understand the dangers associated with its use.

- Children must not be allowed to play with the appliance.
- Cleaning and maintenance may not be performed by children without supervision.
- Keep children away from the door glass. The door glass can become very hot during operation.

Risk of scalding!

When heating liquids, a so-called “boiling delay” can occur. The liquid then reaches boiling temperature without any outward visible sign of boiling. Even a small vibration may cause the liquid to suddenly spray out, for example when removing it from the microwave oven.

- In order 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 of the device.
- 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. When in operation, the device and its exposed component parts can become very hot. After using the grill, convection, or combi modes, the grill (at the top of the cooking chamber) will be very hot.

The casing and accessories in the cooking chamber may also become very hot.

- Keep children under 8 years of age away from the device, unless they are under constant supervision.
- Do not touch parts of the unit housing.
- Allow the oven and accessories to cool before cleaning.
- When removing dishes from the cooking chamber, always use dishcloths or oven gloves.
- Food that has been heated up in the microwave is sometimes heated unevenly. The containers also tend not to become 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.
- Make absolutely sure to thoroughly stir or shake baby food after heating, then check the temperature of the food itself!
- Set the power level and time exactly in accordance with the packaging instructions.
- Never heat food or liquids in tightly closed containers! These can explode in the device or cause injury during opening.
- Shellfish and crustaceans, eggs in the shell or whole hard-boiled eggs should only be heated with microwaves if they are heated in special containers or if holes have been punctured in the shell/skin before cooking. Otherwise, such foods may explode, even after microwave cooking is completed.

Fire hazard!

The inappropriate use of the device can cause a fire and damage to property.

- In order to ensure sufficient air circulation, the prescribed minimum distances must be complied with (see „Start-up“ on page GB-12).
- Only use containers made of microwaveable, heat resistant material.
- Please ensure to closely monitor the heating up or cooking of dishes contained in flammable materials such as plastic or paper containers. There is a danger of ignition.
- Do not place any objects (cookery books, dishcloths etc.) in the cooking chamber. Accidentally switching on the device can cause damage or even ignition.
- Do not use the device to dry dishes or clothing or to heat up hot water bottles, slippers, sponges, moist cleaning cloth or similar items. This can lead to injury, ignition or fire.
- Never heat flammable objects or dishes containing alcohol in the device.
- Never use the device to fry or heat oil! The oil temperature cannot be monitored.
- Do not use any baking paper or similar items with the Grill or Combi modes.
- In case of a fire or smoke in the cooking chamber: Do not open the cooking chamber door. Switch off the device, unplug at the mains or switch off at the fuse box.

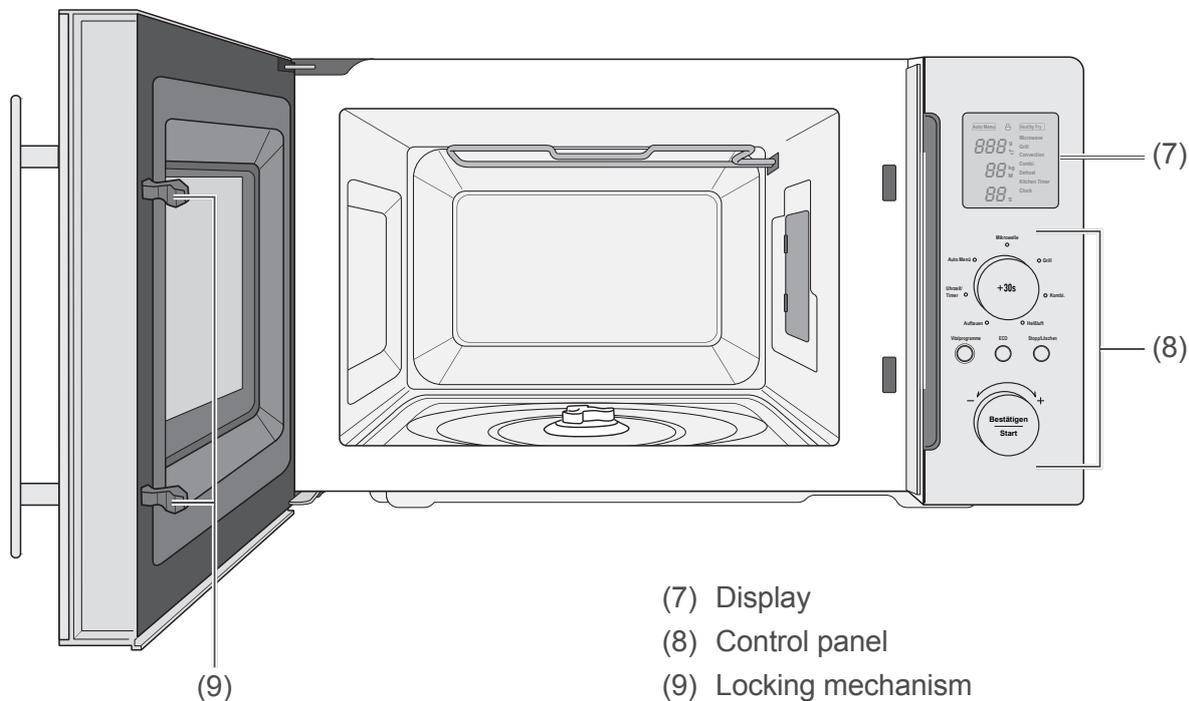
 NOTICE

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

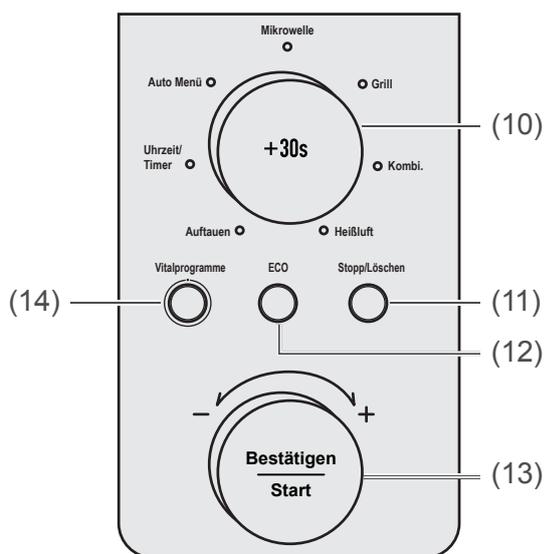
- Do not use sharp objects to unpack it.
- Do not lift the appliance by the door handle.
- Never remove the cover on the right-hand wall of the cooking chamber. It serves to protect the magnetron, which emits the microwaves.
- Never use the device without the rotary plate.
- Never operate the device in microwave mode when empty!
- Always place cooking containers on the rotary plate. This prevents liquid from seeping into the device if it should boil over.
- Only heat plastic containers from the freezer for as long as is needed until the food can be decanted into another container.
- 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 device and the viewing pane! Do not use metal pots, metal pans and metal lids or cookware 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.
- When in grill, convection, or combi mode, do not use any porcelain, ceramic or plastic containers or film wrap that cannot withstand high temperatures!
- If a container becomes hotter than the dish itself, then it is unsuitable for use in a microwave. Do not use such containers.
- Do not place the hot rotary plate on a cold surface such as, for example, a work surface made of granite or tile. Otherwise, the rotary plate could shatter. Always place on top of a suitable mat.
- Do not use any damaged containers! They could break and the contents could leak out into the device itself.
- If the crockery is not placed fully inside the cooking chamber, the viewing window may become scratched when the door is closed. Please therefore ensure to place all parts completely in the cooking chamber.
- Only use a special microwave thermometer inside the device. Normal liquid thermometers are not suitable.
- If the device is insufficiently clean, this can destroy the surfaces thus influencing the service life, and can potentially lead to hazardous situations. Please clean the device regularly, and remove any traces of food leftovers immediately.

- 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 surfaces and door glass may become damaged by unsuitable cleaning agents. Use care products only on the outer surfaces.
 - Use only soft cloths for cleaning.
 - Please ensure that no water seeps into the unit housing.
- The oven bulb serves exclusively to light up the cooking chamber. It is not suitable as a light source for a room.

Appliance parts/control elements

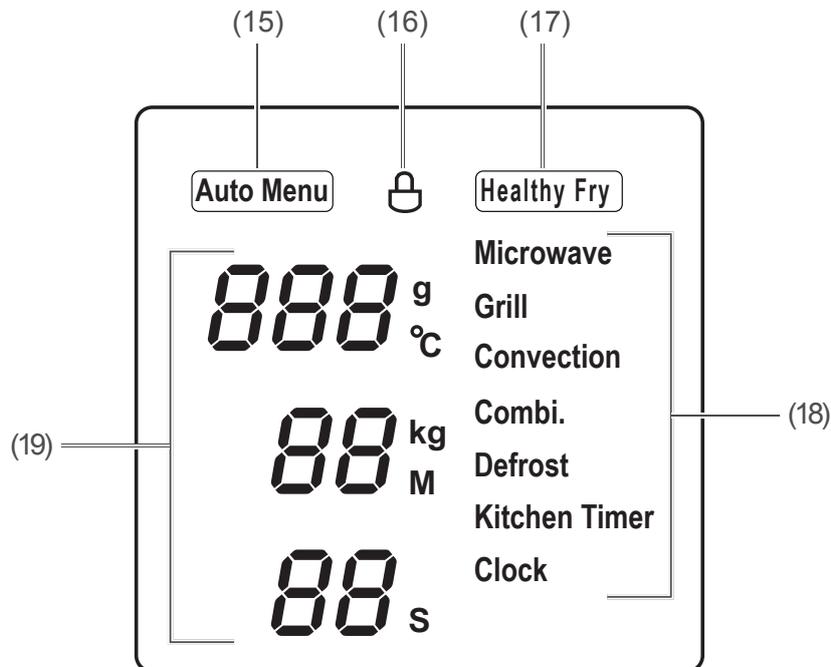


Control panel



- (10) Adjusting dial +30s
Press: QuickStart Microwave mode.
Adjust: Select function.
- (11) Stopp/Löschen button
Stop operation/delete setting.
- (12) ECO button
Switching off the display light.
Press any key to switch the light back on.
- (13) Bestätigen/Start adjusting dial
Press: Confirm/start.
Adjust: Set values such as power, temperature, time, etc.
- (14) Vitality programmes button
Choose between 9 different vitality programmes.

Display



- (15) Lights up when automatic programmes are selected.
- (16) Lights up when button lock is activated.
- (17) Lights up when the vitality programmes are selected.
- (18) The selected function lights up.
- (19) Digital displays, for example for microwave level, temperature, weight, time, etc.

Start-up

The correct storage location

The device should not be positioned directly next to a refrigerator or deep freezer. The heat emitted from the device would cause unnecessarily higher energy consumption by the fridge or freezer.

There must be at least a minimum distance of 2 m from radio devices and televisions, in order to ensure that the reception is not distorted.

The base upon which the device should be positioned must be level, sufficiently stable and heat resistant.

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

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

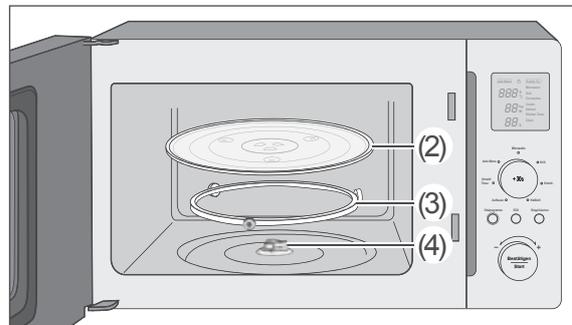
The socket must be near to the device and easily accessible, in order that the plug can be quickly pulled out in the event of any malfunction.

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

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

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

Insert rotary plate



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

Please note:

- Never use the oven without the rotary plate.
- Always place the cooking container on the rotary plate. This ensures that the microwaves are distributed evenly, and that any liquid overflow from the food into the device is avoided.

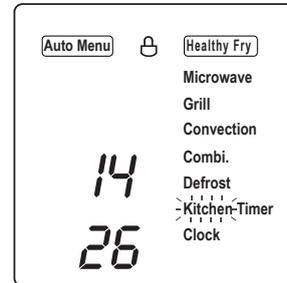
Cleaning before use

- Please clean the device before its first use (see „Care and maintenance“ on page GB-24).

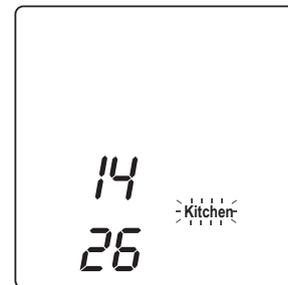
Electrical connections

- Please check whether the device's supply voltage is compatible with the supply voltage used in your house (please see the type plate).
- Please ensure you only connect the device to a professionally installed protective contact socket with sufficient fuse protection (see „Technical specifications“ on page GB-30).
- The plug socket must be located away from the reverse side of the microwave, otherwise the plug will be in contact with the backplate.
- Do not use any multiplugs, extension cables, timer switches or remote control systems.

After you have connected the mains plug with the socket, a signal will sound and the display will light up.



In stand-by mode, the time display flashes "Uhrzeit" (time).



After a short time, the display looks like this.

Setting the time

Adjusting dial		Display	
<p>Select Uhrzeit/Timer</p>	adjust	00	Clock
<p>Set the time</p>	adjust	00	Kitchen
<p>Confirm setting</p>	press	14	Kitchen
<p>Set the hour</p>	adjust	14	Kitchen
<p>Confirm setting</p>	press	14	Kitchen
<p>Set the minutes</p>	adjust	26	Kitchen
<p>Confirm setting</p>	press	14	Kitchen
		26	

The time is set.

First-time use

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

- Allow the device to run for 10 minutes at 200°C in convection mode (see „Convection mode“ on page GB-20).

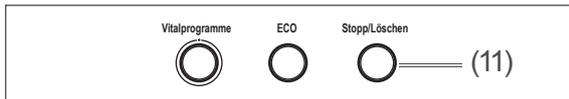
Ventilator lag

After the cooking time has finished, the fan will continue to run for a few minutes to cool the device down. The duration depends on how hot it is in the device.

Settings and options

Stand-by mode

New settings can only be selected when the unit is in stand-by mode, i.e. when the time is shown in the display.



- Press the Stopp/Löschen button (11) 2× if necessary to switch the device into stand-by mode.

Cooking chamber and lighting

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

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

Basic instructions for operation

- Cooking time can be set in the following increments:

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

- Once the set cooking time has expired, a signal sounds and the appliance switches to stand-by mode. The time is shown in the display.

i It is normal if the fan continues to run for a short time after cooking has finished.

Button lock (child lock)

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

Switching button lock on/off:

Requirement: Appliance is in stand-by mode.

1. Press and hold the “Stopp/Löschen” button (11) for approximately 3 seconds.

 The lock symbol lights up brightly in the display.

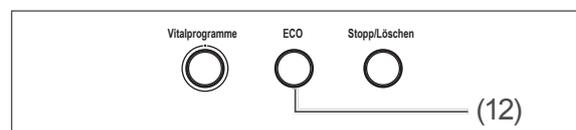
The button lock is activated.

2. To switch off the button lock, press and hold the “Stopp/Löschen” button (11) again for approximately 3 seconds.

The lock symbol is now dimly displayed.

The button lock is deactivated.

ECO



When the appliance is in stand-by mode, you can switch off the display backlight by pressing the ECO button (12).

Press any key to switch the display backlight back on.

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 device and the viewing panel! Do not use metal pots, metal pans and metal lids or cookware with metal parts such as gold edges under any circumstances.
- When in grill, convection, or combi mode, do not use any porcelain, ceramic or plastic containers or film wrap that cannot withstand high temperatures.
- Do not use baking paper or similar!
- Containers that become hotter than the food inside them are not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.

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

For microwave mode

Please ensure you only use microwave-suitable crockery. This includes:

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

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

1. Put the empty container in the cooking compartment.
2. Press the Stopp/Löschen button (11) 2× if necessary to end any running operation.
3. Press the Adjusting dial +30s (10). Then the device will start with full microwave power for 30 seconds.
 - If the crockery becomes hot or if sparks start to form, immediately open the door to stop the cooking process: This dishware is not suitable!
 - If the dish remains cold or only lukewarm, it may be used in the Microwave mode.

The grill pan (6) is not suitable for microwave and combi modes $\mathcal{E} - 1$, $\mathcal{E} - 2$ and $\mathcal{E} - 4$.

Grill, convection, and combi mode

Any materials used when cooking in a conventional oven can also be used for these heating modes.

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!

General information on microwaves

What are microwaves?

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

Microwaves

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

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 rotary plate ensures that the microwaves are distributed evenly to the food.
- The microwave's power can be set to one of six levels.
- The device switches off
 - after the selected time has elapsed,
 - when opening the cooking compartment door,
 - by pressing the "Stopp/Löschen" button (11).

What effect do microwaves have on foodstuff?

- The microwaves penetrate foodstuff 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 do not heat up. The food container is primarily heated by the hot food itself.
- When heating liquids, a so-called "boiling delay" can occur. The liquid then reaches boiling temperature without any outward visible sign of boiling. Even a small vibration may cause the liquid to suddenly spray out, for example when removing it from the microwave oven.
- Every dish requires a certain amount of energy for cooking or defrosting – a good rule of thumb is "high-power, low time" or "low power, high time".

Applications

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

Practical tips

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. Please ensure to comply with the recommended cooking times, as the dishes may otherwise burn and the device can become damaged.
- Dishes that have a high water content (fish, vegetables, sauces) cook faster than "dry" dishes.
- "Dry" dishes (rice, grain products, dried beans) cook very slowly. Please add a little water here before cooking.

The correct quantity of food

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

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

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

Order of dishes

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

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

Piercing and scratching

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

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

Stir and turn

WARNING

Risk of burns!

Food that has been heated up in the microwave is sometimes heated unevenly. The containers also tend not to become as hot as the food inside.

- Please therefore ensure to check the temperature of any food thoroughly and carefully, especially for children.
 - Make absolutely sure to thoroughly stir or shake baby food after heating, then check the temperature of the food itself!
-
- In particular, baby food must be stirred thoroughly in order to avoid burns. Always check the temperature of the food by tasting.
 - Please ensure, with poultry, dishes containing raw egg and when heating up meals, that the food is thoroughly cooked in order to completely destroy pathogens such as salmonella.
 - Stirring and turning the food halfway through the cooking time is particularly

important due to the fact that food is not heated evenly when cooked in the microwave.

WARNING

Microwave hazard!

Microwaves can be emitted if the door is insufficiently sealed when closed. Under such circumstances, the device 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 device if the door is broken or damaged, or if the door lock, its hinges or the door seals show any signs of damage, or if the door cannot be closed tightly for any other reason.

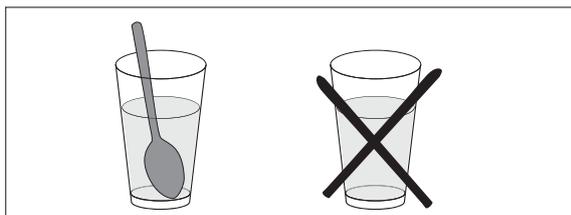
CAUTION

Risk of scalding!

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

- In order 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 of the device.



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

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

CAUTION

Risk of burns!

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

- Please avoid touching hot appliance parts and cookware.
- Children aged 8 years or younger must be kept away from the device, unless they are under constant supervision.

CAUTION

Fire hazard!

Any improper use of the device can lead to fire.

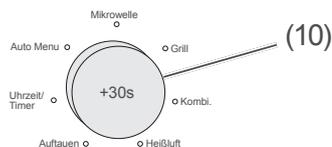
- In case of a fire or smoke in the cooking chamber: do not open the door! Switch off the device, unplug at the mains or turn off / remove the fuse.
- Ensure sufficient ventilation. Do not cover the ventilation openings, e.g. with oven mitts.

Microwave mode

QuickStart

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

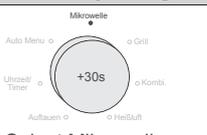
Requirement: Appliance is in stand-by mode.



- Press the Adjusting dial +30s (10) once. The cooking process starts immediately at full microwave power for 30 seconds.
- Each additional press of the Adjusting dial extends the cooking time by 30 seconds, to a maximum of 95 minutes.

Manual operation of microwave

Requirement: Appliance is in stand-by mode.

Adjusting dial		Display	
 Select Mikrowelle (microwave) mode	adjust	P 10	Microwave
Set power to P10-P1 	adjust	P 8	Microwave
Confirm setting 	press	P 8 0 _M 00 _s	Microwave
Setting the cooking time 	adjust	P 8 2 _M 30 _s	Microwave
Start operation 	press	P 8 2 _M 29 _s	Microwave

During operation, "Microwave" will flash in the display along with the countdown for the cooking time.

Setting	Recommended use
P 10 900 W (100%)	Fast cooking or warming, e.g. for soups, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish etc.
P - 8 720 W (80%)	Longer cooking times for compact dishes such as roasts, meatloaf or plate dishes. Including for delicate dishes such as cheese sauces or pound cake. When using this setting, sauces do not boil over and dishes cook evenly, without the edges turning hard or the dish overflowing.
P - 5 450 W (50%)	For preparing more dense foods that require a long cooking time on the stove, e.g. beef dishes.
P - 3 270 W (30%)	Defrosting from frozen. Cook rice, pasta and dumplings, or heat baked egg custard.
P - 1 90 W (10%)	Gentle defrosting, e.g. of gateau or puff pastry.

Grill/convection and combi mode

Convection mode

Requirement: Appliance is in stand-by mode.

Adjusting dial		Display	
 <p>Select Heißluft (convection) mode</p>	adjust	150 °C	Convection
 <p>Setting the temperature 150 °C–240 °C</p>	adjust	180 °C	Convection
 <p>Confirm setting</p>	press	180 °C 0 M 00 S	Convection
 <p>Setting the cooking time 5 sec.–95 min.</p>	adjust	180 °C 30 M 00 S	Convection
 <p>Start operation</p>	press	180 °C 29 M 59 S	Convection

During operation, “Convection” will flash in the display along with the countdown for the cooking time.

Grill mode

Requirement: Appliance is in stand-by mode.

Adjusting dial		Display	
 <p>Select grill mode</p>	adjust	G	Grill
 <p>Setting the cooking time 5 sec.–95 min.</p>	adjust	10 M 00 S	Grill
 <p>Start operation</p>	press	9 M 59 S	Grill

During operation, “Grill” will flash in the display along with the countdown for the cooking time.

i Then the cooking duration is halfway through, a beep signal sounds to remind you to turn the food. You can either ignore the beep signal or open the cooking chamber door and turn the food over. After turning, press the lower button “Bestätigen/Start” (13) once again, to continue the grilling process.

Combi mode

If you wish to operate more than one heating mode simultaneously, select the Combi mode.

The following combinations may be used:

Display	Microwave	Grill	Convection
[- 1	■		■
[- 2	■	■	
[- 3		■	■
[- 4	■	■	■

Requirement: Appliance is in stand-by mode.

Adjusting dial		Display	
 <p>Select Combi mode</p>	adjust	[- 1	Combi
 <p>Select mode C-1 ... C-4</p>	adjust	[- 3	Combi
 <p>Confirm setting</p>	press	[- 3 0 M 00 S	Combi
 <p>Setting the cooking time 5 sec.–95 min.</p>	adjust	[- 3 60 M 00 S	Combi
 <p>Start operation</p>	press	[- 3 59 M 59 S	Combi

During operation, “Combi” will flash in the display along with the countdown for the cooking time.

Defrost mode

WARNING

Health hazard!

Defrost water may contain hazardous germs.

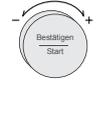
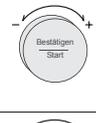
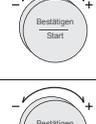
- Avoid any physical contact.
- Pour away the defrost water and do not use it for anything else.
- Clean used crockery thoroughly.

- Remove the packaging.
- Weigh the food if necessary, and place it in an appropriately large container, which can then collect the defrost water.
- Do not cover the food.

The appliance has 2 special defrost programmes: Defrosting according to weight, or defrosting according to time.

When defrosting according to weight, the defrosting time is calculated automatically.

Requirement: Appliance is in stand-by mode.

Adjusting dial		Display	
 <p>Select Auftauen (defrosting) mode</p>	adjust	<i>d 1</i>	Defrost
<p>Select:</p> <p><i>d 1</i> = according to weight</p> <p><i>d 2</i> = according to time</p> 	adjust	<i>d 1</i>	Defrost
<p>Confirm setting</p> 	press	000g	Defrost
<p>Set weight 100 g–2 kg</p> 	adjust	500g 1kg	Defrost
<p>Start operation</p> 	press	31 _M 39 _S	Defrost

If you select *d 1* (defrost by weight) instead of *d 2* (defrost by time), you can set a defrost time between 5 sec. and 95 min.

During operation, “Defrost” will flash in the display along with the countdown for the defrosting time.

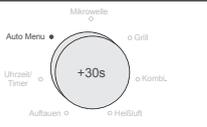
 When the defrosting process is halfway through, a beep signal sounds to remind you to turn the frozen food. You can either ignore the beep signal or open the cooking chamber door and turn the frozen food over. After turning, press the lower button “Bestätigen/Start” (confirm/start) (13) once again, to continue the defrosting process.

Automatic programs

The device has 10 automatic programmes which give you the right settings for many applications. Please refer to the table on the right when selecting the programmes.

- Some programmes require you to weigh the food beforehand, in order to enter the weight later. For other programs, you must enter the number, or the quantity is fixed.
- Place the food in a suitable container on the rotary plate and then proceed as follows:

Requirement: Appliance is in stand-by mode.

Adjusting dial		Display	
 Select automatic mode	adjust	A 1	[Auto Menu]
 Select programme A1 ... A10	adjust	A 5	[Auto Menu]
 Confirm setting	press	A 5	[Auto Menu]
 Setting the weight	adjust	150 g	[Auto Menu]
 Start operation	press	150 g 1 M 59 s	[Auto Menu]

During operation, [Auto Menu] will flash in the display and the countdown for the cooking time will be automatically displayed.

Table of automatic programmes

Cycle	Weight/Quantity	Duration in min.	Heating
A1 Warm-up	150 g	01:30	Microwave 100%
	250 g	02:10	
	350 g	03:10	
	450 g	04:10	
	600 g	05:40	
A2 Potatoes	1 (230 g)	06:00	Microwave 100%
	2 (460 g)	09:30	
	1 (690 g)	11:30	
A3 Meat	150 g	02:30	Microwave 100%
	300 g	04:00	
	150 g	06:00	
	600 g	07:30	
A4 Vegetables	150 g	02:30	Microwave 100%
	350 g	04:30	
	500 g	06:00	
A5 Fish	150 g	02:00	Microwave 80%
	250 g	03:00	
	350 g	04:30	
	450 g	05:30	
A6 Pasta	50 g ¹⁾	18:00	Microwave 80%
	100 g ²⁾	21:00	
	150 g ³⁾	24:00	
A7 Soup	200 ml	02:00	Microwave 100%
	400 ml	04:00	
	600 ml	06:00	
A8 Cake	475 g	60:00	Convection 160 °C ⁴⁾
A9 Pizza	200 g	14:00	Convection 220 °C ⁵⁾
	300 g	16:00	
	400 g	17:00	
A10 Chicken	500 g	25:00	[- 4
	750 g	32:00	
	1000 g	39:00	
	1200 g	43:00	

¹⁾ with 450 ml cold water

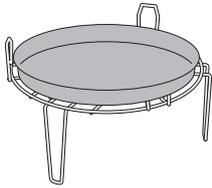
²⁾ with 800 ml cold water

³⁾ with 1.2 l cold water

⁴⁾ preheat to 160 °C

⁵⁾ preheat to 220 °C, recommended:
Use grill pan on 40 mm oven rack

Vitality programmes



If you want to use the Vitality programmes, please use the grill pan on the oven rack as shown here.

There are 9 available Vitality programmes. Please refer to the table on the right when selecting the programmes.

- Oil the grill pan a little and place the food on it.
- Place the grill pan on the grill rack and place both onto the rotary plate. Then follow the instructions on the right.

Requirement: Appliance is in stand-by mode.

Button/Adjusting dial		Display	
 (14) — Vitalprogramme ECO Start/Lochen Select Vitalprogramme (vitality programme)	press	H 1	Healthy Fry
 Select programme H1 ... H9	adjust	H 4	Healthy Fry
 Start operation	press	230 °C	Healthy Fry

A beep signal will sound when the cooking procedure is finished. The display will flash for a few minutes and the rotary plate will continue to rotate. The food will be kept warm during this time.

Table of vitality programmes

Cycle	Dish	Weight	Temperature	Cooking duration
H1	Frozen chips	300 g	230 °C	25 Min. ¹⁾
H2	Frozen potato croquettes	310 g	230 °C	20 min.
H3	Frozen calamari	250 g	230 °C	20 min.
H4	Frozen onion rings	225 g	230 °C	20 min.
H5	Frozen chicken nuggets	400 g	230 °C	20 min.
H6	Schnitzel	350 g	230 °C	25 min.
H7	Shrimp	165 g	200 °C	18 min.
H8	Vegetables	200 g	230 °C	18 min.
H9	Spring rolls	250 g	230 °C	20 min.

¹⁾ preheat to 230 °C

Care and maintenance

Inspect device

WARNING

Microwave hazard!

Microwaves can be emitted if the door is insufficiently sealed when closed. Under such circumstances, the device 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 device if the door is broken or damaged, or if the door lock, its hinges or the door seals show any signs of damage, or if the door cannot be closed tightly for any other reason. Any such repairs may only be undertaken by a qualified professional.

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

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

Cleaning

WARNING

Risk of electric shock!

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

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

CAUTION

Risk of burns!

Parts of the device can become very hot after use.

- Please allow the device to cool completely before cleaning.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.

 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.
- Only use soft cloths.

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

1. Pull out the mains plug.
2. Allow the device to cool down.
3. Clean the unit housing by using a moist, soft cloth, paying particular attention to the cooking chamber floor and door sealing surfaces. Please use warm washing-up water or all-purpose cleaner as well as a soft sponge or cloth.
4. Remove any stubborn stains with undiluted all-purpose cleaner. Wipe down with fresh water.
5. You can place the rotary plate in the dishwasher or wash it by hand using washing-up liquid.
6. Please ensure to dry all surfaces after cleaning with a soft cloth.
7. Leave the cooking compartment door open so that the oven can dry completely.

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!

Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. In case of improper repairs, you may endanger yourself and others using the appliance later. Only authorised specialists are allowed to carry out these repairs.

Problem	Possible cause	Solutions, tips
Display is not working, appliance does not operate.	No electricity to socket.	Check the socket by connecting another appliance.
	Mains plug is loose.	Check the tightness of the mains plug.
The door cannot be closed properly.	Foreign bodies on the door seal faces.	Clean the door seal faces thoroughly.
	The cooking chamber's door is broken or the door lock is defective.	Have the door repaired. Do not use the device!
The cooking chamber's light does not work.	Lamp defective.	Contact customer service (see „Service“ on page GB-28).
Cooking chamber light is dimmed.	In microwave operation with low power, it is possible that the cooking chamber lighting is reduced.	No error.
The rotary plate does not turn, or does not turn properly.	The rotary plate is not correctly positioned on the drive motor.	Position the rotary plate correctly.
	The cooking chamber floor is dirty.	Clean the cooking chamber floor thoroughly.
Scratching, grinding sounds in the cooking chamber.	The food dish is either too large or is positioned incorrectly.	The container may not protrude over the edge of the 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 re-select a lower power level. Pierce or cut into the food if necessary.
Other noises or flashes of light in the cooking chamber.	Sparks – metal objects in the cooking chamber!	Switch off the device immediately and then remove any metallic objects.

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.
The dish does not heat up enough.	The power or time is set too low.	Heat the dish for a little more time in the appliance.
	The dish was very cold when being placed inside.	
	Container is unsuitable if it becomes hotter than the dish.	Use a suitable container.
Cooking chamber door and/or viewing window steams up.	The dish releases moisture.	No error. Simply wipe away any moisture after operation.
Buttons don't respond when pressed.	The button lock is activated.	Press and hold the "Stopp/Löschen" button (11) for 3 seconds (see „Button lock (child lock)" on page GB-14).
Fan continues to run after cooking time has finished.	This is a feature of the appliance's cooling system, and does not signify a defect.	No measures required. The fan will turn off by itself later.

Service

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

Name of appliance	Model	Article number
<i>hanseatic</i> Microwave oven	AC925EC3-S00E	15896546

Advice, order and complaint

Please contact your mail order company's customer service centre if

- the delivery is incomplete,
- the appliance is damaged during transport,
- you have questions about your appliance,
- a malfunction cannot be rectified using the troubleshooting table,
- you would like to order further accessories.

Spare parts

Customers in Germany

- Please contact

Hermes Fulfilment GmbH:

Tel. (057 32) 99 66 00

Monday – Thursday 8 AM – 3 PM,

Friday 8 am – 2 pm

Customers in Austria

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

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 unfortunately cannot be recognised.

Environmental protection

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.

Packaging



Our packaging is made from 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).

If you would like to dispose of the packaging, please dispose of it in an environmentally friendly way.

Technical specifications

Brand	<i>hanseatic</i>
Type/description	AC925EC3-S00E
Article number	15896546
Microwave oven power output	max. 900 W
Nominal frequency:	2,450 MHz
Microwave power levels	5
Grill power levels	1× Grill, 3× Multi-function
Hot air power levels	10× Hot air, 3× Multi-function
Built-in appliance	no
Fuse	min. 16 A
Microwave power consumption	max. 1450 W
Grill power consumption	1100 W
Convection power consumption	max. 2500 W
Max. power consumption	2500 W
Supply voltage	230 V / 50 Hz
Cooking chamber volume	approx. 25 litres
Rotary plate diameter	approx. 315 mm
Cooking chamber dimensions (height × width × depth)	20.7 cm × 32.7 cm × 34.0 cm
Appliance dimensions (height × width × depth)	30.6 cm × 51 cm × 50 cm
Unloaded weight	18.25 kg

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).