

Gebrauchsanleitung

Mikrowelle

Inhaltsverzeichnis

Begriffs- und Symbolerklärung	DE-3	Pflege und Wartung	DE-30
Begriffserklärung	DE-3	Gerät reinigen	DE-31
Symbolerklärung	DE-3	Gerät überprüfen	DE-31
Definitionen	DE-3	Lieferung	DE-32
Sicherheit	DE-4	Lieferumfang	DE-32
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-4	Lieferung kontrollieren	DE-32
Sicherheitshinweise	DE-4	Verpackungstipps	DE-32
Geräteteile/Bedienelemente	DE-12	Inbetriebnahme	DE-33
Gerät	DE-12	Transportieren und Auspacken	DE-33
Bedienblende	DE-13	Richtigen Aufstellort wählen	DE-33
Informationen zu Mikrowellen	DE-14	Drehteller einsetzen	DE-33
Das geeignete Geschirr	DE-15	Anschluss	DE-34
Für Mikrowellen- und Mikrowellen-		Grundreinigung und erstes Aufheizen	DE-34
Kombibetrieb	DE-15	Fehlersuchtafel	DE-35
Zum Grillen	DE-16	Service	DE-37
Größe und Form	DE-16	Abfallvermeidung, Rücknahme und	
Allgemeine Hinweise zur Bedienung	DE-17	Entsorgung	DE-38
Ruhezustand	DE-17	Abfallvermeidung	DE-38
Garraumbelichtung	DE-17	Kostenlose Altgeräte-Rücknahme	DE-38
Garraumtür öffnen	DE-17	Entsorgung	DE-38
Die Uhr	DE-17	Verpackung	DE-39
Die Betriebsarten	DE-18	Technische Daten	DE-40
Betriebsart wählen	DE-19		
Betriebsart Mikrowelle	DE-19		
Betrieb pausieren/beenden	DE-21		
Grill- und Mikrowellen-Kombibetrieb	DE-21		
Betriebsart Auftauen	DE-23		
Automatikprogramme	DE-25		
Programmtabelle der			
Automatikprogramme	DE-26		
Zusätzliche Funktionen	DE-27		
Timer-Funktion	DE-27		
Sicherungsverriegelung			
(Kindersicherung)	DE-27		
Tipps für die Praxis	DE-28		
Die richtige Gardauer	DE-28		
Die richtige Speisemenge	DE-28		
Anordnung der Speisen	DE-28		
Anstechen und Anritzen	DE-28		
Umrühren und Wenden	DE-29		



Informationen zur Installation
und zur Inbetriebnahme finden
Sie ab Seite DE-33.

Begriffs- und Symbolerklärung



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.

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.

Symbolerklärung



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.



Heiße Oberfläche

Definitionen

„Mikrowellen-Betrieb“: hier wird das Nahrungsmittel ausschließlich durch Mikrowellen erhitzt.

„Mikrowellen-Kombibetrieb“ meint die Erhitzung eines Nahrungsmittels durch Mikrowellen bei gleichzeitiger Zufuhr von Hitze, wie sie für Backöfen typisch ist. Es gelten dieselben Risiken und Sicherheitsvorkehrungen wie beim reinen Mikrowellen-Betrieb.

„Backofen-Betrieb“ meint die Beheizung des Nahrungsmittels durch z. B. Umluft/Heißluft, Grill und Ober-/Unterhitze.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

Das Gerät ist nicht bestimmt

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

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

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

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

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

Sicherheitshinweise

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

Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

WARNUNG

Erstickungsgefahr für Kinder!

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

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

Verbrennungsgefahr für Kinder!

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

- Kinder vom Türglas fernhalten!

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

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

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

In diesen Fällen Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder Sicherung ausschalten/herausdrehen, Tür geschlossen halten und Gerät reparieren lassen (siehe „Service“ auf Seite DE-37).

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät regelmäßig auf Schäden prüfen.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Achten Sie beim Anschließen darauf, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typschild.
- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe „Service“ auf Seite DE-37).
- Wir empfehlen die Verwendung eines pulssensitiven FI-Schalters (Fehlerstrom-Schutzschalter).
- Das Gerät darf erst nach Abschluss sämtlicher Installations- und Montagearbeiten an das elektrische Netz angeschlossen werden.
- Gerät, Netzstecker und Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten. Die Isolierung des Netzkabels kann schmelzen.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.

- Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, immer den Netzstecker selbst anfassen.
- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Im Fehlerfall sowie vor der Reinigung und der Wartung den Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind. Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, so wie unser Service.
- Eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden verursachen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren.

VORSICHT!

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand führen.

- Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig.
- Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betreiben.

HINWEIS

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

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

Beim Reinigen beachten:

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

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

Risiken im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

Brandgefahr!

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

- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen unbedingt die Hinweise im Kapitel „Inbetriebnahme“ beachtet werden.

- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss das Kochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung beaufsichtigt werden.
- Das Mikrowellenkochgerät ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Keine Gegenstände im Garraum ablegen (Kochbuch, Topflappen etc.). Versehentliches Einschalten des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden. Garraum nicht als Stauraum verwenden.
- Nie brennbare Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen erhitzen.
- Nie frittieren oder Öl erhitzen! Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die

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

- Im Brandfall die Garraumtür geschlossen halten, sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen.
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Service“ auf Seite DE-37).

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

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

Generelle Risiken beim Garen von Nahrungsmitteln

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.

- Besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren achten, damit Krankheitserreger vollständig abgetötet werden (z. B. Salmonellen).

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

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

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

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

Tauwasser kann, speziell bei Fleisch und Geflügel, gefährliche Keime enthalten. Fleisch, Geflügel und Fisch nur im Mikrowellenbetrieb, nicht im Backofenbetrieb auftauen.

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

Risiken im Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombibetrieb

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Niemals die Abdeckung im Garraum entfernen!

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

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

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Niemals versuchen, die Beleuchtung auszuwechseln.

Explosionsgefahr!

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

- Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist. Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.
- Beim Erwärmen im Mikrowellenkochgerät sind metallische Behälter für Speisen und Getränke nicht zulässig. Metall im Garraum kann beim Betrieb zu Funkenschlag führen! Dies kann das Sichtfenster oder das gesamte Gerät zerstören! Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen, z. B. Goldrändern verwenden.
- Keine Alufolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
- Nie eine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in das Gerät geben. Sie kann explodieren.
- Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.

- Eier mit Schale oder ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist. Um ein Platzen zu vermeiden, stechen Sie vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut.

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Kunststoff- oder Glaslöffel in das Gefäß stellen. Der Löffel muss stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden haben.
- Keine hohen schmalen Gefäße mit engem Hals verwenden.
- Vor dem Erhitzen und nach der halben Garzeit umrühren.
- Nach dem Erhitzen kurz warten; Gefäß vorsichtig antippen und Speise umrühren, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen.

Verbrennungsgefahr!

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

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

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Das Gerät nie ohne Glasdrehteller und nie ohne Speisen betreiben.
- Kochgefäße immer auf den Glasdrehteller stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.
- Bei der Entnahme von Behältern darauf achten, dass sich der Glasdrehteller nicht verschiebt.
- Den Glasdrehteller nie mit mehr als 4 kg belasten. Bruchgefahr!

- Den heißen Glasdrehteller nicht auf kalte Flächen stellen, z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Der Glasdrehteller könnte sonst zerspringen. Immer auf einen geeigneten Untersetzer stellen.
 - Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange erwärmen, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
 - Keine beschädigten Gefäße verwenden! Sie könnten zerbrechen, und der auslaufende Inhalt könnte das Innere der Mikrowelle beschädigen.
 - Wenn Zubehör wie der Glasdrehteller nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Gerätetür die Sichtscheibe zerkratzen. Schieben Sie das Zubehör daher immer vollständig in den Garraum ein.
 - Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
 - Mangelhafte Sauberkeit des Kochgerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Gargut nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen. Dort ist es besonders heiß. Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
 - Das Gerät grundsätzlich nur mit geschlossener Garraumtür betreiben.
 - Braten oder Kuchen im Garraum nicht mit Papier abdecken. Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
 - Das Gerät während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten.

Verbrennungsgefahr!

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

- Wasser nie direkt in den heißen Garraum gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr.
- Heißes Wasser aus dem Gerät unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.

Risiken beim Automatikbetrieb

VORSICHT

Brandgefahr!

- Vor dem Start des Automatikbetriebs alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Garraum legt.
- Im Automatikbetrieb niemals unbeaufsichtigt grillen!
- Das Gerät während des Automatikbetriebs überwachen, um ein Überlaufen und Anbrennen zu verhindern. Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Erhitzen entzünden können.

Spezielle Risiken beim Grillbetrieb

VORSICHT

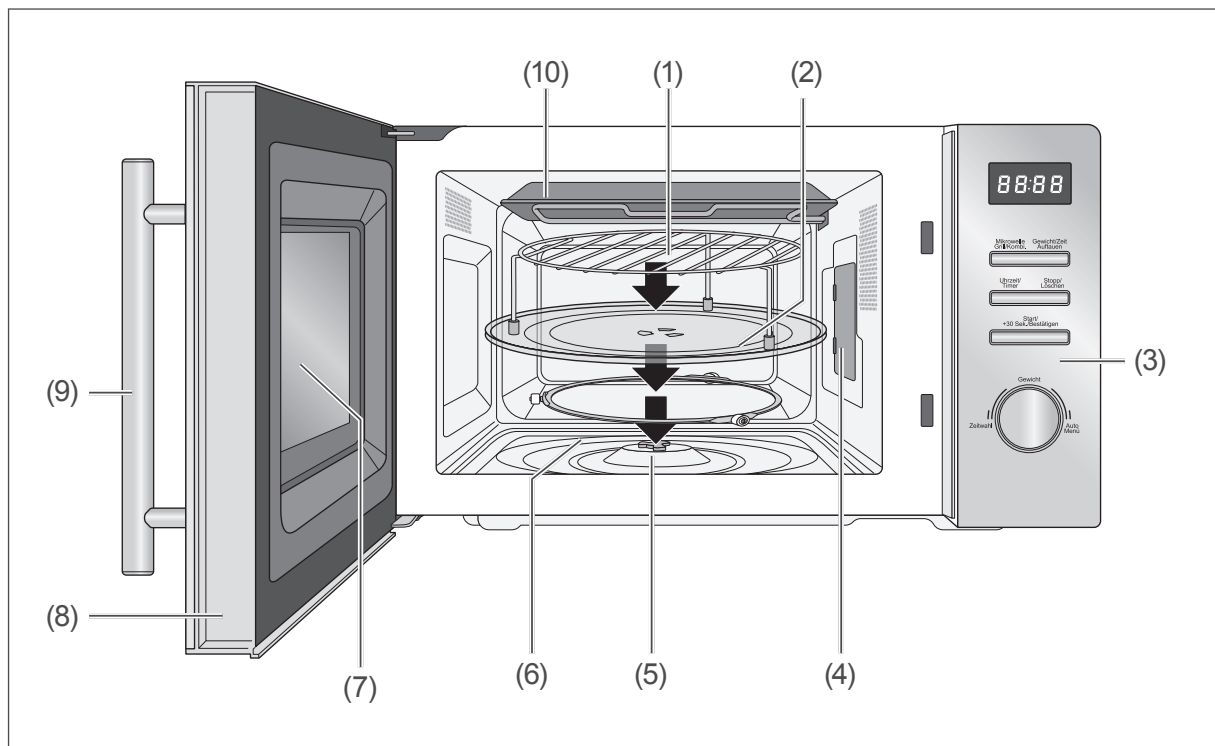
Brandgefahr!

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

- Nur Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und Abdeckfolien verwenden, die hochhitzebeständig sind.

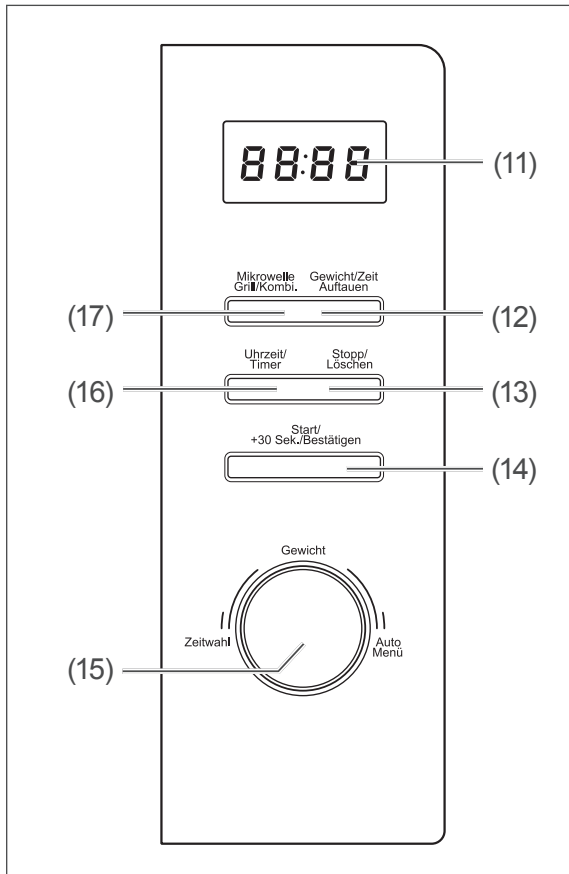
Geräteteile/Bedienelemente

Gerät












- | | |
|-----------------------|------------------------|
| (1) Grillrost | (6) Drehring |
| (2) Drehteller | (7) Sichtfenster |
| (3) Bedienblende | (8) Garraumtür |
| (4) Schutzabdeckung | (9) Türgriff |
| (5) Drehtellerantrieb | (10) Grill-Heizelement |

Bedienblende



- (11) Display
- (12) Taste „Gewicht/Zeit Auftauen“
- (13) Taste „Stopp/Löschen“
- (14) Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“
- (15) Funktionswähler
- (16) Taste „Uhrzeit/Timer“
- (17) Taste „Mikrowelle/Grill/Kombi“

Folgende Anzeigen erscheinen bei den verschiedenen Betriebsarten und Funktionen im Display (11).

Betriebsart	Erklärung / Anwendung
 Mikrowelle	Auftauen, erwärmen, kochen (siehe „Betriebsart Mikrowelle“ auf Seite DE-19)
 Grillen	Siehe „Betriebsart Grill“ auf Seite DE-21
 Auftauen nach Gewicht	Siehe „Auftauen nach Gewicht“ auf Seite DE-23
 Auftauen nach Zeit	Siehe „Auftauen nach Zeit“ auf Seite DE-24
 Mikrowelle im Hochleistungsbetrieb	Siehe „Betriebsart Mikrowelle“ auf Seite DE-19
 Uhr	Zeitanzeige (siehe „Die Uhr“ auf Seite DE-17)
 Timer	Eieruhr-Funktion (siehe „Timer-Funktion“ auf Seite DE-27)
 Automatikprogramm	8 Automatikprogramme, die Kochzeit und Hitze nach dem Gewicht berechnen (siehe „Programmtabelle der Automatikprogramme“ auf Seite DE-26)
 Verriegelung	Gerät ist gesperrt (siehe „Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)“ auf Seite DE-27)
 Gewicht	Grammangabe bei Auswahl von Gewicht

Informationen 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 wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

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

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 (8),
 - durch Drücken der Taste (13) „Stopp/Löschen“.

Das geeignete Geschirr

WARNUNG

Explosionsgefahr!

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

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

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Bei Grill- oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind!
- Kein Backpapier o. Ä. verwenden!

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

Für Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombibetrieb

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

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

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

1. Stellen Sie das leere Gefäß in den Garraum.
2. Drücken Sie kurz die Taste (14) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Damit startet das Gerät bei voller Mikrowellenleistung für 30 Sekunden.
 - Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, öffnen Sie sofort die Tür, 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.

Zum Grillen

Zum Grillen 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!

Allgemeine Hinweise zur Bedienung

Ruhezustand

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

Wenn die Uhr nicht gestellt wurde (bei Erstinbetriebnahme oder wenn das Gerät zwischenzeitlich vom Netz getrennt war), zeigt das Display im Ruhezustand dauerhaft 0:00 (siehe „Uhrzeit einstellen“ auf Seite DE-17).

Garraumbelichtung

Die Garraumbelichtung schaltet sich automatisch ein, wenn

- das Gerät in Betrieb ist,
- die Garraumtür (8) geöffnet ist.

Garraumtür öffnen

Wenn Sie die Garraumtür (8) während des Betriebs öffnen, schaltet das Gerät in den Ruhezustand.


Wenn Sie die Garraumtür wieder schließen, setzt der Betrieb erst wieder nach Drücken der Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“ (14) ein.

Die Uhr

Die integrierte Uhr dient zur Zeitanzeige.

Die Zeitanzeige erfolgt immer im 24-Stunden-Format.


Uhrzeit einstellen

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

1. Drücken Sie zweimal die Taste (16) „Uhrzeit/Timer“. Im Display (11) werden die Uhrzeit als 00:00 und die Anzeige „Uhr“ angezeigt. Die Stundenanzeige blinkt.



2. Drehen Sie den Funktionswähler (15), bis die aktuelle Stundenzahl erreicht ist.
3. Drücken Sie die Taste (16) „Uhrzeit/Timer“ erneut, um die Einstellung zu bestätigen. Die Minutenanzeige blinkt.
4. Drehen Sie den Funktionswähler (15), bis die aktuelle Minutenzahl erreicht ist.
5. Drücken Sie die Taste (16) „Uhrzeit/Timer“ erneut, um die Einstellung zu bestätigen.

 Falls Sie das Einstellen der Uhrzeit abbrechen möchten, drücken Sie die Taste (13) „Stopp/Löschen“. Das Gerät schaltet dann zurück in den Ruhezustand.

Die Betriebsarten

! WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Niemals die Abdeckung im Garraum entfernen!

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

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

Brandgefahr!

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

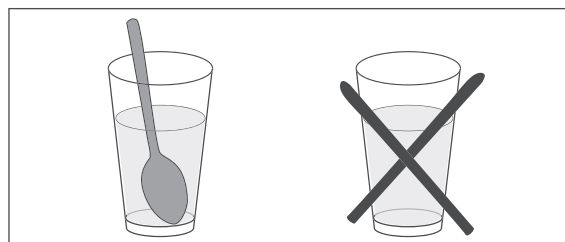
- Das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betreiben.
- Im Brandfall die Garraumtür geschlossen halten, sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen.

! VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

- Um Siedeverzug zu vermeiden, stellen Sie einen Löffel in das Gefäß.
- Stellen Sie sicher, dass der Löffel stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden der Mikrowelle hat.



! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

- Das Gerät nie ohne den Glasdrehteller betreiben und nie ohne Speisen!

Der Grillrost ist nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.





- Verwenden Sie den Grillrost ausschließlich bei reinem Grill- oder Heißluftbetrieb.

Betriebsart wählen


Um eine Betriebsart zu wählen, haben Sie zwei Möglichkeiten:

- Drücken Sie wiederholt die Taste (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“.
- Drücken Sie einmal die Taste (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“, und drehen Sie dann den Funktionswähler (15).

Die Betriebsarten werden im Display (11) mit verschiedenen Anzeigen angezeigt.

Funktion	Beschreibung
Mikrowelle  P100, P80, P50, P30, P10	Mikrowellenbetrieb ohne Zusatzfunktionen mit verschiedenen Leistungsstufen.
Grillen  	Grillen (siehe „Betriebsart Grill“ auf Seite DE-21)
Mikrowellen-Kombibetrieb  C-1, C-2	Kombination von Mikrowellenbetrieb und Grillen (siehe „Betriebsarten kombinieren“ auf Seite DE-22)

Betriebsart Mikrowelle

Die Betriebsart „Mikrowelle“ ohne Zusatzfunktionen erkennen Sie an der Anzeige  im Display (11). Diese Betriebsart ist gut geeignet zum Auftauen kleiner Portionen sowie für die Zubereitung von:

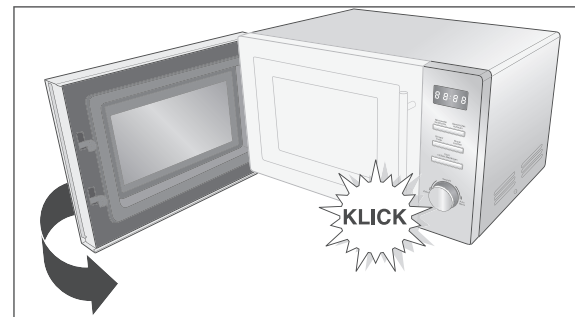
- Eintöpfen, Suppen, Saucen,
- Fleisch ohne Kruste,
- gedünstetem Fisch,
- Gemüse,
- Beilagen (Kartoffeln, Reis, Salzkartoffeln, einige Teigwaren),
- Pizza,
- Popcorn,
- heißen Getränken.

Leistungsstufen des Geräts

Das Gerät verfügt über 5 Leistungsstufen.

Leistungsstufe	Anwendungen
P100 1000 W	Schnelles Garen / Aufwärmen. Z. B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.
P80 800 W	Längeres Garen von kompakteren Speisen, wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten. Auch für empfindliche Gerichte wie Käsesoßen oder Rührkuchen. Mit dieser Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.
P50 500 W	Kompaktere Speisen, die beim Garen auf dem Herd eine lange Garzeit erfordern, z. B. Rindfleischgerichte.
P30 300 W	Reis, Nudeln und Klöße garziehen oder gebackenen Eierpudding garen.
P10 100 W	Sanftes Auftauen, z. B. von Sahnetorten oder Blätterteig.

Garvorgang starten





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

2. Drücken Sie einmal die Taste (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“.



Im Display blinkt die Anzeige P100.

- Wenn Sie eine andere Leistungsstufe auswählen wollen, drücken Sie nochmals auf die Taste (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“ oder drehen Sie den Funktionswähler (15), bis die gewünschte Leistungsstufe im Display (11) angezeigt wird.

i Bei den beiden höchsten Leistungsstufen P100 und p 80 erscheint im Display neben der Anzeige  zusätzlich die Anzeige  für Hochleistungsbetrieb.

3. Drücken Sie die Taste (14) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.

Die Anzeige im Display hört auf zu blinken.

4. Drehen Sie nun am Funktionswähler (15), um eine Gardauer einzustellen. Sie können die Gardauer in folgenden Schritten wählen:

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

5. Drücken Sie die Taste (14) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein. Der Drehteller beginnt sich zu drehen. Im Display blinken die Anzeigen, und die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.

6. Öffnen Sie die Garraumtür (8), und nehmen Sie die Speise vorsichtig aus dem Garraum heraus.

- Um die Gardauer während des Betriebs um 30 Sekunden zu verlängern, drücken Sie die Taste (14) „Start/+30 Sek./Bestätigen“. Die Gardauer kann auf diese Weise in 30-Sekunden-Schritten auf bis zu 95 Minuten heraufgesetzt werden.
- Um während des Garvorgangs die aktuelle Uhrzeit einzusehen, drücken Sie bei laufendem Betrieb die Taste (16) „Uhrzeit/Timer“. Die eingestellte Uhrzeit wird für ca. 3 Sekunden angezeigt, danach erscheint auf dem Display (11) wieder die ablaufende Garzeit.
- Um während des Garvorgangs die aktive Leistungsstufe bzw. die aktive Funktionsart einzusehen, drücken Sie bei laufendem Betrieb die Taste (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“. Leistungsstufe oder Funktionsart des aktuellen Garvorgangs wird für ca. 3 Sekunden angezeigt, danach erscheint auf dem Display (11) wieder die ablaufende Garzeit.

Schnellstart

- Um das Gerät sofort zu starten, drücken Sie im Ruhezustand die Taste (14) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Das Gerät schaltet sich ein und wird für 30 Sekunden mit voller Leistung (p100, 1000 Watt) betrieben. Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen.
- Jeder weitere Druck auf die Taste (14) „Start/+30 Sek./Bestätigen“ erhöht die Garzeit um weitere 30 Sekunden (maximal auf 95 Minuten).
Dies ist jedoch **nicht möglich** in folgenden Betriebsarten:
 - Auftauen nach Zeit
 - Automatikprogramme
- Sobald die Gardauer abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus. Das Display (11) zeigt wieder die Uhrzeit an.



Um vor dem Schnellstart eine Gardauer zu wählen, drehen Sie den Funktionswähler nach links, bis der gewünschte Zeitraum angezeigt wird. Drücken Sie dann die Taste (14) „Start/+30 Sek./Bestätigen“. Das Gerät wird über die gewählte Zeit mit voller Leistung betrieben.

Betrieb pausieren/beenden

- Um einen laufenden Garvorgang anzuhalten, drücken Sie einmal kurz die Taste (13) „Stopp/Löschen“. Die Leuchte im Garraum erlischt, der Drehteller (2) dreht sich nicht weiter, die Anzeigen im Display (11) hören auf zu blinken, und der Ventilator setzt aus.
- Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie die Taste (14) „Start/+ 30 Sek./Bestätigen“
- Um den laufenden Betrieb vollständig zu beenden, drücken Sie bei angehaltenem Garvorgang ein weiteres Mal die Taste (13) „Stopp/Löschen“.



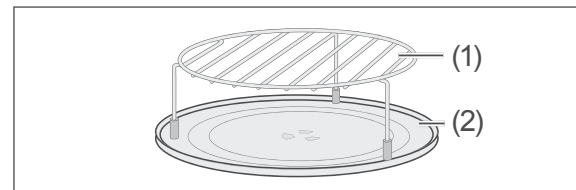
Sie können die Taste (13) „Stopp/Löschen“ auch verwenden, um das Gerät von der Funktionsauswahl zurück in den Ruhezustand zu schalten.

Grill- und Mikrowellen-Kombibetrieb



Der Grillrost

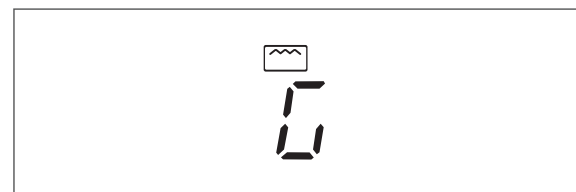
Stellen Sie den Grillrost (1) immer auf den Drehteller (2). Achten Sie darauf, dass die Gummifüße immer an den Enden der Standbeine angebracht sind.



Betriebsart Grill


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

1. Stellen Sie den Grillrost (1) auf den Drehteller (2), eine Speise oder ein Getränk darauf, und schließen Sie die Tür so, dass sie einrastet und verriegelt.
2. Drücken Sie einmal die Taste (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“, und drehen Sie den Funktionswähler oder drücken Sie wiederholt die Taste (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“, bis im Display (11) die Anzeige für den Grill blinkt.



3. Drücken Sie die Taste (14) „Start/+30 Sek./Bestätigen“. Die Anzeige im Display (11) hört auf zu blinken.
4. Drehen Sie nun am Funktionswähler, um eine Gardauer einzustellen.

5. Drücken Sie die Taste (14) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.

Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein. Der Drehteller beginnt sich zu drehen. Im Display blinkt die Anzeige , und die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen.

Nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit ertönen zwei kurze Signaltöne, um zu signalisieren, dass Sie nun die Tür öffnen und die Speise umdrehen sollen.

Der Betrieb wird bei geöffneter Tür angehalten. Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie kurz auf die Taste (14) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.

Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus. Das Display (11) zeigt wieder die Uhrzeit an.

6. Öffnen Sie die Garraumtür (8), und nehmen Sie die Speise vorsichtig vom Grillrost (1).

Betriebsarten kombinieren

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

Der Grillrost ist nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

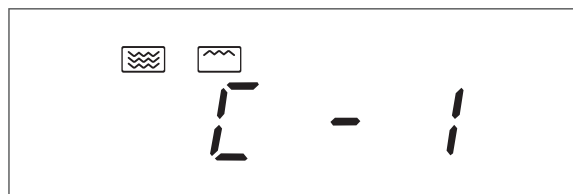
- Verwenden Sie den Grillrost ausschließlich bei reinem Grill- oder Heißluftbetrieb.



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

Zwei Kombinationen stehen Ihnen zur Verfügung:

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

1. Stellen Sie eine Speise oder ein Getränk in den Garraum, und schließen Sie die Tür so, dass sie einrastet und verriegelt.
2. Drücken Sie einmal die Taste (17), „Mikrowelle/Grill/Kombi“ und drehen Sie den Funktionswähler, oder drücken Sie wiederholt die Taste (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“, bis im Display (11) die Anzeige €-1 bzw. €-2 blinkt.



3. Drücken Sie die Taste (14) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Die Anzeige im Display (11) hört auf zu blinken.
4. Drehen Sie nun am Funktionswähler, um eine Gardauer einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste (14) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Garraumbeleuchtung schaltet sich ein. Der Drehteller beginnt sich zu drehen. Im Display (11) blinken die Anzeigen  für Mikrowelle und  für Grill, und die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen.
Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus. Das Display (11) zeigt wieder die Uhrzeit an.
6. Öffnen Sie die Garraumtür (8), und nehmen Sie die Speise vorsichtig aus dem Garraum.

Betriebsart Auftauen

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

Der Grillrost ist nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

- Verwenden Sie den Grillrost ausschließlich bei reinem Grill- oder Heißluftbetrieb.

Zum Auftauen von Tiefkühlkost stehen Ihnen zwei Programme zur Verfügung:

Auftauen nach Gewicht (dEF1)

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

Auftauen nach Zeit (dEF2)

Sie geben selbst die Auftauzeit für Ihre Speise vor.

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

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

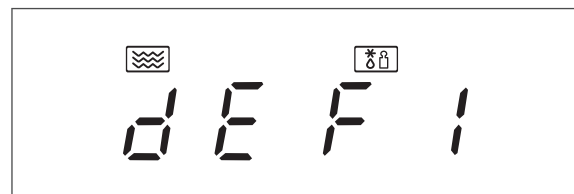
Vorbereitungen:

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

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

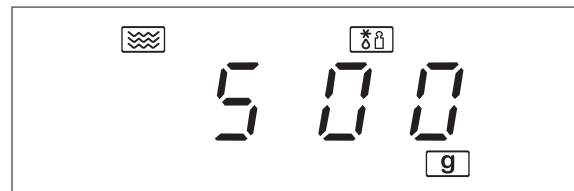
Auftauen nach Gewicht



1. Stellen Sie eine Speise oder ein Getränk in den Garraum, und schließen Sie die Tür so, dass sie einrastet und verriegelt.
2. Drücken Sie einmal die Taste (12) „Gewicht/Zeit auftauen“
Im Display (11) erscheint die Anzeige dEF1.



3. Drehen Sie den Funktionswähler (15), um das Gewicht Ihrer Speise einzugeben (zwischen 100 und 2000 g, in 100-Gramm-Schritten).

Beispiel:

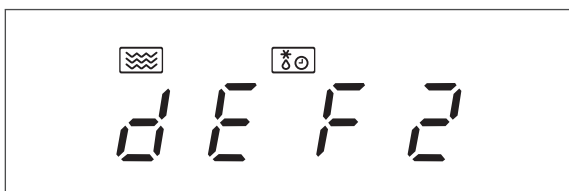


4. Drücken Sie die Taste (14) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Garraumbeleuchtung schaltet sich ein. Der Drehteller (2) beginnt sich zu drehen. Im Display erscheint die für das eingegebene Gewicht vorprogrammierte Zeit, die heruntergezählt wird. Die Anzeigen  für „Mikrowelle“ und  für „Auftauen nach Gewicht“ blinken.
Nachdem die Hälfte der Garzeit abgelaufen ist, ertönen 2 kurze Signaltöne, die zum Umdrehen der Speise auffordern
5. Öffnen Sie die Garraumtür (8).
6. Drehen Sie die Speise um.

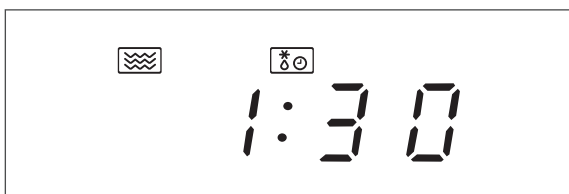
7. Schütten Sie gegebenenfalls Tauwasser weg.
8. Schließen Sie die Garraumtür (8).
9. Um den Auftauvorgang fortzusetzen, drücken Sie kurz die Taste (14)
10. „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
11. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus. Das Display (11) zeigt wieder die Uhrzeit an.
12. Öffnen Sie die Garraumtür und nehmen Sie die Speise vorsichtig aus dem Garraum.

Auftauen nach Zeit


1. Stellen Sie eine Speise oder ein Getränk in den Garraum und schließen Sie die Garraumtür so, dass sie einrastet und verriegelt.
2. Drücken Sie zweimal die Taste (12) „Gewicht/Zeit auftauen“.
Im Display (11) erscheint die Anzeige $\Delta E F 2$.



3. Drehen Sie den Funktionswähler (15), um die gewünschte Auftaudauer einzugeben (zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten).
Beispiel:



4. Drücken Sie die Taste (14) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Garraumbeleuchtung schaltet sich ein. Der Drehteller beginnt sich zu drehen. Im Display wird die eingegebene Zeit herunterge-

zählt, und die Anzeigen  für „Mikrowelle“ und  für „Auftauen“ blinken.

Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.

5. Öffnen Sie die Garraumtür (8), und nehmen Sie die Speise vorsichtig aus dem Garraum.



Die Leistungsstufe beim Auftauen ist immer P30. Sie kann nicht verändert werden.

Auftau- und Garfunktion kombinieren

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

Der Grillrost ist nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

- Verwenden Sie den Grillrost ausschließlich bei reinem Grill- oder Heißluftbetrieb.

Das Gerät kann so programmiert werden, dass die Speise unmittelbar nach dem Auftauen gegart wird.

1. Programmieren Sie die Auftauzeit, wie in den Kapiteln „(siehe „Auftauen nach Gewicht“ auf Seite DE-23) bzw. (siehe „Auftauen nach Zeit“ auf Seite DE-24), Schritte 1–3 beschrieben.
2. Drücken Sie dann die Taste (17) „Mikrowelle/Grill/Kombi“.
3. Wählen Sie Betriebsart und Gardauer, wie in den Kapiteln „Garvorgang starten“ auf Seite DE-19 bzw. „Betriebsart Grill“ auf Seite DE-21, Schritte 1–4, beschrieben.

4. Drücken Sie die Taste (14) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Das Gerät startet mit der ausgewählten Auftaufunktion und führt unmittelbar anschließend den programmierten Garvorgang aus.

i Sie können auch zuerst den Garvorgang für die Mikrowelle und anschließend die Auftaufunktion eingeben. Das Gerät startet immer mit der Auftaufunktion.

Automatikprogramme Auto

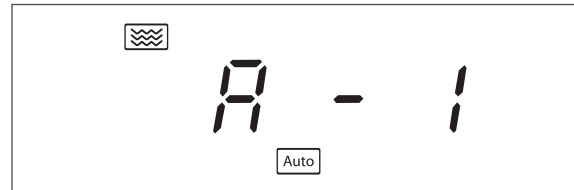
Mit den 8 Automatikprogrammen können Sie Speisen ganz einfach zubereiten. Sie wählen nur das Programm und stellen das Gewicht der Speise ein. Den Rest übernimmt die Automatik (siehe „Programmtabelle der Automatikprogramme“ auf Seite DE-26).

Vorbereitungen:

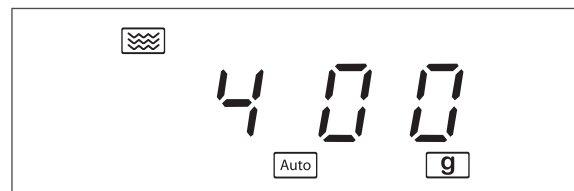
- Entfernen Sie alle Verpackungen und wiegen Sie die Speisen. Das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.
- Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Tür.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät im Ruhezustand ist (normale Uhrzeitanzeige). Falls noch eine Programmierung aktiv ist, drücken Sie die Taste (13) „Stopp/Löschen“.
- Drehen Sie den Funktionswähler (15) nach rechts, um ein Automatikprogramm auszuwählen.


i Um die Automatikprogramme auszuwählen, müssen Sie den Funktionswähler (15) zunächst nach rechts drehen. Sobald die Automatikprogramme zur Auswahl stehen, können Sie sie anwählen, indem Sie den Funktionswähler (15) nach links oder nach rechts drehen.

5. Auf dem Display (11) blinkt der Name des Automatikprogramms:
Beispiel A-1 (Pizza):



6. Um das ausgewählte Automatikprogramm zu bestätigen, drücken Sie die Taste (14) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Der Name des Automatikprogramms hört auf zu blinken.
7. Drehen Sie den Funktionswähler (15) um das Gewicht auszuwählen.



8. Bestätigen Sie das ausgewählte Gewicht, indem Sie die Taste (14) „Start/+30 Sek./Bestätigen“ drücken.
Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein. Der Drehteller (2) beginnt sich zu drehen. Im Display (11) wird die vorprogrammierte Zeit für die ausgewählte Speise heruntergezählt, und die Anzeigen  für „Mikrowelle“ und Auto für „Automatikprogramm“ blinken.



Wenn die Zeitanzeige bei 0:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, das Gerät schaltet sich aus, und das Display (11) zeigt wieder die Uhrzeit an.

9. Öffnen Sie die Garraumtür (8), und nehmen Sie die Speise bzw. das Getränk vorsichtig heraus.

i Bei allen Automatikprogrammen ist die Garzeit vorprogrammiert und kann nicht durch Drücken der Taste (14) „Start/30 Sek./Bestätigen“ verlängert werden.

Programmtabelle der Automatikprogramme




Bei den Automatikprogrammen kann der Grillrost nicht benutzt werden.

Programm	Speise	Gewicht	Gardauer (min)
A-1	Pizza	200 g	7:30
		400 g	10:00
A-2	Fleisch	250 g	3:00
		350 g	4:00
		450 g	5:00
A-3	Gemüse	200 g	2:30
		300 g	3:30
		400 g	4:40
A-4	Nudeln	50 g (mit 450 ml Wasser)	17:00
		100 g (mit 800 ml Wasser)	20:00
A-5	Kartoffeln	200 g	4:30
		400 g	7:30
		600 g	10:00
A-6	Fisch	250 g	4:00
		350 g	5:30
		450 g	7:30
A-7	Getränke	1 Tasse (120 ml)	1:05
		2 Tassen (240 ml)	1:40
		3 Tassen (360 ml)	2:20
A-8	Popcorn	50 g	1:35
		100 g	2:00

Zusätzliche Funktionen

Timer-Funktion

Die Timer-Funktion können Sie wie eine Eieruhr verwenden. Die Garfunktionen der Mikrowelle werden dabei nicht aktiviert.

- Drücken Sie einmal auf die Taste (16) „Uhrzeit/Timer“. Im Display (11) erscheint die Anzeige 00:00 und die Timer-Anzeige :




- Stellen Sie mit dem Funktionswähler (15) eine Zeit zwischen 0:05 und 95 Minuten ein. Sie können die Zeit in folgenden Schritten einstellen:


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

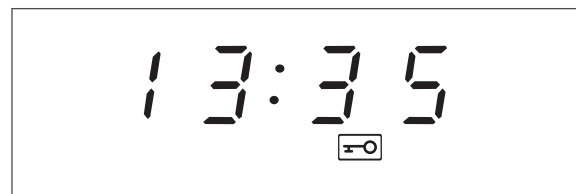
- Drücken Sie die Taste (14) „Start/+30 Sek./Bestätigen“, nachdem Sie die gewünschte Zeit eingestellt haben. Die eingestellte Zeit wird ab jetzt im Display (11) rückwärts heruntergezählt. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönen fünf lange Signaltöne, und das Gerät schaltet zurück auf normale Uhrzeitanzeige.


Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)


Wenn die Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) aktiviert ist, sind alle Tasten sowie der Funktionswähler ohne Funktion.

 Die Aktivierung der Sicherungsverriegelung ist nur möglich, wenn das Gerät im Ruhezustand ist.

- Um die Sicherungsverriegelung einzuschalten, drücken und halten Sie die Taste (13) „Stopp/Löschen“ ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein Signalton, und auf dem Display (11) erscheint unter der Uhrzeit die Anzeige  für die Verriegelung.



 Wenn die Uhrzeit nicht eingestellt wurde, erscheint im Display die Anzeige [= =].

- Um die Sicherungsverriegelung auszuschalten, drücken und halten Sie die Taste (13) „Stopp/Löschen“ erneut ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein Signalton, und im Display (11) erlischt die Anzeige  für die Verriegelung. Die Tasten sind wieder freigegeben.

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

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

Anordnung der Speisen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erreichen, muss die richtige Anordnung der Speisen beachtet werden:

- Speisen mit mehreren gleichen Stücken (Kartoffeln, Fleischbällchen, Hamburger) kreisförmig im Gefäß anordnen und die Mitte freilassen.
- Bei verschiedenen großen Stücken die kleinen bzw. dünnen Stücke in die Mitte legen, da es dort zuletzt gart.
- Bei ungleichmäßig geformten Stücken (z. B. Fisch) das dünnere bzw. flachere Ende zur Mitte legen.
- Dünne Fleischscheiben aufeinander oder über Kreuz legen.
- Dickere Fleischscheiben und -stücke (Braten, Würstchen etc.) dicht aneinander legen.
- Fleischsaft und Soße in einem separaten Gefäß erhitzen; dieses nur zu $\frac{2}{3}$ füllen!

Anstechen und Anritzen

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

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

Umrühren und Wenden

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

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

Pflege und Wartung

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

Stromschlaggefahr!

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

- Vor dem Reinigen die Sicherung ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Dabei am Stecker selbst, nicht am Netzkabel ziehen.
- Darauf achten, dass kein Reinigungswasser oder andere Flüssigkeiten in die Lüftungsslitze und in die elektrischen Teile dringen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden. Wasserdampf kann durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Die Oberflächen und Türdichtungen werden durch ungeeignete Behandlung beschädigt.

- Niemals scharfe, soda-, säure-, lösemittelhaltige oder schmirgelnde Reinigungsmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
 - Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
 - Die Türdichtungen sind empfindlich gegen Öl und Fett – das Gummi wird dadurch porös und spröde.
 - Nur weiche Tücher verwenden.
-

Gerät reinigen

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

- Den Grillrost (1) reinigen Sie am besten von Hand mit mildem Spülmittel.
- Der Drehteller (2) können Sie in die Spülmaschine geben.
- Reinigen Sie das Gerät, insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen, mit einem feuchten weichen Tuch. Verwenden Sie warmes Wasser mit einem normalen Allzweckreiniger oder Geschirrspülmittel und einen weichen Schwamm oder Lappen.
- Lösen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit unverdünntem Allzweckreiniger.
- Trocknen Sie alle Flächen nach dem Reinigen mit einem trockenen weichen Tuch ab.
- Lassen Sie die Garraumtür (8) geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

Gerät überprüfen

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

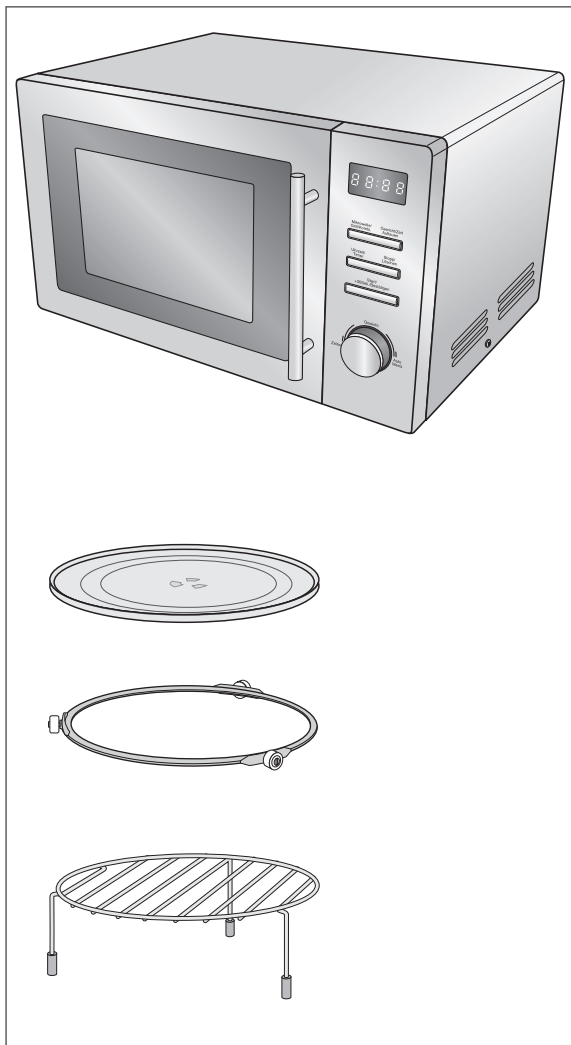
- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.

- Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

Kontrollieren Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit 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 des Sperrsystems an der Türinnenseite unbeschädigt?
- Schließt die Tür richtig? Oder ist sie verzogen?
- Falls die Leuchte im Innenraum defekt sein sollte, darf diese nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.

Lieferung



Lieferumfang

- Mikrowelle
- Drehteller
- Drehring
- Grillrost
- Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite DE-33).
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-37).

! WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

Verpackungstipps



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

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



Informationen zum Aufstellen und zur Erstinbetriebnahme finden Sie ab Seite DE-33.

Inbetriebnahme

Transportieren und Auspacken

! WARNUNG

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

- Niemals die Abdeckung im Garraum entfernen!
- Entfernen Sie sämtliche Schutzfolien vollständig vom Gehäuse, der Türinnenseite und im Garraum.

Richtigen Aufstellort wählen

! WARNUNG

Brandgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen oder zum Brand führen. Im Inneren aufgestaute Hitze kann die Lebensdauer des Geräts verkürzen.

- Für ausreichende Lüftung sorgen. Lüftungsöffnungen nicht verdecken, z. B. mit Topflappen oder Kochbüchern.
- Beim Aufstellen des Geräts mindestens die **Sicherheitsabstände** einhalten, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind.
- Das Gerät nicht in einen Schrank stellen.

! HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Tür und Türgriff nicht zum Anheben verwenden.

Sicherheitsabstände:

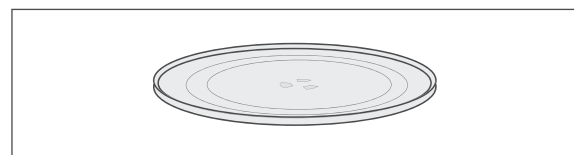
Aufstellhöhe, gemessen vom Boden, mindestens	85 cm
Nach oben	30 cm
Nach hinten	0 cm
Nach links	20 cm
Nach rechts	20 cm

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

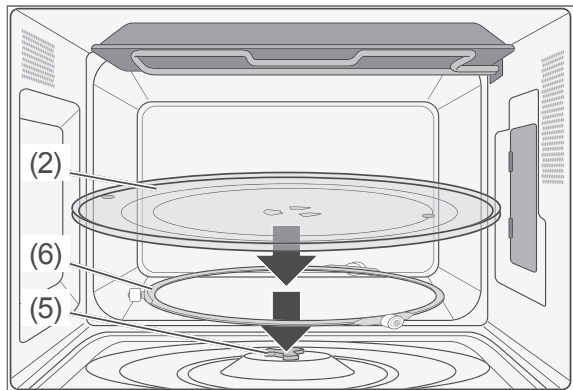
Zu Radiogeräten, Fernsehern etc. sollte das Gerät mindestens 2 m Abstand haben, damit der Empfang nicht gestört wird.

Drehteller einsetzen

Verwenden Sie den Drehteller (2) bei jedem Betrieb des Geräts.



- Er dreht sich während des Betriebs, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
- Bei Verwendung mit dem Grillrost (1) wird er auch als Fettpfanne benutzt.



1. Stecken Sie den Drehtellerantrieb (5) in die Aussparung in der Mitte.
2. Setzen Sie den Drehring (6) und den Drehteller (2) auf den Garraumboden. Drehen Sie den Drehteller (2) so lange, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb einrastet.
3. Stellen Sie die Kochgefäße immer auf den Drehteller (2). So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

Anschluss

- Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Geräts mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt (siehe Typschild).
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener ausreichender Absicherung an (siehe „Technische Daten“ auf Seite DE-40).
- Die Steckdose muss außerhalb der Geräterückwand installiert sein, weil sonst der Stecker die Rückwand berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungen!

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

Grundreinigung und erstes Aufheizen

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

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch (siehe „Pflege und Wartung“ auf Seite DE-30).
2. Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang im Grillbetrieb laufen (siehe „Betriebsart Grill“ auf Seite DE-21).

Fehlersuchtable

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten, Display aus.	Steckdose ohne Strom.	Durch Anschluss eines anderen Geräts prüfen.
	Netzstecker sitzt lose.	Festen Sitz des Netzsteckers kontrollieren.
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!
Garraumbeleuchtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-37).
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.	Drehteller dreht nicht richtig.	Den Drehteller korrekt einsetzen
	Speisegefa 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.
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 im Gerät erwärmen.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Ein geeignetes Gefäß verwenden.
Tür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Aus der Speise tritt Feuchtigkeit aus, das ist normal.	Feuchtigkeit nach dem Betrieb abwischen.

Service

Bitte beachten!

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

Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen, so ist der Besuch auch während der Gewährleistungs-/Garantiezeit für Sie mit Kosten verbunden.

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Mikrowelle	AG034AB6	654 094

Beratung, Reklamation und Bestellung

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 Fehlersuchtafel beheben lässt,
- Sie weiteres Zubehör bestellen möchten.

Die Kontaktdaten Ihrer Produktberatung finden Sie online auf den Serviceseiten Ihres Versandhauses. Hier sind die verschiedenen Bereiche der Produktberatung aufgelistet.

Halten Sie bitte Ihre Geräte-Rechnung parat.

Weitere Informationen finden Sie unter www.hanseatic.de

Reparaturen und Ersatzteile

Durch die Reparatur defekter Geräte können Sie Abfall vermeiden. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Halten Sie bitte Ihre Geräte-Rechnung parat (Kaufdatum und Art.-Nr.).

Ersatzteile stehen für eine Mindestdauer von sieben Jahren nach dem Inverkehrbringen des letzten Exemplars des Modells zur Verfügung. Türdichtungen stehen für einen Zeitraum von zehn Jahren zur Verfügung.

Kunden in Deutschland

Auftragserteilung unter
<https://reparaturauftrag.operatec.eu>
 per Mail: otto@operatec.de
 Telefon 040 36 03 31 50

Kunden in Österreich

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

Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

Abfallvermeidung

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

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

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

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

Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

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

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

Entsorgung

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen. Jeder Verbraucher ist deshalb gesetzlich verpflichtet, Elektro-Altgeräte an einer zugelassenen Sammel- oder Rücknahmestelle abzugeben. Dadurch werden sie einer umwelt- und ressourcenschonenden Verwertung zugeführt.

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

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

Daten löschen nicht vergessen!

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

Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

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



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

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

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

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

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

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

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

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

Pb = Blei

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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



Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt. Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

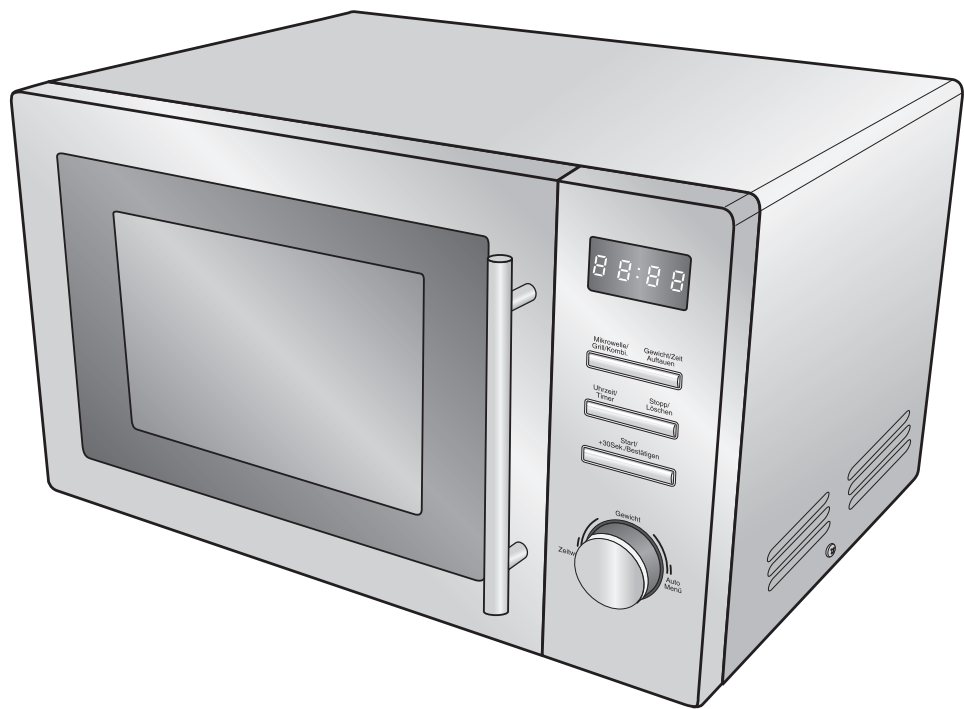
Technische Daten

Marke	privileg
Gerätebezeichnung	Mikrowelle
Modell	AG034AB6
Bestell-Nr.	654 094
Mikrowellenausgangsleistung	max. 1000 W
Nennfrequenz	2450 Mhz
Mikrowellen-Leistungstufen	5 (100–1000 W)
Grill-Leistungstufen	1
Absicherung	min. 10 A
Leistungsaufnahme gesamt	1500 W
Leistungsaufnahme Grill	1100 W
Versorgungsspannung / Frequenz	220–240 V~ / 50 Hz
Garraum-Volumen	34 Liter
Drehteller-Durchmesser	ca. 315 mm
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe)	31,5 cm × 51,9 cm × 43,6 cm
Leergewicht	ca. 16,5 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.



User manual

Microwave

Table of contents

Explanation of terms and symbols	EN-3	Automatic programs table	EN-26
Explanation of terms	EN-3	Timer function	EN-27
Explanation of symbols	EN-3	Safety lock (child safety lock)	EN-27
Definitions	EN-3		
Safety	EN-4	Practical tips	EN-28
Intended use	EN-4	The correct cooking temperature	EN-28
Safety notices	EN-4	The correct quantity of food	EN-28
		Order of dishes	EN-28
Appliance components/operating elements	EN-12	Piercing and scoring	EN-28
Appliance	EN-12	Stir and turn	EN-29
Control panel	EN-13	Care and maintenance	EN-30
Information about microwaves	EN-14	Cleaning the appliance	EN-30
Suitable dishware	EN-15	Inspect appliance	EN-31
For microwave and microwave- combi mode	EN-15	Delivery	EN-32
Grilling	EN-16	Package contents	EN-32
Size and shape	EN-16	Check the delivery	EN-32
General operating instructions	EN-17	Packaging tips	EN-32
Idle state	EN-17	Start-up	EN-33
Cooking chamber light	EN-17	Moving and unpacking	EN-33
Opening the cooking chamber door	EN-17	Choosing the correct set-up location	EN-33
Clock	EN-17	Inserting the turntable	EN-33
Operating modes	EN-18	Connection	EN-34
Selecting the operating mode	EN-19	Initial cleaning and heating	EN-34
Microwave mode	EN-19	Troubleshooting table	EN-35
Pause/end operation	EN-21	Waste prevention, free return and disposal	EN-38
Grill and microwave- combi mode	EN-21	Waste prevention	EN-38
Defrosting operating mode	EN-22	Free return of old electrical appliances	EN-38
Automatic programs	EN-25	Disposal	EN-38
		Packaging	EN-39
		Technical specifications	EN-40



You can find information on installation and start-up from page EN-33.

Explanation of terms and symbols



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

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

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

The following terms and symbols can be found in this user manual.

Explanation of terms

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

This term warns against possible damage to property.

Explanation of symbols



This symbol refers to useful additional information.



Hot surface

Definitions

“Microwave mode”: food is only heated by microwaves.

“Microwave-combi mode” means that food is heated by microwaves as well as heat, like a typical oven. The same risks and safety precautions apply as for microwave mode.

“Oven mode” means that food is heated by convection/hot air, grills or top/bottom heat.

Safety

Intended use

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

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

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

The interior light must only be used to illuminate the interior of the appliance. It is not suitable for lighting a room.

The appliance is not suitable

- for heating a room.
- for drying or storing food, clothes or other items.
- for heating up hot water bottles, slippers, sponges, moist cleaning cloths or similar items.

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

Do not make any technical changes to the appliance.

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

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

Safety notices

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

Risks to children and certain groups of individuals

WARNING

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

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

Risk of burns for children!

The appliance door glass can become very hot during operation and lead to burns.

- Keep children away from the appliance door glass!

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

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

 **CAUTION**
Risk of injury!

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

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

Risks in handling household electrical appliances

 **WARNING!**
Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Do not operate or continue to operate the appliance if
 - it exhibits visible damage, e.g. the connector cable is defective, the control panel is cracked or the door function is impaired.
 - it starts smoking or there is a smell of burning.
 - it makes unfamiliar noises.

In such cases, you should pull the mains plug out of the socket or switch

off/unscrew the fuse, keep the door closed and have the appliance repaired (see “Service” on page EN-37).

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Check the appliance regularly for damage.
- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a plug with a protective conductor that has been properly installed. Ensure that the voltage is correct when connecting it. More detailed information about this can be found on the nameplate.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance;; consult a qualified professional if necessary (see “Service” on page EN-37).
- We recommend using a pulse-sensitive fault current switch (residual current operated circuit-breaker).
- The appliance must only be connected to the mains after completion of all installation and assembly work.
- Keep the appliance, the mains plug and the mains cord away from open flames and hot surfaces. The insulation of the mains cord could melt.
- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.

- Never pull the mains plug out of the socket by the mains cord; always hold the mains plug itself.
- 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 a fault, as well as before cleaning or maintenance, pull out the mains plug/switch off or unscrew the fuse.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning.
- This appliance contains electrical and mechanical parts which are essential for protection against potential sources of danger. Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs.
- Investigations and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists, such as our Service department.
- Unauthorised repairs to the appliance can cause property damage and personal injury, and invalidate liability and warranty claims. Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself.

CAUTION!

Fire hazard!
Improper handling of the appliance can lead to fire.

- Connect the appliance only to a properly installed and earthed electric socket. Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

NOTICE

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

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

When cleaning, please note:

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

Risks when handling heat-generating appliances

CAUTION

Risk of burns!

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

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

Fire hazard!

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

- To ensure sufficient air circulation, it is imperative that the instructions in the “Start-up” chapter are followed.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges,

damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition, or fire.

- Do not place any objects in the cooking chamber (recipe book, oven gloves, etc.). Accidentally switching on the appliance can cause damage or even ignition. Do not use the cooking chamber for storage purposes.
- Never heat flammable objects or dishes containing alcohol.
- Never deep-fry or heat oil! The oil temperature cannot be monitored.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- If a fire starts, keep the appliance door closed, immediately pull the plug out of the socket and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses.
- Never extinguish burning oil or fat with water. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation “F” or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service department (see “Service” on page EN-37).

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

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

General risks when cooking food

Health hazard!

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

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

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

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

Defrosting meat, poultry or fish in the oven can cause dangerous microorganisms (e.g. salmonella) to multiply

rapidly. This increases the risk of food poisoning.

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

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

Do not defrost meat, poultry and fish in oven mode, only in microwave mode.

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

Risks in microwave and microwave-combi mode

WARNING

Microwave hazard!

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

- Never remove the cover inside the cooking chamber!

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

- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.
- Never attempt to change the light.
- Never place a mixture of water and oil or fat into the appliance. This can explode.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended. Prick holes in tomatoes, sausages, aubergines or similar food with a closed skin before cooking to prevent bursting.

Danger of explosion!

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

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Containers that become hotter than the food inside them are not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. Metal in the cooking chamber may cause sparks during operation! This can damage the viewing window or the entire appliance! Do not use metal pots, metal pans and metal lids or dishware with metal parts such as gold edges under any circumstances.
- Do not use any aluminium foil, due to the fact that this can also cause sparks when coming into contact with the cooking chamber walls.

CAUTION

Risk of scalding!


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

- To avoid a boiling delay, place a plastic or glass spoon in the container. The spoon must always maintain a minimum distance of 2 cm from the inner walls.
- Do not use tall, thin containers with a narrow top section.
- Please ensure you stir the food before eating and after half the cooking time has elapsed.
- Please wait a short moment after heating up; carefully tip the dish and stir before removing the container from the cooking chamber.

Risk of burns!

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

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

 **NOTICE**
Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- The appliance must never be operated without the glass turntable or foods.
- Always place cooking containers on the glass turntable. This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.
- Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

- Do not exceed a weight of 4 kg on the glass turntable. Risk of breakage!
- Do not place the hot glass turntable on a cold surface such as, for example, a work surface made of granite or tile. Otherwise, the turntable could shatter. Always place it on top of a suitable mat.
- Only heat plastic containers from the freezer for as long as is needed until the food can be decanted into another container.
- Do not use any damaged containers! They could break and the leaked contents could damage the inside of the microwave.
- If accessories such as the glass turntable are not completely inside the cooking chamber, the viewing window may become scratched when closing the appliance door. For this reason, always push accessories all the way into the cooking chamber.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Specific risks when grilling
 **CAUTION**
Fire hazard!

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

- Only use containers made of porcelain, ceramic or plastic and covering foils that are highly heat-resistant.

- Do not allow food to come into contact with the heating elements. It is particularly hot there. Fatty foods can catch fire.
- Only ever operate the appliance with the cooking chamber door closed.
- Do not cover cakes or roasts being cooked in the cooking chamber with baking parchment. Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Never leave the appliance unattended while grilling. Keep children away!

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Never pour water directly into the hot cooking chamber. The resulting steam is a scalding hazard.
- Allow hot water from the appliance to cool before pouring it out.

Specific risks in automatic mode

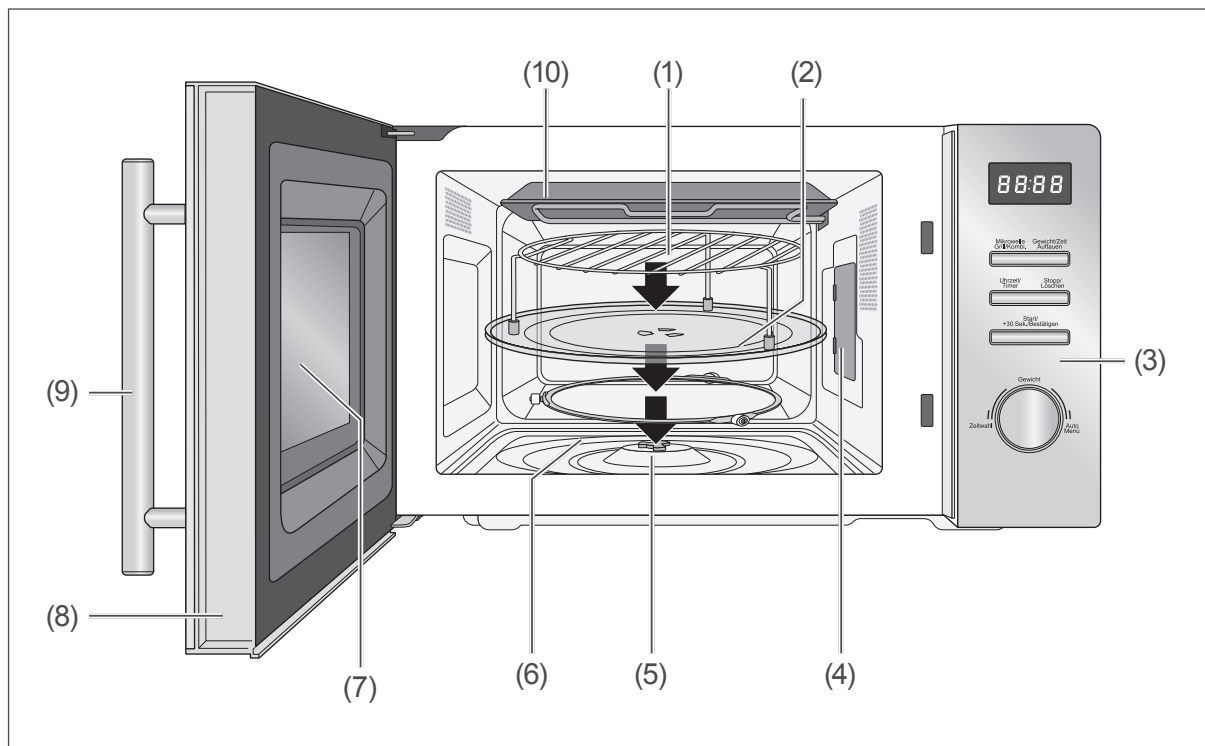
CAUTION

Fire hazard!

- Before starting automatic mode, please make sure you inform all members of the household so that they do not put anything in the cooking chamber.
- Never leave anything to grill unattended in automatic mode!
- Monitor the appliance during automatic mode in order to prevent spilling and burning. Please note that fats, oils and alcohol can catch on fire when heated.

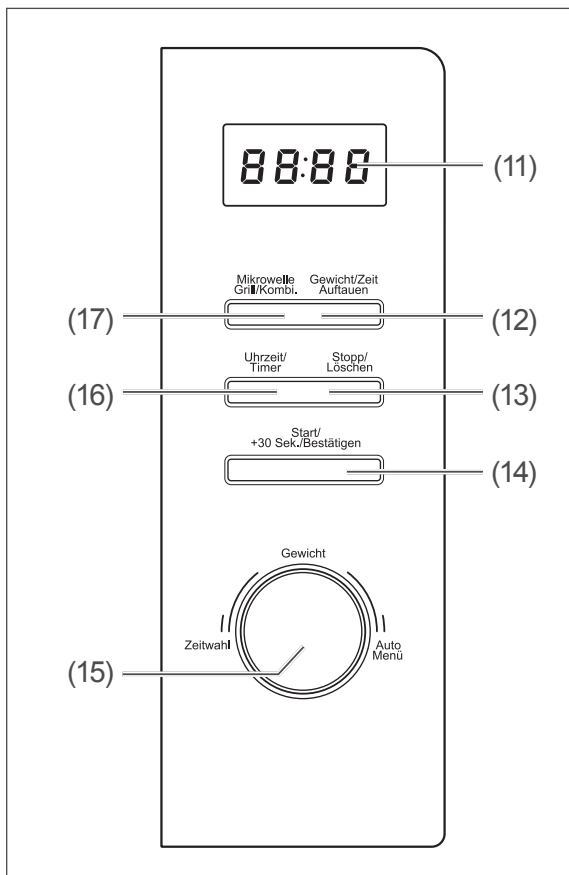
Appliance components/operating elements

Appliance













- | | |
|----------------------|----------------------------|
| (1) Grill rack | (6) Rotating bezel |
| (2) Turntable | (7) Viewing window |
| (3) Control panel | (8) Cooking chamber door |
| (4) Protective cover | (9) Door handle |
| (5) Turntable drive | (10) Grill heating element |

Control panel



- (11) Display
- (12) "Defrost by weight/time" button
- (13) "Stop/Delete" button
- (14) "Start/+30 Sec./Confirm" button
- (15) Function selector
- (16) "Time/Timer" button
- (17) "Microwave/Grill/Combi" button

The following indicators appear in the various operating modes and functions on the display (11).

Type of operation		Explanation/application
	Microwave	Defrost, warm, cook (see "Microwave mode" on page EN-19)
	Grilling	See "Grill mode" on page EN-21
	Defrosting by weight	See "Defrosting by weight" on page EN-23
	Timed defrosting	See "Timed defrosting" on page EN-24
	Microwave in high performance operation	See "Microwave mode" on page EN-19
	Clock	Time indicator (see "Clock" on page EN-17)
	Timer	Egg timer function indicator (see "Timer function" on page EN-27)
	Automatic program	8 automatic programs that calculate cooking time and heat by weight (see "Automatic programs table" on page EN-26)
	Locking	Appliance is locked (see "Safety lock (child safety lock)" on page EN-27)
	Weight	Gram indication when selecting weight

Information about 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 foodstuffs.

What effect do microwaves have on foodstuffs?

- The microwaves penetrate foodstuffs to a depth of approximately 3 cm.
- The water, fat and sugar molecules are heated up (dishes with a high water content are heated up most quickly).
- This heat then slowly penetrates the entire dish and leads to the dish being defrosted, heated and cooked.
- Due to the fact that the individual elements of the dish are heated unevenly, it is important to stir or turn the dish over to ensure that it is cooked through evenly.
- The cooking compartment and the air in this compartment are not heated. 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”.

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, preventing them from being emitted out of the cooking chamber.
- The turntable ensures that the microwaves are distributed evenly to the food.
- The microwave’s power can be set to various levels.
- The appliance switches off
 - after the selected time has elapsed,
 - when opening the cooking chamber door (8),
 - when the “Stop/Delete” button (13) is pressed.

Suitable dishware

WARNING

Danger of explosion!

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

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Containers that become hotter than the food inside them are not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. Metal in the cooking chamber may cause sparks during operation! This can damage the viewing window or the entire appliance! Do not use metal pots, metal pans and metal lids or dishware with metal parts such as gold edges under any circumstances.
- Do not use any aluminium foil, due to the fact that this can also cause sparks when coming into contact with the cooking chamber walls.

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- When in grill 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!

The appliance has a range of operating modes: microwave-mode, grill-mode, microwave-combi mode. Always choose the appropriate dishware for the different cooking modes. Please also ensure to observe the manufacturer's guidelines. Unsuitable crockery can lead to the appliance becoming damaged.

For microwave and microwave-combi mode

Use only 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)

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

1. Put the empty container in the cooking chamber.
2. Briefly press the "Start/+30 Sec./Confirm" button (14).

The appliance will then start at full microwave power for 30 seconds.

- If the dishware 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 microwave mode.

Grilling

All materials which are also used in a conventional oven are suitable for grilling.

Size and shape

- 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 operating instructions

Idle state

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

If the time is not set (at initial start-up or when the appliance has been disconnected from the mains), the display will permanently show 0:00 (see "Setting the time" on page EN-17) when in idle state.

Cooking chamber light

The cooking chamber light switches on automatically when

- the appliance is in operation,
- the cooking chamber door (8) is open.

Opening the cooking chamber door

When you open the cooking chamber door (8) during operation, the appliance switches to idle state.


After you close the cooking chamber door again, the appliance will resume operation only when you press the "Start/+30 Sec./Confirm" button (14).

Clock

The integrated clock is used to display the time.

The time is always shown in 24-hour format.


Setting the time

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

1. Press the "Time/Timer" button (16) twice. The display (11) shows the time as 00:00 and the "clock" indicator is shown. The hour indicator will flash.



2. Turn the function selector (15) until the current hour is reached.
3. Press the "Time/Timer" button (16) again to confirm the setting. The minute indicator will flash.
4. Turn the function selector (15) until the current minute is reached.
5. Press the "Time/Timer" button (16) again to confirm the setting.

 To stop setting the time, press the "Stop/Delete" button (13). The appliance will then switch back to idle state.

Operating modes

⚠ WARNING

Microwave hazard!

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

- Never remove the cover inside the cooking chamber!

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

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

Fire hazard!

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

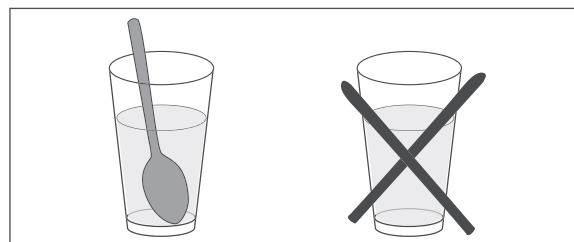
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- If a fire starts, keep the appliance door closed, immediately pull the plug out of the socket and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses.

⚠ CAUTION

Risk of scalding!

Microwave heating of beverages can result in delayed and eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container. This may cause hot liquid to suddenly spray out, for example, when removing it from the microwave.

- In order to avoid a boiling delay, place a spoon in the container.
- Make sure that the spoon is always at least 2 cm away from the interior walls of the microwave.



⚠ NOTICE

Risk of damage to property!

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

- Never operate the appliance without the glass turntable and without food!

The grill rack is not suitable for microwave mode.





- Use the grill rack exclusively in simple grill mode or hot air mode.

Selecting the operating mode

There are two ways to select an operating mode:


- Press the “Microwave/Grill/Combi” button (17) repeatedly.
- Press the “Microwave/Grill/Combi” button (17) once and then turn the function selector (15).

The operating modes are shown on the display (11) in the form different indicators.

Function	Description
Microwave  P100, P80, P50, P30, P10	Microwave mode without additional functions with various power levels.
Grilling  	Grill (see “Grill mode” on page EN-21)
Microwave-combi mode  C-1, C-2	Combination of microwave mode and grilling (see “Combining operating modes” on page EN-22)

Microwave mode



“Microwave” mode without additional functions is shown by the  indicator on the display (11). This mode is ideally suited to defrosting smaller portions as well as the preparation of:

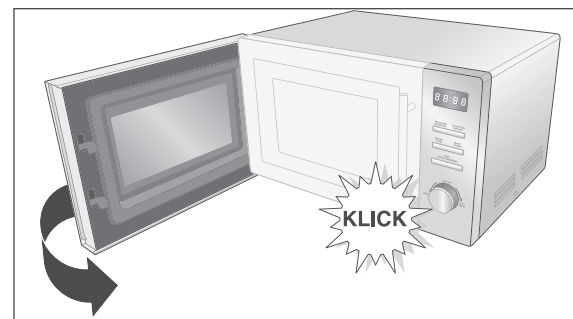
- stews, soups, sauces,
- meat without crusts,
- steamed fish,
- vegetables,
- side dishes (potatoes, rice, boiled potatoes, some pasta),
- pizza,
- popcorn,
- hot drinks.

Appliance power levels

The appliance has 5 power levels.

Power level	Applications
P100 1000 W	Quick cooking/reheating. e.g. for soups, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish etc.
P80 800 W	Longer cooking times for compact dishes such as roasts, meatloaf or plate dishes. Including for delicate dishes such as cheese sauces or pound cake. When using this setting, sauces do not boil over and dishes cook evenly, without the edges turning hard or the dish overflowing.
P50 500 W	More compact dishes which require a long cooking time when using the oven, e.g. beef dishes.
P30 300 W	Cook rice, pasta and dumplings, or heat baked egg custard.
P10 100 W	Gentle defrosting, e.g. with gateau or puff pastry products.

Starting the cooking process





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

2. Press the “Microwave/Grill/Combi” button (17) once.



The P100 indicator flashes on the display (11).

- If you want to select a different power level, press the “Microwave/Grill/Combi” button (17) again or turn the function selector (15) until the required power level is shown on the display (11).

i For the two highest power levels P100 and P80, the  indicator for high performance operation also appears on the display next to the  indicator.

3. Press the “Start/+30 Sec./Confirm” button (14).

The indicator on the display stops flashing.

4. Turn the function selector (15) to set the desired cooking duration.

You can select the cooking time in the following steps:

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

5. Press the “Start/+30 Sec./Confirm” button (14).

The appliance starts. The ventilator starts. The cooking chamber light will switch on. The turntable starts to turn. On the display, the indicators will flash and the time indicator will begin to count down.

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

6. Open the cooking chamber door (8) and carefully remove the dish from the cooking chamber.

- To extend the cooking time by 30 seconds during operation, press the “Start/+30 Sec/Confirm” button (14). The cooking duration can be increased in this way in 30 second increments up to 95 minutes.
- To see the actual time during cooking, press the “Time/Timer” button (16) during cooking. The set time is displayed for approx. 3 seconds, after which the cooking time reappears on the display (11).
- To see the active power level or function during cooking, press the “Microwave/Grill/Combi” button (17) during cooking. The power level or function type of the current cooking process is displayed for approx. 3 seconds, after which the cooking time reappears on the display (11).

QuickStart

- To start the appliance immediately press the “Start/+30 Sec./Confirm” button (14) when the appliance is in idle state. The appliance switches on and runs for 30 seconds at full power (P100, 1000 watts). The time indicator begins counting down.
- Each additional time you press the “Start/+30 Sec./Confirm” button (14), the cooking time is increased by 30 seconds (up to a maximum of 95 minutes). However, this is **not possible** in the following operating modes:
 - Timed defrosting
 - Automatic programs
- As soon as the cooking time has finished, a signal sounds 5 times and the appliance switches off. The display (11) now shows the time again.

i To select a cooking time before the quick start, turn the function selector to the left until the desired time is displayed. Then press the “Start/+30 Sec./Confirm” button (14). The appliance will operate at full power for the selected time.

Pause/end operation

- To pause the cooking process, briefly press the “Stop/Delete” button (13).
The lighting in the cooking chamber switches off, the turntable (2) stops turning, the indicators on the display (11) stop flashing, and the ventilator stops running.
- To resume the cooking process, press the “Start/30 sec./Confirm” button (14).
- In order to completely stop the cooking process, when paused press the “Stop/Delete” button (13) a second time.



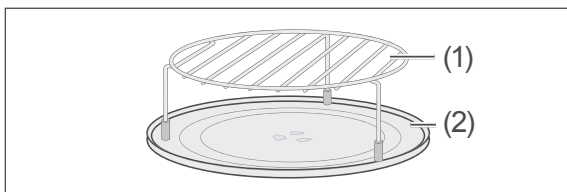
You can also use the “Stop/Delete” button (13) to return the appliance from the functions menu to its idle state.

Grill and microwave-combi mode




Grill rack

Always place the grill rack (1) on the turntable (2). Ensure that the rubber feet are always attached to the ends of the legs.




Grill mode

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

- Place the grill rack (1) on the turntable (2) with food or drink on top and close the door so that it clicks into place and locks.
- Press the “Microwave/Grill/Combi” button (17) once and turn the function selector or repeatedly press the “Microwave/Grill/Combi” button (17) until the 

indicator for the grill flashes on the display (11).



- Press the “Start/+30 Sec./Confirm” button (14).
The indicator on the display (11) stops flashing.
- Turn the function selector to set the desired cooking duration.
- Press the “Start/+30 Sec./Confirm” button (14).
The appliance starts. The ventilator starts. The cooking chamber light will switch on. The turntable starts to turn. On the display, the  indicator will flash and the time indicator will begin to count down.
After half of the elapsed time, two short signal tones will sound to indicate that you should open the door and turn the dish over.
Operation stops when the door is open. In order to continue the cooking process, briefly press the “Start/+30 Sec./Confirm” button (14).
As soon as the cooking time has finished, a signal will sound 5 times and the appliance switches off. The display (11) now shows the time again.
- Open the cooking chamber door (8) and carefully remove the food from the grill rack (1).

Combining operating modes

! NOTICE

Risk of damage to property!
Improper handling of the appliance may cause it to become damaged.
The grill rack is not suitable for microwave mode.

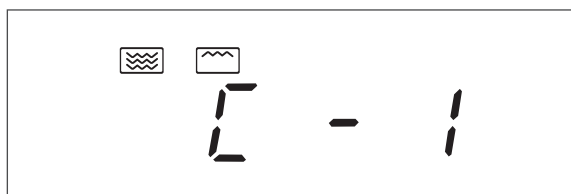
- Use the grill rack exclusively in simple grill mode or hot air mode.

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



There are two combinations available:

Indicator	Combination
[-1	55 % microwave 45 % grill
[-2	36% microwave 64% grill

1. Place the dish or drink into the cooking chamber and close the door so that it clicks into place and locks.
2. Press the “Microwave/Grill/Combi” button (17) once and turn the function selector or repeatedly press the “Microwave/Grill/Combi” button (17) until the [-1 or [-2 indicator flashes on the display (11).



3. Press the “Start/+30 Sec./Confirm” button (14).
The indicator on the display (11) stops flashing.
4. Turn the function selector to set the desired cooking duration.
5. Press the “Start/+30 Sec./Confirm” button (14).
The appliance starts. The ventilator starts. The cooking chamber light will switch on.

The turntable starts to turn. On the display (11), the indicators  for microwave and  for grill will flash and the time indicator will begin to count down.

As soon as the cooking time has finished, a signal will sound 5 times and the appliance switches off. The display (11) now shows the time again.

6. Open the cooking chamber door (8) and carefully remove the dish from the cooking chamber.

Defrosting operating mode



! NOTICE

Risk of damage to property!
Improper handling of the appliance may cause it to become damaged.
The grill rack is not suitable for microwave mode.

- Use the grill rack exclusively in simple grill mode or hot air mode.

When defrosting frozen food you have two program options available:

Defrosting by weight (DEF I)

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

Timed defrosting (DEFZ)

You can determine the defrosting time for your dishes.

WARNING

Health hazard!

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

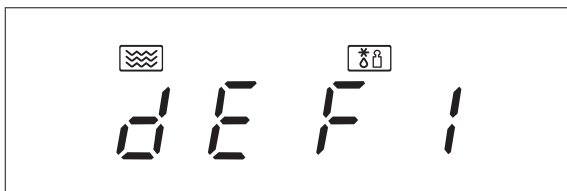
- Avoid any physical contact.
- Pour defrost water away. Do not use it for any other purpose.
- Thoroughly clean the crockery you have used.

Preparation:

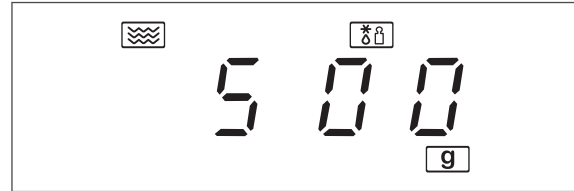
- Ideally, use food which has been frozen at $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ in portions that are as thin as possible.
- Remove all packaging and weigh the dish. The weight is required to ensure the correct settings.
- Place the food in an appropriately sized container into which the defrost water can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



Defrosting by weight

1. Place the dish or drink into the cooking chamber and close the door so that it clicks into place and locks.
2. Press the “Defrost by weight/time” button (12).
The DEF I indicator appears on the display (11).



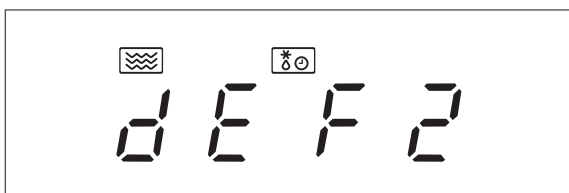
3. Turn the function selector (15) to enter the weight of the dish (between 100 g and 2000 g, in steps of 100 g).
Example:



4. Press the “Start/+30 Sec./Confirm” button (14).
The appliance starts. The ventilator starts. The cooking chamber light will switch on. The turntable (2) starts to turn. The pre-programmed time appears for the entered weight, which then counts down. The indicators  for “Microwave” and  “Defrost by weight” flash.
After half the cooking time has elapsed, two short signal tones will sound, indicating that the food needs to be turned over.
5. Open the cooking chamber door (8).
6. Rotate the dish.
7. Pour away any defrost water as needed.
8. Close the cooking chamber door (8).
9. To resume the defrosting process, briefly press the “Start/+30 Sec./Confirm” button (14).
10. As soon as the cooking time has finished, a signal will sound 5 times and the appliance switches off. The display (11) now shows the time again.
11. Open the cooking chamber door and carefully remove the dish from the cooking chamber.

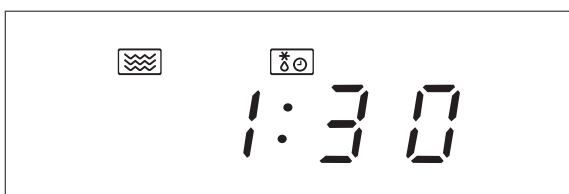
Timed defrosting



1. Place a dish or a beverage in the cooking chamber, close the cooking chamber door and make sure it locks in securely in place.
2. Press the “Defrost by weight/time” button (12) twice.
The DEFZ indicator appears on the display (11).



3. Turn the function selector (15) to set the desired defrosting duration (between 5 seconds and 95 minutes).

Example:



4. Press the “Start/+30 Sec./Confirm” button (14).
The appliance starts. The ventilator starts. The cooking chamber light will switch on. The turntable starts to turn. The time entered is counted down on the display and the indicators  for “Microwave” and  for “Defrost” flash.
As soon as the cooking time has finished, a signal will sound 5 times and the appliance switches off. The display now shows the time again.
5. Open the cooking chamber door (8) and carefully remove the dish from the cooking chamber.



The power level for defrosting is always P30. This cannot be modified.

Combine defrosting and cooking function

NOTICE

Risk of damage to property!
Improper handling of the appliance may cause it to become damaged.
The grill rack is not suitable for microwave mode.

- Use the grill rack exclusively in simple grill mode or hot air mode.

The appliance can be programmed to cook food straight after defrosting.

1. Program the defrosting time as described in the chapters (see “Defrosting by weight” on page EN-23) or (see “Timed defrosting” on page EN-24), Steps 1–3.
2. Then press the “Microwave/Grill/Combi” button (17).
3. Select the operating mode and cooking duration as described in chapters “Starting the cooking process” on page EN-19 or “Grill mode” on page EN-21, Steps 1–4.
4. Press the “Start/+30 Sec./Confirm” button (14).
The appliance starts with the selected defrosting function and then immediately carries out the programmed cooking process.



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

Automatic programs Auto

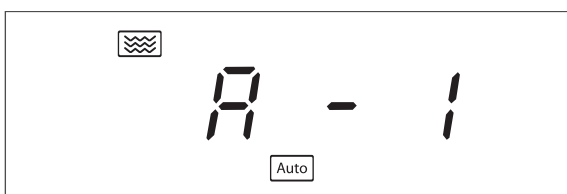
You can prepare dishes with ease thanks to the 8 automatic program settings. You simply select the program and enter the weight of the dish. Automatic mode (see “Automatic programs table” on page EN-26) does the rest.

Preparation:

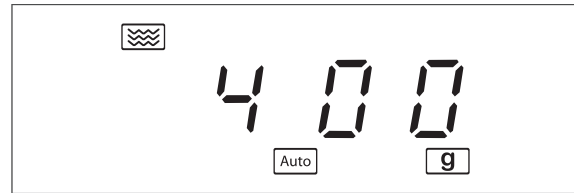
1. Remove all packaging and weigh the dish. The weight is required to ensure the correct settings.
2. Place the dish in the cooking chamber and close the door.
3. Ensure that the appliance is in idle state (normal time display). If a programme setting is still active, press the “Stop/Delete” button (13).
4. Turn the function selector (15) to the right to select an automatic program.

i To select the automatic program, you must first turn the function selector (15) to the right. As soon as the automatic programs are available for selection, turn the function selector (15) to the left or to the right to make your selection.

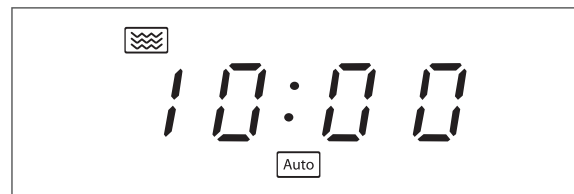
5. On the display (11), the name of the automatic program flashes:
Example R-1 (Pizza):



6. To confirm the selected automatic program, press the “Start/+30 Sec./Confirm” button (14).
The name of the automatic program has stopped flashing.
7. Turn the function selector (15) to select the weight.



8. Confirm the selected weight by pressing the “Start/+30 Sec./Confirm” button (14).
The appliance starts. The ventilator starts. The cooking chamber light will switch on. The turntable (2) starts to turn. On the display (11), the pre-programmed time for the selected dish is counted down, and the indicators for “Microwave” and Auto “Automatic program” flash.



When the time indicator reaches 0:00, five signal tones will sound, the appliance will switch off and the display (11) will now show the time again.

9. Open the cooking chamber door (8) and carefully remove the dish or beverage.

i With all automatic programs the cooking time is pre-programmed, and cannot be extended by pressing the “Start/30 Sec./Confirm” button (14).

Automatic programs table




The grill rack cannot be used in the automatic programs.

Programme	Dish	Weight	Cooking duration (min)
A-1	Pizza	200 g	07:30
		400 g	10:00
A-2	Meat	250 g	03:00
		350 g	04:00
		450 g	05:00
A-3	Vegetables	200 g	02:30
		300 g	03:30
		400 g	04:40
A-4	Pasta	50 g (with 450 ml water)	17:00
		100 g (with 800 ml water)	20:00
A-5	Potatoes	200 g	04:30
		400 g	07:30
		600 g	10:00
A-6	Fish	250 g	04:00
		350 g	05:30
		450 g	07:30
A-7	Beverages	1 cups (120 ml)	01:05
		2 cups (240 ml)	01:40
		3 cups (360 ml)	02:20
A-8	Popcorn	50 g	01:35
		100 g	02:00

Timer function

The timer function can be used like an egg timer. The microwave's cooking function will not be activated.

1. Press the "Time/Timer" button (16) once.
The 00:00 indicator and the timer indicator  appear on the display (11):




2. Turn the function selector (15) to a time between 0:05 and 95 minutes.
You can set the time in the following steps:


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

3. Press the "Start/+30 Sec./Confirm" button (14) after setting the required time.
The selected time is now counted down on the display (11).
When the time has elapsed, five long signal tones will sound and the appliance will switch back to normal time display.


Safety lock (child safety lock)


If the safety lock (child safety) is activated, then all buttons including the function selector will not work.

 Activating the safety lock is only possible when the appliance is in idle state.

- To switch on the safety lock, press and hold the "Stop/Delete" button (13) for approximately 3 seconds.
A signal tone sounds and the locking indicator  appears beneath the time on the display (11).



 If the time has not been set, the display will show [= =].

- To switch off the safety lock, press and hold the "Stop/Delete" button (13) again for approximately 3 seconds.
A signal tone sounds and the locking indicator  on the display (11) goes out. The buttons have been unlocked again.

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. Make absolutely sure to follow recommended cooking times to avoid burning the food and damaging the appliance.
- Dishes that have a high water content (fish, vegetables, sauces) cook faster than “dry” dishes.
- “Dry” dishes (rice, grain products, dried beans) cook very slowly. Please add a little water to these before cooking.

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

Order of dishes

In order to achieve an even cooking result, the correct arrangement of the food must be observed:

- Arrange food with several equally sized pieces (potatoes, meatballs, hamburgers) in a circle in the container and leave the middle empty.
- For pieces of different sizes, place the small or thin pieces in the middle, as these pieces will be the last to cook.
- For irregularly shaped pieces (e.g. fish) place the thinner or flatter end towards the middle.
- Lay thin slices of meat on top of each other or criss-cross them.
- Place thicker slices and pieces of meat (joints, sausages etc.) close together.
- Heat meat juices and sauces in a separate container; only fill this $\frac{2}{3}$ full!

Piercing and scoring

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

- Do not cook shellfish and eggs with shells in the microwave - except in special containers that are available to purchase.
- Pierce food with peels or skins (potatoes, tomatoes, sausages, aubergines, egg yolks) to prevent it from bursting open.
- Score the skin of whole fish to prevent it from tearing open.

Stir and turn



CAUTION

Risk of burns!

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

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

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

Care and maintenance

WARNING

Health hazard!

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

- Clean the appliance regularly and remove any traces of food leftovers immediately.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CAUTION

Risk of burns!

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

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

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Isolate the fuse and pull out the mains plug before cleaning. Always take hold of the plug itself, do not pull on the mains cord.

- Make sure that no cleaning water or other liquids penetrate into the ventilation slots and into the electrical parts.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning. Steam can get into live components through cracks.

NOTICE

Risk of damage to property!

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

- Never use harsh, soda, acid, solvent or abrasive cleaners. All-purpose cleaners with a neutral pH are recommended.
- Use care products only on the outer surfaces.
- The door seals are sensitive to oil and grease – making the rubber porous and brittle.
- Only use soft cloths.

Cleaning the appliance

If possible, clean the appliance after each use before any dirt can dry on.

- It is best to wash the grill rack (1) by hand using mild dishwashing liquid.
- The turntable (2) can be washed in the dishwasher.
- Clean the appliance, especially the floor of the cooking chamber and the door seals, with a damp, soft cloth. Use warm water and a standard all-purpose detergent or washing-up liquid and a soft sponge or cloth.
- Dissolve stubborn dirt with an undiluted all-purpose cleaner.

- Wipe off all surfaces after cleaning with a dry, soft cloth.
- Leave the cooking chamber door (8) open in order to allow the cooking chamber to dry out completely.

Inspect appliance

WARNING

Microwave hazard!

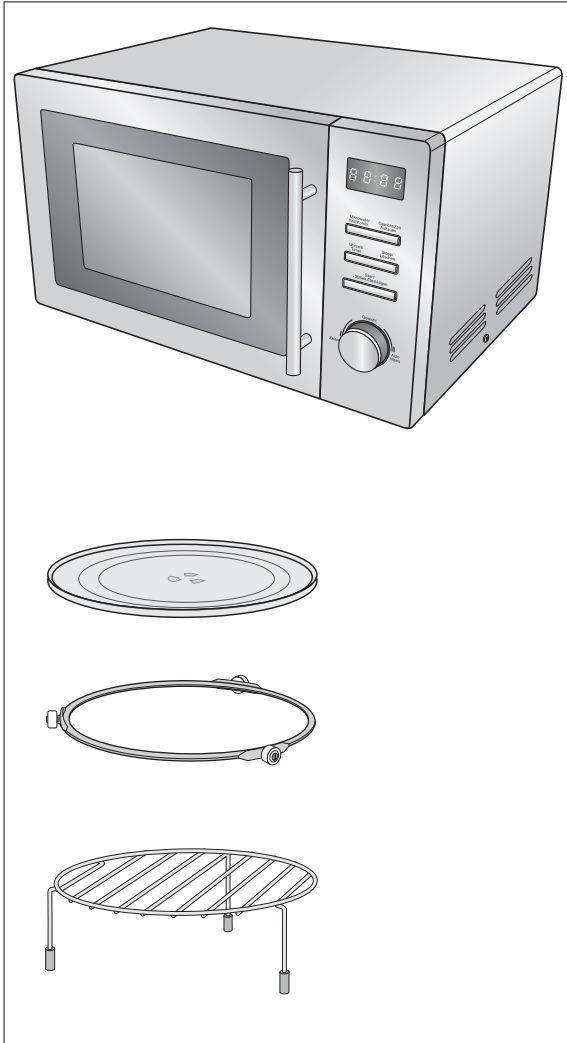
A door that fails to close adequately can cause microwave radiation to escape. Under such circumstances, the appliance may not be used.

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

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 window undamaged?
- Is the turntable undamaged?
- Are the door seal faces clean?
- Can the door hinges move freely?
- Are both hooks for the locking system on the inside of the door undamaged?
- Does the door close properly? Or is it warped?
- If the interior light is defective, it may be repaired only by an authorised professional.

Delivery



Package contents

- Microwave
- Turntable
- Rotating bezel
- Grill rack
- User manual

Check the delivery

1. Move the appliance to a suitable place and unpack it (see “Start-up” on page EN-33).
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 EN-37).

! WARNING!

Risk of electric shock!
Touching live parts may result in severe injury or death.

■ **Never use a damaged appliance.**



You can find more information on setting up the appliance and starting it up for the first time from page EN-33.

Packaging tips



If you have sufficient space, we recommend keeping the packaging, at least during the warranty period. If the appliance needs to be sent out for repairs, only the original packaging will provide sufficient protection.

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

Start-up

Moving and unpacking

⚠ WARNING

Microwave hazard!

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

■ Never remove the cover inside the cooking chamber!

- Completely remove all protective films from the housing, the inside of the door and the cooking chamber.

Choosing the correct set-up location

⚠ WARNING

Fire hazard!

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

- Ensure sufficient ventilation. Do not cover the vents, for example with oven mitts or cookery books.
- When setting up the appliance, ensure that the minimum **safety distances** are maintained which are specified in the user manual.
- Do not put the appliance in a cupboard.

⚠ NOTICE

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
- Do not use the door or door handle for lifting.

Safety distances:

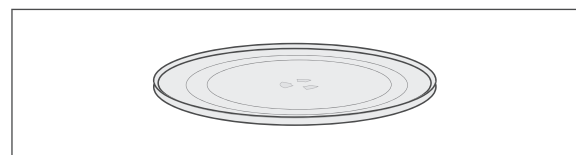
Set-up height, measured from the ground, at least	85 cm
From above	30 cm
From the rear	0 cm
From the left	20 cm
From the right	20 cm

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

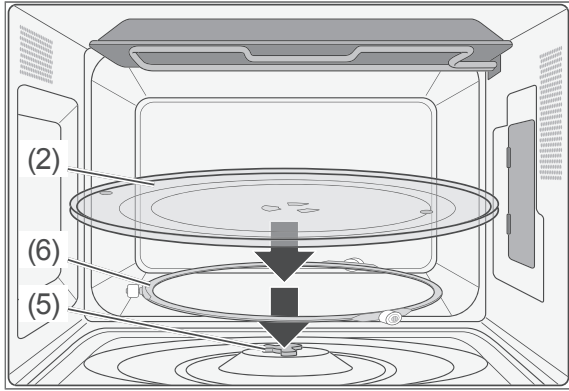
There must be a minimum spacing of 2 m from radio devices, televisions, etc. to ensure that the reception is not distorted.

Inserting the turntable

Use the turntable (2) every time you use the appliance.



- It rotates during cooking, in order to ensure that the food is evenly heated.
- It also collects dripping fat if used with the grill rack (1).



1. Insert the turntable drive (5) into the recess in the middle.
2. Place the rotating bezel (6) and the turntable (2) on the base of the cooking chamber. Turn the turntable (2) so that the center slots into the turntable drive.
3. Always place the cooking containers on the turntable (2). This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.

Connection

- Check whether the appliance's supply voltage is compatible with the supply voltage used in your house (please see the type plate).
- Please ensure you only connect the appliance to a professionally installed protective contact socket with sufficient fuse protection (see "Technical specifications" on page EN-40).
- The plug socket must be located away from the reverse side of the appliance, otherwise the plug will be in contact with the back plate.
- Do not use multiplugs or extension cables!

After inserting the mains plug into the socket, a signal sounds and the display flashes 0:00 (see "Clock" on page EN-17).

Initial cleaning and heating

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

1. Please clean the appliance before its first use (see "Care and maintenance" on page EN-30).
2. Allow the appliance to run for 10 minutes in grill mode (see "Grill mode" on page EN-21).

Troubleshooting table

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

WARNING

Risk of electric shock in case of improper repair!

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

Problem	Possible cause	Solutions, tips
Appliance will not start, display is off.	No electricity to socket.	Check by connecting another appliance.
	Mains plug is loose.	Check the tightness of the mains plug.
Cooking chamber 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 cooking chamber door repaired. Do not use the appliance!
Cooking chamber lighting does not work.	Lamp defective.	Contact our service team (see "Service" on page EN-37).
The turntable does not turn or does not turn properly.	The turntable is not correctly positioned on the drive motor.	Position the turntable correctly.
	The cooking chamber floor is dirty.	Clean the cooking chamber floor thoroughly.
Scratching, grinding sounds in the cooking chamber.	Turntable does not rotate properly.	Insert the turntable correctly
	The food dish is either too large or is positioned incorrectly.	The container may not protrude over the edge of the turntable.
Exploding, popping sounds in the cooking chamber.	The dish is being cooked and/or defrosted with too much power, and will burst open.	Cancel the setting and reselect a lower power level.
Other noises or flashes of light in the cooking chamber.	Sparks – metal objects in the cooking chamber!	Switch off the appliance immediately and then remove any metallic objects.
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.

Problem	Possible cause	Solutions, tips
The dish does not get sufficiently hot.	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.
Door/viewing window steams up.	Moisture is escaping from the food; this is normal.	Wipe up the moisture after operation.

Service

Please note!

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

If you call out for customer service due to an operating error, you will incur charges, even during the guarantee/warranty period.

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

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

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic microwave	AG034AB6	654 094

Advice, complaints and orders

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.

You can find the contact details of your product advisor online on the service pages of your mail order company. The various sections of product advice are listed here.

Please have your appliance invoice ready.

For more information, visit www.hanseatic.de

Repairs and spare parts

You can prevent waste by having your defective appliances repaired. Please contact our Customer Service department.

Please have your appliance invoice ready (date of purchase and item no.).

Spare parts are available for a minimum period of seven years after the final version of the model has been placed on the market. Door seals are available for a period of ten years.

Customers in Germany

Place an order at

<https://reparaturauftrag.operatec.eu>

by E-mail: otto@operatec.de

Phone +49 (0) 40 36 03 31 50

Customers in Austria

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

Waste prevention, free return and disposal

Waste prevention

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

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

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

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

Free return of old electrical appliances

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

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

Disposal

Disposing of old electrical devices in an environmentally friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

Don't forget to erase data!

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

Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

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



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

Consumers are required by law to bring all batteries and rechargeable batteries, regardless of whether they contain harmful substances*) or not, to a collection point oper-

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

Batteries and rechargeable batteries can be returned free of charge.

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

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

Before disposing of the appliance, batteries and rechargeable batteries which are not permanently built into the appliance must be removed and disposed of separately.

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

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

*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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



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

Technical specifications

Brand	privileg
Name of appliance	Microwave
Model	AG034AB6
Order no.	654 094
Microwave oven power output	max. 1000 W
Nominal frequency	2,450 MHz
Microwave power levels	5 (100-1000 W)
Grill power levels	1
Fuse	min. 10 A
Total power consumption	1500 W
Grill power consumption	1100 W
Supply voltage / frequency	220–240 V~ / 50 Hz
Cooking chamber volume	34 litres
Turntable diameter	approx. 315 mm
Appliance size (height × width × depth)	31.5 cm × 51.9 cm × 43.6 cm
Unloaded weight	approx. 16.5 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).