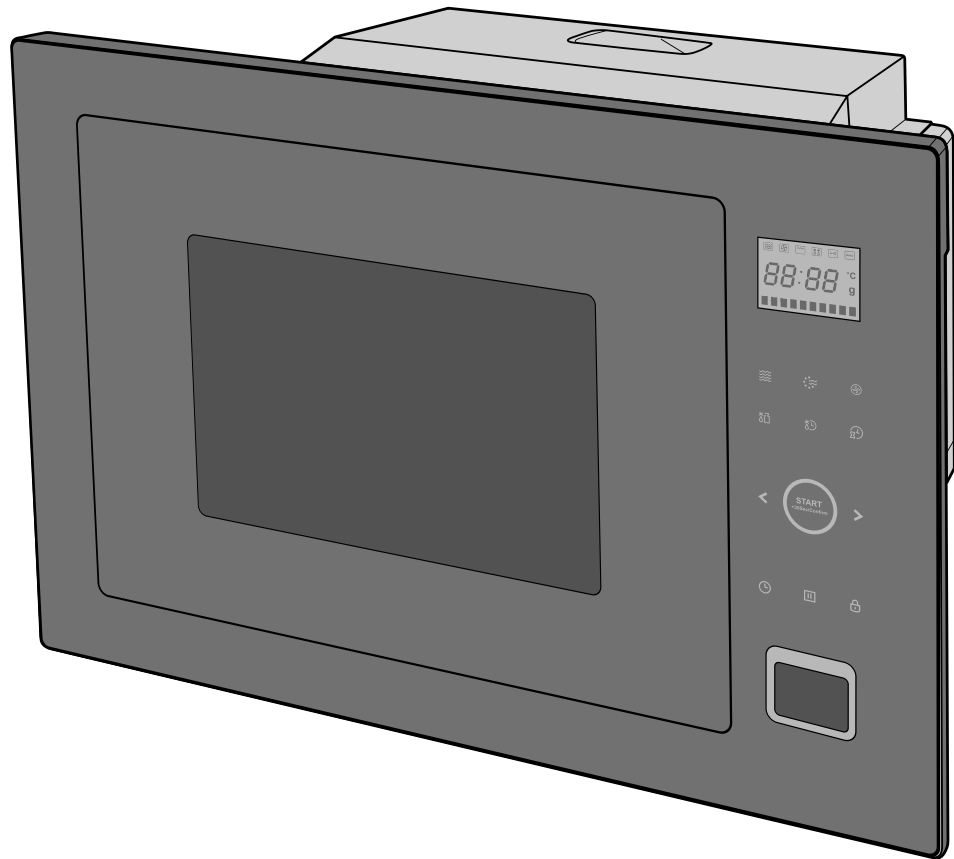


TC034B2U-S0EE



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Einbaumikrowelle mit Heißluft und Grill

Anleitung/Version:
195745_20180105
Bestell-Nr.: 89094045
Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!

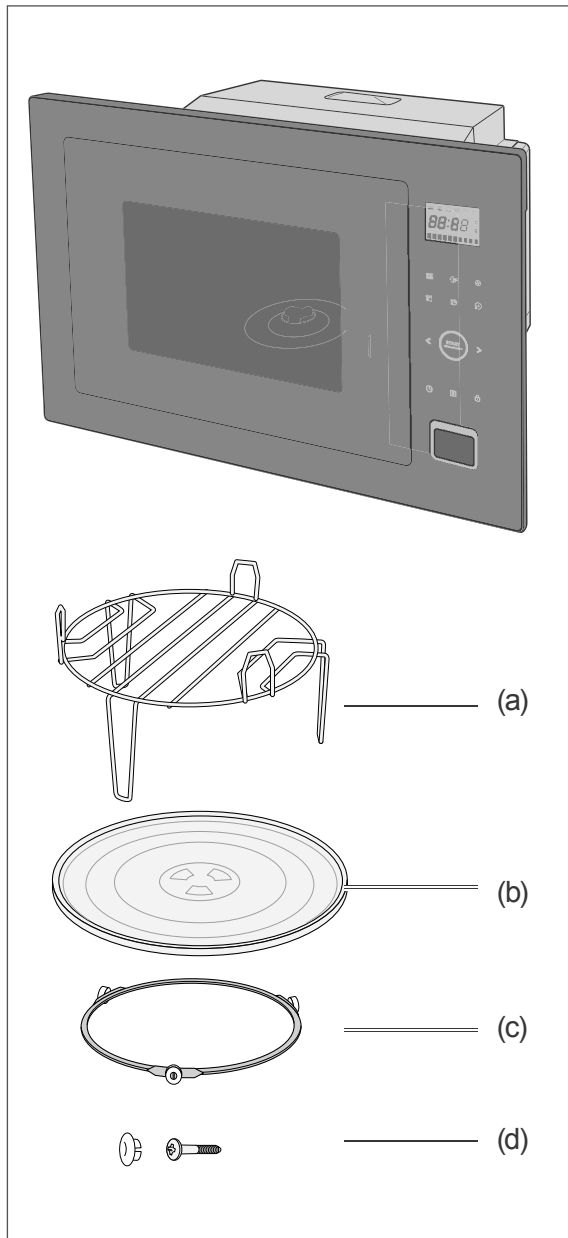
Inhaltsverzeichnis

Lieferung	3	Zusatzfunktionen	23
Lieferumfang	3	2-Etappen-Garen	23
Lieferung kontrollieren	3	Kindersicherung/ Sicherungsverriegelung	23
Geräteteile/Bedienelemente	4	Tipps für die Praxis bei Mikrowellenbetrieb	24
Sicherheit	6	Die richtige Gardauer	24
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6	Die richtige Menge	24
Begriffserklärung	6	Anordnung der Speisen	24
Sicherheitshinweise	6	Anstechen und Anritzen	24
Informationen zu Mikrowellen	12	Umrühren und Wenden	25
Das geeignete Geschirr	13	Pflege und Wartung	26
Für Mikrowellen-/Kombi-Betrieb	13	Inbetriebnahme	28
Für die Beheizungsarten Heißluft und Grill	13	Transportieren und Auspacken	28
Größe und Form	13	Einbau-Voraussetzungen	28
Zubehör verwenden	14	Anschluss-Voraussetzungen	29
Der Glas-Drehteller	14	Gerät anschließen/einsetzen	29
Der Grillrost	14	Grundreinigung	30
Allgemeine Hinweise zur Bedienung	15	Erstes Aufheizen	30
Voraussetzungen	15	Fehlersuchtafel	31
Uhrzeit einstellen	15	Umweltschutz	32
Pause/beenden	15	Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen	32
Gardauer einstellen	15	Verpackung	32
Garraumbelichtung	15	Service	33
Nachlauf des Lüfters	15	Beratung, Bestellung und Reklamation	33
Betriebsarten/Beheizungsarten	16	Ersatzteile	33
Mikrowellen-Betrieb	16	Technische Daten	34
Leistungsstufen der Mikrowelle	16		
Mikrowellenbetrieb wählen und starten	17		
Mikrowellen-Schnellstart nutzen	17		
Grill-Betrieb	17		
Kombinationsbetrieb	18		
Heißluft-Betrieb	18		
Auftauen	19		
Automatikprogramme	21		



Informationen zur Installation
und zur Inbetriebnahme finden
Sie ab Seite 28.

Lieferung



Lieferumfang

- Mikrowelle
- Grillrost (a)
- Glas-Drehteller (b)
- Rollring (c)
- Einbau-Materialien (d)
(siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite 28)
- Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (s. Kapitel „Inbetriebnahme“ auf Seite 28).
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 33).

! WARNUNG!

Stromschlaggefahr und Gefahr durch austretende Mikrowellenstrahlung!

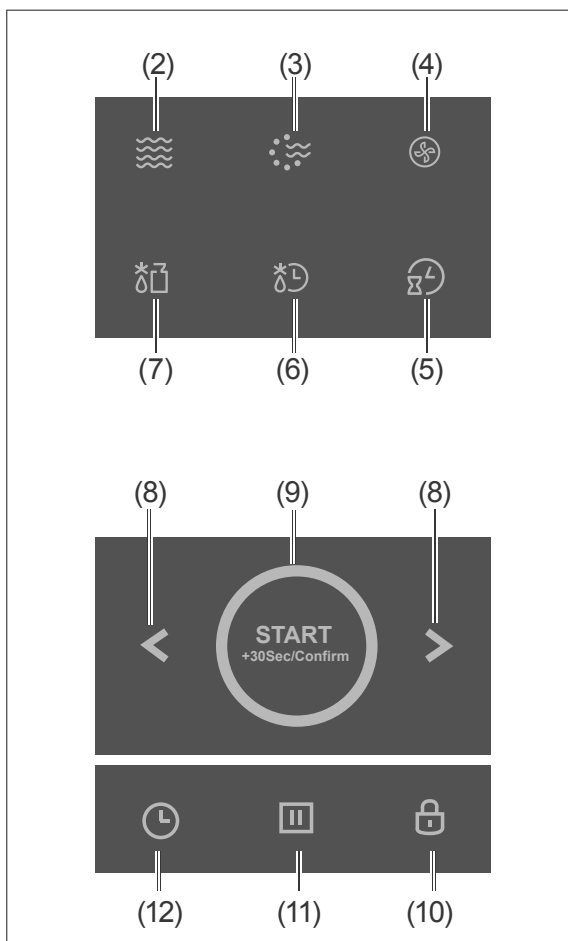
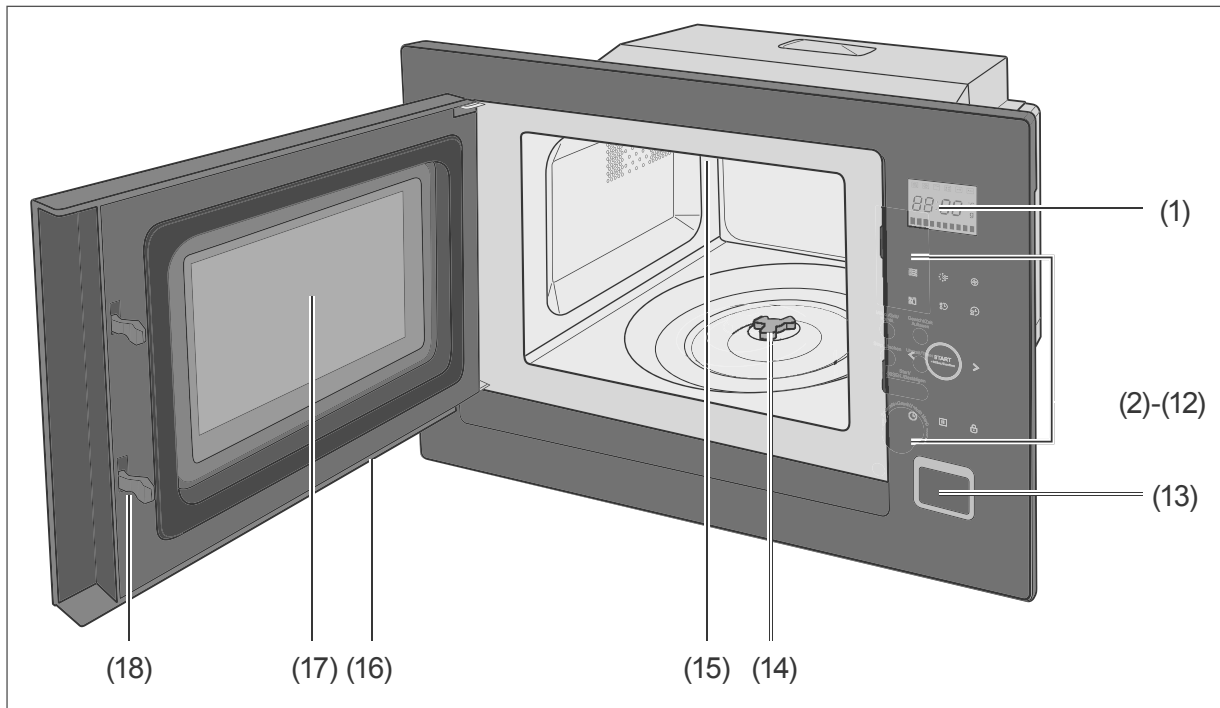
- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.



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.

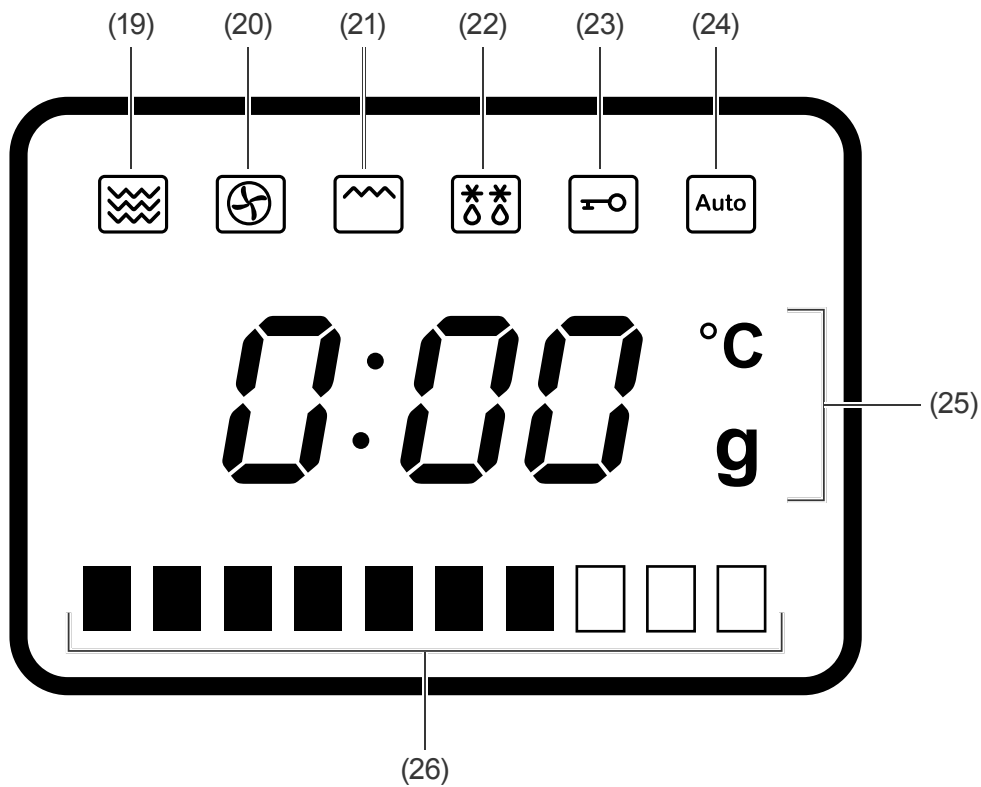
Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an den nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.

Geräteteile/Bedienelemente



- (1) Display
- (2) Mikrowellen-Betrieb
- (3) Grill- und Kombi-Betrieb
- (4) Heissluft-Betrieb
- (5) 2-Etappen-Garen
- (6) Auftauen zeitgesteuert
- (7) Auftauen nach Gewicht
- (8) Pfeil-Sensoren < und >
- (9) Start
- (10) Bediensperre
- (11) Stopp / Pause
- (12) Uhrzeit einstellen
- (13) Garraumtür öffnen
- (14) Drehtellerantrieb
- (15) Grillelement
- (16) Garraumtür
- (17) Sichtfenster
- (18) Sperrsystem

Display



- (19) Gerät arbeitet mit Mikrowelle
- (20) Gerät arbeitet mit Umluft
- (21) Gerät arbeitet mit Grill
- (22) Gerät arbeitet im Auftaubetrieb
- (23) Sicherheitsverriegelung (Kindersicherung) ist eingeschaltet
- (24) Gerät arbeitet mit Automatikprogramm
- (25) Anzeige: Uhrzeit, Gardauer, Gewicht oder Temperatur
- (26) Anzeigebalken bei Umluft-Betrieb für Temperatur/Fortschritt

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Das Gerät ist für den Einbau in geeignetes Einbaumöbel vorgesehen. Als freistehendes Gerät darf es nicht verwendet werden.

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

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG

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


VORSICHT

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden

wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

 Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

Sicherheitshinweise

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

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

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

In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite 33).

- Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.
- Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose anschließen, damit Sie es im Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Gerät, Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen. Die Folge kann ein Kabelbruch sein.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betreiben.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Immer den Netzstecker selbst, nicht das Netzkabel anfassen.
- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Netzkabel und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

- Im Fehlerfall sowie vor Reinigung und Wartung den Netzstecker ziehen.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, wie z. B. unser Service (siehe Seite 33).
Durch eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden entstehen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren.
- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder das Sichtfenster, die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.
- Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, jegliche Wartungs- oder Re-

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

Explosionsgefahr!

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

- Nie eine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in die Mikrowelle geben. Sie kann sonst explodieren.
- Nie Speisen oder Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen! Diese können in der Mikrowelle platzen oder Sie beim Öffnen verletzen.
- Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier nicht in der Mikrowelle erwärmen, 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.

Gefahr für die Gesundheit!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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

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

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- 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.

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

Für Kinder jeden Alters gelten weitere Vorsichtsmaßnahmen.

- Kinder vom Türglas fernhalten! Dieses kann im Betrieb sehr heiß werden – Verbrennungsgefahr!
- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen. Sie können sich darin verfangen oder ersticken.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Verhindern, dass Kinder Kleinteile vom Gerät abziehen oder aus dem Zubehörbeutel nehmen und in den Mund stecken. Sie können daran erstickten.

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Löffel in das Gefäß stellen. Der Löffel muss stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden der Mikrowelle 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.

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Verbrennungen führen. Während des Gebrauchs werden die Mikrowelle und ihre berührbaren Teile sehr heiß. Nach Grill-, Umluft- oder Kombi-Betrieb ist der Grill (an der Garraumdecke) sehr heiß – Grillgestelle bzw. die Glasschale können sehr heiß werden. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden.

- Grill erst abkühlen lassen.
- Gehäuseteile nicht berühren!
- Zum Herausnehmen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe verwenden.
- In der Mikrowelle erhitzte Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.
- Vor dem Erwärmen von Babynahrung Schraubverschluss und Sauger von der Nuckelflasche abnehmen.
- Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich umrühren bzw. schütteln, dann die Temperatur an der Babynahrung direkt prüfen!
- Leistung und Zeit genau nach Packungsangaben einstellen.

Brandgefahr!

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

- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen die Hinweise im Kapitel „Inbetriebnahme“ auf Seite 28 unbedingt beachtet werden.
- Nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material verwenden. Bei Grill-, Heißluft- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier o. Ä. verwenden.
- Die Mikrowelle beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehältern überwachen. Es besteht die Gefahr einer Entzündung.

- Keine Gegenstände (Kochbücher, Topflappen etc.) im Garraum ablegen. Versehentliches Einschalten der Mikrowelle kann diese beschädigen oder sogar entzünden.
- Die Mikrowelle nicht zum Trocknen von Speisen oder Kleidung oder zur Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem benutzen. Dies kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Nie brennbare Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen in der Mikrowelle erhitzen.
- Nie in der Mikrowelle frittieren oder Öl erhitzen! Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Garraumtür nicht öffnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten ausschalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Backpapier beim Vorheizen nie unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirrtteil oder einer Backform befestigen.
- Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Verletzungsgefahr!

- Das Gerät ist schwer und unhandlich. Beim Transport, der Aufstellung und der Ausrichtung die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.
- Tür nicht als Trittbrett oder zum Abstützen verwenden.

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- **Niemals** die Abdeckung im Garraum entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.
- Die Mikrowelle nie ohne Drehteller und nie ohne Speisen betreiben!
- Kochgefäße immer auf den Drehteller stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.
- Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange erwärmen, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
- Metall im Garraum kann beim Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funkenschlag führen! Dies kann die Mikrowelle und das Sichtfenster zerstören! Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern verwenden.
- Keine Alufolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.

- Bei Grill- oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind!
 - Beim Grill- und Kombibetrieb kein Backpapier o.Ä. verwenden!
 - Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.
 - Den Glasteller nie mit mehr als 4 kg belasten. Bruchgefahr!
 - Den heißen Glasteller nicht auf kalte Flächen stellen, wie z.B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Die Glasschale könnte sonst zerspringen. Immer auf einen geeigneten Untersetzer stellen.
 - Keine beschädigten Gefäße verwenden! Sie könnten zerbrechen, und der auslaufende Inhalt könnte das Innere der Mikrowelle beschädigen.
 - Wenn Glasteller und Grillrost nicht vollständig im Garraum stehen, kann beim Schließen der Gerätetür die Sichtscheibe zerkratzen. Schieben Sie das Zuheißer daher immer vollständig in den Garraum ein.
 - Ausschließlich Spezialthermometer für die Mikrowelle benutzen. Normale Flüssigkeitsthermometer sind nicht geeignet.
 - Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Gebrauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann. Die Mikrowelle regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
 - Beim Reinigen beachten:
 - Auf keinen Fall Seife, scharfe, körnige, soda-, säure- oder lösemittelhaltige oder schmirgelnde Putzmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
 - Die Oberflächen 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 und in den Wrasenabzug dringt.
 - Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.
-

Informationen zu Mikrowellen

Was sind Mikrowellen?

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

Mikrowellen

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

Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

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

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

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

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

Das geeignete Geschirr

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Metall im Garraum führt beim Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funkenschlag! Dies kann die Mikrowelle und das Sichtfenster zerstören! Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern verwenden.
- Bei Grill- oder Kombi-Betrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind!
- Kein Backpapier o. Ä. verwenden!
- Wenn Sie feststellen, dass ein Gefäß heißer wird als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.

Das Gerät bietet verschiedene Beheizungsarten: Mikrowellen-, Heißluft-, Grill- und Kombi-Betrieb (siehe ab Seite 16). Für die verschiedenen Beheizungsarten immer das passende Geschirr auswählen. Dazu jeweils die Herstellerangaben beachten. Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden am Gerät führen.

Für Mikrowellen-/Kombi-Betrieb

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

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

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

1. Das leere Gefäß in den Garraum stellen.
2. Kurz auf den Sensor START (9) tippen.
Damit startet das Gerät bei voller Mikrowellenleistung für 30 Sekunden.
 - Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, sofort die Tür öffnen, um den Vorgang abzubrechen: Dieses Geschirr ist nicht geeignet!
 - Bleibt das Geschirr kalt oder wird nur handwarm, kann es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwendet werden.

Für die Beheizungsarten Heißluft und Grill

Für die Beheizungsarten Heißluft und Grill 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!

Zubehör verwenden

Der Glas-Drehteller

! HINWEIS

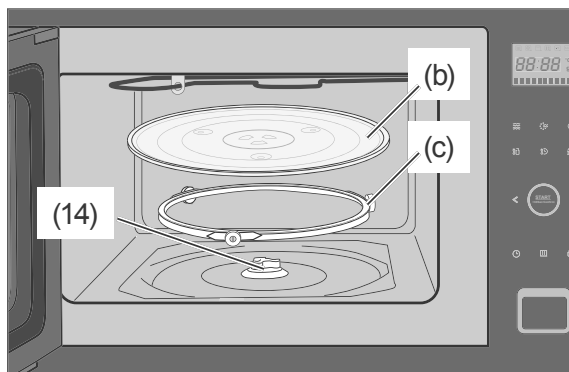
Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Den Glas-Drehteller nie mit mehr als 4 kg belasten. Er könnte sonst zerbrechen.
- Den heißen Glas-Drehteller nicht auf kalte Flächen wie z.B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen stellen. Er könnte sonst zerspringen. Immer einen geeigneten Untersetzer verwenden.

Der Glas-Drehteller (b) muss bei jedem Betrieb der Mikrowelle verwendet werden.

- Er dreht sich während des Betriebs, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
- Maximale Belastbarkeit: 4 kg.
- Bei Verwendung mit dem Grillrost (a) wird er auch als Fettpfanne benutzt.



1. Den Drehtellerantrieb (14) ggf. in die Aussparung in der Mitte einsetzen.
2. Den Rollring (c) einsetzen.
3. Den Glas-Drehteller (b) auf den Garraumboden setzen, und ihn drehen, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb (14) einrastet.

4. Kochgefäße immer auf den Glas-Drehteller (b) stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

Der Grillrost

Der Grillrost ist nicht für Mikrowellenbetrieb geeignet. Es kann sonst Funkenschlag entstehen. Verwenden Sie den Grillrost ausschließlich bei reinem Grill-/Heißluftbetrieb oder bei Kombi-Betrieb L-3 .

Wenn Sie den Grillrost verwenden, stellen Sie ihn immer auf den Glas-Drehteller.

Allgemeine Hinweise zur Bedienung

Voraussetzungen

- Sie haben das Kapitel „Sicherheit“ ab Seite 6 gelesen und alle Sicherheitshinweise verstanden.
- Das Gerät ist vorschriftsmäßig eingebaut und angeschlossen, wie im Kapitel „Inbetriebnahme“ auf Seite 28 beschrieben.


Uhrzeit einstellen

Die integrierte Uhr dient dazu, die Zeit anzuzeigen, einen automatischen Garvorgang zu beenden und als Kurzzeitwecker („Eieruhr“).

Die Zeitanzeige erfolgt immer im 24-Stunden-Format.


Nach einem Stromausfall und bei der ersten Einrichtung zeigt das Display die Uhrzeit 0:00.


1. Tippen Sie auf den Sensor (12) ☹.
Im Display blinkt die Stundenzahl.
2. Stellen Sie die Stundenzahl mit den Pfeiltasten (8) ein.
3. Tippen Sie auf den Sensor (12) ☹.
Im Display blinkt die Minutenzahl.
4. Stellen Sie die Minutenzahl mit den Pfeiltasten (8) ein.
5. Tippen Sie auf den Sensor (12) ☹, um die Eingabe zu speichern
Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.
Der Doppelpunkt zwischen Stunde und Minute blinkt.

 Für schnellen Vor-/Rücklauf Sensor länger berühren.


Pause/beenden

Um einen Garvorgang

- zu unterbrechen, auf den Sensor (11)  tippen:
die Display-Anzeige pausiert, der Drehteller (b) stoppt und die Innenbeleuchtung erlischt.
- fortzusetzen, auf den Sensor Start (9) tippen.
Die Display-Anzeige läuft weiter, der Glas-Drehteller dreht sich weiter und die Innenbeleuchtung schaltet sich wieder ein.

Um einen Garvorgang zu beenden, zweimal auf den Sensor (11)  tippen.

Die Display zeigt die Uhrzeit an, der Glas-Drehteller (b) stoppt und die Innenbeleuchtung erlischt.


 Wird die Garraumtür (16) während des Betriebs geöffnet, schaltet das Gerät in den Pausenzustand.

Wenn sich das Gerät im Pausenzustand befindet, schaltet es sich nach ca. 5 Minuten automatisch ab, wenn in dieser Zeit keine weitere Eingabe erfolgt.

Gardauer einstellen

Die Einstellung der Gardauer ist in folgenden Schritten möglich.

Bereich	Schrittlänge
< 1 Min.	05, 10, 15, 20 ... 55 Sek.
1-5 Min.	1:00, 1:10, 1:20, 1:30 ... 4:50 Min.
5-10 Min.	5:00, 5:30, 6:00 ... 9:30 Min.
10-30 Min.	10:00, 11:00, 12:00 ... 29:00 Min.
30-95 Min.	30:00, 35:00 ... 90:00 Min.

 Für schnellen Vor-/Rücklauf Sensor länger berühren.

Garraumbelichtung

Die Garraumbelichtung schaltet sich automatisch ein, wenn

- das Gerät in Betrieb ist;
- die Garraumtür (16) geöffnet ist.

Nachlauf des Lüfters

Nach dem Gar-Ende läuft der Lüfter noch 1 bis 7 Minuten nach, um das Gerät abzukühlen. Die Dauer ist abhängig davon, wie heiß es im Geräteinnern ist. Sobald die Innentemperatur unter 100 °C gesunken ist, stoppt der Lüfter.

Betriebsarten/Beheizungsarten

Mikrowellen-Betrieb

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.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt.

VORSICHT

Brandgefahr!

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

- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Tür nicht öffnen! Die Mikrowelle ausschalten, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten ausschalten.

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum Siedeverzug kommen. 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.

- Niemals die Abdeckung aus dem Garraum entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.
- Das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betreiben.
- Das Gerät nie ohne den Drehteller (b) und nie ohne Speisen/Getränke betreiben!





Leistungsstufen der Mikrowelle

Leistung	Aktionen
<i>P100</i> (1000 W)	Erhitzen oder aufwärmen – Wasser – Geflügel, Fisch, Gemüse
<i>P80</i> (800 W)	Aufwärmen – Pilze, Schalentiere – Gerichte kochen, die Eier und Käse enthalten
<i>P50</i> (500 W)	Warmhalten von Reis, Suppe
<i>P30</i> (300 W)	Zergehen lassen von Schokolade und Butter
<i>P10</i> (100 W)	Gehenlassen von Hefeteig

Mikrowellenbetrieb wählen und starten

Voraussetzungen:

- Der Glas-Drehteller mit Speise oder Getränk befindet sich im Garraum und die Garraumtür ist geschlossen.
- Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit.


1. Tippen Sie auf den Sensor  (2).
Im Display erscheint das Symbol  und in der Zeile darunter blinkt die Leistungsstufe *P100*.
2. Um eine andere Leistungsstufe zu wählen, tippen Sie gegebenenfalls mehrfach auf den Sensor  (2).
3. Um die angezeigte Leistungsstufe zu bestätigen, tippen Sie auf dem Sensor START (9).
Die Leistungsstufe leuchtet nun dauerhaft.
4. Um die Gardauer einzustellen, nutzen Sie die Pfeile < und > (8).
Das Display zeigt die aktuelle Gardauer (0:05-95:00 Minuten)
5. Um den Garvorgang zu starten, tippen Sie auf dem Sensor START (9).
Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Im Display blinkt das Symbol  blinkt und die Gardauer beginnt herunter zu zählen. Wenn die Gardauer bei 0:00 angekommen ist, erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit. Es ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.


Mikrowellen-Schnellstart nutzen

Wenn Sie mit 1000 W garen wollen und die Gardauer 30 Sekunden betragen soll, können Sie den Schnellstart nutzen.

Voraussetzungen:

- Der Glas-Drehteller mit Speise oder Getränk befindet sich im Garraum und die Garraumtür ist geschlossen.
- Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit.

- Tippen Sie auf dem Sensor START (9). Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Im Display blinkt das Symbol  blinkt und die Gardauer beginnt herunter zu zählen. Wenn die Gardauer bei 0:00 angekommen ist, erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit. Es ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.




-  Während des Garens können Sie die Gardauer in Schritten von 30 Sekunden verlängern. Tippen Sie gegebenenfalls mehrfach auf den Sensor START (9).

Grill-Betrieb

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

Voraussetzungen:

- Der Grillrost mit der Speise steht auf dem Glas-Drehteller im Garraum und die Garraumtür ist geschlossen.
- Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit.

1. Tippen Sie einmal auf den Sensor  (3).
Im Display erscheint das Symbol  und in der Zeile darunter blinkt der Buchstabe *G*.
2. Um den Grill-Betrieb zu bestätigen, tippen Sie auf dem Sensor START (9).
Der Buchstabe *G* leuchtet nun dauerhaft.
3. Um die Grilldauer einzustellen, nutzen Sie die Pfeile < und > (8).
Das Display zeigt die aktuelle Grilldauer (0:05-95:00 Minuten)
4. Um den Garvorgang zu starten, tippen Sie auf dem Sensor START (9).
Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Im Display blinkt das Symbol  blinkt und die Grilldauer beginnt herunter zu zählen. Wenn die Grilldauer bei 0:00 angekommen ist, erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit. Es ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

i Damit Ihr Grillgut von beiden Seiten gegart ist, sollten Sie es während des Garens wenden. Damit Sie dies nicht vergessen, hören Sie nach der Hälfte der Grilldauer zwei Signaltöne. Unterbrechen Sie nun den Grillvorgang, wenden Sie das Grillgut und setzen Sie den Grillvorgang mit dem Sensor START (9) fort.

Kombinationsbetrieb


Die drei Beheizungsarten Mikrowelle, Grill und Heißluft können Sie kombinieren. So können gleichzeitig schnell garen und eine schöne Kruste erzeugen. Dadurch verkürzen sich die Zubereitungszeiten enorm.


Beheizung	Display			
	C-1	C-2	C-3	C-4
Mikrowelle	•	•		•
Grill		•	•	•
Heißluft	•		•	•

Die Beheizung erfolgt in Kreisläufen, einige Sekunden eine Beheizungsart, dann die andere(n) und wieder die erste.

Voraussetzungen:

- Der Glas-Drehteller mit Speise oder Getränke befindet sich im Garraum und die Garraumtür ist geschlossen.
- Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit.

1. Tippen Sie so oft auf den Sensor  (3), bis im Display der gewünschten Kombinationsbetrieb blinkt (C-1 bis C-4).
2. Um den angezeigten Betrieb zu bestätigen, tippen Sie auf dem Sensor START (9).
Die Anzeige leuchtet nun dauerhaft.
3. Um die Gardauer einzustellen, nutzen Sie die Pfeile < und > (8).
Das Display zeigt die aktuelle Gardauer (0:05-95:00 Minuten)



4. Um den Garvorgang zu starten, tippen Sie auf dem Sensor START (9).
Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Im Display blinkt das Symbol  blinkt und die Gardauer beginnt herunter zu zählen. Wenn die Gardauer bei 0:00 angekommen ist, erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit. Es ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.


Heißluft-Betrieb

Mit Heißluft können Sie Mahlzeiten auf dieselbe Weise zubereiten wie in einem normalen Backofen. Die Mikrowellenfunktion ist nicht aktiviert. Sie können wählen, ob Sie mit oder ohne Vorheizen garen wollen.

Voraussetzungen:

- Bei Heißluft-Betrieb
 - mit Vorheizen: Der Garraum ist leer und die Garraumtür ist geschlossen.
 - ohne Vorheizen: Der Glas-Drehteller mit Speise befindet sich im Garraum und die Garraumtür ist geschlossen.
- Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit.

1. Tippen Sie so oft auf den Sensor  (3), bis im Display die gewünschte Gartemperatur blinkt (130 bis 220 °C).
2. Um die angezeigte Temperatur zu bestätigen, tippen Sie auf dem Sensor START (9).
Die Temperatur-Anzeige leuchtet nun dauerhaft.
3. Wenn Sie den Garraum vorheizen wollen:
 - Tippen Sie auf dem Sensor START (9). Das Symbol  (4) blinkt.
Wenn die Temperatur im Garraum erreicht ist, hören Sie zwei Töne und die Temperatur-Anzeige blinkt wieder.
 - Stellen Sie die Speise in den Garraum und schließen Sie die Garraumtür.
4. Um die Gardauer einzustellen, nutzen Sie die Pfeile < und > (8).
Das Display zeigt die aktuelle Gardauer (0:05-95:00 Minuten)
5. Um den Garvorgang zu starten, tippen Sie auf dem Sensor START (9).

Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Im Display blinkt das Symbol  blinkt und die Gardauer beginnt herunter zu zählen.

Wenn die Gardauer bei 0:00 angekommen ist, erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit. Es ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

i Beim Heißluft-Betrieb zeigt das Display in der dritten Zeile eine Reihe von Balken. Diese stehen stellvertretend für die gewählte Temperatur:

130 °C = 1. Balken,
140 °C = 2. Balken
150 °C = 3. Balken
220 °C = 10 Balken.

Wenn mehr als ein Balken zu sehen ist, ist die Temperatur erreicht, für die der Balken steht (3 Balken = 150 °C).

i Beim Vorheizen beachten Sie bitte Folgendes.

- Wenn die gewünschte Temperatur im Garraum erreicht ist und die beiden Signale ertönt sind, haben Sie 5 Minuten Zeit, um die Speise in den Garraum zu stellen und die Garraumtür wieder zu schließen. Anderenfalls würde das Gerät den Heißluft-Betrieb abbrechen.
- Die Gardauer lässt sich erst einstellen, wenn das Vorheizen beendet ist, Sie die Speise in der Garraum gestellt und die Garraumtür wieder geschlossen haben.

Auftauen

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

- Vermeiden Sie jeden Körperkontakt.

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




Vorbereitungen

1. Verwenden Sie vorzugsweise Speisen, die bei -18 °C in möglichst dünnen Portionen eingefroren wurden.
2. Entfernen Sie alle Verpackungen.
3. Wiegen Sie die Speisen – das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.
4. Legen Sie die Speisen in ein entsprechend großes Gefäß, in dem sich das Tauwasser sammeln kann, ohne überzulaufen.
5. Decken Sie die Speisen nicht ab.
6. Stellen Sie das Gefäß auf den Glas-Drehteller im Garraum.
7. Schließen Sie die Garraumtür.

Voraussetzung: Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit.

Auftauen nach Gewicht

Für Fleisch, Geflügel und Fisch mit einem Gewicht von 100 bis 2000 g. Die Auftaudauer ist abhängig vom Gewicht: 3:30 bis 38:20 Minuten.

8. Tippen Sie auf den Sensor  (7). Das Display zeigt den Programmnamen *dEFI*.
9. Um das Gewicht einzustellen, nutzen Sie die Pfeile < und > (8). Das Display zeigt das aktuelle Gewicht.
10. Tippen Sie auf dem Sensor START (9), um das Auftauen zu starten. Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Im Display blinken die Symbole  und ; die Auftaudauer beginnt herunter zu zählen.
11. Wenn Sie zwei Signaltöne hören, ist die Hälfte der Auftaudauer verstrichen. Wenden Sie die Speise.

12. Tippen Sie auf dem Sensor START (9), um das Auftauen fortzusetzen.
Wenn die Auftaudauer bei 0:00 angekommen ist, erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit. Es ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

Auftauen nach Zeit

Für Tiefkühlkost mit Angabe der Auftauzeit auf der Packung. Die maximale Auftaudauer beträgt 95 Minuten.

8. Tippen Sie auf den Sensor ⌘ (6).
Das Display zeigt den Programmnamen *dEF2*.
9. Um die Auftaudauer einzustellen, nutzen Sie die Pfeile < und > (8).
Das Display zeigt die aktuelle Dauer.
10. Tippen Sie auf dem Sensor START (9), um das Auftauen zu starten.
Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Im Display blinken die Symbole ⌘ und ⌘ ; die Auftaudauer beginnt herunter zu zählen.
Wenn die Auftaudauer bei 0:00 angekommen ist, erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit. Es ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

Automatikprogramme

Programm	Gewicht in g/ml	Gardauer in Min:Sek	Leistung	Bemerkung
<i>R1</i> : Aufwärmen	150	1:20	100 %	
	250	2:00		
	350	3:00		
	450	4:00		
	600	5:30		
<i>R2</i> : Kartoffeln	220	4:50	100 %	
	440	7:30		
	660	9:30		
<i>R3</i> : Fleisch	150	2:40	100 %	
	300	4:20		
	450	6:00		
	600	7:40		
<i>R4</i> : Gemüse	150	2:30	100%	
	350	4:30		
	500	6:10		
<i>R5</i> : Fisch	150	2:40	80 %	
	250	3:50		
	350	5:00		
	450	6:10		
	650	8:30		
<i>R6</i> : Nudeln	50	17:00	80%	mit 450 g kaltem Wasser mit 800 g kaltem Wasser mit 1200 g kaltem Wasser
	100	19:00		
	150	21:00		
<i>R7</i> : Suppe	200	2:00	100 %	
	400	4:00		
	600	6:00		
<i>R8</i> : Kuchen	475	50:00	180 °C	Heißluft mit Vorheizen
<i>R9</i> : Pizza	200	10:30	C-4	
	300	12:30		
	400	14:00		
<i>R10</i> : Hühnchen	500	29:00	C-4	
	750	34:00		
	1000	39:00		
	1200	44:00		

Mit den 10 Automatikprogrammen können Sie Speisen ganz einfach zubereiten. Sie wählen nur das Programm und stellen das Gewicht der Speise ein. Den Rest übernimmt die Automatik.

Vorbereitungen:

- Entfernen Sie alle Verpackungen
- Wiegen Sie die Speisen – das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.

Voraussetzungen:

- Bei Programm
 - A8: Im Garraum befindet sich keine Speise und die Garraumtür ist geschlossen.
 - allen anderen Programmen:
Der Glas-Drehteller mit Speise befindet sich im Garraum und die Garraumtür ist geschlossen.
 - Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit.
1. Tippen Sie so oft auf den Pfeil > (8), bis das Display das gewünschte Automatikprogramm anzeigt (A1 bis A10).
 2. Um das angezeigte Programm zu wählen, tippen Sie auf dem Sensor START (9). Die Anzeige leuchtet nun dauerhaft.
 3. Um das Gewicht einzustellen, nutzen Sie die Pfeile < und > (8).
Das Display zeigt das aktuelle Gewicht.
 4. Um den Garvorgang zu starten, tippen Sie auf dem Sensor START (9).
Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Im Display beginnt die Gardauer herunter zu zählen.
 5. Wenn Sie das Programm A8 gewählt haben, heißt das Programm den Innenraum zunächst vor.
Wenn die Temperatur im Garraum erreicht ist, hören Sie zwei Töne und die Temperatur-Anzeige blinkt wieder.
 - Stellen Sie die Speise in den Garraum und schließen Sie die Garraumtür.
 - Tippen Sie auf dem Sensor START (9), um den Garvorgang fortzusetzen.
 6. Wenn die Gardauer bei 0:00 angekommen ist, erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit. Es ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.
Entnehmen Sie die Speise.

Zusatzfunktionen





2-Etappen-Garen

Wenn Sie ein Gericht in zwei Etappen zubereiten möchten, können Sie beide Etappen auf einmal einstellen,

Beispiel: Sie möchten Ihre Speise 5 Minuten lang auftauen und anschließend 7 Minuten lang mit 80% Mikrowellen-Leistung garen.

Voraussetzungen:


- Der Glas-Drehteller mit Speise oder Getränke befindet sich im Garraum und die Garraumtür ist geschlossen.
- Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit.



1. Tippen Sie auf den Sensor  (6).
Das Display zeigt den Programmnamen *dEFZ*.
2. Um die Auftaudauer auf 5 Minuten einzustellen, nutzen Sie die Pfeile < und > (8).
Das Display zeigt die aktuelle Dauer.
3. Tippen Sie zweimal auf den Sensor  (2).
Im Display erscheint das Symbol  und in der Zeile darunter blinkt die Leistungsstufe *P 80*.
4. Um die angezeigte Leistungsstufe zu bestätigen, tippen Sie auf dem Sensor START (9).
Die Leistungsstufe leuchtet nun dauerhaft.
5. Um die Gardauer auf 7 Minuten einzustellen, nutzen Sie die Pfeile < und > (8).
Das Display zeigt die aktuelle Gardauer ()
6. Um den Garvorgang zu starten, tippen Sie auf dem Sensor START (9).
Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Im Display blinkt das Symbol  blinkt und die Gardauer beginnt herunter zu zählen. Wenn die Gardauer bei *0:00* angekommen ist, erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit. Es ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

Kurzzeitwecker/Countdown-Timer

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

Voraussetzung: Es ist kein Garvorgang aktiv.

1. Tippen Sie auf den Sensor  (5).
Es ertönt ein Signal und im Display erscheint die Anzeige *00:00*.
2. Um einen Zeitraum einzustellen, nutzen Sie die Pfeile < und > (8).
Das Display zeigt die aktuelle Einstellung (*0:05* bis *95:00*).
3. Tippen Sie auf dem Sensor START (9), um den Kurzzeitwecker zu starten.
Die eingestellte Zeit wird heruntergezählt und nach deren Ablauf ertönen 5 Signale.





 Um den Kurzzeitwecker vorzeitig zu beenden, auf den Sensor  (11) tippen. Es ertönt ein Signal, im Display erscheint wieder die Uhrzeit und das Gerät ist wieder voll funktionsfähig.

Kindersicherung/ Sicherungsverriegelung

Mit dieser Funktion verhindern Sie unbeabsichtigte Bedienung des Geräts.

Voraussetzung: Das Gerät ist nicht in Betrieb.

Um die Kindersicherung

- einzuschalten, tippen Sie 3 Sekunden lang auf den Sensor  (10).
Sie hören einen Signalton und im Display erscheint das Symbol . Sie können nun keinen Garvorgang starten.
- auszuschalten, tippen Sie wieder 3 Sekunden lang auf den Sensor  (10).
Sie hören einen Signalton und im Display erlischt das Symbol . Das Gerät ist wieder einsatzbereit.

Tipps für die Praxis bei Mikrowellenbetrieb

Die richtige Gardauer

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

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

Die richtige Menge

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

Faustformel: Die doppelte Menge braucht etwa die doppelte Zeit.

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

Anordnung der Speisen

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

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

Anstechen und Anritzen

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

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

Umrühren und Wenden

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

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

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

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

Pflege und Wartung

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

Verbrennungsgefahr!

Das Gehäuse wird beim Betrieb heiß, besonders im Bereich der Lüftungsöffnungen. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden. Nach Grill-, Umluft- oder Kombi-Betrieb ist der Grill (an der Garraumdecke) sehr heiß.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.

HINWEIS

Die Oberflächen und Türdichtungen werden durch ungeeignete Behandlung beschädigt.

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

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

- Den Grillrost (a) am besten von Hand mit mildem Spülmittel reinigen.
- Der Drehteller (b) können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Das Gerät, insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen, mit einem feuchten weichen Tuch reinigen. Warmes Wasser mit einem normalen Allzweckreiniger oder Geschirrspülmittel und einen weichen Schwamm oder Lappen verwenden.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit verdünntem Allzweckreiniger lösen.
- Alle Flächen nach dem Reinigen mit einem trockenen weichen Tuch abtrocknen.
- Die Garraamtür (13) geöffnet lassen, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

 **WARNUNG****Gefahr durch Mikrowellen!**

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

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
 - Das Gerät nicht benutzen, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden..
-

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

- Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
- Ist das Gehäuse und das Sichtfenster (17) unbeschädigt?
- Ist der Emaille-Drehteller (9) unbeschädigt?
- Sind die Türdichtflächen sauber?
- Sind die Türscharniere leichtgängig?
- Sind beide Haken des Sperrsystems (18) unbeschädigt?
- Schließt die Tür richtig, oder ist sie verzogen?
- Falls die Innenraum-Beleuchtung defekt sein sollte, darf diese nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.
Hinweis: Die Lampe befindet sich **nicht** unter der im Garraum festgeschraubten Abdeckung! Diese Abdeckung nie abschrauben oder beschädigen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.

Inbetriebnahme

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

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

Brandgefahr!

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

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

HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

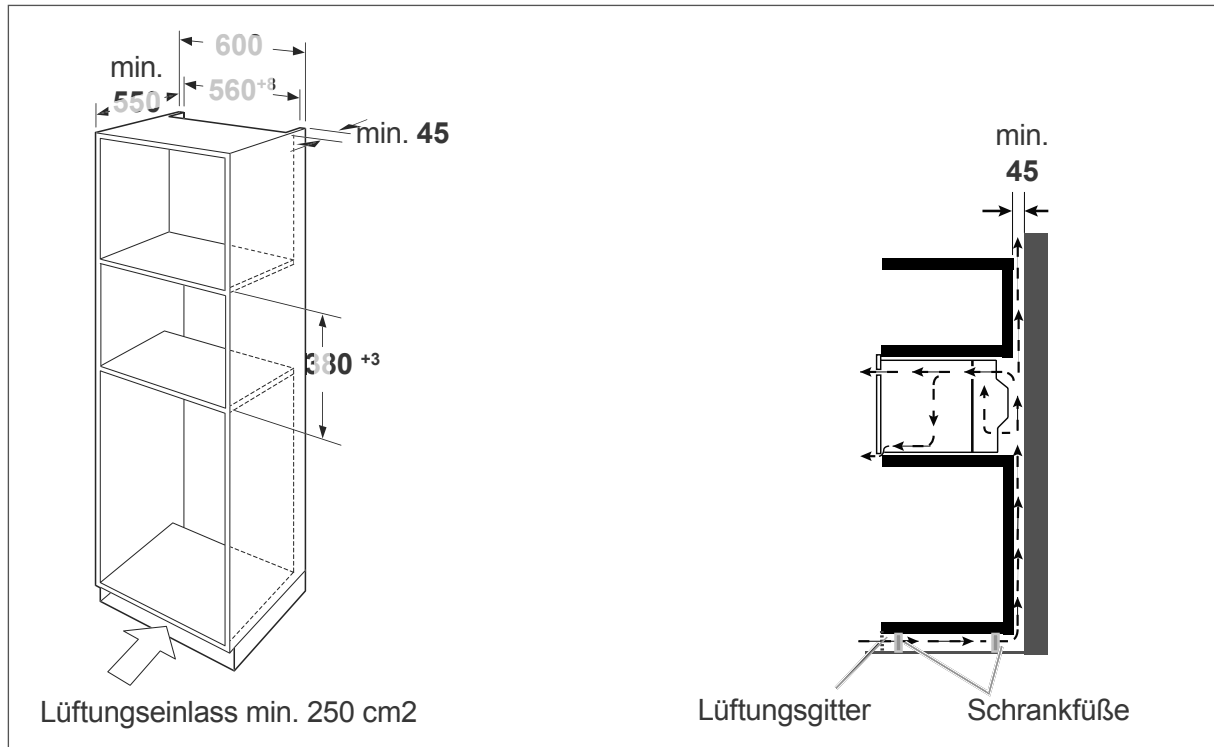
- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

Transportieren und Auspacken

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

Einbau-Voraussetzungen

- Die Rückwand des Schrankes, in den das Gerät eingebaut werden soll, muss offen sein.
- Gegebenenfalls müssen Ihre Einbaumöbel entsprechend nachgearbeitet werden. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie einen Fachmann beauftragen.
- Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein. Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.
- In der Nische oder in unmittelbarer Nähe muss eine Schutzkontaktsteckdose installiert sein (siehe folgenden Abschnitt „Anschluss“).
- Das Gerät sollte nicht direkt neben einen Kühl- oder Gefrierschrank gestellt werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Zu Radiogeräten, Fernsehern etc. sollte das Gerät mindestens 2 m Abstand haben, damit der Empfang nicht gestört wird.



Die Einbau-Nische muss folgende Mindestgröße besitzen:

Breite:	560 mm
Tiefe:	550 mm
Höhe:	380 - 383 mm
Abstand zwischen Einbauschrankschrank und Wand mind.:	45 mm
Lufteinlass vorn/unten und oben, jeweils:	250 cm ²

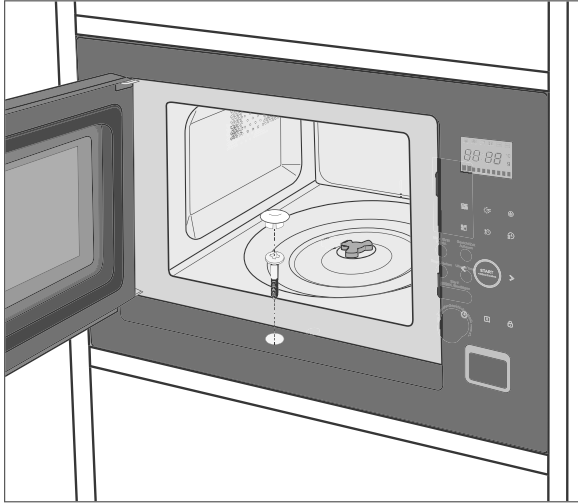
Anschluss-Voraussetzungen

- Für den elektrischen Anschluss des Neugerätes benötigen Sie eine fachgerecht installierte Schutzkontakt-Steckdose, die ausreichend abgesichert sein muss (siehe „Technische Daten“ auf Seite 34).
- Die Anschlussspannung des Geräts muss mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmen (siehe Typenschild auf der Rückseite des Geräts).

- Die Steckdose muss außerhalb der Mikrowellen-Rückwand installiert sein, weil sonst der Stecker die Rückwand berührt und sich die Mikrowelle nicht ganz einschieben lässt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungen!

Gerät anschließen/einsetzen

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
Es ertönt ein Signal und das Display zeigt blinkend **00:00** an (siehe Kapitel „Uhrzeit einstellen“ auf Seite 15).
2. Schieben Sie das Gerät in das Einbaufach, bis die Frontblende auf dem Rahmen des Einbaufachs auftrifft.



3. Schrauben Sie das Gerät in den Bohrungen mit den mitgelieferten Schrauben mittels eines Kreuzschlitzschraubendreher fest.

Grundreinigung

Das Gerät sollte vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden, damit zum Beispiel Verpackungsreste den Geschmack der Speisen nicht beeinträchtigen (siehe Seite 26).

Erstes Aufheizen

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

1. Den Garraum komplett leerräumen und ausfegen bzw. ausblasen.
2. Das Gerät 10 Minuten lang bei 200 °C im Heißluftbetrieb aufheizen (siehe Seite 18).

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.
Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Die Türdichtflächen gründlich reinigen.
	Tür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Gerät nicht benutzen! Wenden Sie sich an unseren Service (siehe Kapitel „Service“ auf Seite 33).
Garraum-Beleuchtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service (siehe Kapitel „Service“ auf Seite 33).
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!	Sofort Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten. Metallteile entfernen.
Speise ist ungleichmäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Speise umrühren oder wenden und noch eine kurze Zeit weiter erwärmen.

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

Umweltschutz

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

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

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

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

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

- Außenverpackung aus Pappe
- Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
- Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
- Spannbänder aus Polypropylen (PP).

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

Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
<i>hanseatic</i> Einbaumikrowelle	TC034B2U-S0EE	89094045

Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

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

Kunden in Österreich

- Wenden Sie sich bitte an das Kundencen-ter oder die Produktberatung Ihres Ver-sandhauses.

Bitte beachten Sie:

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

Technische Daten

Datenblatt für das Einbau-Mikrowellengerät

Hersteller	<i>hanseatic</i>
Gerätebezeichnung	Einbaumikrowelle
Modell	TC034B2U-S0EE
Mikrowellenausgangsleistung in W	max. 1000
Nennfrequenz in MHz	2450
Mikrowellen-Leistungstufen	5 (100–1000 W)
Grill-Leistungstufen	1
Einbaugerät	Ja
Absicherung in A	min. 16
Leistungsaufnahme Mikrowelle in W	1550
Leistungsaufnahme Grill in W	1100
Leistungsaufnahme Heißluft in W	2500
Versorgungsspannung in V/50 Hz	230
Garraum-Volumen in Liter	ca. 32
Drehteller-Durchmesser in mm	ca. 315
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe) in cm	38,8 × 59,5 × 46,8
Leergewicht in kg	22
Bestell-Nr.	89094045

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.