

19501M-HLGR



610857

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Deutschland

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **2.0**

Erstelldatum: 2025-06-06

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	8
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	8
2	Allgemeines	9
2.1	Haftung und Gewährleistung	9
2.2	Urheberschutz	9
2.3	Konformitätserklärung	9
3	Transport, Verpackung und Lagerung	10
3.1	Transportinspektion	10
3.2	Verpackung	10
3.3	Lagerung	10
4	Technische Daten	11
4.1	Technische Angaben	11
4.2	Funktion des Gerätes	12
4.3	Baugruppenübersicht	13
5	Installation und Bedienung	14
5.1	Installation	14
5.2	Grundlagen des Mikrowellengarens	15
5.3	Mikrowellengeeignetes Geschirr	16
5.4	Bedienung	17
6	Reinigung	34
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	34
6.2	Reinigung	34
7	Mögliche Funktionsstörungen	35
8	Entsorgung	36



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

DE

1 Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

DE

Brandgefahr / Explosionsgefahr

- Legen Sie keine Gegenstände (Kochbücher, Topflappen etc.) im Garraum ab. Unerwartetes Einschalten des Gerätes kann diese beschädigen oder sogar entzünden.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien, wie Kunststoff- oder Papierbehältern, muss das Gerät wegen der Möglichkeit einer Erhitzung überwacht werden.
- Wenn sich Materialien in der Mikrowelle entzünden, lassen Sie die Gerätetür geschlossen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Hauptsicherung aus.

Sicherheit

- Verwenden Sie keine Töpfe, Pfannen und Deckel aus Metall. Metall kann zu Funkenbildung im Garraum führen. Nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material (Abschnitt 5.3) verwenden.
- Bereiten Sie keine Nahrungsmittel und Flüssigkeiten in fest geschlossenen oder versiegelten Behältern zu. Diese können im Gerät platzen oder Sie beim Öffnen verletzen!
- Frische und hart gekochte Eier, mit und ohne Schale nicht in der Mikrowelle erhitzen, sie können explodieren.
- Speisen mit dicker Schale, z.B. Kartoffeln, Kürbisse, Äpfel, Kastanien vor dem Erhitzen anstechen.
- Geben Sie keine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in die Mikrowelle, da diese explodieren können.

Sicherheit bei Bedienung von Mikrowellengeräten

- Keine Speisen im Gerät frittieren. Heißes Öl führt zu Hautverbrennungen oder zu Beschädigungen des Gerätes.
- Die in der Mikrowelle erhitzte Speisen werden ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Prüfen Sie vorsichtig die Temperatur der Speisen, besonders für Kinder. **Verbrennungsgefahr!**
- Bei Erhitzung von Getränken mittels Mikrowellenenergie kann es zum sogenannten "Siedeverzug" führen. Die Flüssigkeit erreicht dabei die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Daher besonders behutsam mit dem Behälter umgehen. Schon durch eine kleine Erschütterung z. B. beim Herausnehmen aus dem Gerät kann die Flüssigkeit herausspritzen. **Verbrühungsgefahr!**
- Benutzen Sie keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
- Stellen Sie einen Teelöffel (ausnahmsweise aus Metall) oder Glas-Stab in das Gefäß mit Flüssigkeit und dann das Gefäß in die Mitte des Glasdreh Tellers. Rühren Sie vor dem Erhitzen und nach der halben Garzeit um. Nach dem Erhitzen kurz warten, die Flüssigkeit im Gefäß vorsichtig umrühren und anschließend aus dem Garraum nehmen.
- Da die Nahrung in der Mikrowelle ungleichmäßig heiß wird, muss der Inhalt von Fütterungsflaschen oder Babyflaschen gründlich umgerührt bzw. geschüttelt und dann die Temperatur direkt an der Babynahrung geprüft werden, bevor sie die Flaschen benutzen. **Schraubverschluss und Sauger vor dem Erhitzen unbedingt entfernen!**

Gefahr durch Mikrowellen

Die Einwirkung von Mikrowellen auf den menschlichen Körper kann zu Verletzungen führen. Zur Vermeidung dieser Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Versuchen Sie nicht, das Mikrowellengerät bei geöffneter Tür zu betreiben, denn bei geöffneter Tür kann es zu einer übermäßigen und schädlichen Belastung durch die elektromagnetischen Wellen kommen.
- Verändern Sie niemals die Sicherheitsverschlüsse.
- Es ist sehr wichtig, dass die Tür unbeschädigt ist und sich richtig schließen lässt. Gefährliche Beschädigungen an der Tür sind z. B.:
 - Tür hat sich verzogen, ist verbeult
 - Scharniere und Verschraubungen sind gebrochen bzw. nicht korrekt befestigt.
 - Türdichtung defekt
 - Glas gesprungen
 - Verriegelungsteile sind beschädigt.
- Es dürfen sich keine Fremdkörper zwischen Tür und Gerät befinden.
- Türdichtungen müssen dicht abschließen und dürfen keine Verunreinigungen aufweisen, weil dadurch elektromagnetische Wellen austreten können. Vermeiden Sie, dass sich auf den Türdichtungen irgendwelche Ablagerungen (von Reinigungsmitteln, Staub, Fett etc.) bilden.

DE

Verantwortung des Betreibers

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreiem Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.

Sicherheit

- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

Bedienpersonal

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

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt.

Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Zubereiten, Erhitzen, Grillen und Auftauen von Speisen unter Verwendung von geeignetem Geschirr.

Dieses Gerät kann im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet werden, z. B.:

- in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen typischen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

DE

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- für Industrie- und Laborzwecke,
- als Stauraum (für z. B. Kochgeschirr),
- Trocknen von Papier, Textilien oder anderen brennbaren Materialien,
- Aufwärmen / Erwärmen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten oder Stoffe.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörenden Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzeinrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild sowie bedien- und sicherheitsrelevanten Aufklebern.

DE

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Mikrowelle 19501M-HLGR
Artikel-Nummer:	610857
Material:	Stahlblech
Material Garraum:	Edelstahl
Material Drehteller:	Glas
Durchmesser Drehteller in mm:	270
Mikrowellenleistung in W:	900
Heißluftleistung in W:	1950
Grillleistung in W:	1950
Anzahl Magnetrone:	1
Anzahl Leistungsstufen:	6
Inhalt in Liter:	25
Maße Garraum (B x T x H) in mm:	316 x 315 x 197
Zeiteinstellung bis, in Min.:	95
Energieverbrauch im Standby-Modus, in W:	0,6
Max. Zeit bis zum Umschalten in den Standby-Modus, in Minuten:	0
Anschlusswert:	1,95 kW 230-240 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	490 x 435 x 280
Gewicht in kg:	16,5

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

- Funktionen:
 - Auftauen
 - Erhitzen
 - Grill (kombinierbar)
 - Heißluft (kombinierbar)
- Steuerung:
 - elektronisch
 - Drehregler
 - Knopf
- Timer
- Digital-Anzeige
- LED-Display
- Drehteller
- Innenbeleuchtung
- Inklusive: 1 Grillpfanne, Ø 280 mm, Höhe 52 mm

DE

4.2 Funktion des Gerätes

Die Mikrowelle ist zum Zubereiten und Auftauen von Speisen unter Verwendung von mikrowelleneigenem Geschirr konzipiert. Mit den zusätzlichen Heißluft- und Grillfunktionen bietet die Mikrowelle ein großes Spektrum für die Art der Speisenzubereitung. Zeit und Leistung können ganz individuell nach Bedarf entsprechend der Funktion eingestellt werden.

4.3 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1. Sicherheitsschließsystem | 2. Türgriff |
| 3. Tür mit Sichtfenster | 4. Lüftungsöffnungen |
| 5. Gehäuse | 6. Grillheizung |
| 7. Rollenring | 8. Drehteller |
| 9. Grillpfanne | 10. Innenbeleuchtung |
| 11. Bedienblende | 12. Füße (4x) |

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie, falls vorhanden, die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
 - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
 - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freigehalten.
 - Einen sicheren Stand gewährleisten.
 - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
 - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freigehalten.
 - Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
- Für den korrekten Betrieb muss das Gerät ausreichend belüftet sein.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen niemals abgedeckt sein.
- Halten Sie beim Aufstellen des Gerätes folgende Mindestabstände ein:
 - oben 20 cm
 - seitlich je 5 cm.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät direkt an eine Wand mit hitzebeständiger Oberfläche aufgestellt wird, damit niemand die Rückwand direkt berühren kann. Verbrennungsgefahr!
- Zu Radiogeräten, Fernsehern, etc. sollte das Gerät mindestens 2 m Abstand haben, damit der Empfang nicht gestört wird.

Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

5.2 Grundlagen des Mikrowellengarens

An die Stelle einer herkömmlichen Wärmequelle tritt bei der Mikrowelle eine Senderöhre für elektromagnetische Wellen. Diese Wellen sind wie Funkwellen unsichtbar und man kann nur ihre Wirkung erkennen. Sie können Materialien wie Glas, Porzellan, Kunststoff und Papier durchdringen. Da diese Stoffe kein Wasser, Fett oder Öl enthalten, werden sie nicht von den Mikrowellen erwärmt.

Vereinfacht gesagt, dringen die Mikrowellen in das Kochgut ein und bringen die Wasser-, Fett- oder Ölmoleküle zum Schwingen und erzeugen so eine Reibungswärme, die zum Auftauen, Erwärmen oder Kochen genutzt wird.

Die Wärme entsteht beim Mikrowellengaren innerhalb des Kochgutes, im Gegensatz zum herkömmlichen Kochvorgang oder beim Grillen, wo die Wärme von außen eindringt.

Die Mikrowellenenergie bleibt bei einer einwandfreien Mikrowelle innerhalb des Gerätes und ist für den Bediener ungefährlich.

- Platzieren Sie das Gargut vorsichtig, legen Sie die größeren Teile nach außen.
- Beachten Sie die Garzeit. Garen Sie die kürzeste angegebene Zeit und verlängern Sie diese, falls nötig. Übergekochtes Gargut kann Qualm erzeugen oder sich entzünden.
- Decken Sie die Speisen während des Garvorgangs ab. Die Speisen garen gleichmäßiger und Spritzer werden vermieden.
- Wenden Sie die Speisen einmal während des Garvorgangs. Der Garvorgang wird dadurch beschleunigt, z.B. bei Hähnchen oder Hamburgern. Große Stücke, wie Braten, müssen mindestens einmal gewendet werden.

- Speisen wie Fleischbällchen sollten Sie mindestens einmal nach Ablauf der Hälfte der Garzeit umschichten, d.h. die obersten nach unten und die untersten nach oben sowie die von der Mitte an den Rand und umgekehrt.

5.3 Mikrowellengeeignetes Geschirr

- Überprüfen Sie das Geschirr vor Gebrauch auf Eignung.

Test: Stellen Sie leeres Geschirr zusammen mit einem Glas Wasser (niemals Gerät leer bzw. mit leerem Behälter betreiben) in das Gerät und erhitzen es bei hoher Leistung für 60 Sekunden. Geeignetes Geschirr wird nur handwarm. Sollte es heiß werden, nicht benutzen.

Das geeignete Material für Mikrowellengeschirr ist durchlässig für die Mikrowellen. Die Energie durchdringt den Behälter und erhitzt die Speisen.

- Verwenden Sie kein Geschirr aus Metall oder mit Metallanteilen (z.B. Goldrand auf dem Teller). Mikrowellen können kein Metall durchdringen.
- Benutzen Sie keine Papierprodukte aus Altpapier, da diese kleine Metallfragmente enthalten können. Beim Mikrowellenbetrieb kann es dann zur Funkenbildung oder Feuer führen.
- Benutzen Sie eher ovale oder runde Gefäße als eckige, da das Gargut in den Ecken zum Verkochen neigt.
- Flache, breite Gefäße eignen sich besser als schmale, hohe. In flachen Gefäßen können Speisen gleichmäßiger durchgaren.
- Um ein Verkochen der Speisen an den Rändern zu vermeiden, können dünne Streifen aus Aluminiumfolie an den Kochgefäßrändern angebracht werden. Verwenden Sie nicht zu viel Aluminiumfolie und halten Sie einen Mindest-Abstand von ca. 2,5 bis 3,0 cm zwischen Folie und Innenrand (Garraum) des Mikrowellengerätes ein.

Die folgende Tabelle hilft Ihnen das richtige Geschirr zu wählen:

Kochgeschirr	Mikrowellen-Betrieb	Grill-Betrieb	Heißluft-Betrieb	Kombi-Betrieb *
Hitzebeständiges Glas	ja	ja	ja	ja
Nicht hitzebeständiges Glas	nein	nein	nein	nein
Hitzebeständige Keramik	ja	ja	ja	ja
Mikrowellengeeignetes Plastikgeschirr	ja	nein	nein	nein
Küchenpapier	ja	nein	nein	nein
Metalltablett / Metallschale	nein	ja	ja	nein
Metallgestell	nein	ja	ja	nein
Aluminiumfolie & Folienbehälter	nein	ja	ja	nein

Tab. 1

* Kombibetrieb: „Mikrowelle + Grill“ und „Mikrowelle + Heißluft“

5.4 Bedienung

Vor dem Gebrauch

1. Entnehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum des Gerätes.
2. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
3. Lassen Sie die Tür geöffnet, damit der Garraum vollständig trocknen kann.

Drehteller einsetzen

1. Legen Sie den Rollenring (7) in die Mulde im Garraumboden.
2. Setzen Sie den Drehteller (8) mit der geriffelten Seite nach unten auf den Garraumboden und drehen Sie ihn, bis er auf dem Drehteller-Antrieb (a) einrastet.

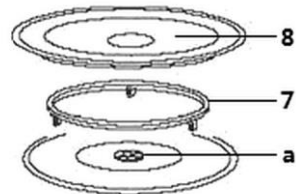
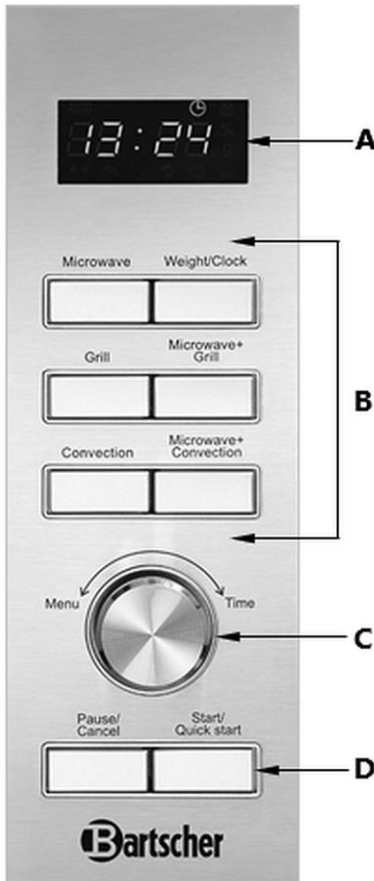


Abb. 2

Bedienerhinweise

- Während des Garvorgangs kehrt das Gerät nach etwa 25 Sekunden in den Standby-Modus zurück.
- Wenn Sie während des Garvorgangs einmal auf die Taste PAUSE / CANCEL drücken, wird das Programm angehalten, drücken Sie dann die Taste START / QUICK START, um das Programm fortzusetzen.
- Wenn Sie die PAUSE / CANCEL-Taste zweimal drücken, wird das Programm abgebrochen.
- Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt alle zwei Minuten ein Signalton, um den Benutzer daran zu erinnern, bis die Taste PAUSE / CANCEL gedrückt wird oder die Gerätetür geöffnet wird.
- Das elektronische Steuerungssystem des Gerätes verfügt über eine Kühlfunktion. Wie bei jedem Garvorgang, bei dem die Kochzeit 2 Minuten übersteigt, die Gerätetür geöffnet oder der Garvorgang gestoppt wird, läuft ca. 3 Minuten automatisch der Lüfter, um das Gerät abzukühlen und so seine Lebensdauer zu verlängern.
- Beim ersten Gebrauch der Mikrowelle mit Grillfunktion kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist ein normales Phänomen, welches durch Verbrennen der Produktionsrückstände entsteht, und bei Benutzung nach einer gewissen Zeit nicht mehr auftritt.

Bedienblende



A – Digital-Anzeige

B – Funktionstasten

Mikrowelle	Gewicht / Uhr
Grill	Mikrowelle + Grill
Heißluft	Mikrowelle + Heißluft

C – Menü/Zeit-Drehregler

D – weitere Funktionstasten

Pause/Löschen	Start/Quickstart
---------------	------------------

DE

Abb. 3

Inbetriebnahme



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr durch heißes Geschirr!

Kochgeschirr kann sehr heiß werden, da Hitze von den Speisen abgeleitet wird.

Entnehmen Sie das Geschirr nur mit Küchenhandschuhen oder Topflappen.



VORSICHT!

Entzündungsgefahr!

Behalten Sie besonders bei hohen Leistungsstufen das Gerät im Auge.

Bei ungewöhnlichen Geräuschen, überquellenden Speisen oder übersprudelnden Flüssigkeiten die Leistung niedriger stellen.

DE

1. Kontrollieren Sie vor jeder Benutzung, dass der Drehteller und der Rollenring richtig sitzen.

Der Garraum muss sauber sein; der Rollenring muss korrekt in der Mulde liegen; der Drehteller auf dem Drehteller-Antrieb eingerastet sein.

ACHTUNG!

Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Drehteller und niemals ohne Speisenbehälter bzw. Speisen!


Es darf nichts über den Rand des Drehtellers ragen.

Speisen nicht direkt auf dem Drehteller aufwärmen.

Beim Aufwärmen von mehreren Teilen/Stücken diese gleichmäßig auf dem Geschirr/im Behälter verteilen, so dass sie sich nicht berühren.

2. Stellen Sie einen Speisenbehälter mit Speisen auf den Drehteller.
3. Kontrollieren Sie, dass die Türdichtungen frei von Fremdkörpern sind und die Tür richtig schließt.
4. Schließen Sie die Tür des Gerätes.
5. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.

Installation und Bedienung

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal anschließen, ertönt ein Piepton und in der Digital-Anzeige wird und „1:01“ und  angezeigt.

6. Stellen Sie die gewünschte Betriebsart, Leistungsstufe und Garzeit ein, um das Gerät zu starten. Beachten Sie die Anweisungen der folgenden Abschnitte.

Nach den Einstellungen und Starten des gewählten Programms ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller dreht sich.

ACHTUNG!

Der Drehteller muss sich immer frei drehen können.

Einstellungen

Eingaben vornehmen

1. Drücken Sie die Tasten bei der Eingabe zügig hintereinander.

Bei längeren Pausen bricht das Gerät den Vorgang automatisch ab.

Alle Eingaben werden vom Gerät mit einem Piepton quittiert, wenn sie akzeptiert werden. Ein Doppel-Piepton bedeutet, dass die Eingabe nicht akzeptiert wurde.

2. Überprüfen Sie die Eingabe und versuchen Sie es erneut.

Eingaben löschen

1. Wollen Sie Ihre Eingaben löschen, bevor Sie den Garvorgang gestartet haben, drücken Sie die Taste PAUSE / CANCEL.

Funktion unterbrechen oder beenden

1. Um den Betrieb zu unterbrechen, drücken Sie die Taste PAUSE / CANCEL oder öffnen Sie die Gerätetür.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie dann die Taste START / QUICK START.
3. Wollen Sie den Garvorgang vollständig beenden, drücken Sie zum Löschen aller Anweisungen erneut die Taste PAUSE / CANCEL.

Programmende

Bei Programmende ertönen so lange Pieptöne, bis eine der Tasten gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

1. Entnehmen Sie die zubereiteten Speisen.

2. Lassen Sie nach dem Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt die Gerätetür etwas geöffnet, damit der Garraum trocknen kann.

Uhrzeit einstellen

Das Gerät ist mit einer 12- oder 24-Stunden-Uhr ausgestattet. Sie können die Uhrzeit im 12- oder 24-Stunden-Zyklus einstellen, indem Sie die Taste WEIGHT / CLOCK im Standby-Modus drücken.

Beispiel:

Angenommen, Sie möchten die Uhrzeit für das Gerät auf 8:30 Uhr einstellen.

1. Drücken Sie die Taste WEIGHT / CLOCK ein- oder zweimal, um den 24- oder 12-Stunden-Zyklus auszuwählen.
2. Drehen Sie den MENU / TIME-Drehregler, bis die Stunde „8“ angezeigt wird.
3. Drücken Sie die Taste WEIGHT / CLOCK einmal, um die Stundeneinstellung zu bestätigen.
4. Drehen Sie den MENU / TIME-Drehregler, bis die gewünschten Minuten „30“ angezeigt werden.
5. Drücken Sie die Taste WEIGHT / CLOCK einmal, um die Einstellung zu bestätigen.

DE

Bitte beachten:

Während des Garvorgangs können Sie die aktuelle Uhrzeit durch Berühren der Taste WEIGHT / CLOCK überprüfen.

Quickstart

Benutzen Sie diese Einstellung, um das Gerät bequem zum Garen auf 100 % Leistung einzustellen.

1. Drücken Sie die Taste START / QUICK START schnell hintereinander mehrere Male, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

Die maximale Garzeit beträgt 10 Minuten.

Mikrowellen-Garen

Diese Funktion des Gerätes ist gut geeignet für die Zubereitung von Eintöpfen, Suppen, Soßen, Fleisch ohne Kruste, gedünstetem Fisch, Gemüse, Beilagen (Reis, Kartoffeln, Teigwaren), heißen Getränken.

In diesem Modus können Sie über die Taste MICROWAVE auf der Bedienblende einstellen, mit welcher Leistung und wie lange die Mikrowelle das Gargut erwärmt oder gart.

Die Einstellung der Leistungsstufen erfolgt über die Taste MICROWAVE.

Installation und Bedienung

In der unten stehenden Tabelle 1 finden Sie eine Übersicht der Leistungsstufen mit der Angabe, wie oft diese Taste gedrückt werden muss, sowie die Leistungen in % und die Anzeigen der Programme.

Taste MICROWAVE drücken	Leistung
1-mal	100 %
2-mal	80 %
3-mal	60 %
4-mal	40 %
5-mal	20 %
6-mal	00 %

Tab. 2

Die einstellbare Garzeit beträgt maximal 95 Minuten.

Die Dauer der Garzeit hängt von folgenden Eigenschaften der Speisen ab:

Anfangstemperatur: je niedriger, desto länger die Garzeit

Dichte: je dichter, desto länger die Garzeit

Feuchtigkeitsgehalt: je trockener, desto länger die Garzeit

Form: je dicker, desto länger die Garzeit

Gewicht: je schwerer, desto länger die Garzeit

DE

1. Wählen Sie zuerst die Leistungsstufe über die Taste MICROWAVE, dann die gewünschte Garzeit über den MENÜ / TIME-Drehregler.
2. Drücken Sie anschließend die Taste START / QUICK START, um den Garvorgang zu starten

Beispiel:

Möchten Sie Gargut 5 Minuten auf der Leistungsstufe 60 % erwärmen, sollten Sie über die Bedienblende folgende Befehle eintippen bzw. einstellen:

1. Drücken Sie die Taste MICROWAVE 3-mal.
2. Drehen Sie den MENÜ / TIME-Drehregler so lange, bis die gewünschte Garzeit (5:00) angezeigt wird.
3. Drücken Sie anschließend die Taste START / QUICK START.

Bitte beachten:

Während eines Garvorganges können Sie die Leistungsstufe anzeigen lassen, indem Sie die Taste MICROWAVE drücken.

Grill-Funktion

Das Garen mit der Grill-Funktion ist besonders geeignet für dünne Scheiben Fleisch, Steaks, Koteletts, Kebabs, Würstchen und Hähnchen. Es ist auch für heiße Sandwiches und überbackene Gerichte (Gratin) geeignet.

1. Verwenden Sie zum Grillen von Speisen die mitgelieferte Grillpfanne.
2. Stellen Sie die Grillpfanne mit Speisen auf den Drehteller und bereiten Sie die Speisen zu.
3. Benutzen Sie zum Entnehmen der Grillpfanne mit Speisen hitzebeständige Schutzhandschuhe.

Beispiel:

Angenommen, Sie möchten das Garen mit Grill für 12 Minuten einprogrammieren:

1. Drücken Sie im Standby-Modus einmal die Taste GRILL.
2. Drehen Sie den MENÜ / TIME-Drehregler so lange, bis die gewünschte Zeit (12:00) angezeigt wird.
3. Drücken Sie die Taste START / QUICK START.

DE

Bitte beachten:

Vom System her ist die Grilleistung auf die höchste Leistungsstufe eingestellt. Die maximale Grillzeit beträgt 95 Minuten.

Heißluft-Funktion

Während des Garens mit Heißluft zirkuliert heiße Luft im Inneren des Gerätes, um das Gargut schnell und gleichmäßig zu bräunen und knusprig zu machen. Dieses Gerät kann bei zehn unterschiedlichen Gartemperaturen auf Garzeiten bis zu 95 Minuten eingestellt werden.

Die Heißluft-Funktion ist gut geeignet für Backen von Rührkuchen, Kleingebäck, Biskuit, Mürbeteig, Soufflés, Baisers und Makronen.

Garen mit Heißluft

Die Einstellung der Gartemperatur erfolgt über die Taste CONVECTION.

Übersicht über die Einstellung der Temperaturstufen finden Sie in der Tabelle 2.

In der **linken Spalte** der Tabelle ist angegeben, wie oft Sie die Taste CONVECTION drücken müssen, um die gewünschte Leistung einzustellen.

In der **rechten Spalte** wird die jeweilige Temperatur dargestellt.

Taste CONVECTION drucken	Temperatur (ca. °C)
1-mal	200
2-mal	190
3-mal	180
4-mal	170
5-mal	160
6-mal	150
7-mal	140
8-mal	130
9-mal	120
10-mal	110

Tab. 3

DE

Die gewünschte Garzeit wird über den Time/Menü-Drehregler eingestellt.

Beispiel:

Wenn Sie eine Speise bei 180 °C 40 Minuten lang garen wollen, nehmen Sie auf der Bedienblende folgende Einstellungen vor:

1. Stellen Sie im Standby-Modus die Lebensmittel in den Garraum des Gerätes.
2. Schließen Sie die Geräetür.
3. Drücken Sie die Taste CONVECTION 3-mal, um die gewünschte Temperatur von 180 °C einzustellen.
4. Drehen Sie den MENU / TIME-Drehregler, um die Garzeit von 40 Minuten einzustellen.

Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.

5. Drücken Sie die Taste START / QUICK START, um den Garvorgang zu starten.

Bitte beachten:

Die Heißlufttemperatur kann während des Garvorgangs durch Berühren der Taste CONVECTION überprüft werden.

Vorheizen und Garen mit Heißluft

Das Gerät kann so programmiert werden, dass Vorheizvorgänge und Heißluftgarvorgänge kombiniert werden können.

Beispiel:

Angenommen, Sie möchten auf 170 °C vorheizen und dann für 35 Minuten garen, dann müssen Sie die nachfolgend beschriebenen Schritte durchführen:

1. Drücken Sie im Standby-Modus die Taste CONVECTION, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
2. Drücken Sie die Taste START / QUICK START.

Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönen Pieptöne.

3. Öffnen Sie die Gerätetür und platzieren Sie den Behälter mit Gargut in der Mitte des Drehtellers.
4. Drehen Sie den MENU / TIME-Drehregler so lange, um die Garzeit einzugeben von 35 Minuten einzugeben.

Die eingestellte Zeit erscheint in der Digital-Anzeige.

5. Drücken Sie die Taste START / QUICK START.

Bitte beachten:

Die längste Vorwärmzeit beträgt 30 Minuten. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur entsteht eine konstante Temperatur im Garraum.

Während der 30 Minuten ertönt alle 5 Sekunden ein kurzer Piepton. Wenn Sie die Gerätetür nicht öffnen, endet das Programm nach 30 Minuten automatisch.

Funktion Mikrowelle + Grill

Im Kombinationsbetrieb von Mikrowelle und Grill können Sie gleichzeitig garen und eine schöne Kruste erzeugen. Dadurch verkürzen sich die Zubereitungszeiten. Diese Funktion des Gerätes ist besonders für Gratins, Aufläufe, Fleisch, Geflügel, gebackene Kartoffeln, überbackene Toasts geeignet.

Diese Funktion erlaubt es Ihnen, zwei Kombinationen auszuwählen, bei denen die prozentualen Zeitanteile für Grillen und Mikrowellengaren vorprogrammiert sind. Sie wählen die Gesamtzeit aus und über die gewählte Kombination wird der Zeitanteil für Mikrowelle und Grill entsprechend gesteuert.

Installation und Bedienung

1. Drücken Sie als erstes die Taste MICROWAVE + GRILL 1-mal oder 2-mal, um die für das Gargut geeignete Kombinationseinstellung zu wählen.
2. Stellen Sie dann durch Drehen des Time/Menü-Drehreglers die gewünschte Garzeit ein.

Die eingestellte Garzeit erscheint in der Digital-Anzeige.

3. Drücken Sie die Taste START / QUICK START, um das Programm zu starten.

Bitte beachten:

Die Höchstgarzeit beträgt hier 95 Minuten. Nach Beendigung der Garzeit ertönen vier Pieptöne.

Während des Garvorgangs können Sie das eingestellte Programm prüfen, indem Sie die Taste MICROWAVE + GRILL drücken.

Kombination 1

30 % der Zeit Mikrowellengaren, 70% der Zeit zum Grillen:
für Fisch, Kartoffeln oder überbackene Gerichte (Gratin).

Beispiel:

Wenn Sie für die Kombination 1 eine Garzeit von 25 Minuten einstellen möchten, führen Sie folgende Schritte durch:

1. Drücken Sie im Standby-Modus die Taste MICROWAVE + GRILL 1-mal.
2. Drehen Sie den MENU/TIME-Drehregler, so lange, bis die gewünschte Garzeit (12:00) in der Digital-Anzeige erscheint.
3. Drücken Sie die Taste START / QUICK START.

Kombination 2

55 % der Zeit für Mikrowellengaren, 45 % für Grillen:
für Pudding, Omelette, gebackene Kartoffeln und Geflügel.

Beispiel:

Wenn Sie für die Kombination 2 eine Garzeit von 12 Minuten einstellen möchten, führen Sie folgende Schritte durch:

1. Drücken Sie die Taste STOP / RESET.
2. Drücken Sie die Taste MICROWAVE + GRILL 2-mal.
3. Drehen Sie den MENU / TIME-Drehregler so lange, bis die gewünschte Garzeit (12:00) in der Digital-Anzeige erscheint.

4. Drücken Sie die Taste START / QUICK START.

Funktion Mikrowelle + Heißluft

Dieser Kombinationsbetrieb von Umluft und Mikrowelle ist geeignet für:

- Aufläufe, die viel Feuchtigkeit enthalten
- dickere Fleischstücke
- tiefgefrorene, vorgefertigte Backwaren
- Kuchen mit höherem Feuchtigkeitsgehalt

Das Gerät hat vier vorprogrammierte Einstellungen, welche das automatische Garen sowohl mit Heißluft als auch mit Mikrowelle einfach machen.

Um die gewünschte Heißlufttemperatur auszuwählen, drücken Sie die Taste MICROWAVE + CONVECTION so oft, wie in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Display-Anzeige	Taste MICROWAVE + CONVECTION drücken	Temperatur (°C)
COMB1	1-mal	200
COMB2	2-mal	170
COMB3	3-mal	140
COMB4	4-mal	110

Tab. 4

DE

Bitte beachten:

Die maximale einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.

Die Heißlufttemperatur kann während des Gar-/Backvorgangs durch Drücken der Taste MICROWAVE + CONVECTION geprüft werden.

1. Stellen Sie im Standby-Modus den Behälter mit Lebensmitteln in den Garraum auf den Drehteller.
2. Schließen Sie die Gerätetür.
3. Drehen Sie den MENU / TIME-Drehregler so lange, bis die gewünschte Garzeit (26:00) in der Digital-Anzeige erscheint.
4. Drücken Sie die Taste START / QUICK START.

Auftauen

Der Backofen ermöglicht das Auftauen von Speisen auf der Grundlage des vom Benutzer eingegebenen Gewichts. Die Auftauzeit und die Leistung werden automatisch eingestellt, sobald die Lebensmittelkategorie und das Gewicht programmiert sind. Das Gewicht des Gefrierzugs reicht von 100 g bis 1800 g. Die Mikrowellenenergie erhitzt das Äußere der Lebensmittel. Die Wärme wird langsam ins Innere der Lebensmittel geleitet, dies bewirkt ein gleichmäßiges Auftauen.

1. Drehen Sie im Standby-Modus den MENU / TIME-Drehregler gegen den Uhrzeigersinn, bis „**A-09**“ in der Digital-Anzeige erscheint.
2. Drücken Sie die Taste WEIGHT / CLOCK, um das Gewicht auszuwählen.
3. Drehen Sie den MENU / TIME-Drehregler so lange, bis die Auftauzeit (5:30) in der Digital-Anzeige erscheint.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Start/Quickstart-Taste START / QUICK START.

HINWEIS!

Das Gerät stoppt nach 2/3 der Laufzeit, ein Piepton ertönt.

Überprüfen Sie den Zustand der Speisen und wenden Sie diese bei Bedarf. Setzen Sie den Auftauvorgang fort, indem Sie erneut die Taste START / QUICK START drücken.

DE

Bitte beachten:

Sowohl für rohe, als auch für gekochte eingefrorene Lebensmittel gilt folgende Faustregel: ca. 5 Minuten pro 500 g, z. B. 5 Minuten Auftauen von 500 g gefrorener Spaghetti-Soße.

Das Gerät immer von Zeit zu Zeit öffnen und bereits aufgetaute Portionen herausnehmen oder bereits aufgetaute Portionen trennen. Wenn das Gefriergut nach Ende der geschätzten Auftauzeit noch nicht aufgetaut sein sollte, stellen Sie jeweils eine weitere Minute Auftauzeit ein, bis alles aufgetaut ist.

Entfernen Sie zum Auftauen von verpackten Speisen die Verpackung und geben Sie die Speisen auf einen Teller.

Gefriergut in Plastikbehältern aus der Tiefkühltruhe nur so lange auftauen lassen, bis das Gefriergut aus dem Plastikbehälter genommen werden kann, um es in ein mikrowellengeeignetes Geschirr zu geben.

Die maximale Auftauzeit beträgt 45 Minuten. Nach Ablauf der eingestellten Auftauzeit ertönen 4 Pieptöne.

Die Taste PAUSE / CANCEL drücken oder Gerätetür öffnen, bevor ein weiteres Garprogramm gestartet wird.

Auftau-Techniken

Beachten Sie beim Auftauen die folgenden Anweisungen:

Abdecken

Die Speisen sollen abgedeckt werden um:

- die Erhitzung zu beschleunigen,
- ein Austrocknen der Speisen zu verhindern,
- Fettspritzer im Garraum zu vermeiden.

Ausnahme: Brot, Gebäck, Paniertes und Speisen, die knusprig bleiben sollen, werden nicht abgedeckt.

Wenden/ Umrühren

Fast alle Speisen müssen während des Auftauvorgangs zumindest einmal gewendet oder umgerührt werden.

1. Trennen Sie aneinander klebende Speisenstücke sobald wie möglich.

DE

Kleinere Portionen

Kleinere Portionen tauen gleichmäßiger und schneller auf als größere.

1. Teilen Sie die Speisen daher vor dem Einfrieren in kleinere Portionen auf.

Auf diese Weise können Sie schnell und einfach ein komplettes Menü zusammenstellen.

Empfindliche Speisen

Empfindliche Speisen wie Pasteten / Kuchen, Sahne, Käse oder Brot sollten nur teilweise aufgetaut werden, damit diese den Auftauvorgang bei Zimmertemperatur abschließen können. Dies verhindert, dass die Speisen außen zu heiß werden während das Innere noch gefroren ist.

Standzeit

Die Standzeit nach dem Auftauvorgang ist sehr wichtig, da dies die kontinuierliche Fortsetzung des Auftauvorgangs gewährleistet. Nach dem Auftauen sollten die Speisen so schnell wie möglich verarbeitet werden und nicht ein zweites Mal eingefroren werden.

Mehrstufen-Garen

Sie haben die Möglichkeit, bei diesem Gerät bis zu drei Programme vorzuwählen, die nacheinander durchgeführt werden. Angenommen, Sie möchten das folgende Garprogramm einstellen, dann müssen Sie die Programmierung in der nachfolgend dargestellten Reihenfolge vornehmen:

Beispiel:

Mikrowellengaren



Garen mit Heißluft

1. Stellen Sie im Standby-Modus die Lebensmittel in den Garraum des Gerätes.
2. Schließen Sie die Gerätetür.
3. Drücken Sie die Taste MICROWAVE so oft, bis die gewünschte Leistungsstufe erscheint.
4. Stellen Sie mit dem MENU / TIME-Drehregler die Garzeit ein.

HINWEIS!

Berühren Sie nicht die START / QUICK START-Taste.

5. Drücken Sie die Taste CONVECTION, um die Heißlufttemperatur einzustellen.
6. Drehen Sie den MENU / TIME-Drehregler, um die Garzeit einzustellen.
7. Drücken Sie anschließend die START / QUICK START-Taste, um das mehrstufige Garprogramm zu starten.

HINWEIS!

Automatisches Auftauen, Quickstart und das Menü Automatisches Garen können im mehrstufigen Garprogramm nicht eingestellt werden.

Menü Automatisches Garen

Das Menü Automatisches Garen ermöglicht das Garen oder Erhitzen von Lebensmitteln ohne Einstellung einer Leistungsstufe oder Zeit. Es ist ausreichend, die Art der Lebensmittel und deren Gewicht zu wissen.

1. Stellen Sie im Standby-Modus die Lebensmittel in den Garraum des Gerätes.
2. Schließen Sie die Gerätetür.
3. Drehen Sie im Standby-Modus den MENU / TIME-Drehregler gegen den Uhrzeigersinn und wählen Sie das benötigte Programm (Übersicht Tabelle 5).

4. Drücken Sie die Taste WEIGHT / CLOCK so oft, bis Sie das richtige Gewicht gewählt haben.
5. Drücken Sie die START / QUICK START-Taste.

Code	Lebensmittel	
A-01	Kartoffeln (je 230g)	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Kaffee und Kartoffeln wird in der Digital-Anzeige die Anzahl der Portionen statt des Gewichts angezeigt, wenn Sie die Taste WEIGHT / CLOCK drücken • Bei Punkt A-9 stoppt das Gerät während des Auftauens, um dem Benutzer die Möglichkeit zu geben, die Speisen für ein gleichmäßiges Auftauen umdrehen zu können, anschließend muss die Taste START / QUICK START gedrückt werden, um den Vorgang zu beenden. • Das Ergebnis des automatischen Garens hängt von Faktoren Spannungsschwankungen, Form und Größe der Lebensmittel, Ihrer persönlichen Vorliebe für den Gargrad bestimmter Speisen ab. Wenn Sie feststellen, dass das Ergebnis nicht ganz zufriedenstellend ist, passen Sie die Garzeit ein wenig an.
A-02	Getränke (je Portion 200ml)	
A-03	Popcorn (99g)	
A-04	Automatisches Wiederaufwärmen (g)	
A-05	Pasta (g)	
A-06	Pizza (g)	
A-07	Huhn (g)	
A-08	Kuchen (g)	
A-09	Auftauen	

Tab. 5

DE

Kindersicherung

Verwenden Sie diese Funktion, um zu verhindern, dass kleine Kinder das Gerät unbeaufsichtigt bedienen können. Die Anzeige CHILD LOCK erscheint in der Digital-Anzeige und das Gerät kann nicht bedient werden, solange die Kindersicherung aktiviert ist.

Aktivieren der Kindersicherung:

Wenn das Gerät im Standby-Modus ist und innerhalb einer Minute nicht bedient wird, schaltet es automatisch in den Kindersicherungsmodus und alle Tasten sind gesperrt.

Deaktivieren der Kindersicherung:

Im Kindersicherungsmodus kann das Programm durch Öffnen oder Schließen der Gerätetür aufgehoben werden.

Schutzeinrichtungen

Überhitzungsschutz

Sollte die Temperatur in der Mikrowelle zu hoch sein, löst der Überhitzungsschutz aus, das Gerät schaltet ab. Ein Piepton ertönt und in der Digital-Anzeige erscheint der Fehler „E01“.

1. Um das Gerät wieder in den normalen Betriebszustand zu versetzen, drücken Sie die Taste PAUSE/CANCEL.
2. Öffnen Sie die Gerätetür, um den Garraum zu kühlen.

Niedertemperaturschutz

Wenn das Gerät in den Niedrigtemperaturstatus wechselt, ertönt ein Piepton und in der Digital-Anzeige wird „E02“ angezeigt.

1. Drücken Sie die Taste PAUSE/CANCEL, um den normalen Standby-Modus wiederherzustellen.

Schutz vor Sensorstörungen

Im Falle eines Kurzschlusses schaltet das Gerät in den Selbstschutz-Modus und in der Digital-Anzeige erscheint „E03“. Es ertönen Pieptöne.

1. Drücken Sie die Taste PAUSE/CANCEL, um den normalen Standby-Modus wiederherzustellen.

6 Reinigung

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen im funktionsgerechten Zustand gehalten werden. Regel- und sicherheitstechnische Einrichtungen müssen auf ihre Wirksamkeit geprüft werden.

Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von entsprechend fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Warten, Reinigen und Reparieren erforderlich, diese unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten wieder anbringen und auf Funktion prüfen.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Bedienungsanleitung in den beschriebenen Zeitintervallen durchführen.

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

DE

6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig am Ende eines Arbeitstages, bei Bedarf auch öfter.
2. Entfernen Sie gründlich jegliche Speisen- und Getränkespritzer an den Innenwänden mit Hilfe eines weichen, feuchten Tuches. Bei grober Verschmutzung darf auch ein mildes Reinigungsmittel eingesetzt werden.
3. Reinigen Sie die äußeren Flächen mit einem weichen, feuchten Tuch.

ACHTUNG!

Um die Teile im Geräteinneren vor Schäden zu schützen, darf kein Wasser durch die Lüftungsschlitze gelangen.

4. Wischen Sie die Tür, die Türdichtungen und anliegende Teile mit einem feuchten Tuch ab.

Mögliche Funktionsstörungen

5. Reinigen Sie die Bedienblende nur mit einem feuchten, weichen Tuch. Lassen Sie dabei die Gerätetür geöffnet, um ein versehentliches Einschalten zu vermeiden.
6. Reinigen Sie den Rollenring, den Drehteller und die Grillpfanne mit abnehmbarem Griff regelmäßig mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel oder geben Sie diese in die Geschirrspülmaschine.
7. Falls sich Kondenswasser innen und außen an der Tür bildet, entfernen Sie die Feuchtigkeit mit einem weichen Tuch.

HINWEIS!

Kondenswasser bildet sich, wenn das Gerät bei hoher Luftfeuchtigkeit betrieben wird. Kondenswasser-Bildung ist normal.

8. Beseitigen Sie Gerüche in Ihrem Gerät, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in ein mikrowellengeeignetes Gefäß geben und für ca. 5 Minuten erhitzen.
9. Trocknen Sie das Gerät und Zubehör gründlich mit einem trockenen, weichen Tuch ab.

7 Mögliche Funktionsstörungen

Wenn die Mikrowelle nicht funktioniert:

1. Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie ca. 10 Sekunden, bevor Sie ihn richtig einstecken.
2. Überprüfen Sie, ob die Sicherung herausgesprungen ist oder der Hauptschalter ausgeschaltet ist. Wenn diese ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie den Anschluss mit einem anderen Gerät.
3. Überprüfen Sie, ob die Gerätetür korrekt verschlossen ist (Sicherheitsschließsystem). Ansonsten werden aus Sicherheitsgründen keine Mikrowellen im Garraum erzeugt.

HINWEIS!

Falls alle oben genannten Fehler ausgeschlossen werden können, wenden Sie sich zum Zwecke der Überprüfung und Reparatur umgehend an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Händler.

8 Entsorgung

Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.
Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden.
Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll.
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne Kauf eines Neugerätes, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Importeur oder Verkäufer bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.