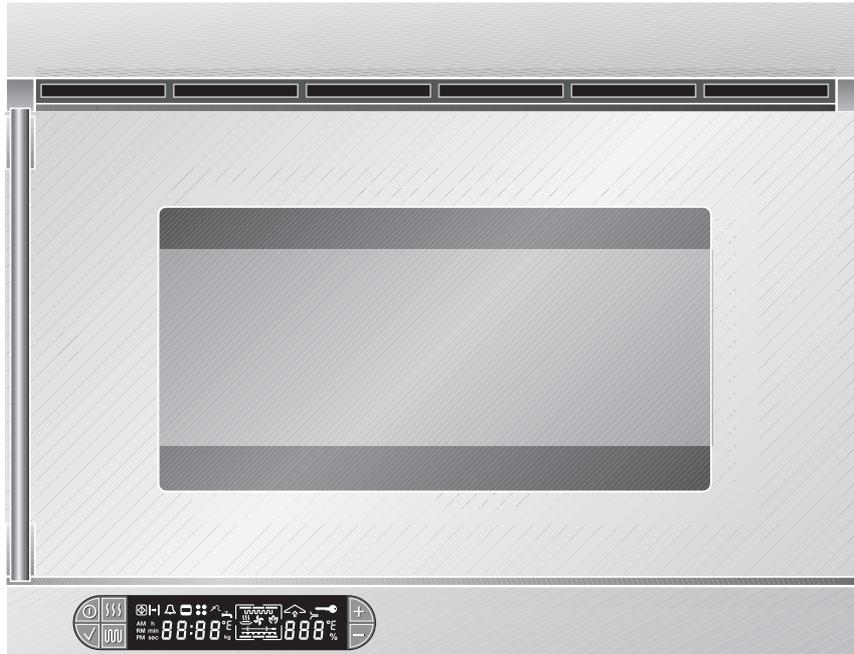


Bedienungs- und Montageanleitung

EM 220/221

Einbau-Mikrowellengerät mit Grill



GAGGENAU

1. Wichtige Hinweise	Seite 3-5
Vor der ersten Inbetriebnahme	Seite 3
Zur Benutzung	Seite 3
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite 4
Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle	Seite 5
2. Ausstattung und Funktionsweise	Seite 6-9
Ausstattung	Seite 6
Die Heizarten	Seite 7
Das sollten Sie zum Geschirr wissen	Seite 8
Geschirr-Übersichtstabelle	Seite 9
3. Bedienung	Seite 10-12
Mikrowelle	Seite 10
Grill	Seite 11
Grill mit Mikrowelle kombiniert	Seite 12
4. Weitere Funktionen	Seite 13-16
3-Stufen-Programmierung	Seite 13-14
Optionsmenü, Uhr einstellen	Seite 15
Kindersicherung	Seite 16
5. Praktische Tipps	Seite 17
6. Reinigung und Pflege	Seite 18
7. Kleine Störungen selbst beheben	Seite 19
8. Wartung	Seite 20-21
Allgemeines	Seite 20
Demontage der Frontscheibe	Seite 21
9. Montageanleitung	Seite 22-23
Technische Daten	Seite 22
Installationshinweise	Seite 22
Einbau	Seite 23

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Mikrowellengerät mit Grill.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, möchten wir Sie gern anhand der Bedienungsanleitung mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen. In der Bedienungsanleitung finden Sie wichtige Hinweise zur Sicherheit und zur Bedienung. Diese dienen Ihrem persönlichen Schutz, sowie dem Werterhalt Ihres Gerätes.

Hinweise, die Sie vor der ersten Inbetriebnahme beachten sollten, finden Sie auf Seite 4.

Die Kapitel Ausstattung und Bedienung verraten Ihnen, was Ihr neues Gerät alles kann und wie Sie es richtig bedienen.

Tipps und Hinweise im Kapitel Reinigung und Pflege sorgen dafür, dass Ihr Gerät lange Zeit schön bleibt.

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Kochen!



1. Wichtige Hinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und entsorgen Sie diese entsprechend den örtlichen Vorschriften. Beachten Sie bitte, dass sich Zubehör in der Verpackung befindet. Halten Sie Verpackungselemente und Plastikfolien von Kindern fern.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Überprüfen Sie das Gerät vor dem Einbau auf Transportschäden.

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Energieversorgungsunternehmen sowie der Bauordnungsvorschriften der Länder angeschlossen werden.

Beachten Sie die Montageanleitung.

Die Seriennummer des Gerätes finden Sie auf dem Kontrollzettel, der dieser Anleitung beiliegt. Bewahren Sie diesen Kontrollzettel aus Garantie-gründen zusammen mit Ihrer Bedienungs- und Montageanleitung auf.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig durch. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf.

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich. Dadurch werden eventuelle Neugerüche und Verunreinigungen beseitigt (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

Nach einem Neuanschluss bzw. Stromausfall blinken im Display 08:00 und das Zeiteinheiten-symbol. Durch Drücken der Tasten + und - können Sie die aktuelle Tageszeit einstellen. Drücken Sie eine Taste, so wird die angezeigte Zeit als Tageszeit übernommen.

Zur Benutzung

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet und darf nicht zweckentfremdet werden.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen. Das Gerät eignet sich nicht zum Heizen des Aufstellungsraums!

Ein Betrieb ist nur mit geschlossener Tür möglich.

Bei Funktionsstörungen überprüfen Sie zunächst die Sicherungen im Haushalt. Ist die Stromversorgung in Ordnung, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau Kundendienst.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Beschädigte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden.

Vorsicht! Das Gerät wird während des Betriebes heiß. Halten Sie Kinder fern! Nehmen Sie das Gerät nur unter Aufsicht in Betrieb.

Achten Sie beim Anschluss von Elektrogeräten in der Nähe des Gerätes darauf, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Kochflächen in Berührung kommen.

Vorsicht! Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Schließen der Tür! Sie können sich Finger und Hände einklemmen und quetschen.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Der Grillheizkörper wird im Betrieb sehr heiß, seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen von Speisen.

Vorsicht, Brandgefahr! Bewahren Sie in Ihrem Gerät keine brennbaren Gegenstände auf! Sie könnten sich bei unbeabsichtigtem Einschalten entzünden.

Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Speisen (oder Getränken) im Garraum ein. Ohne Speisen könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest (siehe Hinweise zum Geschirr).

Die Gerätetür muss gut schließen. Entfernen Sie deshalb bitte Verschmutzungen bzw. Fremdkörper im Bereich der Türdichtungsflächen.

Bei Beschädigung oder Zerstörung der Tür (Glasbruch) oder der Türdichtung darf das Gerät solange nicht betrieben werden, bis es von einem Kundendienst-Techniker instandgesetzt wurde.

Achtung: Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise zu bedienen und die Gefahren einer falschen Bedienung verstehen zu können.

Schützen Sie das Mikrowellengerät vor großer Hitze und vor Nässe. An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowelle wird dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen weg.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck – es besteht Kurzschlussgefahr!

Bei jeder Wartungsmaßnahme ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Ziehen Sie zu diesem Zweck den Netzstecker oder betätigen Sie die entsprechende Sicherung.

Reparaturen müssen von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die elektrische Sicherheit gewährleistet bleibt.

Die Garraumlampe darf nur vom Kundendienstpersonal ausgetauscht werden.

Das Gehäuse nicht öffnen, das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

Der Benutzer ist für den fachgerechten Gebrauch und den einwandfreien Zustand des Gerätes verantwortlich. Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, werden keine Garantieleistungen gewährleistet.

Technische Änderungen vorbehalten!

Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle

Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen müssen Sie während des Erwärmens beobachten.

Wenn Sie Rauch im Garraum beobachten, dürfen Sie die Garraumtür nicht öffnen. Schalten Sie das Gerät und die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten aus.

Lebensmittel nicht direkt, sondern immer im Geschirr oder Gefäß in das Mikrowellengerät geben. Achten Sie darauf, dass keine übergekochte Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangen kann.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Geben Sie zum Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die Flüssigkeit dann heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.

Babynahrung: Erwärmen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen müssen Sie die Babynahrung gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Überprüfen Sie bitte die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben. **Vorsicht, Verbrennungsgefahr!**

Vorsicht, Explosionsgefahr! Erhitzen Sie keine Speisen und Getränke in festverschlossenen Gefäßen.

Vorsicht, Explosionsgefahr! Alkoholische Getränke dürfen Sie nicht zu hoch erhitzen.

Erwärmen Sie keine Speisen in Warmhalteverpackungen. Sie können sich entzünden. Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier

oder anderen brennbaren Werkstoffen müssen Sie während des Erwärmens beobachten.

In Kunststoff eingeschweißte Lebensmittel können zerplatzen und die Folie kann schmelzen.

Garen Sie keine Eier in der Schale und erwärmen Sie keine hartgekochten Eier. Sie können explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen und Krustentiere. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas stechen Sie vorher den Dotter an.

Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale an.

Wenn Sie Kräuter, Obst, Brot oder Pilze trocknen, müssen Sie den Vorgang beaufsichtigen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.

Erhitzen Sie kein Speiseöl mit Mikrowelle. Es könnte sich entzünden.

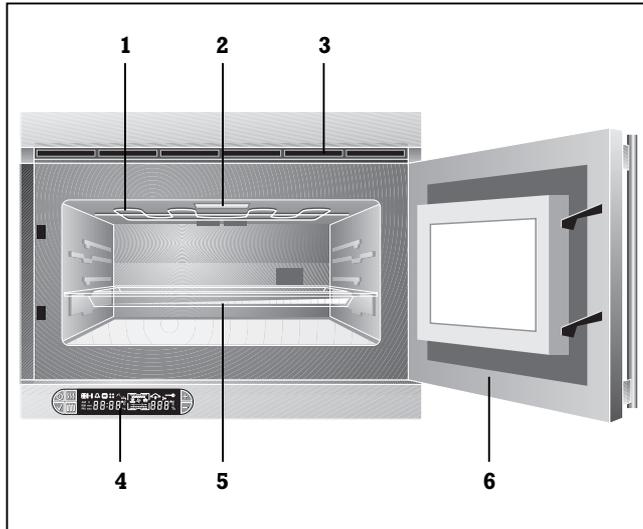
Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckeln haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Teil zum Bersten bringen.

Haben Sie eine wesentlich zu hohe Mikrowellenleistung oder Zeit gewählt, kann sich das Lebensmittel entzünden und das Gerät beschädigt werden.

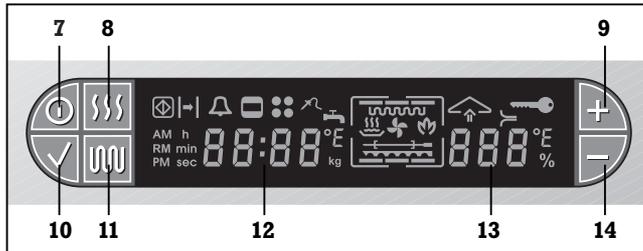
Mit Mikrowelle erhitze Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Es kann dadurch sehr heiß werden. Benutzen Sie deshalb Topflappen.

2. Ausstattung und Funktionsweise

Ausstattung



- 1 Grillheizkörper
- 2 Garraumbeleuchtung
- 3 Lüftungsschlitze
- 4 Display mit Bedientasten
- 5 Glaswanne zum Auftauen und für den Grillbetrieb
- 6 Gerätetür



- 7 Stoptaste
- 8 Mikrowellentaste
- 9 Plustaste
- 10 Starttaste, Bestätigungstaste
- 11 Grilltaste
- 12 Zeitanzeige
- 13 Anzeige der Mikrowellenleistung bzw. Temperaturanzeige bei Grillbetrieb
- 14 Minustaste

Symbole im Display



Betriebssymbol,
Kindersicherungssymbol



Zeitsymbol



Grillsymbol



Mikrowellensymbol



Aufheizsymbol
bei Grillbetrieb

Die Heizarten

Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln zu Wärme umgewandelt. Mikrowelle ist geeignet zum schnellen Auftauen, Erwärmen, Schmelzen und Garen.

Mikrowellenleistungen

850 W: zum schnellen Erhitzen von Getränken und Flüssigkeiten.

600 W: zum Erhitzen und Garen von Speisen.

425 W: zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen.

200 W: zum Fortkochen und Quellen.

100 W: zum schonenden Auftauen empfindlicher Speisen.

Grill

Ein leistungsstarker Grill sorgt für eine intensive Oberflächenhitze und eine gleichmäßige Bräunung der Lebensmittel. Die Temperatur ist zwischen 100 - 220 °C in 5°-Schritten einstellbar, so dass Sie die Grillwirkung regulieren und dem jeweiligen Gargut optimal anpassen können: niedrige Temperatur für Empfindliches, z. B. Gratins, hohe Temperatur für intensive Bräunung von z. B. Steaks.

Grill mit Mikrowelle kombiniert

Dabei ist der Grill gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Die Gerichte werden knusprig und braun, aber es geht viel schneller und Sie sparen Energie.

Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das während des Betriebs zugeschaltet wird. Nach dem Betrieb läuft es noch einige Zeit nach.

Die Garraumbeleuchtung geht im Betrieb an und wenn die Tür geöffnet ist.

Ein blinkendes Symbol im Display bedeutet, dass der Wert verändert werden kann und noch nicht bestätigt wurde.

Wollen Sie den Betrieb vorzeitig beenden, drücken Sie 2x die Stoptaste.

Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät ist automatisch abgeschaltet.

Bei eingeschaltetem Gerät bleibt der Heizvorgang zu Ihrer Sicherheit nach einem Stromausfall und danach wiederkehrender Stromversorgung unterbrochen. Durch Drücken der Bestätigungstaste kann ein eingestelltes Programm fortgesetzt werden.

Das sollten Sie zum Geschirr wissen

Verwenden Sie Geschirr aus temperaturbeständigem Glas, Porzellan, Keramik oder Steingut. Hitzebeständiger, mikrowellengeeigneter Kunststoff ist für reinen Mikrowellenbetrieb ebenfalls einsetzbar. Diese Materialien lassen Mikrowellen gut durch.

Geeignet:

Glas, Porzellan, Keramik und Steingut oder temperaturfester Kunststoff.

Metall läßt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen werden daher in geschlossenen Metallgefäßen nicht warm. Sie können jedoch offene, flache Metallschalen, z.B. Aluschalen, benutzen, sofern diese nicht höher als 2–3 cm sind. Achten Sie darauf, daß metallische Gegenstände mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sind, eine eventuelle Funkenbildung könnte das Glas der Türinnenseite zerstören.

In vielen Fällen verwenden Sie gleich das Serviergeschirr. Sie sparen so eine Menge Abwasch. Verwenden Sie jedoch Geschirr mit Gold- und Silber-Dekor nur, wenn der Geschirr-Hersteller garantiert, daß es für Mikrowelle geeignet ist.

Wenn Sie unsicher sind, ob Sie ein bestimmtes Gefäß verwenden können, machen Sie den Geschirrtest: Stellen Sie das leere Geschirr für 20 Sekunden bei maximaler Leistung in das Gerät. Wird es heiß oder entstehen sogar Funken, ist es ungeeignet.

Achtung!

Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden. Einzige Ausnahme ist der Geschirrtest.

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann somit heiß werden. Benutzen Sie zum Herausnehmen immer Topflappen.

Geschirr-Übersichtstabelle

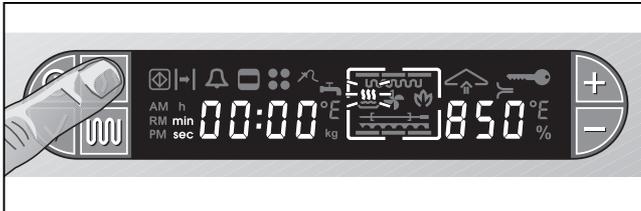
Geschirrart	Mikrowelle	Grill	Kombinierter Betrieb
Feuerfestes Glas und Porzellan (ohne Metallanteile, z.B. Pyrex, Jenaer Glas)	ja	ja	ja
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan (z.B. Serviergeschirr)	ja	nein	nein
Glas- und Vitrokera- mik aus feuer-/frostfestem Material (z.B. Arcoflam)	ja	ja	ja
Keramik, Steingut ¹	ja	nein	ja
Kunststoff ² , hitze- beständig bis 200 °C	ja	nein	ja
Pappe, Papier	bedingt	nein	nein
Bratgeschirr aus Metall, z.B. Emaille oder Guss	nur für besondere Anwendungen	ja	nur für besondere Anwendungen
Backformen, schwarz lackiert oder antihafbeschichtet	nein	nein	ja

¹ Keine metallhaltige Glasur

² Bitte die vom Hersteller angegebenen Maximaltemperaturen beachten!

3. Bedienung

Mikrowelle



So stellen Sie ein

- Drücken Sie die Mikrowellentaste. Es wird die Leistungsstufe 850 W im Display angezeigt.
- Stellen Sie mit den +/- Tasten die gewünschte Leistungsstufe zwischen 100 - 850 W ein. Der Wert wird im Display angezeigt. Bestätigen Sie den gewählten Wert mit der Bestätigungstaste.
- Geben Sie mit den +/- Tasten die Zeit ein. Bestätigen Sie den gewählten Wert mit der Bestätigungstaste.
- Der Garvorgang beginnt und die Zeit läuft sekundenweise zurück.
- Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät ist automatisch abgeschaltet.

Das sollten Sie noch wissen

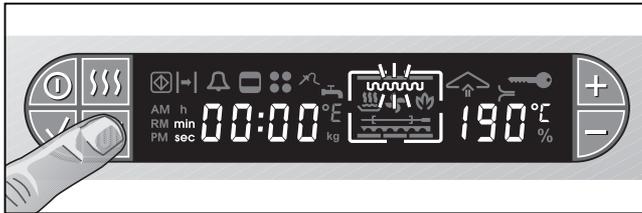
Sie können eine Zeitdauer bis 90 Minuten einstellen.

Die Zeiteinstellung und die Leistungsstufe können auch während des Betriebs geändert werden.

Durch Drücken der Stopptaste oder Öffnen der Garraumtür wird der Betrieb unterbrochen. Er wird fortgesetzt, sobald die Tür wieder geschlossen ist und erneut die Starttaste gedrückt wird.

Wollen Sie den Betrieb vorzeitig beenden, drücken Sie 2x die Stopptaste.

Grill



So stellen Sie ein

- Drücken Sie die Grilltaste. Es wird die Temperatur 190°C im Display angezeigt.
- Stellen Sie mit den +/- Tasten die gewünschte Temperatur zwischen 100 - 220°C ein. Der Wert wird im Display angezeigt. Bestätigen Sie den gewählten Wert mit der Bestätigungstaste.
- **Betrieb ohne Timer:** Drücken Sie erneut die Bestätigungstaste. Der Grillvorgang startet, ohne dass eine Garzeit abläuft. Das Aufheizsymbol leuchtet, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- **Betrieb mit Timer:** Geben Sie mit den +/- Tasten die Zeit ein. Bestätigen Sie den gewählten Wert mit der Bestätigungstaste. Der Grillvorgang beginnt und die Zeit läuft sekundenweise zurück. Das Aufheizsymbol leuchtet, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät ist automatisch abgeschaltet.

Das sollten Sie noch wissen

Gegrillt wird immer bei geschlossener Tür.

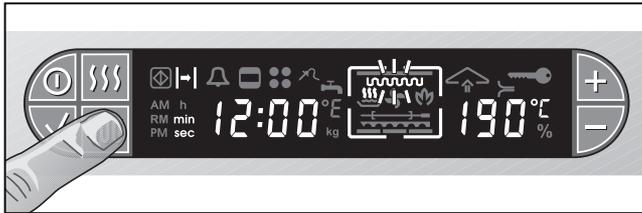
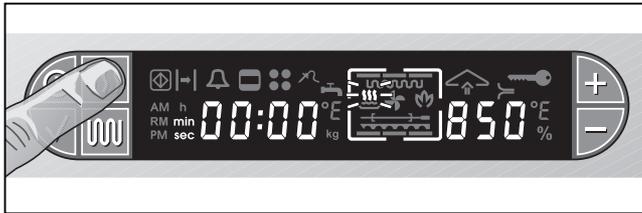
Sie können eine Zeitdauer bis 90 Minuten einstellen.

Die Zeiteinstellung und die Temperatur können auch während des Betriebs geändert werden.

Durch Öffnen der Garraumtür wird der Heizvorgang unterbrochen, eine eingestellte Zeit läuft aber weiter ab. Der Heizvorgang wird fortgesetzt, sobald die Tür wieder geschlossen ist.

Wollen Sie den Betrieb vorzeitig beenden, drücken Sie 2x die Stopptaste.

Grill mit Mikrowelle kombiniert



So stellen Sie ein

- Drücken Sie die Mikrowellentaste. Es wird die Leistungsstufe 850 W im Display angezeigt.
- Stellen Sie mit den +/- Tasten die gewünschte Leistungsstufe zwischen 100 - 850 W ein. Der Wert wird im Display angezeigt. Bestätigen Sie den gewählten Wert mit der Bestätigungstaste.
- Geben Sie mit den +/- Tasten die Zeit ein. Drücken Sie dann die Grilltaste. Es wird die Temperatur 190°C im Display angezeigt.
- Stellen Sie mit den +/- Tasten die gewünschte Temperatur zwischen 100 - 220°C ein. Der Wert wird im Display angezeigt. Bestätigen Sie den gewählten Wert mit der Bestätigungstaste (die Bestätigungstaste muss zweimal gedrückt werden).
- Der Garvorgang beginnt und die Zeit läuft sekundenweise zurück.
- Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät ist automatisch abgeschaltet.

Das sollten Sie noch wissen

Sie können eine Zeitdauer bis 90 Minuten einstellen.

Die Zeiteinstellung, die Temperatur und die Leistungsstufe können auch während des Betriebs geändert werden.

Durch Drücken der Stoptaste oder Öffnen der Garraumtür wird der Betrieb unterbrochen. Er wird fortgesetzt, sobald die Tür wieder geschlossen ist und erneut die Starttaste gedrückt wird.

Wollen Sie den Betrieb vorzeitig beenden, drücken Sie 2x die Stoptaste.

4. Weitere Funktionen

3-Stufen-Programmierung

Zum Fortkochen oder Auftauen mit Mikrowelle sind oft zwei oder drei Leistungsstufen unmittelbar hintereinander erforderlich. Mit Ihrem Mikrowellengerät können Sie diese automatisch nacheinander ablaufen lassen.

Verwenden Sie bestimmte Einstellungen häufiger, können Sie diese mit Ihrem Mikrowellengerät speichern und bei Bedarf bequem abrufen.

Es können fünf solche Programme gespeichert werden. Jedes Programm kann bis zu drei Programmschritte enthalten. Es können alle Betriebsarten in beliebiger Reihenfolge gespeichert werden.

Sie können ein gespeichertes Programm bequem auswählen, die verschiedenen Programmschritte laufen automatisch hintereinander ab. Die Gesamtzeit aller programmierten Stufen wird angezeigt und läuft sekunden- bzw. minutenweise zurück.

Die Zeiteinstellung kann während des Betriebs nicht geändert werden.

Eine einmal gespeicherte Einstellung kann jederzeit geändert oder durch eine andere ersetzt werden.

So stellen Sie ein

- Halten Sie die Bestätigungstaste gedrückt, bis ein Signal ertönt. P1 wird im Display angezeigt. Nun können Sie mit den +/- Tasten den gewünschten Programmplatz (P1 bis P5) wählen.
- Halten Sie erneut die Bestätigungstaste gedrückt, bis ein Signal ertönt. P11 wird im Display angezeigt, d.h. erstes Programm, erster Programmschritt. Nun können Sie für diesen Programmschritt die gewünschte Einstellung wählen.

- Die Einstellung erfolgt in der Reihenfolge: Garzeit >> Mikrowellenleistung >> Grilltemperatur. Wählen Sie jeweils mit den +/- Tasten den gewünschten Wert, wenn Sie + und - gleichzeitig drücken, ist der Wert 0. Mit der Mikrowellentaste gelangen Sie zum nächsten Menüpunkt.
- Drücken Sie die Mikrowellentaste, wenn Sie alle drei Werte eingegeben haben, um zu dem zweiten Programmschritt zu kommen. Nun können Sie für den zweiten Programmschritt die gewünschte Einstellung wählen.
- Drücken Sie die Mikrowellentaste, um zu dem dritten Programmschritt zu kommen. Nun können Sie für den dritten Programmschritt die gewünschte Einstellung wählen.
- Halten Sie anschließend die Bestätigungstaste gedrückt, bis ein Signal ertönt, um das Programm abzuspeichern. Drücken Sie die Stopptaste, um den Programmiermodus zu verlassen.

Bitte beachten Sie: Erfolgt längere Zeit keine Eingabe, so wird der Programmiermodus verlassen.

Wenn Sie die Grilltaste drücken, gehen Sie einen Einstellungsschritt zurück, um z.B. einen Wert zu ändern oder zu prüfen.

So rufen Sie ein Programm ab

- Halten Sie die Bestätigungstaste gedrückt, bis ein Signal ertönt. P1 wird im Display angezeigt. Nun können Sie mit den +/- Tasten das gewünschte Programm (P1 bis P5) wählen.
- Drücken Sie erneut die Bestätigungstaste. Das Programm läuft nun automatisch ab. Im Display läuft die Gesamtzeit des Programms ab.

Auf der nächsten Seite finden Sie ein Beispiel, wie sie eine 3-Stufen-Programmierung einstellen können.

Beispiel für eine 3-Stufen-Programmierung

In diesem Beispiel stellen Sie ein Programm mit den folgenden Programmschritten auf dem Speicherplatz P3 ein:

1. 20 Minuten Mikrowellenbetrieb mit 100 W
2. 6 Minuten Kombinationsbetrieb Grill und Mikrowelle bei 425 W und 210°C Grilltemperatur
3. 8 Minuten Grillbetrieb bei 170°C

So stellen Sie ein

- Halten Sie die Bestätigungstaste gedrückt, bis ein Signal ertönt. **P 1** wird im Display angezeigt. Drücken Sie die + Taste, bis **P 3** im Display erscheint.
- Halten Sie erneut die Bestätigungstaste gedrückt, bis ein Signal ertönt. **P 3 1** wird im Display angezeigt, d.h. drittes Programm, erster Programmschritt.
- Stellen Sie nun die Garzeit ein: Drücken Sie die + Taste, bis **20:00** im Display erscheint. Drücken Sie die Mikrowellentaste. Im Display erscheint - - - - .
- Stellen Sie nun die Mikrowellenleistung ein: Drücken Sie die + Taste, bis **100** im Display erscheint. Drücken Sie die Mikrowellentaste.
- Bei diesem Programmschritt möchten Sie Mikrowelle Solobetrieb ohne Grill, also drücken Sie nochmals die Mikrowellentaste. **P 3 2** wird im Display angezeigt, d.h. drittes Programm, zweiter Programmschritt.
- Stellen Sie nun die Garzeit ein: Drücken Sie die + Taste, bis **06:00** im Display erscheint. Drücken Sie die Mikrowellentaste. Im Display erscheint - - - - .
- Stellen Sie nun die Mikrowellenleistung ein: Drücken Sie die + Taste, bis **425** im Display erscheint. Drücken Sie die Mikrowellentaste.

- Stellen Sie nun die Grilltemperatur ein: Bei diesem Programmschritt möchten Sie Kombinationsbetrieb, also drücken Sie die + Taste, bis **2 10** im Display erscheint.
- Drücken Sie nun die Mikrowellentaste, um zu dem dritten Programmschritt zu kommen. **P 3 3** wird im Display angezeigt, d.h. drittes Programm, dritter Programmschritt.
- Stellen Sie nun die Garzeit ein: Drücken Sie die + Taste, bis **08:00** im Display erscheint. Drücken Sie die Mikrowellentaste. Im Display erscheint - - - - .
- Bei diesem Programmschritt möchten Sie reinen Grillbetrieb, also drücken Sie nochmals die Mikrowellentaste.
- Stellen Sie nun die Grilltemperatur ein: Drücken Sie die + Taste, bis **170** im Display erscheint.
- Halten Sie anschließend die Bestätigungstaste gedrückt, bis ein Signal ertönt, um das Programm abzuspeichern. Drücken Sie die Stopptaste, um den Programmiermodus zu verlassen.

Bitte beachten Sie: Erfolgt längere Zeit keine Eingabe, so wird der Programmiermodus verlassen. Wenn Sie die Grilltaste drücken, gehen Sie einen Einstellungsschritt zurück, um z.B. einen Wert zu ändern oder zu prüfen.

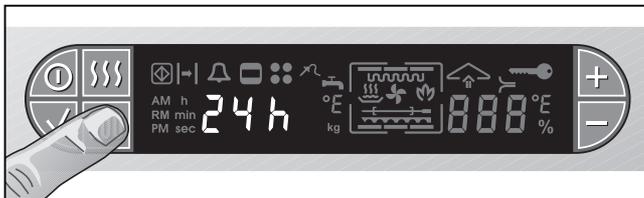
So rufen Sie das Programm ab

- Halten Sie die Bestätigungstaste gedrückt, bis ein Signal ertönt. **P 1** wird im Display angezeigt. Drücken Sie die + Taste, bis **P 3** im Display erscheint.
- Drücken Sie erneut die Bestätigungstaste. Das Programm läuft nun automatisch ab. Im Display läuft die Gesamtzeit des Programms ab.

Optionsmenü, Uhr einstellen

Im Optionsmenü können Sie die folgenden Einstellungen Ihres Mikrowellengerätes auswählen:

- bei der Grilltemperaturanzeige zwischen °C und °F wählen.
- bei der Zeitanzeige zwischen 12h (am/pm) und 24h wählen.
- die Tageszeitanzeige im Display ein- oder ausschalten.
- die Uhrzeit einstellen.



So stellen Sie ein

- Halten Sie die Bestätigungstaste gedrückt und drücken Sie zusätzlich die Grilltaste so lange, bis ein Signal ertönt. Nun können Sie mit den +/- Tasten die gewünschte Anzeige der Grilltemperatur (°C oder °F) wählen. Bestätigen Sie die gewählte Einstellung mit der Bestätigungstaste.
- Drücken Sie die Grilltaste, um zu dem nächsten Menüpunkt zu kommen. Nun können Sie mit den +/- Tasten die gewünschte Anzeige der Tageszeit (12h oder 24h) wählen. Bestätigen Sie die gewählte Einstellung mit der Bestätigungstaste.
- Drücken Sie die Grilltaste, um zu dem nächsten Menüpunkt zu kommen. Nun können Sie mit den +/- Tasten die Tageszeitanzeige im Display ein- oder ausschalten. Bestätigen Sie die gewählte Einstellung mit der Bestätigungstaste.
- Drücken Sie die Grilltaste, um zu dem nächsten Menüpunkt zu kommen. Nun können Sie mit den +/- Tasten die Uhrzeit einstellen. Durch Drücken der Bestätigungstaste wird der Wert bestätigt und Sie verlassen das Optionsmenü.
Bitte beachten Sie: Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn im vorherigen Menüpunkt die Tageszeitanzeige im Display eingeschaltet wurde.

So stellen Sie die Uhrzeit bei der Erstinstallation ein

Nach dem Erstanchluss blinkt im Display 08:00. Mit den +/- Tasten können Sie die Uhrzeit einstellen und mit der Bestätigungstaste bestätigen.

Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes.

Kindersicherung Aktivieren

- Drücken Sie die Bestätigungstaste und halten Sie die Taste gedrückt. Drücken Sie dann zusätzlich die Stopptaste und halten Sie beide Tasten gedrückt.
- Ein Signal ertönt. Im Display blinkt das Kindersicherungssymbol. Das Gerät kann nun nicht eingeschaltet werden.

Kindersicherung Deaktivieren

- Drücken Sie die Bestätigungstaste und halten Sie die Taste gedrückt. Drücken Sie dann zusätzlich die Stopptaste und halten Sie beide Tasten gedrückt.
- Ein Signal ertönt. Im Display erlischt das Kindersicherungssymbol. Das Gerät kann nun wieder wie gewohnt eingeschaltet werden.

5. Praktische Tipps

Praktische Tipps zur Mikrowelle

Legen Sie Auftaugut in ein offenes Gefäß (ohne Abdeckung) oder in die Glaswanne.

Beim Auftauen von Fleisch erhalten Sie das beste Ergebnis, wenn die Stücke, z.B. Hackbraten, möglichst flach eingefroren werden.

Achten Sie darauf, daß Sie Speisen nicht zu lange garen! Im Mikrowellengerät sind die Gar- und Erwärmzeiten kurz, deshalb übersieht man leicht den Zeitpunkt, zu dem das Gericht fertig ist. Stellen Sie daher lieber eine kürzere Zeit ein und garen dann entsprechend nach.

Flache Speisen garen schneller als dicke, verteilen Sie daher die Speisen möglichst flach im Gefäß. Vermeiden Sie auch, mehrere verschiedene Lebensmittel übereinander zu schichten.

Die Speisen sollten grundsätzlich in gut schließenden Gefäßen gegart werden. Wenn Sie keinen passenden Deckel für das Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller, hitzebeständige Kunststoffolie oder Mikrowellen-Spezialfolie.

Je größer die Menge ist, desto länger die Gar- und Erwärmzeit. Faustregel: Doppelte Menge = doppelte Zeit, halbe Menge = halbe Zeit.

Geben Sie nicht zuviel auf einmal in das Mikrowellengerät. Kleine Mengen garen besser als große. Es kann evtl. günstiger sein, zwei Portionen nacheinander als beide gleichzeitig zu erwärmen oder zu garen.

Bei einigen Speisen kann ein Umrühren (z.B. Eintopf) oder Wenden (z.B. große Braten) notwendig sein.

Auf die Zugabe von Fett und Wasser in den herkömmlichen Mengen können Sie verzichten. Es genügt, die Speisen mit Wasser zu benetzen und gebratene Gerichte mit etwas Fett zu bestreichen.

Mit Gewürzen und Salz sollten Sie beim Mikrowellenkochen sparsam sein, da der Eigengeschmack der Speisen weitgehend erhalten bleibt.

Nachdem Sie die Speisen aus dem Mikrowellengerät genommen haben, lassen Sie diese noch eine Zeitlang stehen. Die Wärme verteilt sich dann gleichmäßig in der Speise und bewirkt einen Nachgareffekt.

Praktische Tipps zum Grillen

Verwenden Sie nur gut abgehangenes, von Fett und Sehnen befreites Fleisch. Das Fleisch wird kurz abgespült, mit Küchenpapier trockengetupft und dann gewürzt. Erst nach dem Grillen salzen.

Steaks vom Rind oder Schwein sollten ca. 2 – 3 cm dick geschnitten sein. Flachere Stücke zusammenschieben, zu einer runden Scheibe formen, außen herum einen Faden legen und binden.

Zum Grillen verwenden Sie die Glaswanne in der oberen oder unteren Einschubebene.

Gegrillt wird stets bei geschlossener Tür.

Wenden Sie das Grillgut einmal nach etwa 2/3 der Zeit. Benutzen Sie dabei am besten eine Grillzange. Stechen Sie nicht mit einer Gabel ein, sonst entsteht Saftverlust und das Fleisch wird trocken.

Dunkles Fleisch, z.B. vom Rind, bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb oder Schwein. Lassen Sie sich daher nicht irritieren! Grilladen aus hellem Fleisch oder auch Fischfilet sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.

6. Reinigung und Pflege

Achtung:

Dieses Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck reinigen – Kurzschlussgefahr!

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Warten Sie vor der Reinigung, bis das Gerät handwarm abgekühlt ist.

So vermeiden Sie Verschmutzungen des Garraums

Beim Erhitzen von Speisen, insbesondere Tellermenüs, decken Sie das Gericht immer ab. Hierzu eignen sich ein umgedrehter Teller, Mikrowellen-Spezialfolie oder eine Teller-Abdeckhaube aus mikrowellengeeignetem Kunststoff.

Für die Zubereitung von Fleisch in Saucen, aber auch Gemüse oder Beilagen, verwenden Sie möglichst geschlossene, mikrowellengeeignete Gefäße.

Stechen Sie Geflügelhaut vor dem Grillen mit einer Gabel (oder Zahnstocher) mehrmals ein. Dann bilden sich keine Blasen, das Fett kann besser ausbraten und die Haut wird knuspriger.

Lassen Sie die Speisen im kombinierten Betrieb nicht zu lange garen. Ein Überhitzen verursacht schnell unnötige Verunreinigungen.

Fleisch- und Geflügelgerichte sowie andere fetthaltige Speisen bereiten Sie im Kombibetrieb am besten in einem hohen, offenen Gefäß (z.B. aus Pyrex, Arcoflam) zu.

Grillheizkörper herunterklappen

Den Grillheizkörper können Sie zur Reinigung des Garraums herunterklappen. **Reinigen Sie den Garraum nur im abgekühlten Zustand.** Drehen Sie die beiden Rastnasen der Befestigung nach vorne. Nun können Sie den Heizkörper vorsichtig nach unten schwenken. **Achtung:** Schalten Sie das

Gerät nie mit heruntergeklapptem Heizkörper ein. Befestigen Sie den Grillheizkörper nach der Reinigung wieder. Die Rastnasen müssen nach hinten zeigen.

So pflegen Sie Ihr Gerät

Gerät außen

Es genügt, wenn Sie das Gerät nur feucht abwischen und anschließend mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Verwenden Sie keine kratzenden Schwämme. Verwenden Sie keine handelsüblichen Edelstahlreiniger und nie scharfe, scheuernde oder stark alkalische Reiniger (z. B. Backofensprays), da diese die Blende angreifen können. Falls versehentlich solche Mittel auf das Gehäuse gelangen, wischen Sie diese sofort mit Wasser ab.

Reinigen Sie die **Türdichtung** regelmäßig und entfernen Sie bitte Verschmutzungen bzw. Fremdkörper im Bereich der Türdichtungsflächen. Die Gerätetür muss gut schließen.

Garraum

Meistens genügt es, den Garraum feucht auszuwischen. Bei stärkerer Verschmutzung, z. B. im Bereich des Grills, verwenden Sie milde Reinigungsmittel. Lassen Sie vor dem Reinigen das Gerät abkühlen. Verwenden Sie kein Backofenspray oder Grillreiniger. Reinigen Sie den Garraumboden bei stärkerer Verschmutzung mit für Ceran geeignetem Kochfeldreiniger. Haben Sie stark riechende Speisen zubereitet, so erhitzen Sie eine Tasse Wasser, versetzt mit einigen Tropfen Zitronensaft, für 1 – 2 Minuten mit der 850 W-Stufe. Das hilft, den lästigen Geruch zu vertreiben. Wischen Sie anschließend das Gerät kurz aus.

Glaswanne

Weichen Sie die Glaswanne gleich nach dem Gebrauch mit den üblichen Reinigungsmitteln ein. So lassen sich Schmutzreste leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernen. Die Glaswanne können Sie auch im Geschirrspüler reinigen.

7. Kleine Störungen selbst beheben

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. In der Tabelle finden Sie einige Tipps.

Störung	mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Keine Netzspannung.	Herdsicherung überprüfen.
Das Gerät lässt sich nicht einschalten, das Kindersicherungssymbol blinkt.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Tür nicht ganz geschlossen. Startaste nicht gedrückt.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtungsfleichen sauber sind. Startaste drücken.
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher.	Zu kleine Mikrowellenleistung eingestellt. Eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben. Die Speisen waren kälter als sonst.	Höhere Leistung wählen. Doppelte Menge – doppelte Zeit. Speisen zwischendurch umdrehen oder wenden.
Nach dem Erstanchluss leuchtet das Kindersicherungssymbol im Display, das Gerät heizt aber nicht auf, wenn es eingeschaltet wird.	Das Gerät befindet sich im Vorführmodus.	Trennen Sie das Gerät an der Haushaltssicherung kurz vom Netz. Schließen Sie es wieder an das Netz an und führen Sie dann innerhalb 3 Minuten die folgende Bedienhandlung aus: Drücken Sie die + Taste und halten Sie die Taste gedrückt. Drücken Sie die Stopptaste, bis ein Signal ertönt und das Kindersicherungssymbol erlischt.

8. Wartung

Vor allen Reparaturen das Gerät zuerst stromlos machen (Sicherungen ausschalten).

Bei eventuell auftretenden Funktionsstörungen zunächst die Sicherungen im Haushalt überprüfen.

Wenn die Stromversorgung in Ordnung ist, das Gerät aber trotzdem nicht funktioniert, dann verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst. Geben Sie den Gerätetyp an. Sehen Sie zu diesem Zweck auf dem Typenschild nach (liegt dieser Anleitung bei).

Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die Sicherheit des Gerätes gewährleistet bleibt.

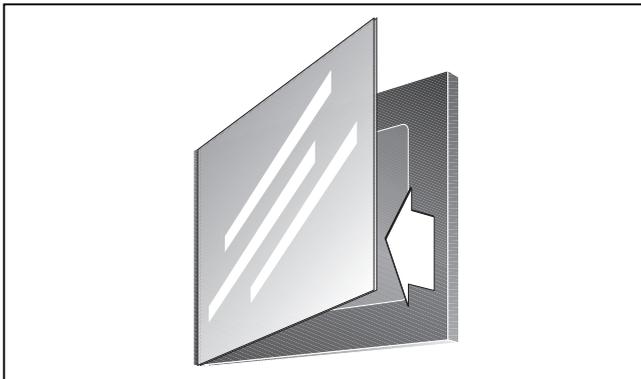
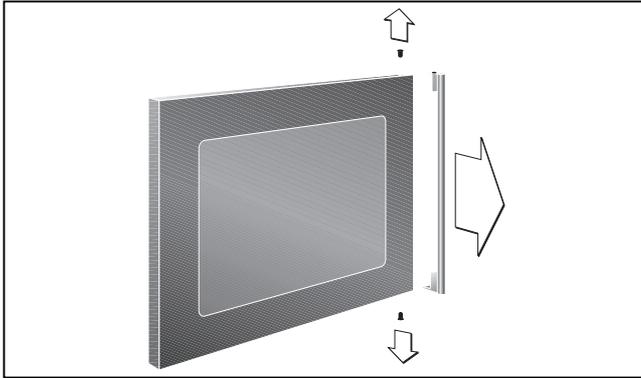
Durch unsachgemäße Eingriffe verfällt der Garantieanspruch!

Die Lampenabdeckung ist aus technischen Gründen nicht abnehmbar. Der Lampenwechsel darf nur vom Gaggenau-Kundendienst durchgeführt werden.

Wichtig!

Die Lampenabdeckung darf nicht abgenommen werden.

Demontage der Frontscheibe



Die Gerätetür wird aktiv durchlüftet. Daher können sich nach einiger Zeit Staub- und Fettpartikel an der Frontscheibe absetzen. Um diese Verunreinigungen zu entfernen, demontieren Sie die Frontscheibe.

So gehen Sie vor:

- Entfernen Sie die untere Schraube am Türgriff.
- Entfernen Sie die obere Schraube am Türgriff und nehmen Sie den Türgriff ab.
- Halten Sie die Frontscheibe mit einer Hand fest und schütteln Sie die Tür leicht hin- und her. Die Glasscheibe kann nach vorne entnommen werden.

Nun können Sie die Frontscheibe reinigen.

Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie dabei darauf, dass die Scheibe auf der Scharnierseite zuerst eingesetzt wird und mit einer Hand gegen Herausfallen gesichert wird.

9. Montageanleitung

Technische Daten

Anschlusswert: 220-240 V AC, 16 A

Heizleistung:

Grill: 1 800W

Gesamtleistung: 3 600W

Technische Änderungen vorbehalten

Installationshinweise

Beachten Sie Kapitel 1 (Wichtige Hinweise).

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der Bauordnungsvorschriften der Länder angeschlossen werden.

Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich. Der Benutzer ist darauf hinzuweisen, wie er im Bedarfsfall das Gerät vom Stromnetz trennen kann.

Eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung verursacht wurden, können nicht anerkannt werden.

Das Gerät ist für Reparaturen oder im Notfall stromlos zu machen. Betätigen Sie zu diesem Zweck die entsprechende Sicherung.

Reparaturen und Wartungsmaßnahmen müssen von geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.

Die elektrischen Anschlussbedingungen müssen mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen!

Das auf der Geräteaussenseite aufgeklebte Schaltschema stellt nochmals die Anschlussvarianten dar.

Benutzen Sie kein Verlängerungskabel!

Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur gewährleistet, wenn das Erdungssystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine unsachgemäße oder nicht vorhandene Erdung des Geräts entstehen können.

Sie können das Gerät wahlweise an 220-240 V 1N~ oder 400V 2N~ über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose bzw. Anschlussdose anschließen.

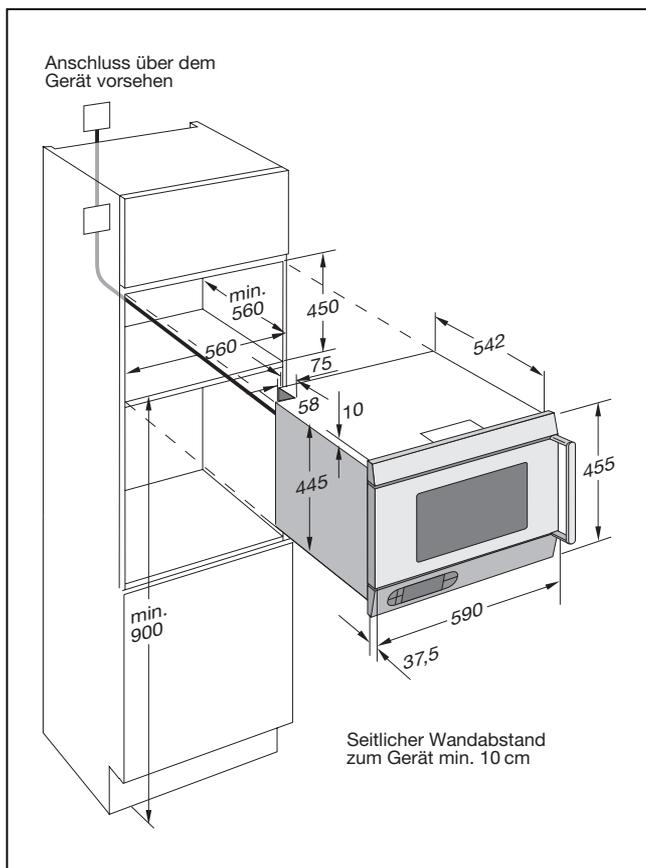
Bei dem Anschluss 220-240 V 1N~ muss mit einer 16 A Sicherung, bei dem Anschluss 400 V 2N~ muss mit 2 x 10 A abgesichert werden.

Das Gerät ist serienmäßig für Nennspannung 220-240 V 1N~ ausgelegt und kann gemäß Typenschild auf 400V 2N~ umgeklemmt werden.

Es sind, soweit notwendig, die Vorschriften des örtlichen Elektrizitätswerkes zu beachten.

Installationsseitig muss eine Trenneinrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm (z.B. Sicherung oder LS-Schalter) vorgesehen sein. Beachten Sie die Brandschutzvorschriften in der Nähe von wärmeempfindlichen und brandgefährdeten Stoffen.

Beim Anschluss der Netzleitung muss mindestens eine Leitung des Typs H05 VV-F 3 x 1,5 mm² verwendet werden.



Einbau

So gehen Sie vor:

- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie es auf eventuelle Transportschäden.
- Entfernen Sie die Transportsicherung unter dem Griff und das Klebeband an der Tür.
- Wählen Sie ein flexibles Netzanschlusskabel entsprechend der Nennaufnahme und der Anschlussart aus.
- Schieben Sie das Gerät in das Möbelteil ein. Mit der beigefügten Holzschraube am Stimholz des Umbauschranks an der Griffseite, direkt unterhalb der oberen Blende festschrauben.

Hinweis: Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage, dass das Gerät exakt waagrecht eingebaut ist.

- Nach dem Einbau muss der Berührungsschutz (entsprechend der elektrischen Prüfbestimmungen) sichergestellt sein.
- Überprüfen Sie das Gerät auf einwandfreies Funktionieren.
- Führen Sie eine Reinigung durch (s. Kapitel „Reinigung und Pflege“).

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com