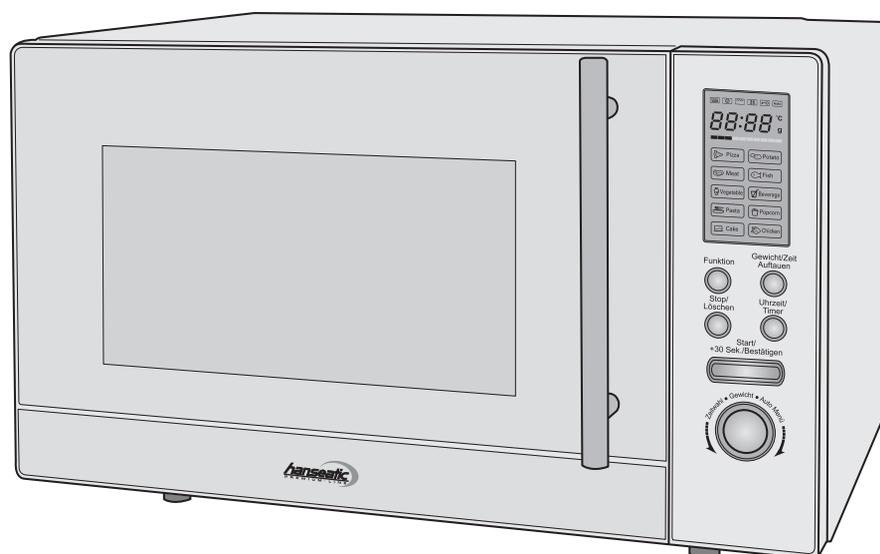
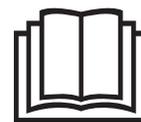


AS823EBB-P



Gebrauchsanleitung

Mikrowelle

Anleitung/Version:
194649 DE 20230531
Bestell-Nr.: 564196
Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis



Wichtige Sicherheitsanweisungen sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

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



Informationen zum Aufstellen und zur Erstinbetriebnahme finden Sie ab Seite DE-14.

Begriffs- und Symbolerklärung, Definitionen	DE-3	Informationen zu Mikrowellen	DE-16
Begriffserklärung	DE-3	Das geeignete Geschirr	DE-17
Symbolerklärung	DE-3	Bedienung	DE-19
Definitionen	DE-3	Uhrzeit einstellen	DE-20
Sicherheit	DE-4	Betriebsart wählen	DE-20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-4	Betrieb pausieren/beenden	DE-20
Sicherheitshinweise	DE-4	Mikrowellenbetrieb	DE-21
Lieferung	DE-12	Grillbetrieb	DE-22
Lieferumfang	DE-12	Umluftbetrieb	DE-22
Lieferung kontrollieren	DE-12	Mikrowellen-Kombibetrieb	DE-23
Geräteteile/Bedienelemente	DE-13	Auftauen	DE-24
Inbetriebnahme	DE-14	Automatikprogramme	DE-26
Der richtige Aufstellort	DE-14	Zusätzliche Funktionen	DE-28
Drehteller einsetzen	DE-14	Timer-Funktion	DE-28
Grundreinigung	DE-15	Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)	DE-28
Elektrischer Anschluss	DE-15	Funktionsabfrage	DE-28
Erstes Aufheizen	DE-15	Tipps für die Praxis	DE-29
Garraumtür und -beleuchtung	DE-15	Die richtige Gardauer	DE-29
		Die richtige Speisemenge	DE-29
		Anordnung der Speisen	DE-29
		Anstechen und Anritzen	DE-29
		Umrühren und Wenden	DE-30
		Hinweise zum Auftauen	DE-30
		Pflege und Wartung	DE-31
		Gerät reinigen	DE-32
		Gerät überprüfen	DE-32
		Fehlersuchtafel	DE-33
		Service	DE-35
		Allgemeiner Service	DE-35
		Ersatzteile	DE-35
		Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung	DE-36
		Abfallvermeidung	DE-36
		Kostenlose Altgeräte-Rücknahme	DE-36
		Entsorgung	DE-36
		Verpackung	DE-37
		Technische Daten	DE-38

Begriffs- und Symbolerklärung, Definitionen

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG

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

VORSICHT

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

Symbolerklärung

Folgende Symbole finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung bzw auf dem Gerät.

 Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

 Heiße Oberfläche

Definitionen

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

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

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

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

Das Gerät ist nicht bestimmt

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

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

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

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

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

Sicherheitshinweise

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

Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

WARNUNG

Erstickungsgefahr für Kinder!

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

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

Verbrennungsgefahr für Kinder!

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

- Kinder vom Türglas fernhalten!

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

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

 **VORSICHT**
Verletzungsgefahr!

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

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

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

 **WARNUNG!**
Stromschlaggefahr!

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

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

– ungewohnte Geräusche von sich gibt.

In diesen Fällen Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder Sicherung ausschalten/herausdrehen, Tür geschlossen halten und Gerät reparieren lassen (siehe „Service“ auf Seite DE-35).

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät regelmäßig auf Schäden prüfen.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Achten Sie beim Anschließen darauf, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typschild.
- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe „Service“ auf Seite DE-35).
- Wir empfehlen die Verwendung eines pulssensitiven FI-Schalters (Fehlerstrom-Schutzschalter).
- Das Gerät darf erst nach Abschluss sämtlicher Installations- und Montagearbeiten an das elektrische Netz angeschlossen werden.

- Gerät, Netzstecker und Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten. Die Isolierung des Netzkabels kann schmelzen.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, immer den Netzstecker selbst anfassen.
- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Im Fehlerfall sowie vor der Reinigung und der Wartung den Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, so wie unser Service.
- Eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden verursachen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.

VORSICHT!

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand führen.

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

HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

- Das Gerät nicht am Türgriff anheben! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Geräts zu tragen.
- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

Beim Reinigen beachten:

- Auf keinen Fall Seife, scharfe, körnige, soda-, säure- oder lösemittelhaltige oder schmirgelnde Putzmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
- Die Oberflächen werden durch ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt. Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
- Nur weiche Tücher verwenden.
- Darauf achten, dass kein Wasser in die Lüftungsschlitze und die elektrischen Teile dringt.

- Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

Risiken im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

Brandgefahr!

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

- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen unbedingt die Hinweise im Kapitel „Inbetriebnahme“ beachtet werden.
- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese

Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.

- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss das Kochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung beaufsichtigt werden.
- Das Mikrowellenkochgerät ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Keine Gegenstände im Garraum ablegen (Kochbuch, Topflappen etc.). Versehentliches Einschalten des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden. Garraum nicht als Stauraum verwenden.
- Nie brennbare Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen erhitzen.
- Nie frittieren oder Öl erhitzen! Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Im Brandfall die Garraumtür geschlossen halten, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen.
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.

- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Service“ auf Seite DE-35).

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

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

Generelle Risiken beim Garen von Nahrungsmitteln

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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

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

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

- Pommes Frites eher größer schneiden und bei maximal 180 °C zubereiten.
- Bei Backwaren hilft das Einstreichen mit Eiweiß oder Eigelb, die Bildung von Acrylamid zu verringern (nur im Heißluft-Betrieb).

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

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

Tauwasser kann, speziell bei Fleisch und Geflügel, gefährliche Keime enthalten.

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

Risiken im Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombibetrieb

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Niemals die Abdeckung im Garraum entfernen!

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

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

Explosionsgefahr!

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

- Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist. Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist

es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.

- Beim Erwärmen im Mikrowellenkochgerät sind metallische Behälter für Speisen und Getränke nicht zulässig. Metall im Garraum kann beim Betrieb zu Funkenschlag führen! Dies kann das Sichtfenster oder das gesamte Gerät zerstören! Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen, z. B. Goldrändern verwenden.
- Keine Alufolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
- Nie eine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in das Gerät geben. Sie kann explodieren.
- Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.
- Eier mit Schale oder ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist. Um ein Platzen zu vermeiden, stechen Sie vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut.

 **VORSICHT**
Verbrühungsgefahr!

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

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

Verbrennungsgefahr!

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

- Gehäuseteile nicht berühren!
- Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Deshalb vorsichtig und sorgfältig

die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.

- Vor dem Erwärmen von Babynahrung Schraubverschluss und Sauger von der Nuckelflasche abnehmen.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Leistung und Zeit genau nach Packungsangaben einstellen.

 **HINWEIS**
Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Das Gerät nie ohne Drehteller und nie ohne Speisen betreiben.
- Kochgefäße immer auf den Drehteller stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.
- Bei der Entnahme von Behältern darauf achten, dass sich der Drehteller nicht verschiebt.
- Den Drehteller nie mit mehr als 4 kg belasten. Bruchgefahr!
- Den heißen Drehteller nicht auf kalte Flächen stellen, z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Der Drehteller könnte sonst zerspringen. Immer auf einen geeigneten Untersetzer stellen.
- Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange erwärmen, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.

- Keine beschädigten Gefäße verwenden! Sie könnten zerbrechen, und der auslaufende Inhalt könnte das Innere der Mikrowelle beschädigen.
- Wenn Zubehör wie der Drehteller nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Gerätetür die Sichtscheibe zerkratzen. Schieben Sie das Zubehör daher immer vollständig in den Garraum ein.
- Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

Risiken beim Automatikbetrieb

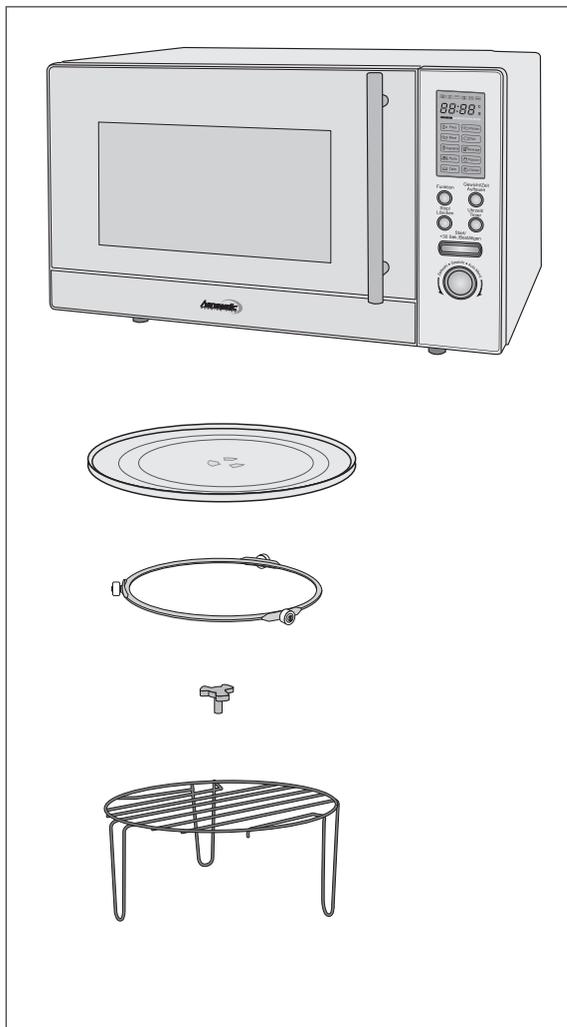
VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand führen.

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

Lieferung



Lieferumfang

- 1× Mikrowelle
- 1× Drehteller
- 1× Rollring
- 1× Drehtellerantrieb
- 1× Grillrost

- 1× Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

! WARNUNG!

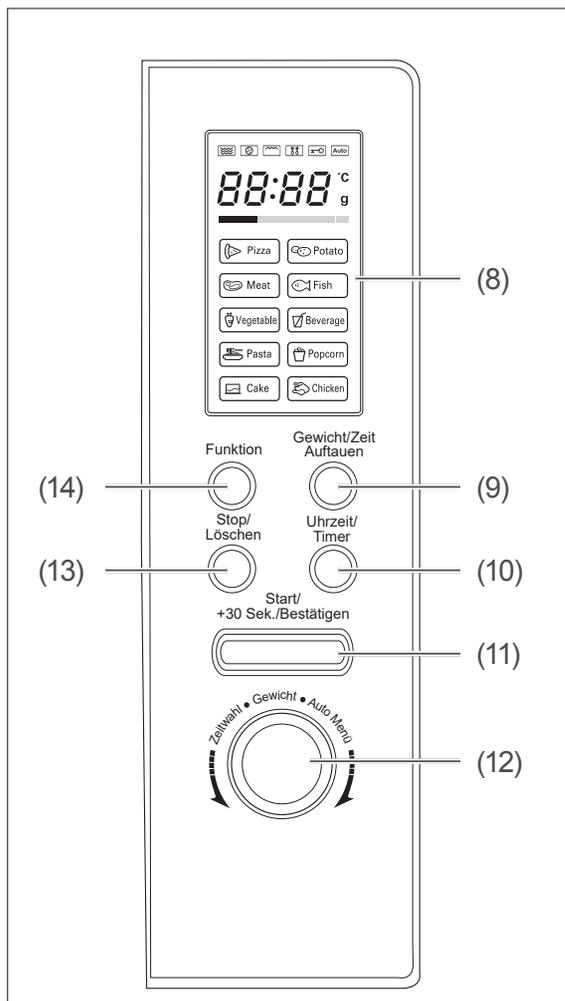
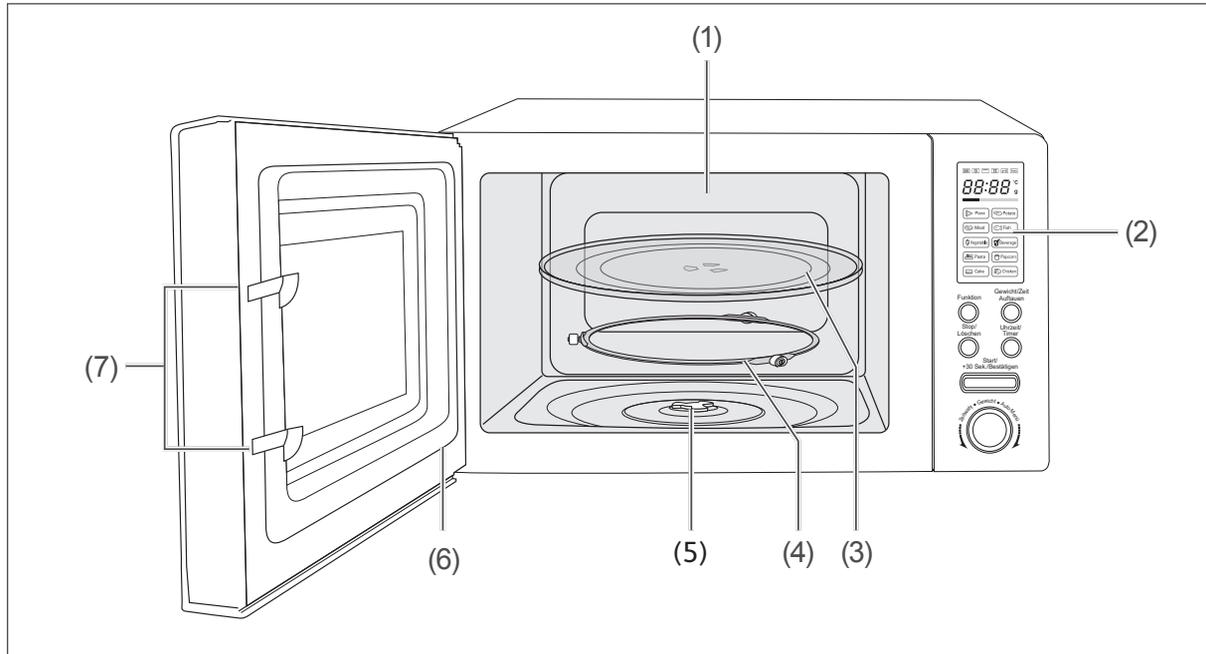
Stromschlaggefahr!

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

■ Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und entfernen Sie alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Service“ auf Seite DE-35).

Geräteteile/Bedienelemente



- (1) Garraum
- (2) Bedienblende
- (3) Drehteller
- (4) Rollring
- (5) Drehtellerantrieb
- (6) Garraumtür
- (7) Garraumtürverriegelung
- (8) Display
- (9) Taste „Gewicht/Zeit/Auftauen“
- (10) Taste „Uhrzeit/Timer“
- (11) Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“
- (12) Funktionsdrehwähler
- (13) Taste „Stop/Löschen“
- (14) Taste „Funktion“

Inbetriebnahme

Der richtige Aufstellort

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

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

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

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

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

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

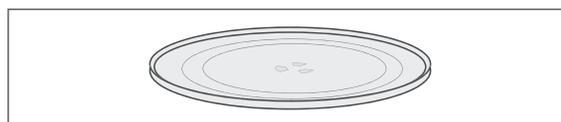
Um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen folgende Abstände zu den Seiten und nach oben eingehalten werden:

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

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

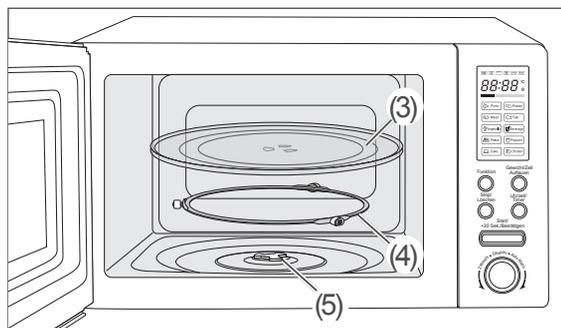
Drehteller einsetzen

- Verwenden Sie den Drehteller (3) bei jeder Verwendung des Geräts.



Der Drehteller dreht sich während des Betriebs, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.

Bei Verwendung mit dem Grillrost wird der Drehteller (3) auch als Fettpfanne benutzt.



1. Stecken Sie den Drehtellerantrieb (5) in die Bohrung in der Mitte des Garraumbodens. Drehen Sie den Drehtellerantrieb (5) ggf. etwas, sodass er einrastet und sich nicht mehr drehen lässt.
2. Legen Sie den Rollring (4) mittig in die Vertiefung des Garraumbodens.
3. Legen Sie den Drehteller (3) mittig auf den Rollring (4). Drehen Sie den Drehteller (3) ggf. etwas, sodass er auf dem Drehtellerantrieb (5) einrastet.
4. Stellen Sie das Kochgefäß immer auf den Drehteller (3). So wird die Mikrowellenstrahlung gleichmäßig verteilt und bei einem Überkochen wird das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

Grundreinigung

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch (siehe „Pflege und Wartung“ auf Seite DE-31).

Elektrischer Anschluss

- Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Geräts mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt (siehe Typenschild).
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener ausreichender Absicherung an (siehe „Technische Daten“ auf Seite DE-38).
- Die Steckdose muss außerhalb der Mikrowellen-Rückwand installiert sein, weil sonst der Stecker die Rückwand berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungen, Schaltuhren oder Fernwirksysteme.

Erstes Aufheizen

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

- Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang bei 190 °C im Umluftbetrieb laufen (siehe „Umluftbetrieb“ auf Seite DE-22).

Garraumtür und -beleuchtung

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn das Gerät in Betrieb oder die Garraumtür (6) geöffnet ist.

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

Informationen zu Mikrowellen

Was sind Mikrowellen?

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

Mikrowellen

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

Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein.
- Sie erhitzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle (Speisen mit hohem Wassergehalt werden am intensivsten erwärmt).
- Diese Wärme durchdringt dann langsam die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
- Da die einzelnen Bestandteile der Speise ungleichmäßig erwärmt werden, ist Umrühren oder Wenden für das gleichmäßige Durchgaren wichtig.
- Der Garraum und die Luft darin werden nicht erwärmt. Das Speisegefäß erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum sogenannten „Siedeverzug“ kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig herausspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Gerät.
- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel „große Leistung,

kleine Zeit“ oder „kleine Leistung, große Zeit“.

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

- Ein Mikrowellen-Generator, das sogenannte „Magnetron“, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, sodass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Der Drehteller (3) sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellenleistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.
- Das Gerät schaltet sich aus
 - nach Ablauf der vorgewählten Zeit,
 - beim Öffnen der Garraumtür (6),
 - durch zweifaches Drücken der Taste (13) „Stop/Löschen“.

Anwendungen

Der Mikrowellenbetrieb ist gut geeignet zum Auftauen kleiner Portionen sowie für die Zubereitung von:

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

Das geeignete Geschirr

WARNUNG

Explosionsgefahr!

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

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

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

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

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

Für Betriebsart Mikrowelle

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

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

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

1. Stellen Sie das leere Gefäß in den Garraum (1).
 2. Drücken Sie die Taste (14) „Funktion“. Im Display (8) erscheint P100.
 3. Drücken Sie die Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
 4. Stellen Sie die Gardauer mit dem Funktionsdreheschalter (12) auf 30 Sekunden ein.
 5. Drücken Sie die Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“. Damit startet das Gerät bei voller Mikrowellenleistung für 30 Sekunden.
- Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, öffnen Sie sofort die Garraumtür, um den Vorgang abzubrechen: Dieses Geschirr ist nicht geeignet.
 - Bleibt das Geschirr kalt oder wird nur handwarm, kann es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwendet werden.

Für Betriebsarten Grill, Umluft und Mikrowellen-Kombibetrieb

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

Größe und Form

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

Bedienung

! WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Niemals die Abdeckung im Garraum entfernen!

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

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

Brandgefahr!

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

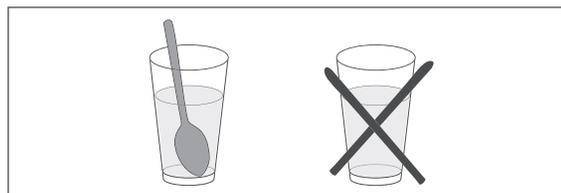
- Das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betreiben.
- Im Brandfall die Garraumtür geschlossen halten, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen.

! VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

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



! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

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

Der Grillrost ist nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

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



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

Uhrzeit einstellen

1. Drücken Sie die Taste (10) „Uhrzeit/Timer“. Die Stundenanzeige blinkt.
2. Drehen Sie den Funktionsdreh­schalter (12) bis die gewünschte Stundenzahl angezeigt wird.
3. Drücken Sie erneut die Taste (10) „Uhrzeit/Timer“. Die Minutenanzeige blinkt.
4. Drehen Sie den Funktionsdreh­schalter bis die gewünschte Minutenzahl angezeigt wird.
5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Taste (10) „Uhrzeit/Timer“.

Betriebsart wählen

Um eine Betriebsart zu wählen, haben Sie zwei Möglichkeiten:

- Drücken Sie wiederholt die Taste (14) „Funktion“.
- Drücken Sie einmal die Taste (14) „Funktion“, und drehen Sie dann den Funktionsdreh­schalter (12).

Die Betriebsarten werden im Display (8) mit verschiedenen Anzeigen und Angaben ange­zeigt.

Funktion	Beschreibung
Mikrowelle  P100, P80, P50, P30, P10	Normaler Mikrowellenbetrieb ohne Zusatzfunktionen mit verschiedenen Leistungsstufen.
Grillen  G-1	Grillen (siehe „Betriebsart Grill“ auf Seite DE-22)
Mikrowellen-Kombibetrieb    C-1, C-2, C-3, C-4	Kombination von Mikrowellenbetrieb, Grillen und Umluft (siehe „Mikrowellen-Kombibetrieb“ auf Seite DE-23)

Funktion	Beschreibung
Auftauen   dEF1, dEF2	Auftaubetrieb (siehe „Auftauen“ auf Seite DE-24)
Umluft  100-190 °C	Umluft (siehe „Umluftbetrieb“ auf Seite DE-22)

Betrieb pausieren/beenden

- Um einen laufenden Garvorgang anzuhalten, drücken Sie einmal kurz die Taste (13) „Stop/Löschen“. Die Leuchte im Garraum (1) erlischt, der Drehteller (3) dreht sich nicht weiter, die Anzeigen im Display (8) hören auf zu blinken, und der Ventilator setzt aus.
- Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie die Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
- Um den laufenden Betrieb vollständig zu beenden, drücken Sie bei angehaltenem Garvorgang ein weiteres Mal die Taste (13) „Stop/Löschen“.

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

Mikrowellenbetrieb



HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!
Der Grillrost ist nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

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

Die Betriebsart „Mikrowelle“ ist gut geeignet zum Auftauen kleiner Portionen sowie für die Zubereitung von Eintöpfen, Suppen, Saucen, Fleisch ohne Kruste, gedünstetem Fisch, Gemüse, Beilagen (Reis, Salzkartoffeln, einige Teigwaren), heißen Getränken.

Leistungsstufen

Im Mikrowellenbetrieb gibt es 5 Leistungsstufen.

Einstellung	Anwendungen
P10	Sanftes Auftauen, z. B. von Sahnetorten oder Blätterteig.
P30	Auftauen von Gefrorenem. Reis, Nudeln und Klöße garziehen oder gebackenen Eierpudding garen.
P50	Kompaktere Speisen, die beim Garen auf dem Herd eine lange Garzeit erfordern, z. B. Rindfleischgerichte.
P80	Längeres Garen von kompakteren Speisen, wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten. Auch für empfindliche Gerichte wie Käsesoßen oder Rührkuchen. Mit dieser Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.

Einstellung	Anwendungen
P100	Schnelles Garen / Aufwärmen, z. B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.

1. Drücken Sie die Taste (14) „Funktion“. Im Display (8) erscheint P100.
2. Um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen, drücken Sie die Taste „Funktion“ oder drehen Sie den Funktionsdreheschalter (12) im Uhrzeigersinn. Die Leistungsstufen P100, P80, P50, P30 und P10 werden im Display angezeigt.
3. Bestätigen Sie die Leistungsstufe durch Drücken der Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
4. Stellen Sie die Gardauer mit dem Funktionsdreheschalter auf die gewünschte Zeit ein. Sie können die Gardauer in folgenden Schritten wählen:

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

5. Drücken Sie die Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“. Der Garvorgang beginnt.

Schnellstart Mikrowellenbetrieb



Der Schnellstart funktioniert nicht bei den Betriebsarten Grill, Umluft und Auftauen oder bei Automatikprogrammen.

- Um den Mikrowellenbetrieb sofort zu starten, drücken Sie im Ruhezustand die Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.

Das Gerät schaltet sich ein und wird für 30 Sekunden mit voller Leistung (P100) betrieben. Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen.

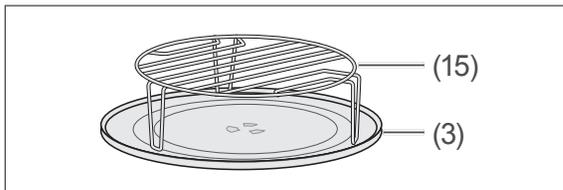
- Jeder weitere Druck auf die Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“ erhöht die Garzeit um weitere 30 Sekunden (maximal auf 95 Minuten).
Sobald die Gardauer abgelaufen ist, erklingen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus. Das Display (8) zeigt wieder die Uhrzeit an.

Grillbetrieb



Grillrost nutzen

- Stellen Sie den Grillrost (15) immer auf den Drehteller (3). Achten Sie darauf, dass der Grillrost ganz auf dem Drehteller steht.



Betriebsart Grill

1. Stellen Sie zum Grillen den mitgelieferten Grillrost (15) auf den Drehteller (3).
2. Drücken Sie die Taste (14) „Funktion“.
Im Display (8) erscheint P100.
3. Um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen, drücken Sie die mehrfach die Taste „Funktion“ oder drehen Sie den Funktionsdreheschalter (12) im Uhrzeigersinn, bis G – 1 im Display erscheint.
4. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
5. Stellen Sie die Grilledauer mit dem Funktionsdreheschalter (12) auf die gewünschte Zeit ein.
6. Drücken Sie die Taste (11)

„Start/+30 Sek./Bestätigen“.

Der Grillvorgang beginnt.

Wenn die Hälfte der eingestellten Zeit abgelaufen ist, erklingen zwei Signaltöne und zeigen an, dass die Speise gewendet werden soll. Auf diese Weise wird ein besserer Grilleffekt erreicht.

7. Öffnen Sie die Garraumtür (6) und wenden Sie die Speise.
8. Schließen Sie die Garraumtür und drücken Sie die Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Das Gerät grillt weiter, auch wenn Sie die Speise zwischenzeitlich nicht wenden.

Umluftbetrieb



Das Garen mit Umluft erlaubt es Ihnen, Mahlzeiten wie in einem normalen Ofen zuzubereiten. Die Mikrowellenfunktion ist dabei nicht eingeschaltet.



Es wird empfohlen, das Gerät auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen, bevor Sie das Essen in den Garraum stellen.

Umluftgaren mit Vorheizen

1. Drücken Sie die Taste (14) „Funktion“.
Im Display (8) erscheint P100.
2. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie die mehrfach die Taste „Funktion“ oder drehen Sie den Funktionsdreheschalter (12) im Uhrzeigersinn, bis 100 °C im Display erscheint.
Sie können die Temperatur von 100 °C bis 190 °C einstellen.
3. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
4. Um das Vorheizen zu beginnen, drücken Sie erneut die Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Wenn die eingestellte Temperatur im Garraum (1) erreicht ist, erklingen zwei Signaltöne. Die Temperaturanzeige blinkt im Display (8).
5. Öffnen Sie die Garraumtür (6), und stellen Sie die Speise auf den Drehteller (3).

6. Schließen Sie die Garraumtür (6).
7. Stellen Sie die Gardauer mit dem Funktionsdreheschalter (12) auf die gewünschte Zeit ein.
Die maximale Gardauer beträgt 95 Minuten.
8. Drücken Sie die Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Der Garvorgang beginnt.



Die Gardauer kann erst eingestellt werden, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Wenn die Gardauer nicht innerhalb von 5 Minuten nach dem Erreichen der Temperatur eingestellt wird, beendet das Gerät das Vorheizen. Es erklingen fünf Signaltöne und das Gerät begibt sich in den Ruhezustand.

Umluftgaren ohne Vorheizen

1. Drücken Sie die Taste (14) „Funktion“.
Im Display (8) erscheint P100.
2. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie die mehrfach die Taste (14) „Funktion“ oder drehen Sie den Funktionsdreheschalter (12) im Uhrzeigersinn, bis 100 °C im Display erscheint.
Sie können die Temperatur von 100 °C bis 190 °C einstellen.
3. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
4. Öffnen Sie die Garraumtür (6), und stellen Sie die Speise auf den Drehteller (3).
5. Schließen Sie die Garraumtür (6).
6. Stellen Sie die Gardauer mit dem Funktionsdreheschalter (12) auf die gewünschte Zeit ein.
Die maximale Gardauer beträgt 95 Minuten.
7. Drücken Sie die Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Der Garvorgang beginnt.

Mikrowellen-Kombibetrieb



Der Grillrost kann nur in der Kombinationsart C-3 benutzt werden.

Kombinationsarten

Einstellung	Display	Kombinationsart
1	 C-1	Mikrowelle + Umluft
2	 C-2	Mikrowelle + Grill
3	 C-3	Umluft + Grill
4	 C-4	Mikrowelle + Umluft + Grill

1. Stellen Sie bei der Kombinationsart C-3 den mitgelieferten Grillrost (15) auf den Drehteller (3).
2. Drücken Sie die Taste (14) „Funktion“.
Im Display (8) erscheint P100.
3. Um die gewünschte Kombinationsart auszuwählen, drücken Sie mehrfach die Taste (14) „Funktion“ oder drehen Sie den Funktionsdreheschalter (12) im Uhrzeigersinn, bis C-1, C-2, C-3 oder C-4 im Display erscheint.
4. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
5. Stellen Sie die Grilledauer mit dem Funktionsdreheschalter (12) auf die gewünschte Zeit ein.
6. Drücken Sie die Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Der Garvorgang beginnt.

Auftauen



! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!
Der Grillrost ist nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

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

Zum Auftauen von Tiefkühlkost stehen Ihnen zwei Programme zur Verfügung:

Auftauen nach Gewicht (dEF1)

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

Auftauen nach Zeit (dEF2)

- Sie geben selbst die Auftauzeit für Ihre Speise vor.

! WARNUNG

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

- Jeden Körperkontakt vermeiden.
- Das Tauwasser wegschütten. Für nichts anderes benutzen.
- Das benutzte Geschirr sehr gründlich reinigen.

- Verwenden Sie vorzugsweise Speisen, die bei -18 °C in möglichst dünnen Portionen eingefroren wurden.
- Entfernen Sie alle Verpackungen und wiegen Sie die Speisen. Das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.
- Legen Sie die Speisen in ein entsprechend großes Gefäß, in dem sich das Tauwasser ohne überzulaufen sammeln kann.

- Decken Sie die Speisen nicht ab.

Auftauen nach Gewicht

1. Stellen Sie eine Speise oder ein Getränk in den Garraum (1), und schließen Sie die Garraumtür (6).
2. Drücken Sie einmal die Taste (9) „Gewicht/Zeit Auftauen“.
3. Im Display (8) erscheint dEF1.
4. Drehen Sie den Funktionsdreheschalter (12), um das Gewicht Ihrer Speise einzugeben (zwischen 100 g und 2000 g, in 100-Gramm-Schritten).
5. Drücken Sie die Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Garraumbelichtung schaltet sich ein. Der Drehteller (3) beginnt sich zu drehen. Im Display (8) erscheint die für das eingegebene Gewicht vorprogrammierte Zeit, die heruntergezählt wird. Die Anzeigen für Mikrowelle  und Auftauen  blinken.
Nachdem die Hälfte der Auftauzeit abgelaufen ist, erklingen 2 kurze Signaltöne, die zum Umdrehen der Speise auffordern
6. Öffnen Sie die Garraumtür (6).
7. Drehen Sie die Speise um.
8. Schütten Sie gegebenenfalls Tauwasser weg.
9. Schließen Sie die Garraumtür (6).
10. Um den Auftauvorgang fortzusetzen, drücken Sie die Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Sobald die Garzeit abgelaufen ist, erklingen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus. Das Display (8) zeigt wieder die Uhrzeit an.

11. Öffnen Sie die Garraumtür (6), und nehmen Sie die Speise vorsichtig heraus.

Auftauen nach Zeit

1. Stellen Sie eine Speise oder ein Getränk in den Garraum (1), und schließen Sie die Garraumtür (6).
2. Drücken Sie zweimal die Taste (9) „Gewicht/Zeit Auftauen“.
Im Display (8) erscheint dEF2 .
3. Drehen Sie den Funktionsdrehschalter (12), um die gewünschte Auftaudauer einzugeben (zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten).
4. Drücken Sie die Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Garraumbelichtung schaltet sich ein. Der Drehteller beginnt sich zu drehen. Im Display wird die eingegebene Zeit heruntergezählt. Die Anzeigen für Mikrowelle  und Auftauen  blinken. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, erklingen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.
5. Öffnen Sie die Garraumtür und nehmen Sie die Speise vorsichtig heraus.



Beim Auftauen kann die Leistungsstufe nicht verändert werden.

Automatikprogramme



Bei den Automatikprogrammen kann der Grillrost nicht benutzt werden.

Programmtabelle

Programm	Speise	Gewicht	Beheizung
P1	Pizza	300 g	100 % Mikrowelle + Umluft
		400 g	
P2	Kartoffeln	230 g	100 % Mikrowelle
		460 g	100 % Mikrowelle
		690 g	100 % Mikrowelle
P3	Fleisch	200 g	100 % Mikrowelle
		300 g	100 % Mikrowelle
		400 g	100 % Mikrowelle
		500 g	100 % Mikrowelle
P4	Fisch	200 g	80 % Mikrowelle
		300 g	80 % Mikrowelle
		400 g	80 % Mikrowelle
		500 g	80 % Mikrowelle
P5	Gemüse	200 g	100 % Mikrowelle
		300 g	100 % Mikrowelle
		400 g	100 % Mikrowelle
		500 g	100 % Mikrowelle
P6	Getränke	1 Tasse (ca. 240 ml)	100 % Mikrowelle
		2 Tassen (ca. 480 ml)	100 % Mikrowelle
		3 Tassen (ca. 720 ml)	100 % Mikrowelle
P7	Nudeln	50 g (mit 450 ml Wasser)	80 % Mikrowelle
		100 g (mit 800 ml Wasser)	80 % Mikrowelle
		150 g (mit 1200 ml Wasser)	80 % Mikrowelle
P8	Popcorn	50 g	100 % Mikrowelle
		100 g	100 % Mikrowelle
P9	Mikrowellen-Kuchen	475 g	100 % Mikrowelle
P10	Hähnchen	750 g	C-2
		1000 g	C-2
		1250 g	C-2

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



Um die Automatikprogramme auszuwählen, müssen Sie den Funktionsdreheschalter zunächst nach rechts drehen. Sobald die Automatikprogramme zur Auswahl stehen, können Sie sie anwählen, indem Sie den Funktions-

dreheschalter nach links oder nach rechts drehen.

Bei allen Automatikprogrammen ist die Garzeit vorprogrammiert und kann nicht durch Drücken der Taste (11) „Start/30 Sek./Bestätigen“ verlängert werden.

- Entfernen Sie alle Verpackungen und wiegen Sie die Speisen.
Das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.

2. Stellen Sie die Speise in den Garraum (1), und schließen Sie die Garraumbür (6).
3. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät im Ruhezustand ist (normale Uhrzeitanzeige). Falls noch eine Programmierung aktiv ist, drücken Sie die Taste (13) „Stop/Löschen“.
4. Um ein Automatikprogramm auszuwählen drehen Sie den Funktionsdreheschalter (12) nach rechts.
5. Im Display (8) blinkt der Name des Automatikprogramms:
Beispiel  Pizza:
6. Um das ausgewählte Automatikprogramm zu bestätigen, drücken Sie die Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Der Name des Automatikprogramms hört auf zu blinken.
7. Um das Gewicht einzustellen, drehen Sie den Funktionsdreheschalter (12).
8. Bestätigen Sie das ausgewählte Gewicht, indem Sie die Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“ drücken.
Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Garraumbelichtung schaltet sich ein. Der Drehteller (3) beginnt sich zu drehen. Im Display wird die vorprogrammierte Zeit für die ausgewählte Speise heruntergezählt, und die Anzeigen für Mikrowelle  und Automatikprogramm  blinken. Wenn die Zeitanzeige bei 0:00 angekommen ist, erklingen 5 Signaltöne, das Gerät schaltet sich aus, und das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.
9. Öffnen Sie die Garraumbür (6), und nehmen Sie die Speise bzw. das Getränk vorsichtig heraus.

Zusätzliche Funktionen

Timer-Funktion

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

1. Drücken Sie zweimal auf die Taste (10) „Uhrzeit/Timer“.
Im Display (8) erscheint 00:00.
2. Stellen Sie mit dem Funktionsdrehwähler (12) eine Zeit zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten ein.

Sie können die Zeit in folgenden Schritten einstellen:

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

3. Drücken Sie die Taste (11) „Start/+30 Sek./Bestätigen“, nachdem Sie die gewünschte Zeit eingestellt haben. Die eingestellte Zeit wird ab jetzt im Display rückwärts heruntergezählt. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönen 5 lange Signaltöne und das Gerät schaltet zurück auf die normale Uhrzeitanzeige.

Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)

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



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

- Um die Sicherungsverriegelung einzuschalten, halten Sie die Taste (13) „Stop/Löschen“ ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Es erklingt ein Signalton, und auf dem Display (8) erscheint über der Uhrzeit die Anzeige (Verriegelung).
- Um die Sicherungsverriegelung auszuschalten, drücken und halten Sie die Taste (13) „Stop/Löschen“ erneut ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Es erklingt ein Signalton, und im Display erlischt die Verriegelungsanzeige. Die Tasten sind wieder freigegeben.

Funktionsabfrage

- Sie können während des Garvorgangs die Uhrzeit anzeigen lassen, indem Sie Taste (10) „Uhrzeit/Timer“ drücken. Die Zeitanzeige wechselt automatisch wieder in die Garanzeige.
- Sie können während des Garvorgangs die Leistungsstufe anzeigen lassen, indem Sie Taste (14) „Funktion“ drücken. Die Leistungsstufenanzeige wechselt automatisch wieder in die Garanzeige.

Tipps für die Praxis

Die richtige Gardauer

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

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

Die richtige Speisemenge

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

Faustformel: Die doppelte Menge braucht etwa die doppelte Zeit.

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

Anordnung der Speisen

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

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

Anstechen und Anritzen

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

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

Umrühren und Wenden

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

- Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Die Temperatur der Speise unbedingt durch Probieren geprüft werden.
- Bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten muss unbedingt darauf geachtet werden, dass sie vollständig durchgegart sind, damit Krankheitserreger (wie Salmonellen) vollständig abgetötet werden.
- Das Umrühren und Wenden der Speisen nach der halben Gardauer ist besonders wichtig, da die Speisen im Mikrowellenbetrieb nicht gleichmäßig erhitzt werden.

Hinweise zum Auftauen

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

- Jeglichen Körperkontakt mit dem Tauwasser vermeiden.
- Das Tauwasser wegschütten und für nichts anderes benutzen.
- Das benutzte Geschirr sehr gründlich reinigen.

-
- Verwenden Sie vorzugsweise Speisen, die bei -18 °C in möglichst dünnen Portionen eingefroren wurden.
 - Entfernen Sie alle Verpackungen.
 - Legen Sie die Speisen in ein entsprechend großes Gefäß, in dem sich das Tauwasser sammeln kann.
 - Decken Sie die Speisen nicht ab.

Pflege und Wartung

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

Stromschlaggefahr!

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

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

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Die Oberflächen und Türdichtungen werden durch ungeeignete Behandlung beschädigt.

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

Gerät reinigen

Das Gerät muss nach jedem Benutzen gereinigt werden. Verunreinigungen können sonst eintrocknen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Reinigen Sie das Gehäuse und insbesondere den Garraumboden und die Garraumtürdichtflächen mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie dazu warmes Spülwasser oder normalen Allzweckreiniger und einen weichen Schwamm oder Lappen.
4. Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit unverdünntem Allzweckreiniger und wischen Sie mit einem feuchten, weichen Tuch nach.
5. Den Drehteller (3) können Sie in die Spülmaschine geben oder mit Spülwasser von Hand abwaschen.
6. Den Grillrost (15) waschen Sie am besten von Hand mit mildem Spülmittel.
7. Trocknen Sie alle Flächen nach dem Reinigen mit einem weichen Tuch ab.
8. Lassen Sie die Garraumtür (6) geöffnet, damit der Garraum (1) völlig austrocknen kann.

Gerät überprüfen

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.

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

Zu Ihrer eigenen Sicherheit muss unbedingt regelmäßig geprüft werden, ob das Gerät intakt ist:

- Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
- Sind das Gehäuse und die Sichtscheibe unbeschädigt?
- Ist der Drehteller (3) unbeschädigt?
- Ist der Grillrost (15) unbeschädigt?
- Sind die Garraumtürdichtflächen sauber?
- Sind die Garraumtürscharniere leichtgängig?
- Ist die Garraumverriegelung (7) unbeschädigt?
- Schließt die Garraumtür (6) richtig? Bei einer verzogenen Garraumtür kann Mikrowellenstrahlung nach außen dringen.
- Falls die Innenraumbeleuchtung defekt sein sollte, darf sie nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.

Fehlersuchtablelle

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten.	Steckdose ohne Strom.	Ein anderes Gerät an dieselbe Steckdose anschließen.
	Netzstecker sitzt lose.	Festen Sitz des Netzsteckers kontrollieren.
Garraumtür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Garraumtürdichtflächen.	Die Garraumtürdichtflächen gründlich reinigen.
	Garraumtür verzogen oder Garraumtürverriegelung defekt.	Garraumtür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen!
Garraumbeleuchtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	An unseren Service wenden (siehe „Service“ auf Seite DE-35).
Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Den Drehteller korrekt einsetzen.
	Boden des Garraums ist verschmutzt.	Den Garraumboden gründlich reinigen.
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Drehteller dreht nicht richtig.	Den Drehteller korrekt einsetzen.
	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Drehtellers ragen.
Platzende, ploppende Geräusche im Garraum.	Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut und platzt auf.	Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten.
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum!	Gerät sofort ausschalten, dann die Metallteile entfernen.
Speise ist ungleichmäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Speise umrühren oder wenden und noch eine kurze Zeit weiter erwärmen.
Speise wird nicht warm genug.	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Die Speise noch eine kurze Zeit weiter im Gerät erwärmen.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Ein geeignetes Gefäß verwenden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Gerät erzeugt Gerüche.	Dies passiert bei der Erstinbetriebnahme des Geräts.	Kein Fehler. Die Geruchsbildung lässt während des Betriebs nach.
Garraumtür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Die Speise gibt Feuchtigkeit ab.	Kein Fehler. Die Feuchtigkeit nach dem Betrieb einfach abwischen.

Service

Bitte beachten!

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

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden.

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Mikrowelle	AS823EBB-P	564196

Allgemeiner Service

Wenden Sie sich mit Fragen, Reklamationen und Zubehörobstimmung bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich bitte an die Firma **Hermes Fulfilment GmbH**:

Telefon: (057 32) 99 66 00

Montag–Donnerstag 8–15 Uhr, Freitag 8–14 Uhr

E-Mail: ersatzteilservice-eletrokleingeraete@hermes-ws.com

Kunden in Österreich

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

Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

Abfallvermeidung

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

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

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

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

Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

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

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

Entsorgung

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



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

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

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

Daten löschen nicht vergessen!

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

Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

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



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

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

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

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

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

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

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

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

Pb = Blei

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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



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

Technische Daten

Marke	hanseatic
Typ/Bezeichnung	AS823EBB-P
Bestell-Nr.	564196
Mikrowellenausgangsleistung	max. 800 W
Nennfrequenz	2450 Mhz
Mikrowellen-Leistungstufen	5 (80–800 W)
Grill-Leistungstufen	1× Grill, 4× Mikrowellen-Kombibetrieb
Einbaugerät	Nein
Absicherung	min. 16 A
Leistungsaufnahme Mikrowelle	1300 W
Leistungsaufnahme Grill	1200 W
Leistungsaufnahme Heißluft	1200 W
Versorgungsspannung / Frequenz	230 V~ / 50 Hz
Garraum-Volumen	23 Liter
Drehteller-Durchmesser	ca. 270 mm
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe)	29,6 cm × 48,6 cm × 40,9 cm
Leergewicht	14,7 kg

Diese Mikrowelle entspricht der Geräteklasse:

Gruppe 2, Klasse B.

- **Gruppe 2:** Erzeugt hochfrequente elektromagnetische Strahlung, die für die Behandlung von Lebensmitteln geeignet ist.
- **Klasse B:** Darf im Wohnbereich und direkt am normalen Stromnetz bis 230 Volt (Niederspannungsnetz) betrieben werden.

AS823EBB-P



User manual

Microwave

Manual/version:
194649 EN 20230531
Article no.: 564196
Reproduction, even of ex-
cerpts, is not permitted!

Table of contents



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

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

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



You can find more information on setting up the appliance and starting it up for the first time from page EN-13.

Explanation of terms and symbols	EN-3	Information about microwaves	EN-15
Explanation of terms	EN-3	Suitable dishware	EN-16
Explanation of symbols	EN-3	Operation	EN-18
Definitions	EN-3	Setting the time	EN-19
Safety	EN-4	Selecting the mode	EN-19
Intended use	EN-4	Pause/end operation	EN-19
Safety notices	EN-4	Microwave mode	EN-19
Delivery	EN-11	Grill mode	EN-20
Package contents	EN-11	Convection mode	EN-21
Check the delivery	EN-11	Microwave-combi mode	EN-22
Appliance components/ operating elements	EN-12	Defrosting	EN-22
Start-up	EN-13	Automatic programmes	EN-24
The correct storage location	EN-13	Additional functions	EN-26
Inserting the turntable	EN-13	Timer function	EN-26
Cleaning before use	EN-14	Safety lock (child safety lock)	EN-26
Electrical connections	EN-14	Function query	EN-26
First-time use	EN-14	Practical tips	EN-27
Cooking chamber door and lighting	EN-14	The correct cooking temperature	EN-27
		The correct quantity of food	EN-27
		Order of dishes	EN-27
		Piercing and scoring	EN-27
		Stir and turn	EN-28
		Tips on defrosting	EN-28
		Care and maintenance	EN-29
		Cleaning the appliance	EN-29
		Inspect appliance	EN-30
		Troubleshooting table	EN-31
		Service	EN-33
		General customer service	EN-33
		Spare parts	EN-33
		Disposal and waste prevention	EN-34
		Waste prevention	EN-34
		Free return of old electrical appliances	EN-34
		Disposal	EN-34
		Packaging	EN-35
		Technical specifications	EN-36

Explanation of terms and symbols

Explanation of terms

The following terms can be found in this user manual.

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

This term warns against possible damage to property.

Definitions

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

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

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

Explanation of symbols

The following symbols can be found in this user manual.



This symbol refers to useful additional information.



Hot surface

Safety

Intended use

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

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

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

The appliance is designed for installation in suitable built-in furniture units. It may not be used as a freestanding appliance. It may only be operated with the built-in unit door open.

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

The appliance is not suitable

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

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

Do not make any technical changes to the appliance.

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

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

Safety notices

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

Risks to children and certain groups of individuals

WARNING

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

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

Risk of burns for children!
The door glass can become very hot during operation and lead to burns.

- Keep children away from the door glass!

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

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

 **CAUTION**
Risk of injury!

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

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

Risks in handling household electrical appliances

 **WARNING!**
Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

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

In such cases, you should pull the mains plug out of the socket or switch off/unscrew the fuse, keep the door

closed and have the appliance repaired (see “Service” on page EN-33).

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Check the appliance regularly for damage.
- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a plug with a protective conductor that has been properly installed. Ensure that the voltage is correct when connecting it. More detailed information about this can be found on the nameplate.
- If the mains plug is no longer accessible after the appliance has been connected, an all-pole disconnecting device complying with overvoltage category III must be connected into the house wiring with a contact gap of at least 3 mm; consult a qualified professional if necessary (see “Service” on page EN-33).
- We recommend using a pulse-sensitive fault current switch (residual current operated circuit-breaker).
- The appliance must only be connected to the mains after completion of all installation and assembly work.
- Keep the appliance, the mains plug and the mains cord away from open flames and hot surfaces. The insulation of the mains cord could melt.
- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
- Never pull the mains plug out of the socket by the mains cord; always hold the mains plug itself.
- Never touch the mains plug with wet hands.

- Never immerse the mains cord or plug in water or any other liquids.
- In the event of a fault, as well as before cleaning or maintenance, pull out the mains plug/switch off or unscrew the fuse.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning.
- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs.
- Investigations and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists, such as our Service department.
- Unauthorised repairs to the appliance can cause property damage and personal injury, and invalidate liability and warranty claims. Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself.

CAUTION!

Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire.

- Connect the appliance only to a properly installed and earthed electric socket. Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.

NOTICE

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not use the appliance door handle to lift the entire oven! The handle is not designed to carry the whole weight of the appliance.
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.

When cleaning, please note:

- Never use soap or any harsh, granular, soda-based, acid-based, solvent-based or abrasive cleaners. All-purpose cleaners with a neutral pH are recommended.
- The door seals can be damaged by unsuitable cleaning agents. Use care products only on the outer surfaces.
- Use only soft cloths for cleaning.
- Ensure that water does not enter the ventilation slits or enter into the electrical components.
- The lighting in the appliance is exclusively for lighting the cooking chamber. It is not suitable for lighting a room.

Risks when handling heat-generating appliances

CAUTION

Risk of burns!

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

- Keep children less than 8 years of age away from the appliance unless they are under constant supervision

- Do not touch the parts of the housing!
- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning.

Fire hazard!

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

- To ensure sufficient air circulation, it is imperative that the instructions in the “Start-up” chapter are followed.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition, or fire.
- Do not place any objects in the cooking chamber (recipe book, oven gloves, etc.). Accidentally switching on the appliance can cause damage or even ignition. Do not use the cooking chamber for storage purposes.
- Never heat flammable objects or dishes containing alcohol.
- Never deep-fry or heat oil! The oil temperature cannot be monitored.

- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- If a fire starts, keep the cooking chamber door closed, immediately pull the plug out of the socket and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses.
- Never extinguish burning oil or fat with water. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation “F” or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service department (see “Service” on page EN-33).

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

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

General risks when cooking food

Health hazard!

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

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

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

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

Defrosting meat, poultry or fish in the oven can cause dangerous microorganisms (e.g. salmonella) to multiply rapidly. This increases the risk of food poisoning.

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

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

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

Risks in microwave and microwave-combi mode

WARNING

Microwave hazard!

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

- Never remove the cover inside the cooking chamber!

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

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

Danger of explosion!

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

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Containers that become hotter than the food inside them are not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. Metal in the cooking

chamber may cause sparks during operation! This can damage the viewing window or the entire appliance! Do not use metal pots, metal pans and metal lids or dishware with metal parts such as gold edges under any circumstances.

- Do not use any aluminium foil, due to the fact that this can also cause sparks when coming into contact with the cooking chamber walls.
- Never place a mixture of water and oil or fat into the appliance. This can explode.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended. Prick holes in tomatoes, sausages, aubergines or similar food with a closed skin before cooking to prevent bursting.



CAUTION

Risk of scalding!

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

- To avoid a boiling delay, place a plastic or glass spoon in the container. The spoon must always maintain a

minimum distance of 2 cm from the inner walls.

- Do not use tall, thin containers with a narrow top section.
- Please ensure you stir the food before eating and after half the cooking time has elapsed.
- Please wait a short moment after heating up; carefully tip the dish and stir before removing the container from the cooking chamber.

Risk of burns!

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

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

 NOTICE

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

- The appliance must never be operated without the turntable or foods.
- Always place cooking containers on the turntable. This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.
- Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.
- Do not exceed a weight of 4 kg on the turntable. Risk of breakage!
- Do not place the hot turntable on a cold surface such as, for example, a work surface made of granite or tile. Otherwise, the rotary plate could shatter. Always place it on top of a suitable mat.
- Only heat plastic containers from the freezer for as long as is needed until the food can be decanted into another container.
- Do not use any damaged containers! They could break and the leaked contents could damage the inside of the microwave.
- If accessories such as the turntable are not completely inside the cooking chamber, the viewing window may become scratched when closing the appliance door. For this reason,

always push accessories all the way into the cooking chamber.

- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

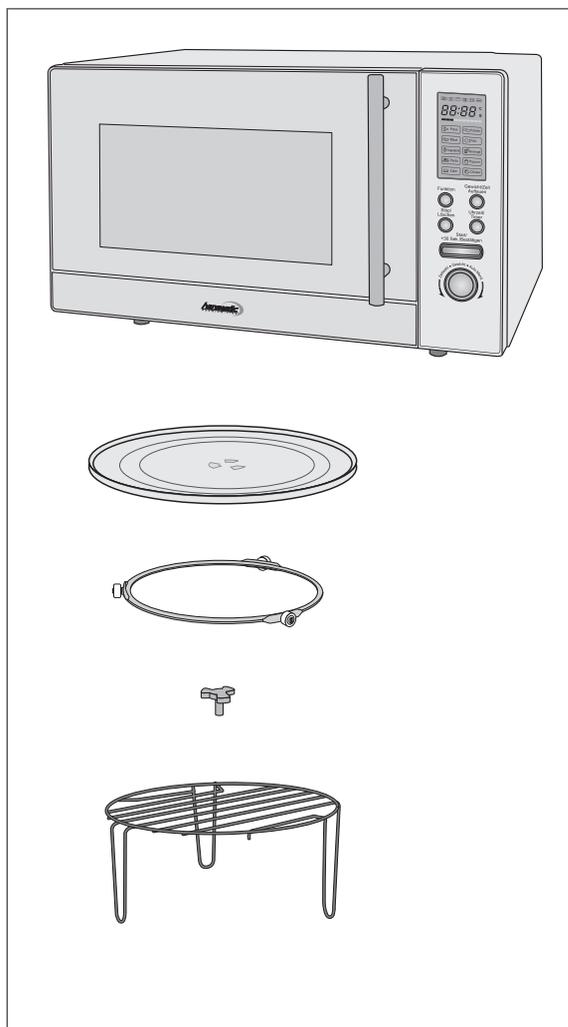
Specific risks in automatic mode

 CAUTION

Fire hazard!

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

Delivery



Package contents

- 1× Microwave oven
- 1× Turntable
- 1× Roller ring
- 1× Rotary table drive
- 1× Grill rack
- 1× User manual

Check the delivery

! WARNING!

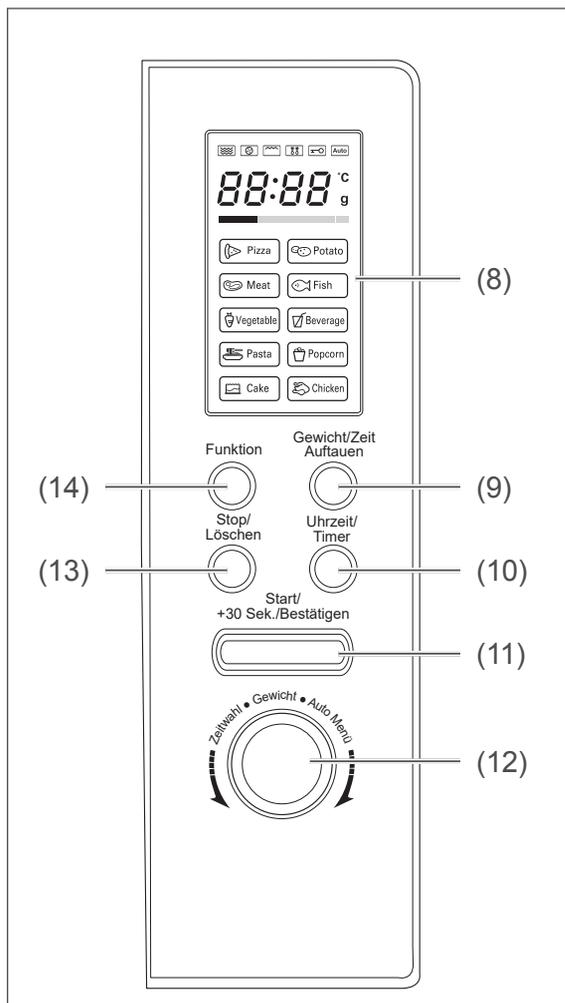
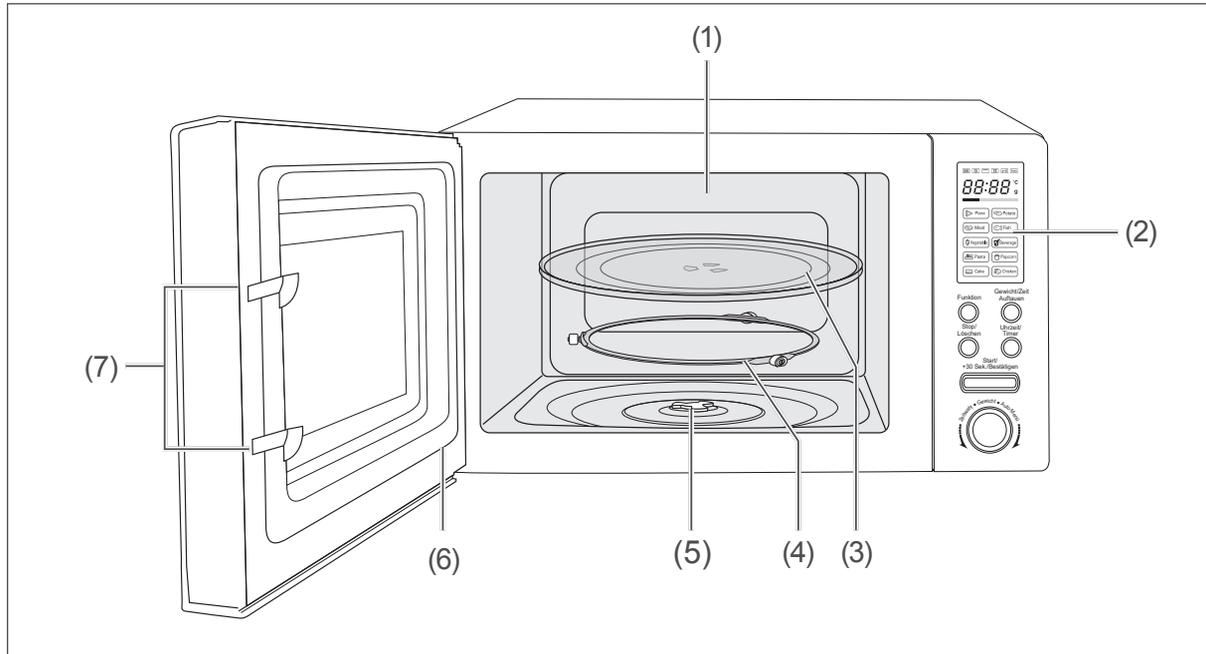
Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

■ **Never use a damaged appliance.**

1. Carefully unpack the appliance and remove all packaging items, plastic profiles, adhesive strips and foam padding from inside, outside and from the back plate of the appliance.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our service department (see "Service" on page EN-33).

Appliance components/operating elements



- (1) Cooking chamber
- (2) Control panel
- (3) Turntable
- (4) Roller ring
- (5) Rotary plate drive
- (6) Cooking chamber door
- (7) Cooking chamber door lock

- (8) Display
- (9) "Defrost by weight/time" button
- (10) "Time/Timer" button
- (11) "Start/+30 Sec./Confirm" button
- (12) Function dial
- (13) "Stop/Delete" button
- (14) "Function" button

Start-up

The correct storage location

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

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

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

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

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

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

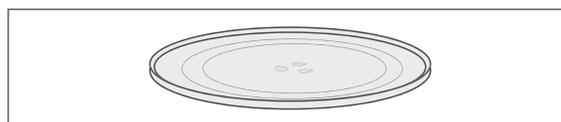
In order to ensure sufficient air circulation, the following minimum lateral and vertical distances must be complied with:

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

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

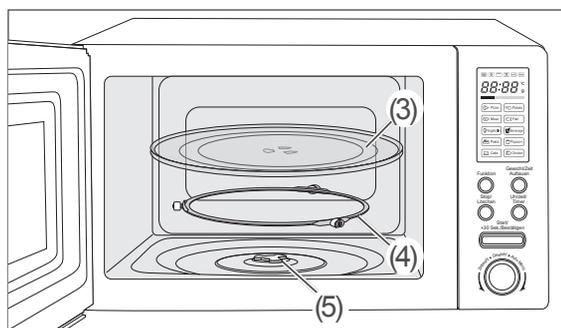
Inserting the turntable

- Please ensure to use the turntable (3) every time you use this appliance.



The turntable rotates during operation to ensure uniform heating.

When using one of the grill racks, the turntable (3) also acts as a dripping pan.



1. Position the rotary plate drive (5) in the hole in the middle of the cooking chamber floor. Turn the rotary plate drive (5) slightly so that it slots into place and can no longer be turned.
2. Position the roller ring (4) centrally into the recess in the cooking chamber floor.
3. Place the turntable (3) centrally on the roller ring (4). Turn the turntable (3) slightly as needed so that it slots into the rotary plate drive (5).
4. Always place the cooking container on the turntable (3). This ensures that the microwaves are distributed evenly, and that any liquid overflow from the food into the appliance is avoided.

Cleaning before use

- Please clean the appliance before its first use (see “Care and maintenance” on page EN-29).

Electrical connections

- Please check whether the appliance's supply voltage is compatible with the supply voltage used in your house (please see the type plate).
- Please ensure you only connect the appliance to a professionally installed protective contact socket with sufficient fuse protection (see “Technical specifications” on page EN-36).
- The plug socket must be located away from the reverse side of the microwave, otherwise the plug will be in contact with the back plate.
- Do not use any multiplugs, extension cables, timer switches or remote control systems.

First-time use

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

- Allow the appliance to run for 10 minutes at 190°C in convection mode (see “Convection mode” on page EN-21).

Cooking chamber door and lighting

The cooking chamber lighting automatically switches on when the appliance is in operation or when the cooking chamber door (6) is open.

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

Information about microwaves

What are microwaves?

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

Microwaves

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

What effect do microwaves have on foodstuffs?

- The microwaves penetrate foodstuffs to a depth of approximately 3 cm.
- The water, fat and sugar molecules are heated up (dishes with a high water content are heated up most quickly).
- This heat then slowly penetrates the entire dish and leads to the dish being defrosted, heated and cooked.
- Due to the fact that the individual elements of the dish are heated unevenly, it is important to stir or turn the dish over to ensure that it is cooked through evenly.
- The cooking compartment and the air in this compartment are not heated. The food container is primarily heated by the hot food itself.
- When heating liquids, a so-called “boiling delay” can occur. The liquid then reaches boiling temperature without any outward visible sign of boiling. Even a small vibration can cause the liquid to squirt out suddenly, e.g. when being taken out of the appliance.
- Every dish requires a certain amount of energy for cooking or defrosting – a good rule of thumb is “high-power, low time” or “low power, high time”.

How does a microwave oven work?

- A microwave generator, the so-called magnetron, generates the microwaves and disperses them into the cooking chamber.
- The cooking chamber walls and inner screen reflect microwaves, preventing them from being emitted out of the cooking chamber.
- The turntable (3) ensures that the microwaves are distributed evenly through the food.
- The microwave’s power can be set to various levels.
- The appliance switches off
 - after the selected time has elapsed,
 - when opening the cooking chamber door (6),
 - by pressing the “Stop/Delete” button (13) twice.

Applications

The Microwave mode is ideally suited to defrosting smaller portions as well as the preparation of:

- Stews, soups, sauces
- Meat without crusts
- Steamed fish
- Vegetables
- Side dishes (rice, boiled potatoes, some pasta)
- Hot drinks

Suitable dishware

WARNING

Danger of explosion!

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

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

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- Do not use any containers made of porcelain, ceramic or plastic and any protective films that are not resistant to high heat in grill or microwave-combi mode!
- Do not use baking paper or similar!

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

For microwave mode

Use only microwave-suitable crockery. This includes:

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

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

1. Put the empty container into the cooking chamber (1).
2. Press the "Function" button (14).
3. The display (8) shows P100.
4. Press the "Start /+30sec./Confirm" button (11).
5. Set the cooking time using the function dial (12) to 30 seconds.
6. Press the "Start /+30sec./Confirm" button (11).

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

- If the crockery becomes hot or if sparks start to form, immediately open the cooking chamber door to stop the cooking process: This crockery is unsuitable.
- If the dish remains cold or only lukewarm, it may be used in microwave mode.

For Grill, Convection and Microwave-Combi modes

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

Size and shape

- Flat, wide containers are more suitable than tall, narrow ones. “Flat” dishes can cook through more evenly.
- Round or oval shaped containers are more suitable than square or rectangular containers. There is a potential for localised overheating in the corners.

Operation

WARNING

Microwave hazard!

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

- Never remove the cover inside the cooking chamber!

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

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

Fire hazard!

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

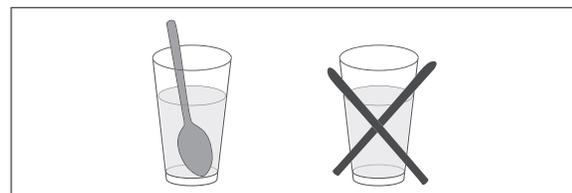
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- If a fire starts, keep the cooking chamber door closed, immediately pull the plug out of the socket and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses.

CAUTION

Risk of scalding!

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

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



NOTICE

Risk of damage to property!

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

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

The grill rack is not suitable for microwave mode.

- Use the grill rack exclusively in simple grill mode or convection mode.



A mild odour can form during the first time the appliance is used. This is non-toxic and disappears after a short moment.

Setting the time

1. Press the “Time/Timer” button (10).
2. The hour display will flash.
3. Turn the function dial (12) until the desired number of hours is displayed.
4. Press the “Time/Timer” button (10) again.
5. The minute indicator will flash.
6. Turn the function dial until the desired number of hours is displayed.
7. Please confirm the setting by pressing the “Time/Timer” button (10).

Selecting the mode

There are two ways to select an operating mode:

- Repeatedly press the “Function” button (14).
- Press the “Function” button (14) once and then turn the function dial (12).

The operating modes are shown on the display (8) in the form of different indicators and information.

Function	Description
Microwave  P100, P80, P50, P30, P10	Normal microwave mode without additional functions with various power levels.
Grilling  G-1	Grill (see “Grill mode” on page EN-21)
Microwave-combi mode    C-1, C-2, C-3, C-4	Combination of microwave, grill and convection (see “Microwave-combi mode” on page EN-22)
Defrosting   dEF 1, dEF 2	Defrosting mode (see “Defrosting” on page EN-22)

Function	Description
Convection  100-190 °C	Convection (see “Convection mode” on page EN-21)

Pause/end operation

- To pause the cooking process, briefly press the “Stop/Delete” button (13). The lighting in the cooking chamber (1) switches off, the turntable (3) stops turning, the indicators on the display (8) stop flashing, and the ventilator stops running.
- In order to continue the cooking process, press the “Start/+30 Sec./Confirm” button (11).
- In order to completely stop the cooking process, when paused press the “Stop/Delete” button (13) a second time.



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

Microwave mode

NOTICE

Risk of damage to property!

The grill rack is not suitable for microwave mode.

- Use the grill rack exclusively in simple grill mode or convection mode.

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

Power levels

There are 5 power levels with the Microwave mode.

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

1. Press the "Function" button (14).
2. The display (8) shows P100.
3. In order to set the desired power level, press the "Function" button (14) several times, or turn the function dial (12) clockwise.
4. The power levels P100, P80, P50, P30 and P10 are shown on the display.
5. Confirm the power level by pressing the "Start/+30 Sec./Confirm" button (11).
6. Set the cooking time to the desired duration using the function dial.

You can select the cooking time in the following steps:

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

7. Press the "Start /+30sec./Confirm" button (11).
The cooking process will start.

QuickStart Microwave mode



The QuickStart function does not work with the Grill, Convection and Defrosting modes, nor does it work with the automatic programmes.

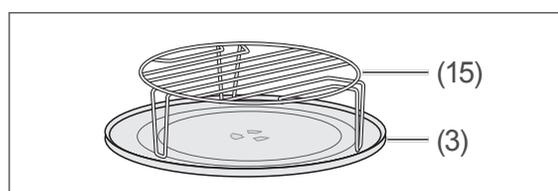
- To start the microwave mode straight away, press the "Start/+30 Sec./Confirm" button (11) when the appliance is in sleep mode.
The appliance switches on and is operated for 30 seconds at full power (P100). The time indicator begins counting down.
- Each additional time you press the "Start/+30 Sec./Confirm" button (11), the cooking time is increased by 30 seconds (up to a maximum of 95 minutes).
As soon as the cooking time has finished, a signal will sound 5 times, and the appliance switches off. The display (8) now shows the time again.

Grill mode



Using the grill rack

- Always place the grill rack (15) on the rotary glass plate (3). Please ensure that the grill rack is positioned completely on the turntable.



Grill mode

1. Always place the enclosed grill rack (15) on the turntable (3) in order to grill food.
2. Press the "Function" button (14).
3. The display (8) shows P100.
4. In order to set the desired power level, press the "Function" button (14) several times, or turn the function dial (12) clockwise until G -1 is shown on the display.
5. Confirm the selection by pressing the "Start/+30 Sec./Confirm" button (11).
6. Set the grill duration to the desired time using the function dial (12).
7. Press the "Start /+30sec./Confirm" button (11).
8. The Grill mode starts.
9. When half of the preset time has elapsed, two signal tones will sound along with the notification that the dish should be turned over. This ensures that the grill is more effective.
10. Open the cooking chamber door (6) and rotate the foodstuff.
11. Close the door and press the "Start/+30 Sec./Confirm" button (11).
12. The appliance will continue grilling, even if you do not turn the food over halfway through.
3. In order to set the desired temperature, press the "Function" button (14) several times, or turn the function dial (12) clockwise until 100 °C is shown on the display.
4. You can set the temperature from 100 °C to 190 °C.
5. Confirm the selection by pressing the "Start/+30 Sec./Confirm" button (11).
6. To begin preheating, press the "Start/+30 Sec./Confirm" button (11) again.
8. Once the preset temperature has been reached in the cooking chamber (1), two signal tones will sound. The temperature signal is flashing on the display (8).
9. Open the cooking chamber door (6) and place the dish on the turntable (3).
10. Close the cooking chamber door (6).
11. Set the cooking time to the desired duration using the function dial (12).
12. The maximum cooking time is 95 minutes.
13. Press the "Start /+30sec./Confirm" button (11).
The cooking process will start.



The cooking time can only be set when the preset temperature has been reached.

Convection mode



Convection cooking enables you to prepare meals as you would in a conventional oven. The microwave function is not switched on.



It is recommended that the appliance be preheated to the desired temperature before placing the food into the cooking chamber.

Convection cooking with pre-heat function

1. Press the "Function" button (14).
2. The display (8) shows P100.

Convection cooking without preheating

1. Press the "Function" button (14).
2. The display (8) shows P100.
3. In order to set the desired temperature, press the "Function" button (14) several times, or turn the function dial (12) clockwise until 100 °C is shown on the display.
4. You can set the temperature from 100 °C to 190 °C.
5. Confirm the selection by pressing the "Start/+30 Sec./Confirm" button (11).

If the cooking time is not set within 5 minutes of the desired temperature being reached, the appliance will end the preheating phase. The signal tone will sound five times when the appliance switches into sleep mode.

6. Open the cooking chamber door (6) and place the dish on the turntable (3).
7. Close the cooking chamber door (6).
8. Set the cooking time to the desired duration using the function dial (12).
9. The maximum cooking time is 95 minutes.
10. Press the “Start /+30sec./Confirm” button (11).
The cooking process will start.

Microwave-combi mode



The grill rack can only be used in the combination type [-3].

Combination types

Setting	Display	Combination type
1	  [-1]	Microwave + convection
2	  [-2]	Microwave + grill
3	  [-3]	Convection + grill
4	   [-4]	Microwave + convection + grill

1. For the combination type [-3] place the supplied grill rack (15) on the turntable (3).
2. Press the “Function” button (14).
The display (8) shows P100.
3. In order to select the desired combination type, press the “Function” button (14) several times, or turn the function dial (12) clockwise until [-1], [-2], [-3] or [-4] is shown in the display.
4. Confirm the selection by pressing the “Start/+30 Sec./Confirm” button (11).
5. Set the grill duration to the desired time using the function dial (12).
6. Press the “Start /+30sec./Confirm” button (11).
The cooking process will start.

Defrosting



! NOTICE

Risk of damage to property!
The grill rack is not suitable for microwave mode.

- Use the grill rack exclusively in simple grill mode or convection mode.

When defrosting frozen food you have two programme options available:

Defrosting by weight (DEF1)

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

Timed defrosting (DEF2)

- You can determine the defrosting time for your dishes.

! WARNING

Health hazard!

The defrost water can contain harmful bacteria, especially with meat and poultry.

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

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

Defrosting by weight

1. Place the dish or a beverage in the cooking chamber (1), and close the cooking chamber door (6).
2. Press the “Defrost by weight/time” button (9) once.
3. The display (8) shows $\Delta EF1$.
4. Turn the function dial (12) in order to enter the weight of the dish (between 100 g and 2000 g, in 100 g steps).
5. Press the “Start /+30sec./Confirm” button (11).
6. The appliance starts. The ventilator starts. The cooking chamber light will switch on. The turntable (3) starts to turn. The pre-programmed time for the entered weight appears in the display (8), and then counts down. The indicators for Microwave  and Defrost  are flashing.
7. After half the defrosting time has elapsed, 2 short signal tones will sound indicating that the food needs to be turned over
8. Open the cooking chamber door (6).
9. Rotate the dish.
10. Pour away any defrost water as needed.
11. Close the cooking chamber door (6).
12. To continue the defrosting process, press the “Start/+30 Sec./Confirm” button (11).
As soon as the cooking time has finished, a signal will sound 5 times and the appliance switches off. The display (8) now shows the time again.
13. Open the cooking chamber door (6) and carefully remove the dish.

Timed defrosting

1. Place the dish or a beverage in the cooking chamber (1), and close the cooking chamber door (6).
2. Press the “Defrost by weight/time” button (9) twice.
3. The display (8) shows $\Delta EF2$.
4. Turn the function dial (12) to set the desired defrosting duration (between 5 seconds and 95 minutes).
5. Press the “Start /+30sec./Confirm” button (11).
6. The appliance starts. The ventilator starts. The cooking chamber light will switch on. The turntable starts to turn. On the display, the time you have entered will now be counted down. The indicators for Microwave  and Defrost  are flashing. As soon as the cooking time has finished, a signal will sound 5 times and the appliance switches off. The display now again shows the time.
7. Open the cooking chamber door and carefully remove the dish.



The power level cannot be changed during defrosting.

Automatic programmes



The grill rack cannot be used in the automatic programmes.

Programme table

Programme	Dish	Weight	Heating
P1	Pizza	300 g	100% microwave + convection
		400 g	
P2	Potatoes	230 g	100 % microwave
		460 g	100 % microwave
		690 g	100 % microwave
P3	Meat	200 g	100 % microwave
		300 g	100 % microwave
		400 g	100 % microwave
		500 g	100 % microwave
P4	Fish	200 g	80 % microwave
		300 g	80 % microwave
		400 g	80 % microwave
		500 g	80 % microwave
P5	Vegetables	200 g	100 % microwave
		300 g	100 % microwave
		400 g	100 % microwave
		500 g	100 % microwave
P6	Beverages	1 cup (approx. 240 ml)	100 % microwave
		2 cups (approx. 480 ml)	100 % microwave
		3 cups (approx. 720 ml)	100 % microwave
P7	Pasta	50 g (with 450 ml water)	80 % microwave
		100 g (with 800 ml water)	80 % microwave
		150 g (with 1,200 ml water)	80 % microwave
P8	Popcorn	50 g	100 % microwave
		100 g	100 % microwave
P9	Microwave cake	475 g	100 % microwave
P10	Chicken	750 g	C-2
		1000 g	C-2
		1250 g	C-2

You can prepare dishes with ease thanks to the 10 automatic programme settings. You simply select the programme and enter the weight of the dish. Automatic mode does the rest.



To select the automatic programmes, you must first turn the function dial to the right. As soon as the automatic programmes are available for selection, you can choose by

turning the function dial to the left or to the right.

With all automatic programmes the cooking time is preset, and can be extended by pressing the “Start/30 Sec./Confirm” button (11).

1. Remove all packaging and weigh the dish.
2. The weight is required to ensure the correct settings.
3. Place the dish in the cooking chamber (1) and close the cooking chamber door (6).
4. Ensure that the appliance is in sleep mode (normal time display). If a programme setting is still active, press the “Stop/Delete” button (13).
5. In order to select an automatic programme, turn the function dial (12) to the right.
6. On the display (8) the name of the automatic programme is flashing:
7. Example :
8. To confirm the selected automatic programme, press the “Start/+30 Sec./Confirm” button (11).
9. The name of the automatic programme has stopped flashing.
10. In order to set the weight, turn the function dial (12).
11. Confirm the selected weight by pressing the “Start/+30 Sec./Confirm” button (11).
12. The appliance starts. The ventilator starts. The cooking chamber light will switch on. The turntable (3) starts to turn. On the display the pre-programmed time for the selected dish is counted down, and the indicators for the microwave  and automatic programme  will flash.
13. When the time reaches 0:00 five signal tones will sound, the appliance will switch off and the display will now show the time again.
14. Open the cooking chamber door (6) and carefully remove the dish or beverage.

Additional functions

Timer function

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

1. Press the "Time/Timer" button (10) twice.
The display (8) shows 00:00.
2. Turn the function dial (12) to a time between 5 seconds and 95 minutes.
You can set the time in the following steps:

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

3. Press the "Start/+30 Sec./Confirm" button (11) after having set the desired time.
The selected time is now counted down on the display.
When the time has elapsed, 5 long signal tones will sound and the appliance will switch back to displaying the time.

A signal tone will sound, and the lock indicator on the display will disappear. The buttons have been unlocked again.

Function query

- You can check the time during the cooking process by pressing the "Time/Timer" button (10).
The time display then switches back automatically to the cooking display.
- You can check the power level during the cooking process by pressing the "Function" button (14).
The power level display then switches back automatically to the cooking display.

Safety lock (child safety lock)

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



Activating the safety lock is only possible when the appliance is in sleep mode.

- In order to switch on the safety lock, press and hold the "Stop/Delete" button (13) for approximately 3 seconds.
A signal tone will sound, and the indicator (lock)  will appear above the time on the display (8).
- To switch off the safety lock, press and hold the "Stop/Delete" button (13) again for approximately 3 seconds.

Practical tips

The correct cooking temperature

Given that microwaves react with varying intensity to water, fat and sugar, the cooking time depends significantly on the composition of the dish.

- Dishes with a high fat or sugar content (doughnuts, puddings, fruitcakes) cook through more quickly and reach higher temperatures faster than other dishes. Please ensure to comply with the recommended cooking times, as the dishes may otherwise burn and the appliance can become damaged.
- Dishes that have a high water content (fish, vegetables, sauces) cook faster than “dry” dishes.
- “Dry” dishes (rice, grain products, dried beans) cook very slowly. Please add a little water here before cooking.

The correct quantity of food

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

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

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

Order of dishes

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

- Arrange dishes containing several identical elements (potatoes, meatballs, hamburgers) in a circle within the container, and leave the middle section free.
- When working with food of different sizes, place the smaller or thinner pieces in the middle, as they are cooked less intensively there.
- When cooking unevenly shaped food (e.g. fish) place the flatter or end part towards the middle.
- Lie thin slices of meat on top of one another or in a criss-cross fashion.
- Place the thicker slices and pieces of meat (roast, sausages etc.) close together.
- Please heat any meat juice or sauces in a separate container. Only fill it to $\frac{3}{4}$.

Piercing and scoring

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

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

Stir and turn

CAUTION

Risk of burns!

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

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

-
- Baby food in particular must be stirred carefully to avoid burns. The temperature of the food must be checked by testing a small sample.
 - When using poultry, dishes containing raw egg and when heating up food, please ensure that these are thoroughly cooked, in order that pathogens such as salmonella are completely destroyed.
 - Stirring and turning the dish halfway through the cooking time is especially important, due to the fact that microwave dishes are not evenly heated through.

Tips on defrosting

WARNING

Health hazard!

The defrost water can contain harmful bacteria, especially with meat and poultry.

- Avoid all physical contact with defrost water.
- Pour away the defrost water and do not use it for anything else.
- Please ensure to thoroughly clean the crockery you have used.

-
- Ideally, use food which has been frozen at -18 °C in portions that are as thin as possible.
 - Removal all packaging.
 - Place the food in an appropriately large container, which can then collect the defrost water.
 - Do not cover the food.

Care and maintenance

WARNING

Health hazard!

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

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

CAUTION

Risk of burns!

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

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

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

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

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

NOTICE

Risk of damage to property!

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

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

Cleaning the appliance

The appliance must be cleaned after every use. Dirt can otherwise dry on.

1. Disconnect the mains plug from the socket.
2. Allow the appliance to cool down.
3. Clean the unit housing by using a moist, soft cloth, paying particular attention to the cooking chamber floor and cooking chamber door sealing surfaces. Please use warm washing-up water or all-purpose cleaner as well as a soft sponge or cloth.
4. Remove any stubborn stains with undiluted all-purpose cleaner and wipe away using a soft, moist cloth.

5. You can place the turntable (3) in the dishwasher or wash it by hand and rinse it.
6. It is best to wash the grill rack (15) by hand using mild dishwashing liquid.
7. Please ensure to dry all surfaces after cleaning with a soft cloth.
8. Leave the cooking chamber door (6) open in order to allow the cooking chamber (1) to dry out completely.

Inspect appliance

WARNING

Microwave hazard!

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

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

For your own safety, it must be regularly ascertained that the appliance is intact:

- Are the mains cable and plug undamaged?
- Are the unit housing and the viewing screen undamaged?
- Is the turntable (3) undamaged?
- Is the grill rack (15) undamaged?
- Are the cooking chamber door sealing surfaces clean?
- Do the cooking chamber door hinges work smoothly?
- Is the cooking chamber door lock (7) undamaged?
- Does the cooking chamber door (6) close correctly? If the cooking chamber door is defective, microwaves can be emitted from the appliance.
- Defective interior lights should only be repaired by an authorised professional.

Troubleshooting table

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

WARNING

Risk of electric shock in case of improper repair!

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

Problem	Possible cause	Solutions, tips
Appliance will not start.	No electricity to socket.	Plug another appliance into the same socket.
	Mains plug is loose.	Check the tightness of the mains plug.
Cooking chamber door cannot be closed properly.	Foreign bodies on the cooking chamber door sealing surfaces.	Clean the cooking chamber door sealing surfaces thoroughly.
	The cooking chamber door is warped or the door lock is defective.	Have the cooking chamber door repaired. Do not use the appliance!
Cooking chamber lighting does not work.	Lamp defective.	Contact our service department (see "Service" on page EN-33).
The turntable does not turn or does not turn properly.	The turntable is not correctly positioned on the drive motor.	Position the turntable correctly.
	The cooking chamber floor is dirty.	Clean the cooking chamber floor thoroughly.
Scratching, grinding sounds in the cooking chamber.	Turntable does not rotate properly.	Position the turntable correctly.
	The food dish is either too large or is positioned incorrectly.	The container may not protrude over the edge of the turntable.
Exploding, popping sounds in the cooking chamber.	The dish is being cooked and/or defrosted with too much power, and will burst open.	Cancel the setting and reselect a lower power level.
Other noises or flashes of light in the cooking chamber.	Sparks – metal objects in the cooking chamber!	Switch off the appliance immediately and then remove any metallic objects.
The dish is cooked unevenly.	The dish was not sufficiently rotated or stirred.	Stir or rotate the food dish, and allow it to heat up a little more.

Problem	Possible cause	Solutions, tips
The dish does not get sufficiently hot.	The power or time is set too low.	Heat the dish for a little more time in the appliance.
	The dish was very cold when being placed inside.	
	Container is unsuitable if it becomes hotter than the dish.	Use a suitable container.
The appliance emits odours.	This happens the first time the appliance is used.	No error. Odours will dissipate during operation.
Cooking chamber door and/or viewing window steams up.	The dish releases moisture.	No error. Simply wipe away any moisture after operation.

Service

Please note!

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

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

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

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic microwave	AS823EBB-P	564196

General customer service

Please contact your mail order company's product advice centre if you have questions, complaints or accessory orders.

Spare parts

Customers in Germany

Please contact the company **Hermes Fulfilment GmbH**:

Phone: +49 (0)57 32 99 66 00

Monday–Thursday 8 a.m.–3 p.m., Friday 8 a.m.–2 p.m.

Email: ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com

Customers in Austria

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

Disposal and waste prevention

Waste prevention

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

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

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

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

Free return of old electrical appliances

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

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

Disposal

Disposing of old electrical devices in an environmentally friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

Don't forget to erase data!

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

Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

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



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

Consumers are required by law to bring all batteries and rechargeable batteries, regardless of whether they contain harmful substances*) or not, to a collection point operated by their communal authority or borough or to a retailer, so that they can be disposed of in an environmentally friendly manner and so that valuable resources (e.g. cobalt, nickel or copper) can be recovered.

Batteries and rechargeable batteries can be returned free of charge.

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

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

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

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

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

*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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



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

Technical specifications

Brand	hanseatic
Type/description	AS823EBB-P
Order no.	564196
Microwave oven power output	max. 800 W
Nominal frequency	2,450 MHz
Microwave power levels	5 (80-800 W)
Grill power levels	1× Grill, 4× Microwave-combi mode
Built-in appliance	no
Fuse	min. 16 A
Microwave power consumption	1300 W
Grill power consumption	1200 W
Convection power consumption	1200 W
Supply voltage / frequency	230 V~ / 50 Hz
Cooking chamber volume	23 litres
Turntable diameter	approx. 270 mm
Appliance size (height × width × depth)	29.6 cm × 48.6 cm × 40.9 cm
Unloaded weight	14.7 kg

This microwave corresponds to the appliance category:

Group 2, Class B.

- **Group 2:** Generates high-frequency electromagnetic radiation that is suitable for the treatment of food.
- **Class B:** May be operated in the living area and directly from the normal mains at a voltage of up to 230 volts (low voltage network).