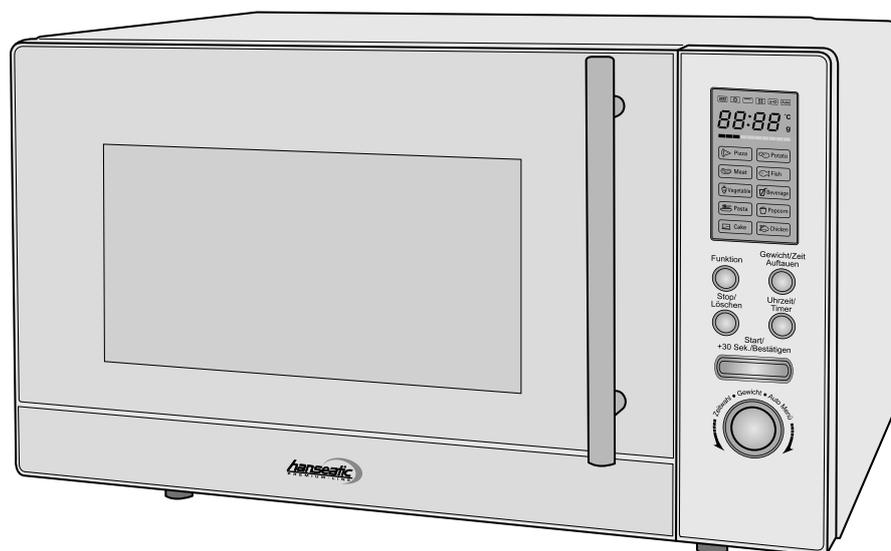


AS823EBB-P



Gebrauchsanleitung

Mikrowelle

Anleitung/Version:
194649 20190214
Bestell-Nr.: 564196
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Lieferung	DE-3	Anstechen und Anritzen	DE-23
Lieferumfang	DE-3	Umrühren und Wenden	DE-24
Lieferung kontrollieren	DE-3	Hinweise zum Auftauen	DE-24
Geräteteile/Bedienelemente	DE-4	Pflege und Wartung	DE-25
Sicherheit	DE-5	Gerät reinigen	DE-25
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-5	Gerät überprüfen	DE-25
Begriffserklärung	DE-5	Fehlersuchtafel	DE-27
Sicherheitshinweise	DE-5	Service	DE-29
Symbolerklärung	DE-10	Beratung, Bestellung und	
Inbetriebnahme	DE-11	Reklamation	DE-29
Der richtige Aufstellort	DE-11	Ersatzteile	DE-29
Drehteller einsetzen	DE-11	Umweltschutz	DE-30
Grundreinigung	DE-12	Elektro-Altgeräte umweltgerecht	
Elektrischer Anschluss	DE-12	entsorgen	DE-30
Erstes Aufheizen	DE-12	Verpackungstipps	DE-30
Nachlauf des Lüfters	DE-12	Technische Daten	DE-31
Garraumtür und -beleuchtung	DE-12		
Informationen zu Mikrowellen	DE-13		
Das geeignete Geschirr	DE-14		
Bedienung	DE-15		
Uhrzeit einstellen	DE-15		
Betriebsart wählen	DE-15		
Betrieb pausieren/beenden	DE-16		
Mikrowellenbetrieb	DE-16		
Grillbetrieb	DE-17		
Umluftbetrieb	DE-18		
Kombibetrieb	DE-19		
Auftauen	DE-19		
Automatikprogramme	DE-20		
Zusätzliche Funktionen	DE-22		
Timer-Funktion	DE-22		
Sicherungsverriegelung			
(Kindersicherung)	DE-22		
Funktionsabfrage	DE-22		
Tipps für die Praxis	DE-23		
Die richtige Gardauer	DE-23		
Die richtige Speisemenge	DE-23		
Anordnung der Speisen	DE-23		

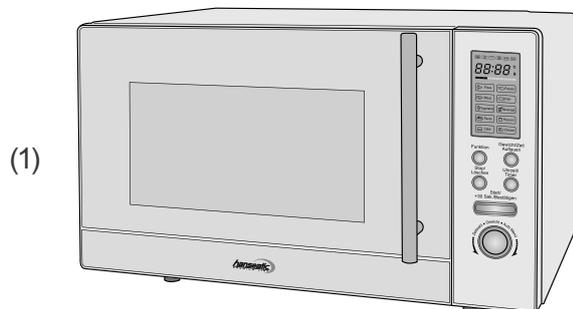


Wichtige Sicherheitsanweisungen sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

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.

Lieferung



Lieferumfang

- 1× Mikrowelle (1)
- 1× Drehteller (2)
- 1× Rollring (3)
- 1× Drehtellerantrieb (4)
- 1× Grillgestell (5)
- 1× Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

! HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Zum Auspacken keine scharfen oder spitzen Gegenstände verwenden.

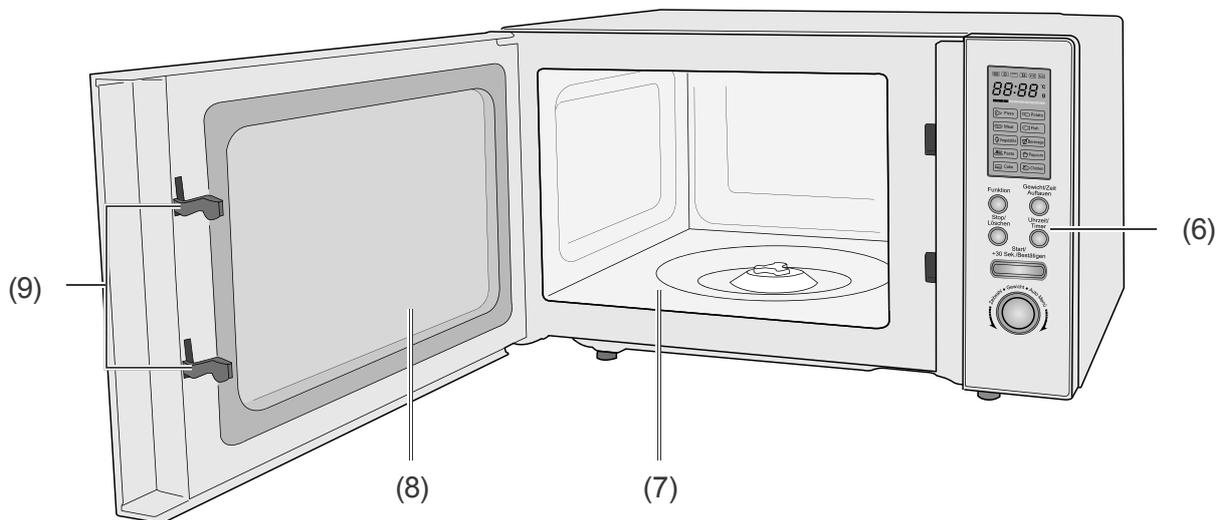
1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und entfernen Sie alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Service“ auf Seite DE-29).

! WARNUNG!

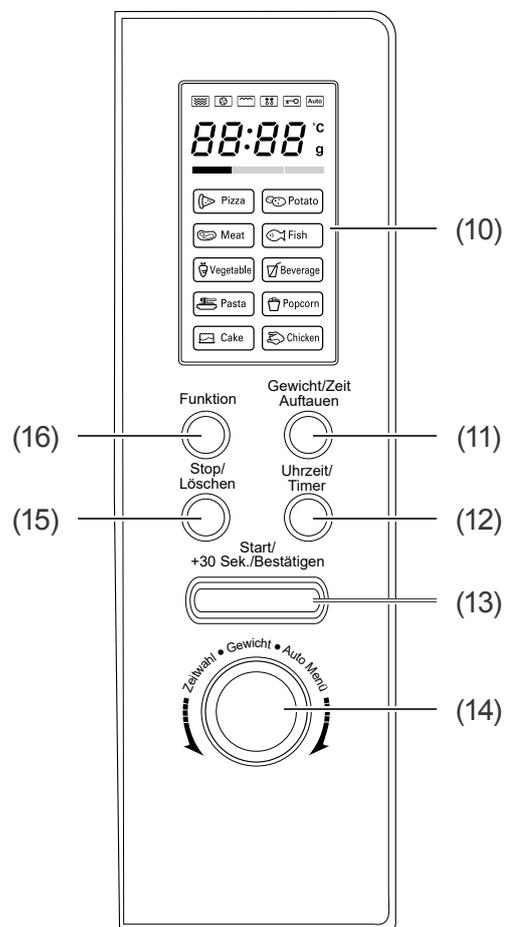
Stromschlaggefahr und Gefahr durch austretende Mikrowellenstrahlung!

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

Geräteteile/Bedienelemente



- (6) Bedienblende (siehe rechts)
- (7) Garraum
- (8) Garraumtür
- (9) Garraumtürverriegelung
- (10) Display
- (11) Taste „Gewicht/Zeit Auftauen“
- (12) Taste „Uhrzeit/Timer“
- (13) Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“
- (14) Funktionsdrehwähler
- (15) Taste „Stop/Löschen“
- (16) Taste „Funktion“



Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

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

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG

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

VORSICHT

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

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

 Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

Sicherheitshinweise

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Das Berühren von spannungsführenden Teilen kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

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

In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite DE-29).

- Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Beim Anschließen darauf achten, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typschild.
Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.
 - Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betreiben.
 - Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
 - Gerät, Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
 - Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen. Die Folge kann ein Kabelbruch sein.
 - Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
 - Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
 - Beim Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose immer am Netzstecker selbst, nicht am Netzkabel ziehen.
 - Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
 - Netzkabel und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
 - Im Fehlerfall sowie vor Reinigung und Wartung den Netzstecker ziehen.
 - Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, wie z. B. unser Service (siehe „Service“ auf Seite DE-29). Durch eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden entstehen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren.
 - Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Gefahr durch Mikrowellen!
- Durch eine unzureichend dicht schließende Garraumtür kann Mikrowellenstrahlung austreten. Das Gerät darf in so einem Fall nicht benutzt werden.
- Besonders auf die Sauberkeit der Garraumtürdichtungen und der Garraumtürdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
 - Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn die Garraumtür verzogen oder beschädigt ist oder das Sichtfenster, die Garraumtürverriegelung, die Scharniere oder die Garraumtürdichtungen defekt sind oder die Garraumtür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.

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

Explosionsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder einer Explosion führen.

- Nie eine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in das Gerät geben. Sie kann sonst explodieren.

Gefahr für die Gesundheit!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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

Erstickungsgefahr!

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

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

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

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Löffel in das Gefäß stellen. Der Löffel muss stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden des Geräts 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. Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile sehr heiß. Nach Grill- oder Kombi-Betrieb ist der Grill (an der Garraumdecke) sehr heiß. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Grill vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Gehäuseteile nicht berühren.
- Zum Herausnehmen von Speisen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe verwenden.
- In dem Gerät erhitzte Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.
- Vor dem Erwärmen von Babynahrung Schraubverschluss und Sauger von der Nuckelflasche abnehmen.
- Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich umrühren bzw. schütteln, dann die Temperatur an der Babynahrung direkt prüfen.

- Leistung und Zeit genau nach Packungsangaben einstellen.
- Nie Speisen oder Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen. Diese können in dem Gerät platzen oder Sie beim Öffnen verletzen.
- Schalen- und Krustentiere, Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier nicht im Mikrowellenbetrieb erwärmen, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist. Um ein Platzen zu vermeiden, vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut stechen.

Brandgefahr!

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

- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen die angegebenen Abstände unbedingt eingehalten werden (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite DE-11).
- Nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material verwenden.
- Bei Grill- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier o. Ä. verwenden.
- Das Gerät beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehältern überwachen. Es besteht die Gefahr einer Entzündung.
- Keine Gegenstände (Kochbücher, Topflappen etc.) im Garraum ablegen. Versehentliches Einschalten des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden.

- Das Gerät nicht zum Trocknen von Speisen oder Kleidung oder zur Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem benutzen. Dies kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Nie brennbare Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen in dem Gerät erhitzen.
- Nie in dem Gerät frittieren oder Öl erhitzen. Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Garraumtür nicht öffnen! Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten ausschalten.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Gerät nicht am Garraumtürgriff hochheben.
- Niemals die Abdeckung an der rechten Garraumwand entfernen. Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.
- 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.
- Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange erwärmen, bis sich die

Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.

- Metall im Garraum kann bei Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funken Schlag führen. Dies kann das Gerät und das Sichtfenster zerstören. Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern verwenden. Ausnahme: Löffel im Glas zur Vermeidung von Siedeverzug.
- Keine Alufolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
- Bei Grill-, Umluft oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind.
- Bei Grill- und Kombibetrieb kein Backpapier o.Ä. verwenden.
- Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.
- Den heißen Drehteller nicht auf kalte Flächen stellen, wie z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Der Drehteller könnte sonst zerspringen. Immer auf einen geeigneten Untersetzer stellen.
- Keine beschädigten Gefäße verwenden. Sie könnten zerbrechen und der auslaufende Inhalt könnte das Innere des Geräts beschädigen.
- Wenn das Grillgestell bzw. das Geschirr nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Garraumtür die Sichtscheibe zerkratzen.

Alle Teile daher immer vollständig in den Garraum stellen.

- Ausschließlich Spezialthermometer für das Gerät benutzen. Normale Flüssigkeitsthermometer sind nicht geeignet.
 - Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Gebrauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann. Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
 - Beim Reinigen beachten:
 - Auf keinen Fall Seife, scharfe, körnige, soda-, säure- oder lösemittelhaltige oder schmirgelnde Putzmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
 - Die Oberflächen werden durch ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt. Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
 - Nur weiche Tücher verwenden.
 - Darauf achten, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringt.
 - Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raums geeignet.
-

Symbolerklärung



Heiße Oberfläche

Inbetriebnahme

Der richtige Aufstellort

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

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

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.

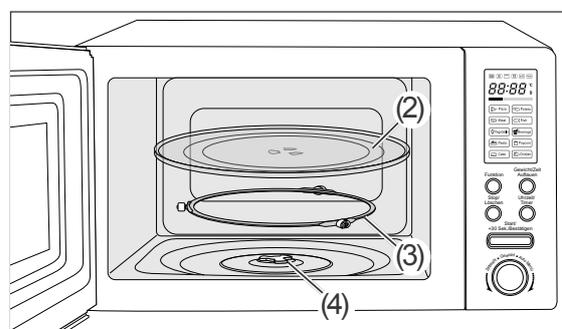
Drehteller einsetzen

- Verwenden Sie den Drehteller (2) bei jeder Verwendung des Geräts.



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

Bei Verwendung mit dem Grillgestell (5) wird der Drehteller auch als Fettpfanne benutzt.



1. Stecken Sie den Drehtellerantrieb (4) in die Bohrung in der Mitte des Garraumbodens. Drehen Sie den Drehtellerantrieb ggf. etwas, sodass er einrastet und sich nicht mehr drehen lässt.
2. Legen Sie den Rollring (3) mittig in die Vertiefung des Garraumbodens.
3. Legen Sie den Drehteller mittig auf den Rollring. Drehen Sie den Drehteller ggf. etwas, sodass er auf dem Drehtellerantrieb einrastet.
4. Stellen Sie das Kochgefäß immer auf den Drehteller. 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-25).

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-31).
- 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-18).

Nachlauf des Lüfters

Nach dem Gar-Ende läuft der Lüfter noch einige Minuten nach, um das Gerät abzukühlen. Die Dauer ist abhängig davon, wie heiß es im Geräteinneren ist.

Garraumtür und -beleuchtung

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn das Gerät in Betrieb oder die Garraumtür (8) 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 Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt).
- Diese Wärme durchdringt dann langsam die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
- Da die einzelnen Bestandteile der Speise ungleichmäßig erwärmt werden, ist Umrühren oder Wenden für das gleichmäßige Durchgaren wichtig.
- Der Garraum und die Luft darin werden nicht erwärmt. Das Speisegeräß 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 heraus-spritzen, 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 (2) sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellenleistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.
- Das Gerät schaltet sich aus
 - nach Ablauf der vorgewählten Zeit,
 - beim Öffnen der Garraumtür (8),
 - durch zweifaches Drücken der Taste „Stopp/Löschen“ (15).

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

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

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

Das Gerät bietet verschiedene Betriebsarten: Mikrowelle, Grill, Kombi und Umluft. Wählen Sie für die verschiedenen Betriebsarten immer das passende Geschirr aus. Beachten Sie dazu jeweils die Herstellerangaben. Ung geeignetes 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)
- das mitgelieferte Grillgestell.

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

1. Stellen Sie das leere Gefäß in den Garraum (7).
2. Drücken Sie die Taste „Funktion“ (16). Im Display (10) erscheint *P 100*.
3. Drücken Sie die Taste „Start/+30 Sek./ Bestätigen“ (13).
4. Stellen Sie die Gardauer mit dem Funktionsdreheschalter (14) auf 30 Sekunden ein.
5. Drücken Sie die Taste „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 abubrechen: 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 Kombi

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

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren der Garraumdecke zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zum Brand führen.

- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Garraumtür nicht öffnen! Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten/ herausschrauben.
- Für ausreichende Lüftung sorgen. Die Lüftungsöffnungen nicht verdecken, z. B. mit Topflappen etc.

Verbrühungsgefahr!

Durch die Hitzeentwicklung im Inneren des Geräts entsteht beim Garen von Speisen Wasserdampf, der bei Berührung zu Verbrühungen führen kann.

- Nicht in Berührung mit dem heißen Dampf kommen, der beim Öffnen der Garraumtür austritt.



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 „Uhrzeit/Timer“ (12). Die Stundenanzeige blinkt.
2. Drehen Sie den Funktionsdreheschalter (14) bis die gewünschte Stundenzahl angezeigt wird.
3. Drücken Sie erneut die Taste „Uhrzeit/Timer“.
Die Minutenanzeige blinkt.
4. Drehen Sie den Funktionsdreheschalter bis die gewünschte Minutenzahl angezeigt wird.
5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Taste „Uhrzeit/Timer“.

Betriebsart wählen

Um eine Betriebsart zu wählen, haben Sie zwei Möglichkeiten:

- Drücken Sie wiederholt die Taste „Funktion“ (16).
- Drücken Sie einmal die Taste „Funktion“ und drehen Sie dann den Funktionsdreheschalter (14).

Die Betriebsarten werden im Display (10) mit verschiedenen Symbolen und Angaben angezeigt.

Funktion	Beschreibung
Mikrowelle  <i>P100, P80, P50, P30, P10</i>	Normaler Mikrowellenbetrieb ohne Zusatzfunktionen mit verschiedenen Leistungsstufen.
Grillen  <i>G-1</i>	Grillen (siehe „Grillbetrieb“ auf Seite DE-17)
Kombibetrieb  <i>C-1, C-2, C-3, C-4</i>	Kombination von Mikrowellenbetrieb, Grillen und Umluft (siehe „Kombibetrieb“ auf Seite DE-19)
Auftauen  <i>dEF1, dEF2</i>	Auftaubetrieb (siehe „Auftauen“ auf Seite DE-19)

Funktion	Beschreibung
Umluft  100-190 °C	Umluft (siehe „Umluftbetrieb“ auf Seite DE-18)

Betrieb pausieren/beenden

- Um einen laufenden Garvorgang anzuhalten, drücken Sie einmal kurz die Taste „Stopp/Löschen“ (15). Die Leuchte im Garraum (7) erlischt, der Drehteller (2) dreht sich nicht weiter, die Symbole im Display (10) hören auf zu blinken, und der Ventilator setzt aus.
- Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie die Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“ (13).
- Um den laufenden Betrieb vollständig zu beenden, drücken Sie bei angehaltenem Garvorgang ein weiteres Mal die Taste „Stopp/Löschen“.



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

Mikrowellenbetrieb



WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Besonders auf die Sauberkeit der Garraumtürdichtungen und der Garraumtürdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.

- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Garraumtür verzogen oder beschädigt ist oder die Garraumtürverriegelung, die Scharniere oder die Garraumtürdichtungen defekt sind oder die Garraumtür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum Siedeverzug kommen. Dabei kann heiße Flüssigkeit schlagartig herauspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Gerät.

- 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 des Geräts hat.



HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

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

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
<i>P10</i>	Sanftes Auftauen, z. B. von Sahnetorten oder Blätterteig.
<i>P30</i>	Auftauen von Gefrorenem. Reis, Nudeln und Klöße garziehen oder gebackenen Eierpudding garen.
<i>P50</i>	Kompaktere Speisen, die beim Garen auf dem Herd eine lange Garzeit erfordern, z. B. Rindfleischgerichte.
<i>P80</i>	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.
<i>P100</i>	Schnelles Garen / Aufwärmen, z. B. für Suppen, Eintöpfe, Dossengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.

- Drücken Sie die Taste „Funktion“ (16). Im Display (10) erscheint *P100*.
- Um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen, drücken Sie die Taste „Funktion“ oder drehen Sie den Funktionsdrehschalter (14) im Uhrzeigersinn. Die Leistungsstufen *P100*, *P80*, *P50*, *P30* und *P10* werden im Display angezeigt.
- Bestätigen Sie die Leistungsstufe durch Drücken der Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“ (13).
- Stellen Sie die Gardauer mit dem Funktionsdrehschalter 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

- Drücken Sie die Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Der Garvorgang beginnt.

Schnellstart Mikrowellenbetrieb

- Um den Mikrowellenbetrieb sofort zu starten, drücken Sie im Ruhezustand die Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“ (13). 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 „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 (10) zeigt wieder die Uhrzeit an.



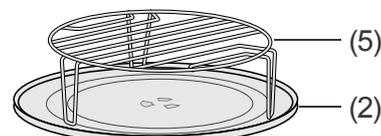
Der Schnellstart funktioniert nicht bei den Betriebsarten Grill, Umluft und Auftauen oder bei Automatikprogrammen.

Grillbetrieb



Grillgestell nutzen

- Stellen Sie das Grillgestell (5) immer auf den Drehteller (2). Achten Sie darauf, dass das Grillgestell ganz auf dem Drehteller steht.



Betriebsart Grill

1. Stellen Sie zum Grillen das mitgelieferte Grillgestell (5) auf den Drehteller (2).
2. Drücken Sie die Taste „Funktion“ (16).
Im Display (10) erscheint *P 100*.
3. Um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen, drücken Sie die mehrfach die Taste „Funktion“ oder drehen Sie den Funktionsdreheschalter (14) im Uhrzeigersinn, bis *5-7* im Display erscheint.
4. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“ (13).
5. Stellen Sie die Grilledauer mit dem Funktionsdreheschalter (14) auf die gewünschte Zeit ein.
6. Drücken Sie die Taste „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 (8) und wenden Sie die Speise.
8. Schließen Sie die Garraumtür und drücken Sie die Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Das Gerät grillt weiter, auch wenn Sie die Speise zwischenzeitlich nicht wenden.

„Funktion“ oder drehen Sie den Funktionsdreheschalter (14) 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 „Start/+30 Sek./Bestätigen“ (13).
4. Um das Vorheizen zu beginnen, drücken Sie erneut die Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Wenn die eingestellte Temperatur im Garraum (7) erreicht ist, erklingen zwei Signaltöne. Die Temperaturanzeige blinkt im Display.
5. Öffnen Sie die Garraumtür (8) und stellen Sie die Speise auf den Drehteller (2).
6. Schließen Sie die Garraumtür.
7. Stellen Sie die Gardauer mit dem Funktionsdreheschalter auf die gewünschte Zeit ein.
Die maximale Gardauer beträgt 95 Minuten.
8. Drücken Sie die Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Der Garvorgang beginnt.



Die Gardauer kann nicht eingestellt werden, bevor die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Umluftbetrieb



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



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

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 mit Vorheizen

1. Drücken Sie die Taste „Funktion“ (16).
Im Display (10) erscheint *P 100*.
2. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie die mehrfach die Taste

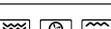
Umluftgaren ohne Vorheizen

1. Drücken Sie die Taste „Funktion“ (16).
Im Display (10) erscheint *P 100*.
2. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie die mehrfach die Taste „Funktion“ oder drehen Sie den Funktionsdreheschalter (14) 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 „Start/+30 Sek./Bestätigen“ (13).

4. Öffnen Sie die Garraumtür (8) und stellen Sie die Speise auf den Drehteller (2).
5. Schließen Sie die Garraumtür.
6. Stellen Sie die Gardauer mit dem Funktionsdreheschalter auf die gewünschte Zeit ein.
Die maximale Gardauer beträgt 95 Minuten.
7. Drücken Sie die Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Der Garvorgang beginnt.

Kombibetrieb

Kombinationsarten

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

1. Stellen Sie bei den Kombinationsarten E-1, E-2 und E-3 das mitgelieferte Grillgestell (5) auf den Drehteller (2).
2. Drücken Sie die Taste „Funktion“ (16).
Im Display (10) erscheint P 1 0 0.
3. Um die gewünschte Kombinationsart auszuwählen, drücken Sie mehrfach die Taste „Funktion“ oder drehen Sie den Funktionsdreheschalter (14) im Uhrzeigersinn, bis E-1, E-2, E-3 oder E-4 im Display erscheint.
4. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“ (13).
5. Stellen Sie die Grilledauer mit dem Funktionsdreheschalter (14) auf die gewünschte Zeit ein.
6. Drücken Sie die Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Der Garvorgang beginnt.

Auftauen



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 (7) und schließen Sie die Garraumtür (8).
2. Drücken Sie einmal die Taste „Gewicht/Zeit Auftauen“ (11).
Im Display (10) erscheint DEF1.
3. Drehen Sie den Funktionsdreheschalter (14), um das Gewicht Ihrer Speise einzugeben

(zwischen 100 g und 2000 g, in 100-Gramm-Schritten).

4. Drücken Sie die Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“ (13).
Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein. Der Drehteller (2) beginnt sich zu drehen. Im Display erscheint die für das eingegebene Gewicht vorprogrammierte Zeit, die heruntergezählt wird. Die Symbole für Mikrowelle  und Auftauen  blinken. Nachdem die Hälfte der Auftauzeit abgelaufen ist, erklingen 2 kurze Signaltöne, die zum Umdrehen der Speise auffordern.
5. Öffnen Sie die Garraumtür.
6. Drehen Sie die Speise um.
7. Schütten Sie gegebenenfalls Tauwasser weg.
8. Schließen Sie die Garraumtür.
9. Um den Auftauvorgang fortzusetzen, drücken Sie die Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“.
Sobald die Garzeit abgelaufen ist, erklingen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.
10. Öffnen Sie die Garraumtür und nehmen Sie die Speise vorsichtig heraus.

Auftauen nach Zeit

1. Stellen Sie eine Speise oder ein Getränk in den Garraum (7) und schließen Sie die Garraumtür (8).
2. Drücken Sie einmal die Taste „Gewicht/Zeit Auftauen“ (11).
Im Display (10) erscheint *DEF2*.
3. Drehen Sie den Funktionsdreheschalter (14), um die gewünschte Auftaudauer einzugeben (zwischen 5 Sekunden und 95 Minuten).
4. Drücken Sie die Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“ (13).
Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein. Der Drehteller beginnt sich zu drehen. Im

Display wird die eingegebene Zeit heruntergezählt. Die Symbole 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.

 Die Leistungsstufe beim Auftauen kann nicht verändert werden.

Automatikprogramme

Auto

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.

1. 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 (7) und schließen Sie die Garraumtür (8).
3. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät im Ruhezustand ist (normale Uhrzeitanzeige). Falls noch eine Programmierung aktiv ist, drücken Sie die Taste „Stopp/Löschen“ (15).
4. Um ein Automatikprogramm auszuwählen drehen Sie den Funktionsdreheschalter (14) nach rechts.

 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 Funktionsdreheschalter nach links oder nach rechts drehen.

5. Im Display (10) blinkt der Name des Automatikprogramms:

Beispiel *Pizza* 

6. Um das ausgewählte Automatikprogramm zu bestätigen, drücken Sie die Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“ (13). Der Name des Automatikprogramms hört auf zu blinken.
7. Um das Gewicht einzustellen, drehen Sie den Funktionsdrehschalter.
8. Bestätigen Sie das ausgewählte Gewicht, indem Sie die Taste „Start/+30 Sek./Bestätigen“ drücken.
Das Gerät startet. Der Ventilator läuft an. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein. Der Drehteller (2) beginnt sich zu drehen. Im Display wird die vorprogrammierte Zeit

für die ausgewählte Speise heruntergezählt, und die Symbole 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 Garraumtür und nehmen Sie die Speise bzw. das Getränk vorsichtig heraus.



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

Automatikprogramme

Programm	Speise	Gewicht	Beheizung
R1	Pizza	300 g	100 % Mikrowelle + Umluft
		400 g	
R2	Kartoffeln	230 g	100 % Mikrowelle
		460 g	100 % Mikrowelle
		690 g	100 % Mikrowelle
R3	Fleisch	200 g	100 % Mikrowelle
		300 g	100 % Mikrowelle
		400 g	100 % Mikrowelle
		500 g	100 % Mikrowelle
R4	Fisch	200 g	80 % Mikrowelle
		300 g	80 % Mikrowelle
		400 g	80 % Mikrowelle
		500 g	80 % Mikrowelle
R5	Gemüse	200 g	100 % Mikrowelle
		300 g	100 % Mikrowelle
		400 g	100 % Mikrowelle
		500 g	100 % Mikrowelle
R6	Getränke	1 Tasse (ca. 240 ml)	100 % Mikrowelle
		2 Tassen (ca. 480 ml)	100 % Mikrowelle
		3 Tassen (ca. 720 ml)	100 % Mikrowelle
R7	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
R8	Popcorn	50 g	100 % Mikrowelle
		100 g	100 % Mikrowelle
R9	Mikrowellen-Kuchen	475 g	100 % Mikrowelle
R10	Hähnchen	750 g	C-2
		1000 g	C-2
		1250 g	C-2

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 „Uhrzeit/Timer“ (12).
Im Display (10) erscheint `00:00`.
2. Stellen Sie mit dem Funktionsdreh-schalter (14) 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 „Start/+30 Sek./Bestätigen“ (13), 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 „Stopp/Löschen“ (15) ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Es erklingt ein Signalton, und auf dem Display (10) erscheint über der Uhrzeit das Verriegelungssymbol .
- Um die Sicherungsverriegelung auszuschalten, drücken und halten Sie die Taste „Stopp/Löschen“ erneut ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Es erklingt ein Signalton, und im Display erlischt das Verriegelungssymbol. Die Tasten sind wieder freigegeben.

Funktionsabfrage

- Sie können während des Garvorgangs die Uhrzeit anzeigen lassen, indem Sie Taste „Uhrzeit/Timer“ (12) drücken.
Die Zeitanzeige wechselt automatisch wieder in die Garanzeige.
- Sie können während des Garvorgangs die Leistungsstufe anzeigen lassen, indem Sie Taste „Funktion“ (16) 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 gleichmäßig 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 verschieden 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

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

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

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

-
- Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden. 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 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

Stromschlaggefahr!

Kommt Wasser mit stromführenden Teilen in Kontakt, kann dies zu Stromschlag oder Kurzschluss führen.

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

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Nach dem Gebrauch können Teile des Geräts noch sehr heiß sein.

- Das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen lassen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Die Oberflächen und Garraumtürdichtungen 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.
- Nur weiche Tücher verwenden.

Gerät reinigen

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

1. Ziehen Sie den Netzstecker.
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 (2) können Sie in die Spülmaschine geben oder mit Spülwasser von Hand abwaschen.
6. Das Grillgestell (5) 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 (8) geöffnet, damit der Garraum (7) völlig austrocknen kann.

Gerät überprüfen

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

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

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 (2) unbeschädigt?
- Ist das Grillgestell (5) unbeschädigt?
- Sind die Garraumtürdichtflächen sauber?
- Sind die Garraumtürscharniere leichtgängig?
- Sind beide Haken des Sperrsystems unbeschädigt?
- Schließt die Garraumtür (8) richtig? Bei einer verzogenen Garraumtür kann Mikrowellenstrahlung nach außen dringen.
- Falls die Innenraum-Beleuchtung defekt sein sollte, darf sie nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.

Fehlersuchtable

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten.	Steckdose ohne Strom.	Durch Anschluss eines anderen Geräts prüfen.
	Netzstecker sitzt lose.	Festen Sitz des Netzsteckers kontrollieren.
Garraumtür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Garraumturdichtflächen.	Die Garraumturdichtflächen gründlich reinigen.
	Garraumtür verzogen oder Garraumtürverriegelung defekt.	Garraumtür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen!
Garraumbelichtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	An unseren Service wenden (siehe „Service“ auf Seite DE-29).
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 Grills.	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

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
 Mikrowelle	AS823EBB-P	564196

Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

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

Kunden in Österreich

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

Bitte beachten Sie:

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

Umweltschutz

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

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

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

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

Verpackungstipps



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

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

Technische Daten

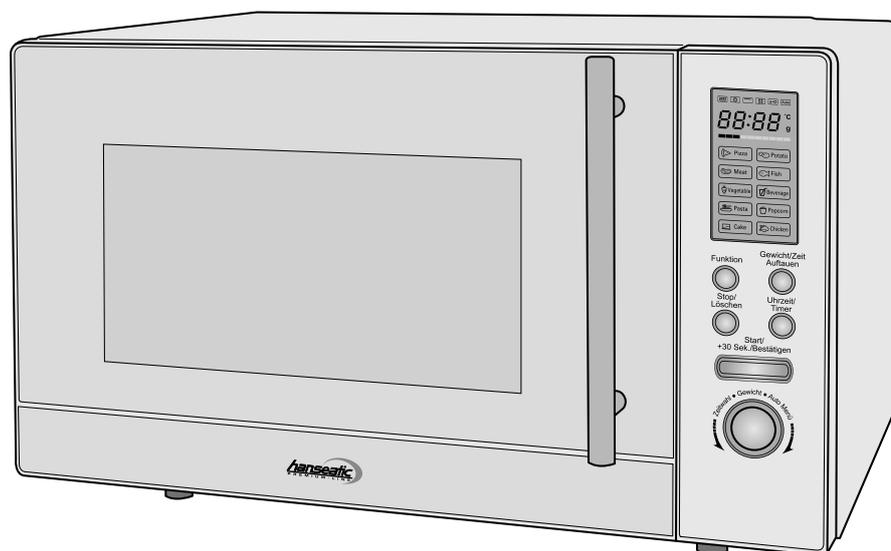
Marke	
Typ/Bezeichnung	AS823EBB-P
Bestell-Nr.	564196
Mikrowellenausgangsleistung	max. 800 W
Nennfrequenz	2450 Mhz
Mikrowellen-Leistungstufen	5 (80–800 W)
Grill-Leistungstufen	1 × Grill, 4 × Kombi
Einbaugerät	Nein
Absicherung	min. 16 A
Leistungsaufnahme Mikrowelle	1300 W
Leistungsaufnahme Grill	1200 W
Leistungsaufnahme Heißluft	1200 W
Versorgungsspannung	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 GB 20190214
Article no.: 564196
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents

Delivery	GB-3	Care and maintenance	GB-26
Package contents.	GB-3	Cleaning the appliance	GB-26
Check the delivery	GB-3	Inspect device	GB-26
Device components / operating elements	GB-4	Troubleshooting table	GB-28
Safety	GB-5	Service	GB-30
Intended use.	GB-5	Advice, order and complaint	GB-30
Explanation of terms	GB-5	Spare parts.	GB-30
Safety notices.	GB-5	Environmental protection	GB-31
Explanation of symbols	GB-10	Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner . .	GB-31
Start-up	GB-11	Packaging tips	GB-31
The correct storage location	GB-11	Technical specifications	GB-32
Inserting the rotary plate	GB-11		
Cleaning before use.	GB-12		
Electrical connections	GB-12		
First-time use	GB-12		
Ventilator lag.	GB-12		
Cooking chamber and lighting	GB-12		
Information about microwaves	GB-13		
Operation	GB-15		
Setting the time	GB-15		
Select mode	GB-15		
Pause/end operation	GB-16		
Microwave mode	GB-16		
Grill mode.	GB-18		
Convection operation.	GB-18		
Combi mode.	GB-19		
Defrosting	GB-19		
Automatic programmes	GB-20		
Additional functions.	GB-23		
Timer function.	GB-23		
Safety lock (child safety lock).	GB-23		
Function query	GB-23		
Practical tips	GB-24		
The correct cooking temperature. .	GB-24		
The correct quantity of food.	GB-24		
Order of dishes.	GB-24		
Piercing and scoring.	GB-24		
Stir and turn	GB-25		
Tips on defrosting.	GB-25		

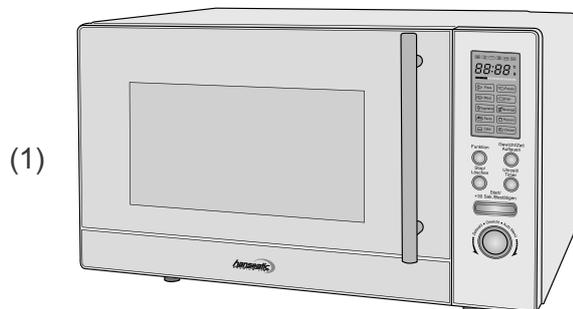


Read the important safety instructions carefully and keep these for future use. Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. This is the only way you can use all the functions reliably and reliably.

Be absolutely sure to also observe the national regulations in your country, which are also 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.

Delivery



Package contents

- 1x microwave oven (1)
- 1x rotary plate (2)
- 1x roller ring (3)
- 1x rotary plate drive (4)
- 1x grill rack (5)
- 1x user manual

Check the delivery

! NOTICE

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not use sharp or pointed objects to unpack it.

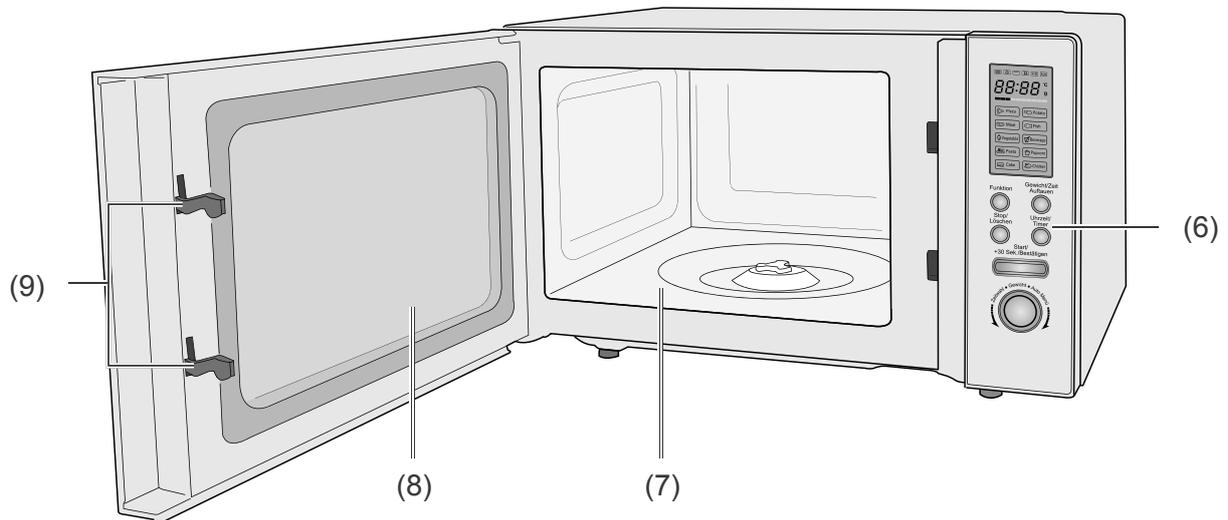
1. Carefully unpack the device and remove all packaging items, plastic profiles, adhesive strips and foam padding from inside, outside and from the back plate of the device.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our service department see "Service" on page GB-30).

! WARNING!

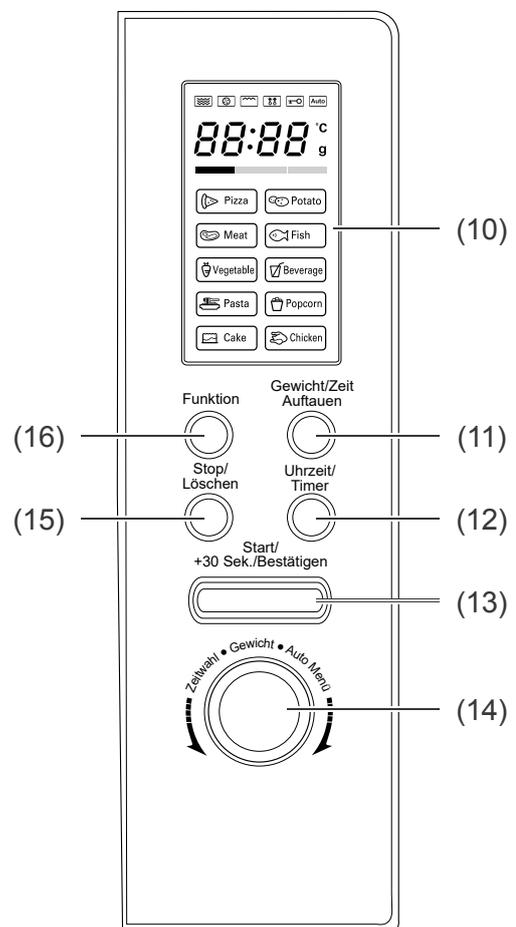
Risk of electric shock and hazard due to microwave radiation!

- Never use a damaged appliance.

Device components / operating elements



- (6) Control panel (please see right)
- (7) Cooking chamber
- (8) Cooking chamber door
- (9) Cooking chamber door lock
- (10) Display
- (11) "Defrost by weight / time" button
- (12) "Time / Timer" button
- (13) Button "Start / +30 Sec. / Confirm"
- (14) Function dial
- (15) "Stop / Delete" button
- (16) "Function" button



Safety

Intended use

The device is to be used for defrosting, heating up, cooking and grilling foodstuff. The device is not suitable for heating a room or for drying objects.

The appliance is intended solely for domestic use.

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.

Explanation of terms

The following symbols can be found in this user manual.

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.

 This symbol refers to useful additional information.

Safety notices

In this chapter you will find general safety instructions 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.

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 use or continue to operate the device if
 - there are visible signs of damage, e.g. the connection cable is defective,
 - the door is damaged or broken,
 - smoke begins to form or there is a burning smell,
 - it produces unusual sounds.

In this case, unplug from the mains and contact our service department see "Service" on page GB-30).

- The appliance corresponds to Protection Class I and may only be connected to a plug socket with a correctly installed protective conductor. When connecting, make sure that it has the right voltage. You can find more detailed information about this on the nameplate. Connecting the device to a socket strip or multi-plug is not permitted, and can potentially result in fire.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.

- Lay the mains cord so that it does not pose a tripping hazard.
- Keep the appliance, mains plug and mains cord away from naked flames and hot surfaces.
- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges. This can result in a break in the cable.
- If the mains cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through customer service or by a qualified specialist.
- Do not put any objects in or through the housing openings, and also make sure that children cannot insert any objects into them.
- When unplugging at the mains, always pull on the mains plug itself and not the mains cord.
- 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 any defects, or when cleaning and servicing, please unplug the mains plug.
- Inspections and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists, e.g., our Service department (see "Service" on page GB-30). Carrying out repairs to the appliance yourself could result in damage to property or personal injury and will invalidate any liability or warranty claims. Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself.
- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs. This appliance contains electrical and mechanical parts

which are essential for protection against potential sources of danger.

Microwave hazard!

Microwaves can be emitted if the door is insufficiently sealed when closed. Under such circumstances, the device may not be used.

- In particular, please ensure that the door seals and any sealing surfaces in contact with other parts are clean.
- Do not operate the device when the door is broken or damaged or the viewing window, the door lock, the hinges or the cooking chamber door seals are defective, or if the door cannot be closed for any other reason. Any such repairs may only be undertaken by a qualified professional.
- It is hazardous for anyone – with the exception of a qualified professional – to undertake any form of servicing or repair work which necessitates the removal of the cover, which is there to protect against radiation as a result of microwave energy being emitted.

Danger of explosion!

The inappropriate use of the device can lead to damage or cause an explosion.

- Never place a mixture of water and oil or fat into the device. This can explode.

Health hazard!

The inappropriate use of this device can lead to damage to your health.

- Please clean the device regularly, and remove any traces of food leftovers immediately.

- Particularly with **poultry** and dishes containing fresh **egg**, and when warming up meals, make sure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (e.g. salmonella).

Risk of suffocation!

- Do not allow children to play with the packaging film. They may get caught up in this or suffocate.
- Prevent children from pulling small parts from the device or taking them out of the accessory bag and putting them in their mouths.

Hazards for children and people with limited physical, sensory or mental capacity.

- This appliance can be used by children aged eight years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or who lack experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use and understand the dangers associated with its use.
- Children must not be allowed to play with the appliance.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.
- Keep children away from the cooking chamber door glass. The cooking chamber glass can become very hot during operation – risk of burning!

CAUTION

Risk of scalding!

Heating the liquid can cause so-called 'delayed boiling'. 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 device.

- In order to avoid a boiling delay, place a spoon in the container. The spoon must always maintain a minimum distance of 2 cm from the inner walls of the device.
- 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. When in operation, the device and its exposed component parts can become very hot. After using the Grill or Combi modes, the grill (at the top of the cooking chamber) is very hot. The containers can also get very hot due to the foods.

- Keep children under 8 years of age away from the device, unless they are under constant supervision.
- Allow the grill to cool before cleaning.
- Do not touch parts of the unit housing.

- When removing dishes from the cooking chamber, always use dishcloths or oven gloves.
 - Food that has been heated up in the device can sometimes be unevenly heated. 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.
 - Please ensure to thoroughly stir or shake baby food after heating it up, and then check its temperature straight after.
 - Set the power level and time exactly in accordance with the packaging instructions.
 - Never heat foodstuff or liquids in sealed containers. These can explode in the device or cause injury during opening.
 - Do not heat shellfish, seafood and eggs in their shells by microwaving them as they can burst easily, even after the microwave heating process has ended. In order to prevent foodstuff from bursting, it is important to pierce holes in tomatoes, sausages, aubergines or similar dishes which are contained within closed skin.
- tances must be complied with see "Start-up" on page GB-11).
- Only use containers made of microwaveable, heat resistant material.
 - Do not use any baking paper or similar items with the Grill or Combi modes.
 - Please ensure to closely monitor the heating up or cooking of dishes contained in flammable materials such as plastic or paper containers. There is a risk of these igniting.
 - Do not place any objects (cookery books, dishcloths etc.) in the cooking chamber. Accidentally switching on the appliance can cause damage or even ignition.
 - Do not use the device to dry dishes or clothing or to heat up hot water bottles, slippers, sponges, moist cleaning cloth or similar items. This can lead to injury, ignition or fire.
 - Never heat flammable objects or dishes containing alcohol in the appliance.
 - Never use the appliance to fry or heat oil. The oil temperature cannot be monitored.
 - In case of a fire or smoke in the cooking chamber: do not open the door! Switch off the device, unplug at the mains or switch off at the fuse box.

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- Do not use sharp objects to unpack it.
- Do not lift the device by the door handle.

Fire hazard!

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

- In order to ensure sufficient air circulation, the prescribed minimum dis-

- Never remove the cover on the right-hand wall of the cooking chamber. It serves to protect the magnetron, which emits the microwaves.
- The appliance must never be operated without the rotary plate or foods/liquids.
- Always place cooking containers on the rotary plate. This prevents liquid from seeping into the device if it should boil over.
- Only heat plastic containers from the freezer for as long as is needed until the food can be decanted into another container.
- The presence of any metal in the cooking chamber can cause sparks when operating the microwave or when using the Combi mode. This can destroy the device and the viewing pane. Do not use metal pots, metal pans and metal lids or dishware with metal parts such as gold edges under any circumstances. Exception: Spoon in the glass to avoid a boiling delay.
- 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.
- When using the Grill, Convection or Combi modes do not use containers made of porcelain, ceramic or plastic and do not use any lids that are not high heat resistant.
- Do not use baking paper or the like in grill or combi mode.
- If a container becomes hotter than the foodstuff itself, then it is unsuitable for use in a microwave. Do not use such containers.
- Do not place the hot rotary plate on a cold surface such as, for example, a work surface made of granite or tile. Otherwise, the rotary plate could shatter. Always place on top of a suitable mat.
- Do not use any damaged containers. They could break and the contents could leak out into the device itself.
- If the grill rack and/or crockery are not fully placed in the cooking chamber, the viewing window can become scratched when closing the door. Please therefore ensure to place all parts completely in the cooking chamber.
- Only use a special microwave thermometer inside the device. Normal liquid thermometers are not suitable.
- If the device is insufficiently clean, this can destroy the surfaces thus influencing the service life, and can potentially lead to hazardous situations. Please clean the device regularly, and remove any traces of food leftovers immediately.
- When cleaning, please note:
 - Under no circumstances should sharp, coarse, sodium carbonate-based, acidic, solvent-based or abrasive cleaning agents be used. All-purpose cleaners with a neutral pH are recommended.
 - The surfaces can be damaged by unsuitable cleaning agents. Use care products only on the outer surfaces.
 - Use only soft cloths for cleaning.
 - Please ensure that no water seeps into the unit housing.

- The lighting in the appliance is exclusively for lighting the cooking chamber. It is not suitable as a light source for a room.
-

Explanation of symbols



Hot surface

Start-up

The correct storage location

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

There must be at least a minimum distance of 2 m from radio devices and televisions, in order to ensure that the reception is not distorted.

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

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

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

The socket must be near to the device 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.

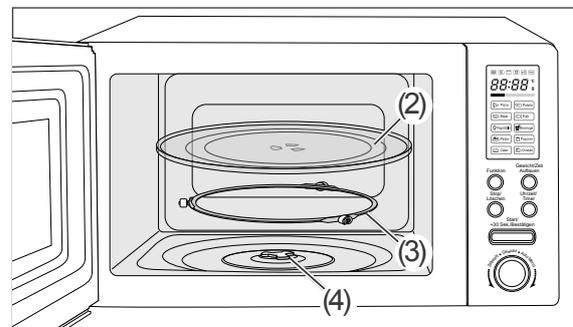
Inserting the rotary plate

- Please ensure to use the rotary plate (2) every time you use this appliance.



It rotates during cooking, in order to ensure that the food is evenly heated.

When using one of the grill racks (5) the rotary plate also acts as a dripping pan.



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

Cleaning before use

- Please clean the device before its first use see "Care and maintenance" on page GB-26).

Electrical connections

- Please check whether the device's supply voltage is compatible with the supply voltage used in your house (please see the type plate).
- Please ensure you only connect the device to a professionally installed protective contact socket with sufficient fuse protection see "Technical specifications" on page GB-32).
- 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 device to run for 10 minutes at 190 °C in convection mode see "Convection operation" on page GB-18).

Ventilator lag

After the cooking time has finished, the fan will continue to run for a few minutes to cool the device down. The duration depends on how hot it is in the device.

Cooking chamber and lighting

The cooking chamber lighting automatically switches on when the appliance is in operation or when the door (8) is open.

If the door is opened while the device 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 device.
- 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, thus preventing them from being emitted out of the cooking chamber.
- The rotary plate (2) ensures that the microwaves are distributed evenly to the food.
- The microwave’s power can be set to various levels.
- The device switches off
 - after the selected time has elapsed,
 - when opening the cooking chamber door (8),
 - by pressing the “Stop / Delete” button (15) 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

! NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- The presence of any metal in the cooking chamber can cause sparks when operating the microwave or when using the Combi mode. This can destroy the device and the viewing pane. Do not use metal pots, metal pans and metal lids or dishware with metal parts such as gold edges under any circumstances.
- When using the Grill, Convection or Combi modes, do not use containers made of porcelain, ceramic or plastic, and do not use any lids that are not high-heat resistant.
- Do not use baking paper or similar.
- If you discover that the container is becoming hotter than the food itself, then this container is not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.

The device has a range of operating modes: Microwave, Grill, Combi 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 device becoming damaged.

For microwave mode

Please ensure you only use 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)
- the grill rack supplied with the appliance.

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

1. Put the empty container into the cooking chamber (7).
2. Press the "Function" button (16).
The display (10) is showing *P 100*.
3. Press the "Start / +30 Sec. / Confirm" button (13).
4. Set the cooking time using the function dial (14) to 30 seconds.
5. Press the "Start / +30 Sec. / Confirm" button.
Then, the appliance will start with full microwave power for 30 seconds.
 - If the crockery becomes hot or if sparks start to form, immediately open the door to stop the cooking process: This crockery is unsuitable.
 - If the dish remains cold or only lukewarm, it may be used in the Microwave mode.

For Grill, Convection and Combi modes

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

Size and form

- 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

CAUTION

Risk of burns!

During its use, the device and its exposed parts can become hot.

- Please exercise caution to avoid touching the cooking chamber ceiling.
- Children aged 8 years or younger must be kept away from the appliance, unless they are under constant supervision.

Fire hazard!

Any improper use of the device can lead to fire.

- In case of a fire or smoke in the cooking chamber: do not open the door! Switch off the appliance, unplug at the mains or turn off / remove the fuse.
- Ensure sufficient ventilation. Do not cover the ventilation openings, e.g. with a dish cloth etc.

Risk of scalding!

Steam is generated through the build up of heat within the device when cooking dishes, and can cause scalding when coming into contact with the skin.

- Avoid contact with the hot steam that escapes when opening the door.



A mild odour can form during the first time the device is used.

This is non-toxic and disappears after a short moment.

Setting the time

1. Press the “Time / Timer” button (12).
The hour display will flash.
2. Turn the function dial (14) until the desired number of hours is displayed.
3. Press the “Time / Timer” button again.
The minute display will flash.
4. Turn the function dial until the desired number of hours is displayed.
5. Please confirm the setting by pressing the “Time / Timer” button.

Select mode

There are two ways to select an operating mode:

- Repeatedly press the “Function” button (16).
- Press the “Function” button once and then turn the function dial (14).

The operating modes are shown on the display (10) in the form of different symbols and information.

Function	Description
Microwave  <i>P 100, P80, P50, P30, P 10</i>	Normal microwave mode without additional functions with various power levels.
Grill  <i>G- 1</i>	Grill see “Grill mode” on page GB-18)
Combi mode  <i>C- 1, C- 2, C- 3, C- 4</i>	Combination of microwave, grill and convection see “Combi mode” on page GB-19)
Defrosting  <i>dEF 1, dEF 2</i>	Defrosting mode see “Defrosting” on page GB-19)
Convection  <i>100- 190 °C</i>	Convection see “Convection operation” on page GB-18)

Pause/end operation

- To pause the cooking process, briefly press the “Stop / Delete” button (15). The lighting in the cooking chamber (7) switches off, the rotary plate (2) stops turning, the symbols on the display (10) stop flashing, and the ventilator stops running.
- In order to continue the cooking process, press the “Start / +30 Sec. / Confirm” button (13).
- In order to completely stop the cooking process, when paused press the “Stop / Delete” button a second time.



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

Microwave mode



WARNING

Microwave hazard!

Microwaves can be emitted if the door is insufficiently sealed when closed. Under such circumstances, the device may not be used.

- In particular, please ensure that the door seals and any sealing surfaces in contact with other parts are clean.
- Do not use the device if the door is broken or damaged, or if the door lock, its hinges or the door seals show any signs of damage, or if the door cannot be closed for any other reason.



CAUTION

Risk of scalding!

A boiling delay can occur when heating liquids. Hot liquid can suddenly spurt out, e.g. when removing a dish from the device.

- In order to avoid a boiling delay, place a spoon in the container.
- Please ensure that the spoon always remains a minimum distance of 2 cm from the inner walls of the device.



NOTICE

Risk of damage to property!

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

- The appliance must never be operated without the rotary plate or foods/liquids.

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
<i>P 10</i>	Gentle defrosting, e.g. with gateau or puff pastry products.
<i>P 30</i>	Defrosting frozen food. Cook rice, pasta and dumplings, or heat baked egg custard.
<i>P 50</i>	More compact dishes which require a long cooking time when using the oven, e.g. beef dishes.
<i>P 80</i>	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.
<i>P 100</i>	Fast cooking / heating up, e.g. for soups, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish etc.

1. Press the "Function" button (16).
The display (10) is showing *P 100*.
2. In order to set the desired power level, press the "Function" button several times, or turn the function dial (14) clockwise.
The power levels *P 100*, *P 80*, *P 50*, *P 30* and *P 10* are shown on the display.
3. Confirm the power level by pressing the "Start / +30 Sec. / Confirm" button (13).

4. 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

5. Press the "Start / +30 Sec. / Confirm" button.
The cooking process will start.

QuickStart Microwave mode

- To start the microwave mode straight away, press the "Start / +30 Sec. / Confirm" (13) button when the appliance is in sleep mode.
The appliance switches on and is operated for 30 seconds at full power (*P 100*). The display time begins counting down.
- Each additional time you press the "Start / +30 Sec. / Confirm" button, 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 (10) now shows the time again.



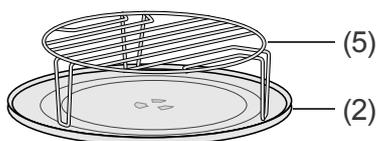
The QuickStart function does not work with the Grill, Convection and Defrosting modes, nor does it work with the automatic programmes.

Grill mode



Use the grill rack

- Always place the grill rack (5) on the rotary plate (2). Please ensure that the grill rack is positioned completely on the rotary plate.



Grill mode

1. When grilling, please place the grill rack that comes delivered (5) on the rotary plate (2).
2. Press the “Function” button (16).
The display (10) is showing *P 100*.
3. In order to set the desired power level, press the “Function” button several times, or turn the function dial (14) clockwise until *G-1* is shown on the display.
4. Confirm the selection by pressing the “Start / +30 Sec. / Confirm” button (13).
5. Set the grill duration to the desired time using the function dial (14).
6. Press the “Start / +30 Sec. / Confirm” button.
The Grill mode starts.
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.
7. Open the door (8) and rotate the food-stuff.
8. Close the door and press the “Start / +30 Sec. / Confirm” button.
The appliance will continue grilling, even if you do not turn the food over halfway through.

Convection operation



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

- i** It is recommended that the device 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 (16).
The display (10) is showing *P 100*.
2. In order to set the desired temperature, press the “Function” button several times, or turn the function dial (14) clockwise until *100 °C* is shown in the display.
You can set the temperature from 100 °C to 190 °C.
3. Confirm the selection by pressing the “Start / +30 Sec. / Confirm” button (13).
4. To begin preheating, press the “Start / +30 Sec. / Confirm” again.
Once the preset temperature has been reached in the cooking chamber (7), two signal tones will sound. The temperature signal is flashing on the display.
5. Open the door (8) and place the dish on the rotary plate (2).
6. Close the cooking chamber door.
7. Set the cooking time to the desired duration using the function dial.
The maximum cooking time is 95 minutes.
8. Press the “Start / +30 Sec. / Confirm” button.
The cooking process will start.

- i** The cooking time cannot be set before the preset temperature has been reached.

If the cooking time is not set within 5 minutes of the desired temperature being reached, the device will end the preheating phase. The

signal tone will sound 5 times when the appliance switches into sleep mode.

Convection cooking without preheating

1. Press the “Function” button (16).
The display (10) is showing *P 100*.
2. In order to set the desired temperature, press the “Function” button several times, or turn the function dial (14) clockwise until *100 °C* is shown in the display.
You can set the temperature from 100 °C to 190 °C.
3. Confirm the selection by pressing the “Start / +30 Sec. / Confirm” button (13).
4. Open the door (8) and place the dish on the rotary plate (2).
5. Close the cooking chamber door.
6. Set the cooking time to the desired duration using the function dial.
The maximum cooking time is 95 minutes.
7. Press the “Start / +30 Sec. / Confirm” button.
The cooking process will start.

Combi mode

Combination types

Setting	Display	Combination type
1	  <i>[- 1</i>	Microwave + convection
2	  <i>[- 2</i>	Microwave + grill
3	  <i>[- 3</i>	Convection + grill
4	   <i>[- 4</i>	Microwave + convection + grill

1. When cooking with the Combi types *[- 1*, *[- 2* and *[- 3* place one of the grill racks that comes with the appliance (5) on the rotary plate (2).

2. Press the “Function” button (16).
The display (10) is showing *P 100*.
3. In order to select a combination type, press the “Function” button several times, or turn the function dial (14) clockwise until *[- 1*, *[- 2*, *[- 3* or *[- 4* is shown in the display.
4. Confirm the selection by pressing the “Start / +30 Sec. / Confirm” button (13).
5. Set the grill duration to the desired time using the function dial (14).
6. Press the “Start / +30 Sec. / Confirm” button.
The cooking process will start.

Defrosting



When defrosting frozen food you have two program options available:

Defrosting by weight (*dEF 1*)

- 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 (*dEF 2*)

- 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 food. 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 beverage in the cooking chamber (7) and close the door (8).
2. Press the “Defrost by weight / time” button (11) once.
The display (10) is showing *dEF 1*.
3. Turn the function dial (14) in order to enter the weight of the dish (between 100 g and 2000 g, in 100 g steps).
4. Press the “Start / +30 Sec. / Confirm” button (13).
The appliance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber switches on. The rotary plate (2) starts to turn. The pre-programmed time appears for the entered weight, which then counts down. The symbols for Microwave  and Defrost  are flashing.
After half the defrosting time has elapsed, 2 short signal tones will sound indicating that the food needs to be turned over
5. Open the microwave door.
6. Rotate the dish.
7. Pour away any defrost water as needed.
8. Close the cooking chamber door.
9. To continue the defrosting process, press the “Start / +30 Sec. / Confirm” button.
As soon as the cooking time has finished, a signal will sound 5 times and the appliance switches off. The display now shows the time again.
10. Open the door and carefully remove the dish.

Timed defrosting

1. Place the dish or a beverage in the cooking chamber (7) and close the door (8).
2. Press the “Defrost by weight / time” button (11) once.
The display (10) is showing *dEF 2*.
3. Turn the function dial (14) to set the desired defrosting duration (between 5 seconds and 95 minutes).
4. Press the “Start / +30 Sec. / Confirm” button (13).
The appliance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber switches on. The rotary plate starts to turn. On the display, the time you have entered will now be counted down. The symbols 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 shows the time again.
5. Open the door and carefully remove the dish.

 The power level for defrosting cannot be changed.

Automatic programmes Auto

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

1. Remove all packaging and weigh the dish.
The weight is required to ensure the correct settings.
2. Place the dish in the cooking chamber (7) and close the door (8).
3. Please ensure that the device is in sleep mode (normal time display). If a programme setting is still active, press the “Stop / Delete” button (15).

4. In order to select an automatic programme, turn the function dial (14) to the right.

 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.

5. On the display, (10) the name of the automatic programme is flashing:

Example *A* |  Pizza:

6. To confirm the selected automatic programme, press the “Start / +30 Sec. / Confirm” button (13).

The name of the automatic programme has stopped flashing.

7. In order to set the weight, turn the function dial.

8. Confirm the selected weight by pressing the “Start / +30 Sec. / Confirm”.

The appliance starts. The ventilator starts. The light in the cooking chamber switches on. The rotary plate (2) starts to turn. On the display the pre-programmed time for the selected dish is counted down, and the symbols for the microwave  and automatic programme  will flash.

When the time reaches  five signal tones will sound, the appliance will switch off and the display will now show the time again.

9. Open the door and carefully remove the dish or beverage.

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

Automatic programmes

Pro-gramme	Dish	Weight	Heating
A1	Pizza	300 g	100% microwave + con- vection
		400 g	
A2	Potatoes	230 g	100 % microwave
		460 g	100 % microwave
		690 g	100 % microwave
A3	Meat	200 g	100 % microwave
		300 g	100 % microwave
		400 g	100 % microwave
		500 g	100 % microwave
A4	Fish	200 g	80 % microwave
		300 g	80 % microwave
		400 g	80 % microwave
		500 g	80 % microwave
A5	Vegetables	200 g	100 % microwave
		300 g	100 % microwave
		400 g	100 % microwave
		500 g	100 % microwave
A6	Beverages	1 cup (approx. 240 ml)	100 % microwave
		2 cups (approx. 480 ml)	100 % microwave
		3 cups (approx. 720 ml)	100 % microwave
A7	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
A8	Popcorn	50 g	100 % microwave
		100 g	100 % microwave
A9	Microwave cake	475 g	100 % microwave
A10	Chicken	750 g	C-2
		1000 g	C-2
		1250 g	C-2

Additional functions

Timer function

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

1. Press the "Time / Timer" button (12).
The display (10) is showing 0000.
2. Turn the function dial (14) 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 (13) 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 device will switch back to displaying the time.

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 device is in sleep mode.

- In order to switch on the safety lock, press and hold the "Stop / Delete" button (15) for approximately 3 seconds.
A signal tone will sound, and the lock symbol  will appear above the time on the display (10).
- To switch off the safety lock, press and hold the "Stop / Delete" button again for approximately 3 seconds.
A signal tone will sound, and the lock symbol 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 (12).
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 (16).
The power level display then switches back automatically to the cooking display.

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 device 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 $\frac{2}{3}$.

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

WARNING

Risk of burns!

Food that has been heated up in the device can sometimes be unevenly heated. 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.
- Please ensure to thoroughly stir or shake baby food after heating it up, and then check its temperature straight after.

-
- 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 any physical contact.
- 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

Risk of electric shock!

If water comes into contact with current-carrying parts, this can lead to electric shock or a short-circuit.

- Unplug the mains cable before cleaning. Please pull the plug out and do not tug on the cable.
- Please ensure that no cleaning water or other liquids can penetrate the ventilation slits or the electrical components.
- Do not use a steam or high-pressure cleaner. Steam could reach live components through cracks.

CAUTION

Risk of burns!

Parts of the device can become very hot after use.

- Please allow the device to cool completely before cleaning.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.

NOTICE

Risk of damage!

The surface area of the cooking chamber door seals can become damaged as a result of improper treatment.

- 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.
- Only use soft cloths.

Cleaning the appliance

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

1. Pull out the mains plug.
2. Allow the device 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 seal 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 rotary plate (2) in the dishwasher or wash it by hand using rising water.
6. It's best to wash the grill rack (5) by hand using mild dishwashing liquid.
7. Please ensure to dry all surfaces after cleaning with a soft cloth.
8. Leave the door (8) open in order to allow the cooking chamber (7) to dry out completely.

Inspect device

WARNING

Microwave hazard!

Microwaves can be emitted if the door is insufficiently sealed when closed. Under such circumstances, the device may not be used.

- In particular, please ensure that the door seals and any sealing surfaces in contact with other parts are clean.
- Do not use the device if the door is broken or damaged, or if the door lock, its hinges or the door seals show any signs of damage, or if the door cannot be closed for any other reason. Any such repairs may only be undertaken by a qualified professional.

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

- Are the mains cable and plug undamaged?
- Are the unit housing and the viewing screen undamaged?
- Is the rotary plate (2) undamaged?
- Is the grill rack (5) undamaged?
- Are the cooking chamber door sealing surfaces clean?
- Do the door hinges work smoothly?
- Are both of the locking system's hooks undamaged?
- Does the door close (8) correctly? If the door is defective, microwaves can be emitted from the device.
- 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
Device will not start.	No electricity to socket.	Check by connecting another appliance.
	Mains plug is loose.	Check the tightness of the mains plug.
The door cannot be closed properly.	Foreign bodies on the cooking chamber sealing surfaces.	Clean the cooking chamber sealing surfaces thoroughly.
	The door is broken or the door lock is defective.	Have the door repaired. Do not use the device!
Cooking chamber lighting does not work.	Lamp defective.	Contact our service department see Service“ on page GB-30).
The rotary plate does not turn or does not turn properly.	The rotary plate is not correctly positioned on the drive motor.	Position the rotary plate 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 rotary plate correctly.
	The food dish is either too large or is positioned incorrectly.	The container may not protrude over the edge of the rotary plate.
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 device 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 heat up enough.	The power or time is set too low.	Heat the dish for a little more time in the device.
	The dish was very cold when being placed inside.	
	Container is unsuitable if it becomes hotter than the dish.	Use a suitable container.
The device emits odours.	This happens the first time the grill 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

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

Name of appliance	Model	Order number
 Microwave oven	AS823EBB-P	564196

Advice, order and complaint

Please contact your mail order company's customer service centre if

- the delivery is incomplete,
- the appliance is damaged during transport,
- you have questions about your appliance,
- a malfunction cannot be rectified using the troubleshooting table,
- you would like to order further accessories.

Spare parts

Customers in Germany

Please contact the company **Hermes Fulfilment GmbH**:
 Tel. (057 32) 99 66 00
 Monday - Thursday, 8 AM - 3 PM,
 Friday, 8 AM - 2 PM

Customers in Austria

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

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 unfortunately cannot be recognised.

Environmental protection

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.

Packaging tips



Our packaging is made from 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)
- Straps made of polypropylene (PP).

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

Technical specifications

Brand	
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 × Combi
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	230V~ / 50Hz
Cooking chamber volume	23 litres
Rotary plate 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 device category:

Group 2, Class B.

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