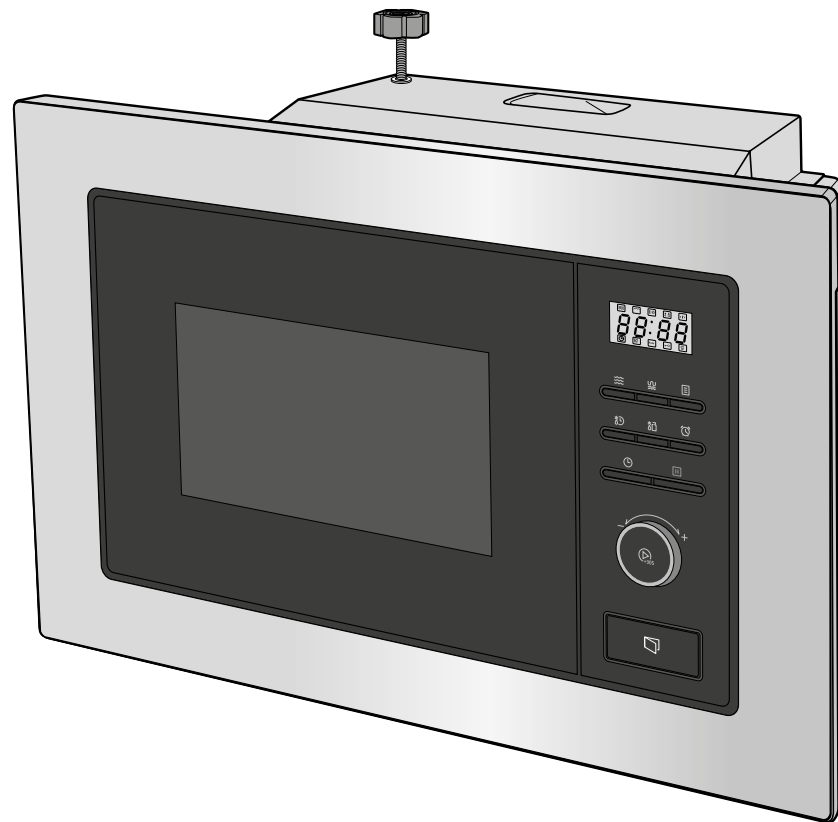
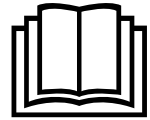


AG820B3AT-P0CE



hanseatic

## Gebrauchsanleitung

## Einbau-Mikrowelle

Anleitung/Version:  
2201-00523\_DE\_20230116  
Bestell-Nr.: 98429654  
Nachdruck, auch auszugsweise,  
nicht gestattet!

# Inhaltsverzeichnis

---

Begriffs- und Symbolerklärung, Definitionen . . . . .	DE-3	Tipps für die Praxis bei Mikrowellenbetrieb . . . . .	DE-27
Begriffserklärung . . . . .	DE-3	Die richtige Gardauer . . . . .	DE-27
Symbolerklärung . . . . .	DE-3	Die richtige Menge . . . . .	DE-27
Definitionen . . . . .	DE-3	Anordnung der Speisen . . . . .	DE-27
Sicherheit . . . . .	DE-4	Anstechen und Anritzen . . . . .	DE-27
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . . . . .	DE-4	Umrühren und Wenden . . . . .	DE-28
Sicherheitshinweise . . . . .	DE-5	Pflege und Wartung . . . . .	DE-29
Geräteteile und Bedienelemente . . . . .	DE-12	Lieferung . . . . .	DE-31
Informationen zu Mikrowellen . . . . .	DE-14	Lieferumfang . . . . .	DE-31
Das geeignete Geschirr . . . . .	DE-15	Lieferung kontrollieren . . . . .	DE-31
Für Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombibetrieb . . . . .	DE-15	Inbetriebnahme . . . . .	DE-32
Für die Beheizungsart Grill . . . . .	DE-16	Transportieren und Auspacken . . . . .	DE-32
Größe und Form . . . . .	DE-16	Gerät einbauen . . . . .	DE-32
Zubehör verwenden . . . . .	DE-17	Einbau-Voraussetzungen . . . . .	DE-32
Der Drehteller . . . . .	DE-17	Anschluss-Voraussetzungen . . . . .	DE-33
Der Grillrost . . . . .	DE-17	Gerät anschließen/einsetzen . . . . .	DE-33
Allgemeine Hinweise zur Bedienung . . . . .	DE-18	Grundreinigung . . . . .	DE-34
Bevor Sie beginnen . . . . .	DE-18	Erstes Aufheizen . . . . .	DE-34
Uhrzeit einstellen . . . . .	DE-18	Fehlersuchtafel . . . . .	DE-35
Garvorgang starten, pausieren und beenden . . . . .	DE-18	Service . . . . .	DE-37
Gardauer einstellen . . . . .	DE-19	Allgemeiner Service . . . . .	DE-37
Gardauer verlängern . . . . .	DE-19	Ersatzteile . . . . .	DE-37
Garraumbeleuchtung . . . . .	DE-19	Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung . . . . .	DE-38
Betriebsarten . . . . .	DE-20	Abfallvermeidung . . . . .	DE-38
Mikrowellenbetrieb . . . . .	DE-20	Kostenlose Altgeräte-Rücknahme . . . . .	DE-38
Leistungsstufen der Mikrowelle . . . . .	DE-21	Entsorgung . . . . .	DE-38
Mikrowellenbetrieb wählen und starten . . . . .	DE-21	Verpackung . . . . .	DE-39
Mikrowellen-Schnellstart . . . . .	DE-21	Technische Daten . . . . .	DE-40
Grillbetrieb . . . . .	DE-22		
Mikrowellen-Kombibetrieb . . . . .	DE-22		
Auftauen . . . . .	DE-23		
Automatikprogramme . . . . .	DE-24		
Automatikprogramme benutzen . . . . .	DE-24		
Programmtabelle Automatikprogramme . . . . .	DE-25		
Zusatzfunktionen . . . . .	DE-26		
Kurzzeitwecker (Timer) . . . . .	DE-26		
Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) . . . . .	DE-26		

## Begriffs- und Symbolerklärung, Definitionen



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.

### Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

#### WARNUNG

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

#### VORSICHT

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

#### HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

### Symbolerklärung

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



Dieses Symbol warnt vor einer heißen Oberfläche.



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

### Definitionen

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

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

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

# Sicherheit

---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Das Gerät ist für den Einbau in ein geeignetes Einbaumöbel vorgesehen. Als freistehendes Gerät darf es nicht verwendet werden. Es darf nur bei geöffneter Einbaumöbeltür betrieben werden.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß befestigt ist. Die Verwendung von Klebstoffen und Klebemitteln zur Befestigung ist nicht zulässig.

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

Das Gerät ist nicht bestimmt

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

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

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

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

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

## Sicherheitshinweise

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

## Risiken für Kinder

### WARNUNG

**Erstickungsgefahr für Kinder!**

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

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

**Verbrennungsgefahr für Kinder!**

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

- Kinder vom Türglas fernhalten!

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

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

### Risiken für bestimmte Personengruppen

#### WARNUNG

Verletzungsgefahr!

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

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

### Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

#### WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

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

In diesen Fällen Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder Sicherung ausschalten/herausdrehen, Garraumtür geschlossen halten und Gerät reparieren lassen (siehe „Service“ auf Seite DE-37).

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät regelmäßig auf Schäden prüfen.
- Gerät nicht in Feuchträumen oder im Außenbereich betreiben.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Achten Sie beim Anschließen darauf, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typschild.
- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III

in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe „Service“ auf Seite DE-37).

- Wir empfehlen die Verwendung eines pulssensitiven FI-Schalters (Fehlerstrom-Schutzschalter).
- Das Gerät darf erst nach Abschluss sämtlicher Installations- und Montagearbeiten an das elektrische Netz angeschlossen werden.
- Gerät, Netzstecker und Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten. Die Isolierung des Netzkabels kann schmelzen.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, immer den Netzstecker selbst anfassen.
- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Im Fehlerfall sowie vor der Reinigung und der Wartung den Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte

Fachkräfte vornehmen, so wie unser Service.

- Eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden verursachen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Auswechseln der Lampe ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

#### VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand führen.

- Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirksystem bestimmt.

#### HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

- Soll das Gerät mit einer Transportkarre gefahren werden, muss es so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Das Gerät nicht am Türgriff anheben! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Geräts zu tragen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

Beim Reinigen beachten:

- Auf keinen Fall Seife, scharfe, körnige, soda-, säure- oder lösemittelhaltige oder schmirgelnde Putzmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
- Die Oberflächen werden durch ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt. Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
- Nur weiche Tücher verwenden.
- Darauf achten, dass kein Wasser in die Lüftungsschlitze und die elektrischen Teile dringt.
- Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

### Risiken im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten



**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr!

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

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Gehäuseteile nicht berühren!
- Heiße Teile nicht berühren. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die

Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

- Das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Brandgefahr!

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

- Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.
- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen unbedingt die Hinweise im Kapitel „Inbetriebnahme“ beachtet werden.
- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss das Kochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung beaufsichtigt werden.
- Das Mikrowellenkochgerät ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Keine Gegenstände im Garraum ablegen (Kochbuch, Topflappen etc.). Versehentliches Einschalten des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden. Garraum nicht als Stauraum verwenden.
- Nie brennbare Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen erhitzen.



- Nie frittieren oder Öl erhitzen! Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Im Brandfall die Garraumtür geschlossen halten, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen.
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Service“ auf Seite DE-37).
- Das Gerät nicht hinter einer Ziertür installieren, um eine Überhitzung zu vermeiden.

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

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

### **Generelle Risiken beim Garen von Nahrungsmitteln**

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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

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

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Pommes Frites eher größer schneiden und bei maximal 180 °C zubereiten.

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

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



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

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

### Risiken im Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombibetrieb

#### WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Niemals die Abdeckung im Garraum entfernen!

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

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

Explosionsgefahr!

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

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

 **VORSICHT**
**Verbrühungsgefahr!**

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

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

**Verbrennungsgefahr!**

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

- Gehäuseteile nicht berühren!
- Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.

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

 **HINWEIS**
**Gefahr von Sachschäden!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

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

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

### Risiken beim Automatikbetrieb

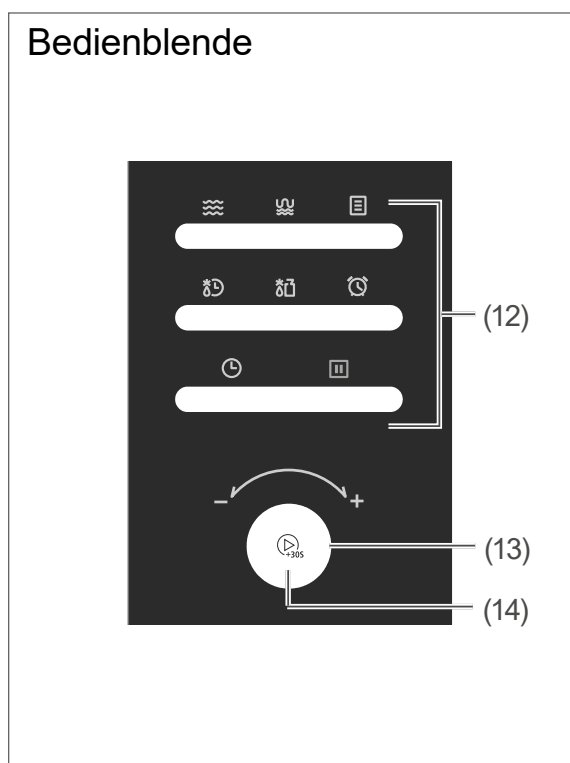
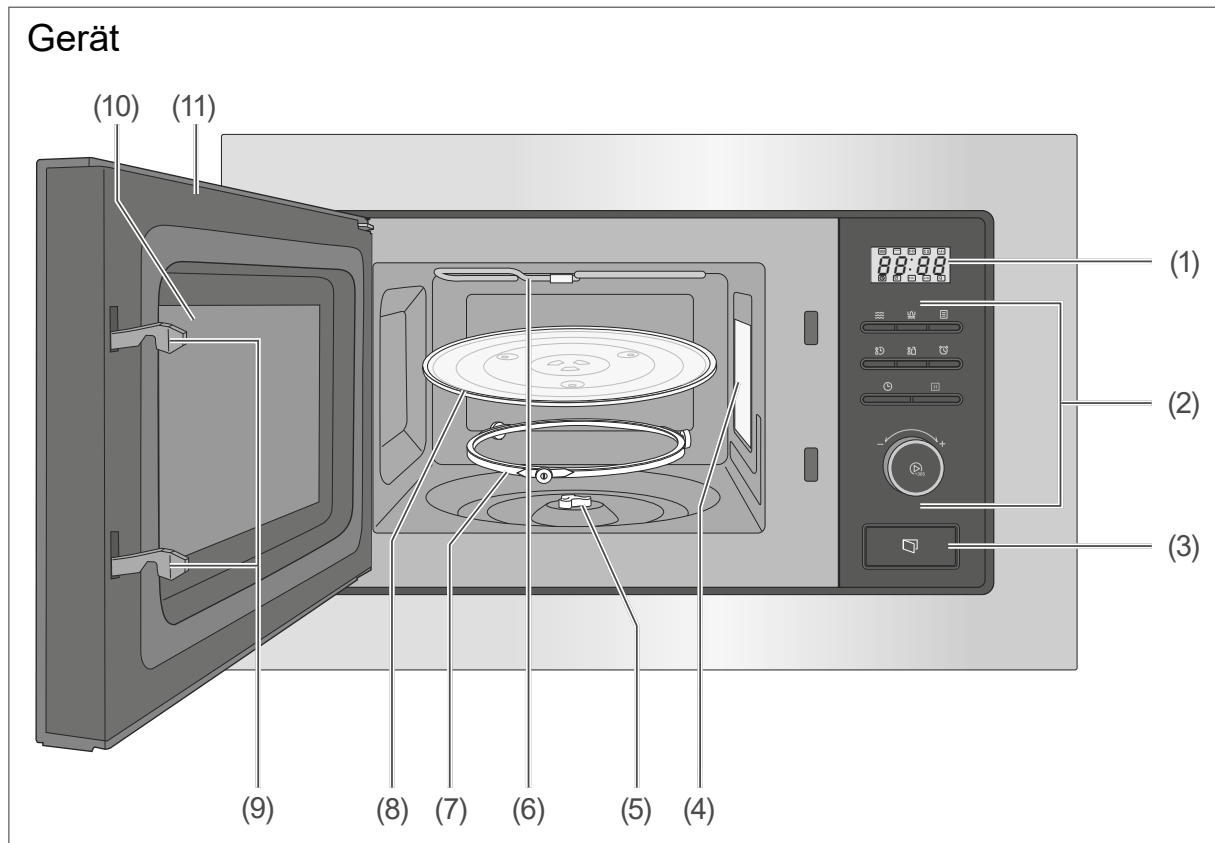


#### Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Brand führen.

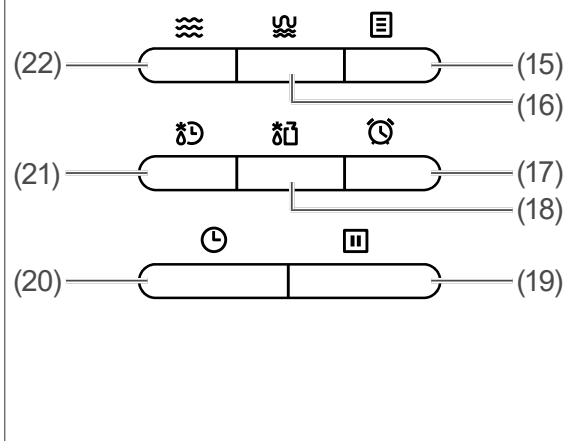
- Vor dem Start des Automatikbetriebs alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Garraum legt.
- Im Automatikbetrieb niemals unbeaufsichtigt grillen!
- Das Gerät während des Automatikbetriebs überwachen, um ein Überlaufen und Anbrennen zu verhindern. Beachten Sie, dass sich Fette,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

## Geräteteile und Bedienelemente



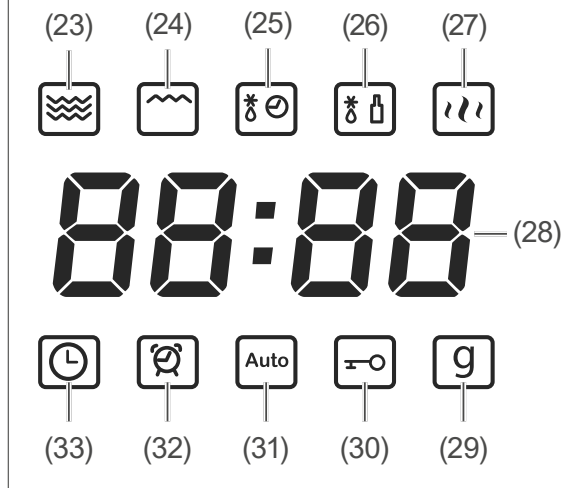
- (1) Display
- (2) Bedienfeld
- (3) Taste zum Öffnen der Garraumtür
- (4) Magnetron
- (5) Drehtellerantrieb
- (6) Grillelement
- (7) Rollring
- (8) Drehteller
- (9) Sperrsystem der Gerätetür
- (10) Sichtscheibe
- (11) Garraumtür
- (12) Funktionstasten
- (13) Drehregler
- (14) Taste „START/+30sek/Bestätigen“

## Funktionstasten



- (15) Taste „Automatikprogramm“
- (16) Taste „Grill-/Kombibetrieb“
- (17) Taste „Timereinstellung“
- (18) Taste „Auftauen nach Gewicht“
- (19) Taste „Pause/Abbrechen“
- (20) Taste „Uhreinstellung“
- (21) Taste „Auftauen nach Zeit“
- (22) Taste „Mikrowellenbetrieb“

## Display



- (23) Anzeige „Mikrowellenbetrieb“
- (24) Anzeige „Grill-/Kombibetrieb“
- (25) Anzeige „Auftauen nach Zeit“
- (26) Anzeige „Auftauen nach Gewicht“
- (27) Anzeige „Heiß“
- (28) Anzeige für Uhrzeit, Gardauer oder Gewicht
- (29) Anzeige „Gramm“
- (30) Anzeige „Sicherungsverriegelung“
- (31) Anzeige „Automatikprogramm“
- (32) Anzeige „Timer“
- (33) Anzeige „Uhr“

## Informationen zu Mikrowellen

---

### Was sind Mikrowellen?

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

Mikrowellen

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

### Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

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

### Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

- Ein Mikrowellen-Generator, das sogenannte „Magnetron“ (4), 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 (8) sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellen-Leistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.

## Das geeignete Geschirr

### ! HINWEIS

Explosionsgefahr!

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

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

### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

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


Das Gerät bietet verschiedene Beheizungsarten: Mikrowellen-, Grill- und Mikrowellen-Kombibetrieb. Für die verschiedenen Beheizungsarten immer das passende Geschirr auswählen. Dazu jeweils die Herstellerangaben beachten. Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden am Gerät führen.

## Für Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombibetrieb

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

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

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

1. Stellen Sie das leere Gefäß in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (11).
2. Drücken Sie die Taste  „START/+30sek/Bestätigen“ (14).

Das Gerät startet und läuft bei voller Mikrowellenleistung für 30 Sekunden.

- Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, sofort die Tür öffnen, 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 die Beheizungsart Grill

Für die Beheizungsarten Grill sind alle Materialien geeignet, die auch in einem konventionellen Backofen benutzt werden.

## Größe und Form

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

## Zubehör verwenden

### Der Drehteller

#### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

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

Der Drehteller muss bei jedem Betrieb der Mikrowelle verwendet werden.

- Er dreht sich während des Betriebs, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
- Maximale Belastbarkeit: 4 kg.
- Bei Verwendung mit dem Grillrost (34) wird er auch als Fettpfanne benutzt.

1. Setzen Sie den Drehtellerantrieb (5) ggf. in die Aussparung in der Mitte ein.
2. Setzen Sie den Rollring (7) ein.
3. Setzen Sie den Drehteller (8) auf den Garraumboden, und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb einrastet.
4. Stellen Sie Kochgefäße immer auf den Drehteller. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

### Der Grillrost

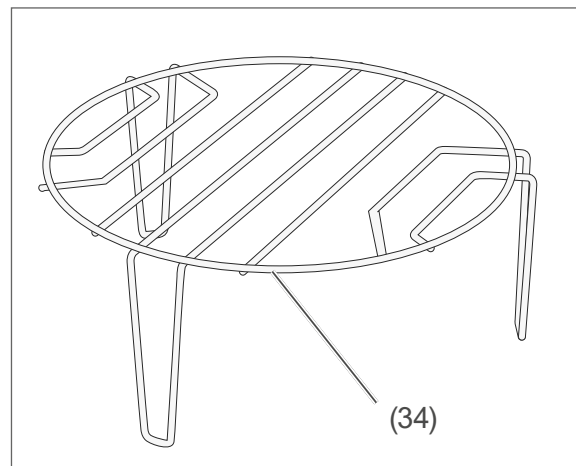
#### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

Der Grillrost ist nicht für reinen Mikrowellenbetrieb geeignet.

- Verwenden Sie den Grillrost ausschließlich bei Grill- oder Mikrowellen-Kombibetrieb.



Der Grillrost (34) ist nicht für Mikrowellenbetrieb geeignet. Es kann sonst Funkenschlag entstehen. Verwenden Sie den Grillrost ausschließlich bei reinem Grillbetrieb oder bei Mikrowellen-Kombibetrieb [1] und [2].

- Wenn Sie den Grillrost verwenden, stellen Sie ihn immer auf den Drehteller (8).

## Allgemeine Hinweise zur Bedienung

### Bevor Sie beginnen

- Lesen Sie das Kapitel „Sicherheit“ ab Seite DE-4, insbesondere die Sicherheitshinweise.
- Bauen Sie das Gerät vorschriftsmäßig ein, und schließen Sie es an, wie im Kapitel „Inbetriebnahme“ auf Seite DE-32 beschrieben.




### Uhrzeit einstellen

Die integrierte Uhr dient dazu, die Zeit anzuzeigen, einen automatischen Garvorgang zu beenden und als Kurzzeitwecker.

Die Zeitanzeige erfolgt immer im 24-Stunden-Format.





Nach einem Stromausfall und bei der ersten Einrichtung zeigt das Display (1) die Uhrzeit 0:00.

**i** Das Gerät befindet sich immer im 24-Stunden-Betrieb, lässt sich also nicht auf 12-Stunden-Betrieb umstellen. Auch die Uhrenumstellung von Mitteleuropäischer Zeit (MEZ) auf Mitteleuropäische Sommerzeit (MESZ) und zurück müssen Sie manuell vornehmen.

1. Drücken Sie die Taste  „Uhreinstellung“ (20).  
Im Display blinken die beiden linken Ziffernanzeigen der Anzeige.
2. Stellen Sie die Stundenzahl mit dem Drehregler (13) ein.
3. Drücken Sie erneut die Taste  „Uhreinstellung“.  
Im Display blinken die beiden rechten Ziffernanzeigen der Anzeige.
4. Stellen Sie die Minutenzahl mit dem Drehregler ein.
5. Drücken Sie die Taste  „START/+30Sek/Bestätigen“ (14), um die Eingabe zu speichern.  
Das Display (1) zeigt die eingestellte Uhrzeit. Der Doppelpunkt zwischen Stunden- und Minutenanzeige blinkt.

### Garvorgang starten, pausieren und beenden

Um einen Garvorgang

- zu starten, drücken Sie die Taste  „START/+30Sek/Bestätigen“ (14).
- zu pausieren, drücken Sie die Taste  „Pause/Abbrechen“ (19).  
Die Display-Anzeige pausiert, der Drehteller (8) stoppt, und die Garraumbeleuchtung erlischt.
- fortzusetzen, drücken Sie die Taste  „START/+30Sek/Bestätigen“.  
Die Display-Anzeige läuft weiter, der Drehteller dreht sich weiter und die Garraumbeleuchtung schaltet sich wieder ein.
- zu beenden, drücken Sie die Taste  „Pause/Abbrechen“ zweimal.  
Der Drehteller stoppt, die Garraumbeleuchtung erlischt, und das Display (1) zeigt die Uhrzeit an.


**i** Wird die Garraumtür (11) während des Betriebs geöffnet, schaltet das Gerät in den Pausenzustand.

## Gardauer einstellen

Die Einstellung der Gardauer ist in folgenden Schritten möglich:

Gardauer	Schritte
0–1 min:	5 Sekunden
1–5 min:	10 Sekunden
5–10 min:	30 Sekunden
10–30 min:	1 Minute
30–95 min:	5 Minuten

## Gardauer verlängern

- Während des Garens können Sie die Gardauer in Schritten von 30 Sekunden verlängern. Drücken Sie gegebenenfalls mehrfach die Taste  „START/+30Sek/Bestätigen“ (14). Während der Nutzung der Programme „Auftauen nach Gewicht“ und der Automatikprogramme kann die Gardauer nicht verlängert werden.

## Garraumbeleuchtung

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn

- das Gerät in Betrieb ist;
- die Garraumtür (11) geöffnet ist.

## Betriebsarten

### Mikrowellenbetrieb

#### ! WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt.

#### ! VORSICHT

Brandgefahr!

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

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

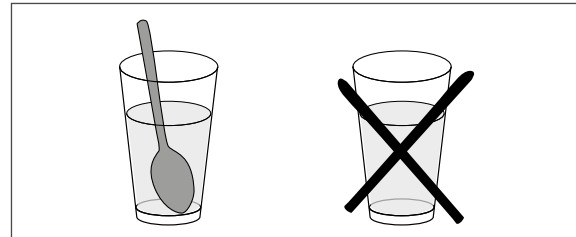
#### ! VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum Siedeverzug kommen. Dabei kann heiße Flüssigkeit schlagartig herausspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus der Mikrowelle.

- Um Siedeverzug zu vermeiden, stellen Sie einen Kunststoff- oder Glaslöffel in das Gefäß.

- Stellen Sie sicher, dass der Löffel stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden der Mikrowelle hat.



#### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

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

#### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

Der Grillrost ist nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

- Der Grillrost lässt sich lediglich im reinen Mikrowellenbetrieb nicht nutzen. Bei allen anderen Betriebsarten kann er genutzt werden.




## Leistungsstufen der Mikrowelle



Leistungsstufe	geeignet zum
P 100 (800 W)	– Erhitzen oder Aufwärmen – Wasser – Geflügel, Fisch, Gemüse
P 80 (640 W)	– Aufwärmen – Pilze, Schalentiere – Gerichte kochen, die Eier und Käse enthalten
P 50 (400 W)	– Warmhalten von Reis oder Suppe
P 30 (240 W)	– Zergehenlassen von Schokolade und Butter
P 10 (80 W)	– Gehenlassen von Hefeteig

## Mikrowellenbetrieb wählen und starten

### Bevor Sie beginnen

- Stellen Sie den Drehteller (8) mit Speisen oder Getränken in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (11).
- Prüfen Sie, ob das Display (1) die korrekte Uhrzeit anzeigt.

1. Drücken Sie die Taste  „Mikrowellenbetrieb“ (22).  
Im Display (1) erscheint die Anzeige  „Mikrowellenbetrieb“ (23). In der Zeile darunter blinkt die Anzeige P 100.
2. Um eine andere Leistungsstufe zu wählen, drehen Sie den Drehregler (13).
3. Um die angezeigte Leistungsstufe zu bestätigen, drücken Sie die Taste  „START/+30Sek/Bestätigen“ (14).




4. Um die Gardauer einzustellen, drehen Sie den Drehregler.  
Das Display zeigt die Gardauer (0:05–95:00 Minuten).
5. Um den Garvorgang zu starten, drücken Sie die Taste  „START/+30Sek/Bestätigen“.
6. Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Im Display blinkt die Anzeige  „Mikrowellenbetrieb“, und die Anzeige der Gardauer beginnt herunterzuzählen.  
Wenn die Zählung bei 0:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus. Im Display erscheint wieder die Uhrzeit.



## Mikrowellen-Schnellstart

Wenn Sie mit 800 W garen wollen und die Gardauer 30 Sekunden betragen soll, können Sie den Schnellstart nutzen.

### Bevor Sie beginnen

- Stellen Sie den Drehteller (8) mit Speisen oder Getränken in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür.
- Prüfen Sie, ob das Display (1) die korrekte Uhrzeit anzeigt.

- Drücken Sie die Taste  „START/+30Sek/Bestätigen“ (14).  
Das Gerät startet auf der Leistungsstufe P 100, der Ventilator läuft an. Im Display (1) blinken die Anzeigen  „Mikrowellenbetrieb“ (23) und  „Heiß“ (27). Die Gardauer beginnt herunterzuzählen. Wenn die Zählung bei 0:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus. Im Display erscheint wieder die Uhrzeit.


 Während des Garens können Sie die Gardauer in Schritten von 30 Sekunden verlängern. Berühren Sie dazu gegebenenfalls mehrfach die Taste  „START/+30Sek/Bestätigen“ (14).



## Grillbetrieb







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




### Bevor Sie beginnen

- Stellen Sie den Drehteller (8) sowie den Grillrost (34) mit den Speisen in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (11).
- Prüfen Sie, ob das Display (1) die korrekte Uhrzeit anzeigt.

1. Drücken Sie die Taste  „Grill-/Kombibetrieb“ (16).

Im Display erscheint die Anzeige  „Grill-/Kombibetrieb“ (24), und in der Zeile darunter blinkt die Anzeige .

2. Um die Auswahl des Grillbetriebs zu bestätigen, drücken Sie die Taste  „START/+30Sek/Bestätigen“ (14).
3. Die Anzeige  erlischt und die Gardauer  wird angezeigt.
4. Drehen Sie den Drehregler (13), um die Grilldauer einzustellen.  
Das Display zeigt die eingestellte Grilldauer (0:05–95:00 Minuten).
5. Um den Grillvorgang zu starten, drücken Sie die Taste  „START/+30Sek/Bestätigen“. Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Im Display blinkt die Anzeige  „Grill-/Kombibetrieb“ und die Gardauer beginnt herunterzuzählen.  
Wenn die Zählung bei  angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus. Im Display erscheint wieder die Uhrzeit.

 Damit Ihr Grillgut von beiden Seiten gart ist, sollten Sie es während des Garens wenden. Damit Sie dies nicht vergessen, hören Sie nach der Hälfte der Gardauer 2 Signaltöne. Unterbrechen Sie dann den Grillvorgang, indem Sie die Taste  „Pause/Abbrechen“ (19) drücken. Öffnen Sie die Garraumtür, wenden Sie das Grillgut und setzen Sie den Garvorgang fort, indem Sie die Taste  „START/+30Sek/Bestätigen“ drücken.

## Mikrowellen-Kombibetrieb

### HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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


Der Grillrost ist nicht für reinen Mikrowellenbetrieb geeignet.

- Verwenden Sie den Grillrost ausschließlich bei Grill- oder Mikrowellen-Kombibetrieb.

Sie können zwischen zwei Kombibetrieben ([- 1 und [- 2) wählen. Mit den Kombibetrieben können Sie gleichzeitig schnell garen und eine schöne Kruste erzeugen. Dadurch verkürzen sich die Zubereitungszeiten enorm.

### Bevor Sie beginnen



- Stellen Sie den Drehteller (8) mit Speisen oder Getränken in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (11).
- Prüfen Sie, ob das Display (1) die korrekte Uhrzeit anzeigt.

1. Drücken Sie die Taste  „Grill-/Kombibetrieb“ (16), bis im Display die Anzeige des gewünschten Kombinationsbetriebs blinkt ([- 1 oder [- 2).

2. Um die Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die Taste  „START/+30Sek/Bestätigen“ (14).

3. Drehen Sie den Drehregler (13), um die Grilldauer einzustellen.

Das Display zeigt die eingestellte Gardauer (0:05–95:00 Minuten).

4. Um den Grillvorgang zu starten, drücken Sie die Taste  „START/+30Sek/Bestätigen“. Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Im Display blinken die Anzeigen für die kombinierten Beheizungsarten, und die Anzeige der Gardauer beginnt herunterzuzählen.  
Wenn die Zählung bei  angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus. Im Display erscheint wieder die Uhrzeit.



## Auftauen

### WARNUNG

#### Gesundheitsgefahr!


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



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



### Bevor Sie beginnen

- Verwenden Sie vorzugsweise Speisen, die bei  $-18\text{ °C}$  in möglichst dünnen Portionen eingefroren wurden.
- Entfernen Sie alle Verpackungen.
- 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 sammeln kann, ohne überzulaufen.
- Decken Sie die Speisen nicht ab.

### Auftauen nach Gewicht


 Für Fleisch, Geflügel und Fisch mit einem Gewicht von 100 g bis 1800 g. Die Auftaudauer beträgt, abhängig vom Gewicht, zwischen 6:20 bis 68:40 Minuten.



1. Stellen Sie das Gefäß auf den Drehteller (8) im Garraum.
2. Schließen Sie die Garraumtür (11).
3. Drücken Sie die Taste  „Auftauen nach Gewicht“ (18).
4. Drehen Sie den Drehregler (13), um das Gewicht einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste  „START/+30Sek/Bestätigen“ (14), um den Auftauvorgang zu starten.



Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Im Display (1) blinken die Anzeigen  „Mikrowellenbetrieb“ (23) und  „Auftauen nach Gewicht“ (26). Die Anzeige der Auftaudauer beginnt herunterzuzählen.

Wenn die Zählung bei 0:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus. Im Display erscheint wieder die Uhrzeit.

### Auftauen nach Zeit

 Für Tiefkühlkost mit Angabe der Auftauzeit auf der Packung. Die maximal mögliche Auftauzeit beträgt 95 Minuten. Die Leistungsstufe beträgt P33 (240 W).

1. Stellen Sie das Gefäß auf den Drehteller (8) im Garraum.
2. Schließen Sie die Garraumtür (11).
3. Drücken Sie die Taste  „Auftauen nach Zeit“ (21).
4. Drehen Sie den Drehregler (13), um die Auftauzeit einzustellen.  
Das Display (1) zeigt die eingestellte Auftauzeit.
5. Drücken Sie die Taste  „START/+30Sek/Bestätigen“ (14), um den Auftauvorgang zu starten.

Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Im Display blinken die Anzeigen  „Mikrowellenbetrieb“ (23) und „Auftauen nach Zeit“  (25). Die Anzeige der Auftauzeit beginnt herunterzuzählen.

Wenn die Zählung bei 0:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus. Auf dem Display erscheint wieder die Uhrzeit.

# Automatikprogramme




---


Mit den 7 Automatikprogrammen können Sie Speisen ganz einfach zubereiten. Sie wählen nur das Programm und stellen das Gewicht der Speise ein. Den Rest übernimmt die Automatik.


## Bevor Sie beginnen

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

## Automatikprogramme benutzen

1. Stellen Sie das Gefäß auf den Drehteller (8) im Garraum.
2. Schließen Sie die Garraumtür (11).
3. Drücken Sie die Taste  „Automatikprogramm“ (15), um das Menü für die Automatikprogramme aufzurufen.
4. Drehen Sie den Drehregler (13), bis das Display (1) das gewünschte Automatikprogramm anzeigt (R - 1 bis R - 7). Die Anzeige blinkt.
5. Drücken Sie die Taste  „START/+30Sek/Bestätigen“ (14), um die Auswahl zu bestätigen.
6. Drehen Sie den Drehregler, um das gewünschte Gewicht einzustellen.
7. Drücken Sie die Taste  „START/+30Sek/Bestätigen“, um das Automatikprogramm zu starten.

Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Im Display (1) blinkt die Anzeige  „Automatikprogramm“ (31) und die Anzeige der Gardauer beginnt herunterzuzählen.

Wenn die Zählung bei  angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus. Im Display erscheint wieder die Uhrzeit.








## Programmtabelle Automatikprogramme


Programm	Gewicht in g/Tassen	Gardauer in Min:Sek	Leistung	Bemerkung
A-1: Reis	200 400	19:00 27:00	100%+50%	
A-2: Aufwärmen	200 300 400	2:10 3:10 4:10	100 %	
A-3: Gemüse	200 300 400	3:30 5:15 7:00	100 %	
A-4: Nudeln	100 200	25:00 30:00	80 %	mit 800 g kaltem Wasser mit 1600 g kaltem Wasser
A-5: Kartoffeln	150 300 450	3:50 6:00 8:00	100 %	
A-6: Fisch	200 400 600	4:30 6:30 8:30	80 %	
A-7: Getränke	1 Tasse (120 ml) 2 Tassen (240 ml) 3 Tassen (360 ml)	1:30 2:45 4:00	100 %	

## Zusatzfunktionen

### Kurzzeitwecker (Timer)





**i** Wenn der Kurzzeitwecker läuft, sind alle anderen Funktionen des Geräts gesperrt. Der Kurzzeitwecker kann nur benutzt werden, wenn kein Garvorgang aktiv ist.

1. Drücken Sie die Taste  „Timereinstellung“ (17).  
Ein Signalton ertönt, und im Display (1) erscheint die Anzeige . Die Anzeige  „Timer“ (32) erscheint.
2. Drehen Sie den Drehregler, um die gewünschte Zeit einzustellen.  
Das Display zeigt die gewählte Einstellung ( bis ).
3. Drücken Sie die Taste  „START/+30Sek/Bestätigen“ (14), um die Einstellung zu bestätigen und den Kurzzeitwecker zu starten.  
Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen. Wenn die Zählung bei  angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus. Im Display erscheint wieder die Uhrzeit.

**i** Um den Kurzzeitwecker vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Taste  „Pause/Abbrechen“ (19).  
Ein Signalton ertönt. Im Display erscheint wieder die Uhrzeit, und das Gerät ist wieder voll funktionsfähig.

### Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)

Mit dieser Funktion verhindern Sie unbeabsichtigte Bedienung des Geräts.

- i** Die Sicherungsverriegelung kann nur benutzt werden, wenn das Gerät nicht aktiv ist.
- Um die Sicherungsverriegelung einzuschalten, drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste  „Pause/Abbrechen“ (19).  
Ein Signalton ertönt, und im Display (1) erscheint die Anzeige  „Sicherungsverriegelung“ (30).  
Sämtliche Tasten des Geräts sind nun ohne Funktion.
  - Um die Sicherungsverriegelung auszuschalten, drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste  „Pause/Abbrechen“.  
Ein Signalton ertönt, und im Display erlischt die Anzeige  „Sicherungsverriegelung“.  
Das Gerät ist wieder einsatzbereit.

## Tipps für die Praxis bei Mikrowellenbetrieb

### Die richtige Gardauer

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

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

### Die richtige Menge

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

Faustformel: Die doppelte Menge braucht etwa die doppelte Zeit.

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

### Anordnung der Speisen

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

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

### Anstechen und Anritzen

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

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

## Umrühren und Wenden

### WARNUNG

#### Verbrennungsgefahr!

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

- Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

- 
- Rühren Sie insbesondere Babynahrung gründlich um, um Verbrennungen zu vermeiden.
  - Prüfen Sie unbedingt die Temperatur durch Probieren der Speise.
  - Achten Sie bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten unbedingt auf ein vollständiges Durchgaren, damit Krankheitserreger (wie Salmonellen) vollständig abgetötet werden.
  - Rühren Sie die Speisen nach der halben Gardauer um, und wenden Sie sie, da die Speisen im Mikrowellengerät nicht gleichmäßig erhitzt werden.

## Pflege und Wartung

---

### WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Stromschlag und Kurzschluss führen.

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

Verbrennungsgefahr!

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

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.

### HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Die Oberflächen und Türdichtungen werden durch ungeeignete Behandlung beschädigt.

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

- Reinigen Sie das Gerät möglichst nach jedem Benutzen, bevor evtl. Verunreinigungen trocknen können.
- Reeinigen Sie den Grillrost (34) am besten von Hand mit mildem Spülmittel.
- Reinigen Sie den Drehteller (8) in der Spülmaschine.



- Reinigen Sie das Gerät, insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen, mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie dazu warmes Wasser mit einem normalen Allzweckreiniger oder Geschirrspülmittel und einen weichen Schwamm oder Lappen.
- Lösen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit unverdünntem Allzweckreiniger.
- Trocknen Sie alle Flächen nach dem Reinigen mit einem trockenen, weichen Tuch ab.
- Lassen Sie die Garraumtür (11) geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.


### WARNUNG

#### Gefahr durch Mikrowellen!

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

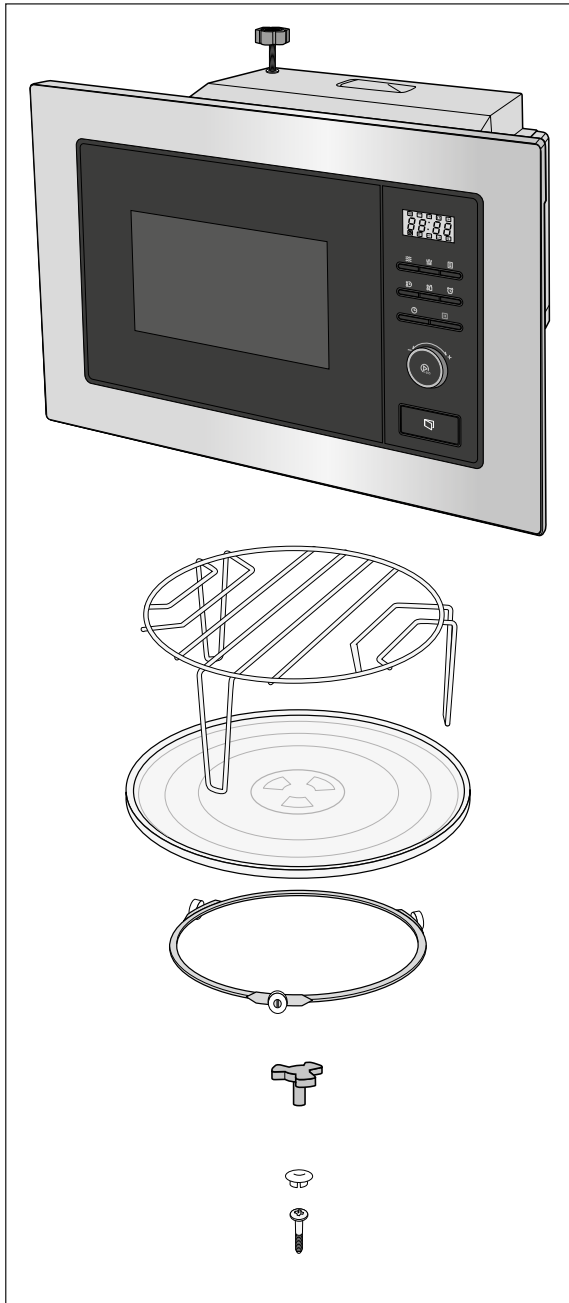
- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- Es ist gefährlich für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

- Kontrollieren Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte regelmäßig, ob das Gerät intakt ist:
  - Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
  - Sind das Gehäuse und die Sichtscheibe (10) unbeschädigt?
  - Ist der Drehteller (8) unbeschädigt?
  - Sind die Türdichtflächen sauber?
  - Sind die Türscharniere leichtgängig?
  - Sind beide Haken des Sperrsystems (9) unbeschädigt?
  - Schließt die Tür richtig, oder ist sie verzogen?
  - Falls die Garraumbeleuchtung defekt sein sollte, wenden Sie sich an unseren Service (siehe Seite DE-37).

 Das Leuchtmittel befindet sich **nicht** unter der im Garraum festgeschraubten Abdeckung! Diese Abdeckung nie abschrauben oder beschädigen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.

---

## Lieferung



### Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite DE-32).
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-37).

#### **! WARNUNG**

#### Stromschlaggefahr!

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

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

### Lieferumfang

- Mikrowelle
- Grillrost
- Drehteller
- Rollenring
- Tellerantrieb
- Montagematerial (Schraube und Abdeckung)
- Gebrauchsanleitung



Informationen zur Installation und zur Inbetriebnahme finden Sie ab Seite DE-32.

## Inbetriebnahme

### VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Das Gerät ist schwer und unhandlich.

- Beim Transport und beim Einbau die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.
- Tür und Türgriff nicht als Trittbrett oder zum Anheben verwenden.

Brandgefahr!

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

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

### HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

## Transportieren und Auspacken

- Transportieren Sie das Gerät mithilfe einer Transportkarre oder einer zweiten Person.
- Packen Sie das Gerät vorsichtig aus, und entfernen Sie vorsichtig alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite.

## Gerät einbauen

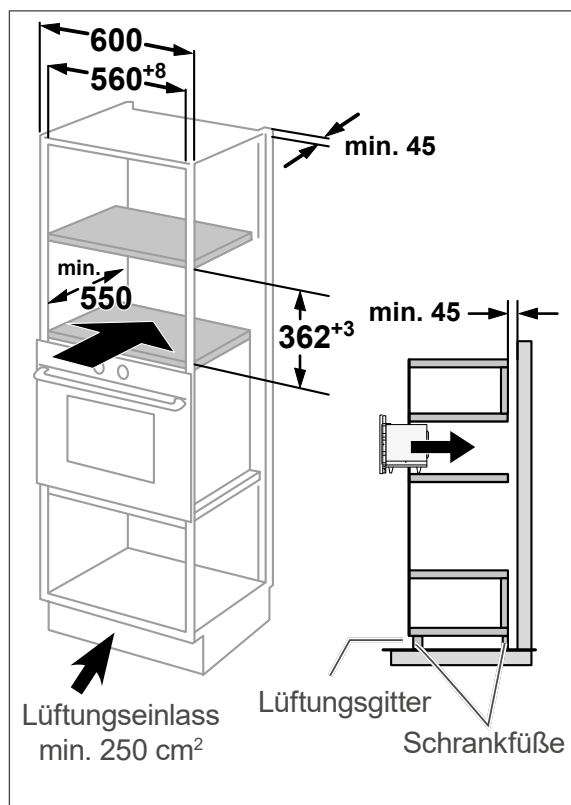
Das Gerät kann in einen Hochschrank oder unter eine Arbeitsfläche eingebaut werden. Beachten Sie in jedem Fall folgende Bedingungen:

## Einbau-Voraussetzungen

- Bauen Sie das Gerät nur in einen Schrank mit offener Rückwand ein. Lassen Sie ggf. Ihre Einbaumöbel entsprechend nacharbeiten. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie eine Fachkraft beauftragen.
- Bauen Sie das Gerät nur in Einbaumöbel ein, deren Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sind. Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.
- Achten Sie darauf, dass in der Nische oder in unmittelbarer Nähe eine Schutzkontaktsteckdose installiert ist (siehe folgenden Abschnitt „Anschluss“).
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt neben einen Kühl- oder Gefrierschrank. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es zu Radiogeräten, Fernsehern etc. mindestens 2 m Abstand hat, damit der Empfang nicht gestört wird.

## Die Einbaunische

Das Gerät kann in einen Hochschrank oder unter eine Arbeitsfläche eingebaut werden. Die minimale Installationshöhe beträgt 85 cm. Die Einbaunische muss folgende Maße aufweisen:



## Anschluss

Je nach Einbaunische muss das Gerät vor oder nach dem Einbau angeschlossen werden.

### ! WARNUNG

#### Stromschlag-/Brandgefahr!

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

- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III

in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorge-schaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe „Service“ auf Seite DE-37).

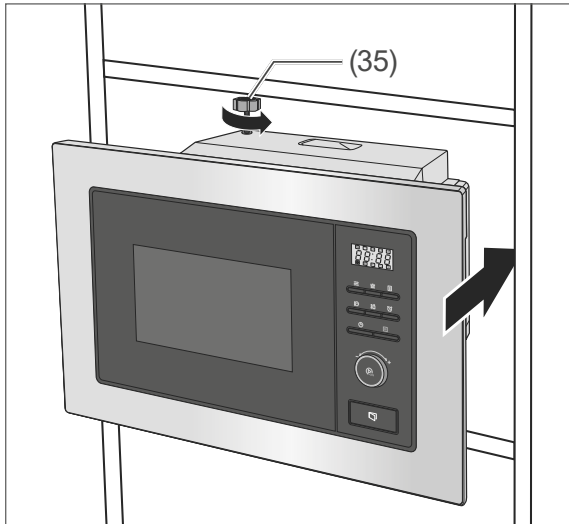
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener, ausreichender Absicherung an (230 V~ / 50Hz / 10 A).

## Anschluss-Voraussetzungen

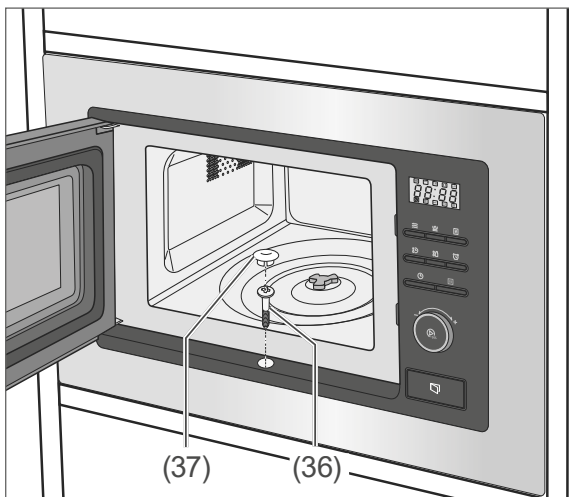
- Für den elektrischen Anschluss des Neugerätes benötigen Sie eine fachgerecht installierte Schutzkontakt-Steckdose, die ausreichend abgesichert sein muss (siehe „Technische Daten“ auf Seite DE-40).
- Die Anschlussspannung des Geräts muss mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmen (siehe Typschild auf der Rückseite des Geräts).
- Die Steckdose muss außerhalb der Mikrowellen-Rückwand installiert sein, weil sonst der Stecker die Rückwand berührt und sich die Mikrowelle nicht ganz einschieben lässt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungen!

## Gerät anschließen/einsetzen

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.  
Ein Signalton ertönt, und das Display (1) zeigt □:□□ an (siehe „Uhrzeit einstellen“ auf Seite DE-18).
2. Stellen Sie sicher, dass die Fixierschraube (35) im oberen Teil des Geräts eingedreht ist.
3. Schieben Sie das Gerät so weit in das Einbaufach, bis die Fixierschraube drinsteckt.



4. Stellen Sie die Fixierschraube so ein, dass ein Abstand von ca. 1 mm zwischen dem Einbaufach und der Fixierschraube besteht.
5. Schieben Sie das Gerät in das Einbaufach, bis die Frontblende auf dem Rahmen des Einbaufachs auftrifft.



6. Sichern Sie das Gerät in der Bohrung mittels der mitgelieferten Schraube (36), und decken Sie die Schraube mit der Abdeckung (37) ab.

## Grundreinigung

Das Gerät sollte vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden, damit zum Beispiel Verpackungsreste den Geschmack der Speisen nicht beeinträchtigen (siehe Seite DE-29).

## Erstes Aufheizen

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

1. Räumen Sie den Garraum komplett leer, und fegen bzw. blasen Sie ihn aus.
2. Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang im Grillbetrieb auf (siehe Seite DE-22).

## 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 Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten, Display aus.	Steckdose ohne Strom.	Durch Anschluss eines anderen Geräts prüfen.
	Netzstecker sitzt lose.	Festen Sitz des Netzsteckers kontrollieren.
Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Die Türdichtflächen gründlich reinigen.
	Tür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Gerät nicht benutzen! Wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-37).
Garraumbeleuchtung leuchtet nicht.	Leuchtmittel defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-37).
Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Den Drehteller korrekt einsetzen.
	Boden des Garraums ist verschmutzt.	Den Garraumboden gründlich reinigen.
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Drehteller dreht nicht richtig.	Den Drehteller korrekt einsetzen
	Speisegefa ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Drehtellers ragen.
Platzende, ploppende Geräusche im Garraum.	Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut und platzt auf.	Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten.
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum!	Sofort Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten. Metallteile entfernen.
Speise ist ungleichmäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Speise umrühren oder wenden und noch eine kurze Zeit weiter erwärmen.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösungen, Tipps</b>
Speise wird nicht warm genug.	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle erwärmen.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Ein geeignetes Gefäß verwenden.
Gerät erzeugt Gerüche.	Dies passiert, wenn die Rohrheizkörper zum ersten Mal benutzt werden.	Siehe „Erstes Aufheizen“ auf Seite DE-34.
Tür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Aus der Speise tritt Feuchtigkeit aus, das ist normal.	Feuchtigkeit nach dem Betrieb abwischen.



## Service

---

Bitte beachten!

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

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden.

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
Hanseatic Einbau-Mikrowelle	AG820B3AT-P0CE	98429654

## Allgemeiner Service

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

## Ersatzteile

### Kunden in Deutschland

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

Telefon: (057 32) 99 66 00

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

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

### Kunden in Österreich

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

# Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

## Abfallvermeidung

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

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

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

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

## Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein Neugerät der gleichen Geräteart mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt. Im Fernabsatzhandel beschränkt sich die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung bei Erwerb eines Neugeräts auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschränke, Luftentfeuchter), Bildschirme und Bildschirmgeräte mit einer Bildschirm-Oberfläche > 100 cm<sup>2</sup> und auf Großgeräte, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt.

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

## Entsorgung

### Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen. Jeder Verbraucher ist deshalb gesetzlich verpflichtet, Elektro-Altgeräte an einer zugelassenen

Sammel- oder Rücknahmestelle abzugeben. Dadurch werden sie einer umwelt- und ressourcenschonenden Verwertung zugeführt.

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

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

### Daten löschen nicht vergessen!

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

### Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

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



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

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

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

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

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

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

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

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

\*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

Pb = Blei

## Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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



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

## Technische Daten

Datenblatt für das Einbau-Mikrowellengerät

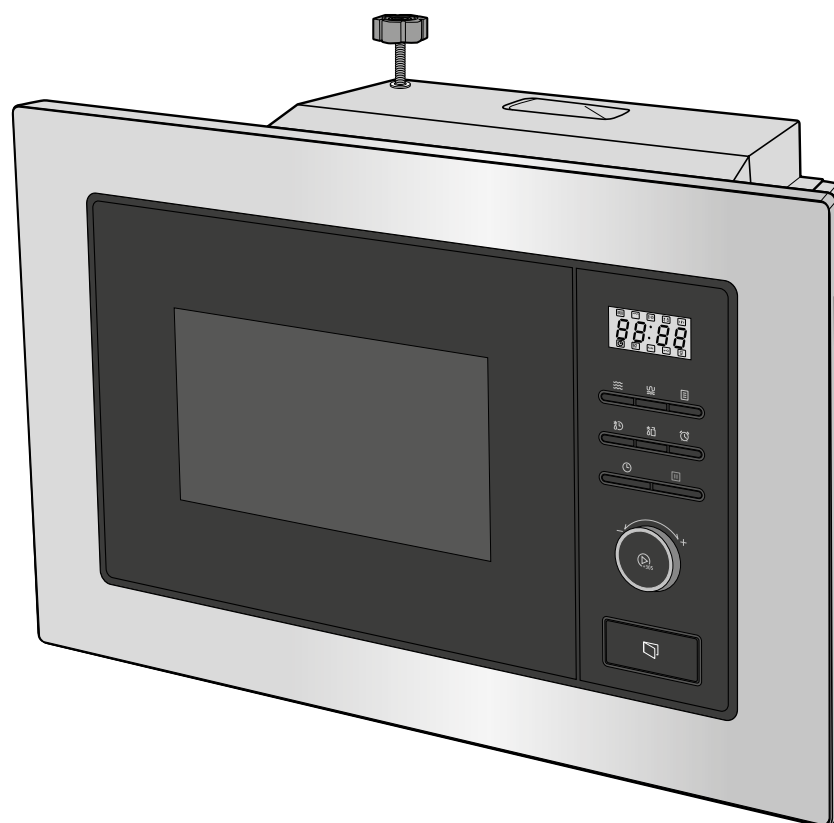
Hersteller	hanseatic
Gerätebezeichnung	Einbau-Mikrowelle
Modell	AG820B3AT-P0CE
Mikrowellenausgangsleistung in W	800
Nennfrequenz in MHz	2450
Mikrowellen-Leistungstufen	5 (80–800 W)
Grill-Leistungstufen	1
Einbaugerät	Ja
Absicherung in A	min. 10
Leistungsaufnahme Mikrowelle in W	1250
Leistungsaufnahme Grill in W	1000
Versorgungsspannung in V~/50 Hz	230
Garraum-Volumen in Liter	ca. 20
Drehteller-Durchmesser in mm	ca. 245
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe) in cm	38,2 × 59,5 × 36,2
Leergewicht in kg	14,5
Bestell-Nr.	98429654

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.

AG820B3AT-P0CE



**hanseatic**

User manual

Built-in microwave

Manual/version:  
2201-00523\_EN\_20230116  
Article no.: 98429654  
Reproduction, even of excerpts,  
is not permitted!

## Table of contents

---

Explanation of terms and symbols, definitions . . . . .	EN-3	Practical tips for microwaving . . . . .	EN-27
Explanation of terms . . . . .	EN-3	The correct cooking temperature. . . . .	EN-27
Explanation of symbols . . . . .	EN-3	The correct quantity . . . . .	EN-27
Definitions . . . . .	EN-3	Order of dishes . . . . .	EN-27
Safety . . . . .	EN-4	Piercing and scoring . . . . .	EN-27
Intended use . . . . .	EN-4	Stir and turn . . . . .	EN-28
Safety notices . . . . .	EN-5	Care and maintenance . . . . .	EN-29
Appliance parts and control elements . . .	EN-12	Delivery . . . . .	EN-31
Information about microwaves . . . . .	EN-14	Package contents . . . . .	EN-31
Suitable dishware . . . . .	EN-15	Check the delivery . . . . .	EN-31
For microwave and microwave-combi mode. . . . .	EN-15	Start-up . . . . .	EN-32
For grill heating method . . . . .	EN-16	Moving and unpacking. . . . .	EN-32
Size and shape . . . . .	EN-16	Installing the appliance . . . . .	EN-32
Using the accessories. . . . .	EN-17	Installation requirements . . . . .	EN-32
The turntable . . . . .	EN-17	Connection requirements. . . . .	EN-33
Grill rack. . . . .	EN-17	Connecting/using the appliance . . . . .	EN-33
General operating instructions . . . . .	EN-18	Cleaning before use. . . . .	EN-34
Before getting started . . . . .	EN-18	Heating up the appliance for the first time . . . . .	EN-34
Setting the time . . . . .	EN-18	Troubleshooting table . . . . .	EN-35
Starting, pausing and ending the cooking process. . . . .	EN-18	Service . . . . .	EN-37
Setting the cooking time . . . . .	EN-19	General customer service . . . . .	EN-37
Extending the cooking time . . . . .	EN-19	Spare parts . . . . .	EN-37
Cooking chamber light. . . . .	EN-19	Waste prevention, free return and disposal . . . . .	EN-38
Modes . . . . .	EN-20	Waste prevention . . . . .	EN-38
Microwave mode . . . . .	EN-20	Free return of old electrical appliances .	EN-38
Microwave power levels. . . . .	EN-21	Disposal . . . . .	EN-38
Selecting and starting microwave mode	EN-21	Packaging . . . . .	EN-39
Microwave quick start . . . . .	EN-21	Technical specifications . . . . .	EN-40
Grill mode. . . . .	EN-22		
Microwave-combi mode. . . . .	EN-22		
Defrosting. . . . .	EN-23		
Automatic programmes. . . . .	EN-24		
Using the automatic programmes . . . . .	EN-24		
Automatic programme table . . . . .	EN-25		
Additional functions. . . . .	EN-26		
Timer . . . . .	EN-26		
Safety lock (child safety lock) . . . . .	EN-26		

## Explanation of terms and symbols, definitions



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

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

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

### Explanation of terms

The following signal terms can be found in this user manual.

#### WARNING

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

#### CAUTION

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

#### NOTICE

This signal term warns against possible damage to property.

### Explanation of symbols

The following symbols can be found in this user manual or on the appliance.



This symbol warns of a hot surface.



This symbol refers to useful additional information.

### Definitions

“Microwave mode”: In microwave mode, food is exclusively heated using microwaves.

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

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

# Safety

---

## Intended use

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

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

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

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

Ensure that the appliance is properly fixed in place. Never use adhesives or glue to fix the appliance in place.

Use the cooking chamber light only for illuminating the inside of the appliance. It is not suitable for lighting a room.

The appliance is not suitable

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

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

Do not make any technical changes to the appliance.

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

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



## Safety notices

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

### Risks to children

#### WARNING

Risk of suffocation for children!

Children can become entangled in the packaging film or swallow small parts and suffocate.

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

Risk of burns for children!

The door glass can become very hot during operation and lead to burns.

- Keep children away from the door glass!

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

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

### Risks for certain groups of people

#### WARNING

Risk of injury!

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

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

### Risks in handling household electrical appliances

#### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

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

In such cases you should pull the mains plug out of the socket or switch off/unscrew the fuse, keep the cooking chamber door closed, and have the appliance repaired (see „Service“ on page EN-37).

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Check the appliance regularly for damage.
- Do not use the appliance in wet rooms or outdoors.
- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a socket with a protective conductor that has been installed properly. Ensure that the voltage is correct when connecting it. More detailed information about this can be found on the nameplate.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; consult a qualified professional if necessary (see „Service“ on page EN-37).
- We recommend using a pulse-sensitive fault current switch (residual current operated circuit-breaker).
- The appliance must only be connected to the mains after completion of all installation and assembly work.
- Keep the appliance, the mains plug and the mains cord away from open flames and hot surfaces. The insulation of the mains cord could melt.
- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
- Never pull the mains plug out of the socket by the mains cord; always hold the mains plug itself.
- Never touch the mains plug with wet hands.
- Never immerse the mains cord or plug in water or any other liquids.
- In the event of a fault, as well as before cleaning or maintenance, pull out the mains plug/switch off or unscrew the fuse.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning.
- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs.
- Investigations and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists, such as our Service department.
- Unauthorised repairs to the appliance can cause property damage and personal injury, and invalidate liability and warranty claims. Never try to repair the appliance yourself.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

#### CAUTION

Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire.

- Connect the appliance only to a properly installed and earthed elec-

tric socket. Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

#### NOTICE

Risk of damage to property!

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

- If a trolley is used to move the appliance, the appliance must be lifted as shown on the packaging.
- Do not use the appliance door handle to lift the entire oven! The handle is not designed to carry the whole weight of the appliance.
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.

When cleaning, please note:

- 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 door seals can be damaged by unsuitable cleaning agents. Use care products only on the outer surfaces.
- Use only soft cloths for cleaning.
- Ensure that water does not enter the ventilation slits or enter into the electrical components.
- The lighting in the appliance is exclusively for lighting the cooking chamber. It is not suitable for lighting a room.

## Risks when handling heat-generating appliances

### CAUTION

Risk of burns!

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

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

Fire hazard!

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

- Do not operate the appliance unattended.
- To ensure sufficient air circulation, it is imperative that the instructions in the “Start-up” chapter are followed.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Dry-

ing of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition, or fire.

- Do not place any objects in the cooking chamber (recipe book, oven gloves, etc.). Accidentally switching on the appliance can cause damage or even ignition. Do not use the cooking chamber for storage purposes.
- Never heat flammable objects or dishes containing alcohol.
- Never deep-fry or heat oil! The oil temperature cannot be monitored.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- If a fire starts, keep the cooking chamber door closed, immediately pull the mains plug out of the socket or switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses.
- Never extinguish burning oil or fat with water. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation "F" or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service department (see „Service“ on page EN-37).
- Appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

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

- Never place loose baking paper on the accessories. Always secure baking paper with a piece of dishware or a baking dish.

- Only line the required area with baking paper. Baking paper must not protrude over the accessory edges.

## General risks when cooking food

Health hazard!

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

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

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

- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- Cut larger-sized fries and then bake at maximum of 180 °C.

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

- Do not defrost meat and fish in the appliance.
- Only use the defrosting function to defrost vegetables, pre-cooked food, etc.

- Take the frozen food out of the freezer ahead of time and let it defrost in the refrigerator. The fluid from the frozen food must be able to properly drain, otherwise harmful microorganisms can form.

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

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

### Risks in microwave and microwave-combi mode

#### WARNING

Microwave hazard!

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

- Never remove the cover inside the cooking chamber!

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

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

- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.

Danger of explosion!

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

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Containers that become hotter than the food inside them are not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. Metal in the cooking chamber may cause sparks during operation! This can damage the viewing window or the entire appliance! Do not use metal pots, metal pans and metal lids or dishware with metal parts such as gold edges under any circumstances.
- Do not use any aluminium foil, due to the fact that this can also cause sparks when coming into contact with the cooking chamber walls.
- Never place a mixture of water and oil or fat into the appliance. This can explode.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended. Prick holes in tomatoes, sausages, aubergines or similar food with a closed skin before cooking to prevent bursting.

 CAUTION
**Risk of scalding!**

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


- To avoid a boiling delay, place a plastic or glass spoon in the container. The spoon must always maintain a minimum distance of 2 cm from the inner walls.
- Do not use tall, thin containers with a narrow top section.
- Please ensure you stir the food before eating and after half the cooking time has elapsed.
- Please wait a short moment after heating up; carefully tip the dish and stir before removing the container from the cooking chamber.

**Risk of burns!**

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

- Do not touch the parts of the housing!
- Food is sometimes heated unevenly. The containers should not get as hot as the food inside. Please therefore ensure to check the temperature of any food thoroughly and carefully, especially for children.

- Before heating up baby food, please remove the screw cap and suction teat from the feed bottle.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Set the power level and time exactly in accordance with the packaging instructions.

 NOTICE
**Risk of damage to property!**

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- The appliance must never be operated without the turntable and roller ring and never without food in it.
- Always place cooking containers on the turntable. This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.
- Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.
- Do not exceed a weight of 4 kg on the turntable. Risk of breakage!
- Do not place the hot turntable on a cold surface such as, for example, a work surface made of granite or tile. Otherwise, the turntable could shatter. Always place it on top of a suitable mat.
- Only heat plastic containers from the freezer for as long as is needed until the food can be decanted into another container.



- Do not use any damaged containers! They could break and the leaked contents could damage the inside of the microwave.
- If accessories such as the turntable are not completely inside the cooking chamber, the viewing panel may become scratched when closing the cooking chamber door. For this reason, always push accessories all the way into the cooking chamber.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

### Specific risks in automatic mode

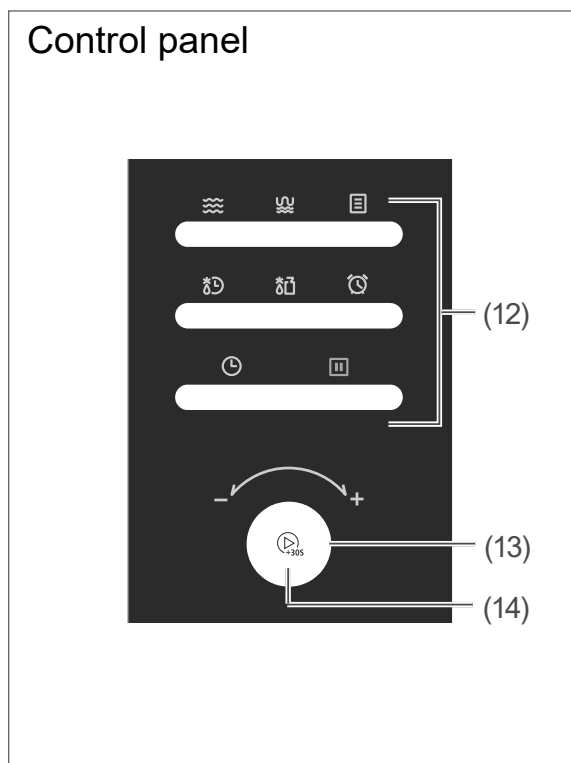
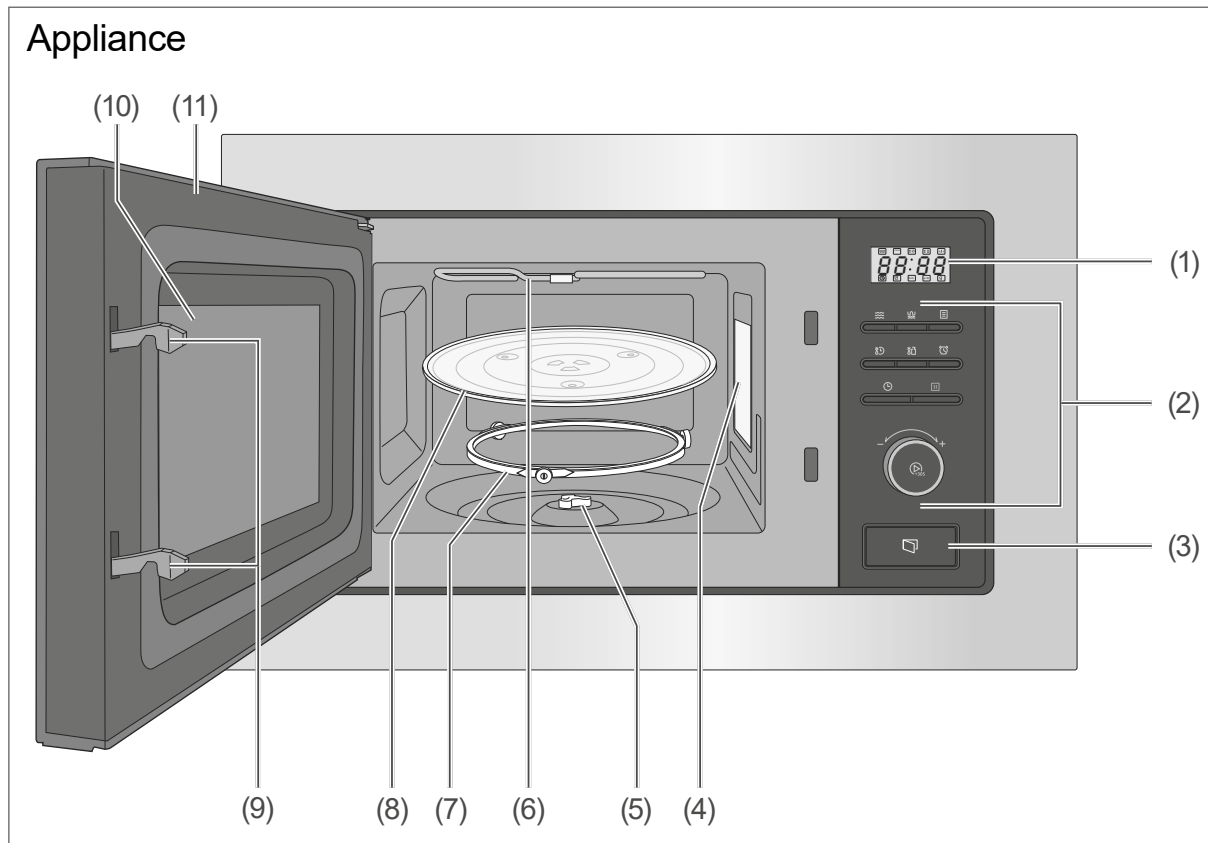
#### CAUTION

Fire hazard!

Any improper use of the appliance can lead to fire.

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

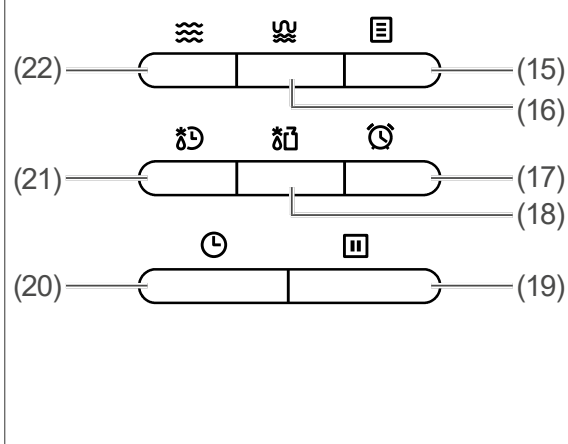
## Appliance parts and control elements



- (1) Display
- (2) Control panel
- (3) Button to open the cooking chamber door
- (4) Magnetron
- (5) Turntable drive
- (6) Grill element
- (7) Roller ring
- (8) Turntable
- (9) Appliance door locking system
- (10) Viewing panel
- (11) Cooking chamber door
- (12) Function keys
- (13) Control dial
- (14) "START/+30sec/confirm" button

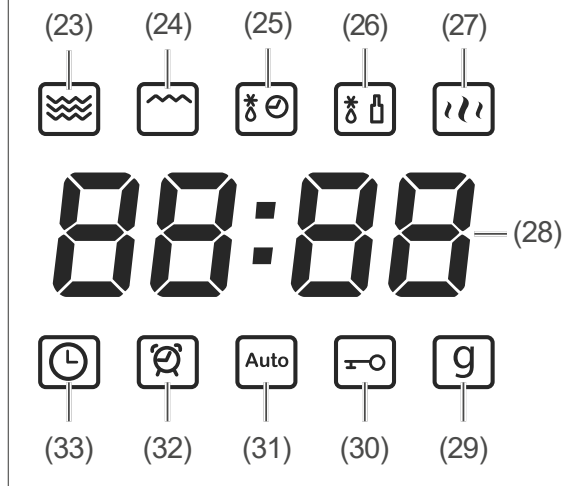


## Function keys



- (15) "Automatic programme" button
- (16) "Grill/Combi mode" button
- (17) "Set timer" button
- (18) "Defrosting by weight" button
- (19) "Pause/Stop" button
- (20) "Set clock" button
- (21) "Timed defrosting" button
- (22) "Microwave mode" button

## Display



- (23) "Microwave mode" indicator
- (24) "Grill/Combi mode" indicator
- (25) "Timed defrosting" indicator
- (26) "Defrost by weight" indicator
- (27) "Hot" indicator
- (28) Indicator for clock time, cooking time or weight
- (29) "Gram" indicator
- (30) "Safety lock" indicator
- (31) "Automatic programme" indicator
- (32) "Timer" indicator
- (33) "Clock" indicator

## Information about microwaves

---

### What are microwaves?

Microwaves are electromagnetic waves like those for radio and television; as with radio and TV waves, they cannot be seen or felt.

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 chamber and the air inside it are not heated – the food container becomes warm primarily due to the heat of the food.
- When heating liquids in a microwave oven, a phenomenon known as “delayed boiling” can occur. The liquid then reaches boiling temperature without any outward visible sign of boiling. Even a small vibration may cause the liquid to suddenly spray out, for example when removing it from the microwave oven.
- 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” (4), generates the microwaves and disperses them into the cooking chamber.
- The cooking chamber walls and inner screen reflect microwaves, preventing them from being emitted out of the cooking chamber.
- The turntable (8) ensures that the microwaves are distributed evenly to the food.
- The microwave power can be set to several levels.

## Suitable dishware

---

### ! NOTICE

Risk of explosion!

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

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

### ! NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

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


The appliance offers different heating modes: Microwave, grill and combi modes. Always select suitable dishware for the different heating modes. In each case observe the information provided by the manufacturer. Unsuitable crockery can lead to the appliance becoming damaged.

## For microwave and microwave-combi mode

Use only microwave-suitable dishware. This includes:

- fire-resistant glass, ceramic, porcelain
- fire and frost resistant glass ceramics
- highly heat-resistant plastic (e.g. roasting bag)
- microwaveable plastics

To find out if a piece of dishware is microwaveable, perform the following test:

1. Place the empty container into the cooking chamber, and close the door (11).
2. Press the button  "START/+30sec/confirm" (14).

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

- If the dishware becomes hot or if sparks are produced, open the door immediately to stop the process: This dishware is not suitable!
- If the dish remains cold or only lukewarm, it may be used in microwave mode.

## For grill heating method

Any materials that can be used in a conventional oven are suitable for the grill heating method.

## Size and shape

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

## Using the accessories

### The turntable

#### ! NOTICE

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

- Do not exceed a weight of 4 kg on the turntable. Otherwise, it could break.
- Do not place the hot rotary plate on a cold surface such as, for example, a work surface made of granite or tile. Doing so could shatter the plate. Always use a suitable mat underneath.

The turntable must be used whenever the microwave is operated.

- It rotates during cooking, in order to ensure that the food is evenly heated.
- Maximum load: 4 kg.
- It also collects dripping fat if used with the grill rack (34).

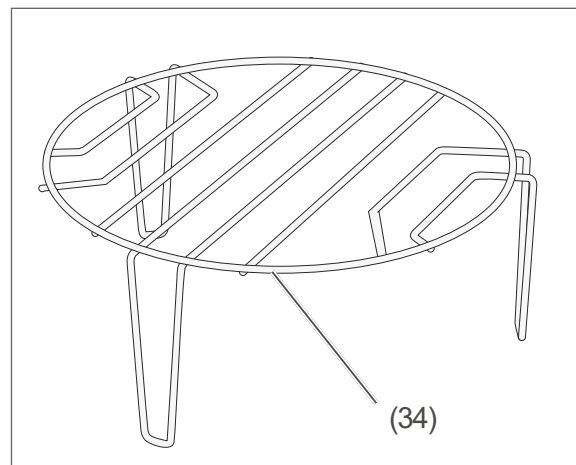
1. Place the turntable drive (5) in the recess in the middle as required.
2. Insert the roller ring (7).
3. Place the turntable (8) on the cooking chamber floor and turn it until its centre clicks into place on the turntable drive.
4. Always place cooking containers on the turntable. This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.

### Grill rack

#### ! NOTICE

Risk of damage to property!  
Improper handling of the appliance may cause it to become damaged.  
The grill rack is not suitable for purely microwave mode.

- Use the grill rack exclusively in grill-combi or microwave-combi mode.



The grill rack (34) is not suitable for microwave mode. This can cause sparks. Use the grill rack exclusively in purely grill mode or in microwave-combi mode [ - 1 and [ - 2.

- If using the grill rack, always place it on the turntable (8).

## General operating instructions

### Before getting started

- Read the “Safety” chapter from page EN-4, in particular the safety notices.
- Install the appliance as described and connect it as described in chapter „Start-up“ on page EN-32.

### Setting the time

The integrated clock is used for showing the time and stopping an automatic cooking process. It can also function as a countdown timer.

The time is always shown in 24-hour format.

After a power cut and when first set up, the display (1) will show the time as  $\square\square\square\square$ .

**i** The appliance is always in 24-hour mode and can therefore not be changed to 12-hour mode. You must also manually change the clock from Central European Time (CET) to Central European Summer Time (CEST) and vice versa.

1. Press the button  $\odot$  “Set clock” (20).  
The two left digits of the indicator flash in the display.
2. Set the number of hours using the control dial (13).
3. Press the “Set clock” button  $\odot$  again.  
The two right digits of the indicator flash in the display.
4. Set the number of minutes using the control dial.
5. Press the  $\odot_{+30s}$  “START/+30sec/confirm” button (14) to save the entry.  
The display (1) will now show the set time. The colon symbol between the hour and minute display flashes.

### Starting, pausing and ending the cooking process

- To start, press the  $\odot_{+30s}$  “START/+30sec/confirm” button (14).
- To pause, press the “Pause/Stop” button  $\square\square$  (19).  
The display indicator will pause, the turntable (8) will stop and the cooking chamber light will switch off.
- To continue the cycle, press the  $\odot_{+30s}$  “START/+30sec/confirm” button again.  
The display indicator will continue running, the turntable will start rotating again, and the cooking chamber light will switch back on.
- To end the cycle, press the  $\square\square$  “Pause/Stop” button again.  
The turntable stops, the cooking chamber light goes out and the display (1) shows the time.


**i** The appliance will pause if the cooking chamber door (11) is opened while in operation.

## Setting the cooking time

Cooking times can be set in the following increments:

Cooking times	Steps
0–1 min:	5 seconds
1–5 min:	10 seconds
5–10 min:	30 seconds
10–30 min:	1 minute
30–95 min:	5 minutes

## Extending the cooking time

- You can extend the cooking time in increments of 30 seconds while cooking. Press the  “START/+30sec/confirm” button (14) repeatedly if necessary. The cooking time cannot be extended while using the “Defrost by weight” and automatic programmes.

## Cooking chamber light

The cooking chamber light switches on automatically when

- the appliance is in operation;
- the cooking chamber door (11) is open.

## Modes

### Microwave mode

#### ! WARNING

Microwave hazard!

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

- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.
- Do not use the appliance if the door is warped or damaged, or if the door latch, hinges, or door seals are defective, or if the door does not close tightly for any other reason.

#### ! CAUTION

Fire hazard!

Improper handling of the appliance may result in damage or cause a fire.

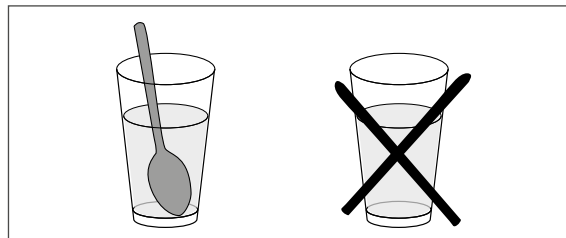
- In case of a fire or smoke in the cooking chamber: Do not open the door! Switch off the microwave, pull out the mains plug or isolate the fuse in your fuse box.

#### ! CAUTION

Risk of scalding!

A boiling delay can occur when heating liquids. This may cause hot liquid to suddenly spray out, for example when removing it from the microwave.

- To avoid a delayed (eruptive) boiling, place a plastic or glass spoon in the container.
- Make sure that the spoon is always at least 2 cm away from the interior walls of the microwave.



#### ! NOTICE

Risk of damage to property!

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

- Never remove the cover from the cooking chamber! It serves to protect the magnetron, which emits the microwaves.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- Never operate the appliance without the turntable and never without food!

#### ! NOTICE

Risk of damage to property!

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

The grill rack is not suitable for microwave mode.

- The grill rack cannot be used solely in pure microwave mode. It can be used in all other operating modes.




## Microwave power levels


Power level	suitable for
P 100 (800 W)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Heating or warming</li> <li>– Water</li> <li>– Poultry, fish, vegetables</li> </ul>
P 80 (640 W)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Reheating</li> <li>– Mushrooms, shellfish</li> <li>– Cooking dishes that contain eggs or cheese</li> </ul>
P 50 (400 W)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Keeping rice or soup warm</li> </ul>
P 30 (240 W)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Melting chocolate and butter</li> </ul>
P 10 (80 W)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– proofing yeasted dough</li> </ul>


## Selecting and starting microwave mode

### Before getting started



- Place the turntable (8) with food or beverage in the cooking chamber and close the cooking chamber door (11).
- Check that the display (1) shows the correct time.

1. Press the  “Microwave mode” button (22).

The  “Microwave mode” indicator (23) appears in the display (1). The P 100 indicator flashes on the line below.

2. To select a different power level, turn the control dial (13).
3. To confirm the power level selection, press the  “START/+30sec./Confirm” button (14).
4. To set the cooking time, turn the control dial.

The display will show the cooking time (0:05–95:00 minutes).

5. To start the cooking process, press the “START/+30sec./Confirm” button .
6. The appliance will start and the fan will switch on. On the display, the  “Microwave mode” indicator will flash and the cooking time indicator will begin to count down.


Once the countdown reaches 0:00, 5 beeps will sound and the appliance will switch off. The display will again show the time.



## Microwave quick start



If you want to cook at 800 W for 30 seconds, you can use the quick start feature.

### Before getting started

- Place the turntable (8) with food or beverage in the cooking chamber and close the cooking chamber door.
- Check that the display (1) shows the correct time.

- Press the  “START/+30sec/confirm” button (14).

The appliance will start at power level P 100 and the fan will switch on. In the display (1) the indicators  “Microwave mode” (23) and  “Hot” (27) will flash. The cooking time begins counting down. Once the countdown reaches 0:00, 5 beeps will sound and the appliance will switch off. The display will again show the time.










-  You can extend the cooking time in increments of 30 seconds while cooking. Touch the  “START/+30sec/confirm” button (14) repeatedly if necessary.




## Grill mode

Grilling is best for cooking thin portions of meat or fish.

### Before getting started

- Place the turntable (8) and the grill rack (34) with the dish into the cooking chamber and close the cooking chamber door (11).
- Check that the display (1) shows the correct time.

1. Press the  “Grill/Combi mode” button (16). The  “Grill/Combi mode” indicator (24) appears in the display and the  indicator flashes on the line below.
2. To confirm the selection of grill mode, press the  “START/+30sec./Confirm” button (14).
3. The indicator  goes out and the cooking time  is shown.
4. Turn the control dial (13) to set the grilling time.  
The display will show the set grilling time (0:05–95:00 minutes).
5. To start, press the  “START/+30sec/confirm” button.  
The appliance will start and the fan will switch on. On the display, the  “Grill/Combi mode” indicator will flash and the cooking time will begin to count down.  
Once the countdown reaches , 5 beeps will sound and the appliance will switch off. The display will again show the time.

 You should turn your food during grilling to make sure it is cooked on both sides. To help you remember this, 2 beeps will sound halfway through the cooking time. Interrupt the grilling process then by pressing the  “Pause/Stop” button (19). Open the cooking chamber door, turn the food over and continue cooking by pressing the  “START/+30sec/confirm” button.

## Microwave-combi mode



### NOTICE

Risk of damage to property!







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

The grill rack is not suitable for purely microwave mode.

- Use the grill rack exclusively in grill-combi or microwave-combi mode.

You can choose between two combi modes ( - 1 and  - 2). The combi mode lets you cook quickly and produce a nice crust at the same time. This shortens preparation times enormously.

### Before getting started

- Place the turntable (8) with food or beverage in the cooking chamber and close the cooking chamber door (11).
  - Check that the display (1) shows the correct time.
1. Press the  “Grill/Combi mode” button (16), until the indicator of the desired combi mode flashes in the display ( - 1 or  - 2).
  2. To confirm the selection, press the  “START/+30sec./Confirm” button (14).
  3. Turn the control dial (13) to set the grilling time.  
The display will show the set cooking time (0:05–95:00 minutes).
  4. To start, press the  “START/+30sec/confirm” button.  
The appliance will start and the fan will switch on. On the display, the indicators for the combined heating modes will flash and the cooking time indicator will begin to count down.  
Once the countdown reaches , 5 beeps will sound and the appliance will switch off. The display will again show the time.

## Defrosting

### WARNING

#### Health hazard!


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





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


### Before getting started

- Ideally, use food which has been frozen at  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  in portions that are as thin as possible.
- Removal all packaging.
- Weigh the food – its weight is needed to ensure the correct settings.
- Place the food in an appropriately large container which can collect the defrost water without overflowing.
- Do not cover the food.


### Defrosting by weight


 For meat, poultry and fish weighing from 100 to 1800 g. The defrosting time is dependent on weight, between 06:20 to 68:40 minutes.

1. Place the container on the turntable (8) in the cooking chamber.
2. Close the cooking chamber door (11).
3. Press the  “Defrosting by weight” button (18).
4. Turn the control dial (13) to select the weight.
5. Push the  “START/+30Sec/Confirm” button (14) to start the defrosting process. The appliance will start and the fan will switch on. In the display (1) the indicators  “Microwave mode” (23) and  “Defrosting by weight” (26) will flash. The defrosting time indicator will begin to count down.





When the countdown reaches , 5 beeps will sound and the appliance will switch off. The display will again show the time.

### Timed defrosting

 For frozen food with details of defrosting times on the packaging. The maximum possible defrost time is 95 minutes. The power level is P 30 (240 W).

1. Place the container on the turntable (8) in the cooking chamber.
2. Close the cooking chamber door (11).
3. Press the  “Timed defrosting” (21) button.
4. Turn the control dial (13) to select the defrost time.

The display (1) will now show the set defrosting time.

5. Press the  “START/+30Sec/Confirm” button (14) to start the defrosting process. The appliance will start and the fan will switch on. In the display the  “Microwave mode” (23) and “Timed defrosting”  (25) indicators will flash. The defrosting time indicator will begin to count down. When the countdown reaches , 5 beeps will sound and the appliance will switch off. The display will again show the time.

## Automatic programmes





---

You can prepare dishes with ease thanks to the 7 automatic programme settings. You simply select the programme and enter the weight of the dish. Automatic mode does the rest.

### Before getting started

- Remove all packaging
- Weigh the food – its weight is needed to ensure the correct settings.

### Using the automatic programmes

1. Place the container on the turntable (8) in the cooking chamber.
2. Close the cooking chamber door (11).
3. Press the  “Automatic programme” button (15), to call up the menu for the automatic programmes.
4. Turn the control dial (13) until the display shows (1) the desired automatic programme (A - 1 to A - 7). The indicator will flash.
5. To confirm the selection, press the  “START/+30sec./Confirm” button (14).
6. Turn the control dial to select the desired weight.
7. Press the  “START/+30Sec/Confirm” button to start the automatic programme. The appliance will start and the fan will switch on. On the display (1), the  “Automatic programme” indicator (31) will flash and the cooking time indicator will begin to count down. When the countdown reaches 0:00, 5 beeps will sound and the appliance will switch off. The display will again show the time.








## Automatic programme table

Programme	Weight in g/cup	Cooking time in min:sec	Power	Notes
A-1: Rice	200 400	19:00 27:00	100%+50%	
A-2: Reheating	200 300 400	2:10 3:10 4:10	100 %	
A-3: Vegetables	200 300 400	3:30 5:15 7:00	100 %	
A-4: Pasta	100 200	25:00 30:00	80 %	with 800 g cold water with 1600 g cold water
A-5: Potatoes	150 300 450	3:50 6:00 8:00	100 %	
A-6: Fish	200 400 600	4:30 6:30 8:30	80 %	
A-7: Beverages	1 cup (120ml) 2 cups (240ml) 3 cups (360ml)	1:30 2:45 4:00	100 %	

## Additional functions

### Timer

**i** When the countdown timer is running, all other appliance functions are disabled. The timer can only be used when no cooking process is running.

1. Press the  "Set timer" button (17).  
A beep will sound and the display (1) will show the  indicator. The  "Timer" indicator (32) appears on the display.
2. Turn the control dial to set the desired time.  
The display will show the selected time ( to ).
3. Press the  "START/+30sec/confirm" button (14) to confirm the setting and start the timer.  
The time indicator begins counting down. When the countdown reaches , there will be five beeps and the appliance will switch off. The display will again show the time.





**i** To stop the timer prematurely, press the  "Pause/Stop" button (19).

A beep will sound. The clock time will reappear on the display, and the appliance will be fully functional again.

### Safety lock (child safety lock)

This functionality lets you prevent accidental operation of the appliance.

**i** The safety lock can only be used when no cooking process is running.

- To switch on the safety lock, press the  "Pause/Stop" button (19) for 3 seconds. A beep will sound and the display (1) will show the  "Safety lock" indicator (30). All of the buttons of the appliance are now disabled.
- To switch off the safety lock, press the  "Pause/Stop" button for 3 seconds. A beep will sound and the  "Safety lock" indicator will disappear from the display. The appliance is now ready for use again.

## Practical tips for microwaving

---

### 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. Make absolutely sure to follow recommended cooking times to avoid burning the food and damaging the appliance.
- 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 to these before cooking.

### The correct quantity

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. If possible, cut all food into pieces of roughly the same size. Remember to do this when freezing!
- When defrosting, size and form play a key role. Small, flat food portions defrost faster and more evenly than larger, thicker food portions. During the defrosting process, separate portions that have already begun to thaw, as exposed pieces defrost faster.

### Order of dishes

To achieve an even result, special attention must be paid to arranging the food correctly for cooking:

- Arrange food with several equally sized pieces (potatoes, meatballs, hamburgers) in a circle in the container and leave the middle empty.
- For pieces of different sizes, place the small or thin pieces in the middle, as these pieces will be the last to cook.
- For irregularly shaped pieces (e.g. fish) place the thin or flatter end towards the middle.
- Lay thin slices of meat on top of each other or criss-cross them.
- Place thicker slices and pieces of meat (joints, sausages etc.) close together.
- Heat meat juices and sauces in a separate container; only fill this  $\frac{2}{3}$  full!

### 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.

- Do not microwave eggs in their shells – unless using special containers which are commercially available.
- Pierce food with peels or skins (potatoes, tomatoes, sausages, aubergines, egg yolks) to prevent it from bursting open.
- Score the skin of whole fish to prevent it from tearing open.

## Stir and turn

### WARNING

Risk of burns!

Food is sometimes heated up unevenly in the microwave. 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.
  - The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- 

- Always stir baby food in particular very thoroughly to avoid burns.
- It is essential to check the temperature by tasting the food.
- With poultry, with dishes containing fresh egg, and when warming up meals, make absolutely sure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (such as salmonella).
- Stir the food after half the cooking time has elapsed and turn it, as food does not heat through evenly in the microwave.



## Care and maintenance

### WARNING

Health hazard!

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

- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### CAUTION

Risk of burns!

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

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

Risk of electric shock!

Improper cleaning may lead to electric shocks and short circuits.

- Isolate the fuse and pull out the mains plug from the socket before cleaning. Always take hold of the plug itself, do not pull on the mains cord.
- Ensure that no cleaning water or other liquids can penetrate the ventilation slits or the electrical components.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning. Steam can get into live components through cracks.

Risk of burns!

The housing becomes hot during operation, especially in the area of the vents. The containers can also get very hot due to the foods. After use in grill or combi mode, the grill (at the top of the cooking chamber) will be very hot.

- Allow the appliance to completely cool down before cleaning.

### NOTICE

Risk of damage to property!

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

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


- If possible, clean the appliance after each use before any contaminants can dry.
- Wash the grill rack (34) by hand using mild washing-up liquid.
- Clean the turntable (8) in the dishwasher.
- Clean the appliance, especially the cooking chamber floor and the door seals, with a damp, soft cloth. Use warm water and a standard all-purpose detergent or washing-up liquid and a soft sponge or cloth.
- Dissolve stubborn dirt with an undiluted all-purpose cleaner.
- Wipe down all surfaces after cleaning with a dry, soft cloth.
- Leave the cooking chamber door (11) open in order to allow the cooking chamber to dry out completely.

 **WARNING**
**Microwave hazard!**

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

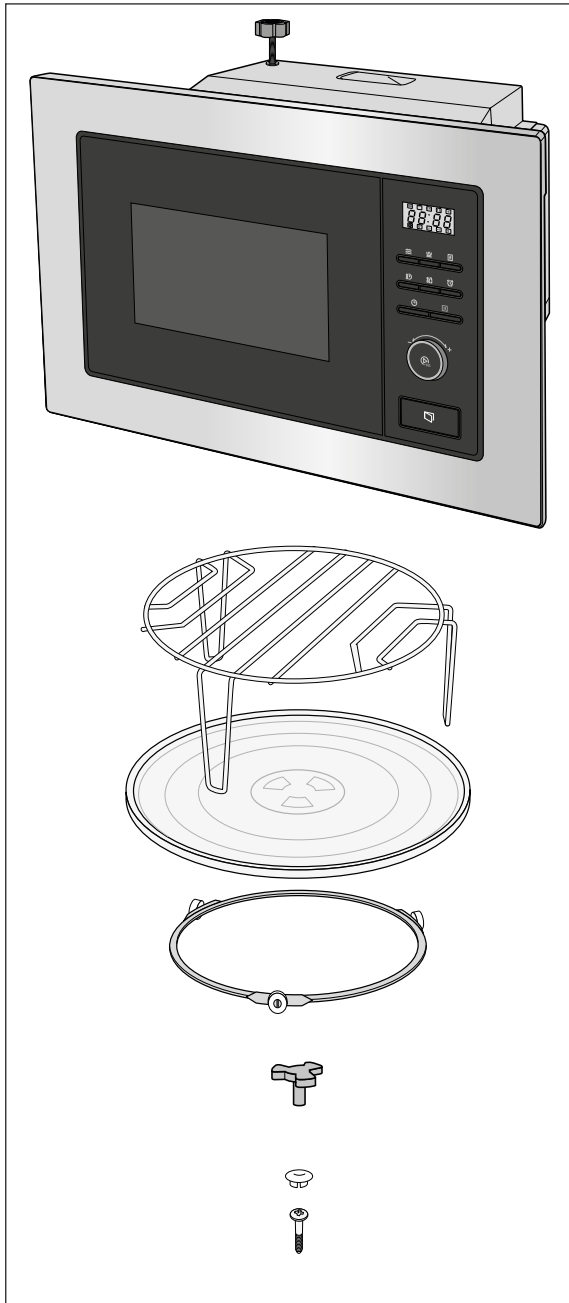
- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.
  - If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
  - It is hazardous for anyone other than a competent person to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

- For your own safety, please check regularly whether the appliance is intact:
  - Are the mains cable and plug undamaged?
  - Are the housing and the viewing panel (10) undamaged?
  - Is the rotary plate (8) undamaged?
  - Are the door seal faces clean?
  - Can the door hinges move freely?
  - Are both hooks for the locking system (9) undamaged?
  - Does the door close properly, or is it warped?
  - If the cooking chamber light stops working, contact our Service department (see page EN-37).

 The bulb is **not** located under the cover that is fastened inside the cooking chamber! Never unscrew or damage this cover! It serves to protect the magnetron, which emits the microwaves.

---

## Delivery



### Check the delivery

1. Move the appliance to a suitable place and unpack it (see „Start-up“ on page EN-32).
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 Centre (see „Service“ on page EN-37).

#### **!** WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

■ Never use a damaged appliance.

### Package contents

- Microwave
- Grill rack
- Turntable
- Roller ring
- Turntable drive
- Assembly material (screw and cover)
- User manual



You can find information on installation and start-up from page EN-32.

## Start-up

---

### CAUTION

Risk of injury!

The appliance is heavy and bulky.

- Get another person to help with moving and installation.
- Do not use the door and door handle as a step or for lifting.

Fire hazard!

Improper handling of the microwave may result in damage or cause a fire. Heat trapped inside the appliance may shorten its service life.

- Ensure sufficient ventilation. Do not cover the vents, for example with oven mitts or cookery books!
- When installing the appliance, follow the dimension specifications for ventilation.
- **Never** remove the cover that is fastened inside the cooking chamber! It serves to protect the magnetron, which emits the microwaves.

### NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
- 

## Moving and unpacking

- Move the appliance using a trolley or with a second person.
- 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.

## Installing the appliance

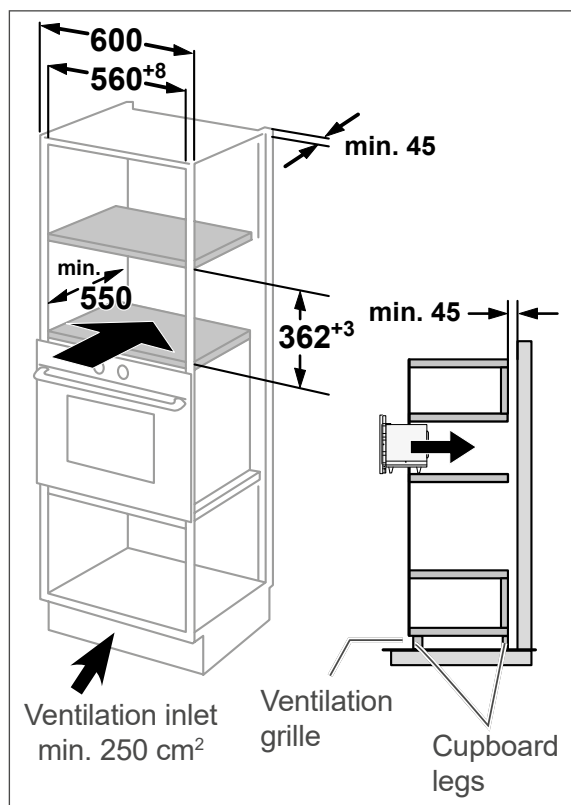
The appliance can be installed in a tall cupboard or underneath a work surface. The following conditions must be observed at all times:

## Installation requirements

- Install the unit only in a cupboard with an open back panel.  
If necessary, have your built-in furniture reworked accordingly. If you do not have the manual skills to do this, you should hire a professional.
- Install the appliance only in furniture whose veneer or plastic coverings are bonded with heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.
- Note that an earthed socket is installed in the alcove or its immediate vicinity (see the following section, "Connection").
- Do not place the appliance directly next to a refrigerator or freezer. Heat loss unnecessarily increases their energy consumption.
- Position the unit at least 2 m away from radio devices, televisions, etc., to prevent the reception from being disrupted.

## The installation alcove

The appliance can be installed in a tall cupboard or underneath a work surface. The minimum installation height is 85 cm. The installation recess must have the following dimensions:



## Connection

Depending on the installation alcove, the appliance must be connected before or after installation.

### ⚠ WARNING

Risk of electric shock / fire hazard!  
Touching live parts may result in severe injury or death.

- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage cat-

egory III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; consult a specialist if necessary (see „Service“ on page EN-37).

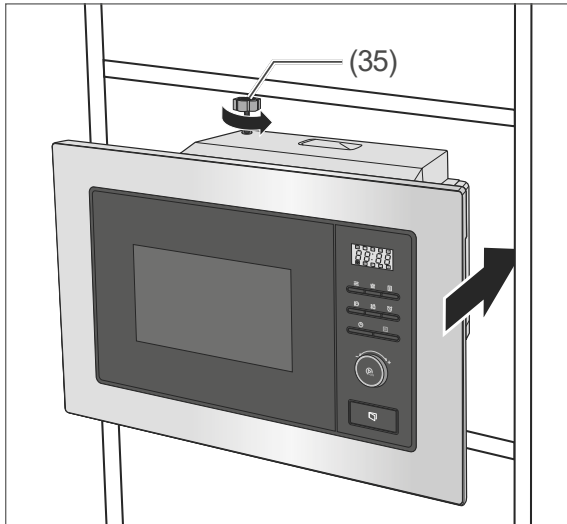
- Connect the appliance only to a professionally installed earthed socket with sufficient fuse protection (230 V~/50 Hz/10 A).

## Connection requirements

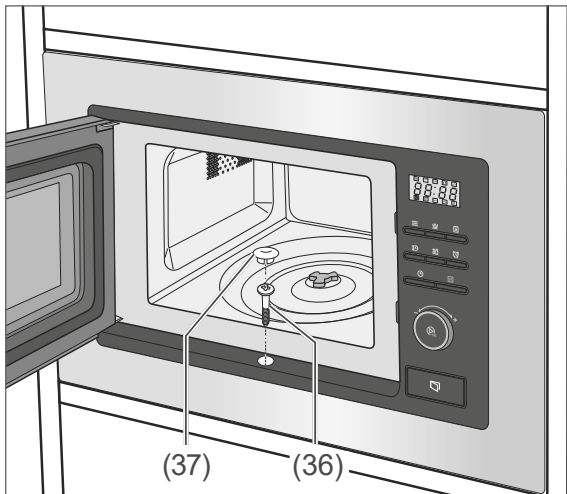
- To connect your new appliance to the electricity supply, you will need a professionally installed earthed socket with adequate fuse protection (see „Technical specifications“ on page EN-40).
- The connection voltage of the appliance must correspond to the mains voltage in your home (see rating plate on the back of the appliance).
- The plug socket must be located away from the back of the microwave, otherwise the plug will touch the back panel and the microwave will not push all the way in.
- Do not use multiplugs or extension cables!

## Connecting/using the appliance

1. Connect the mains plug to the socket. A beep will sound and the display will show (1) (see „Setting the time“ on page EN-18).
2. Make sure that the fixing screw (35) in the upper part of the unit is screwed in.
3. Push the unit into the installation compartment until the fixing screw is inserted.



4. Adjust the fixing screw to leave a distance of approx. 1 mm between the installation compartment and the fixing screw.
5. Push the appliance into the installation compartment until the front panel meets the frame of the installation compartment.



6. Secure the appliance in the hole with the supplied screw (36) and cover the screw with the cover (37).

## Cleaning before use

The appliance should be cleaned before first use, for example to ensure that packaging remnants will not negatively affect the taste of food (see page EN-29).

## Heating up the appliance for the first time

A slight odour may be produced when the tubular heating elements are used for the first time. This is non-toxic and disappears after a short moment.

1. Empty the cooking chamber completely and vacuum or blow it out.
2. Preheat the appliance for approx. 10 minutes in grill mode before use (see page EN-22).

## 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 attempt to repair the appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.

Problem	Possible cause	Solutions, tips
Appliance will not start, display is off.	No electricity to socket.	Check by connecting another appliance.
	Mains plug is loose.	Check the tightness of the mains plug.
Door does not close properly.	Foreign bodies on the door seal faces.	Clean the door seal faces thoroughly.
	Door is warped or door latch is defective.	Do not use the appliance! Contact our service team (see „Service“ on page EN-37).
Cooking compartment light does not illuminate.	Bulb defective.	Contact our service team (see „Service“ on page EN-37).
The turntable does not turn or does not turn properly.	The turntable is not correctly positioned on the drive motor.	Position the turntable correctly.
	The cooking chamber floor is dirty.	Clean the cooking chamber floor thoroughly.
Scratching, grinding sounds in the cooking chamber.	Turntable does not rotate properly.	Insert the turntable correctly
	The food dish is either too large or is positioned incorrectly.	The container may not protrude over the edge of the turntable.
Exploding, popping sounds in the cooking chamber.	The dish is being cooked and/or defrosted with too much power, and will burst open.	Cancel the setting and reselect a lower power level.
Other noises or flashes of light in the cooking chamber.	Sparks – metal objects in the cooking chamber!	Pull out the mains plug or isolate the fuse immediately. Remove metal parts.
The dish is cooked unevenly.	The dish was not sufficiently rotated or stirred.	Stir or rotate the food dish, and allow it to heat up a little more.

Problem	Possible cause	Solutions, tips
The dish does not get sufficiently hot.	The power or time is set too low.	Keep warming up the food for a short while in the microwave.
	The dish was very cold when being placed inside.	
	Container is unsuitable if it becomes hotter than the dish.	Use a suitable container.
The appliance emits odours.	This happens when the tubular heating elements are used for the first time.	See „Heating up the appliance for the first time“ on page EN-34.
Door/viewing window steams up.	Moisture is escaping from the food; this is normal.	Wipe up the moisture after operation.



## Service

---

Please note!

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

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

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

Name of appliance	Model	Order number
Hanseatic Built-in microwave	AG820B3AT-P0CE	98429654

## General customer service

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

## Spare parts

### Customers in Germany

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

Phone: (057 32) 99 66 00

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

Email: ersatzteilservice-eletrokleingeraete@hermes-ws.com

### Customers in Austria

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

## Waste prevention, free return and disposal

### Waste prevention

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

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

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

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

### Free return of old electrical appliances

Upon purchasing a new electrical appliance of the same type with essentially the same function, consumers may return an old electrical appliance to a distributor obliged to take back old appliances, at no extra cost for the consumers. This option also exists for deliveries made to a private household. For distance selling, the option of having old electrical equipment collected for free applies only in the case of purchase of new electrical equipment with heat exchangers (e.g. refrigerators, dehumidifiers), screens and display devices with a screen surface > 100 cm<sup>2</sup>, and large devices with at least one of its external dimensions measuring more than 50 cm.

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

### Disposal

#### Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

#### Don't forget to erase data!

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

#### Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

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



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

Consumers are required by law to bring all single-use and rechargeable batteries, regardless of whether they contain harmful substances\*) or not, to a collection

point operated by their communal authority or borough or to a retailer, so that they can be disposed of in an environmentally friendly manner and so that valuable resources (e.g. cobalt, nickel or copper) can be recovered.

Single-use and rechargeable batteries can be returned free of charge.

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

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

Single-use and rechargeable batteries that are not built into the device should be removed before disposal and then disposed of separately.

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

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

\*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

## Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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



If you have sufficient space, we recommend retaining the packaging, at least during the warranty period. If the appliance needs to be sent out for repairs, only the original packaging will provide sufficient protection.

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

## Technical specifications

Data sheet for built-in microwave oven

Manufacturer	hanseatic
Name of appliance	Built-in microwave
Model	AG820B3AT-P0CE
Microwave output power in W	800
Rated frequency in MHz	2450
Microwave power levels	5 (80–800 W)
Grill power levels	1
Built-in appliance	Yes
Fuse in A	min. 10
Microwave power consumption in W	1250
Grill power consumption in W	1000
Supply voltage in V~/50 Hz	230
Cooking chamber volume in litres	approx. 20
Turntable diameter in mm	approx. 245
Appliance dimensions (height × width × depth) in cm	38.2 × 59.5 × 36.2
Empty weight in kg	14.5
Order no.	98429654

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).