

AC925BVE-S0EE



privileg

## Gebrauchsanleitung

## Einbau-Mikrowellengerät mit Heißluft und Grill

Anleitung/Version:  
92444 DE 20220111  
Bestell-Nr.: 393141  
Nachdruck, auch auszugs-  
weise, nicht gestattet!

# Inhaltsverzeichnis

Begriffs- und Symbolerklärung . . . . .	DE-3	Automatikprogramme . . . . .	DE-29
Begriffserklärung . . . . .	DE-3	Programmtabelle . . . . .	DE-29
Symbolerklärung . . . . .	DE-3	Automatikprogramme benutzen . . . . .	DE-30
Definitionen . . . . .	DE-3	Automatikprogramm „Kuchen“ benutzen . . . . .	DE-30
Sicherheit . . . . .	DE-4	Tipps für die Praxis bei Mikrowellenbetrieb . . . . .	DE-32
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . . . . .	DE-4	Die richtige Gardauer . . . . .	DE-32
Sicherheitshinweise . . . . .	DE-5	Die richtige Menge . . . . .	DE-32
Lieferung . . . . .	DE-12	Anordnung der Speisen . . . . .	DE-32
Lieferumfang . . . . .	DE-12	Anstechen und Anritzen . . . . .	DE-32
Lieferung kontrollieren . . . . .	DE-12	Umrühren und Wenden . . . . .	DE-33
Geräteteile/Bedienelemente . . . . .	DE-13	Pflege und Wartung . . . . .	DE-34
Informationen zu Mikrowellen . . . . .	DE-15	Regelmäßige Kontrolle . . . . .	DE-35
Das geeignete Geschirr . . . . .	DE-16	Erstinbetriebnahme . . . . .	DE-36
Für Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombibetrieb . . . . .	DE-16	Transportieren und Auspacken . . . . .	DE-36
Für die Beheizungsarten Heißluft und Grill . . . . .	DE-17	Gerät einbauen . . . . .	DE-36
Größe und Form . . . . .	DE-17	Drehteller einsetzen . . . . .	DE-38
Zubehör verwenden . . . . .	DE-18	Grundreinigung . . . . .	DE-38
Der Drehteller . . . . .	DE-18	Erstes Aufheizen . . . . .	DE-39
Der Grillrost . . . . .	DE-18	Fehlersuchtablette . . . . .	DE-40
Allgemeine Hinweise zur Bedienung . . . . .	DE-19	Service . . . . .	DE-42
Garraumbelichtung . . . . .	DE-19	Allgemeiner Service . . . . .	DE-42
Garraumtür öffnen . . . . .	DE-19	Ersatzteile . . . . .	DE-42
Stop/Löschen . . . . .	DE-19	Entsorgung und Abfallvermeidung . . . . .	DE-43
Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) . . . . .	DE-19	Unser Beitrag zum Schutz der Ozonschicht . . . . .	DE-43
Die Uhr . . . . .	DE-19	Abfallvermeidung . . . . .	DE-43
Schnellgaren . . . . .	DE-20	Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen . . . . .	DE-43
Gardauer verlängern . . . . .	DE-20	Technische Daten . . . . .	DE-44
Die Beheizungsarten . . . . .	DE-21		
Übersicht und Anzeigen . . . . .	DE-21		
Beheizungsart Mikrowelle . . . . .	DE-21		
Beheizungsart Grill . . . . .	DE-23		
Gerät im Mikrowellen-Kombibetrieb betreiben . . . . .	DE-24		
Beheizungsart Heißluft . . . . .	DE-25		
Beheizungsart Auftauen . . . . .	DE-26		
Mehrstufiges Garen . . . . .	DE-28		



Informationen zur Installation  
und zur Inbetriebnahme finden  
Sie ab Seite DE-36.

## Begriffs- und Symbolerklärung



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



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. Umluft/Heißluft, Grill und Ober-/Unterhitze.

## Sicherheit

---

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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 Innenbeleuchtung 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!**

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!**

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

- Kinder vom Türglas fernhalten!

### Risiken für bestimmte Personengruppen

#### WARNUNG

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

- 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-42).

- 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-42).
- Wir empfehlen die Verwendung eines pulssensitiven FI-Schalters (Fehlerstrom-Schutzschalter).
- Das Gerät darf erst nach Abschluss sämtlicher Installations- und Montagearbeiten an das elektrische Netz angeschlossen werden.
- Gerät, Netzstecker und Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten. Die Isolierung des Netzkabels kann schmelzen.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, immer den Netzstecker selbst anfassen.
- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Im Fehlerfall sowie vor der Reinigung und der Wartung den Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, so wie unser Service.
- Eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden verursachen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.

 **VORSICHT!****Brandgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand führen.

- Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig.
- 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 Lüftungsslitze 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-42).

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.

**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 (z. B. Salmonellen) vollständig abgetötet werden.

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

**Gesundheitsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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



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

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Pommes Frites eher größer schneiden und bei maximal 180 °C zubereiten.
- Bei Backwaren hilft das Einstreichen mit Eiweiß oder Eigelb, die Bildung von Acrylamid zu verringern (nur im Heißluft-Betrieb).

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

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

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

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

## Risiken im Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombibetrieb

### WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Niemals die Abdeckung im Garraum entfernen!

Durch eine unzureichend dicht schließende 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 Alufolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
- Nie eine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in das Gerät geben. Sie kann explodieren.
- Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.
- Eier mit Schale oder ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist. Um ein Platzen zu vermeiden, stechen Sie vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut.

### VORSICHT

#### Verbrühungsgefahr!

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

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

#### Verbrennungsgefahr!

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

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

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

#### HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Das Gerät nie ohne Drehteller und 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 Gladrehteller 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.

#### Risiken beim Automatikbetrieb

##### VORSICHT

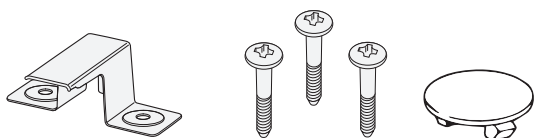
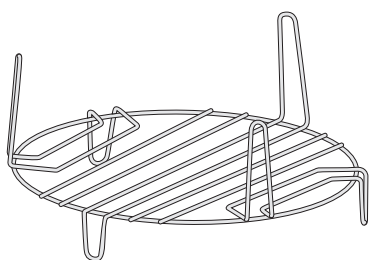
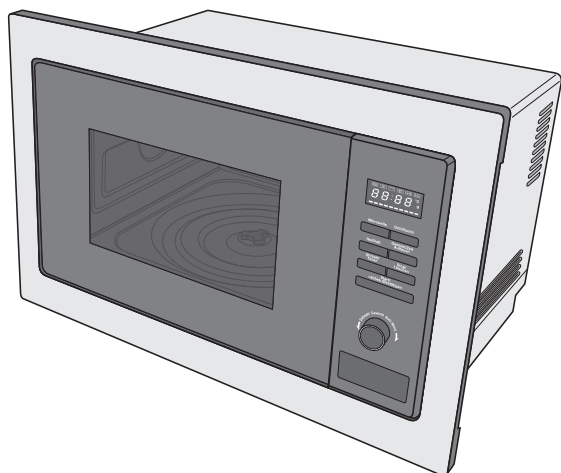
Brandgefahr!

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.

## Lieferung

---



### Lieferumfang

- Mikrowelle
- Grillrost
- Einbau-Materialien (siehe „Erstinbetriebnahme“ auf Seite DE-36)
- Gebrauchsanleitung

### Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (siehe „Erstinbetriebnahme“ auf Seite DE-36).
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-42).

### **! WARNUNG!**

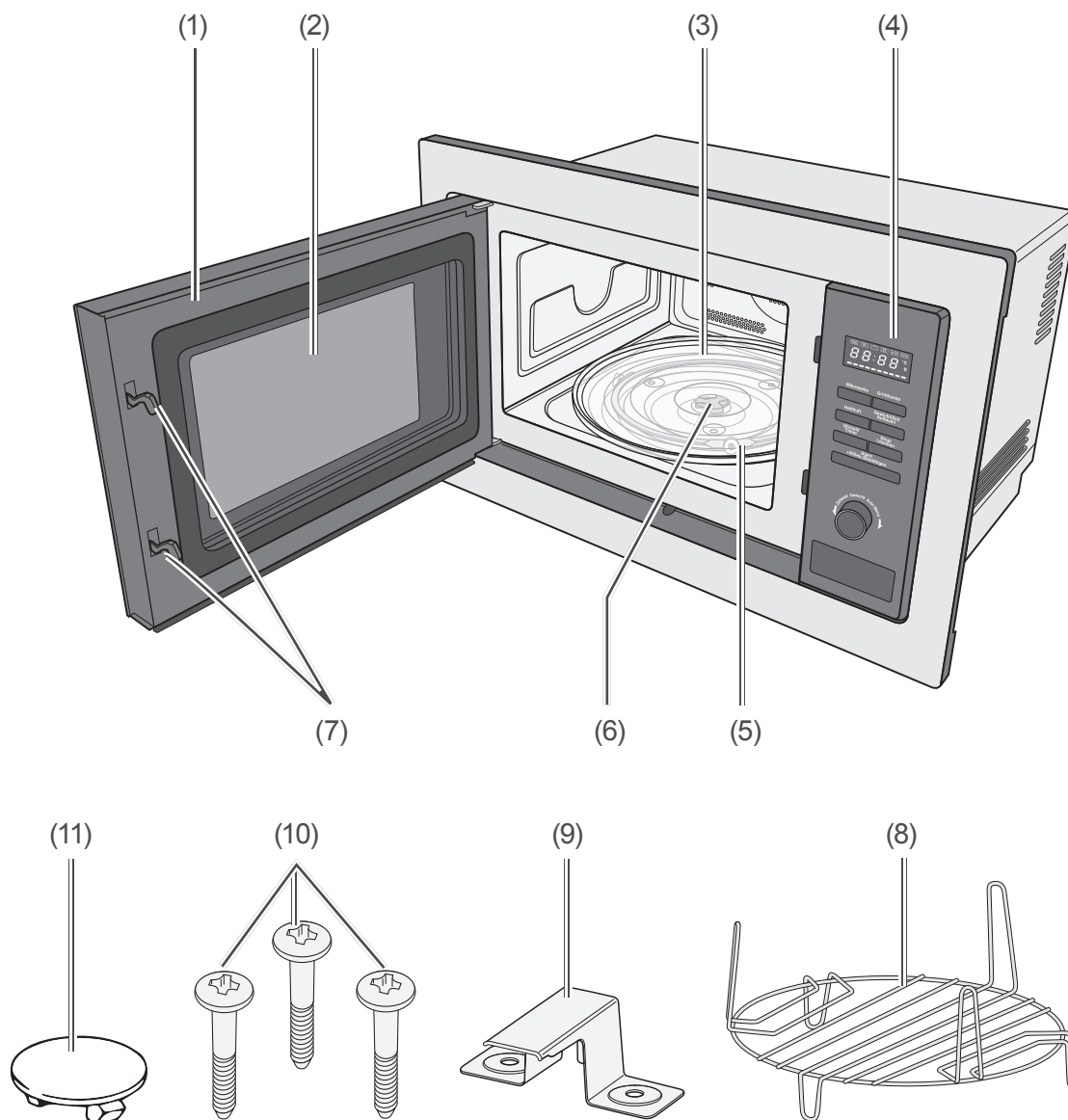
Stromschlaggefahr und Gefahr durch Mikrowellenstrahlung!

Das Berühren spannungsführender Teile und austretende Mikrowellenstrahlung können zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.
-

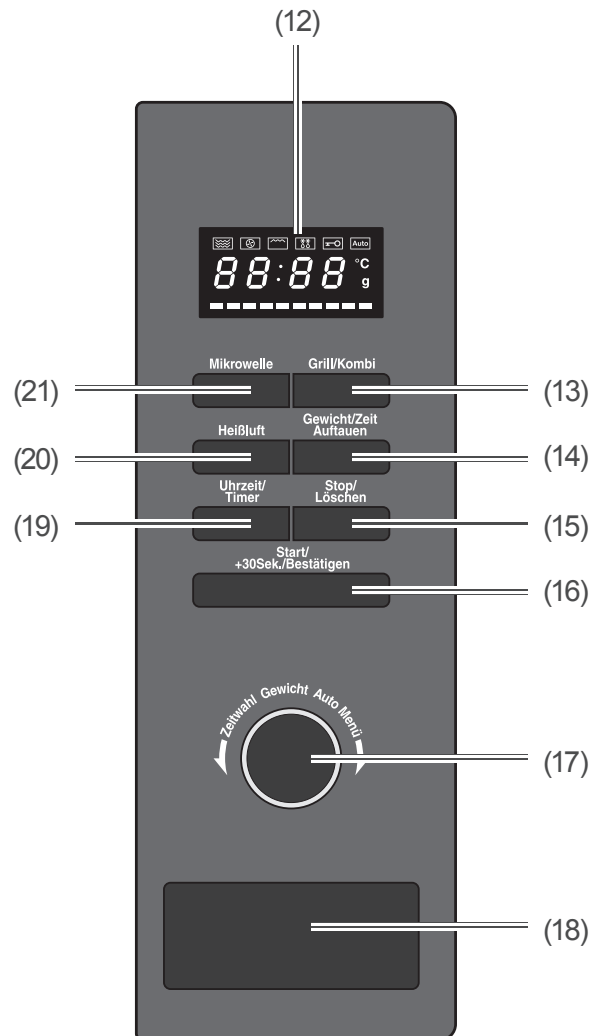
## Geräteteile/Bedienelemente

### Gerät



- |                       |  |
|-----------------------|--|
| (1) Garraumtür        | (8) Grillrost  |
| (2) Sichtscheibe      | (9) Kippschutz   |
| (3) Drehteller        | (10) Schrauben zur Befestigung des<br>Kippschutzes sowie des Rahmens der<br>Mikrowelle |
| (4) Bedienblende      | (11) Schutzabdeckung für<br>Sicherungsschraube des Rahmens                             |
| (5) Rollenring        |  |
| (6) Drehtellerantrieb |  |
| (7) Sperrsystem       |  |

## Bedienblende



- |  |  |
|--|--|
| (12) Display   | (17) Drehregler für verschiedene Funktionen                                      |
| (13) Taste „Grill/Kombi“ zum Einstellen der Kombination aus Grill- und Heißluftfunktion  | (18) Taste zum Öffnen der Garraumtür   |
| (14) Taste „Gewicht/Zeit/Auftauen“ zum Einstellen der Auftaufunktion   | (19) Taste „Uhrzeit/Timer“ zum Einstellen von Uhrzeit und Timer (Kurzzeitwecker) |
| (15) Taste „Stop/Löschen“ zum Abbrechen eines Vorgangs sowie zum Löschen einer Einstellung                                     | (20) Taste „Heißluft“ zum Einstellen der Heißluftfunktion                        |
| (16) Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ zum Bestätigen von Eingaben, zum Starten des Garvorgangs und zum Verlängern der Gardauer | (21) Taste „Mikrowelle“ zum Einstellen der Leistungsstufen der Mikrowelle        |

## 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 Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt).
- Diese Wärme durchdringt dann langsam die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
- Da die einzelnen Bestandteile der Speise ungleichmäßig erwärmt werden, ist Umrühren oder Wenden für das gleichmäßige Durchgaren wichtig.
- Der Garraum und die Luft darin werden nicht erwärmt – das Speisegefäß erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise.

- Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum so genannten „Siedeverzug“ kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig heraus-spritzen, 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, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, sodass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Der Emaille-Drehteller 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 Alufolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.

### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

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

Das Gerät bietet verschiedene Beheizungsarten: Mikrowellen-, Heißluft-, Grill- und Mikrowellen-Kombibetrieb (siehe ab Seite DE-21). Für die verschiedenen Beheizungsarten immer das passende Geschirr auswählen. Dazu jeweils die Herstellerangaben beachten. Ung geeignetes 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.
2. Drücken Sie kurz die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).

Das Gerät startet bei voller Mikrowellenleistung und gart 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 Beheizungsarten Heißluft und Grill

Für die Beheizungsarten Heißluft und Grill sind alle Materialien geeignet, die auch in einem konventionellen Backofen benutzt werden. Außerdem die mitgelieferte Glasschale.

## Größe und Form

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

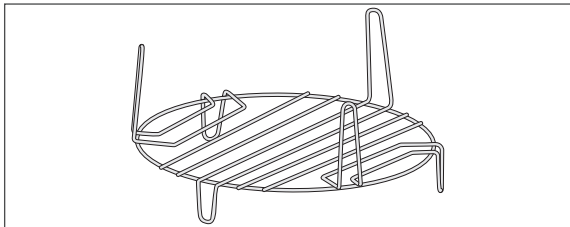
## Zubehör verwenden

---

### Der Drehteller

- Verwenden Sie Drehteller (3) bei jedem Betrieb des Geräts.
  - Er dreht sich während des Betriebs, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
  - Maximale Belastbarkeit: 4 kg.
1. Legen Sie den Rollenring (5) in die Mulde im Garraumboden.
  2. Setzen Sie den Drehtellerantrieb (6) ggf. in die Aussparung in der Mitte ein.
  3. Setzen Sie den Drehteller (3) auf den Garraumboden, und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb einrastet.
  4. Stellen Sie Kochgefäße immer auf den Drehteller (3). So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

### Der Grillrost



- Stellen Sie den Grillrost (8) immer auf den Drehteller (3).

## Allgemeine Hinweise zur Bedienung

### Garraumbelichtung

Die Garraumbelichtung schaltet sich automatisch ein, wenn

- das Gerät in Betrieb oder im Pausenzustand ist;
- die Garraumtür (1) geöffnet ist.

### Garraumtür öffnen




Wird die Garraumtür (1) während des Betriebs geöffnet, schaltet das Gerät in den Pausenzustand.

### Stop/Löschen

Mit der Taste „Stop/Löschen“ (15) können Sie den laufenden Betrieb in jeder Beheizungsart kurz anhalten oder beenden:

- Um den Betrieb zu pausieren, drücken Sie kurz die Taste „Stop/Löschen“ (15).
- Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie kurz die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).
- Um den Betrieb zu beenden, drücken Sie zweimal kurz die Taste „Stop/Löschen“ (15).

### Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)



Wenn die Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) aktiviert ist, leuchtet auf dem Display (12) die Anzeige . Alle Tasten sowie die Drehregler sind dann ohne Funktion.



Die Aktivierung der Sicherungsverriegelung ist nur möglich, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

### Sicherungsverriegelung aktivieren/deaktivieren




- Zum Aktivieren drücken Sie die Taste „Stop/Löschen“ (15) ca. 3 Sekunden lang. Ein Signalton ertönt, und im Display (12) erscheint die Anzeige .
- Zum Deaktivieren drücken Sie die Taste „Stop/Löschen“ (15) erneut ca. 3 Sekunden lang. Ein Signalton ertönt, und die Anzeige  im Display (12) erlischt.

### Die Uhr

Die integrierte Uhr dient zur Zeitanzeige, zum automatischen Beenden vor Garvorgängen und als Kurzzeitwecker („Eieruhr“).

Die Zeitanzeige erfolgt immer im 24-Stunden-Format.



Nach einem Stromausfall und bei der ersten Einrichtung blinkt die Zeitanzeige  im Display (12).

## Uhrzeit einstellen



1. Drücken Sie die Taste „Uhrzeit/Timer“ (19).  
Im Display (12) beginnen die beiden **linken** Ziffernanzeigen zu blinken.
2. Benutzen Sie den Drehregler (17), um die Stundenzahl einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste „Uhrzeit/Timer“ (19).  
Im Display (12) beginnen die beiden **rechten** Ziffernanzeigen zu blinken.
4. Benutzen Sie den Drehregler (17), um die Minutenzahl einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste „Uhrzeit/Timer“ (19) ein weiteres Mal.  
Die Ziffern im Display blinken nicht mehr; die Uhrzeit ist nun eingestellt.

## Kurzzeitwecker

Wenn der Kurzzeitwecker läuft, sind alle anderen Funktionen des Geräts gesperrt.



Sie können den Kurzzeitwecker nur benutzen, wenn kein Garvorgang aktiv ist.


1. Drücken Sie die „Uhrzeit/Timer“ (19) zweimal.  
Ein Signalton ertönt, und im Display (12) erscheint die Zeitanzeige □□:□□.
  2. Benutzen Sie den Drehregler (17), um die gewünschte Zeit einzustellen.
  3. Drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).  
Die eingestellte Zeit wird heruntergezählt und nach deren Ablauf ertönt ein Signalton.
- Um den Kurzzeitwecker vorzeitig zu beenden, drücken Sie kurz die Taste „Stop/Löschen“ (15).  
Ein Signal ertönt; im Display (12) erscheint wieder die Uhrzeit, und das Gerät ist wieder voll funktionsfähig.

## Schnellgaren

Mit der Funktion „Schnellgaren“ können Sie sofort mit dem Garen beginnen, ohne weitere Einstellungen vornehmen zu müssen. Beim Schnellgaren wird 30 Sekunden lang mit Höchstleistung gegart.

- Drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).



Der Garvorgang startet; auf dem Display (12) wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt, und die Anzeige  blinkt.

## Gardauer verlängern

In vielen Garprogrammen können Sie während des Garens die Garzeit in Schritten von 30 Sekunden verlängern.








Nicht möglich ist dies jedoch in folgenden Programmen: Automatikprogramme, Auftauen nach Gewicht, Mehrstufiges Garen.

- Drücken Sie während des laufenden Garvorgangs die „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).  
Die verbleibende Garzeit verlängert sich um 30 Sekunden.  
Die Garzeitverlängerung können Sie bei Bedarf mehrfach wiederholen.


# Die Beheizungsarten

## Übersicht und Anzeigen

Beheizungsart	Anwendung	
	Mikrowelle	Auftauen, erwärmen, kochen (siehe Seite DE-21).
	Heißluft	Backen (siehe Seite DE-25).
	Grill	Grillen in 3 Stufen für Fleisch, Würstchen, Fisch und Brot (siehe Seite DE-23).
	Auftauen	Auftauen von Tiefkühlkost in 2 Stufen (siehe Seite DE-26).
	Automatikprogramme	10 Automatikprogramme, die Kochzeit und Hitze nach dem Gewicht berechnen (siehe Seite DE-29).

### Beheizungsart Mikrowelle

#### Das sollten Sie wissen

Die Beheizungsart „Mikrowelle“ ohne Zusatzfunktionen, erkennbar an der Anzeige  im Display (12), ist gut geeignet für die Zubereitung von:

- Eintöpfen, Suppen, Saucen
  - Fleisch ohne Kruste
  - gedünstetem Fisch
  - Gemüse
  - Beilagen (Reis, Salzkartoffeln, einige Teigwaren)
  - heißen Getränken
- sowie zum Auftauen kleiner Portionen.

#### 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.

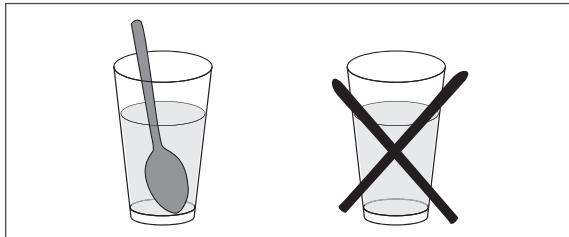
#### VORSICHT

##### Verbrühungsgefahr!

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

- Um Siedeverzug zu vermeiden, stellen Sie einen Kunststoff- oder Glaslöfl 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 Fernwirkssystem betreiben.
- Das Gerät nie ohne den Drehteller oder die Glasschale betreiben und nie ohne Speisen!

## Normaler Garvorgang

- Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (1).

## Leistungstufe einstellen

Standardmäßig ist das Mikrowellengerät auf die Leistungstufe P 100 eingestellt, also auf 100% der Mikrowellenleistung. Um die Leistungstufe zu ändern, gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die Taste „Mikrowelle“ (21). Auf dem Display erscheinen die Anzeigen P 100 und .




2. Drücken Sie die Taste „Mikrowelle“ (21) ein weiteres Mal.  
 Die Anzeige auf dem Display wechselt auf P 80.

3. Drücken Sie die Taste „Mikrowelle“ (21) ggf. noch öfter, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick:

Tastendruck	Leistungsstufe	Display-Anzeige
1x	100%	P 100
2x	80%	P 80
3x	50%	P 50
4x	30%	P 30
5x	10%	P 10
6x	100%	P 100

## Gardauer einstellen

**i** Sie können eine Gardauer erst dann einstellen, wenn Sie zuvor eine der Beheizungsarten Mikrowelle , Mikrowellen-Kombibetrieb  oder Heißluft  gewählt haben.

Die höchstmögliche Gardauer beträgt 95 Minuten



1. Wählen Sie die gewünschte Beheizungsart aus.
2. Benutzen Sie den Drehregler (17), um die gewünschte Gardauer einzustellen.  
 Die Gardauereinstellung 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


**Beispiel:**

Sie möchten 3 Minuten lang bei einer Leistungsstufe von 80% garen.



1. Drücken Sie die Taste „Mikrowelle“ (21).  
Auf dem Display (12) erscheinen die Anzeigen P 100 und .
2. Drücken Sie die Taste „Mikrowelle“ (21) ein weiteres Mal.  
Die Anzeige auf dem Display (12) wechselt auf P 80.
3. Drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).  
Die Displayanzeige P 80 blinkt nicht mehr.
4. Benutzen Sie den Drehregler (17), um die gewünschte Gardauer 3:00 einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16), um den Garvorgang zu starten.  
Der Garvorgang startet; auf dem Display (12) wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt, und die Anzeige  blinkt.

**Garvorgang starten**

- Um einen Garvorgang zu starten, drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).  
Der Garvorgang startet; auf dem Display (12) wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt, und die Anzeige  blinkt.

**Garvorgang unterbrechen**

- Um einen Garvorgang zu unterbrechen, drücken Sie die Taste „Stop/Löschen“ (15). Der Garvorgang wird unterbrochen. Das Display zeigt die verbleibende Gardauer an.

**Unterbrochenen Garvorgang fortsetzen**

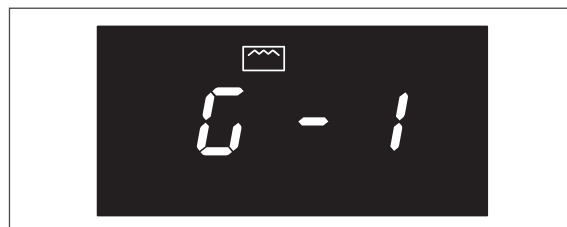
- Um einen unterbrochenen Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).  
Der Garvorgang wird fortgesetzt; die Rest-Gardauer wird weiter heruntergezählt.

**Garvorgang abbrechen**


- Um einen Garvorgang abzubrechen, drücken Sie die Taste „Stop/Löschen“ (15) **zweimal**.  
Der Garvorgang wird abgebrochen.


**Beheizungsart Grill**

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

**Beispiel**

Sie möchten eine Speise 15 Minuten lang grillen.

1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (1).
2. Drücken Sie die Taste „Grill/Kombi“ (13), um die Grillfunktion auszuwählen:  
Auf dem Display (12) leuchtet die Anzeige  auf, und die Anzeige 0 - 1 blinkt.
3. Drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).  
Die Anzeige 0 - 1 blinkt nicht mehr.
4. Benutzen Sie den Drehregler (17), um die gewünschte Gardauer 15:00 einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16), um den Garvorgang zu starten.

Der Garvorgang startet; auf dem Display (12) wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt, und die Anzeige  blinkt.

Wenn die Garzeit zur Hälfte abgelaufen ist, ertönen 2 kurze Signaltöne.

6. Öffnen Sie die Garraumtür (1).
7. Wenden Sie die Speise.
8. Schließen Sie die Garraumtür (1), und drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).

Das Gerät grillt nun automatisch weiter bis zum Ende des Grillvorgangs.

## Gerät im Mikrowellen-Kombibetrieb betreiben

Ihr Grill verfügt über 4 Kombi-Funktionen, bei denen Mikrowelle, Grill und Heißluft unterschiedlich kombiniert werden können.

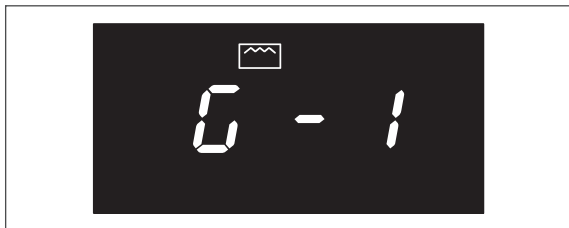
### HINWEIS


Gefahr von Sachschäden!

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

Der Grillrost ist nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

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



1. Drücken Sie die Taste „Grill/Kombi“ (13). Auf dem Display (12) leuchtet die Anzeige  auf, und die Anzeige 0-1 blinkt.

2. Drücken Sie die Taste „Grill/Kombi“ (13) weitere Male, um zwischen den Kombi-Funktionen 0-1, 0-2, 0-3 und 0-4 zu wählen.


Je nachdem, welche Variante Sie wählen, leuchten oben im Display (12) unterschiedliche Anzeigen auf, die Ihnen zeigen, welche Mikrowellen-Kombifunktionen des Geräts kombiniert werden.

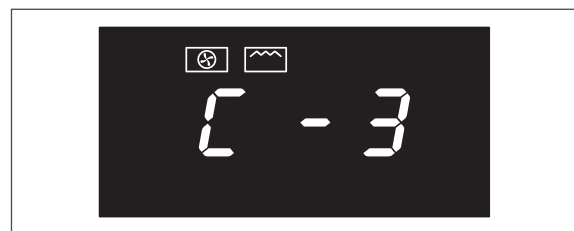
Die folgende Tabelle gibt einen Überblick:

Display-Anzeige	Anzeigen		
0-1			
0-2			
0-3			
0-4			


### Beispiel:

Sie möchten mit der Kombination Grill/Heißluft 10 Minuten lang garen.

1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (1).
2. Drücken Sie die Taste „Grill/Kombi“ (13): Auf dem Display (12) leuchtet die Anzeige  auf, und die Anzeige 0-1 blinkt.





3. Drücken Sie die Taste „Grill/Kombi“ (13) weitere Male, um die Kombi-Funktion 0-3 auszuwählen.

Im Display (12) blinkt die Anzeige 0-3, und die Anzeigen  und  sind zu sehen.

4. Drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16), um die Eingabe zu bestätigen.
5. Benutzen Sie den Drehregler (17), um die gewünschte Gardauer 10:00 einzustellen.
6. Drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16), um den Garvorgang zu starten.



Der Garvorgang startet; das Display (12) zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeigen  und  blinken.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

## Beheizungsart Heißluft

Mit Heißluft können Sie Mahlzeiten auf dieselbe Weise zubereiten wie in einem normalen Backofen. Die Mikrowellenfunktion ist nicht aktiviert.

Das Garen mit Heißluft ist mit oder ohne Vorheizen möglich. Ist die Vorheizfunktion aktiviert, wird der Garraum zunächst auf die vorgewählte Temperatur aufgeheizt, bevor der eigentliche Garvorgang beginnt.

## Garen mit Vorheizen




Das Vorheizen ist nur verfügbar, wenn zuvor eine Beheizungsart eingestellt wurde.

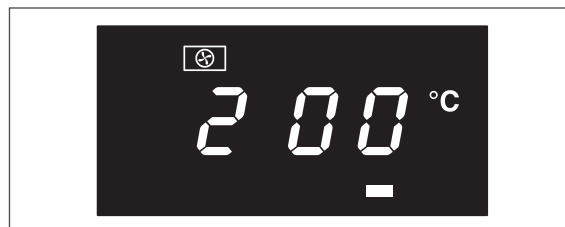
Während des Vorheizens ist die Mikrowelle nicht aktiv.

### Beispiel:

Sie möchten eine Speise bei 200 Grad 20 Minuten lang garen.



1. Drücken Sie die Taste „Heißluft“ (20). Auf dem Display blinkt die Anzeige 1:30; gleichzeitig leuchtet oben die Anzeige  und rechts die Anzeige °C auf. Außerdem leuchtet links unten im Display (12) ein weiterer Balken auf.

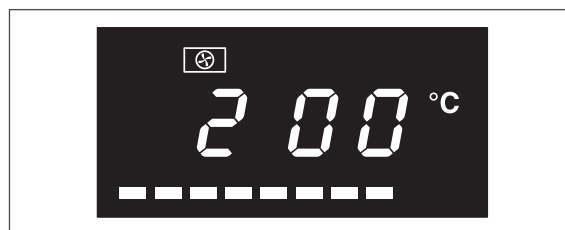


2. Benutzen Sie den Drehregler (17), um die gewünschte Temperatur 200 °C einzustellen.

Während dieser Aktion wandert der Balken am Fuß des Displays (12) nach rechts.

3. Drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).

Die Anzeigen blinken nicht mehr.




4. Drücken Sie die erneut Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).

Das Vorheizen startet.

Während des Vorheizens leuchten am Fuß des Displays, links beginnend, allmählich alle Balken bis zum 200-°C-Balken auf. Dies zeigt den Fortschritt des Vorheizens an.

Wenn der Garraum vorgeheizt ist, ertönen 2 kurze Signaltöne. Die Temperaturanzeige 200 blinkt.

5. Öffnen Sie die Garraumtür (1), und stellen Sie die zu garende Speise in den Garraum.
6. Benutzen Sie den Drehregler (17), um die gewünschte Gardauer 20:00 einzustellen.
7. Drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).

Der Garvorgang startet; die Anzeige  und der Balken am Fuß des Displays (12) blinken.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

## Garen ohne Vorheizen



- Drücken Sie die Taste „Heißluft“ (20).  
Auf dem Display blinkt die Anzeige 130; gleichzeitig leuchtet oben die Anzeige und rechts die Anzeige °C auf. Außerdem leuchtet links unten im Display (12) ein weiterer Balken auf.
- Benutzen Sie den Drehregler (17), um die gewünschte Temperatur 200 °C einzustellen.  
Während dieser Aktion wandert der Balken am Fuß des Displays (12) nach rechts.
- Drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).  
Die Anzeigen blinken nicht mehr.
- Benutzen Sie den Drehregler (17), um die gewünschte Gardauer 20:00 einzustellen.
- Drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).  
Der Garvorgang startet; die Anzeige und der Balken am Fuß des Displays (12) blinken.  
Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

**i** Die gewünschte Gartemperatur können Sie auch einstellen, indem Sie die „Heißluft“ (20) mehrmals hintereinander drücken. Die folgende Tabelle gibt einen Überblick:

Tastendruck	Display-Anzeige
1x	130
2x	140
3x	150
4x	160
5x	170
6x	180

Tastendruck	Display-Anzeige
7x	190
8x	200
9x	210
10x	220
11x	130

## Beheizungsart Auftauen

Zum Auftauen von Tiefkühlkost stehen Ihnen zwei Programme zur Verfügung:

### Programm 1 (d - 1) Auftauen nach Gewicht

für Brot, Kuchen und Obst mit einem Gewicht von 100 bis 500 g. Dauer (je nach Gewicht) ca. 1 bis 6 Minuten.

### Programm 2 (d - 2) Auftauen nach Zeit

für Fleisch, Geflügel und Fisch mit einem Gewicht von 200 bis 1000 g. Dauer (je nach Gewicht) ca. 3 bis 15 Minuten, mit einer Pause zum Wenden der Speisen.

### WARNUNG

#### Gesundheitsgefahr!

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

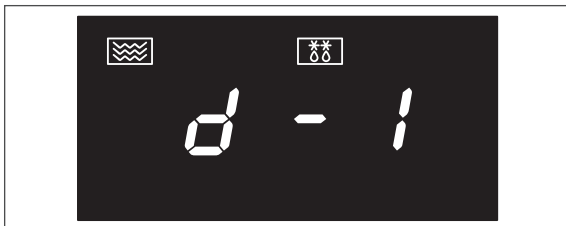
- Vermeiden Sie jeden Körperkontakt.
- Schütten Sie das Tauwasser weg. Benutzen Sie es für nichts anderes.
- Reinigen Sie das benutzte Geschirr sehr gründlich.



## Bevor Sie beginnen

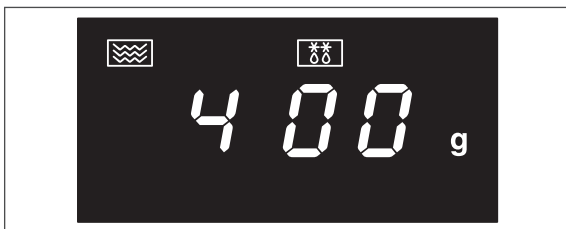
- Verwenden Sie vorzugsweise Speisen, die bei -18 °C in möglichst dünnen Portionen eingefroren wurden.
- Entfernen Sie alle Verpackungen, und die wiegen Sie Speisen. Das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.



- 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



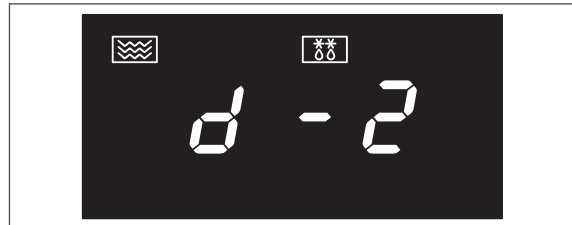
1. Drücken Sie die Taste „Gewicht/Zeit/Auftauen“ (14).  
Auf dem Display erscheint die Anzeige  $d - 1$  sowie die Anzeigen  und .





2. Benutzen Sie den Drehregler (17), um das Gewicht der Speise einzustellen, die Sie auftauen möchten.  
Sie können Speisen bis zu einem Gewicht von 2000 g auftauen.
3. Drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).  
Das Auftauen startet. Im Display (12) wird die benötigte Auftauzeit heruntergezählt. Die Anzeigen  und  blinken.  
Wenn die Auftauzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

 Die Auftauzeit variiert, je nachdem, wieviel Gewicht Sie auftauen möchten. Bei 100 g beträgt die Auftauzeit 3 Minuten 40 Sekunden; bei 2000 g sind es 41 Minuten 40 Sekunden.


### Auftauen nach Zeit





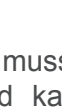
1. Drücken Sie die Taste „Gewicht/Zeit/Auftauen“ (14) **zweimal**.  
Auf dem Display erscheint die Anzeige  $d - 2$  sowie die Anzeigen  und .



2. Benutzen Sie den Drehregler (17), um die gewünschte Auftauzeit einzustellen.

 Die Auftauzeit muss mindestens 5 Sekunden und kann höchstens 95:00 Minuten betragen.

3. Drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).  
Das Auftauen startet. Im Display (12) wird die benötigte Auftauzeit heruntergezählt. Die Anzeigen  und  blinken.  
Wenn die Auftauzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

 Sie können die Auftauzeit verlängern, wie im Abschnitt „Gardauer verlängern“ auf Seite DE-20 beschrieben.

## Mehrstufiges Garen

Sie können zwei verschiedene Garstufen einstellen – z. B. wenn Sie ein Gericht zuerst mit hoher Leistung auftauen, dann mit geringerer Leistung fertigbaren möchten.








Wenn Sie mehrstufig garen, können Sie keine Automatikprogramme und auch die Vorheizfunktion nicht auswählen.



Sie können die Auftauzeit und die Gardauer verlängern, Sie können die Auftauzeit verlängern, wie im Abschnitt „Gardauer verlängern“ auf Seite DE-20 beschrieben.

### Beispiel:

Sie möchten ein Gericht, das Sie eingefroren hatten, zunächst 10 Minuten lang auftauen, danach mit 15 Minuten mit 80 % Mikrowellenleistung fertigbaren.

1. Drücken Sie die Taste „Gewicht/Zeit/Auftauen“ (14) **zweimal**.  
Auf dem Display erscheint die Anzeige  $d - 2$  sowie die Anzeigen  und .
2. Benutzen Sie den Drehregler (17), um die Auftauzeit  $10:00$  einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste „Mikrowelle“ (21).  
Auf dem Display blinkt die Anzeige  $P 100$ , und die Anzeige  erscheint.
4. Drücken Sie die Taste „Mikrowelle“ (21) ein weiteres Mal.  
Die Anzeige auf dem Display (12) wechselt auf  $P 80$ .
5. Drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).  
Die Displayanzeige  $P 80$  blinkt nicht mehr.
6. Benutzen Sie den Drehregler (17), um die gewünschte Gardauer  $15:00$  einzustellen.
7. Drücken Sie erneut die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).  
Das Programm beginnt. Im Display wird die benötigte Auftauzeit heruntergezählt. Die Anzeigen  und  blinken.  
Wenn die Auftauzeit abgelaufen ist und die Garzeit beginnt, ertönt ein kurzer Signalton.  
Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

## Automatikprogramme

Mit den 10 Automatikprogrammen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen nur das Programm und stellen das Gewicht der Speise ein. Bei allen Automatikprogrammen können Sie außerdem zwischen mehreren Gewichten bzw. Größen auswählen. Den Rest übernimmt die Automatik.



Bei den Automatikprogrammen A1–A7 und A9–A10 kann der Grillrost nicht benutzt werden.

### Programmtabelle

Programm	Bezeichnung	Gewicht/Menge	Display-Anzeige	Garzeit (min)
R 1	Aufwärmen	150 g	150	1:30
		250 g	250	2:10
		350 g	350	3:10
		450 g	450	4:10
		600 g	600	5:40
R 2	Kartoffeln	230 g	1	5:30
		460 g	2	10:30
		690 g	3	13:00
R 3	Fleisch	150 g	150	2:30
		300 g	300	4:00
		450 g	450	6:00
		600 g	600	7:30
R 4	Gemüse	150 g	150	2:20
		350 g	350	4:20
		500 g	500	5:50
R 5	Fisch	150 g	150	2:30
		250 g	250	3:50
		350 g	350	5:00
		450 g	450	6:00
		650 g	650	7:30
R 6	Nudeln	50 g <sup>1)</sup>	50	18:00
		100 g <sup>2)</sup>	100	21:00
		150 g <sup>3)</sup>	150	24:00
R 7	Suppe	200 ml	200	2:00
		400 ml	400	4:00
		600 ml	600	6:00
R 8	Kuchen	475 g	475	45:00 <sup>4)</sup>
R 9	Pizza	200 g	200	12:30
		300 g	300	14:00
		400 g	400	16:00
R 10	Hühnchen	500 g	500	25:00
		750 g	750	30:00
		1000 g	1000	36:00
		1200 g	1200	43:00

1) mit kaltem Wasser (450 ml)

2) mit kaltem Wasser (800 ml)

3) mit kaltem Wasser (1200 ml)

4) siehe „Automatikprogramm „Kuchen“ benutzen“ auf Seite DE-30

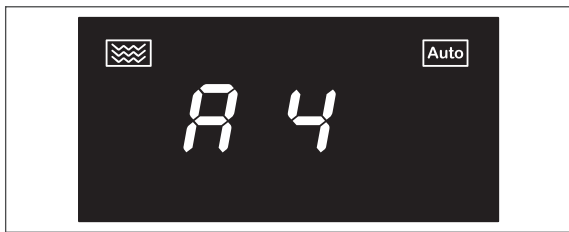
## Bevor Sie beginnen


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

## Automatikprogramme benutzen


### Beispiel:

Sie möchten 350 g Gemüse garen.



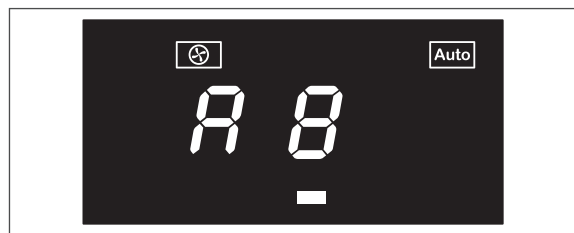
1. Drehen Sie den Drehregler (17) im Uhrzeigersinn, bis auf dem Display (12) die Anzeige **A 4** zu blinken beginnt und die Anzeigen  und **Auto** zu sehen sind.
2. Drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).  
Die Anzeige **A 4** blinkt nicht mehr.




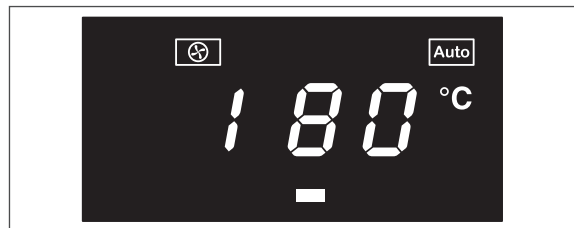
3. Drehen Sie den Drehregler (17) erneut im Uhrzeigersinn, bis auf dem Display (12) die Anzeige **350 g** erscheint.
4. Drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).  
Der Garvorgang startet; das Display (12) zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeigen  und **Auto** zu blinken.  
Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.


## Automatikprogramm „Kuchen“ benutzen

Das Automatikprogramm „Kuchen“ (**A B**) nimmt eine Sonderstellung ein, da es mit einer Vorwärmfunktion arbeitet und nach dem Vorwärmen die Garraumtür (1) geöffnet werden muss.



1. Drehen Sie den Drehregler (17) im Uhrzeigersinn, bis auf dem Display (12) die Anzeige **A B** zu blinken beginnt, unter der **B** ein Balken erscheint und die Anzeigen  und **Auto** zu sehen sind.
2. Drücken Sie die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).  
Die Anzeige **A B** blinkt nicht mehr.





3. Drücken Sie erneut die Taste „Start/30 Sek./Bestätigen“ (16).  
Der Vorwärmprozess startet. Die Anzeigen  und **Auto** sowie der Balken unter der **B** beginnen zu blinken.  
Während des Vorheizens leuchten am Fuß des Displays, links beginnend, allmählich alle Balken bis zum 180-°C-Balken auf. Dies zeigt den Fortschritt des Vorheizens an.  
Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönen zwei Signaltöne.
4. Öffnen Sie die Garraumtür (1), und stellen Sie den Kuchen in den Garraum.



Öffnen Sie die Tür auch dann, wenn Sie den Kuchen schon zu Beginn der Vorwärmzeit in den Garraum gestellt hatten.

---

5. Schließen Sie die Garraumtür (1).
6. Drücken Sie erneut die Taste „Start/30 Sek./ Bestätigen“ (16).  
Der eigentliche Backvorgang beginnt. Die Zeitanzeige zählt in Sekundenschritten von 45:00 zurück; die Anzeigen  und  sowie der 180-°C-Balken am Fuß des Displays blinken.  
Wenn die Backzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

## 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:

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

### Anstechen und Anritzen

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

- Garen Sie Eier mit Schale nicht in der Mikrowelle – außer in Spezialgefäßen, die im Handel erhältlich sind.
- Stechen Sie Speisen mit Schalen oder Häuten (Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Auberginen, Eigelb) an, um Aufplatzen zu vermeiden.
- Ritzen Sie ganze Fische an der Fischhaut ein, 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

Durch regelmäßige Reinigung stellen Sie eine gleichbleibende Qualität der Speisen und die uneingeschränkte Gebrauchsdauer des Geräts sicher.

### 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-, Umluft- 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.

Das Gerät möglichst nach jedem Benutzen reinigen, bevor evtl. Verunreinigungen trocknen können.

- Reinigen Sie den Grillrost (8) und den Grillrosteinsatz (12) am besten von Hand mit mildem Spülmittel.
- Reinigen Sie den Drehteller (3) in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie das Gerät, insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen, mit einem feuchten weichen Tuch.

- Verwenden Sie 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 abt.
- Lassen Sie die Garraumtür (1) geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

- Ist das Gehäuse und die Sichtscheibe (2) unbeschädigt?
- Ist der Drehteller (3) unbeschädigt?
- Sind die Türdichtflächen sauber?
- Sind die Türscharniere leichtgängig?
- Sind beide Haken des Sperrsystems (7) unbeschädigt?
- Schließt die Tür richtig? Oder ist sie verzogen?
- Falls die Innenbeleuchtung defekt ist, wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-42).

## Regelmäßige Kontrolle

### 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.



Die Lampe 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.

- Kontrollieren Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte regelmäßig, ob das Gerät intakt ist:
  - Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?

## Erstinbetriebnahme

### 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

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

## Transportieren und Auspacken

- Transportieren Sie das Gerät mit Hilfe 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:

### Voraussetzungen

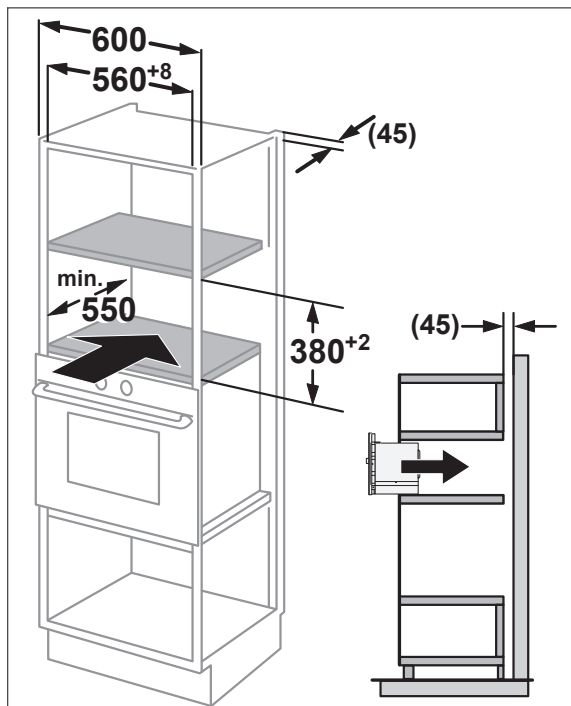
- Die Maße der Einbaunische müssen den Angaben in den nachfolgenden Abbildungen entsprechen.
- Die Einbaunische darf nicht mit einer Rückwand versehen sein.
- Gegebenenfalls müssen Ihre Einbaumöbel entsprechend nachgearbeitet werden. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie einen Fachmann beauftragen.
- Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein. Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.
- Zwischen dem Einbauschränk und der Wand muss ein Abstand von mindestens 100 mm bestehen.
- In der Nische oder in unmittelbarer Nähe muss eine Schutzkontaktsteckdose installiert sein (siehe folgenden Abschnitt „Anschluss“).
- Das Gerät sollte nicht direkt neben einen Kühl- oder Gefrierschrank gestellt werden.

Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.

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

## Die Einbau-Nische

Das Gerät kann in einen Hochschrank oder unter eine Arbeitsfläche eingebaut werden. 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.

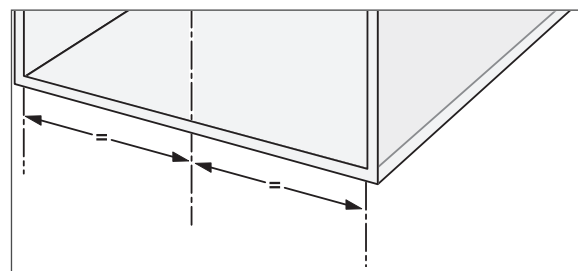
- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist,

muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe „Service“ auf Seite DE-42)

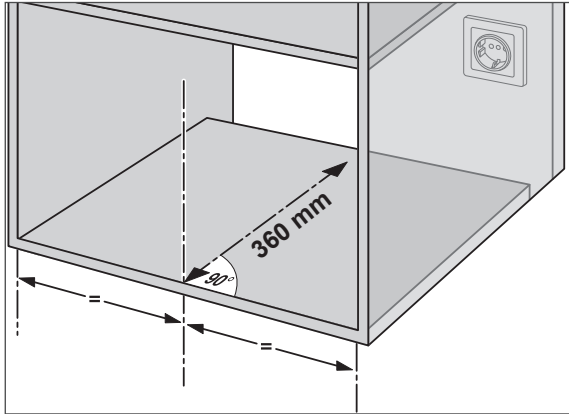
- Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Geräts mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt (siehe Typschild).
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener, ausreichender Absicherung an (230 V~ / 50Hz / 16 A).
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungen.

Nachdem Sie den Netzstecker in die Steckdose gesteckt haben, ertönt ein Signal und das Display zeigt blinkend  $\square:\square\square$  an (siehe „Die Uhr“ auf Seite DE-19).

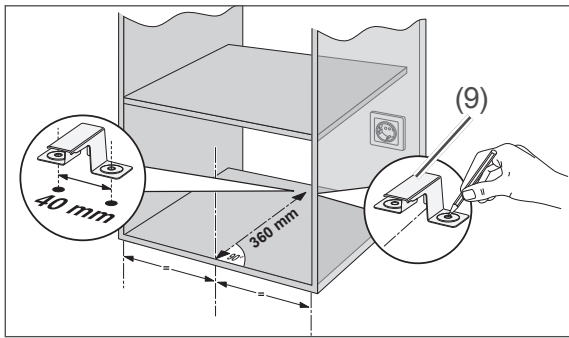
## Gerät einsetzen



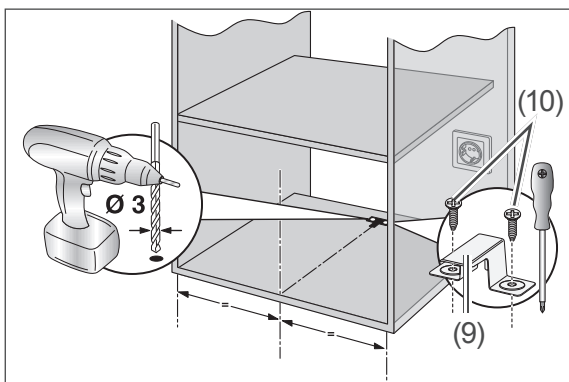
1. Stellen Sie durch Ausmessen die Mitte der Breite des Einbauschranks fest.



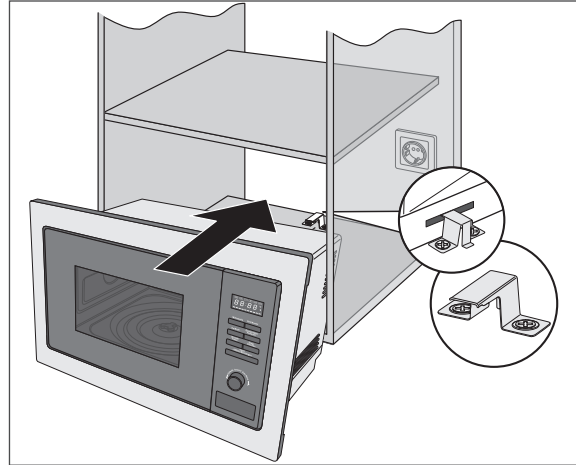
2. Ziehen Sie im rechten Winkel dazu eine Hilfslinie von 360 mm Länge.



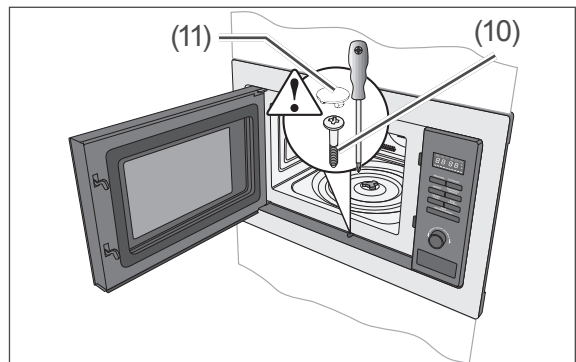
3. Legen Sie den Kippschutz (9) am Ende der Hilfslinie mittig an, und markieren Sie mit einem Stift die Positionen der Bohrlöcher. Die Bohrlöcher müssen 40 mm Abstand haben.



4. Bohren Sie die Löcher (Sie brauchen einen Bohrer der Größe 3 mm); legen Sie den Kippschutz erneut an, und schrauben Sie ihn mit zwei Schrauben (10) mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest.



5. Schieben Sie das Gerät in das Einbaufach, bis die Frontblende auf dem Rahmen des Einbaufachs auftrifft.



6. Sichern Sie das Gerät mit der dritten Schraube (10) gegen Herausrutschen.

7. Bringen Sie die Schutzabdeckung (11) an.

## Drehteller einsetzen

1. Legen Sie die Rollenring (5) in die Mulde im Garraumboden.
2. Setzen Sie den Drehtellerantrieb (6) in die Aussparung in der Mitte ein.

3. Setzen Sie den Drehteller (3) mit der geriffelten Seite nach unten auf den Garraumboden und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb (6) einrastet.

## Grundreinigung

Das Gerät sollte vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden, damit zum Beispiel Verpackungsreste den Geschmack der Speisen nicht beeinträchtigen (siehe Seite DE-34).

## 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 bei 200 °C im Heißluftbetrieb auf (siehe Seite DE-25).

## 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 Ursachen	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten.	Gerät bekommt keine Spannung.	Sicherung an Ihrem Sicherungskasten und Funktion der Steckdose mit anderem Elektrogerät prüfen. Sitz des Netzsteckers und Zustand des Netzkabels prüfen. Defektes Kabel austauschen lassen. Gerät nicht benutzen!
	Tür ist nicht richtig geschlossen.	Tür richtig schließen.
Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Reinigen Sie die Türdichtflächen.
	Tür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Tür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen!
Garraum-Beleuchtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	Leuchte nur durch Kundendienst auswechseln lassen.
Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Setzen Sie den Drehteller korrekt ein.
	Rollenring liegt nicht richtig unter dem Drehteller.	Legen Sie den Rollenring korrekt ein.
	Rollenring und Boden des Garraums sind verschmutzt.	Reinigen Sie Rollenring und Garraumboden.
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Drehteller und Rollenring drehen nicht richtig.	Setzen Sie Drehteller und Rollenring korrekt ein.
	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Drehtellers ragen.
Platzende, ploppende Geräusche im Garraum.	Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut.	Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten.



Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum oder zu nahe an den Garraumwänden!	Sofort Netzstecker ziehen. Alufolie darf nicht über den Rand des Drehtellers ragen.
Tür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Aus der Speise tritt Feuchtigkeit aus, das ist normal.	Feuchtigkeit nach dem Betrieb abwischen.
Speise wird nicht warm genug.	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Erwärmen Sie die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Verwenden Sie ein geeignetes Gefäß.
Speise ist ungleichmäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Rühren Sie um oder wenden Sie die Speise und erwärmen Sie die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle.
Gerät erzeugt Gerüche.	Dies passiert, wenn die Heizröhren zum ersten Mal benutzt werden.	Siehe Abschnitt „Erstes Aufheizen“ auf Seite DE-39.

## 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.
privileg Einbau-Mikrowellengerät mit Heißluft und Grill	AC925BVE-S0EE	393141

## 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.

## Entsorgung und Abfallvermeidung

### Unser Beitrag zum Schutz der Ozonschicht



In diesem Gerät wurden 100 % FCKW- und FKW-freie Kälte- und Aufschäummittel verwendet. Dadurch wird die Ozonschicht geschützt und der Treibhauseffekt reduziert.

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.

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

### 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.

### 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.

## Technische Daten

Datenblatt für das Einbau-Mikrowellengerät AC925BVE-S0EE

Gerätetyp	Marke	privileg
	Typ/Bezeichnung	AC925BVE-S0EE
	Bestell-Nummern	393141
Leistungs- werte	Mikrowellenausgangsleistung in W	max. 900
	Nennfrequenz in MHz	2450
	Mikrowelle-Leistungstufen	5
	Grill-Leistungstufen	1
Anschlusswerte	Netzspannung in V/Hz	230 ~ / 50
	Absicherung in A	min. 16
	Bemessungsaufnahme in W	1450
	Bemessungsleistung Grill in W	1100
	Bemessungsleistung Heißluft in W	2500
Maße	Außenmaß (B x T x H) in mm	584 x 470 x 388
	Garraum-Volumen in Liter	ca. 25
	Glasdrehteller-Durchmesser in mm	315
	Leergewicht in kg	ca. 21,5

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.

AC925BVE-S0EE



privileg

User manual

Built-in microwave with  
convection and grill

Manual/version:  
92444 EN 20220111  
Article no.: 393141  
Reproduction, even of ex-  
cerpts, is not permitted!

## Table of contents

Explanation of terms and symbols . . . . .	EN-3	Practical tips for microwaving . . . . .	EN-31
Explanation of terms . . . . .	EN-3	The correct cooking temperature. . . . .	EN-31
Explanation of symbols . . . . .	EN-3	The correct quantity . . . . .	EN-31
Definitions . . . . .	EN-3	Order of dishes . . . . .	EN-31
Safety . . . . .	EN-4	Piercing and scoring . . . . .	EN-31
Intended use . . . . .	EN-4	Stir and turn . . . . .	EN-32
Safety notices . . . . .	EN-4	Care and maintenance . . . . .	EN-33
Delivery . . . . .	EN-11	Regular checks . . . . .	EN-34
Package contents . . . . .	EN-11	First use. . . . .	EN-35
Checking package contents . . . . .	EN-11	Moving and unpacking. . . . .	EN-35
Appliance components and operating elements . . . . .	EN-12	Installing the appliance . . . . .	EN-35
Information about microwaves . . . . .	EN-14	Inserting the turntable . . . . .	EN-37
Suitable dishware . . . . .	EN-15	Cleaning before use. . . . .	EN-37
For microwave and microwave-combi mode. . . . .	EN-15	Heating up the appliance for the first time . . . . .	EN-38
For convection and grill modes . . . . .	EN-15	Troubleshooting table . . . . .	EN-39
Size and shape . . . . .	EN-16	Service . . . . .	EN-41
Using the accessories. . . . .	EN-17	General customer service . . . . .	EN-41
The turntable . . . . .	EN-17	Spare parts . . . . .	EN-41
Grill rack. . . . .	EN-17	Disposal and waste prevention. . . . .	EN-42
General operating instructions . . . . .	EN-18	Our contribution to protecting the ozone layer . . . . .	EN-42
Cooking chamber light. . . . .	EN-18	Waste prevention . . . . .	EN-42
Opening the cooking chamber door . . . . .	EN-18	Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner . . . . .	EN-42
Stop/Delete . . . . .	EN-18	Technical specifications . . . . .	EN-43
Safety lock (child safety lock) . . . . .	EN-18		
Clock . . . . .	EN-18		
Fast cooking. . . . .	EN-19		
Extending the cooking time . . . . .	EN-19		
The heating methods . . . . .	EN-20		
Overview and indicators . . . . .	EN-20		
Microwave mode . . . . .	EN-20		
Grill mode. . . . .	EN-22		
Operate the appliance in microwave-combi mode. . . . .	EN-23		
Convection mode. . . . .	EN-24		
Defrosting mode. . . . .	EN-25		
Multi-stage cooking . . . . .	EN-27		
Automatic programmes. . . . .	EN-28		
Programme table . . . . .	EN-28		
Using the automatic programs. . . . .	EN-29		
Using the automatic programme "Cakes". . . . .	EN-29		



You can find information on installation and start-up from page EN-35.

## Explanation of terms and symbols



Read the important safety instructions carefully and retain them for future use. Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. Only this way can you 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 terms can be found in this user manual.

#### WARNING

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

#### CAUTION

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

#### NOTICE

This term warns against possible damage to property.

### Explanation of symbols



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 by heat, as in a typical oven. The same risks and safety precautions apply as for microwave mode.

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

# Safety

## Intended use

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

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

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

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

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

Use the interior 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 warming pads, slippers, sponges, damp cloths and similar.

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 mains cord on this appliance 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!

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!

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

- Keep children away from the door glass!

### Risks for certain groups of people

#### WARNING

Dangers for children and people with limited physical, sensory or mental capacity!

- 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 ap-



pliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### Risks in handling household electrical appliances

#### WARNING!

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Do not operate or continue to operate the appliance if it
  - exhibits visible damage, e.g. the connector cable is defective, the control panel is cracked, or the door function is impaired.
  - 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-41).

- If the mains cord on this appliance 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 plug with a protective conductor that has been properly installed. Ensure that the voltage is correct when connecting it. More detailed information on this can be found on the type plate.
- 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-41).
- 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.

#### CAUTION!

Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire.

- Connect the appliance only to a properly installed and earthed electric socket. Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.
- 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:

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

#### Risks when handling heat-generating appliances

##### CAUTION

Risk of burns!

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

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

- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- If a fire starts, keep the cooking chamber door closed, immediately pull the 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-41).

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.

#### 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 heating up meals, ensure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (e.g. salmonella).

## General risks when cooking food

Health hazard!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Risks in microwave and microwave-combi mode

### WARNING

Microwave hazard!

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

- Never remove the cover inside the cooking chamber!

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 must be stirred or shaken and the temperature checked before being eaten, 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 glass turntable on a cold surface such as, for example, a work surface made of granite or tile. Otherwise, the turntable could shatter. Always place 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.

#### Risks in automatic mode

##### CAUTION

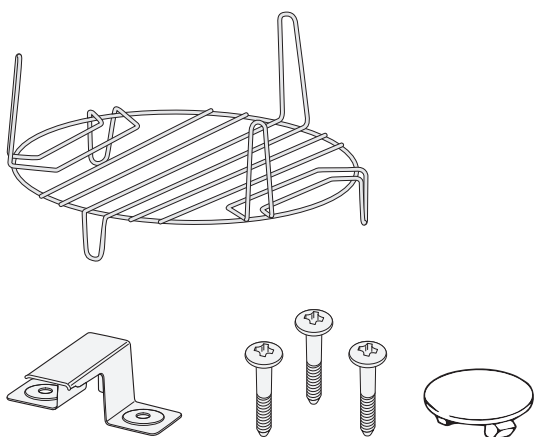
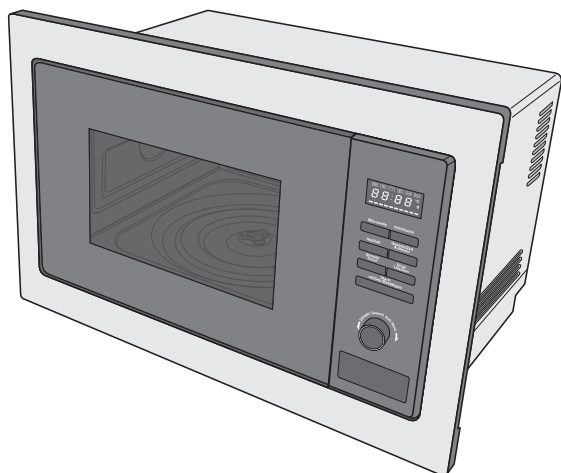
Fire hazard!

Any improper use of the appliance can lead to fire.

- Before launching the automatic mode, please be sure to inform all members of the household so that no one places anything in the cooking chamber.
- Never leave anything to grill unattended in automatic mode!
- Monitor the appliance while using automatic mode in order to prevent spilling and burning. Please note that fats, oils and alcohol can catch on fire when heated.

## Delivery

---



### Package contents

- Microwave
- Grill rack
- Installation materials (see “First use” on page EN-35)
- User manual

### Checking package contents

1. Move the appliance to a suitable place and unpack it (see “First use” on page EN-35).
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our service department (see “Service” on page EN-41).

#### **! WARNING!**

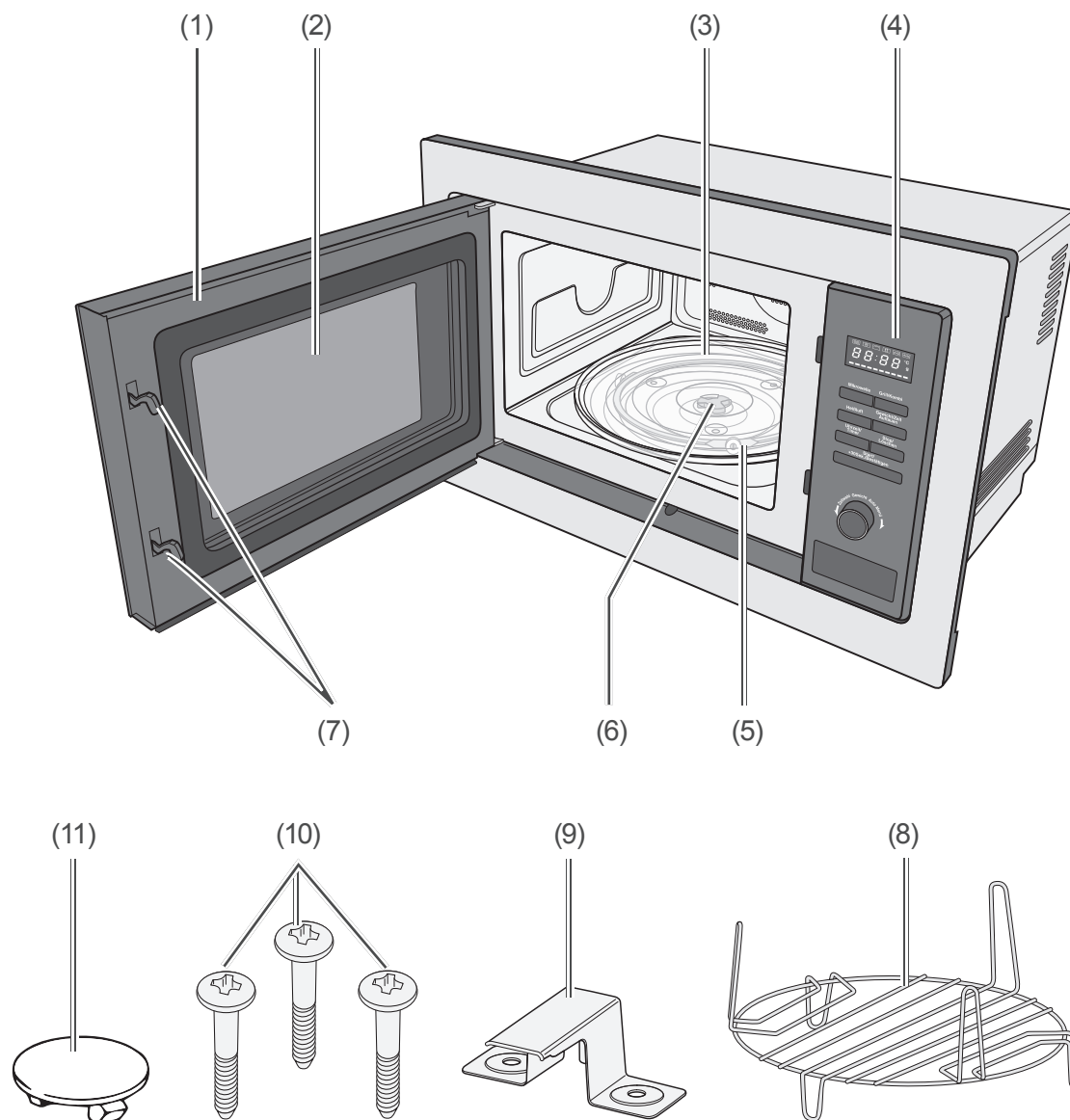
Risk of electric shock and hazard due to microwave radiation!

Touching live parts or escaping microwave radiation can cause serious injury or death.

- **Never use a damaged appliance.**

## Appliance components and operating elements

### Appliance



(1) Cooking chamber door

(2) Viewing panel

(3) Turntable

(4) Control panel

(5) Roller ring

(6) Turntable drive

(7) Locking system

(8) Grill rack

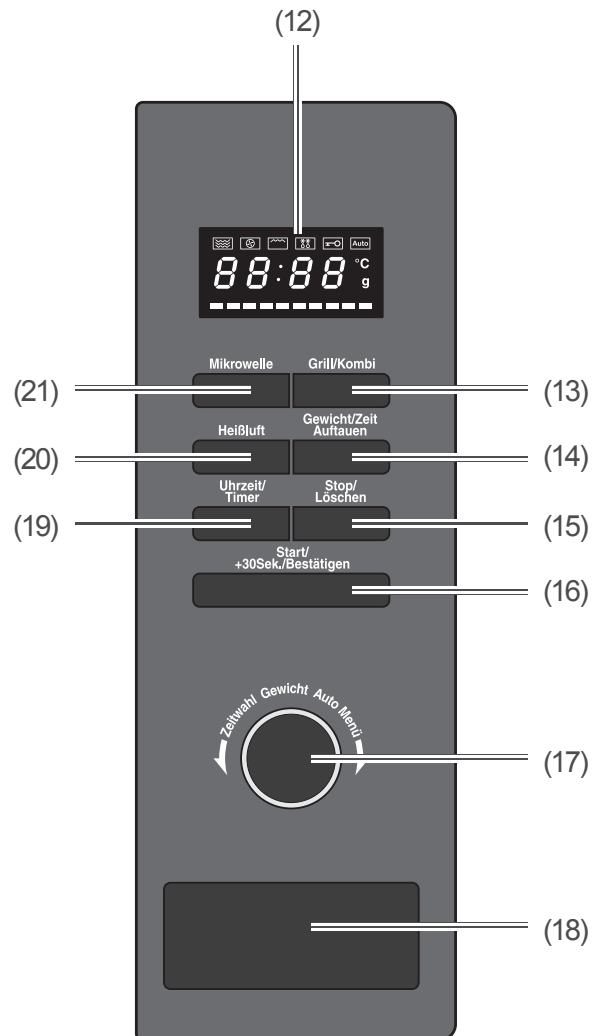
(9) Anti-tip feature

(10) Screws to fix in place the anti-tip device and the frame of the microwave oven

(11) Protective cover for frame-locking screw



## Control panel



- |  |  |
|--|--|
| (12) Display   | (17) Control dial for various functions                    |
| (13) "Grill/combi" button to set the combination of grill and convection functions                                 | (18) Button to open the cooking chamber door               |
| (14) "Weight/time/defrost" button to set the defrosting function   | (19) Use the "Time/Timer" button to set the time and timer |
| (15) "Stop/delete" button to terminate a process or to delete a setting  | (20) "Convection" button to set the convection function    |
| (16) "Start/+30sec./Confirm" button to confirm inputs, to start the cooking process and to extend the cooking time | (21) "Microwave" button to set the microwave's power level |

## 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.
- Heating the liquid can cause so-called “delayed boiling”. The liquid then reaches boiling temperature without any outward visible sign of boiling. Even a small vibration 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, short time” or “low power, long time”.

### How does a microwave oven work?

- A microwave generator, the so-called magnetron, creates microwaves and directs 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 enamel turntable ensures an even distribution of microwaves into the food.
- The microwave power can be set to several levels.

## Suitable dishware

---

### ! NOTICE

Danger of explosion!

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

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

### ! NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

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

The appliance offers different types of heating: Microwave, convection, grill and combi modes (see page EN-20 onwards). Always select suitable dishware for the different heating methods. 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 dishware is microwaveable, perform the following test:

1. Put the empty container in the cooking chamber.
2. Press the “Start/+30 sec./Confirm” button (16) briefly.

The appliance will start with full microwave power for 30 seconds.

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

### For convection and grill modes

Any materials that can be used in a conventional oven are suitable for the convection and grill heating methods. Apart from the supplied gas dish.

## 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!

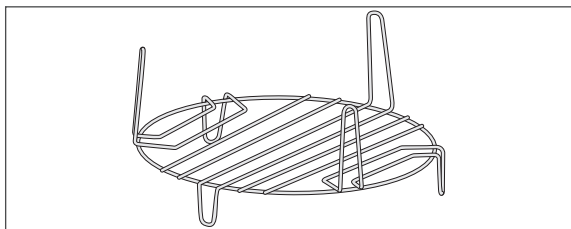
## Using the accessories

---

### The turntable

- Use the turntable (3) every time you use the appliance.
  - It rotates during cooking, in order to ensure that the food is evenly heated.
  - Maximum load: 4 kg.
1. Place the roller ring (5) in the recess in the cooking chamber floor.
  2. Place the turntable drive (6) in the recess in the middle as required.
  3. Place the turntable (3) on the floor of the cooking chamber and turn it until its centre clicks into place on the turntable drive (6).
  4. Always place cooking containers on the turntable (3). This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.

### Grill rack



- Always place the grill rack (8) on the turntable (3).

## General operating instructions

### Cooking chamber light

The cooking chamber light switches on automatically when

- the appliance is in operation or in pause state;
- the cooking chamber door (1) is open.

### Opening the cooking chamber door




The appliance will pause if the cooking chamber door (1) is opened while in operation.

### Stop/Delete

You can briefly pause or end the current operation in any heating mode with the “Stop/Delete” button (15):

- Press the “Stop/Delete” button (15) briefly to pause operation.
- Press the “Start/+30 sec./Confirm” button (16) briefly to continue operation.
- Press the “Stop/Delete” button (15) twice briefly to stop/abort operation.

### Safety lock (child safety lock)



If the safety lock (child safety lock) is activated, the indicator  lights up on the display (12). None of the buttons or the control dial can then be operated.



The safety lock can be activated only when the appliance is not in operation.

### Activating/deactivating the security lock




- To activate the security lock, press the “Stop/Delete” button (15) for approx. 3 seconds.  
A signal tone will sound and the display (12) will show the indicator .
- To deactivate the security lock, press the “Stop/Delete” button (15) for another 3 seconds or so.  
A signal tone will sound, and the indicator  in the display (12) will disappear.

### Clock

The integrated clock is used for time display, to automatically stop the cooking process and as a timer (“egg timer”).

The date is always shown in 24-hour format.



Following a power cut and during initial setup, the time  flashes in the display (12).


## Setting the time




1. Press the “Time/Timer” button (19).  
Both of the **left** digit indicators will start flashing on the display (12).
2. Turn the control dial (17) to set the number of hours.
3. Press the “Time/Timer” button (19) again.  
Both of the **right** digit indicators will start flashing on the display (12).
4. Use the control dial (17) to set the number of minutes.
5. Press the “Time/Timer” button (19) again.  
The digits in the display are no longer flashing; the time is now set.

## Timer

When the countdown timer is running, all other appliance functions are disabled.

 You can only use the timer if no cooking is in progress.


1. Press the “Time/Timer” button (19) twice.  
A signal tone will sound and the display (12) will show the  indicator.
2. Use the control dial (17) to set the desired time.
3. Press the “Start/+30 sec./Confirm” button (16).  
The set time will be counted down and a signal tone will sound once it has elapsed.
- Press the “Stop/Delete” button (15) to stop the timer early.  
A signal tone will sound, the clock time will reappear on the display, and the appliance will be fully functional again.

## Fast cooking

Using the “quick cook” function you can begin cooking immediately with no need to make additional adjustments. With fast cooking, food is cooked for 30 seconds at maximum power.


- Press the “Start/+30 sec./Confirm” button (16).



The cooking will start; the remaining cooking time will count down on the display (12) and the indicator  will flash.

## Extending the cooking time






You can extend the cooking time in 30-second increments while cooking in many cooking programmes.

 This is not possible in the following programmes: Automatic programmes, defrosting by weight, multi-stage cooking.

- During the ongoing cooking, press the “Start/+30 sec./Confirm” button (16).  
The remaining cooking time is extended by 30 seconds.  
The cooking time extension can be repeated several times if necessary.

## The heating methods


### Overview and indicators

Heating method		Application
	Microwave	Defrost, warm, cook (see page EN-20).
	Convection	Baking (see page EN-24).
	Grill	Grill at 3 levels for meat, sausages, fish and bread (see page EN-22).
	Defrosting	Defrosting of frozen food at two levels (see page EN-25).
	Automatic programmes	Ten automatic programmes that calculate cooking time and heat by weight (see page EN-28).

### Microwave mode



#### What you should know

The “microwave” heating mode without additional functions, recognised by the indicator  in the display (12), is well-suited to the preparation of:

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

and to defrost smaller portions.

#### 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 the event of 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.

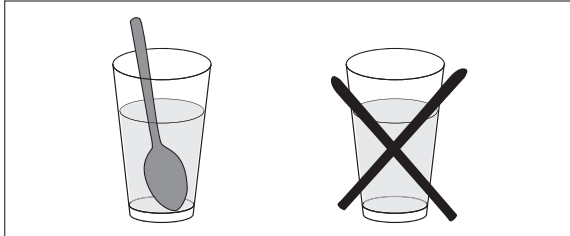
#### CAUTION

##### 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 or the glass dish and never without food!

### Normal cooking process

- Place the dish in the cooking chamber and close the cooking chamber door (1).

### Setting the power level





As standard, the microwave is set to power level P 100; that is, to 100% microwave power. To change the power level, proceed as follows:

1. Press the “Microwave” button (21).  
The indicators P 100 and  will appear on the display.
2. Press the “Microwave” button (21) once again.  
The indicators on the display will change to P 80.
3. Press the “Microwave” button (21) repeatedly, as desired, to set the desired power level.

The following table gives an overview:

Pressing the button	Power level	Display – indicator
1x	100%	P 100
2x	80%	P 80
3x	50%	P 50
4x	30%	P 30
5x	10%	P 10
6x	100%	P 100

### Setting the cooking time

 You can set the cooking time only if you have previously selected one of the following heating methods: microwaves , microwave combi mode,  or convection .

The maximum cooking time is 95 minutes

1. Select the desired heating method.
2. Use the control dial (17) to set the desired cooking time.



The cooking time can be set with the following steps:

Cooking time	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


**Example:**

You want to cook at a power level of 80% for 3 minutes.



1. Press the "Microwave" button (21).  
The indicators P 100 and  will appear on the display (12).
2. Press the "Microwave" button (21) once again.  
The indicators on the display (12) will change to P 80.
3. Press the "Start/+30 sec./Confirm" button (16).  
The display indicator P 80 no longer flashes.
4. Use the control dial (17) to set the desired cooking time of 3:00.
5. Press the "Start /+30 sec./Confirm" button (16) to start the cooking.  
The cooking will start; the remaining cooking time will count down on the display (12) and the indicator  will flash.

**Starting the cooking**

- To start the cooking, press the "Start /+30 sec./Confirm" button (16).  
The cooking will start; the remaining cooking time will count down on the display (12) and the indicator  will flash.

**Interrupting the cooking**

- To interrupt the cooking, press the "Stop/Delete" button (15).  
The cooking will be interrupted. The display will show the remaining cooking time.

**Resuming an interrupted cooking process**

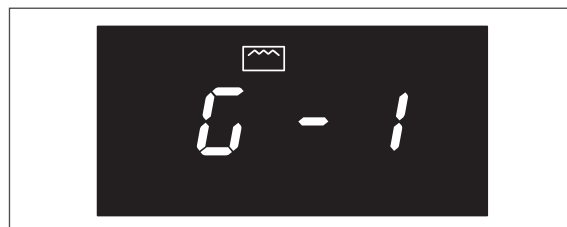
- To continue an interrupted cooking process, press the "Start/+30 sec./Confirm button" (16).  
The cooking will then resume, and the remaining cooking time will continue to count down.

**Aborting the cooking**



- To abort the cooking, press the "Stop/Delete" button (15) **twice**.  
The cooking will be interrupted.

**Grill mode**

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

**Example**

You want to grill a dish for 15 minutes.

1. Place the dish in the cooking chamber and close the cooking chamber door (1).
2. Press the "Grill/Combi" button (13) to select the grill function:  
On the display (12) the indicator will illuminate  and the indicator 0 - 1 will flash.
3. Press the "Start/+30 sec./Confirm" button (16).  
The indicator 0 - 1 stops flashing.
4. Use the control dial (17) to set the desired cooking time 15:00.
5. Press the "Start/+30 sec./Confirm" button (16) to start the cooking.  
The cooking will start; the remaining cooking time will count down on the display (12) and the indicator  will flash.

Two short signal tones will sound when half of the cooking time has elapsed.

6. Open the cooking chamber door (1).
7. Turn the food over.
8. Close the cooking chamber door (1) and press the “Start/+30 sec./Confirm” button (16).

The appliance will now grill automatically until the end of the grilling process.

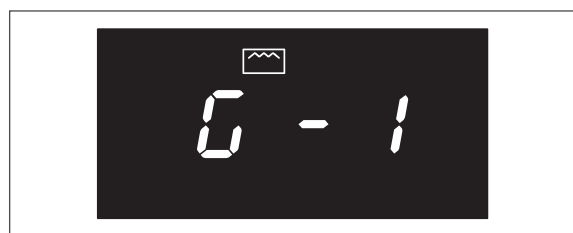
## Operate the appliance in microwave-combi mode


The unit has 4 combination functions with which microwave and grill can be combined in different ways:

### ! 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.










- Use the grill rack exclusively in simple grill mode or hot air mode.



1. Press the “Grill/Combi” button (13).  
On the display (12) the indicator will illuminate  and the indicator C - 1 will flash.
2. Press the “Grill/Combi” button (13) more frequently to choose between the functions C - 1, C - 2, C - 3 and C - 4.


Depending on which version you choose, different indicators will illuminate in the display to tell you which microwave-combi functions of the appliance can be combined.

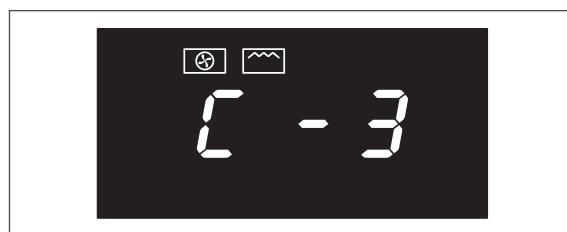
The following table gives an overview:





Display – indicator	Indicators		
C - 1			
C - 2			
C - 3			
C - 4			

### Example:

You want to cook for 10 minutes using the grill/convection combination.

1. Place the dish in the cooking chamber and close the cooking chamber door (1).
2. Press the “Grill/Combi” button (13).  
On the display (12) the indicator  will illuminate and the indicator C - 1 will flash.



3. Press the “Grill/Combi” button (13) more times to select the combi function C - 3.  
Indicator C - 3 will flash on the display (12) and the indicators  and  will appear.
4. Press the “Start/+30 sec./Confirm” button (16) to confirm
5. Use the control dial (17) to set the desired cooking time 10:00.
6. Press the “Start/+30 sec./Confirm” button (16) to start the cooking.  
The cooking will start; the display (12) will count down the remaining cooking time in second intervals, and the indicators  and  will flash.  
Once the cooking time has elapsed, 5 signal tones will sound.

## Convection mode

Using convection lets you prepare meals in the same way as a normal oven. Microwave functionality is not enabled.

Cooking with convection is possible with or without preheating. If the preheating function is activated, the cooking chamber will first be heated to the pre-selected temperature before the actual cooking process starts.

### Cooking with preheating






Preheating is available only if a heating mode has been previously set. During preheating, the microwave is not active.

#### Example:

You want to cook a dish for 20 minutes at 200 °C.

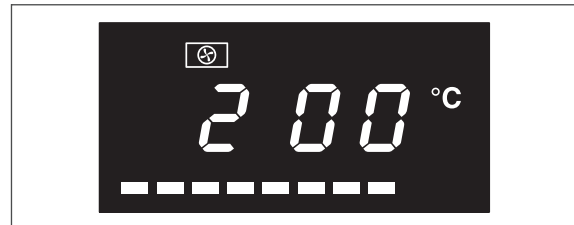



1. Press the “Convection” button (20).  
On the display the indicator  will flash; at the same time the indicator  will illuminate at the top and to the right the indicator  will illuminate. Another bar will also flash at the bottom left of the display (12).



2. Use the control dial (17) to set the desired temperature 200 °C.  
During this action the bar will move to the right at the bottom of the display (12).




3. Press the “Start/+30 sec./Confirm” button (16).  
The indicators will no longer flash.



4. Press the “Start/+30 sec./Confirm” button (16) again.  
Preheating starts.  
During the preheating, all bars will start to illuminate gradually up to the 200 °C bar, starting on the left. This shows the progress of the preheating.  
Once the cooking chamber has been preheated, 2 short signal tones will sound. The temperature display 200 will flash.
5. Open the cooking chamber door (1) and put the food to be cooked in the cooking chamber.
6. Use the control dial (17) to set the desired cooking time 20:00.
7. Press the “Start /+30 sec./Confirm” button (16).  
The cooking process will start; the display  and the bar will flash at the bottom of the display (12).  
Once the cooking time has elapsed, 5 signal tones will sound.

### Cooking without preheating



1. Press the “Convection” button (20).  
On the display the indicator  will flash; at the same time the indicator  will illuminate at the top, and to the right the indicator  will illuminate. Another bar will also flash at the bottom left of the display (12).

- Use the control dial (17) to set the desired temperature 200 °C.


During this action the bar will move to the right at the bottom of the display (12).

- Press the “Start /+30 sec./Confirm” button (16).

The indicators will no longer flash.

- Use the control dial (17) to set the desired cooking time 20:00.

- Press the “Start/+30 sec./Confirm” button (16).

The cooking process will start; the display  and the bar will flash at the bottom of the display (12).

Once the cooking time has elapsed, 5 signal tones will sound.



You can also set the desired cooking temperature by pressing the “Convection” button (20) several times in a row. The following table gives an overview:

Pressing the button	Display – indicator
1x	130
2x	140
3x	150
4x	160
5x	170
6x	180
7x	190
8x	200
9x	210
10x	220
11x	130

## Defrosting mode

Two programme options are available for defrosting frozen food:

### Programme 1 (d - 1) Defrosting by weight

for bread, cakes and fruit weighing 100 to 500 g. Duration (depending on weight) approx. 1 to 6 minutes.

### Programme 2 (d - 2) Defrosting by time

for meat, poultry and fish weighing 200 to 1000 g. Duration (depending on weight) approx. 3 to 15 minutes, with a pause for turning the food.

### WARNING

Health hazard!

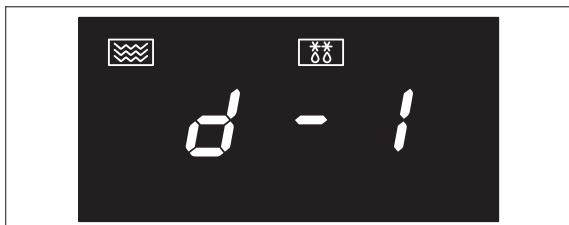
The water that melts during defrosting can contain harmful bacteria, especially with meat and poultry!



- 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 °C in portions as thin as possible.
- Remove all packaging and weigh the dish. The weight is required to ensure the correct settings.
- Place the food in an appropriately large container which can collect the defrost water without overflowing.
- Do not cover the food.


## Defrosting by weight



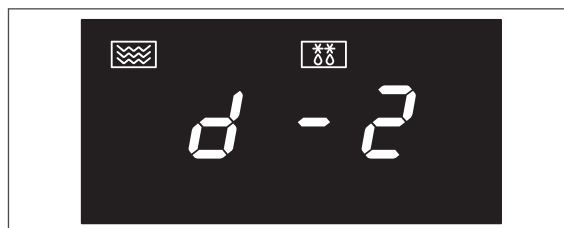
1. Press the “Weight /Time /Defrost” button (14).  
The indicator **d-1** and the indicators  and  will appear on the display (12).





2. Turn the control dial (17) to select the weight of the dish that you want to defrost. You can defrost food up to a weight of 2000 g.
3. Press the “Start/+30 sec./Confirm” button (16).  
Defrosting starts. The required defrosting time is counted down in the display (12). The indicators  and  flash.  
Once the defrosting time has elapsed, 5 signal tones will sound.

 The defrosting time will vary depending on the weight you wish to defrost. For 100 g the defrosting time will take approx. 3 minutes and 40 seconds, for 2000 g 41 minutes 40 seconds.


## Timed defrosting






1. Press the “Weight/Time/Defrost” button (14) **twice**.  
On the display the indicator **d-2** and the indicators  and  will appear on the display.



2. Use the control dial (17) to set the desired defrosting time.

 The defrosting time must be a minimum of 5 seconds and can be a maximum of 95:00 minutes.

3. Press the “Start/+30 sec./Confirm” button (16).  
Defrosting starts. The required defrosting time is counted down in the display (12). The indicators  and  flash.  
Once the defrosting time has elapsed, 5 signal tones will sound.

 You can extend the defrosting time as described in section “Extending the cooking time” on page EN-19.

## Multi-stage cooking

You can set two different cooking levels – e.g. when you first wish to defrost a dish at a high power and then finish the cooking at a lower power.








For multi-stage cooking, you cannot select an automatic programme or a preheating function.



You can extend the defrosting time and cooking time, and you can extend the defrosting time as described in section “Extending the cooking time” to page EN-19.

### Example:

You want to initially defrost a dish that you had frozen for 10 minutes, and then complete the cooking in 15 minutes with 80% microwave power.

1. Press the “Weight/Time/Defrost” button (14) **twice**.  
The indicator  $d-2$  and the indicators  and  will appear on the display.
2. Use the control dial (17) to set the desired defrosting time  $10:00$ .
3. Press the “Microwave” button (21).  
On the display, the indicator  $P 100$  and the indicator “Microwave”  will appear.
4. Press the “Microwave” button (21) once again.  
The indicators on the display (12) will change to  $P 80$ .
5. Press the “Start/+30 sec./Confirm” button (16).  
The display indicator  $P 80$  no longer flashes.
6. Use the control dial (17) to set the desired cooking time  $15:00$ .
7. Press the “Start/+30 sec./Confirm” button (16) again.  
The programme begins. The required defrosting time is counted down in the display. The indicators  and  flash.  
When the defrosting time has elapsed and the cooking time begins, a short signal tone will sound.  
Once the cooking time has elapsed, 5 signal tones will sound.

## Automatic programmes

Ten automatic programmes let you prepare food with ease. You simply select the programme and enter the weight of the dish. For all automatic programs, you can also select between several weights and/or sizes. Automatic mode does the rest.



The grill rack cannot be used for the automatic programmes A1–A7 and A9–A10.

### Programme table

Programme	Name	Weight/quantity	Display – indicator	Cooking time (min)
A 1	Reheating	150 g	150	0 130
		250 g	250	02:10
		350 g	350	03:10
		450 g	450	04:10
		600 g	600	05:40
A 2	Potatoes	230 g	1	05:30
		460 g	2	10:30
		690 g	3	13:00
A 3	Meat	150 g	150	02:30
		300 g	300	04:00
		450 g	450	06:00
		600 g	600	07:30
A 4	Vegetables	150 g	150	02:20
		350 g	350	04:20
		500 g	500	05:50
A 5	Fish	150 g	150	02:30
		250 g	250	03:50
		350 g	350	05:00
		450 g	450	06:00
		650 g	650	07:30
A 6	Pasta	50 g <sup>1)</sup>	50	18:00
		100 g <sup>2)</sup>	100	2 10:00
		150 g <sup>3)</sup>	150	24:00
A 7	Soup	200 ml	200	02:00
		400 ml	400	04:00
		600 ml	600	06:00
A 8	Cake	475 g	475	45:00 <sup>4)</sup>
A 9	Pizza	200 g	200	12:30
		300 g	300	14:00
		400 g	400	16:00
A 10	Chicken	500 g	500	25:00
		750 g	750	30:00
		1000 g	1000	36:00
		1200 g	1200	43:00

1) with cold water (450 ml)

2) with cold water (800 ml)

3) with cold water (1200 ml)

4) see “Using the automatic programme “Cakes”” on page EN-29



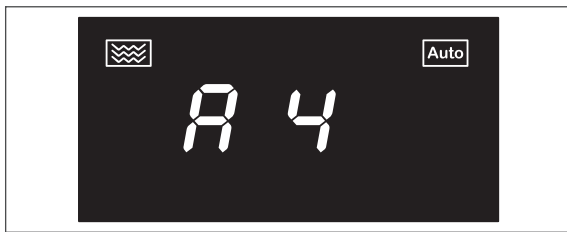
## Before getting started


- Remove all packaging and weigh the dish. The weight is required to ensure the correct settings.

## Using the automatic programs


### Example:

You would like to cook 350 g vegetables.



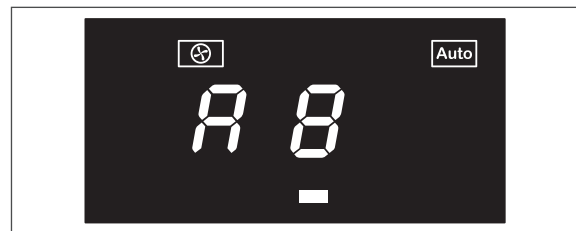
- Turn the control dial (17) clockwise until the indicator **A 4** starts to flash on the display (12) and the indicators  and **Auto** are visible.
- Press the “Start/+30 sec./Confirm” button (16).  
The indicator **A 4** stops flashing.




- Turn the control dial clockwise (17) again until the indicator **350 g** appears on the display (12).
- Press the “Start /+30 sec./Confirm” button (16).  
The cooking will start; the display (12) will count the remaining cooking time down in second intervals, and the displays  and **Auto** flash.  
Once the cooking time has elapsed, 5 signal tones will sound.


## Using the automatic programme “Cakes”

The automatic programme “Cakes” (**A B**) is special as it works with a preheating function and the cooking chamber door (1) must be opened after preheating.



- Turn the control dial (17) clockwise until the indicator **A B** starts to flash on the display (12), under the **B** a bar appears, and the indicators  and **Auto** are visible.
- Press the “Start/+30 sec./Confirm” button (16).  
The indicator **A B** stops flashing.





- Press the “Start/+30 sec./Confirm” button (16) again.  
Preheating starts. The indicators  and **Auto** and the bar beneath the **B** will start to flash.  
During the preheating, all bars will start gradually to illuminate at the bottom of the display up to the 180 °C bar, starting on the left. This shows the progress of the preheating.  
Once the temperature has been reached, 2 signal tones will sound.
- Place the dish in the cooking chamber (1) and put the cake into the cooking chamber.



Open the door as well if you have put the cake in the cooking chamber at the beginning of the preheating time.

---

5. Close the cooking chamber door (1).
6. Press the “Start/+30 sec./Confirm” button (16) again.

The baking will then start. The time display will count back at second intervals of 45:00; the indicators  and  and the 180°C bar start to flash at the bottom of the display.

Once the baking time has elapsed, 5 signal tones will sound.

## 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 dishes containing several identical elements (potatoes, meatballs, hamburgers) in a circle within the container, and leave the middle section free.
- 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.
- Lie thin slices of meat on top of one another or in a criss-cross fashion.
- Place the thicker slices and pieces of meat (roast, sausages etc.) close together.
- Heat gravy and sauce in a separate container; only fill this only  $\frac{2}{3}$  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.
- Please ensure that any foods containing shells or skins (e.g. potatoes, tomatoes, sausages, aubergines, egg yolk) are pierced to prevent them from bursting.
- 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 must be stirred or shaken and the temperature checked before being eaten, 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

---

Regular cleaning ensures that the quality of the dishes remains consistent and guarantees the full service life of the appliance.

### 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, convection 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 dirt can dry.

- Clean the grill racks (8) and the grill rack insert (12) by hand with a mild detergent, for best results.
- Clean the turntable (3) in the dishwasher.
- Clean the appliance, especially the floor of the cooking chamber 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 all surfaces with a dry, soft cloth after cleaning.

- Leave the cooking chamber door (1) open to allow the cooking chamber to dry out completely.

## Regular checks

### 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 viewing panel (2) undamaged?
  - Is the turntable (3) damaged?
  - Are the door seal faces clean?
  - Can the door hinges move freely?
  - Are both hooks for the locking system (7) undamaged?
  - Does the door close properly? Or is it warped?

- If the interior light does not work, contact our customer service department (see “Service” on page EN-41).



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.

---

## First use

---

### 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 gloves or cookery books!
- When installing the appliance, follow the dimension specifications for ventilation.
- Never remove the cover inside the cooking chamber! It serves to protect the magnetron, which emits the microwaves.

### NOTICE

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 the help of 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

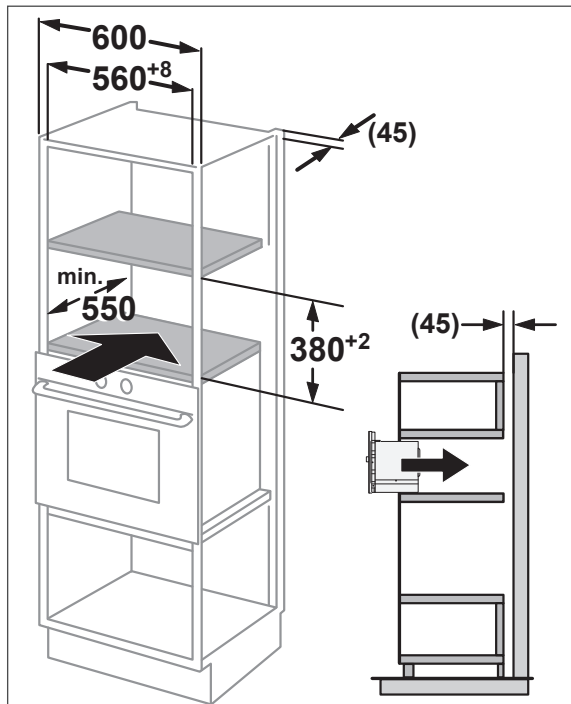
The appliance can be installed in a tall cupboard or underneath a work surface. The following conditions must be met:

### Requirements

- The measurements of the installation alcove must correspond to the details in the following figures.
- The installation alcove must not have a rear wall.
- Your built-in furniture may need to be modified. If you do not have the manual skills to do this, you should hire a professional.
- Veneers or plastic coverings on the built-in furniture require heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.
- There must be a clearance of at least 100 mm between the built-in cupboard and the wall.
- An earthed socket must be installed in the alcove or its immediate vicinity (see the following section, “Connection”).
- The appliance should not be placed directly beside a refrigerator or freezer. Heat loss unnecessarily increases their energy consumption.
- There must be a minimum spacing of 2 m from radio sets, televisions, etc., to ensure that the reception is not distorted.

## Installation recess

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



## Connection


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

### ! WARNING

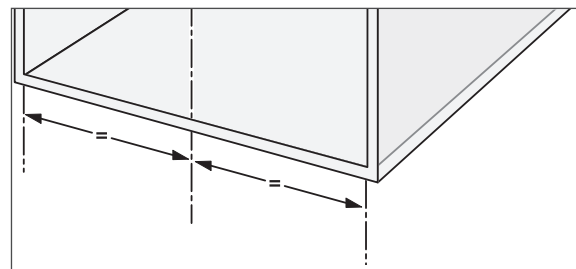
Risk of electric shock / fire hazard!  
Touching live parts may result in severe injury or death.

- 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 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-41).

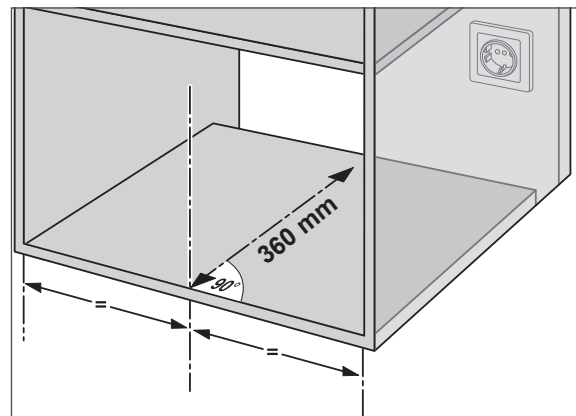
- Check whether the appliance’s supply voltage is compatible with the supply voltage used in your house (see the type plate).
- Connect the appliance only to a professionally installed earthed socket with sufficient fuse protection (230 V~/50 Hz/16 A).
- Do not use multiplugs or extension cables.

After inserting the mains plug into the socket, a signal tone sounds and the display flashes  (see “Clock” on page EN-18).

## Installing the appliance

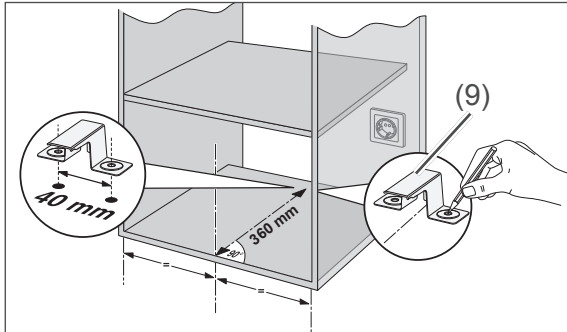


1. Determine the centre of the width of the built-in cupboard by measuring.

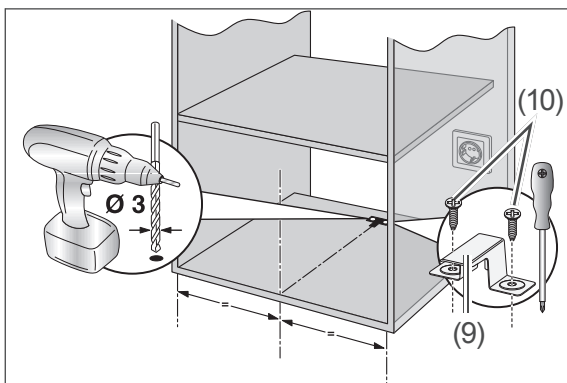


2. Draw an auxiliary line of 360 mm in length at right angles to this.

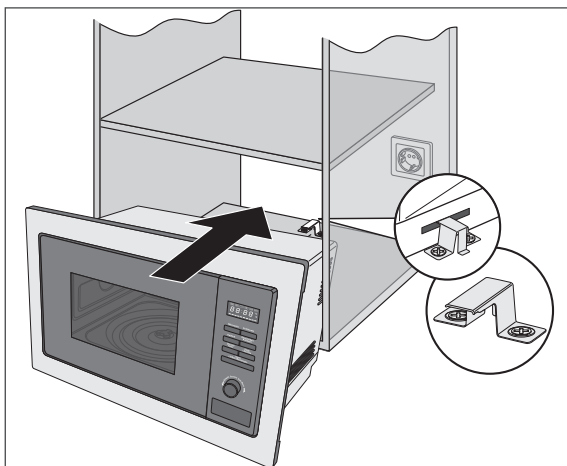




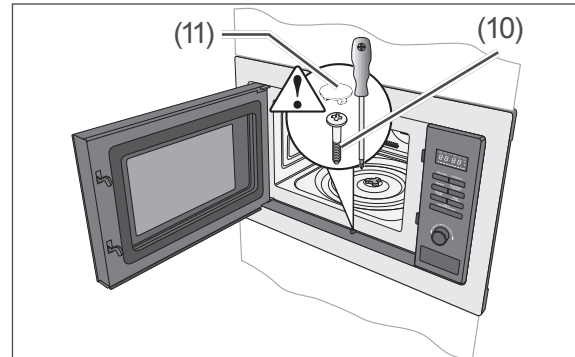
- Position the anti-tip device (9) centrally at the end of the auxiliary line and mark the positions of the drill holes with a pencil. There must be a clearance of 40 mm between the drill holes.



- Drill holes (you need a 3-mm drill); reposition the anti-tip feature and screw it in with 2 screws (10) using a cross-headed screwdriver.



- Push the appliance into the installation compartment until the front panel meets the frame of the installation compartment.



- Secure the appliance against sliding out with the third screw (10).
- Attach the protective cover (11).

## Inserting the turntable

- Place the roller ring (5) in the recess in the cooking chamber floor.
- Place the turntable drive (6) in the recess in the middle.
- Place the turntable (3) with the grooved side facing down on the floor of the cooking chamber and turn it until its centre clicks into place on the turntable drive (6).

## 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-33).

## 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. Heat the appliance for 10 minutes at 200 °C in convection mode (see page EN-24).

## 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 causes	Solutions, tips
Appliance will not start.	The appliance is not receiving voltage.	Check the fuse in your fuse box and the function of the plug with another electronic device. Check the position of the mains plug and the condition of the mains cable. Exchange defective cables. Do not use the appliance!
	Door is not closed properly.	Close door properly.
Door does not close properly.	Foreign bodies on the door seal faces.	Clean the cooking chamber door-sealing surfaces.
	Door is warped or door latch is defective.	Have the door repaired. Do not use the appliance!
Cooking chamber light does not work.	Lamp defective.	Have lamp replaced by customer service only.
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 roller ring is not correctly positioned under the turntable.	Insert the roller ring correctly.
	The roller ring and floor of the cooking chamber are soiled.	Clean the roller ring and floor of the cooking chamber.
Scratching, grinding sounds in the cooking chamber.	The turntable and roller ring are not rotating correctly.	Insert the turntable and roller ring 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.	Foods are cooked or thawed at too high a temperature.	Cancel the setting and reselect a lower power level.
Other noises or flashes of light in the cooking chamber.	Sparks – metal in the cooking chamber or too close to the cooking chamber walls!	Unplug the mains plug immediately. Aluminium foil may not protrude over the edge of the turntable.
Door/viewing window steams up.	Moisture is escaping from the food; this is normal.	Wipe up the moisture after operation.
The dish does not get sufficiently hot.	The power or time is set too low.	Warm the food in the microwave for a short while longer.
	The dish was very cold when being placed inside.	
	Container is unsuitable if it becomes hotter than the dish.	Use a suitable container.
The dish is cooked unevenly.	The dish was not sufficiently rotated or stirred.	Stir or turn the food, and warm the food in the microwave for a short while longer.
The appliance emits odours.	This happens when the heating elements are used for the first time.	See section “Heating up the appliance for the first time” on page EN-38.

## 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.
privileg Built-in microwave with convection and grill	AC925BVE-S0EE	393141

## 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.

## Disposal and waste prevention

---

### Our contribution to protecting the ozone layer



100% CFC and HFC-free refrigerants and foaming agents were used in this appliance. This protects the ozone layer and reduces the greenhouse effect.

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

### 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 Service department if your product is faulty.

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

### 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.

## Technical specifications

Data sheet for built-in microwave oven AC925BVE-S0EE

Appliance type	Brand	privileg
	Type/description	AC925BVE-S0EE
	Order numbers	393141
Performance values	Microwave output power in W	max. 900
	Rated frequency in MHz	2450
	Microwave power levels	5
	Grill power levels	1
Connection values	Mains voltage in V/Hz	230~ /50
	Fuse in A	min. 16
	Rated absorption in W	1450
	Rated power grill in W	1100
	Rated power convection in W	2500
Dimensions	Outer measurements (W x D x H) in mm	584 x 470 x 388
	Cooking chamber volume in litres	approx. 25
	Glass rotary plate diameter in mm	315
	Empty weight in kg	approx. 21.5

This microwave corresponds to the appliance category:

### Group 2, Class B.

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

