

# BEDIENUNGSANLEITUNG

# SEG®

## MW 823

## 3 IN 1 MIKROWELLE

### mit Grill und Heißluft



Für einen bestimmungsgemäßen und sicheren Gebrauch des Gerätes lesen Sie bitte diese Anleitung aufmerksam durch.





## Sehr geehrte Kundin! Sehr geehrter Kunde!

Vielen Dank, dass Sie sich zum Kauf eines SEG Produkts entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem erworbenen Gerät. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben. Diese Bedienungsanleitung kann auch als PDF-Datei von uns angefordert werden:

E-mail: [service@jaxmotech.de](mailto:service@jaxmotech.de)

Tel: +49 (0)6831 505 9800

## EG – KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Das in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Produkt entspricht allen relevanten harmonisierten Anforderungen der EU. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter [www.jaxmotech.de/downloads](http://www.jaxmotech.de/downloads).

Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Gerätes abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten. Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben. Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, so dass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können.

Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.



Das 'GS' Symbol steht für geprüfte Sicherheit. Produkte, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, entsprechen den Anforderungen des deutschen Produktionssicherheitsgesetzes (ProdSG).



Mit dem 'CE' Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.

# INHALT

## DE

EG – KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	2
1 SICHERHEITSHINWEISE	4
2 WIE FUNKTIONIEREN MIKROWELLEN?	16
3 OPTIMALES KOCHEN UND GAREN MIT DER MIKROWELLE	17
4 LIEFERUMFANG	20
5 GERÄTETEILE	20
6 BEDIENELEMENTE	22
7 INSTALLATION	24
8 BEDIENUNG	26
9 REINIGUNG UND PFLEGE	38
10 STÖRUNG UND BEHEBUNG	40
11 TECHNISCHE DATEN	41
12 ENTSORGUNG	42
13 HERSTELLERGARANTIE	43

## EN

EC – DECLARATION OF CONFORMITY	44
1 SAFETY INSTRUCTIONS	45
2 HOW DO MICROWAVES WORK?	56
3 IDEAL COOKING WITH THE MICROWAVE	57
4 CONTENT	60
5 EQUIPMENT	60
6 CONTROL PANEL	62
7 PREPARING THE DEVICE	64
8 OPERATION	66
9 CLEANING AND MAINTENANCE	78
10 TROUBLE SHOOTING	80
11 TECHNICAL DATA	81
12 DISPOSAL	82
13 MANUFACTURER WARRANTY	83

# 1 SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit und des Gerätes. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und zu Schäden an Ihrem Gerät führen.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die 3 in 1 Mikrowelle mit Grill und Heißluft – MW 823 – ist ausschließlich zum Erwärmen, Auftauen, Garen, Backen, Kochen und Grillen von Speisen bzw. Flüssigkeiten in mikrowellengeeigneten Behältnissen und Geschirr bestimmt. Das Trocknen von Speisen und Textilien sowie das Erwärmen von Gegenständen (z. B. Heizkissen, Hausschuhe, Schwämme o. ä.) kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.

Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung und nicht zur gewerblichen Nutzung, z. B. in Großküchen, bestimmt. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie in:

- Personalküchenbereichen, in Läden, Büros und anderen Arbeitsbereichen
- in landwirtschaftlichen Anwesen
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkünften
- Frühstückspensionen

Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt. Dieses Gerät darf nicht beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.

Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.

Bei bestimmungswidrigem Gebrauch kann die Sicherheit und Funktionalität des Gerätes nicht mehr gewährleistet werden und es erlischt jeglicher Garantieanspruch.

### **Erklärung der verwendeten Symbole**

#### **GEFAHR!**

verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

#### **WARNUNG!**

verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

#### **VORSICHT!**

verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleinen Verletzungen führen kann.

#### **HINWEIS!**

verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Gerätes zur Folge hat.

Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes. Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu Ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Dann muss durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.



### **WARNUNG!**

**STROMSCHLAGGEFAHR!** Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.



### **WARNUNG!**

Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen. 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 werden oder hinsichtlich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.



### **GEFAHR!**

- Schließen Sie das Gerät keinesfalls an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.

- Versuchen Sie niemals die Mikrowelle bei offener Tür zu betreiben. Mikrowellenstrahlung kann nach außen dringen. Achten Sie darauf, dass die Sicherheitsverriegelung an der Tür nicht beschädigt ist.
- Bei Beschädigungen am Gerät, am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Tür, an den Türdichtungen oder am Türverschluss kann Mikrowellenstrahlung nach außen dringen. In diesem Fall sofort das Gerät vom Stromkreis trennen.
- Ziehen Sie im Gefahrenfall oder bei einem Defekt unverzüglich den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie niemals selbst das Gerät zu reparieren. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.
- Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich nur vom Hersteller oder durch einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker-/in) ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Betreiben Sie niemals ein defektes Gerät.
- Betreiben Sie niemals ein Gerät, das heruntergefallen ist.

 **GEFAHR!**

- Sollte ein Systemteil Beschädigungen aufweisen, vermeiden Sie offene Flammen und Zündquellen. Nehmen Sie sofort Kontakt zu Ihrem Kundendienst auf.
- Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR!**

- Schließen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung an, bevor Sie alle Verpackungsbestandteile und Transportsicherungen vollständig entfernt haben.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit 230V~/50Hz Wechselspannung. Alle Netzanschlussleitungen, die Beschädigungen aufweisen, müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgewechselt werden. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Sie benötigen eine dem Netzstecker entsprechend ordnungsgemäß geerdete und ausschließlich dem Gerät zugewiesene Schutzkontaktsteckdose. Die Steckdose muss mit einer 10-A-Sicherung oder höher abgesichert sein. Anderenfalls kann es zu gefährlichen Unfällen oder einer Beschädigung des Gerätes kommen.
- Der Netzstecker und die Schutzkontaktsteckdose müssen nach der Installation des Gerätes jederzeit gut zugänglich sein.
- Achten Sie darauf, dass sich das Netzanschlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Gerätes beschädigt wird.
- Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
- Ihr Hausstromkreis muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
- Entfernen Sie keine Abdeckungen im Innenraum der Mikrowelle oder die Innenfolie des Sichtfensters. Es besteht die Gefahr, dass Mikrowellenstrahlung austritt.

- Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
- Um das Gerät komplett vom Stromnetz zu trennen, muss das Netzkabel aus der Steckdose gezogen werden. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen wollen, sondern fassen Sie immer den Stecker. Tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Auch bei ausgeschaltetem Gerät liegt im Inneren des Geräts Spannung an, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt. Das Gerät ist nur dann vom Stromnetz getrennt, wenn der Netzstecker gezogen ist.
- Gewitter können Elektrogeräte beschädigen. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät während Gewittern vom Stromnetz zu trennen.
- Vor der Reinigung des Gerätes sollte das Produkt vom Stromnetz getrennt werden.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen an.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser/Regen in Kontakt kommt, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
- Sollten Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht nutzen, empfehlen wir Ihnen das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät und das Netzkabel nicht mit Hitzequellen (z. B. Kochplatten, Gasflammen) in Berührung kommen.

## **VORSICHT!**

- Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörenden Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.

### **STOLPERGEFAHR!**

## **WARNUNG!**

- Das Gerät erhitzt Speisen und Getränke.
- Während des Betriebes wird das Gerät heiß. Nicht das Gehäuse berühren.

### **VERBRENNUNGS- UND VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

### **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

- Im Kombi- oder Grillbetrieb wird der Drehteller heiß. Beim Herausnehmen des Drehtellers Topflappen oder hitzebeständigen Handschuh verwenden.

### **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

- **EXPLOSIONSGEFAHR!**

Keine Mischung aus Wasser mit Öl oder Fett in der Mikrowelle erhitzen. Wasser-/Öl-Mischungen können sich beim Erhitzen entzünden und eine Explosion zur Folge haben.

## **WARNUNG!**

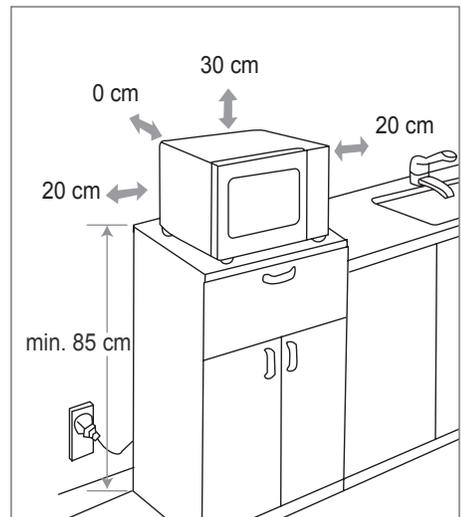
Durch mangelnde Hygiene können sich Keime im Gerät bilden:

- Reinigen Sie den Innenraum der Mikrowelle regelmäßig und entfernen Sie Speisereste, um Keimbildung und eine Oberflächenbeschädigung vorzubeugen – siehe Kapitel 9 – REINIGUNG UND PFLEGE.
- Die Verwendung falscher Reinigungsmittel birgt Gesundheitsrisiken: Verwenden Sie ausschließlich die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungsmittel und -utensilien zur Reinigung Ihres Geräts.

## HINWEIS!

### • **BRANDGEFAHR!**

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Oberfläche, die nicht mit den Gummifüßen reagiert.
- Das Gerät ist nicht als Einbaugerät sondern als freistehendes Gerät vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche oder in der Nähe von starken Hitzequellen auf.
- Keine Gegenstände auf die Mikrowelle stellen.
- Eine gute Belüftung rund um das Gerät ist erforderlich damit die Hitze ordnungsgemäß abgeleitet und der Betrieb effektiv gewährleistet werden kann. Zu diesem Zweck muss genügend Sicherheitsabstand rund um das Gerät vorhanden sein: Es sollte jeweils nach oben ein Mindestabstand von



30 cm, und zu beiden Seiten von 20 cm eingehalten werden. Das Gerät sollte mit der Rückwand gegen eine Wand platziert werden. Die Standfläche der Mikrowelle sollte sich auf einer Höhe von mindestens 85 cm befinden.

- Entfernen Sie nicht die Standfüße.
- Öffnungen am Gerät nicht abdecken oder verstopfen.
- Die Mikrowelle ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Betrieb beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien, wie z. B. Kunststoff- oder Papierbehälter, beaufsichtigen.
- Die Mikrowelle ausschließlich zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr verwenden.
- Im Grill- oder Kombibetrieb kein Backpapier verwenden.
- Mit dem Gerät nicht frittieren oder Öl erhitzen!
- Keine alkoholhaltigen Speisen zubereiten.
- Drehteller gleichmäßig beladen, damit er während dem Betrieb die Innenwand des Gerätes nicht berührt, um Funkenbildung zu vermeiden.
- Bei Rauchentwicklung die Gerätetür geschlossen halten um Flammenbildung zu vermeiden bzw. schon entstandene Flammen zu ersticken. Gerät sofort ausschalten und vom Stromkreis trennen.
- Bei Funkenbildung, Blitze oder gar Feuer die Mikrowelle sofort über die Taste 'Stopp/Löschen' (20) ausschalten und den Netzstecker ziehen.



## **WARNUNG!**

### **EXPLOSIONSGEFAHR!**

- Keine Speisen oder Flüssigkeiten in geschlossenen Behältern erhitzen. Die Behälter können bersten oder beim Öffnen zu Verletzungen führen. Bei verschließbaren Behältern grundsätzlich den Deckel entfernen, z. B. bei Babyflaschen.



## **WARNUNG!**

### **VERLETZUNGSGEFAHR!**

- In der Mikrowelle erhitze Speisen werden unregelmäßig heiß. Vor dem Verzehr die Speisentemperatur prüfen. Insbesondere bei Babynahrung und Babyflaschen vor Prüfung der Temperatur die Kindernahrung immer umrühren oder schütteln um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier nicht in der Mikrowelle erhitzen da sie beim Garen und auch bei der Entnahme explodieren können. Eier nur in speziell dafür vorgesehenem Mikrowellengeschirr erhitzen.
- Lebensmittel mit geschlossener Haut wie z. B. Tomaten, Würstchen, Auberginen o. ä. vor dem Garen anritzen, um ein Platzen zu vermeiden.



## **WARNUNG!**

### **VERLETZUNGSGEFAHR DURCH VERBRENNUNG!**

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann die Siedetemperatur erreicht werden ohne, dass typische Dampfblasen auftreten. Beim Herausnehmen kann es dann zu einem plötzlichen Aufkochen der Flüssigkeit kommen. Vorsicht beim Entnehmen aus dem Garraum.
- Keine hohen und schmalen Gefäße verwenden.
- Beim Erhitzen einen Keramik- oder Glasstab in das Gefäß stellen um ein verspätetes Aufkochen der Flüssigkeit zu verhindern. Nach dem Erhitzen kurz warten, das Gefäß vorsichtig antippen und Flüssigkeit umrühren bevor Sie es aus dem Garraum nehmen.



## **WARNUNG!**

### **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

- Das Gerät niemals ohne Drehteller betreiben.
- Im Mikrowellenbetrieb das Gerät niemals ohne Lebensmittel betreiben.
- Nur mikrowellengeeignetes Geschirr und Behältnisse verwenden. Achten Sie beim Geschirrkau auf Kennzeichnungen wie 'mikrowellengeeignet' oder 'für die Mikrowelle'.
- Im Mikrowellenbetrieb niemals Geschirr mit Metallverzierungen, metallisches Geschirr oder den Grillrost verwenden. Gefahr der Funkenbildung!
- Mitgelieferten Grillrost nur im Grillbetrieb verwenden.

- Kein Kristall- oder Bleikristallglas im Mikrowellenbetrieb verwenden. Es kann zerspringen, farbiges Glas kann sich verfärben.
- Keine hitzeunbeständigen Materialien verwenden. Sie können sich verformen oder gar brennen.

Um zu prüfen ob ein Geschirr für den Mikrowellenbetrieb geeignet ist, geben Sie etwas Wasser in das Behältnis und stellen es dann in die Mikrowelle.

Drücken Sie 2 × auf die Taste ‘Start/+30 Sek./Bestätigen’ (18). Das Gerät läuft nun im Mikrowellenbetrieb für 1 Minute. Wenn Sie feststellen, dass das Gefäß heißer ist als das Wasser, ist es für die Mikrowelle nicht geeignet. Mikrowellengeeignetes Geschirr erwärmt sich nur durch die Hitze der Speise bzw. Flüssigkeit.

## 2 WIE FUNKTIONIEREN MIKROWELLEN?

Mikrowellen funktionieren ohne Kontakt zu einer Wärmequelle. Ein Mikrowellengerät wirkt nur auf Flüssigkeiten. Dabei ist es egal, ob es sich um eine sichtbare Flüssigkeit handelt wie zum Beispiel Wasser oder um die Flüssigkeiten in den Lebensmitteln. Laienhaft gesprochen, treffen die Mikrowellen auf die Wassermoleküle und bringen diese in Bewegung. Dadurch entsteht Wärme. Je länger die Mikrowellen auf die Moleküle einwirken, desto schneller bewegen sich die Moleküle und desto mehr Wärme wird erzeugt. Diese Wärme durchdringt dann das gesamte Lebensmittel und führt zum Auftauen, Erhitzen oder Garen der Speise.

Die metallischen Garraum-Innenwände und die Garraumtür mit Metallgitter reflektieren auftreffende Mikrowellen in den Garraum und damit zum Lebensmittel. Beim Öffnen der Garraumtür schaltet sich die Mikrowelle sofort aus, so dass Mikrowellen nicht aus dem Garraum austreten können.

Die Mikrowelle erwärmt keine festen Objekte wie zum Beispiel eine Keramikschüssel: In der Keramik ist keine Feuchtigkeit, die in Bewegung gebracht werden könnte. Dadurch entsteht keine Bewegungsenergie und somit auch keine Wärme.

Trotzdem sollten Sie vorsichtig sein: auch, wenn das Behältnis selbst durch die Mikrowellen nicht erwärmt wird, nimmt es die Hitze von den Lebensmitteln an!

Bei Mikrowellen werden Speisen nicht immer gleichmäßig erwärmt. Dies liegt daran, dass sich im Garraum Stellen bilden können, bei denen besonders viel Energie zum Erhitzen zur Verfügung steht, andere Stellen können hingegen leer ausgehen. Der Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Bei Betrieb dreht er die Lebensmittel im Garraum, wodurch die Mikrowellen gleichmäßig auf das Gargut einwirken.

## 3 OPTIMALES KOCHEN UND GAREN MIT DER MIKROWELLE

- Für ein optimales Garergebnis sollten Lebensmittel im Garraum so angeordnet werden, dass die dicksten Stücke am äußeren Rand gelegt werden.
- Decken Sie die Speisen im Betrieb mit einer mikrowellengeeigneten Abdeckung ab. Durch das Abdecken werden Spritzer vermieden und die Lebensmittel werden gleichmäßiger gegart.
- Speisen wie Hamburger oder Hähnchenteile sollten im Mikrowellenbetrieb einmal umgedreht werden um den Garvorgang zu beschleunigen. Je größer die Speisenteile desto öfter sollten die Lebensmittel umgedreht werden.
- Fleischbällchen und ähnliche Lebensmittel sollten nach der Hälfte der Garzeit umgeschichtet werden (von oben nach unten und von außen nach innen).
- Nach dem Erhitzen durchmischen Sie das Gargut um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erreichen oder lassen es für eine kurze Zeit nachgaren.
- Bei der Zubereitung von Mikrowellenpopcorn sollten Sie unbedingt den Anweisungen auf der Verpackung folgen. Legen Sie die geschlossene Popcorn Verpackung auf einen mikrowellengeeigneten Teller und stellen ihn auf den Drehteller.
- Beachten Sie die empfohlene Koch- oder Garzeit. Wählen Sie zunächst die kürzeste angegebene Koch- oder Garzeit und verlängern Sie bei Bedarf.



### **WARNUNG!**

### **BRANDGEFAHR!**

Stark überkochte Speisen können Qualm erzeugen oder sich entzünden. Den Mikrowellenbetrieb stets überwachen.

### **3.1 Mikrowellengeeignetes Zubehör/Geschirr**

Geeignete Materialien für den Mikrowellenbetrieb:

- Porzellan, Glaskeramik, hitzebeständiges Glas
- Kunststoff, der hitzebeständig und mikrowellengeeignet ist. Bitte beachten Sie, dass Kunststoff sich durch Speisen verfärben kann und sich durch die Hitze verformen kann.
- Backpapier

Achten Sie beim Kauf von Behältnissen und Geschirr auf Kennzeichnungen wie 'mikrowellengeeignet' oder 'für die Mikrowelle'.



## WARNUNG!

### GEFAHR VON SACHSCHADEN!

Ungeeignete Materialien können aufgrund großer Hitze brechen, sich verformen oder verschmoren. Im Grill-/Grill-Kombibetrieb keine Behältnisse aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff sowie Abdeckfolien verwenden.

#### 3.1.1 Übersicht geeigneter Materialien

Kochgeschirr	Mikrowelle	Grill	Heißluft	Kombibetrieb
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrowellentaugliches Kunststoffgeschirr	Ja	Nein	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein	Nein
Metalleinsatz	Nein	Ja	Ja	Nein
Grillrost (mitgeliefert)	Nein	Ja	Ja	Nein
Alufolie/ Aluschalen	Bedingt geeignet	Bedingt geeignet	Bedingt geeignet	Bedingt geeignet

#### 3.2 Bedingt geeignete Materialien

##### • Steingut und Keramik

Tongefäße sollten nur zum Auftauen und bei kurzen Garzeiten verwendet werden. Aufgrund des Luft- und Wassergehaltes kann es bei längeren Garzeiten zu Rissen im Ton kommen.

##### • Geschirr mit Gold- oder Silberdekor

Sollte nur verwendet werden, wenn es die Kennzeichnung 'mikrowellengeeignet' hat.

- **Aluminiumfolie**

Verwenden Sie Aluminiumfolie nur in kleinen Mengen wie z. B. zum Abdecken empfindlicher Teile. Es sollten auch die Ecken von Gefäßen abgedeckt werden, um ein Überkochen zu verhindern, da sich die Mikrowellenenergie vorrangig auf Ecken konzentriert. Halten Sie einen Mindestabstand von 2,5 cm zwischen Folie und Innenwand.

- **Aluminiumschalen**

Aluminiumschalen (z. B. bei Fertiggerichten) sind bedingt geeignet, müssen jedoch mindestens 3 cm hoch sein, damit man sie in der Mikrowelle benutzen kann.

### **3.3 Nicht geeignete Materialien**

Nicht geeignete Materialien sind Behältnisse aus Metall, wie Metalltöpfe, -pfannen und -deckel.

### **3.4 Größe und Form von mikrowellengeeigneten Gefäßen**

Speisen können besser und gleichmäßiger garen, wenn sie in flachen und breiten Gefäßen zubereitet werden. Schmale und hohe Behältnisse eignen sich nicht so gut.

Ebenso eignen sich runde oder ovale Gefäße besser als eckige, da in den Ecken die Gefahr lokaler Erhitzung besteht.

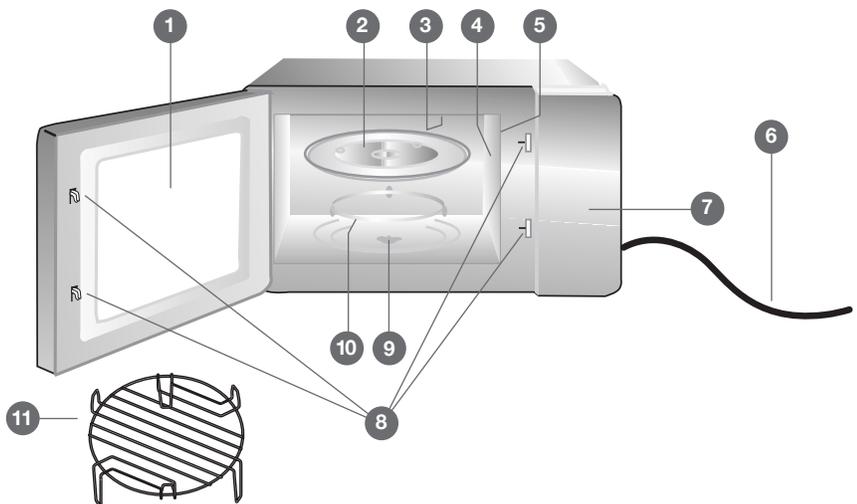
## 4 LIEFERUMFANG

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass folgende Teile mitgeliefert worden sind:

- Mikrowelle
- Drehteller mit unterem Rollenring
- Grillrost
- Bedienungsanleitung mit Garantie

## 5 GERÄTETEILE

- |   |  |
|---|--|
| 1 Sichtfenster  | 8 Sicherheitsverriegelung  |
| 2 Drehteller  | 9 Antriebsachse  |
| 3 Obergrill   | 10 Rollenring  |
| 4 Abdeckung des Magnetrons<br><b>NICHT ENTFERNEN!</b> | 11 Grillrost<br><b>NICHT IM MIKROWELLENBETRIEB<br/>NUTZEN!<br/>IM GRILLBETRIEB AUF<br/>DREHTELLER STELLEN!</b> |
| 5 Beleuchtung   |  |
| 6 Netzkabel   |  |
| 7 Bedienfeld  |  |



## 5.1 Zubehör einsetzen

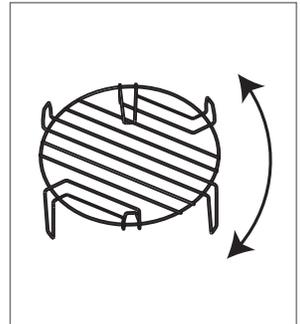
- Setzen Sie den Rollenring mittig in die Mulde.
- Setzen Sie den Drehteller mittig auf die Antriebsachse.
- Niemals den Drehteller umgekehrt einsetzen. Drehteller mit unterem Rollenring müssen beim Betrieb immer benutzt werden.
- Alle Lebensmittel und Behältnisse sind auf den Drehteller zu platzieren.
- Wenn der Drehteller oder Rollenring brechen, kontaktieren Sie die Service Hotline.



## 5.2 Grillrost verwenden

Im Grillbetrieb können Sie den Grillrost in 2 Positionen platzieren:

- Stellen Sie den Grillrost mit den langen Standfüßen auf den Drehteller. Die Speise wird schneller gebräunt, weil sie näher am Heizelements des Grills liegt.
- Stellen Sie den Grillrost mit den kurzen Standfüßen auf den Drehteller. Die Speise wird langsamer gebräunt, weil sie weiter weg vom Heizelements des Grills liegt.



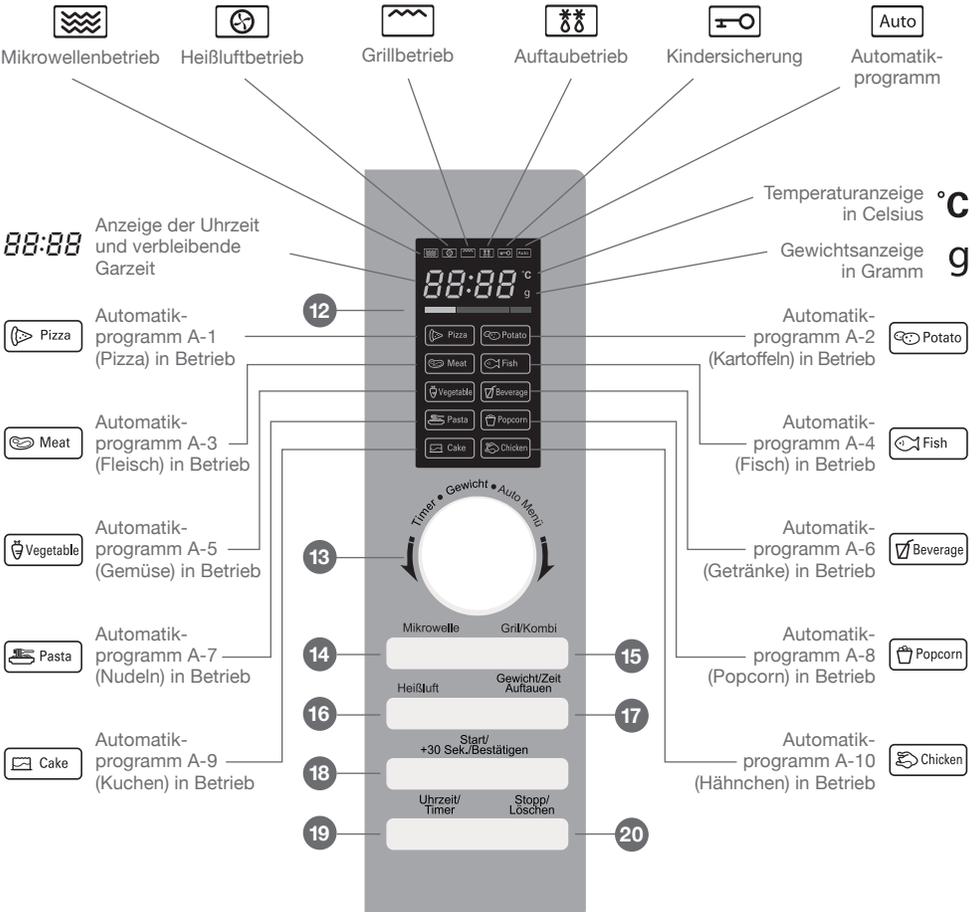
### **HINWEIS!**

Der Grillrost darf nicht im Mikrowellenbetrieb benutzt werden.

## 6 BEDIENELEMENTE

- 12 LED Anzeige – siehe Kapitel 6.1
- 13 Auswahl verschiedener Einstellungen: Gartemperatur, Garzeit, Gewicht Gefriergut, Mikrowellenleistung, Uhrzeit, Timer, Automatikprogramm
- 14 Mikrowellenbetrieb
- 15 Kombibetrieb: Mikrowelle & Grill oder Mikrowelle, Grill & Heißluft
- 16 Heißluftbetrieb
- 17 Auftaubetrieb nach Gewicht und Dauer
- 18 Start, Schnellstart, Bestätigung
- 19 Einstellung von Uhrzeit und Timer
- 20 Vorgang abbrechen oder unterbrechen, Kindersicherung

## 6.1 LED Anzeige



# 7 INSTALLATION

## 7.1 Auspacken

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie die Hinweise zur Entsorgung der Verpackungsmaterialien in Kapitel 12 – ENTSORGUNG.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit, siehe Kapitel 4 – LIEFERUMFANG.
5. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.

## 7.2 Wahl des Standortes

Stellen Sie das Gerät an einer geeigneten Stelle auf:

- in der Nähe einer Schutzkontaktsteckdose mit Mindestabsicherung von 10 A
- waagrecht und erschütterungsfrei
- hitzebeständig
- reagiert nicht mit Gummifüßen
- mit einem angemessenen Abstand zu extremen Hitzequellen (>1m)
- mit Sicherheitsabständen nach oben (>30 cm) und zu den Seiten (jeweils >20 cm)
- Mikrowelle sollte mit der Rückwand gegen eine Wand platziert werden
- Standfläche der Mikrowelle sollte sich auf einer Höhe von mindestens 85 cm befinden

## 7.3 Vor Erstinbetriebnahme das Gerät leer aufheizen

Vor dem erstmaligen Gebrauch der Mikrowelle muss das Gerät zunächst leer aufgeheizt werden, damit fertigungsbedingte Rückstände verdampfen können. Schalten Sie dazu das Gerät ohne Lebensmittel und ohne Zubehör, wie im Folgenden beschrieben, in der Betriebsart Heißluft ein:

1. Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie gegebenenfalls Verpackungen oder Zubehörteile aus dem Garraum. Schließen Sie die Tür danach wieder.
2. Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.
3. Drücken Sie die Taste 'Heißluft' (16).
4. In der LED Anzeige (12) wird '100 °C' angezeigt.
5. Drücken Sie wiederholt die Taste 'Heißluft' (16) oder drehen Sie den Drehknopf (13), um die Gartemperatur 190 °C auszuwählen.
6. Drücken Sie die Taste 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18), um die Temperatureinstellung zu bestätigen.
7. Drehen Sie den Drehknopf (13), um eine Garzeit von 10 Minuten auszuwählen.
8. Drücken Sie die Taste 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18), um den Betrieb zu starten.
9. Nach 10 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch ab. Warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät anschließend im Geräteinnenraum mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie das Gerät ab.



## **HINWEIS!**

Bei diesem ersten Aufheizvorgang kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Die Dämpfe sind unschädlich und verschwinden nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, z. B. durch ein geöffnetes Fenster.

### **7.4 Uhrzeit einstellen**

1. Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz. Die LED Anzeige (12) zeigt '00:00' an.
2. Drücken Sie die Taste 'Uhrzeit/Timer' (19) um die Stunde einzugeben.
3. Drehen Sie den Drehknopf (13) um die Stunde einzugeben (00–23).
4. Drücken Sie erneut die Taste 'Uhrzeit/Timer' (19) um die Minuten einzugeben.
5. Drehen Sie den Drehknopf (13) um die Minuten einzugeben (00–59).
6. Drücken Sie erneut die Taste 'Uhrzeit/Timer' (19) um die Eingabe zu bestätigen.

## 8 BEDIENUNG

### 8.1 Timer einstellen

1. Drücken Sie zwei Mal die Taste ‘Uhrzeit/Timer’ (19) um die gewünschte Zeit in Minuten und Sekunden einzugeben.
2. Drehen Sie den Drehknopf (13) um die gewünschte Zeit in Minuten und Sekunden einzugeben – maximal 95 Minuten.
3. Drücken Sie die Taste ‘Start/+30 Sek./Bestätigen’(18) um die Eingabe zu bestätigen.
4. Der Timer startet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
5. Um den Timer vor Ablauf der eingestellten Zeit zu beenden, drücken Sie die Taste ‘Stopp/Löschen’ (20).

### 8.2 Kindersicherung aktivieren

1. Drücken Sie für 3 Sekunden die Taste ‘Stopp/Löschen’ (20).
2. Die Kindersicherung ist aktiviert und zur Bestätigung ertönt ein Signal.
3. Zur weiteren Bestätigung leuchtet in der LED Anzeige (12) das  Symbol.
4. Zur Deaktivierung der Kindersicherung drücken Sie für 3 Sekunden die Taste ‘Stopp/Löschen’ (20). Die Kindersicherung ist deaktiviert und zur Bestätigung ertönt ein Signal. Das  Symbol erlischt aus der LED Anzeige (12).

### 8.3 Mikrowellenbetrieb

1. Drücken Sie die Taste ‘Mikrowelle’ (14).
2. In der LED Anzeige (12) wird die Leistungsstufe P100 angezeigt.
3. Drücken Sie wiederholt die Taste ‘Mikrowelle’ (14) oder drehen Sie den Drehknopf (13) um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen – siehe nachfolgende Tabelle:

<b>LED Anzeige</b>	<b>entspricht Leistung (Watt)</b>
P 100	800 Watt
P 80	640 Watt
P 50	400 Watt
P 30	240 Watt
P 10	80 Watt

4. Drücken Sie die Taste ‘Start/+30 Sek./Bestätigen’ (18) um die Eingabe der Leistungsstufe zu bestätigen.
5. Drehen Sie den Drehknopf (13) um die gewünschte Garzeit zu wählen (maximal 95 Minuten). Folgende Zeitintervalle können eingestellt werden:

0 Sekunden – 1 Minute	in 5 Sekunden Schritten
1 – 5 Minuten	in 10 Sekunden Schritten
5 – 10 Minuten	in 30 Sekunden Schritten
10 – 30 Minuten	in 1 Minute Schritten
30 – 95 Minuten	in 5 Minuten Schritten

6. Drücken Sie die Taste ‘Start/+30 Sek./Bestätigen’ (18) um den Mikrowellenbetrieb zu starten.
7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal um die Beendigung des Mikrowellenbetriebs zu bestätigen. In der LED Anzeige (12) erscheint wieder die Uhrzeit.

### **8.3.1 Programm unterbrechen**

Um die Speisen z. B. nach der Hälfte der Garzeit umzudrehen oder zu verrühren, ist es notwendig den Betrieb zu unterbrechen:

1. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die Taste ‘Stopp/Löschen’ (20) um das Programm zu unterbrechen.
2. In der LED Anzeige (12) erscheint weiterhin die noch verbleibende Garzeit.
3. Um den Betrieb fortzusetzen, schließen Sie die Tür und drücken die Taste ‘Start/+30 Sek./Bestätigen’ (18).
4. Um das Programm endgültig vorzeitig abzubrechen, drücken Sie die Taste ‘Stopp/Löschen’ (20).

### 8.3.2 Schnellstart

1. Wenn Sie die Taste 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) drücken ohne vorher eine Leistungsstufe einzustellen, wird der Mikrowellenbetrieb in der höchsten Leistungsstufe (800 Watt) gestartet.
2. Um die Garzeit zu erhöhen, drücken Sie die Taste 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) mehrmals zügig hintereinander:

1 × drücken:	30 Sekunden
2 × drücken:	1 Minute
3 × drücken	1 Minute und 30 Sekunden
4 × drücken	2 Minuten
etc. bis maximal 95 Minuten	

3. Das Mikrowellenprogramm beginnt automatisch kurze Zeit nach dem letztmaligen Betätigen der Taste 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18).

### 8.4 Auftaubetrieb nach Gewicht oder Zeit

Die Auftauzeit und Energiestufe werden automatisch gestellt, wenn das Gewicht der aufzutauenden Speisen eingegeben wurde.

#### Auftaubetrieb nach Gewicht

1. Drücken Sie die einmal Taste 'Gewicht/Zeit/Auftauen (17).
2. In der LED Anzeige (12) erscheint 'dEF1'.
3. Drehen Sie den Drehknopf (13) um das Gewicht des Gefrierguts in Gramm auszuwählen (100 g bis 2.000 g).
4. Drücken Sie die Taste 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) um den Auftaubetrieb zu starten.
5. Nach Ablauf der halben Auftauzeit ertönt ein Signal um Sie daran zu erinnern das Gefriergut umzudrehen (siehe Kapitel 8.3.1 – Programm unterbrechen). Öffnen Sie die Tür und drehen Sie das Gefriergut um. Nach dem Schließen der Tür drücken Sie die 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) um den Auftaubetrieb fortzusetzen.

## Auftaubetrieb nach Zeit

1. Drücken Sie die zwei Mal die Taste 'Gewicht/Zeit/Auftauen (17).
2. In der LED Anzeige (12) erscheint 'dEF2'.
3. Drehen Sie den Drehknopf (13) um die gewünschte Auftauzeit in Minuten einzugeben (maximal 95 Minuten).
4. Drücken Sie die Taste ' Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) um den Auftaubetrieb zu starten.

## 8.5 Grill- oder Kombibetrieb

Die Grillfunktion ist besonders nützlich bei dünnen Fleischscheiben, Steaks, Hackfleisch, Kebab, Würstchen oder Hähnchenteilen. Sie ist ebenso geeignet für überbackene Sandwiches und Gratin-Gerichte.

Im Grillbetrieb können Sie, sofern sich die Speisen dafür eignen, den mitgelieferten Grillrost verwenden. Verwenden Sie den Grillrost nicht ohne Drehteller.

Die längste Grillzeit beträgt 95 Minuten.

Das Gerät ermöglicht es, mehrere Betriebsarten zu kombinieren und gleichzeitig auszuführen wie z. B. Mikrowelle & Grill oder Mikrowelle, Grill & Heißluft.

Bei allen Programmen beträgt die maximale Kochzeit jeweils 95 Minuten.



### HINWEIS!

Es besteht die Gefahr, dass durch Überhitzung das Gerät beschädigt wird. Beachten Sie die Mindestabstände des Geräts nach oben und zu den Seiten und verdecken Sie auf keinen Fall die Lüftungsschlitze.

1. Drücken Sie die Taste 'Grill/Kombi' (15).
2. In der LED Anzeige (12) leuchtet das Symbol  für den Grillbetrieb auf. Ebenso erscheint in der LED Anzeige (12) 'G-1'.
3. Drücken Sie wiederholt die Taste 'Grill/Kombi' (15) oder drehen Sie den Drehknopf (13) um die gewünschte Betriebsart auszuwählen – siehe nachfolgende Tabelle:

LED Anzeige	Mikrowelle	Obergrill	Heißluft
G-1		x	
C-1	x		x
C-2	x	x	
C-3		x	x
C-4	x	x	x

- Drücken Sie die Taste 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) um das gewählte Programm zu bestätigen
- Drehen Sie den Drehknopf (13) um die gewünschte Kochzeit zu wählen (maximal 95 Minuten).
- Drücken Sie die Taste 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) um das gewählte Programm zu starten.



## **WARNUNG!**

### **VERLETZUNGSGEFAHR DURCH VERBRENNUNG!**

Der Drehteller ist nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Benutzen Sie unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den Drehteller aus dem Garraum nehmen.

#### **8.6 Heißluftbetrieb**

In der Betriebsart Heißluft zirkuliert die heiße Luft im Garraum. Heißluft ist besonders zum Zubereiten von Aufläufen oder knusprigen Lebensmitteln zu empfehlen. Um mit Heißluft zu garen, folgen Sie bitte den unten aufgeführten Schritten:

- Drücken Sie die Taste 'Heißluft' (16).
- In der LED Anzeige (12) wird '100 °C' angezeigt.
- Drehen Sie den Drehknopf (13) um die gewünschte Gartemperatur auszuwählen (100 °C–190 °C).
- Drücken Sie die Taste 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) um die Temperatureinstellung zu bestätigen.
- Möchten Sie das Gerät vorheizen, drücken Sie erneut die Taste 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18). Nach Erreichen der voreingestellten Temperatur ertönt ein Signal-

ton. Die erreichte Gartemperatur erscheint in der LED Anzeige (12). Möchten Sie das Gerät nicht vorheizen, fahren Sie direkt mit dem nächsten Schritt fort.

6. Öffnen Sie die Tür und stellen das Lebensmittel in den Garraum.
7. **Drehen** Sie den Drehknopf (13) um die gewünschte Garzeit einzugeben (maximal 95 Minuten). Das Einstellen der Garzeit ist nur möglich, wenn zuvor die Tür geöffnet wurde. Im Vorheizmodus ist die Einstellung der Garzeit erst dann möglich, wenn die gewünschte voreingestellte Gartemperatur erreicht ist. Sollte die Garzeit nicht innerhalb 5 Minuten eingegeben werden, wird das Vorheizen beendet.
8. Drücken Sie die Taste 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) um den Garvorgang zu starten.

### 8.7 Automatikprogramme

Beim automatischen Kochen und Garen ist es nicht notwendig, die Koch-/Garzeit und Energiestufe einzugeben. In der Tabelle sehen Sie eine Übersicht der Automatikprogramme mit der jeweiligen LED Anzeige (12) sowie der jeweils zugeschalteten Betriebsart.

LED Anzeige	Programm	Mikrowelle	Obergrill	Heißluft
A-1	Pizza	x	x	
A-2	Kartoffeln	x		
A-3	Fleisch	x		
A-4	Fisch	x		
A-5	Gemüse	x		
A-6	Getränke	x		
A-7	Nudeln	x		
A-8	Popcorn	x		
A-9	Kuchen			x
A-10	Hähnchen	x	x	



### **WARNUNG!**

### **VERLETZUNGSGEFAHR DURCH VERBRENNUNG!**

Der Drehteller ist nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Benutzen Sie unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den Drehteller aus dem Garraum nehmen.

### 8.7.1 Automatikprogramme starten

1. Drehen Sie im Stand-by Modus den Drehknopf (13) um das gewünschte Automatikprogramm zu wählen (A-1 bis A-10 gemäß oben stehender Tabelle).
2. Drücken Sie die Taste 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) um das gewählte Automatikprogramm zu bestätigen.
3. Drehen Sie den Drehknopf (13) um das Gewicht des Lebensmittels in Gramm bzw. die Anzahl der Portionen (bei Getränken) einzugeben. Das eingestellte Gewicht/Menge erscheint in der LED Anzeige (12). Das Gewicht/Mengen lassen sich wie folgt einstellen:

<b>Programm</b>	<b>Gewichtsintervalle</b>
A-1 Pizza	300 g / 400 g
A-2 Kartoffeln	230 g / 460 g / 690 g
A-3 Fleisch	200 g / 300 g / 400 g / 500 g
A-4 Fisch	200 g / 300 g / 400 g / 500 g
A-5 Gemüse	200 g / 300 g / 400 g / 500 g
A-6 Getränke	1 / 2 / 3
A-7 Nudeln	50 g / 100 g / 150 g
A-8 Pocorn	50 g / 100 g
A-9 Kuchen	475 g
A-10 Hähnchen	750 g / 1000 g / 1250 g

4. Drücken Sie die Taste 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) um das gewählte Automatikprogramm zu starten.



### **HINWEIS!**

Bitte beachten Sie, dass Größe, Form und Art des Lebensmittels das Kochergebnis mitbestimmt.



## **HINWEIS!**

In den Betriebsarten Heißluft und Grill und bei einigen Automatikprogrammen bleibt nach Beendigung des Garvorgangs der Lüfter unter Umständen noch einige Zeit eingeschaltet. Dadurch kühlt das Gerät schneller ab. Nachdem das Gerät ausreichend abgekühlt ist, schaltet der Lüfter automatisch ab.

### **8.7.2 Programm A-1: Pizza**

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grilleistung ab.

Verwenden Sie hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Geschirr oder legen Sie die Pizza direkt auf den Drehteller.



## **WARNUNG!**

### **BRANDGEFAHR!**

Es besteht Brandgefahr durch Einsatz feuergefährlicher Materialien! Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill läuft.

1. Wählen Sie die Einstellungen 300 g oder 400 g gemäß dem Gewicht der Pizza.
2. Starten Sie das Programm für Pizza.

Falls die Pizza nach dem Backen nicht gar sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart C-2 – Mikrowelle & Grill.

### **8.7.3 Programm A-2: Kartoffeln**

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab.

Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß. Es wird empfohlen, ungeschälte Kartoffeln für einen Garvorgang zu verwenden. Stechen Sie die Kartoffelschalen ein paar Mal ein.

1. Geben Sie die ungeschälten Kartoffeln in das Gefäß. Verwenden Sie möglichst gleich große Kartoffeln. Wenn möglich, sollten die Kartoffeln sich nicht berühren.
2. Stellen Sie das Gefäß mittig auf den Drehteller.
3. Wählen Sie die die Einstellung 230 g, 460 g oder 690 g entsprechend dem Gewicht der Kartoffeln.
4. Starten Sie das Programm für Kartoffeln.

Falls die Kartoffeln nach dem Kochen noch nicht gar sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang im Mikrowellenbetrieb.

#### **8.7.4 Programm A-3: Fleisch**

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Geschirr.

1. Legen Sie das Fleisch auf einen Teller, der für den Mikrowellenbetrieb geeignet ist. Würzen Sie das Fleisch nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
2. Wählen Sie die die Einstellung 200 g, 300 g, 400 g oder 500 g entsprechend dem Gewicht des Fleisches.
3. Starten Sie das Programm für Fleisch.

Falls das Fleisch nach dem Programm noch nicht gar genug sein sollte und Sie das Fleisch bräunen möchten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang

im Mikrowellenbetrieb.



#### **HINWEIS!**

Wenn Sie Rindfleisch garen und es durchgegart bevorzugen, wählen Sie eine Gewichtsstufe höher als die, für das tatsächliche Gewicht, vorgesehene Gewichtsstufe.

#### **8.7.5 Programm A-4: Fisch**

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Geschirr.

1. Legen Sie den Fisch auf einen Teller, der für den Mikrowellenbetrieb geeignet ist. Würzen Sie den Fisch nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
2. Wählen Sie die die Einstellung 200 g, 300 g, 400 g oder 500 g entsprechend dem Gewicht des Fisches.

3. Starten Sie das Programm für Fisch.

Falls der Fisch nach dem Programm noch nicht gar genug sein sollte und Sie den Fisch bräunen möchten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang im Mikrowellenbetrieb.

### **8.7.6 Programm A-5: Gemüse**

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellene geeignetes Gefäß.

1. Geben Sie das Gemüse mit etwas Wasser in das Gefäß.
2. Stellen Sie das Gefäß mittig auf den Drehteller.
3. Wählen Sie die Einstellung 200 g, 300 g, 400 g oder 500 g entsprechend dem Gewicht des Gemüses.
4. Starten Sie das Programm für Gemüse.

Falls das Gemüse nach dem Kochen noch nicht gar sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang im Mikrowellenbetrieb.

### **8.7.7 Programm A-6: Getränke**

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellene geeignetes Gefäß.

1. Stellen Sie das Getränk, das Sie erhitzen möchten, auf den Drehteller im Garraum. Wenn Sie mehrere Behälter in die Mikrowelle stellen, achten Sie darauf, dass sich die Gefäße nicht berühren.
2. Wählen Sie die Einstellung 1, 2 oder 3, entsprechend der Menge der Getränke.
3. Starten Sie das Programm für Getränke.

Falls das Getränk/ die Getränke nicht heiß genug sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang im Mikrowellenbetrieb.

### **8.7.8 Programm A-7: Nudeln**

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab.

Verwenden Sie für das Kochen von Nudeln ein hohes Gefäß, da die Gefahr des Überkochens besteht. Verwenden Sie soviel Wasser wie beim konventionellen Kochen.

1. Stellen Sie das Gefäß mit den Nudeln mittig auf den Drehteller im Garraum.
2. Wählen Sie die Einstellung 50g, 100g oder 150g, entsprechend der Menge der Nudeln.
3. Starten Sie das Programm für Nudeln.

Falls die Nudeln nach dem Kochen noch zu hart sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang im Mikrowellenbetrieb.

### **8.7.9 Programm A-8: Popcorn**

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab.

Verwenden Sie die handelsüblichen Popcorn-Verpackungen, die zum Herstellen von Popcorn in der Mikrowelle ausgezeichnet sind.

1. Stellen Sie die geschlossene Verpackung mittig auf den Drehteller.
2. Wählen Sie die Einstellung 50g oder 100g, entsprechend der Menge des Popcorns.
3. Starten Sie das Programm für Popcorn.

Falls das Popcorn nach Ablauf der Programmzeit noch nicht vollständig aufgegangen sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang im Mikrowellenbetrieb.

### **8.7.10 Programm A-9: Kuchen**

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Heißluftleistung ab.

1. Stellen Sie die mit Teig befüllte Kuchenform auf den mitgelieferten Drehteller.
2. Wählen Sie die Einstellung 475g.
3. Starten Sie das Programm für Kuchen.

Falls der Kuchen nach dem Backvorgang nicht gar sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang im Heißluftbetrieb.

### 8.7.11 Programm A10: Hähnchen

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen und Grill ab.

Verwenden Sie hitzebeständiges und mikrowellene geeignetes Geschirr.



**WARNUNG!**

**BRANDGEFAHR!**

Es besteht Brandgefahr durch Einsatz feuergefährlicher Materialien! Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill läuft.

1. Legen Sie das Fleisch auf einen Teller, der für Grillbetrieb geeignet ist. Würzen Sie das Hähnchen nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
2. Wählen Sie die Einstellung 750g, 1000g oder 1250g, entsprechend dem Gewicht des Hähnchens.
3. Starten Sie das Programm für Hähnchen.
4. Das Fleisch muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie das Fleisch und drücken Sie die Taste 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18), um das Programm fortzusetzen.

Falls das Hähnchen nach dem Programm noch nicht gar oder nicht genug gebräunt sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart

C-2 Mikrowelle & Grill.

## 9 REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

#### STROMSCHLAGGEFAHR!

Bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden, muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.

Lassen Sie das Gerät und alle Komponenten mindestens 30 Minuten abkühlen.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Mangelhafte Sauberkeit des Geräts kann zu einer Zerstörung der Geräteoberflächen führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt. Reinigen Sie die Mikrowelle daher regelmäßig und entfernen Sie sämtliche Nahrungsreste.

- Die Mikrowelle innen sauber halten. Spritzer oder verschüttete Flüssigkeiten, die an den Herdwänden haften, mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Sichtfensters der Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerstören kann.
- Die Außenflächen mit einem feuchten Tuch reinigen. Um eine Beschädigung der Betriebsteile im Innern der Mikrowelle zu verhindern, muss vermieden werden, dass Wasser in die Belüftungsöffnungen eindringt.
- Teile der Tür, des Sichtfensters, insbesondere der Dichtung und des Schließmechanismus reinigen Sie vorsichtig mit einer milden Seifenlösung. Achten Sie besonders auf Beschädigungen an diesen Teilen.
- Keine Dampfreiniger verwenden. Die Oberflächen können beschädigt werden.
- Das Bedienfeld darf nicht nass werden. Mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, die Tür der Mikrowelle offen stehen lassen, um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Sollte sich im Innern oder auf den Außenflächen Dampf ansammeln, diesen mit einem weichen Tuch abwischen. Dampf kann auftreten wenn die Mikrowelle bei hoher Feuchtigkeit betrieben wird; das ist normal.

- Der Drehteller sollte gelegentlich zur Reinigung herausgenommen werden. Spülen Sie den Teller in warmem Wasser mit milder Seifenlösung oder in der Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie den Drehteller danach gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- Spülen Sie den Grillrost in warmem Wasser mit milder Seifenlösung. Lassen Sie hartnäckige Verschmutzungen einige Zeit einweichen.
- Wischen Sie die Bodenfläche der Mikrowelle einfach mit einem milden Reinigungsmittel aus.
- Geruchsrückstände in der Mikrowelle können entfernt werden, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in ein tiefes mikrowellenfestes Gefäß geben und 5 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Gründlich auswischen und mit einem weichen Tuch trockenwischen.
- Wenn die Lampe in der Mikrowelle ersetzt werden muss, wenden Sie sich an eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt oder die Service Hotline.

## 10 STÖRUNG UND BEHEBUNG



### GEFAHR!

- Schließen Sie das Gerät keinesfalls an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
- Ziehen Sie im Gefahrenfall oder bei einem Defekt unverzüglich den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie niemals selbst das Gerät zu reparieren. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.
- Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich nur vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker-/in) ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Betreiben Sie niemals ein defektes Gerät. Betreiben Sie niemals ein Gerät, das heruntergefallen ist.

Sollten während des Betriebes Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand der folgenden Tabelle, ob Sie das Problem selbständig beheben können. Alle anderen Reparaturen sind unzulässig und der Garantieanspruch erlischt.

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Maßnahme</b>
Gerät lässt sich nicht starten.	Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.
	Die Sicherung ist durchgebrannt oder die Stromunterbrechung ist aktiv.	Sicherung ersetzen oder Stromunterbrechung zurücksetzen.
	Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
Drehteller macht Geräusche.	Verschmutzte Rollen.	Rollenring reinigen.
	Drehteller nicht korrekt eingesetzt.	Drehteller korrekt einsetzen.

# 11 TECHNISCHE DATEN

---

Geräteart:	3 in 1 Mikrowelle mit Grill und Heißluft
Modellbezeichnung:	MW 823
Spannung/Frequenz:	230 V~ 50 Hz

---

## Nennaufnahmeleistungen

---

Mikrowelle:	1300 Watt
Grill:	1200 Watt
Heißluft:	1200 Watt
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz

---

## Nennausgangsleistung

---

Mikrowelle:	800 Watt
-------------	----------

---

## Abmessungen (B x H x T) in cm

---

Gerät:	48,5 x 29,3 x 40 cm
Innenraum:	31,4 x 20,1 x 34,1 cm
Drehteller:	Ø 27 cm
Garraumvolumen:	23 Liter
Nettogewicht:	15 kg

---

**Technische Änderungen vorbehalten!**

## 12 ENTSORGUNG

- Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen.  
**ERSTICKUNGSGEFAHR!**
- Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
- Altgeräte sind kein unbrauchbarer Abfall. Durch eine umweltgerechte Entsorgung werden viele wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen.
- Wenn elektrische Geräte auf Mülldeponien oder Müllhalden entsorgt werden, können gesundheitsgefährdende Stoffe ins Grundwasser gelangen. Somit gelangen solche Stoffe in die Nahrungskette und schädigen Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden.
- Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig! Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen!
- Die im Gerät verwendeten Materialien sind recyclebar und mit entsprechenden Informationen versehen. In dem Sie Ihr altes Gerät oder dessen Materialien wie auch die Verpackung sachgerecht entsorgen, tragen Sie erheblich zum Schutz unserer Umwelt bei.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnortes in den dafür vorgesehenen Behältern.
- Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
- Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.

### **Korrektes Entsorgen von gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräten (Elektroschrott):**



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne weist auf die Notwendigkeit der separierten Entsorgung elektrischer/elektronischer Geräte hin. Gemäß europäischer Vorgaben dürfen gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte nicht mehr als normaler Haushaltsabfall behandelt werden, sondern müssen an einer entsprechend eingerichteten Annahmestelle für das Recycling solcher Geräte abgegeben werden. Die kommunalen Entsorgungsbetriebe haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen private Haushalte ihre Altgeräte kostenfrei abgeben können. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde bzw. den kommunalen Entsorgungsbetrieben über die regionalen Möglichkeiten der Rückgabe.

## 13 HERSTELLERGARANTIE

- Auf Ihr Gerät bieten wir 2 Jahre Gewährleistung und die handelsübliche Garantie ab Ausstellerdatum der Rechnung bzw. des Lieferscheines.
- Innerhalb dieser Garantiezeit werden bei Vorlage des Kaufbeleges bzw. des Lieferscheines alle auftretenden Herstellungs- und/oder Materialfehler kostenlos durch Instandsetzung und/oder Austausch der defekten Teile bzw. (nach unserer Wahl) durch Umtausch in einen gleichwertigen, einwandfreien Artikel reguliert.
- Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder Wartung entstanden sind.
- Von der Garantie ausgenommen sind leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen.
- Die Garantie erlischt, wenn das Gerät von Ihnen oder einem nicht von uns autorisierten Dritten geöffnet und/oder Veränderungen an dem Gerät vorgenommen worden sind.
- Bei bestimmungswidrigem Gebrauch kann die Sicherheit und Funktionalität des Gerätes nicht mehr gewährleistet werden und es erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Ein anderer als in dieser Bedienungsanleitung beschriebener Einsatz ist unzulässig und führt zu Gewährleistungsverlust, Garantieverlust sowie zu Haftungsausschluss.
- Druckfehler und Änderungen an dem Gerät, der Bedienungsanleitung oder der Verpackung sind vorbehalten.

Möchten Sie eine Beanstandung geltend machen, so empfehlen wir Ihnen grundsätzlich, sich zunächst mit dem Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, in Verbindung zu setzen.

Sollte eine Reparatur erforderlich sein, erreichen Sie unsere Hotline unter folgender Servicenummer: +49 (0)6831 505 9897.

### **Technischer Service**

Sertronics GmbH  
Ostring 60  
D-66740 Saarlouis

Tel: +49 (0)6831 505 9897 (Montags–Freitags von 08.00–18.00 Uhr)  
Fax: +49 (0)6831 4880 820  
E-mail: [service-ww@jaxmotech.de](mailto:service-ww@jaxmotech.de)



## INSTRUCTION MANUAL

### MW 823 3 IN 1 MOCROWAVE with grill and convection

For proper and safe use of the device, please read this manual carefully.

---

Dear customer!

Thank you for purchasing a SEG product. We hope you enjoy the purchased device.

Please read the entire instruction manual, in particular the safety instructions, before using the device for the first time. Keep this manual in a safe place for future reference. If you pass on the device, you must also hand over this instruction manual. This manual can also be obtained as a PDF file – please contact us at:

E-mail: [service@jaxmotech.de](mailto:service@jaxmotech.de)

Tel: +49 (0)6831 505 9800

## EC – DECLARATION OF CONFORMITY

The product described in this manual complies with all relevant harmonized requirements of the EU. The complete Declaration of Conformity can be found in the internet at [www.jaxmotech.de/downloads](http://www.jaxmotech.de/downloads).

The illustrations in this manual may differ in some detail from the actual design of your device. If so please follow the facts described in this manual. The manufacturer reserves the right to make such changes that do not affect the operation of the device. The device you purchased may have been meanwhile improved and may therefore differ from the manual. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical for you to use the manual entirely.

All technical changes or modifications as well as printing errors are expressly reserved.



The 'GS' symbol stands for tested safety. Products with this sign marked, meet the requirements of the German Production Safety Act (ProdSG).



Products marked with the 'CE' symbol comply with all applicable community provisions of the European Economic Area.

# 1 SAFETY INSTRUCTIONS

Please read the safety instructions carefully before operating the device. The information contained herein protects your health and the device. Not following the safety instructions may result in severe damage to your health and damage to your device.

## Intended Use

The 3 in 1 Microwave with Grill and Convection – MW 823 – is exclusively intended to heat up, defrost, cook, bake, and grill food and beverages in suitable containers and cookware. The drying of food and textiles as well as heating up items (e.g. heat pads, home slippers, sponges etc.) can lead to injuries, inflammations or fire.

The device is for private use only and not intended for commercial use, e.g. in large kitchens. This device is intended for household use and similar applications, such as:

- staff kitchen areas, in shops, offices and other workspaces
- in agricultural estates
- guests use in hotels, motels and other accommodations
- Bed and Breakfast

The device is intended for indoor use only. This device may not be used at camping or in public transport.

Operate the device only in the sense of its intended use.

In the event of improper use, the safety and functionality of the device can no longer be guaranteed and any warranty claim expires.

## Explanation of used symbols

### **DANGER!**

refers to a dangerous situation that has, if not averted, an immediate threat to life and health.

### **WARNING!**

refers to a dangerous situation that has, if not averted, a possible threat to life and health.

### **ATTENTION!**

refers to a dangerous situation which can result, if not averted, into medium or small injuries.

### **NOTE!**

refers to a dangerous situation which can result, if not averted, into a possible damage of the device.

In any case, check the technical environment of the device. Are all cables or wires connected with your device in order? Or are they outdated and cannot withstand the device performance? In this case only a qualified electrical engineer can check existing and new electrical supplies. All work required for the connection of the device to the power supply should only be carried out by a qualified specialist (electrical engineer).

 **WARNING!**

**RISK OF ELECTRIC SHOCK!** Faulty electrical installation or excessive mains voltage may lead to electric shock.

 **WARNING!**

Do not allow anyone who is unfamiliar with the instruction manual to use the device. This device may be used by children of 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised or instructed in the safe use of the device and understand the resulting dangers. Children are not allowed to play with the device. Cleaning and user maintenance must not be performed by children without supervision.

 **DANGER!**

- Never connect the device with the power supply if the device, the power cord or the mains plug are visibly damaged.
- Never operate the microwave while door is open. Microwave radiation can transmit to the outside. Ensure that the safety lock of the door is not damaged.
- Microwave radiation can transmit to the outside if device, housing, covers, door, door seals or door lock are damaged. In this case immediately disconnect the device from the power supply.
- In case of danger or in case of a defect remove the mains plug immediately from the socket.

- Never try to repair the device yourself. If your device does not work properly, contact the dealer from where you purchased the device.
- If the power supply cord is damaged it may only be replaced by the manufacturer or by a manufacturer-authorized after-sales service or by a qualified specialist (electrical engineer) to avoid hazards.
- Never operate a defective device.
- Never operate a device that has fallen down.

 **DANGER!**

- If a system part is damaged, avoid open flames and sources of ignition. Contact your customer service immediately.
- When unpacking the device make sure that the components of the packaging (polyethylene bags, polystyrene pieces) should not be within the reach of children. **RISK OF SUFFOCATION!**
- Do not connect the device with the power supply before you have not completely removed all packaging components and transport locks.
- Operate the device only with 230V ~/50Hz AC voltage. All power supply cables that are damaged must be replaced by a qualified specialist (electrical engineer). Do not use power strips, multiple sockets or extension cords to connect the device with the power supply.
- You need a power socket that is properly grounded and exclusively assigned to the device. The socket must be fused with a 10 A fuse or higher. Failure to do so may result in dangerous accidents or equipment damage.

- The mains plug and the earthed socket must always be easily accessible after the device has been installed.
- Make sure that the power cable is not located under the device or damaged when moving the device.
- The technical data of your electrical supply must correspond to the values stated on the rating label.
- Your house circuit must be equipped with a circuit breaker for emergency shutdown of the device.
- Do not undertake any changes to the device.
- Do not remove any covers in the cooking chamber of the microwave and do not remove the inner foil of the viewing window. This will cause danger: microwave radiation can transmit to the outside.
- Disconnect the device from the power supply before all maintenance and cleaning work. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
- To disconnect the device completely from the power supply, the power cord must be unplugged from the socket. Never pull the power cord if you want to pull the plug out of the socket, always grasp the plug. Do not carry the device by the power cord.
- Even if the unit is turned off but the power plug is plugged into the outlet, power is still present inside the unit.
- The device is only disconnected from the power supply when the mains plug is unplugged.
- Thunderstorms can damage electrical devices. We recommend to disconnect the device from the power supply during thunderstorms.
- Before cleaning the device, the product should be disconnected from the power supply.

- Never immerse the appliance into water or other liquids. Do not clean it under running water.
- Never touch the mains plug with wet hands.
- Do not operate the device outdoors.
- Do not place the device in a place where it comes into contact with water / rain, so that the insulation of the electrical system will not be damaged.
- If you do not use the device for a long period of time, we recommend that you disconnect the device from the power supply.
- Make sure that the device and the power cord do not come into contact with heat sources (e.g. hot plates, gas flames).



### **ATTENTION!**

- Memorize the positions of all parts when unpacking the device in case you have to pack and transport it again.
- Do not use the device until all parts have been properly located in their designated places.
- Do not let the power cord hang down.

### **TRIPPING HAZARD!**



### **WARNING!**

- The device heats up food and beverages.  
**RISK OF SCALDING!**
- The device gets hot during operation. Do not touch the housing.  
**RISK OF BURNS!**

- The rotary plate gets hot during Grill- or combi mode. When taking out the rotary plate use pot holder or heat-resistant glove.  
**RISK OF BURNS!**

- **RISK OF EXPLOSION!**

Do not heat up mixtures of water and oil in the microwave.

During the heating process water and oil mixtures may inflame which can lead to an explosion.



**WARNING!**

Lack of hygiene may result in germs in the device:

- Clean the interior of the microwave regularly. Remove food leftovers to avoid germs and damage of surface – see chapter 9 – CLEANING AND MAINTENANCE.
- The use of improper detergents poses a health risk. Use only the cleaning supplies and utensils described in this manual for cleaning your appliance.

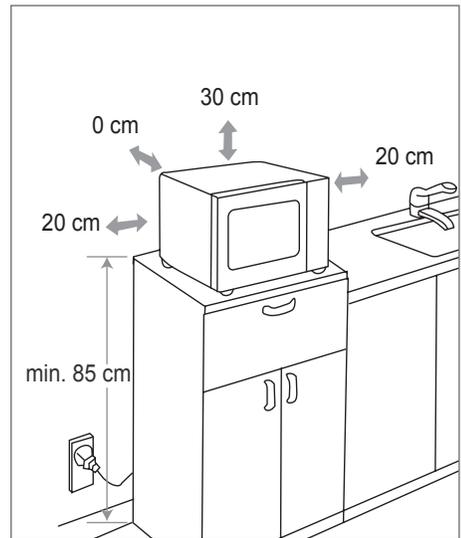


**WARNING!**

**RISK OF FIRE!**

- Place the device on a dry, even, non-slip, heat-resistant surface that does not react with the rubber feet.
- The device is not intended to be a built-in device but a free standing device.
- Do not place the device on a hot surface or near strong heat sources.
- Do not place any items onto the microwave.

- It is necessary to have a good ventilation around the device to ensure that the heat can derive properly and operation can run smoothly. Plan sufficient safety distances: Minimum distance of 30 cm upwards and 20 cm to each side. The device should be placed with the back against a wall. The stand space of the microwave should have a minimum height of 85 cm.



- Do not remove the standing feet of the device.
- Do not cover or block the openings of the device.
- The microwave is not intended to be operated by an external timer or by a separate remote control.
- Watch the operation when heating or cooking food in flammable materials, for example plastic- or paper containers.
- The microwave shall only be intended to heat up suitable food in appropriate containers and cookware.
- During Grill- or combi mode do not use baking paper.
- Do not use the device to deep-fry or to heat up oil.
- With the device do not cook alcoholic food and beverages.
- Load the rotary plate evenly. Ensure that the rotary plate does not touch the interior walls during operation to avoid sparking.

- In case smoke is detected in the device keep the door closed to avoid flame formation and to extinguish existing flames. Turn off the device immediately and disconnect from power supply.
- In case of sparking, lightning or fire turn off immediately the microwave by pressing the control button 'Stopp/Löschen' (20) and disconnect from power supply.

 **WARNING!**

**DANGER OF EXPLOSION!**

- Do not heat up food and beverages in closed containers. The containers may burst and can lead to injuries when opening the container. When using lockable containers always remove the lid before heating, e.g. baby bottles.

 **WARNING!**

**RISK OF INJURY!**

- Food that has been heated in the microwave becomes unevenly hot. Check the food temperature before consumption. Before checking the food temperature stir the food or shake the beverages to avoid burnings, in particular with baby food and baby bottles.
- Eggs with shell or hard boiled eggs shall not be heated in the microwave as they can explode during the heating process or when taking out the eggs. Heat up eggs only in suitable microwave containers.
- Food with skin, e.g. tomatoes, sausages, eggplants or similar shall be kiss-cut to avoid bursting.



## **WARNING!**

### **DANGER OF BURNING!**

- When heating up liquids the boiling temperature can be reached without the appearance of typical steam bubbles. When taking out the liquid a sudden boiling of the liquid can happen. Be careful when taking out heated liquids from the microwave.
- Do not use high and narrow containers.
- To avoid a delayed boiling of liquids place a ceramic or glass rod into the container. After the heating process wait for a while, tip carefully the container and stir the liquid before taking it out from the device.



## **WARNING!**

### **DANGER OF DAMAGE!**

- Never operate the device without rotary plate.
- During microwave mode never operate the device without food.
- Use only suitable containers or cookware. When buying containers or cookware check the labelling 'suitable for microwaves'.
- When operating in microwave mode never use cookware with metal applications, metal cookware or the grill rack. Danger of sparking!
- Use the supplied grill rack only in grill mode.
- When operating in microwave mode do not use crystal or lead crystal glass. It can break and colored glass may discolor.

- Do not use materials which are not heat-resistant. They can deform or even burn.

To check if cookware or containers are suitable for microwave operation pour some water into the container and place it in the microwave.

Press 2 times the control button 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18). The device operates for 1 minute in microwave mode. If you notice that the container is hotter than the water, the material is not suitable for microwave operation.

Suitable materials heat up only by the heat of the food or liquid inside.

## 2 HOW DO MICROWAVES WORK?

Microwaves function without contact to a heat source. A microwave device has an effect only on liquids. It doesn't matter if the liquid is visible, like water, or if the liquid is in the food. The microwaves make contact with the water molecules and let them move. By the movement heat is generated. The longer the microwaves make contact with the molecules the faster they move and the more heat is produced. This heat penetrates the entire food and leads to defrosting, heating or cooking of the food.

The metallic interior walls of the cooking chamber and the cooking chamber door with metal grids reflect impinging microwaves into the cooking chamber and to the food. When opening the door of the cooking chamber the microwave turns off immediately to avoid the transmission of microwave radiation to the outside.

The microwave does not heat up solid objects, for example a ceramic bowl: in the ceramic is no liquid to bring into movement. No movement energy is produced and no heat. Still you should be careful: even if the container is not heated by the microwaves, it will be heated by the food inside.

During microwave operation food is not always heated evenly. This is caused because there are places in the cooking chamber where particularly much energy is available and in other places there is no energy. The rotary plate ensures an even heat distribution. During operation it turns the food in the cooking chamber, where the microwaves act evenly onto the food.

## 3 IDEAL COOKING WITH THE MICROWAVE

- For ideal cooking results place the thickest food pieces on the outer edge in the cooking chamber.
- During operation cover the food with a suitable lid. The food will be cooked more evenly and it prevents splashes.
- During microwave operation food such as burger or chicken pieces should be turned around once to speed up the cooking process. The bigger the food pieces the more often the food should be turned around.
- Meat balls and similar food should be rearranged after half of the cooking time has passed (from top to bottom and from outside to inside).
- After the heating process stir the food to reach an even temperature distribution or let it stand for a short while.
- To prepare microwave popcorn read carefully the instructions on the packaging. Place the closed popcorn package onto a suitable plate and put it on the rotary plate.
- Note the recommended cooking time. Select first the shortest indicated cooking time and extend if required.



### **WARNING!**

### **DANGER OF FIRE!**

Strong overheated food can create smoke or can inflame.  
Always watch the microwave operation.

#### **3.1 Suitable equipment / cookware**

Suitable materials for microwave operation:

- Chinaware, glass ceramic, heat resistant glass
- Plastic which is heat resistant and suitable for microwave operation. Please be advised that plastic can be colored by food and can be formed by heat.
- Baking paper

When buying containers or cookware check the labelling 'suitable for microwaves'.



## WARNING!

### DANGER OF DAMAGE!

Due to the heat non-suitable materials can break, deform or smoulder. During Grill-/Grill-combi mode do not use containers made of chinaware, ceramic or plastic as well as cover foils.

#### 3.1.1 Overview of suitable materials

Cookware	Microwave	Grill	Convection	Combi mode
Heat resistant glass	Yes	Yes	Yes	Yes
Non heat resistant glass	No	No	No	No
Heat resistant ceramic	Yes	Yes	Yes	Yes
Suitable plastic cookware for the microwave	Yes	No	No	No
Paper towel	Yes	No	No	No
Metallic applications	No	Yes	Yes	No
Grill rack (in content)	No	Yes	Yes	No
Aluminium foil / Aluminium bowl	Partially suitable	Partially suitable	Partially suitable	Partially suitable

#### 3.2 Partially suitable materials

##### • Stoneware and ceramic

Clay pots shall only be used for defrosting and for short cooking periods. Due to the air- and water content one should avoid longer cooking times to prevent cracks in the clay.

##### • Chinaware with gold- or silver applications

Should only be used if it has the labelling 'Suitable for microwaves'.

##### • Aluminium foil

Use aluminium foil only in small quantities, for example to cover sensitive pieces. Also you can use aluminium foil to cover the edges of containers in order to avoid overheating as microwave energy concentrates in particular on edges. Keep a distance of minimum 2.5 cm between foil and interior wall.

- **Aluminium bowls**

Aluminium bowls (e.g. ready-made meals) are partially suitable. To use them in the microwave the aluminium bowls must have a minimum height of 3 cm.

### **3.3 Unsuitable materials**

Unsuitable materials are containers made of metal like metal pots, metal pans and metal lids.

### **3.4 Size and shape of suitable materials**

Food can be cooked better and more even if they are prepared in flat and wide containers. Narrow and high containers are not that suitable.

Also round or oval containers are more suitable than square containers as local heating can occur in the edges.

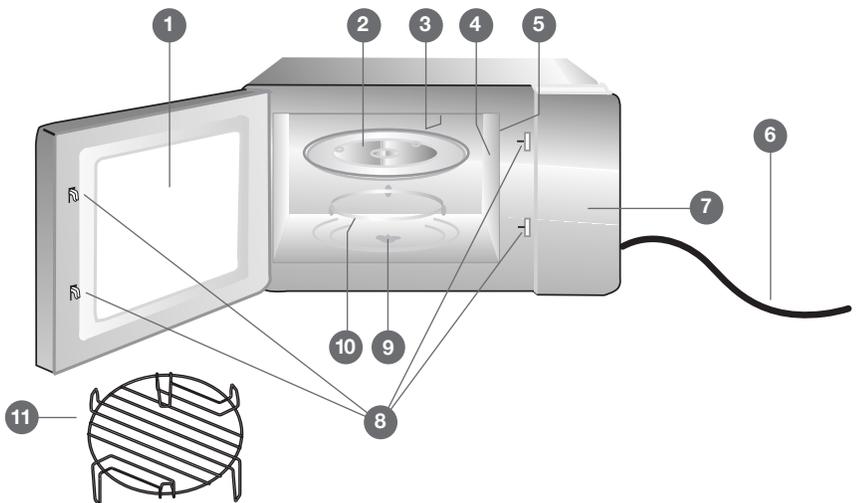
## 4 CONTENT

Check if content comprises all equipment parts as follows:

- Microwave
- Rotary plate with lower roll ring
- Grill rack
- Instruction Manual with warranty

## 5 EQUIPMENT

- |   |   |
|---|---|
| 1 Viewing window                              | 8 Safety lock   |
| 2 Rotary plate                                | 9 Drive axis  |
| 3 Upper grill                                 | 10 Roll ring  |
| 4 Cover of magnetron<br><b>DO NOT REMOVE!</b> | 11 Grill rack<br><b>NOT TO BE USED IN<br/>MICROWAVE MODE!<br/>TO BE PLACED ON ROTARY<br/>PLATE IN GRILL MODE!</b> |
| 5 Interior light                              |   |
| 6 Power cable                                 |   |
| 7 Control panel                               |   |



## 5.1 Set up equipment

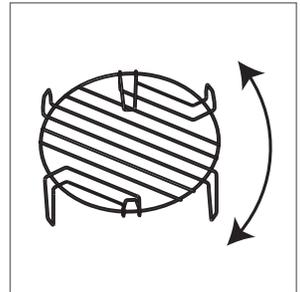
- Place the roll ring in the center of the recess in the cooking chamber.
- Place the rotary plate in the center onto the drive axis.
- Never place the rotary plate upside down.
- During every operation the rotary plate with lower roll ring must be used.
- At all times food and containers must be placed onto the rotary plate.
- If rotary plate or roll ring break, contact the Service Hotline.



## 5.2 Use grill rack

You can place the grill rack during grill mode in 2 positions:

- Place the grill rack with the longer feet onto the rotary plate. The food will brown faster as it is nearer to the grill heating element.
- Place the grill rack with the shorter feet onto the rotary plate. The food will brown slower as it is more far away from the grill heating element.



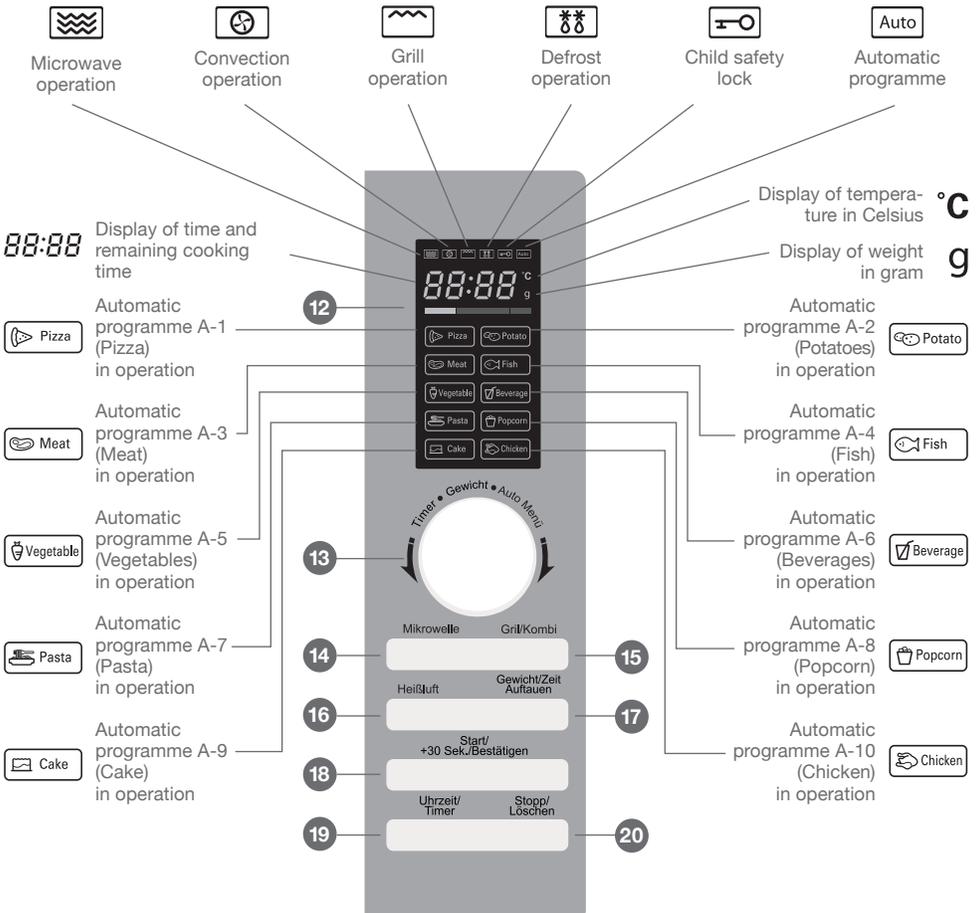
### **NOTE!**

The grill rack must not be used during microwave operation.

## 6 CONTROL PANEL

- 12 LED display – see chapter 6.1
- 13 Selection of several settings: Cooking temperature, cooking time, weight of frozen food, microwave power, time, timer, automatic programme
- 14 Set microwave operation
- 15 Set combi operation: Microwave & Grill or Microwave, Grill & Convection
- 16 Set convection operation
- 17 Set defrost operation by weight or time
- 18 Start, Quick Start, Confirmation
- 19 Set time and timer
- 20 Stop or interrupt operation, child safety lock

## 6.1 LED Display



# 7 PREPARING THE DEVICE

## 7.1 Unpack

1. Carefully unpack the device. Follow the instructions for disposal of packaging materials in chapter 12 – DISPOSAL.
2. The device may be protected for transport with transport locks. Remove these completely. Do not use aggressive cleaners to remove remains of the transport locks.
3. Before connecting the device, check that the power cord or the device itself have no damages.
4. Check if content comprises all equipment parts, see chapter 4 – CONTENT.
5. Make sure that the device is disconnected from the power supply.

## 7.2 Selection of suitable location

Set up the device in a suitable place:

- near a safety socket with 10 A minimum protection
- horizontal and vibration-free
- heat resistant
- does not react with rubber feet
- with a minimum distance of 30 cm upwards and 20 cm to each side
- the device should be placed against a wall
- stand space of the device should have a minimum height of 85 cm

## 7.3 Before first use heat up the empty device

Before using the microwave for the very first time the empty device must be heated up so that residuals resulted from production can evaporate. For this turn on the convection programme without any food and without any equipment in the cooking chamber.

1. Open the door and empty the cooking chamber by taking out possible packaging or equipment. Close the door.
2. Connect the device with the power supply.
3. Press the control button 'Heißluft' (16).
4. The LED display (12) shows '100 °C'.
5. Press repetitive the control button 'Heißluft' (16) or turn the turning knob (13) to select the cooking temperature 190 °C.
6. Press the control button 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) to confirm the temperature setting.
7. Turn the turning knob (13) to select a cooking time of 10 minutes.
8. Press the control button 'Start/+30 Sek./Bestätigen' to start the operation.
9. After 10 minutes the device turns off automatically. Wait until the device has completely cooled down.
10. Disconnect the device from the power supply and clean the cooking chamber with a damp cloth. Dry afterwards.

 **NOTE!**

This first heating operation may cause slight odors.  
The vapors are harmless and vanish after a short while.  
Provide sufficient ventilation by opening a window.

#### **7.4 Set time**

1. Connect the device with the power supply. The LED display (12) shows '00:00'.
2. Press the control button 'Uhrzeit/Timer' (19) to set the hour.
3. Turn the turning knob (13) to set the hour (00–23).
4. Press again the control button 'Uhrzeit/Timer' (19) to set the minutes.
5. Turn the turning knob (13) to set the minutes (00–59).
6. Press again the control button 'Uhrzeit/Timer' (19) to confirm the setting.

## 8 OPERATION

### 8.1 Set timer

1. Press 2 times the control button 'Uhrzeit/Timer' (19) to set the desired time in minutes and seconds.
2. Turn the turning knob (13) to set the desired time in minutes and seconds – maximum 95 minutes.
3. Press the control button 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) to confirm the setting.
4. The timer starts. After the set time has elapsed a signal tone will ring.
5. To end the timer before the set time, press the control button 'Stopp/Löschen' (20).

### 8.2 Activate child safety lock

1. Press for 3 seconds the control button 'Stopp/Löschen' (20).
2. The child safety lock is activated. A signal tone will ring to confirm the activation of the child safety lock.
3. For further confirmation the symbol  appears in the LED display (12).
4. To de-activate the child safety lock press for 3 seconds the control button 'Stopp/Löschen' (20). The child safety lock is de-activated. A signal tone will ring for confirmation. The symbol  disappears from the LED display (12).

### 8.3 Microwave operation

1. Press the control button 'Mikrowelle' (14).
2. The LED display (12) shows the power level P100.
3. Press repetitive the control button 'Mikrowelle' (14) or turn the turning knob (13) to select the desired power level according to below table:

LED display	equal to power (Watt)
P 100	800 Watt
P 80	640 Watt
P 50	400 Watt
P 30	240 Watt
P 10	80 Watt

4. Press the control button 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) to confirm the selection of the power level.
5. Turn the turning knob (13) to select the desired cooking time (maximum 95 minutes). The following time intervals can be set:

from 0 seconds to 1 minute	in 5 second steps
from 1 to 5 minutes	in 10 second steps
from 5 to 10 minutes	in 30 second steps
from 10 to 30 minutes	in 1 minute steps
from 30 minutes to 95 minutes	in 5 minute steps

6. Press the control button 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) to start the microwave operation.
7. After the set time has elapsed a signal tone will ring to confirm the end of the microwave operation. The LED display (12) shows again the time of day.

### 8.3.1 Interrupt programme

To turn around or stir the food after half of the cooking time has elapsed it is necessary to interrupt the operation:

1. Open the door or press the control button 'Stopp/Löschen' (20) to interrupt the programme.
2. The LED display (12) still shows the remaining cooking time.
3. To continue the operation close the door and press the control button 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18).
4. To stop the programme before cooking time has elapsed press the control button 'Stopp/Löschen' (20).



## Defrost by time

1. Press 2 times the control button 'Gewicht/Zeit/Auftauen (17).
2. The LED display (12) shows 'dEF2'.
3. Turn the turning knob (13) to enter the desired defrost time in minutes (maximum 95 minutes).
4. Press the control button 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) to start the defrost programme.

## 8.5 Grill- or Combi mode

The grill function is in particular useful when preparing thin meat slices, steaks, minced meat, Kebab, sausages or chicken pieces. This programme is also suitable for gratinated sandwiches and other gratinated dishes.

During the grill operation you can use the supplied grill rack. Do not use the grill rack without rotary plate. The longest possible grilling time is 95 minutes.

The device makes it possible to combine different operations and to carry them out at the same time, e. g. microwave & grill or microwave, grill & convection.

All programmes have a maximum cooking time of 95 minutes.



## NOTE!

There is a risk that the device may be damaged due to overheating. Note the minimum safety distances to the top and to the sides. Never block the ventilation slots.

1. Press the control button 'Grill/Kombi' (15).
2. The LED display (12) shows the symbol  for grill operation. Further the LED display (12) shows 'G-1'.
3. Press repetitive the control button 'Grill/Kombi' (15) or turn the turning knob (13) to select the desired programme as per below table:

LED Display	Microwave	Upper Grill	Convection
G-1		x	
C-1	x		x
C-2	x	x	
C-3		x	x
C-4	x	x	x

4. Press the control button 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) to confirm the selected programme.
5. Turn the turning knob (13) to select the desired cooking time (maximum 95 minutes).
6. Press the control button 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) to start the selected programme.



## **WARNING!**

### **RISK OF BURNS!**

After the grill programme the rotary plate is very hot. There is a risk of burns. Always use a pot holder or heat-resistant glove when taking out the rotary plate from the cooking chamber.

### **8.6 Convection**

During the convection programme hot air circulates in the cooking chamber. Convection is in particular useful to prepare gratins or other crispy dishes. To cook in convection mode take the following steps:

1. Press the control button 'Heißluft' (16).
2. The LED display (12) shows '100 °C'.
3. Turn the turning knob (13) to select the desired cooking temperature (100 °C–190 °C).
4. Press the control button 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) to confirm the temperature setting.
5. If you would like to pre-heat the device, press again the control button 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18). After the set temperature has been reached a signal tone will

ring. The reached cooking temperature is shown in the LED display (12). If you do not want to pre-heat the device, continue with the next step.

6. Open the door and place the food into the cooking chamber.
7. Turn the turning knob (13) to select the desired cooking time (maximum 95 minutes). The setting of the cooking time is only possible if the door has been opened before. During pre-heating the setting of the cooking time is only possible once the set cooking temperature has been reached. If the cooking time is not set within 5 minutes the pre-heating will stop.
8. Press the control button 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) to start the programme.

### 8.7 Automatic programmes

It is not necessary to set the cooking time and energy level during automatic cooking programmes.

The table below shows an overview of the automatic programmes with the readout in the LED display (12) and the used operating programme(s).

LED Display	Programme	Microwave	Upper Grill	Convection
A-1	Pizza	x	x	
A-2	Potatoes	x		
A-3	Meat	x		
A-4	Fish	x		
A-5	Vegetables	x		
A-6	Beverages	x		
A-7	Pasta	x		
A-8	Popcorn	x		
A-9	Cake			x
A-10	Chicken	x	x	



## WARNING!

### RISK OF BURNS!

After the grill programme the rotary plate is very hot. There is a risk of burns. Always use a pot holder or heat-resistant glove when taking out the rotary plate from the cooking chamber.

### 8.7.1 Start automatic programmes

1. When in stand by mode turn the turning knob (13) to select the desired automatic programme (A-1 to A-10 as per upper table).
2. Press the control button 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) to confirm the selected automatic programme.
3. Turn the turning knob (13) to enter the weight of the food in gram or the quantity of portions (beverages). The set weight/portions is shown in the LED display (12). The weight/quantities can be selected as follows:

<b>Programme</b>	<b>Weight</b>
A-1 Pizza	300g / 400g
A-2 Potatoes	230g / 460g / 690g
A-3 Meat	200g / 300g / 400g / 500g
A-4 Fish	200g / 300g / 400g / 500g
A-5 Vegetables	200g / 300g / 400g / 500g
A-6 Beverages	1 / 2 / 3
A-7 Pasta	50g / 100g / 150g
A-8 Pocorn	50g / 100g
A-9 Cake	475g
A-10 Chicken	750g / 1000g / 1250g

4. Press the control button 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) to start the selected automatic programme.



#### **NOTE!**

Please be advised that size, shape and kind of food influences the cooking result.

## **NOTE!**

After operation of the convection and grill programmes and after certain automatic programmes the fan may continue to work for a while. This supports the device to cool down faster. After the device has cooled down sufficiently the fan turns off automatically.

### **8.7.2 Programme A-1: Pizza**

This programme uses microwave and grill mode.

Use only heat resistant and suitable cookware for microwaves or place the pizza directly onto the rotary plate.

## **WARNING!**

### **RISK OF FIRE!**

There is a risk of fire due to the use of flammable materials!  
Do not use any covers as this programme uses also grill mode.

1. Select the setting 300g or 400g according to the weight of the pizza.
2. Start the programme for pizza.

If the pizza is not sufficiently cooked start an additional cooking programme with the combi mode C-2 – Microwave & Grill.

### **8.7.3 Programme A-2: Potatoes**

This programme uses microwave mode.

Use only suitable cookware for microwaves. We recommend to cook unpeeled potatoes. Prick a few holes into the skin of the potatoes.

1. Put the unpeeled potatoes into a container. Use potatoes of similar size. If possible the potatoes should not touch each other.
2. Place the container in the center of the rotary plate.

3. Select the setting 230 g, 460 g or 690 g according to the weight of the potatoes.
4. Start the programme for potatoes.

If the potatoes are not sufficiently cooked start an additional cooking programme in microwave mode.

#### **8.7.4 Programme A-3: Meat**

This programme uses microwave.

Use only heat resistant and suitable cookware for microwaves.

1. Place the meat onto a plate which is suitable for microwaves. Season the meat as desired. Place the plate in the center of the rotary plate.
2. Select the setting 200 g, 300 g, 400 g or 500 g according to the weight of the meat.
3. Start the programme for meat.

If the meat is not sufficiently cooked and you want to brown the meat start an additional cooking programme with the microwave mode.



#### **NOTE!**

If you cook beef and prefer it well done then select one higher weight level than the intended weight level according to the weight.

#### **8.7.5 Programme A-4: Fish**

This programme uses microwave.

Use only heat resistant and suitable cookware for microwaves.

1. Place the fish onto a plate which is suitable for microwaves. Season the fish as desired. Place the plate in the center of the rotary plate.
2. Select the setting 200 g, 300 g, 400 g or 500 g according to the weight of the fish.
3. Start the programme for fish.

If the fish is not sufficiently cooked and you want to brown the fish start an additional cooking programme with the microwave mode.

### **8.7.6 Programme A-5: Vegetables**

This programme uses microwave mode.

Use only suitable cookware for microwaves.

1. Place the vegetables with some water into a container.
2. Place the container in the center of the rotary plate.
3. Select the setting 200g, 300g, 400g or 500g according to the weight of the vegetables.
4. Start the programme for vegetables.

If the vegetables are not sufficiently cooked start an additional cooking programme in microwave mode.

### **8.7.7 Programme A-6: Beverages**

This programme uses microwave mode.

Use only suitable cookware for microwaves.

1. Place the beverage(s) that you want to heat up onto the rotary plate in the cooking chamber. If you place several containers into the device ensure that the containers do not touch each other.
2. Select the setting 200g, 300g, 400g or 500g according to the quantity of beverages.
3. Start the programme for beverages.

If the beverage(s) are not hot enough start an additional cooking programme in microwave mode.

### **8.7.8 Programme A-7: Pasta**

This programme uses microwave mode.

Use for the cooking programme a high container due to risk of over boiling. Use as much water as you use for conventional cooking.

1. Place the container with pasta in the center of the rotary plate.
2. Select the setting between 50g, 100g and 150g according to the quantity of pasta.
3. Start the programme for pasta.

If the pasta is not sufficiently cooked start an additional cooking programme in microwave mode.

### 8.7.9 Programme A-8: Popcorn

This programme uses microwave mode.

Use standard popcorn packaging which are labelled to confirm the production of popcorn in microwaves.

1. Place the packaging in the center of the rotary plate.
2. Select the setting between 50g or 100g according to the quantity of popcorn.
3. Start the programme for popcorn.

If the popcorn is not sufficiently popped start an additional cooking programme in microwave mode.

### 8.7.10 Programme A-9: Cake

This programme uses convection mode.

1. Place the baking form filled with cake dough onto the rotary plate.
2. Select the setting 475g.
3. Start the programme for cake.

If the cake is not sufficiently baked start an additional programme in convection mode.

### 8.7.11 Programme A10: Chicken

This programme uses microwave and grill mode.

Use only heat resistant and suitable cookware for microwaves.



**WARNING!**

**RISK OF FIRE!**

There is a risk of fire due to the use of flammable materials!  
Do not use any covers as this programme uses also grill mode.

1. Place the meat onto a plate which is suitable for microwaves. Season the chicken as desired. Place the plate in the center of the rotary plate.
2. Select the setting 750 g, 1000 g or 1250 g according to the weight of the chicken.
3. Start the programme for chicken.
4. The meat must be turned to cook evenly. After 2/3 of the cooking time a signal tone rings to indicate that the meat must be turned. Turn the meat and press the control button 'Start/+30 Sek./Bestätigen' (18) to continue the programme.

If the chicken is not sufficiently cooked or not brown enough start an additional cooking programme with the combi mode C-2- Microwave & Grill.

## 9 CLEANING AND MAINTENANCE



### **WARNING!**

Before cleaning, the device must be disconnected from the power supply.

Allow the device and all its components to cool down for at least 30 minutes.

Never immerse the device into water or other liquids.

Failure to clean the device properly can damage the surfaces which in return reduces the service life of the device and may lead to dangerous situations. Therefore clean the microwave regularly and remove all food residues.

- Keep the interior of the microwave clean. Wipe away splashes or spilled liquids on the microwave walls with a damp cloth. A mild cleaning solution can be used for serious dirt.
- Do not use any abrasive cleaners or a sharp metal scraper to clean the viewing window in order to prevent scratches on the glass.
- The external surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the microwave's internal operating parts avoid water to enter into the ventilation openings.
- Parts of the door, the viewing window, and in particular the sealing and the closing mechanism should be cleaned carefully with a mild detergent solution. Take great care not to damage these parts.
- Do not use a steam cleaner. Surfaces could get damaged.
- Do not let the control panel get wet. Clean it with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave the door of the microwave open to prevent the device being turned on by accident.
- If steam appears inside or on the external areas wipe it away with a soft cloth.
- The rotary plate must be removed occasionally for cleaning. Wash the plate in warm water with a mild soap solution or in the dishwasher. Then dry the rotary plate thoroughly with a soft cloth.

- Wash the grill rack in warm water with a mild soap solution. Incrusted dirt to soak for a few minutes.
- Simply wipe the floor of the microwave with a mild cleaning solution.
- Lingering odours in the microwave can be removed by placing a glass of water with the juice and peel of a lemon into a deep container that is suitable for microwave use. Heat the liquid for 5 minutes. Wipe out thoroughly and dry with a soft cloth.
- If you have to replace the light in the microwave, please contact a qualified specialist or the Service Hotline.

## 10 TROUBLE SHOOTING

### DANGER!

- Never connect the device to the power supply if the device, the power cord or the mains plug are visibly damaged.
- In case of danger or in case of a defect, remove the mains plug immediately from the socket.
- Never try to repair the device yourself. If your device does not work properly, contact the dealer from where you purchased the device.
- If the power supply cord is damaged it may only be replaced by the manufacturer or by a manufacturer-authorized after-sales service or by a qualified specialist (electrical engineer) to avoid hazards.
- Never operate a defective device.
- Never operate a device that has fallen down.

If failures occur during operation, please check the following table to see if you can solve the problem yourself. All other repairs are prohibited and the warranty is void.

<b>Problem</b>	<b>Reason</b>	<b>Action</b>
Device will not start.	Device is not connected with power supply.	Plug the power plug into a socket outlet with earthed contact.
	The fuse is blown.	Replace the fuse or reset the interruption to the power supply.
	Socket is defective.	Check the socket by connecting it with another device.
The device does not heat up.	The door is not closed.	Close the door.
Rotary plate makes noises.	Dirty rolls.	Clean roll ring.
	Rotary plate is not inserted correctly.	Insert rotary plate correctly.

# 11 TECHNICAL DATA

---

Type of appliance:	3 in 1 microwave with grill and convection
Model name:	MW 823
Voltage / Frequency	230 V~50 Hz

---

## Nominal input power

---

Microwave:	1300 Watt
Grill:	1200 Watt
Convection:	1200 Watt
Microwave frequency:	2450 MHz

---

## Nominal output power

---

Microwave:	800 Watt
------------	----------

---

## Dimensions (W x H x D) in cm

---

Device:	48,5 x 29,3 x 40 cm
Interior:	31,4 x 20,1 x 34,1 cm
Rotary plate:	Ø 27 cm
Volume cooking chamber:	23 Liter
Net weight:	15 kg

---

**Technical modifications subject to change!**

## 12 DISPOSAL

- When unpacking, make sure that the components of the packaging (polyethylene bags, polystyrene pieces) are out of the reach of children. **RISK OF SUFFOCATION!**
- Used and old devices must be returned to the responsible recycling center. Under no circumstances expose to open flames.
- Used and old devices are not unusable waste. By an environmentally sound disposal many valuable raw materials are recovered.
- If electrical equipment is disposed in rubbish dumps, hazardous substances may enter into the groundwater. Thus, such substances enter the food chain and endanger your health and well-being.
- Before you dispose any old device you must first disable it! Before disposing unplug the power plug and cut off the power cable on the device.
- The materials in the device being recyclable are provided with appropriate information. You contribute significantly to the protection of our environment by properly disposing your old devices or its materials as well as the packaging.
- Dispose the packaging material in designated containers provided by the local authorities in your home town.
- If there are no suitable disposal containers in your living area, take these materials to a suitable municipal collection point.
- For more information contact your dealer or your local municipal disposal facility.

### **Correct disposal of used electric and electronic devices (electronic waste):**



EU law demands a mandatory separate disposal of electric/electronic devices. According to the legislation of the European Union any electric and electronic device may not be regarded as normal household garbage but must be returned to a designated collection center determined to recycle these devices. Available disposal possibilities can be enquired with your local authorities.

## 13 MANUFACTURER WARRANTY

- We offer 2 years warranty from the purchasing date.
- Within this warranty period, any manufacturing and/or material defects are regulated free of charge by repairing and/or replacing the defective parts or (at our option) by exchanging them for an equivalent, functional new item. To claim services we require the presentation of the purchase receipt or delivery note.
- The manufacturer is not liable for personal injury or property damage caused by improper use or maintenance.
- Excluded from the guarantee are easily breakable parts such as glass, plastic or light bulbs.
- The warranty is void if the device has been opened by you or by a third party not authorized by us and/or modifications have been made to the device.
- In the event of improper use, the safety and functionality of the device can no longer be guaranteed and any warranty claim expires.
- Any use other than that described in this manual is inadmissible and leads to loss of warranty and disclaimer.
- Printing errors and changes to the device, the operating instructions or the packaging are reserved.

If you would like to file a complaint, we recommend that you first contact the dealer where you purchased the device.

Should a repair be necessary, you can reach our hotline under the following service number: +49 (0)6831 505 9897

### **Technical Service**

Sertronics GmbH  
Ostring 60  
D-66740 Saarlouis

**Tel:** +49 (0)6831 505 9897 (Monday-Friday 08.00 – 18.00 hrs)

**Fax:** +49 (0)6831 4880 820

**E-mail:** [service-ww@jaxmotech.de](mailto:service-ww@jaxmotech.de)

Jaxmotech GmbH  
Ostring 60  
D-66740 Saarlouis

Service Hotline: +49 (0)6831 505 9897  
[service-ww@jaxmotech.de](mailto:service-ww@jaxmotech.de)

[www.jaxmotech.de](http://www.jaxmotech.de)