

Gebrauchsanleitung

Einbau-Mikrowelle mit Grill

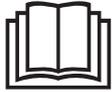
Inhaltsverzeichnis



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

Begriffs- und Symbolerklärung	DE-3	Mehrstufiges Garen	DE-24
Begriffserklärung	DE-3	Automatikprogramme	DE-25
Symbolerklärung	DE-3	Tipps für die Praxis	DE-27
Definitionen	DE-3	Die richtige Gardauer.	DE-27
Sicherheit	DE-4	Die richtige Menge	DE-27
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-4	Anordnung der Speisen.	DE-27
Sicherheitshinweise	DE-4	Anstechen und Anritzen.	DE-27
Geräteteile und Bedienelemente	DE-12	Umrühren und Wenden	DE-28
Informationen zu Mikrowellen	DE-13	Pflege und Wartung	DE-29
Geeignetes Geschirr	DE-14	Regelmäßige Reinigung	DE-29
Für Mikrowellen- und Mikrowellen-		Regelmäßige Kontrolle	DE-30
Kombibetrieb	DE-14	Lieferung	DE-31
Für die Beheizungsart Grill	DE-15	Lieferumfang	DE-31
Größe und Form	DE-15	Lieferung kontrollieren	DE-31
Zubehör verwenden	DE-16	Inbetriebnahme	DE-32
Der Drehteller.	DE-16	Transportieren und Auspacken	DE-32
Der Grillrost	DE-16	Gerät einbauen	DE-32
Allgemeine Hinweise zur Bedienung	DE-17	Erstes Aufheizen	DE-35
Garraumbelichtung	DE-17	Fehlersuchtablelle	DE-36
Garraumtür öffnen	DE-17	Service	DE-38
Pause/beenden	DE-17	Allgemeiner Service.	DE-38
Gardauer einstellen	DE-17	Ersatzteile	DE-38
Sicherungsverriegelung		Abfallvermeidung, Rücknahme	
(Kindersicherung).	DE-17	und Entsorgung.	DE-39
Uhr	DE-18	Abfallvermeidung	DE-39
Einstellungen abfragen	DE-18	Kostenlose Altgeräte-Rücknahme	DE-39
Beheizungsarten	DE-19	Elektro-Altgeräte	
Beheizungsart Mikrowelle	DE-19	umweltgerecht entsorgen	DE-39
Beheizungsart Grill.	DE-21	Verpackung	DE-39
Beheizungsarten kombinieren.	DE-21	Technische Daten	DE-40
Auftauern.	DE-22		

Begriffs- und Symbolerklärung



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

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

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

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG

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

VORSICHT

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

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

Symbolerklärung



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.



Heiße Oberfläche

Definitionen

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

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

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

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

Das Gerät ist nicht bestimmt

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

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

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

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

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

Sicherheitshinweise

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

Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

WARNUNG

Erstickungsgefahr für Kinder!

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

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

Verbrennungsgefahr für Kinder!

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

- Kinder vom Türglas fernhalten!

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

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

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

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

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

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.

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

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

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät regelmäßig auf Schäden prüfen.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Achten Sie beim Anschließen darauf, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typschild.
- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe „Service“ auf Seite DE-38).

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

- Eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden verursachen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.

VORSICHT!

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand führen.

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

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

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

Beim Reinigen beachten:

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

Risiken im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

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

Brandgefahr!

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

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

geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

- Im Brandfall die Garraumtür geschlossen halten, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen.
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Service“ auf Seite DE-38).

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

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

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen!

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- Besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren achten, damit Krank-

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

Risiken beim Garen von Nahrungsmitteln

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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

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

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

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

- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Gerät auftauen.

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

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

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

Risiken im Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombibetrieb

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Niemals die Abdeckung im Garraum entfernen!

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

- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder

Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

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

Explosionsgefahr!

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

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

- Eier mit Schale oder ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist. Um ein Platzen zu vermeiden, stechen Sie vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut.

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

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

Verbrennungsgefahr!

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

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

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Das Gerät nie ohne Drehteller und nie ohne Speisen betreiben.
- Kochgefäße immer auf den Drehteller stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.
- Bei der Entnahme von Behältern darauf achten, dass sich der Drehteller nicht verschiebt.

- Den Drehteller nie mit mehr als 4 kg belasten. Bruchgefahr!
- Den heißen Drehteller nicht auf kalte Flächen stellen, z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Der Drehteller kann sonst zerspringen. Immer auf einen geeigneten Untersetzer stellen.
- Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange erwärmen, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
- Keine beschädigten Gefäße verwenden! Sie können zerbrechen, und der auslaufende Inhalt kann das Innere der Mikrowelle beschädigen.
- Wenn Zubehör wie der Drehteller nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Gerätetür die Sichtscheibe zerkratzen. Schieben Sie das Zubehör daher immer vollständig in den Garraum ein.
- Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

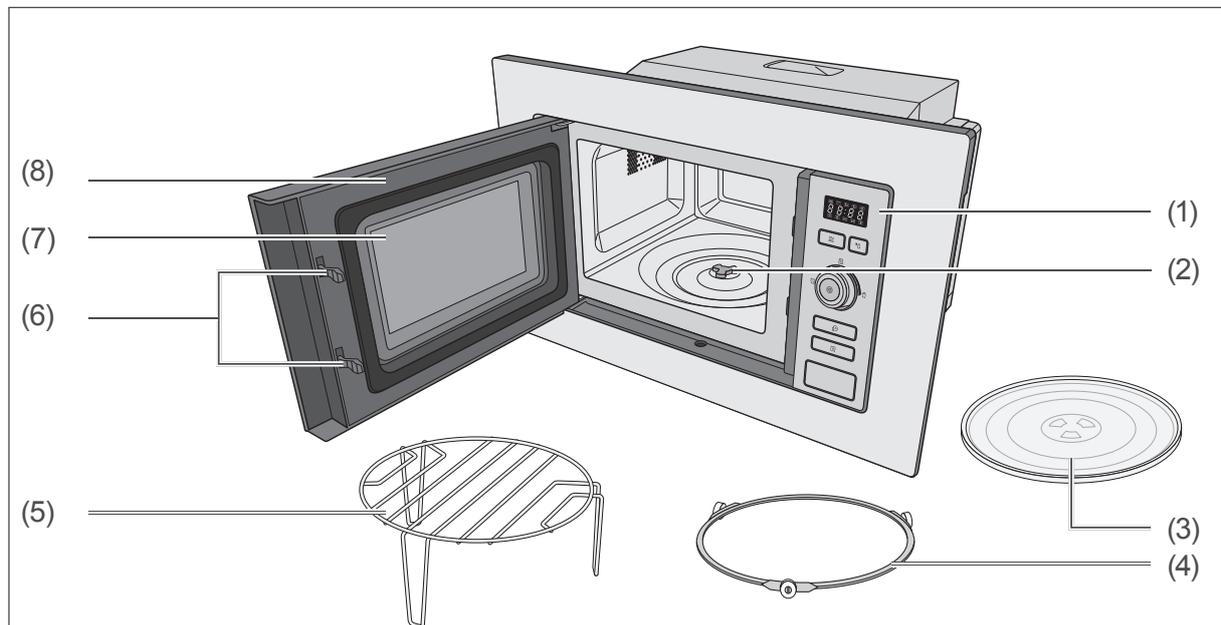
Risiken beim Automatikbetrieb

VORSICHT

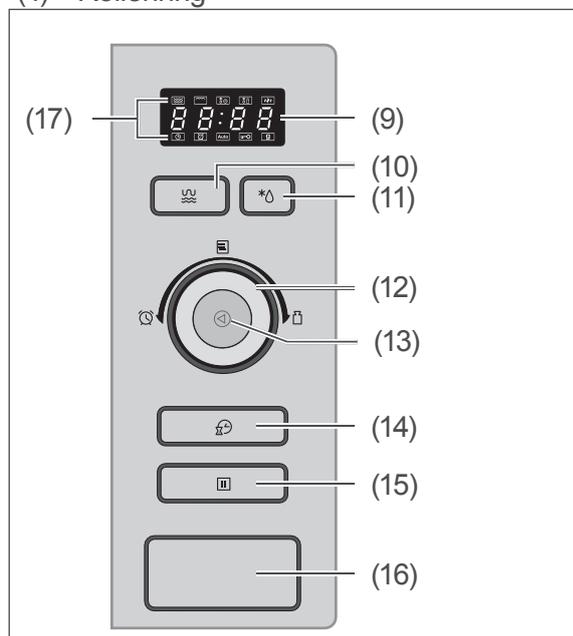
Brandgefahr!

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

Geräteteile und Bedienelemente



- | | |
|-----------------------|------------------|
| (1) Bedienblende | (5) Grillrost |
| (2) Drehtellerantrieb | (6) Sperrsystem |
| (3) Drehteller | (7) Sichtscheibe |
| (4) Rollenring | (8) Garraumtür |



- | |
|---|
| (9) Display |
| Taste zum Einstellen der |
| (10) Beheizungsarten (Mikrowelle, Grill |
| oder Kombi) |
| (11) Taste zum Einstellen der |
| Auftaufunktion |
| (12) Drehregler zum Ändern von |
| Einstellungen |
| (13) Taste zum Starten des Garvorgangs |
| sowie zum Bestätigen von |
| Einstellungen |
| (14) Taste zum Einstellen von Uhrzeit und |
| Timer (Kurzzeitwecker) |
| (15) Taste zum Abbrechen eines Vorgangs |
| und zum Löschen von Einstellungen |
| (16) Taste zum Öffnen der Garraumtür |
| (17) Funktionsanzeige |

Erklärung der Anzeigen im Display

- | | | | |
|---|---------------------------|---|----------------------|
|  | Mikrowelle |  | Uhrzeit |
|  | Grill |  | Kurzzeitwecker |
|  | Auftauen nach Zeit |  | Automatikprogramm |
|  | Auftauen nach Gewicht |  | Kindersicherung |
|  | reiner Mikrowellenbetrieb |  | Eingabe des Gewichts |

Informationen zu Mikrowellen

Was sind Mikrowellen?

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

Mikrowellen

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

Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

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

Wie funktioniert eine Mikrowelle?

- Ein Mikrowellen-Generator, das sogenannte „Magnetron“, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Sichtscheibe reflektieren die Mikrowellen, sodass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Der Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellen-Leistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.

Geeignetes Geschirr

WARNUNG

Explosionsgefahr!

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

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

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

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

Das Gerät bietet verschiedene Beheizungsarten: Mikrowellen-Betrieb, Grill-Betrieb, Mikrowellen-Kombibetrieb (siehe ab Seite DE-19). Für die verschiedenen Beheizungsarten immer das passende Geschirr auswählen. Dazu jeweils die Herstellerangaben beachten. Ung geeignetes Geschirr kann zu Schäden am Gerät führen.

Für Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombibetrieb

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

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

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

1. Das zu testende Gefäß mit 250 ml kaltem Wasser füllen und in den Garraum stellen.
2. Zweimal die Taste (13)  drücken. Damit startet das Gerät bei voller Mikrowellenleistung für 1 Minute.
 - Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, sofort die Garraumtür öffnen, um den Vorgang abubrechen: Dieses Geschirr ist nicht geeignet!
 - Bleibt das Geschirr kalt oder wird nur handwarm, kann es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwendet werden.

Für die Beheizungsart Grill

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

Größe und Form

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

Zubehör verwenden

Der Drehteller

Den Drehteller (3) bei jedem Betrieb des Geräts verwenden.

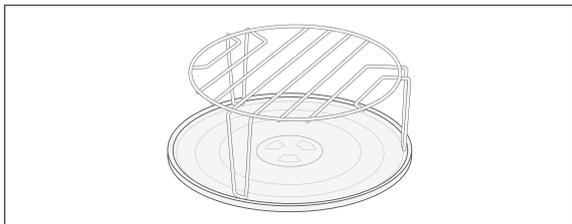


- Er dreht sich während des Betriebs, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
- Bei Verwendung mit dem Grillrost (5) wird er auch als Fettpfanne benutzt.

1. Den Drehtellerantrieb (2) ggf. in die Aussparung in der Mitte des Geräts einsetzen.
2. Den Rollenring (4) auf den Garraumboden setzen.
3. Den Drehteller (3) auf den Rollenring (4) setzen, und ihn drehen, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb (2) einrastet.
4. Kochgefäße immer auf den Drehteller (3) stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

Der Grillrost

- Den Grillrost (5) nur bei der Beheizungsart Grill verwenden und immer auf den Drehteller (3) stellen.



Allgemeine Hinweise zur Bedienung

Garraumbelichtung

Die Garraumbelichtung schaltet sich automatisch ein, wenn

- das Gerät in Betrieb ist;
- die Garraumtür (8) geöffnet ist.

Garraumtür öffnen

- Um die Garraumtür (8) zu öffnen, einmal die Taste (16) drücken.

Wird die Garraumtür (8) während des Betriebs geöffnet, schaltet das Gerät in den Pausenzustand.

Pause/beenden

Mit der Taste (15)  können Sie den laufenden Betrieb in jeder Beheizungsart kurz anhalten oder beenden.

- Einmal kurz die Taste (15)  drücken unterbricht den Betrieb: Der Drehteller (3) stoppt, und die Garraumbelichtung erlischt. Kurzes Drücken der Taste (13)  setzt den Betrieb fort.
- Zweimal kurz die Taste (15)  drücken beendet den Betrieb.

Gardauer einstellen

Sie können eine Gardauer erst dann einstellen, wenn Sie zuvor eine Beheizungsart (Mikrowelle, Grill oder Kombi) gewählt haben. Je nach Beheizungsart ist eine Gardauer von bis zu 95 Minuten möglich.

1. Durch Drücken der Taste (10)  die gewünschte Beheizungsart wählen.
2. Den Drehregler (12) drehen, bis die gewünschte Gardauer eingestellt ist.
3. Zum Bestätigen der Einstellungen die Taste (13)  drücken.
Der Garvorgang startet.

Gardauer verlängern

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



Dies ist nicht möglich in folgenden Programmen:

- Automatikprogramme
- Auftauprogramme
- Mehrstufiges Garen

- Um die Gardauer zu verlängern, während des Garvorgangs die Taste (13)  drücken. Die verbleibende Garzeit verlängert sich um 30 Sekunden.

Die Garzeitverlängerung können Sie bei Bedarf mehrfach wiederholen.

Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)

Wenn die Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) aktiviert ist, leuchtet auf dem Display (9) die Anzeige . Alle Tasten sowie der Drehregler (12) sind dann ohne Funktion.



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

Sicherungsverriegelung ein-/ausschalten

- Die Taste (15)  3 Sekunden lang drücken. Es ertönt ein Signalton und im Display (9) erscheint bzw. erlischt die Anzeige .

Uhr

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

Die Zeitanzeige erfolgt immer im 24-Stunden-Format.

Uhrzeit einstellen

Nach einem Stromausfall und beim ersten Einrichten des Geräts zeigt die Uhrzeit 00:00 im Display (9) an. Um das Gerät benutzen zu können, muss die Uhrzeit eingestellt sein.

1. Die Taste (14)  zweimal drücken.
Die Uhrzeit wechselt im Display (9) auf 00:00.
Die Stundenanzeige blinkt, und die Anzeige  erscheint.



2. Die Stunden mit dem Drehregler (12) einstellen.
3. Nochmals die Taste (14)  drücken und die Minuten einstellen.
4. Zum Abschluss die Taste (14)  erneut drücken.
Die Anzeige blinkt nicht mehr, und die Zeit ist eingestellt.



Wird die Taste (14)  nicht gedrückt, hört die Zeitanzeige nach einer Minute auf zu blinken und die Zeit ist ebenfalls eingestellt.

Durch Drücken der Taste (15)  wird das Einstellen der Uhrzeit abgebrochen. Die vorherige Einstellung bleibt erhalten.

Uhrzeiteinstellung ändern

Um die Uhrzeiteinstellung zu ändern (z. B. bei Umstellung von Mitteleuropäischer Zeit (MEZ) auf Sommerzeit (MESZ)), gehen Sie wie im Abschnitt „Uhrzeit einstellen“ beschrieben vor.

Uhr als Kurzzeitwecker verwenden

Sie können die Uhr des Geräts auch als Kurzzeitwecker verwenden.

1. Die Taste (14)  kurz drücken.
Es ertönt ein Signal und im Display (9) erscheint neben der Zeitanzeige 00:00 die Anzeige .



2. Mit dem Drehregler (12) die zu messende Zeit einstellen (max. 95 Minuten).
 3. Zum Start die Taste (13)  drücken.
Die eingestellte Zeit wird heruntergezählt. Nach deren Ablauf ertönen 5 Signale.
- Um den Kurzzeitwecker vorzeitig zu beenden, kurz die Taste (15)  drücken.
Es ertönt ein Signal, im Display (9) erscheint wieder die Uhrzeit.

Einstellungen abfragen

Um Information über die gewählten Einstellungen des aktuellen Garvorgang zu erhalten,

- drücken Sie während des Mikrowellen-, Grill- oder Mikrowellen-Kombibetriebs die Taste (10) .
Für 3 Sekunden erscheint auf dem Display (9) die Information zur eingestellten Beheizungsart und Leistung.

Beheizungsarten

Beheizungsart Mikrowelle

! WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Niemals die Abdeckung im Garraum entfernen!

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

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

Brandgefahr!

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

- Das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betreiben.
- Im Brandfall die Garraumtür geschlossen halten, sofort den Stecker

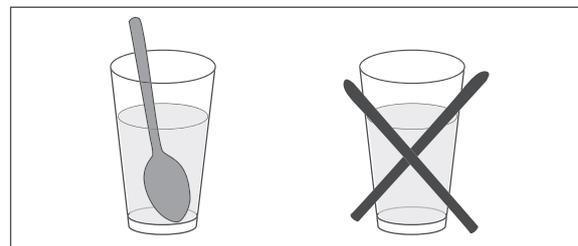
aus der Steckdose ziehen oder den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen.

! VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

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



! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

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

Der Grillrost ist nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

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

Die Beheizungsart „Mikrowelle“ ohne Zusatzfunktionen, erkennbar an der Anzeige  in der Funktionsanzeige (17), ist gut geeignet für die Zubereitung von:

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

Leistungsstufen des Geräts

Leistungsstufe	Aktionen
P 100	Wasser erhitzen oder aufwärmen Geflügel, Fisch, Gemüse
P 80	Aufwärmen Pilze, Schalentiere Gerichte kochen, die Eier und Käse enthalten
P 50	Reis, Suppe
P 30	Auftauen Schokolade und Butter zergehen lassen
P 10	Auftauen von empfindlichen und unregelmäßig geformten Speisen Gehelassen von Hefeteig

Leistungsstufen einstellen

Standardmäßig ist das Gerät auf die Leistungsstufe P100 eingestellt, also auf 100% der Mikrowellenleistung.

1. Um die Leistungsstufe zu ändern, die Taste (10)  drücken.
Auf dem Display (9) blinkt die Anzeige P 100.



2. Die Taste (10)  ein weiteres Mal drücken.
Die Displayanzeige wechselt auf P80.

 Die Leistungsstufe kann sowohl durch Drücken der Taste (10)  ausgewählt werden, als auch durch Drehen des Drehreglers (12).

Die folgende Tabelle zeigt, welche Leistungsstufen zur Verfügung stehen, und wie Sie sie auswählen können:

Tastendruck	Leistungsstufe	Mikrowellenleistung
1×	P 100	100%
2×	P 80	80%
3×	P 50	50%
4×	P 30	30%
5×	P 10	10%

Gerät schnell starten

- Kurzes Drücken der Taste (13)  startet direkt den Mikrowellenbetrieb mit voller Leistung (P 100) für 30 Sekunden.



- Jeder weitere Druck auf die Taste (13)  erhöht die Garzeit um 30 Sekunden.

Normalen Garvorgang starten

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

1. Die Speise in den Garraum stellen und Garraumtür (8) schließen.
2. Die Taste (10)  drücken.

Auf dem Display (9) blinkt die Anzeige P 100, und die Anzeigen  und  erscheinen.



3. Die Taste (10)  ein weiteres Mal drücken. Die blinkende Displayanzeige wechselt auf P 80.
4. Um die Auswahl zu bestätigen, die Taste (13)  drücken. Die Displayanzeige P 80 blinkt nicht mehr.
5. Den Drehregler (12) so lange drehen, bis auf dem Display (9) die Anzeige 3:00 erscheint.
6. Den Garvorgang mit einem Druck auf die Taste (13)  starten.

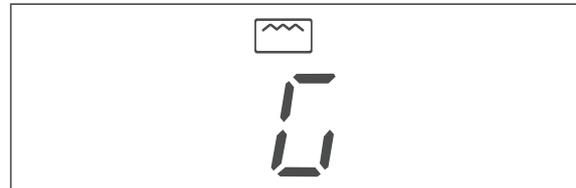


Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Die Anzeigen  und  blinken. Die Zeitanzeige beginnt herunter zu zählen. Wenn die Zeitanzeige bei 00:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.

Beheizungsart Grill

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

1. Die Speise in den Garraum stellen und Garraumtür (8) schließen.
2. Die Taste (10)  so oft drücken, bis auf dem Display (9) die blinkende Anzeige  und die Grill-Anzeige  erscheinen.



3. Um die Auswahl zu bestätigen, die Taste (13)  drücken. Die Anzeige  blinkt nicht mehr.
4. Den Drehregler (12) so lange drehen, bis auf dem Display (9) die gewünschte Gardauer erscheint.
5. Zur Bestätigung die Taste (13)  drücken. Der Garvorgang startet. Das Display (9) zählt die verbleibende Garzeit herunter und die Anzeige  blinkt. Wenn die Garzeit zur Hälfte abgelaufen ist, ertönen 2 kurze Signaltöne. Für ein optimales Grillergebnis sollten Sie nun die Speise wenden, die Garraumtür wieder schließen und erneut die Taste (13)  drücken. Das Gerät grillt nun automatisch weiter bis zum Ende des Grillvorgangs. Wenn die Zeitanzeige bei 00:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

Beheizungsarten kombinieren

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

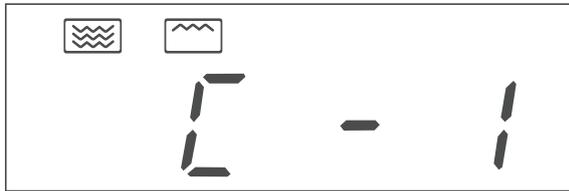
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

Der Grillrost ist nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

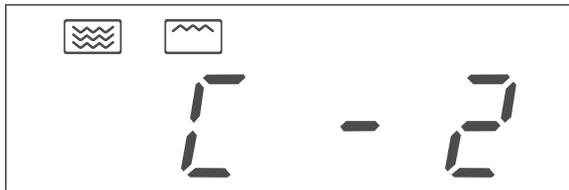
- Verwenden Sie den Grillrost ausschließlich bei reinem Grill- oder Heißluftbetrieb.

Die Mikrowelle verfügt über zwei Funktionen, die die Beheizungsarten Mikrowelle und Grill miteinander kombinieren.

- Die Funktion  +  kombiniert 55% Mikrowellenleistung mit 45% Grillleistung.



- Die Funktion E-1 kombiniert 36% Mikrowellenleistung mit 64% Grilleistung.



1. Die Speise in den Garraum stellen und Garraumtür (8) schließen.
2. Die Taste (10) so oft drücken, bis auf dem Display (9) die blinkende Anzeige E-1 bzw. E-2 erscheint. Die Anzeigen „Mikrowelle“! und „Grill“ leuchten auf.
3. Um die Auswahl zu bestätigen, die Taste (13) drücken.
Die Anzeige blinkt nicht mehr.
4. Den Drehregler (12) drehen, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
5. Zur Bestätigung die Taste (13) drücken.
Der Garvorgang startet. Das Display (9) zählt die verbleibende Garzeit herunter und die Anzeigen und blinken.
Wenn die Zeitanzeige bei angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

Auftauen

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

- Jeden Körperkontakt mit dem Tauwasser vermeiden.
- Das Tauwasser wegschütten. Es nicht anderweitig verwenden.

- Benutztes Geschirr sehr gründlich reinigen.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

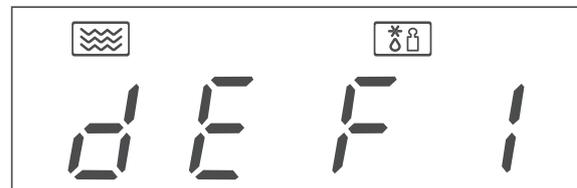
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

Der Grillrost ist nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

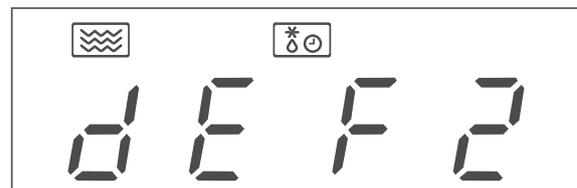
- Verwenden Sie den Grillrost ausschließlich bei reinem Grill- oder Heißluftbetrieb.

Zum Auftauen von Tiefkühlkost stehen Ihnen zwei Programme zur Verfügung:

Auftauen nach Gewicht (dEF1)



Auftauen nach Zeit (dEF2)



Innerhalb dieser Programme können Sie die gewünschte Auftauzeit frei wählen.

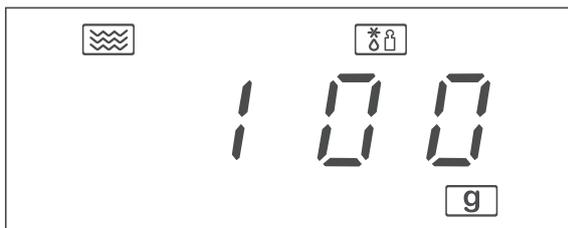
Vorbereitungen:

- Vorzugsweise Speisen verwenden, die bei -18 °C in möglichst dünnen Portionen eingefroren wurden.
- Alle Verpackungen entfernen.
- Für das Auftauen nach Gewicht die Speisen wiegen.

- Die Speisen in ein entsprechend großes Gefäß legen, in dem sich das Tauwasser sammeln kann, ohne überzulaufen.
- Die Speisen nicht abdecken.

Auftauen nach Gewicht

1. Die Speise in den Garraum stellen und Garraumbür (8) schließen.
2. Die Taste (11) *⏺ einmal drücken.
Auf dem Display (9) erscheint die Anzeige dEF1 sowie die Anzeigen  und .
3. Den Drehregler (12) so lange drehen, bis auf dem Display (9) die Anzeige des Gewichts der Speise erscheint, die Sie auftauen möchten.

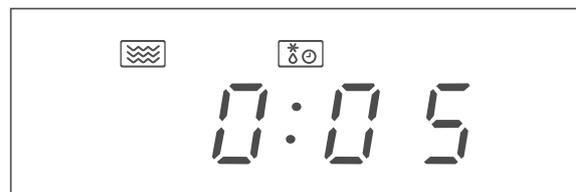


i Sie können Speisen bis zu einem Gewicht von 2000 g auftauen.

4. Die Taste (13) ⏺ drücken.
Das Auftauen startet. Auf dem Display (9) wird die benötigte Auftauzeit herunter gezählt. Die Anzeigen  und  blinken. Die Auftauzeit variiert, je nachdem, wie schwer die Speise ist, die Sie auftauen möchten.
 - Bei 100 g beträgt die Auftauzeit 1 Minute 18 Sekunden.
 - Bei 2000 g sind es 30 Minuten 20 Sekunden.
5. Nach Ablauf der Auftauzeit ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.
6. Größere Speisen noch 10 bis 30 Minuten stehen lassen, dabei einzelne Teile/Scheiben voneinander trennen.

Auftauen nach Zeit

1. Die Speise in den Garraum stellen und Garraumbür (8) schließen.
2. Die Taste (11) *⏺ zweimal drücken.
Auf dem Display (9) erscheint die Anzeige dEF2 sowie die Anzeigen  und .
3. Den Drehregler (12) so lange drehen, bis auf dem Display (9) die gewünschte Auftauzeit erscheint.



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

4. Die Taste (13) ⏺ drücken.
Das Auftauen startet. Auf dem Display (9) wird die benötigte Auftauzeit herunter gezählt. Die Anzeigen  und  blinken.
5. Nach Ablauf der Auftauzeit ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.
6. Größere Speisen noch 10 bis 30 Minuten stehen lassen, dabei einzelne Teile/Scheiben voneinander trennen.

i Sie können die Auftauzeit verlängern, wie im Abschnitt (siehe „Gardauer verlängern“ auf Seite DE-17) beschrieben.

Mehrstufiges Garen

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

Der Grillrost ist nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

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

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



Wenn Sie mehrstufig garen, können Sie keine Automatikprogramme auswählen.

Beispiel: Sie möchten ein Gericht, das Sie eingefroren hatten, zunächst 5 Minuten lang auftauen, danach 7 Minuten mit 80% Mikrowellenleistung fertigbaren.

1. Die Speise in den Garraum stellen, und Garraumtür (8) schließen.
2. Die Taste (11) *∪ zweimal drücken.
Auf dem Display (9) erscheint die Anzeige dEF2 sowie die Anzeigen  und .
3. Den Drehregler (12) so lange drehen, bis auf dem Display (9) die Anzeige $5:00$ erscheint.
4. Die Taste (10)  drücken.
Auf dem Display (9) blinkt die Anzeige P 100, und die Anzeige „Mikrowelle“  erscheint.
5. Die Taste (10)  ein weiteres Mal drücken.
Die blinkende Displayanzeige wechselt auf P80.
6. Die Taste (13)  drücken.
Die Displayanzeige P80 blinkt nicht mehr.

7. Den Drehregler (12) so lange drehen, bis auf dem Display (9) die Anzeige $15:00$ erscheint.
8. Die Taste (13)  drücken.
Das Programm beginnt. Auf dem Display (9) wird die benötigte Auftauzeit herunter gezählt. Die Anzeigen  und  blinken.
Wenn die Auftauzeit abgelaufen ist und die Garzeit beginnt, ertönt ein kurzer Signalton.



Sie können die Auftauzeit und die Gardauer verlängern, wie im Abschnitt (siehe „Gardauer verlängern“ auf Seite DE-17) beschrieben.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

Automatikprogramme



Bei den Automatikprogrammen kann der Grillrost nicht benutzt werden.

Programm	Speise	Gewicht (g)	Gardauer (min)
R-1	Pizza	200	02:30
		400	04:10
R-2	Fleisch	250	04:10
		350	05:10
		450	06:30
R-3	Gemüse	200	03:30
		300	04:20
		400	05:10
R-4	Nudeln	50 ¹⁾	17:30
		100 ²⁾	20:00
R-5	Kartoffeln	200	04:40
		400	08:40
		600	10:10
R-6	Fisch	250	03:50
		350	04:50
		450	06:20
R-7	Getränke	1 Tasse (120 ml)	01:10
		2 Tasse (240 ml)	02:10
		3 Tasse (360 ml)	03:20
R-8	Popcorn	50	01:35
		100	02:20

¹⁾ mit 450 ml kalten Wassers

²⁾ mit 800 ml kalten Wassers

Mit den 8 Automatikprogrammen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen nur das Programm über den Drehregler (12) aus und stellen das Gewicht der Speise ein. Den Rest übernimmt die Automatik.

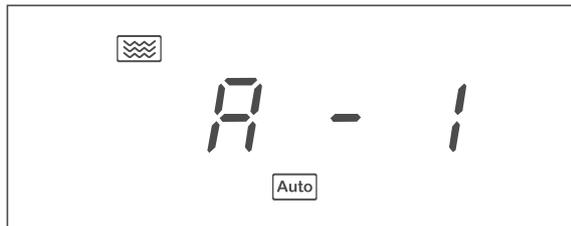
Vorbereitungen:

- Alle Verpackungen entfernen und die Speise wiegen – das Gewicht wird für die korrekte Einstellung benötigt.

1. Die Speise in den Garraum stellen und Garraumtür (8) schließen.
2. Den Drehregler (12) im Uhrzeigersinn drehen.

Es ertönt ein Signal. Auf dem Display (9) erscheint die Anzeige „Mikrowelle“  und die Anzeige „Automatikprogramm“ .

Die Anzeige des ersten Automatikprogramms A-1 blinkt.



3. Den Drehregler (12) so lange drehen, bis das gewünschte Automatikprogramm angezeigt wird.
4. Programmwahl mit einem Druck der Taste (13)  bestätigen.
Die Anzeige des Automatikprogramms blinkt nicht mehr.

5. Zum Einstellen des Gewichts den Drehregler (12) so lange drehen, bis das passende Gewicht auf dem Display (9) erscheint.



 Das Gewicht wird in der Maßeinheit Gramm angezeigt. Eine Ausnahme bildet das Automatikprogramm A-7 zum Zubereiten von Getränken. Das Display (9) zeigt bei diesem Programm die „Anzahl der Tassen“ an.

6. Die Taste (13)  drücken.
Der Garvorgang startet. Das Display (9) zählt die verbleibende Garzeit herunter und die Anzeigen  und  blinken.
Wenn die Zeitanzeige bei  angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.

Tipps für die Praxis

Die richtige Gardauer

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

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

Die richtige Menge

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

Faustformel: Die doppelte Menge braucht etwa die doppelte Zeit.

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

Anordnung der Speisen

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

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

Anstechen und Anritzen

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

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

Umrühren und Wenden

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

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

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

-
- Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Unbedingt die Temperatur durch Probieren der Speise prüfen.
 - Bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten unbedingt auf ein vollständiges Durchgaren achten, damit Krankheitserreger (wie Salmonellen) vollständig abgetötet werden.
 - Umrühren und Wenden der Speisen nach der halben Gardauer ist besonders wichtig, da die Speisen in der Mikrowelle nicht gleichmäßig erhitzt werden.

Pflege und Wartung

Regelmäßige Reinigung

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen!

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

Stromschlaggefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

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

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

Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

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

HINWEIS

Die Oberflächen und Türdichtungen werden durch ungeeignete Behandlung beschädigt.

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

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

- Den Grillrost (5) am besten von Hand mit mildem Geschirrspülmittel reinigen.
- Der Drehteller (3) kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Das Gerät, insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen, mit einem feuchten weichen Tuch reinigen. Warmes Wasser mit einem normalen Allzweckreiniger oder Geschirrspülmittel und einen weichen Schwamm oder Lappen verwenden.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit unverdünntem Allzweckreiniger lösen.
- Alle Flächen nach dem Reinigen mit einem trockenen weichen Tuch abtrocknen.
- Die Garraumbür (8) geöffnet lassen, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

Regelmäßige Kontrolle

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

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

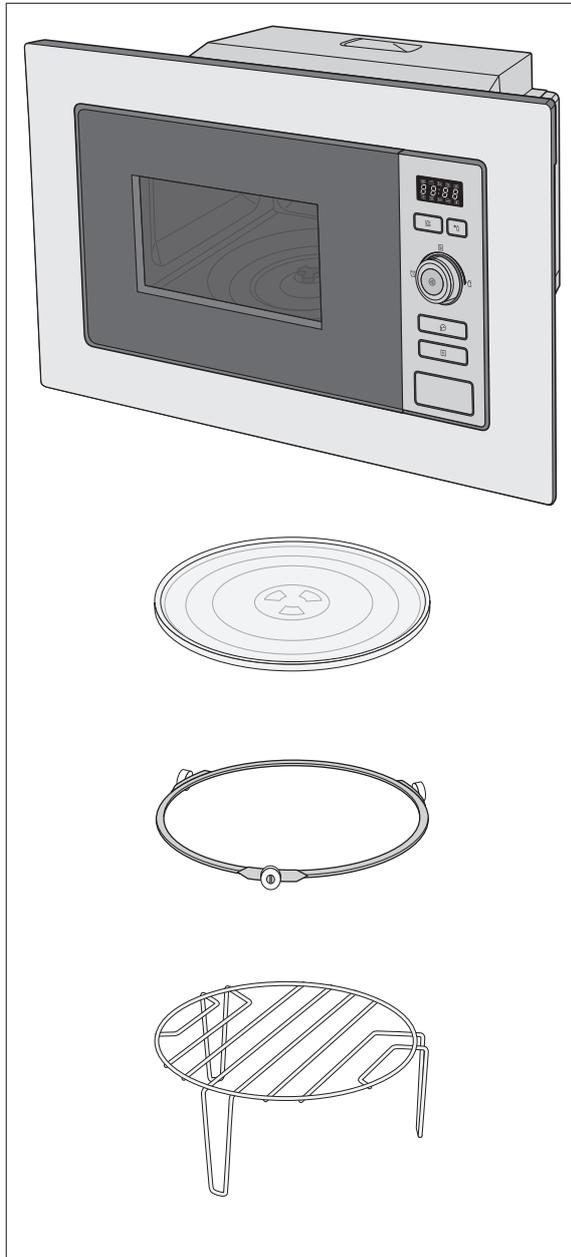
Zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte regelmäßig kontrollieren, ob das Gerät intakt ist:

- Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
- Ist das Gehäuse und die Sichtscheibe (7) unbeschädigt?
- Ist der Drehteller (3) unbeschädigt?
- Sind die Türdichtflächen sauber?
- Sind die Türscharniere leichtgängig?
- Sind beide Haken des Sperrsystems (6) unbeschädigt?
- Schließt die Garraumtür (8) richtig? Oder ist sie verzogen?
- Falls die Innenraum-Beleuchtung defekt sein sollte, darf diese nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.



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

Lieferung



Lieferumfang

- Mikrowelle
- Drehteller
- Rollenring
- Grillrost
- Montagematerial (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite DE-32)
- Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite DE-32).
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Service“ auf Seite DE-38).

! WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

Inbetriebnahme

! WARNUNG

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verletzungen führen.

- Das Gerät ist schwer und unhandlich. Möglichst zu zweit transportieren und einbauen.
- Garraumtür nicht zum Anheben verwenden.

Brandgefahr!

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

- Für ausreichende Lüftung sorgen. Die Lüftungsöffnungen nicht verdecken, z. B. mit Topflappen oder Kochbüchern!
- Beim Einbau des Geräts die angegebenen Maße für die Lüftung einhalten.

! VORSICHT

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- **Niemals** die Abdeckung im Garraum entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.

Transportieren und Auspacken

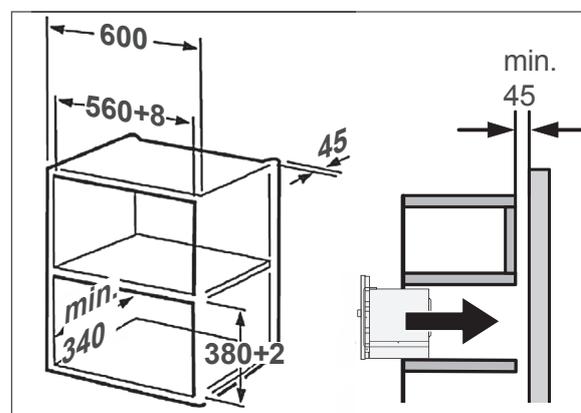
- Packen Sie das Gerät vorsichtig aus, und entfernen Sie alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite.

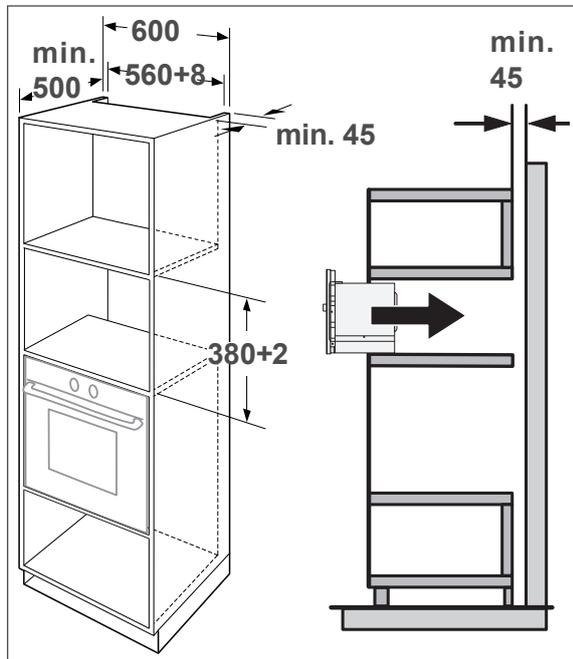
Gerät einbauen

Einbau-Nische

Das Gerät kann in einen Hochschrank oder unter eine Arbeitsfläche eingebaut werden. Beachten sie in jedem Fall die folgenden Bedingungen:

- Die Maße der Einbaunische müssen den Angaben in den nachfolgenden Abbildungen entsprechen.





- Die Einbaunische darf nicht mit einer Rückwand versehen sein.
- Gegebenenfalls müssen Ihre Einbaumöbel entsprechend nachgearbeitet werden. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie einen Fachmann beauftragen.
- Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein. Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.
- In der Nische oder in unmittelbarer Nähe muss eine Schutzkontaktsteckdose installiert sein (siehe Abschnitt „Anschluss“).
- Das Gerät sollte nicht direkt neben einen Kühl- oder Gefrierschrank gestellt werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Zu Radiogeräten, Fernsehern etc. sollte das Gerät mindestens 2 m Abstand haben, damit der Empfang nicht gestört wird.

Anschluss

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

! WARNUNG

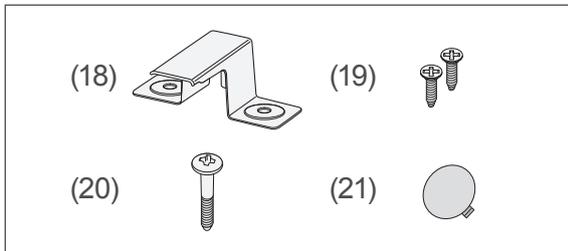
Stromschlag- / Brandgefahr!

- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe Kapitel „Service“).

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

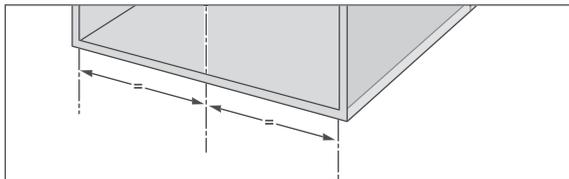
Nachdem Sie den Netzstecker in die Steckdose gesteckt haben ertönt ein Signal und das Display (9) zeigt $\square\square:\square\square$ an (siehe „Uhr“ auf Seite DE-18).

Montagematerial

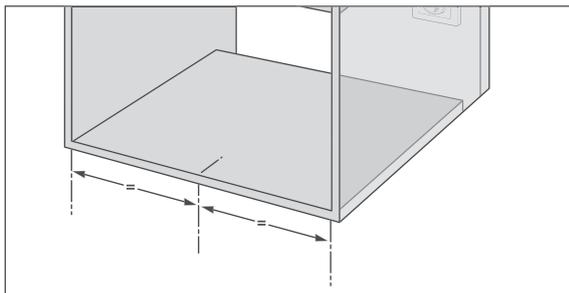


Nr.	Bezeichnung	Menge
(18)	Kippschutz	1
(19)	Schrauben, kurz	2
(20)	Schraube, lang	1
(21)	Blindstopfen	1

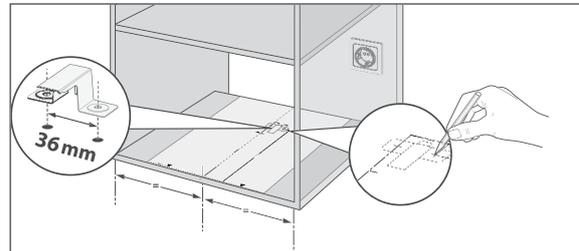
Gerät einsetzen



1. Durch Ausmessen in der Breite die Mitte des Einbauschranks ermitteln.



2. Die Mitte des Einbauschranks mit einem Bleistift anzeichnen.

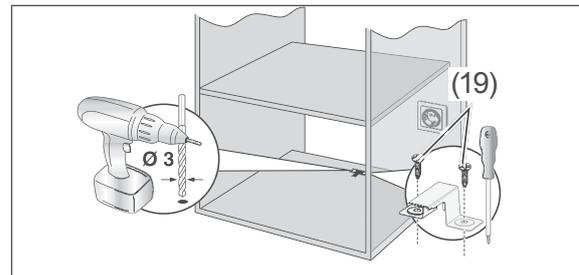


3. Die beiliegende Bohrschablone wie folgt auflegen:

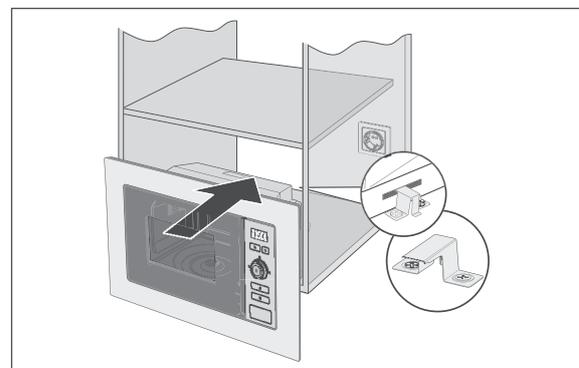
Die vordere Kante des Einbauschranks und die Anlegekante der Schablone müssen bündig sein.

Die Mittellinie der Schablone muss deckungsgleich mit der Mittenmarkierung im Einbauschranks sein.

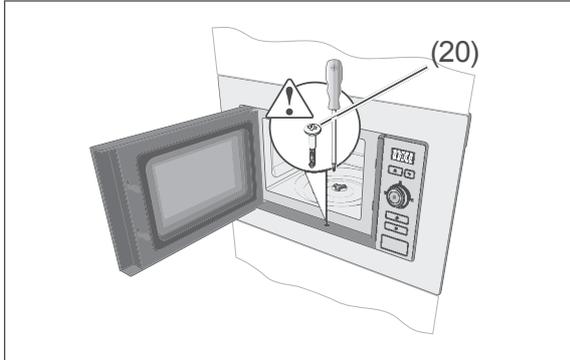
4. Die Bohrlöcher für den Kippschutz (18) von der Schablone auf den Boden des Einbauschranks übertragen.



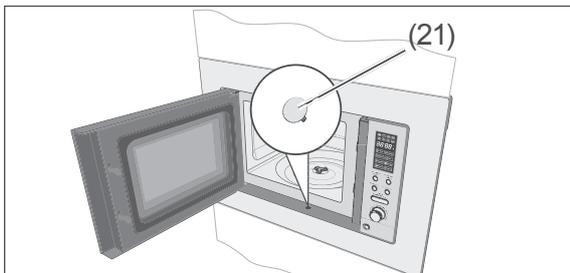
5. Für die beiden Schrauben die Löcher mit einem 3-mm-Bohrer vorbohren.
6. Den Kippschutz (18) mit den zwei Schrauben (19) festschrauben.
7. Den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose stecken.



8. Das Gerät in das Einbaufach schieben, bis die Frontblende auf dem Rahmen des Einbaufachs auftrifft.



9. Das Gerät mit der langen Schraube (20) gegen Herausrutschen sichern.



10. Das Loch mit dem Blindstopfen (21) verschließen.

Erstes Aufheizen

1. Räumen Sie den Garraum komplett leer und reinigen Sie die Innenwände und alle Zubehörteile (siehe Seite DE-29).
2. Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang im Grillbetrieb auf (siehe „Beheizungsart Grill“ auf Seite DE-21).
Beim erstmaligen Aufheizen der Heizrohre kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Diese ist unschädlich und verschwindet nach kurzer Zeit.

Fehlersuchtable

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten, Display aus.	Steckdose ohne Strom.	Steckdose durch Anschluss eines anderen Geräts prüfen.
	Netzstecker sitzt lose.	Festen Sitz des Netzsteckers kontrollieren.
Garraumtür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Die Türdichtflächen gründlich reinigen.
	Garraumtür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Gerät nicht benutzen! Wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-38).
Garraumbeleuchtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-38).
Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Drehteller ist nicht richtig auf den Drehtellerantrieb aufgesetzt.	Den Drehteller korrekt einsetzen.
	Boden des Garraums ist verschmutzt.	Den Garraumboden gründlich reinigen.
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Drehteller dreht nicht richtig.	Den Drehteller korrekt einsetzen.
	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Drehtellers ragen.
Platzende, ploppende Geräusche im Garraum.	Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut und platzt auf.	Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten.
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum!	Sofort Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. Sicherung ausschalten. Metallteile entfernen.
Speise ist ungleichmäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Speise umrühren oder wenden und noch eine kurze Zeit weiter erwärmen.

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

Service

Bitte beachten!

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

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden.

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer.
privileg Einbau-Mikrowelle	AG820B8Q-S0EE	441739

Allgemeiner Service

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

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

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

Telefon: (057 32) 99 66 00

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

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

Kunden in Österreich

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

Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

Abfallvermeidung

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

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

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

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

Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

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

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

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

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

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

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

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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



Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

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

Technische Daten

Datenblatt für die Einbau-Mikrowelle (441739)

Hersteller	Privileg
Gerätebezeichnung	Einbau-Mikrowelle
Modell	AG820B8Q-S0EE
Mikrowellenausgangsleistung	max. 800 W
Bemessungsleistung Grill	1000 W
Bemessungsleistung gesamt	1250 W
Nennfrequenz	2450 MHz
Mikrowellen-Leistungsstufen	5 (80-800 W)
Grill-Leistungsstufen	1
Einbaugerät	Ja
Absicherung	min. 16 A
Versorgungsspannung	230 V~ / 50 Hz
Garraum-Volumen	20 L
Drehteller-Durchmesser	245 mm
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe)	38,8 cm × 59,5 cm × 34,0 cm
Leergewicht	ca. 15 kg

Dieses Gerät entspricht der Geräteklasse:

Gruppe 2, Klasse B.

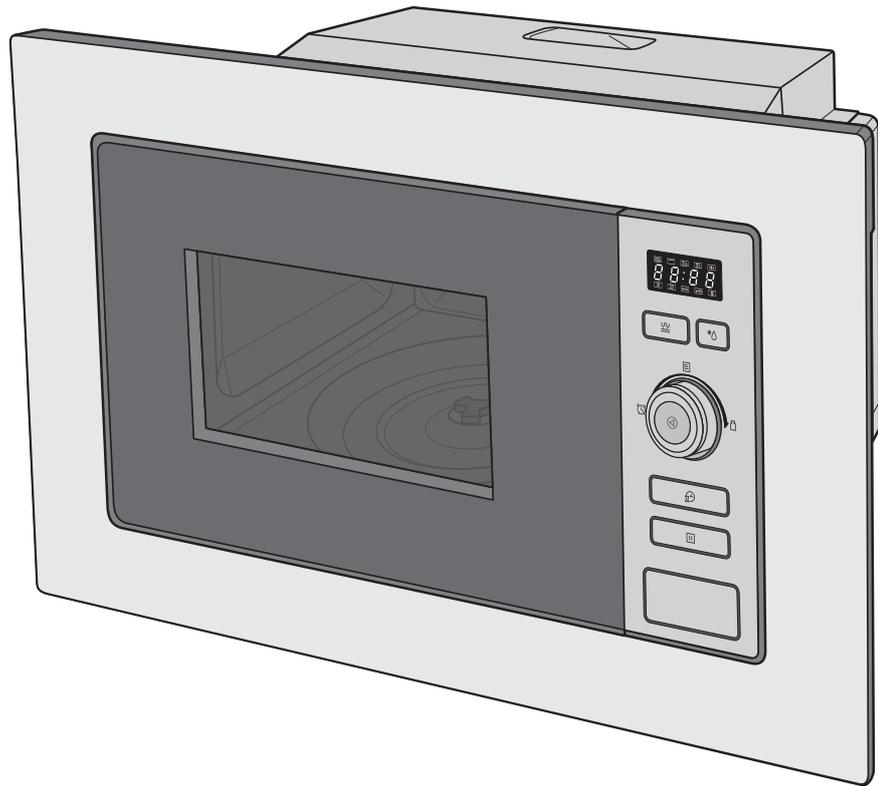
Gruppe 2: Erzeugt hochfrequente elektromagnetische Strahlung, die für die Behandlung von Lebensmitteln geeignet ist.

Klasse B: Darf im Wohnbereich und direkt am normalen Stromnetz bis 230 Volt (Niederspannungsnetz) betrieben werden.

Dieses Gerät wurde gemäß folgender Richtlinien entworfen, hergestellt und auf den Markt gebracht: Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG und Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 2004/108/EG.

Beachten Sie die landesspezifischen Normen und Regeln!

AG820B8Q-S0EE



privileg

User manual

Built-in microwave
with grill

Manual/version:
93389 EN 20220211
Article no.: 441739
Reproduction, even of
excerpts, is not permitted!

Table of contents



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

Explanation of terms and symbols	EN-3	Stir and turn	EN-28
Explanation of terms	EN-3	Care and maintenance	EN-29
Explanation of symbols	EN-3	Regular cleaning	EN-29
Definitions	EN-3	Regular checks	EN-30
Safety	EN-4	Delivery	EN-31
Intended use	EN-4	Package contents	EN-31
Safety notices	EN-4	Check the delivery	EN-31
Device components and operating		Packaging tips	EN-31
elements	EN-12	Start-up	EN-32
Information about microwaves	EN-13	Moving and unpacking	EN-32
Suitable dishware	EN-14	Installing the appliance	EN-32
For microwave and		First-time use	EN-35
microwave-combi mode	EN-14	Troubleshooting table	EN-36
For the grill mode	EN-15	Service	EN-38
Size and shape	EN-15	General customer service	EN-38
Using the accessories	EN-16	Spare parts	EN-38
Turntable	EN-16	Waste prevention, free return	
Grill rack	EN-16	and disposal	EN-39
General operating instructions	EN-17	Waste prevention	EN-39
Cooking chamber light	EN-17	Free return of old electrical appliances	EN-39
Opening the cooking chamber door	EN-17	Disposing of old electrical devices in	
Pause/stop	EN-17	an environmentally friendly manner	EN-39
Setting the cooking time	EN-17	Packaging	EN-39
Safety lock (child safety lock)	EN-17	Technical specifications	EN-40
Clock	EN-17		
Finding out the settings	EN-18		
Heating modes	EN-19		
Microwave mode	EN-19		
Grill mode	EN-21		
Combination mode	EN-21		
Defrosting	EN-22		
Multilevel cooking	EN-23		
Automatic programmes	EN-25		
Practical tips	EN-27		
The correct cooking temperature	EN-27		
The correct quantity	EN-27		
Order of dishes	EN-27		
Piercing and scoring	EN-27		

Explanation of terms and symbols



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

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

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

Explanation of terms

The following terms can be found in this user manual.

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

This term warns against possible damage to property.

Explanation of symbols



This symbol refers to useful additional information.



Hot surface

Definitions

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

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

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

Safety

Intended use

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

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

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

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

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

The appliance is not suitable

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

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

Do not make any technical changes to the appliance.

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

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

Safety notices

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

Risks to children and certain groups of individuals

WARNING

Risk of suffocation for children!

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

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

Risk of burns for children!

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

- Keep children away from the door glass!

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

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

 CAUTION

Risk of injury!

Children and specific groups of people are at an increased risk of injury when handling the device.

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

Risks in handling household electrical appliances

 WARNING!

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

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

In such cases, you should pull the mains plug out of the socket or switch

off/unscrew the fuse, keep the cooking chamber door closed and have the appliance repaired (see „Service“ on page EN-38).

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Check the appliance regularly for damage.
- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a plug with a protective conductor that has been properly installed. Ensure that the voltage is correct when connecting it. More detailed information about this can be found on the nameplate.
- If the mains plug is no longer accessible after the appliance has been connected, an all-pole disconnecting device complying with overvoltage category III must be connected into the house wiring with a contact gap of at least 3 mm; consult a qualified professional if necessary (see „Service“ on page EN-38).
- We recommend using a pulse-sensitive fault current switch (residual current operated circuit-breaker).
- The appliance must only be connected to the mains after completion of all installation and assembly work.
- Keep the appliance, the mains plug and the mains cord away from open flames and hot surfaces. The insulation of the mains cord could melt.
- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.

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

CAUTION!

Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire.

- Connect the appliance only to a properly installed and earthed electric socket. Do not connect to a multi-so-

cket extension cable or a multi-socket plug.

- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.

NOTICE

Risk of damage to property!

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

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

When cleaning, please note:

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

Risks when handling heat-generating appliances

CAUTION

Risk of burns!

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

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

Fire hazard!

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

- To ensure sufficient air circulation, it is imperative that the instructions in the „Start-up“ chapter from page EN-32 are followed.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges,

damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition, or fire.

- Do not place any objects in the cooking chamber (recipe book, oven gloves, etc.). Accidentally switching on the appliance can cause damage or even ignition. Do not use the cooking chamber for storage purposes.
- Never heat flammable objects or dishes containing alcohol.
- Never deep-fry or heat oil! The oil temperature cannot be monitored.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- If a fire starts, keep the appliance door closed, immediately pull the plug out of the socket and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses.
- Never extinguish burning oil or fat with water. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation “F” or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service department (see „Service“ on page EN-38).

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

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

Health hazard!

The inappropriate use of this appliance can lead to damage to your health!

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

General risks when cooking food**Health hazard!**

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

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

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

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

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

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

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

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

Risks in microwave and microwave-combi mode** WARNING****Microwave hazard!**

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

- Never remove the cover inside the cooking chamber!

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

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

Danger of explosion!

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

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

- Never place a mixture of water and oil or fat into the appliance. This can explode.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended. Prick holes in tomatoes, sausages, aubergines or similar food with a closed skin before cooking to prevent bursting.

CAUTION

Risk of scalding!

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

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

Risk of burns!

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

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

 **NOTICE**
Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- The appliance must never be operated without the turntable or foods.
- Always place cooking containers on the turntable. This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.
- Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.
- Do not exceed a weight of 4 kg on the turntable. Risk of breakage!

- Do not place the hot turntable on a cold surface such as, for example, a work surface made of granite or tile. Otherwise, the turntable could shatter. Always place it on top of a suitable mat.
- Only heat plastic containers from the freezer for as long as is needed until the food can be decanted into another container.
- Do not use any damaged containers! They can break and the leaked contents could damage the inside of the microwave.
- If accessories such as the turntable are not completely inside the cooking chamber, the viewing window may become scratched when closing the appliance door. For this reason, always push accessories all the way into the cooking chamber.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

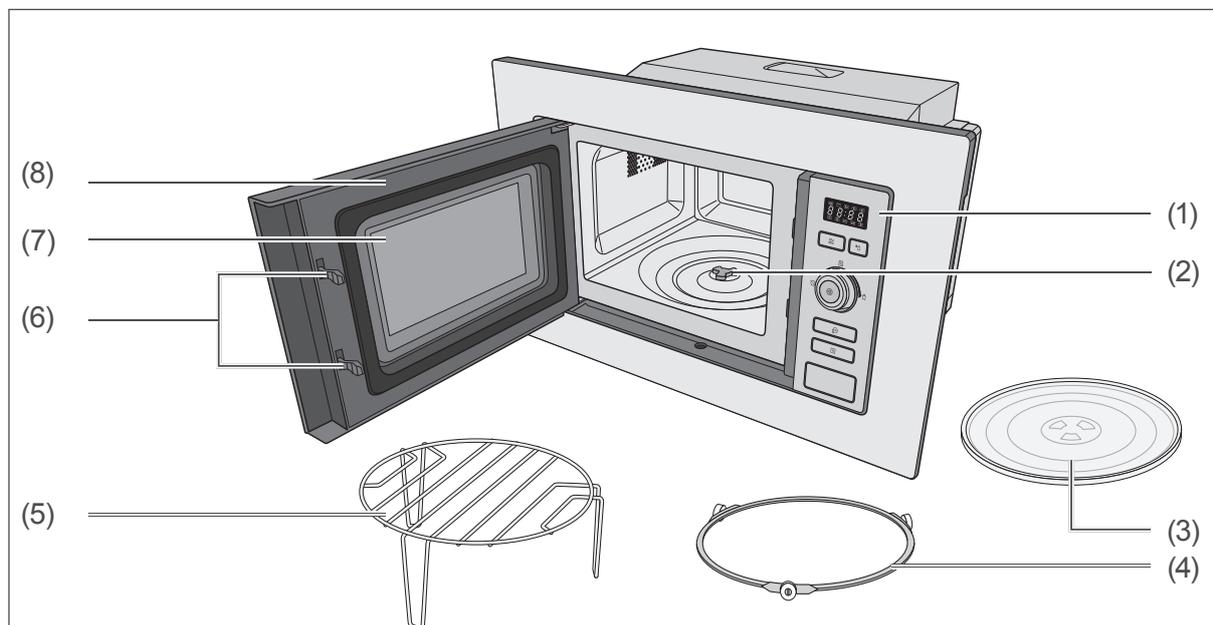
Specific risks in automatic mode

CAUTION

Fire hazard!

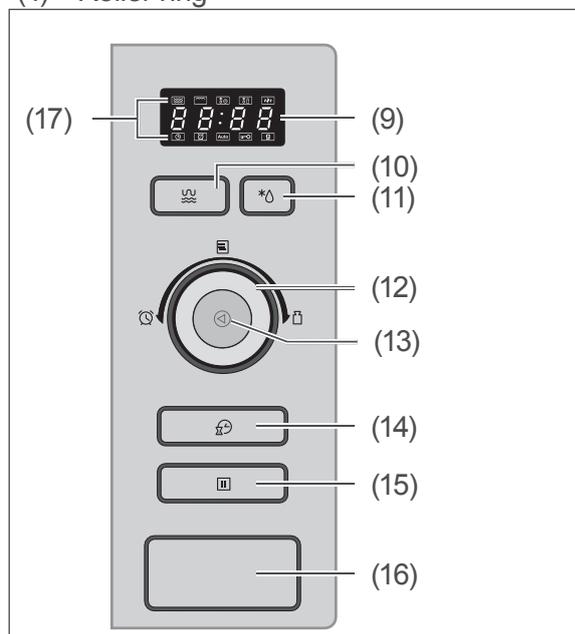
- Before starting automatic mode, please make sure you inform all members of the household so that they do not put anything in the cooking chamber.
- Never leave anything to grill unattended in automatic mode!
- Monitor the appliance during automatic mode in order to prevent spilling and burning. Please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

Device components and operating elements



- (1) Control panel
- (2) Turntable drive
- (3) Turntable
- (4) Roller ring

- (5) Grill rack
- (6) Locking system
- (7) Viewing panel
- (8) Cooking chamber door



- (9) Display
- (10) Button for setting the heating modes (microwave, grill or combi)
- (11) Button for setting the defrost function
- (12) Control dial to change the settings
- (13) Button to start the cooking process and to confirm the settings
- (14) Button to set the time and timer
- (15) Button to abort a process and delete settings
- (16) Button to open the cooking chamber door
- (17) Operating display

Explanation of the indicators on the display

- | | | | |
|---|----------------------|---|----------------------|
|  | Microwave |  | Time |
|  | Grill |  | Timer |
|  | Defrosting by time |  | Automatic program |
|  | Defrosting by weight |  | Child lock |
|  | Microwave mode only |  | Inputting the weight |

Information about microwaves

What are microwaves?

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

Microwaves

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

What effect do microwaves have on foodstuffs?

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

How does a microwave oven work?

- A microwave generator, the so-called magnetron, generates the microwaves and disperses them into the cooking chamber.
- The cooking chamber walls and inner screen reflect microwaves, preventing them from being emitted out of the cooking chamber.
- The turntable ensures that the microwaves are distributed evenly to the food.
- The microwave power can be set to several levels.

Suitable dishware

WARNING

Danger of explosion!

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

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

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- When in grill or combi mode, do not use any porcelain, ceramic or plastic containers or film wrap that cannot withstand high temperatures!
- Do not use baking paper or similar!

The appliance offers different types of heating: Microwave-mode, grill-mode, microwave-combi mode (see from page EN-19). Always select suitable dishware for the different heating modes. In each case observe the information provided by the manufacturer. Unsuitable crockery can lead to the appliance becoming damaged.

For microwave and microwave-combi mode

Use only microwave-suitable crockery. This includes:

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

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

1. Fill the container for testing with 250 ml cold water and place in the cooking chamber.
2. Press the  button (13) twice.
The appliance will then start with full microwave power for 1 seconds.
 - If the dishware becomes hot or if sparks are given off, open the cooking chamber door immediately to stop the process: This crockery is not suitable!
 - If the dish remains cold or only lukewarm, it may be used in microwave mode.

For the grill mode

All materials are suitable for the grill heating system, which are also used in a conventional oven.

Size and shape

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

Using the accessories

Turntable

Use the turntable (3) every time you operate the appliance.

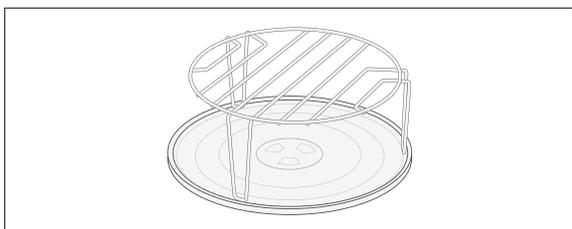


- It rotates during cooking, in order to ensure that the food is evenly heated.
- It also collects dripping fat if used with the grill rack (5).

1. If necessary, place the turntable drive (2) in the central recess.
2. Place the roller ring (4) on the centre of the cooking chamber base.
3. Place the turntable (3) on the roller ring (4) and turn it until its centre clicks into place on the turntable drive (2).
4. Always place cooking containers on the turntable (3). This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.

Grill rack

- Only use the grill rack (5) with the grill heating system and always place it on the turntable (3).



General operating instructions

Cooking chamber light

The cooking chamber light switches on automatically when

- the appliance is in operation;
- the cooking chamber door (8) is open.

Opening the cooking chamber door

- To open the cooking chamber door (8) press the button (16).

The appliance will pause if the cooking chamber door (8) is opened while in operation.

Pause/stop

You can briefly pause or end the current operation in any heating mode with the  button (15).

- Press the  button (15) once to pause operation: The turntable (3) will stop and the cooking chamber light will go out. Press the  button (13) briefly to continue operation.
- Press the  button (15) twice quickly to end the operation.

Setting the cooking time

You can only set the cooking time if you have previously selected a heating mode (microwave, grill or combi). Depending on the heating mode, a cooking time of up to 95 minutes is possible.

1. Press the  button (10) to select the required heating mode.
2. Turn the control dial (12) until the desired cooking time is reached.
3. To confirm the settings, press the  button (13).

The cooking process will start.

Extending the cooking time

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

 This is not possible with the following programmes:

- Automatic programmes
- Defrosting programmes
- Multilevel cooking

- To extend the cooking time, press the  button (13) during the cooking process. The remaining cooking time is extended by 30 seconds.

The cooking time extension can be repeated several times if necessary.

Safety lock (child safety lock)

If the safety lock (child safety lock) is activated, the indicator  lights up on the display (9). None of the buttons or the control dial (12) can then be operated.

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

Activating/deactivating the safety lock

- Press the  button (15) for 3 seconds. A signal tone will sound and the indicator appears on or disappears from the display (9).

Clock

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

The date is always shown in 24-hour format.

Setting the time

After a power cut and when the appliance is set up for the first time, the clock always shows 00:00 in the display (9). In order to use the appliance, the time must be set.

1. Press the  button (14) twice.
The time will switch in the display (9) to 00:00.
The hour indicator will flash and the indicator  appears.



2. Set the hours with the control dial (12).
3. Press the  button (14) again and set the minutes.
4. To finish, press the  button (14) once again.
The display will stop flashing and the time is set.



If the  button (14) is not pressed in, the time display will stop flashing after a few minutes and the time will also be set.

By pressing the  button (15) the process of setting the time will be aborted. The previous setting will remain in place.

Changing the time

To change the time (e.g. when changing from CET to CEST/DST), follow the steps described in “Setting the time”.

Using the clock as a timer

You can also use the appliance’s clock as a timer.

1. Press the  button (14) briefly.
A signal will sound and 00:00 will appear next to the time indicator  in the display (9).



2. Use the control dial (12) to set the time to be measured (max. 95 minutes).
 3. Press the  button (13) to start.
A countdown will begin from the set time. 5 signal tones will sound after this has elapsed.
- In order to stop the timer early, briefly press the  button (15).
A signal tone will sound and the time will once again appear in the display (9).

Finding out the settings

In order to obtain information about the selected settings for the current cooking process,

- press the  button (10) while the microwave, grill or microwave combi mode is operating.
The information on the heating mode and power output will appear on the display (9) for three seconds.

Heating modes

Microwave mode

! WARNING

Microwave hazard!

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

- Never remove the cover inside the cooking chamber!

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

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

Fire hazard!

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

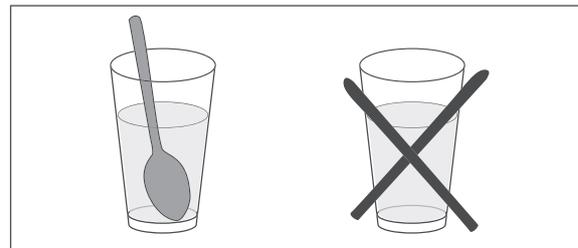
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- If a fire starts, keep the appliance door closed, immediately pull the plug out of the socket and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses.

! CAUTION

Risk of scalding!

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

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



! NOTICE

Risk of damage to property!

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

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

The grill rack is not suitable for microwave mode.

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

The “microwave” heating mode without additional functions, recognisable from the indicator  in the operating display (17), is suitable for the preparation of:

- Stews, soups, sauces
- Meat without crusts
- Steamed fish
- Vegetables

- Side dishes (rice, boiled potatoes, some pasta)
- Hot drinks
- Defrosting small portions

Appliance power levels

Power level	Actions
P 100	Heating or reheating water Poultry, fish, vegetables
P 80	Heating up Mushrooms, shellfish Cooking dishes that contain eggs or cheese
P 50	Rice, soup
P 30	Defrosting Melting chocolate and butter
P 10	Defrosting fragile and irregularly shaped dishes Proofing yeasted dough

Setting the power levels

As standard, the appliance is set to power level P 100, so 100% microwave oven output.

- To change the power level, press the  button (10).
P 100 will flash on the display (9).



- Press the  button (10) once again.
The display (9) changes to "P 80".



The power level can be selected by pressing the  button (10) or by turning the control dial (12).

The following table shows which power levels are available and how you can select them:

Pressing the button	Power level	Microwave oven output
1×	P 100	100%
2×	P 80	80%
3×	P 50	50%
4×	P 30	30%
5×	P 10	10%

Starting the appliance up quickly

- Briefly pressing the  button (13) will immediately start microwave mode at full power (P 100) for 30 seconds.



- Each time you press the  button (13), this adds 30 seconds to the cooking time.

Start normal cooking

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

- Place the food in the cooking chamber and close the cooking chamber door (8).
- Press the  button (10).
P100 will appear on the display (9) and the indicators  and  will appear.



- Press the  button (10) once again. The flashing indicator changes to P 80.
- To confirm the selection, press the  button (13).
The indicator P 80 no longer flashes.
- Turn the control dial (12) until the indicator 3:00 appears on the display (9).

6. Start the cooking process by pressing the  button (13).

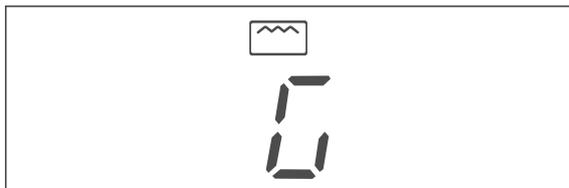


The appliance will start and the fan will switch on. The indicators  and  flash. The time indicator begins to count down. When the time indicator reaches $00:00$, a signal tone sounds 5 times and the appliance switches itself off.

Grill mode

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

1. Place the food in the cooking chamber and close the cooking chamber door (8).
2. Press the  button (10) as often as required until the flashing indicator  and the grill indicator  appear in the display (9).



3. To confirm the selection, press the  button (13).
The indicator  stops flashing.
4. Turn the control dial (12) until the desired cooking time appears on the display (9).
5. To confirm, press the  button (13).
The cooking process will start. The display (9) counts the remaining cooking time down and the display  flashes.
Two short signal tones will sound when half of the cooking time has elapsed. For optimal grilling results, you should now turn the food, shut the cooking chamber door again and press the  button (13) again. The appliance will now grill automatically until the end of the grilling process.

When the time indicator reaches $00:00$, a signal tone will sound 5 times and the appliance will switch itself off.

Combination mode

! NOTICE

Risk of damage to property!

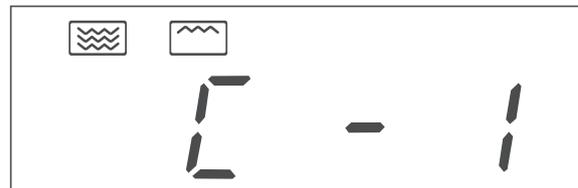
Improper handling of the appliance may cause it to become damaged.

The grill rack is not suitable for microwave mode.

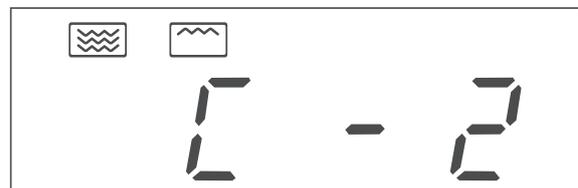
- Use the grill rack exclusively in simple grill mode or hot air mode.

The microwave has two functions which combine the microwave and grill heating modes.

- The $\square-1$ function combines 55% microwave oven output with 45% grill output.



- The $\square-2$ function combines 36% microwave oven output with 64% grill output.



1. Place the food in the cooking chamber and close the cooking chamber door (8).
2. Press the  button (10) as often as required until the display (9) shows the flashing indicators $\square-1$ and $\square-2$ respectively. The indicators "Microwave"  and "Grill"  will light up.
3. To confirm the selection, press the  button (13).
The indicator stops flashing.
4. Turn the control dial (12) to set the desired cooking time.

5. To confirm, press the  button (13).

The cooking process will start. The display (9) will count the remaining cooking time down and the indicators  and  will flash.

When the time indicator reaches , a signal tone will sound 5 times and the appliance will switch itself off.

Defrosting

WARNING

Health hazard!

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

- Avoid all physical contact with defrost water.
- Pour away the defrost water. Do not use it for any other purpose.
- Please ensure that you clean the dishware you have used very thoroughly.

NOTICE

Risk of damage to property!

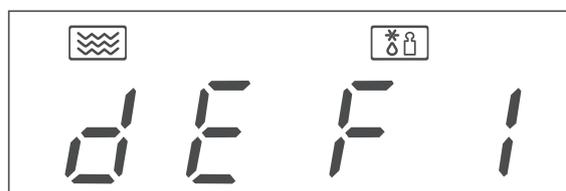
Improper handling of the appliance may cause it to become damaged.

The grill rack is not suitable for microwave mode.

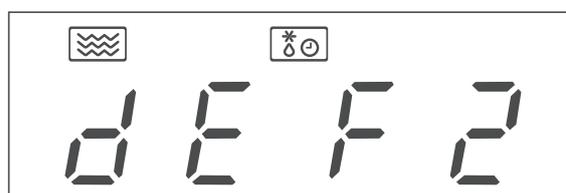
- Use the grill rack exclusively in simple grill mode or hot air mode.

When defrosting frozen food you have two programme options available:

Defrosting by weight (dEF1)



Defrosting by time (dEF2)



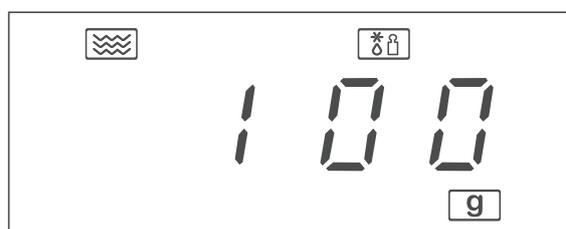
Within this programme, you can freely select your desired defrosting time.

Preparation:

- Ideally, use food which has been frozen at $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ in portions that are as thin as possible.
- Remove all packaging.
- Weigh the food for defrosting according to weight.
- Place the food in an appropriately large container which can collect the defrost water without overflowing.
- Do not cover the food.

Defrosting by weight

1. Place the food in the cooking chamber and close the cooking chamber door (8).
2. Press the  button (11) once.
On the display (9) the indicator dEF1 and the indicators  and  will appear.
3. Turn the control dial (12) until the display (9) shows the weight of the food that you want to defrost.

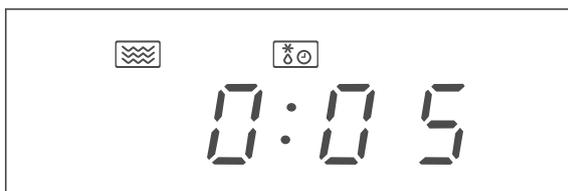


i You can defrost food up to a weight of 2,000 g.

4. Press the  button (13).
Defrosting starts. On the display (9) the required defrosting time will count down. The indicators  and  flash.
The defrosting time varies depending on how heavy the food that you would like to defrost is.
 - For 100 g, the defrosting time is 1 minute 18 seconds.
 - For 2,000 g it is 30 minutes 20 seconds.
5. Once the defrosting time has elapsed, 5 signal tones will sound and the appliance will switch itself off.
6. Allow larger dishes to stand for another 10 to 30 minutes, while separating individual parts/slices from each other.

Defrosting by time

1. Place the food in the cooking chamber and close the cooking chamber door (8).
2. Press the  button (11) twice.
On the display (9) the indicator DEFZ and the indicators  and  will appear.
3. Turn the control dial (12) until the desired defrosting time (9) appears on the display.



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

4. Press the  button (13).
Defrosting starts. On the display (9) the required defrosting time will count down. The indicators  and  flash.
5. Once the defrosting time has elapsed, 5 signal tones will sound and the appliance will switch itself off.
6. Allow larger dishes to stand for another 10 to 30 minutes, while separating individual parts/slices from each other.

i You can extend the defrosting time as described in section (see „Extending the cooking time“ on page EN-17).

Multilevel cooking

! NOTICE

Risk of damage to property!
Improper handling of the appliance may cause it to become damaged.
The grill rack is not suitable for microwave mode.
■ Use the grill rack exclusively in simple grill mode or hot air mode.

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

i If you wish to cook at multiple levels, you cannot select an automatic programme.

Example: You want to initially defrost a dish that you had frozen for 5 minutes, and then complete the cooking process in 7 minutes with 80% microwave power.

1. Place the container with the food in the cooking chamber and close the cooking chamber door (8).
2. Press the * button (11) twice.
The indicator  and the indicators  and  will appear on the display (9).
3. Turn the control dial (12) until the display (9) shows the indicator 5:00.
4. Press the  button (10).
On the display, (9) the indicator  and the indicator "Microwave"  will appear.
5. Press the  button (10) once again.
The flashing indicator changes to .
6. Press the  button (13).
The indicator  no longer flashes.
7. Turn the control dial (12) until the indicator 15:00 appears on the display (9).
8. Press the  button (13).
The programme begins. On the display (9) the required defrosting time will count down. The indicators  and  flash.
When the defrosting time has elapsed and the cooking time begins, a short signal tone will sound.



You can extend the cooking time as described in section (see „Extending the cooking time“ on page EN-17).

5 signal tones will sound once the cooking time has elapsed.

Automatic programmes



The grill rack cannot be used in the automatic programmes.

Programme	Dish	Weight (g)	Cooking duration (min)
R-1	Pizza	200	02:30
		400	04:10
R-2	Meat	250	04:10
		350	05:10
		450	06:30
R-3	Vegetables	200	03:30
		300	04:20
		400	05:10
R-4	Pasta	50 ¹⁾	17:30
		100 ²⁾	20:00
R-5	Potatoes	200	04:40
		400	08:40
		600	10:10
R-6	Fish	250	03:50
		350	04:50
		450	06:20
R-7	Beverages	1 cup (120 ml)	01:10
		2 cups (240 ml)	02:10
		3 cups (360 ml)	03:20
R-8	Popcorn	50	01:35
		100	02:20

¹⁾ with 450 ml cold water

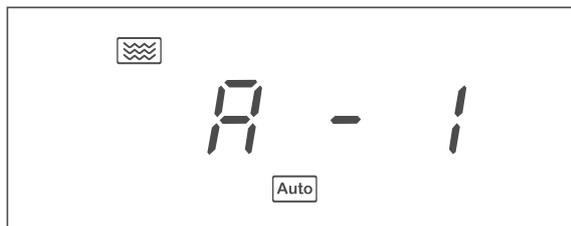
²⁾ with 800 ml cold water

8 automatic programmes allow you to prepare food with ease. You simply select the programme using the control dial (12) and enter the weight of the dish. Automatic mode does the rest.

Preparation:

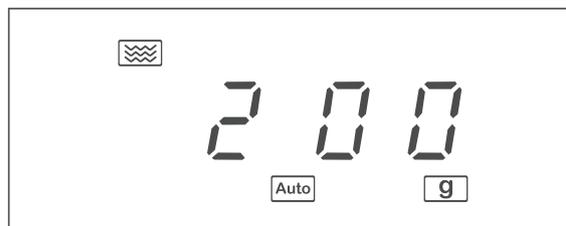
- Remove all packaging and weigh the food – the weight is needed to ensure that the settings are correct.

1. Place the food in the cooking chamber and close the cooking chamber door (8).
2. Turn the control dial (12) clockwise. You will hear a signal tone. On the display (9), the indicator “Microwave”  and the indicator “Automatic programme”  will appear. The indicator of the first automatic programme R-1 will flash.



3. Turn the control dial (12) until the desired automatic programme is displayed.
4. Confirm the programme selection by pressing the  button (13). The automatic programme's indicator will no longer flash.

5. To set the weight, turn the control dial (12) until the correct weight appears on the display (9).



-  The weight is displayed in the measurement unit of grams. The automatic programme R-7 for preparing beverages is the exception. The display (9) indicates the “number of cups” for this programme.

6. Press the  button (13). The cooking process will start. The display (9) counts down the remaining cooking time and the indicators  and  flash. When the time indicator reaches , a signal tone sounds 5 times and the appliance switches itself off.

Practical tips

The correct cooking temperature

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

- Dishes with a high fat or sugar content (doughnuts, puddings, fruitcakes) cook through more quickly and reach higher temperatures faster than other dishes. Make absolutely sure to follow recommended cooking times to avoid burning the food and damaging the appliance.
- Dishes that have a high water content (fish, vegetables, sauces) cook faster than “dry” dishes.
- “Dry” dishes (rice, grain products, dried beans) cook very slowly. Please add a little water to these before cooking.

The correct quantity

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

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

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

Order of dishes

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

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

Piercing and scoring

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

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

Stir and turn

WARNING

Risk of burns!

Food is sometimes heated up unevenly in the microwave. The containers should not get as hot as the food inside.

- Please therefore ensure to check the temperature of any food thoroughly and carefully, especially for children.
 - The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
-

- Baby food in particular must be stirred carefully to avoid burns. It is essential to check the temperature by tasting the food.
- With poultry and dishes containing fresh egg, and when warming up meals, make absolutely sure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (such as salmonella).
- Stirring and turning the food after half the cooking time is particularly important because the microwave oven does not heat up food evenly.

Care and maintenance

Regular cleaning

WARNING

Health hazard!

The inappropriate use of this appliance can lead to damage to your health!

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

Risk of electric shock!

- Isolate the fuse and pull out the mains plug from the socket before cleaning. Always take hold of the plug itself, do not pull on the mains cord.
- Ensure that no cleaning water or other liquids can penetrate the ventilation slits or the electrical components.
- Do not use a steam or high-pressure cleaner. Steam could get into live components through cracks.

Risk of burns!

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

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not touch the parts of the housing!
- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are bet-

ter heat conductors and can cause steam burns.

- Allow the appliance to cool completely before cleaning.

NOTICE

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

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

If possible, clean the appliance after each use before any dirt can dry.

- The grill rack (5) is best washed by hand with a mild detergent.
- The turntable (3) can be cleaned in the dishwasher.
- Clean the appliance with a soft, damp cloth, especially the cooking chamber floor and door seal faces. Use warm water and a normal all-purpose cleaner or washing-up liquid and a soft sponge or cloth.
- Loosen stubborn dirt with undiluted all-purpose cleaner.
- Wipe off all surfaces with a soft, dry cloth after cleaning.
- Leave the cooking chamber door (8) open to allow the cooking chamber to dry out completely.

Regular checks

WARNING

Microwave hazard!

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

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

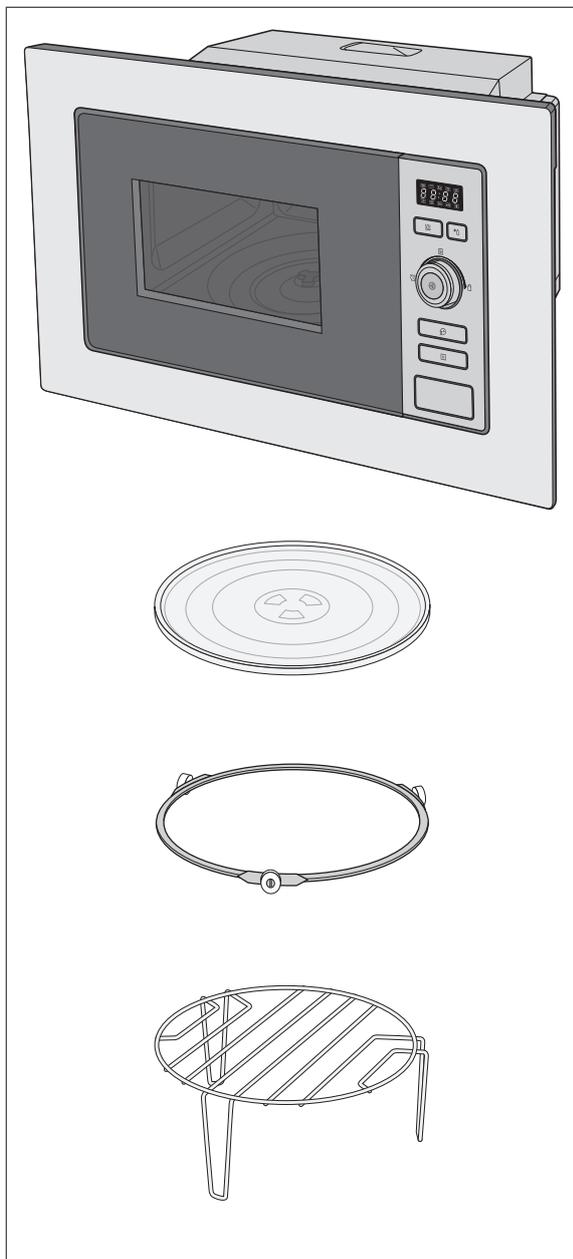
For your own safety, check regularly that the appliance is intact:

- Are the mains cable and plug undamaged?
- Are the housing and viewing panel (7) undamaged?
- Is the turntable (3) undamaged?
- Are the door seal faces clean?
- Can the door hinges move freely?
- Are both hooks for the locking system (6) undamaged?
- Does the cooking chamber door close (8) correctly? Or is it warped?
- A defective interior light may only be repaired by an authorised professional.



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

Delivery



Package contents

- Microwave
- Turntable
- Roller ring
- Grill rack
- Installation materials (see „Start-up“ on page EN-32)
- User manual

Check the delivery

1. Move the appliance to a suitable place and unpack it (see „Start-up“ on page EN-32).
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our service department (see „Service“ on page EN-38).

! WARNING!

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Never use a damaged appliance.

Start-up

WARNING

Risk of injury!

Improper handling of the appliance may result in injury.

- The appliance is heavy and bulky. If possible, two people should work together to transport and install the appliance.
- Do not use the cooking chamber door for lifting.

Fire hazard!

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

- Ensure sufficient ventilation. Do not cover the vents, for example with oven mitts or cookery books!
- When installing the appliance, follow the dimension specifications for ventilation.

CAUTION

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
- **Never** remove the cover inside the cooking chamber! It serves to protect the magnetron, which emits the microwaves.

Moving and unpacking

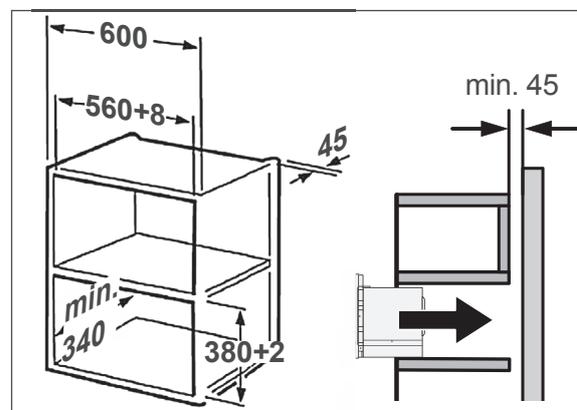
- Carefully unpack the device and remove all packaging items, plastic profiles, adhesive strips and foam padding from inside, outside and from the back plate of the device.

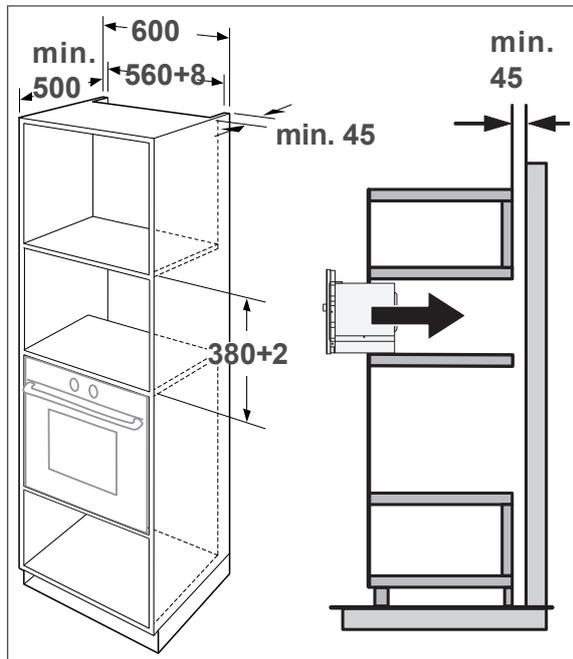
Installing the appliance

Installation alcove

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

- the measurements of the installation alcove must correspond to the details in the following figures.





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

Connection

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

! WARNING

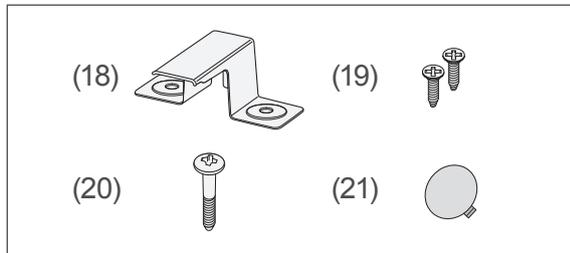
Electric shock / fire hazard!

- If the mains plug is no longer accessible after installation, an all-pole disconnecting device complying with overvoltage category III must be connected to the house wiring with a contact gap of at least 3 mm; consult a qualified professional if necessary (see „Service“ on page EN-38).

- Please check whether the device’s supply voltage is compatible with the supply voltage used in your house (please see the type plate).
- Please ensure you only connect the appliance to a professionally installed protective contact socket with sufficient fuse protection (230 V~/50 Hz/16 A).
- Do not use multiple plug sockets or extension cables.

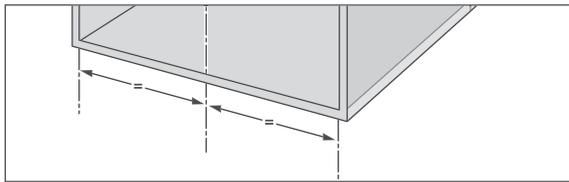
After inserting the mains plug into the socket, a signal tone will sound and the display (9) shows 0:00 (see „Clock“ on page EN-18).

Installation materials

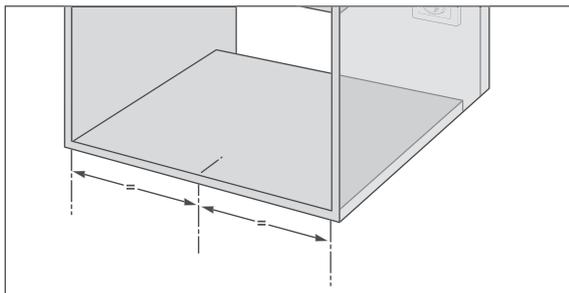


No.	Name	Quantity
(18)	Anti-tip feature	1
(19)	Short screws	2
(20)	Long screws	1
(21)	Blind plugs	1

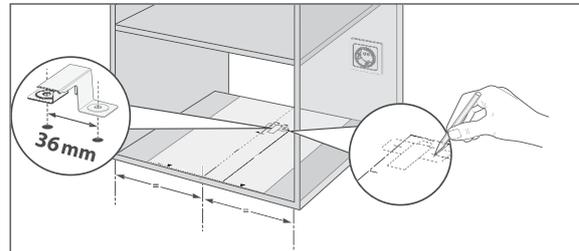
Installing the appliance



1. Measure the width to find the centre of the installation cupboard.



2. Mark the centre of the installation cupboard with a pencil.

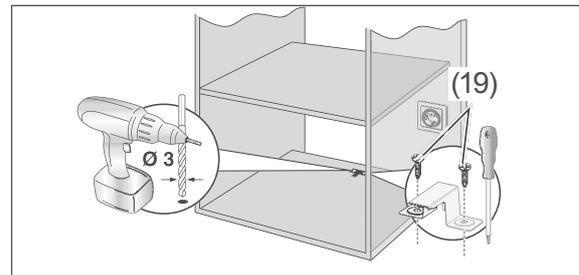


3. Position the attached drilling template as follows:

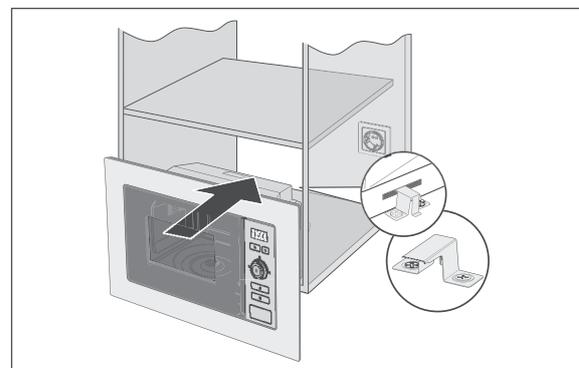
The front edge of the installation cupboard and the contact edge of the template must be flush.

The centre line of the template must be in line with the centre marking in the installation cupboard.

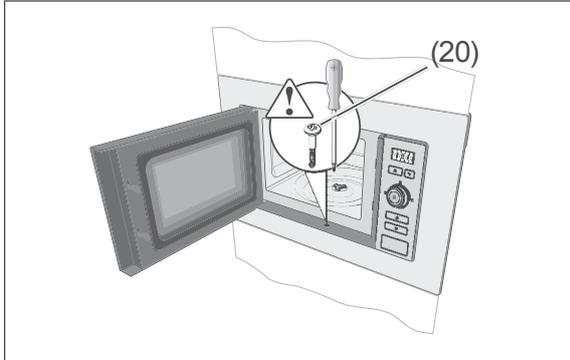
4. Transfer the drill holes for the anti-tip feature (18) from the template to the floor of the built-in cupboard.



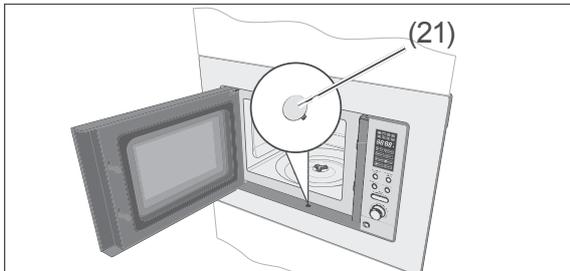
5. Pre-drill the holes for the two screws with a 3 mm drill.
6. Screw the anti-tip feature (18) in tight with the two screws (19).
7. Insert the mains plug into a properly installed socket.



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



9. Secure the appliance against sliding out with the long screw (20).



10. Seal the hole using the blind plugs (21).

First-time use

1. Clear the cooking chamber out completely and clean the inner walls and all accessories (see page EN-29).
2. Preheat the appliance for approx. 10 minutes in grill mode before use (see „Grill mode“ on page EN-21).

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

Troubleshooting table

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

WARNING

Risk of electric shock in case of improper repair!

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

Problem	Possible cause	Solutions, tips
Appliance will not start, display is off.	No electricity to socket.	Check the socket by connecting another appliance.
	Mains plug is loose.	Check the tightness of the mains plug.
Cooking chamber door cannot be closed properly.	Foreign bodies on the door seal faces.	Clean the door seal faces thoroughly.
	The cooking chamber's door is broken or the door lock is defective.	Do not use the appliance! Contact our service team (see „Service“ on page EN-38).
Cooking chamber lighting does not work.	Lamp defective.	Contact our service team (see „Service“ on page EN-38).
The turntable does not turn or does not turn properly.	The turntable is not correctly positioned on the turntable drive.	Position the turntable correctly.
	The cooking chamber floor is dirty.	Clean the cooking chamber floor thoroughly.
Scratching, grinding sounds in the cooking chamber.	Turntable does not rotate properly.	Position the turntable correctly.
	The food dish is either too large or is positioned incorrectly.	The container may not protrude over the edge of the turntable.
Exploding, popping sounds in the cooking chamber.	The dish is being cooked and/or defrosted with too much power, and will burst open.	Cancel the setting and reselect a lower power level.
Other noises or flashes of light in the cooking chamber.	Sparks – metal objects in the cooking chamber!	Immediately disconnect the mains plug from the socket or isolate the fuse. Remove metal parts.
The dish is cooked unevenly.	The dish was not sufficiently rotated or stirred.	Stir or rotate the food dish, and allow it to heat up a little more.

Problem	Possible cause	Solutions, tips
The dish does not get sufficiently hot.	The power or time is set too low.	Heat the dish for a little more time.
	The dish was very cold when being placed inside.	
	Container is unsuitable if it becomes hotter than the dish.	Use a suitable container.
The device emits odours.	This happens when the tubular heating elements are used for the first time.	See the "First-time use" section.
Cooking chamber door and/or viewing window steams up.	Moisture is escaping from the food. This is normal.	Wipe up the moisture after operation.

Service

Please note!

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

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

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

Name of appliance	Model	Order number.
privileg Built-in microwave	AG820B8Q-S0EE	441739

General customer service

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

Spare parts

Customers in Germany

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

Phone: (057 32) 99 66 00

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

Email: ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com

Customers in Austria

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

Waste prevention, free return and disposal

Waste prevention

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

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

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

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

Free return of old electrical appliances

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

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

Disposing of old electrical devices in an environmentally friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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



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

Technical specifications

Data sheet for the built-in microwave (441739)

Manufacturer	Privileg
Name of appliance	Built-in microwave
Model	AG820B8Q-S0EE
Microwave oven power output	max. 800 W
Rated power for the grill	1000 W
Total rated power	1250 W
Nominal frequency	2450 MHz
Microwave oven power levels	5 (80-800 W)
Grill power levels	1
Built-in appliance	Yes
Fuse	min. 16 A
Supply voltage	230V~ / 50Hz
Cooking chamber volume	20 L
Turntable diameter	245 mm
Appliance size (height × width × depth)	38.8 cm × 59.5 cm × 34.0 cm
Unloaded weight	approx. 15 kg

This appliance corresponds to the appliance category:

Group 2, Class B.

Group 2: Generates high-frequency electromagnetic radiation that is suitable for the treatment of food.

Class B: May be operated in the living area and directly from the normal mains at a voltage of up to 230 volts (low voltage network).

This device has been designed, manufactured and marketed in accordance with the following directives: Safety requirements of the Low Voltage Directive 2006/95/EC and Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC.

Observe the country-specific standards and rules!