

Gebrauchsanleitung



Nachdruck, auch auszugsweise, nicht gestattet!

Privileg Mikrowellen-Kombigerät

Inhaltsverzeichnis

Lieferung	
Lieferumfang	. 3
Lieferung kontrollieren	. 3
Verpackungstipps	. 3
Geräteteile/Bedienelemente	. 4
Sicherheit	. 5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	. 5
Begriffserklärung	. 5
Sicherheitshinweise	
Symbolerklärung	
Informationen zu Mikrowellen	11
Garmethoden	12
Die richtige Gardauer	12
Die richtige Menge	12
Anordnung der Speisen	
Anstechen und Anritzen	
Umrühren und Wenden	
Mikrowelle	
Grill	
Kombi-Betrieb: Mikrowelle + Grill	
Rombi-Betrieb. Mikrowelle i Grill	13
Das geeignete Geschirr	14
Für Mikrowellen- und Kombi-Betrieb	
Für die Beheizungsart Grill	14
Größe und Form	
Aufstellung und Inbetriebnahme	15
Mikrowelle auspacken	15
Richtigen Aufstellort wählen	15
Vor dem Erstgebrauch reinigen	15
Drehteller einsetzen	
Gerät anschließen	
Aktuelle Uhrzeit einstellen	
Erstes Aufheizen	
Padianung	17
Bedienung	
Mikrowellengerät benutzen	
Schnellgaren	
Gardauer verlängern	
Leistungsstufe einstellen	
Gardauer einstellen	
Garen im Grill- oder Kombi-Betrieb	
Auftauen	
Automatikprogramme benutzen	20

Abfragefunktionen	
Zubehör verwenden	. 22
Pflege und Wartung	. 23
Fehlersuchtabelle	. 24
Service Beratung, Bestellung und Reklamation Ersatzteile	26
Umweltschutz Gerät entsorgen Verpackungstipps	27
Datenblatt	. 28



Informationen zur Inbetriebnahme finden Sie ab Seite 15.



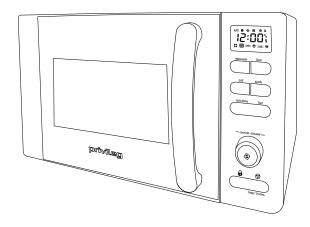
Wichtige Sicherheitsanweisungen sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewah-

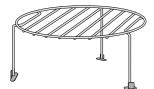
ren. Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

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

Lieferung Seite 3

Lieferung









Lieferumfang

- Mikrowelle
- Grillgestell
- Drehteller
- Rollenring
- Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

- Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (siehe "Aufstellung und Inbetriebnahme" auf Seite 15).
- 2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
- 3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
- Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe "Service" auf Seite 26).

A WARNUNG!

Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es einen sichtbaren Schaden aufweist.

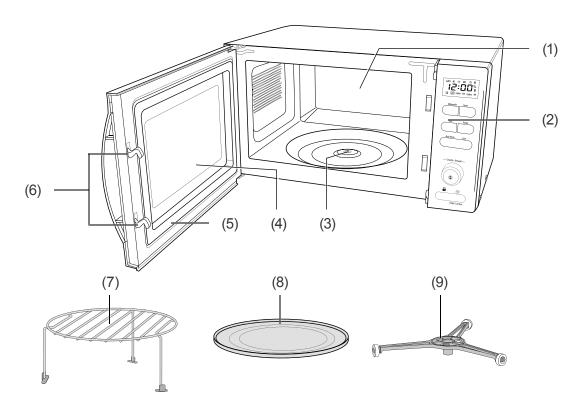
Verpackungstipps

Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der

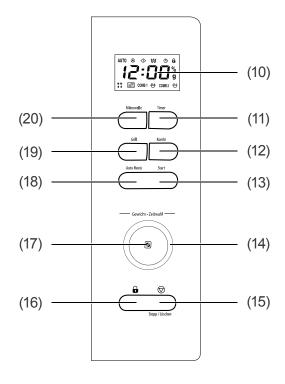
Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

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

Geräteteile/Bedienelemente



- (1) Garraum
- (2) Bedienfeld
- (3) Drehtellerantrieb
- (4) Sichtscheibe
- (5) Garraumtür
- (6) Sperrsystem
- (7) Grillgestell
- (8) Drehteller
- (9) Rollenring
- (10) Anzeige (Display)
- (11) Taste zum Einstellen der Uhrzeit
- (12) Taste für den Kombibetrieb
- (13) Taste zum Starten des Garvorgangs
- (14) Drehknopf für Gardauer und Gewicht
- (15) Taste zum Abbrechen eines Vorgangs sowie zum Löschen einer Einstellung
- (16) Taste für die Kindersicherung
- (17) Taste zum Starten des Schnellgarens und zum Verlängern der Gardauer
- (18) Taste für die Automatikprogramme
- (19) Taste für den Grillbetrieb
- (20) Taste für den Mikrowellenbetrieb



Sicherheit Seite 5

Erklärung der Symbole im Display

AUTO Automatik-Betrieb

Bei diesem Modell nicht vorhanden

Gerät ist in Betrieb

W Grill-Betrieb
Φ Uhrzeit einstellen

Kindersicherung ist aktiv

% Mikrowellenleistung einstellen

g Gewicht eingeben
** Auftau-Betrieb

Mikrowellen-Betrieb

COMB ₩ Kombinationsbetrieb



Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

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

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.



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.

! ∨ORSICHT

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

Seite 6 Sicherheit

! HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

Sicherheitshinweise

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

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

MARNUNG

Stromschlaggefahr!

Das Gerät arbeitet mit 230 V~/50 Hz Netzspannung. Das Berühren von spannungsführenden Teilen kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

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

In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe "Service" auf Seite 26).

- Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.
- Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose anschließen, damit Sie es im Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Gerät, Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen. Die Folge kann ein Kabelbruch sein.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betreiben.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Immer den Netzstecker selbst, nicht das Netzkabel anfassen.
- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Netzkabel und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Im Fehlerfall sowie vor Reinigung und Wartung den Netzstecker ziehen.

Sicherheit Seite 7

- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, wie z. B. unser Service (siehe Seite 26).
 - Durch eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden entstehen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das defekte oder vermeintlich defekte Gerät selbst zu reparieren.
- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

Gefahr durch Mikrowellen!

Durch eine unzureichend dicht schlie-Bende Tür kann Mikrowellenstrahlung austreten. Die Mikrowelle darf in so einem Fall nicht benutzt werden.

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder das Sichtfenster, die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.
- Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, jegliche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfor-

dert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

Explosionsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Beschädigung oder zu Explosionen führen.

- Nie eine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in die Mikrowelle geben. Sie kann sonst explodieren.
- Nie Speisen oder Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen!
 Diese können in der Mikrowelle platzen oder Sie beim Öffnen verletzen.
- Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier nicht in der Mikrowelle erwärmen, 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.

Gefahr für die Gesundheit!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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

Seite 8 Sicherheit

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

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

Für Kinder jeden Alters gelten weitere Vorsichtsmaßnahmen.

- Kinder vom Türglas fernhalten! Dieses kann im Betrieb sehr heiß werden Verbrennungsgefahr!
- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen. Sie können sich darin verfangen oder ersticken.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verhindern, dass Kinder Kleinteile vom Gerät abziehen oder aus dem Zubehörbeutel nehmen und in den Mund stecken. Sie können daran ersticken.

N VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Löffel in das Gefäß stellen. Der Löffel muss stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden der Mikrowelle 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.

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Verbrennungen führen. Während des Gebrauchs werden die Mikrowelle und ihre berührbaren Teile sehr heiß. Nach Grill-, Umluft- oder Kombi-Betrieb ist der Grill (an der Garraumdecke) sehr heiß – Grillgestelle bzw. die Glasschale können sehr heiß werden. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden.

- Grill erst abkühlen lassen.
- Gehäuseteile nicht berühren!
- Zum Herausnehmen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe verwenden.
- 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.

Sicherheit Seite 9

- Vor dem Erwärmen von Babynahrung Schraubverschluss und Sauger von der Nuckelflasche abnehmen.
- Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich umrühren bzw. schütteln, dann die Temperatur an der Babynahrung direkt prüfen!
- Leistung und Zeit genau nach Packungsangaben einstellen.

Brandgefahr!

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

- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen die Hinweise im Kapitel "Aufstellung und Inbetriebnahme" auf Seite 15 unbedingt beachtet werden.
- Nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material verwenden. Bei Grill-, Heißluft- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier o. Ä. verwenden.
- Die Mikrowelle beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehältern überwachen. Es besteht die Gefahr einer Entzündung.
- Keine Gegenstände (Kochbücher, Topflappen etc.) im Garraum ablegen. Versehentliches Einschalten der Mikrowelle kann diese beschädigen oder sogar entzünden.
- Die Mikrowelle nicht zum Trocknen von Speisen oder Kleidung oder zur Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem benutzen. Dies kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.

- Nie brennbare Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen in der Mikrowelle erhitzen.
- Nie in der Mikrowelle frittieren oder Öl erhitzen! Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Tür nicht öffnen! Die Mikrowelle ausschalten, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten ausschalten.

Verletzungsgefahr!

- Das Gerät ist schwer und unhandlich. Beim Transport, der Aufstellung und der Ausrichtung die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.
- Türgriff nicht zum Tragen verwenden.
- Tür nicht als Trittbrett oder zum Abstützen verwenden.

! HINWEIS

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

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Niemals die Abdeckung im Garraum entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.
- Die Mikrowelle nie ohne Drehteller und nie ohne Speisen betreiben!
- Kochgefäße immer auf den Drehteller stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.
- Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange erwärmen, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.

Seite 10 Sicherheit

- Metall im Garraum kann beim Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funkenschlag führen! Dies kann die Mikrowelle und das Sichtfenster zerstören! Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern verwenden.
- Keine Alufolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
- Bei Grill- oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind!
- Beim Grill- und Kombibetrieb kein Backpapier o.Ä verwenden!
- Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.
- Den Glasteller nie mit mehr als 4 kg belasten. Bruchgefahr!
- Keine beschädigten Gefäße verwenden! Sie könnten zerbrechen, und der auslaufende Inhalt könnte das Innere der Mikrowelle beschädigen.
- Wenn das Kochgeschirr oder der Grillrost nicht vollständig im Garraum stehen, kann beim Schließen der Gerätetür die Sichtscheibe zerkratzen. Schieben Sie das Kochgeschirr und den Grillrost daher immer vollständig in den Garraum ein.
- Ausschließlich Spezialthermometer für die Mikrowelle benutzen. Normale Flüssigkeitsthermometer sind nicht geeignet.

- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Gebrauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann. Die Mikrowelle regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- Beim Reinigen beachten:
 - Auf keinen Fall Seife, scharfe, körnige, soda-, säure- oder lösemittelhaltige oder schmirgelnden 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, in die elektrischen Teile und in den Wrasenabzug dringt.
- Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

Symbolerklärung



Heiße Oberfläche

Informationen zu Mikrowellen

Was sind Mikrowellen?

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen wie Radio- und Fernsehwellen; genau wie diese sind sie nicht sichtbar 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 Mikrowellengerät.
- Der Garraum und die Luft darin werden nicht erwärmt. Das Speisegefäß 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 ein Mikrowellengerät?

- Ein Mikrowellen-Generator, das sogenannte "Magnetron", erzeugt Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe 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.
- Die Mikrowelle schaltet sich aus
 - nach Ablauf der vorgewählten Zeit,
 - beim Öffnen der Garraumtür (5),
 - durch Drücken der Taste (15) "♥".

Seite 12 Garmethoden

Garmethoden

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.
- 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, da es dort zuletzt gart.
- Bei ungleichmäßig geformten Stücken (z. B. Fisch) das dünnere bzw. flachere Ende zur Mitte legen.
- Dünne Fleischscheiben aufeinander- oder über Kreuz legen.
- Dickere Fleischscheiben und -stücke (Braten, Würstchen etc.) dicht zusammenlegen.
- Fleischsaft und Soße in einem separaten Gefäß erhitzen; dieses nur zu zwei Drittel füllen.

Anstechen und Anritzen

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

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

Garmethoden Seite 13

Umrühren und Wenden

MARNUNG

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.
- Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich umrühren bzw. schütteln, dann die Temperatur an der Babynahrung direkt prüfen!
- Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden. 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 im Mikrowellengerät nicht gleichmäßig erhitzt werden.

Ihr Mikrowellen-Kombigerät bietet Ihnen verschiedene Garmethoden. Damit Sie leichter die richtige Funktion für die gewünschte Speise auswählen können, finden Sie hier einige Anwendungsbeispiele.

Mikrowelle

Die Mikrowelle ohne Zusatzfunktionen 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

Grill

Der Grill befindet sich an der Garraumdecke. Er wird zum schnellen Bräunen und Gratinieren von Gerichten eingesetzt.

Grillgut mit einer kurzen Garzeit sollten Sie mit dieser Funktion grillen. Mit der Kombinationsfunktion (Mikrowelle + Grill) würde dieses Gericht gar, bevor es ausreichend gebräunt wäre.

Verwenden Sie den Grill zum Beispiel für: Steaks, Koteletts, Würstchen, Sandwiches oder Gratins.

Kombi-Betrieb: Mikrowelle + Grill

Im Kombi-Betrieb von Mikrowelle und Grill können Sie gleichzeitig schnell garen und eine schöne Kruste erzeugen. Dadurch verkürzen sich die Zubereitungszeiten enorm.

Die Kombination von Grill und Mikrowelle ist gut geeignet für:

- Gratins, Aufläufe
- Fisch
- dickere Fleischstücke mit höherem Fettgehalt
- Geflügel (Hähnchen, Ente, Pute)
- gebackene Kartoffeln
- überbackene Toasts
- gratinierte Suppen

Das geeignete Geschirr

! HINWEIS

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

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

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

Für Mikrowellen- und Kombi-Betrieb

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

- feuerfestes Glas, Keramik, Porzellan
- feuer- und frostfeste Glaskeramik
- hochhitzebeständiger, mikrowellengeeigneter Kunststoff (z. B. Bratfolie)
- die mitgelieferten Grillgestelle bzw. den Drehteller

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

- 1. Das leere Gefäß in den Garraum stellen.
- Die Taste (17) "
 "drücken.
 Damit startet das Gerät bei voller Mikrowellenleistung für 30 Sekunden.
 - Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, sofort die Tür öffnen, um den Vorgang abzubrechen: 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. Außerdem ist das mitgelieferte Grillgestell geeignet.

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!

Aufstellung und Inbetriebnahme

Mikrowelle auspacken

! HINWEIS

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

- Niemals die Abdeckung im Garraum entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.
- Entfernen Sie sämtliche Schutzfolien vollständig vom Gehäuse, der Türinnenseite und im Garraum.

Richtigen Aufstellort wählen

A WARNUNG

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen oder zum Brand führen. Im Inneren aufgestaute Hitze kann die Lebensdauer des Geräts verkürzen.

- Für ausreichende Lüftung sorgen. Lüftungsöffnungen nicht verdecken, z. B. mit Topflappen oder Kochbüchern.
- Beim Aufstellen des Geräts mindestens die Sicherheitsabstände einhalten, die in der Gebrauchsanleitung angegeben sind.
- Das Gerät nicht in einen Schrank stellen.

Der Aufstellort muss folgende Bedingungen erfüllen:

Sicherheitsabstände:

.

Aufstellhöhe, gemessen	
vom Boden, mindestens	85 cm
Nach oben	30 cm
Nach hinten	0 cm
Nach links	20 cm
Nach rechts	20 cm

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.

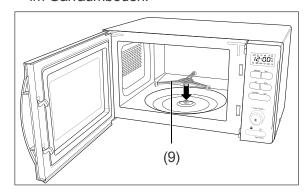
Vor dem Erstgebrauch reinigen

Das Gerät sollte vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden, damit zum Beispiel Verpackungsreste nicht den Geschmack der Speisen beeinträchtigen.

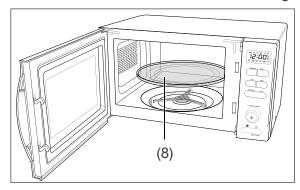
- 1. Öffnen Sie die Garraumtür (5).
- 2. Räumen Sie den Garraum (1) leer.
- 3. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- 4. Lassen Sie die Garraumtür geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.
- Reinigen Sie den Drehteller (8) und den Rollenring (9) in der Spülmaschine oder mit der Hand.
- Reinigen Sie das Grillgestell (7) mit der Hand mit etwas Geschirrspülmittel.

Drehteller einsetzen

 Legen Sie den Rollenring (9) in die Mulde im Garraumboden.



2. Setzen Sie den Drehteller (8) mit der geriffelten Seite nach unten auf den Rollenring.



Gerät anschließen

- Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Geräts mit der Netzspannung in Ihrem Hause übereinstimmt (siehe Typenschild auf der Rückseite des Geräts).
- Schließen Sie die Mikrowelle an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit ausreichender Absicherung an.

Sie hören einen Signalton, und das Display zeigt !: I an.

Aktuelle Uhrzeit einstellen

Bei der Inbetriebnahme und nach einem Stromausfall müssen Sie die Uhrzeit einstellen.

Die Mikrowelle kann auf einen 24-Stunden-Betrieb oder einen 12-Stunden-Betrieb umgestellt werden.

- 1. Drücken Sie die Taste (11) "Timer". In der Anzeige erscheint "#r /2".
- 2. Um den 24-Stunden-Betrieb einzustellen drücken Sie erneut die Taste (11) "Timer".
- 3. Um die Stundenzahl einzustellen, drehen Sie den Drehknopf (14).
- 4. Drücken Sie erneut die Taste (11) "Timer". In der Anzeige beginnen die beiden rechten Ziffernanzeigen zu blinken.
- 5. Um die Minuten einzustellen, drehen Sie den Drehknopf.
- 6. Drücken Sie ein weiteres Mal die Taste (11) "Timer".

Die Ziffern im Display blinken nicht mehr; die Uhrzeit ist nun eingestellt.

Erstes Aufheizen

Beim erstmaligen Aufheizen der Heizrohre kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Diese ist unschädlich und verschwindet nach kurzer Zeit. Heizen Sie das Gerät vor Gebrauch ca. 10 Minuten lang im Grillbetrieb auf.

Bedienung Seite 17

Bedienung

Mikrowellengerät benutzen

MARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Achten Sie besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt.

MARNUNG

Brandgefahr!

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

■ Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Tür nicht öffnen! Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, oder drehen Sie die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten heraus bzw. schalten Sie sie aus.

! VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

- Um Siedeverzug zu vermeiden, stellen Sie einen 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.

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

Schnellgaren

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

• Drücken Sie die Taste (17) "

"...



Der Garvorgang startet; in der Anzeige wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt.

Seite 18 Bedienung

Gardauer verlängern

Sie können während des Garens die Garzeit in Schritten von 30 Sekunden verlängern. Dies ist jedoch nicht möglich bei Automatikprogrammen.

Die verbleibende Garzeit verlängert sich um 30 Sekunden.

Die Garzeitverlängerung können Sie bei Bedarf mehrfach wiederholen.

Leistungsstufe einstellen

Ihr Mikrowellengerät hat 6 Leistungsstufen:

- 100 (100 %, 700 Watt) für schnelles Garen oder Aufwärmen, z. B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.
- 80 (80 %, 560 Watt) zum längeren Garen von kompakteren Speisen, wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesoßen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.
- 60 (60 %, 420 Watt) für kompaktere Speisen, die beim Garen auf dem Herd eine lange Garzeit erfordern, z. B. Rindfleischgerichte, wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.
- 40 (40 %, 280 Watt) um Reis, Nudeln und Klöße garzuziehen und gebackenen Eierpudding zu garen.
- 20 (20 %, 140 Watt) zum raschen Auftauen,
 z. B. für Blätterteig.
- 00 (0 %, 0 Watt) zum Durchlüften. Mikrowellen-Leerlaufbetrieb.

 Um die Leistungsstufe zu wählen, drücken Sie die Taste (20) "Mikrowelle".



 Durch mehrfaches Drücken der Taste (20) "Mikrowelle" können Sie die gewünschte Leistung einstellen:

Leistungsstufe	Anzeige
100 % (700 W)	100
80 % (560 W)	80
60 % (420 W)	60
40 % (280 W)	40
20 % (140 W)	20
0 % (0 W)	00

Gardauer einstellen

Nachdem Sie die Leistungsstufe gewählt haben, können Sie die Gardauer einstellen.

- 1. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe (siehe "Leistungsstufe einstellen").
- Drehen Sie den Drehknopf (14) im Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Gardauer eingestellt ist.

Die höchste Gardauer, die Sie einstellen können, beträgt 60:00 Minuten.

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

- 1. Drücken Sie die Taste (20) "Mikrowelle". In der Anzeige erscheint " IDD".
- 2. Drücken Sie die Taste (20) "Mikrowelle" ein weiteres Mal.
 - Die Anzeige wechselt auf "80".
- 3. Drehen Sie den Drehknopf (14) im Uhrzeigersinn, bis in der Anzeige "3:00" erscheint.

Bedienung Seite 19

Garvorgang starten

 Um den Garvorgang zu starten, drücken Sie die Taste (13) "START".
 Der Garvorgang startet. Die Anzeige zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter.

Sie können die eingestellte Leistungsstufe während des Betriebs sehen, wenn Sie die Taste (20) "Mikrowelle" drücken.

Garvorgang unterbrechen

Um den Garvorgang zu unterbrechen, drücken Sie die Taste (15) "

".
Der Garvorgang wird unterbrochen. In der Anzeige blinkt die verbleibende Garzeit.

Unterbrochenen Garvorgang fortsetzen

 Um einen unterbrochenen Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste (13) "START".

Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Garvorgang abbrechen

Um den Garvorgang abzubrechen, drücken Sie die Taste (15) "©" zweimal.
 Der Garvorgang wird abgebrochen und die Anzeige zeigt die Uhrzeit an.

Garen im Grill- oder Kombi-Betrieb

Grill-Betrieb



Flache Lebensmittel (z.B. Steaks oder Koteletts) sollten auf dem Grillgestell (7) gegrillt werden.

1. Drücken Sie die Taste (19) "Grill".



- Drehen Sie den Drehknopf (14) im Uhrzeigersinn, bis in der Anzeige die gewünschte Gardauer erscheint.
- 3. Drücken Sie die Taste (13) "START". Der Garvorgang startet. Die Anzeige zählt die verbleibende Grillzeit in Sekundenschritten herunter. Wenn die Grillzeit abgelaufen ist, ertönen 4 Signaltöne.



Wenn die Grillzeit zur Hälfte abgelaufen ist, sollten Sie die Speise für ein optimales Grillergebnis wenden.

Um die Speise zu wenden gehen Sie folgendermaßen vor:

- Drücken Sie die Taste (15) "♥".
 Der Grillvorgang wird unterbrochen.
- 2. Öffnen Sie die Garraumtür...
- 3. Wenden Sie die Speise.
- 4. Schließen Sie die Garraumtür wieder.
- 5. Drücken Sie die Taste (13) "START". Das Gerät grillt nun automatisch weiter bis zum Ende des Grillvorgangs.

Seite 20 Bedienung

Kombi-Betrieb

Das Gerät verfügt über zwei Kombi-Funktionen, bei denen Mikrowelle und Grill unterschiedlich kombiniert werden:

COMB1 30% Mikrowelle und 70% Grill für Fisch, Kartoffeln oder gratinierte Speisen.

COMB2 55% Mikrowelle und 45% Grill für Pudding, Omeletts, gebackene Kartoffeln oder Geflügel.

- Drücken Sie die Taste (12) "KOMBI." so oft, bis in der Anzeige "COMB" oder "COMB2" erscheint.
- Stellen Sie die Gardauer ein, indem Sie den Drehknopf (14) im Uhrzeigersinn drehen
- 3. Drücken Sie die Taste (13) "START". Der Garvorgang startet. Die Anzeige zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 4 Signaltöne.

Auftauen

Das Gerät verfügt über ein Auftauprogramm. Sie können Speisen bis zu einem Gewicht von 1800 g auftauen. Die Auftauzeit variiert, je nachdem, wie viel Gewicht Sie auftauen möchten. Bei 100 g beträgt die Auftauzeit 6 Minuten; bei 1800 g sind es 40 Minuten.

 Drehen Sie den Drehknopf (14) so lange, bis auf dem Display das Gewicht der Speise angezeigt wird, die Sie auftauen möchten.



 Drücken Sie die Taste (13) "START".
 Das Auftauen startet. In der Anzeige wird die benötigte Auftauzeit heruntergezählt Während des Auftauvorgangs ertönen

- Signaltöne, die daran erinnern, die Speise zu wenden.
- 3. Um die Speise zu wenden, öffnen Sie die Garraumtür und wenden Sie die Speise.
- 4. Um das Auftauen fortzusetzen, drücken Sie die Taste (13) "START". Wenn die Auftauzeit abgelaufen ist, ertönen 4 Signaltöne.

Automatikprogramme benutzen

 Das Gerät verfügt über 9 Automatikprogramme, die Sie mit der Taste (18) "Auto Menü" auswählen können. Die folgende Tabelle gibt Ihnen einen Überblick:

Drog	Lebens-	Mongon
Prog		Mengen-
Nr.	mittel	angabe
A-1	Kaffee/Suppe	je 200 ml
A-2	Pizza	g
A-3	Spaghetti	g
A-4	Kartoffeln	je 230 ±10 g
A-5	Auto Aufwärmen	g
A-6	Fisch	g
A-7	Hühnerfleisch	g
A-8	Rind-/Hammelfleisch	g
A-9	Schaschlik	g

 Nachdem Sie das gewünschte Automatikprogramm ausgewählt haben, müssen Sie mit dem den Drehknopf (14) noch die Menge des Garguts angeben.

Beispiel: Sie möchten 300 g Fisch garen.

- 1. Drücken Sie die Taste (18) "Auto Menü" so oft, bis in der Anzeige "Я-Б" erscheint.
- 2. Drehen Sie den Drehknopf (14) im Uhrzeigersinn, bis in der Anzeige "∃Ūū" erscheint.
- Drücken Sie erneut die Taste (13) "START" Der Garvorgang startet; die Anzeige zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter.

Bedienung Seite 21

Beim Garen von Hühnerfleisch A-7, ertönen während des Garens Signaltöne. Sie erinnern daran, das Hühnerfleisch zwischendurch zu wenden.

- Um das Hühnerfleisch zu wenden, öffnen Sie die Garraumtür und wenden Sie das Hühnerfleisch.
- 2. Um das Garen fortzusetzen, drücken Sie die Taste (13) "START".
 - Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 4 Signaltöne.

Abfragefunktionen

Leistungsstufe anzeigen

Während des Garens können Sie durch kurzes Drücken der Taste (20) "Mikrowelle" die aktuell verwendete Leistungsstufe abfragen.

Uhrzeit anzeigen

Während des Garens wird die verbleibende Garzeit angezeigt. Zum Anzeigen der Uhrzeit, drücken Sie kurz die Taste (11) "Timer" und die aktuelle Uhrzeit wird für ca. 3 Sekunden angezeigt.

Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) ein- und ausschalten

Wenn die Sicherungsverriegelung aktiviert ist, leuchtet im Display das Sperrsymbol "•".

- 1. Um die Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) einzuschalten, drücken und halten Sie die Taste (16) " a. 3 Sekunden lang.
 - Es ertönt ein Signalton und in der Anzeige erscheint das Sperrsymbol " ...".
- 2. Um die Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) auszuschalten, drücken und halten Sie die Taste (16) "— erneut ca. 3 Sekunden lang.
 - Es ertönt ein Signalton, und das Sperrsymbols verschwindet aus dem Display.

Seite 22 Zubehör verwenden

Zubehör verwenden

Der Drehteller

Der Drehteller (8) muss bei jedem Betrieb der Mikrowelle verwendet werden.

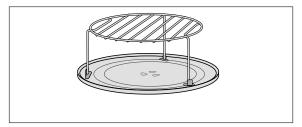


Der Drehteller dreht sich während des Betriebs, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten. Bei Verwendung mit dem Grillgestell (7) dient er auch als Fettauffang.

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

Das Grillgestell

• Stellen Sie das Grillgestell (7) immer auf den Drehteller (8).



Pflege und Wartung Seite 23

Pflege und Wartung

A WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

Verbrennungsgefahr!

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

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.

Stromschlaggefahr!

- Vor dem Reinigen die Sicherung ausschalten oder den Netzstecker 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 dringen.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

! HINWEIS

Die Oberflächen und Türdichtungen werden durch ungeeignete Behandlung beschädigt.

- Niemals scharfe, sodα-, 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 eventuelle Verunreinigungen trocknen können.

- Reinigen Sie das Grillgestell am besten von Hand mit mildem Spülmittel.
- Reinigen Sie den Drehteller in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie die Mikrowelle, insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen, mit einem feuchten weichen Tuch.
 Dazu warmes Wasser mit einem normalen Allzweckreiniger oder Geschirrspülmittel und einen weichen Schwamm oder Lappen verwenden.
- Lösen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit unverdünntem Allzweckreiniger.
- Trocknen Sie alle Flächen nach dem Reinigen mit einem trockenen weichen Tuch ab.
- Lassen Sie die Garraumtür geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

A WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten. Seite 24 Fehlersuchtabelle

■ Das Gerät nicht benutzen, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden. Zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte regelmäßig kontrollieren, ob das Gerät intakt ist:

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

Fehlersuchtabelle

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.



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
Das Gerät lässt sich nicht starten.	Die Steckdose hat keinen Strom.	Durch Anschluss eines anderen Geräts prüfen.
	Die Garraumtür ist nicht richtig geschlossen.	Die Garraumtür richtig schließen.
	Der Netzstecker sitzt lose.	Festen Sitz des Netzsteckers kontrollieren.
Die Tür lässt sich nicht richtig schlie- ßen.	Fremdkörper befindet sich an den Türdichtflächen.	Die Türdichtflächen gründlich reinigen.
	Die Garraumtür ist verzogen oder die Türverriegelung ist defekt.	Gerät nicht benutzen! Wenden Sie sich an unseren Service (siehe Kapitel "Service" auf Seite 26).

Fehlersuchtabelle Seite 25

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Garraum-Be- leuchtung brennt nicht.	Die Leuchte ist defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service (siehe Kapitel "Service" auf Seite 26).
Der Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Der Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Den Drehteller korrekt einsetzen.
	Der Boden des Garraums ist verschmutzt.	Den Garraumboden gründlich reinigen.
Kratzende, schlei-	Der Drehteller dreht nicht richtig.	Den Drehteller korrekt einsetzen.
fende Geräusche im Garraum.	Das Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Das Speisegefäß darf nicht über den Rand des Drehtellers ragen.
Platzende, plop- pende Geräusche im Garraum.	Die Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut und platzt auf.	Den Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten.
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum!	Sofort Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten und Metallteile entfernen.
Die Speise ist ungleichmäßig gegart.	Die Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Die Speise umrühren oder wenden und noch eine kurze Zeit weiter erwärmen.
	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Die Speise noch eine kurze Zeit weiter in
Die Speise wird nicht warm genug.	Die Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	der Mikrowelle erwärmen.
	Das Speisegefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Ein geeignetes Gefäß verwenden.
Das Gerät erzeugt Gerüche.	Dies passiert, wenn die Rohrheizkörper zum ersten Mal benutzt werden.	Siehe Kapitel "Erstes Aufheizen".
Die Tür bzw. das Sichtfenster beschlägt.	Aus der Speise tritt Feuchtigkeit aus. Das ist normal.	Die Feuchtigkeit nach dem Betrieb abwischen.

Seite 26 Service

Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer.
Mikrowellen-Kombigerät	D70D17EL-XL (A13)	832107

Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Bitte beachten Sie:

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

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

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

Kunden in Österreich

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

Umweltschutz Seite 27

Umweltschutz

Gerät entsorgen



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder

Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen und z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/ seines Stadtteils abzugeben. Elektroaltgeräte werden dort kostenlos angenommen. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie auch auf den Service-Seiten unseres aktuellen Katalogs und auf unserer Internetseite unter der Rubrik "Service".

Verpackungstipps



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

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

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

Datenblatt

Datenblatt für das Mikrowellen-Kombigerät (832107)

	,
Hersteller	Privileg
Gerätebezeichnung	Mikrowellen-Kombigerät
Modell	D70D17EL-XL (A13)
Mikrowellenausgangsleistung in W	max. 700
Bemessungsleistung Grill in W	900
Bemessungsleistung gesamt in W	1200
Nennfrequenz in MHz	2450
Mikrowelle-Leistungsstufen	5
Grill-Leistungsstufen	1
Einbaugerät	Nein
Absicherung in A	min. 16
Versorgungsspannung in V/50 Hz	230
Garraum-Volumen in Liter	ca. 17
Drehteller-Durchmesser in mm	ca. 245
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe) in cm	26,2 × 45,2 × 34,6
Leergewicht in kg	11,5

Diese Mikrowelle entspricht der Geräteklasse: **Gruppe 2, Klasse B.**

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

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

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!