

Gebrauchsanleitung



Anleitung/Version: 93389\_20160404 Bestell-Nr.: 441739 Nachdruck, auch auszugsweise, nicht gestattet! Privileg
Einbau-Mikrowelle mit Grill

# Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	
Lieferung kontrollieren	
Verpackungstipps	
verpackangsupps	. 0
Geräteteile/Bedienelemente	. 4
Sicherheit	. 5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	
Begriffserklärung	
Sicherheitshinweise	
Informationen zu Mikrowellen	11
Geeignetes Geschirr	12
Für Mikrowellen- und	
Kombi-Betrieb	12
Für die Beheizungsart Grill	
Größe und Form	
Zubehör verwenden	13
Der Glasdrehteller	13
Das Grillgestell	13
All	
Allgemeine Hinweise zur Bedienung	
Garraumbeleuchtung	
Garraumtür öffnen	
Pause/beenden	
Gardauer einstellen	
Sicherungsverriegelung (Kindersicherung).	
Uhr	
Einstellungen abfragen	15
Doboizungoorton	16
Beheizungsarten	
Beheizungsart Mikrowelle	
Beheizungsart Grill	
Beheizungsarten kombinieren	
Auftauen	
Mehrstufiges Garen	20
Automatikprogramme	21
Tipps für die Praxis	23
Die richtige Gardauer	
Die richtige Menge	
Anordnung der Speisen	
Anstechen und Anritzen	
ANGUMEN UNU ANNIZEN	23

Pflege und Wartung	24
Regelmäßige Reinigung	24
Umrühren und Wenden	
Regelmäßige Kontrolle	
Inbetriebnahme	26
Transportieren und Auspacken	26
Gerät einbauen	26
Grundreinigung	28
Erstes Aufheizen	28
Fehlersuchtabelle	29
Service	30
Beratung, Bestellung und Reklamation	
Ersatzteile	
Umweltschutz	31
Gerät entsorgen	
Verpackungstipps	
Datenblatt	32



Informationen zur Installation und zur Inbetriebnahme finden Sie ab Seite 26.



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.

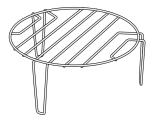
Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an den nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.

# Lieferung









# Lieferumfang

- Mikrowelle
- Glasdrehteller
- Rollenring
- Grillgestell
- Montagematerial (siehe "Inbetriebnahme" auf Seite 26)
- Gebrauchsanleitung

# Lieferung kontrollieren

- 1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (s. Kapitel "Inbetriebnahme" auf Seite 26).
- 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 30).



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

# Verpackungstipps

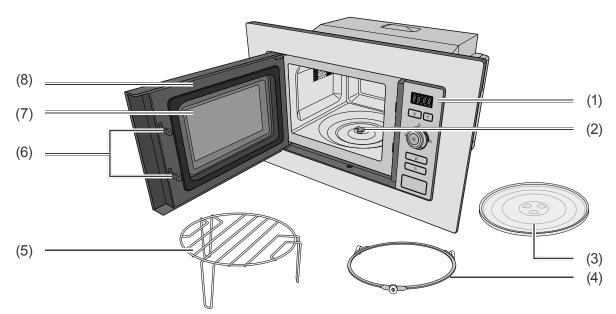


Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der

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

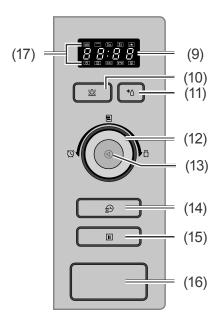
Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

# Geräteteile/Bedienelemente



- (1) Bedienblende
- (3) Glasdrehteller
- (5) Grillgestell
- (7) Sichtscheibe

- (2) Drehtellerantrieb
- (4) Rollenring
- (6) Sperrsystem
- (8) Garraumtür



- (9) Display
- (10) Taste zum Einstellen der Beheizungsarten (Mikrowelle, Grill oder Kombi)
- (11) Taste zum Einstellen der Auftaufunkti-
- (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 Symbole im Display

**SSS** 

Mikrowelle

Grill

[80

Auftauen nach Zeit

88

Auftauen nach Gewicht

**>}**>

reiner Mikrowellenbetrieb

(B)

Uhrzeit

Kurzzeitwecker

Auto

Automatikprogramm

1

Kindersicherung

g

Eingabe des Gewichts

# 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.

Es darf nur betrieben werden, wenn es ordnungsgemäß in einem geeigneten Einbaumöbel eingebaut ist.

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.

# **MARNUNG**

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.



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

# **A** WARNUNG

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 bzw. Sicherung herausschrauben/ausschalten und unseren Service

- kontaktieren (siehe "Service" auf Seite 30).
- 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.
- Falls der Netzstecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LSSchalter und Schütze.
- Gerät, Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- 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.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen.
  Durch eigenständige Reparaturen an
  - 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 Türaus 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 erfordert, 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.

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.

#### ♠ 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.
- 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 "Inbetriebnahme" auf Seite 26 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.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Backpapier beim Vorheizen nie unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirrteil oder einer Backform befestigen.
- Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.
- 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.
- Tür nicht zum Anheben oder Tragen 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.
- 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 Mikrowel-

- lenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.
- Den Drehteller 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.

### 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 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 eine Mikrowelle?

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

# Geeignetes Geschirr

#### ! HINWEIS

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

- Metall im Garraum führt beim Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funkenschlag! Dies kann die Mikrowelle und das Sichtfenster zerstören! Keinesfalls Metall-Töpfe, -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 (siehe ab Seite 16). 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 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.
- 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 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.

### 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 Glasdrehteller

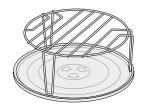
Den Glasdrehteller (3) bei jedem Betrieb der Mikrowelle verwenden.



- Er dreht sich während des Betriebs, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
- Bei Verwendung mit dem Grillgestell (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.
- Den Glasdrehteller (3) auf den Rollenring (4) setzen, und ihn drehen, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb (2) einrastet
- Kochgefäße immer auf den Glasdrehteller (3) stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

# Das Grillgestell

Das Grillgestell (5) nur bei der Beheizungsart Grill verwenden und immer auf den Glasdrehteller (3) stellen.



# Allgemeine Hinweise zur Bedienung

# Garraumbeleuchtung

Die Garraumbeleuchtung 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 (siehe nächsten Abschnitt).

#### Pause/beenden

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

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

- 2. Den Drehregler (12) drehen, bis die gewünschte Gardauer eingestellt ist.
- 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.

**Hinweis:** Dies ist nicht möglich in folgenden Programmen:

- Automatikprogramme
- Auftauprogramme
- Mehrstufiges Garen
- Um die Gardauer zu verlängern, während des Garvorgangs die Taste (13) 

  d 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) das Schloss-Symbol ➡o. 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) III 3 Sekunden lang drücken. Es ertönt ein Signalton und im Display (9) erscheint bzw. erlischt das Schloss-Symbol .

#### 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 0:00 im Display (9) an. Um das Gerät benutzen zu können, muss die Uhrzeit eingestellt sein.

 Die Taste (14) zweimal drücken. Die Uhrzeit wechselt im Display (9) auf 00:00.

Die Stundenanzeige blinkt, und das Symbol © 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) ② nicht gedrückt, hört die Zeitanzeige nach einer Minute auf zu blinken und die Zeit ist ebenfalls eingestellt. Durch Drücken der Taste (15) III wird das Einstellen der Uhrzeit abgebrochen. Die vorherige Einstellung bleibt erhalten.

#### Uhrzeiteinstellung ändern

Um die Uhrzeit 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.

Die Taste (14) 分 kurz drücken.
 Es ertönt ein Signal und im Display (9) erscheint neben der Zeitanzeige 00:00 das Timer-Symbol ☑.



- 2. Mit dem Drehregler (12) die zu messende Zeit einstellen (max. 95 Minuten).
- 3. Zum Start die Taste (13) ⓓ drücken. Die eingestellte Zeit wird herunter gezählt. Nach deren Ablauf ertönen 5 Signale.
- Um den Kurzzeitwecker vorzeitig zu beenden, kurz die Taste (15) III 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 Kombi-Betriebs 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!

Durch eine unzureichend dicht schlie-Bende Tür kann Mikrowellenstrahluna austreten. Das Gerät darf in so einem Fall nicht benutzt werden.

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

### WARNUNG

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zum Brand führen.

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

# ✓ VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

- Um Siedeverzug zu vermeiden, stellen Sie einen 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

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

Die Beheizungsart "Mikrowelle" ohne Zusatzfunktionen, erkennbar an dem Symbol in der Funktionsanzeige (17), ist gut geeignet für die Zubereitung von:

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

# Leistungsstufen der Mikrowelle

Leistungs- stufe	Aktionen
P100	- Wasser erhitzen oder auf-
	wärmen  – Geflügel, Fisch, Gemüse

P80	<ul><li>Aufwärmen</li><li>Pilze, Schalentiere</li><li>Gerichte kochen, die Eier und Käse enthalten</li></ul>
P50	- Reis, Suppe
P30	<ul><li>Auftauen</li><li>Schokolade und Butter zergehen lassen</li></ul>
P10	<ul> <li>Auftauen von empfindlichen und unregelmäßig geformten Speisen</li> <li>Gehenlassen von Hefeteig</li> </ul>

#### Leistungstufen einstellen

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

Um die Leistungsstufe zu ändern, die Taste (10) 

durücken.
Auf dem Display (9) blinkt die Anzeige P100.



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:

Tasten- druck	Leistungsstufe	Mikrowellen- leistung
1×	P100	100%
2×	P80	80%
3×	P50	50%
4×	P30	30%
5×	P10	10%

#### Mikrowelle schnell starten

 Kurzes Drücken der Taste (13) startet direkt den Mikrowellenbetrieb mit voller Leistung (P100) 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.
- Die Taste (10) 

   Stein der dem Display (9) blinkt die Anzeige P100, und die Symbole 

   und 

   und 

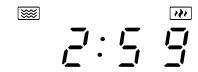
   erscheinen.



- Die Taste (10) 
   \mathbb{\omega} ein weiteres Mal drücken. Die blinkende Displayanzeige wechselt auf P80.
- Um die Auswahl zu bestätigen, die Taste (13) drücken.
   Die Displayanzeige P80 blinkt nicht mehr.
- 5. Den Drehregler (12) **③** so lange drehen, bis auf dem Display (9) die Anzeige 3:00

erscheint.

6. Den Garvorgang mit einem Druck auf die Taste (13) (4) starten.



Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Die Symbole wund w blinken. Die Zeitanzeige beginnt herunter zuzählen. 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.
- Die Taste (10) 

   So oft drücken, bis auf dem Display (9) die blinkende Anzeige G und das Grill-Symbol 

   erscheinen.



- Um die Auswahl zu bestätigen, die Taste (13) direction drücken.
  - Die Anzeige G blinkt nicht mehr.
- 4. Den Drehregler (12) **③** 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 mblinkt.

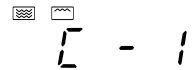
Hinweis: Wenn die Garzeit zur Hälfte abgelaufen ist, ertönen 2 kurze Signaltöne. Für ein optimales Grillergebnis sollten Sie nun die Speise wenden, die Tür wieder schließen und erneut die Taste (13) ③ drücken. Das Gerät grillt nun automatisch weiter bis zum Ende des Grillvorgangs.

Wenn die Zeitanzeige bei 00:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

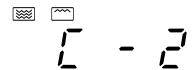
### Beheizungsarten kombinieren

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

 Die Funktion C-1 kombiniert 55% Mikrowellenleistung mit 45% Grillleistung.



 Die Funktion C-2 kombiniert 36% Mikrowellenleistung mit 64% Grillleistung.



- 1. Die Speise in den Garraum stellen und Garraumtür (8) schließen.
- Die Taste (10) 
   So oft drücken, bis auf dem Display (9) die blinkende Anzeige C-1 bzw. C-2 erscheint. Das Mikrowellen-Symbol und das Grill-Symbol leuchten auf.
- Um die Auswahl zu bestätigen, die Taste (13) drücken.
   Die Anzeige blinkt nicht mehr.
- 4. Den Drehregler (12) drehen, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

#### Auftauen

#### WARNUNG

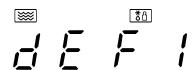
Gesundheitsgefahr!

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.

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 Garraumtür (8) schließen.
- 2. Die Taste (11) \*Ô einmal drücken. Auf dem Display (9) erscheint die Anzeige dEF 1 sowie die Symbole si und tal.
- 3. Den Drehregler (12) @ so lange drehen, bis auf dem Display (9) die Anzeige des Gewichts der Speise erscheint, die Sie auftauen möchten.



**Hinweis:** 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 Symbole 

und 
blinken. 

til blinken.

Hinweis: 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 Garraumtür (8) schließen.
- 2. Die Taste (11) \*♦ zweimal drücken. Auf dem Display (9) erscheint die Anzeige dEF 2 sowie die Symbole wund to.
- 3. Den Drehregler (12) @ so lange drehen, bis auf dem Display (9) die gewünschte Auftauzeit erscheint.



**Hinweis:** 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 Symbole und blinken.
- 5. Nach Ablauf der Auftauzeit ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.
- Größere Speisen noch 10 bis 30 Minuten stehen lassen, dabei einzelne Teile/Scheiben voneinander trennen.

Sie können die Auftauzeit verlängern, wie im Abschnitt "Gardauer verlängern" auf Seite 14 beschrieben.

# Mehrstufiges Garen

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

- 1. Die Speise in den Garraum stellen und Garraumtür (8) schließen.
- Die Taste (11) \*Ô zweimal drücken.
   Auf dem Display (9) erscheint die Anzeige dEF 2 sowie die Symbole ₩ und ₺o.
- 3. Den Drehregler (12) **③** so lange drehen, bis auf dem Display (9) die Anzeige 5:00 erscheint.

- Die Taste (10) 

   \$\omega\$ drücken.
   Auf dem Display (9) blinkt die Anzeige
   P100, und das Mikrowellen-Symbol 
   erscheint.
- Die Taste (10) Sie ein weiteres Mal drücken. Die blinkende Displayanzeige wechselt auf P80.
- 6. Die Taste (13) **(4)** drücken. Die Displayanzeige P80 blinkt nicht mehr.
- 7. Den Drehregler (12) **③** so lange drehen, bis auf dem Display (9) die Anzeige 15:00 erscheint.
- 8. Die Taste (13) ③ drücken.

  Das Programm beginnt. Auf dem Display (9) wird die benötigte Auftauzeit herunter gezählt. Die Anzeigen und follinken.

  Wenn die Auftauzeit abgelaufen ist und die Garzeit beginnt, ertönt ein kurzer Signalton.

Sie können die Auftauzeit und die Gardauer verlängern, wie im Abschnitt "Gardauer verlängern" auf Seite 14 beschrieben.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

# Automatikprogramme

Programm	Speise	Gewicht (g)	Gardauer (min)
A - 1	Pizza	200	02:30
		400	04:10
A - 2	Fleisch	250	04:10
		350	05:10
		450	06:30
A - 3	Gemüse	200	03:30
		300	04:20
		400	05:10
A - 4	Nudeln	50 <sup>1)</sup>	17:30
		1002)	20:00
A - 5	Kartoffeln	200	04:40
		400	08:40
		600	10:10
A - 6	Fisch	250	03:50
		350	04:50
		450	06:20
A - 7	Getränke	1 Tasse (120 ml)	01:10
		2 Tasse (240 ml)	02:10
		3 Tasse (360 ml)	03:20
A - 8	Popcorn	50	01:35
		100	02:20

<sup>&</sup>lt;sup>1)</sup> mit 450 ml kaltem Wasser <sup>2)</sup> mit 800 ml kaltem Wasser

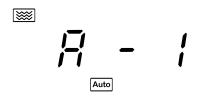
Mit den 8 Automatikprogrammen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen nur das Programm über den Drehregler (12) aus und stellen das Gewicht der Speise ein. Den Rest übernimmt die Automatik.

#### Vorbereitungen:

- Alle Verpackungen entfernen und die Speise wiegen – das Gewicht wird für die korrekte Einstellung benötigt.
- Die Speise in den Garraum stellen und Garraumtür (8) schließen.
- 2. Den Drehregler (12) (4) im Uhrzeigersinn drehen.

Es ertönt ein Signal. Auf dem Display (9) erscheint das Mikrowellen-Symbol wund das Symbol für Automatikprogramm Auto.

Die Anzeige des ersten Automatikprogramms A-1 blinkt.



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

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 Symbole und ➡ blinken.

Wenn die Zeitanzeige bei 00:00 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 ¾ füllen.

#### Anstechen und Anritzen

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

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

#### Umrühren und Wenden

# **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 in der Mikrowelle nicht gleichmäßig erhitzt werden.

# Pflege und Wartung

# Regelmäßige Reinigung

# **A** WARNUNG

# Gesundheitsgefahr!

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht durch 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-, 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 Netzstecker 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.

# ! 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.
- Spezielle Pflegemittel nur für die Au-Benflächen verwenden.
- Nur weiche Tücher verwenden.

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

- · Das Grillgestell (5) am besten von Hand mit mildem Geschirrspülmittel reinigen.
- Der Glasdrehteller (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 Garraumtür (8) geöffnet lassen, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

# Regelmäßige Kontrolle

#### WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist, 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 (7) unbeschädigt?
- Ist der Glasdrehteller (3) unbeschädigt?
- Sind die Türdichtflächen sauber?
- Sind die Türscharniere leichtgängig?
- Sind beide Haken des Sperrsystems (6) unbeschädiat?
- 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.

### Inbetriebnahme

### **A** WARNUNG

### Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verletzungen führen.

- Das Gerät ist schwer und unhandlich. Möglichst zu zweit transportieren und einbauen.
- Tür 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.

# **!** ∨ORSICHT

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

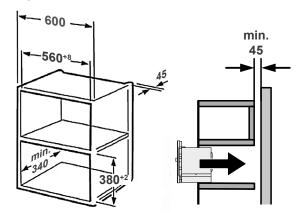
 Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und entfernen Sie alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite.

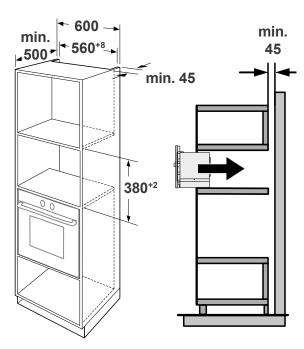
#### Gerät einbauen

#### Einbau-Nische

Die Mikrowelle 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 N\u00e4he 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.

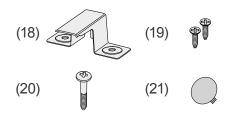
# **A** WARNUNG

Stromschlag-/Brandgefahr!

- Falls der Netzstecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LSSchalter und Schütze.
- 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.

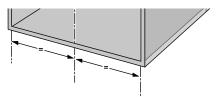
Nachdem Sie den Netzstecker in die Steckdose gesteckt haben ertönt ein Signal und das Display (9) zeigt 0:00 an (siehe Kapitel "Uhr" auf Seite 15).

#### Montagematerial

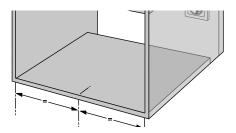


Nr.	Bezeichnung	Menge
(18)	Kippschutz	1
(19)	Schrauben, kurz	2
(20)	Schraube, lang	1
(21)	Blindstopfen	1

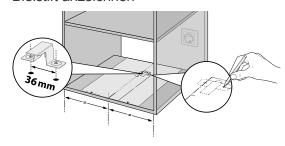
#### Gerät einsetzen



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



2. Die Mitte des Einbauschranks mit einem Bleistift anzeichnen

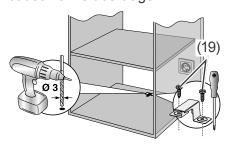


3. Die beiliegende Bohrschablone wie folgt auflegen:

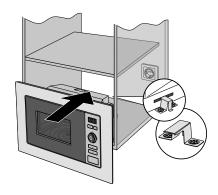
Die vordere Kante des Einbauschranks und die Anlegekante der Schablone müssen bündig sein.

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

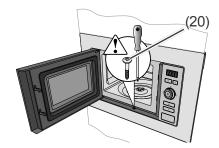
4. Die Bohrlöcher für den Kippschutz (18) von der Schablone auf den Boden des Einbauschranks übertragen.



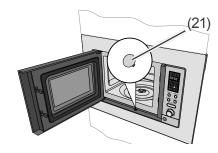
- 5. Für die beiden Schrauben die Löcher mit einem 3-mm-Bohrer vorbohren.
- 6. Den Kippschutz (18) mit den zwei Schrauben (19) festschrauben.
- 7. Den Netzstecker in die Steckdose stecken.



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.



 Das Loch mit dem Blindstopfen (21) verschließen.

#### Erstes Aufheizen

- Räumen Sie den Garraum komplett leer und reinigen Sie die Innenwände und alle Zubehörteile (siehe Seite 24).
- 2. Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang im Grillbetrieb auf (siehe "Beheizungsart Grill" auf Seite 18).

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

# 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.

#### **A** 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	Steckdose ohne Strom.	Durch Anschluss eines anderen Geräts prüfen.	
starten, Display aus.	Netzstecker sitzt lose. Festen Sitz des Netzsteckers kontrollieren.		
	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Die Türdichtflächen gründlich reinigen.	
Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Tür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Gerät nicht benutzen! Wenden Sie sich an unseren Service (siehe Kapitel "Service" auf Seite 30).	
Garraumbeleuchtung brennt nicht.	Wenden Sie sich an unseren Se (siehe Kapitel "Service" auf Seit 30).		
Glasdrehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Glasdrehteller ist nicht richtig auf den Drehtellerantrieb aufgesetzt.	Den Glasdrehteller korrekt einsetzen.	
	Boden des Garraums ist verschmutzt.	Den Garraumboden gründlich reinigen.	
Kratzende, schleifende Geräusche im Gar-	Glasdrehteller dreht nicht richtig.	Den Glasdrehteller korrekt einsetzen.	
raum.	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Glasdrehtellers ragen.	
Platzende, ploppende Geräusche im Gar- raum.	Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. auf- getaut und platzt auf.	Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten.	
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum!	Sofort Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten. Metallteile entfernen.	
Speise ist ungleich- mäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Speise umrühren oder wenden und noch eine kurze Zeit weiter erwärmen.	

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Die Speise noch eine kurze Zeit
Speise wird nicht warm genug.	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	weiter in der Mikrowelle erwärmen.
warm genug.	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".
Tür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Aus der Speise tritt Feuchtigkeit aus. Das ist normal.	Feuchtigkeit nach dem Betrieb abwischen.

# Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer.
Einbau-Mikrowelle	AG820B8Q-S0EE	441739

# 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

# 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 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

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!