

privileg

AC925BVE-S0EE



Gebrauchsanleitung

Mikrowellen- Einbaugerät

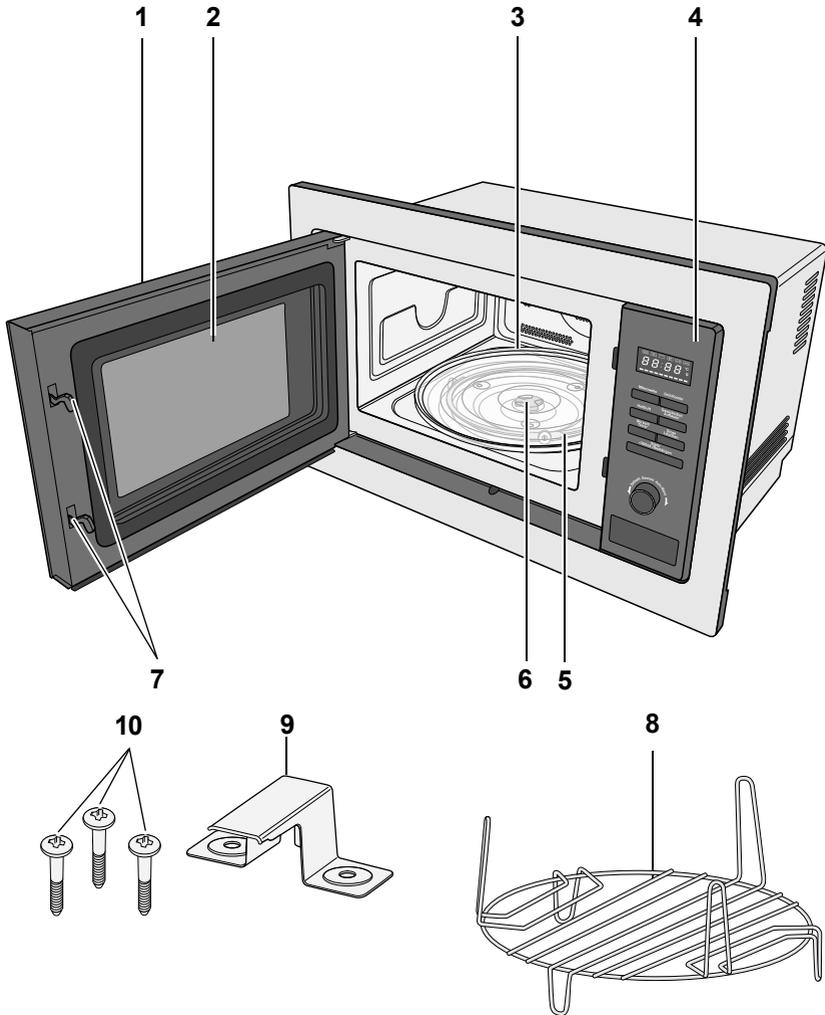
Anleitungs-Nr.: 92444
Bestellnr.: 393 141
HC 20170412
Nachdruck, auch
auszugsweise, nicht
gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang / Geräteteile	4
Informationen und Hinweise	5
Kontrolle ist besser	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
Bevor Sie das Gerät benutzen	5
Zu Ihrer Sicherheit	6
Signalwörter	6
Sicherheitshinweise	6
Was Sie über Mikrowellen wissen sollten	15
Was sind Mikrowellen?	15
Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?	15
Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?	15
Welche Garmethode wofür?	16
Mikrowelle	16
Grill	16
Kombi-Betrieb: Mikrowelle + Grill	16
Umluftbetrieb	16
Kombi-Betrieb: Mikrowelle + Umluft	17
Das geeignete Geschirr	17
Immer richtig	18
Für Mikrowellen-Betrieb geeignet	18
Für den Grill geeignet	18
Größe und Form	18
Außerdem wissenswert	19
Die richtige Garzeit	19
Die richtige Menge	19
Anordnung der Speisen	19
Anstechen und Anritzen	20
Umrühren und Wenden	20
Aufstellung und Inbetriebnahme	21
Auspacken	21
Der richtige Aufstellort	21
Gerät einbauen	24
Reinigung vor dem ersten Gebrauch	25

Glasdrehsteller einsetzen.....	25
Erstes Aufheizen	25
Bedienung	26
Das Bedienfeld.....	26
Aktuelle Uhrzeit einstellen.....	27
Timer als Kurzzeitwecker benutzen.....	27
Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) ein- und ausschalten	28
Mikrowellengerät benutzen	28
Schnellgaren	29
Gardauer verlängern	29
Leistungsstufe einstellen	30
Gardauer einstellen	30
Garen mit der Funktion Grill/Kombi.....	31
Garen mit Heißluft	33
Auftauern	35
Mehrstufiges Garen.....	36
Automatikprogramme benutzen	37
Automatikprogramm „Kuchen“ benutzen.....	38
Gartabelle Automatikprogramme	40
Damit Ihr Gerät lange hält	41
Regelmäßige Reinigung.....	41
Regelmäßige Kontrolle.....	42
Wenn’s mal ein Problem gibt...	44
Was normal ist.....	44
Fehlersuchtablelle	45
Unser Service	47
Beratung, Bestellung und Reklamation	47
Ersatzteile.....	47
Umweltschutz leicht gemacht.	48
Verpackung	48
Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen	49
So kochen Sie energiesparend	50
Stichwortverzeichnis.	51
Technische Daten.	52

Lieferumfang / Geräteteile



- 1 Garraumtür
- 2 Sichtscheibe
- 3 GlasGlasdrehsteller
- 4 Bedienfeld
- 5 Rollenring
- 6 Drehtellerantrieb

- 7 Sperrsystem
- 8 Grillrost
- 9 Kippschutz
- 10 Schrauben zur Befestigung des Kippschutzes sowie des Rahmens der Mikrowelle

Informationen und Hinweise

Kontrolle ist besser

- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
- Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
- Sollte die Lieferung unvollständig sein oder Transportschäden aufweisen, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, sondern benachrichtigen Sie bitte unsere Bestellannahme.

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.

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob das Gerät Schäden aufweist. Sollte das Gerät Schäden aufweisen, schalten Sie es nicht ein, sondern benachrichtigen Sie bitte unsere Bestellannahme.



Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung gut auf und geben Sie sie an einen möglichen Nachbesitzer weiter.

Die Gebrauchsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

Zu Ihrer Sicherheit

Signalwörter

Gefahr**Gefahr!**

Hohes Risiko! Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Achtung**Achtung!**

Mittleres Risiko! Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Wichtig!

Geringes Risiko! Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Sicherheitshinweise

Gefahr**Stromschlag-Gefahr!**

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 „Unser Service“ auf Seite 47).
- Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Achten Sie beim Anschließen darauf, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere In-

formationen hierzu finden Sie auf dem Typenschild.

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, LS-Schalter und Schütze.
- 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 Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betreiben.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, immer am Netzstecker selbst, nicht am Netzkabel ziehen.
- 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, wie z. B. unser Service (siehe „Unser Service“ auf Seite 47). 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



Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- 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 erfordert, welche den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

Gefahr



Explosionsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät 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.

- Schalen- und Krustentiere, 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, vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut stechen.

Gefahr



Gefahr für die Gesundheit!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Gerät regelmäßig reinigen und Verschmutzungen 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.

Gefahr



Erstickungsgefahr für Kinder!

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

Gefahr



Risiken für bestimmte Personengruppen

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.
- Kinder vom Türglas fernhalten! Das Türglas kann im Betrieb sehr heiß werden – Verbrennungsgefahr!
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.

Gefahr **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.
- 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.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Grill vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Gehäuseteile nicht berühren!
- Zum Herausnehmen von Speisen aus dem Garraum

Gefahr **Verbrennungsgefahr!**



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.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Grill vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Gehäuseteile nicht berühren!
- Zum Herausnehmen von Speisen aus dem Garraum

stets Topflappen oder Küchenhandschuhe verwenden.

- In der Mikrowelle erhitze 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.

Gefahr Brandgefahr!



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

- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten,

müssen die angegebenen Abstände unbedingt eingehalten werden „Aufstellung und Inbetriebnahme“ auf Seite 21.

- Nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material verwenden. Bei Grill-, Umluft- 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 Geschirrtell 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.

Gefahr 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.

Achtung Gefahr von Sachschäden!



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Niemals die Abdeckung an der rechten Garraumwand 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. Ausnahme: Löffel im Glas zur Vermeidung von Siedeverzug.
- 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 heißen Drehteller nicht auf kalte Flächen stellen, wie z.B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Der Drehteller könnte sonst zerspringen. Immer auf einen geeigneten Untersetzer stellen.
- Keine beschädigten Gefäße verwenden! Sie könnten zerbrechen und der auslaufende Inhalt könnte das Innere der Mikrowelle beschädigen.
- Wenn Zubehör (Glasschale, Grillrosteinsatz, Grillrost) nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Gerätetür die Sichtscheibe zerkratzen. Das Zubehör daher immer vollständig in den Garraum stellen.
- 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.
- Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.
- Beim Reinigen beachten:
 - Niemals scharfe, soda-, körnige, säure- oder lösemittelhaltige oder schmirgelnde Putzmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
 - Die Oberflächen werden durch ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt. Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
 - Nur weiche Tücher verwenden.
 - Darauf achten, dass kein Wasser in die Lüftungsschlitze und in die elektrischen Teile dringt.

Was Sie über Mikrowellen wissen sollten ...

Was sind Mikrowellen?

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

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

Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein.
- Sie erhitzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle. (Speisen mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt.)
- Diese Wärme durchdringt dann
 - langsam – die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
- Da die einzelnen Bestandteile der Speise ungleichmäßig erwärmt werden, ist Umrühren oder Wenden für das gleichmäßige Durchgaren wichtig.

- Der Garraum und die Luft darin werden nicht erwärmt. (Das Speisefäß 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 die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, so dass 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.
- Das Gerät schaltet sich aus:
 - Nach Ablauf der vorgewählten Zeit
 - Beim Öffnen der Garraumbür
 - Durch Drücken der Taste **Stop/Löschen 14**.

Welche Garmethode wofür?

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 oder zum Gratinieren von Sandwiches oder Gratins.

Kombi-Betrieb: Mikrowelle + Grill

Im Kombinationsbetrieb 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.

Umluftbetrieb

Beim Umluftbetrieb sorgt ein Ventilator für gleichmäßige Wärmeverteilung. Umluft ist ideal zum Backen von Kuchen, zum Dörren und zum Überbacken von belegten Broten etc.

Die Vorteile sind:

- Das Vorheizen ist fast überflüssig.
- Die Temperatur kann niedriger gewählt werden.

Kombi-Betrieb: Mikrowelle + Umluft

Im Kombinationsbetrieb von Mikrowelle und Umluft können Sie gleichzeitig schnell garen und backen. Auch diese Betriebsart verkürzt die Zubereitungszeiten enorm.

Die Kombination von Mikrowelle und Umluft ist gut geeignet für:

- Kuchen, Brot, Brötchen
- Gratins, Aufläufe
- Fisch
- überbackene Toasts
- gratinierte Suppen.

Das geeignete Geschirr

Achtung



Gefahr von Sachschäden!

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

- Metall im Garraum führt beim **Mikrowellen-, Grill-Kombi- und Kombibetrieb** zu Funkenschlag! Dies kann Gerät und Sichtfenster zerstören! Verwenden Sie keinesfalls **Metall-Töpfe, -Pfannen** und **-Deckel** oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern.
- Beim **Grill- oder Kombibetrieb** keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien

verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind! Verwenden Sie kein Backpapier o.Ä.

- Wenn Sie feststellen, dass ein Gefäß heißer wird als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.
- Benutzen Sie ausschließlich Spezialthermometer für die Mikrowelle. Normale Flüssigkeitsthermometer sind nicht geeignet.
- Verwenden Sie keine Alufolie, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.

Für die verschiedenen Garmethoden muss das dazu passende Geschirr ausgewählt werden. Beachten Sie dazu jeweils die Herstellerangaben. Wenn Sie ungeeignetes Geschirr verwenden, kann dies zu Schäden am Gerät führen.

Immer richtig

Geschirr, das mikrowellengeeignet und feuerfest ist, ist für alle Funktionen Ihres Mikrowellen-Kombigerätes geeignet. Dazu gehören:

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

Für Mikrowellen-Betrieb geeignet

Außer den zuvor beschriebenen Materialien eignen sich für den reinen Mikrowellenbetrieb auch Materialien, die nicht feuerfest, aber mikrowellengeeignet sind, z. B.

- mikrowellengeeigneter Kunststoff und Folien
- Backpapier
- der mitgelieferte Backaufsatz

Tipp: Um herauszufinden, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, können Sie folgenden Test durchführen: Stellen Sie das leere Gefäß in den Garraum und starten Sie bei voller Mikrowellenleistung für maximal 20-30 Sekunden. Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, ist es nicht geeignet!

- Bleibt das Geschirr kalt oder wird nur handwarm, können Sie es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwenden.

Für den Grill geeignet

Für den Grill-Betrieb sind alle Materialien geeignet, die Sie auch in Ihrem konventionellen Backofen benutzen. Außerdem:

- der mitgelieferte Grillaufsatz

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!

Außerdem wissenswert ...

Die richtige Garzeit

Da Mikrowellen unterschiedlich stark von Wasser, Fett und Zucker „angezogen“ werden, hängt die Garzeit 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, da Fett und Zucker die Mikrowellenenergie gut aufnehmen.Hierbei unbedingt die empfohlenen Garzeiten 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 Garzeit. Wenn Sie z. B. für eine Kartoffel 4 Minuten benötigen, 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 verschiedenen 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 verschiedenen 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 aneinander legen.
- Fleischsaft und Soße in einem separaten Gefäß erhitzen; dieses nur zu 2/3 füllen!

Anstechen und Anritzen

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

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

Umrühren und Wenden

Gefahr



Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen.

- In der Mikrowelle erhitze Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Prüfen Sie deshalb vorsichtig die Temperatur der Speisen, besonders für Kinder.
- Rühren Sie die Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich um bzw. schütteln Sie sie, und prüfen Sie dann die Temperatur an der Babynahrung direkt!

- Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Prüfen Sie unbedingt die Temperatur.

- Achten Sie besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren, damit Krankheitserreger (wie Salmonellen) vollständig abgetötet werden.
- Umrühren und Wenden der Speisen nach der halben Garzeit ist besonders wichtig, da die Speisen im Mikrowellengerät nicht gleichmäßig erhitzt werden.

Aufstellung und Inbetriebnahme

Auspacken

Achtung Gefahr von Sachschäden!



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

- **Niemals** die Abdeckung an der rechten Innenraumwand entfernen! Sie dient dem **Schutz des Magnetrons**, welches die Mikrowellen aussendet.

- Entfernen Sie sämtliche Schutzfolien vollständig vom Gehäuse, der Türinnenseite und im Garraum.

Der richtige Aufstellort

Gefahr Brandgefahr!



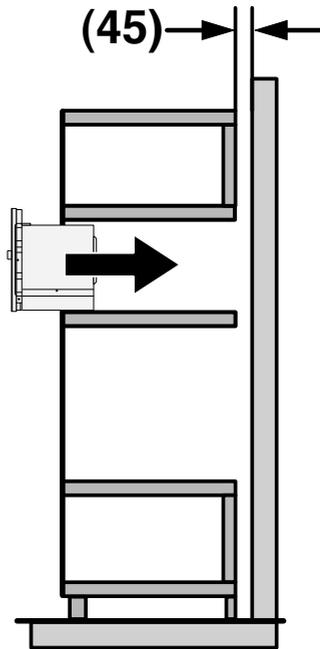
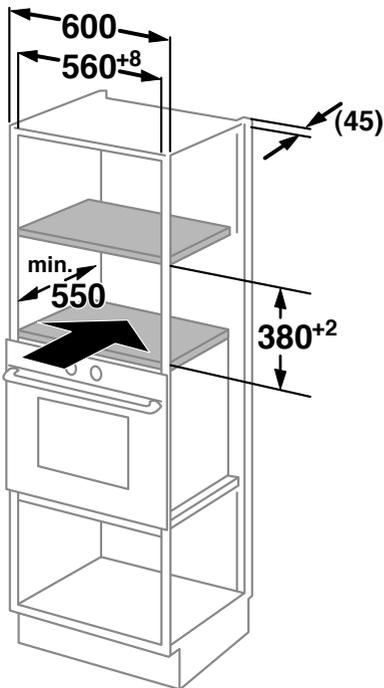
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder zum Brand führen. Im Inneren aufgestaute Hitze kann die Lebensdauer des Geräts verkürzen.

- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Verdecken Sie die Lüftungsöffnungen nicht, z.B. mit Topflappen oder Kochbüchern.
- Halten Sie beim Aufstellen des Geräts mindestens die **Sicherheitsabstände** ein, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind.

Die Einbau-Nische

Die Mikrowelle kann in einen Hochschrank oder unter eine Arbeitsfläche eingebaut werden. In jedem Fall folgende Bedingungen beachten:

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



- Die Einbaunische darf nicht mit einer Rückwand versehen sein.
- Gegebenenfalls müssen Ihre Einbaumöbel entsprechend nachgearbeitet werden. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie einen Fachmann beauftragen.
- Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein. Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.

- Zwischen dem Einbauschränk und der Wand muss ein Abstand von mindestens 100 mm bestehen.
- In der Nische oder in unmittelbarer Nähe muss eine Schutzkontaktsteckdose installiert sein (siehe folgenden Abschnitt „Anschluss“).
- Das Gerät sollte nicht direkt neben einen Kühl- oder Gefrierschrank gestellt werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Zu Radiogeräten, Fernsehern etc. sollte das Gerät mindestens 2 m Abstand haben, damit der Empfang nicht gestört wird.

abstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter 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 (siehe „Datenblatt“ auf der letzten Seite).
- Die Steckdose muss außerhalb der Mikrowellen-Rückwand installiert sein, weil sonst der Stecker die Rückwand berührt und sich die Mikrowelle nicht ganz einschieben lässt.
- Keine Mehrfachstecker oder Verlängerungen verwenden.

Gerät anschließen

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

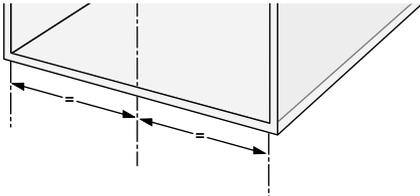
Gefahr



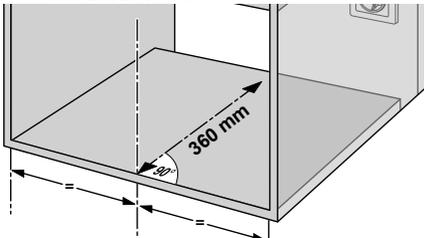
Stromschlag- /
Brandgefahr!

- Falls der Netzstecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontakt

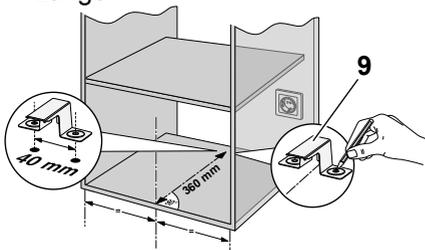
Gerät einbauen



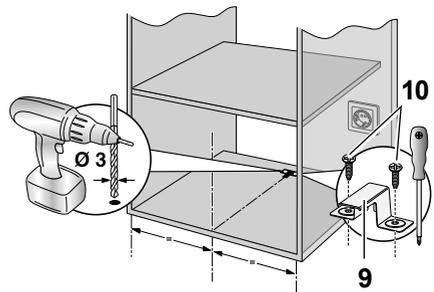
1. Stellen Sie durch Ausmessen die Mitte der Breite des Einbauschanks fest.



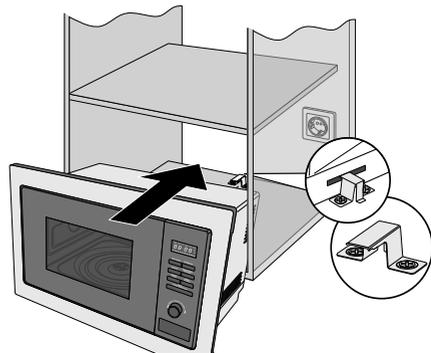
2. Ziehen Sie im rechten Winkel dazu eine Hilfslinie von 360 mm Länge.



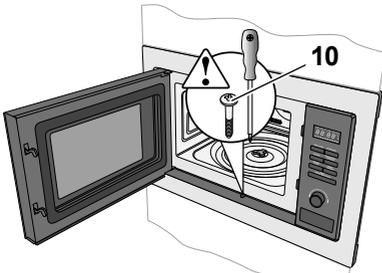
3. Legen Sie den Kippschutz **9** am Ende der Hilfslinie mittig an, und markieren Sie mit einem Stift die Positionen der Bohrlöcher. Die Bohrlöcher müssen 40 mm Abstand haben.



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



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



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

Reinigung vor dem ersten Gebrauch

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

1. Räumen Sie den Garraum leer.
2. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
3. Lassen Sie die Tür geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.
4. Den Glasdreh Teller **3** und den Rollenring **5** können Sie in die Spülmaschine geben. Das Grillgestell **8** reinigen Sie von Hand mit etwas Geschirrspülmittel.

Glasdreh Teller einsetzen

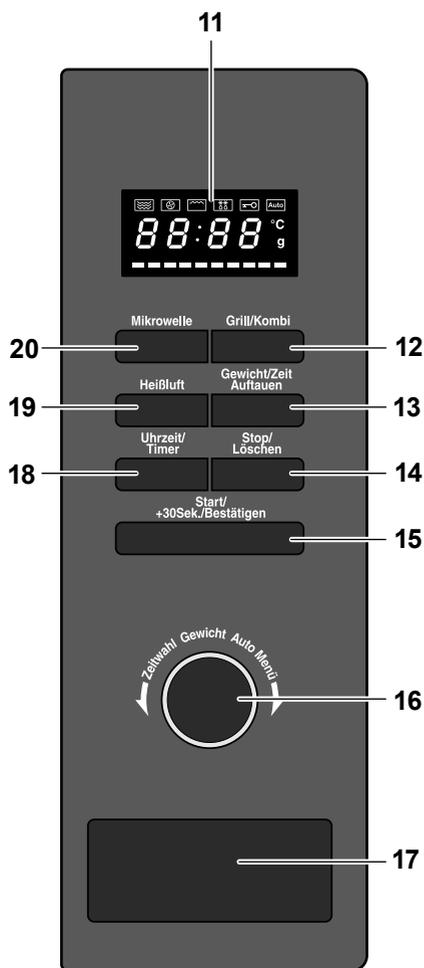
1. Legen Sie die Rollenring **5** in die Mulde im Garraumboden.
2. Setzen Sie den Drehtellerantrieb **6** in die Aussparung in der Mitte ein.
3. Setzen Sie den Glasdreh Teller **6** mit der geriffelten Seite nach unten auf den Garraumboden und drehen Sie ihn, bis seine Mitte dem Drehtellerantrieb **6** einrastet.

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 dazu 10 Minuten lang bei 200 °C im Heißluftbetrieb auf.

Bedienung

Das Bedienfeld



- 11 Display
- 12 Taste zum Einstellen der Kombination aus Grill- und Heißluftfunktion
- 13 Taste zum Einstellen der Auftaufunktion
- 14 Taste zum Abbrechen eines Vorgangs sowie zum Löschen einer Einstellung
- 15 Taste zum Bestätigen von Eingaben, zum Starten des Garvorgangs und zum Verlängern der Gardauer
- 16 Drehregler für verschiedene Funktionen
- 17 Taste zum Öffnen der Garraumtür
- 18 Taste zum Einstellen der Uhrzeit und Timer (Kurzzeitwecker)
- 19 Taste zum Einstellen der Heißluftfunktion
- 20 Taste zum Einstellen der Leistungsstufen

Symbole auf dem Display

- | | |
|-------------|------------------------|
| Mikrowelle | Auftauen |
| Heißluft | Sicherungsverriegelung |
| Grill/Kombi | Automatikprogramme |

Aktuelle Uhrzeit einstellen

Bei der Inbetriebnahme und nach einem Stromausfall müssen Sie die Uhrzeit einstellen. Anderenfalls reagiert das Gerät nicht.

Hinweis: Das Gerät befindet sich immer im 24-Stunden-Betrieb, lässt sich also nicht auf 12-Stunden-Betrieb umstellen.



Wenn das Gerät ans Stromnetz angeschlossen wird, ertönt ein Signalton; das Display zeigt 0:00.



1. Drücken Sie die Taste **18 Uhrzeit/Timer**.
Im Display beginnen die beiden **linken** Ziffernanzeigen zu blinken.
2. Benutzen Sie den Drehregler **16**, um die Stundenzahl einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste **18 Uhrzeit/Timer**.
Im Display beginnen die beiden **rechten** Ziffernanzeigen zu blinken.

4. Benutzen Sie den Drehregler **16**, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie ein weiteres Mal die Taste **18 Uhrzeit/Timer**.
Die Ziffern im Display blinken nicht mehr; die Uhrzeit ist nun eingestellt.

Timer als Kurzzeitwecker benutzen

Sie können die Uhr des Geräts auch als Kurzzeitwecker benutzen:



1. Drücken Sie die Taste **18 Uhrzeit/Timer** zwei Mal.
Im Display erscheint die Anzeige 00:00.
2. Benutzen Sie den Drehregler **16**, um die gewünschte Zeitdauer einzustellen.
2. Drücken Sie die Taste **15 „Start/+30 Sek/Bestätigen“**, um den Kurzzeitwecker zu starten.
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.

Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) ein- und ausschalten

Wenn die Sicherungsverriegelung aktiviert ist, erscheint auf dem Display das Schlüsselsymbol .



- Um die Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) einzuschalten, drücken Sie die Taste **14 Stop/ Löschen** ca. 3 Sekunden lang. Es ertönt ein Signalton, und im Display erscheint das Schlüsselsymbol .
- Um die Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) auszuschalten, drücken Sie erneut die Taste **14 Stop/ Löschen** ca. 3 Sekunden lang. Es ertönt ein Signalton, und das Schlüsselsymbol  im Display erlischt.

Mikrowellengerät benutzen

Gefahr



Gefahr durch Mikrowellen!

Durch eine unzureichend dicht schließende Tür kann Mikrowellenstrahlung 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.

Gefahr Brandgefahr!



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung 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.

Achtung Gefahr von Sachschäden!



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

- **Niemals** die Pappe an der rechten Innenraumwand entfernen! Sie dient dem **Schutz des Magnetrans**, welches die Mikrowellen aussendet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Glasdreheller und **nie ohne Speisen!**

Schnellgaren

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

- Drücken Sie die Taste **15** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“.



Der Garvorgang startet; auf dem Display wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt, und das Symbol  für „Mikrowelle“ blinkt.

Hinweis: Sie können die Gardauer verlängern, wie im Abschnitt „Gardauer verlängern“ beschrieben.

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,

- drücken Sie während des Garvorgangs die Taste **15** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“. Die verbleibende Garzeit verlängert sich um 30 Sekunden. Die Garzeitverlängerung können Sie bei Bedarf mehrfach wiederholen.

Leistungsstufe einstellen

Standardmäßig ist das Mikrowellengerät auf die Leistungsstufe *P100* eingestellt, also auf 100% der Mikrowellenleistung. Um die Leistungsstufe zu ändern,

1. Drücken Sie die Taste **20** „**Mikrowelle**“. Auf dem Display erscheint die Anzeige *P100*.
2. Drücken Sie die Taste **20** „**Mikrowelle**“ ein weiteres Mal. Die Displayanzeige wechselt auf *P80*. Die folgende Tabelle zeigt, welche Leistungsstufen zur Verfügung stehen, und wie Sie sie auswählen können:

Tastendruck	Leistungsstufe	Display-Anzeige
1x	100%	<i>P100</i>
2x	80%	<i>P80</i>
3x	50%	<i>P50</i>
4x	30%	<i>P30</i>
5x	10%	<i>P10</i>
6x	100%	<i>P100</i>

Gardauer einstellen

Hinweis: Sie können eine Gardauer erst dann einstellen, wenn Sie zuvor eine der Funktionen

- „Mikrowelle“ (Display-Symbol )
 - „Grill/Kombi“ (Display-Symbol )
 - „Heißluft“ (Display-Symbol )
- gewählt haben.

Um die Gardauer einzustellen,

1. wählen Sie die gewünschte Funktion (, , oder )
2. drehen Sie den Drehregler **16**, bis die gewünschte Gardauer eingestellt ist.

Hinweis: Die Gardauereinstellung ist in folgenden Schritten möglich:

0-1 min:	5-Sekunden
1-5 min:	10 Sekunden
5-10 min:	30 Sekunden
10-30 min:	1 Minute
30-95 min:	5 Minuten

Die höchste Gardauer, die Sie einstellen können, beträgt 95:00 Minuten.

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

1. Drücken Sie die Taste **20** „**Mikrowelle**“.



Auf dem Display blinkt die Anzeige *P 1 0 0*, und das Symbol „Mikrowelle“  erscheint.

2. Drücken Sie die Taste **20** „**Mikrowelle**“ ein weiteres Mal. Die blinkende Displayanzeige wechselt auf *P 0 0*.
3. Drücken Sie die Taste **15** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“. Die Displayanzeige *P 0 0* blinkt nicht mehr.
3. Drehen Sie den Drehregler **16**, bis auf dem Display die Anzeige *3:00* erscheint.

Garvorgang starten

Um den Garvorgang zu starten,

- drücken Sie die Taste **15** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“. Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeige  blinkt.

Hinweis: Sie können die Gardauer verlängern, wie im Abschnitt „Gardauer verlängern“ beschrieben.

Garvorgang unterbrechen

Um den Garvorgang zu unterbrechen,

- drücken Sie die Taste **14** „**Stop/Löschen**“.
Der Garvorgang wird unterbrochen. Das Display zeigt die verbleibende Garzeit an.

Unterbrochenen Garvorgang fortsetzen

Um einen unterbrochenen Garvorgang fortzusetzen,

- drücken Sie erneut die Taste **15** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“.
Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Garvorgang abbrechen

Um den Garvorgang abzubrechen,

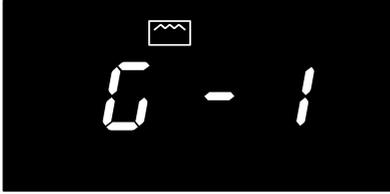
- drücken Sie die Taste **14** „**Stop/Löschen**“ **zweimal**.
Der Garvorgang wird abgebrochen.

Garen mit der Funktion Grill/Kombi

Funktion „Grill“ benutzen

Um die Grillfunktion zu benutzen,

- drücken Sie die Taste **12** „**Grill/Kombi**“.



Auf dem Display leuchtet die Anzeige  auf, und die Anzeige $\bar{1}$ blinkt.

Beispiel: Sie möchten eine Speise 15 Minuten lang grillen.

1. Drücken Sie die Taste **12 „Grill/Kombi“**.

Auf dem Display leuchtet die Anzeige  auf, und die Anzeige $\bar{1}$ blinkt.

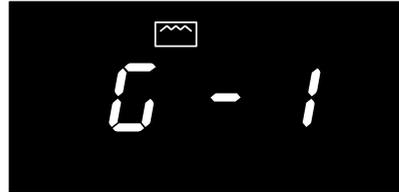
2. Drücken Sie die Taste **15 „Start/+30Sek./Bestätigen“**.
Die Anzeige $\bar{1}$ blinkt nicht mehr.
3. Drehen Sie den Drehregler **16**, bis auf dem Display die Anzeige $15:00$ erscheint.
4. Drücken Sie die Taste **15 „Start/+30Sek./Bestätigen“**.
Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeige  blinkt.

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 **15 „Start/+30Sek./Bestätigen“** drücken. Das Gerät grillt nun automatisch weiter bis zum Ende des Grillvorgangs.

Kombi-Funktionen benutzen

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

1. Drücken Sie die Taste **12 „Grill/Kombi“**.



Auf dem Display leuchtet die Anzeige  auf, und die Anzeige $\bar{1}$ blinkt.

2. Drücken Sie die Taste **12 „Grill/Kombi“** weitere Male, um zwischen den Kombi-Funktionen $\bar{1}$, $\bar{2}$, $\bar{3}$ und $\bar{4}$ zu wählen.

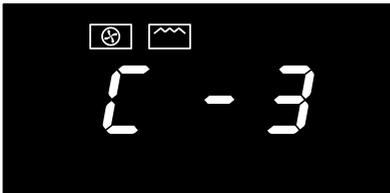
Je nachdem, welche Variante Sie wählen, leuchten oben im Display unterschiedliche Symbole auf, die Ihnen zeigen, welche Funktionen der Mikrowelle kombiniert werden.

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick:

Display-Anzeige	Symbole		
$\bar{1}$			
$\bar{2}$			
$\bar{3}$			
$\bar{4}$			

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

1. Drücken Sie die Taste **12 „Grill/Kombi“**.
Auf dem Display leuchtet die Anzeige  auf, und die Anzeige  blinkt.



2. Drücken Sie die Taste **12 „Grill/Kombi“** erneut, bis im Display die Anzeige blinkt und die Symbole  und  zu sehen sind.
3. Drücken Sie die Taste **15 „Start/+30Sek./Bestätigen“**.
Die Anzeige blinkt nicht mehr.
4. Drehen Sie den Drehregler **16**, bis auf dem Display die Anzeige erscheint.
5. Drücken Sie die Taste **15 „Start/+30Sek./Bestätigen“**.
Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeigen  und  blinken.

Hinweis: Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

Garen mit Heißluft

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

Garen mit Vorheizen

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

1. Drücken Sie die Taste **19 „Heißluft“**.



Auf dem Display blinkt die Anzeige ; gleichzeitig leuchtet obendie Anzeige  und rechts die Anzeige  auf. Außerdem leuchtet links unten im Display ein weiterer Balken auf.

2. Drehen Sie den Drehregler **16**, bis auf dem Display die Anzeige erscheint.



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

- Drücken Sie die Taste **15** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“. Die Anzeigen blinken nicht mehr.
- Drücken Sie erneut die Taste **15** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“. Das Vorheizen startet. Die Anzeige  und der Balken am Fuß des Displays blinken. Während des Vorheizens leuchten am Fuß des Displays, links beginnend, allmählich alle Balken bis zum 200 °C-Balken auf. Dies zeigt den Fortschritt des Vorheizens an.



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

- Öffnen Sie die Tür **1**, und stellen Sie die zu garende Speise in den Garraum.
- Drehen Sie den Drehregler **16**, bis auf dem Display die Anzeige **20:00** erscheint.
- Drücken Sie die Taste **15** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“. Der Garvorgang startet; die Anzeige  und der Balken am Fuß des Displays blinken.

Hinweis: Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

Garen ohne Vorheizen

- Drücken Sie die Taste **19** „**Heißluft**“.



Auf dem Display blinkt die Anzeige **130**; gleichzeitig leuchtet oben die Anzeige  und rechts die Anzeige **13** auf. Außerdem leuchtet links unten im Display ein weiterer Balken auf.

- Drehen Sie den Drehregler **16**, bis auf dem Display die Anzeige der gewünschten Temperatur erscheint.
- Drücken Sie die Taste **15** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“. Die Anzeigen blinken nicht mehr.
- Drehen Sie den Drehregler **16**, bis auf dem Display die Anzeige der gewünschten Gardauer erscheint.
- Drücken Sie die Taste **15** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“. Der Garvorgang startet.
Hinweis: Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

Hinweis: Die gewünschte Gartemperatur können Sie auch einstellen,

indem Sie die Taste **19 „Heißluft“** mehrmals hintereinander drücken. die folgende Tabelle gibt einen Überblick:

Tastendruck	Display-Anzeige
1x	130
2x	140
3x	150
4x	160
5x	170
6x	180
7x	190
8x	200
9x	210
10x	220
11x	130

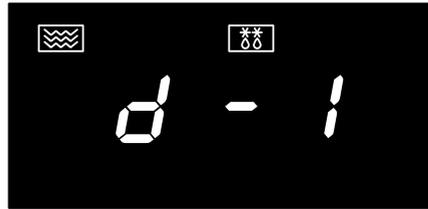
Auftauen

Das Gerät verfügt über 2 Auftau-Programme:

- *d - 1*: Auftauen nach Zeit
- *d - 2*: Auftauen nach Gewicht

Innerhalb dieser Programme können Sie die gewünschte Auftau-Zeit frei wählen.

Auftauen nach Gewicht



1. Drücken Sie die Taste **13 „Gewicht/Zeit Auftauen“**. Auf dem Display erscheint die Anzeige *d - 1* sowie die Anzeigen  und .



2. Drehen Sie den Drehregler **16**, bis auf dem Display die Anzeige des Gewichts der Speise erscheint, die Sie auftauen möchten. **Hinweis:** Sie können Speisen bis zu einem Gewicht von 2000 g auftauen.

3. Drücken Sie die Taste **15 „Start/+30Sek./Bestätigen“**. Das Auftauen startet. Im Display wird die benötigte Auftauzeit heruntergezählt. Die Anzeigen  und  blinken.

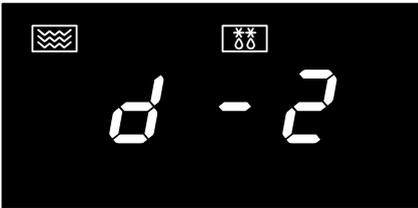
Hinweise:

- Die Auftauzeit variiert, je nachdem, wieviel Gewicht Sie auftauen möchten. Bei 100 g beträgt die Auftauzeit 3 Minuten 40 Sekunden.

den; bei 2000 g sind es 41 Minuten 40 Sekunden.

- Wenn die Auftauzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

Auftauen nach Zeit



1. Drücken Sie die Taste **13** „Gewicht/Zeit Auftauen“ zweimal.
Auf dem Display erscheint die Anzeige **d - 2** sowie die Anzeigen  und .



2. Drehen Sie den Drehregler **16**, bis auf dem Display die gewünschte Auftauzeit.
Hinweis: Die Auftauzeit muss mindestens 5 Sekunden und kann höchstens 95:00 Minuten betragen.
3. Drücken Sie die Taste **15** „Start/+30Sek./Bestätigen“. Das Auftauen startet. Im Display wird die benötigte Auftauzeit he-

runtergezählt. Die Anzeigen  und  blinken.

Hinweise:

- Sie können die Auftauzeit verlängern, wie im Abschnitt „Gardauer verlängern“ beschrieben.
- Wenn die Auftauzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

Mehrstufiges Garen

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

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

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

1. Drücken Sie die Taste **13** „Gewicht/Zeit Auftauen“. zweimal.
Auf dem Display erscheint die Anzeige **d - 2** sowie die Anzeigen  und .

2. Drehen Sie den Drehregler **16**, bis auf dem Display die Anzeige **10:00** erscheint.
3. Drücken Sie die Taste **20** „**Mikrowelle**“.
Auf dem Display blinkt die Anzeige **P100**, und das Symbol „Mikrowelle“  erscheint.
2. Drücken Sie die Taste **20** „**Mikrowelle**“ ein weiteres Mal.
Die blinkende Displayanzeige wechselt auf **P00**.
3. Drücken Sie die Taste **15** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“.
Die Displayanzeige **P00** blinkt nicht mehr.
4. Drehen Sie den Drehregler **16**, bis auf dem Display die Anzeige **15:00** erscheint.
5. Drücken Sie die Taste **15** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“.
Das Programm beginnt. Im Display wird die benötigte Auftauzeit heruntergezählt. Die Anzeigen  und  blinken.
Wenn die Auftauzeit abgelaufen ist und die Garzeit beginnt, ertönt ein kurzer Signalton.

Hinweise:

- Sie können die Auftauzeit und die Gardauer verlängern, wie im Abschnitt „Gardauer verlängern“ beschrieben.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.

Automatikprogramme benutzen

Das Gerät verfügt über 10 Automatikprogramme, die Sie über den Drehregler **16** auswählen können. Die folgende Tabelle gibt Ihnen einen kurzen Überblick:

Programm-Nummer	Programm-Bezeichnung
<i>A 1</i>	Aufwärmen
<i>A 2</i>	Kartoffeln
<i>A 3</i>	Fleisch
<i>A 4</i>	Gemüse
<i>A 5</i>	Fisch
<i>A 6</i>	Nudeln
<i>A 7</i>	Suppe
<i>A 8</i>	Kuchen
<i>A 9</i>	Pizza
<i>A 10</i>	Huhn

Bei allen Automatikprogrammen können Sie außerdem zwischen mehreren Gewichten bzw. Größen auswählen. Einen Überblick über alle Auswahlmöglichkeiten gibt die Tabelle „Automatikprogramme“ auf Seite 40.

Beispiel: Sie möchten 350 g Gemüse garen.



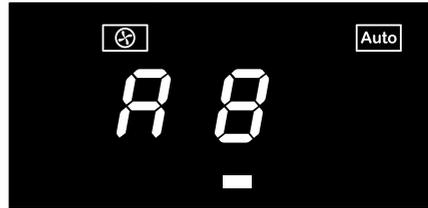
1. Drehen Sie den Drehregler **16** im Uhrzeigersinn, bis auf dem Display die Anzeige **R 4** zu blinken beginnt und die Anzeigen  und  zu sehen sind.
2. Drücken Sie die Taste **15** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“. Die Anzeige **R 4** blinkt nicht mehr.



3. Drehen Sie den Drehregler **16** erneut im Uhrzeigersinn, bis auf dem Display die Anzeige **350 g** erscheint.
4. Drücken Sie erneut die Taste **15** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“. Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter; die Anzeigen  und  zu blinken.

Automatikprogramm „Kuchen“ benutzen

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



1. Drehen Sie den Drehregler **16** im Uhrzeigersinn, bis auf dem Display die Anzeige **R B** zu blinken beginnt, unter der **B** ein Balken erscheint und die Anzeigen  und  zu sehen sind.
2. Drücken Sie die Taste **15** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“. Die Anzeige **R B** blinkt nicht mehr.



3. Drücken Sie erneut die Taste **15** „**Start/+30Sek./Bestätigen**“. Der Vorwärmprozess startet. Die Anzeigen  und  sowie der Balken unter der **B** beginnen zu blinken.

Während des Vorheizens leuchten am Fuß des Displays, links beginnend, allmählich alle Balken bis zum 180 °C-Balken auf. Dies zeigt den Fortschritt des Vorheizens an.

Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönen zwei Signaltöne.

4. Öffnen Sie die Garraumtür **1**, und stellen Sie den Kuchen in den Garraum.

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

5. Schließen Sie die Garraumtür wieder, und drücken Sie die Taste **15 „Start/+30Sek./Bestätigen“**.

Der eigentliche Backvorgang beginnt. Die Zeitanzeige zählt in Sekundenschritten von **45:00** zurück; die Anzeigen  und  sowie der 180 °-Balken am Fuß des Displays blinken.

Gartabelle Automatikprogramme

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

1) mit kaltem Wasser 450 ml

2) mit kaltem Wasser 800 ml

3) mit kaltem Wasser 1200 ml

4) s. den Abschnitt „Automatikprogramm „Kuchen“ benutzen“.

Damit Ihr Gerät lange hält

Regelmäßige Reinigung

Gefahr **Stromschlag-Gefahr!**



Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Fassen Sie den Netzstecker nie mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie Netzstecker immer am Stecker, nie am Kabel aus der Steckdose.

Gefahr **Verbrennungsgefahr!**



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen. 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.

- Grill erst abkühlen lassen.

Achtung **Gefahr von Sachschäden!**



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

- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Gebrauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
- Zur Reinigung keine aggressiven oder ätzenden Reinigungs- oder Scheuermittel und keine Stahl- oder Scheuerschwämme verwenden! Kein Backofenspray verwenden! Nie Reinigungsmittel in das Gerät sprühen!
- Achten Sie darauf, dass auf keinen Fall Wasser oder Reinigungsflüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in das Gerät gelangen.

- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

Reinigen Sie das Gerät möglichst nach jedem Benutzen, bevor evtl. Verunreinigungen trocknen können.

- Den Grillaufsatz reinigen Sie am besten von Hand mit mildem Spülmittel.
- Nehmen Sie Glasdrehteller und Rollenring heraus. Beides kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät, insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen, mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie warmes Wasser mit einem normalen Allzweckreiniger oder Geschirrspülmittel und einen weichen Schwamm oder Lappen. Hartnäckige Verschmutzungen können Sie mit unverdünntem Allzweckreiniger lösen.
- Trocknen Sie alle Flächen nach dem Reinigen mit einem trockenen, weichen Tuch.
- Setzen Sie Rollenring und Glasdrehteller wieder ein.
- Lassen Sie die Tür geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

Regelmäßige Kontrolle

Gefahr **Stromschlag-Gefahr!**



Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Die Instandsetzung des Geräts darf nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei 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**Gefahr durch Mikrowellen!**

Durch eine unzureichend dicht schließende Tür kann Mikrowellenstrahlung 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. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.

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

- Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
- Ist das Gehäuse und das Sichtfenster unbeschädigt?
- Ist der Glasdrehteller unbeschädigt?
- Sind die Türdichtflächen sauber?
- Sind die Türscharniere leichtgängig?
- Sind beide Haken der Türverriegelung 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.

Wenn's mal ein Problem gibt...

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 sich die Störung beseitigen lässt.

Was normal ist

Was passieren kann	Erklärung
Der Mikrowellenbetrieb kann den Empfang von Radio- oder Fernsehprogrammen stören.	Der Betrieb der Mikrowelle kann den Empfang von Radio- oder Fernsehprogrammen stören. Dies ist ähnlich wie bei Störungen durch kleinere Haushaltsgeräte wie Mixer, Staubsauger und Haartrockner.
Die Garraum-Innenbeleuchtung wird dunkler.	Bei Benutzung der Mikrowelle mit geringer Leistungsstufe kann die Innenbeleuchtung dunkler werden.
An der Tür tritt Dampf aus; Aus den Entlüftungsöffnungen tritt Heißluft aus.	Beim Kochen kann Dampf aus den Lebensmitteln austreten. Der größte Anteil der Feuchtigkeit tritt aus den Entlüftungsöffnungen aus. Dampf kann sich aber auch an kühleren Teilen wie der Gerätetür niederschlagen.

Fehlersuchtablelle

Gefahr



Stromschlaggefahr!

Versuchen Sie niemals, 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 Ursachen	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten.	Gerät bekommt keine Spannung.	Sicherung an Ihrem Sicherungskasten und Funktion der Steckdose mit anderem Elektrogerät prüfen. Sitz des Netzsteckers und Zustand des Netzkabels prüfen. Defektes Kabel austauschen lassen. Gerät nicht benutzen!
	Tür ist nicht richtig geschlossen.	Tür richtig schließen.
Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Reinigen Sie die Türdichtflächen.
	Tür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Tür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen!
Garraum-Beleuchtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	Leuchte nur durch Kundendienst auswechseln lassen.
Glasdrehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Glasdrehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Setzen Sie den Glasdrehteller korrekt ein.
	Rollenring liegt nicht richtig unter dem Glasdrehteller.	Legen Sie den Rollenring korrekt ein.
	Rollenring und Boden des Garraums sind verschmutzt.	Reinigen Sie Rollenring und Garraumboden.

Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Glasdrehsteller und Rollenring drehen nicht richtig.	Setzen Sie Glasdrehsteller und Rollenring korrekt ein.
	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Glasdrehstellers ragen.
Platzende, ploppende Geräusche im Garraum.	Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut.	Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten.
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum oder zu nahe an den Garraumwänden!	Sofort Netzstecker ziehen. Alufolie darf nicht über den Rand des Glasdrehstellers ragen.
Tür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Aus der Speise tritt Feuchtigkeit aus, das ist normal.	Feuchtigkeit nach dem Betrieb abwischen.
Speise wird nicht warm genug.	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Erwärmen Sie die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Verwenden Sie ein geeignetes Gefäß.
Speise ist ungleichmäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Rühren Sie um oder wenden Sie die Speise und erwärmen Sie die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle.
Gerät erzeugt Geräusche.	Dies passiert, wenn die Heizröhren zum ersten Mal benutzt werden.	Siehe Abschnitt „Erstes Aufheizen“.

Unser Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
Mikrowellengerät	privileg AC925BVE-S0EE	393 141

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 Fehlersuchtafel beheben lässt,
- Sie weiteres Zubehör bestellen möchten.

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.

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.

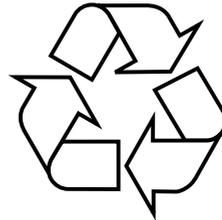
Umweltschutz leicht gemacht

Verpackung

Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

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



Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen

Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

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

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

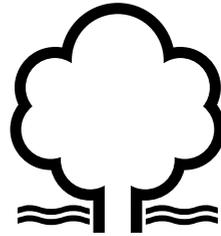
Für weitere Informationen zu diesem Thema wenden Sie sich direkt an Ihren Händler.



So kochen Sie energiesparend

Wer Energie verantwortungsvoll nutzt, schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt umweltbewusst. Denn jede eingesparte Kilowattstunde trägt zur Rettung unseres Klimas bei. Also:

- Statt des Herdes die Mikrowelle einsetzen.
- Besonders beim Erhitzen von Flüssigkeiten und bei Speisen mit hohem Wasseranteil ist die Mikrowelle wirtschaftlicher.
- Das richtige Geschirr verwenden.
- Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör nimmt kaum Energie auf (siehe „Das geeignete Geschirr“).
- Die Stehzeit nutzen.
Nach dem Garen bzw. Auftauen die Speisen etwas stehen lassen. So verteilt sich die Wärme gleichmäßiger in der Speise und diese gart noch etwas nach.



Stichwortverzeichnis

A

Absicherung 52
Altgeräteentsorgung
49
Anschließen 23
Anstechen und
Anritzen 20
Aufstellort 21
Auftauen 35
nach Gewicht 35
Automatikprogramme
37

B

Bedienfeld 26
Bestell-Nummer 52
Bestimmungsgemäßer
Gebrauch 5
Brandgefahr 21, 29

D

Drehteller 25

E

Energie-Spartipps 50
Energieversorgung 16
Explosionsgefahr 8

F

Fehlersuche 45

G

Gardauer
einstellen 30
verlängern 29
Garen 31
mit der Grillfunktion
31
Schnellgaren 29
Garmethoden 16
Garraum 52
Garvorgang
abbrechen 31
fortsetzen 31
starten 31
unterbrechen 31
Gerätebezeichnung
52
Geräteteile 4
Geschirr
geeignetes 17

I

Inbetriebnahme 21

K

Kontrolle 42

L

Leistung 52
Leistungsstufe
einstellen 30
Lieferumfang 4

M

Mehrstufiges Garen
36

N

Netzspannung 25, 52

R

Reinigung 25, 41

S

Sicherheitshinweise 6
Störung beseitigen 44
Stromschlag-Gefahr
6, 41, 42

T

Tabelle
Garprogramme 40
Technische Daten 52

U

Uhrzeit einstellen 27
Umluftbetrieb 16
Umrühren und Wen-
den 20

V

Verpackungstipps 48

Technische Daten

Gerätetyp	Marke	privileg
	Typ/Bezeichnung	AC925BVE-S0EE
	Bestell-Nummern	393 141
Leistungs- werte	Mikrowellenausgangsleistung in W	max. 900
	Nennfrequenz in MHz	2450
	Mikrowelle-Leistungstufen	10
	Grill-Leistungstufen	1
Anschlusswerte	Netzspannung in V/Hz	230 ~ / 50
	Absicherung in A	min. 16
	Bemessungsaufnahme in W	1450
	Bemessungsleistung Grill in W	1100
	Bemessungsleistung Heißluft in W	2500
Maße	Außenmaß (B x T x H) in mm	584 x 470 x 388
	Garraum-Volumen in Liter	ca. 25
	Glasdreheller-Durchmesser in mm	315
	Leergewicht in kg	ca. 215

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.