



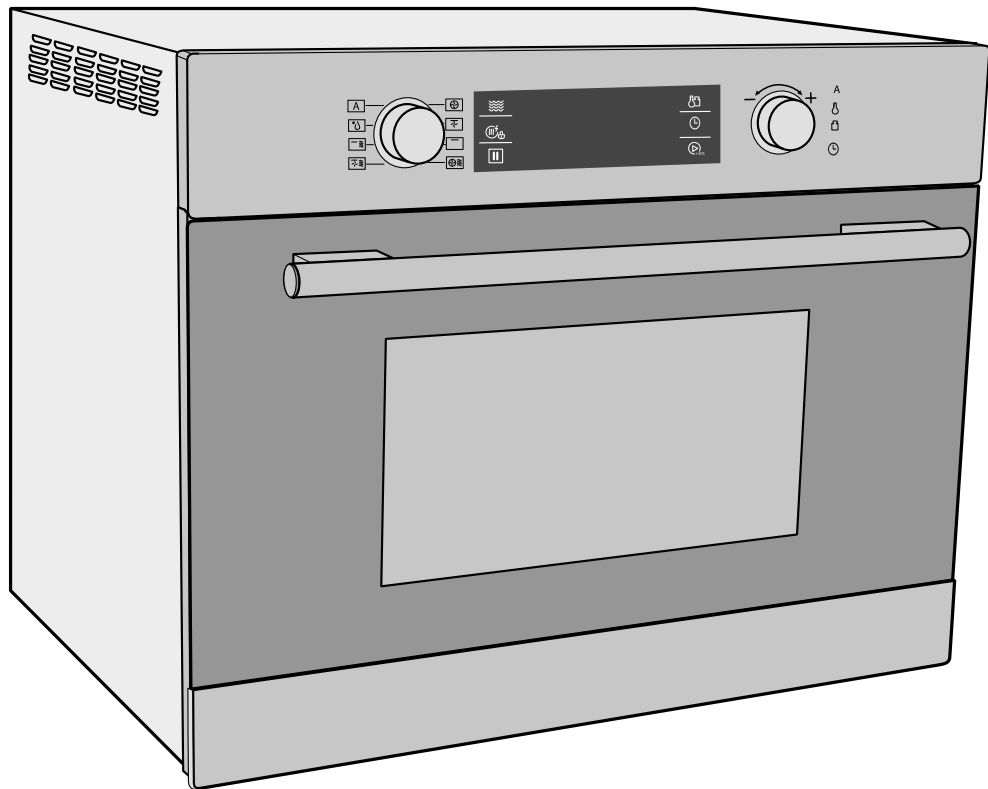


Symbol	Beheizungsart	Anwendung	In der Gebrauchsanleitung		
	Mikrowelle plus Heißluft	Nutzen Sie mit dieser Kombination die Vorteile der Heißluft und beschleunigen Sie den Garvorgang mit Mikrowellen.	Seite 20		
	Mikrowelle plus Grill mit Ventilator	Mit diesem Kombinationsbetrieb gelangen Geflügel, Rollbraten etc. besonders gut und erhalten eine schöne krosse Kruste.	Seite 20		
	Mikrowelle plus Grill	Durch das Zuschalten der Mikrowelle wird das Grillgut schnell gar, erhält aber trotzdem eine braune Kruste.	Seite 20		
	Auftauen	Zum Auftauen von Tiefkühlkost stehen Ihnen zwei Programme zur Verfügung: Programm 1 („d01“) Für Fleisch, Geflügel und Fisch mit einem Gewicht von 100 bis 1000 g. Dauer (je nach Gewicht) ca. 3 bis 22 Minuten, mit einer Pause zum Wenden der Speisen. Programm 2 („d02“) Für Brot, Kuchen und Obst mit einem Gewicht von 100 bis 500 g. Dauer (je nach Gewicht) ca. 1 bis 6 Minuten.	Seite 22		
A	Automatikprogramme	10 Automatikprogramme stehen zur Verfügung (siehe Tabelle):	Seite 23		
Programm	Speise	Gardauer (min)	Gewicht (kg)	Vorheizen	Mikrowelle
P01	frisches Gemüse	06:00–09:30	0.30–0.60	nein	ja
P02	Kartoffeln (geschält/gekocht)	07:30–10:30	0.50–0.80	nein	ja
P03	Kartoffeln (gebraten)	15:00–30:00	0.20–1.00	ja	nein
P04	Hähnchen-/Fischteile	15:00–30:00	0.20–1.00	nein	nein
P05	Kuchen	38:00–50:00	0.50–1.00	ja	nein
P06	Pizza	18:30–19:30	0.20–0.40	nein	nein
P07	Hähnchen	32:00–45:00	0.50–1.20	nein	nein
P08	Getränk/Suppe	02:30–04:30	0.10–0.50	nein	ja
P09	Tellergericht	03:00–05:00	0.20–0.50	nein	ja
P10	Sauce/Eintopf	03:40–07:20	0.20–0.70	nein	ja



privileg

Gebrauchsanleitung

Mikrowelle mit Heißluft und Grill



Inhaltsverzeichnis

Lieferung	3	Die richtige Menge	24
Lieferumfang	3	Anordnung der Speisen	24
Lieferung kontrollieren	3	Anstechen und Anritzen	24
Verpackungstipps	3	Umrühren und Wenden	25
Geräteteile/Bedienelemente	4	Pflege und Wartung	25
Sicherheit	5	Inbetriebnahme	27
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Transportieren und Auspacken	27
Begriffserklärung	5	Gerät aufstellen	27
Sicherheitshinweise	5	Grundreinigung	28
Symbolerklärung	10	Erstes Aufheizen	28
Informationen zu Mikrowellen	11	Fehlersuchtafel	29
Das geeignete Geschirr	12	Service	30
Für Mikrowellen- und Kombi-Betrieb	12	Beratung, Bestellung und Reklamation	30
Für die Beheizungsarten Heißluft und Grill	12	Ersatzteile	30
Größe und Form	12	Umweltschutz	31
Zubehör verwenden	13	Gerät entsorgen	31
Der Glas-Drehteller	13	Verpackungstipps	31
Die Grillroste	13	Datenblatt	32
Allgemeine Hinweise zur Bedienung	14		
Sensor-Tasten	14		
Garraumtür öffnen	14		
Pause/beenden	14		
Nachlauf des Lüfters	14		
Garraumbelichtung	14		
Gardauer einstellen	14		
Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)	15		
Die Uhr	15		
Die Beheizungsarten	16		
Übersicht und Symbole	16		
Beheizungsart wählen	16		
Beheizungsart Mikrowelle	17		
Beheizungsart Heißluft	19		
Beheizungsart Grill mit Ventilator	19		
Beheizungsart Grill	20		
Beheizungsarten kombinieren	20		
Beheizungsart Vorheizen	21		
Beheizungsart Auftauen	22		
Automatikprogramme	23		
Tipps für die Praxis	24		
Die richtige Gardauer	24		



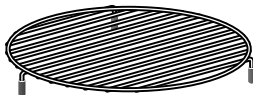
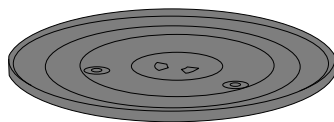
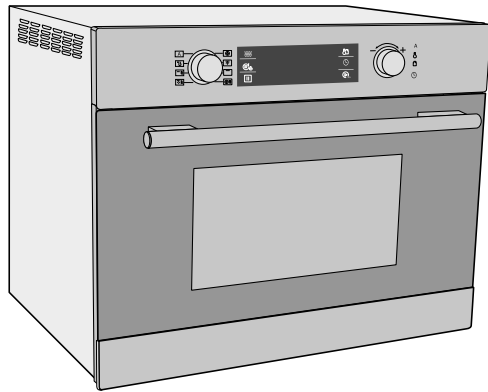
Informationen zur Installation und zur Inbetriebnahme finden Sie ab Seite 27.



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

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

Lieferung



Lieferumfang

- Mikrowelle
- Glas-Drehteller
- Drehgestell
- Grillrost niedrig
- Grillrost hoch
- Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite 27).
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).

! WARNUNG!

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

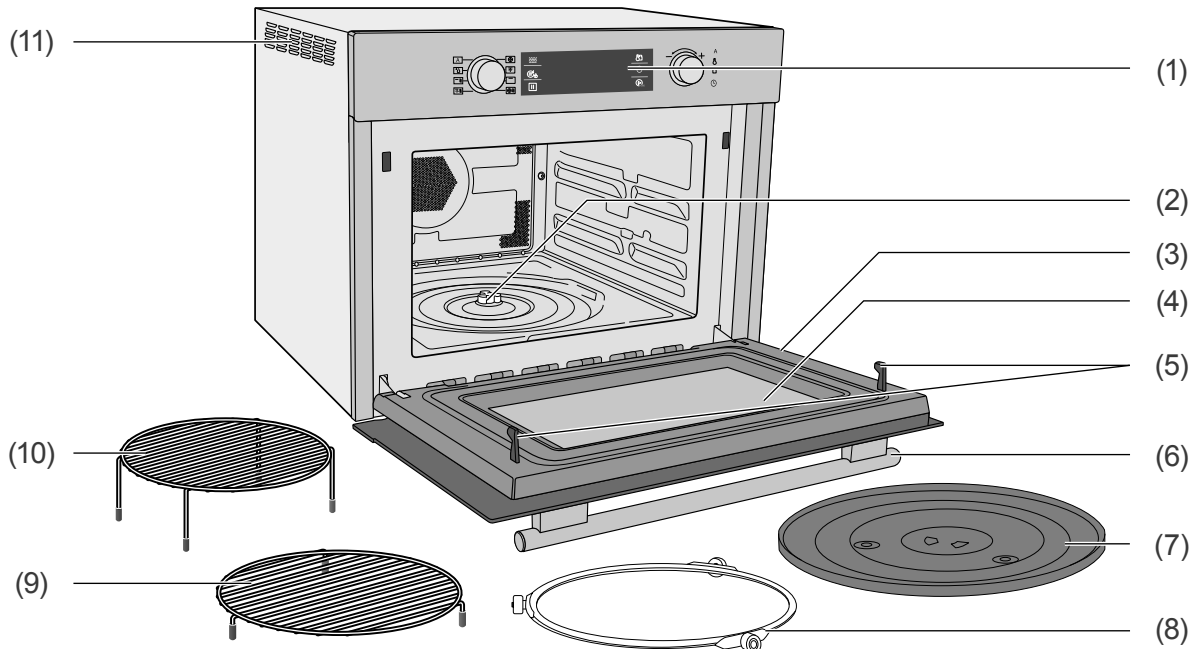
Verpackungstipps



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

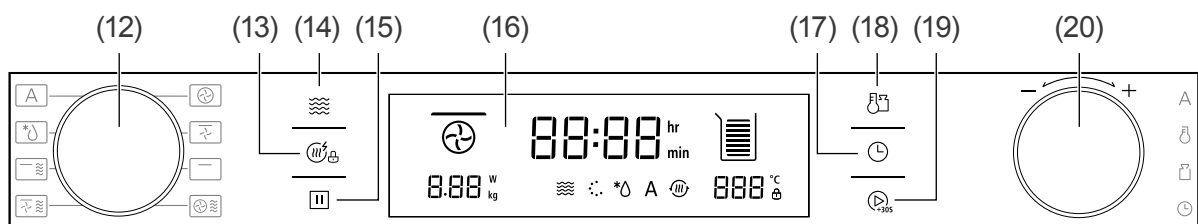
Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

Geräteteile/Bedienelemente



- (1) Bedienblende (siehe unten)
- (2) Drehtellerantrieb
- (3) Garraumtür
- (4) Sichtscheibe
- (5) Sperrsystem
- (6) Türgriff

- (7) Glas-Drehteller
- (8) Drehgestell
- (9) Grillrost niedrig
- (10) Grillrost hoch
- (11) Lüftungsschlitze



- (12) Funktionswähler
- (13) Sensor Schnellheizen/Kindersicherung
- (14) Sensor Mikrowelle
- (15) Sensor Pause/Stop
- (16) Display

- (17) Sensor Uhr
- (18) Sensor Temperatur/Gewicht
- (19) Sensor Start
- (20) Drehschalter zur Änderung von Einstellungen

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Verwenden Sie es 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.

WARNUNG


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

VORSICHT

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

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

 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

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

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

In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite 33).

- Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder

eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.

- Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose anschließen, damit Sie es im Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Gerät, Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen. Die Folge kann ein Kabelbruch sein.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem 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, wie z. B. unser Service (siehe Seite 33).

Durch eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Perso-

nenschäden 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 schließende Tür kann Mikrowellenstrahlung austreten. Die Mikrowelle darf in so einem Fall nicht benutzt werden.

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

mentalenen 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 erstickten.

 **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, beachten Sie unbedingt alle Hinweise (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite 29).
- 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 Hei-

zelemente berühren und sich entzünden. Backpapier beim Vorheizen nie unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirrtteil 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.

Verletzungsfahr!

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

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- **Niemals** die Abdeckung im Garraum entfernen! Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.
- Die Mikrowelle nie ohne Drehteller und nie ohne Speisen betreiben!
- Kochgefäße immer auf den Drehteller stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

- Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange erwärmen, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
- Metall im Garraum kann beim Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funken Schlag führen! Dies kann die Mikrowelle und das Sichtfenster zerstören! Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern verwenden.
- Keine Alufolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
- Bei Grill- oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind!
- Beim Grill- und Kombibetrieb kein Backpapier o.Ä verwenden!
- Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.
- Den Drehteller nie mit mehr als 5 kg belasten. Bruchgefahr!
- 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 Kochgeschirr oder 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 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, in die elektrischen Teile und in den Wrasenabzug dringt.

- Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.
-

Symbolerklärung



Heiße Oberfläche

Informationen zu Mikrowellen

Was sind Mikrowellen?

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen wie Radio- und Fernsehwellen; genau wie diese sind sie nicht 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 Speisengefäß erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise.

- 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 heraus-spritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät.
- 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, sodass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Der Glas-Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellen-Leistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.

Das geeignete Geschirr

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Metall im Garraum kann beim Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funkenschlag führen! Dies kann die Mikrowelle und das Sichtfenster zerstören! Keinesfalls Metalltöpfe, -pfannen und -deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern verwenden.
- Bei Grill- oder Kombibetrieb 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, Heißluft-/Grill-Betrieb, Kombi-Betrieb (siehe ab). 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 und Folien
- die mitgelieferten Grillroste

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

1. Das leere Gefäß in den Garraum stellen.
 2. Den Sensor (19)  kurz drücken. Damit startet das Gerät bei voller Mikrowellenleistung für 30 Sekunden.
- Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, sofort die Tür öffnen, um den Vorgang abubrechen: Dieses Geschirr ist nicht geeignet!
 - Bleibt das Geschirr kalt oder wird nur handwarm, kann es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwendet werden.

Für die Beheizungsarten Heißluft und Grill

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

Größe und Form

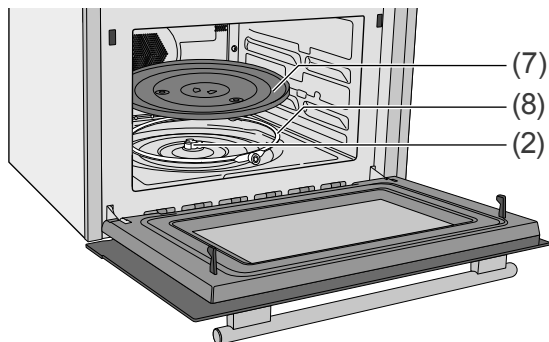
- Flache breite Gefäße eignen sich besser als schmale hohe. „Flache“ Speisen können gleichmäßiger durchgaren.
- Runde oder ovale Gefäße eignen sich besser als eckige. In den Ecken besteht die Gefahr von lokaler Überhitzung!
- Die Gefäße dürfen nicht größer, als der Glas-Drehteller sein, da sie sonst die Drehung verhindern und die Speisen nicht gleichmäßig erwärmt werden.

Zubehör verwenden

Der Glas-Drehteller

Den Glas-Drehteller (7) bei jedem Betrieb der Mikrowelle verwenden.

- Er dreht sich während des Betriebs, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
- Er ist bis zu max. 5 kg belastbar.
- Bei Verwendung mit den Grillrosten (9) oder (10) wird er auch als Fettpfanne benutzt.



1. Das Drehgestell (8) genau zentriert in die Vertiefung des Garraums einsetzen.
2. Den Glas-Drehteller (7) auf das Drehgestell (8) setzen und ihn drehen, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb (2) einrastet.
3. Kochgefäße immer auf den Glas-Drehteller (7) stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

! HINWEIS

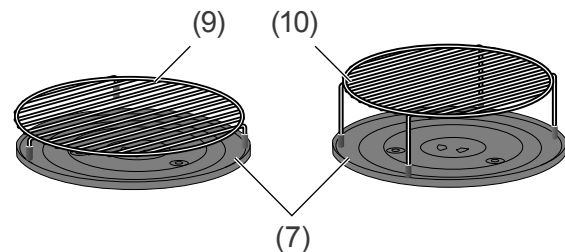
Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Den Glas-Drehteller (7) nie ohne das Drehgestell (8) einsetzen.
- Den Glas-Drehteller nie mit mehr als 5 kg belasten. Er könnte sonst zerbrechen.
- Den heißen Glas-Drehteller nicht auf kalte Flächen wie z.B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen stellen. Er könnte sonst zerspringen. Immer einen geeigneten Untersetzer verwenden.

Die Grillroste

Die Grillroste (9) und (10) immer auf den Glas-Drehteller (7) stellen. Darauf achten, dass die Gummifüße immer an den Enden der Standbeine angebracht sind.



Allgemeine Hinweise zur Bedienung

Sensor-Tasten


Die Symbole links und rechts vom Display sind Sensor-Tasten, die bereits auf leichteste Berührungen mit einem Finger reagieren. Auch durch einen Küchen-/Gummihandschuh hindurch wird die Berührung erkannt.

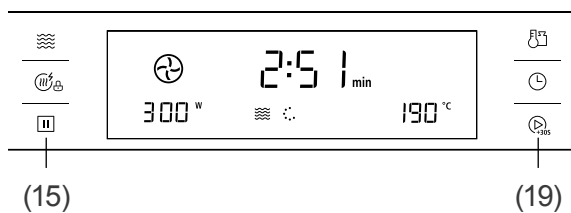
Nur bei Reinigungshandschuhen aus dickem Gummi und Stoffhandschuhen können die Sensoren eine Berührung nicht mehr erkennen.




Garraumtür öffnen

Wird die Garraumtür (3) während des Betriebs geöffnet, schaltet das Gerät in den Pausenzustand (siehe nächsten Abschnitt).

Pause/beenden

Mit dem Sensor (15)  können Sie den laufenden Betrieb in jeder Beheizungsart kurz anhalten oder beenden:



- Einmal kurz den Sensor (15)  drücken pausiert den Betrieb. Je nach Temperatur läuft das Kühlgebläse weiter. Kurzes Drücken des Sensors (19)  setzt den Betrieb fort.
- Zweimal kurz den Sensor (15)  drücken beendet den Betrieb.

Automatisches Abschalten

Wenn sich das Gerät im Pausenzustand befindet, schaltet es sich nach ca. 5 Minuten automatisch ab, wenn in dieser Zeit keine weitere Eingabe erfolgt.

Nachlauf des Lüfters

Nach dem Gar-Ende läuft der Lüfter noch 1 bis 7 Minuten nach, um das Gerät abzukühlen. Die Dauer ist abhängig davon, wie heiß es im Geräteinnern ist. Sobald die Innentemperatur unter 100 °C gesunken ist, stoppt der Lüfter.

Garraumbeleuchtung

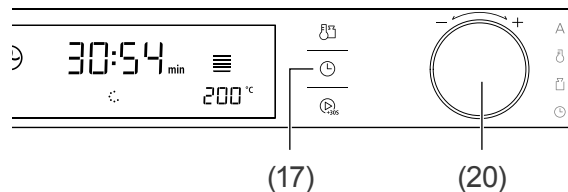
Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn



- das Gerät in Betrieb oder im Pausenzustand ist;
- die Garraumtür (3) geöffnet ist.

Gardauer einstellen

Je nach Beheizungsart ist eine Gardauer von bis zu 5 Stunden möglich.

Die Gardauer kann während des Betriebs geändert werden:




1. Den Sensor (17)  kurz drücken. Die Gardauer im Display blinkt.
2. Mit dem Drehschalter (20) die Gardauer einstellen.
3. Zum Abschluss erneut den Sensor (17)  drücken.

Die Einstellung der Gardauer ist in folgenden Schritten möglich:



Bereich	Schrittweite	Anzeige
0-1 min	1 Sekunde	Minuten (min)
1-5 min	10 Sekunden	Minuten (min)
5-15 min	30 Sekunden	Minuten (min)
15-60 min	1 Minute	Minuten (min)
ab 60 min	5 Minuten	Stunden (hr)

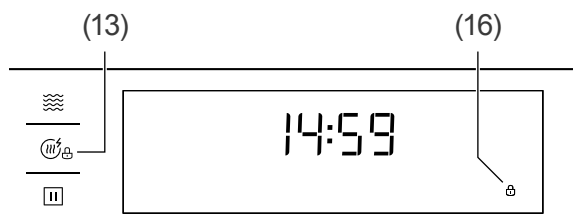
Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)

Wenn die Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) aktiviert ist, leuchtet auf dem Display das Schlosssymbol . Alle Sensoren sowie die Drehregler sind dann ohne Funktion.

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

Sicherungsverriegelung ein-/ ausschalten


- Den Sensor (13)  ca. 3 Sekunden lang drücken. Es ertönt ein Signalton und im Display (16) erscheint bzw. erlischt das Schlosssymbol .





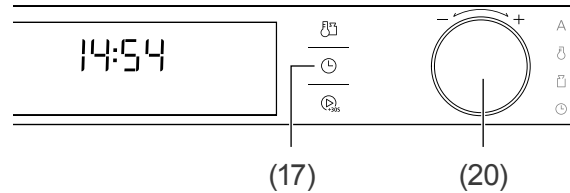
Die Uhr

Die integrierte Uhr dient der Zeitanzeige, dem automatischen Beenden vor Garvorgängen und als Kurzzeitwecker („Eieruhr“).

Die Zeitanzeige erfolgt immer im 24-Stunden-Format.



Nach einem Stromausfall und bei der ersten Einrichtung blinkt die Uhrzeit  für ca. 5 Minuten im Display (16).


- In dieser Zeit die Uhr einfach mit dem Drehschalter (20) stellen und zum Abschluss den Sensor (17)  drücken. Die Anzeige blinkt nicht mehr; die Zeit ist eingestellt.
Hinweis: Wird der Sensor (17)  nicht gedrückt, hört die Zeitanzeige nach wenigen Sekunden auf zu blinken und die Zeit ist ebenfalls eingestellt.



Uhrzeiteinstellung ändern

Um die Uhrzeit zu ändern (z. B. bei Umstellung von Mitteleuropäischer Zeit (MEZ) auf Sommerzeit (MESZ)):





1. Den Sensor (17)  so lange drücken, bis die Uhrzeit im Display blinkt.
2. Mit dem Drehschalter (20) die Uhrzeit einstellen.
3. Zum Abschluss erneut den Sensor (17)  drücken. Die Anzeige blinkt nicht mehr; die Zeit ist eingestellt.

Hinweis: Wird der Sensor (17)  nicht gedrückt, hört die Zeitanzeige nach wenigen Sekunden auf zu blinken und die Zeit ist ebenfalls eingestellt.

Kurzzeitwecker










Wenn der Kurzzeitwecker läuft, sind alle anderen Funktionen des Geräts gesperrt.

Voraussetzung: Es darf kein Garvorgang aktiv sein.

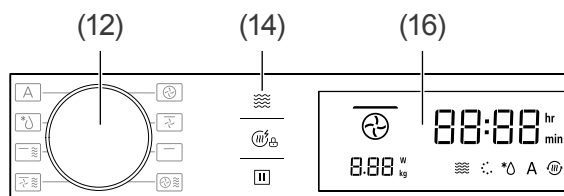
1. Den Sensor (17)  kurz drücken. Es ertönt ein Signal und im Display erscheint neben der Zeitanzeige  der Hinweis „min“.
 2. Mit dem Drehschalter (20) die gewünschte Zeit einstellen (max. 5 Stunden).
 3. Zum Start den Sensor (19)  drücken. Die eingestellte Zeit wird heruntergezählt und nach deren Ablauf ertönen 5 Signale.
- Um den Kurzzeitwecker vorzeitig zu beenden, kurz den Sensor (15)  drücken. Es ertönt ein Signal, im Display erscheint wieder die Uhrzeit und das Gerät ist wieder voll funktionsfähig.


Die Beheizungsarten

Übersicht und Symbole

Beheizungsart	Anwendung
 Mikrowelle	Auftauen, erwärmen, kochen (siehe Seite 17).
 Heißluft	Backen
 Grill mit Ventilator	Grillen
 Grill	Grillen in 3 Stufen für Fleisch, Würstchen, Fisch und Brot.
 Mikrowelle plus Heißluft	Schnelles Garen von Speisen (siehe Seite 20).
 Mikrowelle plus Grill mit Ventilator	Für krosses Geflügel, Rollbraten etc. (siehe Seite 20).
 Mikrowelle plus Grill	Schnelles Garen von Speisen mit brauner Kruste (siehe Seite 20).
 * Δ	Auftauen
 A	13 Automatikprogramme, die Kochzeit und Hitze nach dem Gewicht berechnen (siehe Seite 22).

Beheizungsart wählen



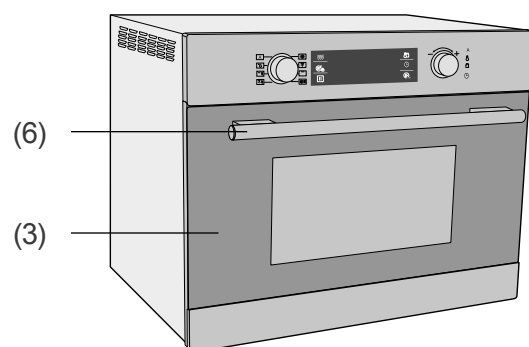
- Mit dem Funktionswähler (12) die gewünschte Beheizungsart einstellen.
- Nur für reinen Mikrowellen-Betrieb: Sensor (14)  drücken.
- Die gewählte Beheizungsart wird im Display (16) als Symbol (siehe obige Tabelle) dargestellt.
- Bei Beheizungsarten, bei denen die Temperatur bzw. die Grillstufe einstellbar ist, leuchtet zusätzlich das Symbol \therefore im Display (16) auf.

Bei jeder Beheizungsart sind weitere Einstellungen möglich, die in den folgenden Abschnitten erklärt werden.

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!


Durch die Hitzeentwicklung beim Garen von Speisen können auch das Gehäuse und die Tür des Geräts heiß werden.



- Achten Sie darauf, dass Sie beim Öffnen der Garraumtür (3) nicht in Berührung mit dem aus dem Garrauminneren aufsteigenden heißen Dampf kommen.
- Fassen Sie zum Öffnen der Tür immer den Türgriff (6) an.

Beheizungsart Mikrowelle

Das sollten Sie wissen

Die Beheizungsart „Mikrowelle“ ohne Zusatzfunktionen, erkennbar an dem Symbol  im Display (16), ist gut geeignet für die Zubereitung von:

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

Leistungsstufen der Mikrowelle

Leistungsstufe	Aktionen
100 W	– Auftauen von empfindlichen und unregelmäßig geformten Speisen – Gehenlassen von Hefeteig
300 W	– Auftauen – Schokolade und Butter zergehen lassen
450 W	– Reis, Suppe
700 W	– Aufwärmen – Pilze, Schalentiere – Gerichte kochen, die Eier und Käse enthalten
900 W	– Wasser erhitzen oder aufwärmen – Geflügel, Fisch, Gemüse

WARNUNG

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.

- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt.

WARNUNG

Brandgefahr!

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

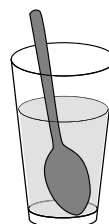
- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Tür nicht öffnen! Die Mikrowelle ausschalten, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten ausschalten.

WARNUNG

Verbrühungsgefahr!

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

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





! HINWEIS

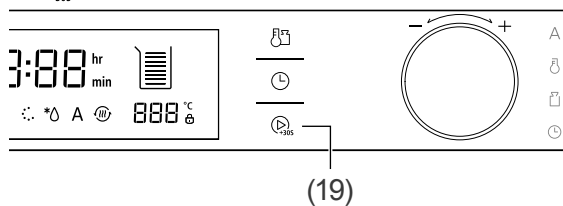
Gefahr von Sachschäden!

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



- 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 Glas-Drehteller (7) betreiben und nie ohne Speisen!

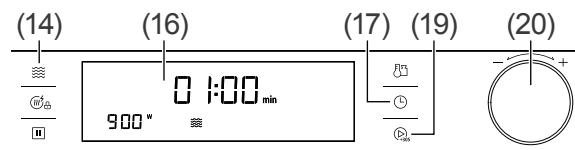
Mikrowelle Schnellstart



- Kurzes Drücken des Sensors (19)  startet direkt den Mikrowellenbetrieb mit voller Leistung (900 Watt) für 30 Sekunden.
- Jeder weitere Druck auf den Sensor (19)  erhöht die Garzeit um 30 Sekunden.





Normalen Garvorgang starten

1. Die Speise in den Garraum stellen und Garraumtür (3) schließen.
2. Den Sensor (14)  drücken.
Im Display (16) erscheint das Symbol  und die Leistungsangabe 900 W sowie die Gardauer 01:00 Minuten. Die Gardauer blinkt.




3. Wenn gewünscht, nun mit dem Drehschalter (20) die Gardauer verändern.
4. Erneut den Sensor (14)  drücken.
Auf dem Display blinkt die Leistungsangabe 900 W.
5. Wenn gewünscht, nun mit dem Drehschalter (20) die Leistung verändern (siehe Tabelle auf Seite (siehe „Leistungsstufen der Mikrowelle“ auf Seite 17)).
6. Den Sensor (19)  drücken.
Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen. Wenn die Zeitanzeige bei 00:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

Hinweise:

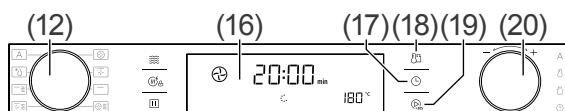
- Wird nur die Gardauer eingestellt und keine weiteren Einstellungen vorgenommen, können die Schritte 4 und 5 übersprungen werden.
- Die höchstmögliche Gardauer bei dieser Beheizungsart ist abhängig von der eingestellten Leistungsstufe:
 - 100 bis 700 W: 1 Stunde 30 Minuten.
 - 900 W: Maximal 30 Minuten.
- Korrektur der Gardauer:
Sensor (17)  kurz drücken und mit dem Drehschalter (20) die Gardauer einstellen.
- Korrektur der Leistung:
Sensor (14)  kurz drücken und mit dem Drehschalter (20) die Leistung einstellen.



Beheizungsart Heißluft

Mit Heißluft können Sie Mahlzeiten auf dieselbe Weise zubereiten wie in einem normalen Backofen. Die Mikrowellenfunktion ist nicht aktiviert. Heizen Sie jedoch den Garraum vor, bevor Sie das Kochgut hineinstellen (siehe „Beheizungsart Vorheizen“ auf Seite 21).



1. Die Speise in den Garraum stellen und Garraumtür (3) schließen.
2. Mit dem Funktionswähler (12) auf dem Display (16) das Symbol  für Heißluft wählen.

Auf dem Display (16) erscheint die Gardauer $20:00$ min sowie die Temperatur 180 °C. Die Temperatur blinkt.




3. Wenn gewünscht, nun mit dem Drehschalter (20) die Temperatur verändern. Mögliche Werte: 50 bis 230 °C.
4. Zum Verändern der Gardauer kurz den Sensor (17)  drücken und mit dem Drehschalter (20) die Gardauer (max. 5 Stunden) einstellen.
5. Den Sensor (19)  drücken. Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen. Wenn die Zeitanzeige bei $00:00$ angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

Hinweise:

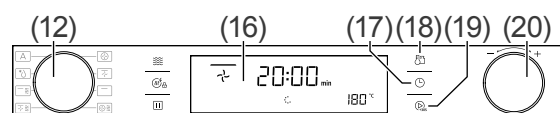
- Korrektur der Gardauer:
Sensor (17)  kurz drücken und mit dem Drehschalter (20) die Gardauer einstellen.
- Korrektur der Temperatur:
Sensor (18)  kurz drücken und mit dem Drehschalter (20) die Temperatur einstellen.



Beheizungsart Grill mit Ventilator

Benutzen Sie diese Beheizungsart, um Speisen gleichmäßig zu grillen und ihnen zugleich eine Kruste zu geben.



1. Die Speise in den Garraum stellen und Garraumtür (3) schließen.
2. Mit dem Funktionswähler (12) auf dem Display (16) das Symbol  für Grill mit Ventilator wählen.

Auf dem Display (16) erscheint die Gardauer $20:00$ min sowie die Temperatur 180 °C. Die Temperatur blinkt.




3. Wenn gewünscht, nun mit dem Drehschalter (20) die Temperatur verändern. Mögliche Werte: 100 bis 230 °C.
4. Zum Verändern der Gardauer den Sensor (17)  kurz drücken und mit dem Drehschalter (20) die Gardauer (max. 5 Stunden) einstellen.
5. Den Sensor (19)  drücken. Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen. Wenn die Zeitanzeige bei $00:00$ angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

Hinweise:

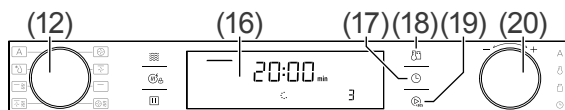
- Korrektur der Gardauer:
Sensor (17)  kurz drücken und mit dem Drehschalter (20) die Gardauer einstellen.
- Korrektur der Temperatur:
Sensor (18)  kurz drücken und mit dem Drehschalter (20) die Temperatur einstellen.



Beheizungsart Grill

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



1. Die Speise in den Garraum stellen und Garraumtür (3) schließen.
2. Mit dem Funktionswähler (12) auf dem Display (16) das Symbol  für Grill wählen.

Auf dem Display (16) erscheint die Gardauer $20:00$ min sowie die Grillstufe 3. Die Grillstufe blinkt.



3. Wenn gewünscht, nun mit dem Drehschalter (20) die Grillstufe verändern.
Mögliche Werte: 1 (niedrig) bis 3 (hoch).
4. Zum Verändern der Gardauer den Sensor (17)  kurz drücken und mit dem Drehschalter (20) die Gardauer einstellen.
5. Den Sensor (19)  drücken.
Das Gerät startet, der Ventilator läuft an.
Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen.
Wenn die Zeitanzeige bei $00:00$ angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

Hinweise:

- Korrektur der Gardauer:
Sensor (17)  kurz drücken und mit dem Drehschalter (20) die Gardauer einstellen.
- Korrektur der Grillstufe:
Sensor (18)  kurz drücken und mit dem Drehschalter (20) die Grillstufe einstellen.



Beheizungsarten kombinieren

Die vier Beheizungsarten


- Heißluft
- Grill mit Ventilator
- Grill

können Sie jeweils mit der Mikrowelle kombinieren. So nutzen Sie die Vorteile der Beheizungsarten und den Mikrowellen voll aus. Sie können gleichzeitig schnell garen und eine schöne Kruste erzeugen. Dadurch verkürzen sich die Zubereitungszeiten enorm.

Hinweis: Wegen des intensiven Garens ist die Mikrowellen-Leistung auf maximal 700 Watt und die Gardauer auf maximal 1 Stunde und 30 Minuten begrenzt.

1. Die gewünschte Beheizungsart wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben einstellen, den Garvorgang aber noch nicht starten.
2. Den Sensor (14)  drücken.
Auf dem Display (16) erscheint zusätzlich das Symbol  und die Leistungsangabe 300 W. Die Leistungsangabe blinkt.





3. Wenn gewünscht, nun mit dem Drehschalter (20) die Leistung verändern (siehe Tabelle (siehe „Leistungsstufen der Mikrowelle“ auf Seite 17)). Mögliche Werte: 100 bis 700 W.
4. Nun den Sensor (19)  drücken.
Das Gerät startet, der Ventilator läuft an.
Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen.
Wenn die Zeitanzeige bei $00:00$ angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.



Beheizungsart Vorheizen

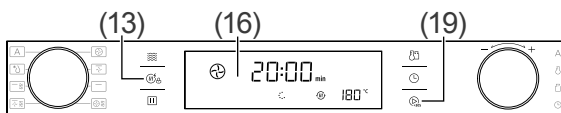
Hiermit wird der Garraum der Mikrowelle zunächst auf die eingestellte Temperatur vorgeheizt. Dann ertönt ein Signal und die Speise kann in den Garraum gestellt werden.






Vorheizen ist bei den folgenden Beheizungsarten möglich:

-  Heißluft
-  Grill mit Ventilator



Jeweils auch in Kombination mit Mikrowelle.

1. Die gewünschte Beheizungsart wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben einstellen, aber
 - die Speise noch nicht in den Garraum stellen und
 - den Garvorgang noch nicht starten.
2. Den Sensor (13)  drücken.
Im Display (16) erscheint zusätzlich das Symbol .



3. Nun den Sensor (19)  drücken.
Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Die Zeitanzeige im Display (16) bleibt jedoch auf dem eingestellten Wert stehen.
4. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönen 3 kurze Signaltöne und das Symbol  blinkt in der Funktionsanzeige.
5. Die Garraumtür (3) vorsichtig öffnen.
Dabei erlischt das Symbol .
6. Die Speise vorsichtig in den heißen Garraum stellen und die Garraumtür wieder schließen.
7. Den Sensor (19)  drücken.
Nun startet die eingestellte Beheizungsart und die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen.
Wenn die Zeitanzeige bei  angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.

Hinweise:

- Das Vorheizen ist nur verfügbar, wenn zuvor eine Beheizungsart eingestellt wurde.
- Zum Abbrechen des Vorheizens
 - den Sensor (13)  drücken, oder
 - den Sensor (15)  drücken, oder
 - die Garraumtür (3) öffnen.
- Während des Vorheizens ist die Mikrowelle nicht aktiv.

Beheizungsart Auftauen * \emptyset

Zum Auftauen von Tiefkühlkost stehen Ihnen zwei Programme zur Verfügung:

Programm 1 ("d \emptyset I")

für Fleisch, Geflügel und Fisch mit einem Gewicht von 100 bis 1000 g. Dauer (je nach Gewicht) ca. 3 bis 22 Minuten, mit einer Pause zum Wenden der Speisen.

Programm 2 ("d \emptyset 2")

für Brot, Kuchen und Obst mit einem Gewicht von 100 bis 500 g. Dauer (je nach Gewicht) ca. 1 bis 6 Minuten.

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

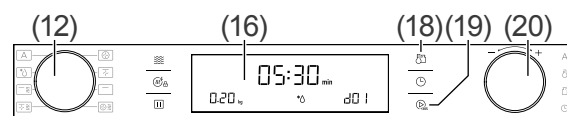
Das Tauwasser kann, speziell bei Fleisch und Geflügel, gefährliche Keime enthalten!




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

Vorbereitungen:

- Vorzugsweise Speisen verwenden, die bei -18 °C in möglichst dünnen Portionen eingefroren wurden.
- Alle Verpackungen entfernen und die Speisen wiegen – das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.
- Die Speisen in ein entsprechend großes Gefäß legen, in dem sich das Tauwasser sammeln kann, ohne überzulaufen.
- Die Speisen nicht abdecken.

1. Die Speise in den Garraum stellen und Garraumtür (3) schließen.
2. Mit dem Funktionswähler (12) auf dem Display (16) das Symbol * \emptyset für Auftauen wählen.
Auf dem Display (16) erscheint das Gewicht 0.20 kg, die Auftaudauer 05:30 min sowie das Programm d \emptyset I. Das Programm blinkt.



3. Wenn gewünscht, nun mit dem Drehschalter (20) das Programm verändern (siehe oben).
4. Zum Verändern des Gewichts den Sensor (18)  kurz drücken und mit dem Drehschalter (20) das Gewicht einstellen (mögliche Werte siehe oben). Mit dem Gewicht verändert sich auch die Auftaudauer.
5. Den Sensor (19)  drücken.
Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen.
6. Nur beim Programm 1 ("d \emptyset I"): Nach etwa einem Drittel der Auftaudauer pausiert das Programm und fordert mit 3 kurzen Signaltönen zum Umdrehen der Speise auf.
Dann:
 - Garraumtür (3) öffnen,
 - Speise umdrehen,
 - ggf. Tauwasser wegschütten,
 - Garraumtür schließen,
 - Sensor (19)  drücken. Das Programm wird fortgesetzt.
7. Wenn die Zeitanzeige bei 00:00 angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.
8. Größere Speisen noch 10 bis 30 Minuten stehen lassen, dabei einzelne Teile/Scheiben voneinander trennen.

Automatikprogramme

Programm	Speise	Gardauer (min)	Gewicht (kg)	Vorheizen	Mikrowelle
P01*	frisches Gemüse	06:00–09:30	0.30–0.60	nein	ja
P02*	Kartoffeln (geschält/gekocht)	07:30–10:30	0.50–0.80	nein	ja
P03**	Kartoffeln (gebraten)	15:00–30:00	0.20–1.00	ja	nein
P04**	Hähnchen-/Fischteile	15:00–30:00	0.20–1.00	nein	nein
P05	Kuchen	38:00–50:00	0.50–1.00	ja	nein
P06	Pizza	18:30–19:30	0.20–0.40	nein	nein
P07	Hähnchen	32:00–45:00	0.50–1.20	nein	nein
P08*	Getränk/Suppe	02:30–04:30	0.10–0.50	nein	ja
P09*	Tellergericht	03:00–05:00	0.20–0.50	nein	ja
P10*	Sauce/Eintopf	03:40–07:20	0.20–0.70	nein	ja

*Programme mit Vorheizen.

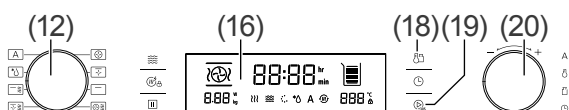
**Nach einer bestimmten Gardauer ertönt ein Signalton. Die Speise muss dann gewendet werden. Die Mikrowelle gart danach automatisch weiter.

Mit den 10 Automatikprogrammen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen nur das Programm und stellen das Gewicht der Speise ein. Den Rest übernimmt die Automatik.

Vorbereitungen:

- Alle Verpackungen entfernen und die Speisen wiegen – das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.

1. Nur bei Programmen **ohne** Vorheizen: Die Speise in den Garraum stellen und Garraumbür (3) schließen.
2. Mit dem Funktionswähler (12) auf dem Display (16) das Symbol A für Automatikprogramme wählen. Auf dem Display (16) erscheint das Gewicht 0.30 kg, die Gardauer 05:00 min sowie das Programm P01. Das Programm blinkt.



3. Mit dem Drehschalter (20) das Programm wählen (siehe Tabelle oben).

4. Zum Verändern des Gewichts den Sensor (18) kurz drücken und mit dem Drehschalter (20) das Gewicht einstellen (mögliche Werte siehe oben). Mit dem Gewicht verändert sich auch die Gardauer.
5. Den Sensor (19) drücken. Das Gerät startet, der Ventilator läuft an. Nur bei Programmen **ohne** Vorheizen beginnt die Zeitanzeige herunterzuzählen.
6. Nur bei Programmen **mit** Vorheizen: Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, pausiert das Programm und fordert mit 3 kurzen Signaltönen zum Einstellen der Speise auf. Dann:
 - Garraumbür (3) öffnen,
 - Speise in den **heißen** Garraum stellen,
 - Garraumbür schließen,
 - Sensor (19) drücken. Das Programm wird fortgesetzt.
7. 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, 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

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

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

- Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.
- Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich umrühren bzw. schütteln, dann die Temperatur an der Babynahrung direkt prüfen!

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

Pflege und Wartung

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

Stromschlaggefahr!

- Vor dem Reinigen die Sicherung ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Dabei am Stecker selbst, nicht am Netzkabel ziehen.
- Darauf achten, dass kein Reinigungswasser oder andere Flüssigkeiten in

die Lüftungsschlitze und in die elektrischen Teile dringt.

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

Verbrennungsgefahr!

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

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.

! HINWEIS

Die Oberflächen und Türdichtungen werden durch ungeeignete Behandlung beschädigt.

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

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

- Den Grillroste (9) und (10) sowie das Drehgestell (8) am besten von Hand mit mildem Spülmittel reinigen.
- Der Glas-Drehteller (7) 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 (3) geöffnet lassen, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

! WARNUNG

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.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.

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

- Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
- Ist das Gehäuse und die Sichtscheibe (4) unbeschädigt?
- Ist der Glas-Drehteller (7) unbeschädigt?
- Sind die Türdichtflächen sauber?
- Sind die Türscharniere leichtgängig?
- Sind beide Haken des Sperrsystems (5) 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.
Hinweis: 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

WARNUNG

Verletzungsgefahr!

- Das Gerät ist schwer und unhandlich. Beim Transport und beim Einbau die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.
- Tür und Türgriff nicht als Trittbrett oder 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.

HINWEIS

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

- Das Gerät mit Hilfe einer Transportkarre oder einer zweiten Person transportieren.
- Das Gerät vorsichtig auspacken und vorsichtig alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite entfernen.

Gerät aufstellen

Die Mikrowelle kann auf einem Schrank oder einer Arbeitsfläche aufgestellt werden. In jedem Fall folgende Bedingungen beachten:

- Die minimale Aufstellhöhe beträgt 85 cm.
- Freiräume zur Belüftung:
 - Über dem Gerät: 30 cm.
 - Rechts und links vom Gerät: 20 cm.
- Die Rückwand kann direkt an einer Wand stehen.
- Die Standfüße unter dem Gerät nicht entfernen.
- 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.
- Das Gerät nicht direkt über einem hitzeerzeugenden Gerät (z. B. Backofen oder Heizung) aufstellen.
- Zu Radiogeräten, Fernsehern etc. sollte das Gerät mindestens 2 m Abstand haben, damit der Empfang nicht gestört wird.

Anschluss

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

Nach dem Anschluss ertönt ein Signal und das Display zeigt blinkend **00:00** an (siehe Kapitel (siehe „Die Uhr“ auf Seite 15).

Grundreinigung

Das Gerät sollte vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden, damit zum Beispiel Verpackungsreste den Geschmack der Speisen nicht beeinträchtigen (siehe „Pflege und Wartung“ auf Seite 25).

Erstes Aufheizen

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

1. Den Garraum komplett leerräumen und aussaugen bzw. ausblasen.
2. Das Gerät 10 Minuten lang bei 200 °C im Heißluftbetrieb aufheizen

Fehlersuchtable

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten, Display aus.	Steckdose ohne Strom.	Durch Anschluss eines anderen Geräts prüfen.
	Netzstecker sitzt lose.	Festen Sitz des Netzsteckers kontrollieren.
Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Die Türdichtflächen gründlich reinigen.
	Tür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Tür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen!
Garraum-Beleuchtung funktioniert nicht.	Leuchte defekt.	Leuchte nur durch Kundendienst auswechseln lassen.
Tür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Aus der Speise tritt Feuchtigkeit aus, das ist normal.	Feuchtigkeit nach dem Betrieb abwischen.
Glas-Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Glas-Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Den Glas-Drehteller korrekt einsetzen.
	Boden des Garraums ist verschmutzt.	Den Garraumboden gründlich reinigen.
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Glas-Drehteller dreht nicht richtig.	Den Glas-Drehteller korrekt einsetzen
	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Glas-Drehtellers ragen.
Platzende, ploppende Geräusche im Garraum.	Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut und platzt auf.	Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten.
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum!	Sofort Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten. Metallteile entfernen.
Speise ist ungleichmäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Speise umrühren oder wenden und noch eine kurze Zeit weiter erwärmen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Speise wird nicht warm genug.	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Die Speise noch eine kurze Zeit weiter in der Mikrowelle erwärmen.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Ein geeignetes Gefäß verwenden.
Gerät erzeugt Geräusche.	Dies passiert, wenn die Rohrheizkörper zum ersten Mal benutzt werden.	Siehe Abschnitt „Erstes Aufheizen“.

i Sie sind für den einwandfreien Zustand des Gerätes und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen, so ist der Besuch auch während der Gewährleistungs-/Garantiezeit für Sie mit Kosten verbunden. Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

Service

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

Gerätebezeichnung	privileg Mikrowelle
Modell	TC936T5Y-S00E
Bestellnummer	231638

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 Fehler-suchtable 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 Gerätes und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich. Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

Umweltschutz

Gerät entsorgen



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist **jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet**, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen und z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils abzugeben. Elektroaltgeräte werden dort kostenlos angenommen. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

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

Verpackungstipps



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

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

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

Datenblatt

Datenblatt für das Mikrowellengerät

Hersteller	Privileg
Gerätebezeichnung	Mikrowelle
Modell	TC936T5Y-S00E
Mikrowellenausgangsleistung	max. 900 W
Nennfrequenz	2450 MHz
Mikrowellen-Leistungstufen	5 (100–900 W)
Grill-Leistungstufen	3
Einbaugerät	Nein
Absicherung	min. 16 A
Leistungsaufnahme Mikrowelle	1450 W
Leistungsaufnahme Grill	1200 W
Leistungsaufnahme Heißluft	1750 W
Leistungsaufnahme max.	3200 W
Versorgungsspannung	230 V/50 Hz
Garraum-Volumen	ca. 36 Liter
Drehteller-Durchmesser	ca. 36 cm
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe)	40,8 cm × 50,1 cm × 52,6 cm
Leergewicht	ca. 27 kg
Bestell-Nr.	231638

Diese Mikrowelle entspricht der Gerätekategorie: **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!