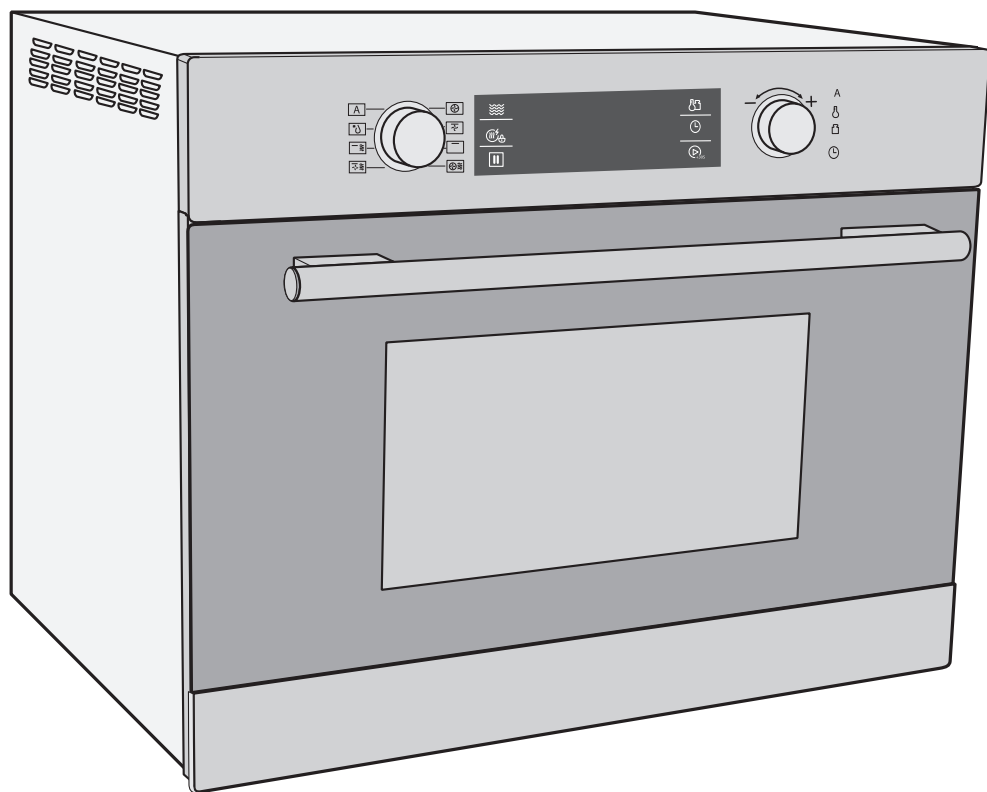


TC936T5Y-S00E



privileg

Gebrauchsanleitung

Mikrowelle mit Heißluft und Grill

Anleitung/Version:
93424 DE 20230601
Bestell-Nr.: 231638
Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis



Informationen zur Installation
und zur Inbetriebnahme finden
Sie ab Seite DE-36.

Begriffserklärung, Symbolerklärung und Definitionen	DE-3	Die Beheizungsarten.	DE-21
Begriffserklärung	DE-3	Beheizungsart wählen	DE-21
Symbolerklärung	DE-3	Beheizungsart Mikrowelle	DE-22
Definitionen	DE-3	Beheizungsart Heißluft	DE-24
Sicherheit	DE-4	Beheizungsart Grill mit Ventilator	DE-24
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-4	Beheizungsart Grill.	DE-25
Sicherheitshinweise	DE-4	Beheizungsarten kombinieren	DE-26
Geräteteile/Bedienelemente	DE-13	Beheizungsart Vorheizen.	DE-26
Informationen zu Mikrowellen	DE-14	Beheizungsart Auftauen.	DE-27
Das geeignete Geschirr	DE-15	Automatikprogramme	DE-29
Für Mikrowellen- und Mikrowellen- Kombibetrieb	DE-15	Tipps für die Praxis	DE-31
Für die Beheizungsarten Heißluft und Grill	DE-16	Die richtige Gardauer.	DE-31
Größe und Form	DE-16	Die richtige Menge	DE-31
Zubehör verwenden	DE-17	Anordnung der Speisen.	DE-31
Der Drehteller.	DE-17	Anstechen und Anritzen.	DE-31
Die Grillgestelle	DE-17	Umrühren und Wenden	DE-32
Allgemeine Hinweise zur Bedienung	DE-18	Pflege und Wartung	DE-33
Sensortasten	DE-18	Lieferung	DE-35
Garraumtür öffnen	DE-18	Lieferumfang	DE-35
Pause/beenden	DE-18	Lieferung kontrollieren	DE-35
Garraumbeleuchtung.	DE-18	Inbetriebnahme	DE-36
Gardauer einstellen	DE-18	Transportieren und Auspacken	DE-36
Sicherungsverriegelung (Kindersicherung).	DE-19	Gerät aufstellen	DE-36
Die Uhr.	DE-19	Grundreinigung	DE-37
		Erstes Aufheizen	DE-37
		Fehlersuchtafel	DE-38
		Service	DE-40
		Allgemeiner Service.	DE-40
		Ersatzteile	DE-40
		Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung	DE-41
		Abfallvermeidung	DE-41
		Kostenlose Altgeräte-Rücknahme.	DE-41
		Entsorgung.	DE-41
		Verpackung	DE-42
		Technische Daten	DE-43

Begriffserklärung, Symbolerklärung und Definitionen



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

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

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

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.



WARNUNG

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



VORSICHT

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



HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

Symbolerklärung



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.



Heiße Oberfläche

Definitionen

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

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

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

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

Das Gerät ist nicht bestimmt

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

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

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

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

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

Sicherheitshinweise

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

Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

WARNUNG

Erstickungsgefahr für Kinder!

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

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

Verbrennungsgefahr für Kinder!

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

- Kinder vom Türglas fernhalten!

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

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

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

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

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

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

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

– ungewohnte Geräusche von sich gibt.

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

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

- Gerät, Netzstecker und Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten. Die Isolierung des Netzkabels kann schmelzen.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, immer den Netzstecker selbst anfassen.
- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Im Fehlerfall sowie vor der Reinigung und der Wartung den Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind. Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, so wie unser Service.
- Eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden verursachen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das defekte Gerät selbst zu reparieren.

VORSICHT!

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand führen.

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

HINWEIS

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

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

Beim Reinigen beachten:

- Auf keinen Fall Seife, scharfe, körnige, soda-, säure- oder lösemittelhaltige oder schmirgelnde Putzmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
- Die Oberflächen werden durch ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt. Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
- Nur weiche Tücher verwenden.

- Darauf achten, dass kein Wasser in die Lüftungsschlitze und in die elektrischen Teile dringt.
- Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

Risiken im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

Brandgefahr!

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

- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen unbedingt die Hinweise im Kapitel „Inbetriebnahme“ beachtet werden.

- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss das Kochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung beaufsichtigt werden.
- Das Mikrowellenkochgerät ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Keine Gegenstände im Garraum ablegen (Kochbuch, Topflappen etc.). Versehentliches Einschalten des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden. Garraum nicht als Stauraum verwenden.
- Nie brennbare Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen erhitzen.
- Nie frittieren oder Öl erhitzen! Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Im Brandfall die Garraumtür geschlossen halten, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder den Sicherheitsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen.

- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Service“ auf Seite DE-40).

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

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

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen!

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

Generelle Risiken beim Garen von Nahrungsmitteln

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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

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

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

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

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

Tauwasser kann, speziell bei Fleisch und Geflügel, gefährliche Keime enthalten. Fleisch, Geflügel und Fisch nur im Mikrowellenbetrieb, nicht im Backofenbetrieb auftauen.

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

Risiken im Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombibetrieb

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Niemals die Abdeckung im Garraum entfernen!

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

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

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Niemals versuchen, die Beleuchtung auszuwechseln.

Explosionsgefahr!

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

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

sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist. Um ein Platzen zu vermeiden, stechen Sie vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut.

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

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

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen. Zu-

gängliche Teil, Zubehör oder Geschirr werden im Betrieb sehr heiß.

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

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Das Gerät nie ohne Drehteller und nie ohne Speisen betreiben.
- Kochgefäße immer auf den Drehteller stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.
- Bei der Entnahme von Behältern darauf achten, dass sich der Drehteller nicht verschiebt.
- Den Drehteller nie mit mehr als 4 kg belasten. Bruchgefahr!
- Den heißen Drehteller nicht auf kalte Flächen stellen, z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Der Drehteller könnte sonst zerspringen.

Immer auf einen geeigneten Untersetzer stellen.

- Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange erwärmen, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
- Keine beschädigten Gefäße verwenden! Sie könnten zerbrechen, und der auslaufende Inhalt könnte das Innere der Mikrowelle beschädigen.
- Wenn Zubehör wie der Drehteller nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Gerätetür die Sichtscheibe zerkratzen. Schieben Sie das Zubehör daher immer vollständig in den Garraum ein.
- Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

Spezielle Risiken beim Grillbetrieb

VORSICHT

Brandgefahr!

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

- Nur Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und Abdeckfolien verwenden, die hochhitzebeständig sind.
- Gargut nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen. Dort ist es besonders heiß. Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.

- Das Gerät grundsätzlich nur mit geschlossener Garraumtür betreiben.
- Braten oder Kuchen im Garraum nicht mit Papier abdecken. Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Das Gerät während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten.

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- Wasser nie direkt in den heißen Garraum gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Garraumauskleidung kann beschädigt werden.
- Heißes Wasser aus dem Gerät unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.

Spezielle Risiken beim Heißluftbetrieb

VORSICHT

Brandgefahr!

- Keinesfalls die Öffnungen des Ventilators bedecken. Das Gerät kann überhitzen.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.

HINWEIS

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

- Bleche oder Alufolie nicht direkt auf den Garraumboden stellen. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.

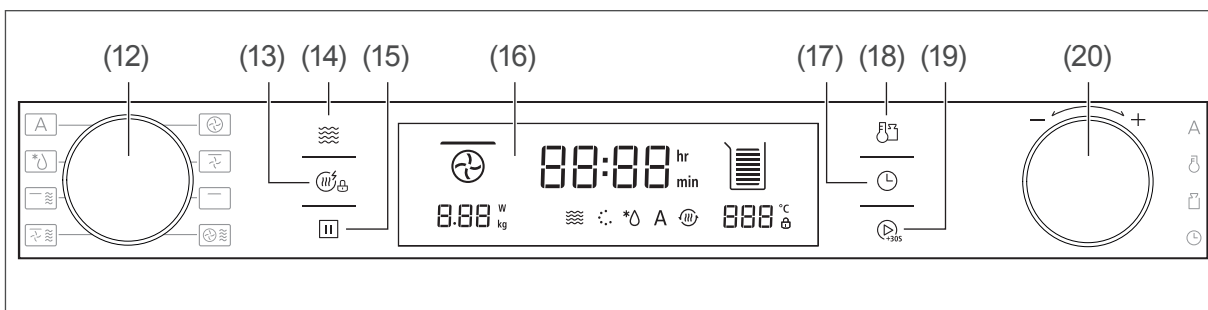
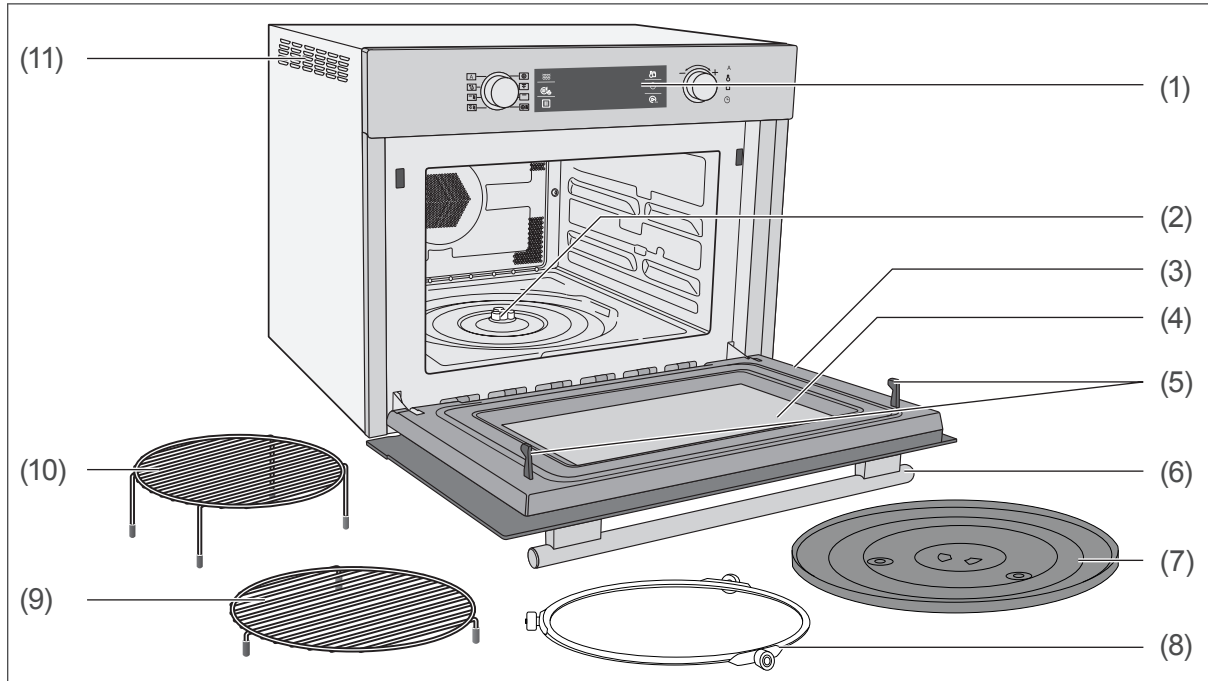
Risiken beim Automatikbetrieb



Brandgefahr!

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

Geräteteile/Bedienelemente



- | | |
|------------------------|---|
| (1) Bedienblende | (13) Sensortaste Schnellheizen/
Sicherungsverriegelung |
| (2) Drehtellerantrieb | (14) Sensortaste Mikrowelle |
| (3) Garraumtür | (15) Sensortaste Pause/Stop |
| (4) Sichtscheibe | (16) Display |
| (5) Sperrsystem | (17) Sensortaste Uhr |
| (6) Türgriff | (18) Sensortaste Temperatur/Gewicht |
| (7) Drehteller | (19) Sensortaste Start |
| (8) Drehgestell | (20) Drehschalter zur Änderung von
Einstellungen |
| (9) Grillgestell flach | |
| (10) Grillgestell hoch | |
| (11) Lüftungsschlitze | |
| (12) Funktionswähler | |

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 Speisegefäß 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 herausspritzen, 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 Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellen-Leistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.

Das geeignete Geschirr

WARNUNG

Explosionsgefahr!

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

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

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

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


Das Gerät bietet verschiedene Beheizungsarten: Mikrowellen-Betrieb, Heißluft-/Grill-Betrieb, Mikrowellen-Kombibetrieb (siehe „Beheizungsarten kombinieren“ auf Seite DE-26). Für die verschiedenen Beheizungsarten immer das passende Geschirr auswählen. Dazu jeweils die Herstellerangaben beachten. Ung geeignetes Geschirr kann zu Schäden am Gerät führen.

Für Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombibetrieb

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

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

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

1. Das leere Gefäß in den Garraum stellen.
2. Die Sensortaste (19)  „Start“ kurz drücken.

Damit startet das Gerät bei voller Mikrowellenleistung für 30 Sekunden.

- Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, sofort die Garraumtür öffnen, um den Vorgang abzubrechen: Dieses Geschirr ist nicht geeignet!
- Bleibt das Geschirr kalt oder wird nur handwarm, kann es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwendet werden.

Für die Beheizungsarten Heißluft und Grill

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

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 Drehteller sein, da sie sonst die Drehung verhindern und die Speisen nicht gleichmäßig erwärmt werden.

Zubehör verwenden

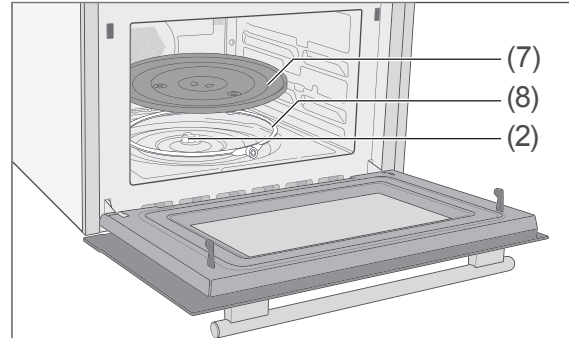
! HINWEIS

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

- Kochgefäße immer auf den Drehteller stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.
- Bei der Entnahme von Behältern darauf achten, dass sich der Drehteller nicht verschiebt.
- Den Drehteller nie mit mehr als 5 kg belasten. Bruchgefahr!
- Den heißen Drehteller nicht auf kalte Flächen stellen, z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Der Drehteller könnte sonst zerspringen. Immer auf einen geeigneten Untersetzer stellen.
- Wenn Zubehör wie der Drehteller nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Gerätetür die Sichtscheibe zerkratzen. Schieben Sie das Zubehör daher immer vollständig in den Garraum ein.

Der Drehteller

- Verwenden Sie den Drehteller (7) bei jedem Betrieb des Geräts.
 - Er dreht sich während des Betriebs, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
 - Er ist bis zu max. 5 kg belastbar.
 - Bei Verwendung mit den Grillgestellen (9) oder (10) wird er auch als Fettpfanne benutzt.



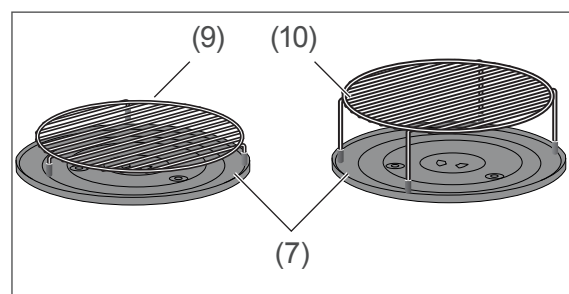
1. Setzen Sie das Drehgestell (8) genau zentriert in die Vertiefung des Garraums ein.
2. Setzen Sie den Drehteller (7) auf das Drehgestell (8), und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb (2) einrastet.

Die Grillgestelle

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!
 Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.
 Die Grillgestelle sind nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

- Verwenden Sie die Grillgestelle ausschließlich bei reinem Grill- oder Heißluftbetrieb sowie in den Automatikprogrammen P03–P07.



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

Allgemeine Hinweise zur Bedienung

Sensortasten


Links und rechts vom Display sind Sensortasten, die bereits auf leichteste Berührungen mit einem Finger reagieren. Auch durch einen Küchen-/Gummihandschuh hindurch wird die Berührung erkannt.

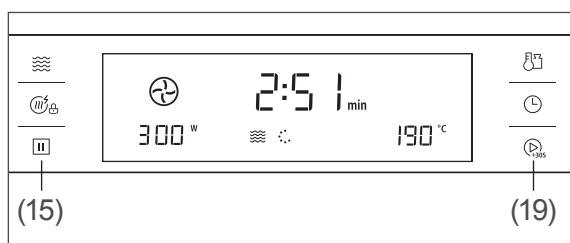
Nur bei Reinigungshandschuhen aus dickem Gummi und Stoffhandschuhen können die Sensoren eine Berührung nicht mehr erkennen.



Garraumtür öffnen


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

Pause/beenden

Mit der Sensortaste  „Pause/Stop“ (15) können Sie den laufenden Betrieb in jeder Heizungsart kurz anhalten oder beenden:



- Einmal kurz die Sensortaste  „Pause/Stop“ (15) drücken pausiert den Betrieb. Je nach Temperatur läuft das Kühlgebläse weiter. Erneutes kurzes Drücken der Sensortaste  „Start“ (19) setzt den Betrieb fort.

- Zweimaliges Drücken der Sensortaste  „Pause/Stop“ (15) 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.

Garraumbeleuchtung

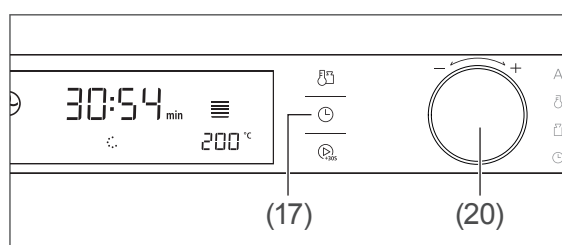
Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn



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

Gardauer einstellen

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

Die Gardauer kann während des Betriebs geändert werden:




1. Drücken Sie kurz die Sensortaste  „Uhr“ (17). Die Anzeige der Gardauer im Display blinkt.
2. Stellen Sie mit dem Drehschalter (20) die Gardauer ein.
3. Drücken Sie zum Abschluss erneut die Sensortaste  „Uhr“ (17).

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)

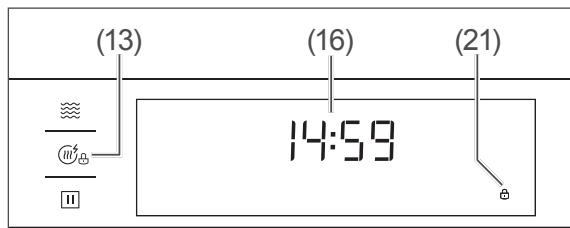
Wenn die Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) aktiviert ist, leuchtet auf dem Display die Anzeige  (21). Alle Sensoren sowie die Drehregler sind dann ohne Funktion.



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

Sicherungsverriegelung ein-/ausschalten


- Drücken Sie die Sensortaste  „Schnellheizen/Sicherungsverriegelung“ (13) ca. 3 Sekunden lang.
Ein Signalton ertönt, und im Display (16) erscheint bzw. erlischt die Anzeige  (21).

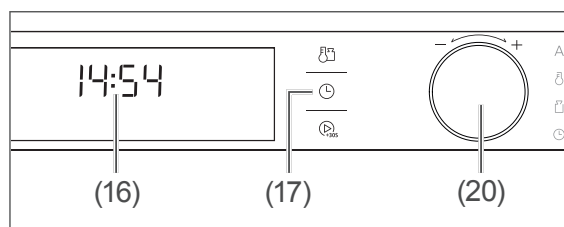



Die Uhr

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).





- Stellen Sie dieser Zeit die Uhr einfach mit dem Drehschalter (20), und drücken Sie zum Abschluss die Sensortaste  „Uhr“ (17).
Die Anzeige blinkt nicht mehr; die Zeit ist eingestellt.




Wird die Sensortaste  „Uhr“ (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. Drücken Sie die Sensortaste  „Uhr“ (17) so lange, bis die Anzeige der Uhrzeit im Display (16) blinkt.
2. Stellen Sie mit dem Drehschalter (20) die Uhrzeit ein.
3. Drücken Sie zum Abschluss erneut die Sensortaste  „Uhr“ (17).
Die Anzeige blinkt nicht mehr; die Zeit ist eingestellt.







Wird die Sensortaste  „Uhr“ (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.

Damit der Kurzzeitwecker benutzt werden kann, darf kein Garvorgang aktiv sein.

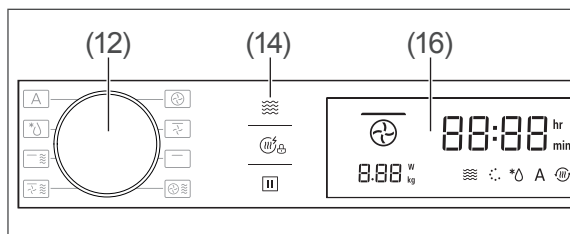
1. Drücken Sie kurz die Sensortaste  „Uhr“ (17).
Es ertönt ein Signal, und im Display erscheint neben der Zeitanzeige  der Hinweis „min“.
 2. Stellen Sie mit dem Drehschalter (20) die gewünschte Zeit ein (max. 5 Stunden).
 3. Drücken Sie die Sensortaste  „Start“ (19).
Die eingestellte Zeit wird heruntergezählt,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



Die Beheizungsarten

Übersicht und Anzeigen

Beheizungsart		Anwendung
		Mikrowelle Auftauen, erwärmen, kochen (siehe Seite DE-22).
		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 DE-26).
	+ 	Mikrowelle plus Grill mit Ventilator Für krosses Geflügel, Rollbraten etc. (siehe Seite DE-26).
	+ 	Mikrowelle plus Grill Schnelles Garen von Speisen mit brauner Kruste (siehe Seite DE-26).
		Auftauen Auftauen von Tiefkühlkost in 2 Stufen (siehe Seite DE-27).
A		Automatikprogramme 10 Automatikprogramme, die Kochzeit und Hitze nach dem Gewicht berechnen (siehe Seite DE-29).

Beheizungsart wählen



- Stellen Sie mit dem Funktionswähler (12) die gewünschte Beheizungsart ein.
Für reinen Mikrowellen-Betrieb: Drücken Sie die Sensortaste  „Mikrowelle“ (14). Die gewählte Beheizungsart wird im Display (16) als Anzeige (siehe obige Tabelle) dargestellt.
Bei Beheizungsarten, bei denen die Temperatur bzw. die Grillstufe einstellbar ist, leuchtet zusätzlich die Anzeige  im Display (16) auf.

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

WARNUNG


Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

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

Beheizungsart Mikrowelle

Das sollten Sie wissen

Die Beheizungsart „Mikrowelle“ ohne Zusatzfunktionen, erkennbar an der Anzeige  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 des Geräts

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 Garraumtür kann Mikrowellenstrahlung austreten. Das Gerät darf in so einem Fall nicht benutzt werden.

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

Brandgefahr!

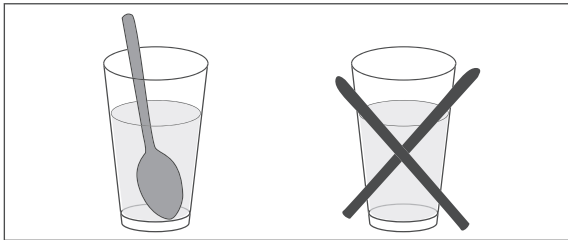
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder zum Brand führen.

- Das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betreiben.
- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Garraumtür nicht öffnen! Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten ausschalten.

Verbrühungsgefahr!

Erwärmung von Getränken mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen (Siedeverzug) führen, deshalb ist beim Hantieren mit dem Behälter Vorsicht geboten. 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.

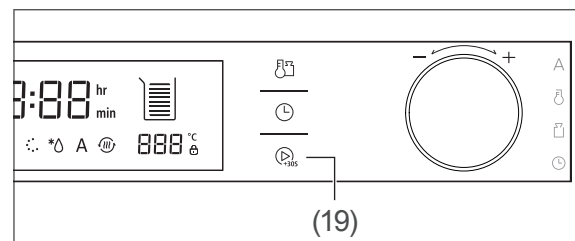
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Drehteller und nie ohne Speisen!

Die Grillgestelle sind nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

- Verwenden Sie die Grillgestelle ausschließlich bei reinem Grill- oder Heißluftbetrieb sowie in den Automatikprogrammen P03–P07.

Schnellstart

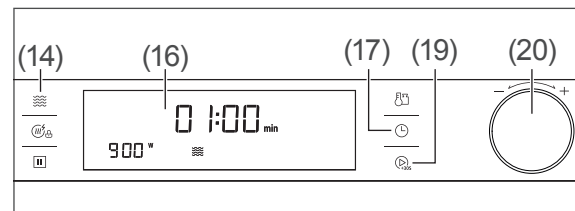
- Kurzes Drücken der Sensortaste „Start“ (19) startet direkt den Mikrowellenbetrieb mit voller Leistung (900 Watt) für 30 Sekunden.
- Jeder weitere Druck auf die Sensortaste „Start“ (19) erhöht die Garzeit um 30 Sekunden.



Normalen Garvorgang starten

1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (3).
2. Drücken Sie die Sensortaste „Mikrowelle“ (14).

Im Display (16) erscheinen die Anzeige , die Leistungsangabe 900 W sowie die Gardauer 01:00 Minuten. Die Anzeige der Gardauer blinkt.



3. Verändern Sie, wenn gewünscht, mit dem Drehschalter (20) die Gardauer.
4. Drücken Sie erneut die Sensortaste „Mikrowelle“ (14).
Auf dem Display blinkt die Anzeige der Leistungsangabe 900 W.
5. Verändern Sie nun, wenn gewünscht, mit dem Drehschalter (20) die Leistung (siehe „Leistungsstufen des Geräts“ auf Seite DE-22).
6. Drücken Sie die Sensortaste „Start“ (19).
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.




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:


1. Drücken Sie kurz die Sensortaste  „Uhr“ (17).
2. Stellen Sie mit dem Drehschalter (20) die Gardauer ein.

Korrektur der Leistung:

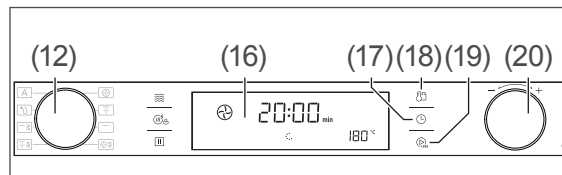
1. Drücken Sie kurz Sensortaste  „Mikrowelle“ (14).
2. Stellen Sie mit dem Drehschalter (20) die Leistung ein



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 Gargut hineinstellen (siehe „Beheizungsart Vorheizen“ auf Seite DE-26).


1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumbür (3).
2. Wählen Sie mit dem Funktionswähler (12) auf dem Display (16) die Anzeige  für Heißluft aus.

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




3. Verändern Sie, wenn gewünscht, mit dem Drehschalter (20) die Temperatur. Mögliche Werte: 50 °C bis 230 °C.
4. Drücken Sie zum Verändern der Gardauer kurz den Sensortaste  „Uhr“ (17), und stellen Sie mit dem Drehschalter (20) die Gardauer (max. 5 Stunden) ein.
5. Drücken Sie die Sensortaste  „Start“ (19). Das Gerät startet, und 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.

Korrektur der Gardauer:


1. Sensortaste  „Uhr“ (17) kurz drücken.
2. Mit dem Drehschalter (20) die Gardauer einstellen.

Korrektur der Temperatur:

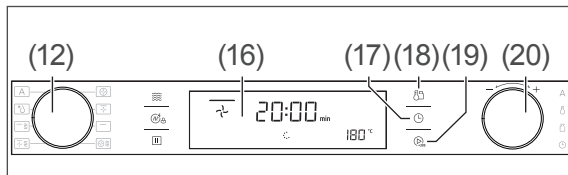
1. Drücken Sie kurz Sensortaste  „Temperatur/Gewicht“ (18).
2. Stellen Sie mit dem Drehschalter (20) die Temperatur ein.

Beheizungsart Grill mit Ventilator

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

1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumbür (3)
2. Mit dem Funktionswähler (12) auf dem Display (16) die Anzeige  für Grill mit Ventilator wählen.

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



3. Wenn gewünscht, nun mit dem Drehschalter (20) die Temperatur verändern. Mögliche Werte: 100 bis 230 °C.
4. Zum Verändern der Gardauer die Sensortaste ⌚ „Uhr“ (17) kurz drücken und mit dem Drehschalter (20) die Gardauer (max. 5 Stunden) einstellen.
5. Die Sensortaste ⏪ „Start“ (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.

Korrektur der Gardauer:

1. Drücken Sie kurz die Sensortaste ⌚ „Uhr“ (17).
2. Stellen Sie mit dem Drehschalter (20) die Gardauer ein.

Korrektur der Leistungsstufe:

1. Drücken Sie kurz die Sensortaste ⏸ „Temperatur/Gewicht“ (18).
2. Stellen Sie mit dem Drehschalter (20) die Leistungsstufe ein.

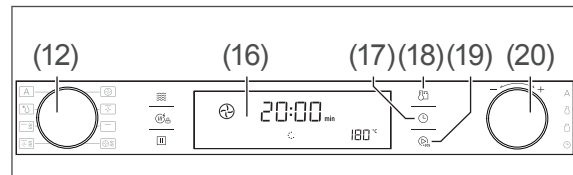
Beheizungsart Grill



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

1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (3).
2. Wählen Sie mit dem Funktionswähler (12) auf dem Display (16) die Anzeige „Grill“.

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



3. Verändern Sie nun, wenn gewünscht, mit dem Drehschalter (20) die Grillstufe. Mögliche Werte: 1 (niedrig) bis 3 (hoch).
4. Drücken Sie zum Verändern der Gardauer kurz die Sensortaste ⌚ „Uhr“ (17), und stellen Sie mit dem Drehschalter (20) die Gardauer die Gardauer ein.
5. Drücken Sie die Sensortaste ⏪ „Start“ (19). 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.

Korrektur der Gardauer:

1. Drücken Sie kurz die Sensortaste ⌚ „Uhr“ (17).
2. Stellen Sie mit dem Drehschalter (20) die Gardauer ein.

Korrektur der Leistungsstufe:

1. Drücken Sie kurz die Sensortaste ⏸ „Temperatur/Gewicht“ (18).
2. Stellen Sie mit dem Drehschalter (20) die Leistungsstufe ein.

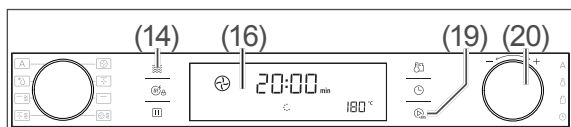
Beheizungsarten kombinieren

Die Beheizungsarten

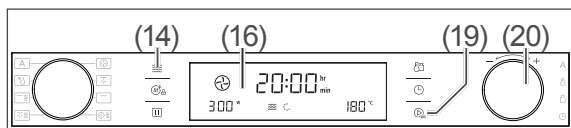
- Heißluft
- Grill mit Ventilator
- Grill

können Sie jeweils mit der Mikrowellenfunktion 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.

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



1. Stellen Sie die gewünschte Beheizungsart ein, wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben einstellen, starten Sie aber den Garvorgang noch nicht.
2. Drücken Sie die Sensortaste „Mikrowelle“ (14).
Auf dem Display (16) erscheint zusätzlich die Anzeige und die Anzeige der Leistungsangabe W. Die Anzeige der Leistungsangabe blinkt.



3. Verändern Sie nun, wenn gewünscht, mit dem Drehschalter (20) die Leistung (siehe „Leistungsstufen des Geräts“ auf Seite DE-22). Mögliche Werte: 100 bis 700 W.
4. Drücken Sie die Sensortaste „Start“ (19).
Das Gerät startet, der Ventilator läuft an; die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen. Wenn die Zeitanzeige bei angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne, und das Gerät schaltet sich aus.

Beheizungsart Vorheizen

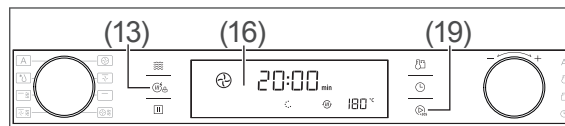
Hiermit wird der Garraum des Geräts zunächst auf die eingestellte Temperatur vorgeheizt. Dann ertönt ein Signal und die Speise kann in den Garraum gestellt werden.

Vorheizen ist bei den folgenden Beheizungsarten möglich:

- Heißluft
- Grill mit Ventilator

Jeweils auch in Kombination mit der Mikrowellenfunktion.

1. Stellen Sie die gewünschte Beheizungsart wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben ein, aber
 - stellen Sie die Speise noch nicht in den Garraum;
 - starten Sie den Garvorgang noch nicht.
2. Drücken Sie die Sensortaste „Schnellheizen“ (13).
Im Display (16) erscheint zusätzlich die Anzeige .





3. Drücken Sie nun die Sensortaste „Start“ (19).
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 die Anzeige blinkt.
5. Öffnen Sie die Garraumtür (3).
Die Anzeige erlischt.
6. Stellen Sie die Speise vorsichtig in den heißen Garraum, und schließen Sie die Garraumtür wieder.
7. Drücken Sie die Sensortaste „Start“ (19).
Das Gerät startet in der eingestellten Beheizungsart, und die Zeitanzeige beginnt herunterzuzählen. Wenn die Zeitanzeige bei angekommen ist, ertönen 5 Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.



Die Beheizungsart „Vorheizen“ ist nur verfügbar, wenn zuvor eine Beheizungsart eingestellt wurde.

Während des Vorheizens ist die Mikrowellenfunktion nicht aktiv.

Vorheizen abbrechen

- Drücken Sie die Sensortaste  „Schnellheizen“ (13),
oder
- drücken Sie die Sensortaste  „Pause/Stop“ (15).
oder
- öffnen Sie die Garraumtür (3).

Beheizungsart Auftauen ^{*Δ}

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.



WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

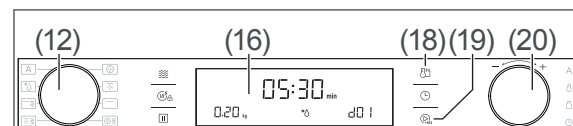
- Vermeiden Sie jeglichen Körperkontakt.
- Schütten Sie das Tauwasser weg. Benutzen Sie es für nichts anderes.
- Reinigen Sie das benutzte Geschirr sehr gründlich.


Vorbereitungen:

- Verwenden Sie vorzugsweise Speisen, die bei -18 °C in möglichst dünnen Portionen eingefroren wurden.
- Entfernen Sie alle Verpackungen, und wiegen Sie die Speisen – das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.
- Legen Sie die Speisen in ein entsprechend großes Gefäß, in dem sich das Tauwasser sammeln kann, ohne überzulaufen.
- Decken Sie die Speisen nicht ab.

1. Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (3).
2. Wählen Sie mit dem Funktionswähler (12) auf dem Display (16) die Anzeige ^{*Δ} für Auftauen aus.

Auf dem Display (16) erscheinen die Anzeigen für das Gewicht 0.20 kg, die Auftaudauer 05:30 min sowie das Programm d01. Die Programmanzeige blinkt.



3. Verändern Sie nun, wenn gewünscht, mit dem Drehschalter (20) das Programm.
4. Drücken Sie zum Verändern des Gewichts kurz die Sensortaste  „Temperatur/Gewicht“ (18), und stellen Sie mit dem Drehschalter (20) das Gewicht ein. Mit dem Gewicht verändert sich auch die Auftaudauer.
5. Drücken Sie die Sensortaste „Start“ (19). 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.

6. Größere Speisen noch 10 bis 30 Minuten stehen lassen, dabei einzelne Teile/Scheiben voneinander trennen.

Nur beim Programm „d01“:

Nach etwa einem Drittel der Auftaudauer pausiert das Programm und fordert mit 3 kurzen Signaltönen zum Umdrehen der Speise auf. Dann:

1. Öffnen Sie die Garraumtür (3).
2. Drehen Sie die Speise um.
3. Schütten Sie ggf. Tauwasser weg.
4. Schließen Sie die Garraumtür (3).
5. Drücken Sie die Sensortaste (19) „Start“. Das Programm wird fortgesetzt.

Automatikprogramme



Nur das mitgelieferte hohe Grillgestell benutzen. Es verfügt über eine spezielle Verarbeitung.

Programm	Speise	Gardauer (min)	Gewicht (kg)	Vorheizen	Mikrowelle
P01 ¹⁾	frisches Gemüse	06:30–09:30	0.30–0.60	nein	ja
P02 ¹⁾	Kartoffeln (geschält/gekocht)	07:30–10:30	0.50–0.80	nein	ja
P03 ²⁾³⁾⁴⁾	Kartoffeln (gebraten)	15:00–30:00	0.20–1.00	ja	ja
P04 ³⁾⁴⁾	Hähnchen-/Fischteile	15:00–30:00	0.20–1.00	nein	ja
P05 ²⁾⁴⁾	Kuchen	38:00–50:00	0.50–1.00	ja	nein
P06 ⁴⁾	Pizza	18:30–19:30	0.20–0.40	nein	ja
P07	Hähnchen	32:00–45:00	0.50–1.20	nein	ja
P08 ¹⁾	Getränk/Suppe	02:30–04:30	0.10–0.50	nein	ja
P09 ¹⁾	Tellergericht	03:00–05:00	0.20–0.50	nein	ja
P10 ¹⁾	Sauce/Eintopf	03:40–07:20	0.20–0.70	nein	ja

¹⁾ Programm, bei dem die Grillgestelle nicht benutzt werden dürfen

²⁾ Programm mit Vorheizen

³⁾ Nach einer bestimmten Gardauer ertönt ein Signalton. Die Speise muss dann gewendet werden. Das Gerät gart danach automatisch weiter.

⁴⁾ Garen mit dem hohen Grillgestell

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.

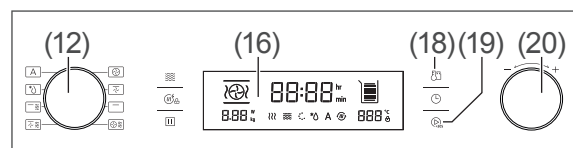
Vorbereitungen:

- Entfernen Sie alle Verpackungen, und wiegen Sie die Speisen – das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.

Nur bei Programmen **ohne** Vorheizen:

- Stellen Sie die Speise in den Garraum, und schließen Sie die Garraumtür (3).
- Wählen Sie mit dem Funktionswähler (12) auf dem Display (16) die Anzeige A für Automatikprogramme aus.

Auf dem Display (16) erscheinen die Anzeigen für das Gewicht 0.30 kg, die Gardauer für das Programm P01. Die Programmanzeige blinkt.



- Wählen Sie mit dem Drehschalter (20) das gewünschte Programm.
- Drücken Sie zum Verändern des Gewichts kurz die Sensortaste „Temperatur/Gewicht“ (18), und stellen Sie mit dem Drehschalter (20) das Gewicht ein. Mit dem Gewicht verändert sich auch die Gardauer.

5. Drücken Sie nun die Sensortaste „Start“ (19).
Das Gerät startet; der Ventilator läuft an.
Nur bei Programmen **ohne** Vorheizen beginnt die Zeitanzeige herunterzuzählen.

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.

1. Öffnen Sie die Garraumtür (3).
2. Stellen Sie die Speise in den **heißen** Garraum.
3. Schließen Sie die Garraumtür (3).
4. Drücken Sie die Sensortaste „Start“ (19) drücken.
Das Programm wird fortgesetzt.

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:

- Ordnen Sie Speisen mit mehreren gleichen Stücken (Kartoffeln, Fleischbällchen, Hamburger) kreisförmig im Gefäß an, und lassen Sie die Mitte frei.
- Legen Sie bei verschiedenen großen Stücken die kleinen bzw. dünnen Stücke in die Mitte, da es dort zuletzt gart.
- Legen Sie bei ungleichmäßig geformten Stücken (z. B. Fisch) das dünnere bzw. flachere Ende zur Mitte.
- Legen Sie dünne Fleischscheiben aufeinander oder über Kreuz.
- Legen Sie dickere Fleischscheiben und -stücke (Braten, Würstchen etc.) dicht aneinander.
- Erhitzen Sie Fleischsaft und Soße in einem separaten Gefäß; füllen Sie dieses nur zu 2/3!

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.

- Garen Sie Eier mit Schale nicht im Gerät – außer in Spezialgefäßen, die im Handel erhältlich sind.
- Stechen Sie Speisen mit Schalen oder Häuten (Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Auberginen, Eigelb) an, um Aufplatzen zu vermeiden.
- Ritzen Sie ganze Fische an der Fischhaut ein, um Aufreißen zu vermeiden.

Umrühren und Wenden

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

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

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

- 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!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen!

- Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit der Kochgerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

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 Mikrowellen-Kombibetrieb 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.

- Reinigen Sie die Grillgestelle (9) und (10) sowie das Drehgestell (8) am besten von Hand mit mildem Spülmittel. Der Drehteller (7) kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät, insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen, mit einem feuchten weichen Tuch. Verwenden Sie dabei warmes Wasser mit einem normalen Allzweckreiniger oder Geschirrspülmittel und einen weichen Schwamm oder Lappen.
- Lösen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit unverdünntem Allzweckreiniger.
- Trocknen Sie alle Flächen nach dem Reinigen mit einem trockenen weichen Tuch ab.
- Lassen Sie die Garraumtür (3) geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.

 **WARNUNG**
Gefahr durch Mikrowellen!

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

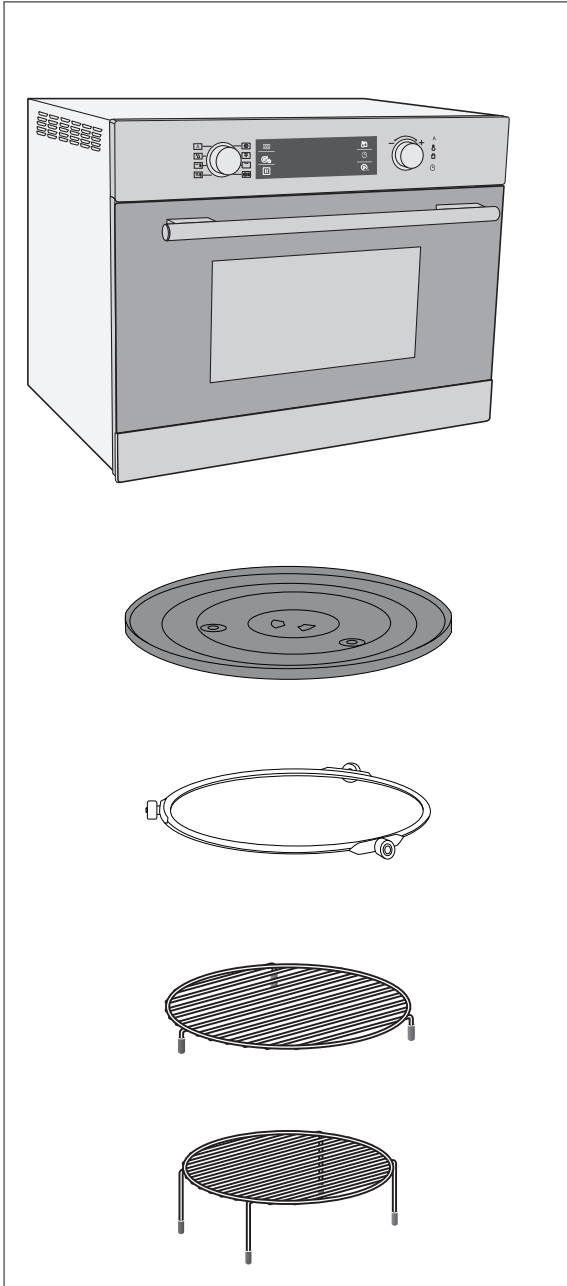
- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
 - Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen,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

- 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 Drehteller (7) unbeschädigt?
 - Sind die Türdichtflächen sauber?
 - Sind die Türscharniere leichtgängig?
 - Sind beide Haken des Sperrsystems (5) unbeschädigt?
 - Schließt die Garraumtür richtig? Oder ist sie verzogen?
- Falls die Innenraum-Beleuchtung defekt sein sollte, darf diese nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.



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

Lieferung



Lieferumfang

- Mikrowelle
- Drehteller
- Drehgestell
- Grillgestell flach
- Grillgestell hoch
- Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite DE-36).
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Service“ auf Seite DE-40).

! WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

Inbetriebnahme

WARNUNG

Verletzungsgefahr!

- Das Gerät ist schwer und unhandlich. Beim Transport und beim Einbau die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.
- Garraumtür 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

- Transportieren Sie das Gerät mit Hilfe einer Transportkarre oder einer zweiten Person.
- Packen Sie das Gerät vorsichtig aus, und entfernen Sie vorsichtig alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite.

Gerät aufstellen

Das Gerät 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 „Anschluss“ auf Seite DE-37).
- 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).
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener, ausreichender Absicherung (230 V~/50 Hz/16 A) an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungen.
- 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 DE-19).

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 DE-33).

Erstes Aufheizen

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

1. Räumen Sie den Garraum komplett leer, und saugen bzw. blasen Sie ihn aus.
2. Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang bei 200 °C im Heißluftbetrieb auf

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 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.
Garraumtür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Die Türdichtflächen gründlich reinigen.
	Garraumtür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Gerät nicht benutzen! Wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-40).
Garraum-Beleuchtung funktioniert nicht.	Leuchte defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-40).
Garraumtür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Aus der Speise tritt Feuchtigkeit aus, das ist normal.	Feuchtigkeit nach dem Betrieb abwischen.
Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Den Drehteller korrekt einsetzen.
	Boden des Garraums ist verschmutzt.	Den Garraumboden gründlich reinigen.
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Drehteller dreht nicht richtig.	Den Drehteller korrekt einsetzen
	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Drehtellers ragen.
Platzende, ploppende Geräusche im Garraum.	Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut und platzt auf.	Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten.
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum!	Sofort Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten. Metallteile entfernen.
Speise ist ungleichmäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Speise umrühren oder wenden und noch eine kurze Zeit weiter erwärmen.

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

Service

Bitte beachten!

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

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden.

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
privileg Mikrowelle	TC936T5Y-S00E	231638

Allgemeiner Service

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

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

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

Telefon: (057 32) 99 66 00

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

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

Kunden in Österreich

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

Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

Abfallvermeidung

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

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

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

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

Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

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

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

Entsorgung

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.

Daten löschen nicht vergessen!

Jeder Verbraucher ist, falls erforderlich, für das Löschen von personenbezogenen Daten aus Elektro- bzw. Elektronikgeräten selbst verantwortlich.

Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

Falls erforderlich, müssen Alt-Batterien und Alt-Akkus, die nicht vom Elektroaltgerät umschlossen sind, sowie Lampen/Leuchtmittel, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe aus den Geräten entfernt und getrennt entsorgt werden.



Das nebenstehende Symbol bedeutet, dass Batterien und Akkus nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, alle Batterien und Akkus, egal, ob sie Schadstoffe* enthalten oder nicht, bei einer Sammelstelle ihrer Gemeinde/ihres Stadtteils oder im Handel abzugeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen wie

Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

Einige der möglichen Inhaltsstoffe wie Quecksilber, Cadmium und Blei sind giftig und gefährden bei einer unsachgemäßen Entsorgung die Umwelt. Schwermetalle z. B. können gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben und sich in der Umwelt sowie in der Nahrungskette anreichern, um dann auf indirektem Weg über die Nahrung in den Körper zu gelangen.

Bei lithiumhaltigen Altbatterien besteht hohe Brandgefahr. Daher muss auf die ordnungsgemäße Entsorgung von lithiumhaltigen Altbatterien und -akkus besonderes Augenmerk gelegt werden. Bei falscher Entsorgung kann es außerdem zu inneren und äußeren Kurzschlüssen durch thermische Einwirkungen (Hitze) oder mechanische Beschädigungen kommen. Ein Kurzschluss kann zu einem Brand oder einer Explosion führen und schwerwiegende Folgen für Mensch und Umwelt haben. Kleben Sie daher bei lithiumhaltigen Batterien und Akkus vor der Entsorgung die Pole ab, um einen äußeren Kurzschluss zu vermeiden.

Batterien und Akkus, die nicht fest im Gerät verbaut sind, müssen vor der Entsorgung entfernt und separat entsorgt werden.

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

Pb = Blei

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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



Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt. Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

Technische Daten

Datenblatt für 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 Geräteklasse: **Gruppe 2, Klasse B**.

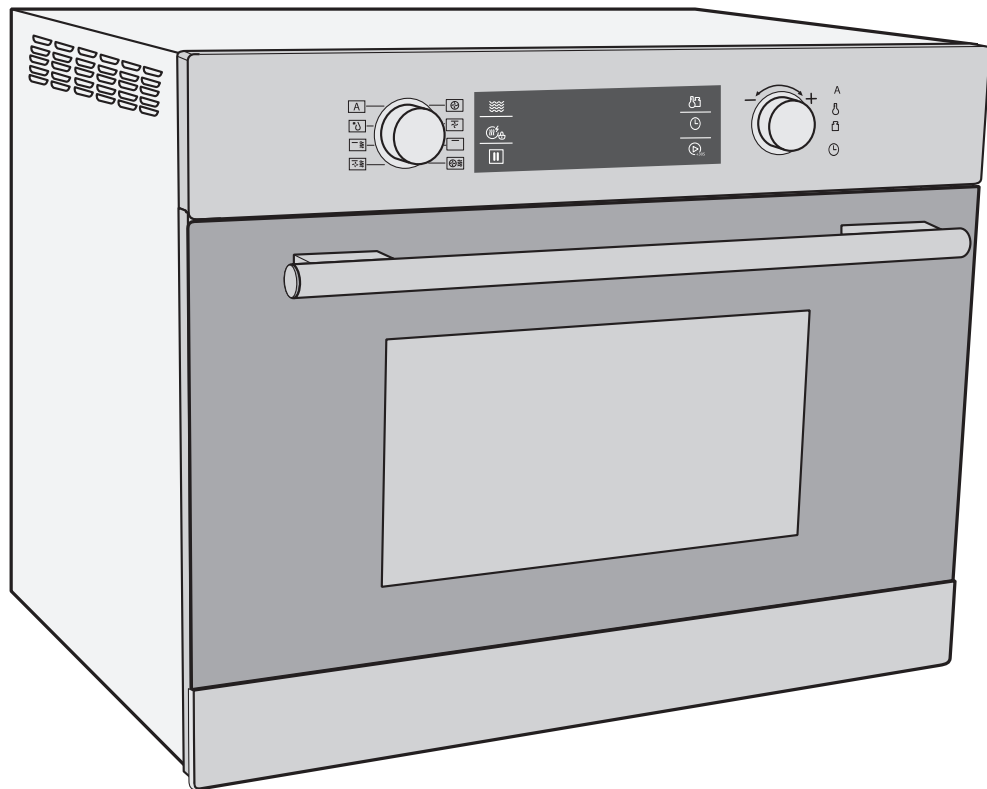
Gruppe 2: Erzeugt hochfrequente elektromagnetische Strahlung, die für die Behandlung von Lebensmitteln geeignet ist.

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

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

Beachten Sie die landesspezifischen Normen und Regeln!

TC936T5Y-S00E



privileg

User manual

Microwave with
convection and grill

Manual/version:
93424 EN 20230601
Article no.: 231638
Reproduction, even of
excerpts, is not permitted!

Table of contents



You can find information on installation and start-up from page EN-34.

Explanation of terms and symbols, definitions	EN-3	Automatic programmes	EN-27
Explanation of terms	EN-3	Practical tips	EN-29
Explanation of symbols	EN-3	The correct cooking temperature	EN-29
Definitions	EN-3	The correct quantity	EN-29
Safety	EN-4	Order of dishes	EN-29
Intended use	EN-4	Piercing and scoring	EN-29
Safety notices	EN-4	Stir and turn	EN-30
Device components and operating elements	EN-12	Care and maintenance	EN-31
Information about microwaves	EN-13	Delivery	EN-33
Suitable dishware	EN-14	Package contents	EN-33
For microwave and microwave-combi mode	EN-14	Check the delivery	EN-33
For convection and grill heating modes	EN-15	Start-up	EN-34
Size and form	EN-15	Moving and unpacking	EN-34
Using the accessories	EN-16	Setting up the appliance	EN-34
The turntable	EN-16	Cleaning before use	EN-35
The grill racks	EN-16	First-time use	EN-35
General operating instructions	EN-17	Troubleshooting table	EN-36
Sensor buttons	EN-17	Service	EN-38
Opening the cooking chamber door	EN-17	General customer service	EN-38
Pause/stop	EN-17	Spare parts	EN-38
Cooking chamber light	EN-17	Waste prevention, free return and disposal	EN-39
Setting the cooking time	EN-17	Waste prevention	EN-39
Safety lock (child safety lock)	EN-18	Free return of old electrical appliances	EN-39
Clock	EN-18	Disposal	EN-39
The heating modes	EN-20	Packaging	EN-40
Select the heating mode	EN-20	Technical specifications	EN-41
Microwave mode	EN-21		
Convection mode	EN-23		
Grill with fan mode	EN-23		
Grill mode	EN-24		
Combination mode	EN-24		
Preheating mode	EN-25		
Defrost mode	EN-26		

Explanation of terms and symbols, definitions



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

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

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

Explanation of terms

The following terms can be found in this user manual.

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

This term warns against possible damage to property.

Explanation of symbols

The following symbols can be found in this user manual.



This symbol refers to useful additional information.



Hot surface

Definitions

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

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

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

Safety

Intended use

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

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

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

Use the interior light only for illuminating the inside of the appliance. It is not suitable for lighting a room.

The appliance is not suitable

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

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

Do not make any technical changes to the appliance.

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

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

Safety notices

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

Risks to children and certain groups of individuals

WARNING

Risk of suffocation for children!
Children can become entangled in the packaging film or swallow small parts and suffocate.

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

Risk of burns for children!
The appliance door glass can become very hot during operation and lead to burns.

- Keep children away from the appliance door glass!

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

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

 **CAUTION**

Risk of injury!

Children and certain groups of people have a higher risk of being injured when handling the appliance.

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

Risks in handling household electrical appliances

 **WARNING!**

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

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

In such cases, you should pull the mains plug out of the socket or switch off/unscrew the fuse, keep the cook-

ing chamber door closed and have the appliance repaired (see „Service“ on page EN-38).

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Check the appliance regularly for damage.
- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a plug with a protective conductor that has been properly installed. Ensure that the voltage is correct when connecting it. More detailed information about this can be found on the nameplate.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with over-voltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; consult a qualified professional if necessary (see „Service“ on page EN-38).
- We recommend using a pulse-sensitive fault current switch (residual current operated circuit-breaker).
- The appliance must only be connected to the mains after completion of all installation and assembly work.
- Keep the appliance, the mains plug and the mains cord away from open flames and hot surfaces. The insulation of the mains cord could melt.
- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.

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

CAUTION!

Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire.

- Connect the appliance only to a properly installed and earthed electric

socket. Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

NOTICE

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

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

When cleaning, please note:

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

Risks when handling heat-generating appliances

CAUTION

Risk of burns!

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

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

Fire hazard!

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

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

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

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

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

Health hazard!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Do not defrost meat, poultry and fish in oven mode, only in microwave mode.

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

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

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

- Never remove the cover inside the cooking chamber!

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

- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.
- Never attempt to change the light.

Danger of explosion!

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

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

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

CAUTION

Risk of scalding!

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

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

Risk of burns!

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

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

 **NOTICE**
Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

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

work surface made of granite or tile. Otherwise, the turntable could shatter. Always place on top of a suitable mat.

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

Specific risks when grilling
 **CAUTION**
Fire hazard!

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

- Only use containers made of porcelain, ceramic or plastic and protective films that are heat-resistant.
- Do not allow food to come into contact with the heating elements. They are particularly hot. Fatty foods can catch fire.

- Only ever operate the appliance with the cooking chamber door closed.
- Do not cover cakes or roasts being cooked in the cooking chamber with baking parchment. Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Never leave the appliance unattended while grilling. Keep children away.

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Never pour water directly into the hot cooking chamber. The steam produced can cause scalding and damage to the cooking chamber lining.
- Allow hot water from the appliance to cool before pouring it out.

Specific risks in convection mode

CAUTION

Fire hazard!

- Under no circumstances must the fan openings be covered up. This may cause the appliance to overheat.
- If you are cooking foods in oil, fat or with alcohol, do not leave the appliance unattended! Food may ignite of its own accord.

NOTICE

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

- Do not place baking trays or aluminium foil directly on the bottom of the cooking compartment. It may cause heat to build up inside and damage the oven's enamel. If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50 °C. Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.

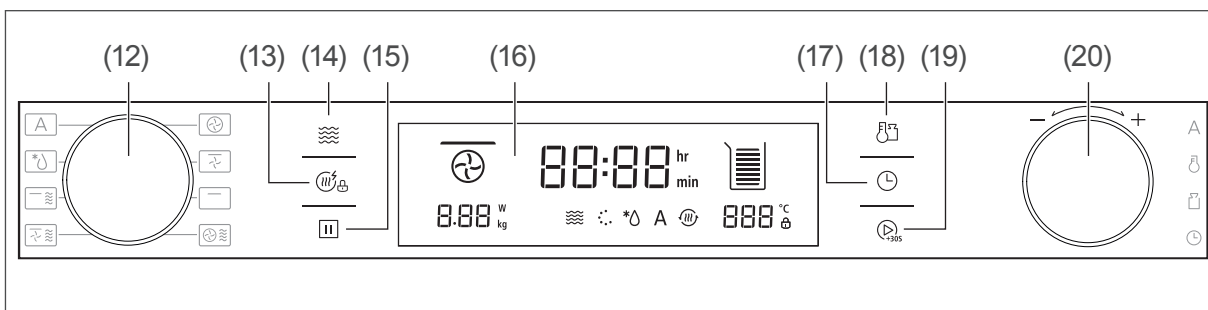
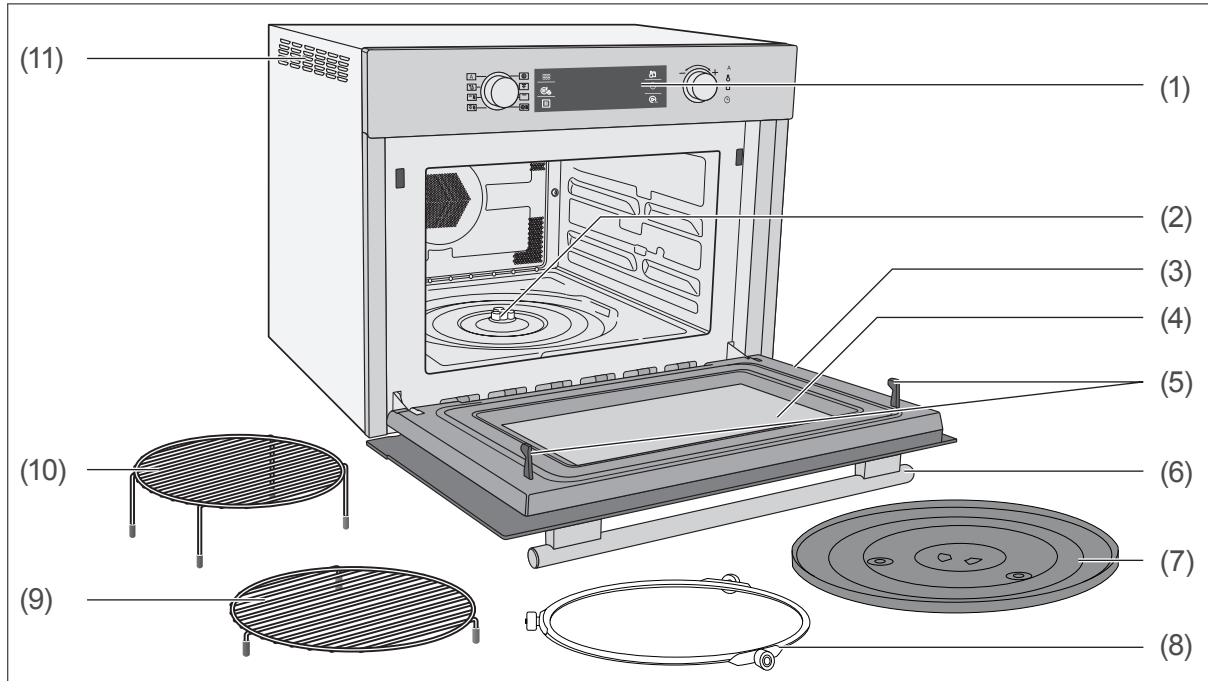
Specific risks in automatic mode

CAUTION

Fire hazard!

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

Device components and operating elements



- | | |
|--------------------------|--|
| (1) Control panel | (13) Quick heating/safety lock sensor button |
| (2) Turntable drive | (14) Microwave sensor button |
| (3) Cooking chamber door | (15) Pause/stop sensor button |
| (4) Viewing panel | (16) Display |
| (5) Locking system | (17) Clock sensor button |
| (6) Door handle | (18) Temperature/weight sensor button |
| (7) Turntable | (19) Start sensor button |
| (8) Roller ring | (20) Rotary switch for changing settings |
| (9) Grill rack, flat | |
| (10) Grill rack, high | |
| (11) Ventilation slits | |
| (12) Function selector | |

Information about microwaves

What are microwaves?

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

Microwaves

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

What effect do microwaves have on foodstuffs?

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

How does a microwave oven work?

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

Suitable dishware

WARNING

Danger of explosion!

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

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

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

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

The appliance offers different types of heating: Microwave mode, convection/grill mode, microwave-combi mode (see „Combination mode“ on page EN-24). Always select suitable

dishware for the different heating modes. In each case observe the information provided by the manufacturer. Unsuitable crockery can lead to the appliance becoming damaged.

For microwave and microwave-combi mode

Use only microwave-suitable crockery. This includes:

- fire-resistant glass, ceramic, porcelain
- fire and frost resistant glass ceramics
- highly heat-resistant plastics (e.g. baking mats)
- plastics and films which are suitable for microwave use

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

1. Put the empty container in the cooking chamber.
2. Briefly press the “Start” sensor button (19)



The appliance will then start with full microwave power for 30 seconds.

- If the dishware becomes hot or if sparks are given off, open the door immediately to stop the process: This crockery is not suitable!
- If the dish remains cold or only lukewarm, it may be used in microwave mode.

For convection and grill heating modes

Any materials that can be used in a conventional oven are suitable for the convection and grill heating modes, as well as the grill rack provided.

Size and form

- Flat, wide containers are more suitable than tall, narrow ones. “Flat” dishes can cook through more evenly.
- Round or oval shaped containers are more suitable than square or rectangular containers. There is a risk of localised overheating in the corners!
- Do not use containers that are larger than the turntable. Otherwise, they may prevent the turntable from turning properly, resulting in uneven heating of food.

Using the accessories

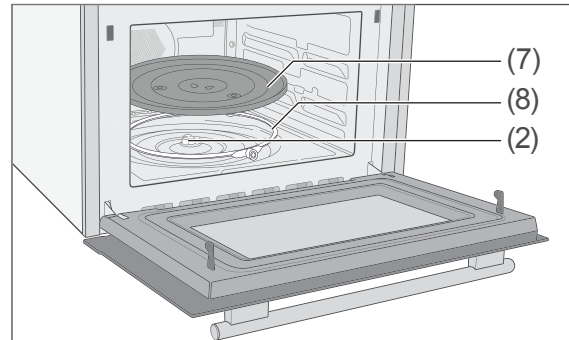
! NOTICE

Risk of damage to property!
Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- Always place cooking containers on the turntable. This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.
- Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.
- Do not exceed a weight of 5 kg on the turntable. Risk of breakage!
- Do not place the hot turntable on a cold surface such as, for example, a work surface made of granite or tile. Otherwise, the turntable could shatter. Always place on top of a suitable mat.
- If accessories, such as the turntable, are not completely inside the cooking chamber, the viewing panel may become scratched when you close the appliance door. For this reason, always push accessories all the way into the cooking chamber.

The turntable

- Use the turntable (7) every time you use the appliance.
 - It rotates during cooking, in order to ensure that the food is evenly heated.
 - It can hold up to max. 5 kg.
 - It also collects dripping fat if used with the grill racks (9) or (10).



1. Position the roller ring (8) exactly central in the recess in the cooking chamber.
2. Place the turntable (7) on the rotating ring (8) and turn it until its center snaps into place on the turntable drive (2).

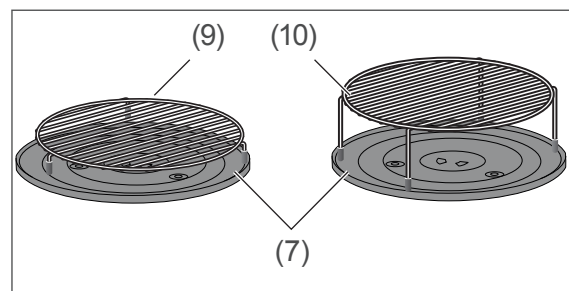
The grill racks

! NOTICE

Risk of damage to property!
Improper handling of the appliance can lead to property damage.
The grill racks are not suitable for microwave mode.

- Only use the grill racks for grill-only or convection mode, as well as for the automatic programmes P03~P07.

Always place the grill racks (9) and (10) on the turntable (7). Ensure that the rubber feet are always attached to the ends of the legs.



General operating instructions

Sensor buttons


There are sensor buttons to the left and right of the display that respond to even the lightest finger touch. Contact is detected even through a oven/rubber glove.

The sensors will only fail to detect a touch if cleaning gloves made of thick rubber or fabric are used.




Opening the cooking chamber door

The appliance will pause if the cooking chamber door (3) is opened while in operation.

Pause/stop

You can briefly pause or end the current operation in any heating mode with the “Pause/stop” sensor button  (15):



- Press the “Pause/Stop” sensor button  (15) once quickly to pause operation. Depending on the temperature, the cooling fan continues to run. Briefly press the “Start” sensor button  (19) to resume operation.
- Press the “Pause/stop” sensor button  (15) twice to stop operation.

Automatic switch-off

After around 5 minutes on pause, the appliance will switch off automatically if there has been no further input in that time.

Cooking chamber light

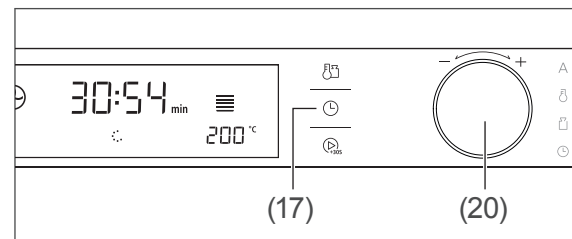
The cooking chamber light switches on automatically when



- the appliance is in operation or in pause state;
- the cooking chamber door (3) is open.

Setting the cooking time

Depending on the heating mode, it is possible to cook for up to 5 hours.

The cooking time can be changed during operation:




1. Briefly press the “Clock” sensor button  (17). The cooking time indicator in the display flashes.
2. Set the cooking time using the rotary switch (20).
3. To finish, press the “Clock” sensor button  (17) again.

Cooking time can be set in the following increments:

Range	Steps	Indicator
0–1 min	1 second	Minutes (min)
1–5 min	10 seconds	Minutes (min)
5–15 min	30 seconds	Minutes (min)
15–60 min	1 minute	Minutes (min)
from 60 min	5 minutes	Hours (hr)



Safety lock (child safety lock)

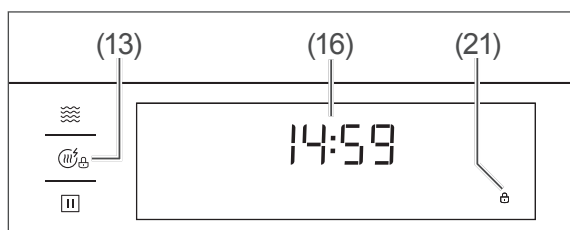
If the safety lock (child safety lock) is activated, the indicator  (21) lights up on the display. All sensors and the control dial can then no longer be operated.



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

Activating/deactivating the safety lock


- Press the “Quick heating/safety lock” sensor button  (13) for approx. 3 seconds. A beep will sound, and the indicator  (21) will appear or disappear from the display (16).

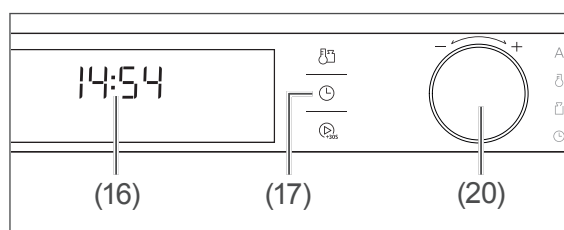



Clock

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


The date is always shown in 24-hour format.

Following a power cut and during initial set-up, the time  flashes in the display (16) for approx. 5 minutes.





- Set the clock to this time using the rotary switch (20) and press the “Clock” sensor button  (17) to finish. The indicator stops flashing; the time has been set.




If the “Clock” sensor button  (17) is not pressed, the time indicator stops flashing after a few seconds and the time is set.

Changing the time

To change the time (e.g. when changing from GMT to BST):

- Press the “Clock” sensor button  (17) until the time indicator in the display (16) flashes.
- Set the time using the rotary switch (20).
- To finish, press the “Clock” sensor button  (17) again. The indicator stops flashing; the time has been set.







If the “Clock” sensor button  (17) is not pressed, the time indicator stops flashing after a few seconds and the time is set.

Timer












When the countdown timer is running, all other appliance functions are disabled.

No cooking process can be active for the countdown timer to be used.

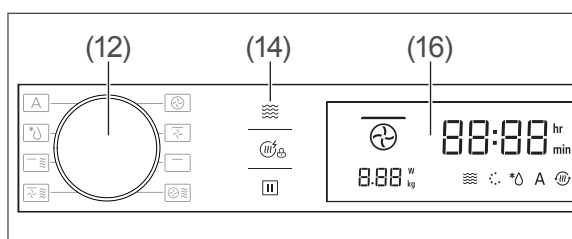
1. Briefly press the “Clock” sensor button  (17).
A signal will sound and “min” will appear next to the time indicator .
 2. Use the rotary switch (20) to set the desired time (max. 5 hours).
 3. Press the “Start” sensor button  (19).
The set time will be counted down and 5 beeps will sound once it has elapsed.
- To end the timer prematurely, briefly press the “Pause/stop” sensor button  (15).
A beep will sound, the clock time will reappear on the display, and the appliance will be fully functional again.



The heating modes

Overview and indicators

Heating mode		Application
	Microwave	Defrost, warm, cook (see page EN-21).
	Convection	Baking
	Grill with fan	Grilling
	Grill	Grill in 3 levels for meat, sausages, fish and bread.
	Microwave plus convection	Quick cooking of dishes (see page EN-24).
	Microwave plus grill with fan	For crispy poultry, rolled roasts, etc. (see page EN-24).
	Microwave plus grill	Quick cooking of dishes with a brown crust (see page EN-24).
	Defrosting	Defrosting of frozen food at two levels (see page EN-26).
	Automatic programmes	Ten automatic programmes that calculate cooking time and heat by weight (see page EN-27).

Select the heating mode



- Set the desired heating mode using the function selector (12).
For microwave-only mode: Press the “Microwave” sensor button  (14).
The selected heating mode will be shown in the display (16) as an indicator (see table above).
For heating modes where the temperature or grill level can be set, the indicator  also lights up in the display (16).

Further settings are possible with each heating mode, which are explained in the following sections.

WARNING

Risk of burns!


The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Make sure that, when opening the cooking chamber door, you do not come into contact with the hot steam rising out of the cooking chamber.
- Always hold the door handle to open the cooking chamber door.

Microwave mode



You should know

The “microwave” heating mode without additional functions, recognised by the indicator  in the display (16), is well-suited to the preparation of:

- Stews, soups, sauces
- Meat without crusts
- Steamed fish
- Vegetables
- Side dishes (rice, boiled potatoes, some pasta)
- Hot drinks
- Defrosting small portions.

Appliance power levels

Power level	Actions
100 W	Defrosting fragile and irregularly shaped dishes Proofing yeasted dough
300 W	Defrosting Melting chocolate and butter
450 W	Rice, soup
700 W	Heating up Mushrooms, shellfish Cooking dishes that contain eggs or cheese
900 W	Heating or reheating water Poultry, fish, vegetables

WARNING

Microwave hazard!

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

- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.
- Never remove the cover inside the cooking chamber! It serves to protect the magnetron, which emits the microwaves.

Fire hazard!

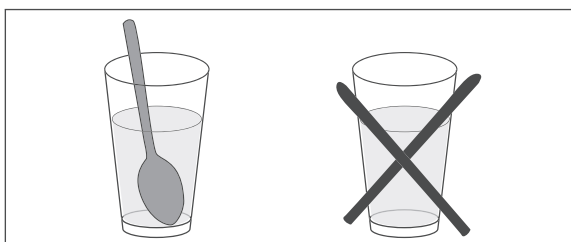
Improper handling of the appliance may result in damage or cause a fire.

- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- In case of a fire or smoke in the cooking chamber: do not open the cooking chamber door! Switch off the appliance, unplug at the mains or switch off at the fuse box.

Risk of scalding!

Microwave heating of beverages can result in delayed and eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container. This may cause hot liquid to suddenly spray out, for example, when removing it from the microwave.

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

**! NOTICE****Risk of damage to property!**



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

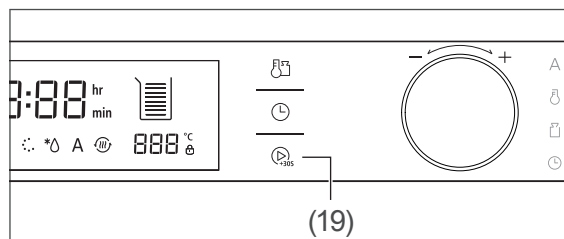
- Never operate the microwave without a turntable and never without food!


The grill racks are not suitable for microwave mode.



- Only use the grill racks for grill-only or convection mode, as well as for the automatic programmes P03~P07.

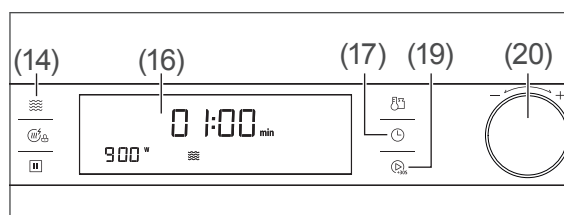
QuickStart



- Briefly press the “Start” sensor button  (19) to start operating the microwave at full power (900 watts) for 30 seconds.
- Each additional press of the “Start” sensor button  (19) adds 30 seconds to the cooking time.

**Start normal cooking**


1. Place the dish in the cooking chamber and close the cooking chamber door (3).
2. Press the “Microwave” sensor button  (14).

The display (16) shows the indicator , the power indicator  W and the cooking time 01:00 minutes. The cooking time indicator flashes.



3. If required, use the rotary switch (20) to change the cooking time.
4. Press the “Microwave” sensor button  (14) again.
5. If required, use the rotary switch (20) to change the power (see “Appliance power levels” on page EN-21).
6. Press the “Start” sensor button  (19).

The appliance will start, the fan will switch on and the time indicator will start to count down.


When the time indicator reaches , a signal sounds five times and the appliance switches off.




The maximum possible cooking time for this heating mode depends on the set power level:

- 100 to 700 W: 1 hour 30 minutes.
- 900 W: maximum 30 minutes.

Cooking time correction:


1. Briefly press the “Clock” sensor button  (17).
2. Set the cooking time using the rotary switch (20).

Power correction:

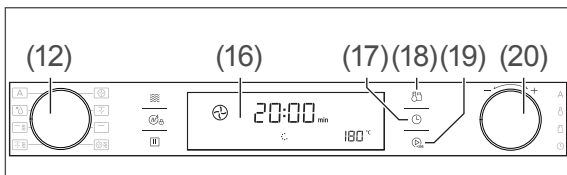
1. Briefly press the “Microwave” sensor button  (14).
2. Set the power using the rotary switch (20)



Convection mode

Using convection lets you prepare meals in the same way as a normal oven. Microwave functionality is not enabled. Preheat the cooking chamber before placing the food inside (see “Preheating mode” on page EN-25).

1. Place the dish in the cooking chamber and close the cooking chamber door (3).
2. Use the function selector (12) to select the indicator  for convection on the display (16).


The display (16) shows the cooking time indicator 20:00 min as well as the temperature indicator 180 °C. The temperature indicator flashes.




3. If required, use the rotary switch (20) to change the temperature.
Possible values: 50 °C to 230 °C.
4. To change the cooking time, briefly press the “Clock” sensor button  (17) and set the cooking time with the rotary switch (20) (max. 5 hours).
5. Press the “Start” sensor button  (19).
The appliance will start and the fan will switch on. The time indicator begins counting down.

When the time indicator reaches 00:00, a signal sounds five times and the appliance switches off.

Cooking time correction:


1. Briefly press the “Clock” sensor button  (17).
2. Set the cooking time using the rotary switch (20).

Temperature correction:

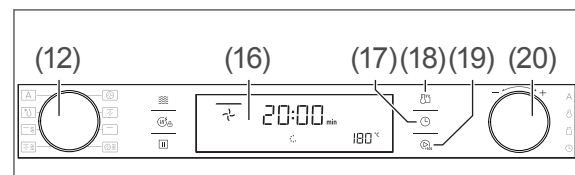
1. Briefly press the “Temperature/weight” sensor button  (18).
2. Set the temperature using the rotary switch (20).



Grill with fan mode

Use this heating mode to evenly grill dishes and give them a crust at the same time.

1. Place the dish in the cooking chamber and close the cooking chamber door (3)
2. Use the function selector (12) on the display (16) to select the indicator  for grill with fan.


The display (16) shows the cooking time 20:00 min as well as the temperature 180 °C. The temperature indicator flashes.




3. If required, now use the rotary switch (20) to change the temperature.
Possible values: 100 to 230 °C.
4. To change the cooking time, briefly press the “Clock” sensor button  (17) and set the cooking time with the rotary switch (20) (max. 5 hours).
5. Press the “Start” sensor button  (19).
The appliance will start, the fan will switch on and the time indicator will start to count down.

When the time indicator reaches 00:00, a signal sounds five times and the appliance switches off.

Cooking time correction:


1. Briefly press the “Clock” sensor button  (17).
2. Set the cooking time using the rotary switch (20).

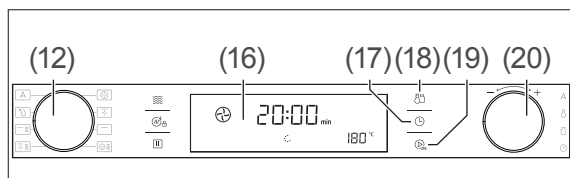
Power level correction:



1. Briefly press the “Temperature/weight” sensor button  (18).
2. Set the power level using the rotary switch (20).

Grill mode

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


1. Place the dish in the cooking chamber and close the cooking chamber door (3).
2. Use the function selector (12) on the display (16) to select the “Grill” indicator . The display (16) shows the cooking time indicator 20:00 min as well as the grill level indicator 3. The grill level indicator flashes.




3. If required, use the rotary switch (20) to change the grill level.
Possible values: 1 (low) to 3 (high).
4. To change the cooking time, briefly press the “Clock” sensor button  (17) and set the cooking time with the rotary switch (20).
5. Press the “Start” sensor button  (19).
The appliance will start, the fan will switch on and the time indicator will start to count down.

When the time indicator reaches 00:00, a signal sounds five times and the appliance switches off.

Cooking time correction:

1. Briefly press the “Clock” sensor button  (17).
2. Set the cooking time using the rotary switch (20).

Power level correction:


1. Briefly press the “Temperature/weight” sensor button  (18).
2. Set the power level using the rotary switch (20).

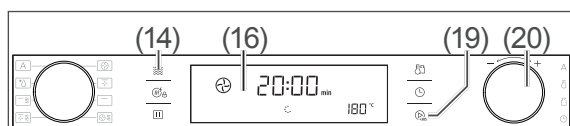
Combination mode


The heating modes



- Convection
- Grill with fan
- Grill

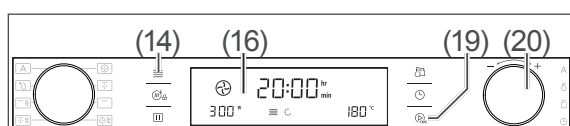
can both be combined with microwave mode. This allows you to make full use of the benefits of the different heating modes and the microwave. It lets you cook quickly and produce a nice crust at the same time. This shortens preparation times enormously.



 The microwave power is limited to a maximum of 700 watts and the cooking time to a maximum of 1 hour and 30 minutes because of the intensive heating mode.



1. Set the required heating mode as described in the previous sections, but do not start the cooking process yet.
2. Press the “Microwave” sensor button  (14).

The display (16) also shows the indicator  and the power indicator  W. The power indicator flashes.





3. If required, use the rotary switch (20) to change the power (see “Appliance power levels” on page EN-21). Possible values: 100 to 700 W.
4. Press the “Start” sensor button  (19).
The appliance will start, the fan will switch on and the time indicator will start to count down.
When the time indicator reaches , a signal sounds five times and the appliance switches off.

Preheating mode



This first preheats the cooking chamber of the appliance to the set temperature. Then a signal sounds and the dish can be placed in the cooking chamber.

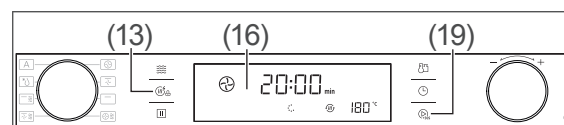
Preheating is possible in the following heating modes:





-  Convection
-  Grill with fan


Both can be used in combination with microwave mode.

1. Set the required heating mode as described in the previous sections, but
 - do not place the food in the cooking chamber yet;

- do not start the cooking process yet.
2. Press the “Quick heating” sensor button  (13).
The display (16) also shows the indicator .





3. Now press the “Start” sensor button (19).
The appliance will start and the fan will switch on. The time indicator in the display (16) stays at the set value.
4. When the set temperature is reached, three short signals sound and the indicator  flashes.
5. Open the cooking chamber door (3).
The indicator  will go out.
6. Carefully place the food in the hot cooking chamber and close the cooking chamber door again.
7. Press the “Start” sensor button  (19).
The appliance will start in the set heating mode and the time indicator will start to count down.
When the time indicator reaches , a signal sounds five times and the appliance switches off.

 Preheating is only available if a heating mode has been previously set.

The microwave function is not active during preheating.

Cancelling preheating

- Press the “Quick heating” sensor button  (13),
or
- press the “Pause/stop” sensor button  (15).
or
- open the cooking chamber door (3).

Defrost mode ^{*∅}

When defrosting frozen food you have two programme options available:

Programme 1 (“∂∂∂∂”)

for meat, poultry and fish weighing 100 to 1000 g. Duration (depending on weight) approx. 3 to 22 minutes, with a pause for turning the food.

Programme 2 (“∂∂∂∂”)

for bread, cakes and fruit weighing 100 to 500 g. Duration (depending on weight) approx. 1 to 6 minutes.

WARNING

Health hazard!

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

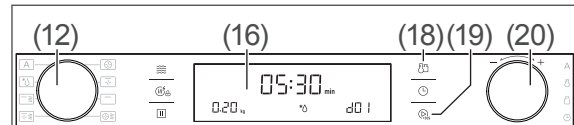
- Avoid any physical contact.
- Pour defrost water away. Do not use it for any other purpose.
- Thoroughly clean the crockery you have used.


Preparation:

- Ideally, use food which has been frozen at –18 °C in portions that are as thin as possible.
- Remove all packaging and weigh the food – its weight is needed to ensure the correct settings.
- Place the food in an appropriately large container which can collect the defrost water without overflowing.
- Do not cover the food.

1. Place the dish in the cooking chamber and close the cooking chamber door (3).
2. Use the function selector (12) to select the indicator ^{*∅} for defrosting on the display (16).

The display (16) shows the indicators for weight 0.20 kg, the defrost time 05:30 min as well as the programme ∂∂∂∂. The programme indicator flashes.



3. If required, use the rotary switch (20) to change the programme.
4. To change the weight, briefly press the “Temperature/weight” sensor button  (18) and set the weight with the rotary switch (20). The defrost time also changes with the weight.
5. Now press the “Start” sensor button (19). The appliance will start, the fan will switch on and the time indicator will start to count down. When the time indicator reaches 00:00, a signal sounds five times and the appliance switches off.
6. Allow larger dishes to stand for another 10 to 30 minutes, while separating individual parts/slices from each other.

Only with programme “∂∂∂∂”:

After about one-third of the defrosting time, the programme pauses and sounds three short signals to prompt you to turn the dish over. Then:

1. Open the cooking chamber door (3).
2. Rotate the dish.
3. Pour defrost water away as required.
4. Close the cooking chamber door (3).
5. Press the “Start” sensor button (19). The programme will continue to run.

Automatic programmes



Only use the grill provided high grill rack, since it has special workmanship.

Pro-gramme	Dish	Cooking duration (min)	Weight (kg)	Pre-heating	Micro-wave
P01 ¹⁾	fresh vegetables	06:30–09:30	0.30–0.60	no	yes
P02 ¹⁾	Potatoes (peeled/cooked)	07:30–10:30	0.50–0.80	no	yes
P03 ²⁾³⁾⁴⁾	Potatoes (roast)	15:00–30:00	0.20–1.00	yes	yes
P04 ³⁾⁴⁾	Chicken/fish parts	15:00–30:00	0.20–1.00	no	yes
P05 ²⁾⁴⁾	Cake	38:00–50:00	0.50–1.00	yes	no
P06 ⁴⁾	Pizza	18:30–19:30	0.20–0.40	no	yes
P07	Chicken	32:00–45:00	0.50–1.20	no	yes
P08 ¹⁾	Drinks/soups	02:30–04:30	0.10–0.50	no	yes
P09 ¹⁾	Plated dish	03:00–05:00	0.20–0.50	no	yes
P10 ¹⁾	Sauces/stews	03:40–07:20	0.20–0.70	no	yes

- 1) Programmes for which the grill racks must not be used
- 2) Programmes with preheating
- 3) After a set cooking time, a signal tone sounds. The food must then be turned. The appliance then restarts automatically.
- 4) Cooking with the high grill rack

Ten automatic programmes let you prepare food with ease. You simply select the programme and enter the weight of the dish. Automatic mode does the rest.

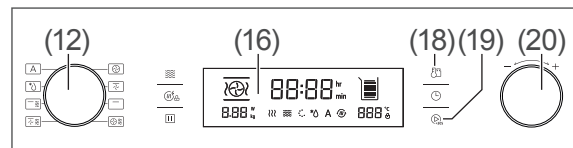
Preparation:

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

Only in programmes **without** preheating:

1. Place the dish in the cooking chamber and close the cooking chamber door (3).
2. Use the function selector (12) to select the indicator A for automatic programmes on the display (16).

The display (16) shows the indicators for weight 0.30 kg, cooking time 06:00 min as well as the programme P01. The programme indicator flashes.



3. Select the required programme using the rotary switch (20).
4. To change the weight, briefly press the “Temperature/weight” sensor button (18) and set the weight with the rotary switch (20).
The cooking time also changes with the weight.
5. Now press the “Start” sensor button (19).

The appliance will start and the fan will switch on.

The time indicator only starts to count down in programmes **without** preheating.

Only in programmes with preheating:

As soon as the correct temperature is reached, the programme pauses and asks you to select the dish with three short signals.

1. Open the cooking chamber door (3).
2. Place the dish in the **hot** cooking chamber.
3. Close the cooking chamber door (3).
4. Press the “Start” sensor button (19).

The programme will continue to run.

When the time indicator reaches 00:00, a signal sounds five times and the appliance switches off.

Practical tips

The correct cooking temperature

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

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

The correct quantity

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

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

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

Order of dishes

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

- Arrange dishes containing several identical elements (potatoes, meatballs, hamburgers) in a circle within the container, and leave the middle section free.
- For pieces of different sizes, place the small or thin pieces in the middle, as these pieces will be the last to cook.
- For irregularly shaped pieces (e.g. fish), place the thin or flatter end towards the middle.
- Lie thin slices of meat on top of one another or in a criss-cross fashion.
- Place the thicker slices and pieces of meat (roast, sausages etc.) close together.
- Heat gravy and sauce in a separate container; only fill this two-thirds full!

Piercing and scoring

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

- Do not cook eggs with shells in the appliance – except in special containers that are available to purchase.
- Please ensure to pierce any dishes containing shells or skins (e.g. potatoes, tomatoes, sausages, aubergines, egg yolk), in order to prevent them from bursting.
- Score the skin of whole fish to prevent it from tearing open.

Stir and turn



WARNING

Risk of burns!

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

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

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

Care and maintenance

WARNING

Health hazard!

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

- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Risk of electric shock!

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

Risk of burns!

The housing becomes hot during operation, especially in the area of the vents. The containers can also get very hot due to the foods. After use in grill, convection or microwave-combi mode, the grill (at the top of the cooking chamber) will be very hot.

- Allow the appliance to completely cool down before cleaning.

NOTICE

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

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

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

- Clean the grill racks (9) and (10) as well as the roller ring (8) by hand with mild detergent.
The turntable (7) can be cleaned in a dishwasher.
- Clean the appliance, especially the floor of the cooking chamber and the door seals, with a damp, soft cloth. Use warm water and a standard all-purpose detergent or washing-up liquid and a soft sponge or cloth.
- Dissolve stubborn dirt with an undiluted all-purpose cleaner.
- Wipe off all surfaces after cleaning with a dry, soft cloth.
- Leave the cooking chamber door (3) open in order to allow the cooking chamber to dry out completely.

 **WARNING**
Microwave hazard!

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

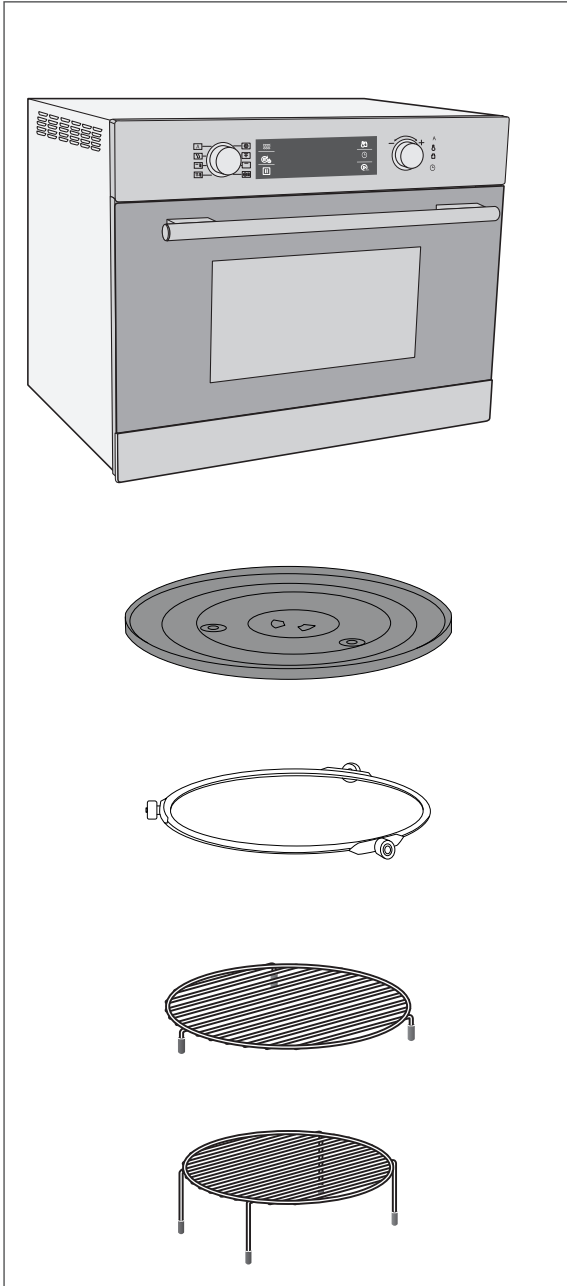
- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure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

- For your own safety, check regularly that the appliance is intact:
 - Are the mains cable and plug undamaged?
 - Is the housing and viewing panel (4) undamaged?
 - Is the turntable (7) undamaged?
 - Are the door seal faces clean?
 - Can the door hinges move freely?
 - Are both hooks for the locking system (5) undamaged?
 - Does the door close properly? Or is it warped?
- A defective interior light may only be repaired by an authorised professional.



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

Delivery



Package contents

- Microwave
- Turntable
- Roller ring
- Grill rack, flat
- Grill rack, high
- User manual

Check the delivery

1. Move the appliance to a suitable place and unpack it (see „Start-up“ on page EN-34).
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the package contents are incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our Service department (see „Service“ on page EN-38).

! WARNING!

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- **Never use a damaged appliance.**

Start-up

WARNING

Risk of injury!

- The appliance is heavy and bulky. Get another person to help with moving and installation.
- Do not use the cooking chamber door and door handle as a step or for lifting.

Fire hazard!

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

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

NOTICE

Improper handling of the appliance may result in damage.

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

Moving and unpacking

- Move the appliance using a trolley or with the help of a second person.
- Carefully unpack the device and remove all packaging items, plastic profiles, adhesive strips and foam padding from inside, outside and from the back plate of the device.


Setting up the appliance

The appliance can be placed on a cabinet or a worktop. The following conditions must be met:

- The minimum installation height is 85 cm.
- Clearance for ventilation:
 - above the appliance: 30 cm.
 - to the right and left of the appliance: 20 cm.
- The back of the appliance can be placed directly against a wall.
- Do not remove the feet under the appliance.
- There must be an earthed socket installed in the immediate surroundings (see „Connection“ on page EN-35).
- The appliance should not be placed directly beside a refrigerator or freezer. Heat loss unnecessarily increases their energy consumption.
- Do not place the appliance directly above a heat-generating appliance (e.g. oven or radiator).
- There must be a minimum spacing of 2 m from radio devices, televisions, etc. to ensure that the reception is not distorted.

Connection

- Check that the connection voltage of the appliance corresponds to the mains voltage in your home (see type plate on the back of the appliance).
- Please ensure you only connect the appliance to a professionally installed protective contact socket with sufficient fuse protection (230 V~/50 Hz/16 A).
- Do not use multiplugs or extension cables.
- Connect the mains plug to a suitable socket.

After connection, a beep will sound and the display will show a flashing  (see „Clock“ on page EN-18).

Cleaning before use

The appliance should be cleaned before first use, for example, to ensure that packaging remnants will not negatively affect the taste of food (see „Care and maintenance“ on page EN-31).

First-time use

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

1. Empty the cooking chamber completely and vacuum or blow it out.
2. Heat the appliance for 10 minutes at 200 °C in convection mode

Troubleshooting table

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

WARNING

Risk of electric shock in case of improper repair!

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

Problem	Possible cause	Solutions, tips
Appliance will not start, display is off.	No electricity to socket.	Check by connecting another appliance.
	Mains plug is loose.	Check the tightness of the mains plug.
Cooking chamber door cannot be closed properly.	Foreign bodies on the door seal faces.	Clean the door seal faces thoroughly.
	The cooking chamber's door is broken or the door lock is defective.	Do not use the appliance! Contact our service team (see „Service“ on page EN-38).
Cooking chamber light not working.	Lamp defective.	Contact our service team (see „Service“ on page EN-38).
Cooking chamber door and/or viewing window steams up.	Moisture is escaping from the food; this is normal.	Wipe up the moisture after operation.
The turntable does not turn or does not turn properly.	The turntable is not correctly positioned on the drive motor.	Position the turntable correctly.
	The cooking chamber floor is dirty.	Clean the cooking chamber floor thoroughly.
Scratching, grinding sounds in the cooking chamber.	Turntable does not rotate properly.	Insert the turntable correctly
	The food dish is either too large or is positioned incorrectly.	The container may not protrude over the edge of the turntable.
Exploding, popping sounds in the cooking chamber.	The dish is being cooked and/or defrosted with too much power, and will burst open.	Cancel the setting and reselect a lower power level.
Other noises or flashes of light in the cooking chamber.	Sparks – metal objects in the cooking chamber!	Pull out the mains plug or isolate the fuse immediately. Remove metal parts.

Problem	Possible cause	Solutions, tips
The dish is cooked unevenly.	The dish was not sufficiently rotated or stirred.	Stir or rotate the food dish, and allow it to heat up a little more.
The dish does not get sufficiently hot.	The power or time is set too low.	Heat the dish for a little more time.
	The dish was very cold when being placed inside.	
	Container is unsuitable if it becomes hotter than the dish.	Use a suitable container.
The device emits odours.	This happens when the tubular heating elements are used for the first time.	See the "First-time use" section.

Service

Please note!

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

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

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

Name of appliance	Model	Order number
priveleg microwave	TC936T5Y-S00E	231638

General customer service

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

Spare parts

Customers in Germany

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

Phone: +49 (0)57 32 99 66 00

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

Email: ersatzteilservice-eletrokleingeraete@hermes-ws.com

Customers in Austria

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

Waste prevention, free return and disposal

Waste prevention

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

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

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

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

Free return of old electrical appliances

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

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

Disposal

Disposing of old electrical devices in an environmentally friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

Don't forget to erase data!

If necessary, each consumer is responsible for erasing personal data from electrical and electronic equipment.

Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

If necessary, old single-use and rechargeable batteries that are not encased by an old electrical appliance, as well as lamps/bulbs that can be removed from an old electrical appliance without being destroyed, must be removed and disposed of separately before you return the appliance.



This symbol means that batteries and rechargeable batteries must not be disposed of with other household waste.

Consumers are required by law to bring all batteries and rechargeable batteries, regardless of whether they contain harmful substances*) or not, to a collection point operated by their communal authority or borough or to a

retailer, so that they can be disposed of in an environmentally friendly manner and so that valuable resources (e.g. cobalt, nickel or copper) can be recovered.

Batteries and rechargeable batteries can be returned free of charge.

Some of the possible contents (e.g. mercury, cadmium and lead) are toxic and, if improperly disposed of, can have adverse effects on the environment. Heavy metals, for instance, can have detrimental health effects on humans, animals and plants and accumulate in the environment and food chain, and then enter the body indirectly through the consumption of food.

There is a high risk of fire with old lithium batteries. Special care must therefore be taken to properly dispose of old lithium batteries and rechargeable batteries. Improper disposal can also lead to internal and external short circuits due to thermal effects (heat) or mechanical damage. A short circuit can lead to a fire or an explosion and have serious consequences for people and the environment. It is therefore important to tape off the poles of lithium batteries and rechargeable batteries before disposing of them to prevent an external short circuit.

Before disposing of the appliance, batteries and rechargeable batteries which are not permanently built into the appliance must be removed and disposed of separately.

Please only dispose of batteries and rechargeable batteries in a discharged state!

If possible, use rechargeable batteries in place of disposable batteries.

*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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



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

Technical specifications

Data sheet for the microwave appliance

Manufacturer	Privileg
Name of appliance	Microwave
Model	TC936T5Y-S00E
Microwave oven power output	max. 900 W
Nominal frequency:	2450 MHz
Microwave power levels	5 (100–900 W)
Grill power levels	3
Built-in appliance	no
Fuse	min. 16 A
Microwave power consumption	1450 W
Grill power consumption	1200 W
Convection power consumption	1750 W
Max. power consumption	3200 W
Supply voltage	230 V~/50 Hz
Cooking chamber volume	approx. 36 litres
Turntable diameter	approx. 36 cm
Appliance size (height × width × depth)	40.8 cm × 50.1 cm × 52.6 cm
Unloaded weight	approx. 27 kg
Order no.	231638

This microwave corresponds to the appliance category: **Group 2, Class B**.

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

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

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

Observe the country-specific standards and rules!