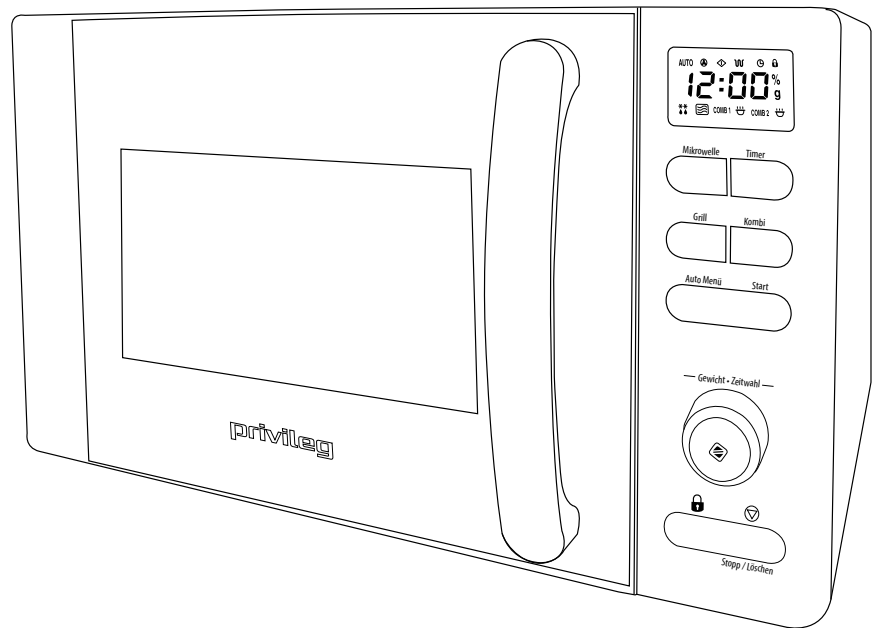


D70D17EL-XL(E17)



privileg

Gebrauchsanleitung

Mikrowellen-Kombigerät

Anleitung/Version:
196178_DE_20180416
Bestell-Nr.: 22875556
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Lieferung	DE-3	Automatikprogramme benutzen	DE-20
Lieferumfang	DE-3	Abfragefunktionen	DE-21
Lieferung kontrollieren	DE-3	Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) ein- und ausschalten	DE-21
Verpackungstipps	DE-3		
Geräteteile/Bedienelemente	DE-4	Zubehör verwenden	DE-22
Sicherheit	DE-5	Der Drehteller	DE-22
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-5	Das Grillgestell	DE-22
Begriffserklärung	DE-5	Pflege und Wartung	DE-23
Sicherheitshinweise	DE-6	Fehlersuchtafel	DE-24
Informationen zu Mikrowellen	DE-11	Service	DE-26
Garmethoden	DE-12	Beratung, Bestellung und Reklamation	DE-26
Die richtige Gardauer	DE-12	Ersatzteile	DE-26
Die richtige Menge	DE-12	Umweltschutz	DE-27
Anordnung der Speisen	DE-12	Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen	DE-27
Anstechen und Anritzen	DE-12	Verpackungstipps	DE-27
Umrühren und Wenden	DE-13	Datenblatt	DE-28
Mikrowelle	DE-13		
Grill	DE-13		
Kombi-Betrieb: Mikrowelle + Grill	DE-13		
Das geeignete Geschirr	DE-14		
Für Mikrowellen- und Kombi-Betrieb	DE-14		
Für die Beheizungsart Grill	DE-14		
Größe und Form	DE-14		
Aufstellung und Inbetriebnahme	DE-15		
Mikrowelle auspacken	DE-15		
Richtigen Aufstellort wählen	DE-15		
Vor dem Erstgebrauch reinigen	DE-15		
Drehteller einsetzen	DE-16		
Gerät anschließen	DE-16		
Aktuelle Uhrzeit einstellen	DE-16		
Erstes Aufheizen	DE-16		
Bedienung	DE-17		
Mikrowellengerät benutzen	DE-17		
Schnellgaren	DE-17		
Gardauer verlängern	DE-18		
Leistungsstufe einstellen	DE-18		
Gardauer einstellen	DE-18		
Garen im Grill- oder Kombi-Betrieb	DE-19		
Auftauen	DE-20		



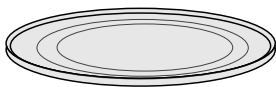
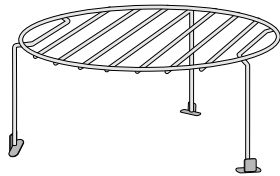
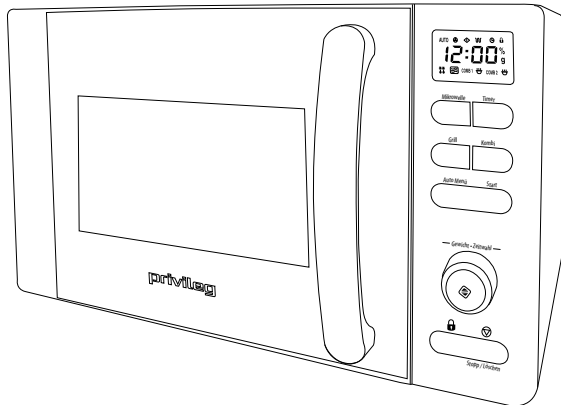
Informationen zur Inbetriebnahme finden Sie ab Seite DE-15.



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

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

Lieferung



Lieferumfang

- Mikrowelle
- Grillgestell
- Drehteller
- Drehtellerantrieb
- Rollenring
- Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es aus (siehe „Aufstellung und Inbetriebnahme“ auf Seite DE-15).
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-26).

! WARNUNG!

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

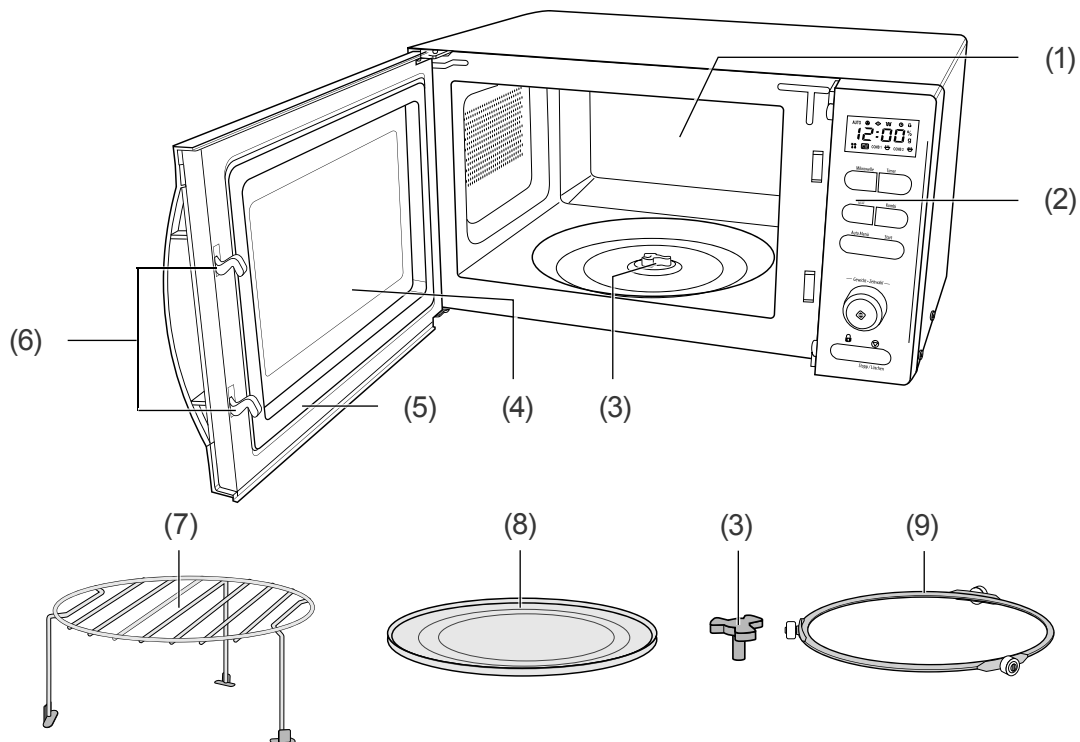
Verpackungstipps



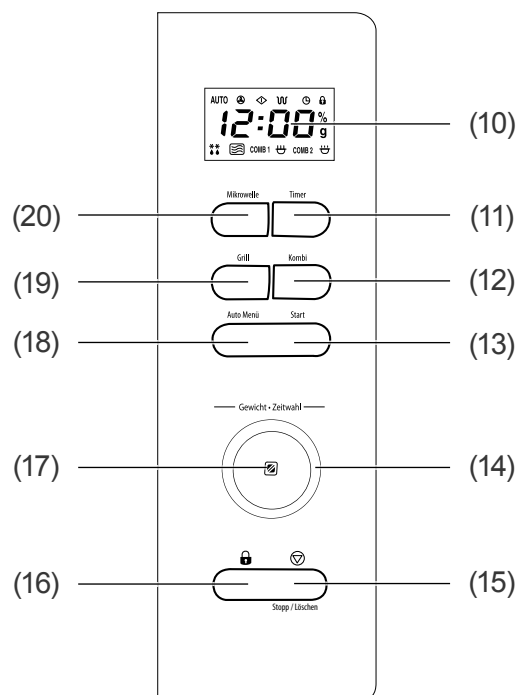
Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

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









Geräteteile/Bedienelemente



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



Erklärung der Symbole im Display

AUTO	Automatik-Betrieb
	Bei diesem Modell nicht vorhanden
	Gerät ist in Betrieb
	Grill-Betrieb
	Uhrzeit einstellen
	Kindersicherung ist aktiv
%	Mikrowellenleistung einstellen
g	Gewicht eingeben
** 	Auftau-Betrieb
	Mikrowellen-Betrieb
COMB 	Kombinationsbetrieb



Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

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

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG


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

VORSICHT

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

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

 Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

Sicherheitshinweise

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

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

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

In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite DE-26).

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

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

Gefahr durch Mikrowellen!

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

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

dert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

Explosionsgefahr!

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

- Nie eine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in die Mikrowelle geben. Sie kann sonst explodieren.
- Nie Speisen oder Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen! Diese können in der Mikrowelle platzen oder Sie beim Öffnen verletzen.
- Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier nicht in der Mikrowelle erwärmen, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist. Um ein Platzen zu vermeiden, stechen Sie vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut.

Gefahr für die Gesundheit!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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

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

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

Für Kinder jeden Alters gelten weitere Vorsichtsmaßnahmen.

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

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum so genannten „Siedeverzug“ kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sicht-

bar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig herausspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät.

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

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

- Grill erst abkühlen lassen.
- Gehäuseteile nicht berühren!
- Zum Herausnehmen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenschuhe verwenden.
- In der Mikrowelle erhitzte Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.

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

Brandgefahr!

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

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

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

Verletzungsgefahr!

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

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

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

- Metall im Garraum kann beim Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funken-schlag führen! Dies kann die Mikro-welle und das Sichtfenster zerstören! Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallantei-len wie z.B. Goldrändern verwenden.
 - Keine Alufolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Gar-raums berührt.
 - Bei Grill- oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebe-ständig sind!
 - Beim Grill- und Kombibetrieb kein Backpapier o.Ä verwenden!
 - Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowel-lenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.
 - Den Glasteller nie mit mehr als 4 kg belasten. Bruchgefahr!
 - Keine beschädigten Gefäße verwen-den! Sie könnten zerbrechen, und der auslaufende Inhalt könnte das Inne-re der Mikrowelle beschädigen.
 - Wenn das Kochgeschirr oder der Grill-rost nicht vollständig im Garraum stehen, kann beim Schließen der Ge-rätetür die Sichtscheibe zerkratzen. Schieben Sie das Kochgeschirr und den Grillrost daher immer vollständig in den Garraum ein.
 - Ausschließlich Spezialthermometer für die Mikrowelle benutzen. Norma-le Flüssigkeitsthermometer sind nicht geeignet.
 - Mangelhafte Sauberkeit des Koch-geräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Ge-brauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann. Die Mikrowelle regelmäßig rei-nigen und eventuell vorhandene Spei-sereste sofort entfernen.
 - Beim Reinigen beachten:
 - Auf keinen Fall Seife, scharfe, kör-nige, soda-, säure- oder lösemittel-haltige oder schmirgelnden Putz-mittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
 - Die Oberflächen werden durch un-geeignete Reinigungsmittel be-schädigt. Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
 - Nur weiche Tücher verwenden.
 - Darauf achten, dass kein Wasser in die Lüftungsschlitze, in die elektri-schen Teile und in den Wrasenab-zug dringt.
 - Die Leuchte im Gerät dient aus-schließlich zur Beleuchtung des Gar-raums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.
-

Informationen zu Mikrowellen

Was sind Mikrowellen?

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


Mikrowellen

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

Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein.
- Sie erhitzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle (Speisen mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt).
- Diese Wärme durchdringt dann langsam die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
- Da die einzelnen Bestandteile der Speise ungleichmäßig erwärmt werden, ist Umrühren oder Wenden für das gleichmäßige Durchgaren wichtig.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum so genannten „Siedeverzug“ kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig herausspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät.
- Der Garraum und die Luft darin werden nicht erwärmt. Das Speisegeräß erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise.
- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel „große Leistung, kleine Zeit“ oder „kleine Leistung, große Zeit“.

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

- Ein Mikrowellen-Generator, das sogenannte „Magnetron“, erzeugt Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, sodass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Der Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellen-Leistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.
- Die Mikrowelle schaltet sich aus
 - nach Ablauf der vorgewählten Zeit,
 - beim Öffnen der Garraumtür (5),
 - durch Drücken der Taste (15) „“.

Garmethoden

Die richtige Gardauer

Da Mikrowellen unterschiedlich stark auf Wasser, Fett und Zucker reagieren, hängt die Gardauer wesentlich von der Zusammensetzung der Speisen ab.

- Speisen mit hohem Fett- oder Zuckeranteil (Krapfen, Pudding, Obstkuchen) garen schneller und erreichen höhere Temperaturen als andere Speisen. Hierbei unbedingt die empfohlene Gardauer einhalten, da sonst die Speise anbrennt und das Gerät beschädigt.
- Speisen mit hohem Wasseranteil (Fisch, Gemüse, Soßen) garen schneller als „trockene“ Speisen.
- „Trockene“ Speisen (Reis, Getreideprodukte, getrocknete Bohnen) garen sehr langsam. Hier bitte vor dem Garen etwas Wasser zugeben.

Die richtige Menge

Je größer die Menge, die zubereitet werden soll, desto länger die Gardauer. Wenn z. B. eine Kartoffel 4 Minuten benötigt, dann brauchen zwei Kartoffeln 7 Minuten.

Faustformel: Die doppelte Menge braucht etwa die doppelte Zeit.

- Kleine Stücke garen schneller als große. Und gleich große Stücke garen gleichmäßiger als verschieden große. Wenn möglich, alle Lebensmittel in etwa gleich große Stücke schneiden. Schon beim Einfrieren daran denken!
- Beim Auftauen spielen Größe und Form eine bedeutende Rolle. Kleine, flache Stücke tauen schneller und gleichmäßiger auf als große, dicke. Während des Auftauens die schon angetauten Teile trennen, da freiliegende Stücke schneller auftauen.

Anordnung der Speisen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erreichen, ist auf die richtige Anordnung der Speisen besonders zu achten:

- Speisen mit mehreren gleichen Stücken (Kartoffeln, Fleischbällchen, Hamburger) kreisförmig im Gefäß anordnen und die Mitte freilassen.
- Bei verschieden großen Stücken die kleinen bzw. dünnen Stücke in die Mitte legen, da es dort zuletzt gart.
- Bei ungleichmäßig geformten Stücken (z. B. Fisch) das dünnere bzw. flachere Ende zur Mitte legen.
- Dünne Fleischscheiben aufeinander- oder über Kreuz legen.
- Dickere Fleischscheiben und -stücke (Braten, Würstchen etc.) dicht zusammenlegen.
- Fleischsaft und Soße in einem separaten Gefäß erhitzen; dieses nur zu zwei Drittel füllen.

Anstechen und Anritzen

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

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

Umrühren und Wenden

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

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

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

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

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

Mikrowelle

Die Mikrowelle ohne Zusatzfunktionen ist gut geeignet für die Zubereitung von:

- Eintöpfen, Suppen, Saucen
- Fleisch ohne Kruste
- gedünstetem Fisch

- Gemüse
- Beilagen (Reis, Salzkartoffeln, einige Teigwaren)
- heißen Getränken
- Auftauen kleiner Portionen

Grill

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

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

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

Kombi-Betrieb: Mikrowelle + Grill

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

Die Kombination von Grill und Mikrowelle ist gut geeignet für:

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

Das geeignete Geschirr

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

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

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

Für Mikrowellen- und Kombi-Betrieb

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

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

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

1. Das leere Gefäß in den Garraum stellen.
2. Die Taste (17) „☒“ drücken.

Damit startet das Gerät bei voller Mikrowellenleistung für 30 Sekunden.

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

Für die Beheizungsart Grill

Für die Beheizungsart Grill sind alle Materialien geeignet, die auch in einem konventionellen Backofen benutzt werden. Außerdem ist das mitgelieferte Grillgestell geeignet.

Größe und Form

- Flache breite Gefäße eignen sich besser als schmale hohe. „Flache“ Speisen können gleichmäßiger durchgaren.
- Runde oder ovale Gefäße eignen sich besser als eckige. In den Ecken besteht die Gefahr von lokaler Überhitzung!

Aufstellung und Inbetriebnahme

Mikrowelle auspacken

HINWEIS

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

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

Richtigen Aufstellort wählen

WARNUNG

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

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

Der Aufstellort muss folgende Bedingungen erfüllen:

Sicherheitsabstände:

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

Das Gerät sollte nicht direkt neben einen Kühl- oder Gefrierschrank gestellt werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.

Zu **Radiogeräten, Fernsehern** etc. sollte das Gerät **mindestens 2 m Abstand** haben, damit der Empfang nicht gestört wird.

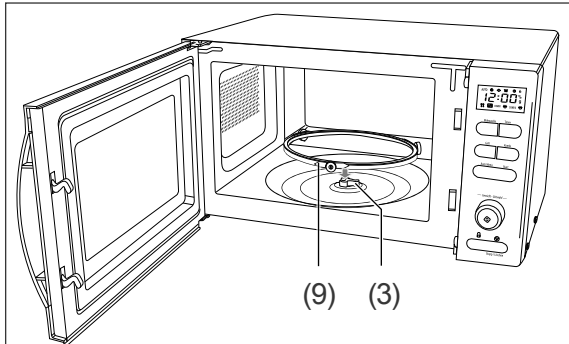
Vor dem Erstgebrauch reinigen

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

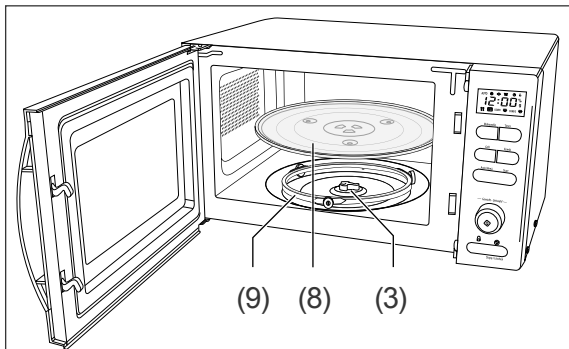
1. Öffnen Sie die Garraumtür (5).
2. Räumen Sie den Garraum (1) leer.
3. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
4. Lassen Sie die Garraumtür geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.
5. Reinigen Sie den Drehteller (8), den Drehtellerantrieb (3) und den Rollenring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

Drehteller einsetzen

1. Setzen Sie den Drehtellerantrieb (3) in die Aussparung in der Mitte, und legen Sie den Rollenring (9) in die Mulde im Garraumboden.



2. Setzen Sie den Drehteller (8) mit der geriffelten Seite nach unten auf den Drehtellerantrieb (3) und den Rollenring (9), und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb (3) einrastet.



Gerät anschließen

1. Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Geräts mit der Netzspannung in Ihrem Hause übereinstimmt (siehe Typenschild auf der Rückseite des Geräts).
2. Schließen Sie die Mikrowelle an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit ausreichender Absicherung an.
Sie hören einen Signalton, und das Display zeigt 1:01 an.

Aktuelle Uhrzeit einstellen

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

i Die Mikrowelle kann auf einen 24-Stunden-Betrieb oder einen 12-Stunden-Betrieb umgestellt werden. Die Umstellung zwischen Mitteleuropäischer Zeit auf Sommerzeit Ende März und zurück im Oktober müssen Sie manuell vornehmen.

1. Drücken Sie die Taste (11) „Timer“.
In der Anzeige erscheint „Hr 12“.
2. Um den 24-Stunden-Betrieb einzustellen drücken Sie erneut die Taste (11) „Timer“.
3. Um die Stundenzahl einzustellen, drehen Sie den Drehknopf (14).
4. Drücken Sie erneut die Taste (11) „Timer“.
In der Anzeige beginnen die beiden rechten Ziffernanzeigen zu blinken.
5. Um die Minuten einzustellen, drehen Sie den Drehknopf.
6. Drücken Sie ein weiteres Mal die Taste (11) „Timer“.
Die Ziffern im Display blinken nicht mehr; die Uhrzeit ist nun eingestellt.

Erstes Aufheizen

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

Bedienung

Mikrowellengerät benutzen

! WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

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

! WARNUNG

Brandgefahr!

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

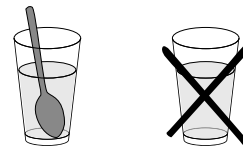
- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: **Tür nicht öffnen!** Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, oder drehen Sie die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten heraus bzw. schalten Sie sie aus.

! VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

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



! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

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

Schnellgaren

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


- Drücken Sie die Taste (17) „“.



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

Gardauer verlängern

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

- Um die Gardauer zu verlängern, drücken Sie während des Garvorgangs die Taste (17) „“. Die verbleibende Garzeit verlängert sich um 30 Sekunden. Die Garzeitverlängerung können Sie bei Bedarf mehrfach wiederholen.

Leistungsstufe einstellen

Ihr Mikrowellengerät hat 6 Leistungsstufen:

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

- Um die Leistungsstufe zu wählen, drücken Sie die Taste (20) „Mikrowelle“.



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

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

Gardauer einstellen

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

1. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe (siehe „Leistungsstufe einstellen“).
2. Drehen Sie den Drehknopf (14) **im Uhrzeigersinn**, bis die gewünschte Gardauer eingestellt ist.

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

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

1. Drücken Sie die Taste (20) „Mikrowelle“. In der Anzeige erscheint „100“.
2. Drücken Sie die Taste (20) „Mikrowelle“ ein weiteres Mal. Die Anzeige wechselt auf „80“.
3. Drehen Sie den Drehknopf (14) im Uhrzeigersinn, bis in der Anzeige „3:00“ erscheint.

Garvorgang starten

- Um den Garvorgang zu starten, drücken Sie die Taste (13) „START“. Der Garvorgang startet. Die Anzeige zählt die verbleibende Garzeit in Sekunden-schritten herunter.

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

Garvorgang unterbrechen

- Um den Garvorgang zu unterbrechen, drücken Sie die Taste (15) „▽“. Der Garvorgang wird unterbrochen. In der Anzeige blinkt die verbleibende Garzeit.

Unterbrochenen Garvorgang fortsetzen

- Um einen unterbrochenen Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste (13) „START“. Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Garvorgang abbrechen

- Um den Garvorgang abbrechen, drücken Sie die Taste (15) „▽“ zweimal. Der Garvorgang wird abgebrochen und die Anzeige zeigt die Uhrzeit an.

Garen im Grill- oder Kombi-Betrieb

Grill-Betrieb

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

- Drücken Sie die Taste (19) „Grill“.



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

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

Um die Speise zu wenden gehen Sie folgendermaßen vor:

- Drücken Sie die Taste (15) „▽“. Der Grillvorgang wird unterbrochen.
- Öffnen Sie die Garraumtür.
- Wenden Sie die Speise.
- Schließen Sie die Garraumtür wieder.
- Drücken Sie die Taste (13) „START“. Das Gerät grillt nun automatisch weiter bis zum Ende des Grillvorgangs.

Kombi-Betrieb

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

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

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

1. Drücken Sie die Taste (12) „KOMBI.“ so oft, bis in der Anzeige „COMB1“ oder „COMB2“ erscheint.
2. Stellen Sie die Gardauer ein, indem Sie den Drehknopf (14) im Uhrzeigersinn drehen.
3. Drücken Sie die Taste (13) „START“. Der Garvorgang startet. Die Anzeige zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 4 Signaltöne.

Auftauen

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

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



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

Signaltöne, die daran erinnern, die Speise zu wenden.

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

Automatikprogramme benutzen

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

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

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

Beispiel: Sie möchten 300 g Fisch garen.

1. Drücken Sie die Taste (18) „Auto Menü“ so oft, bis in der Anzeige „A-5“ erscheint.
2. Drehen Sie den Drehknopf (14) im Uhrzeigersinn, bis in der Anzeige „300“ erscheint.
3. Drücken Sie erneut die Taste (13) „START“. Der Garvorgang startet; die Anzeige zählt die verbleibende Garzeit in Sekundenschritten herunter.

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

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

Abfragefunktionen

Leistungsstufe anzeigen




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

Uhrzeit anzeigen

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

Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) ein- und ausschalten

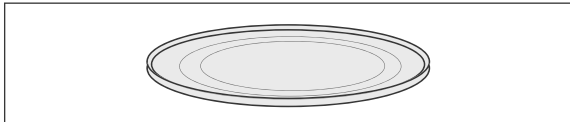
Wenn die Sicherungsverriegelung aktiviert ist, leuchtet im Display das Sperrsymbol „“.

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

Zubehör verwenden

Der Drehteller

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

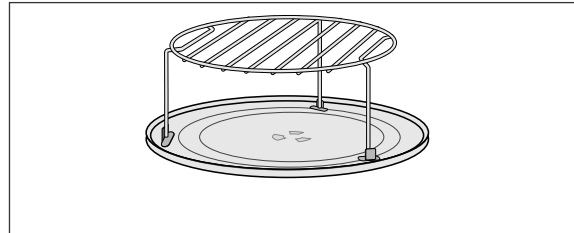


Der Drehteller dreht sich während des Betriebs, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten. Bei Verwendung mit dem Grillgestell (7) dient er auch als Fettauffang.

1. Setzen Sie den Drehtellerantrieb (3) in die Aussparung in der Mitte, und legen Sie den Rollenring (9) in die Mulde im Garraumboden.
2. Setzen Sie den Drehteller (8) auf den Garraumboden, und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb (3) einrastet.
3. Stellen Sie Kochgefäße immer auf den Drehteller. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.

Das Grillgestell

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



Pflege und Wartung

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

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

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen.

Stromschlaggefahr!

- Vor dem Reinigen die Sicherung ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Dabei am Stecker selbst, nicht am Netzkabel ziehen.
- Darauf achten, dass kein Reinigungswasser oder andere Flüssigkeiten in die Lüftungsschlitze und in die elektrischen Teile dringen.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

HINWEIS

Die Oberflächen und Türdichtungen werden durch ungeeignete Behandlung beschädigt.

- Niemals scharfe, 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 eventuelle Verunreinigungen trocknen können.

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

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.

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

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

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

Fehlersuchtable

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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

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

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

Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer.
privileg Mikrowellen-Kombigerät	D70D17EL-XL(E17)	22875556

Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Bitte beachten Sie:

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

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

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

Kunden in Österreich

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

Umweltschutz

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.

Verpackungstipps



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

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

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

Datenblatt

Datenblatt für das Mikrowellen-Kombigerät (22875556)

Hersteller	privileg
Gerätebezeichnung	Mikrowellen-Kombigerät
Modell	D70D17EL-XL(E17)
Mikrowellenausgangsleistung in W	max. 700
Bemessungsleistung Grill in W	900
Bemessungsleistung gesamt in W	1200
Nennfrequenz in MHz	2450
Mikrowelle-Leistungsstufen	5
Grill-Leistungsstufen	1
Einbaugerät	Nein
Absicherung in A	min. 16
Versorgungsspannung in V/50 Hz	230
Garraum-Volumen in Liter	ca. 17
Drehteller-Durchmesser in mm	ca. 245
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe) in cm	26,2 × 45,2 × 34,6
Leergewicht in kg	11,5

Diese Mikrowelle entspricht der Geräteklasse:

Gruppe 2, Klasse B.

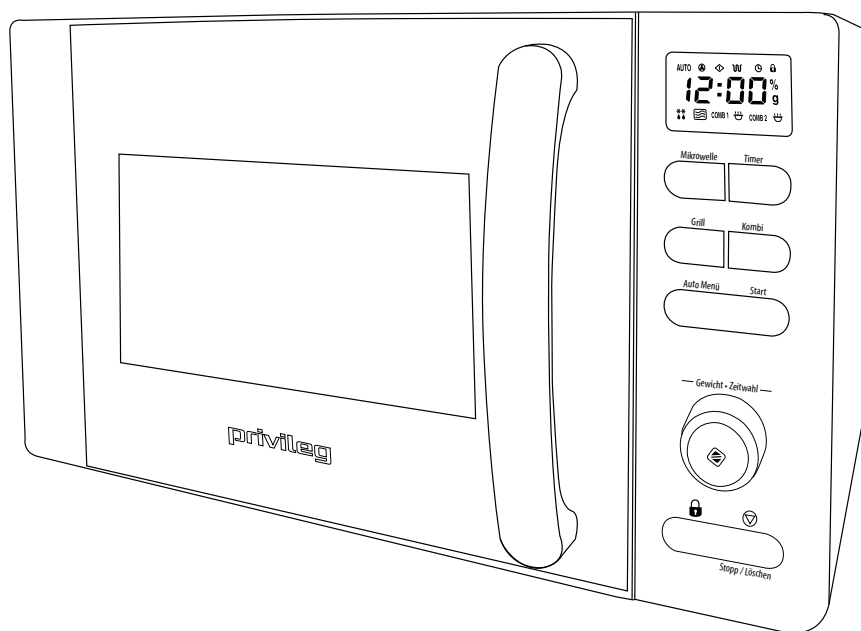
Gruppe 2: Erzeugt hochfrequente elektromagnetische Strahlung, die für die Behandlung von Lebensmitteln geeignet ist.

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

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

Beachten Sie die landesspezifischen Normen und Regeln!

D70D17EL-XL(E17)



privileg

User manual

Microwave multi-function appliance

Manual/version:
196178_GB_20180416
Order no.: 22875556
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents

Delivery	GB-3	Query capabilities	GB-21
Package contents	GB-3	Switching on and off the security locking mechanism (child safety mechanism)	GB-21
Check the delivery	GB-3		
Packaging tips	GB-3	Using the accessories	GB-22
Appliance parts/control elements	GB-4	The rotary plate	GB-22
		The rotisserie rack	GB-22
Safety	GB-5	Care and maintenance	GB-23
Intended use	GB-5	Troubleshooting index	GB-24
Explanation of terms	GB-5	Service	GB-26
Safety notices	GB-6	Advice, order and complaint	GB-26
Information on microwaves	GB-11	Spare parts	GB-26
Cooking methods	GB-12	Environmental protection	GB-27
The correct cooking time	GB-12	Disposing of old electrical appliances in an environmentally-friendly manner	GB-27
The correct quantity	GB-12	Packaging tips	GB-27
Arrangement of food	GB-12	Data sheet	GB-28
Piercing and scarifying	GB-12		
Stirring and turning	GB-13		
Microwave	GB-13		
Grill	GB-13		
Multi-function mode: Microwave + grill	GB-13		
Suitable cookware	GB-14		
For microwave and multi-function mode	GB-14		
For the grill heating system	GB-14		
Size and shape	GB-14		
Setup and start-up	GB-15		
Unpacking the microwave	GB-15		
Choosing the correct set-up location	GB-15		
Clean before first use	GB-15		
Inserting the rotary plate	GB-16		
Connecting the appliance	GB-16		
Setting the current time	GB-16		
Initially heating up the appliance	GB-16		
Operation	GB-17		
Using the microwave oven	GB-17		
Fast cooking	GB-17		
Extending the cooking time	GB-18		
Setting the power level	GB-18		
Setting the cooking time	GB-18		
Cooking in grill or multi-function mode	GB-19		
Defrosting	GB-20		
Using the automatic programs	GB-20		



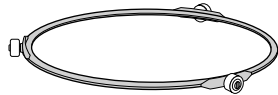
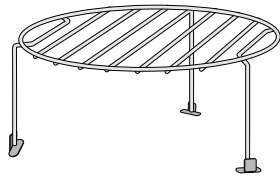
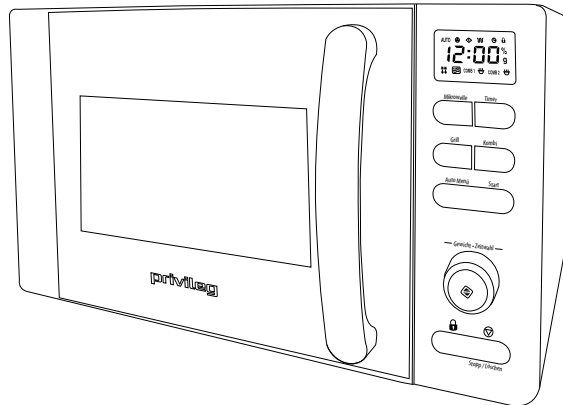
You can find more information on the start-up from page GB-15.



Read the important safety instructions carefully and keep these for future use. Before using the appliance, please first read through the safety instructions and user manual carefully. This is the only way you can use all the functions reliably and reliably. Be absolutely sure to also observe the national regulations in your country, which are also 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.

Delivery



Package contents

- Microwave
- Rotisserie rack
- Rotary plate
- Roller ring
- User manual

Check the delivery

1. Transport the appliance to a suitable location and unpack it (see „Setup and start-up“ on page GB-15).
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our service department (see „Service“ on page GB-26).

! WARNING!

Do not operate the appliance if it has visible damage.

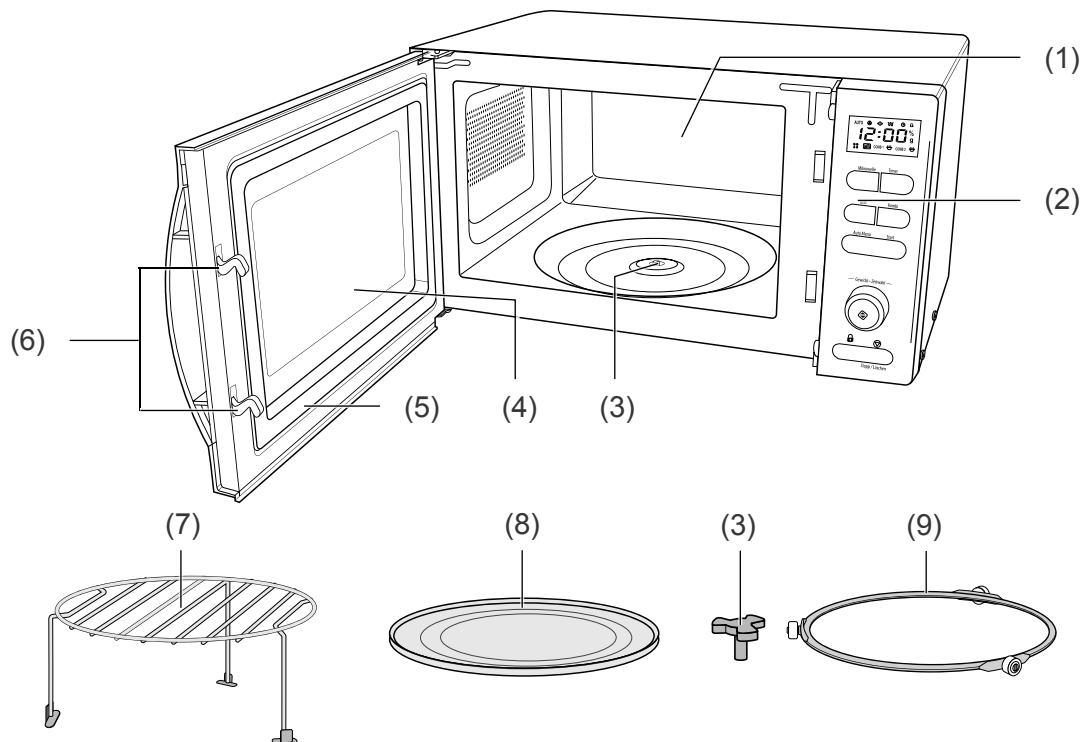
Packaging tips



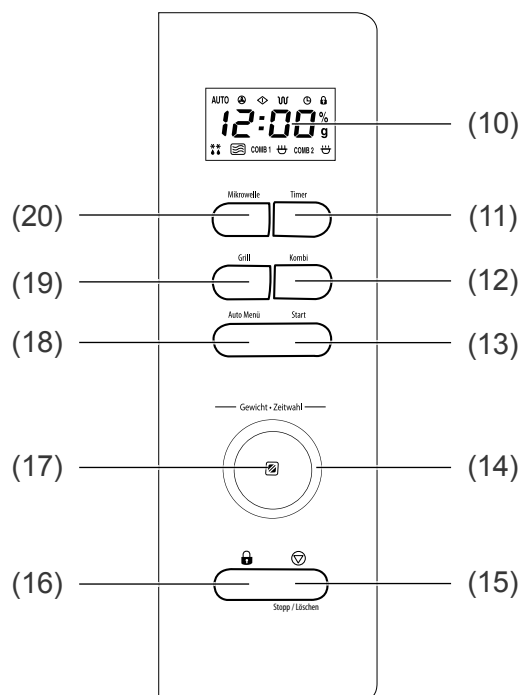
If you have sufficient space, we recommend keeping the packaging, at least during the warranty period. If the appliance has to be sent in for repair, it will only be adequately protected in the original packaging.

If you would like to dispose of the packaging, please dispose of it in an environmentally friendly way.

Appliance parts/control elements



- (1) Cooking compartment
- (2) Control panel
- (3) Rotary plate drive
- (4) Viewing panel
- (5) Cooking compartment door
- (6) Locking system
- (7) Rotisserie rack
- (8) Rotary plate
- (9) Roller ring
- (10) Display
- (11) Button to set the time
- (12) Button for multi-function mode
- (13) Button to start the cooking process
- (14) Control knob for the cooking time and weight
- (15) Button to abort a process and delete a setting
- (16) Button for the child safety mechanism
- (17) Button to start the fast cooking process and to extend the cooking time
- (18) Button for the automatic programs
- (19) Button for the grill mode
- (20) Button for the microwave mode



Explanation of the symbols on the display

AUTO	Automatic operation
⊘	Not available for this model
◊	Appliance is in operation
W	Grill mode
⌚	Setting the time
🔒	Child safety mechanism is active
%	Setting the microwave power
g	Entering the weight
**	Defrosting mode
☄	Microwave mode
COMB ☄	Multi-function mode



Safety

Intended use

The device is intended for defrosting, warming up, cooking and grilling foods. It is not suitable for heating a room or drying objects.

The appliance is intended solely for use in private households.

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.

Explanation of terms

The following symbols can be found in this user manual.

WARNING

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

CAUTION

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

! NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.

i This symbol refers to useful supplementary information.

Safety notices

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

Risks when handling electrical household appliances

! WARNING

Risk of electric shock!

The appliance works with 230 V~/50 Hz mains voltage. 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 shows visible signs of damage, e.g. the power cord is defective.
 - it starts smoking or there is a smell of burning.
 - it makes unusual sounds.

In such cases, remove the mains plug and contact our service department (see „Service“ on page GB-26).

- The appliance corresponds to protection class 1 and may only be connected to a plug with a protective conduc-

tor that has been installed properly. The connection of a multiple socket strip or a multi-socket is not permissible and may result in a fire hazard.

- Only connect the appliance to an easily accessible socket so that you can quickly disconnect it from the mains in the event of a fault.
- Lay the mains cord so that it does not pose a tripping hazard.
- Keep the appliance, the mains plug and the mains cord away from open flames and hot surfaces.
- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges. This can result in a break in the cable.
- If the mains cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or by a qualified specialist.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- Do not put any objects in or through the housing openings. Also make sure that children cannot insert any objects into them.
- Always touch the mains plug, not the mains cord.
- 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 an error or before cleaning and maintenance, remove the mains plug.
- Inspections and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists, such as our service department (see page GB-26).

Independent repairs to the appliance may cause damage to property and personal injury and invalidate liability and warranty claims. Never try to repair a defective appliance or an appliance suspected of being defective yourself.

- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs. This appliance contains electrical and mechanical parts which are essential for protection against potential sources of danger.

Risk due to microwaves!

A door that fails to close adequately can cause microwave radiation to escape. The microwave must not be used in such a case.

- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and the door sealing surfaces with all adjacent parts.
- Do not operate the appliance if the door is warped or damaged, or if the viewing window, door latch, hinges, or door seals are defective, or if the door does not close tightly for any other reason. Appropriate repairs may only be carried out by a person specially trained for this purpose.
- Except for a person specially trained for this purpose, it is dangerous for all others to perform any maintenance or repair work that requires the removal of a cover. Such a cover ensures protection against exposure to radiation from microwave energy.

Risk of explosion!

Improper handling of the microwave may lead to damage or explosions.

- Never put a mixture of water with oil or fat in the microwave. Otherwise it could explode.
- Never heat food or liquids in tightly closed containers! These can burst in the microwave or may injure you when opening.
- Eggs with shell or whole boiled eggs should not be warmed up in the microwave, as they may explode, even once the microwave heating is complete. Prick holes in tomatoes, sausages, aubergines or similar food with a closed skin before cooking to prevent bursting.

Health risk!

Improper handling of the appliance may cause harm to health.

- Clean the appliance regularly and remove any existing leftover food immediately.
- Make sure to completely cook **poultry**, food with fresh **egg**, and dishes which need to be warmed up to ensure that all pathogens (e.g. salmonella) are completely killed.

Risks for children and people with impaired physical, sensory or mental abilities!

- This appliance can be used by children aged eight years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or who lack experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instruct-

ed in the safe use and understand the risks associated with its use.

- Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.

Additional precautionary measures apply to children of all ages.

- Keep children away from the door glass! This can get very hot during operation - risk of burns!
- Do not allow children to play with the packaging film. They may get caught in it or suffocate.
- Children must not be allowed to play with the appliance.
- Stop children from pulling small parts from the appliance or taking them out of the accessory bag and putting them in their mouths. They could suffocate on them.

CAUTION

Risk of scalding!

Heating the liquid can cause so-called 'delayed boiling'. In the process, the liquid reaches a boiling temperature without a visible sign that it is actually boiling. Even a small vibration may cause the liquid to suddenly spray out, for example when removing it from the microwave oven.

- To avoid this delayed boiling phenomenon, place a spoon in the container. The spoon must always have a safe distance of at least 2 cm from the inside walls of the microwave.
- Do not use tall, slender containers with a narrow neck.

- Stir before heating up and after half the cooking time.
- Wait shortly after heating. Carefully tap on the container and stir the food before you take the container out of the cooking compartment.

Improper handling of the microwave may lead to burns. During use, the microwave and its touchable parts become very hot. After grill mode, convection or multi-function mode, the grill (on the cooking compartment ceiling) is very hot - rotisserie racks or the glass bowl can get very hot. The containers can also get very hot due to the foods.

- First allow the grill to cool down.
- Do not touch the parts of the housing!
- Always use oven mitts or kitchen gloves to remove objects from the cooking compartment.
- Food is sometimes heated up unevenly in the microwave. The containers also do not usually get as hot as the food. It is therefore important to carefully check the temperature of food with the utmost care, especially for children.
- Before warming up baby food, remove the screw closure and teat from the feeding bottle.
- Make absolutely sure to thoroughly stir or shake the baby food after heating; then immediately check the temperature of the baby food!
- Set the power and time exactly according to the information on the packaging.

Risk of fire!

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

- To ensure sufficient air circulation, the notes in chapter „Setup and start-up“ on page GB-15 must be observed.
- Only use containers made of microwaveable, heat resistant material. Do not use baking paper or similar during grill, hot-air or multi-function mode.
- Monitor the microwave when heating up or cooking food in flammable materials such as plastic or paper containers. There is a risk of inflammation.
- Do not place objects (cookery books, oven mitts, etc.) in the cooking compartment. Accidentally turning on the microwave can damage or even ignite these objects.
- Do not use the microwave to dry food or clothing or to heat up heating pads, slippers, sponges, damp cleaning cloths, and the like. This may result in injuries, inflammation or a fire.
- Never heat flammable objects or foods containing alcohol in the microwave.
- Never use the microwave for deep-frying or heating up oil! The temperature of the oil cannot be controlled.
- In case of a fire or smoke in the cooking compartment: Do not open the door! Switch off the microwave, pull out the mains plug or isolate the fuse in your fuse box.

Risk of injury!

- The appliance is heavy and bulky. Seek the help of another person during transport, when setting up and positioning.
- Do not use the door handle for carrying.
- The door must not be used as a step or for support.

! NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may lead to damage to property.

- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
- **Never** remove the cover in the cooking compartment! It is designed to protect the magnetron, which emits the microwaves.
- Never operate the microwave without a rotary plate and never without food!
- Always place the cooking containers on the rotary plate. Liquid is thus prevented from entering the appliance should it boil over.
- Only heat plastic containers from the freezer until the food can be transferred to another container.
- Metal in the cooking compartment can produce sparks during microwave and multi-function mode! This can destroy the microwave and the viewing window! Do not use metal pots, metal pans and metal lids or cookware with metal parts such as gold edges under any circumstances.
- Do not use aluminium foil, as it may also produce sparks when it touch-

es the walls of the cooking compartment.

- Do not use any containers made of porcelain, ceramic or plastic and any protective sheets during grill or multi-function mode which are not resistant to high heat!
 - Do not use any baking paper or similar during grill or multi-function mode!
 - A container that gets hotter than the food contained in it is not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.
 - Do not exceed the glass plate's load bearing capacity of 4 kg. Risk of breakage!
 - Do not use any damaged containers! They could break and the leaked contents could damage the inside of the microwave.
 - If the cookware or the cooking grate is not completely in the cooking compartment, the viewing panel can be scratched when closing the appliance door. Always insert the cookware and the cooking grate completely into the cooking compartment.
 - Use only a special thermometer for the microwave. Normal liquid thermometers are not suitable.
 - Insufficient cleanliness of the cooking appliance can lead to the destruction of the surfaces, which themselves influence the appliance's useful lifespan and could possibly also lead to dangerous situations. Clean the microwave regularly and remove any existing leftover food immediately.
- Keep in mind the following when cleaning:
 - Never use soap, sharp, granular, soda-based, acid-based, solvent-based or abrasive cleaning agents. All-purpose cleaners with a neutral pH are recommended.
 - The surfaces could be damaged by unsuitable cleaners. Use care products only on the outer surfaces.
 - Use only soft cloths for cleaning.
 - Make sure that no water penetrates into the ventilation slots, electrical parts and fume extractor.
 - The lamp in the appliance is exclusively used for lighting the cooking compartment. It is not suitable for lighting a room.
-

Information on microwaves

What are microwaves?

Microwaves are electromagnetic waves such as radio and television waves; just like these, they are not visible or palpable.

Microwaves

- are reflected by all metals,
- penetrate glass, porcelain, plastic and paper,
- are taken up by food.

How do microwaves affect food?

- Microwaves penetrate into food to a depth of about 3 cm.
- They heat the water, fat and sugar molecules (food with a high water content is heated most intensely).
- This heat then slowly permeates the entire food and defrosts, heats up and cooks the food.
- Stirring or turning is important for uniform cooking as the individual components of the food will otherwise be heated unevenly.
- Heating the liquid can cause so-called 'delayed boiling'. In the process, the liquid reaches a boiling temperature without a visible sign that it is actually boiling. Even a small vibration may cause the liquid to suddenly spray out, for example when removing it from the microwave oven.
- The cooking compartment and the air in this compartment are not heated. The food container is primarily heated by the hot food.
- Every food needs a certain amount of energy to cook or defrost - according to the rule of thumb 'high power setting, less time' or 'low power setting, more time'.

How does a microwave oven work?

- A microwave generator, the so-called 'magnetron', generates microwaves and passes them into the cooking compartment.
- The cooking compartment walls and inner pane reflect the microwaves so that they cannot escape from the cooking compartment.
- The rotary plate ensures that the microwaves are distributed evenly to the food.
- The microwave power can be adjusted using several power levels.
- The microwave switches itself off
 - once the preselected time has expired,
 - when opening the cooking compartment door (5),
 - by pushing the '⏏' button (15).

Cooking methods

The correct cooking time

Since microwaves react differently to water, fat and sugar, the cooking time essentially depends on the composition of the food.

- Foods with a high fat or sugar content (doughnuts, puddings, fruit flans) cook faster and reach higher temperatures than other foods. Make sure to observe the recommended cooking time as otherwise the food will burn and damage the appliance.
- Foods with a high water content (fish, vegetables, sauces) cook faster than 'dry' foods.
- 'Dry' foods (rice, cereal products, dried beans) cook very slowly. Please add a little water before cooking.

The correct quantity

The larger the quantity of food to be cooked, the longer the cooking time. If one potato takes 4 minutes to cook, two potatoes will need 7 minutes.

Rule of thumb: Double the quantity needs nearly double the time.

- Smaller pieces cook faster than large ones. And equally sized pieces cook more evenly than differently sized pieces. If possible, cut all foods into pieces that are roughly the same size. Remember to do this when freezing!
- Size and shape play an important role when defrosting. Small, flat pieces defrost faster and more evenly than large, thick ones. Separate the already defrosted parts during the defrosting process, as exposed pieces defrost faster.

Arrangement of food

To achieve a uniform cooking result, pay special attention to the correct arrangement of the food:

- Arrange food with several equally sized pieces (potatoes, meatballs, hamburgers) in a circle in the container and leave the middle empty.
- 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.
- Put thin meat slices on top of each other or crosswise.
- Put thicker meat slices and pieces (roast, sausages, etc.) close together.
- Heat the meat juice and sauce in a separate container; only fill this two-thirds full.

Piercing and scarifying

Heating creates an overpressure in many foods. It is therefore recommended to pierce or scarify certain foods to prevent them from bursting.

- Do not cook eggs with shell in the microwave - except in special containers, which are commercially available.
- Pierce food with peels or skins (potatoes, tomatoes, sausages, aubergines, egg yolks) to prevent it from bursting open.
- Carve a whole fish on the fish skin to prevent it from tearing open.

Stirring and turning

WARNING

Risk of burns!

Food is sometimes heated up unevenly in the microwave. The containers also do not usually get as hot as the food.

- It is therefore important to carefully check the temperature of food with the utmost care, especially for children.
- Make absolutely sure to thoroughly stir or shake the baby food after heating; then immediately check the temperature of the baby food!

- Baby food in particular must be thoroughly stirred to prevent burns. Make sure to check the temperature by tasting the food.
- Make sure to completely cook poultry, food with fresh egg, and dishes which need to be warmed up to ensure that all pathogens (such as salmonella) are completely killed.
- 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.

Your microwave multi-function appliance offers you different cooking methods. To help you choose the right function for the desired food, here are some examples of use.

Microwave

The microwave without additional functions is well suited for the preparation of:

- Stews, soups, sauces
- Meat without crusts
- Steamed fish
- Vegetables

- Side dishes (rice, boiled potatoes, some pasta)
- Hot drinks
- Defrosting small portions

Grill

The grill is located on the cooking compartment ceiling. It is used to quickly brown dishes and cook them au gratin.

Food to be grilled with a short cooking time should be grilled with this function. With the combination function (microwave + grill) this cookware would be cooked before it would be sufficiently browned.

Use the grill for the following: Steaks, chops, sausages, sandwiches or gratins.

Multi-function mode:

Microwave + grill

In the microwave + grill multi-function mode, you can cook food quickly and produce a nice crust at the same time. This shortens the preparation times enormously.

The combination of grill and microwave is well suited for:

- Gratins, casseroles
- Fish
- Thicker pieces of meat with a higher fat content
- Poultry (chicken, duck, turkey)
- Baked potatoes
- Baked toasts
- Gratinated soups

Suitable cookware

! NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may lead to damage to property.

- Metal in the cooking compartment produces sparks during microwave and multi-function mode! This can destroy the microwave and the viewing window! Do not use metal pots, metal pans and metal lids or cookware with metal parts such as gold edges under any circumstances.
- Do not use any containers made of porcelain, ceramic or plastic and any protective sheets during grill or multi-function mode which are not resistant to high heat!
- Do not use baking paper or similar!
- If you notice that a container is getting hotter than the food contained in it, is not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.

The appliance offers different types of heating systems: Microwave mode, grill mode, multi-function mode. Always select suitable cookware for the different types of heating systems. In each case observe the information provided by the manufacturer. Unsuitable cookware can cause damage to the appliance.

For microwave and multi-function mode

Only use microwaveable cookware. This includes:

- Fire-proof glass, ceramic, porcelain
- Fire- and frost-proof glass ceramic
- Highly heat-resistant, microwaveable plastic (e.g. roasting bag)
- the included rotisserie racks or the rotary plate

i To find out if the dishes are microwaveable, perform the following test:

1. Put the empty container in the cooking compartment.
2. Press the '☒' button (17).
This will start the appliance at full microwave power for 30 seconds.
 - If the cookware gets hot or if sparks are produced, open the door immediately to stop the process: This cookware is not suitable!
 - If the cookware remains cold or only lukewarm, it can be used solely for microwave mode.

For the grill heating system

All materials are suitable for the grill heating system, which are also used in a conventional oven. The included rotisserie rack is also suitable.

Size and shape

- Flat wide containers are better than narrow high ones. 'Flat' food can cook more evenly.
- Round or oval containers are better than square ones. There is a risk of local overheating in the corners!

Setup and start-up

Unpacking the microwave

NOTICE

Risk of damage to property!
Improper handling of the appliance may result in damage of the appliance.

- Never remove the cover in the cooking compartment! It is designed to protect the magnetron, which emits the microwaves.

- Completely remove all protective films from the housing, the inside of the door and the cooking compartment.

Choosing the correct set-up location

WARNING

Risk of fire!
Improper handling of the appliance may result in damage or may cause a fire. Internally trapped heat can shorten the appliance's service life.

- Make sure there is adequate ventilation. Do not cover the vents, for example with oven mitts or cookery books.
- When setting up the appliance, ensure that the minimum **safety distances** are maintained which are specified in the user manual.
- Do not put the appliance in a closet.

The set-up location must fulfil the following conditions:

Safety distances:

Set-up height, measured from the ground, at least	85 cm
From above	30 cm
From the rear	0 cm
From the left	20 cm
From the right	20 cm

The appliance should not be placed next to a refrigerator or freezer. Heat loss increases their energy consumption unnecessarily.

The appliance should have a distance of **at least 2 m** to **radio sets, TV sets** etc., so that the reception is not disrupted.

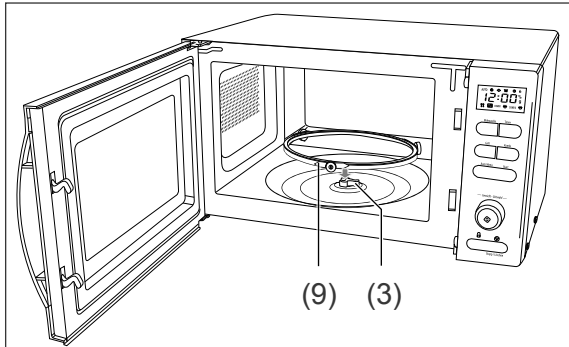
Clean before first use

The appliance should be cleaned before first use so that, for example, packaging remains will not negatively affect the taste of the food.

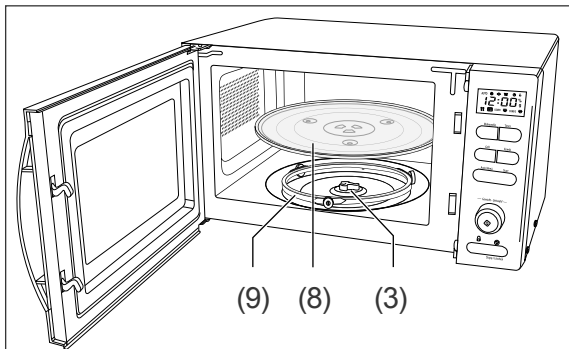
1. Open the cooking compartment door (5).
2. Completely empty the cooking compartment (1).
3. Wipe the appliance interior and exterior with a soft, damp cloth.
4. Leave the cooking compartment door open so that the oven can completely dry out.
5. Clean the rotary plate (8) and the roller ring (9) in the dishwasher or with your hand.
6. Clean the rotisserie rack (7) with your hand with a small amount of dishwashing liquid.

Inserting the rotary plate


1. Place the rotary plate drive (3) in the recess in the middle and the roller ring (9) in the recess in the cooking compartment floor.



2. Place the rotary plate (8) with the ribbed side facing down onto the rotary plate drive (3) and the roller ring (9) and turn it until its centre clicks into place on the rotary plate drive (3).




Connecting the appliance

1. 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).
2. Connect the microwave to a properly installed protective contact socket with sufficient fuse protection.
You will hear a beep and the display will indicate .

Setting the current time

During start-up and after a power failure, you will have to set the time.

 The microwave can be switched to 24-hour mode or 12-hour mode.

You must manually enter the time changes that occur when switching to and from daylight saving hours at the end of March and back again in October.

1. Press the 'Timer' button (11).
'Hr 12' will appear on the display.
2. Press the 'Timer' button again to set the 24-hour mode.
3. To adjust the number of hours, turn the control knob (14).
4. Press the Timer button again.
Both of the right digit displays will start flashing on the display.
5. To adjust the number of minutes, turn the control knob.
6. Press the 'Timer' button once again.
The digits in the display are no longer flashing; the time is now set.

Initially heating up the appliance

A slight odour may be produced when heating up the heating pipes for the first time. This is not harmful and will disappear after a short time. Preheat the appliance for approx. 10 minutes in grill mode before use.

Operation

Using the microwave oven

! WARNING

Risk due to microwaves!

A door that fails to close adequately can cause microwave radiation to leak out. The appliance must not be used in such a case.

- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and the door sealing surfaces with all adjacent parts.
- Do not operate the appliance if the door is warped or damaged, or if the door latch, hinges, or door seals are defective, or if the door does not close tightly for any other reason.

! WARNING

Risk of fire!

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

- In case of a fire or smoke in the cooking compartment: **Do not open the door!** Switch off the appliance, pull out the mains plug or isolate the fuse in your fuse box or switch off the appliance.

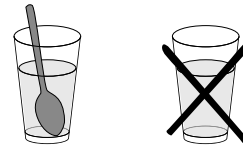
! CAUTION

Risk of scalding!

Heating the liquid can cause delayed boiling. This may cause liquid to suddenly spray out, for example when removing a container from the microwave.

- To avoid delayed boiling, place a spoon in the container.

- Make sure that the spoon always has a safe distance of at least 2 cm from the inside walls of the microwave.



! NOTICE

Risk of damage to property!

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

- Never remove the cover in the cooking compartment! It is designed to **protect the magnetron**, which emits the microwaves.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- Never operate the microwave without a rotary plate and **never without food!**

Fast cooking

This function allows you to start cooking immediately, without having to make any further adjustments. With fast cooking, food is cooked for 30 seconds at maximum power.

- Press the 'Fast' button (17).



The cooking process starts; the remaining cooking time counts down in the display.

Extending the cooking time

You can extend the cooking time in 30-second increments while cooking. However, this is **not possible** with automatic programs.

- To extend the cooking time, press the '⏏' button (17) during the cooking process. The remaining cooking time is extended by 30 seconds.

The cooking time extension can be repeated several times if necessary.

Setting the power level

Your microwave oven has 6 power levels:

- **100** (100 %, 700 Watt) for quick cooking or warming up, e.g. for soups, stews, canned dishes, hot drinks, vegetables, fish, etc.
- **80** (80 %, 560 Watt) for longer cooking of more compact food, such as roasts, meat-loaf and plate dishes; can even be used for delicate dishes such as cheese sauces or cakes with creamed batter such as pound or marble cakes. With this lower setting, sauces do not boil over and the food cooks evenly without getting hard at the edge or overflowing.
- **60** (60 %, 420 Watt) for more compact food, which requires a long cooking time when cooking on the stove, e.g. beef dishes; this power level is recommended so that the meat remains tender.
- **40** (40 %, 280 Watt) to cook rice, noodles and dumplings and to cook baked egg pudding.
- **20** (20 %, 140 Watt) for rapid defrosting, e.g. for puff pastry.
- **00** (0 %, 0 Watt) for air circulation. Microwave idle mode.

- Press the 'Microwave' button (20) to choose the power level.



- You can set the desired power by pressing the 'Microwave' button (20) several times:

Power level	Display
100 % (700 W)	100
80 % (560 W)	80
60 % (420 W)	60
40 % (280 W)	40
20 % (140 W)	20
0 % (0 W)	00

Setting the cooking time

You can set the cooking time after you have chosen the power level.

1. Select the desired power level (see 'Setting the power level').
2. Turn the control knob (14) **clockwise** until the desired cooking time has been set. The maximum cooking time you can set is 60:00 minutes.

Example: You would like to cook for 3 minutes at a microwave power level of 80 %.

1. Press the 'Microwave' button (20). '100' will appear on the display.
2. Press the 'Microwave' button (20) once again. The display changes to '80'.
3. Turn the control knob (14) clockwise until '300' appears on the display.

Starting the cooking process

- To start the cooking process, press the 'START' button (13).
The cooking process will start. The display counts down the remaining cooking time in one-second increments.

i You can see the set power level during operation if you press the 'Microwave' button (20).

Interrupting the cooking process

- To interrupt the cooking process, press the '▽' button (15).
The cooking process will be interrupted. The remaining cooking time will flash on the display.

Resuming the interrupted cooking process

- To resume an interrupted cooking process, press the 'START' button (13) once again.
The cooking process will then resume.

Aborting the cooking process

- To abort the cooking process, press the '▽' button (15) twice.
The cooking process is aborted and the display shows the time.

Cooking in grill or multi-function mode

Grill mode

i Flat food products (e.g. steaks or chops) should be grilled on the rotisserie rack (7).

- Press the 'Grill' button (19).



- Turn the control knob (14) clockwise until the desired cooking time appears on the display.
- Press the 'START' button (13).
The cooking process will start. The display counts down the remaining grill time in one-second increments. 4 beeps will sound once the grill time has expired.

i Once half of the grill time has expired, you should turn the food for an optimal grill result.

To turn the food, proceed as follows:

- Press the '▽' button (15).
The grill process will be interrupted.
- Open the cooking compartment door.
- Turn the food.
- Close the cooking compartment door again.
- Press the 'START' button (13).
The appliance will now grill automatically until the end of the grill process.

Multi-function mode

The unit has two combination functions with which microwave and grill can be combined in different ways:

COMB1 30% microwave and 70% grill for fish, potatoes or gratinated food.

COMB2 55% microwave and 45% grill for puddings, omelettes, baked potatoes or poultry.

1. Press the 'COMBI' button (12) as often as needed until the 'COMB1' or 'COMB2' display appears.
2. Set the cooking time by turning the control knob (14) clockwise.
3. Press the 'START' button (13).
The cooking process will start. The display counts down the remaining cooking time in one-second increments. 4 beeps will sound once the cooking time has expired.

Defrosting

The device has a defrost program. You can defrost food up to a weight of 1800 g. The defrosting time varies depending on how much weight you would like to defrost. For 100 g, the defrosting time is 6 minutes; for 1800 g it is 40 minutes.

1. Turn the control knob (14) until the weight of the food you would like to defrost appears on the display.



2. Press the 'START' button (13).
Defrosting starts. The required defrosting time will count down in the display. During the defrosting process, beeps will sound to remind you to turn the food.

3. To do this, open the cooking compartment door and turn the food.
4. Press the 'START' button (13) to continue defrosting.
4 beeps will sound once the defrosting time has expired.

Using the automatic programs

- The appliance has 9 automatic programs which can be selected with the 'Auto menu' button (18). The following table provides you with an overview:

Prog.	Food product	Quantity information
A-1	Coffee/soup	200 ml each
A-2	Pizza	g
A-3	Spaghetti	g
A-4	Potatoes	230 ±10 g each
A-5	Auto warm up	g
A-6	Fish	g
A-7	Chicken meat	g
A-8	Beef/lamb and mutton	g
A-9	Shish kebab	g

- After you have selected the desired automatic program, you must also specify the quantity of the food to be cooked with the control knob (14).

Example: You would like to cook 300 g fish.

1. Press the 'Auto menu' button (18) as often as needed until the 'A-6' display appears.
2. Turn the control knob (14) clockwise until '300' appears on the display.
3. Press the 'START' button (13) once again.
The cooking process will start. The display counts down the remaining cooking time in one-second increments.

When cooking chicken meat A-7, beeps will sound while cooking. These will remind you to occasionally turn the chicken.

1. To do this, open the cooking compartment door and turn the chicken meat.
2. Press the 'START' button (13) to continue cooking.
4 beeps will sound once the cooking time has expired.

Query capabilities

Displaying the power level

While cooking, you can query the currently used power level by tapping the 'Microwave' button (20).

Displaying the time

The remaining cooking time is displayed while cooking. To display the time, briefly press the 'Timer' button (11) and the current time will be displayed for approx. 3 seconds.

Switching on and off the security locking mechanism (child safety mechanism)

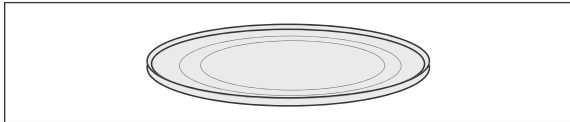
If the security locking mechanism is activated, the '🔒' locking icon lights up on the display.

1. To switch on the security locking mechanism, press and hold down the '🔒' button (16) for approx. 3 seconds.
A beep will sound and the '🔒' locking icon will appear on the display.
2. To switch off the security locking mechanism (child safety mechanism), press and hold down the '🔒' button (16) again for approx. 3 seconds.
A beep will sound and the locking icon will disappear from the display.

Using the accessories

The rotary plate

The rotary plate (8) must be used whenever the microwave is operated.

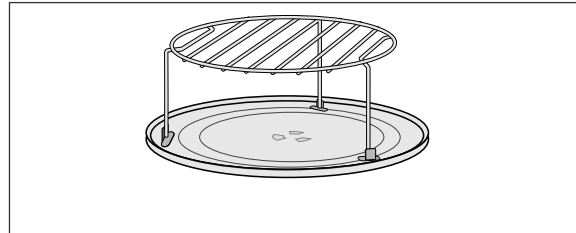


The rotary plate rotates during operation to ensure uniform heating. It is also used to collect dripping fat if used with the rotisserie rack (7).

1. Place the rotary plate drive (3) in the recess in the middle and the roller ring (9) in the recess in the cooking compartment floor.
2. Place the rotary plate (8) on the floor of the cooking compartment and turn it until its centre clicks into place on the rotary plate drive (3).
3. Always place the cooking containers on the rotary plate. Liquid is thus prevented from entering the appliance should it boil over.

The rotisserie rack

- Always place the rotisserie rack (7) on the rotary plate (8).



Care and maintenance

WARNING

Health hazard!

- Clean the appliance regularly and remove any existing leftover food immediately.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.

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 grill mode, convection or multi-function mode, the grill (on the cooking compartment ceiling) is very hot.

- Allow the device to completely cool down before cleaning.

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.
 - Make sure that no cleaning water or other liquids penetrate into the ventilation slots and into the electrical parts.
 - Do not use a steam or high-pressure cleaner. Steam could get into live components through cracks.
-

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 contamination can dry.

- It is best to clean the rotisserie rack by hand with a mild detergent.
- Clean the rotary plate in the dishwasher.
- Clean the microwave, especially the cooking compartment floor and the door sealing surfaces, with a damp, soft cloth. To do this, use warm water with a normal all-purpose cleaner or dishwasher liquid and a soft sponge and rag.
- Dissolve stubborn dirt with an undiluted all-purpose cleaner.
- Wipe off all surfaces after cleaning with a dry, soft cloth.
- Leave the cooking compartment door open so that the oven can completely dry out.

WARNING

Risk due to microwaves!

A door that fails to close adequately can cause microwave radiation to leak out. The appliance must not be used in such a case.

- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and the door

sealing surfaces with all adjacent parts.

- Do not use the appliance if the door is warped or damaged, or if the door latch, hinges, or door seals are defective, or if the door does not close tightly for any other reason. Appropriate repairs may only be carried out by a person specially trained for this purpose.

For your own safety please check regularly if the appliance is intact:

- Are mains cords and mains plugs undamaged?
- Is the housing and viewing panel undamaged?
- Is the rotary plate undamaged?
- Are the door sealing surfaces clean?
- Can the door hinges move freely?
- Are both of the locking system's hooks undamaged?
- Does the door close properly? Or is it warped?
- If the interior lighting is defective, it may only be repaired by an authorised professional.

Troubleshooting index

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
The appliance cannot be started.	The socket has no power.	Check by connecting another appliance.
	The cooking compartment door is not properly closed.	Properly close the cooking compartment door.
	The mains plug is loose.	Check that the mains plug is fitted securely.
The door cannot be closed properly.	Foreign objects are located on the door sealing surfaces.	Clean the door sealing surfaces thoroughly.
	The cooking compartment door is warped or the door latch is defective.	Do not use the appliance! Contact our service team (see chapter „Service“ on page GB-26).

Problem	Possible cause	Solutions, tips
The cooking compartment lighting does not work.	The lamp is defective.	Contact our service team (see chapter „Service“ on page GB-26).
The rotary plate is not turning at all or is not turning properly.	The rotary plate is not mounted correctly on the drive.	Insert the rotary plate correctly.
	The cooking compartment floor is dirty.	Clean the cooking compartment floor thoroughly.
Scratching, dragging noises in the cooking compartment.	The rotary plate is not turning properly.	Insert the rotary plate correctly.
	The food container is too large or is inserted incorrectly.	The food container may not extend beyond the edge of the rotary plate.
Exploding, popping noises in the cooking compartment.	The food is being cooked or defrosted with too much power and is bursting open.	Abort the process and restart the appliance at a lower power level.
Other noises or flashes in the cooking compartment.	Sparks are produced - metal in the cooking compartment!	Pull out the mains plug immediately or isolate the fuse and remove the metal parts.
The food is cooked unevenly.	The food was not turned enough or stirred.	Stir or turn the food and keep warming up for a short while.
The food is not warm enough.	Power or time is set too low.	Keep warming up the food for a short while in the microwave.
	The food was very cold when inserting in the microwave.	
	The food container is not suitable if it gets hotter than the food.	Use a suitable container.
The device produces odours.	This happens when the tubular heating elements are used for the first time.	See chapter 'Initially heating up the appliance'.
The door or the viewing window gets steamed up.	Moisture is escaping from the food. This is normal.	Wipe up the moisture after operation.

Service

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

Name of appliance	Model	Order number
privileg Microwave multi-function appliance	D70D17EL-XL(E17)	22875556

Advice, order and complaint

Please contact your mail order company's customer service centre if

- the delivery is incomplete,
- the appliance is damaged during transport,
- you have questions about your appliance,
- a malfunction cannot be rectified using the troubleshooting table,
- you would like to order further accessories.

Spare parts

Customers in Germany

- Please contact the company
Hermes Fulfilment GmbH
 Tel. (057 32) 99 66 00
 Monday – Thursday 8.00 – 15.00,
 Friday 8.00 – 14.00

Customers in Austria

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

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 unfortunately cannot be recognised.

Environmental protection

Disposing of old electrical appliances 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.

Packaging tips



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).

If you have sufficient space, we recommend keeping the packaging, at least during the warranty period. If the appliance has to be sent in for repair or brought to one of the repair service points, the appliance will only be adequately protected in the original packaging.

If you would like to dispose of the packaging, please dispose of it in an environmentally friendly way.

Data sheet

Data sheet for the microwave multi-function appliance (22875556)

Manufacturer	privileg
Name of appliance	Microwave multi-function appliance
Model	D70D17EL-XL(E17)
Microwave output power in W	max. 700
Rated power grill in W	900
Total rated power in W	1,200
Nominal frequency in MHz	2,450
Microwave power levels	5
Grill power level	1
Built-in appliance	No
Fuse in A	min. 16
Supply voltage in V/50 Hz	230
Cooking compartment in litres	approx. 17
Rotary plate diameter in mm	approx. 245
Appliance dimensions (height × width × depth) in cm	26.2 × 45.2 × 34.6
Empty weight in kg	11.5

This microwave corresponds to the appliance class:

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!