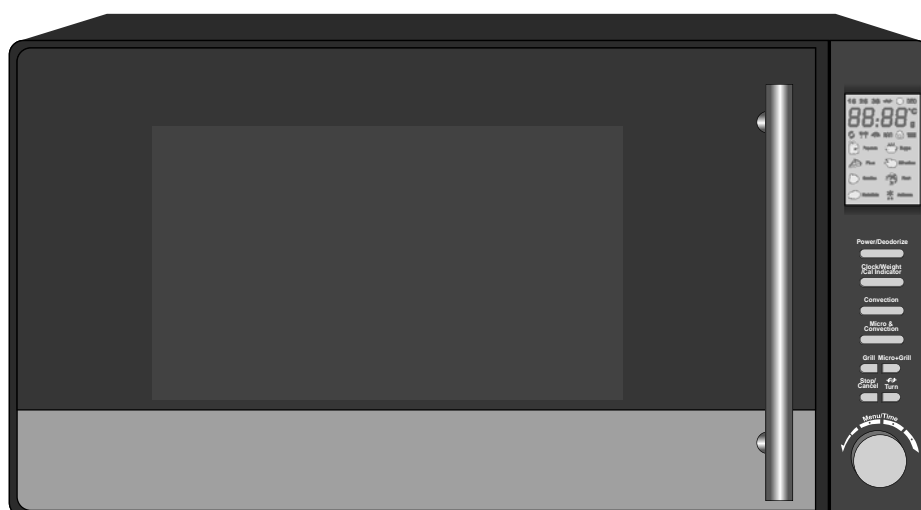


D90N30ESLKRIII-B1A(A13)



privileg



Gebrauchsanleitung

Hanseatic Mikrowellengerät

Anleitung/Version:  
194566\_20171010  
Bestell-Nr.: 57213310  
Nachdruck, auch auszugs-  
weise, nicht gestattet!

# Inhaltsverzeichnis

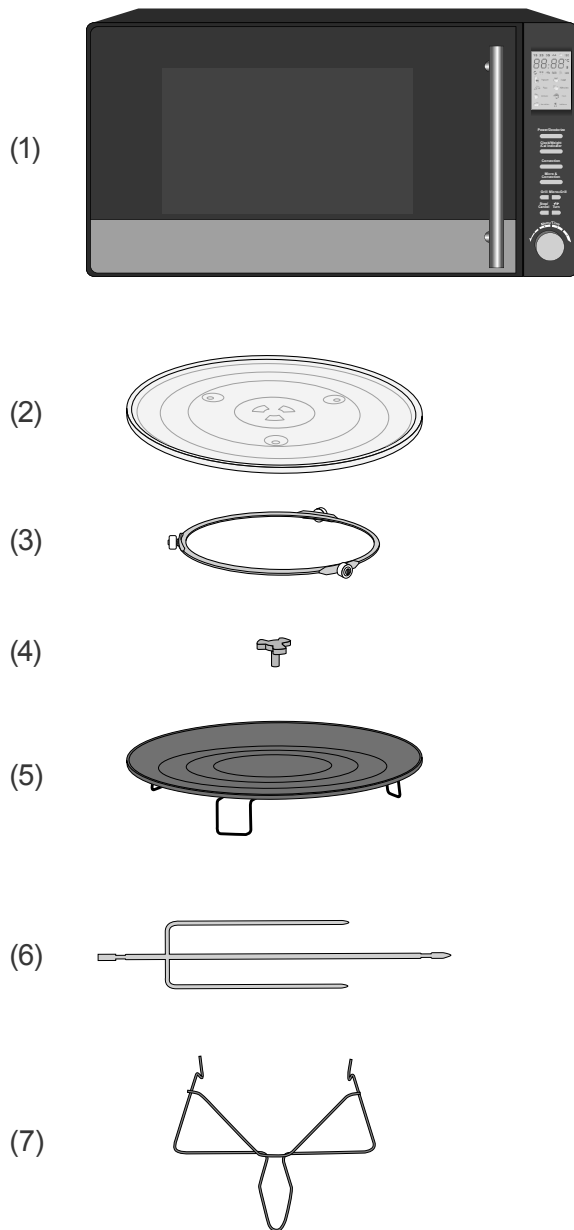
Lieferung .....	3	Heißluft-/ Kombi-Betrieb .....	22
Geräteteile/Bedienelemente .....	4	Heißluftbetrieb .....	22
Sicherheit .....	6	Kombi-Betrieb	
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	6	Mikrowelle+Heißluftbetrieb. ....	22
Begriffserklärung .....	6	Heißluftbetrieb mit Vorheizen. ....	22
Sicherheitshinweise .....	6	Auftauen / Kochstufen programmieren. . .	23
Symbolerklärungen .....	11	Auftauen .....	23
Inbetriebnahme .....	12	Kochstufen programmieren .....	23
Der richtige Aufstellort .....	12	Automatikprogramme .....	24
Grundreinigung .....	12	Pflege und Wartung .....	25
Drehteller einsetzen .....	12	Gerät überprüfen .....	25
Elektrischer Anschluss .....	13	Reinigung .....	25
Erstes Aufheizen .....	13	Fehlersuchtafel .....	27
Nachlauf des Lüfters .....	13	Service .....	29
Das geeignete Geschirr .....	14	Beratung, Bestellung und Reklamation .	29
Für Mikrowellenbetrieb. ....	14	Ersatzteile. ....	29
Für Grill- und Kombibetrieb .....	14	Umweltschutz .....	30
Größe und Form. ....	14	Elektro-Altgeräte umweltgerecht	
Einstellungen und Optionen .....	15	entsorgen .....	30
Uhrzeit einstellen .....	15	Verpackung .....	30
Stand-by-Betrieb .....	15	Technische Daten .....	31
Garraumtür und -beleuchtung .....	15		
Grundsätzliche Hinweise zur Bedienung.	15		
Optionen während des Betriebs .....	16		
Sicherungsverriegelung			
(Kindersicherung) .....	16		
Allgemeines zu Mikrowellen .....	17		
Was sind Mikrowellen? .....	17		
Wie funktioniert ein Mikrowellengerät? .	17		
Wie wirken Mikrowellen auf			
Lebensmittel? .....	17		
Anwendungen .....	17		
Tipps für die Praxis. ....	17		
Mikrowellenbetrieb .....	20		
Schnellstart. ....	20		
Mikrowellen-Betrieb manuell einstellen .	20		
Grill-/ Kombi-Betrieb .....	21		
Grill-Betrieb .....	21		
Kombi-Betrieb Mikrowelle+Grill .....	21		
Grillen mit Drehspieß .....	21		



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

- 1× Mikrowellengerät (1)
- 1× Drehteller (2)
- 1× Rollring (3)
- 1× Drehtellerantrieb (4)
- 1× Metallteller (5)
- 1× Drehspieß (6)
- 1× Drehspieß-Entnahmegriff (7)
- 1× Gebrauchsanleitung

### Lieferung kontrollieren

#### ! HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Zum Auspacken keine scharfen oder spitzen Gegenstände verwenden.

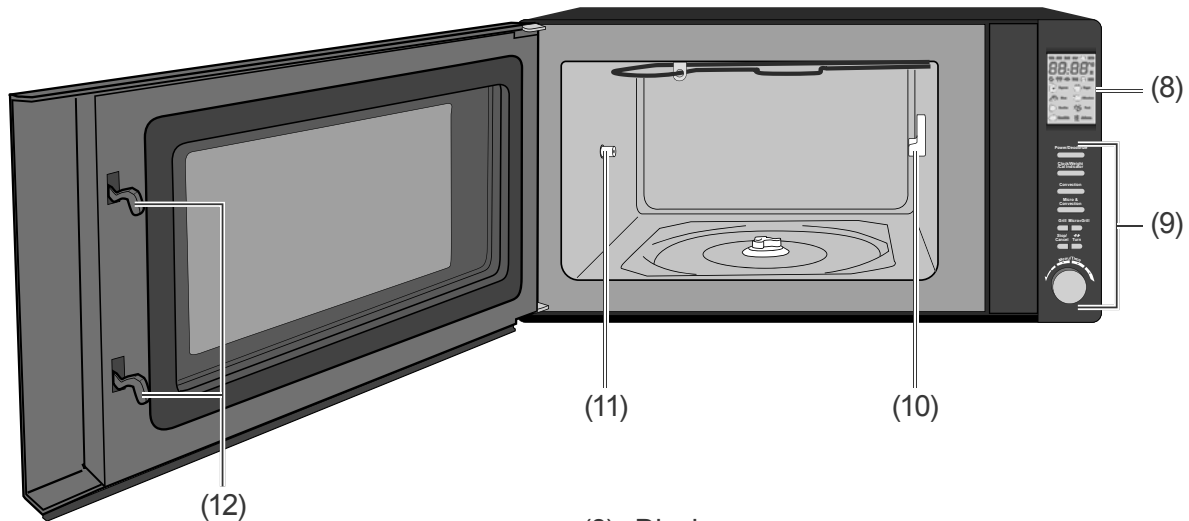
1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und entfernen Sie alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Service“ auf Seite 29).

#### ! WARNUNG!

Stromschlaggefahr und Gefahr durch austretende Mikrowellenstrahlung!



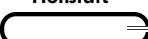
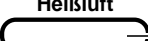

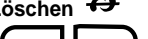

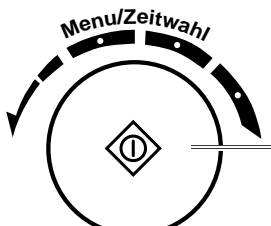

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

## Geräteteile / Bedienelemente

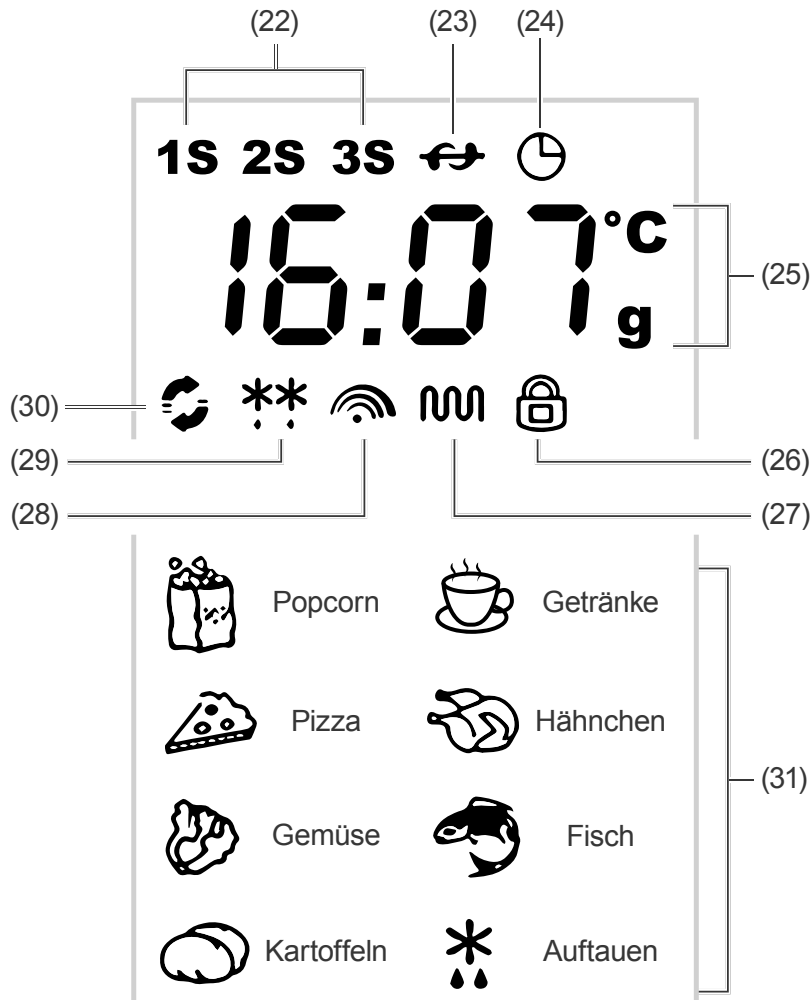


- (8) Display
- (9) Bedienfeld
- (10) Drehspießaufnahme
- (11) Drehspießantrieb
- (12) Türverriegelung

## Bedienfeld

- |  |      |  |
|--|------|--|
| <b>Microwelle</b><br>               | (13) | (13) Taste Microwelle<br>Mikrowellenleistung einstellen  |
| <b>Uhrzeit/Gewicht</b><br>          | (14) | (14) Taste Uhrzeit/Gewicht<br>Uhrzeit / Lebensmittelgewicht einstellen   |
| <b>Heißluft</b><br>                 | (15) | (15) Taste Heißluft<br>Heißluftbetrieb und -temperatur einstellen  |
| <b>Microwelle+<br/>Heißluft</b><br> | (16) | (16) Taste Microwelle+Heißluft<br>Kombi-Betrieb „Mikrowelle + Heißluft“ und Temperatur einstellen                            |
| <b>Microwelle+<br/>Grill</b><br>    | (17) | (17) Taste Microwelle+Grill<br>Kombi-Betrieb „Mikrowelle + Grill“ auswählen  |
| <b>Stopp/<br/>Löschen</b><br>       | (18) | (18)  Drehspieß-Rotation ein-/ausschalten |
| <b>Menu/Zeitwahl</b><br>            | (19) | (19) Drehknopf Menu/Zeitwahl<br>Drehen: Zeit einstellen/Automatikprogramm wählen<br>Drücken: Schnellstart/Garvorgang starten |
| <b>Grill</b><br>                    | (21) | (21) Taste Grill<br>Grill-Betrieb auswählen  |

## Display



(22) Kochstufen 1–3

(23) Drehspieß-Rotation

(24) Uhrzeit-Anzeige

(25) Anzeige: Uhrzeit, Gardauer, Gewicht oder Temperatur

(26) Sicherheitsverriegelung (Kindersicherung)

(27) Grill-Betrieb

(28) Mikrowellen-Betrieb

(29) Auftauen

(30) Heißluftbetrieb

(31) Automatikprogramme

## Sicherheit

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

#### WARNUNG

**Stromschlaggefahr!**

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;
  - die Garraumtür beschädigt oder verzogen ist;
  - es Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
  - es ungewohnte Geräusche erzeugt.

In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite 29).

- Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Beim Anschließen darauf achten, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typenschild.  
Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.
  - Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betreiben.
  - Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
  - Gerät, Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
  - Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen. Die Folge kann ein Kabelbruch sein.
  - Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
  - Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
  - Beim Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose immer am Netzstecker selbst, nicht am Netzkabel ziehen.
  - Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
  - Netzkabel und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
  - Im Fehlerfall sowie vor Reinigung und Wartung den Netzstecker ziehen.
  - Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen, wie z. B. unser Service (siehe „Service“ auf Seite 29). 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 Garraumtür kann Mikrowellenstrahlung austreten. Das Gerät darf in so einem Fall nicht benutzt werden.
- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
  - Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn die Garraumtür verzogen oder beschädigt ist oder das Sichtfenster, die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Garraumtür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.
  - Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person,

jegliche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, welche den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

#### Explosionsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder einer Explosion führen.

- Nie eine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in das Gerät geben. Sie kann sonst explodieren.

#### 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.

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

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

#### Erstickungsgefahr für Kinder!

Kinder können sich in der Verpackungsfolie verfangen und ersticken.

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen.

Kinder können Kleinteile in den Mund nehmen und daran ersticken.

- Kinder daran hindern, Kleinteile vom Gerät abzuziehen oder aus dem Zubehörbeutel zu nehmen.

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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Kinder vom Türglas fernhalten. Das Türglas kann im Betrieb sehr heiß werden.

#### VORSICHT

#### Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum so genannten „Siedeverzug“ kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine klei-



ne 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 des Geräts haben.
- Keine hohen schmalen Gefäße mit engem Hals verwenden.
- Vor dem Erhitzen und nach der halben Garzeit umrühren.
- Nach dem Erhitzen kurz warten; Gefäß vorsichtig antippen und Speise umrühren, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen.

#### Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen. Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile sehr heiß. Nach Grill-, Heißluft oder Kombi-Betrieb ist der Heizkörper (an der Garraumdecke) sehr heiß.

Die Gefäße und Zubehörteile im Garraum können ebenfalls sehr heiß werden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Gehäuseteile nicht berühren.
- Gerät und Zubehörteile vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Zum Herausnehmen von Speisen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe verwenden.
- Den Drehspieß (6) immer mithilfe des Drehspieß-Entnahmegriffs (7) herausnehmen.

- Mit Mikrowellen 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.
- Nie Speisen oder Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen! Diese können in dem Gerät platzen oder Sie beim Öffnen verletzen.
- Schalen- und Krustentiere, Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier nicht mit Mikrowellen erwärmen, da diese Art von Speisen explodieren können, selbst nachdem die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist. Um ein Platzen zu vermeiden, spezielle Gefäße verwenden oder vor dem Garen Löcher in die Schale/Haut stechen.

#### Brandgefahr!

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

- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen die angegebenen Abstände unbedingt eingehalten werden (siehe „Inbetriebnahme“ auf Seite 12).

- Nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material verwenden.
- Das Gerät 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 des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden.
- Das Gerät 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 dem Gerät erhitzen.
- Nie in dem Gerät frittieren oder Öl erhitzen! Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Bei Grill- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier o. Ä. verwenden.
- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Garraumtür nicht öffnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten ausschalten.
- Gerät nicht am Türgriff hochheben.
- Niemals die Abdeckung an der rechten Garraumwand entfernen. Sie dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.
- Das Gerät nie ohne Drehteller und nie ohne Speisen betreiben!
- Kochgefäße immer auf den Drehteller stellen. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.
- Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange erwärmen, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
- Metall im Garraum kann bei Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funken Schlag führen! Dies kann das Gerät und das Sichtfenster zerstören! Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z. B. Goldrändern verwenden. Ausnahme: Löffel im Glas zur Vermeidung von Siedeverzug.
- Keine Alufolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
- Bei Grill-, Heißluft- oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind!
- Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.
- Den heißen Drehteller nicht auf kalte Flächen stellen, wie z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Der

#### HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

- Drehteller könnte sonst zerspringen. Immer auf einen geeigneten Untersetzer stellen.
- Keine beschädigten Gefäße verwenden! Sie könnten zerbrechen und der auslaufende Inhalt könnte das Innere des Geräts beschädigen.
  - Wenn das Geschirr oder der Drehteller nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Garraumtür die Sichtscheibe zerkratzen. Alle Teile daher immer vollständig in den Garraum stellen.
  - Ausschließlich Spezialthermometer für das Gerät benutzen. Normale Flüssigkeitsthermometer sind nicht geeignet.
  - Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Gebrauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann. Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
  - Beim Reinigen beachten:
    - Auf keinen Fall Seife, scharfe, körnige, soda-, säure- oder lösemittelhaltige oder schmirgelnde Putzmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
    - Die Oberflächen werden durch ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt. Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
    - Nur weiche Tücher verwenden.
    - Darauf achten, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringt.
- Die Garraumbeleuchtung dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raums geeignet.
- 

## Symbolerklärungen



Heiße Oberfläche

## Inbetriebnahme

### Der richtige Aufstellort

Das Gerät sollte nicht unmittelbar neben einen Kühl- oder Gefrierschrank gestellt werden. Durch die Wärmeabgabe des Geräts würde der Energieverbrauch des Kühlgeräts unnötig ansteigen.

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

Der Untergrund, auf dem das Gerät aufgestellt werden soll, muss eben, ausreichend stabil und hitzebeständig sein.

Wählen Sie keinen Standort für das Gerät, an dem Hitze, Dampf und hohe Luftfeuchtigkeit erzeugt wird. Im Freien darf das Gerät nicht verwendet werden.

Achten Sie darauf, dass sich keine leicht entzündlichen Stoffe in der Nähe des Geräts befinden.

Die Netzsteckdose muss in der Nähe und leicht erreichbar sein, damit der Netzstecker bei Störungen schnell herausgezogen werden kann.

Um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen folgende Abstände zu den Seiten und nach oben eingehalten werden:

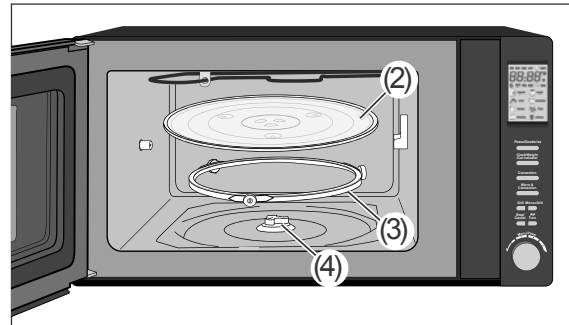
Nach oben: 20 cm  
 Nach hinten: 10 cm  
 Nach links: 5 cm  
 Nach rechts: 5 cm

Die Aufstellhöhe, gemessen vom Boden, muss mindestens 85 cm betragen.

### Grundreinigung

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch (siehe „Pflege und Wartung“ auf Seite 25).

### Drehteller einsetzen



1. Stecken Sie den Drehtellerantrieb (4) in die Bohrung in der Mitte des Garraumbodens. Drehen Sie den Drehtellerantrieb ggf. etwas, sodass er einrastet und sich nicht mehr drehen lässt.
2. Legen Sie den Rollring (3) mittig in die Vertiefung des Garraumbodens.
3. Legen Sie den Drehteller (2) mittig auf den Rollring. Drehen Sie den Drehteller ggf. etwas, sodass er auf dem Drehtellerantrieb einrastet.

Bitte beachten Sie:

- Verwenden Sie das Gerät nie ohne Drehteller.
- Stellen Sie das Kochgefäß bzw. den Metallteller (5) immer auf den Drehteller. So wird die Mikrowellenstrahlung gleichmäßig verteilt und bei einem Überkochen wird das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät verhindert.

## Elektrischer Anschluss

- Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Geräts mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt (siehe Typenschild).
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener ausreichender Absicherung an (siehe „Technische Daten“ auf Seite 31).
- Die Steckdose muss außerhalb der Mikrowellen-Rückwand installiert sein, weil sonst der Stecker die Rückwand berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungen, Schaltuhren oder Fernwirksysteme.

## Erstes Aufheizen

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

- Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang bei 200 °C im Heißluftbetrieb laufen (siehe „Heißluftbetrieb“ auf Seite 22).

## Nachlauf des Lüfters

Nach dem Gar-Ende läuft der Lüfter noch einige Minuten nach, um das Gerät abzukühlen. Die Dauer ist abhängig davon, wie heiß es im Geräteinneren ist.

## Das geeignete Geschirr

### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Metall im Garraum kann bei Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funken Schlag führen! Dies kann das Gerät und das Sichtfenster zerstören! Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z. B. Goldrändern verwenden.
- Bei Grill-, Heißluft oder Kombi-Betrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind.
- Kein Backpapier o. Ä. verwenden!
- Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.

Das Gerät bietet verschiedene Beheizungsarten: Mikrowellen-, Grill-, Heißluft und Kombi-Betrieb. Wählen Sie für die verschiedenen Beheizungsarten immer das passende Geschirr aus. Beachten Sie dazu jeweils die Herstellerangaben. Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden am Gerät führen.

### Für Mikrowellenbetrieb

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

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

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

1. Stellen Sie das leere Gefäß in den Garraum.
2. Drücken Sie ggf. die Stopp-/Pausentaste (20), um die Uhrzeit einzublenden.
3. Drücken Sie den Drehknopf (19).  
Damit startet das Gerät bei voller Mikrowellenleistung für 30 Sekunden.
  - Wird das Geschirr heiß oder bilden sich sogar Funken, öffnen Sie sofort die Garraumtür, 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.

Wenn Sie zum Abdecken des Kochgeschirrs Alu-Folie verwenden möchten, gehen Sie sparsam damit um und sorgen Sie dafür, dass immer ein Abstand von mindestens 3 cm zu den Garraumwänden und zur Garraumtür eingehalten wird.

### Für Grill- und Kombibetrieb

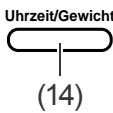
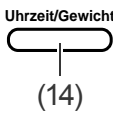

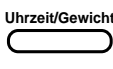


Für diese Beheizungsarten sind alle Materialien geeignet, die auch in einem konventionellen Backofen benutzt werden.

### Größe und Form

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

## Einstellungen und Optionen

### Uhrzeit einstellen

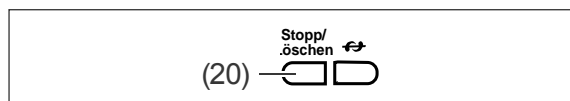
Taste	Display
 Uhrzeit/Gewicht (14)	1× drücken Hr 12 12-Stunden-Anzeige
 Uhrzeit/Gewicht (14)	2× drücken Hr 24 24-Stunden-Anzeige
 Menü/Zeitwahl (19)	drehen 16 00
 Uhrzeit/Gewicht	1× drücken 16 00
 Menü/Zeitwahl	drehen 16 45
 Uhrzeit/Gewicht	1× drücken 16 45

Die Uhrzeit ist damit eingestellt und wird im Stand-by-Betrieb im Display angezeigt.

Um die Uhrzeit während des Kochbetriebs kurz einzublenden, drücken Sie die Taste (14).

### Stand-by-Betrieb

Neue Einstellungen sind nur möglich, wenn sich das Gerät in Stand-by befindet, d.h. wenn die Uhrzeit im Display eingeblendet ist.



- Drücken Sie ggf. 2-mal die Stopp-/Pausentaste (20), um das Gerät in den Stand-by-Betrieb zu schalten.

### Garraumtür und -beleuchtung

Wird die Garraumtür während des Betriebs geöffnet, unterbricht das Gerät den Garvorgang.

Die Garraumbelichtung schaltet sich automatisch ein, wenn die Garraumtür geöffnet oder das Gerät in Betrieb ist.

### Grundsätzliche Hinweise zur Bedienung




- Die Einstellung der Gardauer ist in folgenden Schrittweiten möglich:

Gardauer	Schrittweite
0 bis 5 Minuten	10 Sekunden
5 bis 10 Minuten	30 Sekunden
10 bis 30 Minuten	1 Minute
30 bis 95 Minuten	5 Minuten

- Sie dürfen den Drehknopf (19) in beide Richtungen drehen.
- Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich aus. Im Display wird *End* eingeblendet.

**i** Es ist normal, wenn der Lüfter nach Ende des Garbetriebs noch einige Zeit nachläuft.

## Optionen während des Betriebs

Taste		Display
 (20) Betrieb unterbrechen	1× drücken	Anzeige blinkt
 (19) Betrieb fortsetzen	1× drücken	Ablauf der eingestellten Zeit
 (20) Betrieb beenden	2× drücken	Uhrzeit wird angezeigt (Stand-by-Betrieb)

## Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)

Ist die Sicherungsverriegelung aktiviert, sind alle Tasten blockiert und das Gerät kann nicht mehr eingeschaltet werden.

### Sicherungsverriegelung ein-/ausschalten:

Voraussetzung: Gerät ist in Stand-by.

1. Halten Sie die Stopp-/Pausentaste (20) ca. 3 Sekunden lang gedrückt.



Im Display ist das Schloss-Symbol zu sehen .

Die Kindersicherung ist nun eingeschaltet.

2. Zum Ausschalten der Kindersicherung, halten Sie die Stopp-/Pausentaste (20) erneut ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Das Schloss-Symbol verschwindet und die Kindersicherung ist damit wieder ausgeschaltet.



## Allgemeines zu Mikrowellen

### Was sind Mikrowellen?

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen. Wie Radio- und Fernsehwellen sind auch Mikrowellen nicht sicht- oder fühlbar.

Mikrowellen

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

### Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

- Ein Mikrowellen-Generator, das sogenannte „Magnetron“, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, sodass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Der Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellenleistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.
- Das Gerät schaltet sich aus
  - nach Ablauf der vorgewählten Zeit,
  - beim Öffnen der Garraumtür,
  - durch Drücken der Stopp-/Pausentaste (20).

### Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

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

- Der Garraum und die Luft darin werden nicht erwärmt. Das Speisegefäß erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum sogenannten „Siedeverzug“ kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig heraus-spritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät.
- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel „große Leistung, kleine Zeit“ oder „kleine Leistung, große Zeit“.

### Anwendungen

Reiner Mikrowellenbetrieb ohne Grill- oder Kombi-Funktion ist gut geeignet zum Auftauen kleiner Portionen sowie für die Zubereitung von Eintöpfen, Suppen, Saucen, Fleisch ohne Kruste, gedünstetem Fisch, Gemüse, Beilagen (Reis, Salzkartoffeln, einige Teigwaren) und heißen Getränken.

### Tipps für die Praxis

#### Die richtige Gardauer

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

- Speisen mit hohem Fett- oder Zuckeranteil (Krapfen, Pudding, Obstkuchen) garen schneller und erreichen höhere Temperaturen als andere Speisen. Halten Sie hierbei unbedingt die empfohlene Gardauer ein, da sonst die Speise anbrennt und das Gerät beschädigt werden kann.
- Speisen mit hohem Wasseranteil (Fisch, Gemüse, Soßen) garen schneller als „trockene“ Speisen.

- „Trockene“ Speisen (Reis, Getreideprodukte, getrocknete Bohnen) garen sehr langsam. Geben Sie hier bitte vor dem Garen etwas Wasser zu.

## Die richtige Speisemenge

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, schneiden Sie alle Lebensmittel in etwa gleich große Stücke. Denken Sie schon beim Einfrieren daran.
- Beim Auftauen spielen Größe und Form eine bedeutende Rolle. Kleine, flache Stücke tauen schneller und gleichmäßiger auf als große, dicke. Trennen Sie die angetauten Teile schon während des Auftauens, da freiliegende Stücke schneller auftauen.

## Anordnung der Speisen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erreichen, müssen Sie die richtige Anordnung der Speisen beachten:

- Ordnen Sie Speisen mit mehreren gleichen Stücken (Kartoffeln, Fleischbällchen, Hamburger) kreisförmig im Gefäß an und lassen Sie die Mitte frei.
- Bei verschieden großen Stücken legen Sie die kleinen bzw. dünnen Stücke in die Mitte, da sie dort weniger intensiv gegart werden.
- Bei ungleichmäßig geformten Stücken (z. B. Fisch) legen Sie das dünnere bzw. flachere Ende zur Mitte.
- Legen Sie dünne Fleischscheiben aufeinander oder über Kreuz.
- Legen Sie dickere Fleischscheiben und -stücke (Braten, Würstchen etc.) dicht aneinander.
- Erhitzen Sie Fleischsaft und Soße in einem separaten Gefäß. Befüllen Sie es nur zu  $\frac{2}{3}$ .

## Anstechen und Anritzen

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

- Schalen- und Krustentiere sowie Eier mit Schale platzen leicht, wenn sie Mikrowellen ausgesetzt werden. Dies können Sie vermeiden, wenn Sie im Fachhandel erhältliche Spezialgefäße zum Garen dieser Lebensmittel verwenden.
- Stechen Sie Speisen mit Schalen oder Häuten (Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Auberginen, Eigelb) an, um ein Aufplatzen zu vermeiden.
- Ritzen Sie die Haut ganzer Fische ein, um ein Aufreißen zu vermeiden.

## Umrühren und Wenden

### WARNUNG

#### Verbrennungsgefahr!

Mit Mikrowellen 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. Prüfen Sie die Temperatur der Speise unbedingt durch Probieren.
- Achten Sie bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten unbedingt darauf, dass sie vollständig durchgegart sind, damit Krankheitserreger (wie Salmonellen) vollständig abgetötet werden.

- Das Umrühren und Wenden der Speisen nach der halben Gardauer ist besonders wichtig, da die Speisen im Mikrowellengerät nicht gleichmäßig erhitzt werden.

### ! WARNUNG

#### Gefahr durch Mikrowellen!

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

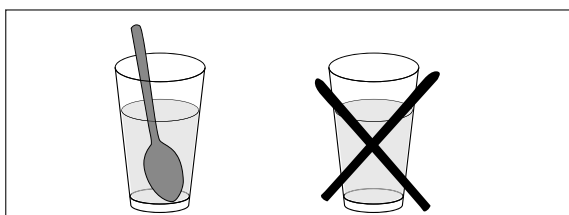
- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Garraumtür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Garraumtür aus einem anderen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

### ! VORSICHT

#### Verbrühungsgefahr!

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

- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Löffel in das Gefäß stellen. Der Löffel muss stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden des Geräts haben.



Durch die Hitzeentwicklung im Inneren des Geräts kann beim Garen von Speisen Wasserdampf entstehen.

- Nicht in Berührung mit dem heißen Dampf kommen, der beim Öffnen der Garraumtür austritt.

### ! VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

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

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von heißen Geräteteilen und Geschirr zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

### ! VORSICHT

#### Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zum Brand führen.






- Bei Feuer oder Rauch im Garraum: Garraumtür nicht öffnen! Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten/ herausrauben.
- Für ausreichende Lüftung sorgen. Die Lüftungsöffnungen nicht verdecken, z. B. mit Topflappen.

## Mikrowellenbetrieb

### Schnellstart

Mit dieser Funktion können Sie sofort mit dem Garen beginnen, ohne weitere Einstellungen vornehmen zu müssen. Beim Schnellstart wird mit voller Mikrowellenleistung gegart.

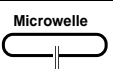







Voraussetzung: Gerät ist in Stand-by.

Taste	Display
 Mikrowellen-Betrieb starten	1× drücken  0:30
	2× drücken  1:00
	3× drücken  1:30
	20× drücken  10:00

- Wenn Sie den Drehknopf (19) 1-mal drücken, beginnt der Garvorgang sofort mit voller Mikrowellenleistung und endet nach 30 Sekunden.
- Jedes weitere Drücken verlängert den Garvorgang um jeweils 30 Sekunden.

### Mikrowellen-Betrieb manuell einstellen

Voraussetzung: Gerät ist in Stand-by.




Taste	Display
 (13) Mikrowellenleistung einstellen	1× drücken  P 100
	2× drücken  P-80
	3× drücken  P-60
	4× drücken  P-40
	5× drücken  P-20
	6× drücken  P-00
 Gardauer einstellen / Betrieb starten	drehen :10–95:00
	1× drücken Ablauf der eingestellten Zeit

Einstellung	Empfohlene Anwendung
P 100 900 W (100 %)	Schnelles Garen oder Aufwärmen, z. B. von Suppen, Eintöpfen, Dosengerichten, heißen Getränken, Gemüse, Fisch usw.
P-80 720 W (80 %)	Längeres Garen von kompakteren Speisen, wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten. Auch für empfindliche Gerichte wie Käsesoßen oder Rührkuchen. Mit dieser Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.
P-60 540 W (60 %)	Kompaktere Speisen zubereiten, die auf dem Herd eine lange Garzeit erfordern, z. B. Rindfleischgerichte.
P-40 360 W (40 %)	Gefrorenes auftauen. Reis, Nudeln und Klöße garziehen oder gebackenen Eierpudding garen.
P-20 180 W (20 %)	Sanftes Auftauen, z. B. von Sahnetorte oder Blätterteig.
P-00 keine Mikrowellenleistung	

## Grill-/ Kombi-Betrieb

### Grill-Betrieb

Voraussetzung: Gerät ist in Stand-by.








Taste		Display
 (21) Grill-Betrieb auswählen	1× drücken	 0:00
 Gardauer einstellen / Betrieb starten	drehen	:10 – 95:00
	1× drücken	Ablauf der eingestellten Zeit

### Kombi-Betrieb

#### Mikrowelle+Grill

Wenn Sie neben dem Garen auch eine Bräunung der Speise wünschen, sollten Sie den Kombi-Betrieb wählen.

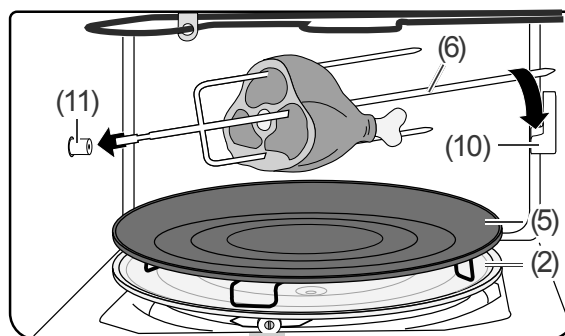
Voraussetzung: Gerät ist in Stand-by.

Taste		Display
 (17) Kombi-Betrieb auswählen	1× drücken	  [0 - 1]
 Gardauer einstellen / Betrieb starten	2× drücken	  [0 - 2]
	drehen	:10 – 95:00
 Gardauer einstellen / Betrieb starten	1× drücken	Ablauf der eingestellten Zeit

[0 - 1] 30 % MW, 70 % Grill  
Für normales Garen mit kräftiger Bräunung (Kruste).


[0 - 2] 55 % MW, 45 % Grill  
Für schnelles Garen mit leichter Bräunung.

### Grillen mit Drehspieß



1. Stecken Sie das Grillgut auf den mitgelieferten Drehspieß (6).
2. Stellen Sie den Metallteller (5) auf den Drehteller (2).
3. Führen Sie das abgeflachte Spießende in den Drehspießantrieb (11) ein.
4. Legen Sie das spitze Drehspießende auf die Drehspießaufnahme (10).
5. Schließen Sie die Garraumtür, stellen Sie wie zuvor beschrieben die Gardauer ein und starten Sie den Grillbetrieb.

Stopp/  
Löschen   (18)

6. Schalten Sie das Rotieren des Drehspießes durch Drücken der Taste (18) ein. Im Display ist bei rotierendem Drehspieß das Symbol  eingeblendet.

## Heißluft-/ Kombi-Betrieb

### Heißluftbetrieb

Bei Heißluftbetrieb funktioniert Ihr Gerät wie ein Backofen. Ein Heizkörper erzeugt heiße Luft, die mithilfe eines Ventilators den Garraum durchströmt.

Voraussetzung: Gerät ist in Stand-by.

Taste	Display
 Heißluft (15) Temperatur einstellen	1× drücken  200 °C
	2× drücken  190 °C
	3× drücken  180 °C
	10× drücken  110 °C
 Gardauer einstellen / Betrieb starten	drehen :10–95:00
	1× drücken Ablauf der eingestellten Zeit

### Kombi-Betrieb Mikrowelle+Heißluftbetrieb

Voraussetzung: Gerät ist in Stand-by.

Taste	Display
 Mikrowelle+ Heißluft (16) Temperatur einstellen	1× drücken   200 °C
	2× drücken   170 °C
	3× drücken   140 °C
	4× drücken   110 °C
 Gardauer einstellen / Betrieb starten	drehen :10–95:00
	1× drücken Ablauf der eingestellten Zeit

Bei diesem Kombi-Betrieb beträgt die Mikrowellenleistung immer 100 %.

### Heißluftbetrieb mit Vorheizen

Voraussetzung: Gerät ist in Stand-by.

Taste	Display
 Heißluft (15) Temperatur einstellen	1× drücken  200 °C
	2× drücken  190 °C
	3× drücken  180 °C
	10× drücken  110 °C
 Vorheizen starten	1× drücken  30:00 *)
	Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, gibt das Gerät Piep-Signale aus. <ol style="list-style-type: none"> <li>Öffnen Sie dann die Garraumtür und stellen Sie die Speise auf den Drehteller.</li> <li>Schließen Sie die Garraumtür und fahren Sie fort:</li> </ol>
 Gardauer einstellen / Betrieb starten	drehen :10–95:00
	1× drücken Ablauf der eingestellten Zeit

\*) Die maximale Vorheizzeit beträgt 30 Minuten. Sie endet, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Sie ist nicht einstellbar.

# Auftauen / Kochstufen programmieren

## Auftauen

**! WARNUNG**

Gesundheitsgefahr!




Tauwasser kann gefährliche Keime enthalten.

- Jeglichen Körperkontakt vermeiden.
- Tauwasser wegschütten und für nichts anderes benutzen.
- Benutztes Geschirr gründlich reinigen.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Legen Sie die Speisen in ein entsprechend großes Gefäß, in dem sich das Tauwasser sammeln kann.
- Decken Sie die Speisen nicht ab.

Das Gerät verfügt über ein spezielles Auftauprogramm. Je nach Gewicht werden hierbei die Mikrowellenleistung und die Auftauzeit automatisch eingestellt.

Voraussetzung: Gerät ist in Stand-by.

Taste		Display
 Automatikprogramm auswählen	Gegen den Uhrzeigersinn drehen	<i>A-00</i> * Auftauen
 Gewicht eingeben	1× drücken	** 100 g
	2× drücken	** 200 g
	3× drücken	** 300 g
	18× drücken	** 1800 g
 Betrieb starten	1× drücken	Ablauf der eingestellten Zeit

**i** Der Betrieb wird einige Male unterbrochen, damit Sie Gelegenheit haben, das Gefriergut umzudrehen bzw. Teile zu trennen. Die Unterbrechungen werden durch Pieptöne signalisiert.

Drücken Sie nach dem Wenden des Gefrierguts erneut den Drehknopf (19), um das Auftauprogramm fortzusetzen.

## Kochstufen programmieren

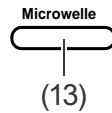



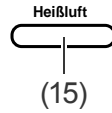



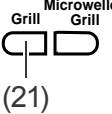




Ihr Mikrowellengerät bietet die Möglichkeit, nacheinander in bis zu 3 unterschiedlichen Kochstufen (51), (52), (53) zu garen.

Beispiel:

Sie möchten einen Auflauf bei 60 % Mikrowellenleistung 8 Minuten lang auftauen, dann 20 Minuten lang mit Heißluft bei 170 °C garen und zum Schluss 5 Minuten mit dem Grill überbacken:

1. Stellen Sie den Auflauf in einem geeigneten Kochgefäß auf den Drehteller und schließen Sie die Garraumtür.
2. Nehmen Sie dann folgende Einstellungen vor:

Voraussetzung: Gerät ist in Stand-by.

Taste		Display
 3× drücken		51  P-60
 drehen		51  8:00
 4× drücken		52  170 °C
 drehen		52  20:00
 1× drücken		53  0:00
 drehen		53  5:00
	drücken	51  7:59








Das Programm läuft nun in der eingegebenen Reihenfolge ab.









## Automatikprogramme

Das Gerät verfügt über 8 Automatikprogramme, die Ihnen für viele Anwendungen gleich die richtigen Einstellungen vorgeben. Orientieren Sie sich bei der Auswahl der Programme bitte an der Tabelle rechts.

1. Wenn Sie mit einem der Programme *A03*, *A04*, *A05*, *A06* oder *A08* arbeiten möchten, müssen Sie die Speise vorher wiegen, um das Gewicht später eingeben zu können. Bei den anderen Programmen müssen Sie die Anzahl eingeben. Bei dem Programm *A01* ist die Menge an Popcorn fest vorgegeben.
2. Stellen Sie die Speise in einem geeigneten Gefäß auf den Drehteller.
3. Gehen Sie dann wie folgt vor:

Voraussetzung: Gerät ist in Stand-by.

Taste		Display
 Automatik-Betrieb einschalten	Gegen den Uhrzeigersinn drehen	<i>A-01</i>  Popcorn
 Automatikprogramm auswählen	drehen	z. B. <i>A-04</i>  Hähnchen
 Gewicht eingeben	mehrmals drücken	z. B.  Hähnchen 1200g
 Betrieb starten	1× drücken	Ablauf der eingestellten Zeit

	<i>A01</i> Popcorn		<i>A02</i> Getränke
	<i>A03</i> Pizza		<i>A04</i> Hähnchen
	<i>A05</i> Gemüse		<i>A06</i> Fisch
	<i>A07</i> Kartoffeln		<i>A08</i> Auftauen

Programm	Gewicht/ Menge	Dauer in Min.	Beheizung
<i>A-01</i> Popcorn	99 g	2:40	Mikrowelle 100 %
<i>A-02</i> Getränke	1	2:20	Mikrowelle 100 %
	2	4:00	
	3	5:40	
<i>A-03</i> Pizza	150 g	14:00	Heißluft 160 °C
	300 g	15:00	
	450 g	16:00	
<i>A-04</i> Hähnchen	800 g	30:00	Kombi 200 °C
	1000 g	33:00	
	1200 g	36:00	
<i>A-05</i> Gemüse	1400 g	39:00	Mikrowelle 100 %
	200 g	3:00	
	300 g	4:00	
	400 g	5:00	
	500 g	6:00	
<i>A-06</i> Fisch	600 g	7:00	Mikrowelle 80 %
	200 g	3:00	
	300 g	4:20	
	400 g	5:40	
<i>A-07</i> Kartoffeln	400 g	7:00	Mikrowelle 100 %
	500 g	8:20	
	600 g	8:20	
<i>A-08</i> Auftauen	1	5:00	Mikrowelle 100 %
	2	8:00	
	3	12:00	
<i>A-08</i> Auftauen	100 g bis 1800 g	4:00 bis 30:00	Mikrowelle 40 %/20 %



## Pflege und Wartung

---

### Gerät überprüfen

#### WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Garraumtür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Garraumtür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.

Prüfen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit unbedingt regelmäßig, ob das Gerät intakt ist:

- Sind Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt?
- Sind das Gehäuse und die Sichtscheibe unbeschädigt?
- Ist der Drehteller unbeschädigt?
- Sind die Türdichtflächen sauber?
- Sind die Türscharniere leichtgängig?
- Sind beide Haken der Türverriegelung unbeschädigt?
- Schließt die Garraumtür richtig? Bei einer verzogenen Garraumtür kann Mikrowellenstrahlung nach außen dringen.
- Falls die Garraumbelichtung defekt sein sollte, darf sie nur durch einen autorisierten Fachmann repariert werden.

### Reinigung

#### WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Kommt Wasser mit stromführenden Teilen in Kontakt, kann dies zu Stromschlag oder Kurzschluss führen.

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

#### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Nach dem Gebrauch können Teile des Geräts noch sehr heiß sein.

- Das Gerät vor der Reinigung komplett abkühlen lassen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

 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.
  - Nur weiche Tücher verwenden.
- 

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Benutzen. Verunreinigungen können sonst eintrocknen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Reinigen Sie das Gehäuse und insbesondere den Garraumboden und die Türdichtflächen mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie dazu warmes Spülwasser oder normalen Allzweckreiniger und einen weichen Schwamm oder Lappen.
4. Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit unverdünntem Allzweckreiniger. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
5. Den Drehteller können Sie in die Spülmaschine geben oder mit Spülwasser von Hand abwaschen.
6. Reinigen Sie den Metallteller und den Drehspieß am besten von Hand mit mildem Spülmittel.
7. Trocknen Sie alle Flächen nach dem Reinigen mit einem weichen Tuch ab.
8. Lassen Sie die Garraumtür geöffnet, damit der Garraum vollständig trocknen kann.

## 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!

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Display ohne Anzeige und Gerät arbeitet nicht.	Steckdose ohne Strom.	Steckdose durch Anschluss eines anderen Geräts prüfen.
	Netzstecker sitzt lose.	Festen Sitz des Netzsteckers kontrollieren.
Garraumtür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Die Türdichtflächen gründlich reinigen.
	Garraumtür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Garraumtür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen!
Garraumbelichtung funktioniert nicht.	Leuchte defekt.	Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite 29).
Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig. Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Den Drehteller korrekt einsetzen.
	Boden des Garraums ist verschmutzt.	Den Garraumboden gründlich reinigen.
	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Drehtellers ragen.
Platzende, ploppende Geräusche im Garraum.	Speise wird mit zu hoher Leistung gegart bzw. aufgetaut und platzt auf.	Vorgang abbrechen und mit geringerer Leistungsstufe erneut starten. Speisen ggf. anstechen/anritzen.
Sonstige Geräusche oder Blitze im Garraum.	Funkenschlag – Metall im Garraum!	Gerät sofort ausschalten, dann die Metallteile entfernen.
Speise ist ungleichmäßig gegart.	Speise wurde nicht ausreichend gewendet oder umgerührt.	Speise umrühren oder wenden und noch eine kurze Zeit weiter erwärmen.
Speise wird nicht warm genug.	Leistung oder Zeit ist zu niedrig eingestellt.	Die Speise noch eine kurze Zeit weiter in dem Gerät erwärmen.
	Speise war beim Hineinstellen sehr kalt.	
	Gefäß ist nicht geeignet, wenn es heißer als die Speise wird.	Ein geeignetes Gefäß verwenden.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösungen, Tipps</b>
Garraumtür bzw. Sichtfenster beschlägt.	Die Speise gibt Feuchtigkeit ab.	Kein Fehler. Wischen Sie die Feuchtigkeit nach dem Betrieb einfach ab.
Tasten reagieren nicht auf Druck.	Sicherungsverriegelung ist eingeschaltet.	Stopp-/Pausentaste (20) 3 Sekunden lang gedrückt halten (siehe auch Kapitel „Sicherungsverriegelung“ auf Seite 16).
Lüfter läuft nach Ende der Garzeit nach.	Dies gehört zum Kühlsystem des Geräts und ist kein Fehler.	Keine Maßnahme erforderlich. Der Lüfter schaltet sich nach spätestens 3 Minuten selbstständig aus.
Fehlercode E 01	Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	Stopp-/Pausentaste (20) drücken und Gerät vor dem weiteren Gebrauch abkühlen lassen.
Fehlercode E 02	Gerät ist defekt.	Gerät nicht mehr benutzen. Netzstecker ziehen und Service kontaktieren (siehe nächste Seite)..
Fehlercode E 03	Sensor Fehlfunktion	Stopp-/Pausentaste (20) drücken.

## Service

---

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
<b>privileg</b> Mikrowellengerät	D90N30ESLKRIII-B1A(A13)	57213310

### 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.

### 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 Kunden-center oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

### Bitte beachten Sie:

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

## Umweltschutz

---

### 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.

### Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

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

## Technische Daten

Marke	<b>privileg</b>
Typ/Bezeichnung	D90N30ESLKRIII-B1A(A13)
Bestell-Nr.	57213310
Mikrowellenausgangsleistung	max. 900 W
Nennfrequenz	2450 Mhz
Mikrowellen-Leistungstufen	5
Grill-Leistungstufen	1× Grill, 2× Kombi
Heißluft-Leistungstufen	10× Heißluft, 4× Kombi
Einbaugerät	Nein
Absicherung	min. 16 A
Leistungsaufnahme Mikrowelle	max. 1400 W
Leistungsaufnahme Grill	1250 W
Leistungsaufnahme Heißluft	max. 2200 W
Versorgungsspannung	230 V / 50 Hz
Garraum-Volumen	ca. 30 Liter
Drehteller-Durchmesser	ca. 255 mm
Garraummaße (Höhe × Breite × Tiefe) in cm	24 cm × 35,4 cm × 35,8 cm
Gerätemaße (Höhe × Breite × Tiefe) in cm	30 cm × 53,9 cm × 44,6 cm
Leergewicht	ca. 18,8 kg

Diese Mikrowelle entspricht der Gerätekategorie:

### **Gruppe 2, Klasse B.**

- **Gruppe 2:** Erzeugt hochfrequente elektromagnetische Strahlung, die für die Behandlung von Lebensmitteln geeignet ist.
- **Klasse B:** Darf im Wohnbereich und direkt am normalen Stromnetz bis 230 Volt (Niederspannungsnetz) betrieben werden.

