

EG820CPT-PM

privileg



Gebrauchsanleitung

Mikrowellengerät

Anleitungs-Nr.: 92125
Bestellnr.: 340 523
HC 20130711

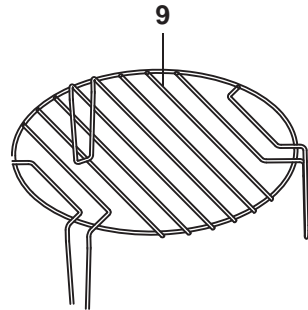
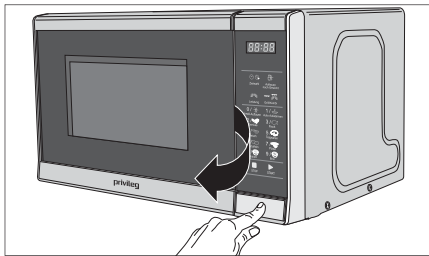
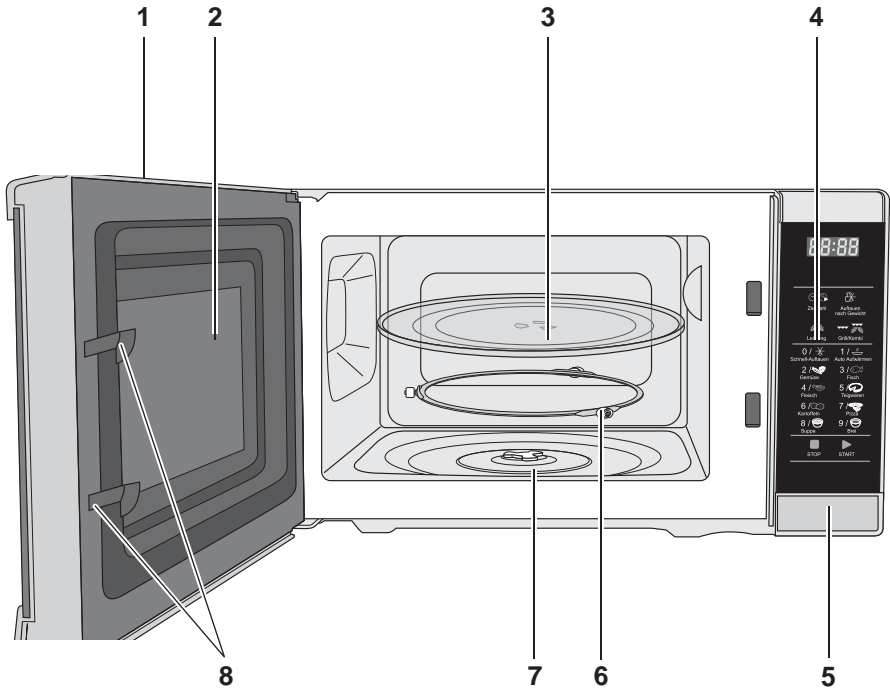
Nachdruck, auch
auszugsweise, nicht
gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang / Geräteteile	4
Informationen und Hinweise	5
Kontrolle ist besser	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
Bevor Sie das Gerät benutzen.....	5
Zu Ihrer Sicherheit	6
Signalwörter.....	6
Symbolerklärung	6
Sicherheitshinweise	6
Was Sie über Mikrowellen wissen sollten	14
Was sind Mikrowellen?	14
Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?	14
Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?	15
Welche Garmethode wofür?	16
Mikrowelle.....	16
Grill.....	16
Kombi-Betrieb: Mikrowelle + Grill	17
Das geeignete Geschirr	18
Immer richtig	19
Für Mikrowellen-Betrieb geeignet.....	19
Für den Grill geeignet.....	20
Größe und Form.....	20
Außerdem wissenswert	21
Die richtige Gardauer	21
Die richtige Menge	21
Anordnung der Speisen	22
Anstechen und Anritzen.....	23
Umrühren und Wenden	24
Aufstellung und Inbetriebnahme	25
Auspacken.....	25
Der richtige Aufstellort.....	26
Reinigung vor dem ersten Gebrauch.....	27
Drehteller einsetzen	27
Gerät anschließen	28
Erstes Aufheizen	28

Bedienung	29
Das Bedienfeld.....	29
Aktuelle Uhrzeit einstellen	30
Die Betriebsarten (Modi) des Geräts	30
Mikrowellengerät benutzen.....	31
Garen mit der Grillfunktion.....	34
Kombi-Garen (Mikrowelle + Grill)	34
Auftauen nach Gewicht	35
Schnell-Auftauen	35
Automatikprogramme benutzen.....	36
Startzeit vorwählen.....	36
Mehrstufiges Garen	37
Schnellgaren	37
Gardauer verlängern	38
Gartabelle Automatikprogramme	39
Damit Ihr Gerät lange hält	40
Regelmäßige Reinigung	40
Regelmäßige Kontrolle	43
Wenn's mal ein Problem gibt...	45
Was normal ist	45
Fehlersuchtafel	46
Unser Service	48
Umweltschutz leicht gemacht	49
Verpackungstipps	49
Altgeräteentsorgung	49
So kochen Sie energiesparend	50
Stichwortverzeichnis	51
Technische Daten	52

Lieferumfang / Geräteteile



- 1 Tür
- 2 Sichtscheibe
- 3 Glasdrehsteller
- 4 Bedienfeld
- 5 Türöffnungstaster

- 6 Drehtellerringseinheit
- 7 Drehtellerantrieb
- 8 Sperrsystem
- 9 Grillgestell

Informationen und Hinweise

Kontrolle ist besser

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Das Gerät ist zum Einsatz im privaten Bereich bestimmt. Der Einsatz im gewerblichen Bereich ist nicht zulässig.

Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt oder in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Bevor Sie das Gerät benutzen

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



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

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

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

Zu Ihrer Sicherheit

Signalwörter

Gefahr



Gefahr!

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

Achtung



Achtung!

Mittleres Risiko! Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Wichtig!

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

Symbolerklärung



Heiße Oberflächen

Sicherheitshinweise

Gefahr



Stromschlag-Gefahr!

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

- Das Gerät ist ausschließlich für eine Netzspannung von 230 V ~ 50 Hz geeignet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn dessen Gehäuse oder die Netzanschlussleitung defekt ist oder andere sichtbare Schäden aufweist.
- Lassen Sie die Netzanschlussleitung im Schadensfall unbedingt durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn das Gerät Rauch entwickelt, verbrannt riecht oder ungewohnte Geräusche von sich gibt, schalten Sie es sofort aus, und ziehen Sie den Netzstecker. Wenn Sie

die Störung nicht beheben können, nehmen Sie das Gerät nicht mehr in Betrieb.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden.
- Schließen Sie das Gerät an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei Störungen schnell vom Netz trennen können.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Die Instandsetzung des Geräts darf nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Stecken Sie nie Gegenstände durch die Lüftungsschlitze in das Gehäuse. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.

- Betreiben Sie das Gerät nicht in Feuchträumen, und schützen Sie es vor Tropf- und Spritzwasser. Achten Sie auch darauf, dass keine Vasen oder andere mit Flüssigkeit gefüllten Gefäße auf dem Gerät oder in dessen Nähe stehen. So vermeiden Sie, dass Flüssigkeit in das Gehäuse gelangt. Sollten doch Wasser oder andere Fremdkörper eindringen, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Wenden Sie sich dann bitte an Ihren Händler.
- Fassen Sie den Netzstecker nie mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie Netzstecker immer am Stecker, nie am Kabel aus der Steckdose. Halten Sie das Netzkabel von heißen Flächen (z.B. Kochmulde Ihres Herdes) fern. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken.
- Prüfen Sie Gerät und Netzstecker regelmäßig auf Schäden.

- Das Gerät nicht über eine Mehrfachsteckdose anschließen.

Gefahr



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

Kinder erkennen Gefahren häufig nicht oder unterschätzen sie.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren oder mehr benutzt werden, ebenso wie von Personen mit geminderter sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder fehlender Erfahrung und Wissen, falls sie Beaufsichtigung oder Einweisung zum sicheren Benutzen dieses Gerätes bekommen haben, und auf die entsprechenden Gefahren hingewiesen wurden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

- Die Reinigung und Instandhaltung seitens des Benutzers soll nicht von Kindern ohne Aufsicht vorgenommen werden.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Halten Sie Kinder vom Türglas fern! Dieses kann im Betrieb sehr heiß werden – **Verbrennungsgefahr!**
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.

Gefahr



Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Achten Sie besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdicht-

flächen mit allen angrenzenden Teilen.

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.
- Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

Gefahr



Brandgefahr!

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

- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Verdecken Sie die Lüftungsöffnungen nicht, z.B. mit Topflappen oder Kochbüchern.
- Halten Sie beim Aufstellen des Geräts mindestens die **Sicherheitsabstände** ein, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einen Schrank.
- Verwenden Sie nur Gefäße aus mikrowellengeeignetem, hitzebeständigem Material. Bei Grill-, Heißluft- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier o. Ä. verwenden.
- Überwachen Sie das Gerät beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehältern. Es besteht die Gefahr einer Entzündung.
- Legen Sie keine Gegenstände (Kochbücher, Topflappen etc.) im Garraum ab. Versehentliches Einschalten des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden.

- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Speisen oder Kleidung oder zur Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem. Dies kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Erhitzen Sie **nie brennbare** Gegenstände im Gerät. Bereiten Sie **nie alkoholhaltige** Speisen zu. Frittieren Sie mit dem Gerät nicht und erhitzen Sie **nie Öl!** Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- 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.

Gefahr **Verbrennungsgefahr!**



Unsachgemäßer Umgang mit dem

Gerät kann zu Verbrennungen führen. Während des Gebrauchs werden das Gerät und

seine berührbaren Teile sehr heiß, besonders im Bereich der Lüftungsöffnungen. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Auch die Gefäße können durch die Speisen sehr heiß werden. Nach Grill-, Umluft- oder Kombi-Betrieb ist der Grill (an der Garraumdecke) sehr heiß.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Grill erst abkühlen lassen.
- Berühren Sie das Gehäuse nicht!
- Verwenden Sie zum Herausnehmen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- In der Mikrowelle erhitze Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Prüfen Sie deshalb vorsichtig die Temperatur der Speisen, besonders für Kinder.
- Nehmen Sie vor dem Erwärmen von Babynahrung den Schraubverschluss

und den Sauger von der Nuckelflasche ab.

- Rühren Sie die Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich um bzw. schütteln Sie sie, und prüfen Sie dann die Temperatur an der Babynahrung direkt!
- Stellen Sie Leistung und Zeit genau nach Packungsangaben ein.

Gefahr Verbrühungsgefahr!



Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum so genannten „Siedeverzug“ kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig herausspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät.

- Verwenden Sie keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
- Rühren Sie vor dem Erhitzen und nach der halben Garzeit um.

- Warten Sie nach dem Erhitzen kurz; tippen Sie dann das Gefäß vorsichtig an, und rühren Sie um, bevor Sie es aus dem Garraum nehmen.

Gefahr Explosionsgefahr!



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

- Geben Sie nie eine **Mischung von Wasser mit Öl oder Fett** in die Mikrowelle. Sie kann sonst explodieren.
- Erhitzen Sie nie Speisen oder Flüssigkeiten in fest **verschlossenen** Behältern! Diese können im Gerät platzen oder Sie beim Öffnen verletzen.
- Erwärmen Sie Eier mit Schale oder ganze, hartgekochte Eier nicht im Mikrowellengerät, da sie explodieren können. Um ein Platzen zu vermeiden, stechen Sie vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Aubergine oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut.

Gefahr Gefahr für die Gesundheit!



Unsachgemäßer Umgang mit dem

Gerät kann zu Schäden für Ihre Gesundheit führen.

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

Achtung Gefahr von Sachschäden!



Unsachgemäßer Umgang mit dem

Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- **Niemals** die Pappe an der rechten Innenraumwand entfernen! Sie dient dem **Schutz des Magnetrons**, welches die Mikrowellen aussendet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen

Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.

- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Drehteller und **nie ohne Speisen!**
- Erwärmen Sie Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
- Metall im Garraum führt beim Mikrowellen-, Grill-Kombi- und Kombibetrieb zu Funkenschlag! Dies kann Gerät und Sichtfenster zerstören! Verwenden Sie keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern.
- Verwenden Sie keine Alufolie, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
- Beim Grill-oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind! Verwenden Sie kein Backpapier o.Ä.

- Wenn Sie feststellen, dass ein Gefäß heißer wird als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Verwenden Sie solche Gefäße nicht.
- Benutzen Sie ausschließlich Spezialthermometer für die Mikrowelle. 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. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.

- Zur Reinigung keine aggressiven oder ätzenden Reinigungs- oder Scheuermittel und keine Stahl- oder Scheuerschwämme verwenden! Kein Backofenspray verwenden! Nie Reinigungsmittel in das Gerät sprühen!
- Achten Sie darauf, dass auf keinen Fall Wasser oder Reinigungsflüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in das Gerät gelangen.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

Was Sie über Mikrowellen wissen sollten ...

Was sind Mikrowellen?

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

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

Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

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

- Ein Mikrowellen-Generator, das sogenannte „Magnetron“, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, so dass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Der Drehteller sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Mikrowellen auf die Speise.
- Die Mikrowellen-Leistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.
- Das Gerät schaltet aus:
 - Nach Ablauf der vorgewählten Zeit
 - Beim Öffnen der Garraumtür
 - Durch Drücken der Taste **STOP**.

Welche Garmethode wofür?

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

Mikrowelle

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

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

Grill

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

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

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

Kombi-Betrieb: Mikrowelle + Grill

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

Die Kombination von Grill und Mikrowelle ist gut geeignet für:

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

Das geeignete Geschirr

Achtung Gefahr von Sachschäden!



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

- Metall im Garraum führt beim **Mikrowellen-, Grill-Kombi- und Kombibetrieb** zu Funkenschlag! Dies kann Gerät und Sichtfenster zerstören!
Verwenden Sie keinesfalls **Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel** oder Geschirr mit Metallanteilen wie z.B. Goldrändern.
- Beim **Grill- oder Kombibetrieb** keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind! Verwenden Sie kein Backpapier o.Ä.
- Wenn Sie feststellen, dass ein Gefäß heißer wird als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.
- Benutzen Sie ausschließlich Spezialthermometer für die Mikrowelle. Normale Flüssigkeitsthermometer sind nicht geeignet.
- Verwenden Sie keine Alufolie, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.

Für die verschiedenen Garmethoden muss das dazu passende Geschirr ausgewählt werden. Be-

achten Sie dazu jeweils die Herstellerangaben. Wenn Sie ungeeignetes Geschirr verwenden, kann dies zu Schäden am Gerät führen.

Immer richtig

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

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

Für Mikrowellen-Betrieb geeignet

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

- mikrowellengeeigneter Kunststoff und Folien
- Backpapier
- der mitgelieferte Backaufsatz

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

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

Für den Grill geeignet

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

- der mitgelieferte Grillaufsatz

Größe und Form

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

Die richtige Gardauer

Da Mikrowellen unterschiedlich stark von Wasser, Fett und Zucker „angezogen“ werden, hängt die Gardauer wesentlich von der Zusammensetzung der Speisen ab.

- Speisen mit hohem Fett- oder Zuckergehalt (Krapfen, Pudding, Obstkuchen) garen schneller – und erreichen höhere Temperaturen – als andere Speisen, da Fett und Zucker die Mikrowellenenergie gut aufnehmen. Hierbei unbedingt die empfohlenen Gardauern 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 Sie z. B. für eine Kartoffel 4 Minuten benötigen, dann brauchen zwei Kartoffeln 7 Minuten. Faustformel: Die doppelte Menge braucht etwa die doppelte Zeit.

- Kleine Stücke garen schneller als große. Und gleich große Stücke garen gleichmäßiger als verschieden große. Wenn möglich, alle Lebensmittel in etwa gleich große Stücke

schneiden. Schon beim Einfrieren daran denken!

- Beim Auftauen spielen Größe und Form eine bedeutende Rolle. Kleine, flache Stücke tauen schneller und gleichmäßiger auf als große, dicke. Während des Auftauens die schon angetauten Teile trennen, da freiliegende Stücke schneller auftauen.

Anordnung der Speisen

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

- Speisen mit mehreren gleichen Stücken (Kartoffeln, Fleischbällchen, Hamburger) kreisförmig im Gefäß anordnen und die Mitte freilassen.
- Bei verschieden großen Stücken die kleinen bzw. dünnen Stücke in die Mitte legen, da es dort zuletzt gart.
- Bei ungleichmäßig geformten Stücken (z. B. Fisch) das dünnere bzw. flachere Ende zur Mitte legen.
- Dünne Fleischscheiben aufeinander oder über Kreuz legen.
- Dickere Fleischscheiben und -stücke (Braten, Würstchen etc.) dicht aneinander legen.
- Fleischsaft und Soße in einem separaten Gefäß erhitzen; dieses nur zu 2/3 füllen!

Anstechen und Anritzen

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

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

Umrühren und Wenden

Gefahr



Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen.

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

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

Aufstellung und Inbetriebnahme

Auspacken

Achtung **Gefahr von Sachschäden!**



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

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

Der richtige Aufstellort

Gefahr



Brandgefahr!

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

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

Der Aufstellort muss folgende Bedingungen erfüllen:

- Sicherheitsabstände einhalten

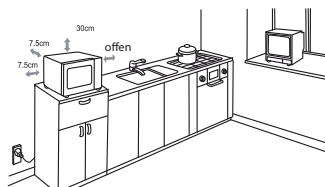
Nach oben: 30,0 cm

Nach hinten: 7,5 cm

Nach links: 7,5 cm

Nach rechts: offen

- 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.



Reinigung vor dem ersten Gebrauch

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

1. Räumen Sie den Garraum leer.
2. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
3. Lassen Sie die Tür geöffnet, damit der Garraum völlig austrocknen kann.
4. Den Drehteller **3** und die Drehtellerringeinheit **6** können Sie in die Spülmaschine geben. Das Grillgestell **9** reinigen Sie von Hand mit etwas Geschirrspülmittel.

Drehteller einsetzen

1. Legen Sie die Drehtellerringeinheit **6** in die Mulde im Garraumboden.
2. Setzen Sie den Drehtellerantrieb **7** in die Aussparung in der Mitte ein.
3. Setzen Sie den Drehteller **3** mit der geriffelten Seite nach unten auf den Garraumboden und drehen Sie ihn, bis seine Mitte auf dem Drehtellerantrieb **7** einrastet.

Gerät anschließen

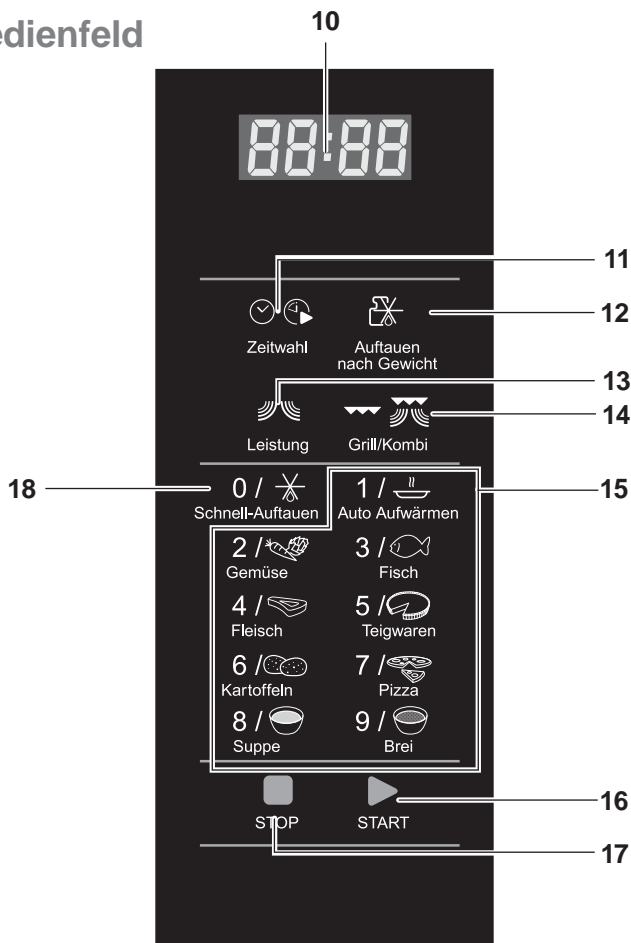
1. Prüfen Sie, ob die Anschlussspannung des Gerätes mit der Netzspannung in Ihrem Hause übereinstimmt (siehe Typenschild auf der Rückseite des Geräts).
2. Das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit ausreichender Absicherung anschließen (siehe „Technische Daten“, letzte Seite). Sie hören einen Signalton, und das Display zeigt `door` an.

Erstes Aufheizen

Beim erstmaligen Aufheizen der Heizrohre kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Diese ist unschädlich und verschwindet nach kurzer Zeit. Heizen Sie das Gerät dazu 10 Minuten lang bei 200 °C auf.

Bedienung

Das Bedienfeld



10 Display

11 Taste „Zeitwahl“ zum Einstellen der Uhrzeit und Zeitvorwahl

12 Taste „Auftauen nach Gewicht“

13 Taste „Leistung“ zum Einstellen der Leistungsstufen

14 Taste „GrillKombi“ zum Zuschalten der Grillfunktion

15 Tasten zum Auswählen verschiedener Automatikprogramme

16 Taste „Start“

17 Taste „Stop“

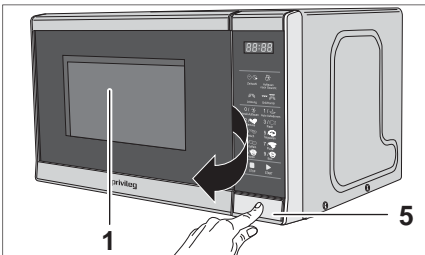
18 Taste „Schnell-Auftauen“ zum Auswählen der Schnellauftaufunktion

Aktuelle Uhrzeit einstellen

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

Beispiel: Sie wollen 14:45 Uhr einstellen.

Wenn das Gerät ans Stromnetz angeschlossen wird, ertönt ein Signalton; Das Display zeigt die Anzeige door.



1. Öffnen und schließen Sie die Tür **1**, indem Sie auf den Türöffner **5** drücken..
Die Anzeige door erlischt.
2. Drücken Sie die Taste ☺ ⏪ **11** „Zeitwahl“.
3. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 1, 4, 4, 5.
4. Drücken Sie erneut die Taste ☺ ⏪ **11** „Zeitwahl“, um die Einstellung der Uhrzeit abzuschließen.
Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit, und die Anzeige „:“ blinkt.

Die Betriebsarten (Modi) des Geräts

Das Gerät hat fünf Betriebsarten (Modi):

- Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)
- Standby
- Einstellung
- Betrieb
- Pause

Betriebsart „Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)“

Wenn die Sicherungsverriegelung aktiviert wird, ertönt ein Signalton, und auf dem Display erscheint kurz die Anzeige door, danach wieder die Zeitanzeige.

Um die Sicherungsverriegelung zu aktivieren,

- drücken Sie 3 Sekunden lange die Taste **17** „Stop“

Um die Sicherungsverriegelung aufzuheben,

- öffnen Sie die Tür
oder

- drücken Sie 3 Sekunden lange die Taste **17** „Stop“

Das Gerät geht automatisch in die Betriebsart „Sicherungsverriegelung, wenn

- die Stromversorgung unterbrochen war oder erstmals hergestellt wird;

- in der Betriebsart „Standby“ eine Minute lang keine Eingabe getätigt wird.

Betriebsart „Standby“

In der Betriebsart „Standby“ wird im Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt, und der Minuten-Sekunden-Trenner „:“ blinkt.

Betriebsart „Einstellung“

Wenn Sie eine Einstellung am Gerät vornehmen (z. B. Gardauer, Leistung, ein Programm), wird die augenblickliche Einstellung angezeigt, z. B. die gewählte Gardauer oder Garmenge.

Betriebsart „Betrieb“

Während des Betriebs wird auf dem Display die verbleibende Gardauer in Sekundenschritten heruntergezählt.

Betriebsart „Pause“

Wenn Sie den Garvorgang unterbrechen, bleibt auf dem Display die verbleibende Gardauer stehen, ebenso wie alle anderen Einstellungen (z. B. die Anzeigen für Leistung, Grill oder Kombi).

Mikrowellengerät benutzen

Gefahr



Gefahr durch Mikrowellen!

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

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

Gefahr



Brandgefahr!

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

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

Achtung



Gefahr von Sachschäden!

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



- **Niemals** die Pappe an der rechten Innenraumwand entfernen! Sie dient dem **Schutz des 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!**

Um das Mikrowellengerät „einfach so“ zu benutzen, sollten Sie 2 Einstellungen vornehmen bzw. ggf. ändern:

- die Leistungsstufe;
- die Gardauer.

Leistungsstufe einstellen

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

1. Drücken Sie die Taste  **13** „Leistung“.
Auf dem Display erscheint die Anzeige P100.
2. Drücken Sie die Taste  **13** „Leistung“ ein weiteres Mal. Die Displayanzeige wechselt auf P80.

Die folgende Tabelle zeigt, welche Leistungsstufen zur Verfügung stehen, und wie Sie sie auswählen können:



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

Gardauer einstellen

Um die Gardauer einzustellen,


- drücken Sie die Zahlentasten entsprechend der gewünschten Gardauer.


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

1. Drücken Sie die Taste  **13** „Leistung“.
Auf dem Display erscheint die Anzeige P00.
2. Drücken Sie die Taste  ein weiteres Mal. Die Displayanzeige wechselt auf P80.
3. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 3, 0, 0.

Garvorgang starten


Um den Garvorgang zu starten,

- drücken Sie die Taste  **16** „Start“.
Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Gardauer in Sekundenschritten herunter.

Hinweis: Wenn Sie die Taste  drücken, bevor Sie eine Einstellung vorgenommen bzw. geändert haben, wird der Garvorgang für 30 Sekunden bei 100% Mikrowellenleistung gestartet.


Garvorgang unterbrechen

Um den Garvorgang zu unterbrechen,

- drücken Sie die Taste  **17** „Stop“.
Der Garvorgang wird unterbrochen. Das Display zeigt die verbleibende Gardauer an.


Unterbrochenen Garvorgang fortsetzen

Um einen unterbrochenen Garvorgang fortzusetzen,


- drücken Sie erneut die Taste  **16** „Start“.
Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Garvorgang abbrechen

Um den Garvorgang abbrechen,



- drücken Sie die Taste  **17** „Stop“ **zweimal**.
Der Garvorgang wird abgebrochen; das Gerät geht in den Standby-Modus zurück.

Hinweise:

- Am Ende eines Garvorgangs ertönen 5 lange Signaltöne.
- Wenn am Ende eines Garvorgangs keine Aktion erfolgt, ertönt ein langer Signaltöne, und das Gerät geht in den Modus „Kindersicherung“. Die Anzeige  erscheint kurz; danach zeigt das Display die aktuelle Zeit an.




Garen mit der Grillfunktion

Um die Grillfunktion zu benutzen,

- drücken Sie die Taste   **14** „Grill/Kombi“.

Auf dem Display erscheint die Anzeige G-1.

Beispiel: Sie möchten bei 100% Mikrowellenleistung 35 Minuten lang grillen.

1. Drücken Sie die Taste   **14** „Grill/Kombi“.
Das Display zeigt G-1 an.
2. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge 3, 5, 0, 0.
3. Drücken Sie die Taste  **16** „Start“.
Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Gardauer in Sekundenschritten herunter.

Hinweis: Die höchstmögliche Gardauer ist 99 Minuten 99 Sekunden.

Kombi-Garen (Mikrowelle + Grill)





Neben der Grillfunktion verfügt das Gerät noch über 2 Kombifunktionen (Mikrowelle + Grill)

Kombifunktion 1: 55% Mikrowelle, 45% Grill

1. Drücken Sie die Taste   **14** „Grill/Kombi“.
Das Display zeigt G-1 an.
2. Drücken Sie die Taste   **14** „Grill/Kombi“ ein weiteres Mal.
Das Display zeigt G-1 an.
3. Wählen Sie die Gardauer aus, wie im Abschnitt „Garen mit der Grillfunktion“ beschrieben.
4. Drücken Sie die Taste  **16** „Start“.
Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Gardauer in Sekundenschritten herunter.

Hinweis: Die höchstmögliche Gardauer ist 99 Minuten 99 Sekunden.

Kombifunktion 2: 36% Mikrowelle, 64% Grill



1. Drücken Sie die Taste   **14** „Grill/Kombi“.
Das Display zeigt G-1 an.
2. Drücken Sie die Taste   **14** „Grill/Kombi“ weitere **zwei** Mal.
Das Display zeigt G-2 an.
3. Wählen Sie die Gardauer aus, wie im Abschnitt „Garen mit der Grillfunktion“ beschrieben.
4. Drücken Sie die Taste  **16** „Start“.
Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Gardauer in Sekundenschritten herunter.

Hinweis: Die höchstmögliche Gardauer ist 99 Minuten 99 Sekunden.

Auftauen nach Gewicht

Je nachdem, welches Gewicht das Gefriergut hat, das Sie auftauen wollen, dauert der Auftauprozess unterschiedlich lange.

Zum Auftauen nach Gewicht:

1. Drücken Sie die Taste  **12** „Auf-tauen nach Gewicht“. Auf dem Display erscheint die Anzeige dEF1.
2. Geben Sie über die Zahlentasten das gewünschte Auftaugewicht ein.
Hinweis: Das Auftaugewicht muss zwischen 100 g und 2.000 g liegen.
3. Drücken Sie die Taste  **16** „Start“. Der Auftauvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Auftauzeit in Sekundenschritten herunter.



Die folgende Tabelle zeigt die ungefähren Auftauzeiten von verschiedenen Mengen:

Auftaugewicht (g)	Auftauzeit (min)
100	4:40
250	7:40
500	12:40
750	17:40
1.000	22:40
1.250	27:40
1.500	32:40
1.750	37:40
2.000	42:40

Schnell-Auftauen

Ein wenig schneller geht das Auftauen mit der Funktion „Schnell-Auftauen“. Auch hier hängt die Auftauzeit davon ab, welches Gewicht das Gefriergut hat das Sie auftauen wollen.

Zum Schnell-Auftauen










1. Drücken Sie die Taste  **18** „Schnell-Auftauen“. Auf dem Display erscheint die Anzeige dEF2.
2. Geben Sie über die Zahlentasten das gewünschte Auftaugewicht ein.
Hinweis: Das Auftaugewicht muss zwischen 100 g und 1.200 g liegen.
3. Drücken Sie die Taste  **16** „Start“. Der Auftauvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Auftauzeit in Sekundenschritten herunter.

Die folgende Tabelle zeigt die ungefähren Auftauzeiten von verschiedenen Mengen:

Auftaugewicht (g)	Schnell-Auftauzeit (min)
100	3:40
200	5:40
300	7:40
400	9:40
500	11:40
600	13:40
750	16:40
1.000	21:40
1.200	25:40



Automatikprogramme benutzen

Das Gerät verfügt über 9 Automatikprogramme, die sie über die Zahlentasten anwählen können. Jedem Automatikprogramm ist außerdem ein Symbol zugewiesen. Die folgende Tabelle gibt Ihnen einen Überblick:

Taste	Symbol	Garprogramm
1		Automatisches Aufwärmen
2		Gemüse
3		Fisch
4		Fleisch
5		Teigwaren
6		Kartoffeln
7		Pizza
8		Suppe
9		Brei

Bei allen Automatikprogrammen können Sie außerdem zwischen mehreren Gewichten bzw. Größen auswählen. Einen Überblick über alle Auswahlmöglichkeiten gibt die Tabelle „Automatikprogramme“ auf Seite 32.

Beispiel: Sie möchten 350 g Gemüse garen.


1. Drücken Sie die Taste . Auf dem Display erscheint die Anzeige 150.
2. Drücken Sie erneut die Taste . Die Anzeige auf dem Display wechselt auf 350.

3. Drücken Sie die Taste ► 16 „Start“. Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Gardauer in Sekundenschritten herunter.

Startzeit vorwählen

Sie können das Gerät so programmieren, dass es zu einer bestimmten Zeit mit dem Garvorgang beginnt.

Hinweise: Die Startzeitvorwahl funktioniert nur, wenn die Uhrzeit eingestellt ist; vgl. hierzu den Abschnitt „Aktuelle Uhrzeit einstellen“.

1. Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm aus (vgl. dazu auch den Abschnitt „Automatikprogramme benutzen“) bzw. wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe und Gardauer.
2. Ändern Sie ggf. die gewünschte Menge, wie im Abschnitt „Automatikprogramme benutzen“ beschrieben.
3. Drücken Sie die Taste ☺  ► 11 „Zeitwahl“. Auf dem Display beginnt die erste Zahl der Zeitanzeige zu blinken.
4. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge der gewünschten Gardauer, wie z.B. im Abschnitt „Gardauer einstellen“ beschrieben.
5. Drücken Sie die Taste ► 16 „Start“. Das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück; der Minuten-Sekundentrenner „:“ blinkt.

Der Garvorgang startet zur eingestellten Uhrzeit; das Display zählt die verbleibende Gardauer in Sekundenschritten herunter.



5. Drücken Sie die Taste ► **16** „Start“. Der Garvorgang startet; das Display zählt die verbleibende Gardauer in Sekundenschritten herunter. Wenn die zweite Garstufe erreicht ist, ertönt ein kurzer Signalton.

Mehrstufiges Garen

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

Hinweis: Wenn Sie mehrstufig garen, können Sie keine Automatikprogramme auswählen.

Beispiel: Sie möchten ein Gericht, das Sie eingefroren hatten, zunächst 10 Minuten lang mit 100% Mikrowellenleistung auftauen, danach mit 15 Minuten mit 80% Mikrowellenleistung fertigbaren.

1. Drücken Sie die Taste  **13** „Leistung“. Auf dem Display erscheint die Anzeige P00.
2. Drücken Sie die Zahlentasten in der Reihenfolge der gewünschten Gardauer, wie z.B. im Abschnitt „Gardauer einstellen“ beschrieben.
3. Drücken Sie die Taste  **13** „Leistung“ weitere **zwei** Mal. Auf dem Display erscheint die Anzeige P00.
4. Wiederholen Sie Schritt 2.

Schnellgaren

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

- Drücken Sie die Taste ► **16** „Start“. Der Garvorgang startet; auf dem Display wird die verbleibende Gardauer heruntergezählt.

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










Gardauer verlängern

Im Schnellgarprogramm können Sie während des Garens die Gardauer in Schritten von 30 Sekunden verlängern.

Um die Gardauer zu verlängern,

- drücken Sie während des Garvorgangs die Taste ► **16** „Start“. Die verbleibende Gardauer verlängert sich um 30 Sekunden. Die Gardauerverlängerung können Sie bei Bedarf mehrfach wiederholen.

Gartabelle Automatikprogramme

Taste	Garprogramm	Symbol	Gewicht / Menge	Drücken Sie	Display-Anzeige	Gardauer (min)
A-1	Automatisches Aufwärmen		150 g	1x	150	1:40
			250 g	2x	250	2:40
			350 g	3x	350	3:40
			400 g	4x	400	4:10
A-2	Gemüse		150 g	1x	150	3:30
			350 g	2x	350	5:30
			500 g	3x	500	7:00
A-3	Fisch		150 g	1x	150	3:00
			250 g	2x	250	4:00
			350 g	3x	350	5:00
			400 g	4x	400	6:00
A-4	Fleisch		150 g	1x	150	3:00
			300 g	2x	300	4:30
			450 g	3x	450	6:30
			600 g	4x	600	7:30
A-5	Teigwaren		50 g ¹⁾	1x	50	18:00
			100 g ²⁾	2x	100	21:00
			150 g ³⁾	3x	150	24:00
A-b	Kartoffeln		ca. 230 g	1x	1	5:30
			ca. 460 g	2x	2	9:30
			ca. 690 g	3x	3	13:00
A-7	Pizza		ca. 80 g	1x	1	1:00
			ca. 160 g	2x	2	1:30
			ca. 250 g	3x	3	2:00
A-8	Suppe		500 g	1x	500	20:00
			750 g	2x	750	23:00
			1.000 g	3x	1000	26:00
A-9	Brei		550 g	1x	550	11:00
			1.100 g	2x	1100	15:00

¹⁾ mit kaltem Wasser 450 ml

²⁾ mit kaltem Wasser 800 ml

³⁾ mit kaltem Wasser 1.200 ml

Damit Ihr Gerät lange hält

Regelmäßige Reinigung

Gefahr



Stromschlag-Gefahr!

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

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

Gefahr



Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen.

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

- Grill erst abkühlen lassen.

Achtung **Gefahr von Sachschäden!**



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

Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, welche die Gebrauchsdauer beeinflussen und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
- Zur Reinigung keine aggressiven oder ätzenden Reinigungs- oder Scheuermittel und keine Stahl- oder Scheuerschwämme verwenden! Kein Backofenspray verwenden! Nie Reinigungsmittel in das Gerät sprühen!
- Achten Sie darauf, dass auf keinen Fall Wasser oder Reinigungsflüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in das Gerät gelangen.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten.

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

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

Regelmäßige Kontrolle

Gefahr



Stromschlag-Gefahr!

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

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.

Die Instandsetzung des Geräts darf nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

Gefahr



Gefahr durch Mikrowellen!

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

- Achten Sie besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen.

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

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

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

Wenn's mal ein Problem gibt...

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

Was normal ist

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

Fehlersuchtablelle

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen, Tipps
Gerät lässt sich nicht starten.	Gerät bekommt keine Spannung.	Sicherung an Ihrem Sicherungskasten und Funktion der Steckdose mit anderem Elektrogerät prüfen. Sitz des Netzsteckers und Zustand des Netzkabels prüfen. Defektes Kabel austauschen lassen. Gerät nicht benutzen!
	Tür ist nicht richtig geschlossen.	Tür richtig schließen.
Tür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper an den Türdichtflächen.	Reinigen Sie die Türdichtflächen.
	Tür verzogen oder Türverriegelung defekt.	Tür reparieren lassen. Gerät nicht benutzen!
Garraum-Beleuchtung brennt nicht.	Leuchte defekt.	Leuchte nur durch Kundendienst auswechseln lassen.
Drehteller dreht sich nicht bzw. nicht richtig.	Drehteller ist nicht richtig auf den Antrieb aufgesetzt.	Setzen Sie den Drehteller korrekt ein.
	Rollenring liegt nicht richtig unter dem Drehteller.	Legen Sie den Rollenring korrekt ein.
	Rollenring und Boden des Garraums sind verschmutzt.	Reinigen Sie Rollenring und Garraumboden.
Kratzende, schleifende Geräusche im Garraum.	Drehteller und Rollenring drehen nicht richtig.	Siehe oben.
	Speisegefäß ist zu groß oder steht verkehrt.	Gefäß darf nicht über den Rand des Drehtellers ragen.

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

Gefahr Stromschlaggefahr!



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

Unser Service

Sollten Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben, wenden Sie sich bitte an unser Experten-Team.

Wenn Sie ein Ersatzteil benötigen, rufen Sie bitte unsere Service-Werkstatt HERMES Fulfilment GmbH an.

Um schnelle Hilfe zu erhalten, geben Sie bitte die Modellbezeichnung und die Artikelnummer des Artikels an:

Gerätebezeichnung:

- Privileg-Mikrowellengerät
Typ: EG820CPT-PM

Bestellnummer:

- 340 523

Experten-Team

Tel. 0 18 06 21 22 82

Mo. bis Fr. 7 – 20 Uhr, Sa. 8 – 16 Uhr

(0,20 Euro/Anruf Festnetz /

Mobilfunk max. 0,60 Euro/Anruf)

HERMES Fulfilment GmbH

Tel. (0 57 32) 99 66 00

Mo. – Do. 8 – 15 Uhr

Fr. 8 – 14 Uhr

Für unsere Kunden in Österreich:

Ersatzteilservice der Marke Privileg

0662/4489-3871

(Es gelten die normalen Tarife im österreichischen Festnetz)

Mo. – Do.: 8 – 16 Uhr

Fr.: 8 – 11 Uhr

Umweltschutz leicht gemacht

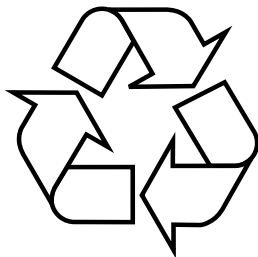
Verpackungstipps

Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

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

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



Altgeräteentsorgung

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

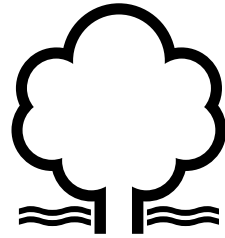
Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/ seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet



und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deswegen sind Elektrogeräte mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet.



So kochen Sie energiesparend

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

- Statt des Herdes die Mikrowelle einsetzen.
- Besonders beim Erhitzen von Flüssigkeiten und bei Speisen mit hohem Wasseranteil ist die Mikrowelle wirtschaftlicher.
- Das richtige Geschirr verwenden.
- Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör nimmt kaum Energie auf (siehe „Das geeignete Geschirr“).
- Die Stehzeit nutzen.

Nach dem Garen bzw. Auftauen die Speisen etwas stehen lassen. So verteilt sich die Wärme gleichmäßiger in der Speise und diese gart noch etwas nach.

Stichwortverzeichnis

A

Absicherung 52
Altgeräteentsorgung 49
anschließen 28
Anstechen und Anritzen 23
Aufstellort 26
Auftauen 35
Automatikprogramme 36

B

Bedienfeld 29
Bestell-Nummer 52
Bestimmungsgemäßer
Gebrauch 5
Betriebsarten 30
Betrieb 31
Einstellung 31
Pause 31
Sicherungsverriegelung
30
Brandgefahr 9, 26, 32

D

Drehteller 27

E

Energie-Spartipps 50
Energieversorgung 16
Explosionsgefahr 11

F

Fehlersuche 46

G

Gardauer
einstellen 33
verlängern 38
Garen 34
mit der Grillfunktion 34
Garmethoden 16
Garraum 52
Garvorgang
abbrechen 33
fortsetzen 33
starten 33
unterbrechen 33
Gerätebezeichnung 52
Geräteteile 4
Geschirr, geeignetes 18
Gewicht, Geräte- 52

I

Inbetriebnahme 25

K

Kontrolle 43

L

Leistung 52
Leistungsstufe
einstellen 32
Lieferumfang 4

M

Mehrstufiges Garen 37

N

Netzspannung 28, 52

R

Reinigung 27, 40

S

Schnellgaren 37
Sicherheitshinweise 6
Startzeit
vorwählen 36
Störung beseitigen 45
Stromschlag-Gefahr 6,
40, 43

T

Tabelle
Garprogramme 39
Technische Daten 52

U

Uhrzeit einstellen 30
Umrühren und Wenden 24

V

Verbrennungsgefahr 10,
24, 40
Verbrühungsgefahr 11
Verpackungstipps 49

Technische Daten

Gerätetyp	Gerätebezeichnung	privileg Mikrowellengerät
	Modell	EG820CPT-PM
	Bestell-Nummern	340 523
Leistungs- werte	Mikrowellenausgangsleistung in W	max. 800
	Nennfrequenz in MHz	2450
	Mikrowelle-Leistungstufen	6
	Grill-Leistungstufen	1
Anschluss- werte	Netzspannung in V/Hz	230 ~ / 50
	Absicherung in A	min. 16
	Bemessungsleistung insgesamt	1270
	Bemessungsleistung Grill in W	1000
Maße	Außenmaß (B x T x H) in mm	440 x 355 x 258,5
	Garraum-Volumen in Liter	ca. 20
	Drehteller-Durchmesser in mm	255
	Leergewicht in kg	ca. 10,5

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.