



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de achterkant van het toestel.

The appliance identification plate is attached to the back of the appliance.

La plaquette signalétique de l'appareil se trouve à l'arrière de l'appareil.

Die Geräteidentifikationsplakette befindet sich auf der Rückseite des Geräts.



PCM128RVS

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.

If you contact the service department, please have the complete type number on hand.

Lorsque vous prenez contact avec le service après-vente, assurez-vous d'avoir le numéro complet sous la main.

Halten Sie, wenn Sie mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen, die komplette Typennummer bereit.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaal.

The service organisation addresses and telephone numbers can be found on the guarantee card.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Serviceorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

Handleiding
combi-magnetron

Manual
combi-microwave

Manuel
four à micro-ondes combiné

Anleitung
Kombi-Mikrowelle

700004906100

Pelgrim

NL

Handleiding

NL 3 - NL 30

EN

Manual

EN 3 - EN 30

FR

Manuel

FR 3 - FR 31

DE

Anleitung

DE 3 - DE 31

Gebuurkte pictogrammen - Pictograms used

Pictogrammes utilisés - Verwendete Piktogramme



Belangrijk om te weten - Important information
Important à savoir - Wichtig zu wissen



Tip - Tip - Conseil - Tipp

INHOUDSOPGAVE

Uw combi-magnetron

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Veiligheid

Aansluiten en reparatie	7
Veilig gebruik	7
Materialen	11

Gebruik

Plaatsen	12
Vóór het eerste gebruik	12

Bediening

ZERO ON	13
Uitschakelen/inschakelen	13
Algemeen	13
Keukenwekker instellen	14
Magnetron	14
Grill	15
Oven met voorverwarmen	16
Oven	17
Combi oven/magnetron	18
Ontdooien op gewicht	19
Ontdooien op tijd	20
Auto cook	20
Snelstart	22
Stop	22
Warmhouden	23
Steamcleaning	23

Kooktips

24

Onderhoud

Reinigen	28
----------	----

Storingen

29

Technische gegevens

30

Milieuaspecten

Afvoeren toestel en verpakking	31
--------------------------------	----

Inleiding

U heeft gekozen voor een combi-magnetron van Pelgrim. Optimaal gebruikskomfort en een eenvoudige bediening stonden voorop bij de ontwikkeling van dit product.

De combi-magnetron verenigt de eigenschappen van een magnetron met die van een traditionele oven. De uitgebreide instelmogelijkheden maken het mogelijk exact die bereidingswijze te kiezen die u voor ogen staat. De bediening is niettemin eenvoudig. De display informeert en helpt u bij het instellen.

Met deze handleiding willen we vooral inzicht geven in alle mogelijkheden van dit toestel. In het hoofdstuk bediening zijn de verschillende functies overzichtelijk gerangschikt. Er zijn ook tips opgenomen waarmee u uw voordeel kunt doen.

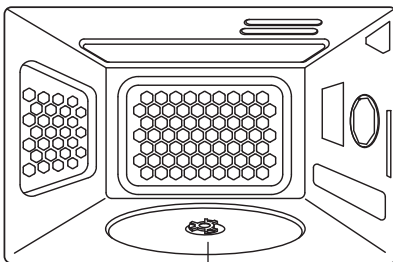
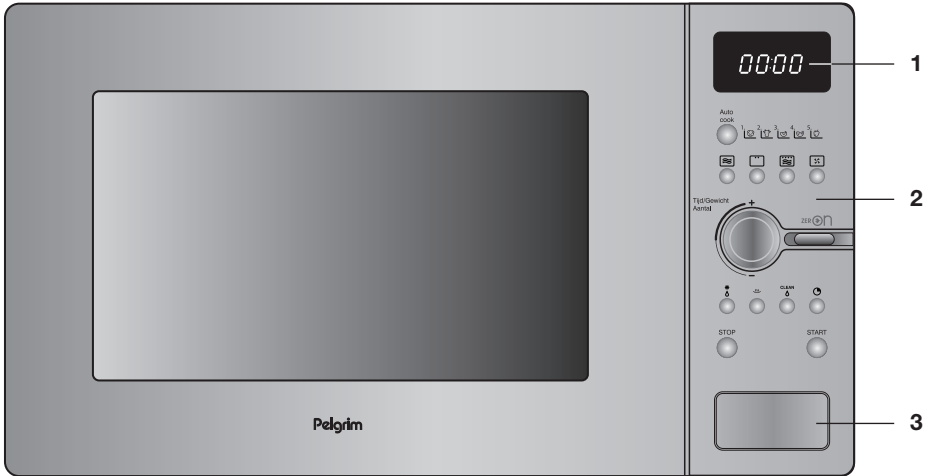
Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

UW MAGNETRON

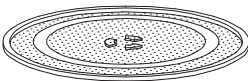
Beschrijving



4

1. Display
2. Bedieningspaneel
3. Deur openen
4. Aandrijving
5. Glazen draaiplateau (vóór gebruik altijd in de magnetron plaatsen)
6. Ring voor draaiplateau (vóór gebruik altijd in de magnetron plaatsen)
7. Metalen rek: gebruik dit rek samen met het draaiplateau

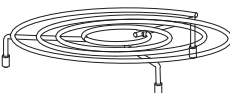
5



6

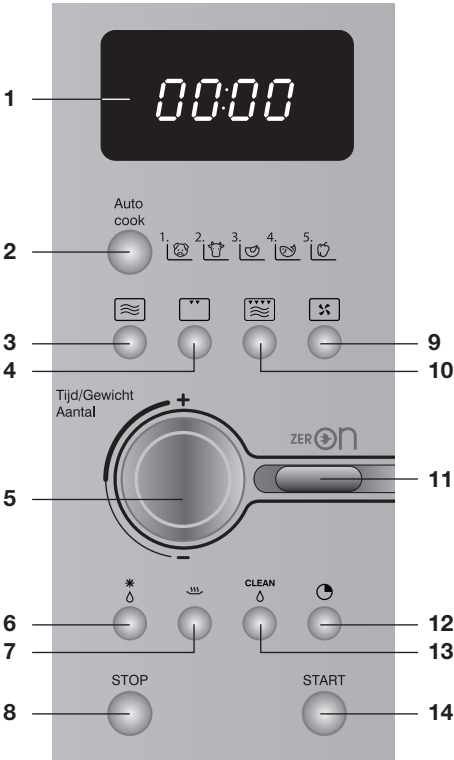


7



UW MAGNETRON

Bedieningspaneel



1. Display
2. Auto cook toets
3. Magnetrontoets
4. Grilltoets
5. Instelknop (tijd/gewicht/aantal)
6. Ontdooitoets
7. Toets 'warmhouden'
8. Stoptoets
9. Oventoets
10. Combitoets
11. ZERO ON toets
12. Timertoets
13. Cleantoets
14. Starttoets

Aansluiten en reparatie



- Controleer het toestel op transportschade. Sluit een beschadigd toestel niet aan.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.
- **WAARSCHUWING:** open nooit de behuizing van het toestel. Alleen een servicetechnicus mag het toestel openen.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart. Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

Veilig gebruik



- **WAARSCHUWING:** dit apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg dat u de hete delen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, alsmede personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of met ontbrekende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies krijgen in veilig gebruik van het apparaat en



begrijpen wat de betreffende gevaren zijn. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.

- **WAARSCHUWING:** het is gevaarlijk voor onbevoegden om reparaties uit te voeren waarbij het nodig is dat de behuizing van het toestel geopend wordt. De behuizing beschermt tegen het vrijkomen van micro-energie.
- **WAARSCHUWING:** wanneer de deur of de afdichting beschadigd is, mag de magnetron niet gebruikt worden totdat de magnetron gerepareerd is door een hiertoe bevoegd persoon.
- **WAARSCHUWING:** de inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet geschud en geroerd worden. Controleer de temperatuur voor consumptie om verbranding te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** verwarm nooit gesloten conservenblikken.
Er ontstaat een overdruk in het blik, waardoor het kan exploderen.
- **WAARSCHUWING:** probeer de magnetron niet te gebruiken met geopende deur. Er kan gevaar ontstaan door magnetron straling.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- Gebruik het toestel alleen binnenshuis.
- Gebruik het toestel niet in vochtige ruimtes of in de buurt van een waterkraan.
- Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken.
- Dek de ventilatieopeningen nooit af.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- In verband met de elektrische veiligheid mag het toestel niet met hogedrukreinigers of stoomreinigers schoongemaakt worden.
- De magnetron is geïsoleerd. Desondanks vindt

er altijd enige warmte-overdracht plaats, waarbij de buitenzijde van het toestel opwarmt. Deze opwarming valt ruimschoots binnen de normen.

- Bij het bereiden van gerechten die alcohol bevatten kan de alcohol door de hoge temperaturen verdampen. De damp kan vlam vatten als het in aanraking komt met hete delen.
- Gebruik uitsluitend bestek en serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (let op met goud- of zilverkleurige randjes).
- Gebruik de magnetron niet voor het opbergen van brandgevaarlijke of licht vervormbare materialen.
- Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende verhit worden. De tijd die daarvoor nodig is, hangt van vele factoren af, zoals de hoeveelheid en het soort gerecht. De eventueel in het voedsel aanwezige bacteriën worden alleen gedood als het voedsel minimaal 10 minuten bij een temperatuur hoger dan 70 °C verhit wordt. Laat het voedsel wat langer garen als u niet zeker weet of het voedsel genoeg verhit is.
- Zet een kunststof lepeltje in het kopje als u vloeistof (bijvoorbeeld water) wilt koken. Het kan namelijk gebeuren dat de vloeistof kookt zonder dat u belletjes ziet. Zodra u het kopje uit de magnetron neemt, kan de vloeistof opeens heftig gaan koken en uit het kopje spatten, met het risico dat u zich brandt.
- Een magnetron is alleen veilig als de deur goed sluit! Plaats nooit een voorwerp tussen de deur van de magnetron en zorg dat de deur en de afdichting altijd schoon zijn.
- Gebruik de magnetron alleen voor het ontdooien, bereiden en verwarmen van voedsel en niet voor bijvoorbeeld het drogen van kleding of papier. Deze kunnen vlam vatten.
- Als u kleine hoeveelheden droge of poedervormige producten in de magnetron verwarmt (zoals bij het drogen van kruiden) bestaat de kans op zelfontbranding. Schakel de magnetron uit en neem de stekker uit het

stopcontact indien iets in de magnetron vlam vat. Houd de magnetrondeur dicht.

- Schakel de magnetron uit of trek de stekker uit het stopcontact wanneer rook wordt waargenomen. Houd de deur gesloten om eventuele vlammen te smoren.
- Schakel de magnetron niet in als deze leeg is. De magnetron kan hierdoor beschadigd raken.
- Verwijder metalen sluitstrips van plastic zakken en gebruik schalen en schotels die geschikt zijn voor de magnetron.
- Kijk altijd eerst op de verpakking van het gerecht hoe u het in de magnetron moet plaatsen. Vloeistoffen of etenswaren in luchtdichte verpakking mag u meestal alleen opwarmen indien u een paar gaatjes in de verpakking prikt. Dit in verband met toename van de druk tijdens het opwarmen.
- Vloeistoffen en ander voedsel mogen niet worden verwarmd in hermetisch afgesloten verpakkingen omdat ze kunnen ontploffen.
- Bij het verwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen is het aanbevolen een oog te houden op de magnetron in verband met de mogelijkheid van ontbranding.
- Verwarm nooit langer dan noodzakelijk is, houdt rekening met het 'nagaren'.
- Prik met een vork of ander puntig voorwerp even in het vel van vlees, kip of vis. Hiermee voorkomt u dat deze gerechten gaan spetteren.
- De magnetron moet regelmatig worden gereinigd en alle voedselresten moeten worden verwijderd. Achtergebleven kruimels en vocht absorberen microgolven en verlengen de kooktijd. Tevens kan door achtergebleven voedselresten de binnenzijde beschadigd raken wat tot gevaarlijke situaties kan leiden.
- Gebruik geen schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen deur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

Een magnetron is niet geschikt voor:

- het inmaken van voedsel;
- het koken van eieren in de schaal en het verwarmen van hele hardgekookte eieren, deze spatten uit elkaar door de druktoename;
- het verhitten van frituurolie.

Indien de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.



Als u besluit het toestel, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit het stopcontact heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het toestel naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

Materialen

Niet alle materialen kunnen in de magnetron. In de onderstaande tabel is aangegeven welke materialen u wel en niet kunt gebruiken.

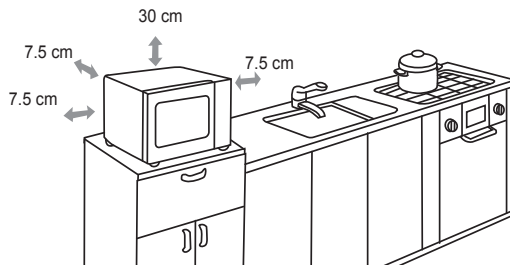
Materiaal	Magnetron
Papier	ja*
Aluminiumfolie	ja**
Huishoudfolie	ja
Aluminium bakjes	nee
Hittebestendig plastic	ja
Ongeglazuurd aardewerk	nee
Metalen kookgerei	nee
Normaal glas	ja
Pyrex, ander ovenvast glas en keramiek	ja
Borden met metaalhoudende sierrand	nee
Metalen sluitstrip	nee
Kwikthermometer	nee
Afgesloten pot	nee
Fles met een nauwe hals	nee
Braadzakken	ja

* Gebruik niet-gedecoreerd keukenpapier voor het afdekken van een schaal of onder brood bij het ontdooien.

** Door dünnere gedeelten van gerechten (zoals kippenpoten) af te dekken, voorkomt u dat ze te snel garen.

Plaatsen

- Plaats de magnetron op een stevige en vlakke ondergrond.
- Zorg voor voldoende ventilatie rondom de magnetron. Houd aan de bovenzijde 30 cm ruimte vrij. Houd aan de achterzijde en zijkanten minimaal 7,5 cm ruimte vrij.
- Dek de ventilatieopeningen niet af.
- De stelvoetjes mogen niet verwijderd worden.
- Plaats de magnetron niet in de buurt van warmtebronnen.
- Zend- en ontvangstapparatuur zoals radio's en televisietoestellen kunnen de werking van de magnetron beïnvloeden.



Vóór het eerste gebruik

Neem het toebehoren uit de magnetron en reinig het met een mild reinigingsmiddel. Plaats daarna het frame weer op de aandrijving.



Let op

Gebruik de magnetron altijd met het frame op de aandrijving in combinatie met een draaiplateau!

Plaats een hittebestendige schaal met 200 ml water in de magnetron. Druk op oventoets. Stel de tijd in op 5 minuten en druk op de starttoets. Tijdens de fabricage gebruikte beschermingsvetten worden dan verwijderd. Laat de magnetron na afloop van de 5 minuten afkoelen en reinig de magnetron met warm water. De magnetron is nu klaar voor gebruik.

Opmerking

Als de magnetron voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Schakel eventueel de waskap in of open een raam.

ZERO ON



Wanneer het toestel voor de eerste keer op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, is er nog niks te zien in de display. Het toestel staat in de standby modus.

1. Druk op de ZERO ON toets.

Er klinkt een geluidssignaal en in de display verschijnt ':0'.

U kunt nu de magnetron gebruiken.

- Als de magnetron niet wordt gebruikt gedurende 10 minuten, zal het toestel automatisch weer naar de standby modus schakelen. Er is dan niets meer te zien in de display.

Uitschakelen/inschakelen

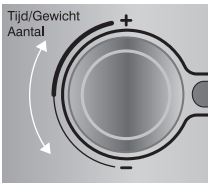
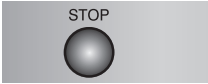
U kunt de magnetron ook in standby modus schakelen door na gebruik de stop-toets ingedrukt te houden totdat er niks meer te zien is in de display. Door weer op de ZERO ON toets te drukken is de magnetron weer gereed voor gebruik.

Algemeen



- Als u iets wilt instellen is het belangrijk dat in de display de timer tijd (of ':0') staat en geen gekozen functie. Door altijd eerst op de stop-toets te drukken, bent u er zeker van dit het geval is.
- Is de magnetron klaar met de ingestelde functie, dan klinken er drie geluidssignalen en 'END' verschijnt in de display. De magnetron zal elke minuut een geluidssignaal geven totdat op de stop-toets is gedrukt of de deur is geopend.
- De ventilator zal na afloop nog enige tijd doordraaien om te koelen. In de display verschijnt afwisselend de ingestelde tijd (of ':0') en 'COOL'.
- Door de deur te openen, wordt een lopend programma onderbroken. Dit gebeurt ook als u op de stop-toets drukt. De ventilator blijft wel draaien. U kunt het programma weer starten door op de starttoets te drukken.
- Gebruik de magnetron niet wanneer deze leeg is.
- Na gebruik van de grill-/oven-/combi-functie moet u de magnetron eerst laten afkoelen voordat u deze weer gaat gebruiken.
-

Keukenwekker instellen



1. Druk op de stoptoets.
In de display verschijnt '0'
2. Druk op de timertoets.
3. Draai aan de instelknop om de keukenwekkertijd in te stellen.
In de display verschijnen de tijd die is ingesteld.
4. Druk op de starttoets.
In de display verschijnt de keukenwekkertijd.

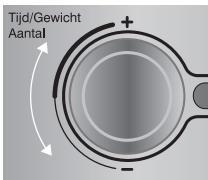
Magnetron

Bij deze functie kunt u zelf het vermogen en de tijd instellen. Stelt u geen vermogen in, dan zal de magnetron inschakelen op het hoogste vermogen. In de volgende tabel kunt u zien welke vermogens u kunt instellen.

Stand in de display	Percentage	Vermogen
P-HI	100 %	900 W
P-90	90 %	810 W
P-80	80 %	720 W
P-70	70 %	630 W
P-60	60 %	540 W

BEDIENING

Stand in de display	Percentage	Vermogen
P-50	50 %	450 W
P-40	40 %	360 W
P-30	30 %	270 W
P-20	20 %	180 W
P-10	10 %	90 W
P-00	0 %	0 W



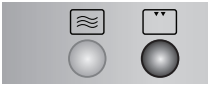
1. Druk op de ZERO ON toets indien er niks in de display staat.
Er klinkt een geluidssignaal en in de display verschijnt de huidige tijd of ': 0'. U kunt nu de magnetron gebruiken.
2. Druk op de magnetrontoets.
In de display verschijnt 'P-HI' en het indicatielampje gaat branden.
 - Druk nogmaals (meerdere keren) op de vermogentoets als u een ander vermogen in wilt stellen.
3. Draai aan de instelknop om de tijd in te stellen.
In de display verschijnt de ingestelde tijd.
 - U kunt maximaal 60 minuten instellen. Er verschijnen eerst stappen van 10 seconden in de display. Na de instelling van 5 minuten worden het stappen van 30 seconden.
4. Druk op de starttoets.
De magnetron start met de gekozen instellingen; de magnetronverlichting gaat aan, het draaiplateau gaat draaien en de tijd in de display telt af.
 - Na afloop klinken er drie geluidssignalen. De magnetron schakelt uit.
 - U kunt op elk moment tijdens de bereiding het ingestelde vermogen bekijken door op de magnetrontoets te drukken.

Grill

Met de grillfunctie kunt u gerechten verhitten en van een bruin korstje voorzien, zonder gebruik te maken van microgolven. De combi-magnetron heeft een boven- en onderelement die onafhankelijk van elkaar gebruikt kunnen worden.

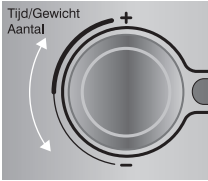
1. Druk op de ZERO ON toets indien er niks in de display staat.
Er klinkt een geluidssignaal en in de display verschijnt de huidige tijd of ': 0'. U kunt nu de magnetron gebruiken.

BEDIENING



2. Druk op de grilltoets.

In de display verschijnt '0' en het indicatielampje gaat branden.



3. Draai aan de instelknop om de tijd in te stellen.

In de display verschijnt de ingestelde tijd.

- U kunt maximaal 60 minuten instellen. Er verschijnen eerst stappen van 10 seconden in de display. Na de instelling van 5 minuten worden het stappen van 30 seconden.



4. Druk op de starttoets.

De magnetron start met de gekozen instellingen; de magnetronverlichting gaat aan, het draaiplateau gaat draaien en de tijd in de display telt af.

- Na afloop klinken er drie geluidssignalen. De magnetron schakelt uit.

Oven met voorverwarmen

Bij de ovenfunctie is het raadzaam om eerst voor te verwarmen (behalve bij een temperatuur van 40 °C). De maximale voorverwarmtijd is 30 minuten. Indien na deze 30 minuten voorverwarmen niet gestart wordt met het bereiden van een gerecht, zal de ovenindicatie blijven knipperen en de voorverwarmtemperatuur worden weergegeven in de display. Na 15 minuten zal het voorverwarmen automatisch uitschakelen.

1. Druk op de ZERO ON toets indien er niks in de display staat.

Er klinkt een geluidssignaal en in de display verschijnt de huidige tijd of '0'. U kunt nu de magnetron gebruiken.

2. Druk op de oventoets.

In de display verschijnt '180C' en het indicatielampje gaat branden.

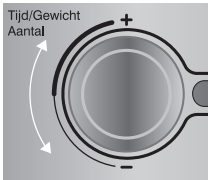
- Druk nogmaals (meerdere keren) op de oventoets als u een andere temperatuur in wilt stellen.
- De volgende temperaturen kunt u kiezen: 180C, 190C, 200C, 210C, 220C, 40C, 100C, 110C, 120C, 130C, 140C, 150C, 160C, 170C.



3. Druk op de starttoets.

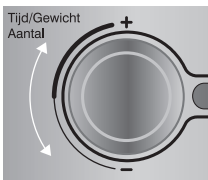
De magnetron start met voorverwarmen; in de display verschijnt afwisselend 'PrE -' en de voorverwarmtemperatuur en de ovenindicatie knippert.

BEDIENING



- Als het voorverwarmen klaar is klinkt er een geluidssignaal en in de display verschijnt de oventemperatuur.
- Open de deur en plaats het gerecht in de magnetron.
In de display staat de temperatuur.
- Draai aan de instelknop om de tijd in te stellen.
In de display verschijnt de ingestelde tijd.
 - U kunt maximaal 60 minuten instellen. Er verschijnen eerst stappen van 10 seconden in de display. Na de instelling van 5 minuten worden het stappen van 30 seconden.
- Druk op de starttoets.
De magnetron start met de gekozen instellingen; de magnetronverlichting gaat aan, het draaiplateau gaat draaien en de tijd in de display telt af.
 - Na afloop klinken er drie geluidssignalen. De magnetron schakelt uit.
 - U kunt op elk moment tijdens de bereiding de ingestelde temperatuur bekijken door op de oventoets te drukken.

Oven



- Met de ovenfunctie kunt u gerechten bereiden zoals in een conventionele oven, zonder gebruik te maken van microgolven. Het boven- en onderelement worden beide ingeschakeld.
- Druk op de ZERO ON toets indien er niks in de display staat.
Er klinkt een geluidssignaal en in de display verschijnt de huidige tijd of ': 0'. U kunt nu de magnetron gebruiken.
 - Druk op de oventoets.
In de display verschijnt '180C' en het indicatielampje gaat branden.
 - Druk nogmaals (meerdere keren) op de oventoets als u een andere temperatuur in wilt stellen.
 - De volgende temperaturen kunt u kiezen: 180C, 190C, 200C, 210C, 220C, 40C, 100C, 110C, 120C, 130C, 140C, 150C, 160C, 170C.
 - Draai aan de instelknop om de tijd in te stellen.
In de display verschijnt de ingestelde tijd.
 - U kunt maximaal 60 minuten instellen. Er verschijnen eerst stappen van 10 seconden in de display. Na de instelling van 5 minuten worden het stappen van 30 seconden.



4. Druk op de starttoets.
De magnetron start met de gekozen instellingen; de magnetron-verlichting gaat aan, het draaiplateau gaat draaien en de tijd in de display telt af.
 - Na afloop klinken er drie geluidssignalen. De magnetron schakelt uit.
- U kunt op elk moment tijdens de bereiding de ingestelde temperatuur bekijken door op de oventoets te drukken.

Combi oven/magnetron

Met deze functie worden de oven- en grillfunctie gecombineerd met de magnetronfunctie. Traditionele gerechten zijn op deze manier sneller klaar.

1. Druk op de ZERO ON toets indien er niks in de display staat.

Er klinkt een geluidssignaal en in de display verschijnt de huidige tijd of ': 0'. U kunt nu de magnetron gebruiken.

2. Druk op de combitoets.

In de display verschijnt 'C-0' en het indicatielampje gaat branden.

- Druk nogmaals (meerdere keren) op de combitoets als u een ander vermogen in wilt stellen.
- U kunt kiezen uit 'C-0' (30 % vermogen), 'C-HI' (40 % vermogen) en 'C-Lo' (20 % vermogen).

3. Druk op de oventoets.

In de display verschijnt '180C' en het indicatielampje gaat branden.

- Druk nogmaals (meerdere keren) op de oventoets als u een andere temperatuur in wilt stellen.
- De volgende temperaturen kunt u kiezen: 180C, 190C, 200C, 210C, 220C, 40C, 100C, 110C, 120C, 130C, 140C, 150C, 160C, 170C.

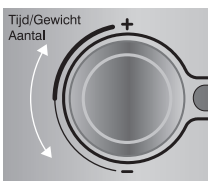
4. Draai aan de instelknop om de tijd in te stellen.

In de display verschijnt de ingestelde tijd.

- U kunt maximaal 60 minuten instellen. Er verschijnen eerst stappen van 10 seconden in de display. Na de instelling van 5 minuten worden het stappen van 30 seconden.

5. Druk op de starttoets.

De magnetron start met de gekozen instellingen; de magnetron-verlichting gaat aan, het draaiplateau gaat draaien en de tijd in de display telt af.



- Na afloop klinken er drie geluidssignalen. De magnetron schakelt uit.
- U kunt op elk moment tijdens de bereiding het ingestelde vermogen bekijken door op de combitoets te drukken.
- U kunt op elk moment tijdens de bereiding de ingestelde temperatuur bekijken door op de oventoets te drukken.

Ontdooien op gewicht

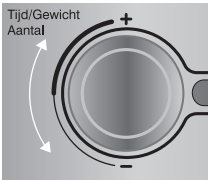
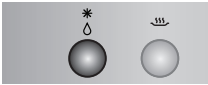
Met deze functie hoeft u alleen maar het gewicht van het voedsel in te stellen. De ontdooitijd verschijnt automatisch in de display als de magnetron wordt gestart.

1. Druk op de ZERO ON toets indien er niks in de display staat.

Er klinkt een geluidssignaal en in de display verschijnt de huidige tijd of ': 0'. U kunt nu de magnetron gebruiken.

2. Druk één keer op de ontdooitoets.

In de display verschijnt '0' en het indicatielampje gaat branden.



3. Draai aan de instelknop om het gewicht in te stellen.

In de display verschijnt het ingestelde gewicht.

- U kunt een ontdooigewicht instellen van 200 gram t/m 3000 gram in stappen van 50 gram.

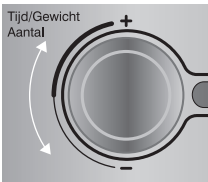
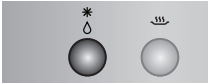


4. Druk op de starttoets.

De magnetron schakelt in en in de display verschijnt automatisch de aftellende ontdooitijd.

- Tijdens het ontdooien zal een geluidssignaal u erop attent maken om het gerecht te controleren/om te draaien.
5. Open de deur; de magnetron schakelt uit.
 6. Sluit de deur na het controleren/omdraaien, druk op de starttoets en de magnetron gaat verder met het ingestelde programma.
 - Na afloop van het ontdooien klinken er drie geluidssignalen. De magnetron schakelt uit.

Ontdooien op tijd



Met deze functie hoeft u alleen maar de ontdooitijd van het voedsel in te stellen.

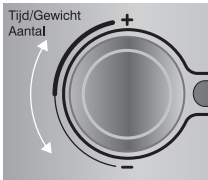
1. Druk op de ZERO ON toets indien er niks in de display staat.
Er klinkt een geluidssignaal en in de display verschijnt de huidige tijd of ': 0'. U kunt nu de magnetron gebruiken.
2. Druk twee keer op de ontdooitoets.
In de display verschijnt ': 0' en het indicatielampje gaat branden.
3. Draai aan de instelknop om de ontdooitijd in te stellen.
In de display verschijnt de ingestelde tijd.
 - U kunt maximaal 60 minuten instellen. Er verschijnen eerst stappen van 10 seconden in de display. Na de instelling van 5 minuten worden het stappen van 30 seconden.
4. Druk op de starttoets.
De magnetron schakelt in en in de display verschijnt automatisch de aftellende ontdooitijd.
 - Tijdens het ontdooien zal een geluidssignaal u erop attent maken om het gerecht te controleren/om te draaien.
5. Open de deur; de magnetron schakelt uit.
6. Sluit de deur na het controleren/omdraaien, druk op de starttoets en de magnetron gaat verder met het ingestelde programma.
 - Na afloop van het ontdooien klinken er drie geluidssignalen. De magnetron schakelt uit.

Auto cook

Met deze functie kunt u heel eenvoudig populaire gerechten bereiden. U stelt het juiste gewicht in en de magnetron kiest automatisch de juiste tijd.

Functie	Min. gewicht	Max. gewicht
AC-1 GEROOSTERD VARKENSVLEES	500 g	2000 g
AC-2 GEROOSTERD RUNDVLEES	500 g	2000 g
AC-3 GEROOSTERDE KIP	800 g	3000 g
AC-4 GEBAKKEN VIS	300 g	900 g
AC-5 VERSE GROENTEN	100 g	900 g

BEDIENING



1. Druk op de auto cook toets.
In de display verschijnt 'AC-1' en het indicatielampje gaat branden.
2. Druk nogmaals (meerdere keren) op de auto cook toets om een functie te kiezen (zie tabel).
3. Draai aan de instelknop om het gewicht in te stellen.
In de display verschijnt het ingestelde gewicht.
 - U kunt een gewicht instellen t/m 2000 gram in stappen van 50 gram.
 - Raadpleeg de tabel voor de instellingen en kies het juiste gewicht.
4. Druk op de starttoets.
De magnetron start met de gekozen instellingen; de magnetron-verlichting gaat aan, het draaiplateau gaat draaien en de tijd in de display telt af.
 - U kunt op elk moment tijdens de bereiding de instellingen bekijken door op de auto cook toets te drukken.

Tabel Auto Cook

In de volgende tabel vindt u per gerecht informatie over de werkwijze en het te gebruiken kookgerei.

	Werkwijze	Kookgerei
1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats het varkensvlees direct op het rek met draaiplateau. 2. Strijk een beetje olie erover met een kwast. 3. Braad op 'AC-1'. 4. Haal het vlees uit de combi-magnetron. Laat het overtollig braadvocht weglopen. 5. Wikkel het vlees in aluminiumfolie en laat het 10 minuten rusten. 6. Serveer het vlees met appelmoes. 	Rek met draaiplateau.
2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats het rundvlees direct op het metalen draaiplateau. 2. Strijk een beetje olie erover met een kwast. 3. Braad op 'AC-4'. 4. Haal het vlees uit de combi-magnetron. Laat het overtollig braadvocht weglopen. 5. Wikkel het vlees in aluminiumfolie en laat het 10 minuten rusten. 6. Serveer met gekookte aardappels en jus. 	Rek met draaiplateau.

BEDIENING

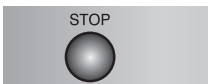
	Werkwijze	Kookgerei
3	<ol style="list-style-type: none">1. Was de kip en droog deze af. Bind de poten losjes bijeen met braadtouw.2. Prik net onder de poten enkele gaatjes in het vel.3. Vet met een kwast de hele kip in met gesmolten boter4. Plaats de kip direct op het rek met draaiplateau.5. Braad op 'AC-3'.6. Haal de kip uit de oven. Laat het overtollig braadvocht weglopen. Strooi zout erover indien gewenst.7. Wikkel de kip in aluminiumfolie en laat het 10 minuten rusten.8. Serveer met gebakken aardappels en sla.	Rek met draaiplateau.
4	<ol style="list-style-type: none">1. Alle soorten verse vis (behalve gepaneerde/in beslag gedompelde vis) kunnen bereid worden, zowel hele vissen als visfilets of vissteaks.2. Plaats de voorbereide vis in een beboterde schaal.3. Bestrooi met zout en peper, sprenkel er citroensap over en leg er klontjes boter op. Dek de schaal niet af.4. Plaats op hoog rek op het draaiplateau.5. Bak op 'AC-4'.	Magnetron- en hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld Pyrex. Rek met draaiplateau.
5	<ol style="list-style-type: none">1. Groenten wassen en schoonmaken.2. Plaats de voorbereide groenten in een passende schaal.3. Besprenkel de groenten met 4-5 eetlepels water.4. Dek de schaal af met huishoudfolie waarin gaatjes geprikt zijn of met een deksel.5. Plaats de schaal op het draaiplateau.6. Bereid op 'AC-5'. <p>* Snij de groenten in gelijke stukjes voor het beste resultaat.</p>	Magnetronbestendige schaal, bijvoorbeeld Pyrex, met draaiplateau.

Snelstart



Met één druk op de starttoets kunt u de magnetron starten op vol vermogen gedurende 30 seconden. Drukt u meerdere keren op de starttoets, dan zal de tijd vermeederen in stappen van 30 seconden tot maximaal 5 minuten.

Stop

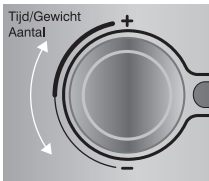


U kunt een lopend programma stoppen of annuleren door de deur te openen of op de stoptoets te drukken. Om het programma weer te starten, drukt u op de starttoets.

- Wanneer u het programma helemaal wilt annuleren, drukt u nogmaals op de stoptoets.

De huidige tijd (of ':0') verschijnt in de display.

Warmhouden



Met deze functie kunt u een uur lang uw gerecht warmhouden op een temperatuur van ongeveer 60 °C.

1. Druk op de ZERO ON toets indien er niks in de display staat.
Er klinkt een geluidssignaal en in de display verschijnt de huidige tijd of ': 0'. U kunt nu de magnetron gebruiken.
2. Druk op de toets 'warmhouden'.
In de display verschijnt '60C' en het indicatielampje gaat branden.
3. Draai aan de instelknop om de tijd in te stellen.
In de display verschijnt de ingestelde tijd.
 - U kunt maximaal 60 minuten instellen. Er verschijnen eerst stappen van 10 seconden in de display. Na de instelling van 5 minuten worden het stappen van 30 seconden.
4. Druk op de starttoets.
De magnetron start met de gekozen instellingen; de magnetronverlichting gaat aan, het draaiplateau gaat draaien en de tijd in de display telt af.
 - Na afloop klinken er drie geluidssignalen. De magnetron schakelt uit.

Steam cleaning



Deze functie maakt het mogelijk om in 10 minuten uw combi-magnetron van binnen te reinigen. Het stoomproces weekt de achtergebleven etensresten los, zodat u deze naderhand makkelijk kunt wegvegen met een zachte doek.

Let op: plaats eerst een beker/mok/schaal met 150/200 cc water in het midden op het draaiplateau.



1. Druk op de ZERO ON toets indien er niks in de display staat.
Er klinkt een geluidssignaal en in de display verschijnt de huidige tijd of ': 0'. U kunt nu de magnetron gebruiken.
2. Plaats een beker/mok/schaal met 150/200 cc water in het midden op het draaiplateau.
3. Druk op de cleantoets.
Het indicatielampje gaat branden. De magnetron zal gedurende 10 minuten opwarmen.

4. Na afloop van de 10 minuten verschijnt 'door' 'oPEn' in de display gedurende 5 minuten. Open de deur. Wees voorzichtig met de vrijkomende stoom. Laat de magnetron even afkoelen en droog daarna de binnenkant van de magnetronruimte met een droge doek.

Opwarmen en koken

- De magnetron verwarmt altijd met dezelfde intensiteit. Hoe meer u in de magnetron plaatst, des te langer de kooktijd.
- Vlakke en platte gerechten zijn sneller warm dan smalle, hoge gerechten.
- Gerechten afdekken met magnetronfolie of een passende deksel voorkomt spetteren, verkort de gaartijd en helpt de vochtigheidsgraad te behouden. Na afloop de folie of het deksel voorzichtig verwijderen. **Let op! De vrijkomende stoom kan zeer heet zijn!**
- Gerechten die snel uitdrogen eventueel bevochtigen. Zet aardappels en groenten eerst even in koud water voordat u ze in de magnetron plaatst. Hiermee voorkomt u dat er zich een velletje op vormt.
- Voor een gelijkmatig resultaat kunt u het beste gerechten één- tot tweemaal roeren of keren.
- Kies voor het opwarmen van reeds bereide gerechten altijd de hoogste magnetronstand.
- Bij het koken hoeft u maar weinig water, zout en kruiden te gebruiken. Zout kunt u het beste na afloop toevoegen. Hiermee voorkomt u dat het vocht aan het gerecht wordt onttrokken.
- Nadat de magnetron is uitgeschakeld gaart het gerecht nog enige tijd na. Houd hier rekening mee door het gerecht niet te lang op te warmen.
- **Let op!** Plaats, bij het opwarmen van kleine hoeveelheden poedervormige producten (zoals bij het drogen van kruiden), altijd een bekertje water in de magnetron. Anders bestaat er, door de geringe hoeveelheid, kans op zelfontbranding.

Ontdooien

- Ontdooi grote compacte stukken altijd met behulp van het ontdooiprogramma. Doordat het gerecht geleidelijk en gelijkmatig ontdooit, loopt u niet de kans dat de buitenkant uitdroogt terwijl de kern nog bevroren is.
- Om het ontdooiproces sneller te laten verlopen, wordt aanbevolen om het gerecht na enige tijd in stukken te verdelen.
- Las, bij grote stukken vlees en compacte gerechten, tweemaal een pauze in.

- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten kunt u dunne delen na de helft van de ontdooitijd afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.

Factoren die van invloed zijn op het kookproces

- De temperatuur van ingrediënten is van invloed op de bereidingstijd. Een koude maaltijd heeft een langere kooktijd nodig dan een maaltijd op kamertemperatuur.
- Lichte, poreuze gerechten garen sneller dan zware en massieve gerechten, zoals stoofgerechten of rollades. Let op bij het bereiden van lichte, poreuze gerechten. De randen worden snel droog en taai.
- Kleine gerechten worden gelijkmatiger verwarmd als u ze los van elkaar, liefst cirkelvormig, in de magnetron plaatst.
- Botten en vet geleiden hitte beter dan vlees. Aluminiumfolie blokkeert de magnetrongolven. Door dunnere gedeelten van gerechten (zoals kippenpoten en -vleugeltjes) af te dekken voorkomt u dat ze te snel garen.
- Vervrij papier voorkomt spetteren en helpt warmte vast te houden.

Basistechnieken

- Plaatsen
 - Plaats dikkere stukken aan de buitenkant op het draai-plateau. Gerechten die aan de buitenkant op het draai-plateau geplaatst worden ontvangen de meeste microgolven.
- Roeren
 - Door gerechten regelmatig te roeren verspreidt u de opgeslagen warmte. Roer altijd van buiten naar binnen, aangezien de buitenkant van het gerecht altijd het eerste warm wordt.
- Omdraaien
 - Grote, dikke gerechten regelmatig omdraaien. Ze garen dan regelmatig en sneller.
- Prikken
 - Gerechten met een vel of schaal, zoals eierdooiers, schaaldieren en fruit, barsten open in de magnetron. Voorkom dit door er van te voren enkele keren met een vork of satéprikker in te prikken.

- Controleren
 - Gerechten garen snel. Controleer ze daarom regelmatig. Haal gerechten net voordat ze gaar zijn uit de magnetron.
- Nagaren
 - Laat gerechten, nadat u ze uit de magnetron hebt gehaald, over het algemeen 3 tot 10 minuten afgedekt staan. De gerechten garen dan na. Gerechten met een droge korst, zoals cake, niet afdekken.
- Invriezen
 - Bij het invriezen kunt u al rekening houden met het ontdooien in de magnetron, door geen aluminiumfolie of -bakjes te gebruiken en door plattere porties in te vriezen.

Koken van groente

- Gebruik indien mogelijk verse groenten. Als groenten al wat slap zijn geworden doordat ze te lang gelegen hebben kunt u ze een tijdje in koud water leggen, zodat ze zich weer vol kunnen zuigen.
- Gebruik voor het koken van groente een ruime schaal, zodat de schaalbodem bedekt wordt met een niet al te dikke laag.
- Kook groente bij voorkeur met aanhangend water.
- Dek de schaal altijd af met een deksel of magnetronfolie.
- Voeg geen zout toe. De van nature in de groente aanwezige zouten geven meestal voldoende smaak. Indien u toch zout toe wilt voegen, doe dat dan na het koken.
- Kook groente zo kort mogelijk. Houd rekening met het nagaren.
- Controleer met een satéprikker of vork of de groente gaar is.

Koken van vis

- Vis moet geleidelijk gaar worden. Schakel daarom bij dunne vissen, vette vissen of kleine porties het vermogen in op 30%. In andere gevallen kunt u het vermogen gerust iets hoger instellen. Houd wel rekening met nagaren. Vis is gaar als het ondoorschijnend is geworden.

Reinigen



- GEBRUIK GEEN schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
- GEBRUIK GEEN hogedruk- of stoomreiniger om de magnetron schoon te maken.
- Maak de binnenzijde direct na gebruik schoon. Gebruik een vochtige doek om condens, overgekookt vocht en voedselresten te verwijderen. Achtergebleven kruimels en vocht absorberen magnetronenergie en verlengen de kooktijden.
- Reinig de binnen- en buitenzijde regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel en maak de magnetron met een droge doek goed droog.
- Zorg dat de afdekking van de microgolfdelerschoon is. Vervuiling van de afdekking kan leiden tot vonkvorming.
- Reinig het toebehoren regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel met een borstel en maak het toebehoren met een droge doek goed droog. Het toebehoren mag ook afgewassen worden in de vaatwasmachine.
- Geurtjes verdwijnen als u een glas azijn of water met citroen in de magnetronruimte zet. Schakel de magnetron gedurende twee minuten in op vol vermogen. Daarna afnemen met een vochtige doek.
- Controleer de deursluiting en het deurrubber regelmatig op beschadigingen. Gebruik de magnetron niet wanneer de deur of deursluiting beschadigd zijn.
- Als de afdichting van de magnetron sterk is vervuild, sluit de deur niet goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de afdichting schoon.
- Zout is erg agressief. Wanneer dit zich in de ovenruimte afzet, kunnen plaatselijk roestplekken ontstaan.
- Scherpe sauzen zoals ketchup en mosterd of gezouten gerechten, bijv. pekelvlees, bevatten ingrediënten die het oppervlak kunnen aantasten. Na gebruik moet u de ovenruimte altijd schoon maken.

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw toestel, betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten. Bel de servicedienst indien onderstaande adviezen niet helpen.

- Zit de stekker in het stopcontact?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de zekering in de meterkast defect?
- Zijn het vermogen en de bereidingstijd goed ingesteld?
- Staan er voorwerpen in de magnetron die er niet thuishoren?
- Heeft u het juiste keukengerei gebruikt?
- Zijn de ventilatieopeningen geblokkeerd?
- Is het voedsel voldoende ontdooid?
- Heeft u het voedsel tijdens de bereiding gekeerd of geroerd?
- Is het kinderslot ingeschakeld?

Vonken in de magnetron

Als u vonken in de magnetron ziet, schakel dan direct de magnetron uit. Vonken kunnen worden veroorzaakt door:

- metaal of aluminiumfolie dat de binnenkant van de magnetron aanraakt;
- aluminiumfolie dat niet correct om het voedsel is gewikkeld (punten die omhoog staan en als een antenne werken);
- metaal van een sluitstrip of servies met metaalhoudende sierrand;
- gerecycled papier dat kleine metalen deeltjes bevat.

Foutcodes (bel de servicedienst)

Err2 Temperatuur te hoog of temperatuursensor defect.

Err3 Temperatuursensor niet aangesloten.

TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluiting	230V~, 50Hz
Vermogen	2700 W
Inhoud	25 liter
Afmetingen (bxdxh)	514 x 397 x 311 mm
Gewicht	17,2 kg

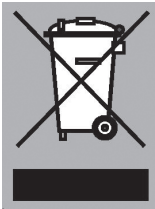
Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK- vrij polystyreen (PS- hardschuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.



Conformiteitsverklaring

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

CONTENTS

Your microwave

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

Safety

Connection and repair	7
Safe use	7
Materials	11

Use

Positioning	12
Prior to first use	12

Operation

ZERO ON	13
Turning off and on	13
General	13
Kitchen timer mode	14
Microwave	14
Grill	15
Oven with pre-heat	16
Oven	17
Combi oven/microwave	18
Defrosting according to weight	19
Defrosting according to time	20
Auto cook	20
Quick start	22
Stop	22
Keep warm	23
Steam cleaning	23

Cooking tips

25

Maintenance

Cleaning	28
----------	----

Faults

29

Technical data

30

Environmental aspects

Disposal of the appliance and packaging	31
---	----

Introduction

You have opted to purchase a Pelgrim combi-microwave. Optimum user comfort and easy operation were paramount during the development of this product.

The combi-microwave combines the properties of a microwave with those of a traditional oven. The wide range of programming options makes it possible to choose your preparation method precisely. Operation is easy even so. The display provides information and helps you with settings.

This manual gives insight into all the possibilities this appliance offers. The different functions are listed clearly in the chapter on controls. Tips that may help you are also included.

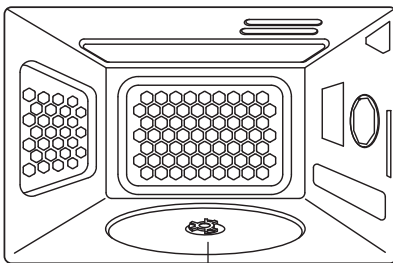
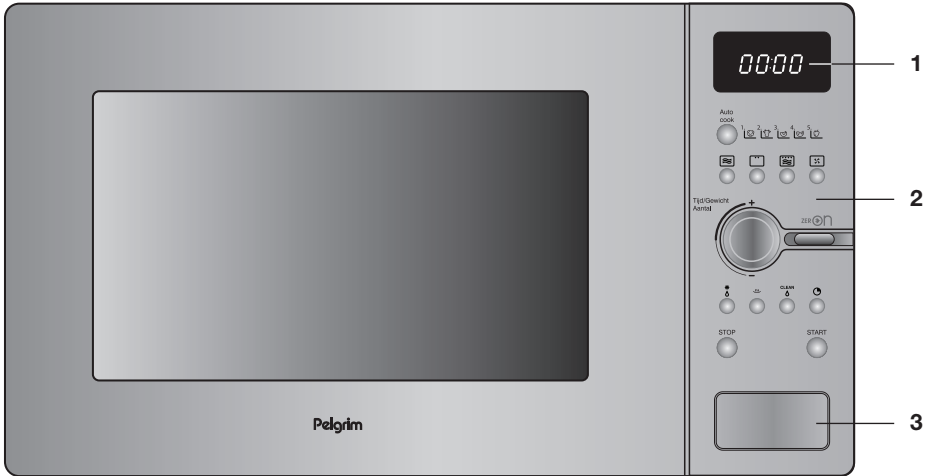
First read the user instructions carefully and completely before starting to use the appliance, and keep them safely for future reference.

The manual also serves as reference material for service technicians. The appliance identification card contains all the information the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy cooking!

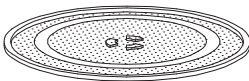
YOUR MICROWAVE

Description



4

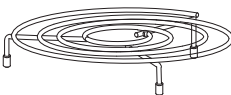
5



6



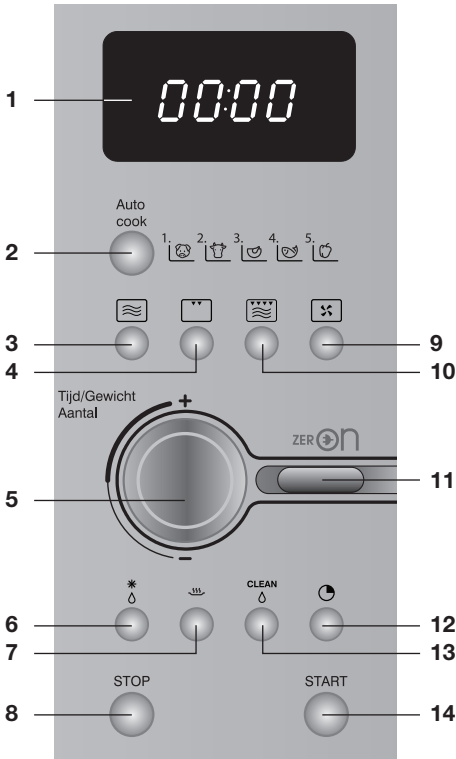
7



1. Display
2. Control panel
3. Open door
4. Shaft
5. Glass turntable (always place in the microwave before use)
6. Ring for turntable (always place in the microwave before use)
7. Metal rack: use this rack together with the turntable

YOUR MICROWAVE

Control panel



1. Display
2. Auto cook button
3. Microwave button
4. Grill button
5. Control dial (time/weight/quantity)
6. Defrost button
7. 'Keep warm' button
8. Stop button
9. Oven button
10. Combi button
11. ZERO ON button
12. Timer button
13. Clean button
14. Start button

SAFETY

Connection and repair



- Check the appliance for transport damage. Do not connect a damaged appliance.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply line.
- The equipment should not be connected to the network via a multi-plug socket or extension lead, as the safe use of the equipment can then not be guaranteed.
- **WARNING:** never open the casing of the appliance. The casing may only be opened by a service technician.
- Disconnect the appliance from the mains supply before starting any repair work.
- Faulty parts may only be replaced by original parts. The manufacturer can only guarantee that original parts meet safety requirements.
- To avoid dangerous situations resulting from any damage to the connecting cable, this should only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or suitably qualified persons.

Safe use



- **WARNING:** this appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the hot components. Keep children younger than 8 away from the appliance unless you can watch them continuously.
- This equipment may be used by children older than 8, as well as by people with physical, sensory or learning difficulties or with a lack of experience and knowledge, if they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the associated dangers. Children may not play with the appliance. Children may not clean or maintain the appliance unless supervised.

SAFETY



- **WARNING:** it is dangerous for unqualified people to carry out repairs which require the opening of the appliance's casing. The casing protects against the release of micro-energy.
- **WARNING:** if the door or the seal is damaged, the microwave may not be used until it has been repaired by a qualified person.
- **WARNING:** the contents of baby bottles and pots of baby food should be shaken and stirred. Check the temperature prior to consumption to prevent scalding.
- **WARNING:** never heat food in unopened tins. Pressure develops in the tin which can make it explode.
- **WARNING:** do not try to use the microwave with the door open. Microwave radiation can be dangerous.
- This appliance is only designed for household use. Use it only for food preparation.
- Only use the appliance inside the home.
- Do not use the appliance in damp areas or near taps.
- Keep the cable away from hot surfaces.
- Never cover the ventilation openings.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- In connection with electrical safety, the appliance may not be cleaned with high-pressure cleaners or steam cleaners.
- The microwave is insulated. Nevertheless, heat transfer always occurs, with the outer casing of the appliance heating up. This heating up falls well within the norm.
- In preparing meals containing alcohol, high temperatures may cause the alcohol to evaporate. The steam can catch fire if it comes into contact with hot parts.
- Use only cutlery and tableware suitable for microwave use (take care with gold or silver-coloured edging).
- Do not use the microwave for storing flammable

materials or materials which can warp easily.

- Ensure that food is always heated thoroughly. The time required for this depends on many factors including the quantity and type of food. Any bacteria present in the food are only destroyed if the food is heated at a temperature higher than 70 °C for more than 10 minutes. Allow the food to cook for longer if you are not sure if the food has been heated through.
- Place a plastic spoon in a cup if you want to boil liquid (for example water). It is possible for the liquid to boil without bubbling. As soon as you take the cup out of the microwave, the liquid can suddenly start to boil furiously and spit out of the cup, which may scald you.
- A microwave is only safe if the door closes properly! Never place an object between the door of the microwave and ensure that the door and the door seal are always clean.
- Only use the microwave for defrosting, preparation and heating food and not, for example, for drying clothes or paper. These can catch fire.
- Self-combustion is possible if you heat small quantities of dry or powdery products in the microwave (such as when drying herbs). Switch off and unplug the microwave if something in the microwave catches fire. Keep the microwave door closed.
- Switch off or unplug the microwave if you see smoke. Keep the door closed to smother any flames.
- Never switch the microwave on if it is empty as this may damage the microwave.
- Remove metal strips from plastic bags and use bowls and dishes that are microwave safe.
- Always first check on the packaging how food should be placed in the microwave. Liquids or foodstuffs in air-tight packaging may only be heated after pricking a few holes in the packaging. This is because the pressure builds up during heating.

- Liquids and other foodstuffs may not be heated in hermetically-sealed packaging as they can explode.
- Keep an eye on the microwave when heating foodstuffs in plastic or paper packaging, in connection with the possibility of combustion.
- Never heat longer than necessary, and remember that food continues to cook after it is removed from heat.
- Pierce the skin of meat, chicken or fish with a pointed object. This prevents spitting.
- The microwave should be cleaned regularly and all food remains should be removed. Remnants of crumbs and moisture absorb microwaves and increase cooking time. Food remnants can also damage the interior which may result in hazardous situations.
- Do not use any abrasive cleaners or metal scrapers to clean the glass door. This will scratch the surface which can break the glass.

A microwave is not suitable for:

- preserving foods;
- cooking eggs in the shell or warming up hard-boiled eggs, as they shatter through pressure build-up;
- heating of frying oil.

If the safety functions and warnings are not followed, the manufacturer cannot be held responsible for any resulting damage.



If you decide to discontinue using the appliance because of a fault, we recommend you cut off the cable after removing the plug from the plug socket. Take the appliance to your municipality's waste disposal site.

Materials

Not all materials can be used in the microwave. The table below indicates which materials you can and cannot use.

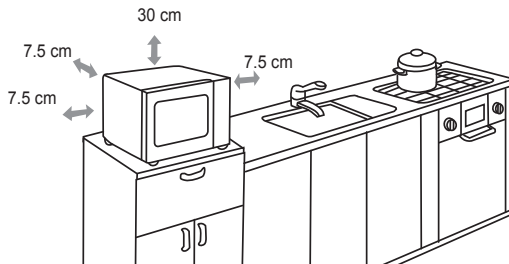
Material	Microwave
Paper	yes*
Aluminium foil	yes**
Cling film	yes
Aluminium trays	no
Heat-resistant plastic	yes
Unglazed pottery	no
Metal cooking utensils	no
Normal glass	yes
Pyrex, other oven-safe glass and ceramics	yes
Plates with metallic decorative edging	no
Metal closing strips	no
Mercury thermometer	no
Closed pot	no
Bottle with a narrow neck	no
Roasting bags	yes

* Use non-decorated kitchen paper to cover a dish or place under bread during defrosting.

** By covering thinner areas of food (such as chicken legs) you prevent them from cooking too quickly.

Positioning

- Put the microwave on a solid, flat surface.
- Ensure that there is adequate ventilation around the microwave. Keep 30 cm of space free at the top. At the back and sides, keep at least 7.5 cm free.
- Do not cover the ventilation openings.
- The adjustable feet may not be removed.
- Do not place the microwave in the vicinity of heat sources.
- Broadcasting and transmitting equipment such as radios and TVs can affect the working of the microwave.



Prior to first use

Remove the accessories from the microwave and clean them with a mild cleaning agent. Then put the frame back on the shaft.



Please note

Always use the microwave with the frame on the shaft together with a turntable!

Put a heat-resistant dish with 200 ml of water in the microwave. Press the oven button. Set the time to 5 minutes and press the Start button. This will remove any protective grease used during manufacture. When the 5 minutes are finished, allow the microwave to cool down, and clean the microwave with warm water. The microwave is now ready for use.

Note

When you heat the microwave to a high temperature for the first time, you will notice a 'new-oven smell'. Don't worry, this is normal. If desired, switch on the cooker hood or open a window.

OPERATION

ZERO ON



When the appliance is connected to mains power for the first time, the display does not show anything yet. The appliance is in standby mode.

1. Press the ZERO ON button.

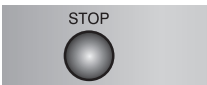
A beep sounds and the display shows ':0'. You can now use the microwave.

- If the microwave is not used for 10 minutes, the appliance will automatically return to standby mode. Then the display shows nothing again.

Turning off and on

You can also put the microwave into standby mode after use by holding the stop button down until nothing shows on the display any more. Press the ZERO ON button again to make the microwave ready for use again.

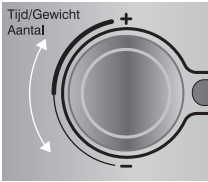
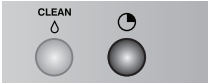
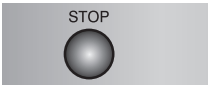
General



- If you want to set something, it is important that the display shows the time (or ':0') and not a selected function. If you always press the stop button first, you can be sure that this is the case.
- When the microwave is ready with the set function, you hear three beeps and the display shows 'END'. The microwave will continue to give a beep every minute until the stop button is pressed or the door is opened.
- When the function has finished, the fan will continue to run for some time to cool down. The display will alternately show the set time (or ':0') and 'COOL'.
- When you open the door, a running programme stops. This also happens if you press the stop button. The fan will continue to run. You can start the programme again by pressing the start button.
- Do not use the microwave if it is empty.
- After the grill/oven/combi function has been used, you must let the microwave cool down before you use it again.

OPERATION

Kitchen timer mode



1. Press the stop button.
The display reads '0'.
2. Press the timer button once.
3. Turn the control dial to set the amount of time you want to count down.
The kitchen time appear in the display.
4. Press the start button.
The display counts down the time remaining in Kitchen timer mode. When Kitchen timer mode ends, you will hear 3 beeps.

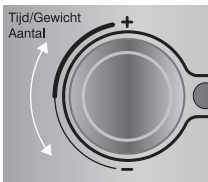
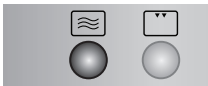
Microwave

With this function you can set the power and time yourself. If you don't set the power, the microwave will switch on at the highest power. In the following table you can see which power levels can be set.

Level in the display	Percentage	Power output
P-HI	100 %	900 W
P-90	90 %	810 W
P-80	80 %	720 W
P-70	70 %	630 W
P-60	60 %	540 W

OPERATION

Level in the display	Percentage	Power output
P-50	50 %	450 W
P-40	40 %	360 W
P-30	30 %	270 W
P-20	20 %	180 W
P-10	10 %	90 W
P-00	0 %	0 W



1. Press the ZERO ON button if the display does not show anything.
A beep sounds and the display shows the current time or ‘: 0’. You can now use the microwave.
2. Press the microwave button.
The display shows ‘P-HI’ and the indicator lamp comes on.
 - Press the power button again (a number of times) if you wish to set a different power.
3. Turn the control dial to set the time.
The display indicates the set time.
 - You can set a maximum of 60 minutes. The display first shows steps of 10 seconds. After a period of 5 minutes has been set, the steps become 30 seconds.
4. Press the start button.
The microwave starts with the chosen settings; the microwave light comes on, the turntable starts rotating and the time in the display counts down.
 - At the end, three beeps are given. The microwave switches off.
 - You can check the set power at any moment during the cooking by pressing the microwave button.

Grill

You can heat dishes with the grill function and brown them without using the microwaves. The combi-microwave has a top and bottom heating element which can be used independently of each other.

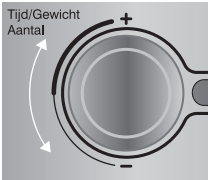
1. Press the ZERO ON button if the display does not show anything.
A beep sounds and the display shows the current time or ‘: 0’. You can now use the microwave.

OPERATION



2. Press the grill button.

The display reads ': 0' and the indicator light comes on.



3. Turn the control dial to set the time.

The display indicates the set time.

- You can set a maximum of 60 minutes. The display first shows steps of 10 seconds. After a period of 5 minutes has been set, the steps become 30 seconds.



4. Press the start button.

The microwave starts with the chosen settings; the microwave light comes on, the turntable starts rotating and the time in the display counts down.

- At the end, three beeps are given. The microwave switches off.

Oven with pre-heat

When using the oven function, it is advisable to pre-heat (except if the temperature is 40 °C). The maximum pre-heating time is 30 minutes. If these 30 minutes of pre-heating are not followed by the cooking of a meal, the oven indicator light will keep flashing and the pre-heat temperature will be shown in the display. The pre-heat will switch off automatically after 15 minutes.

1. Press the ZERO ON button if the display does not show anything.

A beep sounds and the display shows the current time or ': 0'. You can now use the microwave.



2. Press the oven button.

The display shows '180C' and the indicator light comes on.

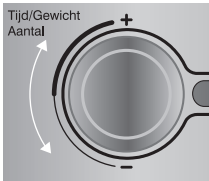
- Press again (a number of times) on the oven button if you wish to set a different temperature.
- You can select from the following temperatures: 180C, 190C, 200C, 210C, 220C, 40C, 100C, 110C, 120C, 130C, 140C, 150C, 160C, 170C.



3. Press the start button.

The microwave starts pre-heating; the display alternately shows 'PrE -' and the pre-heat temperature and the oven indicator light flashes.

OPERATION



4. When pre-heating is ready, a beep sounds and the display shows the oven temperature.

5. Open the door and place the dish in the microwave.

The display shows the temperature.

6. Turn the control dial to set the time.

The display indicates the set time.

- ▶ You can set a maximum of 60 minutes. The display first shows steps of 10 seconds. After a period of 5 minutes has been set, the steps become 30 seconds.

7. Press the start button.

The microwave starts with the chosen settings; the microwave light comes on, the turntable starts rotating and the time in the display counts down.

- ▶ At the end, three beeps are given. The microwave switches off.
- You can check the set temperature at any moment during the cooking by pressing the oven button.

Oven

You can cook dishes with the oven function the same way as in a conventional oven, without using the microwaves. The top and bottom heating element are both turned on.

1. Press the ZERO ON button if the display does not show anything.

A beep sounds and the display shows the current time or '0'. You can now use the microwave.

2. Press the oven button.

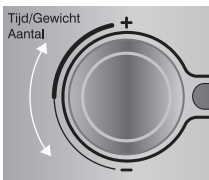
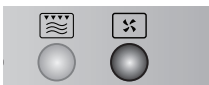
The display shows '180C' and the indicator light comes on.

- ▶ Press again (a number of times) on the oven button if you wish to set a different temperature.
- ▶ You can select from the following temperatures: 180C, 190C, 200C, 210C, 220C, 40C, 100C, 110C, 120C, 130C, 140C, 150C, 160C, 170C.

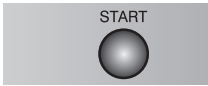
3. Turn the control dial to set the time.

The display indicates the set time.

- ▶ You can set a maximum of 60 minutes. The display first shows steps of 10 seconds. After a period of 5 minutes has been set, the steps become 30 seconds.



OPERATION



4. Press the start button.

The microwave starts with the chosen settings; the microwave light comes on, the turntable starts rotating and the time in the display counts down.

- At the end, three beeps are given. The microwave switches off.
- You can check the set temperature at any moment during the cooking by pressing the oven button.

Combi oven/microwave

This function combines the oven and grill functions with the microwave function. Traditional dishes are cooked faster this way.

1. Press the ZERO ON button if the display does not show anything.

A beep sounds and the display shows the current time or ': 0'. You can now use the microwave.



2. Press the combi button.

The display shows 'C-0' and the indicator light comes on.

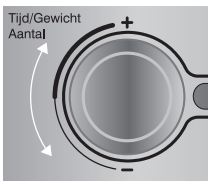
- Press again (a number of times) on the combi button if you wish to set a different power.
- You can select from 'C-0' (30% power), 'C-HI' (40% power) and 'C-Lo' (20% power).



3. Press the oven button.

The display shows '180C' and the indicator light comes on.

- Press again (a number of times) on the oven button if you wish to set a different temperature.
- You can select from the following temperatures: 180C, 190C, 200C, 210C, 220C, 40C, 100C, 110C, 120C, 130C, 140C, 150C, 160C, 170C.



4. Turn the control dial to set the time.

The display indicates the set time.

- You can set a maximum of 60 minutes. The display first shows steps of 10 seconds. After a period of 5 minutes has been set, the steps become 30 seconds.



5. Press the start button.

The microwave starts with the chosen settings; the microwave light comes on, the turntable starts rotating and the time in the display counts down.

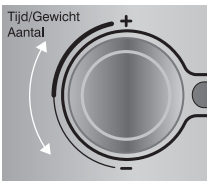
OPERATION

- At the end, three beeps are given. The microwave switches off.
- You can check the set power at any moment during the cooking by pressing the combi button.
- You can check the set temperature at any moment during the cooking by pressing the oven button.

Defrosting according to weight

With this function you only need to set the weight of the food. The defrost time appears automatically in the display when the microwave starts.

1. Press the ZERO ON button if the display does not show anything.
A beep sounds and the display shows the current time or '0'. You can now use the microwave.
2. Press once on the defrost button.
The display shows '0' and the indicator light comes on.



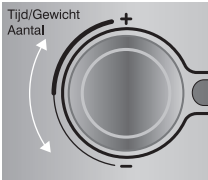
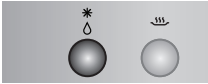
3. Turn the control dial to set the weight.
In the display you will see the set weight.
 - You can set a defrosting weight from 200 grams to 3000 grams in steps of 50 grams.



4. Press the start button.
The microwave switches on and the defrosting time counts down automatically in the display.
 - During defrosting a beep sounds to alert you to check or turn over the food.
5. Open the door; the microwave switches off.
6. Close the door after checking/turning over, press the start button and the microwave continues further with the set programme.
 - When the defrosting is finished, three beeps are given. The microwave switches off.

OPERATION

Defrosting according to time



With this function you only need to set the defrost time of the food.

1. Press the ZERO ON button if the display does not show anything.

A beep sounds and the display shows the current time or ': 0'. You can now use the microwave.

2. Press twice on the defrost button.

The display reads ': 0' and the indicator light comes on.

3. Turn the control dial to set the defrosting time.

The display indicates the set time.

- You can set a maximum of 60 minutes. The display first shows steps of 10 seconds. After a period of 5 minutes has been set, the steps become 30 seconds.

4. Press the start button.

The microwave switches on and the defrosting time counts down automatically in the display.

- During defrosting a beep sounds to alert you to check or turn over the food.

5. Open the door; the microwave switches off.

6. Close the door after checking/turning over, press the start button and the microwave continues further with the set programme.

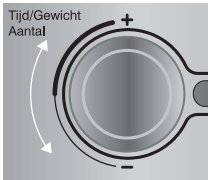
- When the defrosting is finished, three beeps are given. The microwave switches off.

Auto cook

With this function you can prepare popular dishes very simply. You set the weight and the microwave selects the correct time automatically.

Function	Min. weight	Max. weight
AC-1 ROAST PORK	500 g	2,000 g
AC-2 ROAST BEEF	500 g	2,000 g
AC-3 ROAST CHICKEN	800 g	3,000 g
AC-4 BAKED FISH	300 g	900 g
AC-5 FRESH VEGETABLES	100 g	900 g

OPERATION



1. Press the auto cook button.

The display shows 'AC-1' and the indicator light comes on.

2. Press again (a number of times) on the auto cook button to select the function (see table).

3. Turn the control dial to set the weight.

In the display you will see the set weight.

- You can set a weight up to 2000 grams in steps of 50 grams.
- See the table for the settings and select the correct weight.

4. Press the start button.

The microwave starts with the chosen settings; the microwave light comes on, the turntable starts rotating and the time in the display counts down.

- You can check the settings at any moment during the cooking by pressing the auto cook button.

Auto cook table

The table below provides information for each dish on the procedure and the cookware to use.

	Procedure	Cookware
1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Place the pork directly on the rack with the turntable. 2. Brush a little oil on it. 3. Roast at 'AC-1'. 4. Take the meat from the combi-microwave. Drain off the excess roasting juices. 5. Wrap the meat in aluminium foil and let it stand for 10 minutes. 6. Serve the meat with apple sauce. 	Rack with turntable.
2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Place the beef directly on the rack with the turntable. 2. Brush a little oil on it. 3. Roast at 'AC-4'. 4. Take the meat from the combi-microwave. Drain off the excess roasting juices. 5. Wrap the meat in aluminium foil and let it stand for 10 minutes. 6. Serve with boiled potatoes and gravy. 	Rack with turntable.

OPERATION

	Procedure	Cookware
3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean and dry the chicken. Tie the legs together loosely with string. 2. Pierce the skin a few times just below the legs. 3. Brush the entire chicken with melted butter. 4. Place the chicken directly on the rack with the turntable. 5. Roast at 'AC-3'. 6. Take the chicken out of the oven. Drain off the excess roasting juices. Sprinkle salt on it, if desired. 7. Wrap the chicken in aluminium foil and let it stand for 10 minutes. 8. Serve with baked potatoes and salad. 	Rack with turntable.
4	<ol style="list-style-type: none"> 1. All kinds of fresh fish (except crumbed fish or fish in batter) can be cooked, whole fish as well as fish fillets or fish steaks. 2. Place the prepared fish in a buttered dish. 3. Season with salt and pepper, sprinkle with lemon juice, and dot with butter. Do not cover the dish. 4. Place dish on the high rack on the turntable. 5. Bake at 'AC-4'. 	Microwave and heat resistant low dish, Pyrex for example. Rack with turntable.
5	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wash and clean vegetables. 2. Place the prepared vegetables in a suitable dish. 3. Sprinkle the vegetables with 4-5 tablespoonfuls of water. 4. Cover the dish with cling foil with holes pricked in it, or with a lid. 5. Place the dish on the turntable. 6. Cook at 'AC-5'. <p>* Cut the vegetables in equal-size pieces for the best result.</p>	Microwave resistant dish, such as Pyrex, with turntable.

Quick start



With one press of the start button you can start the microwave on full power for 30 seconds. If you press more times on the start button, the time will increase in steps of 30 seconds to a maximum of 5 minutes.

Stop



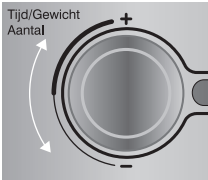
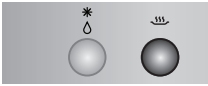
You can stop or cancel a running programme by opening the door or pressing the stop button. In order to start the programme again, press the start button.

- If you want to cancel the programme entirely, press the stop button again.

The current time (or ':0') is visible in the display.

OPERATION

Keep warm



With this function you can keep your dish warm for one hour at a temperature of around 60 °C.

1. Press the ZERO ON button if the display does not show anything.

A beep sounds and the display shows the current time or ': 0'. You can now use the microwave.

2. Press the 'keep warm' button.

The display shows '60C' and the indicator light comes on.

3. Turn the control dial to set the time.

The display indicates the set time.

► You can set a maximum of 60 minutes. The display first shows steps of 10 seconds. After a period of 5 minutes has been set, the steps become 30 seconds.

4. Press the start button.

The microwave starts with the chosen settings; the microwave light comes on, the turntable starts rotating and the time in the display counts down.

► At the end, three beeps are given. The microwave switches off.

Steam cleaning



With this function you can clean the inside of your combi-microwave in 10 minutes. The steaming process soaks off the food residue left behind, allowing you to wipe it away easily with a soft cloth afterwards.

Please note: first place a cup/mug/dish with 150/200 cc of water in the middle on the turntable.

1. Press the ZERO ON button if the display does not show anything.

A beep sounds and the display shows the current time or ': 0'. You can now use the microwave.

2. Place a cup/mug/dish with 150/200 cc of water in the middle on the turntable.

3. Press the clean button.

The indicator light comes on. The microwave will heat up for 10 minutes.



OPERATION

4. At the end of the 10 minutes, the display shows 'door' 'oPEn' for 5 minutes. Open the door. Be careful with the escaping steam. Let the microwave cool down for a moment, and then dry the inside of the microwave with a dry cloth.

Warming up and cooking

- The microwave always heats with the same intensity. The more you place in the microwave, the longer the cooking time.
- Flatter dishes heat up more quickly than thin, tall dishes.
- Covering dishes with microwave film or a fitting lid prevents spattering, reduces cooking time and helps retain moisture levels. After cooking remove the foil or lid carefully. **Please note! The steam released can be extremely hot!**
- Dishes that dry out quickly can be moistened. Place potatoes and vegetables in cold water briefly before you place them in the microwave. This prevents a skin forming.
- For an even result it is best to stir or turn a dish a few times.
- For warming up dishes which have already been cooked, always use the highest microwave setting.
- You don't need much water, salt or herbs for the cooking. Salt is best added after cooking. This prevents moisture from being withdrawn from the food.
- After the microwave is switched off, the dish continues cooking for a short time. Take this into account and don't heat up the dish for too long.
- **Please note!** When heating small quantities of powder-forming products (such as when drying herbs), always place a small cup of water in the microwave. Self-combustion is possible if small quantities are heated.

Defrosting

- Always use the defrost programme to defrost large compact items. Because the dish is defrosted gradually and evenly, you don't run the risk that the outside dries out while the core is still frozen.
- To accelerate the defrosting process, it is advised to separate the item into sections after a certain amount of time.
- For large pieces of meat and compact dishes, have two breaks in the process.
- When defrosting an irregularly-formed dish you can cover thin areas halfway through the defrosting process or wrap them with aluminium foil.

Factors that influence the cooking process

- The temperature of the ingredients influences the preparation time. A cold meal needs more cooking time than a meal at room temperature.
- Lighter, porous dishes cook faster than heavier and solid dishes, such as stews or rolled meats. Take care in preparing light, porous dishes. The edges will quickly become dry and tough.
- Smaller dishes are warmed more evenly if you place them in the microwave separate from each other, preferably in a circle.
- Bones and fat conduct heat better than meat. Aluminium foil blocks the microwaves. By covering thinner areas of dishes (such as chicken legs and wings) you prevent them from cooking too quickly.
- Grease-proof paper prevents spattering and helps retain the heat.

Basic techniques

- Positioning
 - Place thicker pieces on the outside of the turntable. Dishes placed on the outside of the turntable receive the most microwaves.
- Stirring
 - Stirring dishes regularly distributes the stored heat. Always stir from the outside in, since the outside of the dish always heats up first.
- Turning over
 - Large, thick dishes should be turned over regularly. They then cook more evenly and quickly.
- Piercing
 - Food with a skin or shell bursts open in the microwave, such as egg yolks, seafood and fruit. Prevent this by pricking it before cooking a few times with a fork or satay stick.
- Checking
 - Dishes cook quickly. That's why you should check them regularly. Take them out of the microwave just before they're ready.

- Continued cooking
 - In general, allow dishes to stand covered for 3 to 10 minutes after removing them from the microwave. The dishes continue to cook. Don't cover dishes with a dry crust, such as cake.
- Freezing
 - When freezing food you should take defrosting in the microwave into account, by not using aluminium foil or trays and by freezing in flat portions.

Cooking vegetables

- If possible, always use fresh vegetables. If vegetables have become a little limp because they've been left for too long, you can place them in cold water for a while so that they absorb moisture.
- Use a large dish to cook vegetables, so that the layer covering the dish base is not too thick.
- Don't add any more water to vegetables than that remaining after rinsing.
- Always cover the dish with a lid or microwave film.
- Do not add salt. The salts present naturally in the vegetables should give sufficient flavour. If you still wish to add salt, you can do this after cooking.
- Cook vegetables for the shortest time possible. Take into account the fact that the vegetables will continue to cook.
- Check with a satay stick or fork whether the vegetables are ready.

Cooking fish

- Fish needs to cook evenly. For thin fish, oily fish or small portions set the power to 30%. In other cases you can set the power somewhat higher. Take continued cooking into account. Fish is ready when it becomes opaque.

Cleaning



- DO NOT USE any abrasive cleaners or metal scrapers to clean the glass door. This will scratch the surface which can break the glass.
- DO NOT USE high pressure cleaners or steam cleaners to clean the microwave.
- Clean the interior directly after use. Use a damp cloth to remove condensation, boiled over liquid and food remnants. Remnants of crumbs and moisture absorb microwave energy and increase cooking time.
- Clean the interior and outer casing regularly; use some washing-up liquid and water and dry the microwave well with a dry cloth.
- Ensure that the cover of the microwave distributor is clean. Dirt in the cover can lead to spark formation.
- Clean the accessories regularly; use some washing-up liquid and water with a brush and dry the accessories well with a dry cloth. The accessories may also be washed in the dishwasher.
- Smells will disappear if you place a glass of vinegar or water with lemon in the microwave area. Switch the microwave on at full power for two minutes. Then rub down with a damp cloth.
- Check the door closure and the door rubber regularly for damage. Do not use the microwave if the door or door closure is damaged.
- If the seal of the microwave is very dirty, the door won't close properly. The front of adjacent furniture can become damaged. Keep the seal clean.
- Salt is extremely aggressive. When this is deposited in the oven interior, rust patches can be created.
- Spicy sauces such as ketchup and mustard or salty dishes such as salted meat contain ingredients that can erode the surface. After use, you should always clean the oven interior.

If you are uncertain about whether your appliance is working properly, this does not automatically mean there is a defect. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below: If the recommendations below do not solve your problem, call our service department.

- Is the plug in the socket?
- Is the door closed properly?
- Is the fuse in the fuse box faulty?
- Are the power settings and times set properly?
- Are there objects in the microwave that shouldn't be there?
- Did you use the correct kitchen utensils?
- Are the ventilation openings blocked?
- Has the food been defrosted sufficiently?
- Did you turn over or stir the food during preparation?
- Is the child lock activated?

Sparks in the microwave

If you see sparks in the microwave, turn the microwave off immediately. Sparks can be caused by:

- metal or aluminium foil that touches the interior of the microwave;
- aluminium foil that is not correctly covering the food (points that stick up act as an antenna);
- metal from a closing strip or tableware with metallic edges;
- recycled paper that contains small metal particles.

Error codes (call the service department)

Err2 Temperature too high or temperature sensor faulty.

Err3 Temperature sensor not connected.

TECHNICAL DATA

Connection	230V~, 50Hz
Power	2700 W
Capacity	25 litres
Dimensions (wxdxh)	514 x 397 x 311 mm
Weight	17.2 kg

ENVIRONMENTAL ASPECTS

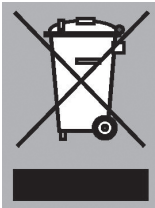
Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. The government can provide you with information about this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

You should dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.



The product is marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you to dispose of electrical household appliances separately. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials that make up the unit can be recycled to achieve a significant saving in terms of energy and raw materials.



Declaration of conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

SOMMAIRE

Votre four à micro-ondes

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6

Sécurité

Connexion et réparation	7
Sécurité d'utilisation	7
Matériaux	11

Utilisation

Mise en place	12
Avant la première utilisation	12

Commande

Zero on	13
Arrêt/mise en marche	13
Généralités	13
Réglage de l'horloge	14
Micro-ondes	14
Grill	15
Four avec préchauffage	16
Four	17
Four/micro-ondes combiné	18
Décongélation selon le poids	19
Décongélation selon le temps	20
Auto cook	20
Démarrage rapide	22
Arrêt	22
Maintien au chaud	23
Nettoyage vapeur	23

Conseils de cuisson

25

Entretien

Nettoyage	28
-----------	----

Pannes

29

Spécifications techniques

30

Environnement

Élimination de l'appareil et de l'emballage	31
---	----

Introduction

Vous avez choisi un four à micro-ondes combiné Pelgrim. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement.

Le four à micro-ondes combiné réunit les propriétés d'un four à micro-ondes à celles d'un four traditionnel. Ses réglages très divers vous permettent de choisir exactement le mode de préparation que vous envisagez. Cet appareil est néanmoins simple à utiliser. L'écran affiche des informations et vous aide lors de la programmation.

Ce manuel donne un aperçu de toutes les possibilités offertes par cet appareil. Le chapitre « Utilisation » détaille clairement les différentes fonctions. Vous y trouverez également des astuces qui peuvent vous être utiles.

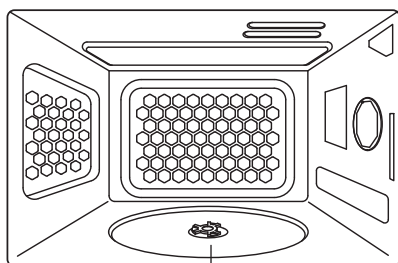
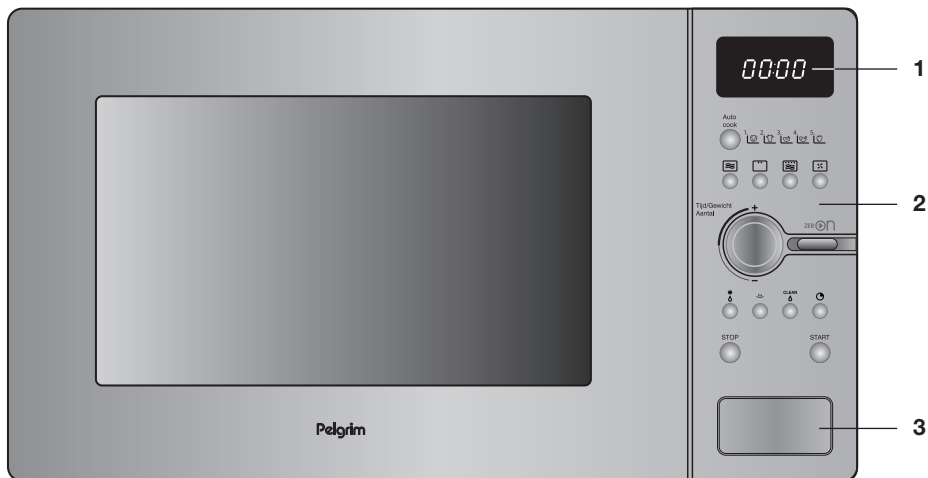
Lisez le manuel en entier et avec attention avant de commencer à utiliser l'appareil, et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Le manuel sert également de référence pour le service d'entretien. La plaquette signalétique contient toutes les informations nécessaires pour que le service d'entretien puisse répondre correctement à vos questions.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !

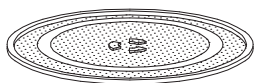
VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Description



4

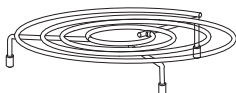
5



6



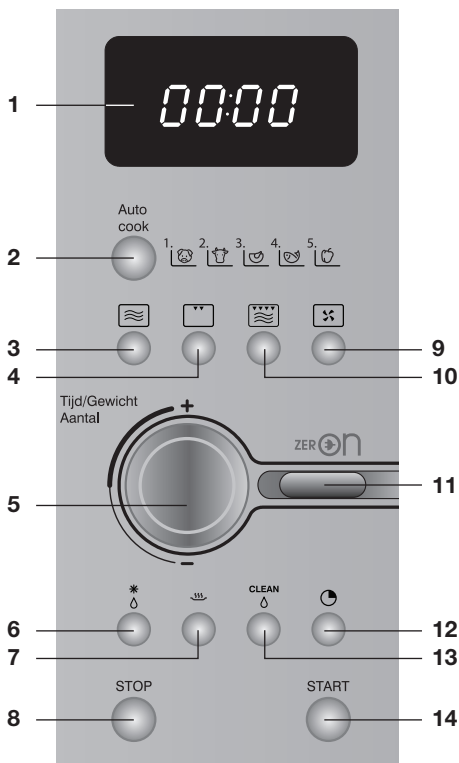
7



1. Écran
2. Panneau de commande
3. Ouverture de la porte
4. Propulsion
5. Plateau tournant en verre (à toujours placer dans le four à micro-ondes avant utilisation)
6. Anneau pour plateau tournant (à toujours placer dans le four à micro-ondes avant utilisation)
7. Grille métallique : utilisez-la avec le plateau tournant

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Panneau de commande



1. Écran
2. Touche auto cook
3. Touche micro-ondes
4. Touche grill
5. Bouton de réglage (durée/poids/quantité)
6. Touche de décongélation
7. Touche de maintien au chaud
8. Touche d'arrêt
9. Touche four
10. Touche fonction combinée
11. Touche ZERO ON
12. Touche du minuteur
13. Touche clean
14. Touche de démarrage

Connexion et réparation



- Contrôlez que l'appareil n'ait pas été endommagé durant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé.
- Le branchement électrique doit se produire conformément aux consignes nationales et locales.
- La prise d'alimentation réseau et la fiche de l'appareil doivent toujours être accessibles.
- Si vous décidez de réaliser une connexion électrique fixe, la connexion d'alimentation devra être équipée d'un interrupteur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- Il est interdit de brancher cet appareil sur le réseau électrique par l'intermédiaire d'une prise multiple ou d'une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne peut dans ce cas pas être garantie.
- **AVERTISSEMENT** : n'ouvrez jamais vous-même le corps de l'appareil. Seul un technicien de service qualifié a le droit d'ouvrir l'appareil.
- Débranchez l'appareil du secteur avant de commencer toute réparation.
- Les composants défectueux doivent toujours être remplacés uniquement par des pièces d'origine. Ces pièces sont les seules pour lesquelles le fabricant peut garantir que les exigences de sécurité sont satisfaites.
- Si le câble de raccordement est endommagé, il peut être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée, afin d'éviter toute situation dangereuse.

Sécurité d'utilisation



- **AVERTISSEMENT** : cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds durant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauds. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, et par des personnes inexpérimentées, à condition



qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille, ou après avoir reçu les instructions nécessaires et compris les dangers. Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil.

Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.

- **AVERTISSEMENT** : il est dangereux pour des personnes non qualifiées d'effectuer des réparations nécessitant l'ouverture du corps de l'appareil. Le corps protège contre la libération d'énergie micro-onde.
- **AVERTISSEMENT** : si la porte ou le joint est endommagé, il faut attendre qu'une personne qualifiée ait réparé le four à micro-ondes pour l'utiliser à nouveau.
- **AVERTISSEMENT** : il faut secouer les biberons et remuer le contenu des petits pots pour bébés. Vérifiez la température avant la consommation pour éviter les brûlures.
- **AVERTISSEMENT** : ne réchauffez jamais de boîtes de conserve fermées. La chaleur fait monter la pression à l'intérieur de la boîte et peut la faire exploser.
- **AVERTISSEMENT** : n'essayez pas d'utiliser le four à micro-ondes en laissant la porte ouverte. Ceci peut être dangereux en raison du rayonnement micro-onde.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il doit servir uniquement à préparer de la nourriture.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur.
- N'utilisez pas l'appareil dans une pièce humide ou à proximité d'un robinet d'eau.
- Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- Ne recouvrez jamais les ouvertures de ventilation.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.
- Pour des questions de sécurité électrique, ne nettoyez pas l'appareil avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.
- Le four à micro-ondes est isolé. Cependant, un

peu de chaleur s'échappe toujours et l'extérieur de l'appareil se réchauffe. Cette chaleur est tout à fait acceptable selon les normes en vigueur.

- Lors de la préparation de plats contenant de l'alcool, celui-ci peut s'évaporer en raison des températures élevées. Cette vapeur peut s'enflammer au contact d'éléments brûlants.
- Utilisez uniquement des couverts et de la vaisselle appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes (attention aux bordures dorées ou argentées).
- N'utilisez jamais le four à micro-ondes pour stocker des matériaux inflammables ou risquant une légère déformation.
- Veillez à toujours chauffer suffisamment vos plats. La durée nécessaire dépend de nombreux facteurs dont la quantité et le type d'aliments. Les bactéries éventuellement présentes dans l'alimentation ne sont tuées que si le produit est chauffé au moins 10 minutes à une température supérieure à 70 °C. Pour avoir la certitude que la cuisson est suffisante, laissez vos mets cuire un peu plus longtemps.
- Mettez une cuillère en plastique dans la tasse lorsque vous souhaitez faire bouillir un liquide (par exemple de l'eau). Le liquide peut en effet bouillir sans que vous puissiez voir de formation de bulles. Au moment où vous sortez la tasse du four, le liquide peut brusquement se mettre à bouillir et déborder de la tasse, risquant ainsi de vous brûler.
- Un four à micro-ondes n'est sûr que si la porte se ferme bien ! Ne placez jamais d'objet entre la porte et l'appareil. Veillez à ce que la porte et le joint soient toujours bien propres.
- Utilisez le four à micro-ondes exclusivement pour la décongélation, la préparation et le chauffage d'aliments et non pas, par exemple, pour le séchage de vêtements ou de papier. Ceux-ci peuvent en effet s'enflammer.
- Si vous chauffez des petites quantités de produits secs ou sous forme de poudre (séchage d'herbes), il existe un risque d'auto-inflammation. En cas de flammes dans l'appareil, éteignez-le et retirez la fiche de la prise. Laissez la porte du four à micro-ondes fermée.

- En cas de fumée dans l'appareil, éteignez-le et retirez la fiche de la prise. Laissez la porte fermée pour étouffer les éventuelles flammes.
- Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes lorsqu'il est vide. Il risque d'être endommagé.
- Enlevez les liens de fermeture métalliques des sacs en plastique et utilisez des plats appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes.
- Consultez toujours les instructions figurant sur l'emballage du produit pour savoir comment le mettre dans le four à micro-ondes. Vous ne pouvez réchauffer des produits liquides ou des aliments qui se trouvent dans des emballages hermétiques qu'après avoir percé quelques trous dans l'emballage. Ceci en raison de l'augmentation de la pression pendant le réchauffement.
- Les produits liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des emballages hermétiques car ils risquent d'exploser.
- Lors du réchauffement d'aliments qui se trouvent dans des emballages en plastique ou en papier, il est recommandé de surveiller le four à micro-ondes en raison du risque d'inflammation.
- Ne réchauffez jamais plus que nécessaire, tenez compte du fait que la cuisson se poursuit après l'arrêt de l'appareil.
- Piquez avec une fourchette ou un autre objet pointu dans la peau de la viande, du poulet ou du poisson. Vous éviterez ainsi que ces produits n'éclatent.
- Le four à micro-ondes doit être nettoyé régulièrement et les résidus alimentaires doivent être ôtés. Les miettes et l'humidité qui restent dans le four absorbent les micro-ondes et prolongent la durée de cuisson. Les résidus alimentaires risquent également d'endommager l'intérieur du four, ce qui peut aboutir à des situations dangereuses.
- N'utilisez pas de produits à récurer ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre. Ceux-ci risquent de rayer la surface et faire éclater le verre.

Un four à micro-ondes ne convient pas pour :

- faire des conserves ;
- cuire des œufs à la coque et réchauffer des œufs durs entiers (ceux-ci éclatent en raison de l'augmentation de la pression) ;
- réchauffer de l'huile de friture.

Si les instructions de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages qui peuvent s'ensuivre.



Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil parce qu'il est défectueux, nous vous conseillons de couper le cordon après avoir retiré la fiche de la prise du secteur. Apportez l'appareil dans un centre communal de collecte sélective.

Matériaux

Certains matériaux ne sont pas admis dans un four à micro-ondes. Le tableau ci-dessous vous indique les matériaux que vous pouvez utiliser ou non.

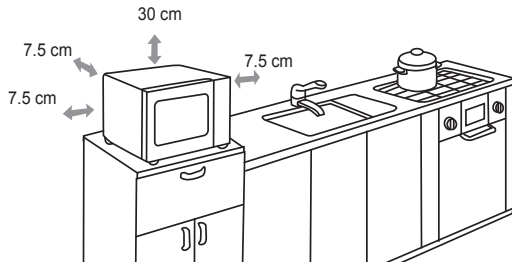
Matériaux	Micro-ondes
Papier	oui*
Papier d'aluminium	oui**
Film alimentaire	oui
Barquettes en aluminium	non
Plastique résistant à la chaleur	oui
Poterie brute	non
Ustensiles de cuisine métalliques	non
Verre normal	oui
Pyrex, verre et céramique résistants à la chaleur	oui
Assiettes avec bordure décorative métallique	non
Lien de fermeture métallique	non
Thermomètre au mercure	non
Bocal fermé	non
Bouteille à goulot étroit	non
Sachets de cuisson	oui

* Utilisez du papier essuie-tout non décoré pour recouvrir un plat ou mettre sous du pain lors de la décongélation.

** En couvrant les parties plus fines des produits (comme les cuisses de poulet), vous éviterez qu'elles ne cuisent trop rapidement.

Mise en place

- Placez le four à micro-ondes sur une surface solide et plate.
- Veillez à une bonne aération autour du four à micro-ondes. Laissez un espace libre de 30 cm au-dessus du four. Laissez un espace libre d'au moins 7,5 cm à l'arrière et sur les côtés du four.
- Ne recouvrez pas les ouvertures de ventilation.
- Les pieds réglables ne doivent pas être retirés.
- Ne placez pas le four à micro-ondes à proximité d'une source de chaleur.
- Les émetteurs ou les récepteurs (tels que radios et téléviseurs) peuvent influencer le fonctionnement du four à micro-ondes.



Avant la première utilisation

Sortez les accessoires du four à micro-ondes et nettoyez-les avec un détergent doux. Remplacez ensuite l'anneau sur l'axe de propulsion.



Attention

Avant d'utiliser le four à micro-ondes, vérifiez que l'anneau et le plateau tournant sont placés correctement (sur l'axe de propulsion) !

Mettez un plat résistant à la chaleur contenant 200 ml d'eau dans le four à micro-ondes. Appuyez sur la touche four. Programmez la durée sur 5 minutes et appuyez sur la touche de démarrage. Ceci élimine les graisses de protection utilisées durant la fabrication. Une fois les 5 minutes écoulées, laissez le four à micro-ondes refroidir avant de le nettoyer avec de l'eau chaude. Le four à micro-ondes est maintenant prêt à être utilisé.

Remarque

La première fois que vous échaufferez fortement le four à micro-ondes, il dégagera une « odeur de neuf ». Ceci est normal. Si nécessaire, allumez la hotte ou ouvrez la fenêtre.

ZERO ON



Lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique pour la première fois, l'écran n'affiche rien. L'appareil est en mode veille.

1. Appuyez sur la touche ZERO ON.

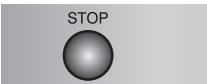
Un signal sonore retentit et l'écran affiche « : 0 ». Vous pouvez maintenant utiliser le four à micro-ondes.

- Si le four à micro-ondes n'est pas utilisé pendant 10 minutes, l'appareil passera automatiquement en mode veille. L'écran n'affichera rien.

Arrêt/mise en marche

Après utilisation, il est également possible de passer en mode veille en appuyant sur la touche d'arrêt jusqu'à ce que l'écran soit vide. Appuyez encore une fois sur la touche ZERO ON et le four à micro-ondes sera de nouveau prêt à être utilisé.

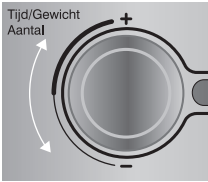
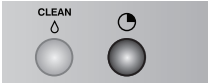
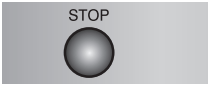
Généralités



- Pour effectuer une programmation, il est important que l'écran affiche l'heure (ou « :0 ») et non pas une fonction sélectionnée. En appuyant d'abord sur la touche d'arrêt, vous serez assuré que c'est le cas.
- À la fin de la fonction programmée, un signal sonore retentit trois fois et l'écran affiche « END ». Le four à micro-ondes émettra un signal sonore chaque minute jusqu'à ce que la touche d'arrêt soit enfoncée ou la porte ouverte.
- Le ventilateur continue de tourner un moment pour refroidir le four. L'écran affiche en alternance la durée programmée (ou « :0 ») et « COOL ».
- En ouvrant la porte, vous interrompez le programme en cours. C'est le cas aussi lorsque vous appuyez sur la touche d'arrêt. Le ventilateur continue toutefois de tourner. Il est possible de relancer le programme en appuyant sur la touche de démarrage.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes lorsqu'il est vide.
- Après avoir utilisé la fonction grill, four ou combinée, il faut d'abord laisser refroidir le four à micro-ondes avant de pouvoir l'utiliser à nouveau.

COMMANDE

Mode Minuteur de cuisine



1. Appuyez sur la touche Arrêt.
Apparaît sur l'affichage.
2. Appuyez une fois sur la touche Minuteur de cuisine.
3. Tournez le bouton de sélection pour régler le nombre de minutes du compte à rebours.
Pour régler une durée de 11 minutes, tournez le bouton de sélection sur 11:00 (la durée maximale est de 60 minutes)
4. Appuyez sur la touche Démarrage.
L'affichage compte à rebours le temps restant en mode Minuteur de cuisine. À la fin du mode Minuteur de cuisine, vous entendrez 3 bips.

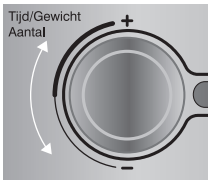
Micro-ondes

Cette fonction vous permet de régler la puissance et la durée. Si vous ne sélectionnez aucune puissance, le four à micro-ondes s'enclenchera à la puissance la plus élevée. Le tableau suivant vous indique les puissances qu'il est possible de sélectionner.

Position affichée sur l'écran	Pourcentage	Puissance
P-HI	100 %	900 W
P-90	90 %	810 W
P-80	80 %	720 W
P-70	70 %	630 W
P-60	60 %	540 W

COMMANDE

Position affichée sur l'écran	Pourcentage	Puissance
P-50	50 %	450 W
P-40	40 %	360 W
P-30	30 %	270 W
P-20	20 %	180 W
P-10	10 %	90 W
P-00	0 %	0 W



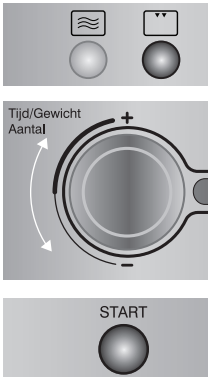
1. Appuyez sur la touche ZERO ON si l'écran est vide.
Un signal sonore retentit et l'écran affiche l'heure actuelle ou « : 0 ». Vous pouvez maintenant utiliser le four à micro-ondes.
2. Appuyez sur la touche micro-ondes.
L'écran affiche « P-HI » et le témoin s'allume.
 - Appuyez encore une fois (plusieurs fois) sur la touche micro-ondes pour sélectionner une autre puissance.
3. Tournez le bouton de réglage pour programmer la durée.
La durée programmée s'affiche sur l'écran.
 - Il est possible de programmer une durée maximale de 60 minutes. Sur l'écran, la durée s'affiche d'abord par palier de 10 secondes. Au-delà de 5 minutes, les paliers passent à 30 secondes.
4. Appuyez sur la touche de démarrage.
Le four à micro-ondes s'enclenche selon les sélections programmées ; l'éclairage du four s'allume, le plateau tournant se met à tourner et le décompte de la durée s'affiche sur l'écran.
 - Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit trois fois. Le four à micro-ondes s'éteint.
 - Vous pouvez, à tout moment de la préparation, vérifier la puissance programmée en appuyant sur la touche micro-ondes.

Grill

La fonction grill permet de chauffer et de dorer des plats, sans utiliser les micro-ondes. Le four à micro-ondes combiné est pourvu d'éléments chauffants en haut et en bas qui peuvent s'utiliser indépendamment l'un de l'autre.

1. Appuyez sur la touche ZERO ON si l'écran est vide.
Un signal sonore retentit et l'écran affiche l'heure actuelle ou « : 0 ». Vous pouvez maintenant utiliser le four à micro-ondes.

COMMANDE



2. Appuyez sur la touche grill.
L'écran affiche « : 0 » et le témoin s'allume.
3. Tournez le bouton de réglage pour programmer la durée.
La durée programmée s'affiche sur l'écran.
 - Il est possible de sélectionner une durée maximale de 60 minutes. Sur l'écran, la durée s'affiche d'abord par palier de 10 secondes. Au-delà de 5 minutes, les paliers passent à 30 secondes.
4. Appuyez sur la touche de démarrage.
Le four à micro-ondes s'enclenche selon les sélections programmées ; l'éclairage du four s'allume, le plateau tournant se met à tourner et le décompte de la durée s'affiche sur l'écran.
 - Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit trois fois. Le four à micro-ondes s'éteint.

Four avec préchauffage

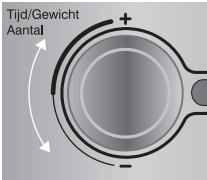
Lorsque vous utilisez la fonction four, il est conseillé de préchauffer le four (sauf avec une température de 40 °C). La durée de préchauffage maximale est de 30 minutes. Si vous ne commencez pas la préparation d'un plat après cette durée de préchauffage de 30 minutes, le témoin four continuera de clignoter et la température de préchauffage s'affichera sur l'écran. Après 15 minutes, le préchauffage cessera automatiquement.

1. Appuyez sur la touche ZERO ON si l'écran est vide.
Un signal sonore retentit et l'écran affiche l'heure actuelle ou « : 0 ». Vous pouvez maintenant utiliser le four à micro-ondes.



2. Appuyez sur la touche four.
L'écran affiche « 180C » et le témoin s'allume.
 - Appuyez encore une fois (plusieurs fois) sur la touche four pour sélectionner une autre température.
 - Il est possible de sélectionner les températures suivantes : 180C, 190C, 200C, 210C, 220C, 40C, 100C, 110C, 120C, 130C, 140C, 150C, 160C, 170C.
3. Appuyez sur la touche de démarrage.
Le préchauffage du four à micro-ondes commence ; l'écran affiche en alternance « PrE - » et la température de préchauffage ; le témoin four clignote.

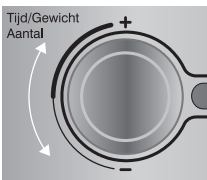
4. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore retentit et la température du four s'affiche sur l'écran.
5. Ouvrez la porte et enfournez le plat.
L'écran affiche la température.
6. Tournez le bouton de réglage pour programmer la durée.
La durée programmée s'affiche sur l'écran.
 - Il est possible de programmer une durée maximale de 60 minutes. Sur l'écran, la durée s'affiche d'abord par palier de 10 secondes. Au-delà de 5 minutes, les paliers passent à 30 secondes.
7. Appuyez sur la touche de démarrage.
Le four à micro-ondes s'enclenche selon les sélections programmées ; l'éclairage du four s'allume, le plateau tournant se met à tourner et le décompte de la durée s'affiche sur l'écran.
 - Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit trois fois. Le four à micro-ondes s'éteint.
- Vous pouvez, à tout moment de la préparation, vérifier la température sélectionnée en appuyant sur la touche four.



Four

La fonction four permet de préparer des plats comme dans un four traditionnel, sans utiliser les micro-ondes. Les éléments chauffants en haut et en bas sont allumés tous les deux.

1. Appuyez sur la touche ZERO ON si l'écran est vide.
Un signal sonore retentit et l'écran affiche l'heure actuelle ou « : 0 ». Vous pouvez maintenant utiliser le four à micro-ondes.
2. Appuyez sur la touche four.
L'écran affiche « 180C » et le témoin s'allume.
 - Appuyez encore une fois (plusieurs fois) sur la touche four pour sélectionner une autre température.
 - Il est possible de sélectionner les températures suivantes : 180C, 190C, 200C, 210C, 220C, 40C, 100C, 110C, 120C, 130C, 140C, 150C, 160C, 170C.
3. Tournez le bouton de réglage pour programmer la durée.
La durée programmée s'affiche sur l'écran.
 - Il est possible de programmer une durée maximale de 60 minutes. Sur l'écran, la durée s'affiche d'abord par palier de 10 secondes. Au-delà de 5 minutes, les paliers passent à 30 secondes.



COMMANDE



- Appuyez sur la touche de démarrage.
Le four à micro-ondes s'enclenche selon les sélections programmées ; l'éclairage du four s'allume, le plateau tournant se met à tourner et le décompte de la durée s'affiche sur l'écran.
 - Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit trois fois. Le four à micro-ondes s'éteint.
- Vous pouvez, à tout moment de la préparation, vérifier la température sélectionnée en appuyant sur la touche four.

Four/micro-ondes combiné

Cette fonction combine les fonctions four et grill avec la fonction micro-ondes. Les plats traditionnels sont ainsi prêts plus vite.

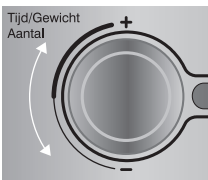
- Appuyez sur la touche ZERO ON si l'écran est vide.
Un signal sonore retentit et l'écran affiche l'heure actuelle ou « : 0 ». Vous pouvez maintenant utiliser le four à micro-ondes.



- Appuyez sur la touche fonction combinée.
L'écran affiche « C-0 » et le témoin s'allume.
 - Appuyez encore une fois (plusieurs fois) sur la touche fonction combinée pour sélectionner une autre puissance.
 - Vous avez le choix entre « C-0 » (30 % de puissance), « C-HI » (40 % de puissance) et « C-Lo » (20 % de puissance).



- Appuyez sur la touche four.
L'écran affiche « 180C » et le témoin s'allume.
 - Appuyez encore une fois (plusieurs fois) sur la touche four pour sélectionner une autre température.
 - Il est possible de sélectionner les températures suivantes : 180C, 190C, 200C, 210C, 220C, 40C, 100C, 110C, 120C, 130C, 140C, 150C, 160C, 170C.



- Tournez le bouton de réglage pour programmer la durée.
La durée programmée s'affiche sur l'écran.
 - Il est possible de programmer une durée maximale de 60 minutes. Sur l'écran, la durée s'affiche d'abord par palier de 10 secondes. Au-delà de 5 minutes, les paliers passent à 30 secondes.



- Appuyez sur la touche de démarrage.
Le four à micro-ondes s'enclenche selon les sélections programmées ; l'éclairage du four s'allume, le plateau tournant se met à tourner et le décompte de la durée s'affiche sur l'écran.

- Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit trois fois. Le four à micro-ondes s'éteint.
- Vous pouvez, à tout moment de la préparation, vérifier la puissance sélectionnée en appuyant sur la touche fonction combinée.
- Vous pouvez, à tout moment de la préparation, vérifier la température sélectionnée en appuyant sur la touche four.

Décongélation selon le poids

En utilisant cette fonction, vous n'aurez qu'à programmer le poids. La durée de décongélation s'affiche automatiquement sur l'écran lorsque le four à micro-ondes s'enclenche.

1. Appuyez sur la touche ZERO ON si l'écran est vide.

Un signal sonore retentit et l'écran affiche l'heure actuelle ou « : 0 ». Vous pouvez maintenant utiliser le four à micro-ondes.

2. Appuyez une fois sur la touche de décongélation.

L'écran affiche « 0 » et le témoin s'allume.

3. Tournez le bouton de réglage pour programmer le poids.

Le poids programmé s'affiche sur l'écran.

- Vous pouvez programmer un poids de décongélation de 200 à 3000 grammes, par palier de 50 grammes.

4. Appuyez sur la touche de démarrage.

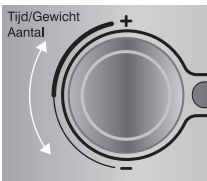
Le four à micro-ondes s'enclenche et le décompte de la durée de décongélation s'affiche automatiquement sur l'écran.

- Durant la décongélation, un signal sonore retentit pour vous signaler qu'il est temps de contrôler/retourner le plat.

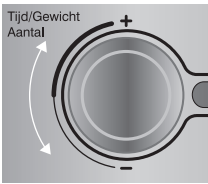
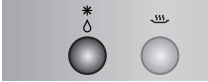
5. Ouvrez la porte ; le four à micro-ondes s'éteint.

6. Une fois le plat contrôlé/retourné, fermez la porte. Appuyez sur la touche de démarrage, le four à micro-ondes poursuit le programme sélectionné.

- À la fin de la décongélation, un signal sonore retentit trois fois. Le four à micro-ondes s'éteint.



Décongélation selon le temps



En utilisant cette fonction, vous n'aurez qu'à programmer la durée de décongélation.

1. Appuyez sur la touche ZERO ON si l'écran est vide.

Un signal sonore retentit et l'écran affiche l'heure actuelle ou « : 0 ». Vous pouvez maintenant utiliser le four à micro-ondes.

2. Appuyez deux fois sur la touche de décongélation.

L'écran affiche « : 0 » et le témoin s'allume.

3. Tournez le bouton de réglage pour programmer la durée de décongélation.

La durée programmée s'affiche sur l'écran.

- Il est possible de programmer une durée maximale de 60 minutes. Sur l'écran, la durée s'affiche d'abord par palier de 10 secondes. Au-delà de 5 minutes, les paliers passent à 30 secondes.

4. Appuyez sur la touche de démarrage.

Le four à micro-ondes s'enclenche et le décompte de la durée de décongélation s'affiche automatiquement sur l'écran.

- Durant la décongélation, un signal sonore retentit pour vous signaler qu'il est temps de contrôler/retourner le plat.

5. Ouvrez la porte ; le four à micro-ondes s'éteint.

6. Une fois le plat contrôlé/retourné, fermez la porte. Appuyez sur la touche de démarrage, le four à micro-ondes poursuit le programme sélectionné.

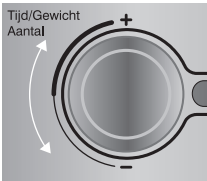
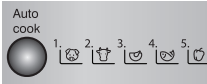
- À la fin de la décongélation, un signal sonore retentit trois fois. Le four à micro-ondes s'éteint.

Auto cook

Cette fonction permet de préparer des plats courants en toute facilité. Il vous suffit de programmer le poids. Le four à micro-ondes sélectionne automatiquement la durée correspondante.

Fonction	Poids min.	Poids max.
AC-1 VIANDE DE PORC GRILLÉE	500 g	2000 g
AC-2 VIANDE DE BŒUF GRILLÉE	500 g	2000 g
AC-3 POULET GRILLÉ	800 g	3000 g
AC-4 POISSON FRIT	300 g	900 g
AC-5 LÉGUMES FRAIS	100 g	900 g

COMMANDE



1. Appuyez sur la touche auto cook.
L'écran affiche « AC-1 » et le témoin s'allume.
2. Appuyez encore une fois (plusieurs fois) sur la touche auto cook pour sélectionner une fonction (voir tableau).
3. Tournez le bouton de réglage pour programmer le poids.
Le poids programmé s'affiche sur l'écran.
 - Vous pouvez programmer un poids maximal de 2000 grammes, par paliers de 50 grammes.
- Consultez le tableau pour découvrir les différentes fonctions et sélectionner le poids approprié.
4. Appuyez sur la touche de démarrage.
Le four à micro-ondes s'enclenche selon les sélections programmées ; l'éclairage du four s'allume, le plateau tournant se met à tourner et le décompte de la durée s'affiche sur l'écran.
 - Vous pouvez, à tout moment de la préparation, vérifier les sélections programmées en appuyant sur la touche auto cook.

Tableau Auto Cook

Le tableau suivant donne des informations, par plat, sur la marche à suivre et les ustensiles à utiliser.

	Marche à suivre	Ustensiles de cuisine
1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la viande de porc directement sur le trépied posé sur le plateau tournant. 2. Badigeonnez-la d'un peu d'huile avec un pinceau. 3. Sélectionnez « AC-1 ». 4. Sortez la viande du four à micro-ondes combiné. Égouttez le jus de cuisson superflu. 5. Enveloppez la viande dans du papier aluminium et laissez-la reposer 10 minutes. 6. Servez la viande avec de la compote de pommes. 	Grille avec plateau tournant.
2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la viande de bœuf directement sur la grille posée sur le plateau tournant. 2. Badigeonnez-la d'un peu d'huile avec un pinceau. 3. Sélectionnez « AC-4 ». 4. Sortez la viande du four à micro-ondes combiné. Égouttez le jus de cuisson superflu. 5. Enveloppez la viande dans du papier aluminium et laissez-la reposer 10 minutes. 6. Servez avec des pommes de terre nature et du jus. 	Grille avec plateau tournant.

COMMANDE

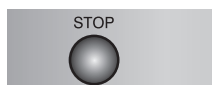
	Marche à suivre	Ustensiles de cuisine
3	<ol style="list-style-type: none">1. Lavez le poulet et séchez-le. Liez les pattes avec de la ficelle de cuisine sans trop les serrer.2. Piquez quelques trous dans la peau, juste en dessous des pattes.3. Badigeonnez le poulet de beurre fondu avec un pinceau.4. Mettez le poulet directement sur la grille posée sur le plateau tournant.5. Sélectionnez « AC-3 ».6. Sortez le poulet du four. Égouttez le jus de cuisson superflu. Salez, selon vos goûts.7. Enveloppez le poulet dans du papier aluminium et laissez-le reposer 10 minutes.8. Servez avec des pommes de terre rissolées et de la salade.	Grille avec plateau tournant.
4	<ol style="list-style-type: none">1. Il est possible de préparer toutes sortes de poisson frais (sauf du poisson pané/trempé dans de la pâte), que ce soit du poisson entier ou du filet/steak de poisson.2. Mettez le poisson préparé dans un plat beurré.3. Salez et poivrez, arrosez de jus de citron et parsemez de morceaux de beurre. Ne recouvrez pas le plat.4. Placez le plat sur la grille haute posée sur le plateau tournant.5. Sélectionnez « AC-4 ».	Plat peu profond, résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes, par exemple un Pyrex. Grille avec plateau tournant.
5	<ol style="list-style-type: none">1. Lavez les légumes et nettoyez-les.2. Mettez les légumes préparés dans un plat approprié.3. Arrosez les légumes avec 4-5 cuillères à soupe d'eau.4. Recouvrez le plat avec du film alimentaire percé de trous ou un couvercle.5. Mettez le plat sur le plateau tournant.6. Sélectionnez « AC-5 ».* Coupez les légumes en morceaux de taille identique pour obtenir le meilleur résultat.	Plat adapté au micro-ondes, par exemple Pyrex, avec plateau tournant.

Démarrage rapide



En appuyant une fois sur la touche de démarrage, il est possible d'enclencher le four à micro-ondes à pleine puissance pendant 30 secondes. En appuyant plusieurs fois sur la touche de démarrage, la durée augmentera par palier de 30 secondes (la durée maximale est de 5 minutes).

Arrêt

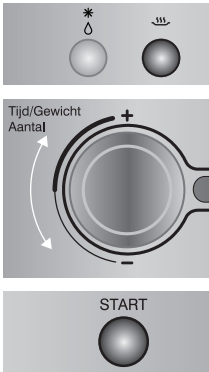


Arrêtez ou annulez un programme en cours en ouvrant la porte ou en appuyant sur la touche d'arrêt. Pour lancer le programme à nouveau, appuyez sur la touche de démarrage.

- Pour annuler le programme, appuyez encore une fois sur la touche d'arrêt.

L'heure actuelle (ou « :0 ») apparaît sur l'écran.

Maintien au chaud



Cette fonction permet de tenir un plat au chaud, pendant une heure, à une température d'environ 60 °C.

1. Appuyez sur la touche ZERO ON si l'écran est vide.
Un signal sonore retentit et l'écran affiche l'heure actuelle ou « : 0 ». Vous pouvez maintenant utiliser le four à micro-ondes.
2. Appuyez sur la touche de maintien au chaud.
L'écran affiche « 60C » et le témoin s'allume.
3. Tournez le bouton de réglage pour programmer la durée.
La durée programmée s'affiche sur l'écran.
 - Il est possible de programmer une durée maximale de 60 minutes. Sur l'écran, la durée s'affiche d'abord par palier de 10 secondes. Au-delà de 5 minutes, les paliers passent à 30 secondes.
4. Appuyez sur la touche de démarrage.
Le four à micro-ondes s'enclenche selon les sélections programmées ; l'éclairage du four s'allume, le plateau tournant se met à tourner et le décompte de la durée s'affiche sur l'écran.
 - Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit trois fois. Le four à micro-ondes s'éteint.

Nettoyage vapeur



Cette fonction permet de nettoyer l'intérieur du four à micro-ondes combiné en 10 minutes. La vapeur décolle les résidus alimentaires que vous pouvez ensuite enlever facilement avec un chiffon doux.

Attention : placez d'abord un gobelet/une tasse/un plat contenant 150/200 cc d'eau au centre du plateau tournant.

1. Appuyez sur la touche ZERO ON si l'écran est vide.
Un signal sonore retentit et l'écran affiche l'heure actuelle ou « : 0 ». Vous pouvez maintenant utiliser le four à micro-ondes.
2. Placez un gobelet/une tasse/un plat contenant 150/200 cc d'eau au centre du plateau tournant.
3. Appuyez sur la touche clean.
Le témoin s'allume. Le four à micro-ondes chauffe pendant 10 minutes.



4. Une fois les 10 minutes écoulées, « door » « oPEn » s'affiche sur l'écran pendant 5 minutes. Ouvrez la porte. Soyez prudent car de la vapeur peut s'échapper du four. Laissez le four à micro-ondes refroidir un instant avant d'essuyer l'intérieur avec un chiffon sec.

Réchauffer et cuire

- L'intensité de chauffage du four à micro-ondes est toujours la même. Plus la quantité placée dans le four est importante, plus la durée de cuisson sera longue.
- Les produits plats sont plus vite chauds que les produits étroits et hauts.
- Le fait de recouvrir les plats d'un film à micro-ondes ou d'un couvercle approprié évite les projections d'aliments, diminue la durée de cuisson et permet de conserver l'humidité des aliments. À la fin de la cuisson, retirez prudemment le film ou le couvercle.

Attention ! La vapeur qui s'échappe du plat peut être très chaude !

- Humectez éventuellement les plats qui risquent de dessécher rapidement. Plongez d'abord un instant les pommes de terre et les légumes dans de l'eau froide avant de les mettre dans le four à micro-ondes. Vous éviterez ainsi la formation d'une peau.
- Pour obtenir un résultat uniforme, mélangez ou retournez les produits une ou deux fois.
- Pour réchauffer des plats déjà préparés, sélectionnez toujours la position micro-ondes la plus élevée.
- La cuisson au micro-ondes ne nécessite pas beaucoup d'eau, ni de sel ni d'épices. Il est préférable d'ajouter du sel à la fin de la cuisson. Vous éviterez ainsi que le plat ne se dessèche.
- Une fois que le four à micro-ondes est arrêté, la cuisson se poursuit encore pendant quelques instants. Tenez-en compte en ne réchauffant pas le plat trop longtemps.
- **Attention !** Lorsque vous chauffez des petites quantités de produits sous forme de poudre (séchage d'herbes), placez toujours une tasse d'eau dans le four à micro-ondes. Il y a risque sinon d'auto-inflammation en raison de la faible quantité présente.

Décongélation

- Décongelez toujours les grosses pièces compactes à l'aide du programme de décongélation. Comme le produit se décongèle de façon progressive et régulière, vous ne risquez pas que la partie extérieure soit desséchée et le centre encore congelé.
- Pour accélérer le processus de décongélation, il est recommandé de diviser le produit en morceaux au bout d'un certain temps.
- Insérez deux pauses en cas de grosses pièces de viande et de produits compacts.

- En cas de décongélation de produits de forme irrégulière, couvrez ou enveloppez de papier aluminium les parties fines pendant la seconde moitié de la durée de décongélation.

Les facteurs qui ont une influence sur le processus de cuisson

- La température des ingrédients a une influence sur la durée de préparation. Un repas froid nécessite une durée de cuisson plus longue qu'un repas qui se trouve à température ambiante.
- Les produits légers et poreux cuisent plus vite que les produits lourds et massifs (comme les ragoûts et les roulades). Faites attention lorsque vous préparez des produits légers et poreux. Les bords en tendance à sécher et devenir durs rapidement.
- Les petits produits se réchauffent de façon plus régulière si vous les tenez séparés les uns des autres et que vous les disposez en rond dans le four à micro-ondes.
- Les os et la graisse conduisent mieux la chaleur que la viande. Le papier aluminium bloque les micro-ondes. En couvrant les parties plus fines des produits (comme les cuisses et les ailes de poulet), vous éviterez qu'elles ne cuisent trop rapidement.
- Le papier sulfurisé empêche les projections d'aliments et retient mieux la chaleur.

Techniques de base

- Mise en place
 - Sur le plateau tournant, placez les pièces plus grosses vers l'extérieur. Les produits placés sur la partie extérieure du plateau tournant reçoivent le plus grand nombre de micro-ondes.
- Mélanger
 - En mélangeant régulièrement les produits, vous répartissez la chaleur stockée. Mélangez toujours de l'extérieur vers l'intérieur étant donné que la partie extérieure est toujours la première à être chaude.
- Retourner
 - Retournez régulièrement les produits gros et épais. Ils cuiront de façon plus régulière et rapide.
- Piquer
 - Les produits recouverts d'une peau ou d'une coquille (oeufs, crustacés et fruits) éclatent dans le four à micro-ondes. En les piquant auparavant à l'aide d'un bâtonnet ou d'une fourchette, vous évitez cette situation.

- Contrôler
 - Les produits cuisent rapidement. C'est pourquoi il faut les contrôler régulièrement. Sortez les produits du four à micro-ondes avant qu'ils ne soient cuits à point.
- Poursuite de la cuisson
 - Après avoir sorti les produits du four à micro-ondes, laissez-les reposer, couverts, pendant 3 à 10 minutes. Les produits poursuivent leur cuisson. Ne couvrez pas les produits qui ont une croûte sèche (comme un cake).
- Congélation
 - Lors de la congélation, tenez déjà compte de la décongélation au four à micro-ondes en évitant d'utiliser de l'aluminium ou des barquettes en aluminium et en préparant des portions plus plates.

Cuisson des légumes

- Utilisez si possible des légumes frais. Si les légumes sont un peu fanés du fait que vous les avez depuis un certain temps, mettez-les dans de l'eau froide pendant quelques instants afin qu'ils reprennent de la vigueur.
- Utilisez un grand plat pour la cuisson des légumes. Répartissez-les de façon à couvrir le fond d'une couche pas trop épaisse.
- Faites cuire les légumes non égouttés.
- Couvrez toujours le plat avec un couvercle ou du film à micro-ondes.
- N'ajoutez pas de sel. Les sels présents naturellement dans les légumes donnent en principe suffisamment de goût. Si vous souhaitez néanmoins ajouter du sel, faites-le après la cuisson.
- Le temps de cuisson des légumes doit être le plus court possible. Tenez compte du fait que la cuisson se poursuit une fois que le four à micro-ondes est arrêté.
- Vérifiez à l'aide d'un bâtonnet ou d'une fourchette si les légumes sont cuits.

Cuisson du poisson

- Le poisson doit cuire de façon régulière. Enclenchez de ce fait la puissance sur 30 % en cas de poisson fins, de poissons gras ou de petites portions. Dans d'autres cas, il est tout à fait possible d'augmenter légèrement la puissance. Tenez compte du fait que la cuisson se poursuit une fois que le four à micro-ondes est arrêté. Le poisson est cuit lorsque sa chair n'est plus transparente.

Nettoyage



- N'UTILISEZ PAS de produits à récurer ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four en verre. Ceux-ci risquent de rayer la surface et faire éclater le verre.
- N'UTILISEZ PAS de jet à haute pression ou de machine à vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.
- Nettoyez directement l'intérieur après usage. Utilisez un chiffon humide pour éliminer la condensation, le liquide qui a débordé et les résidus alimentaires. Les miettes et l'humidité qui restent dans le four absorbent l'énergie micro-onde et prolongent la durée de cuisson.
- Nettoyez régulièrement les faces intérieures et extérieures en utilisant de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement le four avec un chiffon sec.
- Le recouvrement du distributeur à micro-ondes doit être propre. Un risque d'étincelle peut se présenter en cas d'encrassement du recouvrement.
- Nettoyez régulièrement les accessoires en utilisant une brosse avec de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement les accessoires avec un chiffon sec. Il est également possible de laver les accessoires au lave-vaisselle.
- Les odeurs disparaîtront si vous mettez un verre de vinaigre ou d'eau avec du citron dans le compartiment de cuisson. Enclenchez le four pendant 2 minutes à pleine puissance. Essayez ensuite à l'aide d'un chiffon humide.
- Vérifiez régulièrement que la fermeture de la porte et le joint de la porte ne sont pas endommagés. N'utilisez pas le four à micro-ondes s'ils sont endommagés.
- Si le joint du four à micro-ondes est très sale, la porte ne se fermera pas correctement. Cela pourrait endommager l'avant des meubles adjacents. Maintenez le joint propre.
- Le sel est une substance très agressive. Si du sel se dépose dans le compartiment de cuisson, de la rouille peut se développer à divers endroits.
- Les sauces acides comme le ketchup et la moutarde ou les aliments salés (comme le petit salé) contiennent des ingrédients qui peuvent affecter la surface. Nettoyez toujours le compartiment de cuisson après chaque utilisation.

Si vous avez un doute quant au bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas automatiquement qu'il est défectueux. Vérifiez en tout cas les points suivants. Appelez le service après-vente si les conseils ci-dessous ne vous aident pas.

- L'appareil est-il branché ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- Le fusible dans le placard à compteurs est-il défectueux ?
- La puissance et la durée de préparation sont-elles bien programmées ?
- Y a-t-il des objets dans le four à micro-ondes qui ne doivent pas s'y trouver ?
- Avez-vous utilisé des ustensiles de cuisine appropriés ?
- Les ouvertures de ventilation sont-elles bloquées ?
- Le produit était-il suffisamment décongelé ?
- Avez-vous retourné ou mélangé le produit pendant la préparation ?
- La sécurité enfants est-elle activée ?

Étincelles dans le four à micro-ondes

Si vous apercevez des étincelles dans le four à micro-ondes, éteignez-le immédiatement. Des étincelles peuvent se produire en raison de :

- métal ou de papier aluminium touchant la face intérieure du four à micro-ondes ;
- papier aluminium qui n'a pas été enveloppé correctement autour de l'aliment (des pointes dépassent et font office d'antenne) ;
- métal provenant d'un lien de fermeture ou d'un service avec une bordure métallique ;
- papier recyclé contenant des particules métalliques.

Codes d'erreur (appelez le service après-vente)

Err2 Température trop élevée ou capteur de température défectueux.

Err3 Capteur de température non connecté.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Raccordement	230 V~, 50 Hz
Puissance	2 700 W
Capacité	25 litres
Dimensions (l x p x h)	514 x 397 x 311 mm
Poids	17,2 kg

Élimination de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil. Cet appareil doit être éliminé de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- la feuille de polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. L'appareil doit être porté dans un centre communal spécialement dédié à la collecte sélective des déchets ménagers, ou dans un point de vente proposant ce service.

Le retraitement séparé des appareils électroménagers permet de prévenir les éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé causés par un traitement inapproprié. Il garantit que les matériaux qui composent l'appareil pourront être récupérés pour de notables économies d'énergie et de matières premières.

Déclaration de conformité



Nous déclarons que nos produits satisfont aux directives, mesures et règlements européens en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

INHALTSVERZEICHNIS

Ihre Mikrowelle

Einleitung	4
Beschreibung	5
Bedientafel	6

Sicherheit

Elektroanschluss und Reparatur	7
Sicherer Gebrauch	7
Materialien	11

Gebrauch

Platzieren	12
Vor der ersten Inbetriebnahme	12

Bedienung

ZERO ON	13
Ausschalten/Einschalten	13
Allgemein	13
Uhr einstellen	14
Mikrowelle	14
Grill	15
Ofen mit Vorwärmen	16
Ofen	17
Kombi-Ofen/Mikrowelle	18
Auftauen nach Gewicht	19
Auftauen nach Zeit	20
Auto-Cook	20
Schnellstart	22
Stopp	22
Warmhalten	23
Dampfreinigung	23

Kochtipps

25

Wartung

Reinigung	28
-----------	----

Störungen

29

Technische Daten

30

Umweltschutz

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	31
--	----

Einleitung

Sie haben sich für eine Kombi-Mikrowelle von Pelgrim entschieden. Ein optimaler Anwendungskomfort und eine einfache Bedienung standen bei der Entwicklung dieses Produkts an erster Stelle.

Die Kombi-Mikrowelle verbindet die Eigenschaften einer Mikrowelle mit denen eines herkömmlichen Ofens. Die umfangreichen Einstellungsoptionen ermöglichen es Ihnen, genau die Zubereitungsweise zu wählen, die Sie wünschen. Die Bedienung ist trotzdem einfach. Das Display informiert Sie und hilft Ihnen bei der Einstellung.

Mit dieser Anleitung möchten wir vor allem einen Überblick über alle Möglichkeiten dieses Geräts geben. Im Kapitel Bedienung sind die verschiedenen Funktionen übersichtlich aufgelistet. Es wurden auch einige Tipps aufgenommen, die Sie nutzen können.

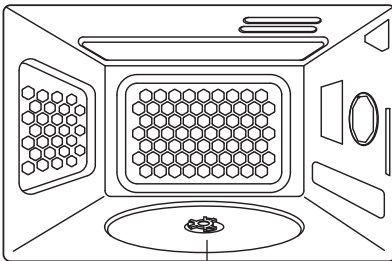
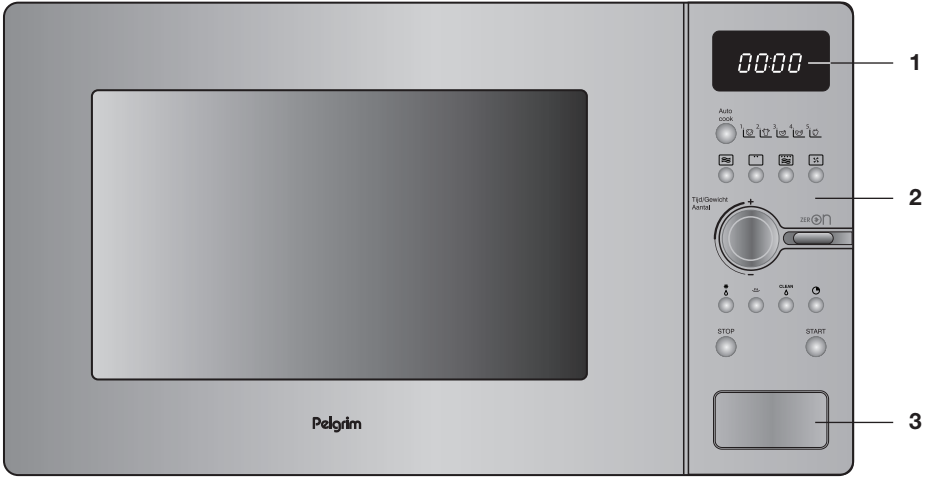
Lesen Sie die Gebrauchsanweisung erst vollständig aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Diese Anleitung enthält auch Hinweise für den Kundendienst. Der Datenaufkleber enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um auf Ihre Fragen zu reagieren.

Viel Spaß beim Kochen!

IHRE MIKROWELLE

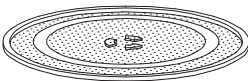
Beschreibung



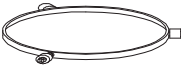
4

1. Display
2. Bedientafel
3. Tür öffnen
4. Antrieb
5. Gläserne Drehscheibe (vor Gebrauch immer in die Mikrowelle platzieren)
6. Ring für Drehscheibe (vor Gebrauch immer in die Mikrowelle platzieren)
7. Metallgestell: verwenden Sie dieses Gestell zusammen mit der Drehscheibe

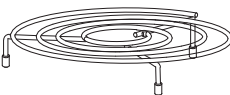
5



6

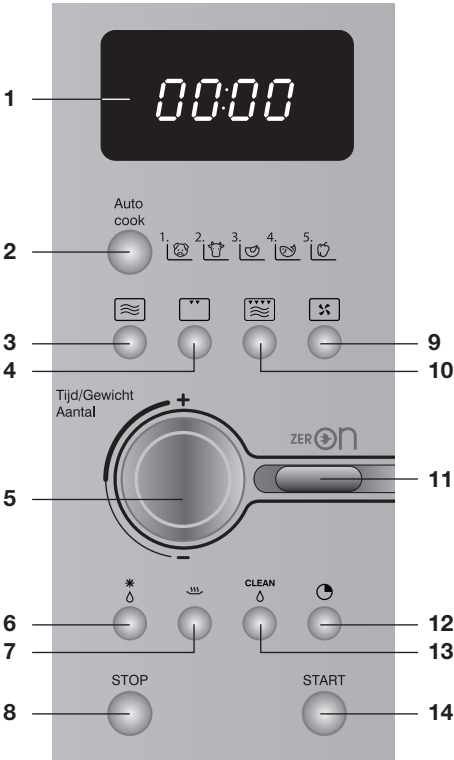


7



IHRE MIKROWELLE

Bedientafel



1. Display
2. Auto-Cook-Taste
3. Mikrowellentaste
4. Grilltaste
5. Einstellknopf (Zeit/Gewicht/Anzahl)
6. Auftautaste
7. Taste 'Warmhalten'
8. Stoptaste
9. Ofentaste
10. Kombitaste
11. ZERO ON-Taste
12. Timertaste
13. Reinigungstaste
14. Starttaste

Elektroanschluss und Reparatur



- Kontrollieren Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an.
- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen.
- Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit zugänglich bleiben.
- Wenn Sie einen festen Anschluss herstellen möchten, achten Sie darauf, dass ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm in der Zufuhrleitung installiert wird.
- Das Gerät darf nicht mit einem Verteilerstecker oder einer Verlängerungsschnur an das Stromnetz angeschlossen werden. Hierbei kann eine sichere Verwendung des Geräts nicht gewährleistet werden.
- **WARNUNG:** Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Nur ein Kundendiensttechniker darf das Gerät öffnen.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie mit der Reparatur beginnen.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Nur bei diesen Teilen kann der Hersteller garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, kann dieses nur vom Hersteller, seinem Servicepartner oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine gefährliche Situation zu verhindern.

Sicherer Gebrauch



- **WARNUNG:** Dieses Gerät und seine Teile werden bei Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die heißen Teile nicht zu berühren. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Wahrnehmungs- oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung verwendet werden, sofern sie dabei beaufsichtigt werden oder über die sichere



Verwendung des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten, wenn sie dabei nicht beaufsichtigt werden.

- **WARNUNG:** es ist für Unbefugte gefährlich, Reparaturen auszuführen, bei denen das Gehäuse des Geräts geöffnet werden muss. Das Gehäuse schützt gegen das Austreten von Mikrowellenenergie.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Abdichtung beschädigt ist, darf die Mikrowelle nicht verwendet werden, bis sie durch eine dafür befugte Person repariert ist.
- **WARNUNG:** Der Inhalt von Saugflaschen und Gefäßen mit Babynahrung muss geschüttelt und gerührt werden. Kontrollieren Sie die Temperatur vor der Verabreichung, um eine Verbrennung zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Erwärmen Sie niemals geschlossene Konservendosen. In der Dose entsteht dabei ein Überdruck, der zu einer Explosion führen kann.
- **WARNUNG:** Versuchen Sie nicht, die Mikrowelle mit geöffneter Tür zu verwenden. Dabei kann eine Gefahr durch die Mikrowellenstrahlung entstehen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie es nur zum Zubereiten von Speisen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich im Haus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Räumen oder in der Nähe eines Wasserkrans.
- Halten Sie die Schnur von warmen Oberflächen fern.
- Decken Sie niemals die Lüftungsöffnungen zu.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einem externen Timer oder einem gesonderten Fernbedienungssystem geeignet.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit darf das Gerät nicht mit Hochdruckreinigern oder Dampfreinigern gereinigt werden.
- Die Mikrowelle ist isoliert. Dennoch findet immer eine gewisse Wärmeübertragung statt, wobei sich die Außenseite des Geräts aufwärmt. Diese Aufwärmung liegt deutlich innerhalb der Normen.

- Bei der Zubereitung von Gerichten, die Alkohol enthalten, kann der Alkohol durch die hohen Temperaturen verdampfen. Der Dampf kann sich entzünden, wenn er mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Verwenden Sie ausschließlich Besteck und Geschirr, das für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet ist (Vorsicht mit silber- und goldfarbigen Rändern).
- Verwenden Sie die Mikrowelle nicht zur Aufbewahrung feuergefährlicher oder leicht verformbarer Materialien.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen immer ausreichend erhitzt werden. Die dafür erforderliche Zeit hängt von vielen Faktoren ab, etwa der Menge und Art der Speisen. Die eventuell in dem Lebensmittel vorhandenen Bakterien werden nur dann abgetötet, wenn es mindestens 10 Minuten bei einer Temperatur von über 70 °C erhitzt wird. Lassen Sie das Lebensmittel etwas länger garen, wenn Sie sich nicht sicher sind, ob es ausreichend erhitzt wurde.
- Stellen Sie einen Kunststofflöffel in die Tasse, wenn Sie eine Flüssigkeit (z. B. Wasser) kochen wollen. Es kann nämlich passieren, dass die Flüssigkeit kocht, ohne dass Blasen erscheinen. Wenn Sie die Tasse aus der Mikrowelle holen, kann die Flüssigkeit plötzlich heftig zu kochen anfangen und aus der Tasse spritzen, mit dem Risiko, dass Sie sich verbrennen.
- Eine Mikrowelle ist nur dann sicher, wenn die Tür gut schließt! Legen Sie niemals einen Gegenstand zwischen die Tür der Mikrowelle und sorgen Sie dafür, dass die Tür und die Abdichtung immer sauber sind.
- Verwenden Sie die Mikrowelle ausschließlich für das Auftauen, Zubereiten und Aufwärmen von Lebensmitteln, und nicht etwa zum Trocknen von Kleidung oder Papier. Diese können sich entzünden.
- Wenn Sie kleine Mengen trockener oder puderförmiger Produkte in der Mikrowelle erwärmen (wie beim Trocknen von Kräutern), besteht die Möglichkeit einer Selbstentzündung. Schalten Sie

die Mikrowelle aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn etwas in der Mikrowelle sich entzündet. Halten Sie die Mikrowellentür geschlossen.

- Schalten Sie die Mikrowelle aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie Rauch wahrnehmen. Halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Schalten Sie die Mikrowelle nicht ein, wenn sie leer ist. Die Mikrowelle kann dadurch beschädigt werden.
- Entfernen Sie metallene Verschlussstreifen von Plastikgegenständen und verwenden Sie Schalen und Schüsseln, die für die Mikrowelle geeignet sind.
- Sehen Sie zuerst auf der Verpackung des Gerichts nach, ob es für die Mikrowelle geeignet ist. Flüssigkeiten und Lebensmittel in luftdichten Verpackungen können Sie meist nur aufwärmen, wenn Sie ein Paar Löcher in die Verpackung stechen. Dies hängt zusammen mit der Druckzunahme beim Aufwärmen.
- Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in hermetisch geschlossenen Verpackungen erwärmt werden, da sie explodieren können.
- Beim Erwärmen von Lebensmitteln in Plastik- oder Papierverpackungen empfiehlt es sich, aufgrund der Brandgefahr die Mikrowelle im Auge zu behalten.
- Erwärmen Sie nicht länger als nötig, berücksichtigen Sie das 'Nachgaren'.
- Stechen Sie mit einer Gabel oder einem anderen spitzen Gegenstand kurz in die Haut von Fleisch, Huhn oder Fisch. Dadurch vermeiden Sie, dass diese Gerichte spritzen.
- Die Mikrowelle muss regelmäßig gereinigt werden und alle Speisereste müssen entfernt werden. Zurückgebliebene Krümel und Feuchtigkeit absorbieren Mikrowellen und verlängern die Kochzeit. Außerdem kann durch zurückgebliebene Speisereste die Innenseite beschädigt werden, was zu gefährlichen Situationen führen kann. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glastür. Die Oberfläche erhält dadurch Kratzer, wodurch das Glas zerspringen kann.

Eine Mikrowelle ist nicht geeignet für:

- das Einmachen von Lebensmitteln;
- das Kochen von Eiern in der Schale und das Aufwärmen ganzer hartgekochter Eier, diese platzen infolge der Druckzunahme auf.
- das Erhitzen von Frittieröl.

Wenn die Sicherheitsanweisungen und Warnungen nicht befolgt werden, kann der Hersteller nicht für den dadurch entstandenen Schaden haftbar gemacht werden.



Wenn Sie beschließen, das Gerät aufgrund eines Defekts nicht länger zu verwenden, raten wir Ihnen, die Schnur abzutrennen, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Bringen Sie das Gerät zu der entsprechenden Abfallverarbeitungsabteilung in Ihrer Gemeinde.

Materialien

Nicht alle Materialien dürfen in die Mikrowelle. In der folgenden Tabelle ist aufgeführt, welche Materialien verwendet werden können und welche nicht.

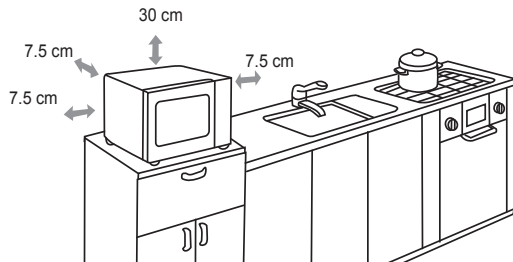
Material	Mikrowelle
Papier	ja*
Aluminiumfolie	ja**
Haushaltsfolie	ja
Aluminiumschälchen	nein
Hitzebeständiges Plastik	ja
Nicht-glasiertes Steingut	nein
Metallenes Kochgeschirr	nein
Normales Glas	ja
Pyrex, sonstiges ofenfestes Glas und Keramik	ja
Teller mit metallhaltigem Zierrand	nein
Metallener Verschlussstreifen	nein
Quecksilberthermometer	nein
Geschlossener Topf	nein
Flasche mit engem Hals	nein
Bratschläuche	ja

* Verwenden Sie Küchenpapier ohne Dekoration zum Abdecken einer Schale oder unter Brot beim Auftauen.

** Durch das Abdecken dünnerer Teile von Gerichten (wie Hühnerbeine) vermeiden Sie, dass diese zu schnell garen.

Platzieren

- Stellen Sie die Mikrowelle auf einen festen und ebenen Untergrund.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung um die Mikrowelle herum. Halten Sie auf der Oberseite 30 cm Abstand frei. Halten Sie auf der Rückseite und an den Seitenwänden mindestens 7,5 cm Abstand frei.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht zu.
- Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
- Platzieren Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen.
- Sende- und Empfangsgeräte wie Radios und Fernsehgeräte können die Funktion der Mikrowelle beeinflussen.



Vor der ersten Inbetriebnahme

Nehmen Sie das Zubehör aus der Mikrowelle und reinigen Sie sie mit einem schonenden Reinigungsmittel. Platzieren Sie danach den Rahmen wieder auf dem Antrieb.



Achtung

Verwenden Sie die Mikrowelle immer mit dem Rahmen auf dem Antrieb in Kombination mit einer Drehscheibe!

Stellen Sie eine hitzebeständige Schale mit 200 ml Wasser in die Mikrowelle. Drücken Sie auf die Ofentaste. Stellen Sie die Zeit auf 5 Minuten ein und drücken Sie auf die Starttaste. Bei der Herstellung verwendete Schutzfette werden dadurch entfernt. Lassen Sie die Mikrowelle nach Ablauf von 5 Minuten abkühlen und reinigen Sie die Mikrowelle mit warmem Wasser. Die Mikrowelle ist jetzt bereit für den Gebrauch.

Bemerkung

Wenn die Mikrowelle zum ersten Mal stark erhitzt wird, werden Sie einen "neuen" Geruch feststellen. Das ist normal. Schalten Sie eventuell die Abzugshaube ein oder öffnen Sie ein Fenster.

ZERO ON



Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, erscheint noch nichts auf dem Display. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

1. Drücken Sie die ZERO ON-Taste.

Es ertönt ein Tonsignal und auf dem Display erscheint ': 0'.

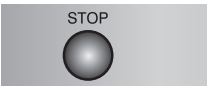
Jetzt können Sie die Mikrowelle verwenden.

- Wenn die Mikrowelle 10 Minuten lang nicht verwendet wird, schaltet sich das Gerät automatisch wieder in der Standby-Modus. Es ist nichts mehr zu sehen auf dem Display.

Ausschalten/Einschalten

Sie können die Mikrowelle auch in den Standby-Modus schalten, indem Sie nach Gebrauch die Stopptaste eingedrückt halten, bis auf dem Display nichts mehr zu sehen ist. Wenn Sie wieder auf die ZERO ON-Taste drücken, ist die Mikrowelle wieder einsatzbereit.

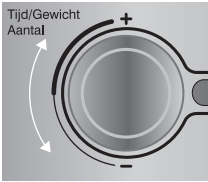
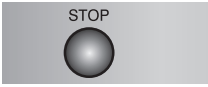
Allgemein



- Wenn Sie etwas einstellen möchten, ist es wichtig, dass auf dem Display die Zeit (oder ':0') angezeigt wird und keine ausgewählte Funktion. Wenn Sie immer zuerst auf die Stopptaste drücken, sind Sie sicher, dass dies der Fall ist.
- Wenn die Mikrowelle mit der eingestellten Funktion bereit ist, ertönen drei Tonsignale, und auf dem Display erscheint 'END'. Die Mikrowelle gibt jede Minute ein Tonsignal, bis die Stopptaste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.
- Der Ventilator dreht sich nach Beendigung noch einige Zeit weiter zur Kühlung. Auf dem Display erscheint abwechselnd die eingestellte Zeit (oder ':0') und 'COOL'.
- Durch Öffnen der Tür wird ein laufendes Programm unterbrochen. Dies geschieht auch, wenn Sie auf die Stopptaste drücken. Der Ventilator dreht sich jedoch weiter. Sie können das Programm erneut starten, indem Sie auf die Starttaste drücken.
- Verwenden Sie die Mikrowelle nicht, wenn sie leer ist.
- Nach Gebrauch der Grill-/Ofen-/Kombi-Funktion müssen Sie die Mikrowelle erst abkühlen lassen, bevor Sie sie wieder verwenden können.

BEDIENUNG

Bedienung der Zeitschaltuhr



1. Stopptaste drücken.
„0“ wird angezeigt.
2. Die Zeitschaltuhr-taste einmal drücken.
3. Den Drehknopf so lange drehen, bis die gewünschte Zeit erscheint.
*Ist eine Kochzeit von 11 Minuten gewünscht, den Knopf auf 11:00 drehen (Kann auf bis zu 60 Minuten eingestellt werden.)
Es wird „11:00“ angezeigt.*
4. Die Starttaste drücken.
*Anhand der Zeitschaltuhr wird die verbliebene Zeit angezeigt.
Wenn die Zeit abgelaufen ist, piept es dreimal.*

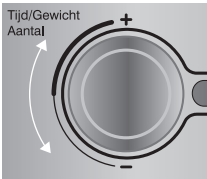
Mikrowelle

Bei dieser Funktion können Sie Leistung und Zeit selbst einstellen. Wenn Sie keine Leistung einstellen, dann schaltet sich die Mikrowelle auf höchster Leistung ein. In der folgenden Tabelle können Sie sehen, welche Leistungsstufen Sie einstellen können.

Stand auf dem Display	Prozentsatz	Leistung
P-HI	100 %	900 W
P-90	90 %	810 W
P-80	80 %	720 W
P-70	70 %	630 W
P-60	60 %	540 W

Stand auf dem Display	Prozentsatz	Leistung
P-50	50 %	450 W
P-40	40 %	360 W
P-30	30 %	270 W
P-20	20 %	180 W
P-10	10 %	90 W
P-00	0 %	0 W

- Drücken Sie auf die ZERO ON-Taste, wenn nichts auf dem Display steht.
Es ertönt ein Tonsignal und auf dem Display erscheint die aktuelle Zeit oder ': 0'. Jetzt können Sie die Mikrowelle verwenden.
 - Drücken Sie auf die Mikrowellentaste.
Auf dem Display erscheint 'P-HI' und die Anzeigelampe geht an.
 - Drücken Sie nochmals (mehrmals) auf die Leistungstaste, wenn Sie eine andere Leistung einstellen möchten.
 - Drehen Sie den Einstellschalter, um die Zeit einzustellen.
Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit.
 - Sie können maximal 60 Minuten einstellen. Zunächst erscheinen Schritte von 10 Sekunden auf dem Display. Nach der Einstellung von 5 Minuten wird zu Schritten von 30 Sekunden gewechselt.
 - Drücken Sie auf die Starttaste.
Die Mikrowelle startet mit den gewählten Einstellungen; die Mikrowellenbeleuchtung geht an, die Drehscheibe beginnt sich zu drehen und die Zeit auf dem Display läuft ab.
 - Nach Beendigung ertönen drei Tonsignale. Der Mikrowellenherd schaltet sich aus.
- Sie können während der Zubereitung jederzeit die eingestellte Leistung anzeigen, indem Sie auf die Mikrowellentaste drücken.

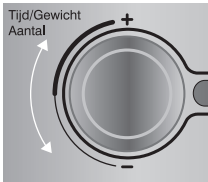


Grill

Mit der Grillfunktion können Sie Gerichte erhitzen und mit einer braunen Kruste versehen, ohne Mikrowellen zu verwenden. Die Kombi-Mikrowelle besteht aus einem Ober- und einem Unterelement, die unabhängig voneinander verwendet werden können.

- Drücken Sie auf die ZERO ON-Taste, wenn nichts auf dem Display steht.
Es ertönt ein Tonsignal und auf dem Display erscheint die aktuelle Zeit oder ': 0'. Jetzt können Sie die Mikrowelle verwenden.

BEDIENUNG

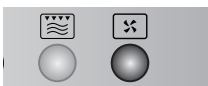


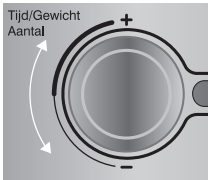
2. Drücken Sie auf die Grilltaste.
Auf dem Display erscheint ': 0' und die Anzeigeleuchte geht an.
3. Drehen Sie den Einstellschalter, um die Zeit einzustellen.
Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit.
 - Sie können maximal 60 Minuten einstellen. Zunächst erscheinen Schritte von 10 Sekunden auf dem Display. Nach der Einstellung von 5 Minuten wird zu Schritten von 30 Sekunden gewechselt.
4. Drücken Sie auf die Starttaste.
Die Mikrowelle startet mit den gewählten Einstellungen; die Mikrowellenbeleuchtung geht an, die Drehscheibe beginnt sich zu drehen und die Zeit auf dem Display läuft ab.
 - Nach Beendigung ertönen drei Tonsignale. Der Mikrowellenherd schaltet sich aus.

Ofen mit Vorwärmen

Bei der Ofenfunktion empfiehlt es sich, zuerst vorzuwärmen (außer bei einer Temperatur von 40 °C). Die maximale Vorwärmzeit ist 30 Minuten. Wenn nach diesen 30 Minuten nicht mit der Zubereitung eines Gerichts begonnen wird, blinkt die Ofenanzeige weiter und die Vorwärmtemperatur wird auf dem Display angezeigt. Nach 15 Minuten schaltet sich das Vorwärmen automatisch aus.

1. Drücken Sie auf die ZERO ON-Taste, wenn nichts auf dem Display steht.
Es ertönt ein Tonsignal und auf dem Display erscheint die aktuelle Zeit oder ': 0'. Jetzt können Sie die Mikrowelle verwenden.
2. Drücken Sie auf die Ofentaste.
Auf dem Display erscheint '180C' und die Anzeigeleuchte geht an.
 - Drücken Sie nochmals (mehrmals) auf die Ofentaste, wenn Sie eine andere Leistungsstufe einstellen möchten.
 - Sie können folgende Temperaturen auswählen: 180C, 190C, 200C, 210C, 220C, 40C, 100C, 110C, 120C, 130C, 140C, 150C, 160C, 170C.
3. Drücken Sie auf die Starttaste.
Die Mikrowelle beginnt mit dem Vorwärmen, auf dem Display erscheint abwechselnd 'PrE-' und die Vorwärmtemperatur, und die Ofenanzeige blinkt.



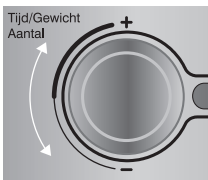


4. Wenn das Vorwärmen beendet ist, ertönt ein Tonsignal und auf dem Display erscheint die Ofentemperatur.
5. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gericht in die Mikrowelle. *Auf dem Display steht die Temperatur.*
6. Drehen Sie den Einstellschalter, um die Zeit einzustellen. *Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit.*
 - Sie können maximal 60 Minuten einstellen. Zunächst erscheinen Schritte von 10 Sekunden auf dem Display. Nach der Einstellung von 5 Minuten wird zu Schritten von 30 Sekunden gewechselt.
7. Drücken Sie auf die Starttaste. *Die Mikrowelle startet mit den gewählten Einstellungen; die Mikrowellenbeleuchtung geht an, die Drehscheibe beginnt sich zu drehen und die Zeit auf dem Display läuft ab.*
 - Nach Beendigung ertönen drei Tonsignale. Der Mikrowellenherd schaltet sich aus.
 - Sie können während der Zubereitung jederzeit die eingestellte Temperatur anzeigen, indem Sie auf die Ofentaste drücken.

Ofen

Mit der Ofenfunktion können Sie Gerichte wie einem herkömmlichen Ofen zubereiten, ohne Mikrowellen zu verwenden. Das Ober- und Unterelement werden beide eingeschaltet.

1. Drücken Sie auf die ZERO ON-Taste, wenn nichts auf dem Display steht. *Es ertönt ein Tonsignal und auf dem Display erscheint die aktuelle Zeit oder ': 0'. Jetzt können Sie die Mikrowelle verwenden.*
2. Drücken Sie auf die Ofentaste. *Auf dem Display erscheint '180C' und die Anzeigelampe geht an.*
 - Drücken Sie nochmals (mehrmals) auf die Ofentaste, wenn Sie eine andere Leistungsstufe einstellen möchten.
 - Sie können folgende Temperaturen auswählen: 180C, 190C, 200C, 210C, 220C, 40C, 100C, 110C, 120C, 130C, 140C, 150C, 160C, 170C.
3. Drehen Sie den Einstellschalter, um die Zeit einzustellen. *Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit.*
 - Sie können maximal 60 Minuten einstellen. Zunächst erscheinen Schritte von 10 Sekunden auf dem Display. Nach der Einstellung von 5 Minuten wird zu Schritten von 30 Sekunden gewechselt.





- Drücken Sie auf die Starttaste.
Die Mikrowelle startet mit den gewählten Einstellungen; die Mikrowellenbeleuchtung geht an, die Drehscheibe beginnt sich zu drehen und die Zeit auf dem Display läuft ab.
 - Nach Beendigung ertönen drei Tonsignale. Der Mikrowellenherd schaltet sich aus.
- Sie können während der Zubereitung jederzeit die eingestellte Temperatur anzeigen, indem Sie auf die Ofentaste drücken.

Kombi-Ofen/Mikrowelle

Bei dieser Funktion werden die Ofen- und Grillfunktion mit der Mikrowellenfunktion kombiniert. Traditionelle Gerichte sind auf diese Weise schneller fertig.

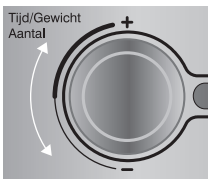
- Drücken Sie auf die ZERO ON-Taste, wenn nichts auf dem Display steht.
Es ertönt ein Tonsignal und auf dem Display erscheint die aktuelle Zeit oder ': 0'. Jetzt können Sie die Mikrowelle verwenden.



- Drücken Sie auf die Kombitaste.
Auf dem Display erscheint 'C-0' und die Anzeigelampe geht an.
 - Drücken Sie nochmals (mehrmals) auf die Kombitaste, wenn Sie eine andere Leistung einstellen möchten.
 - Sie können wählen zwischen 'C-0' (30 % Leistung), 'C-HI' (40 % Leistung) und 'C-Lo' (20 % Leistung).



- Drücken Sie auf die Ofentaste.
Auf dem Display erscheint '180C' und die Anzeigelampe geht an.
 - Drücken Sie nochmals (mehrmals) auf die Ofentaste, wenn Sie eine andere Leistungsstufe einstellen möchten.
 - Sie können folgende Temperaturen auswählen: 180C, 190C, 200C, 210C, 220C, 40C, 100C, 110C, 120C, 130C, 140C, 150C, 160C, 170C.



- Drehen Sie den Einstellschalter, um die Zeit einzustellen.
Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit.
 - Sie können maximal 60 Minuten einstellen. Zunächst erscheinen Schritte von 10 Sekunden auf dem Display. Nach der Einstellung von 5 Minuten wird zu Schritten von 30 Sekunden gewechselt.



- Drücken Sie auf die Starttaste.
Die Mikrowelle startet mit den gewählten Einstellungen; die Mikrowellenbeleuchtung geht an, die Drehscheibe beginnt sich zu drehen und die Zeit auf dem Display läuft ab.

- Nach Beendigung ertönen drei Tonsignale. Der Mikrowellenherd schaltet sich aus.
- Sie können während der Zubereitung jederzeit die eingestellte Leistung anzeigen, indem Sie auf die Kombitaste drücken.
- Sie können während der Zubereitung jederzeit die eingestellte Temperatur anzeigen, indem Sie auf die Ofentaste drücken.

Auftauen nach Gewicht

Bei dieser Funktion müssen Sie nur noch das Gewicht des Lebensmittels einstellen. Die Auftauzeit erscheint automatisch auf dem Display, wenn die Mikrowelle gestartet wird.

1. Drücken Sie auf die ZERO ON-Taste, wenn nichts auf dem Display steht.

Es ertönt ein Tonsignal und auf dem Display erscheint die aktuelle Zeit oder ': 0'. Jetzt können Sie die Mikrowelle verwenden.

2. Drücken Sie einmal auf die Auftautaste.

Auf dem Display erscheint '0' und die Anzeigeleuchte geht an.

3. Drehen Sie den Einstellschalter, um das Gewicht einzustellen. *Auf dem Display erscheint das eingestellte Gewicht.*

- Sie können das Auftaugewicht einstellen von 200 Gramm bis 3000 Gramm in Schritten von 50 Gramm.

4. Drücken Sie auf die Starttaste.

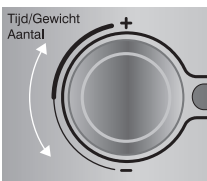
Die Mikrowelle schaltet sich ein, und auf dem Display erscheint automatisch die ablaufende Auftauzeit.

- Während des Auftauens macht Sie ein Tonsignal darauf aufmerksam, das Gericht zu kontrollieren/umzudrehen.

5. Öffnen Sie die Tür, die Mikrowelle schaltet sich aus.

6. Schließen Sie die Tür nach dem Kontrollieren/Umdrehen, drücken Sie auf die Starttaste, und die Mikrowelle fährt mit dem eingestellten Programm fort.

- Nach Beendigung des Auftauens ertönen drei Tonsignale. Der Mikrowellenherd schaltet sich aus.



Auftauen nach Zeit

Bei dieser Funktion müssen Sie nur noch die Auftauzeit des Lebensmittels einstellen.

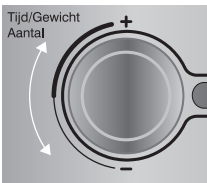
1. Drücken Sie auf die ZERO ON-Taste, wenn nichts auf dem Display steht.

Es ertönt ein Tonsignal und auf dem Display erscheint die aktuelle Zeit oder ': 0'. Jetzt können Sie die Mikrowelle verwenden.



2. Drücken Sie zweimal auf die Auftautaste.

Auf dem Display erscheint ': 0' und die Anzeileuchte geht an.



3. Drehen Sie den Einstellschalter, um die Auftauzeit einzustellen. *Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit.*

▸ Sie können maximal 60 Minuten einstellen. Zunächst erscheinen Schritte von 10 Sekunden auf dem Display. Nach der Einstellung von 5 Minuten wird zu Schritten von 30 Sekunden gewechselt.

4. Drücken Sie auf die Starttaste.

Die Mikrowelle schaltet sich ein, und auf dem Display erscheint automatisch die ablaufende Auftauzeit.

▸ Während des Auftauens macht Sie ein Tonsignal darauf aufmerksam, das Gericht zu kontrollieren/umzudrehen.

5. Öffnen Sie die Tür, die Mikrowelle schaltet sich aus.

6. Schließen Sie die Tür nach dem Kontrollieren/Umdrehen, drücken Sie auf die Starttaste, und die Mikrowelle fährt mit dem eingestellten Programm fort.

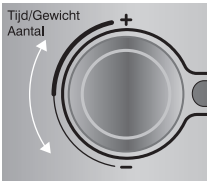
▸ Nach Beendigung des Auftauens ertönen drei Tonsignale. Der Mikrowellenherd schaltet sich aus.

Auto-Cook

Mit dieser Funktion können Sie beliebte Gerichte ganz einfach zubereiten. Sie stellen das richtige Gewicht ein, und die Mikrowelle wählt automatisch die richtige Zeit.

Funktion	Min. Gewicht	Max. Gewicht
AC-1 GEBRATENES SCHWEINEFLEISCH	500 g	2.000 g
AC-2 GEBRATENES RINDFLEISCH	500 g	2.000 g
AC-3 GEBRATENES HUHN	800 g	3.000 g
AC-4 GEBACKENER FISCH	300 g	900 g
AC-5 FRISCHES GEMÜSE	100 g	900 g

BEDIENUNG



1. Drücken Sie auf die Auto-Cook-Taste.
Auf dem Display erscheint 'AC-1' und die Anzeigelampe geht an.
2. Drücken Sie nochmals (mehrfach) auf die Auto-Cook-Taste, um eine Funktion auszuwählen (siehe Tabelle).
3. Drehen Sie den Einstellschalter, um das Gewicht einzustellen.
Auf dem Display erscheint das eingestellte Gewicht.
 - ▷ Sie können ein Gewicht von bis zu 2000 Gramm in Schritten von 50 Gramm einstellen.
- Vergleichen Sie die Tabelle für die Einstellungen und wählen Sie das richtige Gewicht.
4. Drücken Sie auf die Starttaste.
Die Mikrowelle startet mit den gewählten Einstellungen; die Mikrowellenbeleuchtung geht an, die Drehscheibe beginnt sich zu drehen und die Zeit auf dem Display läuft ab.
 - Sie können während der Zubereitung jederzeit die Einstellungen anzeigen, indem Sie auf die Auto-Cook-Taste drücken.

Tabelle Auto-Cook

Ein der folgenden Tabelle finden Sie nach Gericht Informationen für die Arbeitsweise und das zu verwendende Kochgeschirr.

	Arbeitsweise	Kochgeschirr
1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Legen Sie das Schweinefleisch direkt auf das Gestell mit Drehscheibe. 2. Bestreichen Sie es mit etwas Öl. 3. Braten Sie auf 'AC-1'. 4. Holen Sie das Fleisch aus der Kombi-Mikrowelle. Lasen Sie die überflüssige Bratflüssigkeit ablaufen. 5. Wickeln Sie das Fleisch in Aluminiumfolie und lassen Sie es 10 Minuten liegen. 6. Servieren Sie das Fleisch mit Apfelmus. 	Gestell mit Drehscheibe.
2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Legen Sie das Rindfleisch direkt auf die metallene Drehscheibe. 2. Bestreichen Sie es mit etwas Öl. 3. Braten Sie auf 'AC-4'. 4. Holen Sie das Fleisch aus der Kombi-Mikrowelle. Lasen Sie die überflüssige Bratflüssigkeit ablaufen. 5. Wickeln Sie das Fleisch in Aluminiumfolie und lassen Sie es 10 Minuten liegen. 6. Servieren Sie es mit gekochten Kartoffeln und Soße. 	Gestell mit Drehscheibe.

BEDIENUNG

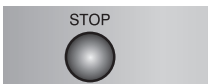
	Arbeitsweise	Kochgeschirr
3	<ol style="list-style-type: none">1. Waschen Sie das Huhn und trocknen Sie es ab. Binden Sie die Beine lose mit Bratfäden aneinander.2. Stechen Sie genau unter den Beinen einige Löcher in die Haut.3. Fetten Sie mit einem Pinsel das ganze Huhn mit flüssiger Butter ein.4. Legen Sie das Huhn direkt auf das Gestell mit Drehscheibe.5. Braten Sie auf 'AC-3'.6. Holen Sie das Huhn aus dem Ofen. Lassen Sie die überflüssige Bratflüssigkeit ablaufen. Streuen Sie Salz darauf, falls gewünscht.7. Wickeln Sie das Huhn in Aluminiumfolie und lassen Sie es 10 Minuten liegen.8. Servieren Sie es mit gebackenen Kartoffeln und Salat.	Gestell mit Drehscheibe.
4	<ol style="list-style-type: none">1. Alle Sorten Frischfisch (außer paniertem/in Teig gehülltem Fisch) können zubereitet werden, sowohl ganze Fische als auch Fischfilets oder Fischsteaks.2. Legen Sie den vorbereiteten Fisch in eine eingebutterte Schale.3. Bestreuen Sie ihn mit Salz und Pfeffer, spritzen Sie Zitronensaft darüber und legen Sie Butterstücke darauf. Decken Sie die Schale nicht zu.4. Legen Sie ihn auf das Gestell auf der Drehscheibe.5. Backen Sie auf 'AC-4'.	Mikrowellen- und hitzebeständige flache Schale, zum Beispiel Pyrex. Gestell mit Drehscheibe.
5	<ol style="list-style-type: none">1. Gemüse waschen und reinigen.2. Legen Sie das vorbereitete Gemüse in eine passende Schale.3. Besprenkeln Sie das Gemüse mit 4-5 Esslöffeln Wasser.4. Bedecken Sie die Schale mit Haushaltsfolie, in die Löcher gestochen sind, oder mit einem Deckel.5. Stellen Sie die Schale auf die Drehscheibe.6. Bereiten Sie zu bei 'AC-5'. <p>* Schneiden Sie für ein optimales Ergebnis das Gemüse in gleiche Stücke.</p>	Mikrowellenbeständige Schale, zum Beispiel Pyrex, mit Drehscheibe.

Schnellstart



Mit einem Druck auf die Starttaste können Sie die Mikrowelle bei voller Leistung während 30 Sekunden starten. Wenn Sie mehrfach auf die Starttaste drücken, erhöht sich die Zeit schrittweise um 30 Sekunden auf maximal 5 Minuten.

Stopp

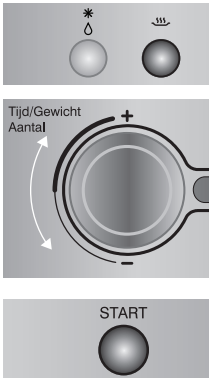


Sie können ein laufendes Programm stoppen oder löschen, indem Sie die Tür öffnen oder auf die Stopptaste drücken. Um das Programm wieder zu starten, drücken Sie auf die Starttaste.

- Wenn Sie das Programm ganz löschen möchten, drücken Sie nochmals auf die Stopptaste.

Die aktuelle Zeit (oder ':0') erscheint auf dem Display.

Warmhalten



Mit dieser Funktion können Sie ein Gericht eine Stunde lang bei einer Temperatur von ungefähr 60 °C warmhalten.

1. Drücken Sie auf die ZERO ON-Taste, wenn nichts auf dem Display steht.

Es ertönt ein Tonsignal und auf dem Display erscheint die aktuelle Zeit oder ': 0'. Jetzt können Sie die Mikrowelle verwenden.

2. Drücken Sie auf die Taste 'Warmhalten'.

Auf dem Display erscheint '60C' und die Anzei­geleuchte geht an.

3. Drehen Sie den Einstellschalter, um die Zeit einzustellen. *Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit.*

▸ Sie können maximal 60 Minuten einstellen. Zunächst erscheinen Schritte von 10 Sekunden auf dem Display. Nach der Einstellung von 5 Minuten wird zu Schritten von 30 Sekunden gewechselt.

4. Drücken Sie auf die Starttaste.

Die Mikrowelle startet mit den gewählten Einstellungen; die Mikrowellenbeleuchtung geht an, die Drehscheibe beginnt sich zu drehen und die Zeit auf dem Display läuft ab.

▸ Nach Beendigung ertönen drei Tonsignale. Der Mikrowellenherd schaltet sich aus.

Dampfreinigung



Diese Funktion ermöglicht es, die Kombi-Mikrowelle in 10 Minuten von innen zu reinigen. Der Dampfprozess weicht verbliebene Essensreste auf, sodass Sie diese danach mit einem weichen Tuch bequem beseitigen können.

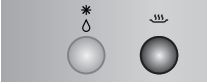
Achtung: stellen Sie zuerst einen Becher/eine Schale mit 150/200 cc Wasser auf die Mitte der Drehscheibe.

1. Drücken Sie auf die ZERO ON-Taste, wenn nichts auf dem Display steht.

Es ertönt ein Tonsignal und auf dem Display erscheint die aktuelle Zeit oder ': 0'. Jetzt können Sie die Mikrowelle verwenden.

2. Stellen Sie einen einen Becher/eine Schale mit 150/200 cc Wasser auf die Mitte der Drehscheibe.

BEDIENUNG



3. Drücken Sie auf die Reinigungstaste.
Die Anzeigeleuchte geht an. Die Mikrowelle wärmt sich 10 Minuten lang auf.
4. Nach Ablauf der 10 Minuten erscheint 5 Minuten lang 'door' 'oPEn' auf dem Display. Öffnen Sie die Tür. Seien Sie vorsichtig mit dem entweichenden Dampf. Lassen Sie die Mikrowelle erst abkühlen und trocknen Sie danach die Innenseite des Mikrowellenraums mit einem trockenen Tuch.

Aufwärmen und kochen

- Die Mikrowelle erhitzt immer mit derselben Intensität. Je mehr Sie in die Mikrowelle stellen, desto länger die Kochzeit.
- Flache und breite Gerichte sind schneller warm als schmale, hohe Gerichte.
- Das Zudecken der Gerichte mit Mikrowellenfolie oder einem passenden Deckel verhindert Spritzen, verkürzt die Garzeit und hilft, den Feuchtigkeitsgrad beizubehalten. Nach Ablauf die Folie oder den Deckel vorsichtig entfernen. **Achtung! Der entweichende Dampf kann sehr heiß sein!**
- Gerichte, die schnell austrocknen, eventuell anfeuchten. Legen Sie Kartoffeln und Gemüse erst in kaltes Wasser, ehe Sie sie in die Mikrowelle stellen. Dadurch verhindern Sie, dass sich eine Haut bildet.
- Um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erhalten, können Sie die Gerichte ein- oder zweimal umrühren oder wenden.
- Wählen Sie zum Aufwärmen bereits zubereiteter Gerichte immer die höchste Mikrowellenstufe.
- Wählen Sie zum Aufwärmen bereits zubereiteter Gerichte immer die höchste Mikrowellenstufe. Salz können Sie am besten am Ende hinzufügen. Hiermit vermeiden Sie, dass die Feuchtigkeit des Gerichts ausgetrocknet wird.
- Nachdem die Mikrowelle ausgeschaltet ist, gart das Gericht noch einige Zeit nach. Berücksichtigen Sie dies, indem Sie das Gericht nicht zu lange erwärmen.
- **Achtung!** Stellen Sie beim Aufwärmen kleiner Mengen pulverförmiger Produkte (etwa beim Trocknen von Kräutern) immer einen kleinen Becher Wasser in die Mikrowelle. Andernfalls besteht durch die geringe Menge die Gefahr der Selbstentzündung.

Auftauen

- Tauen Sie große, kompakte Stücke immer mithilfe des Auftauprogramms auf. Indem das Gericht allmählich und gleichmäßig auftaut, vermeiden Sie die Gefahr, dass der Außenrand austrocknet, während der Kern noch gefroren ist.
- Um den Auftauprozess schneller ablaufen zu lassen, wird empfohlen, das Gericht nach einer gewissen Zeit in Stücke zu teilen.
- Legen Sie bei großen Fleischstücken und kompakten Gerichten zweimal eine Pause ein.
- Beim Auftauen von unregelmäßig geformten Gerichten können Sie dünne Teile nach der Hälfte der Abtauzeit abdecken oder mit Aluminiumfolie umwickeln.

Faktoren, die auf den Kochvorgang Einfluss haben

- Die Temperatur von Zutaten hat Einfluss auf die Zubereitungszeit. Eine kalte Mahlzeit braucht immer eine längere Kochzeit als eine auf Zimmertemperatur.
- Leichte, poröse Gerichte garen schneller als schwere und massive Gerichte wie Ofengerichte oder Rouladen. Seien Sie vorsichtig beim Zubereiten von leichten, porösen Gerichten. Die Ränder werden schnell trocken und zäh.
- Kleine Gerichte werden gleichmäßiger erhitzt, wenn Sie sie getrennt voneinander, am besten im Kreis, in die Mikrowelle stellen.
- Butter und Fett leiten Hitze besser als Fleisch. Aluminiumfolie blockiert die Mikrowellen. Durch das Abdecken dünnerer Teile von Gerichten (wie Hühnerbeine) vermeiden Sie, dass diese zu schnell garen.
- Saugpapier verhindert Spritzen und hilft, die Hitze festzuhalten.

Basistechniken

- Platzieren
 - Platzieren Sie dickere Stücke am Außenrand des Drehtellers. Gerichte, die am Außenrand des Drehtellers platziert werden, erhalten die meisten Mikrowellen.
- Rühren
 - Durch regelmäßiges Umrühren der Gerichte verteilen Sie die gespeicherte Hitze. Rühren Sie immer von außen nach innen, da der Außenrand der Gerichte immer als erstes warm wird.
- Umwenden
 - Große, dicke Gerichte regelmäßig umwenden. Sie garen dann regelmäßiger und schneller.
- Stechen
 - Gerichte mit einer Haut oder Schale, wie Eidotter, Schalentiere und Früchte, platzen in der Mikrowelle auf. Vermeiden Sie dies, indem Sie zuvor einige Male mit einer Gabel oder einem Satéspieß hineinstechen.
- Kontrollieren
 - Gerichte werden schnell gar. Kontrollieren Sie sie daher regelmäßig. Holen Sie die Gerichte kurz bevor Sie gar sind, aus der Mikrowelle.
- Nachgaren
 - Lassen Sie Gerichte, nachdem Sie sie aus der Mikrowelle geholt haben, im Allgemeinen 3 bis 10 Minuten zugedeckt stehen. Die Gerichte garen dann nach. Gerichte mit einer trockenen Kruste, wie Kuchen, nicht zudecken.

- Einfrieren
 - Beim Einfrieren können Sie bereits das Auftauen in der Mikrowelle berücksichtigen, indem Sie keine Aluminiumfolien oder -schalen verwenden und flachere Portionen einfrieren.

Kochen von Gemüse

- Verwenden Sie möglichst frisches Gemüse. Wenn das Gemüse durch längeres Liegen bereits etwas schlaff geworden ist, können Sie es eine zeitlang in klares Wasser legen, damit es sich wieder vollsaugen kann.
- Verwenden Sie zum Kochen des Gemüses eine breite Schale, sodass der Schalenboden mit einer nicht allzu dicken Schicht bedeckt.
- Kochen Sie Gemüse am besten, wenn noch Wassertropfen darauf sind.
- Decken Sie die Schale immer mit einem Deckel oder einer Mikrowellenfolie zu.
- Tun Sie kein Salz hinzu. Die von Natur aus im Gemüse vorhandenen Salze geben meist genug Geschmack. Wenn Sie trotzdem Salz hinzufügen möchten, tun Sie es nach dem Kochen.
- Kochen Sie Gemüse so kurz wie möglich. Berücksichtigen Sie das Nachgaren.
- Kontrollieren Sie mit einem Satéspießchen oder einer Gabel, ob das Gemüse gar ist.

Kochen von Fisch

- Fisch muss allmählich gar werden. Schalten Sie deshalb bei dünnen Fischen, fetten Fischen oder kleinen Portionen die Leistung auf 30 %. In anderen Fällen können Sie die Leistung ruhig etwas höher einstellen. Berücksichtigen Sie das Nachgaren. Fisch ist gar, wenn er nicht mehr durchscheinend ist.

Reinigung



- VERWENDEN SIE KEINE Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glastür des Ofens. Die Oberfläche erhält dadurch Kratzer, wodurch das Glas zerspringen kann.
- VERWENDEN SIE KEINEN Hochdruck- oder Dampfreiniger, um die Mikrowelle zu reinigen.
- Reinigen Sie das Innere sofort nach Gebrauch. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um Kondens- oder übergekochtes Wasser und Speisereste zu entfernen. Zurückgebliebene Krümel und Feuchtigkeit absorbieren Mikrowellenenergie und verlängern die Kochzeiten.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite regelmäßig; verwenden Sie eine Lauge aus Spülmittel und trocknen Sie die Mikrowelle mit einem trockenen Tuch gründlich ab.
- Sorgen Sie dafür, dass die Abdeckung des Mikrowellenverteilers sauber ist. Eine verschmutzte Abdeckung kann zu Funkenbildung führen.
- Reinigen Sie das Zubehör regelmäßig; verwenden Sie eine Lauge aus Spülmittel und eine Bürste und trocknen Sie das Zubehör mit einem trockenen Tuch gründlich ab. Die Zubehöreile können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Gerüche verschwinden, wenn Sie ein Glas Essig oder Wasser mit Zitrone in den Mikrowellenraum stellen. Schalten Sie die Mikrowelle zwei Minuten lang bei voller Leistung ein. Danach mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Kontrollieren Sie den Türverschluss und das Türgummi regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie die Mikrowelle nicht, wenn die Tür oder der Türverschluss beschädigt sind.
- Wenn die Abdichtung der Mikrowelle stark verschmutzt ist, schließt die Tür nicht gut. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Halten Sie die Abdichtung sauber.
- Salz ist sehr aggressiv. Wenn es sich im Ofenraum abgelagert, können stellenweise Rostflecken entstehen.
- Scharfe Soßen wie Ketchup und Senf oder gesalzene Gerichte wie z. B. Pökelfleisch enthalten Zutaten, die die Oberfläche angreifen können. Nach Gebrauch müssen Sie den Ofenraum immer reinigen.

Wenn Sie zweifeln, ob Ihr Gerät korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Kontrollieren Sie in jedem Fall die folgenden Punkte. Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn die unten aufgeführten Hinweise nicht helfen.

- Steckt der Stecker in der Steckdose?
- Ist die Tür richtig geschlossen?
- Ist die Sicherung im Zählerkasten defekt?
- Sind Leistung und Zubereitungszeit richtig eingestellt?
- Befinden sich Gegenstände in der Mikrowelle, die da nicht hingehören?
- Haben Sie das richtige Küchengeschirr verwendet?
- Sind die Lüftungsöffnungen verstopft?
- Ist das Lebensmittel ausreichend aufgetaut?
- Haben Sie das Lebensmittel während der Zubereitung gewendet oder umgerührt?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet?

Funken oben in der Mikrowelle

Wenn Sie Funken in der Mikrowelle sehen, schalten Sie sie sofort aus. Funken können verursacht werden durch:

- Metall- oder Aluminiumfolie, die die Innenseite der Mikrowelle berührt;
- Aluminiumfolie, die nicht korrekt um das Lebensmittel gewickelt ist (hochstehende Punkte können als Antenne wirken);
- Metall von einem Verschlussstreifen oder Geschirr mit metallhaltigem Zierrand;
- Recyceltes Papier, das kleine Metallteile enthält.

Fehlercodes (rufen Sie den Kundendienst an)

Err2 Temperatur zu hoch oder Temperatursensor defekt.

Err3 Temperatursensor nicht angeschlossen.

TECHNISCHE DATEN

Anschluss	230V~, 50Hz
Leistung	2700 W
Inhalt	25 liter
Abmessungen (btxh)	514 x 397 x 311 mm
Gewicht	17,2 kg

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Bei der Herstellung des Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss das Gerät auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Einschlägige Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Sie müssen diese Materialien auf verantwortungsbewusste Weise und gemäß den behördlichen Regeln dafür entsorgen.



Um auf die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Mülleimers angebracht. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss in einem Spezialzentrum für getrennte Abfalleinsammlung der Gemeinde oder bei einer Verkaufsstelle, die diesen Service bietet, abgeliefert werden.

Die getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten verhindert eventuelle negative Folgen für Umwelt und Gesundheit, die durch ungeeignete Entsorgung entstehen. So wird sichergestellt, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, wiedergewonnen werden können und so eine erhebliche Einsparung von Energie und Rohstoffen erzielt wird.

Konformitätserklärung



Wir erklären, dass unsere Produkte die für sie relevanten europäischen Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen erfüllen, sowie die Anforderungen der angegebenen Normen.