

MAC113_...

Gebruiksaanwijzing
Combi-magnetron

Instructions for use
Combi microwave oven

NL Gebruiksaanwijzing

NL 3 - NL 24

EN Instructions for use

EN 3 - EN 24

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

Uw combimagnetron

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Voordat u het apparaat gebruikt

Voordat u begint	7
Magnetrongebruik	8

Bediening

De klok instellen	10
Kookwekker	10
Snelstart	10
Magnetronfunctie	11
Grill-/Combifunctie	12
Ovenfunctie met voorverwarmen	13
Ovenfunctie (zonder voorverwarmen)	13
Ontdooien op gewicht	14
Ontdooien op tijd	14
Koken in fasen	14
Auto cook	15
Kinderslot	16
Pauze/Stop	16

Bereidingstips

17

Onderhoud

Uw apparaat in goede staat houden	20
Verlichting	20

Storingen

Wat moet ik doen indien...	21
----------------------------	----

Installatie-instructies

Productspecificaties	22
Inbouwmaten	23
Plaatsing	23

Uw oven en het milieu

Apparaat en verpakking afdanken	24
---------------------------------	----

Inleiding

Eten bereiden met uw nieuwe magnetronoven is veilig en comfortabel. Binnen korte tijd zet u de heerlijkste gerechten op tafel. Het apparaat is extreem gebruiksvriendelijk, mede vanwege de automatische kook- en ontdooiprogramma's.

In deze gebruiksaanwijzing vindt u informatie over de installatie, de veiligheid, de bediening en het onderhoud van uw apparaat.

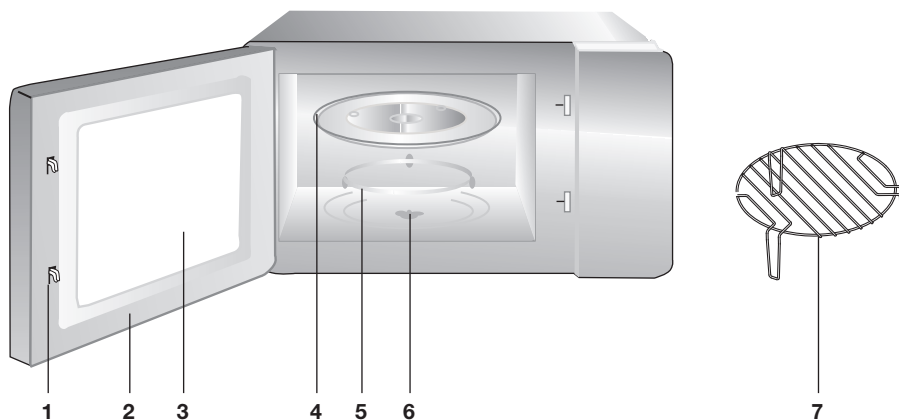


Lees de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

Lees deze gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

Beschrijving

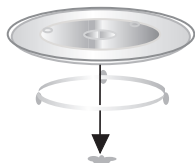


1. Deurvergrendeling
2. Deur
3. Ruit
4. Glazen draaiplateau
5. Geleidering
6. Aandrijving
7. Rooster



Let op

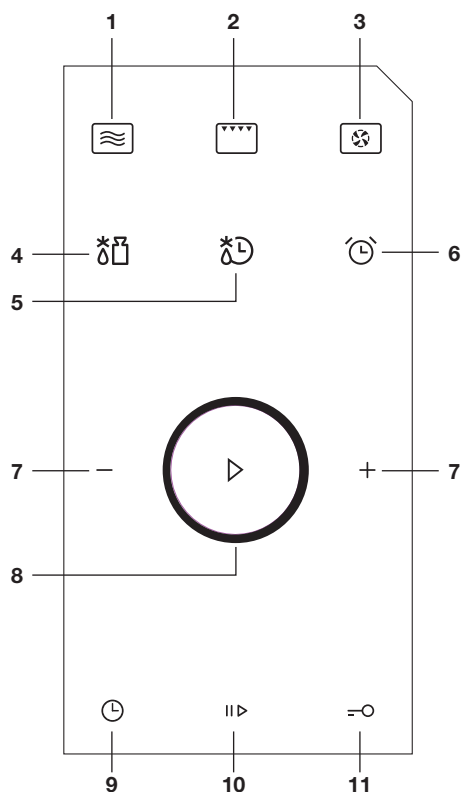
Plaats het rooster altijd op het glazen draaiplateau.



Let op

De magnetron mag niet gebruikt worden zonder geleidering en draaiplateau. Het draaiplateau moet met de uitsparing voor de aandrijving naar beneden geplaatst worden.

Bedieningspaneel



1. Magnetrontoets
2. Grill-/Combitoets
3. Oventoets
4. Ontdooitoets (op gewicht)
5. Ontdooitoets (op tijd)
6. Kookwekkertoets
7. Insteltoets
8. Starttoets/Snelstart/Bevestigen
9. Kloктоets
10. Pauze-/Stoptoets
11. Kinderslotoets

Lees voor gebruik eerst de separate veiligheidsvoorschriften!



Belangrijk

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.

Voordat u begint

- Open de deur, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de magnetron op beschadigingen. Installeer de magnetron niet als deze beschadigd is, maar neem contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermfolie van de ommanteling.
- Reinig de ovenruimte en het toebehoren met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddel of sterk geurende schoonmaakmiddelen.
- Plaats de geleidering in het midden van de ovenruimte. Leg het draaiplateau op de geleidering met de uitsparing voor de aandrijving naar beneden.



Belangrijk

De magnetron mag niet gebruikt worden zonder geleidering en draaiplateau.

- Test de magnetron op juiste werking: plaats een glas water in de ovenruimte en schakel de magnetron één minuut in op de hoogste stand (druk 2 keer op de starttoets). Het water moet na afloop heet zijn.



Belangrijk

Gebruik bij voorkeur het rooster voor het bereiden van gerechten. Plaats koude (diepvries) gerechten nooit direct op het glazen draaiplateau. Door temperatuurverschillen kan deze barsten!

Magnetrongebruik

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om voedsel te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.

De magnetron wordt gebruikt met de:

- Magnetronstand
- Combi-functie

Bereidingsprincipe

1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid. Het voedsel wordt zo gelijkmatig gegaard.
2. De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 2,5 cm door het voedsel geabsorbeerd. Het garen gaat dan door, omdat de warmte in het voedsel wordt verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het voedsel:
 - ▷ Hoeveelheid en dichtheid
 - ▷ Watergehalte
 - ▷ Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)



Belangrijk

Het voedsel wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat door, zelfs als u het voedsel uit de oven hebt gehaald. Rusttijden in recepten en in dit boekje moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:

- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het voedsel.
- Een gelijke temperatuur in alle delen van het voedsel.

Richtlijnen voor kookgerei voor de magnetron

Kookgerei dat u voor de magnetronstand gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Daarom mag u geen gebruik maken van kookgerei dat is gemaakt van metaal. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan altijd veilig worden gebruikt. Raadpleeg de volgende richtlijnen voor meer informatie over geschikt kookgerei en gebruik altijd de glazen bakplaat op niveau 1 als u de magnetronstand gebruikt.

VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT

Kookgerei	Magnetron-bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓X	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Er kan zich vonkontlading voordoen indien de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies van polyester of karton	✓	Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies.
Fastfoodverpakkingen - Polystyreenbekers - Papieren zakken of krantenpapier - Gerecycled papier of metalen randjes	✓ X X	Kan worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten. Kan vlam vatten. Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk - Ovenschalen - Fijn glaswerk - Glazen potten	✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal	X	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier - Borden, bakers, keukenpapier - Gerecycled papier	✓ X	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonkontlading veroorzaken.
Kunststof	✓	Met name indien hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijderd; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.

- ✓ : Aanbevolen
✓X : Voorzichtigheid betrachten
X : Onveilig

De klok instellen

Als de oven is aangesloten op de netspanning, verschijnt '0:00' op het display. De klok zal werken zolang de magnetronoven aangesloten is op de netspanning.

1. Druk op de kloktoets.
In de display knipperen de uren.
2. Druk op de insteltoetsen om de uren in te stellen (0-23).
In de display verschijnen de uren die zijn ingesteld.
3. Druk weer op de kloktoets.
In de display knipperen minuten.
4. Druk op de insteltoetsen om de minuten in te stellen (0-59).
In de display verschijnen de minuten die zijn ingesteld.
5. Druk nogmaals op de kloktoets.
De klok is ingesteld: de huidige tijd verschijnt in de display met een knipperende ':'.



Druk tijdens de bereiding van een gerecht op de kloktoets om de huidige tijd te zien.

Kookwekker

De kookwekker geeft een signaal na het verstrijken van de ingestelde tijd.

1. Druk op de kookwekkertoets.
In de display verschijnt '00:00'.
2. Druk op de insteltoetsen om de tijd in te stellen (max. 95 min.).
In de display verschijnt de ingestelde tijd.
3. Druk op de starttoets.
De ingestelde tijd in de display telt af. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, verschijnt de huidige tijd weer in de display en hoort u 5 geluidssignalen.



U kunt de ingestelde tijd niet gedurende het aftellen aanpassen. Druk op de pauze-/ stoptoets om de kookwekker te onderbreken en stel opnieuw de tijd in.

Snelstart

Met één druk op de starttoets kunt u de magnetron starten gedurende 30 seconden op vol vermogen. Drukt u meerdere keren op de starttoets, dan zal de tijd vermeederen in stappen van 30 seconden tot maximaal 95 minuten.

U kunt ook eerst op de linker insteltoets drukken om zo zelf een tijd in te stellen. Drukt u daarna op de starttoets, dan schakelt de magnetron in op vol vermogen gedurende de ingestelde tijd.

Magnetronfunctie

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.

Display	Vermogen	Gerecht
P100	100 % - 900 W	- Water koken, opwarmen - Koken van kip, vis en groenten
P80	80 % - 720 W	- Opwarmen - Koken van paddenstoelen en schaaldieren - Koken van gerechten die ei en kaas bevatten
P50	50 % - 450 W	- Koken van rijst en soep
P30	30 % - 270 W	- Ontdooien - Chocola en boter smelten
P10	10 % - 90 W	- Ontdooien van gevoelige/kwetsbare gerechten - Ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten - Consumptie-ijs zacht maken - Laten rijzen van deeg

1. Druk op de magnetrontoets.

In de display knippert 'P100'.

- Druk nogmaals (meerdere keren) op de magnetrontoets als u een ander vermogen in wilt stellen.
- U kunt ook met de insteltoetsen een ander vermogen kiezen.

2. Druk op de starttoets.

Het gekozen vermogen is nu bevestigd.

3. Druk op de insteltoetsen om de tijd in te stellen (0:05 - 95:00).

In de display verschijnt de ingestelde tijd.

4. Druk weer op de starttoets.

De magnetron schakelt in.

De bereidingstijd wordt stapsgewijs als volgt ingesteld (het hangt van de gekozen stand af welke maximale bereidingstijd kan worden ingesteld):

Instelling	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 10 min.	10 - 30 min.	30 - 95 min.
Stap	5 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.



Druk tijdens de bereiding op de starttoets om de bereidingstijd te verlengen.

Grill-/Combifunctie

Er is een grillfunctie en er zijn 4 verschillende combifuncties. In de tabel kunt u zien welke functies u kunt kiezen en waar ze voor gebruikt worden.

Display	Functie	Beschrijving
G	Grill	Met de grillfunctie kunt u gerechten verhitten en van een bruin korstje voorzien, zonder gebruik te maken van microgolven.
C-1	Magnetron + hete lucht	Gebruik deze functie om snel gerechten te braden. Geschikt voor fruitgebak, brood en gegratineerde schotels (die normaal een lange bereidingstijd nodig hebben).
C-2	Magnetron + grill	Deze functie is geschikt voor grotere stukken (geroosterd) vlees zoals halve haan, hele kip, en voor hele vis en gegratineerde schotels.
C-3	Grill + hete lucht	Gebruik deze functie om gerechten gelijkmatig te braden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven.
C-4	Magnetron + grill + hete lucht	Deze functie is ideaal om snel gerechten te koken en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. Bovendien kunt u er ook mee gratineren. De magnetron en de grill functioneren gelijktijdig. De magnetron kookt en de grill braadt.

1. Druk op de grill-/combitoets.

In de display knippert 'G'.

- Druk nogmaals (meerdere keren) op de grill-/combitoets als u een andere functie wilt kiezen.
- U kunt ook met de insteltoetsen een andere functie kiezen.

2. Druk op de starttoets.

De gekozen functie is nu bevestigd.

3. Druk op de insteltoetsen om de tijd in te stellen (0:05 - 95:00).

In de display verschijnt de ingestelde tijd.

4. Druk weer op de starttoets.

De magnetron schakelt in.



Halverwege de griltijd klinkt er een dubbel geluidssignaal ten teken dat het gerecht moet worden omgedraaid. Open de deur, draai het gerecht om, sluit de deur en druk op de starttoets.



Druk tijdens de bereiding op de starttoets om de bereidingstijd te verlengen.

Ovenfunctie met voorverwarmen

Met de oven kunt u gerechten bereiden op dezelfde manier als in een traditionele oven. De magnetron wordt hierbij niet gebruikt. U wordt geadviseerd de oven voor te verwarmen tot de juiste temperatuur voordat u het gerecht in de oven plaatst.

1. Druk op de oventoets.

In de display knippert '130'.

- Druk nogmaals (meerdere keren) op de oventoets als u een andere temperatuur in wilt stellen. U kunt een temperatuur instellen van 130 °C tot 220 °C.
- U kunt ook met de insteltoetsen een andere temperatuur kiezen.

2. Druk op de starttoets.

De gekozen temperatuur is nu bevestigd.

3. Druk nogmaals op de starttoets om het voorverwarmen te starten.

Er klinkt een dubbel geluidssignaal als het voorverwarmen klaar is. In de display knippert de ingestelde temperatuur.

4. Plaats het gerecht in de magnetron.

5. Druk op de insteltoetsen om de tijd in te stellen (maximaal 95 minuten).

In de display verschijnt de ingestelde tijd.

- De tijd is alleen in te stellen als het voorverwarmen klaar is en de deur is geopend en weer gesloten.
- Indien er binnen 5 minuten na het voorverwarmen geen tijd wordt ingesteld, stopt het voorverwarmen en klinken er 5 geluidssignalen. De magnetron schakelt uit.

6. Druk weer op de starttoets.

De magnetron schakelt in.



Druk tijdens de bereiding op de starttoets om de bereidingstijd te verlengen.

Ovenfunctie (zonder voorverwarmen)

1. Druk op de oventoets.

In de display knippert '130'.

- Druk nogmaals (meerdere keren) op de oventoets als u een andere temperatuur in wilt stellen. U kunt een temperatuur instellen van 130 °C tot 220 °C.
- U kunt ook met de insteltoetsen een andere temperatuur kiezen.

2. Druk op de starttoets.

De gekozen temperatuur is nu bevestigd.

3. Druk op de insteltoetsen om de tijd in te stellen (maximaal 95 minuten).

In de display verschijnt de ingestelde tijd.

4. Druk weer op de starttoets.

De magnetron schakelt in.



Druk tijdens de bereiding op de starttoets om de bereidingstijd te verlengen.

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 ontdooitoets (op gewicht).
In de display knippert 'dEF1'.
2. Druk op de insteltoetsen om het gewicht in te stellen (van 100 tot 2000 gram).
In de display verschijnt het ingestelde gewicht.
3. Druk op de starttoets.
De magnetron schakelt in.



Draai het gerecht tijdens het ontdooien om, om een beter resultaat te krijgen. Open de deur, draai het gerecht om, sluit de deur en druk op de starttoets.

Ontdooien op tijd

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

1. Druk op de ontdooitoets (op tijd).
In de display knippert 'dEF2'.
2. Druk op de insteltoetsen om de ontdooitijd in te stellen (maximaal 95 minuten).
In de display verschijnt de ingestelde tijd.
3. Druk op de starttoets.
De magnetron schakelt in.



Draai het gerecht tijdens het ontdooien om, om een beter resultaat te krijgen. Open de deur, draai het gerecht om, sluit de deur en druk op de starttoets.

Koken in fasen

U kunt maximaal twee fasen in een kookprogramma instellen. Indien ontdooien een fase is in het kookprogramma, moet u deze als eerste invoeren. Er klinkt een geluidssignaal als de eerste fase klaar is, de tweede fase start automatisch na de eerste fase.

Voorbeeld

U wilt 5 minuten voedsel ontdooien, daarna 7 minuten koken op 80% vermogen.

1. Druk op de ontdooitoets (op tijd).
In de display knippert 'dEF2'.
2. Druk op de insteltoetsen om 5 minuten ontdooitijd in te stellen.
In de display verschijnt de ingestelde tijd.

BEDIENING

3. Druk op de magnetrontoets.

In de display knippert 'P100'.

4. Druk nogmaals op de magnetrontoets om 80% vermogen in te stellen.

▸ U kunt ook met de insteltoetsen 80% vermogen kiezen.

5. Druk op de starttoets.

Het gekozen vermogen is nu bevestigd.

6. Druk op de insteltoetsen om 7 minuten in te stellen.

In de display verschijnt de ingestelde tijd.

7. Druk weer op de starttoets.

De magnetron schakelt in en de ingestelde tijd van de eerste fase in de display telt af.

Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, verschijnt de ingestelde tijd van de tweede fase in de display.

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.

Display	Beschrijving	Gewicht
A1	Automatisch verhitten	150/250/350/450/600 gram
A2	Aardappels	1/2/3 stuks (ongeveer 230 g/460 g/ 690 g)
A3	Vlees	150/300/450/600 g
A4	Groenten	150/350/500 g
A5	Vis	150/250/350/450/650 g
A6	Pasta	50 g (met koud water 450 g) 100 g (met koud water 800 g) 150 g (met koud water 1200 g)
A7	Soep	200/400/600 ml
A8	Cake	475 g
A9	Pizza	200/300/400 g
A10	Gevogelte	500/750/1000/1200 g

1. Druk (meerdere keren) op de rechter insteltoets om een auto cook programma te kiezen.

In de display verschijnt het gekozen programma.

2. Druk op de starttoets.

Het gekozen programma is nu bevestigd.

3. Druk op de insteltoetsen om het gewicht in te stellen.

In de display verschijnt het ingestelde gewicht.

BEDIENING

4. Druk weer op de starttoets.

De magnetron schakelt in en de ingestelde tijd in de display telt af. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, verschijnt de huidige tijd weer in de display en hoort u 5 geluidssignalen.



Wanneer u 'Cake' kiest, plaats dan niet meteen de cake in de magnetron. De oven verwarmt eerst voor tot 180 °C. Er klinkt een dubbel geluidssignaal wanneer het voorverwarmen klaar is. Plaats de cake in de magnetron en druk op de starttoets.



Wanneer u 'Gevogelte' kiest, klinkt er op 2/3 van de bereidingstijd een dubbel geluidssignaal ten teken dat het gerecht moet worden omgedraaid. Open de deur, draai het gerecht om, sluit de deur en druk op de starttoets.

Kinderslot

U kunt uw combi-magnetron 'op slot' zetten, zodat het starten van de combi-magnetron niet meer mogelijk is.

Let op: het kinderslot kan alleen ingeschakeld worden als de combi-magnetron niet ingeschakeld is. De huidige tijd is zichtbaar in de display.

1. Druk 3 seconden op de kinderslotoets.
Er klinkt een lang geluidssignaal. Het kinderslot is ingeschakeld.
2. Druk nogmaals 3 seconden lang op de stoptoets om het kinderslot weer uit te schakelen.
Er klinkt een lang geluidssignaal. Het kinderslot is uitgeschakeld.

Pauze/Stop

U kunt een lopend programma pauzeren door de deur te openen of op de pauze-/stoptoets te drukken. Om het programma weer te starten, drukt u op de starttoets.

Wanneer u het programma helemaal wilt annuleren, drukt u tweemaal op de pauze-/stoptoets.

BEREIDINGSTIPS

Verwarmen en koken



- De magnetronoven verwarmt altijd met dezelfde intensiteit. Hoe meer u in de magnetronoven plaatst, hoe langer de bereidingstijd.
- Brede, platte gerechten worden sneller warm dan smalle, hoge gerechten.
- Gerechten afdekken met huishoudfolie of een geschikt deksel voorkomt spatten, maakt de bereidingstijd korter en helpt de vochtigheid van het gerecht te bewaren.



Voorzichtig!

- Verwijder de huishoudfolie of het deksel voorzichtig als het gerecht klaar is. De stoom die er vanaf komt kan erg heet zijn!
- Bevochtig zo nodig voedsel dat snel uitdroogt. Dompel aardappelen en groenten eerst kortstondig in koud water voordat u deze in de magnetronoven plaatst. Dit voorkomt dat zich hieromheen een huid vormt.
- Het is voor een gelijkmatig resultaat het beste om maaltijden een of twee keer om te roeren of om te keren.
- Selecteer altijd het hoogste magnetronvermogen wanneer eerder gekookt voedsel wordt opgewarmd.
- Bij bereiding in een magnetronoven zijn alleen kleine hoeveelheden water, zout en kruiden nodig. Het beste is om zout na de bereiding toe te voegen. Dit voorkomt dat vocht uit het voedsel wordt getrokken.
- Na uitschakeling van de magnetronoven blijft voedsel enige tijd doorkoken. Houd hier rekening mee. Kook uw maaltijden niet te ver door.



Voorzichtig!

- Plaats altijd een glas water in de magnetron wanneer u kleine hoeveelheden poederige producten verwarmt (zoals bij het drogen van kruiden). Anders bestaat er vanwege de kleine hoeveelheid het risico dat spontane verbranding optreedt.

Ontdooien



- Ontdooi grote, dichte stukken altijd met gebruik van het ontdooiprogramma. Het voedsel zal geleidelijk en gelijkmatig ontdooien. Er bestaat geen risico dat de buitenzijde uitdroogt terwijl het middelste gedeelte nog bevroren is.
- Het verdient aanbeveling het ontdooiproces na een tijdje te versnellen door het voedsel te verdelen in kleinere stukken.
- Las bij grotere stukken en dicht vlees een paar keer een pauze in tijdens het ontdooiproces.
- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormd voedsel kunt u, halverwege de ontdooitijd, de dunne gedeelten afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.
- Gebruik voor de bereiding van maaltijden bij voorkeur het ovenrooster. Plaats koude (bevroren) maaltijden NOOIT rechtstreeks op de glazen bakplaat. Het verschil in temperatuur kan ertoe leiden dat de bakplaat breekt!

Factoren die van invloed zijn op het bereidingsproces



- De temperatuur van de ingrediënten is van invloed op de bereidingstijd. Het duurt langer om een koude maaltijd te bereiden dan een maaltijd die al op kamertemperatuur is.
- Licht delicaat voedsel wordt sneller gekookt dan zwaar, massief voedsel, zoals stoofpotten en ronde braadstukken. Wees voorzichtig bij het bereiden van licht, delicaat voedsel. De randen worden snel droog en taai.
- Kleine hoeveelheden voedsel worden gelijkmatiger verhit als u deze afzonderlijk in de magnetron plaatst, bij voorkeur in een cirkel.
- Botten en vet geleiden warmte beter dan vlees. Verbranding van deze gedeelten kunt u voorkomen door kippenpoten en -vleugels met af te dekken met aluminiumfolie.
- Microgolven penetreren het voedsel tot op een diepte van circa 3 cm. Het midden van dik voedsel wordt verwarmd als een resultaat van warmte vanaf het verwarmde gedeelte (de buitenkant) die zich verspreidt naar de binnenkant.
- Vlees en gevogelte dat langer dan circa 15 minuten wordt bereid in de magnetron, wordt licht gebruineerd. Voedsel dat korter wordt bereid kunt u vooraf inwrijven met een 'bruin makende' saus, zoals Worcestershiresaus, sojaboonolie of barbecuesaus.
- Vetafstotend papier voorkomt spatten. Dit houdt warmte ook beter vast.

Basistechnieken



- **Roeren**
 - Door gerechten regelmatig om te roeren, distribueert u de warmte die daarin aanwezig is. Roer altijd vanaf de buitenkant naar de binnenkant, aangezien de buitenkant van het gerecht altijd het eerst warm wordt.
- **Omkeren**
 - Keer groot, dik voedsel regelmatig om. Dan wordt dit gelijkmatiger en sneller gekookt.
- **Inprikken**
 - Voedsel met een huid, schil of schaal, zoals eidooiers, schaaldieren en fruit, barst in de magnetron. U kunt dit voorkomen door dit vooraf een aantal keer met een vork of spies in te prikken.
- **Controleren**
 - Voedsel kookt snel. U moet voedsel daarom regelmatig controleren. Haal voedsel uit de magnetron vlak voordat het gaar is.
- **Rusttijd**
 - Zodra u voedsel uit de magnetron hebt gehaald, laat het dan circa 3 tot 10 minuten afgedekt staan. Het voedsel blijft koken. Voedsel met een droge korst, zoals cake, moet u niet afdekken.

Groenten koken



- Gebruik verse groenten als dat mogelijk is. Als groenten slap zijn geworden doordat deze te lang zijn bewaard, kunt u deze opfrissen door de groenten een tijdje in koud water.
- Gebruik een grote schaal om groenten te koken, zodat de bodem van de schaal niet door een te dikke laag wordt bedekt.
- Kook groenten bij voorkeur met het aanhangende water.
- Dek het gerecht altijd af met een deksel of met een huishoudfolie voor magnetrons.
- Voeg geen zout toe. De zouten die van nature in groenten aanwezig zijn, bieden genoeg smaak. Als u zout moet toevoegen, doe dat dan na het kookproces.
- Kook groenten zo kort mogelijk. Laat groenten doorkoken nadat de magnetron uitgeschakeld is.
- Controleer of de groenten gaar zijn door deze met een vork of spies in te prikken.

Vis bereiden

- Vis moet geleidelijk worden gekookt. Zet bij dunne vis, vette vis of kleine porties het vermogensniveau daarom op 30%. In andere gevallen kunt u het vermogensniveau veilig iets hoger zetten. Laat het voedsel echter doorkoken nadat de magnetron uitgeschakeld is. Vis is gaar wanneer het visvlees ondoorschijnend is.

Uw apparaat in goede staat houden



- Het kookcompartiment in uw apparaat is gemaakt van emaille. Onjuiste behandeling kan leiden tot corrosie in het kookcompartiment. Raadpleeg de onderhouds- en reinigingsinstructies in de gebruiksaanwijzing.
- Zout heeft een sterk schurende werking. Indien zich zout afzet in het kookcompartiment, kan zich op bepaalde plaatsen in het compartiment roest ontwikkelen.
- Zuurhoudende sauzen, zoals ketchup en mosterd, of gezouten voedsel, bijv. gezouten braadstukken, bevatten chloride en zuren. Deze oefenen een nadelige invloed uit op het stalen oppervlak. Reinig het kookcompartiment na elk gebruik.
- Gebruik GEEN sterk schurende reinigingsmiddelen of harde metalen schrapers voor het reinigen van de glazen deur, want hierdoor kunnen krassen op het oppervlak ontstaan waardoor het glas (indien aanwezig) kan breken.
- Gebruik GEEN stoomreiniger om de magnetronoven te reinigen.
- Indien de afdichting op de buitenzijde van het kookcompartiment erg vuil is, zal de deur van het kookcompartiment tijdens de werking niet goed sluiten. De fronten van aangrenzende units kunnen beschadigd raken. Houd de afdichting schoon.



- Reinig de binnenzijde en buitenzijde van de oven regelmatig met gebruik van zeephoudend water en maak deze grondig droog met een droge doek. Zorg ervoor dat de afdekking van de magnetronverdeler (binnen in de oven aan de rechterzijde) schoon is. Een afdekking die niet schoon is, kan vonken veroorzaken.
- Reinig na gebruik de binnenzijde onmiddellijk. Gebruik een vochtige doek om condens, overgekookte vloeistof en voedselresten te verwijderen. Achterblijvende kruimels en vloeistoffen absorberen magnetronenergie en maken de bereidingstijd langer.
- Reinig de accessoires regelmatig; gebruik zeephoudend water en een borstel en droog de accessoires grondig met een droge doek. De accessoires kunnen ook worden gewassen in een vaatwasser.
- Geuren verdwijnen als u een glas azijn of water - met toegevoegd citroensap - in de ovenruimte plaatst. Schakel de magnetron in en laat deze twee minuten op vol vermogen ingeschakeld. Daarna afvegen met een vochtige doek.

Verlichting

Alleen een erkend installateur mag de verlichting vervangen.



De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.

Wat moet ik doen indien...

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.

Controleer het volgende:

- 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.

INSTALLATIE-INSTRUCTIES

Productspecificaties

Op het gegevensplaatje worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

Aansluiting	230 V ~ / 50 Hz
Nominaal ingangsvermogen (magnetron)	1550 W
Nominaal ingangsvermogen (grill)	1100 W
Nominaal ingangsvermogen (convectie)	2500 W
Nominaal uitgangsvermogen (magnetron)	900 W
Max. totaalvermogen	2650 W
Buitenafmetingen (bxdxh)	595 mm x 470* mm x 388 mm
Inbouwafmetingen	560 mm x 550 mm x 380 mm
Ovencapaciteit	32 liter
Gewicht	22 kg

** Diepte exclusief de diepte van 20 mm van het dashboard.*

Elektrische aansluiting

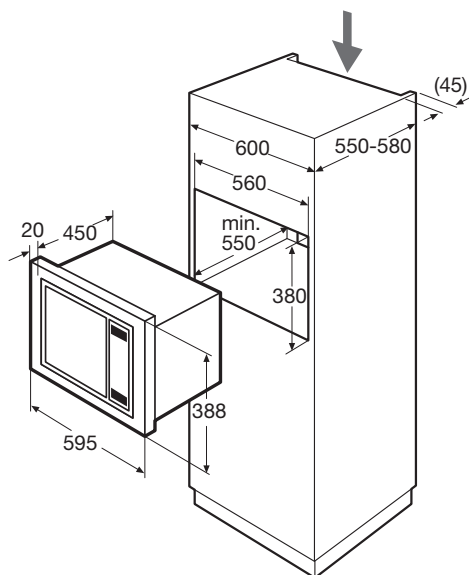
Voor dit toestel is een netvoeding vereist van 230V, 50 Hz wisselstroom. Het toestel heeft een netsnoer voorzien van aardeverbinding.



Let op! Voor veilig gebruik is het noodzakelijk dat het toestel correct geaard is. Sluit het toestel nooit aan op gelijkstroomvoeding. Verkeerd gebruik kan elektrische schokken tot gevolg hebben.

INSTALLATIE-INSTRUCTIES

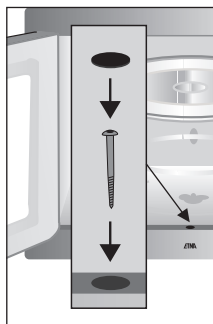
Inbouwmaten



Plaatsing



Let op! De magnetron moet aan de voorkant in de kast worden vastgeschroefd.



Schuif de magnetron in de kast. Open de deur van de magnetron. Aan de voorkant in het midden zit een ronde opening waar een schroef doorheen moet. Schroef de magnetron vast en dek de schroef af met een dopje.

- Dek de ventilatie-openingen niet af.
- Plaats de magnetron niet in de buurt van warmtebronnen.
- Zend- en ontvangingstapparatuur zoals radio's en televisietoestellen kunnen de werking van de magnetron beïnvloeden.

Apparaat en verpakking afdanken

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn economische levensduur moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgedankt. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleen wikkel (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Ontdoe u van deze materialen op een verantwoorde manier, conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke elektrische apparaten afzonderlijk moeten worden afgedankt. Het apparaat mag aan het einde van zijn economische levensduur dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend, hetgeen het gevolg zou kunnen zijn als het apparaat op onjuiste wijze wordt afgedankt. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.



Verklaring van conformiteit

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 waarnaar wordt verwezen.

CONTENTS

Your combi microwave oven

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

Before use

Prior to first use	7
Microwave use	8

Operation

Set the time	10
Kitchen timer	10
Quick start	10
Microwave function	11
Grill/Combi function	12
Oven function with pre-heat	13
Oven function (without pre-heat)	13
Defrosting according to weight	14
Defrosting according to time	14
Cooking in phases	14
Auto cook	15
Child lock	16
Pause/Stop	16

Cooking tips

17

Maintenance

Keeping your appliance neat	20
Lighting	20

Faults

What to do if...	21
------------------	----

Installation instructions

Product specifications	22
Inbouwmatten	23
Plaatsing	23

Your oven and the environment

Disposing of the appliance and the packaging	24
--	----

YOUR COMBI MICROWAVE OVEN

Introduction

Cooking with your new microwave oven is safe and relaxing. You can have the tastiest dishes on the table in no time at all. The appliance is extremely easy to use, partly thanks to the automatic cooking and defrosting programmes.

You will find information about the installation, safety, operation and maintenance of your appliance in this instruction manual.



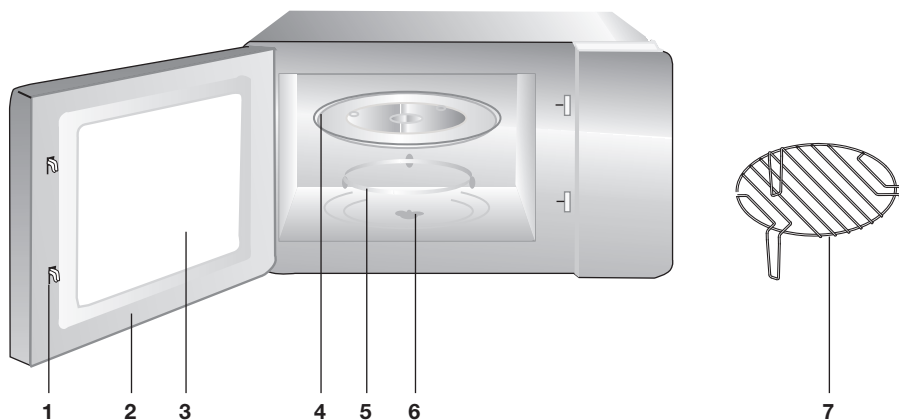
Read the separate safety instructions before using the appliance!

Read this user instruction before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

YOUR COMBI MICROWAVE OVEN

Description

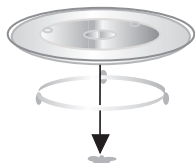


1. Door lock
2. Door
3. Window
4. Glass turntable
5. Guiding ring
6. Drive shaft
7. Rack



Attention

Always place the wire rack on the glass turntable.

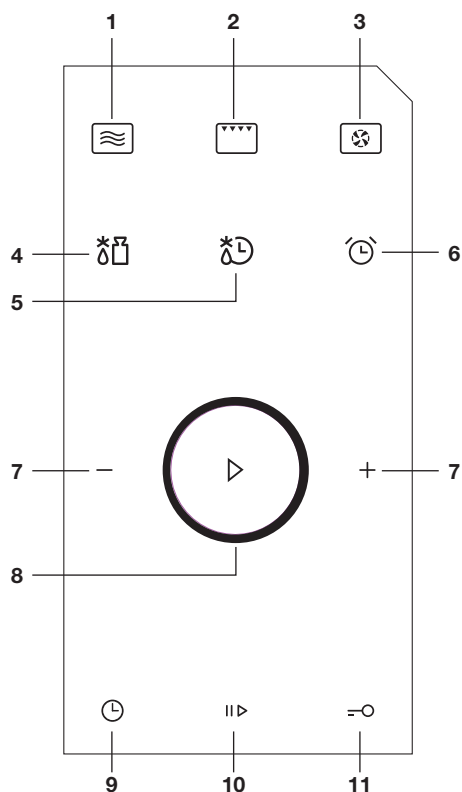


Attention

The microwave may not be used without the guiding ring and turntable. The turntable should be fitted with the opening for the drive shaft facing downwards.

YOUR COMBI MICROWAVE OVEN

Control panel



1. Microwave button
2. Grill/Combi button
3. Oven button
4. Defrost button (according to weight)
5. Defrost button (according to time)
6. Kitchen timer button
7. Adjustment button
8. Start button/Quick start/Confirm
9. Clock button
10. Pause/Stop button
11. Child lock button

Read the separate safety instructions before using the device



Important

If you decide not to use the appliance because of a fault, we advise you to cut off the cable after removing the plug from the plug socket. Take the appliance to the municipality's waste disposal site.

Prior to first use

- Open the door, remove the packaging and check the microwave for damage. Don't install the microwave if it is damaged, contact your supplier.
- Remove the protective film from the casing.
- Clean the oven interior and accessories with a damp cloth. Don't use any abrasive cleaner or strong-smelling cleaning products.
- Place the guiding ring in the middle of the oven interior. Place the turntable on the guiding ring with the opening for the drive shaft facing downwards.



Please note

The microwave may not be used without the guiding ring and turntable.

- Test that the microwave works properly: place a glass of water in the oven interior and turn on the microwave for one minute on the highest setting (press twice on the start button). Afterwards the water should be hot.



Important

Preferably use the grid when preparing meals. Never place cold (frozen) meals directly on the glass turntable. The difference in temperature may cause it to crack!

BEFORE USE

Microwave use

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

Microwave is used in:

- Microwave mode
- Combi-function

Cooking Principle

1. The microwaves generated by the microwave are distributed uniformly. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
 - ▷ Quantity and density
 - ▷ Water content
 - ▷ Initial temperature (refrigerated or not)



Important

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- An even temperature throughout the food.

Microwave cookware guide

Cookware used for 'Microwave Mode' must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. That is why cookware made of metallic materials should not be used. Cookware marked 'microwave - safe' is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and always use the glass tray on shelf Level 1 when using microwave mode.

BEFORE USE

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast food packaging - Polystyrene cups containers - Paper bags or newspaper - Recycled paper or metal trims	✓ X X	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. May catch fire. May cause arcing.
Glassware - Oven-to-table ware - Fine glassware - Glass jars	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim. Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal	X	May cause arcing or fire.
Paper - Plates, cups, Kitchen paper - Recycled paper	✓ X	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. May cause arcing.
Plastic	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.

- ✓ : Recommended
✓X : Use with caution
X : Unsafe

OPERATION

Set the time

When the appliance is connected to the network for the first time, you need to set the time. The display shows '0:00'. The clock runs as long as the combi-microwave is connected to the network.

1. Press the clock button.
The hours flash in the display.
2. Press the adjustment buttons to set the hours (0-23).
The set hours appear in the display.
3. Press the clock button again.
The minutes flash in the display.
4. Press the adjustment buttons to set the minutes (0-59).
The set minutes appear in the display.
5. Press the clock button again.
The clock is set: the current time appears in the display with a flashing ':'.



While cooking a dish, press the clock button to view the current time.

Kitchen timer

The kitchen timer gives a signal after reaching the set time.

1. Press the kitchen timer button.
The display shows '00:00'.
2. Press the adjustment buttons to set the time (max. 95 min.).
The display indicates the set time.
3. Press the start button.
The set time counts down in the display. When the set time has been reached, the current time appears again in the display, and you will hear 5 beeps.



You cannot adjust the set time during countdown. Press on the pause/stop button to interrupt the kitchen timer and set a new time.

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 95 minutes.

You can also first press the adjustment button on the left to set a time. Then press the start button and the microwave will switch on with full power for the set amount of time.

OPERATION

Microwave function

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.

Display	Power output	Food
P100	100 % - 900 W	- Boiling water, warming up - Cooking chicken, fish and vegetables
P 80	80 % - 720 W	- Warming up - Cooking mushrooms and seafood - Cooking dishes containing egg and cheese
P 50	50 % - 450 W	- Cooking rice and soup
P 30	30 % - 270 W	- Defrosting - Melting chocolate and butter
P 10	10 % - 90 W	- Defrosting delicate/fragile dishes - Defrosting irregularly-formed dishes - Making ice-cream softer - Allowing dough to rise

1. Press the microwave button.
'P100' flashes in the display.
 - Press again (a number of times) on the microwave button if you wish to set another power.
 - You can also use the adjustment buttons to select another power.
2. Press the start button.
The selected power is now confirmed.
3. Press the adjustment buttons to set the time (0:05 - 95:00).
The display indicates the set time.
4. Press the start button again.
The microwave switches on.

The step quantities for adjusting the time are as follow (the maximum cooking time that can be set depends on the chosen mode):

Adjust	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 10 min.	10 - 30 min.	30 - 95 min.
Step	5 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.



During cooking, press the start button to increase the cooking time.

OPERATION

Grill/Combi function

There is a grill function and there are four different combi functions. In the table you can see which functions you can select and for what they should be used.

Display	Function	Description
G	Grill	You can heat dishes with the grill function and brown them without using the microwaves.
C-1	Microwave + hot air	Use this function to bake food quickly. Suitable for fruit cake, bread and gratinated dishes (that normally need a longer preparation time).
C-2	Microwave + grill	This function is suitable for larger pieces of meat such as half chickens, whole chickens and for whole fish and gratinated dishes.
C-3	Grill + hot air	Use this function to cook food evenly while browning simultaneously.
C-4	Microwave + grill + hot air	This function is ideal for cooking food quickly while browning simultaneously. You can also prepare 'au gratin' dishes. The microwave and the grill function simultaneously. The microwave cooks and the grill browns.

1. Press the Grill/Combi button.
'G-1' flashes in the display.
 - Press again (a number of times) the grill/combi button if you wish to select a different function.
 - You can also use the adjustment buttons to select another function.
2. Press the start button.
The selected function is now confirmed.
3. Press the adjustment buttons to set the time. (0:05 - 95:00).
The display indicates the set time.
4. Press the start button again.
The microwave switches on.



Half-way through the grill time a double-beep signal sounds to indicate that the dish needs to be turned over. Open the door, turn the dish over, close the door and press the start button.



During cooking, press the start button to increase the cooking time.

OPERATION

Oven function with pre-heat

You can prepare dishes in the oven in the same way as in a traditional oven. The microwave is not used. You are advised to pre-heat the oven to the required temperature before placing food in the oven.

1. Press the oven button.
'130' flashes in the display.
 - ▷ Press again (a number of times) on the oven button if you wish to set another temperature. You can set a temperature from 130 °C to 220 °C.
 - ▷ You can also use the adjustment buttons to select another temperature.
2. Press the start button.
The selected temperature is now confirmed.
3. Press the start button again to start the pre-heat.
A double-beep signal indicates when the oven is at temperature. The set temperature appears in the display.
4. Place the dish in the microwave.
5. Press the adjustment buttons to set the time (maximum 95 minutes).
The display indicates the set time.
 - ▷ The time can only be set once the pre-heat is ready and the door has been opened and closed again.
 - ▷ *If no time is set within 5 minutes after pre-heating, the pre-heating stops and 5 beeps sound. The microwave switches off.*
6. Press the start button again.
The microwave switches on.



During cooking, press the start button to increase the cooking time.

Oven function (without pre-heat)

1. Press the oven button.
'130' flashes in the display.
 - ▷ Press again (a number of times) on the oven button if you wish to set another temperature. You can set a temperature from 130 °C to 220 °C.
 - ▷ You can also use the adjustment buttons to select another temperature.
2. Press the start button.
The selected temperature is now confirmed.
3. Press the adjustment buttons to set the time (maximum 95 minutes).
The display indicates the set time.
4. Press the start button again.
The microwave switches on.



During cooking, press the start button to increase the cooking time.

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 defrost button (according to weight).
'dEF1' flashes in the display.
2. Press the adjustment buttons to set the weight (from 100 to 2000 grams).
In the display you will see the set weight.
3. Press the start button.
The microwave switches on.



In order to obtain a better defrosting performance for the food, turn the dish over during defrosting. Open the door, turn the dish over, close the door and press the start button.

Defrosting according to time

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

1. Press the defrost button (according to time).
'dEF2' flashes in the display.
2. Press the adjustment buttons to set the defrost time (maximum 95 minutes).
The display indicates the set time.
3. Press the start button.
The microwave switches on.



In order to obtain a better defrosting performance for the food, turn the dish over during defrosting. Open the door, turn the dish over, close the door and press the start button.

Cooking in phases

You can set a maximum of two phases in a cooking programme. If defrost is a phase in a cooking programme, you should input this first. A beep will sound when the first phase is ready, the second phase starts automatically after the first phase.

Example

You would like to defrost food for 5 minutes, followed by cooking for 7 minutes on 80% power.

1. Press the defrost button (according to time).
'dEF2' flashes in the display.
2. Press the adjustment buttons to set 5 minutes defrost time.
The display indicates the set time.

OPERATION

3. Press the microwave button.
'P100' flashes in the display.
4. Press again (a number of times) on the microwave button if you wish to set another power.
▸ You can also use the adjustment buttons to select 80% power
5. Press the start button.
The selected power is now confirmed.
6. Press the adjustment buttons to set 7 minutes.
The display indicates the set time.
7. Press the start button again.
*The microwave switches on and the set time for the first phase counts down in the display.
When the set time is reached, the set time of the second phase appears in the display.*

Auto cook

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

Display	Description	Weight
A1	Automatic heating	150/250/350/450/600 grams
A2	Potatoes	1/2/3 potatoes (approximately 230 g/460 g/ 690 g)
A3	Meat	150/300/450/600 g
A4	Vegetables	150/350/500 g
A5	Fish	150/250/350/450/650 g
A6	Pasta	50 g (with cold water 450 g) 100 g (with cold water 800 g) 150 g (with coldwater 1200 g)
A7	Soup	200/400/600 ml
A8	Cake	475 g
A9	Pizza	200/300/400 g
A10	Poultry	500/750/1000/1200 g

1. Press (a number of times) the adjustment button on the right to select an auto cook programme.
In the display you will see the selected programme.
2. Press the start button.
The selected programme is now confirmed.
3. Press the adjustment buttons to set the weight.
In the display you will see the set weight.

OPERATION

4. Press the start button again.

The microwave switches on and the set time counts down in the display. When the set time has been reached, the current time appears again in the display, and you will hear 5 beeps.



When you select 'Cake', don't immediately place the cake in the microwave. The oven first pre-heats to 180 °C. A double-beep signal indicates when the oven is at temperature. Place the cake in the microwave and press the start button.



When you select 'Poultry', on 2/3 of the grill time a double-beep signal sounds to indicate that the dish needs to be turned over. Open the door, turn the dish over, close the door and press the start button.

Child lock

You can 'lock' your combi-microwave so that starting the combi-microwave is no longer possible.

Please note: the child lock can only be switched on if the combi-microwave is not switched on. The current time is visible in the display.

1. Press for 3 seconds the child lock button.
A long beep sounds and the child lock symbol appears in the display. The child lock is activated.
2. Press again for 3 seconds the child lock button to switch off the child lock.
A long beep sounds. The child lock is deactivated.

Pause/Stop

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

If you want to cancel the programme entirely, press the pause/stop button twice.

COOKING TIPS

Heating and cooking



- The microwave oven always heats with the same intensity. The more you put in the microwave oven, the longer the cooking time.
- Wide, flat dishes become hot more quickly than narrow, tall dishes.
- Covering dishes with cling film or a suitable lid prevents spattering, shortens cooking time and helps maintaining humidity of the dish.



Caution!

- Remove the cling film or lid carefully afterwards. The steam that comes off can be very hot!
- If necessary, moisten foods that quickly dehydrate. First soak potatoes and vegetables in cold water for a moment before placing them in the microwave oven. This prevents a skin forming on them.
- For uniform results, it is best to stir or turn meals once or twice.
- When reheating foods that have already been cooked before, always select the highest microwave power level.
- When cooking in a microwave oven, only small quantities of water, salt and seasoning are necessary. Best add salt after cooking. This prevents moisture being drawn out of the food.
- Food continues to cook for some time after the microwave oven has been switched off. Keep this in mind, don't overcook your meals.



Caution!

- When heating small quantities of powdery products (such as when drying herbs), always place a glass of water in the microwave. Otherwise, due to the small quantity, there is a chance of spontaneous combustion.

Defrosting



- Always defrost large, dense pieces using the defrosting programme. The food will defrost gradually and evenly, you will not run the risk of the outside drying while the centre is still frozen.
- To speed up the defrosting process, it is recommended that after a while the food be divided up into smaller pieces.
- For large pieces of meat and dense food, introduce a couple of breaks into the defrosting process.
- When defrosting irregularly shaped food, halfway through the defrosting time you can cover or wrap the thin parts with aluminium foil.
- Preferably use the oven grid when preparing meals. Never place cold (frozen) meals directly on the glass tray. The difference in temperature may cause it to crack!

COOKING TIPS

Factors that affect the cooking process



- The temperature of the ingredients affects the cooking times. A cold meal will require a longer cooking time than a meal that is already at room temperature.
- Light, delicate foods cook more quickly than heavy, solid foods, such as stews and rolled meats. Take care when cooking light, delicate foods. The edges quickly become dry and tough.
- Small pieces of food are heated more evenly if you place them separately in the microwave, preferably in a circle.
- Bones and fat conduct heat better than meat. Covering chicken legs and wings with aluminium foil prevents burning these parts.
- Microwaves penetrate food to a depth of about 3 cm. The centre of thick foods is heated as a result of heat from the heated part (the outside) spreading to the inside.
- Meat and poultry that is cooked in the microwave for more than about 15 minutes becomes lightly browned. Any food cooked for a shorter time can be rubbed beforehand with a 'browning' sauce, such as Worcestershire sauce, soya bean oil or barbecue sauce.
- Greaseproof paper prevents splattering. It also retains heat better.

Basic techniques



- **Stirring**
 - By stirring dishes regularly you distribute the heat stored in them. Always stir from outside to inside, since the outside of the dish always becomes hot first.
- **Turning**
 - Turn large, thick foods frequently. They then cook more evenly and quickly.
- **Pricking**
 - Foods with a skin or shell, such as egg yolks, shellfish and fruit, burst in the microwave. You can prevent this by pricking them a few times with a fork or skewer beforehand.
- **Checking**
 - Foods cook quickly. You should therefore check them frequently. Take food out of the microwave just before it is done.
- **Standing**
 - Once you have taken it out of the microwave, let the food stand covered for, in general, 3 to 10 minutes. The food continues to cook. Foods that have a dry crust, such as cake, should not be covered.

COOKING TIPS

Cooking vegetables



- Use fresh vegetables if possible. If the vegetables have become limp because they have been kept for too long, you can refresh them by soaking them in cold water for a little while.
- Use a large dish to cook vegetables, so the bottom of the dish is not covered by too thick a layer.
- Preferably cook vegetables with the water that clings to them.
- Always cover the dish with a lid or microwave cling film.
- Do not add salt. The salts naturally present in the vegetables usually provide enough flavour. If you must add salt, do so after cooking.
- Cook vegetables for as short a time as possible. Allow for them continuing to cook after the microwave has been switched off.
- Check whether the vegetables are done by pricking them with a fork or skewer.

Cooking fish

- Fish should be cooked gradually. With thin fish, fatty fish or small portions, therefore, set the power level to 30%. In other cases, you can safely set the power level a bit higher. Allow, however, for the food continuing to cook after the microwave has been switched off. Fish is done when the flesh has become opaque.

Keeping your appliance neat



- The cooking compartment in your appliance is made of enamel. Improper care can lead to corrosion in the cooking compartment. Refer to the care and cleaning instructions in the instruction manual.
- Salts are very abrasive. If salt is deposited in the cooking compartment, rust could develop in places.
- Acidic sauces, such as ketchup and mustard, or salted foods, e.g. cured roasts, contain chloride and acids. These affect the stainless steel surface. Clean the cooking compartment after each use.
- DO NOT use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass (if provided).
- DO NOT use a steam cleaner to clean the microwave oven.
- If the seal on the outside of the cooking compartment is very dirty, the cooking compartment door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Keep the seal clean.



- Clean the inside and outside of the oven regularly using soapy water and dry it thoroughly with a dry cloth. Make sure that the microwave distributor cover (inside the oven on the right) is clean. A cover which is not clean may cause sparking.
- Clean the inside immediately after use. Use a damp cloth to remove any condensation, liquid that has boiled over and food remains. Crumbs and liquid that remain behind absorb microwave energy and lengthen cooking times.
- Clean the accessories regularly; use soapy water and a brush and dry the accessories thoroughly with a dry cloth. The accessories may also be washed in a dishwasher.
- Odours will disappear if you put a glass of vinegar or water - with lemon juice added - in the oven space. Switch the microwave on for two minutes on full power. Then wipe with a damp cloth.

Lighting

The lighting may only be replaced by a qualified technician.



The lamp in this household appliance is intended exclusively for lighting this appliance. The lamp is not suitable for lighting a household area.

FAULTS

What to do if...

If the microwave oven does not cook as well as it should do, if there is sparking inside it, or if it does not start, etc., first try to find the reason for the problem yourself before calling the service department.

Check:

- Is the plug in the socket?
- Is the door closed properly?
- Have the power level and the cooking time been set properly?
- Are there any objects in the microwave oven which shouldn't be there?
- Are you using the correct cooking utensils?
- Are the vents blocked?
- Has the food been defrosted sufficiently?
- Did you stir or turn the food during cooking?
- Is the childproof lock turned on?

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Product specifications

The data plate indicates the total nominal load, the required voltage and the frequency.

This appliance meets all relevant CE guidelines.

Rated voltage	230 V ~ / 50 Hz
Rated input power (microwave)	1550 W
Rated input power (grill)	1100 W
Rated input power (convection)	2500 W
Rated output power (microwave)	900 W
Maximum total power	2650 W
External dimensions (wxdxh)	595 mm x 470* mm x 388 mm
Building in dimensions	560 mm x 550 mm x 380 mm
Oven capacity	32 liter
Weight	22 kg

** Depth excluding the 20 mm depth of the dashboard.*

Electrical connection

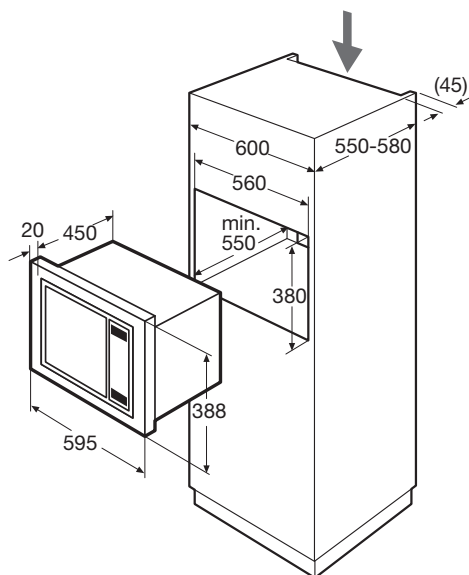
For this appliance a mains supply of 230V, 50 Hz AC is needed. The appliance has a mains lead with an earthed plug.



Please note! For safe use it is necessary that the appliance is correctly earthed. Never connect the appliance to DC. Incorrect use can cause electric shocks.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

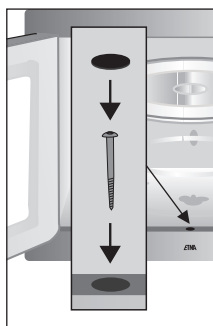
Installation dimensions



Installation



Please note: the microwave needs to be screwed on the front in the cupboard.



Slide the microwave into the cupboard. Open the door of the microwave. There is a round opening at the front middle for inserting a screw. Screw the microwave and cover the screw with the cap.

- Never cover the ventilation opening.
- Do not place the microwave in the vicinity of heat sources.
- Send and receive equipment such as radios and TVs can influence the working of the microwave.

YOUR OVEN AND THE ENVIRONMENT

Disposing of the appliance and the packaging

This product is made from sustainable materials. However, it must be disposed of in a responsible manner at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The packaging of the appliance can be recycled. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

You should dispose of these materials in a responsible manner, according to the government regulations.



The product shows a pictogram of a crossed-out waste container to point out that domestic electrical appliances must be disposed of separately. Thus the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. It must be handed in at a special municipal waste depot or at a sales outlet which does this for you.

By collecting household appliances separately, we prevent negative consequences to the environment and our health which could be the result of incorrect disposal. The materials used to make this appliance can be re-used, which means tremendous savings in energy and raw materials.



Declaration of conformity

We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenzijde van het toestel.
The appliance rating label is located on the inside of the appliance.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.
When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the
guarantee card.

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be



862159

Pelgrim

MAC113_...

Mode d'emploi

Four à micro-ondes combiné

Bedienungsanleitung

Kombi-mikrowelle

FR Mode d'emploi

FR 3 - FR 24

DE Bedienungsanleitung

DE 3 - DE 24

Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

SOMMAIRE

Votre four à micro-ondes combiné

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6

Avant toute utilisation

Avant la première utilisation	7
Utilisation des micro-ondes	8

Fonctionnement

Réglage de l'horloge	10
Minuteur	10
Démarrage rapide	10
Fonction micro-ondes	11
Fonction gril / Fonctions combinées	12
Fonction four avec préchauffage	13
Fonction four (sans préchauffage)	13
Décongélation selon le poids	14
Décongélation selon le temps	14
Cuisson par phases	14
Auto cook	15
Sécurité enfants	16
Pause / arrêt	16

Conseils de cuisson

17

Entretien

Préserver la propreté de votre appareil	20
Éclairage	20

Problèmes

Que faire si...	21
-----------------	----

Consignes d'installation

Spécifications du produit	22
Dimensions d'encastrement	23
Installation	23

Votre four et l'environnement

Élimination de l'appareil et de l'emballage	24
---	----

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ

Introduction

Avec votre nouveau four à micro-ondes, vous cuisinez en toute sécurité et sérénité. Vous pouvez avoir les plats les plus savoureux sur la table en un rien de temps. L'appareil est particulièrement facile à utiliser, notamment grâce aux programmes de cuisson et de décongélation prédéfinis.

Ce manuel d'utilisation contient des informations relatives à l'installation, à la sécurité, à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil.



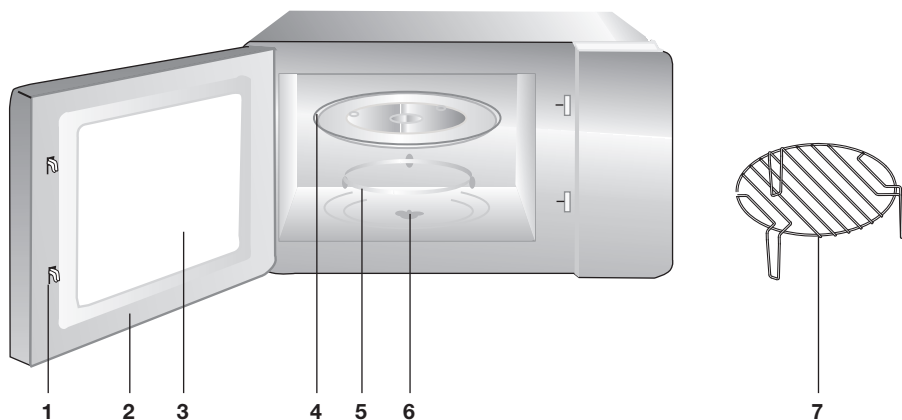
Veillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil !

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ

Description

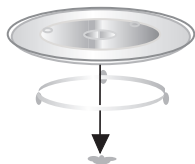


1. Verrouillage de la porte
2. Porte
3. Vitre
4. Plateau tournant en verre
5. Anneau à roulettes
6. Propulsion
7. Grille



Attention

Placez toujours la grille sur le plateau tournant en verre.

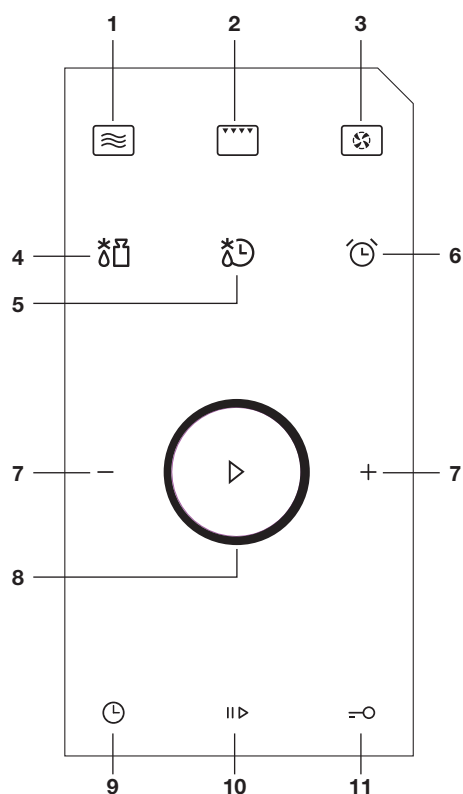


Attention

Le four à micro-ondes ne doit pas être utilisé sans anneau à roulettes et plateau tournant. Le plateau tournant doit être placé avec la rainure prévue pour la propulsion vers le bas.

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ

Panneau de commande



1. Touche micro-ondes
2. Touche grill / fonctions combinées
3. Touche four
4. Touche de décongélation (selon le poids)
5. Touche de décongélation (selon le temps)
6. Touche du minuteur
7. Touche de réglage
8. Touche de démarrage/démarrage rapide/confirmation
9. Touche de l'horloge
10. Touche pause / arrêt
11. Touche de sécurité enfants

AVANT TOUTE UTILISATION

Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant la première utilisation de l'appareil !



Attention

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.

Avant la première utilisation

- Ouvrez la porte, retirez l'emballage et vérifiez que le four à micro-ondes n'est pas endommagé. N'installez pas le four à micro-ondes s'il est endommagé. Prenez contact dans ce cas avec votre fournisseur.
- Retirez le film de protection de l'enceinte du four.
- Nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits à récurer ou de produits d'entretien dégageant une forte odeur.
- Placez l'anneau à roulettes au centre du compartiment de cuisson. Placez le plateau tournant sur l'anneau avec la rainure prévue pour la propulsion vers le bas.



Attention

Le four à micro-ondes ne doit pas être utilisé sans anneau à roulettes ou plateau tournant.

- Testez le four à micro-ondes pour savoir s'il fonctionne correctement : placez un verre d'eau dans le compartiment de cuisson. Enlevez le four une minute sur la position la plus élevée (appuyez 2 fois sur la touche de démarrage). Après une minute, l'eau doit être chaude.



Attention

Utilisez de préférence la grille du four pour préparer des plats. Ne placez jamais de plats froids (congelés) directement sur le plateau tournant en verre. Des différences de température peuvent provoquer des fissures!

AVANT TOUTE UTILISATION

Utilisation des micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence ; l'énergie libérée permet de cuire ou de réchauffer des aliments sans qu'ils ne changent de forme ou de couleur.

Les micro-ondes sont utilisées pour :

- Le mode micro-ondes
- Les fonctions combinées

Principe de cuisson

1. Les micro-ondes générées par le four à micro-ondes sont distribuées uniformément. Les aliments sont ainsi cuits de manière égale.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit tandis que la chaleur est diffusée à l'intérieur des aliments.
3. Les durées de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - ▷ Quantité et densité
 - ▷ Teneur en eau
 - ▷ Température initiale (réfrigéré ou non)



Important

Comme le centre des aliments est cuit par dissipation de chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et ce manuel pour garantir :

- Une cuisson homogène des aliments jusque dans leur centre.
- Une température uniforme des aliments.

Guide des ustensiles adaptés au micro-ondes

Les ustensiles utilisés en 'Mode Micro-ondes' doivent permettre aux micro-ondes de les traverser et de pénétrer dans les aliments. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser d'ustensiles en métal. Les ustensiles indiqués comme « adaptés aux micro-ondes » peuvent être utilisés en toute sécurité. Consultez le guide suivant pour obtenir des informations supplémentaires sur les ustensiles appropriés et utilisez toujours la plaque en verre insérée au niveau 1 en mode micro-ondes.

AVANT TOUTE UTILISATION

Ustensile	Adapté aux micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓X	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher un plat de trop cuire. Un arc électrique peut se former si le papier d'aluminium est trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la poterie, la faïence et la porcelaine tendre sont adaptées, à moins de comporter un ornement métallique.
Plats en carton polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballage de restauration rapide		
• Gobelets en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe. Peuvent prendre feu.
• Sacs en papier ou journaux	X	
• Papier recyclé ou ornements métalliques	X	Risque d'arcs électriques.
Verrerie	✓	Peuvent être utilisés, à moins de comporter des ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine peut se casser ou se fendre si la température augmente subitement. Enlever le couvercle. Conviennent pour réchauffer seulement.
• Plats allant au four et directement sur la table		
• Verrerie fine		
• Bocaux en verre		
Métal	X	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier		
• Assiettes, gobelets, essuie-tout	✓	Pour les durées de cuisson brèves et le réchauffage. Absorbe également l'excédent d'humidité.
• Papier recyclé	X	Risque d'arcs électriques.
Plastique	✓	Surtout en cas de thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Soyez prudent en retirant le film car de la vapeur brûlante peut se dégager. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.

- ✓ : Recommandé
 ✓X : À utiliser avec précaution
 X : Dangereux

Réglage de l'horloge

Lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique pour la première fois, vous devez régler l'horloge. L'écran affiche « 0:00 ». L'horloge fonctionne tant que le four à micro-ondes combiné est raccordé au secteur.

1. Appuyez sur la touche de l'horloge.
Les heures clignotent sur l'écran.
2. Appuyez sur les touches de réglage pour sélectionner les heures (0-23).
L'écran affiche les heures programmées.
3. Appuyez à nouveau sur la touche de l'horloge.
Les minutes clignotent sur l'écran.
4. Appuyez sur les touches de réglage pour sélectionner les minutes (0-59).
L'écran affiche les minutes programmées.
5. Appuyez encore une fois sur la touche de l'horloge.
L'horloge est réglée : l'heure actuelle s'affiche sur l'écran et le signe « : » clignote.



Pendant la cuisson, appuyez sur la touche de l'horloge pour afficher l'heure actuelle.

Minuteur

Le minuteur émet un signal sonore à la fin de la durée programmée.

1. Appuyez sur la touche du minuteur.
L'écran affiche « 00:00 ».
2. Appuyez sur les touches de réglage pour programmer la durée (max. 95 min.).
La durée programmée s'affiche sur l'écran.
3. Appuyez sur la touche de démarrage.
Le décompte de la durée programmée s'affiche sur l'écran. À la fin de la durée programmée, l'heure actuelle s'affiche à nouveau sur l'écran et un signal sonore retentit 5 fois.



Il n'est pas possible de modifier la durée programmée pendant le décompte. Appuyez sur la touche pause / arrêt pour interrompre le minuteur et programmer une nouvelle durée.

Démarrage rapide

En appuyant une fois sur la touche de démarrage, il est possible d'enclencher le micro-ondes à pleine puissance pendant 30 secondes. En appuyant plusieurs fois sur la touche de démarrage, la durée augmentera par paliers de 30 secondes (la durée maximale est de 95 minutes).

Pour programmer une durée, il est également possible de appuyez d'abord sur la touche de réglage à gauche. Appuyez ensuite sur la touche de démarrage, le micro-ondes s'enclenche à pleine puissance pendant la durée programmée.

FONCTIONNEMENT

Fonction 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.

Écran	Puissance	Plat
P100	100 % - 900 W	- Faire bouillir, réchauffer de l'eau - Cuire du poulet, du poisson et des légumes
P 80	80 % - 720 W	- Réchauffer - Cuire des champignons et des crustacés - Cuire des plats à base d'œufs et de fromage
P 50	50 % - 450 W	- Cuire du riz et de la soupe
P 30	30 % - 270 W	- Décongélation - Faire fondre du chocolat et du beurre
P 10	10 % - 90 W	- Décongeler des produits délicats/fragiles - Décongeler des produits de forme irrégulière - Faire ramollir de la crème glacée - Faire lever de la pâte

- Appuyez sur la touche micro-ondes.
« P100 » s'affiche sur l'écran.
 - Appuyez encore (plusieurs fois) sur la touche micro-ondes pour programmer une autre puissance.
 - Avec les touches de réglage, il est également possible de choisir une autre puissance.
- Appuyez sur la touche de démarrage.
La puissance sélectionnée est maintenant confirmée.
- Appuyez sur les touches de réglage pour programmer la durée (0:05 - 95:00).
La durée programmée s'affiche sur l'écran.
- Appuyez encore une fois sur la touche de démarrage.
Le four à micro-ondes s'enclenche.

Les paliers pour l'ajustement du temps sont les suivants (le temps de cuisson maximal pouvant être programmé dépend du mode choisi) :

Ajustement	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 10 min.	10 - 30 min.	30 - 95 min.
Palier	5 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.



Pendant la cuisson, appuyez sur la touche de démarrage pour augmenter le temps de cuisson.

FONCTIONNEMENT

Fonction gril / Fonctions combinées

Il y a une fonction gril et 4 fonctions combinées différentes. Le tableau suivant détaille les différentes fonctions et indique quand les utiliser.

Écran	Fonction	Description
G	Gril	La fonction gril permet de chauffer et de dorer des plats, sans utiliser les micro-ondes.
C-1	Micro-ondes + air chaud	Utilisez cette fonction pour faire cuire des plats rapidement. Convient pour les pâtisseries aux fruits, le pain, les plats gratinés (nécessitant normalement une durée de cuisson longue).
C-2	Micro-ondes + gril	Cette fonction s'utilise pour les grands morceaux de viande (rôtie), comme un demi-coq ou un poulet entier, ainsi que pour du poisson entier et les plats gratinés.
C-3	Grill + air chaud	Cette fonction s'utilise pour faire cuire de façon régulière et dorer.
C-4	Micro-ondes + gril + air chaud	Cette fonction est idéale pour cuire rapidement des plats tout en les dorant. Elle permet également de faire gratiner les plats. Le micro-ondes et le grill fonctionnent simultanément. Le micro-ondes cuit tandis que le gril rôtit.

- Appuyez sur la touche grill / fonctions combinées.
« G-1 » s'affiche sur l'écran.
 - Appuyez encore (plusieurs fois) sur la touche grill / fonctions combinées pour sélectionner une autre fonction.
 - Avec les touches de réglage, il est également possible de sélectionner une autre fonction.
- Appuyez sur la touche de démarrage.
La fonction sélectionnée est maintenant confirmée.
- Appuyez sur les touches de réglage pour programmer la durée (0:05 - 95:00).
La durée programmée s'affiche sur l'écran.
- Appuyez encore une fois sur la touche de démarrage.
Le four à micro-ondes s'enclenche.



Au milieu de la durée programmée, un signal sonore retentit deux fois pour indiquer qu'il est temps de retourner le plat. Ouvrez la porte. Retournez le plat. Fermez la porte et appuyez sur la touche de démarrage.



Pendant la cuisson, appuyez sur la touche de démarrage pour augmenter le temps de cuisson.

Fonction four avec préchauffage

La fonction four permet de préparer des plats comme dans un four traditionnel. La fonction micro-ondes n'est pas utilisée en l'occurrence. Il est recommandé de préchauffer le four à la bonne température avant d'enfourner le plat.

1. Appuyez sur la touche four.
« 130 » s'affiche sur l'écran.
 - ▷ Appuyez encore (plusieurs fois) sur la touche four pour programmer une autre température. Il est possible de régler une température comprise entre 130 °C et 220 °C.
 - ▷ Avec les touches de réglage, il est également possible de sélectionner une autre température.
2. Appuyez sur la touche de démarrage.
La température sélectionnée est maintenant confirmée.
3. Appuyez encore une fois sur la touche de démarrage pour enclencher le préchauffage.
Un double signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé. La température programmée clignote sur l'écran.
4. Enfourez le plat.
5. Appuyez sur les touches de réglage pour programmer la durée (la durée maximale est de 95 minutes).
La durée programmée s'affiche sur l'écran.
 - ▷ La durée ne peut être programmée que lorsque le préchauffage est terminé, la porte a été ouverte et refermée.
 - ▷ Si aucune durée n'est programmée dans les 5 minutes qui suivent la fin du préchauffage, le four cesse de chauffer et un signal sonore retentit 5 fois. Le four à micro-ondes s'éteint.
6. Appuyez encore une fois sur la touche de démarrage.
Le four à micro-ondes s'enclenche.



Pendant la cuisson, appuyez sur la touche de démarrage pour augmenter le temps de cuisson.

Fonction four (sans préchauffage)

1. Appuyez sur la touche four.
« 130 » s'affiche sur l'écran.
 - ▷ Appuyez encore (plusieurs fois) sur la touche four pour programmer une autre température. Il est possible de régler une température comprise entre 130 °C et 220 °C.
 - ▷ Avec les touches de réglage, il est également possible de sélectionner une autre température.
2. Appuyez sur la touche de démarrage.
La température sélectionnée est maintenant confirmée.
3. Appuyez sur les touches de réglage pour programmer la durée (la durée maximale est de 95 minutes).
La durée programmée s'affiche sur l'écran.
4. Appuyez encore une fois sur la touche de démarrage.
Le four à micro-ondes s'enclenche.



Pendant la cuisson, appuyez sur la touche de démarrage pour augmenter le temps de cuisson.

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 de décongélation (selon le poids).
« dEF1 » s'affiche sur l'écran.
2. Appuyez sur les touches de réglage pour sélectionner le poids (de 100 à 2 000 grammes).
Le poids programmé s'affiche sur l'écran.
3. Appuyez sur la touche de démarrage.
Le four à micro-ondes s'enclenche.



Durant la décongélation, retourner le plat. Ouvrez la porte. Retournez le plat. Fermez la porte et appuyez sur la touche de démarrage.

Décongélation selon le temps

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

1. Appuyez sur la touche de décongélation (selon le temps).
« dEF2 » s'affiche sur l'écran.
2. Appuyez sur les touches de réglage pour programmer la durée de décongélation (la durée maximale est de 95 minutes).
La durée programmée s'affiche sur l'écran.
3. Appuyez sur la touche de démarrage.
Le four à micro-ondes s'enclenche.



Durant la décongélation, retourner le plat. Ouvrez la porte. Retournez le plat. Fermez la porte et appuyez sur la touche de démarrage.

Cuisson par phases

Il est possible de programmer au maximum deux phases dans un programme de cuisson. Si la décongélation constitue une phase du programme de cuisson, il faudra la programmer en premier. Un signal sonore retentit à la fin de la première phase. La deuxième phase commence automatiquement après la première.

Exemple

Vous souhaitez décongeler un plat pendant 5 minutes et ensuite le faire cuire pendant 7 minutes à une puissance de 80 %.

FONCTIONNEMENT

1. Appuyez sur la touche de décongélation (selon le temps).
« dEF2 » s'affiche sur l'écran.
2. Appuyez sur les touches de réglage pour programmer une durée de décongélation de 5 minutes.
La durée programmée s'affiche sur l'écran.
3. Appuyez sur la touche micro-ondes.
« P100 » s'affiche sur l'écran.
4. Appuyez encore une fois sur la touche micro-ondes pour programmer une puissance de 80 %.
▷ Avec les touches de réglage, il est également possible de régler la puissance de 80 %.
5. Appuyez sur la touche de démarrage..
La puissance sélectionnée est maintenant confirmée.
6. Appuyez sur les touches de réglage pour programmer une durée de 7 minutes.
La durée programmée s'affiche sur l'écran.
7. Appuyez encore une fois sur la touche de démarrage.
L'appareil s'enclenche et l'écran affiche le décompte de la durée programmée pour la première phase. À la fin de la durée programmée pour la première phase, la durée programmée pour la deuxième phase s'affiche sur l'écran.

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.

Écran	Description	Poids
A1	Réchauffage automatique	150/250/350/450/600 grammes
A2	Pommes de terre	1/2/3 pièces (environ 230 g/460 g/690 g)
A3	Viande	150/300/450/600 g
A4	Légumes	150/350/500 g
A5	Poisson	150/250/350/450/650 g
A6	Pâtes	50 g (avec de l'eau froide 450 g) 100 g (avec de l'eau froide 800 g) 150 g (avec de l'eau froide 1200 g)
A7	Soupe	200/400/600 ml
A8	Cake	475 g
A9	Pizza	200/300/400 g
A10	Volaille	500/750/1 000/1 200 g

FONCTIONNEMENT

1. Appuyez (plusieurs fois) sur le bouton de réglage de droite pour sélectionner un programme auto cook.
Le programme sélectionné s'affiche sur l'écran.
2. Appuyez sur la touche de démarrage.
Le programme sélectionné est maintenant confirmé.
3. Appuyez sur les touches de réglage pour programmer le poids.
Le poids programmé s'affiche sur l'écran.
4. Appuyez encore une fois sur la touche de démarrage.
Le four à micro-ondes s'enclenche et le décompte de la durée programmée s'affiche sur l'écran. À la fin de la durée programmée, l'heure actuelle s'affiche à nouveau sur l'écran et un signal sonore retentit 5 fois.



Si vous sélectionnez « Cake », n'enfournez pas tout de suite le cake. Le four va d'abord préchauffer à 180 °C. Un double signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé. Enfournez le cake et appuyez sur la touche de démarrage.



Si vous sélectionnez « Volaille », au 2/3 de la durée programmée, un signal sonore retentit deux fois pour indiquer qu'il est temps de retourner le plat. Ouvrez la porte. Retournez le plat. Fermez la porte et appuyez sur la touche de démarrage.

Sécurité enfants

Il est possible de verrouiller le four à micro-ondes combiné pour empêcher sa mise en marche.

Attention: la sécurité enfants peut être activée seulement lorsque le four à micro-ondes n'est pas allumé. L'heure actuelle est visible sur l'écran.

1. Appuyez pendant 3 secondes sur la touche de sécurité enfants.
Un long signal sonore retentit. La sécurité enfants est activée.
2. Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez encore une fois pendant 3 secondes sur la touche d'arrêt.
Un long signal sonore retentit. La sécurité enfants est désactivée.

Pause / arrêt

Vous pouvez pauser un programme en cours en ouvrant la porte ou en appuyant sur la touche pause / arrêt. Pour lancer le programme à nouveau, appuyez sur la touche de démarrage.

Pour annuler le programme, appuyez encore deux fois sur la touche pause / arrêt.

CONSEILS DE CUISSON

Réchauffage et cuisson



- Le four à micro-ondes chauffe toujours à la même intensité. Plus vous placez d'aliments dans le four à micro-ondes, plus la durée de cuisson sera longue.
- Des plats larges et minces sont plus rapidement réchauffés que des plats hauts et étroits.
- Recouvrir les plats avec du film étirable ou avec un couvercle adapté permet d'éviter les projections, de réduire le temps de cuisson et aide à préserver l'humidité des aliments.



Attention !

- Après la cuisson, retirez le film étirable ou le couvercle avec précaution. La vapeur qui s'échappe peut être très chaude !
- Si nécessaire, humidifiez les aliments qui se dessèchent rapidement. Trempez les pommes de terre et les légumes dans de l'eau froide pendant un moment avant de les enfourner au four à micro-ondes. Vous éviterez ainsi la formation d'une peau.
- Remuez les aliments ou retournez-les une ou deux fois pour obtenir une cuisson uniforme.
- Lorsque vous réchauffez des aliments déjà cuits, sélectionnez toujours le niveau de puissance de micro-ondes le plus élevé.
- La cuisson dans un four à micro-ondes ne nécessite que de petites quantités d'eau, de sel et d'assaisonnement. Il est préférable de saler après la cuisson. Cela permet d'éviter le dessèchement des aliments.
- La cuisson des aliments continue pendant un certain temps une fois le four à micro-ondes arrêté. Pensez-y afin de ne pas sur-cuire vos plats.



Attention !

- Quand vous réchauffez des petites quantités de produits poudreux (par exemple en séchant des fines herbes), placez toujours un verre d'eau dans le micro-ondes. Sinon, il y a un risque de combustion spontanée dû à la petite quantité.

Décongélation



- Utilisez toujours le programme décongélation pour décongeler de gros morceaux compacts. Comme l'aliment est décongelé progressivement et uniformément, vous ne risquez pas que l'extérieur se dessèche tandis que le centre est encore congelé.
- Pour accélérer le processus de décongélation, il est conseillé de diviser les aliments en morceaux plus petits après un certain temps.
- Pour les gros morceaux de viande et les aliments compacts, prévoyez quelques pauses dans le processus de décongélation.
- Lorsque vous décongelez des aliments de forme irrégulière, vous pouvez couvrir ou emballer les pièces minces avec du papier aluminium à mi-parcours.
- Utilisez de préférence la grille du four lors de la préparation de plats. Ne placez jamais de plats froids (congelés) directement sur le plateau en verre. La différence de température risque de briser le verre !

Facteurs qui influencent le processus de cuisson



- La température des ingrédients influence le temps de cuisson. La cuisson d'un plat froid dure plus longtemps que la cuisson d'un plat à température ambiante.
- La cuisson d'aliments légers et délicats est plus rapide que la cuisson de plats plus lourds et compacts, comme des ragoûts ou des rôtis. Soyez prudent lorsque vous cuisinez des aliments légers et délicats. Les bords peuvent sécher et durcir facilement.
- Les petits morceaux de nourriture sont chauffés de façon plus uniforme si vous les placez séparément dans le micro-ondes, de préférence en forme de cercle.
- Les os et la graisse conduisent mieux la chaleur que la viande. Couvrir les cuisses et les ailes de poulet avec du papier aluminium permet d'éviter de brûler ces parties.
- Les micro-ondes pénètrent dans les aliments sur une profondeur de 3 cm environ. Le cœur des aliments épais est réchauffé en raison de la chaleur de la partie réchauffée (l'extérieur) qui se diffuse vers l'intérieur.
- La viande et la volaille cuites au four à micro-ondes pendant plus de 15 minutes seront légèrement dorées. Les aliments qui nécessitent une cuisson plus courte peuvent être préalablement enduits d'une sauce « à dorer », telle que de la sauce Worcestershire, soja ou barbecue.
- Le papier sulfurisé empêche les éclaboussures. Il permet également de mieux retenir la chaleur.

Techniques de base



- **Remuer**
 - Remuer régulièrement le contenu des plats permet de répartir la chaleur emmagasinée. Remuez toujours de l'extérieur vers l'intérieur, puisque l'extérieur du plat est réchauffé en premier.
- **Retourner**
 - Retournez fréquemment les grands aliments épais. Ainsi, leur cuisson est plus rapide et plus uniforme.
- **Piquer**
 - Les aliments avec une peau ou une coquille éclatent au micro-ondes ; c'est le cas des jaunes d'œufs, des fruits de mer et des fruits. Pour éviter ce phénomène, piquez plusieurs fois ces aliments avec une fourchette ou un pique à brochette avant la cuisson.
- **Vérifier**
 - Les aliments cuisent rapidement. Il est donc conseillé de les vérifier fréquemment. Sortez les aliments du micro-ondes juste avant qu'ils ne soient prêts.
- **Temps de repos**
 - Une fois sortis du micro-ondes, laissez les aliments reposer à couvert, généralement pendant 3 à 10 minutes. Les aliments continuent à cuire. Ne recouvrez pas les mets qui ont une croûte sèche, comme les cakes.

Cuisson des légumes



- Utilisez, si possible, des légumes frais. Si les légumes sont un peu défraîchis parce qu'ils ont été conservés trop longtemps, vous pouvez les rafraîchir en les trempant un instant dans de l'eau froide.
- Utilisez un plat large pour cuire les légumes afin que la couche de légumes couvrant la base du plat ne soit pas trop épaisse.
- Il est conseillé de cuire les légumes dans leur propre jus.
- Recouvrez toujours le plat d'un couvercle ou d'un film étirable spécial micro-ondes.
- N'ajoutez pas de sel. Les sels naturellement présents dans les légumes donnent généralement assez de goût. Toutefois, si vous souhaitez ajouter du sel, faites-le après la cuisson.
- Cuissez les légumes le plus rapidement possible. Laissez-les continuer à cuire une fois le four à micro-ondes arrêté.
- Vérifiez avec un pique ou une fourchette si les légumes sont prêts.

Cuire du poisson

- Le poisson doit être cuit progressivement. Sélectionnez un niveau de puissance bas pour les poissons fins, gras ou en petites portions (environ 30 %). Dans les autres cas, vous pouvez en toute sécurité augmenter un peu le niveau de puissance. Laissez toutefois les aliments continuer à cuire une fois le four à micro-ondes arrêté. Le poisson est cuit lorsque la chair est opaque.

Préserver la propreté de votre appareil



- Le compartiment de cuisson de votre appareil est en émail. Un entretien inadéquat peut provoquer de la corrosion dans le compartiment de cuisson. Reportez-vous aux instructions d'entretien et de nettoyage dans le manuel d'utilisation.
- Le sel est très abrasif. Si du sel se dépose dans le compartiment de cuisson, de la rouille pourrait se développer à certains endroits.
- Les sauces acides, telles que le ketchup et la moutarde, ou les aliments salés, tels que des rôtis, contiennent du chlorure et des acides. Ceux-ci attaquent la surface en acier inoxydable. Le compartiment de cuisson doit donc toujours être nettoyé après chaque utilisation.
- N'UTILISEZ PAS de produits à récurer ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui provoquerait l'éclatement du verre (le cas échéant).
- N'UTILISEZ PAS de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.
- Si le joint à l'extérieur du compartiment de cuisson est très sale, la porte du compartiment de cuisson ne fermera plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents risquent alors d'être endommagées. Nettoyez le joint régulièrement.



- Nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur du four avec de l'eau savonneuse et séchez l'appareil soigneusement avec un chiffon sec. Assurez-vous que le capot du distributeur de micro-ondes (à l'intérieur du four à droite) est propre. Un capot sale peut provoquer des étincelles.
- Nettoyez l'intérieur du four immédiatement après utilisation. Essuyez la condensation, le liquide qui a débordé et les restes de nourriture avec un chiffon humide. Les miettes et l'humidité qui restent dans le four absorbent l'énergie des micro-ondes et prolongent la durée de cuisson.
- Nettoyez les accessoires régulièrement ; utilisez une brosse et de l'eau savonneuse et séchez les accessoires soigneusement avec un chiffon sec. Les accessoires sont également lavables au lave-vaisselle.
- Les odeurs disparaîtront si vous placez un verre de vinaigre ou d'eau citronnée dans la cavité du four. Enclenchez le micro-ondes à pleine puissance pendant deux minutes. Essuyez-le ensuite avec un chiffon humide.

Éclairage

L'éclairage doit uniquement être remplacé par un installateur qualifié.



L'ampoule dans cet appareil ménager est uniquement destinée à l'éclairage de cet appareil. Elle n'est pas adaptée pour l'éclairage d'une pièce domestique.

Que faire si...

Si le four à micro-ondes ne cuit pas aussi bien qu'il le devrait, s'il produit des étincelles à l'intérieur ou s'il ne démarre pas etc., essayez d'abord de trouver vous-même la cause du problème avant d'appeler le service après-vente.

Vérifiez les points suivants :

- La fiche est-elle insérée dans la prise ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- Avez-vous réglé correctement le niveau de puissance et la durée de cuisson ?
- Y a-t-il des objets dans le four à micro-ondes qui ne devraient pas s'y trouver ?
- Utilisez-vous des ustensiles de cuisine appropriés ?
- Les orifices de ventilation sont-ils bouchés ?
- Les aliments sont-ils suffisamment décongelés ?
- Avez-vous retourné ou remué les aliments pendant la cuisson ?
- La sécurité enfant est-elle activée ?

CONSIGNES D'INSTALLATION

Spécifications du produit

La plaquette signalétique indique la valeur nominale totale, la tension d'alimentation et la fréquence nécessaires.

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE applicables.

Alimentation	230 V ~ / 50 Hz
Puissance d'entrée nominale (four à micro-ondes)	1550 W
Puissance d'entrée nominale (grill)	1100 W
Puissance d'entrée nominale (convection)	2500 W
Puissance de sortie nominale (four à micro-ondes)	900 W
Puissance totale maximale	2650 W
Dimensions extérieures (l x p x h)	595 mm x 470* mm x 388 mm
Dimensions d'encastrement	560 mm x 550 mm x 380 mm
Capacité du four	32 litres
Poids	22 kg

* La profondeur indiquée n'inclut pas les 20 mm de profondeur du tableau de bord.

Branchement électrique

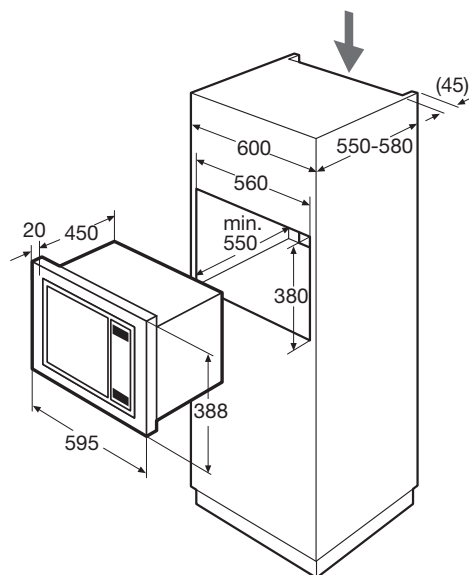
Cet appareil exige une alimentation secteur de 230 V, 50 Hz courant alternatif. Le cordon d'alimentation de l'appareil est équipé d'une prise de terre.



Attention ! L'appareil doit être mis à la terre correctement pour assurer la sécurité d'utilisation. Il ne faut en aucun cas le brancher sur une alimentation à courant continu. Un mauvais usage risque de provoquer un choc électrique..

CONSIGNES D'INSTALLATION

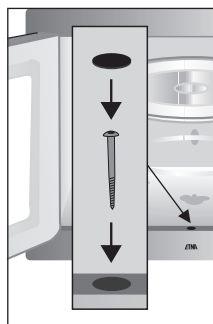
Dimensions d'encastrement



Installation



Attention: le four à micro-ondes doit être fixé avec une vis à l'avant dans le placard.



Faites glisser le four à micro-ondes dans le placard. Ouvrez la porte du four à micro-ondes. À l'avant, au milieu, vous apercevrez une ouverture ronde destinée à une vis. Fixez le four à l'aide de la vis et recouvrez celle-ci avec un bouchon.

- Ne recouvrez pas les ouvertures de ventilation.
- Ne placez pas le four à micro-ondes à proximité d'une source de chaleur.
- Les émetteurs ou les récepteurs (radios et téléviseurs) peuvent influencer le fonctionnement du four à micro-ondes.

Élimination de l'appareil et de l'emballage

Ce produit est fabriqué à partir de matériaux durables. Toutefois, il doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Les autorités locales peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton,
- feuille de polyéthylène (PE),
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Cela signifie qu'à la fin de son cycle de vie, l'appareil ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou un point de vente qui s'en chargera pour vous.

La collecte séparée des appareils électroménagers nous permet d'éviter les retombées négatives sur l'environnement et la santé qui pourraient résulter d'une élimination incorrecte. Les matériaux qui ont servi à fabriquer cet appareil peuvent être réutilisés, ce qui signifie d'énormes économies d'énergie et de matières premières.



Déclaration de conformité

Nous déclarons, par la présente, que nos produits sont conformes aux directives, normes et réglementations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences auxquelles il est fait référence dans les normes.

Ihr Kombi-Mikrowellenofen

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6

Vor der Benutzung

Bevor Sie beginnen	7
Verwendung der Mikrowelle	8

Bedienung

Uhr einstellen	10
Kochwecker	10
Schnellstart	10
Mikrowellenfunktion	11
Grillfunktion / Kombifunktion	12
Ofenfunktion (mit Vorwärmen)	13
Ofenfunktion (ohne Vorwärmen)	13
Auftauen nach Gewicht	14
Auftauen nach Zeit	14
Kochen in Phasen	14
Auto-cook	15
Kindersicherung	16
Pause/Stopp	16

Kochtipps

17

Pflege

Reinigung des Geräts	20
Beleuchtung	20

Störungen

Was ist zu tun, wenn ...	21
--------------------------	----

Installationsanleitung

Technische Daten	22
Einbaumaße	23
Installation	23

Ihr Backofen und die Umwelt

Entsorgung von Verpackung und Gerät	24
-------------------------------------	----

Einführung

Das Kochen mit Ihrem neuen Mikrowellenofen ist sicher und komfortabel. Bringen Sie im Handumdrehen die leckersten Gerichte auf den Tisch! Das Gerät ist äußerst einfach in der Bedienung, nicht zuletzt aufgrund der automatischen Gar- und Auftauprogramme.

Dieses Handbuch enthält Informationen über die Installation, die Wartung und den sicheren Betrieb des Geräts.



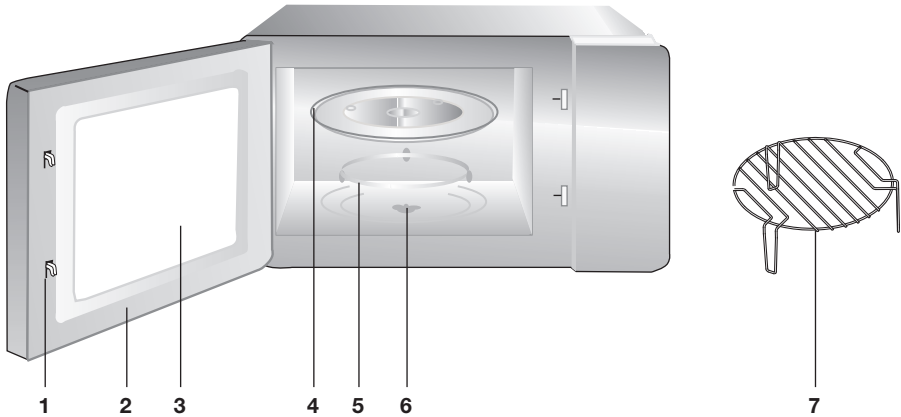
Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts auch die separaten Sicherheitshinweise!

Lesen Sie auch die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

IHR KOMBI-MIKROWELLENOFEN

Beschreibung

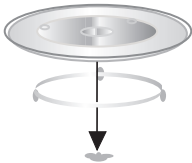


1. Türverriegelung
2. Tür
3. Scheibe
4. Gläserne Drehplattform
5. Gleitring
6. Antrieb
7. Rost



Achtung

Stellen Sie immer das Rost auf das Gläserne Drehplattform

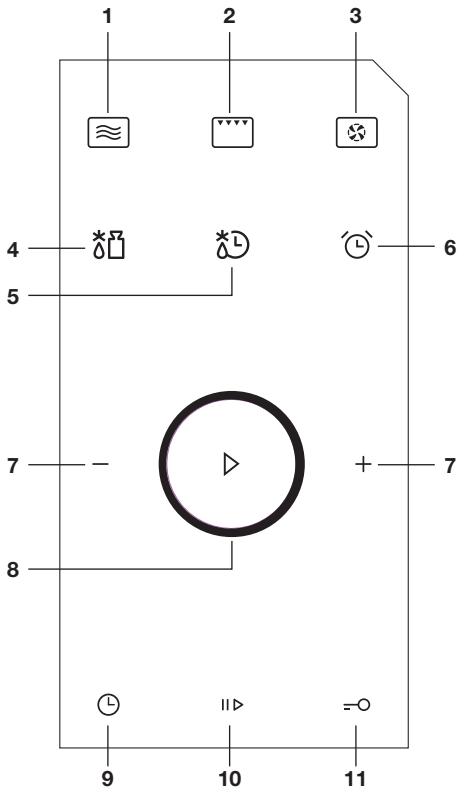


Achtung

Die Mikrowelle darf nicht ohne Gleitring und Drehplattform verwendet werden. Die Drehplattform muss mit der Aussparung für den Antrieb nach unten platziert werden.

IHR KOMBI-MIKROWELLENOFEN

Bedienfeld



1. Mikrowellentaste
2. Grill- / Kombitaste
3. Ofentaste
4. Auftautaste (nach Gewicht)
5. Auftautaste (nach Zeit)
6. Kochweckertaste
7. Einstelltaste
8. Starttaste/Schnellstart/Bestätigen
9. Timertaste
10. Pause/Stopptaste
11. Kindersicherungstaste

Bitte lesen Sie die gesonderten Sicherheitsvorschriften bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!



Achtung

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.

Bevor Sie beginnen

- Öffnen Sie die Tür, entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und überprüfen Sie die Mikrowelle auf Beschädigungen. Installieren Sie die Mikrowelle nicht, wenn sie beschädigt ist, sondern wenden Sie sich an Ihren Lieferanten.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von der Ummantelung.
- Reinigen Sie den Ofenraum und das Zubehör mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie kein Scheuermittel oder stark riechende Reinigungsmittel.
- Platzieren Sie den Gleitring in die Mitte des Ofenraums. Legen Sie die Drehscheibe mit der Aussparung für den Antrieb nach unten auf den Gleitring.



Achtung

Die Mikrowelle darf nicht ohne Gleitring und Drehplattform verwendet werden.

- Testen Sie die Mikrowelle auf einwandfreie Funktion: Platzieren Sie ein Glas Wasser in den Ofenraum und schalten Sie die Mikrowelle eine Minute auf höchster Stufe ein (drücken Sie zweimal auf die Starttaste). Danach muss das Wasser heiß sein.



Achtung

Verwenden Sie vorzugsweise den Rost zum Zubereiten von Speisen. Stellen Sie kalte (Tiefkühl-) Speisen niemals unmittelbar auf den Glasdrehteller. Dieser kann durch Temperaturunterschiede zerspringen!

Verwendung der Mikrowelle

Mikrowellen sind hochfrequente elektromagnetische Wellen. Die von ihnen freigesetzte Energie ermöglicht das Garen oder Aufwärmen von Lebensmitteln, ohne dabei deren Form oder Farbe zu verändern.

Mikrowellen kommen in den folgenden Modi zum Einsatz:

- Mikrowellenmodus
- Kombi-Funktion

Garprinzip

1. Die von dem Gerät erzeugten Mikrowellen werden gleichmäßig im Garraum verbreitet. Dadurch werden die Lebensmittel gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden von den Lebensmitteln bis zu einer Tiefe von etwa 2,5 cm absorbiert. Der Garvorgang wird dann durch die Ausbreitung der Hitze innerhalb der Lebensmittel fortgesetzt.
3. Die Garzeiten variieren je nach dem verwendeten Behälter und den folgenden Eigenschaften der Lebensmittel:
 - Menge und Dichte
 - Wassergehalt
 - Anfangstemperatur (gefroren, Kühlschrank- oder Zimmertemperatur)



Wichtig

Da das Innere der Lebensmittel durch Wärmeleitung erhitzt wird, setzt sich der Vorgang auch nach dem Herausnehmen der Lebensmittel aus dem Ofen fort. Sie müssen daher die in Rezepten und in dieser Broschüre angegebenen Ruhezeiten beachten, um

- ein gleichmäßiges Garen bis zum Zentrum und
- eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Gericht sicherzustellen.

Anleitung zum Geschirr für den Mikrowellen-Modus

Das Geschirr für den Mikrowellenmodus muss die Mikrowellen durchlassen, sodass diese in die Lebensmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren jedoch Mikrowellen. Aus diesem Grund darf Kochgeschirr aus Metall nicht verwendet werden. Als mikrowellengeeignet bezeichnetes Geschirr kann immer problemlos verwendet werden. Weitere Informationen über geeignetes Geschirr finden Sie in der nachfolgenden Anleitung; verwenden Sie immer die Glasunterlage auf Ebene 1, wenn Sie den Mikrowellenmodus nutzen.

VOR DER BENUTZUNG

Geschirr	Eignung	Bemerkungen
Aluminiumfolie	✓X	Kann in kleinen Mengen zum Schutz bestimmter Bereiche gegen Überhitzung verwendet werden. Wenn die Folie der Ofenwand zu nahe kommt oder wenn zu viel Folie verwendet wird, können Funken/Lichtbögen auftreten.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Keramik, Steingut und Knochenporzellan sind normalerweise geeignet, sofern die Gegenstände nicht mit einem Metallrand verziert sind.
Einweggeschirr aus Polyester Pappe	✓	Manche Tiefkühlgeräte sind in solchen Behältern verpackt.
Fast-Food-Verpackungen	✓	Kann zum Aufwärmen von Lebensmitteln verwendet werden. Überhitzung kann zum Schmelzen des Polystyrols führen.
• Polystyrol-Behälter	✓	
• Papierbeutel oder Zeitungspapier	X	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallränder	X	Kann zu Funken/Lichtbögen führen.
Glasgeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern nicht mit einem Metallrand verziert.
• feuerfestes Geschirr		Kann zum Aufwärmen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlichem Erhitzen brechen oder Sprünge bekommen.
• feines Glasgeschirr		Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
• dickwandige Glasgefäße		
Metall	X	Kann zu Funken/Lichtbögen oder Flammen führen.
Papier	✓	Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Auch zur Aufnahme überschüssiger Feuchtigkeit.
• Teller, Tassen, Küchenpapier	✓	
• Recyclingpapier	X	Kann zu Funken/Lichtbögen führen.
Kunststoff	✓	Insbesondere hitzebeständiger Thermokunststoff. Einige andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Kann zum Zurückhalten von Flüssigkeit verwendet werden. Sollte die Lebensmittel nicht berühren. Seien Sie beim Entfernen der Folie vorsichtig, da heißer Dampf entweichen kann. Nur wenn zum Kochen geeignet oder ofenfest. Sollte nicht luftdicht sein. Bei Bedarf mit einer Gabel anstechen.

- ✓ : empfohlen
 ✓X : mit Vorsicht verwenden
 X : ungeeignet

Uhr einstellen

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen Sie erst die Uhr einstellen. Auf dem Display erscheint '0:00'. Die Uhr läuft solange, wie die Kombi-Mikrowelle an das Stromnetz angeschlossen ist.

1. Drücken Sie auf die Timertaste.
Auf dem Display blinken die Stunden.
2. Drücken Sie auf die Einstelltasten, um die Stunden einzustellen.
Auf dem Display erscheinen die Stunden, die eingestellt sind.
3. Drücken Sie wieder auf die Timertaste.
Auf dem Display blinken Minuten.
4. Drücken Sie auf die Einstelltasten, um die Minuten einzustellen.
Auf dem Display erscheinen die Minuten, die eingestellt sind.
5. Drücken Sie nochmals auf die Timertaste.
Die Uhr ist eingestellt: die aktuelle Zeit erscheint auf dem Display mit einem blinkenden ':'.



Drücken Sie beim Kochen eines Gerichts die Timertaste, um die aktuelle Uhrzeit anzuzeigen.

Kochwecker

Der Kochwecker gibt nach Ablauf der eingestellten Zeit ein Signal.

1. Drücken Sie auf die Kochweckertaste.
Auf dem Display erscheint '00:00'.
2. Drücken Sie auf die Einstelltasten, um die Zeit einzustellen.
Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit.
3. Drücken Sie auf die Starttaste.
Die auf dem Display eingestellte Zeit wird abgezählt. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erscheint die aktuelle Zeit wieder auf dem Display, und Sie hören 5 Tonsignale.



Sie können die eingestellte Zeit nicht während des Abzählens anpassen. Drücken Sie auf die Pause/Stopptaste, um den Kochwecker zu unterbrechen und stellen Sie die Zeit erneut ein.

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 95 Minuten.

Sie können auch zuerst die linke Einstelltaste drücken, um so selbst eine Zeit einzustellen. Wenn Sie danach auf die Starttaste drücken, schaltet sich die Mikrowelle für die eingestellte Zeit mit voller Leistung ein.

Mikrowellenfunktion

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.

Display	Leistung	Gericht
P100	100 % - 900 W	- Wasser kochen, aufwärmen - Kochen von Huhn, Fisch und Gemüse
P80	80 % - 720 W	- Aufwärmen - Kochen von Pilzen und Schalentieren - Kochen von Gerichten, die Käse und Butter enthalten
P50	50 % - 450 W	- Kochen von Reis und Suppe
P30	30 % - 270 W	- Auftauen - Schokolade und Butter schmelzen
P10	10 % - 90 W	- Auftauen von empfindlichen Gerichten - Auftauen von unregelmäßig geformten Gerichten - Speiseeis aufweichen - Teig aufgehen lassen

1. Drücken Sie auf die Mikrowellentaste.

Auf dem Display blinkt 'P100'.

- ▷ Drücken Sie nochmals (mehrmals) auf die Mikrowellentaste, wenn Sie eine andere Leistungsstufe einstellen möchten.
- ▷ Sie können auch mit den Einstelltasten eine andere Leistung auswählen.

2. Drücken Sie auf die Starttaste.

Die ausgewählte Leistung ist jetzt bestätigt.

3. Drücken Sie auf die Einstelltasten, um die Zeit einzustellen (0:05 - 95:00).

Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit.

4. Drücken Sie wieder auf die Starttaste.

Die Mikrowelle schaltet sich ein.

Die Schrittweite für die Einstellung der Gardauer ist wie folgt (die maximal wählbare Gardauer hängt vom gewählten Modus ab):

Einstellung	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 10 min.	10 - 30 min.	30 - 95 min.
Schrittweite	5 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.



Drücken Sie während des Garvorgangs auf die Starttaste, um die Garzeit zu verlängern.

Grillfunktion / Kombifunktion

Es gibt eine Grillfunktion und es gibt 4 verschiedene Kombifunktionen. In der folgenden Tabelle können Sie sehen, welche Funktionen Sie wählen können und wozu diese verwendet werden.

Display	Funktion	Beschreibung
G	Grill	Mit der Grillfunktion können Sie Gerichte erhitzen und mit einer braunen Kruste versehen, ohne Mikrowellen zu verwenden.
C-1	Mikrowelle + Heißluft	Verwenden Sie diese Funktion, um schnell Gerichte zu braten. Geeignet für Obstgebäck, Brot und gratinierte Aufläufe (die normalerweise eine lange Zubereitungszeit erfordern).
C-2	Mikrowelle + Grill	Diese Funktion ist geeignet für größere Stücke (gebratenes) Fleisch, wie halbes oder ganzes Huhn, und für ganze Fische und gratinierte Aufläufe.
C-3	Grill + Heißluft	Verwenden Sie diese Funktion, um Gerichte gleichmäßig zu braten und dabei mit einer braunen Kruste zu versehen.
C-4	Mikrowelle + Grill + Heißluft	Diese Funktion ist ideal, um schnell Gerichte zu kochen und dabei mit einer braunen Kruste zu versehen. Zusätzlich können Sie dabei auch gratinieren. Die Mikrowelle und der Grill arbeiten gleichzeitig. Die Mikrowelle kocht und der Grill brät.

1. Drücken Sie auf die Grill- / Kombitaste.

Auf dem Display blinkt 'G-1'.

- ▷ Drücken Sie nochmals (mehrmals) auf die Grill- / Kombitaste, wenn Sie eine andere Funktion auswählen möchten.
- ▷ Sie können auch mit dem Einstelltasten eine andere Funktion auswählen.

2. Drücken Sie auf die Starttaste.

Die ausgewählte Funktion ist jetzt bestätigt.

3. Drücken Sie auf die Einstelltasten, um die Zeit einzustellen (0:05 - 95:00).

Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit.

4. Drücken Sie wieder auf die Starttaste.

Die Mikrowelle schaltet sich ein.



Wenn die Grillzeit halb abgelaufen ist, ertönt ein doppeltes Tonsignal, um darauf hinzuweisen, dass das Gericht umgedreht werden muss. Öffnen Sie die Tür, drehen Sie das Gericht um, schließen Sie die Tür und drücken Sie auf die Starttaste.



Drücken Sie während des Garvorgangs auf die Starttaste, um die Garzeit zu verlängern.

Ofenfunktion (mit Vorwärmen)

Mit dem Ofen können Sie Gerichte auf dieselbe Art zubereiten wie in einem herkömmlichen Ofen. Die Mikrowelle wird hierbei nicht verwendet. Es empfiehlt sich, den Ofen auf die richtige Temperatur vorzuwärmen, bevor Sie das Gericht in den Ofen stellen.

1. Drücken Sie auf die Ofentaste.

Auf dem Display blinkt '130'.

- Drücken Sie nochmals (mehrmals) auf die Ofentaste, wenn Sie eine andere Temperatur einstellen möchten. Sie können eine Temperatur von 130 °C bis 220 °C einstellen.
- Sie können auch mit dem Einstelltasten eine andere Temperatur auswählen.

2. Drücken Sie auf die Starttaste.

Die ausgewählte Temperatur ist jetzt bestätigt.

3. Drücken Sie nochmals auf die Starttaste, um das Vorwärmen zu starten.

Wenn das Vorwärmen abgeschlossen ist, ertönt eine zweifaches Tonsignal. Auf dem Display blinkt die eingestellte Temperatur.

4. Stellen Sie das Gericht in die Mikrowelle.

5. Drücken Sie auf die Einstelltasten, um die Zeit einzustellen (maximal 95 Minuten).

Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit.

- Die Zeit kann erst eingestellt werden, wenn das Vorwärmen beendet und die Tür wieder geschlossen ist.
- Wenn innerhalb von 5 Minuten nach dem Vorwärmen keine Zeit eingestellt wird, wird das Vorwärmen abgebrochen und es ertönt ein Tonsignal. Der Mikrowellenherd schaltet sich aus.

6. Drücken Sie wieder auf die Starttaste.

Die Mikrowelle schaltet sich ein.



Drücken Sie während des Garvorgangs auf die Starttaste, um die Garzeit zu verlängern.

Ofenfunktion (ohne Vorwärmen)

1. Drücken Sie auf die Ofentaste.

Auf dem Display blinkt '130'.

- Drücken Sie nochmals (mehrmals) auf die Ofentaste, wenn Sie eine andere Temperatur einstellen möchten. Sie können eine Temperatur von 130 °C bis 220 °C einstellen.
- Sie können auch mit dem Einstelltasten eine andere Temperatur auswählen.

2. Drücken Sie auf die Starttaste.

Die ausgewählte Temperatur ist jetzt bestätigt.

3. Drücken Sie auf die Einstelltasten, um die Zeit einzustellen (maximal 95 Minuten).

Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit.

4. Drücken Sie wieder auf die Starttaste.

Die Mikrowelle schaltet sich ein.



Drücken Sie während des Garvorgangs auf die Starttaste, um die Garzeit zu verlängern.

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 Auftautaste (nach Gewicht).
Auf dem Display blinkt 'dEF1'.
2. Drücken Sie auf die Einstelltasten, um das Gewicht einzustellen (von 100 bis 2000 Gramm).
Auf dem Display erscheint das eingestellte Gewicht.
3. Drücken Sie auf die Starttaste.
Die Mikrowelle schaltet sich ein.



Es ist zu empfehlen während des Auftauens das Gericht umzudrehen. Öffnen Sie die Tür, drehen Sie das Gericht um, schließen Sie die Tür und drücken Sie auf die Starttaste.

Auftauen nach Zeit

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

1. Drücken Sie auf die Auftautaste (nach Zeit).
Auf dem Display blinkt 'dEF2'.
2. Drücken Sie auf die Einstelltasten, um die Auftauzeit einzustellen (maximal 95 Minuten).
Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit.
3. Drücken Sie auf die Starttaste.
Die Mikrowelle schaltet sich ein.



Es ist zu empfehlen während des Auftauens das Gericht umzudrehen. Öffnen Sie die Tür, drehen Sie das Gericht um, schließen Sie die Tür und drücken Sie auf die Starttaste.

Kochen in Phasen

Sie können maximal zwei Phasen in einem Kochprogramm einstellen. Wenn das Auftauen eine Phase im Kochprogramm ist, müssen Sie diese als erste einführen. Wenn die erste Phase fertig ist, ertönt ein Tonsignal, die zweite Phase startet automatisch nach der ersten Phase.

Beispiel

Sie möchten ein Lebensmittel 5 Minuten auftauen, danach 7 Minuten bei 80 % Leistung kochen.

1. Drücken Sie auf die Auftautaste (nach Zeit).
Auf dem Display blinkt 'dEF2'.
2. Drücken Sie auf die Einstelltasten, um 5 Minuten Auftauzeit einzustellen.
Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit.

BEDIENUNG

3. Drücken Sie auf die Mikrowellentaste.

Auf dem Display blinkt 'P100'.

4. Drücken Sie wieder auf die Mikrowellentaste, um 80 % Leistung einzustellen.

▸ Sie können auch mit den Einstelltasten 80 % Leistung auswählen.

5. Drücken Sie auf die Starttaste.

Die ausgewählte Leistung ist jetzt bestätigt.

6. Drücken Sie auf die Einstelltasten, um 7 Minuten einzustellen.

Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit.

7. Drücken Sie wieder auf die Starttaste.

Die Mikrowelle schaltet sich ein und die eingestellte Zeit der ersten Phase wird auf dem Display abgezählt. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erscheint die eingestellte Zeit der zweiten Phase auf dem Display

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.

Display	Beschreibung	Gewicht
A1	Automatisch erhitzen	150/250/350/450/600 Gramm
A2	Kartoffeln	1/2/3 Stück (ungefähr 230 g/460 g/ 690 g)
A3	Fleisch	150/300/450/600 g
A4	Gemüse	150/350/500 g
A5	Fisch	150/250/350/450/650 g
A6	Pasta	50 g (mit kaltes Wasser 450 g) 100 g (mit kaltes Wasser 800 g) 150 g (mit kaltes Wasser 1200 g)
A7	Suppe	200/400/600 ml
A8	Kuchen	475 g
A9	Pizza	200/300/400 g
A10	Geflügel	500/750/1000/1.200 g

1. Drücken Sie (mehrmals) auf die rechte Einstelltaste um ein Auto-Cook-Programm zu wählen.

Im Display erscheint das gewählte Programm.

2. Drücken Sie auf die Starttaste.

Das ausgewählte Programm ist jetzt bestätigt.

3. Drücken Sie auf die Einstelltasten, um das Gewicht einzustellen.

Auf dem Display erscheint das eingestellte Gewicht.

4. Drücken Sie wieder auf die Starttaste.

Die Mikrowelle schaltet sich ein und die eingestellte Zeit wird auf dem Display abgezählt. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erscheint die aktuelle Zeit wieder auf dem Display, und Sie hören 5 Tonsignale.



Wenn Sie 'Kuchen' wählen, stellen Sie dann nicht gleich den Kuchen in die Mikrowelle. Der Ofen wärmt erst vor auf 180 °C. Wenn das Vorwärmen abgeschlossen ist, ertönt eine zweifache Tonsignal. Stellen Sie den Kuchen in die Mikrowelle und drücken Sie auf die Starttaste.



Wenn Sie 'Geflügel' wählen, ertönt ein doppeltes Tonsignal bei 2/3 der Garzeit, um darauf hinzuweisen, dass das Gericht umgedreht werden muss. Öffnen Sie die Tür, drehen Sie das Gericht um, schließen Sie die Tür und drücken Sie auf die Starttaste.

Kindersicherung

Sie können die Kombi-Mikrowelle 'sperren', sodass das Starten der Kombi-Mikrowelle nicht mehr möglich ist.

Achtung: die Kindersicherung kann nur eingeschaltet werden, wenn die Kombi-Mikrowelle nicht eingeschaltet ist. Die aktuelle Zeit wird auf dem Display angezeigt.

1. Drücken Sie 3 Sekunden auf die Kindersicherungstaste.
Es ertönt ein langes Tonsignal. Die Kindersicherung ist eingeschaltet.
2. Drücken Sie nochmals 3 Sekunden auf die Kindersicherungstaste, um die Kindersicherung wieder auszuschalten.
Es ertönt ein langes Tonsignal. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Pause/Stopp

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

Wenn Sie das Programm ganz stoppen möchten, drücken Sie zweimal auf die Pause/Stopptaste.

Erwärmen und Garen



- Die Mikrowellen heizen die Speisen stets mit der gleichen Intensität auf. Je größer das Gewicht des Garguts, desto länger die Gardauer.
- Flaches, breites Gargut wird schneller erhitzt als schmales, hohes.
- Durch Abdecken der Speisen mit einer mikrowellene geeigneten Klarsichtfolie oder einem passenden Deckel wird die Gardauer verkürzt, die Spritzgefahr verringert und das Gargut saftig gehalten.



Vorsicht!

- Gehen Sie beim Entfernen der Klarsichtfolie oder des Deckels nach dem Erwärmen vorsichtig vor! Der freiwerdende Wasserdampf kann sehr heiß sein!
- Befeuchten Sie schnell austrocknende Speisen falls nötig. Legen Sie Kartoffeln und Gemüse kurz in kaltes Wasser, bevor Sie sie in den Mikrowellenofen legen. Dadurch wird verhindert, dass sich eine Haut bildet.
- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollte das Gargut ein- oder zweimal umgerührt bzw. gewendet werden.
- Zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen sollte immer die höchste Mikrowellenleistung eingestellt werden.
- Zum Garen in der Mikrowelle werden nur geringe Mengen an Wasser, Salz und Gewürzen benötigt. Salz sollte vorzugsweise erst nach dem Garen hinzugefügt werden, Dies verhindert, dass den Speisen Feuchtigkeit entzogen wird.
- Das Gargut gart nach dem Abschalten der Mikrowelle noch einige Zeit lang weiter. Bitte beachten Sie dies, um die Speisen nicht zu lang zu garen.



Vorsicht!

- Stellen Sie beim Erhitzen kleiner Mengen pulveriger Produkte (beispielsweise beim Trocknen von Kräutern) immer ein Glas Wasser mit in den Mikrowellenofen. Ansonsten besteht aufgrund der geringen Produktmenge die Gefahr einer spontanen Entzündung.

Auftauen



- Tauen Sie große, dicht gepackte Stücke immer mit dem Auftauprogramm auf. So wird das Gefriergut allmählich und gleichmäßig aufgetaut, ohne das Risiko, dass es außen austrocknet, während es im Inneren noch gefroren ist.
- Um den Auftauvorgang zu beschleunigen, wird empfohlen, das Gefriergut nach einiger Zeit in kleinere Stücke zu unterteilen.
- Bei großen Fleischstücken und Gefriergut mit großer Dichte sollte der Auftauvorgang mehrmals kurz unterbrochen werden.
- Beim Auftauen von unregelmäßig geformten Stücken können Sie nach der Hälfte der Zeit dünne Bereiche mit Aluminiumfolie umwickeln oder abdecken.
- Für die Zubereitung von Speisen empfehlen wir die Verwendung des Ofenrosts. Legen Sie kalte (gefrorene) Speisen niemals direkt auf die Glasunterlage. Bei großen Temperaturdifferenzen kann sie zerspringen!

Faktoren, die den Garvorgang beeinflussen



- Die Temperatur der Zutaten wirkt sich auf die Gardauer aus. Kaltes Gargut benötigt eine längere Garzeit als ein Gericht mit Raumtemperatur.
- Leichte, empfindliche Speisen garen schneller als schwere (wie etwa Eintöpfe oder Braten). Garen Sie leichte, empfindliche Speisen entsprechend vorsichtig. Die Ränder werden sonst schnell trocken und hart.
- Kleine Stücke werden gleichmäßiger erwärmt, wenn Sie sie getrennt voneinander in die Mikrowelle anordnen, am besten in Form eines Kreises.
- Knochen und Fett leiten Wärme besser als Fleisch. Hühnerbeine und -flügel können mit Aluminiumfolie vor dem Verbrennen geschützt werden.
- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von ca. 3 cm in das Gargut ein. Das Innere von größeren Teilen wird dann dadurch erhitzt, dass sich die Wärme vom Rand zur Mitte hin ausbreitet.
- Nach ca. 15 min in der Mikrowelle erhalten Fleisch und Geflügel eine leichte Bräune. Wenn Sie trotz kürzerer Gardauer eine Bräunung erzielen möchten, können Sie das Gargut mit einer geeigneten Soße einreiben (zum Beispiel Worcestershire-, Soja- oder Grillsoße).
- Fettspritzer lassen sich durch Pergamentpapier verhindern. Dieses speichert auch die Wärme besser.

Grundlegende Techniken



- **Umrühren**
 - Durch regelmäßiges Umrühren des Garguts wird die darin gespeicherte Wärme gleichmäßig verteilt. Rühren Sie stets von außen nach innen, da die Außenseite des Garguts immer zuerst heiß wird.
- **Wenden**
 - Große und dicke Stücke häufig wenden. Sie werden dann gleichmäßiger und schneller gegart.
- **Anstechen**
 - Lebensmittel mit einer Haut oder einer Schale (beispielsweise Eier, Meeresfrüchte oder Obst) platzen im Mikrowellenofen auf. Sie können dies verhindern, indem Sie sie vor dem Erhitzen einige Male mit einer Gabel oder einem Spieß anstechen.
- **Prüfen**
 - Das Garen in der Mikrowelle geht sehr schnell. Überprüfen Sie das Gargut deshalb häufig. Nehmen Sie das Gargut kurz bevor es fertig ist aus dem Mikrowellenofen.
- **Ruhen lassen**
 - Im Allgemeinen sollten Sie das Gargut 3 bis 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen, nachdem Sie es aus dem Mikrowellenofen genommen haben. Dabei gart das Gargut weiter. Speisen mit einer trockenen Kruste (zum Beispiel Kuchen) sollten dabei nicht abgedeckt werden.

Gemüse garen



- Verwenden Sie nach Möglichkeit frisches Gemüse. Wenn Gemüse doch einmal zu lange aufbewahrt wurde und nicht mehr ganz frisch ist, können Sie es kurz in kaltes Wasser tauchen, um es wieder knackig werden zu lassen.
- Garen Sie Gemüse auf einem großen Teller, damit der Boden des Tellers nicht von einer zu dicken Schicht Gemüse bedeckt ist.
- Am besten sollte Gemüse mit dem wenigen Wasser gegart werden, das schon daran haftet.
- Bedecken Sie das Gargut immer mit einem Deckel oder mit Mikrowellenfolie.
- Geben Sie kein Salz hinzu. Das in Gemüse von Natur aus enthaltene Salz reicht meistens für einen guten Geschmack aus. Wenn Sie trotzdem Salz hinzufügen möchten, sollten Sie das erst nach dem Garen tun.
- Garen Sie Gemüse stets so kurz wie möglich. Lassen Sie es nach dem Abschalten der Mikrowelle noch einige Zeit nachgaren.
- Überprüfen Sie durch Anstechen mit einer Gabel oder einem Spieß, ob das Gemüse gar ist.

Fisch garen

- Fisch muss sanft gegart werden. Verwenden Sie für dünnen oder fetten Fisch oder für kleine Portionen deshalb eine Leistung von ca. 30 %. In anderen Fällen können Sie problemlos eine etwas höhere Leistungsstufe wählen. Lassen Sie das Gargut jedoch nach dem Abschalten der Mikrowelle noch einige Zeit nachgaren. Fisch ist gar, wenn das Fischfleisch nicht mehr durchsichtig ist.

Reinigung des Geräts



- Der Garraum des Geräts besteht aus Emaille. Unsachgemäße Reinigung kann zu Korrosion führen. Bitte lesen Sie die Pflege- und Reinigungshinweise in der Bedienungsanleitung.
- Salz ist sehr aggressiv. Wenn sich im Garraum Salz abgelagert, kann dies zu Roststellen führen.
- Saure Soßen wie etwa Ketchup oder Senf sowie salzige Speisen (etwa mariniertes Fleisch) enthalten Chlorid und Säuren. Diese beeinträchtigen die Edelstahloberflächen. Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie KEINE scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber zur Reinigung der Glastür des Ofens (falls vorhanden), da hierdurch die Oberfläche verkratzt werden kann, was zu einem Zerbrechen des Glases führen kann.
- Dampfreiniger dürfen zum Reinigen des Mikrowellenofens ebenfalls NICHT verwendet werden.
- Wenn die Dichtung an der Außenseite des Garraums stark verschmutzt ist, schließt sich die Tür unter Umständen nicht mehr richtig. Dadurch können die Fronten benachbarter Geräte oder Möbelstücke beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung sauber.



- Reinigen Sie den Mikrowellenofen innen und außen regelmäßig mit Seifenlauge. Danach gründlich mit einem trockenen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass die Abdeckung der Mikrowellenantenne (innen rechts im Ofen) stets sauber ist. Eine verunreinigte Abdeckung kann zur Funkenbildung führen.
- Reinigen Sie den Innenraum stets sofort nach Gebrauch. Entfernen Sie Kondenswasser, übergekochte Flüssigkeit und Nahrungsmittelreste mit einem feuchten Tuch. Zurückbleibende Krümel und Flüssigkeiten absorbieren einen Teil der Energie der Mikrowellen und verlängern so die Gardauer.
- Zubehör regelmäßig mit Spülmittel, Wasser und Bürste reinigen. Anschließend gründlich mit einem trockenen Tuch trocknen. Das Zubehör kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Gerüche verschwinden, wenn Sie ein Glas mit Essig oder Zitronenwasser in den Innenraum stellen. Schalten Sie dann den Mikrowellenofen zwei Minuten lang bei voller Leistung ein. Danach mit einem feuchten Tuch auswischen.

Beleuchtung

Die Beleuchtung darf nur von einem anerkannten Installateur ausgetauscht werden.



Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist ausschließlich für die Beleuchtung in diesem Gerät bestimmt. Sie eignet sich nicht zur Beleuchtung von Wohnräumen.

Was ist zu tun, wenn ...

Wenn Ihre Mikrowelle die Speisen nicht wie gewünscht gart, wenn sich Funken bilden oder das Gerät sich nicht in Betrieb nehmen lässt etc., versuchen Sie bitte zunächst, den Grund für das Problem selbst zu finden, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Prüfen Sie Folgendes:

- Ist der Stecker mit der Steckdose verbunden?
- Ist die Gerätetür korrekt geschlossen?
- Wurden Leistung und Gardauer korrekt eingestellt?
- Befinden sich Gegenstände im Mikrowellenofen, die dort nicht sein sollten?
- Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr?
- Sind die Lüftungsöffnungen frei?
- Wurden die Speisen ausreichend aufgetaut?
- Haben Sie die Speisen während des Garvorgangs gewendet bzw. umgerührt?
- Ist die Kindersicherung ausgeschaltet?

INSTALLATIONSANLEITUNG

Technische Daten

Auf dem Typenschild stehen der Gesamtanschlusswert, die erforderliche Spannung und die Frequenz.

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

Anschluss	230 V ~ / 50 Hz
Nennleistungsaufnahme (Mikrowelle)	1550 W
Nennleistungsaufnahme (Grill)	1100 W
Nennleistungsaufnahme (Konvektion)	2500 W
Nennausgangsleistung (Mikrowelle)	900 W
Max. Gesamtleistung	2650 W
Außenmaße (B × T × H)	595 mm x 470* mm x 388 mm
(Einbau-)Maße	560 mm x 550 mm x 380 mm
Rauminhalt des Garraums	32 liter
Gewicht	22 kg

* Tiefe ohne Bedienfeld (20 mm).

Stromanschluss

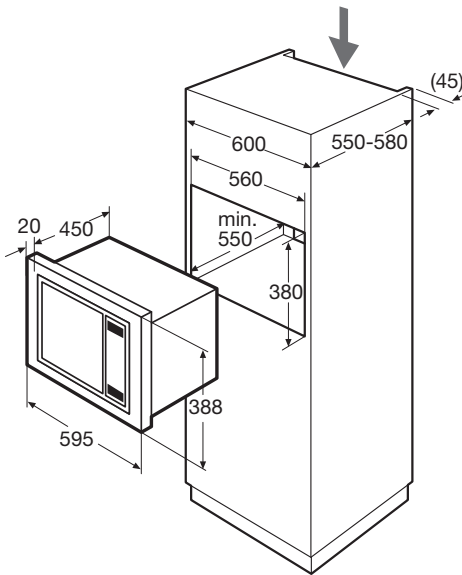
Für dieses Gerät ist eine Netzspannung von 230 V, 50 Hz Wechselstrom erforderlich. Das Gerät verfügt über eine Netzschnur mit einer Erdverbindung.



Achtung! Für eine sichere Verwendung ist es erforderlich, dass das Gerät korrekt geerdet ist. Schließen Sie das Gerät niemals an eine Gleichstromversorgung an. Falsche Verwendung kann einen Stromschlag zur Folge haben.

INSTALLATIONSANLEITUNG

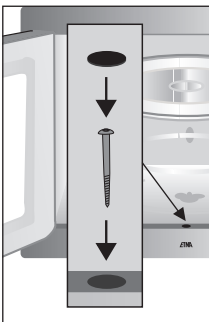
Einbaumaße



Installation



Achtung: die Mikrowelle muss an der Vorderseite im Schrank festgeschraubt werden.



Schieben Sie die Mikrowelle in den Schrank. Öffnen Sie die Tür der Mikrowelle. An der Vorderseite befindet sich in der Mitte eine runde Öffnung, durch die eine Schraube geführt werden muss. Schrauben Sie die Mikrowelle fest und decken Sie die Schraube mit einer Kappe ab.

- Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht ab.
- Platzieren Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen.
- Sende- und Empfangsgeräte wie Radios und Fernsehgeräte können die Funktion der Mikrowelle beeinflussen.

Entsorgung von Verpackung und Gerät

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Allerdings muss es nach Ablauf seiner Nutzungsdauer verantwortungsbewusst entsorgt werden. Erkundigen Sie sich diesbezüglich bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Es wurden die folgenden Materialien verwendet:

- Pappe
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.



La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la
carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be



862260

Pelgrim