



MAC**496RVS**
MAC**396RVS**

Bedienungsanleitung
Mikrowellenherd

Instructions for use
Microwave oven

Pelgrim

DE Bedienungsanleitung

DE 3 - DE 27

EN Instructions for use

EN 3 - EN 27

Benutzte Piktogramme - Pictograms used



Wissenswertes - Important information



Tipp - Tip

INHALTSVERZEICHNIS

Ihre Kombimikrowelle

Einleitung	4
Bedienfeld	5
Beschreibung	6

Bevor Sie die Mikrowelle benutzen

Bevor Sie die Mikrowelle benutzen	7
Die Uhr einstellen	7
Mikrowellen gebrauch	8

Bedienung

Allgemein	10
Mikrowellefunktionen	13
Ofenfunktionen	14
Kombimikrowellenfunktionen	15
Automatischen Kochprogramme	16
Vorheizen	18
Kindersicherung	19
Pause	19

Gartips

Erwärmen und Garen	20
Auftauen	20
Faktoren, die Einfluß auf den Garvorgang haben	21
Grundtechniken	22
Garen von Gemüse	23
Garen von Fisch	23

Pflege

Pflege Ihres Gerätes	24
Beleuchtung	24

Störungen

Was ist zu tun, wenn...	25
-------------------------	----

Spezifikationen

Produktspezifikationen	26
------------------------	----

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	27
--	----

Einleitung

Das Garen in Ihrer neuen Kombimikrowelle ist sicher und komfortabel. Im Handumdrehen bringen Sie die herrlichsten Gerichte auf den Tisch. Das Gerät ist sehr einfach zu bedienen, dank seiner automatischen Gar- und Auftauprogramme.

In dieser Anleitung finden Sie Informationen zur Installation, Sicherheit, Bedienung und Wartung Ihrer Kombimikrowelle.

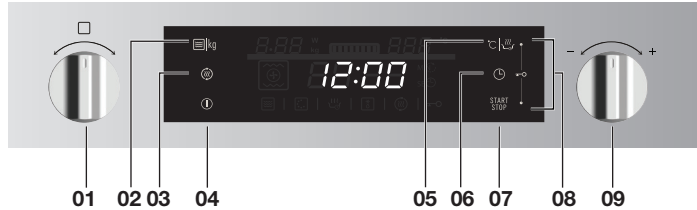


Machen Sie sich bitte zuerst mit den speziellen Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät verwenden!

Lesen Sie bitte diese Anleitung, bevor Sie das Gerät verwenden und heben Sie diese Anleitung zum Nachlesen gut auf.

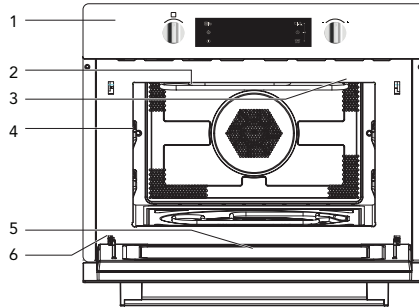
Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

Bedienfeld



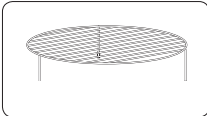
1. Funktionsknopf
2. Leistungs-/Gewichttaste
3. Taste 'Schnell Vorheizen'
4. Taste Ein/Aus
5. Taste Temperatur/Automenu
6. Uhrtaste
7. Start-/Pausetaste
8. Kindersicherung
9. Auswahlknopf

Beschreibung

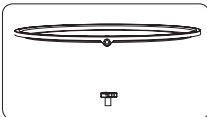


1. Bedienfeld
2. Grill
3. Beleuchtung*
4. Ebene
5. Glas Mikrowellentür
6. Scharnier

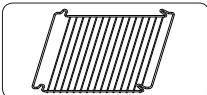
Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang für Ihren Ofen:



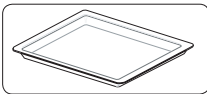
- **Runder Rost;** wird hauptsächlich für Ofenfunktionen verwendet. Für das Backen von Gerichten.



- **Drehscheibe mit Antrieb;** Verwenden Sie die Kombimikrowelle niemals ohne die Drehscheibe. Für das Erwärmen und Auftauen von Gerichten.



- **Ofenrost;** wird in Kombination mit dem Glasbräter verwendet. Verwenden Sie den Ofenrost mit dem Glasbräter für das Grillen und Braten von Gerichten.



- **Glasbräter;** für das Backen und Braten von Gerichten.

* Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist ausschließlich für die Beleuchtung in diesem Gerät bestimmt. Die Lampe ist nicht für die Beleuchtung im häuslichen Wohnraum bestimmt.

BEVOR SIE DIE MIKROWELLE BENUTZEN

Bevor Sie die Mikrowelle benutzen

- Öffnen Sie die Tür, entfernen Sie das Verpackungsmaterial und untersuchen Sie die Mikrowelle auf Beschädigungen.
- Gebrauchen Sie die Mikrowelle nicht, wenn sie beschädigt ist, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von der Ummantelung.
- Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör mit einem feuchten Tuch. Keine Scheuermittel oder stark riechende Reinigungsmittel verwenden.
- Legen Sie die Drehscheibe in die Mitte des Garraums mit der Aussparung für den Antrieb nach unten. Die Mikrowelle darf nicht ohne Drehscheibe verwendet werden.

Die Uhr einstellen



Wenn die Mikrowelle erstmals an das Netz angeschlossen wird, müssen Sie zuerst die Uhrzeit einstellen. Im Display blinkt '00:00'. Die Uhr läuft, solange die Kombimikrowelle am Netzstrom angeschlossen ist.



1. Drehen Sie an **dem Auswahlknopf**, um die Zeit einzustellen (zwischen 00:00 und 23:59).

Nach dem Einstellen hören Sie ein akustisches Signal und die Zeit hört auf zu blinken. Die Uhr ist jetzt eingestellt



Anmerkungen

- Wenn Sie die Zeit später ändern möchten, müssen Sie dazu zuerst lang auf die **Uhrtaste** drücken. Die aktuelle Zeit verschwindet und die Zeitanzeige beginnt zu blinken.
- Drehen Sie an dem **Auswahlknopf**, um die neue Zeit einzustellen und drücken Sie anschließend erneut zur Bestätigung auf die **Uhrtaste**.



Wenn Sie nicht wünschen, dass die Zeit im Display angezeigt wird, drücken Sie kurz auf die Uhrtaste. Die Zeit wird ausgeblendet. Drücken Sie erneut kurz auf die Uhrtaste: Die Zeit wird wieder im Display angezeigt.

BEVOR SIE DIE MIKROWELLE BENUTZEN

Mikrowellen gebrauch

Bei Mikrowellen handelt es sich um hochfrequente elektromagnetische Wellen. Die Energie ermöglicht das Garen oder Aufwärmen von Lebensmitteln, ohne dass sie dabei an Form oder Farbe verlieren.

Der Mikrowellenherd wird verwendet im:

- Mikrowellenmodus
- Kombi-Modus

Garprinzip

1. Die Verteilung der von dem Mikrowellenherd erzeugten Mikrowellen erfolgt gleichmäßig. Dadurch werden die Lebensmittel entsprechend gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden bis zu einer Tiefe von 2,5 cm von den Lebensmitteln aufgenommen. Der Garprozess setzt sich dann weiter fort, da die Wärme in den Lebensmitteln verteilt wird.
3. Die Garzeiten variieren und sind abhängig vom verwendeten Behälter und den Eigenschaften der Lebensmittel:
 - Menge und Dichte
 - Wassergehalt
 - Anfangstemperatur (Zimmertemperatur oder gekühlt)



Wichtig

Die Lebensmittel werden von innen heraus gegart aufgrund der Wärmeverteilung. Der Garprozess wird fortgesetzt, auch dann, wenn Sie die Lebensmittel bereits aus dem Ofen genommen haben.

Die in den Rezepten und in diesem Büchlein angegebenen Ruhezeiten müssen daher eingehalten werden. So wird dafür gesorgt, dass:

- die Lebensmittel gleichmäßig bis ins Innere erwärmt werden.
- in allen Bereichen der Lebensmittel die gleichen Temperaturen herrschen.

Richtlinien für Mikrowellenherd-Kochgeräte

Kochgeräte, die Sie für den Mikrowellenmodus verwenden, dürfen die Mikrowellen nicht blockieren. Mikrowellen werden von Metallen wie beispielsweise Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektiert.

Verwenden Sie daher keine Kochgeräte aus Metall! Kochgeräte, auf denen angegeben steht, dass sie mikrowellengeeignet sind, lassen sich sicher verwenden. Weitere Informationen zu geeigneten Kochgeräten können Sie den folgenden Richtlinien entnehmen. Verwenden Sie im Mikrowellenmodus außerdem immer das Backblech aus Glas auf Ebene 1.

BEVOR SIE DIE MIKROWELLE BENUTZEN

Kochgerät	Mikrowellengeeignet	Anmerkungen
Aluminiumfolie	✓X	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um zu vermeiden, dass bestimmte Bereiche der Speise zu gar werden. Es kann Lichtbogenbildung entstehen, wenn sich die Folie zu nah an der Ofenwand befindet oder wenn zu viel Folie verwendet wird.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Steingut, glasiertes Steingut und Bone-China sind grundsätzlich geeignet, außer es ist ein Metallrand vorhanden.
Einweggeschirr aus Polyester oder Pappe	✓	Unter Umständen sind Tiefkühlmahlzeiten in Einweggeschirr verpackt.
Fast-Food-Verpackungen • Polystyrol-Becher • Papiertüten oder Zeitungspapier • Recyceltes Papier oder Metallränder	✓ X X	Kann für das Erhitzen von Lebensmitteln verwendet werden. Bei Überhitzung kann das Polystyrol schmelzen. Kann in Brand geraten. Kann Lichtbogenbildung verursachen.
Glaswaren • Bräter/ Auflaufformen • Feine Glaswaren • Glasbehälter	✓	Kann verwendet werden, falls kein Metallrand vorhanden ist. Kann für das Erhitzen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlicher Erhitzung brechen oder bersten. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall	X	Kann Lichtbogenbildung oder Brand verursachen.
Papier • Teller, Becher, Küchenpapier • Recyceltes Papier	✓ X	Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Für das Aufsaugen überschüssiger Feuchtigkeit. Kann Lichtbogenbildung verursachen.
Kunststoff	✓	Insbesondere hitzebeständiges, thermoplastisches Material. Andere Plastikarten können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Kann verwendet werden, um Feuchtigkeit zu halten. Darf die Lebensmittel nicht berühren. Seien Sie vorsichtige, wenn Sie die Folie entfernen; es kann heißer Dampf entweichen. Nur wenn hitzebeständig oder ofenfest. Darf nicht luftdicht sein. Falls nötig, mit Gabel einstechen.

- ✓ : Empfohlen
✓X : Vorsichtig
X : Unsicher

Allgemein

Mikrowellenleistungsstufen

In nachstehender Tabelle können Sie sehen, aus welchen 5 Mikrowellenleistungsstufen Sie wählen können und für welche Gerichte die Leistungsstufen geeignet sind. Es ist möglich, während des Betriebs die Leistung zu ändern; drücken Sie dazu auf die jeweilige Taste.

Leistung	Gericht
900 W	- Wasser kochen, erhitzen - Garen von Huhn, Fisch, Gemüse
700 W	- Erwärmen - Garen von Pilzen, Schalentieren - Garen von Gerichten, die Ei und Käse enthalten
450 W	- Kochen von Reis, Suppe
300 W	- Auftauen - Schokolade und Butter schmelzen
100 W	- Auftauen von empfindlichen Gerichten - Auftauen von unregelmäßig geformten Gerichten - Speiseeis weich machen - Teig gehen lassen

Ändern der Temperatur

Es ist möglich, während des Betriebs die Temperatur zu ändern. Der Status der Temperatur kann an der LED-Leiste abgelesen werden. Die eingestellte Temperatur ist erreicht, wenn alle Segmente der LED-Leiste leuchten.

Ändern der Kochdauer

Es ist möglich, während des Betriebs die Kochdauer zu ändern. Die Zeit wird folgendermaßen eingestellt (Die maximale Kochdauer hängt von dem gewählten Modus ab):

Einstellen	0 - 1 Min.	1 - 5 Min.	5 - 15 Min.	15 - 60 Min.	60 Min.+
Stufe	1 Sec.	10 Sec.	30 Sec.	1 Min.	5 Min.

Alle Funktionen

Funktion		Modus	
	Mikrowelle		Mikrowelle • Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zuzubereiten und aufzuwärmen.
	Ofen		Heißluft • Mit dem Heißluftofen können Sie Speisen auf dieselbe Weise zubereiten, wie in einem herkömmlichen Herd. Die Mikrowellenfunktion wird dabei nicht verwendet. Es wird empfohlen, den Ofen auf die korrekte Temperatur vorzuheizen, bevor Sie die Speisen einstellen.
			Grill mit Ventilator • Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen gleichmäßig zu braten und für eine schöne braune Kruste zu sorgen.
			Heißluft + Unterhitze • Dies wird für das Backen von Pizza, „feuchtem“ Gebäck, Obstkuchen, Blätterteig und Streuselteig verwendet.
			Grill • Der Grill ist hervorragend für die Zubereitung dünner Fleisch- und Fischstücke geeignet.

Funktion		Modus	
	Mikrowelle + Ofen		Heißluft Mikrowelle + Heißluft • Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen schnell zu braten.
			Grill mit Ventilator Mikrowelle + Grill + Ventilator • Verwenden Sie diese Kombination für kleinere Portionen Fleisch, Fisch und Gemüse. • Das Garen geht schnell und die Lebensmittel erhalten eine schön gebräunte, knusprige Kruste.
			Heißluft + Unterhitze Mikrowelle + Heißluft + Unterhitze • Verwenden Sie diese Kombination für Gerichte, die schnell gegart werden müssen, und deren Boden zusätzlich erwärmt werden muss.
			Grill Mikrowelle + Grill • Ideal für die schnelle Zubereitung von Speisen und zum Erreichen einer schönen braunen Kruste geeignet. Darüber hinaus können Sie damit auch gratinieren. Mikrowelle und Grill können gleichzeitig verwendet werden. Die Mikrowelle erhitzt/kocht die Speisen, während der Grill für ein gutes Bratergebnis sorgt.
	Auto-programme		P01 - P13 Automatische Kochprogramme • Automatische Garprogramme können für das Braten aller Arten von Fleisch verwendet werden. • Sie können aus 13 Auto-Programmen wählen. • Wählen Sie das Programm und das Gewicht des Gerichts aus.
	Auftauen		d01 + d02 Auftauen • Sie können aus 2 Auftauprogrammen wählen. • Wählen Sie das Programm und das Gewicht des Gerichts aus.



Bemerkung

Siehe Seite 20, 21, 22 und 23 für Gartips und Information über Gerichte.

Mikrowellefunktionen



- **Warnung!** Beim Kochen von Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, daß die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Dieser sogenannte Siedeverzug kann bei Entnahme des Gefäßes (Erschütterung) zu einem plötzlichem Überkochen führen (Verbrennungsgefahr). Um dies zu vermeiden, sollte ein Kunststofflöffel in das Gefäß mit Wasser gegeben werden.
- **Warnung!** Seien Sie vorsichtig bei Babynahrung:
 - **Achtung!** Schütteln Sie Babyfläschchen oder Behälter mit Babynahrung nach der Erwärmung oder rühren Sie ihren Inhalt um.
 - **Achtung!** Überprüfen Sie die Temperatur der Babynahrung sorgfältig, um Brandverletzungen zu vermeiden.

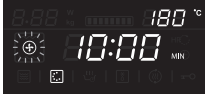
Warnung! Besteck und Geschirr können nach der Verwendung der Mikrowelle heiß sein



1. Drücken Sie auf **die Taste Ein/Aus**, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
'Im Display blinkt '01:00' und das Symbol für die Mikrowellenfunktion wird angezeigt.
2. Drehen Sie an **dem Auswahlknopf**, um die Kochdauer einzustellen.
Die maximale Kochdauer hängt von der gewählten Leistungsstufe ab.
3. Drücken Sie auf **die Leistungs-/Gewichttaste**, um die Mikrowellenleistung einzustellen.
Im Display blinkt '900'.
4. Drehen Sie an **dem Auswahlknopf**, um die Mikrowellenleistung einzustellen (zwischen 100 W und 900 W).
Es ertönt ein akustisches Signal.
5. Drücken Sie auf die **Start-/Pausetaste**, um den Kochvorgang zu starten.
Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein 5-maliges akustisches Signal. Der Ventilator dreht sich noch eine Weile weiter und wird dann automatisch ausgeschaltet.

Wenn Sie nicht auf **die Start-/Pausetaste** drücken, wird die Kombimikrowelle nach 5 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Ofenfunktionen



1. Drücken Sie auf **die Taste Ein/Aus**, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
Im Display blinkt '01:00' und das Symbol für die Mikrowellenfunktion wird angezeigt.
2. Drehen Sie **den Funktionsknopf** um eine Position nach rechts.
Das 'Heißluftsymbol' blinkt. Zeit, Temperatur und das Symbol für die Ofenfunktion werden im Display angezeigt.
3. Drehen Sie **den Auswahlnopf** nach rechts, um einen Modus auszuwählen (vgl. die Tabelle auf Seite 11). Wenn das Symbol zu blinken aufhört, ist der gewählte Modus aktiv. Sie können einen Schritt zurückgehen, indem Sie den **Funktionsknopf** um eine Position nach links drehen.
4. Sie können jetzt bei jedem Modus (falls gewünscht) die Zeit und/oder die Temperatur ändern (beim Grill Stufe 1, 2 oder 3, wobei 3 die höchste Stufe ist). Drücken Sie hierzu auf **die Uhrtaste** oder **die Taste Temperatur/Automenü**. Die Zeit oder die Temperatur beginnt zu blinken. Anschließend stellen Sie mit **dem Auswahlnopf** die gewünschte Zeit/Temperatur ein.

Die einstellbare Zeit/Temperatur hängt von dem ausgewählten Modus ab.

5. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um den Kochvorgang zu starten.
Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein 5-maliges akustisches Signal. Der Ventilator dreht sich noch eine Weile weiter und wird dann automatisch ausgeschaltet.

Wenn Sie nicht auf **die Start-/Pausetaste** drücken, wird die Kombimikrowelle nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Kombimikrowellenfunktionen



1. Drücken Sie auf **die Taste Ein/Aus**, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
Im Display blinkt '01:00' und das Symbol für die Mikrowellenfunktion wird angezeigt.
2. Drehen Sie **den Funktionsknopf** um zwei Positionen nach rechts.
Das 'Heißluftsymbol' blinkt. Zeit, Temperatur, das Symbol für die Mikrowellenfunktion und die Ofenfunktion werden im Display angezeigt.
3. Drehen Sie **den Auswahlknopf** nach rechts, um einen Modus auszuwählen (vgl. die Tabelle auf Seite 12). Wenn das Symbol zu blinken aufhört, ist der gewählte Modus aktiv. Sie können einen Schritt zurückgehen, indem Sie **den Funktionsknopf** um eine Position nach links drehen.
4. Sie können jetzt bei jedem Modus (falls gewünscht) die Leistung, die Zeit und/oder die Temperatur ändern (beim Grill Stufe 1, 2 oder 3, wobei 3 die höchste Stufe ist). Drücken Sie hierzu auf **die Leistungs-/Gewichttaste, die Uhraste oder die Taste Temperatur/Automenü**. Die Leistung, die Zeit oder die Temperatur (Stufe) beginnt zu blinken. Anschließend stellen Sie mit **dem Auswahlknopf** die gewünschte Leistung, Zeit oder Temperatur/Stufe ein.

Die einstellbare Leistung, Zeit und Temperatur hängen von dem ausgewählten Modus ab.

5. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um den Kochvorgang zu starten.
Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein 5-maliges akustisches Signal. Der Ventilator dreht sich noch eine Weile weiter und wird dann automatisch ausgeschaltet.

Wenn Sie nicht auf **die Start-/Pausetaste** drücken, wird die Kombimikrowelle nach 5 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Automatischen Kochprogramme

Es stehen 15 automatische Kochprogramme zur Verfügung. Sie müssen lediglich das Programm auswählen und anschließend das Gewicht einstellen. In dem ausgewählten Programm sind Leistung, Zeit und Temperatur bereits voreingestellt.

Programm	Kategorie	Unterkategorie
P01**	Gemüse	Frische Gemüse
P02**	Beilagen	Gekochte Kartoffeln (Geschält)
P03*	Beilagen	Gebacken Kartoffeln <i>Es ertönt ein akustisches Signal. Drehen Sie die Kartoffeln um. Die Kombimikrowelle schaltet automatisch zur nächsten Phase weiter.</i>
P04*	Hähnchen und Fish	Stücke Hähnchen und Fish <i>Es ertönt ein akustisches Signal. Drehen Sie die Geflügelstücke um. Die Kombimikrowelle schaltet automatisch zur nächsten Phase weiter.</i>
P05*	Teigwaren	Cake
P06*	Teigwaren	Apfelkuchen
P07*	Teigwaren	Quiche
P08**	Aufwärmen	Getränk / Suppe
P09**	Aufwärmen	Teller mit Speisen
P10**	Aufwärmen	Soße/Eintopf
P11*	Fertiggerichte	Tiefgefrorene Pizz
P12*	Fertiggerichte	Tiefgefrorene Ofen-Pommes Frites <i>Es ertönt ein akustisches Signal. Drehen Sie die Pommes Frites um. Die Kombimikrowelle schaltet automatisch zur nächsten Phase weiter.</i>
P13*	Fertiggerichte	Tiefgefrorene Lasagne
d01 (auftauern)**	Fleisch, Hähnchen und Fish	<i>Es ertönt ein akustisches Signal und die Kombimikrowelle stoppt. Drehen Sie die Speisen um und drücken Sie auf die Start-/Pausetaste, um das Auftauprogramm fortzusetzen.</i>
d02 (auftauern)**	Brot, Kuchen und Obst	

Achtung!

- Bei den automatischen Kochprogrammen wird die Mikrowellenfunktion verwendet. Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall (vgl. S. 9 für eine Übersicht).
- Bei den mit einem * gekennzeichneten Programmen wird das Gerät vorgeheizt. Während des Vorheizens wird die Kochdauer angehalten und **das Vorheizsymbol** leuchtet.





- Nach dem Vorheizen ertönt ein akustisches Signal und **das Vorheizsymbol** blinkt.
- Setzen Sie die Speisen auf die Glasplatte, schieben Sie sie auf Ebene 1 in den Ofen und drücken Sie auf "Start".
- Bei den mit ** gekennzeichneten Programmen wird nur die Mikrowellenfunktion verwendet.



1. Drücken Sie auf **die Taste Ein/Aus**, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
Im Display blinkt '01:00' und das Symbol für die Mikrowellenfunktion wird angezeigt.
2. Drehen Sie **den Funktionsknopf** um drei Positionen (P01) oder um vier Positionen (d01) nach rechts.
Im Display werden Zeit, Gewicht und die erste Nummer der automatischen Programme sowie das Auftausymbol/Automatisch Kochprogrammsymbol angezeigt.
3. Drehen Sie **den Auswahlknopf** nach rechts, um ein automatisches Kochprogramm auszuwählen (vgl. die Tabelle auf Seite 16). Wenn das Symbol zu blinken aufhört, ist das gewählte Programm aktiv. Sie können einen Schritt zurückgehen, indem Sie den Funktionsknopf um eine Position nach links drehen.
4. Drücken Sie auf **die Leistungs-/Gewichttaste**, um das Gewicht einzustellen.
Im Display blinkt das Gewicht.
5. Stellen Sie anschließend mit **dem Auswahlknopf** das Gewicht ein.
6. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um das automatische Kochprogramm zu starten.

Bei den mit einem * gekennzeichneten Programmen wird das Gerät vorgeheizt (siehe Seite 16). Während des Vorheizens wird die Kochdauer angehalten und **das Vorheizsymbol** leuchtet. Nach **dem Vorheizen** ertönt ein akustisches Signal und das Vorheizsymbol blinkt. Setzen Sie die Speisen auf die Glasplatte, schieben Sie sie auf Ebene 1 in den Ofen und drücken Sie auf "Start".

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein 5-maliges akustisches Signal. Der Ventilator dreht sich noch eine Weile weiter und wird dann automatisch ausgeschaltet.

Wenn Sie nicht auf **die Start-/Pausetaste** drücken, wird die Kombimikrowelle nach 5 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Vorheizen

Die Vorheizfunktion kann mithilfe der folgenden Funktionen eingeschaltet werden:

	Modus	Vorheizen
Mikrowellenfunktionen	Mikrowelle	
Ofenfunktionen	Heißluft	✓
	Grill mit Heißluft	✓
	Heißluft + Unterhitze	✓
	Grill	
Kombimikrowellen-funktionen	Mikrowelle + Heißluft	✓
	Mikrowelle + Grill mit Ventilator	✓
	Mikrowelle + Unterhitze + Heißluft	✓
	Mikrowelle + Grill	



- Die Vorheizfunktion kann nur verwendet werden, wenn eine der oben aufgeführten Funktionen bereits ausgewählt wurde. Während des Vorheizens arbeitet die Mikrowellenfunktion nicht.
- Sie können die übrigen Einstellungen vor oder nach der Auswahl der Vorheizfunktion vornehmen.



1. Drücken Sie auf **die Taste 'Schnell Vorheizen'**.
Im Display wird das Symbol für die Vorheizfunktion angezeigt.
 2. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um den Vorheizvorgang zu starten.
Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein dreimaliges akustisches Signal.
- Sie können das Vorheizen stoppen, indem Sie die Ofentür öffnen oder auf **die Taste Ein/Aus** drücken.



3. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um den vorher eingestellten Kochvorgang zu starten.

Wenn Sie nicht auf **die Start-/Pausetaste** drücken, wird die Kombimikrowelle nach 5 Minuten automatisch ausgeschaltet.

Kindersicherung

Sie können Ihr Mikrowellengerät “verriegeln”, so daß das Gerät nicht mehr in Betrieb gesetzt werden kann.

Achtung:

- Die Kindersicherung kann nur aktiviert werden, wenn die Kombimikrowelle ausgeschaltet ist.

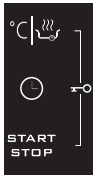
Im Display wird die (aktuelle) Uhrzeit angezeigt.



Inbetriebsetzung der Kindersicherung:

Drücken Sie **gleichzeitig** auf die **Taste Temperatur/Automenü** und die **Start-/Pausetaste** und halten Sie diese Tasten gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt.

Im Display erscheint eine Illustration (ein Schloß). Alle Bedienungs-funktionen sind außer Betrieb gesetzt.



Ausschalten der Kindersicherung:

Drücken Sie **gleichzeitig** auf die **Taste Temperatur/Automenü** und die **Start-/Pausetaste** und halten Sie diese Tasten gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt.

Im Display verschwindet die Illustration. Das Mikrowellengerät kann wieder normal benutzt werden.

Pause



Wenn Ihre Kombimikrowelle in Betrieb ist, können Sie das Gerät “pausieren” lassen.

1. Drücken Sie auf die **Start-/Pausetaste**.

Das Symbol des eingestellten Modus beginnt zu blinken.

2. Drücken Sie erneut auf die **Start-/Pausetaste**, um den Vorgang fortzusetzen.

Das Symbol des eingestellten Modus hört auf zu blinken.



Erwärmen und Garen

- Die Mikrowelle erwärmt die Speisen immer mit derselben Intensität. Je mehr Gargut Sie in die Mikrowelle stellen, desto länger die Garzeit.
- Flache Speisen sind schneller warm als schmale, hohe Speisen.
- Gerichte vorzugsweise mit Mikrowellenfolie oder einem passenden Deckel zudecken. Nach Ablauf der Garzeit die Folie oder den Deckel vorsichtig entfernen.
- **Achtung!** Der frei werdende Dampf kann sehr heiß sein!
- Gerichte, die schnell austrocknen, eventuell anfeuchten. Stellen Sie Kartoffeln und Gemüse erst kurz in kaltes Wasser, bevor sie in das Gerät gestellt werden. Damit wird vermieden, daß sich an der Oberfläche eine Haut bildet.
- Zur Erzielung eines gleichmäßigen Ergebnisses empfiehlt es sich, Speisen ein- bis zweimal umzurühren oder zu wenden.
- Wählen Sie zum Erwärmen von bereits zubereiteten Gerichten immer die höchste Mikrowellenstufe.
- Beim Mikrowellengaren brauchen Sie nur wenig Wasser, Salz und Gewürze beizugeben. Salz können Sie am besten nach Ablauf beigeben. Damit vermeiden Sie, daß die Speise Feuchtigkeit abscheidet.
- Nach dem Ausschalten gart die Speise noch etwas nach. Berücksichtigen Sie dies, damit das Gericht nicht zu lange erwärmt wird.
- **Achtung!** Stellen Sie beim Erwärmen von kleinen Mengen pulverförmiger Produkte (z.B. beim Trocknen von Kräutern) immer einen Becher Wasser in das Gerät. Sonst besteht die Gefahr der Selbstentzündung.



Auftauen

- Tauen Sie große und kompakte Stücken immer mit Hilfe des Auftauprogramms auf. Durch allmähliches und gleichmäßiges Auftauen wird vermieden, daß die Speise außen austrocknet und innen noch gefroren ist.
- Damit der Auftauvorgang schneller verläuft, empfiehlt es sich, die Speise nach einiger Zeit in Stücke zu verteilen.



- Legen Sie bei großen Fleischstücken und kompakten Speisen zweimal eine Pause ein.
- Beim Auftauen von unregelmäßig geformten Speisen können Sie die dünnen Teile nach der Hälfte der Auftauzeit zudecken oder mit Alufolie umwickeln.
- Verwenden Sie vorzugsweise den Herdrost zum Zubereiten von Speisen. Stellen Sie kalte (Tiefkühl-) Speisen niemals unmittelbar auf den Glasdrehteller. Dieser kann durch Temperaturunterschiede zerspringen!



Faktoren, die Einfluß auf den Garvorgang haben

- Die Temperatur der Zutaten ist ausschlaggebend für die Zubereitungszeit. Kaltes Gargut braucht eine längere Garzeit als Gargut bei Zimmertemperatur.
- Leichte, poröse Gerichte garen schneller als schwere und massive Gerichte wie Schmorgerichte und Rollbraten. Passen Sie bei der Zubereitung von leichten, porösen Gerichten auf. Die Ränder werden schnell trocken und zäh.
- Kleine Speisen werden gleichmäßig erwärmt, wenn Sie diese über den Garraum verteilen, vorzugsweise kreisförmig.
- Legen Sie das Runde Rost auf die Drehscheibe wenn Sie die Mikrowellen-/Kombimikrowellefunktion benutzen. Legen Sie dann die Speisen auf dem Rost. Die Wärme wird jetzt gut zirkuliert und Ihre Speisen sind schnell fertig.
- Knochen und Fett leiten Wärme besser als Fleisch. Alufolie blockiert die Mikrowellen. Wenn Sie dünnere Teile von Speisen (z.B. Hähnchenkeulen) abdecken, wird vermieden, daß sie zu schnell garen.
- Mikrowellen dringen bis ungefähr 3 cm in das Gericht ein. Der Kern von dicken Speisen wird dadurch erhitzt, daß sich die Wärme von außen nach innen ausbreitet.
- Fleisch und Geflügel, das länger als ca. 15 Minuten im Mikrowellengerät gegart wird, erhält eine leichte Bräunung. Speisen mit kürzerer Zubereitungszeit können Sie vorher mit einer "bräunenden" Soße einreiben, wie z.B. Worcestershire-Soße, Sojaöl oder Grillsoße.
- Fettfreies Papier verhindert Fettspritzer. Die Speisen halten auch besser die Wärme fest.



Grundtechniken

- **Einlegen**

- Legen Sie dickere Stücken auf dem Drehteller nach außen. Speisen, die außen auf dem Drehteller liegen, erhalten die meisten Mikrowellen.

- **Rühren**

- Durch regelmäßiges Rühren von Gerichten verbreitet sich die gespeicherte Wärme. Rühren Sie immer von außen nach innen, da die Außenseite des Gerichtes immer zuerst warm wird.

- **Wenden**

- Große, dicke Speisen regelmäßig wenden. Sie garen dann regelmäßiger und schneller.

- **Anstechen**

- Speisen mit einer Haut oder Schale wie Eigelb, Schalentiere und Obst platzen im Mikrowellengerät. Wenn Sie sie mit einer Gabel oder Holzstäbchen mehrmals anstechen, wird dies vermieden.

- **Kontrollieren**

- Gerichte garen schnell. Kontrollieren Sie darum regelmäßig. Nehmen Sie Gerichte, kurz bevor sie gar sind, aus dem Gerät heraus.

- **Nachgaren**

- Lassen Sie Gerichte im allgemeinen 3 bis 10 Minuten zugedeckt stehen, nachdem sie aus dem Gerät herausgenommen wurden. Die Gerichte garen dann nach. Gerichte mit einer trocknen Kruste wie Rührkuchen nicht abdecken.

- **Einfrieren**

- Beim Einfrieren können Sie schon das Auftauen im Mikrowellengerät berücksichtigen, indem Sie keine Alufolie oder -behälter benutzen, sondern die Speisen in flachen Portionen einfrieren.



Garen von Gemüse

- Verwenden Sie möglichst Frischgemüse. Wenn Gemüse nicht mehr knackig ist, weil es zu lange gelegen hat, können Sie es ein Weilchen in kaltes Wasser legen, so daß es sich wieder vollsaugen kann.
- Benutzen Sie zum Garen von Gemüse eine große Schale, so daß der Boden mit einer nicht zu dicken Schicht bedeckt werden kann.
- Garen Sie Gemüse mit dem anhängenden Tropfwasser.
- Decken Sie die Schale immer mit einem Deckel oder Mikrowellenfolie zu.
- Geben Sie kein Salz bei. Die natürlichen Salze geben dem Gemüse meistens genügend Eigengeschmack. Falls doch Salz gewünscht wird, salzen Sie dann nach dem Garen.
- Garen Sie Gemüse so kurz wie möglich. Berücksichtigen Sie die Nachgarzeit.
- Kontrollieren Sie mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen, ob das Gemüse gar ist.

Garen von Fisch

- Fisch muß allmählich gar werden. Schalten Sie darum bei dünnen, fetten Fischen oder kleinen Portionen eine Leistung von 30% ein. In anderen Fällen können Sie die Leistung ruhig etwas höher einstellen. Berücksichtigen Sie jedoch ein Nachgaren. Fisch ist gar, wenn das Fleisch undurchsichtig geworden ist.



Pflege Ihres Gerätes

- Der Ofenraum Ihres Geräts besteht aus Emaille. Falsche Wartung kann zu Rost im Ofenraum führen. Folgen Sie den Hinweisen zu Wartung und Reinigung der Gebrauchsanweisung.
- Salz ist sehr aggressiv. Wenn sich Salz im Ofenraum absetzt, können örtlich Rostflecken entstehen.
- Scharfe Saucen, wie Ketchup oder Senf, oder gesalzene Speisen wie etwa Pökelfleisch, enthalten Inhaltsstoffen, die die Oberfläche angreifen können. Daher müssen Sie den Ofenraum nach Gebrauch immer reinigen.
- VERWENDEN SIE KEINE groben Scheuermittel oder Metall-scheuergeräte für die Reinigung der Glastür des Ofens. Die Oberfläche wird hierdurch verkratzt, was zum Bruch des Glases führen kann.
- VERWENDEN SIE KEINEN Hochdruck- oder Dampfreiniger zur Reinigung der Mikrowelle.
- Wenn die Abdichtung an der Außenseite des Ofens stark verschmutzt ist, schließt die Ofentür nicht richtig. Die angrenzenden Vorderseiten von Möbeln können beschädigt werden. Halten Sie die Abdichtung sauber.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite regelmäßig mit Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie den Innenraum mit einem trockenen Tuch gut aus. Sorgen Sie dafür, daß die Abdeckung des Mikrowellenverteilers (im Garraum rechts) sauber ist. Eine Verschmutzung der Abdeckung kann zu Funkenbildung führen.
- Reinigen Sie die Innenseite gleich nach Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch, um Kondenswasser, übergekochte Feuchtigkeit und Lebensmittelreste zu entfernen. Zurückgebliebene Krümel und Feuchtigkeit absorbieren Mikrowellenenergie und verlängern die Garzeiten.
- Reinigen Sie das Zubehör regelmäßig. Benutzen Sie dazu Wasser mit etwas Spülmittel und eine Bürste. Trocknen Sie das Zubehör mit einem trockenen Tuch gut ab. Das Zubehör kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Gerüche verschwinden, wenn Sie ein Glas Essig oder Wasser mit Zitrone in den Garraum stellen. Schalten Sie das Mikrowellengerät zwei Minuten bei voller Leistung ein. Dann mit einem feuchten Tuch abwischen.



Beleuchtung



Fehlerhafte LEDs dürfen nur durch eine qualifizierte Fachkraft ersetzt werden.

Was ist zu tun, wenn...

Wenn die Garergebnisse nicht den Wünschen entsprechen, im Gerät Funken überspringen, das Gerät nicht startet usw., versuchen Sie dann erst selbst die Störungsursache zu finden, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Nachstehende Punkte sind zu kontrollieren:

- Ist der Stecker ganz in der Steckdose?
- Ist die Tür gut geschlossen?
- Sind Leistungsstufe und Zubereitungsdauer gut eingestellt?
- Sind Gegenstände im Gerät, die dort nichts zu suchen haben?
- Haben Sie das richtige Küchengerät benutzt?
- Ist der Drehscheibe im Gerät?
- Sind die Lüftungsöffnungen nicht versperrt?
- Ist das Gericht genug aufgetaut?
- Haben Sie das Gericht während der Zubereitung gewendet oder gerührt?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet?

SPEZIFIKATIONEN

Auf der Datenplakette an der Innenseite des Geräts finden Sie den Anschlusswert, die erforderliche Spannung und die Frequenz.

Produktspezifikationen

Maße Gerät (BxTxH)	593-595 mm x 550 mm* x 460 mm
Maße für Einbauen	560 mm x 550 mm x 450 mm
Mikrowellenvolumen	44 liter
Durchmesser Drehscheibe	360 mm
Netzspannung	230 V ~ 50 Hz
Anschlußwert	3350 W
Mikrowelleistung	900 W

** Die Tiefe schließt nicht die Dicke des Dashboards (20 mm) ein.*

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät allerdings auf eine verantwortliche Weise entsorgt werden. Die entsprechenden Behörden können Sie darüber informieren.

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 verantwortungsbewusst und in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Auflagen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer. Dies zeigt an, dass Haushaltsgeräte als Sondermüll entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Abfallstrom verwertet werden. Sie müssen es bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt abgeben oder bei einer Verkaufsstelle, die dies für Sie übernimmt.

Indem Haushaltsgeräte gesondert gesammelt werden, wird vermieden, dass die Umwelt und die Gesundheit der Bevölkerung geschädigt werden. Die Materialien, die bei der Herstellung dieses Geräts verwendet wurden, können erneut verwendet werden. Auf diese Art wird eine beachtliche Menge an Energie und Rohstoffen eingespart.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen, sowie allen Anforderungen in den verwiesenen Normen.

CONTENTS

Your combi microwave oven

Introduction	4
Control panel	5
Appliance description	6

Before use

Before you begin	7
Setting the clock	7
Microwave use	8

Operation

General	10
Microwave functions	13
Oven functions	14
Combi microwave functions	15
Automatic cooking programs	16
Preheating	18
Childlock	19
Pause	19

Cooking tips

Heating and cooking	20
Defrosting	20
Factors that affect the cooking process	21
Basic techniques	22
Cooking vegetables	23
Cooking fish	23

Maintenance

Keeping your appliance neat	24
Lighting	24

Faults

What to do if...	25
------------------	----

Technical specifications

Product specifications	26
------------------------	----

Your oven and the environment

Disposing of the appliance and the packaging	27
--	----

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.

The installation instructions are included separately.

YOUR COMBI MICROWAVE OVEN

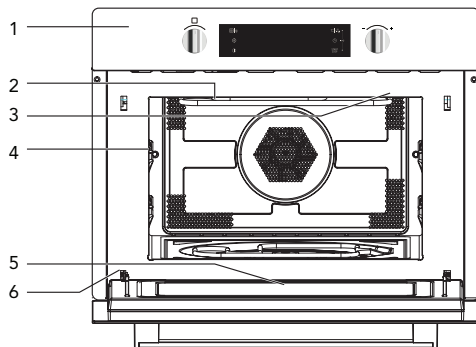
Control panel



1. Function knob
2. Power/weight button
3. Quickly preheating button
4. On/off button
5. Temperature/automenu button
6. Clock button
7. Start/pause button
8. Childlock
9. Selection knob

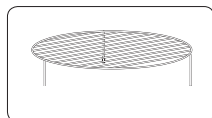
YOUR COMBI MICROWAVE OVEN

Appliance description

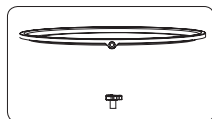


1. Control panel
2. Grill element
3. Light*
4. Level
5. Door glass
6. Hinge

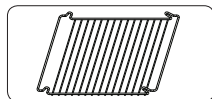
The following accessories are provided with your oven:



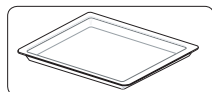
- **Round wire rack;** is mainly used for oven functions. To be used for baking dishes.



- **Turntable with shaft;**
Never use the combi-microwave without the turntable. To be used for heating up and defrosting dishes.



- **Oven Rack;** is used in combination with the glass dish. Use the oven rack with glass dish to grill and roast dishes.



- **Glass tray;** is used for baking and roasting dishes.

* The LED light in this household appliance is designed exclusively for lighting this appliance. The light bulb is not suitable for lighting a household area.

BEFORE USE

Before you begin

- Open the door and remove the packaging material.
- Do not use the microwave oven when it is damaged, but contact the manufacturer.
- Remove the protection foil from the outside of the microwave oven.
- Clean the inside of the oven and the accessories with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or any strongly smelling detergents.
- Place the turntable in the middle of the microwave oven with the indentation for the driving mechanism downwards.

Setting the clock



When the power is first supplied to the microwave oven, you must set the clock. In the display '00:00' will blink. The clock will work as long as the microwave oven is connected to the mains.

1. Turn the selection button to set the right time (between 00:00 and 23:59).

After you have set the right time, you will hear a beep and the time stops blinking. The clock has been set.

Notes

- If you want to change the time later on, you have to press and hold the clock button. The actual time disappears and then the time will blink in the display.
- Turn the selection button to set the new time and press the clock button again to confirm the setting.

If you do not want to see the clock in the display, press the clock button briefly. The time disappears. Press the clock button again, and the clock appears in the display again.

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, using a rotating distribution system to ensure that the food is cooked evenly. 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

General

Microwave power levels

You can see from the table below from which five power levels you can choose and for which foods the power levels are suitable. During use it is possible to change the power by pressing the power/weight button.

Power level	Food
900 W	- Boiling water, reheating - Cooking chicken, fish, vegetables
700 W	- Reheating - Cooking mushrooms, shellfish - Cooking dishes containing eggs and cheese
450 W	- Cooking rice, soup
300 W	- Defrosting - Melting chocolate and butter
100 W	- Defrosting sensitive/delicate foods - Defrosting irregularly-shaped foods - Softening ice cream - Allowing dough to rise

Changing the temperature

During use it is possible to change the temperature. The temperature status can be viewed in the LED status bar. The set temperature is reached when all LED units in the status bar are lit.

Changing the cooking time

During use it is possible to change the cooking time. 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 - 15 min.	15 - 60 min.	60 min.+
Step	1 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

OPERATION

All functions

Function		Mode		
	Microwave		Microwave	Microwave Use the microwave function to cook and reheat vegetables, potatoes, rice, fish and meat.
	Oven		Hot air	Hot air With hot air you can prepare meals in the same way as you do with a conventinal oven. The microwave is not activated. You are advised to preheat the oven before putting the meal in the oven.
			Grill with Fan	Grill + Fan Use this function to roast meals evenly and at the same time give the meal a brown crust.
			Hot air + Bottom heat	Hot air + Bottom heat This is used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and short crust.
			Grill	Grill The grill is very suitable to prepare thin pieces of meat and fish.
	Microwave + Oven		Hot air	Microwave + Hot air Use this function to roast meals quickly.
			Grill with fan	Microwave + Grill + Fan - Use this combination for smaller chunks of meat, fish and vegetables. - It allows fast cooking and the food will have a nicely browned crispy crust.
			Hot air + Bottom heat	Microwave + Hot air + Bottom heat Use this combination for dishes that require fast cooking and additional heat to the base.
			Grill	Microwave + Grill Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust (also au gratin). The microwave and the grill are activated at the same time. The microwave is cooking and the grill is roasting.

OPERATION

Function		Mode		
	Auto- programs		P01 - P13	Automatic cooking programs • Automatic cooking programmes can be used for roasting all kinds of meat. • You can choose from 13 Auto programmes. • Select the programme and the weight of the dish.
	Defrost		d01 + d02	Defrost • You can choose from 2 defrost programmes. • Select the programme and the weight of the dish.



Note

See page 20, 21 , 22 and 23 for cooking tips and information about food.

Microwave functions



- **Warning!** Microwave heating of liquids (such as water) can result in delayed eruptive boiling. This means that liquid starts boiling without you seeing any movement. Once removed from the oven, the liquid can start to boil rapidly and spatter out of the cup with the risk of injury. The effect of eruptive boiling can be eliminated by placing a plastic / glass spoon in the fluid before cooking it in the microwave oven.
- **Warning!** Take care with baby food and jars:
 - **Caution!** The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken after heating.
 - **Caution!** Carefully check the temperature of the contents before consumption, in order to avoid burns.

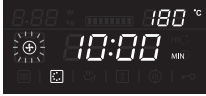
Warning! Utensils can be hot after use in the microwave oven!



1. Press the **on/off button** to activate the microwave function.
'01:00' is blinking in the display and the microwave icon appears in the display.
2. Turn the **selection button** to set the cooking time. The max. cooking time depends on the power that has been set.
3. Press the **power/weight button** to adjust the microwave power.
'900' is blinking in the display.
4. Turn the **selection button** to set the microwave power (between 100 W and 900 W).
You will hear a beep.
5. Press the **start/pause button** to start the cooking process.
When the cooking process is ready, you will hear 5 beeps. The fan continues to operate for some time and then stops automatically.

If you do not press the **start/pause button**, the combi microwave oven switches itself off automatically after 5 minutes.

Oven functions



1. Press the **on/off button** to activate the microwave function.
'01:00' is blinking in the display and the microwave icon appears in the display.
2. Turn the **function knob** one position to the right.
The hot air icon is blinking. Time, temperature and the oven icon are shown in the display.
3. Turn the **selection knob** to the right to choose a mode (see the table on page 89). If the symbols stops blinking, the chosen mode has been activated. You can go back one step by turning the **function knob** one position to the left.
4. You can adjust the time and/or the temperature in every mode (grill; setting 1, 2 or 3, 3 is the highest setting). Press the **clock button** or the **temperature/automenu button**. The time or temperature (grill setting 1, 2 or 3) is blinking. By turning the **selection knob** you can set the preferred time and/or temperature (grill setting).

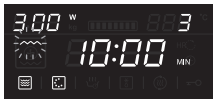
The time and temperature that can be set depends on the mode that you have chosen.

5. Press the **start/pause button** to start the cooking process.
When the cooking process is ready, you will hear 5 beeps. The fan continues to operate for some time and then stops automatically.

If you do not press the **start/pause button**, the combi microwave oven switches itself off automatically after 5 minutes.

OPERATION

Combi microwave functions



1. Press the **on/off button** to activate the microwave function.
'01:00' is blinking in the display and the microwave icon appears in the display.
2. Turn the **function knob** two positions to the right.
The hot air icon is blinking. Time, temperature, the microwave icon and the oven icon are shown in the display.
3. Turn the **selection knob** to the right to choose a mode (see the table on page 90). If the symbols stops blinking, the chosen mode has been activated. You can go back one step by turning the **function knob** one position to the left.
4. You can adjust the power, the time and/or the temperature in every mode (grill; setting 1, 2 or 3, 3 is the highest setting). Press the **power/weight button**, the **clock button** or the **temperature/automenu button**. The power, time or temperature (grill setting 1, 2 or 3) is blinking. By turning the **selection knob** you can set the desired powerlevel, time and/or temperature (grill setting).

The power, time and temperature that can be set depends on the mode that you have chosen.

5. Press the **start/pause button** to start the cooking process.
When the cooking process is ready, you will hear 5 beeps. The fan continues to operate for some time and then stops automatically.

If you do not press the **start/pause button**, the combi microwave oven switches itself off automatically after 5 minutes.

Automatic cooking programs

There are 15 automatic cooking programs. You only have to choose the program and set the weight. The power, the time and the temperature are already set.

Program	Category	Item
P01**	Vegetables	Fresh vegetables
P02**	Side dishes	Potatoes - peeled/cooked
P03*	Side dishes	Potatoes - roasted <i>If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next phase automatically.</i>
P04	Poultry/fish	Chicken pieces/fish pieces <i>If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next phase automatically.</i>
P05*	Bakery	Cake
P06*	Bakery	Apple pie
P07*	Bakery	Quiche
P08**	Reheat	Drink/soup
P09**	Reheat	Plated meal
P10**	Reheat	Sauce/stew/dish
P11*	Convenience	Frozen - pizza
P12*	Convenience	Oven chips <i>If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next phase automatically.</i>
P13*	Convenience	Frozen - lasagne
d01 (defrost)**	Meat, poultry and fish	<i>If you hear a beep, the combi microwave oven stops. Turn the food and press the start/pause button to continue the defrosting program.</i>
d02 (defrost)**	Bread, cake and fruit	



Attention!

- During the automatic cooking programmes, the microwave function is switched on. Therefore do not use metal utensils (for a complete overview, see p. 9).
- The programmes with a * are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the **preheating symbol** is on.

OPERATION



- After preheating, you will hear an alarm and the **preheating symbol** will blink.
- Put the dish on the glass baking tray, and insert it in the oven on level 1. Press start.
- The programmes with ** only use the microwave function.



1. Press the **on/off button** to activate the microwave function.
'01:00' is blinking in the display and the microwave icon appears in the display.
2. Turn the **function knob** three positions (P01) or four positions (d01) to the right.
Time, weight, the first number of the automatic programs and the defrost icon/automatic cooking program icon are shown in the display.
3. Turn the **selection knob** to the right to choose an automatic cooking program (see the table on page 16). If the symbols stops blinking, the chosen program has been activated. You can go back one step by turning the **function knob** one position to the left.
The weight is blinking in the display.
4. Press the **power/weight button** to set the weight.
The weight is blinking in the display.
5. With the **selection knob** you set the right weight.
The weight that can be set depends on the program that you have chosen.
6. Press the **start/pause button** to start the automatic cooking program.



The programmes with a * are preheated (see page 16). During preheating, the cooking time pauses and the **preheating symbol** is on. After **preheating**, you will hear an alarm and the preheating symbol will blink. Put the dish on the glass baking tray, and insert it in the oven on level 1. Press start.

When the cooking program is ready, you will hear 5 beeps. The fan continues to operate for some time and then stops automatically. If you do not press the **start/pause button**, the combi microwave oven switches itself off automatically after 5 minutes.

Preheating

The preheating function can be activated after you have chosen one of the following functions:

	Mode	Preheating
Microwave functions	Microwave	
Oven functions	Hot air	✓
	Grill with Hot air	✓
	Hot air + Bottom heat	✓
	Grill	
Combi microwave functions	Microwave + Hot air	✓
	Microwave + Grill with fan	✓
	Microwave + Bottom heat + Hot air	✓
	Microwave + Grill	



- The preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During preheating, the microwave function is switched off.
- You can adjust the other settings before or after choosing the preheating function



1. Press the **quickly preheat button**.
The prehaet icon appears in the display.
2. Press the **start/pause button** to start the preheating.
If the right temperature is reached, you will hear three beeps.
- You can stop the preheating by opening the oven door or by pressing the on/off button.
3. Press the **start/pause button** to start the previously set cooking process.



If you do not press the **start/pause button**, the combi microwave oven switches itself off automatically after 5 minutes.

OPERATION

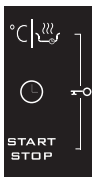
Childlock

You can 'lock' your combi microwave oven, to prevent a cooking process from starting.

Attention:

- You can only activate the childlock if the combi microwave oven is switched off.

The (current) time appears in the display.



Activating the childlock:

- Press the **temperature/auto menu button** and **start/pause button** at the same time and hold the buttons until you hear a beep.

In the display a key icon appears. You cannot operate the combi microwave oven.



Deactivating the childlock:

- Press the **temperature/auto menu button** and **start/pause button** at the same time and hold the buttons until you hear a beep.

In the display the key icon disappears. You can now operate the combi microwave oven again.

Pause



If your combi microwave oven is working, you can set it to 'pause'.

- Press the **start/pause button**.
The symbol of the mode that has been set is blinking.
- Press the **start/pause button** again to start the process again.
The symbol of the mode that has been set stops blinking.



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 turntable. The difference in temperature may cause it to crack!



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.
- When using microwave-/combi microwave functions, first position the round wire rack on the turntable and then place the dish on the wire rack. This way, the heat can circulate properly and your dish will be done in no time.
- 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

- **Arranging food**

- Place thicker pieces on the edge on the turntable. Foods placed on the edge of the turntable receive the most microwaves.

- **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.

- **Freezing**

- When freezing foods, you can already allow for them being defrosted easily in the microwave by not using aluminium foil or trays and by freezing flatter portions.



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



Faulty LEDs must be replaced by a professional installer.

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?
- Is the turntable in the microwave oven?
- 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?

TECHNICAL SPECIFICATIONS

On the label on the inside of this equipment, you will find the total wattage, the required voltage and the frequency.

Product specifications

External dimensions (wxdxh)	593-595 mm x 550 mm* x 460 mm
Building in dimensions	560 mm x 550 mm x 450 mm
Oven capacity	44 liter
Turntable diameter	360 mm
Rated voltage	230 V ~ 50 Hz
Rated input power	3350 W
Rated output power	900 W

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

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.



792175

Pelgrim