



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

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

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

Die Geräteidentifikationsplakette befindet sich auf der Rückseite des Geräts.



PCM142RVS

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

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

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

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

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

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

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

Adressen und Telefonnummern der Serviceorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

Handleiding  
combi-magnetron

Manual  
combi-microwave

Manuel  
four à micro-ondes combiné

Anleitung  
Kombi-Mikrowelle

**Pelgrim**

NL

Handleiding

NL 3 - NL 31

EN

Manual

EN 3 - EN 31

FR

Manuel

FR 3 - FR 31

DE

Anleitung

DE 3 - DE 31

**Gebruikte pictogrammen - Pictograms used**

**Pictogrammes utilisés - Verwendete Piktogramme**



Belangrijk om te weten - Important information

Important à savoir - Wichtig zu wissen



Tip - Tip - Conseil - Tipp

# INHOUDSOPGAVE

## ***Uw combi-magnetron***

|                  |   |
|------------------|---|
| Inleiding        | 4 |
| Beschrijving     | 5 |
| Bedieningspaneel | 6 |

## ***Veiligheid***

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Aansluiten en reparatie | 7  |
| Veilig gebruik          | 7  |
| Materialen              | 11 |

## ***Gebruik***

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Plaatsen                | 12 |
| Vóór het eerste gebruik | 12 |

## ***Bediening***

|                        |    |
|------------------------|----|
| Algemeen               | 13 |
| Taal instellen         | 13 |
| Klok instellen         | 13 |
| Kinderslot             | 14 |
| Energiespaarstand      | 14 |
| Magnetron              | 14 |
| Grill                  | 15 |
| Oven met voorverwarmen | 16 |
| Oven                   | 17 |
| Combi oven/magnetron   | 18 |
| Ontdooien              | 18 |
| Crisp/Cake             | 19 |
| Auto cook              | 20 |
| Memory                 | 23 |
| Snelstart              | 24 |
| Stop                   | 24 |

## ***Kooktips***

25

## ***Onderhoud***

|          |    |
|----------|----|
| Reinigen | 28 |
|----------|----|

## ***Storingen***

29

## ***Technische gegevens***

30

## ***Milieuaspecten***

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

## *Inleiding*

---

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

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

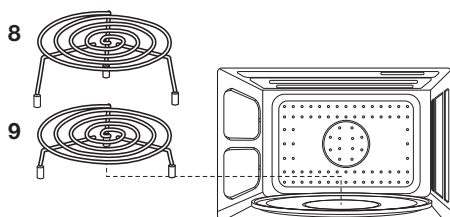
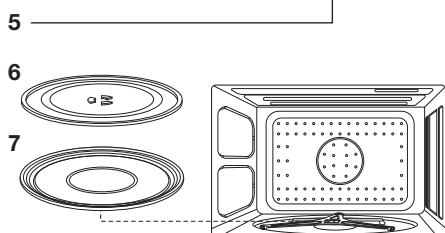
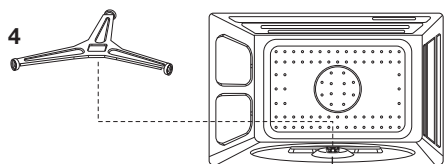
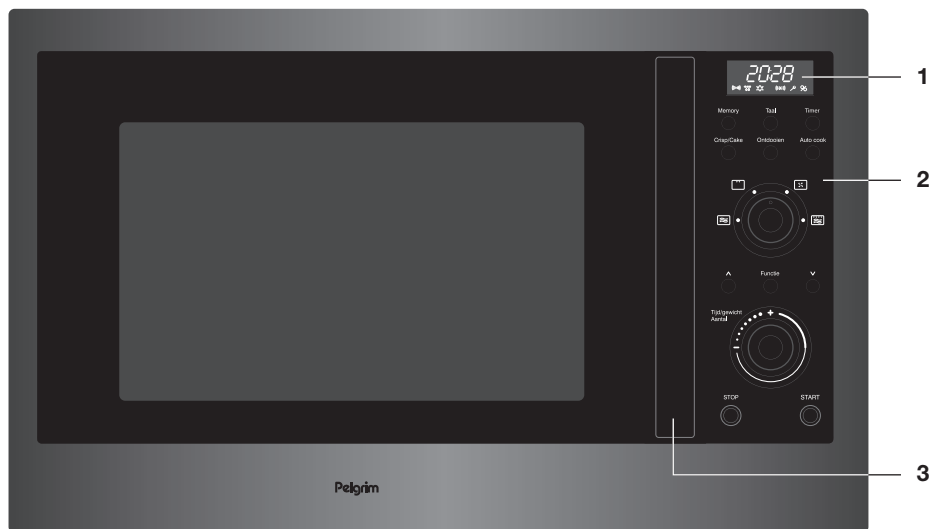
Met deze handleiding willen we vooral inzicht geven in alle mogelijkheden van dit toestel. In het hoofdstuk bediening zijn de verschillende functies overzichtelijk gerangschikt. Er zijn ook tips opgenomen waarmee u uw voordeel kunt doen.

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

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

Veel kookplezier!

## Beschrijving

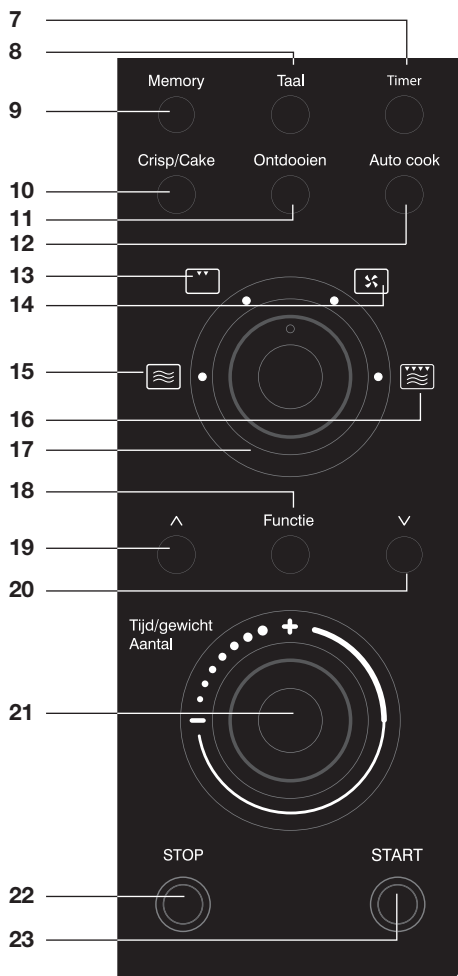


1. Display
2. Bedieningspaneel
3. Deurgreep
4. Frame voor draaiplateau (alleen verwijderen voor reiniging, altijd terugplaatsen op het koppelstuk van de aandrijving)
5. Aandrijving
6. Glazen draaiplateau
7. Metalen draaiplateau
8. Metalen rek hoog: gebruik dit rek samen met een draaiplateau
9. Metalen rek laag: gebruik dit rek samen met een draaiplateau

## Bedieningspaneel



1. Indicatie magnetron
2. Indicatie ontdooien
3. Indicatie boven-/onderelement
4. Indicatie oven
5. Indicatie kinderslot
6. Indicatie vermogen



7. Timertoets
8. Taaltoets
9. Memorytoets (geheugen: kies uw favoriete instellingen)
10. Crisp/Caketoets
11. Ontdooitoets
12. Auto cook toets
13. Grill
14. Oven
15. Magnetron
16. Combi oven/magnetron
17. Functieknop
18. Functietoets
19. Toets 'meer'
20. Toets 'minder'
21. Instelknop (tijd/gewicht/aantal)
22. Stoptoets
23. Starttoets

### Aansluiten en reparatie



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

### Veilig gebruik



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



Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.

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



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

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

### **Een magnetron is niet geschikt voor:**

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

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



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

### Materialen

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

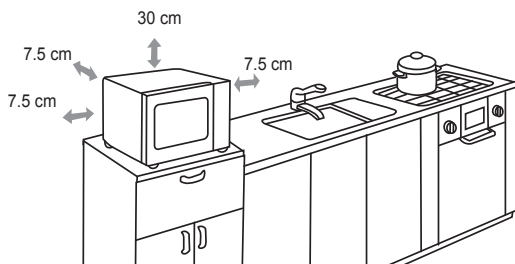
| Materiaal                              | Magnetron |
|----------------------------------------|-----------|
| Papier                                 | ja*       |
| Aluminiumfolie                         | ja**      |
| Huishoudfolie                          | ja        |
| Aluminium bakjes       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

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

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

### *Plaatsen*

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



### *Vóór het eerste gebruik*

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



#### **Let op**

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

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

#### **Opmerking**

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

### Algemeen



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

### Taal instellen



Wanneer het toestel voor de eerste keer op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, verschijnt 'KIES TAAL' in de display.

1. Druk driemaal op de taal-toets.

*In de display verschijnt 'NEDERLANDS' en 'DRUK OP START'.*

2. Druk op de start-toets.

*In de display verschijnt 'NEDERLA' en even later ':0'. De taal is nu ingesteld op Nederlands.*

### Energiespaarstand



U kunt het toestel op een energiespaarstand zetten. Het toestel verbruikt dan bijna geen energie. De magnetron blijft aangesloten op het elektriciteitsnet, maar het display is uit. Als het toestel 10 minuten niet wordt gebruikt, zal het toestel automatisch naar de energiespaarstand schakelen.

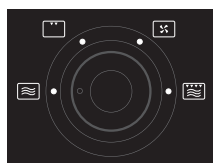
#### Energiespaarstand inschakelen:

- Druk 3 seconden op de stoptoets.  
*Het display gaat uit.*

#### Energiespaarstand uitschakelen:

- Open en sluit de deur.

### Magnetronfunctie



Bij deze functie kunt u zelf het vermogen kiezen dat u wilt gaan gebruiken om het gerecht te bereiden. Het hoogste vermogen is 100%, het laagste vermogen is 10%.

1. Draai de functieknop op de functie 'magnetron'.

*In de display verschijnt de magnetronindicatie en afwisselend verschijnt het vermogen '100%' en 'STEL DE TIJD IN'.*

2. Druk (meerdere keren) op de functietoets om het vermogen in te stellen. Bij elke druk op de toets wordt het vermogen met 10% verlaagd.

*In de display verschijnt afwisselend het ingestelde vermogen en 'STEL DE TIJD IN'.*

3. Draai aan de knop 'tijd' om de tijd in te stellen.

► U kunt een tijd instellen tot 60 minuten.

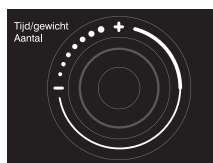
► Draai de knop 'tijd' linksom om meteen naar 60 minuten te gaan, draai rechtsom om vanaf 0 seconden te beginnen.

*In de display verschijnt de ingestelde tijd en even later afwisselend het vermogen en de tekst 'DRUK OP START'.*

4. Druk op de starttoets.

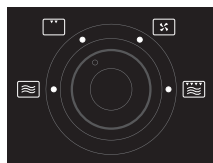
*De magnetron start met de gekozen instellingen; de magnetronverlichting gaat aan, het draaiplateau gaat draaien en de tijd in de display telt af.*

- U kunt de ingestelde tijd tijdens de bereiding vermeerderen of verminderen met stappen van 1 minuut. Druk hiervoor op de toets 'meer' of de toets 'minder'.



- U kunt op elk moment tijdens de bereiding het ingestelde vermogen bekijken door op de functietoets te drukken. In de display verschijnt drie seconden lang het ingestelde vermogen.

### Grill



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

1. Draai de functieknop op de functie 'grill'.

*In de display verschijnt de indicatie bovenelement en afwisselend verschijnt 'GRILL 1' en 'STEL DE TIJD IN'.*

2. Druk op de functietoets om 'GRILL 2' te kiezen.

- Bij 'GRILL 1' wordt alleen het bovenelement ingeschakeld.
- Bij 'GRILL 2' worden het boven- en onderelement beide ingeschakeld.

*In de display verschijnt afwisselend de gekozen grillfunctie en 'STEL DE TIJD IN'.*

3. Draai aan de knop 'tijd' om de tijd in te stellen.

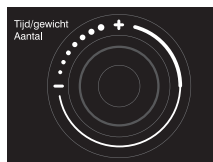
- U kunt een tijd instellen tot 60 minuten.
- Draai de knop 'tijd' linksom om meteen naar 60 minuten te gaan, draai rechtsom om vanaf 0 seconden te beginnen.

*In de display verschijnt de ingestelde tijd en even later afwisselend de grillfunctie en de tekst 'DRUK OP START'.*

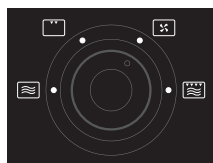
4. Druk op de starttoets.

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

- U kunt de ingestelde tijd tijdens de bereiding vermeerderen of verminderen met stappen van 1 minuut. Druk hiervoor op de toets 'meer' of de toets 'minder'.

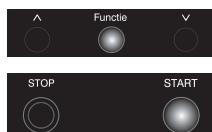


### Oven met voorverwarmen

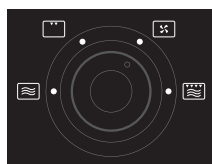


Bij de ovenfunctie is het raadzaam om eerst voor te verwarmen (behalve bij een temperatuur van 40 °C). De maximale voorverwarmtijd is 30 minuten. Indien na deze 30 minuten voorverwarmen niet gestart wordt met het bereiden van een gerecht, zal de ovenindicatie en de voorverwarmtemperatuur worden weergegeven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

1. Draai de functieknop op de functie 'oven'.



## Oven



*In de display verschijnt de ovenindicatie en de indicatie boven-/onderelement en afwisselend verschijnt '100C' en 'DRUK OP START OM VOOR TE VERWARMEN OF STEL DE TIJD IN'.*

2. Druk (meerdere keren) op de functietoets om de temperatuur in te stellen (van 100 °C t/m 250 °C).

3. Druk op de starttoets.

*De magnetron start met voorverwarmen; in de display verschijnt de tekst 'VOORVERWARMEN' en de ovenindicatie knippert.*

4. Als het voorverwarmen klaar is klinkt er een geluidssignaal en in de display verschijnt de oventemperatuur.

5. Open de deur en plaats het gerecht in de magnetron.

*In de display staat afwisselend de temperatuur en 'TIJD INSTELLEN'.*

6. Draai aan de knop 'tijd' om de tijd in te stellen.

► U kunt een tijd instellen tot 60 minuten.

► Draai de knop 'tijd' linksom om meteen naar 60 minuten te gaan, draai rechtsom om vanaf 0 seconden te beginnen.

*In de display verschijnt de ingestelde tijd en even later afwisselend de gekozen temperatuur en de tekst 'DRUK OP START'.*

7. Druk op de starttoets.

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

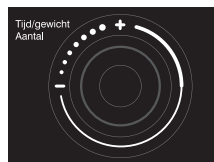
- U kunt de ingestelde tijd tijdens de bereiding vermeerderen of verminderen met stappen van 1 minuut. Druk hiervoor op de toets 'meer' of de toets 'minder'.
- U kunt tijdens het voorverwarmen de ingestelde temperatuur bekijken door op de functietoets te drukken. In de display verschijnt drie seconden lang de ingestelde temperatuur.

Met de ovenfunctie kunt u gerechten bereiden zoals in een conventionele oven, zonder gebruik te maken van microgolven. Het boven- en onderelement worden beide ingeschakeld.

1. Draai de functieknop op de functie 'oven'.

*In de display verschijnt de ovenindicatie en de indicatie boven-/onderelement en afwisselend verschijnt '100C' en 'DRUK OP START OM VOOR TE VERWARMEN OF STEL DE TIJD IN'.*





2. Druk (meerdere keren) op de functietoets om de temperatuur in te stellen (van 100 °C t/m 250 °C).

3. Draai aan de knop 'tijd' om de tijd in te stellen.

- ▷ U kunt een tijd instellen tot 60 minuten.
- ▷ Draai de knop 'tijd' linksom om meteen naar 60 minuten te gaan, draai rechtsom om vanaf 0 seconden te beginnen.

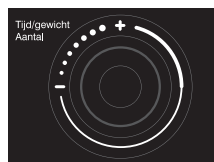
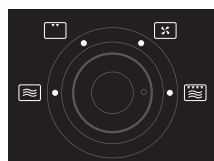
*In de display verschijnt de ingestelde tijd en even later afwisselend de gekozen temperatuur en de tekst 'DRUK OP START'.*

4. Druk op de starttoets.

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

- U kunt de ingestelde tijd tijdens de bereiding vermeerderen of verminderen met stappen van 1 minuut. Druk hiervoor op de toets 'meer' of de toets 'minder'.
- U kunt op elk moment tijdens de bereiding de ingestelde temperatuur bekijken door op de functietoets te drukken. In de display verschijnt drie seconden lang de ingestelde temperatuur.

## Combi oven/magnetron



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

1. Draai de functieknop op de functie 'combi oven/magnetron'.

*In de display verschijnt de magnetronindicatie, de indicatie boven-/onderelement en de ovenindicatie en afwisselend verschijnt 'KOMBI 1' en 'STEL DE TIJD IN'.*

2. Druk (meerdere keren) op de functietoets om de functie 'combi oven/magnetron' in te stellen.

- ▷ KOMBI 1: magnetron/oven/grill met onderelement (190 °C)
- ▷ KOMBI 2: magnetron/oven/grill met onderelement (200 °C)
- ▷ KOMBI 3: oven/grill met onder- en bovinelement
- ▷ KOMBI 4: magnetron/grill met bovinelement
- ▷ KOMBI 5: magnetron/grill met onder- en bovinelement

3. Draai aan de knop 'tijd' om de tijd in te stellen.

- ▷ U kunt een tijd instellen tot 60 minuten.



- Draai de knop 'tijd' linksom om meteen naar 60 minuten te gaan, draai rechtsom om vanaf 0 seconden te beginnen.

*In de display verschijnt de ingestelde tijd en even later afwisselend de gekozen functie en de tekst 'DRUK OP START'.*

## 4. Druk op de starttoets.

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

- U kunt de ingestelde tijd tijdens de bereiding vermeerderen of verminderen met stappen van 1 minuut. Druk hiervoor op de toets 'meer' of de toets 'minder'.
- U kunt op elk moment tijdens de bereiding de ingestelde functie bekijken door op de functietoets te drukken.

## Ontdooien

Met deze functie kunt u snel vlees, kip, vis of brood ontdooien. U hoeft alleen maar het juiste gewicht in te stellen en de magnetron kiest automatisch de juiste ontdooitijd. Tijdens het ontdooien zal een geluidssignaal u erop attent maken om het gerecht te controleren. Tevens zal er een melding in de display verschijnen dat het gerecht moet worden omgedraaid. Zie de tabel voor meer informatie.

| Functie     | Min. gewicht | Max. gewicht | Ontdooitijd  |
|-------------|--------------|--------------|--------------|
| 1 VLEES     | 100 g        | 2000 g       | 20 - 40 min. |
| 2 GEVOGELTE | 100 g        | 3000 g       | 1 - 2 uur    |
| 3 VIS       | 100 g        | 2000 g       | 10 - 20 min. |
| 4 BROOD     | 100 g        | 1000 g       | 5 min.       |



## 1. Druk op de ontdooitoets.

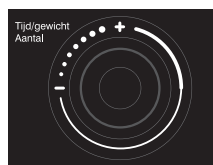
*In de display verschijnt de ontdooi-indicatie en afwisselend verschijnt '1 VLEES' en 'STEL HET GEWICHT IN'.*

## 2. Druk nogmaals (meerdere keren) op de ontdooitoets om een ontdooifunctie te kiezen (zie tabel).

## 3. Draai aan de knop 'gewicht' om het gewicht in te stellen (in stappen van 50 gram).

*In de display verschijnt het ingestelde gewicht en even later afwisselend de gekozen ontdooifunctie en de tekst 'DRUK OP START'.*

- Raadpleeg de tabel voor de instellingen en kies het juiste





gewicht; de ontdooitijd (die automatisch wordt gekozen) is erg belangrijk, met name voor grote stukken voedsel die niet doorgeroerd kunnen worden. Met de juiste instellingen bent u er zeker van dat ook het binnenste van de gerechten is ontdooid.

4. Druk op de starttoets.

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

- U kunt de ingestelde tijd tijdens de bereiding vermeerderen of verminderen met stappen van 1 minuut. Druk hiervoor op de toets ‘meer’ of de toets ‘minder’.

Crisp/Cake

Met deze functie kunt u gerechten met een knapperige korst bereiden, zoals pizza, cake of brood. Tevens kunt u met deze functie gerechten gratineren. U stelt het juiste gewicht in en de magnetron kiest automatisch de juiste tijd.

| Functie                           | Min. gewicht | Max. gewicht |
|-----------------------------------|--------------|--------------|
| 1 VERSE PIZZA                     | 500 g        | 1000 g       |
| 2 INGEVROREN PIZZA                | 100 g        | 900 g        |
| 3 VERS GEGRATINEERD GERECHT       | 500 g        | 1500 g       |
| 4 INGEVROREN GEGRATINEERD GERECHT | 300 g        | 900 g        |
| 1 CAKE                            | 300 g        | 1500 g       |
| 2 BROOD                           | 100 g        | 1500 g       |



1. Druk op de crisp/caketoets.

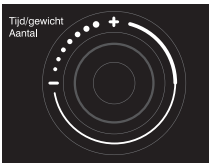
*In de display verschijnt de magnetronindicatie, de ovenindicatie en de indicatie boven-/onderelement en afwisselend verschijnt ‘1 VERSE PIZZA’ en ‘STEL HET GEWICHT IN’.*

2. Druk nogmaals (meerdere keren) op de crisp/caketoets om een functie te kiezen (zie tabel).

3. Draai aan de knop ‘gewicht’ om het gewicht in te stellen (in stappen van 100 gram).

*In de display verschijnt het ingestelde gewicht en even later afwisselend de gekozen crisp/cakefunctie en de tekst ‘DRUK OP START’.*

- Raadpleeg de tabel voor de instellingen en kies het juiste





gewicht.

4. Druk op de starttoets.

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

- U kunt de ingestelde tijd tijdens de bereiding vermeerderen of verminderen met stappen van 1 minuut. Druk hiervoor op de toets 'meer' of de toets 'minder'.

## Auto cook

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

| Functie                   | Min. gewicht | Max. gewicht |
|---------------------------|--------------|--------------|
| 1 GEROOSTERD RUNDVLEES    | 500 g        | 2000 g       |
| 2 GEROOSTERDE KIP         | 800 g        | 3000 g       |
| 3 GEROOSTERD VARKENSVLEES | 500 g        | 2000 g       |
| 4 GEBAKKEN VIS            | 300 g        | 900 g        |
| 5 GEBAKKEN AARDAPPELS     | 1 EA         | 5 EA         |
| 6 GEROOSTERDE AARDAPPELS  | 400 g        | 1000 g       |
| 7 VERSE GROENTEN          | 100 g        | 900 g        |
| 8 INGEVROREN GROENTEN     | 100 g        | 900 g        |
| 9 STOOFSCHOTEL            | 500 g        | 2000 g       |



1. Druk op de auto cook toets.

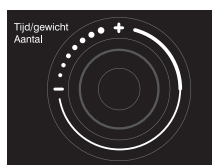
*In de display verschijnt de magnetronindicatie, de ovenindicatie en de indicatie boven-/onderelement en afwisselend verschijnt '1 GEROOSTERD RUNDVLEES' en 'STEL HET GEWICHT IN'.*

2. Druk nogmaals (meerdere keren) op de auto cook toets om een functie te kiezen (zie tabel).

3. Draai aan de knop 'gewicht' om het gewicht in te stellen (in stappen van 50 of 100 gram, afhankelijk van de gekozen functie).

*In de display verschijnt het ingestelde gewicht en even later afwisselend de gekozen auto cook functie en de tekst 'DRUK OP START'.*

- Raadpleeg de tabel voor de instellingen en kies het juiste gewicht.





- Bij aardappelen: 1 ea staat voor 1 aardappel van ongeveer 200 gram.

4. Druk op de starttoets.

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

- U kunt de ingestelde tijd tijdens de bereiding vermeerderen of verminderen met stappen van 1 minuut. Druk hiervoor op de toets 'meer' of de toets 'minder'.

## Tabel Auto Cook

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

|   | Werkwijze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Kookgerei                                                                                            |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plaats het rundvlees direct op het metalen draaiplateau.</li> <li>2. Strijk een beetje olie erover met een kwast.</li> <li>3. Braad op 'AUTO COOK GEROOSTERD RUNDVLEES'.</li> <li>4. Haal het vlees uit de combi-magnetron. Laat het overtollig braadvocht wegglopen.</li> <li>5. Wikkel het vlees in aluminiumfolie en laat het 10 minuten rusten.</li> <li>6. Serveer met gekookte aardappels en jus.</li> </ol>                                                                                                                                                                     | Plaats het rundvlees direct op het metalen draaiplateau.                                             |
| 2 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Was de kip en droog deze af. Bind de poten losjes bijeen met braadtouw.</li> <li>2. Prik net onder de poten enkele gaatjes in het vel.</li> <li>3. Vet met een kwast de hele kip in met gesmolten boter</li> <li>4. Plaats de kip direct op het draaiplateau.</li> <li>5. Braad op 'AUTO COOK GEROOSTERDE KIP'.</li> <li>6. Haal de kip uit de combi-magnetron. Laat het overtollig braadvocht wegglopen. Strooi zout erover indien gewenst.</li> <li>7. Wikkel de kip in aluminiumfolie en laat het 10 minuten rusten.</li> <li>8. Serveer met gebakken aardappels en sla.</li> </ol> | Plaats de kip op het metalen draaiplateau.                                                           |
| 3 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plaats het varkensvlees direct op het draaiplateau.</li> <li>2. Strijk een beetje olie erover met een kwast.</li> <li>3. Braad op 'AUTO COOK GEROOSTERD VARKENSVLEES'.</li> <li>4. Haal het vlees uit de combi-magnetron. Laat het overtollig braadvocht wegglopen.</li> <li>5. Wikkel het vlees in aluminiumfolie en laat het 10 minuten rusten.</li> <li>6. Serveer het vlees met appelmoes.</li> </ol>                                                                                                                                                                              | Plaats het varkensvlees direct op het metalen draaiplateau.                                          |
| 4 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alle soorten verse vis (behalve gepaneerde/in beslag gedompelde vis) kunnen bereid worden, zowel hele vissen als visfilets of vissteaks.</li> <li>2. Plaats de voorbereide vis in een beboterde schaal.</li> <li>3. Bestrooi met zout en peper, sprenkel er citroensap over en leg er klontjes boter op. Dek de schaal niet af.</li> <li>4. Plaats op hoog rek op het draaiplateau.</li> <li>5. Bak op 'AUTO COOK GEBAKKEN VIS'.</li> </ol>                                                                                                                                            | Magnetron- en hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld Pyrex. Hoog rek op het metalen draaiplateau. |
| 5 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Was de aardappels grondig en prik erin met een vork.</li> <li>2. Plaats de aardappels direct op laag rek op het draaiplateau.</li> <li>3. Bak op 'AUTO COOK GEBAKKEN AARDAPPELS'.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Laag rek op het metalen draaiplateau.                                                                |
| 6 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Was de aardappels en droog ze grondig af.</li> <li>2. Snij de aardappels in stukjes van gelijke grootte en leg ze in een schaal.</li> <li>3. Plaats op laag rek op het draaiplateau.</li> <li>4. Bereid op 'AUTO COOK GEROOSTERDE AARDAPPELS'.</li> <li>5. Draai de aardappels om wanneer de combi-magnetron een piepsignaal geeft.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                         | Magnetron- en hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld Pyrex. Laag rek op het metalen draaiplateau. |

|   | Werkwijze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Kookgerei                                                                                                                       |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Groenten wassen en schoonmaken.</li> <li>2. Plaats de voorbereide groenten in een passende schaal.</li> <li>3. Besprenkel de groenten met 4-5 eetlepels water.</li> <li>4. Dek de schaal af met huishoudfolie waarin gaatjes geprikt zijn of met een deksel.</li> <li>5. Plaats de schaal op het draaiplateau.</li> <li>6. Bereid op 'AUTO COOK VERSE GROENTEN'.</li> </ol> <p>* Snij de groenten in gelijke stukjes voor het beste resultaat.</p> | Magnetronbestendige schaal, bijvoorbeeld Pyrex, op het glazen draaiplateau.                                                     |
| 8 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plaats de groenten in een passende schaal.</li> <li>2. Dek de schaal af met huishoudfolie waarin gaatjes geprikt zijn of met een deksel.</li> <li>3. Bereid op 'AUTO COOK INGEVROREN GROENTEN'.</li> <li>4. Na het koken omroeren.</li> </ol> <p>* Ingevroren groenten kunnen zonder toegevoegd water bereid worden als dat gewenst is.</p>                                                                                                        | Magnetronbestendige schaal, bijvoorbeeld Pyrex, op het glazen draaiplateau.                                                     |
| 9 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plaats alle ingrediënten in een grote schaal.</li> <li>2. Meng de groenten goed door elkaar en doe een deksel erop.</li> <li>3. Bereid op 'AUTO COOK STOOFSCHOTEL'.</li> <li>4. Na het koken goed omroeren alvorens de groeten te serveren.</li> </ol>                                                                                                                                                                                             | Grote magnetron- en hittebestendige ovenschaal met deksel, of grote Pyrex-schaal met bord afgedekt, op het glazen draaiplateau. |

## Memory

Wanneer u heel vaak hetzelfde gerecht op dezelfde manier in de magnetron bereidt, kunt u deze instelling in het geheugen opslaan. U kunt 1 gerecht op deze manier bewaren en met eenmaal drukken op de memorytoets de magnetron starten.

- U kunt niet kiezen uit de volgende functies; ontdooien, crisp/cake en auto cook.

### Een gerecht in het geheugen opslaan

1. Stel de magnetron in; kies een functie met de functieknop en stel tijd/gewicht/aantal in met de knop 'tijd/gewicht/aantal'.
2. Druk op de memorytoets.

*Er klinkt een geluidssignaal en de huidige tijd (of ':0') verschijnt in de display. Uw instellingen zijn nu opgeslagen.*

- Indien u de instellingen wilt wijzigen, stelt u de magnetron opnieuw in en drukt u weer op de memorytoets. De nieuwe instellingen worden dan bewaard.



### De memorytoets gebruiken

1. Druk op de memorytoets.

*Er klinkt een geluidssignaal en de instellingen verschijnen in de display.*





- Wanneer er geen instellingen zijn bewaard, verschijnt 'GEEN GEGEVENS AANWEZIG' in de display.

2. Druk op de starttoets.

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

### Snelstart



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

### Stop



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

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

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



### Opwarmen en koken

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

### Ontdooien

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

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

### **Factoren die van invloed zijn op het kookproces**

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

### **Basistechnieken**

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

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

### Koken van groente

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

### Koken van vis

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

### Reinigen



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

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

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

### Vonken in de magnetron

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

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

### Foutcodes

#### TEMPERATUUR TE HOOG

De temperatuur is te hoog voor de ontdooifunctie/ovenfunctie op 40 °C: de magnetron moet eerst afkoelen.

#### FOUT 2

Temperatuur te hoog of temperatuursensor defect; bel de servicedienst.

#### FOUT 3

Temperatuursensor niet aangesloten; bel de servicedienst.

---

## TECHNISCHE GEGEVENS

---

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| Aansluiting        | 230V~, 50Hz        |
| Vermogen           | 2950 W             |
| Inhoud             | 43 liter           |
| Afmetingen (bxdxh) | 582 x 522 x 379 mm |
| Gewicht            | 25,2 kg            |

### Afvoeren toestel en verpakking

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

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

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

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



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

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



#### **Conformiteitsverklaring**

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





---

# CONTENTS

---

## ***Your microwave***

---

|               |   |
|---------------|---|
| Introduction  | 4 |
| Description   | 5 |
| Control panel | 6 |

## ***Safety***

---

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Connection and repair | 7  |
| Safe use              | 7  |
| Materials             | 11 |

## ***Use***

---

|                    |    |
|--------------------|----|
| Positioning        | 12 |
| Prior to first use | 12 |

## ***Operation***

---

|                      |    |
|----------------------|----|
| General              | 13 |
| Setting the language | 13 |
| Setting the clock    | 13 |
| Child lock           | 14 |
| Power save setting   | 14 |
| Microwave function   | 14 |
| Grill                | 15 |
| Oven with pre-heat   | 16 |
| Oven                 | 17 |
| Combi oven/microwave | 18 |
| Defrost              | 18 |
| Crisp/Cake           | 19 |
| Auto cook            | 20 |
| Memory               | 23 |
| Quick start          | 23 |
| Stop                 | 23 |

## ***Cooking tips***

---

25

## ***Maintenance***

---

|          |    |
|----------|----|
| Cleaning | 28 |
|----------|----|

## ***Faults***

---

29

## ***Technical data***

---

30

## ***Environmental aspects***

---

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

## *Introduction*

---

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

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

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

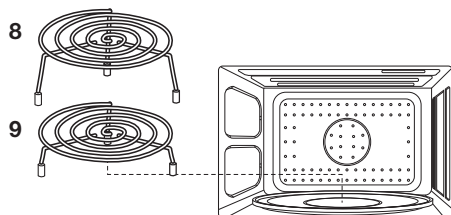
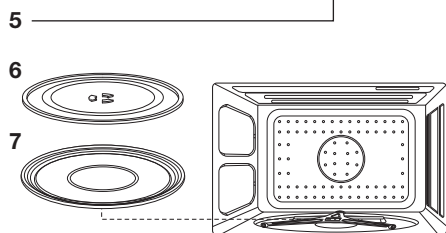
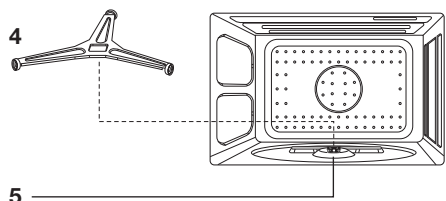
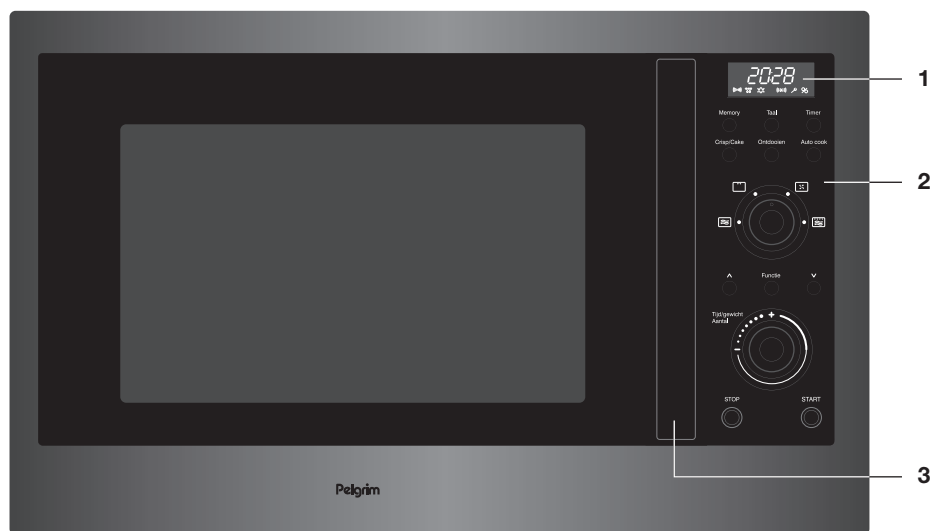
**First read the user instructions carefully and completely before starting to use the appliance, and keep them safely for future reference.**

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

Enjoy cooking!

# YOUR MICROWAVE

## Description



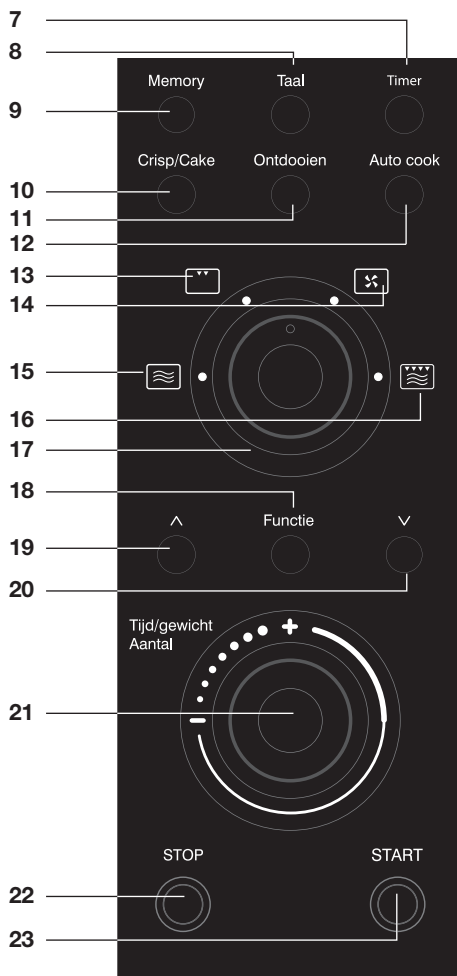
1. Display
2. Control panel
3. Door handle
4. Frame for turntable (only remove for cleaning; always put back on the shaft connector)
5. Shaft
6. Glass turntable
7. Metal turntable
8. Metal rack, high: use this rack together with a turntable
9. Metal rack, low: use this rack together with a turntable

# YOUR MICROWAVE

## Control panel



1. Microwave indicator
2. Defrost indicator
3. Top/bottom element indicator
4. Oven indicator
5. Child lock indicator
6. Power indicator



7. Timer button
8. Language button
9. Memory button (memory: choose your favourite settings)
10. Crisp/Cake button
11. Defrost button
12. Auto cook button
13. Grill
14. Oven
15. Microwave
16. Combi oven/microwave
17. Function knob
18. Function button
19. 'More' button
20. 'Less' button
21. Control dial (time/weight/quantity)
22. Stop button
23. Start button

### Connection and repair



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

### Safe use



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



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

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

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

### **A microwave is not suitable for:**

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

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



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



### Materials

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

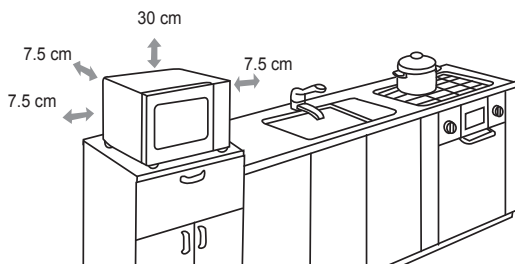
| Material                                  | Microwave |
|-------------------------------------------|-----------|
| Paper                                     | yes*      |
| Aluminium foil                            | yes**     |
| Cling film                                | yes       |
| Aluminium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

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

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

## Positioning

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



## Prior to first use

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



### Please note

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

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

### Note

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

## General



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

## Setting the language



When the appliance is plugged in for the first time, the display shows 'SELECT LANGUAGE'.

1. Press the language button once.

*The display shows 'ENGLISH' and 'PRESS START'.*

2. Press the start button.

*The display shows 'ENGLISH' and a moment later ':0'. The language has now been set to English.*

## Power save setting



You can 'switch off' the microwave display in order to save power. The microwave is connected to the mains power, but nothing is visible on the display if the microwave is not in use. If the appliance is not in use for 10 seconds it automatically switches to the power save setting.

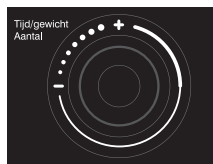
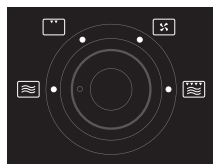
### Switch on the power save setting:

- Press the 'Stop' button for 3 seconds.  
*Nothing is shown on the display.*

### Switch off the power save setting:

- Open and close the door.

## Microwave function

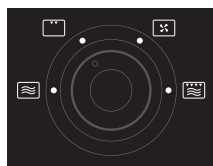


With this function you can select the power yourself which you want to use to cook the dish. The highest power output is 100%, while the lowest is 10%.

1. Turn the function knob to the 'microwave' function.  
*The display shows the microwave indicator, and the power '100%' and 'SET TIME' appear alternately.*
2. Press again (a number of times) on the function button to set the power. Each press of the button decreases the power by 10%.  
*The display shows alternately the set power and 'SET TIME'.*
3. Turn the 'time' dial to set the time.
  - You can set a time up to 60 minutes.
  - Turn the 'time' knob anticlockwise to go to 60 minutes straight away, or turn clockwise to start from 0 seconds.*The display shows the set time, and a moment later the power and the text 'PRESS START' alternately.*
4. Press the start button.  
*The microwave starts with the chosen settings; the microwave light comes on, the turntable starts rotating and the time in the display counts down.*
  - You can increase or decrease the set time during cooking in 1-minute steps. To do that, press the 'more' or 'less' button.
  - You can check the set power at any moment during the cooking by pressing the function button. The set power appears in the

display for three seconds.

## Grill



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

1. Turn the function knob to the 'grill' function.

*The display shows the top element indicator, and 'GRILL 1' and 'SET TIME' appear alternately.*

2. Press the function button to select 'GRILL 2'.

- ▶ With 'GRILL 1', only the top element is switched on.
- ▶ With 'GRILL 2', the top and bottom heating element are both turned on.

*The display shows the selected grill function and 'SET TIME' alternately.*

3. Turn the 'time' dial to set the time.

- ▶ You can set a time up to 60 minutes.
- ▶ Turn the 'time' knob anticlockwise to go to 60 minutes straight away, or turn clockwise to start from 0 seconds.

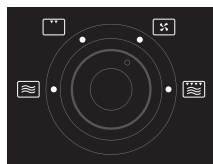
*The display shows the set time, and a moment later the grill function and the text 'PRESS START' alternately.*

4. Press the start button.

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

- You can increase or decrease the set time during cooking in 1-minute steps. To do that, press the 'more' or 'less' button.

## Oven with pre-heat



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

1. Turn the function knob to the 'oven' function.

*The display shows the oven indicator and the top/bottom element indicator alternately with '100C' and 'PRESS START TO PRE-HEAT OR SET TIME'.*

2. Press (a number of times) on the function button to set the temperature (from 100 °C to 250 °C).
3. Press the start button.

## OPERATION

*The microwave starts pre-heating; the display shows the text 'PRE-HEAT' and the oven indicator flashes.*

- When pre-heating is ready, a beep sounds and the display shows the oven temperature.
- Open the door and place the dish in the microwave.

*The display shows the temperature alternately with 'SET TIME'.*

- Turn the 'time' dial to set the time.

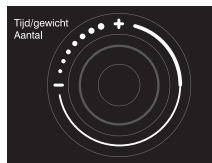
- ▶ You can set a time up to 60 minutes.
- ▶ Turn the 'time' knob anticlockwise to go to 60 minutes straight away, or turn clockwise to start from 0 seconds.

*The display shows the set time, and a moment later the selected temperature alternately with the text 'PRESS START'.*

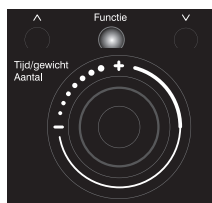
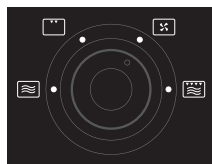
- Press the start button.

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

- You can increase or decrease the set time during cooking in 1-minute steps. To do that, press the 'more' or 'less' button.
- During pre-heating, you can check the set temperature by pressing the function button. The set temperature appears in the display for three seconds.



### Oven



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

- Turn the function knob to the 'oven' function.

*The display shows the oven indicator and the top/bottom element indicator alternately with '100C' and 'PRESS START TO PRE-HEAT OR SET TIME'.*

- Press (a number of times) on the function button to set the temperature (from 100 °C to 250 °C).

- Turn the 'time' dial to set the time.

- ▶ You can set a time up to 60 minutes.
- ▶ Turn the 'time' knob anticlockwise to go to 60 minutes straight away, or turn clockwise to start from 0 seconds.

## OPERATION



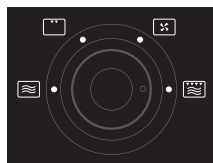
*The display shows the set time, and a moment later the selected temperature alternately with the text 'PRESS START'.*

4. Press the start button.

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

- You can increase or decrease the set time during cooking in 1-minute steps. To do that, press the 'more' or 'less' button.
- You can check the set temperature at any moment during the cooking by pressing the function button. The set temperature appears in the display for three seconds.

### Combi oven/microwave



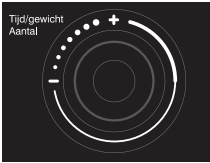
This function combines the oven and grill functions with the microwave function. Traditional dishes are cooked faster this way.

1. Turn the function knob to the 'combi oven/microwave' function.

*The display shows the microwave indicator, the top/bottom element indicator and the oven indicator, and 'COMBI 1' and 'SET TIME' appear alternately.*

2. Press (a number of times) on the function button to set the 'combi oven/microwave' function.
  - COMBI 1: microwave/oven/grill with bottom element (190 °C)
  - COMBI 2: microwave/oven/grill with bottom element (200 °C)
  - COMBI 3: oven/grill with bottom and top element
  - COMBI 4: microwave/grill with top element
  - COMBI 5: microwave/grill with bottom and top element

# OPERATION



3. Turn the 'time' dial to set the time.
  - ▶ You can set a time up to 60 minutes.
  - ▶ Turn the 'time' knob anticlockwise to go to 60 minutes straight away, or turn clockwise to start from 0 seconds.

*The display shows the set time, and a moment later the selected function alternately with the text 'PRESS START'.*

4. Press the start button.

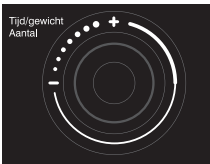
*The microwave starts with the chosen settings; the microwave light comes on, the turntable starts rotating and the time in the display counts down.*

- You can increase or decrease the set time during cooking in 1-minute steps. To do that, press the 'more' or 'less' button.
- You can check the set function at any moment during the cooking by pressing the function button.

## Defrost

Use this function to defrost meat, chicken, fish or bread quickly. All you have to do is set the correct weight and the microwave automatically chooses the right defrosting time. During defrosting a beep sounds to alert you to check the food. The display will also show a message to turn over the food. See the table for more information.

| Function  | Min. weight | Max. weight | Defrosting time |
|-----------|-------------|-------------|-----------------|
| 1 MEAT    | 100 g       | 2,000 g     | 20 - 40 min.    |
| 2 POULTRY | 100 g       | 3,000 g     | 1 - 2 hours     |
| 3 FISH    | 100 g       | 2,000 g     | 10 - 20 min.    |
| 4 BREAD   | 100 g       | 1,000 g     | 5 mins.         |



1. Press the defrost button.

*The display shows the defrost indicator, and '1 MEAT' and 'SET WEIGHT' appear alternately.*
2. Press again (a number of times) on the defrost button to select a defrost function (see table).
3. Turn the 'weight' dial to set the weight (in steps of 50 grams).

*The display shows the set weight, and a moment later the selected defrost function alternately with the text*



# OPERATION

## 'PRESS START'.

- See the table for the settings and choose the correct weight; the defrost time (chosen automatically) is very important, especially for large pieces of food that cannot be stirred. With the correct settings, you can be certain that the dish is defrosted right through.



4. Press the start button.

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

- You can increase or decrease the set time during operation in 1-minute steps. To do that, press the 'more' or 'less' button.

## Crisp/Cake

With this function, you can cook dishes with a crispy crust, such as pizza, cake or bread. You can also use this function to give dishes a gratin finish. You set the weight and the microwave selects the correct time automatically.

| Function        | Min. weight | Max. weight |
|-----------------|-------------|-------------|
| 1 FRESH PIZZA   | 500 g       | 1,000 g     |
| 2 FROZEN PIZZA  | 100 g       | 900 g       |
| 3 FRESH GRATIN  | 500 g       | 1,500 g     |
| 4 FROZEN GRATIN | 300 g       | 900 g       |
| 1 CAKE          | 300 g       | 1,500 g     |
| 2 BREAD         | 100 g       | 1,500 g     |



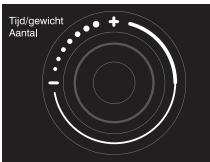
1. Press the crisp/cake button.

*The display shows the microwave indicator, the oven indicator and the top/bottom element indicator, and '1 FRESH PIZZA' and 'SET WEIGHT' appear alternately.*

2. Press again (a number of times) on the crisp/cake button to select a function (see table).

3. Turn the 'weight' dial to set the weight (in steps of 100 grams).

*The display shows the set weight, and a moment later the selected crisp/cake function alternately with the text 'PRESS START'.*



# OPERATION



- See the table for the settings and select the correct weight.
- 4. Press the start button.  
*The microwave starts with the chosen settings; the microwave light comes on, the turntable starts rotating and the time in the display counts down.*
- You can increase or decrease the set time during operation in 1-minute steps. To do that, press the ‘more’ or ‘less’ button.

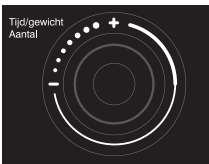
## Auto cook

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

| Function            | Min. weight | Max. weight |
|---------------------|-------------|-------------|
| 1 ROAST BEEF        | 500 g       | 2,000 g     |
| 2 ROAST CHICKEN     | 800 g       | 3,000 g     |
| 3 ROAST PORK        | 500 g       | 2,000 g     |
| 4 BAKED FISH        | 300 g       | 900 g       |
| 5 BAKED POTATOES    | 1 EA        | 5 EA        |
| 6 ROAST POTATOES    | 400 g       | 1,000 g     |
| 7 FRESH VEGETABLES  | 100 g       | 900 g       |
| 8 FROZEN VEGETABLES | 100 g       | 900 g       |
| 9 CASSEROLE         | 500 g       | 2,000 g     |



1. Press the auto cook button.  
*The display shows the microwave indicator, the oven indicator and the top/bottom element indicator, and ‘1 ROAST BEEF’ and ‘SET WEIGHT’ appear alternately.*
  2. Press again (a number of times) on the auto cook button to select a function (see table).
  3. Turn the ‘weight’ dial to set the weight (in steps of 50 or 100 grams, depending on the selected function).  
*The display shows the set weight, and a moment later the selected auto cook function alternately with the text ‘PRESS START’.*
- See the table for the settings and select the correct weight.
    - For potatoes: 1 EA stands for 1 potato of around 200 grams.



## OPERATION



4. Press the start button.

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

- You can increase or decrease the set time during operation in 1-minute steps. To do that, press the 'more' or 'less' button.

## OPERATION

### Auto cook table

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

|   | Procedure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Cookware                                                                                    |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place the beef directly on the rack with the turntable.</li> <li>2. Brush a little oil on it.</li> <li>3. Cook on 'AUTO COOK- ROAST BEEF'.</li> <li>4. Take the meat from the combi-microwave. Drain off the excess roasting juices.</li> <li>5. Wrap the meat in aluminium foil and let it stand for 10 minutes.</li> <li>6. Serve with boiled potatoes and gravy.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                | Place the beef directly on the rack with the turntable.                                     |
| 2 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash and dry the chicken. Tie the legs together loosely with string.</li> <li>2. Pierce the skin a few times just below the legs.</li> <li>3. Brush the entire chicken with melted butter.</li> <li>4. Place the chicken directly on the turntable.</li> <li>5. Cook on 'AUTO COOK- ROAST CHICKEN'.</li> <li>6. Take the chicken from the combi-microwave. Drain off the excess roasting juices. Sprinkle salt on it, if desired.</li> <li>7. Wrap the chicken in aluminium foil and let it stand for 10 minutes.</li> <li>8. Serve with baked potatoes and salad.</li> </ol> | Place the chicken on the metal turntable.                                                   |
| 3 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place the pork directly on the turntable.</li> <li>2. Brush a little oil on it.</li> <li>3. Cook on 'AUTO COOK- ROAST PORK'.</li> <li>4. Take the meat from the combi-microwave. Drain off the excess roasting juices.</li> <li>5. Wrap the meat in aluminium foil and let it stand for 10 minutes.</li> <li>6. Serve the meat with apple sauce.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                   | Place the pork directly on the metal turntable.                                             |
| 4 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. All kinds of fresh fish (except crumbed fish or fish in batter) can be cooked, whole fish as well as fish fillets or fish steaks.</li> <li>2. Place the prepared fish in a buttered dish.</li> <li>3. Season with salt and pepper, sprinkle with lemon juice, and dot with butter. Do not cover the dish.</li> <li>4. Place dish on the high rack on the turntable.</li> <li>5. Cook on 'AUTO COOK- BAKED FISH'.</li> </ol>                                                                                                                                                   | Microwave and heat resistant low dish, Pyrex for example. High rack on the metal turntable. |
| 5 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash the potatoes thoroughly and prick them with a fork.</li> <li>2. Place the potatoes directly on the low rack on the turntable.</li> <li>3. Cook on 'AUTO COOK- BAKED POTATOES'.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Low rack on the metal turntable.                                                            |
| 6 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wash the potatoes and dry them thoroughly.</li> <li>2. Cut the potatoes into even-sized pieces and lay them in a dish.</li> <li>3. Place on the low rack on the turntable.</li> <li>4. Cook on 'AUTO COOK- ROAST POTATOES'.</li> <li>5. Turn the potatoes over when the combi microwave gives a beep.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                              | Microwave and heat resistant low dish, Pyrex for example. Low rack on the metal turntable.  |

# OPERATION

|   | Procedure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Cookware                                                                                                                   |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Wash and clean vegetables.</li><li>2. Place the prepared vegetables in a suitable dish.</li><li>3. Sprinkle the vegetables with 4-5 tablespoonfuls of water.</li><li>4. Cover the dish with cling foil with holes pricked in it, or with a lid.</li><li>5. Place the dish on the turntable.</li><li>6. Cook on 'AUTO COOK- FRESH VEGETABLES'.* Cut the vegetables in even-sized pieces for the best result.</li></ol> | Microwave resistant dish, such as Pyrex, on the glass turntable.                                                           |
| 8 | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Place the vegetables in a suitable dish.</li><li>2. Cover the dish with cling foil with holes pricked in it, or with a lid.</li><li>3. Cook on 'AUTO COOK- FROZEN VEGETABLES'.</li><li>4. Stir through after cooking.* Frozen vegetables can be cooked without extra water, if desired.</li></ol>                                                                                                                     | Microwave resistant dish, such as Pyrex, on the glass turntable.                                                           |
| 9 | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Place all ingredients in a large dish.</li><li>2. Mix the ingredients together well and put a lid on top.</li><li>3. Cook on 'AUTO COOK- CASSEROLE'.</li><li>4. After cooking, stir through thoroughly before serving the vegetables.</li></ol>                                                                                                                                                                       | Large microwave and heat resistant oven dish with lid, or a large Pyrex dish covered with a plate, on the glass turntable. |

## Memory

If you often prepare the same dish in the same way with the microwave, you can store this setting in the memory. You can save 1 dish this way and start the microwave with a single press of the memory button.

- You cannot select the functions defrost, crisp/cake or auto cook.

### Storing a dish in the memory

1. Set the microwave; select a function using the function knob and set the time/weight/quantity with the 'time/weight/quantity' dial.



2. Press the memory button.

*A beep sounds and the display shows the current time or '0'. Your settings have now been stored.*

- If you want to change the settings, set the microwave again and press the memory button again. The new settings are then saved.

### Using the memory button

1. Press the memory button.

*A beep sounds and the settings appear in the display.*

- If no settings have been stored, the display shows 'DATA EMPTY SELECT FUNCTION'.



## OPERATION



2. Press the start button.

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

### Quick start



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

### Stop



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

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

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

### Warming up and cooking

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

### Defrosting

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

### Factors that influence the cooking process

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

### Basic techniques

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



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

### **Cooking vegetables**

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

### **Cooking fish**

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

### *Cleaning*



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

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

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

### Sparks in the microwave

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

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

### Error codes

|                      |                                                                                                           |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMPERATURE TOO HIGH | The temperature is too high for the defrost/oven function at 40 °C: the microwave has to cool down first. |
| ERROR 2              | Temperature too high or temperature sensor faulty; call the service department.                           |
| ERROR 3              | Temperature sensor not connected; call the service department.                                            |

# TECHNICAL DATA

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| Connection         | 230V~, 50Hz        |
| Power              | 2950 W             |
| Capacity           | 43 litres          |
| Dimensions (wxdxh) | 582 x 522 x 379 mm |
| Weight             | 25.2 kg            |

### Disposal of the appliance and packaging

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

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

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

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



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

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



### **Declaration of conformity**

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

# SOMMAIRE

## ***Votre four à micro-ondes***

|                     |   |
|---------------------|---|
| Introduction        | 4 |
| Description         | 5 |
| Panneau de commande | 6 |

## ***Sécurité***

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Connexion et réparation | 7  |
| Sécurité d'utilisation  | 7  |
| Matériaux               | 11 |

## ***Utilisation***

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Mise en place                 | 12 |
| Avant la première utilisation | 12 |

## ***Commande***

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Généralités               | 13 |
| Sélection de la langue    | 13 |
| Réglage de l'horloge      | 13 |
| Sécurité enfants          | 14 |
| Mode d'économie d'énergie | 14 |
| Fonction micro-ondes      | 14 |
| Grill                     | 15 |
| Four avec préchauffage    | 16 |
| Four                      | 17 |
| Four/micro-ondes combiné  | 18 |
| Décongélation             | 18 |
| Crisp /cake               | 19 |
| Auto cook                 | 20 |
| Memory                    | 23 |
| Démarrage rapide          | 24 |
| Arrêt                     | 24 |

## ***Conseils de cuisson*** 25

## ***Entretien***

|           |    |
|-----------|----|
| Nettoyage | 28 |
|-----------|----|

## ***Pannes*** 29

## ***Spécifications techniques*** 30

## ***Environnement***

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

## *Introduction*

---

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

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

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

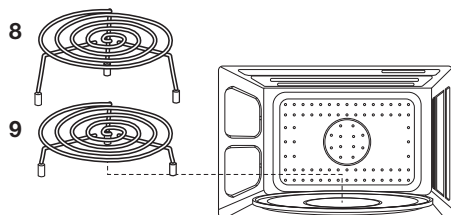
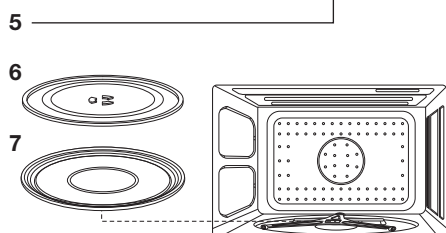
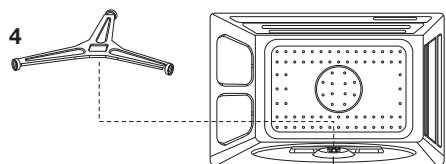
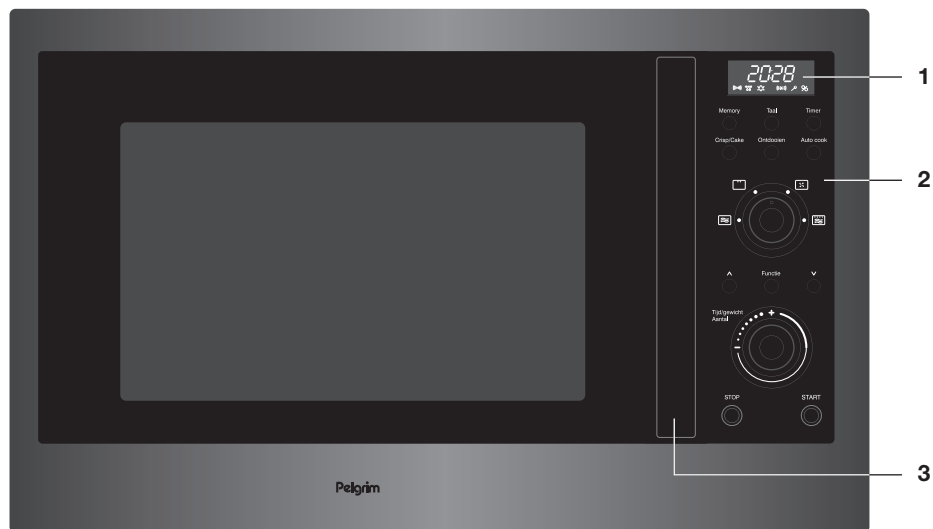
**Lisez le manuel en entier et avec attention avant de commencer à utiliser l'appareil et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement.**

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

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !

# VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## Description



1. Écran
2. Panneau de commande
3. Poignée de la porte
4. Support pour plateau tournant  
(à ôter uniquement pour le nettoyage et toujours replacer sur l'axe de propulsion)
5. Propulsion
6. Plateau tournant en verre
7. Plateau tournant métallique
8. Grille métallique haute : utilisez-la avec un plateau tournant
9. Grille métallique basse : utilisez-la avec un plateau tournant

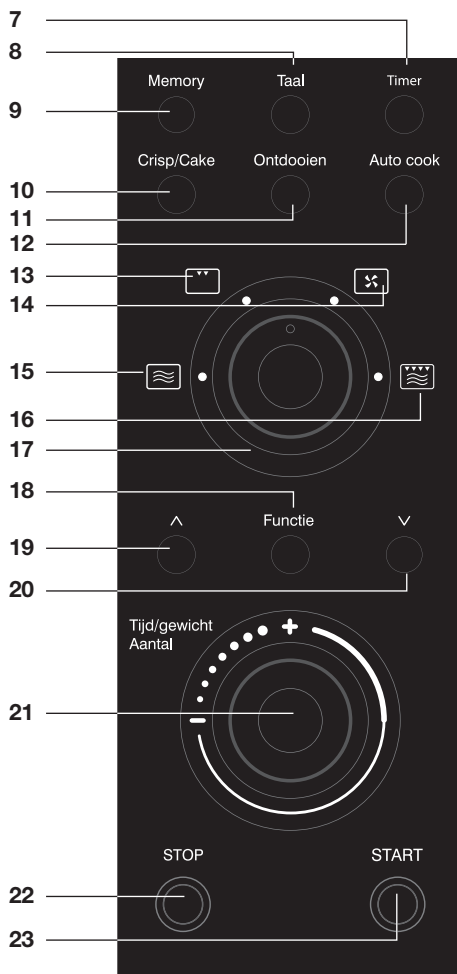


# VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## Panneau de commande



1. Témoin micro-ondes
2. Témoin décongélation
3. Témoin élément chauffant supérieur/ inférieur
4. Témoin four
5. Témoin sécurité enfants
6. Témoin puissance



7. Touche Timer
8. Touche langue
9. Touche memory (pour mémoriser vos sélections préférées)
10. Touche crisp/cake
11. Touche de décongélation
12. Touche auto cook
13. Grill
14. Four
15. Micro-ondes
16. Four/micro-ondes combiné
17. Bouton de fonction
18. Touche fonction
19. Touche « plus »
20. Touche « moins »
21. Bouton de réglage (durée/poids/ quantité)
22. Touche d'arrêt
23. Touche de démarrage

## Connexion et réparation



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

## Sécurité d'utilisation



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



nécessaires et compris les dangers. Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.

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

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

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

### **Un four à micro-ondes ne convient pas pour :**

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

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



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

## Matériaux

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

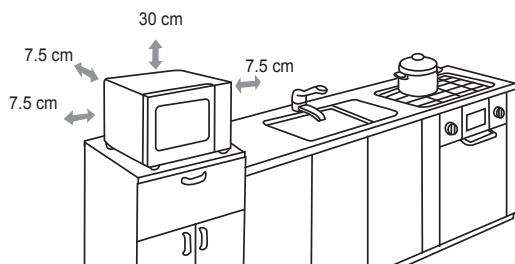
| Matériaux                                         | Micro-ondes |
|---------------------------------------------------|-------------|
| Papier                                            | oui*        |
| Papier d'aluminium                                | oui**       |
| Film alimentaire          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

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

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

### Mise en place

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



### Avant la première utilisation

Sortez les accessoires du four à micro-ondes et nettoyez-les avec un détergent doux. Remplacez ensuite le support sur la propulsion.



#### Attention

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

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

#### Remarque

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

## Généralités



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

## Sélection de la langue



Lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique pour la première fois, le message « SÉLECTIONNER UNE LANGUE » apparaît sur l'écran.

1. Appuyez (plusieurs fois) sur la touche langue jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse.  
*L'écran affiche « FRANÇAIS » et « APPUYER SUR DÉMARRAGE ».*
2. Appuyez sur la touche de démarrage.  
*L'écran affiche « FRANÇAIS » et, peu après, « : 0 ». Le français est maintenant sélectionné.*



## Mode d'économie d'énergie



Il est possible d'éteindre l'écran du four à micro-ondes pour économiser de l'énergie. L'appareil reste raccordé au réseau électrique, mais l'écran n'affiche rien lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Si le four à micro-ondes n'est pas utilisé pendant 10 minutes, l'appareil passera automatiquement en mode d'économie d'énergie.

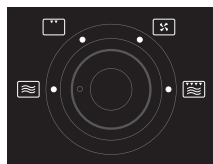
### Allumer mode d'économie d'énergie:

- Appuyez sur le bouton 'Stop' pendant 3 secondes.  
*Rien n'est affiché sur l'écran.*

### Éteindre mode d'économie d'énergie:

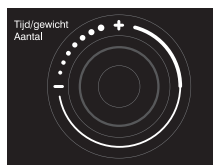
- Ouvrez et fermez la porte.

## Fonction micro-ondes



Cette fonction vous permet de sélectionner vous-même la puissance nécessaire à la préparation d'un plat. La puissance la plus élevée est 100 %, la plus faible 10 %.

- Tournez le bouton de fonction et sélectionnez « micro-ondes ». *Sur l'écran, le témoin micro-ondes apparaît. De plus, la puissance « 100 % » et le message « RÉGLER LA DURÉE » s'affichent en alternance.*
  - Appuyez (plusieurs fois) sur la touche fonction pour sélectionner la puissance. Chaque pression sur la touche diminue la puissance de 10 %. *L'écran affiche en alternance la puissance sélectionnée et le message « RÉGLER LA DURÉE ».*
  - Tournez le bouton « durée » pour programmer la durée.
    - Vous pouvez programmer une durée maximale de 60 minutes.
    - Tournez le bouton « durée » vers la gauche pour passer immédiatement à 60 minutes ou vers la droite pour commencer à partir de 0 seconde.*L'écran affiche la durée programmée et, peu après, en alternance la puissance et le message « APPUYER SUR DÉMARRAGE ».*
  - Appuyez sur la touche de démarrage. *Le four à micro-ondes s'enclenche selon les sélections programmées ; l'éclairage du four s'allume, le plateau tournant se met à tourner et le décompte de la durée s'affiche sur l'écran.*
- Pendant la préparation, il est possible d'augmenter ou de

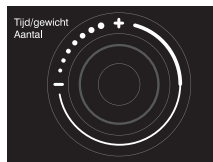
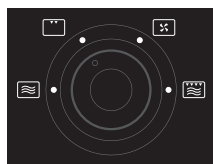


## COMMANDE

diminuer la durée sélectionnée par palier de 1 minute. Appuyez pour ce faire sur la touche « plus » ou sur la touche « moins ».

- Vous pouvez, à tout moment de la préparation, vérifier la puissance sélectionnée en appuyant sur la touche fonction. L'écran affiche alors la puissance sélectionnée pendant trois secondes.

### Grill



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

1. Tournez le bouton de fonction et sélectionnez « grill ».  
*Sur l'écran, le témoin élément chauffant supérieur apparaît. De plus, les messages « GRILL 1 » et « RÉGLER LA DURÉE » s'affichent en alternance.*

2. Appuyez sur la touche fonction pour sélectionner « GRILL 2 ».
  - Si vous sélectionnez « GRILL 1 », seul l'élément supérieur est enclenché.
  - Si vous sélectionnez « GRILL 2 », l'élément supérieur et l'élément inférieur sont enclenchés tous les deux.

*L'écran affiche en alternance la fonction grill sélectionnée et le message « RÉGLER LA DURÉE ».*

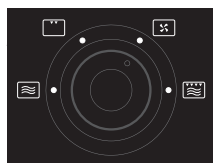
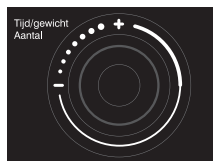
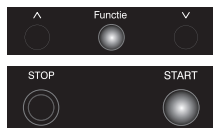
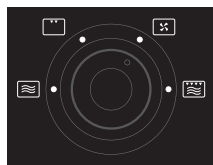
3. Tournez le bouton « durée » pour programmer la durée.
  - Vous pouvez programmer une durée maximale de 60 minutes.
  - Tournez le bouton « durée » vers la gauche pour passer immédiatement à 60 minutes ou vers la droite pour commencer à partir de 0 seconde.

*L'écran affiche la durée programmée et, peu après, en alternance la fonction grill et le message « APPUYER SUR DÉMARRAGE ».*

4. Appuyez sur la touche de démarrage.  
*Le four à micro-ondes s'enclenche selon les sélections programmées ; l'éclairage du four s'allume, le plateau tournant se met à tourner et le décompte de la durée s'affiche sur l'écran.*
- Pendant la préparation, il est possible d'augmenter ou de diminuer la durée sélectionnée par palier de 1 minute. Appuyez pour ce faire sur la touche « plus » ou sur la touche « moins ».

### Four avec préchauffage

Lorsque vous utilisez la fonction four, il est conseillé de préchauffer le four (sauf avec une température de 40 °C). La durée de préchauffage maximale est de 30 minutes. Si vous ne lancez pas la préparation d'un plat après ce préchauffage de



30 minutes, le témoin four et la température de préchauffage s'affichent sur l'écran. Après 15 minutes, le préchauffage cessera automatiquement.

1. Tournez le bouton de fonction et sélectionnez « four ». *Le témoin four et le témoin élément chauffant supérieur/inférieur apparaissent sur l'écran. De plus, les messages « 100C » et « APPUYER SUR DÉMARRAGE POUR PRÉCHAUFFER OU RÉGLER LA DURÉE » s'affichent en alternance sur l'écran.*

2. Appuyez (plusieurs fois) sur la touche fonctions pour sélectionner la température (de 100 °C à 250 °C).

3. Appuyez sur la touche de démarrage.

*Le préchauffage du four à micro-ondes commence ; l'écran affiche le message « PRÉCHAUFFAGE » et le témoin four clignote.*

4. À la fin du préchauffage, un signal sonore retentit et la température du four s'affiche sur l'écran.

5. Ouvrez la porte et enfournez le plat.

*L'écran affiche en alternance la température et le message « RÉGLER LA DURÉE ».*

6. Tournez le bouton « durée » pour programmer la durée.

- Vous pouvez programmer une durée maximale de 60 minutes.
- Tournez le bouton « durée » vers la gauche pour passer immédiatement à 60 minutes ou vers la droite pour commencer à partir de 0 seconde.

*L'écran affiche la durée programmée et, peu après, en alternance la température sélectionnée et le message « APPUYER SUR DÉMARRAGE ».*

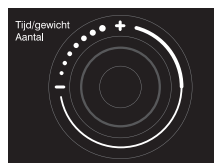
7. Appuyez sur la touche de démarrage.

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

- Pendant la préparation, il est possible d'augmenter ou de diminuer la durée sélectionnée par palier de 1 minute. Appuyez pour ce faire sur la touche « plus » ou sur la touche « moins ».
- Pendant le préchauffage, vous pouvez vérifier la température sélectionnée en appuyant sur la touche fonction. L'écran affiche alors la température sélectionnée pendant trois secondes.

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

1. Tournez le bouton de fonction et sélectionnez « four ».



*Le témoin four et le témoin élément chauffant supérieur/inférieur apparaissent sur l'écran. De plus, les messages « 100C » et « APPUYER SUR DÉMARRAGE POUR PRÉCHAUFFER OU RÉGLER LA DURÉE » s'affichent en alternance sur l'écran.*

2. Appuyez (plusieurs fois) sur la touche fonctions pour sélectionner la température (de 100 °C à 250 °C).
3. Tournez le bouton « durée » pour programmer la durée.
  - Vous pouvez programmer une durée maximale de 60 minutes.
  - Tournez le bouton « durée » vers la gauche pour passer immédiatement à 60 minutes ou vers la droite pour commencer à partir de 0 seconde.

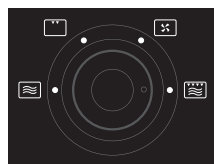
*L'écran affiche la durée programmée et, peu après, en alternance la température sélectionnée et le message « APPUYER SUR DÉMARRAGE ».*

4. Appuyez sur la touche de démarrage.

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

- Pendant la préparation, il est possible d'augmenter ou de diminuer la durée sélectionnée par palier de 1 minute. Appuyez pour ce faire sur la touche « plus » ou sur la touche « moins ».
- Vous pouvez, à tout moment de la préparation, vérifier la température sélectionnée en appuyant sur la touche fonction. L'écran affiche alors la température sélectionnée pendant trois secondes.

## Four/micro-ondes combiné



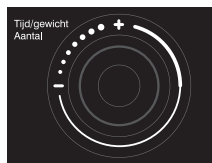
Cette fonction combine les fonctions four et grill avec la fonction micro-ondes. Les plats traditionnels sont ainsi prêts plus vite.

1. Tournez le bouton de fonction et sélectionnez « four/micro-ondes combiné ».

*Le témoin micro-ondes, le témoin élément chauffant supérieur/inférieur et le témoin four apparaissent sur l'écran. De plus, les messages « COMBI 1 » et « RÉGLER LA DURÉE » s'affichent en alternance sur l'écran.*

2. Appuyez (plusieurs fois) sur la touche fonction pour sélectionner la fonction « four/micro-ondes combiné ».
  - COMBI 1 : micro-ondes/four/grill avec élément inférieur (190 °C)
  - COMBI 2 : micro-ondes/four/grill avec élément inférieur (200 °C)
  - COMBI 3 : four/grill avec élément supérieur et inférieur
  - COMBI 4 : micro-ondes/grill avec élément supérieur

## COMMANDE



- ▷ COMBI 5 : micro-ondes/grill avec élément supérieur et inférieur
- 3. Tournez le bouton « durée » pour programmer la durée.
  - ▷ Vous pouvez programmer une durée maximale de 60 minutes.
  - ▷ Tournez le bouton « durée » vers la gauche pour passer immédiatement à 60 minutes ou vers la droite pour commencer à partir de 0 seconde.

*L'écran affiche la durée programmée et, peu après, en alternance la fonction sélectionnée et le message « APPUYER SUR DÉMARRAGE ».*

- 4. Appuyez sur la touche de démarrage.

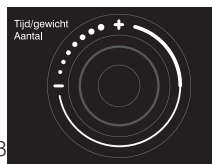
*Le four à micro-ondes s'enclenche selon les sélections programmées ; l'éclairage du four s'allume, le plateau tournant se met à tourner et le décompte de la durée s'affiche sur l'écran.*

- Pendant la préparation, il est possible d'augmenter ou de diminuer la durée sélectionnée par palier de 1 minute. Appuyez pour ce faire sur la touche « plus » ou sur la touche « moins ».
- Vous pouvez, à tout moment de la préparation, vérifier la fonction sélectionnée en appuyant sur la touche fonction.

## Décongélation

Cette fonction permet de décongeler rapidement de la viande, du poulet, du poisson ou du pain. Il vous suffit de programmer le poids. Le four à micro-ondes sélectionne automatiquement la durée de décongélation correspondante. Durant la décongélation, un signal sonore retentit pour vous signaler qu'il est temps de contrôler le plat. Un message apparaît également sur l'écran pour indiquer que le plat doit être retourné. Veuillez consulter le tableau pour plus d'informations.

| Fonction   | Poids min. | Poids max. | Durée de décongélation |
|------------|------------|------------|------------------------|
| 1 VIANDE   | 100 g      | 2000 g     | 20 - 40 min.           |
| 2 VOLAILLE | 100 g      | 3000 g     | 1 - 2 heures           |
| 3 POISSON  | 100 g      | 2000 g     | 10 - 20 min.           |
| 4 PAIN     | 100 g      | 1000 g     | 5 min.                 |



- 1. Appuyez sur la touche de décongélation.

*Sur l'écran, le témoin décongélation apparaît ; les messages « 1 VIANDE » et « RÉGLER LE POIDS » s'affichent en alternance.*
- 2. Appuyez encore une fois (plusieurs fois) sur la touche de décongélation pour sélectionner une fonction de décongélation (voir tableau).
- 3. Tournez le bouton « poids » pour programmer le poids (par

palier de 50 grammes).

*L'écran affiche le poids programmé et, peu après, en alternance la fonction de décongélation sélectionnée et le message « APPUYER SUR DÉMARRAGE ».*

- Veuillez consulter le tableau pour découvrir les différentes fonctions et sélectionnez le poids approprié ; la durée de décongélation (qui est sélectionnée automatiquement) est très importante, surtout en cas de grosses pièces qui ne peuvent pas être remuées. En sélectionnant la fonction appropriée, vous serez assuré que l'intérieur sera lui aussi décongelé.



4. Appuyez sur la touche de démarrage.

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

- Pendant la préparation, il est possible d'augmenter ou de diminuer la durée sélectionnée par palier de 1 minute. Appuyez pour ce faire sur la touche « plus » ou sur la touche « moins ».

## Crisp / cake

Cette fonction permet de préparer des plats avec une croûte croustillante, comme les pizzas, les cakes ou le pain. Elle permet aussi de gratiner les plats. Il vous suffit de programmer le poids. Le four à micro-ondes sélectionne automatiquement la durée correspondante.

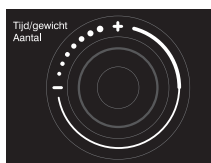
| Fonction               | Poids min. | Poids max. |
|------------------------|------------|------------|
| 1 PIZZA FRAÎCHE        | 500 g      | 1000 g     |
| 2 PIZZA SURGELÉE       | 100 g      | 900 g      |
| 3 PLAT GRATINÉ FRAIS   | 500 g      | 1500 g     |
| 4 PLAT GRATINÉ SURGELÉ | 300 g      | 900 g      |
| 1 CAKE                 | 300 g      | 1500 g     |
| 2 PAIN                 | 100 g      | 1500 g     |



1. Appuyez sur la touche crisp/cake.

*Le témoin micro-ondes, le témoin four et le témoin élément chauffant supérieur/inférieur apparaissent sur l'écran. De plus, les messages « 1 PIZZA FRAÎCHE » et « RÉGLER LE POIDS » s'affichent en alternance sur l'écran.*

2. Appuyez encore une fois (plusieurs fois) sur la touche crisp/cake pour sélectionner une fonction (voir tableau).
3. Tournez le bouton « poids » pour programmer le poids (par palier de 100 grammes).



*L'écran affiche le poids programmé et, peu après, en alternance la fonction crisp/cake sélectionnée et le message « APPUYER SUR DÉMARRAGE ».*



- Consultez le tableau pour découvrir les différentes fonctions et sélectionnez le poids approprié.

#### 4. Appuyez sur la touche de démarrage.

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

- Pendant la préparation, il est possible d'augmenter ou de diminuer la durée sélectionnée par palier de 1 minute. Appuyez pour ce faire sur la touche « plus » ou sur la touche « moins ».

## Auto cook

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

| Fonction                    | Poids min. | Poids max. |
|-----------------------------|------------|------------|
| 1 VIANDE DE BŒUF GRILLÉE    | 500 g      | 2000 g     |
| 2 POULET GRILLÉ             | 800 g      | 3000 g     |
| 3 VIANDE DE PORC GRILLÉE    | 500 g      | 2000 g     |
| 4 POISSON FRIT              | 300 g      | 900 g      |
| 5 POMMES DE TERRE RISSOLÉES | 1 EA       | 5 EA       |
| 6 POMMES DE TERRE GRILLÉES  | 400 g      | 1000 g     |
| 7 LÉGUMES FRAIS             | 100 g      | 900 g      |
| 8 LÉGUMES SURGELÉS          | 100 g      | 900 g      |
| 9 POT-AU-FEU                | 500 g      | 2000 g     |



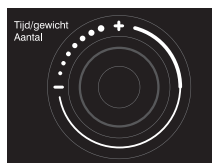
#### 1. Appuyez sur la touche auto cook.

*Le témoin micro-ondes, le témoin four et le témoin élément chauffant supérieur/inférieur apparaissent sur l'écran. De plus, les messages « 1 VIANDE DE BŒUF GRILLÉE » et « RÉGLER LE POIDS » s'affichent en alternance sur l'écran.*

#### 2. Appuyez encore une fois (plusieurs fois) sur la touche auto cook pour sélectionner une fonction (voir tableau).

#### 3. Tournez le bouton « poids » pour programmer le poids (par palier de 50 ou de 100 grammes, selon la fonction sélectionnée).

*L'écran affiche le poids programmé et, peu après, en alternance*



*la fonction auto cook sélectionnée et le message « APPUYER SUR DÉMARRAGE ».*

- Consultez le tableau pour découvrir les différentes fonctions et sélectionnez le poids approprié.
  - Sous pommes de terre : 1 EA signifie 1 pomme de terre d'environ 200 grammes.



4. Appuyez sur la touche de démarrage.

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

- Pendant la préparation, il est possible d'augmenter ou de diminuer la durée sélectionnée par palier de 1 minute. Appuyez pour ce faire sur la touche « plus » ou sur la touche « moins ».



## Tableau Auto Cook

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

|   | Marche à suivre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ustensiles de cuisine                                                                                                                           |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la viande de bœuf directement sur le plateau tournant métallique.</li> <li>2. Badigeonnez-la d'un peu d'huile avec un pinceau.</li> <li>3. Sélectionnez « AUTO COOK VIANDE DE BŒUF GRILLÉE ».</li> <li>4. Sortez la viande du four à micro-ondes combiné. Égouttez-la pour ôter le jus de cuisson superflu.</li> <li>5. Enveloppez la viande dans du papier aluminium et laissez-la reposer 10 minutes.</li> <li>6. Servez avec des pommes de terre nature et du jus.</li> </ol>                                                                                                                                                                                          | Mettez la viande de bœuf directement sur le plateau tournant métallique.                                                                        |
| 2 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavez le poulet et séchez-le. Liez les pattes avec de la ficelle de cuisine sans trop les serrer.</li> <li>2. Piquez quelques trous dans la peau, juste en dessous des pattes.</li> <li>3. Badigeonnez le poulet de beurre fondu avec un pinceau.</li> <li>4. Mettez le poulet directement sur le plateau tournant.</li> <li>5. Sélectionnez « AUTO COOK POULET GRILLÉ ».</li> <li>6. Sortez le poulet du four à micro-ondes combiné. Égouttez le jus de cuisson superflu. Salez, selon vos goûts.</li> <li>7. Enveloppez le poulet dans du papier aluminium et laissez-le reposer 10 minutes.</li> <li>8. Servez avec des pommes de terre rissolées et de la salade.</li> </ol> | Mettez le poulet sur le plateau tournant métallique.                                                                                            |
| 3 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la viande de porc directement sur le plateau tournant.</li> <li>2. Badigeonnez-la d'un peu d'huile avec un pinceau.</li> <li>3. Sélectionnez « AUTO COOK VIANDE DE PORC GRILLÉE ».</li> <li>4. Sortez la viande du four à micro-ondes combiné. Égouttez le jus de cuisson superflu.</li> <li>5. Enveloppez la viande dans du papier aluminium et laissez-la reposer 10 minutes.</li> <li>6. Servez la viande avec de la compote de pommes.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                     | Mettez la viande de porc directement sur le plateau tournant métallique.                                                                        |
| 4 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il est possible de préparer toutes sortes de poisson frais (sauf du poisson pané/trempé dans de la pâte), que ce soit du poisson entier ou du filet/steak de poisson.</li> <li>2. Mettez le poisson préparé dans un plat beurré.</li> <li>3. Salez et poivrez, arrosez de jus de citron et parsemez de flocons de beurre. Ne recouvrez pas le plat.</li> <li>4. Placez le plat sur la grille haute posée sur le plateau tournant.</li> <li>5. Sélectionnez « AUTO COOK POISSON FRIT ».</li> </ol>                                                                                                                                                                                | Plat peu profond, résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes, par exemple un Pyrex. Grille haute posée sur le plateau tournant métallique. |
| 5 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavez les pommes de terre soigneusement et piquez-les avec une fourchette.</li> <li>2. Mettez les pommes de terre directement sur la grille basse posée sur le plateau tournant.</li> <li>3. Sélectionnez « AUTO COOK POMMES DE TERRE RISSOLÉES ».</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Grille basse posée sur le plateau tournant métallique.                                                                                          |
| 6 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavez les pommes de terre et séchez-les soigneusement.</li> <li>2. Découpez les pommes de terre en morceaux de taille identique et mettez-les dans un plat.</li> <li>3. Placez le plat sur la grille basse posée sur le plateau tournant.</li> <li>4. Sélectionnez « AUTO COOK POMMES DE TERRE GRILLÉES ».</li> <li>5. Tournez les morceaux de pommes de terre lorsque le four à micro-ondes émet un signal sonore.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                   | Plat peu profond, résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes, par exemple un Pyrex. Grille basse posée sur le plateau tournant métallique. |

## COMMANDE

|   | Marche à suivre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Ustensiles de cuisine                                                                                                                                               |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavez les légumes et nettoyez-les.</li> <li>2. Mettez les légumes préparés dans un plat approprié.</li> <li>3. Arrosez les légumes avec 4-5 cuillères à soupe d'eau.</li> <li>4. Recouvrez le plat avec du film alimentaire percé de trous ou un couvercle.</li> <li>5. Mettez le plat sur le plateau tournant.</li> <li>6. Sélectionnez « AUTO COOK LÉGUMES FRAIS ».</li> </ol> <p>* Coupez les légumes en morceaux de taille identique pour obtenir le meilleur résultat.</p> | Plat adapté au micro-ondes, par exemple Pyrex, posé sur le plateau tournant en verre.                                                                               |
| 8 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez les légumes dans un plat approprié.</li> <li>2. Recouvrez le plat avec du film alimentaire percé de trous ou un couvercle.</li> <li>3. Sélectionnez « AUTO COOK LÉGUMES SURGELÉS ».</li> <li>4. Remuez après la cuisson.</li> </ol> <p>* Vous pouvez, si vous le souhaitez, préparer les légumes surgelés sans ajouter d'eau.</p>                                                                                                                                        | Plat adapté au micro-ondes, par exemple Pyrex, posé sur le plateau tournant en verre.                                                                               |
| 9 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez tous les ingrédients dans un grand plat.</li> <li>2. Mélangez bien les légumes et placez un couvercle.</li> <li>3. Sélectionnez « AUTO COOK POT-AU-FEU ».</li> <li>4. Après la cuisson, remuez bien les légumes avant de servir.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                              | Grand plat avec couvercle, résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes, ou grand plat en Pyrex recouvert d'une assiette, posé sur le plateau tournant en verre. |

## Memory

Lorsque vous préparez fréquemment le même plat, de la même façon, dans le four à micro-ondes, vous pouvez mémoriser ces sélections. Il est possible de mémoriser la préparation d'un plat. Il vous suffit ensuite d'appuyer une fois sur la touche memory pour enclencher le four à micro-ondes.

- Il n'est pas possible de mémoriser les fonctions suivantes : décongélation, crisp/cake et auto cook.

### Mémoriser la préparation d'un plat

1. Allumez le four à micro-ondes ; sélectionnez une fonction avec le bouton de fonction et réglez la durée/le poids/la quantité avec le bouton « durée/poids/quantité ».



2. Appuyez sur la touche memory.

*Un signal sonore retentit et l'écran affiche l'heure actuelle (ou « : 0 »). Vos sélections sont maintenant mémorisées.*

- Pour modifier les sélections, allumez encore une fois le four à micro-ondes et appuyez à nouveau sur la touche memory. Les nouvelles sélections seront alors mémorisées.

### Utiliser la touche memory

1. Appuyez sur la touche memory.

*Un signal sonore retentit et les sélections apparaissent sur l'écran.*





- Si aucune sélection n'a été mémorisée, le message « PAS DE DONNÉES DISPONIBLES » s'affiche sur l'écran.

2. Appuyez sur la touche de démarrage.

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

### 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 palier de 30 secondes (la durée maximale est de 5 minutes).

### Arrêt



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

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

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

### Réchauffer et cuire

- L'intensité de chauffage du four à micro-ondes est toujours la même. Plus la quantité placée dans le four est importante, plus la durée de cuisson sera longue.
- Les produits plats sont plus vite chauds que les produits étroits et hauts.
- Le fait de recouvrir les plats d'un film à micro-ondes ou d'un couvercle approprié évite les projections d'aliments, diminue la durée de cuisson et permet de conserver l'humidité des aliments. À la fin de la cuisson, retirez prudemment le film ou le couvercle. **Attention ! La vapeur qui s'échappe du plat peut être très chaude !**
- Humectez éventuellement les plats qui risquent de dessécher rapidement. Plongez d'abord un instant les pommes de terre et les légumes dans de l'eau froide avant de les mettre dans le four à micro-ondes. Vous éviterez ainsi la formation d'une peau.
- Pour obtenir un résultat uniforme, mélangez ou retournez les produits une ou deux fois.
- Pour réchauffer des plats déjà préparés, sélectionnez toujours la position micro-ondes la plus élevée.
- La cuisson au micro-ondes ne nécessite pas beaucoup d'eau, ni de sel ni d'épices. Il est préférable d'ajouter du sel à la fin de la cuisson. Vous éviterez ainsi que le plat ne se dessèche.
- Une fois que le four à micro-ondes est arrêté, la cuisson se poursuit encore pendant quelques instants. Tenez-en compte en ne réchauffant pas le plat trop longtemps.
- **Attention !** Lorsque vous chauffez des petites quantités de produits sous forme de poudre (séchage d'herbes), placez toujours une tasse d'eau dans le four à micro-ondes. Il y a sinon un risque d'auto-inflammation en raison de la faible quantité présente.

### Décongélation

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

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

### **Les facteurs qui ont une influence sur le processus de cuisson**

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

### **Techniques de base**

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

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

### Cuisson des légumes

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

### Cuisson du poisson

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

### Nettoyage



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

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

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

### **Étincelles dans le four à micro-ondes**

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

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

### **Codes d'erreur**

**TEMPÉRATURE TROP ÉLEVÉE** La température est trop élevée pour la fonction de décongélation ou la fonction four à 40 °C : le four à micro-ondes doit d'abord refroidir.

**ERREUR 2** Température trop élevée ou capteur de température défectueux ; appelez le service après-vente.

**ERREUR 3** Capteur de température non connecté ; appelez le service après-vente.



---

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

---

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| Raccordement           | 230 V~, 50 Hz      |
| Puissance              | 2950 W             |
| Capacité               | 43 litres          |
| Dimensions (l x p x h) | 582 x 522 x 379 mm |
| Poids                  | 25,2 kg            |

### Élimination de l'appareil et de l'emballage

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

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

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

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



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

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

### **Déclaration de conformité**



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



# INHALTSVERZEICHNIS

## ***Inhaltsverzeichnis***

---

|              |   |
|--------------|---|
| Einleitung   | 4 |
| Beschreibung | 5 |
| Bedientafel  | 6 |

## ***Sicherheit***

---

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Elektroanschluss und Reparatur | 7  |
| Sicherer Gebrauch              | 7  |
| Materialien                    | 11 |

## ***Gebrauch***

---

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Platzieren                    | 12 |
| Vor der ersten Inbetriebnahme | 12 |

## ***Bedienung***

---

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Allgemein             | 13 |
| Sprache einstellen    | 13 |
| Uhr einstellen        | 13 |
| Kindersicherung       | 14 |
| Energiesparmodus      | 14 |
| Mikrowellenfunktion   | 14 |
| Grill                 | 15 |
| Ofen mit Vorwärmen    | 16 |
| Ofen                  | 17 |
| Kombi-Ofen/Mikrowelle | 17 |
| Auftauen              | 18 |
| Crisp/Kuchen          | 19 |
| Auto-Cook             | 20 |
| Memory                | 23 |
| Schnellstart          | 24 |
| Stopp                 | 24 |

## ***Kochtipps***

---

25

## ***Wartung***

---

|           |    |
|-----------|----|
| Reinigung | 28 |
|-----------|----|

## ***Störungen***

---

29

## ***Technische Daten***

---

30

## ***Umweltschutz***

---

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

## *Einleitung*

---

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

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

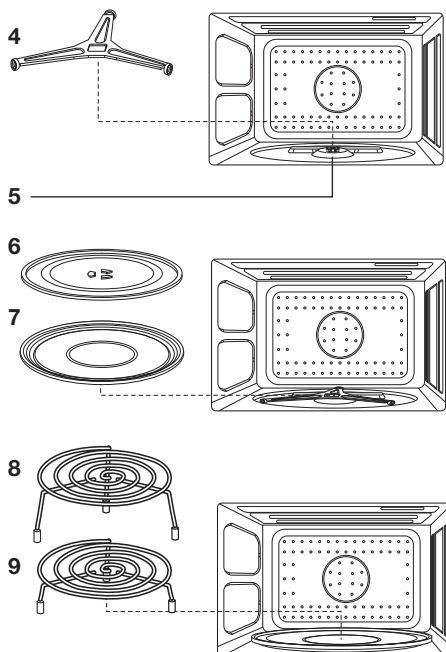
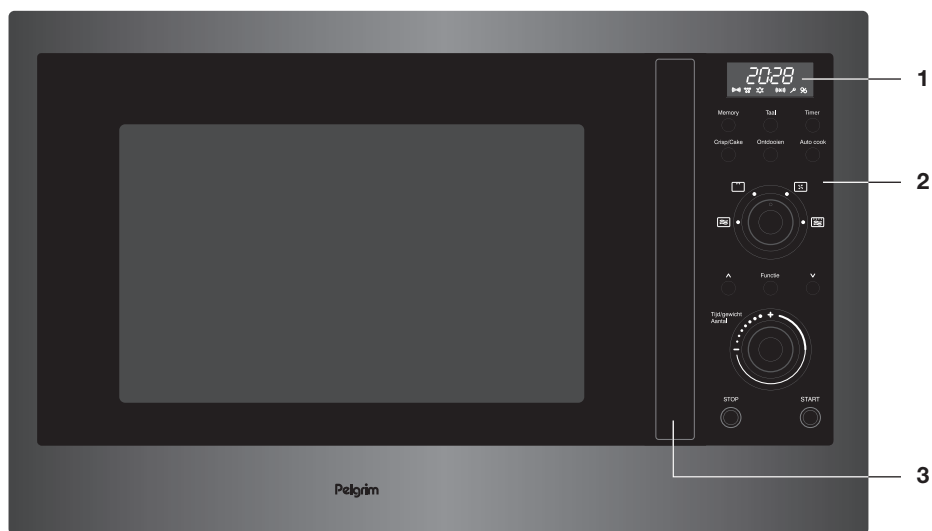
Mit dieser Anleitung möchten wir vor allem einen Überblick über alle Möglichkeiten dieses Geräts geben. Im Kapitel Bedienung sind die verschiedenen Funktionen übersichtlich aufgelistet. Es wurden auch einige Tipps aufgenommen, die Sie nutzen können.

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

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

Viel Spaß beim Kochen!

## Beschreibung



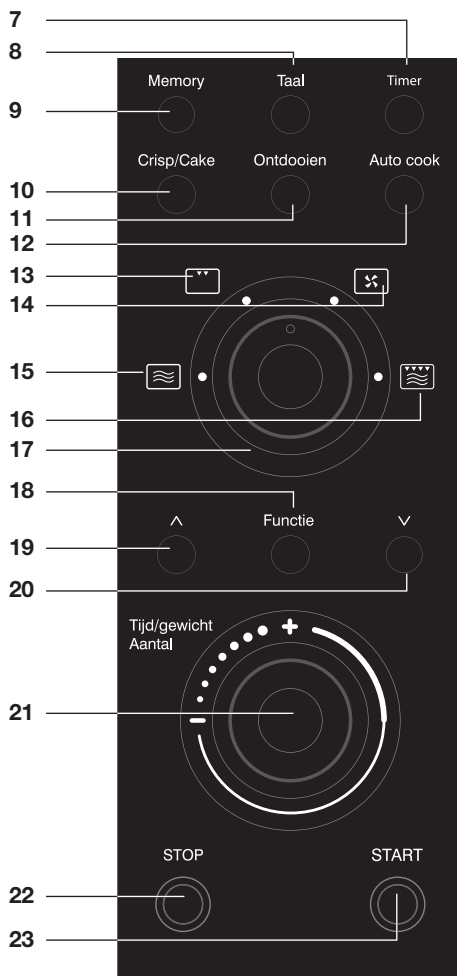
1. Display
2. Bedientafel
3. Türgriff
4. Rahmen für Drehscheibe  
(nur entfernen zur Reinigung, immer  
auf das Anschlusstück des Antriebs  
zurücksetzen)
5. Antrieb
6. Gläserne Drehplattform
7. Metallene Drehscheibe
8. Metallgestell hoch: verwenden Sie  
dieses Gestell zusammen mit einer  
Drehscheibe
9. Metallgestell niedrig: verwenden Sie  
dieses Gestell zusammen mit einer  
Drehscheibe

# IHRE MIKROWELLE

## Bedientafel



1. Anzeige Mikrowelle
2. Anzeige Auftauen
3. Anzeige Ober-/Unterelement
4. Anzeige Ofen
5. Anzeige Kindersicherung
6. Anzeige Leistung



7. Timer taste
8. Sprachtaste
9. Memorytaste (Speicher: wählen Sie Ihre bevorzugten Einstellungen)
10. Crisp/Kuchentaste
11. Auftautaste
12. Auto-Cook-Taste
13. Grill
14. Ofen
15. Mikrowelle
16. Kombi-Ofen/Mikrowelle
17. Funktionsknopf
18. Funktionstaste
19. Taste 'mehr'
20. Taste 'weniger'
21. Einstellknopf (Zeit/Gewicht/Anzahl)
22. Stopptaste
23. Starttaste

### Elektroanschluss und Reparatur



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

### Sicherer Gebrauch



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





Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten, wenn sie dabei nicht beaufsichtigt werden.

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

Temperaturen verdampfen. Der Dampf kann sich entzünden, wenn er mit heißen Teilen in Berührung kommt.

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

der Mikrowelle sich entzündet. Halten Sie die Mikrowellentür geschlossen.

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

## Eine Mikrowelle ist nicht geeignet für:

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

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



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

## Materialien

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

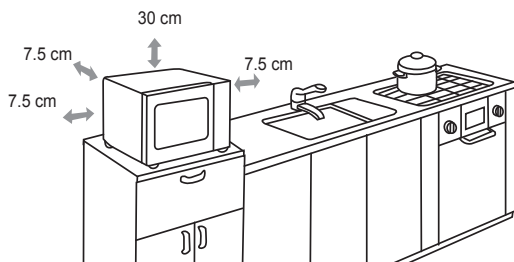
| Material                                     | Mikrowelle |
|----------------------------------------------|------------|
| Papier                                       | ja*        |
| Aluminiumfolie                               | ja**       |
| Haushaltsfolie                               | ja 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

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

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

## Platzieren

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



## Vor der ersten Inbetriebnahme

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



### Achtung

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

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

### Bemerkung

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

## Allgemein



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

## Sprache einstellen



Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, erscheint 'SPRACHE WÄHLEN' auf dem Display.

1. Drücken Sie dreimal auf die Sprachtaste.

*Auf dem Display erscheint 'DEUTSCH' und 'AUF START DRÜCKEN'.*

2. Drücken Sie auf die Starttaste.

*Im Display erscheint 'DEUTSCH' und danach ':0'. Die Sprache ist jetzt auf Niederländisch eingestellt.*

## Energiesparmodus



Sie können das Display der Mikrowelle 'aussetzen', um Energie zu sparen. Die Mikrowelle ist zwar an das Stromnetz angeschlossen; aber auf dem Display ist nichts zu sehen, wenn die Mikrowelle nicht verwendet wird. Wenn die Mikrowelle 10 Minuten lang nicht verwendet wird, schaltet sich das Gerät automatisch wieder in der Energiesparmodus.

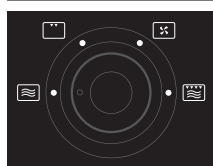
### Einschalten der Energiesparmodus:

- Drücken Sie die "Stop"-Taste für 3 Sekunden.  
*Es ist nichts mehr zu sehen auf dem Display.*

### Ausschalten der Energiesparmodus:

- Öffnen und schließen Sie die Tür.

## Mikrowellenfunktion



Bei dieser Funktion können Sie selbst die Leistung auswählen, die Sie verwenden möchten, um das Gericht zuzubereiten. Die höchste Leistung ist 100 %, die niedrigste Leistung ist 10 %.

1. Drehen Sie den Funktionsschalter auf 'Mikrowelle'.

*Auf dem Display erscheint die Mikrowellenanzeige, und abwechselnd erscheint die Leistung '100 %' und 'ZEIT EINSTELLEN'.*

2. Drücken Sie (mehrere Male) auf die Funktionstaste, um die Leistung einzustellen. Bei jedem Druck auf die Taste wird die Leistung um 10 % vermindert.

*Auf dem Display erscheint abwechselnd die eingestellte Leistung und 'ZEIT EINSTELLEN'.*

3. Drehen Sie den Schalter 'Zeit', um die Zeit einzustellen.

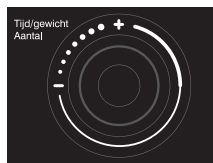
- ▷ Sie können eine Zeit bis 60 Minuten einstellen.
- ▷ Drehen Sie den Schalter 'Zeit' linksherum, um sofort zu 60 Minuten zu gehen, drehen Sie ihn rechtsherum, um mit 0 Sekunden zu beginnen.

*Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit und später abwechselnd die Leistung und der Text 'AUF START DRÜCKEN'.*

4. Drücken Sie auf die Starttaste.

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

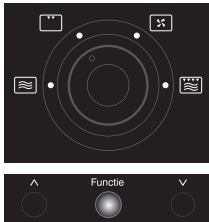
- Sie können die eingestellte Zeit während der Zubereitung in Schritten von 1 Minute erhöhen oder vermindern. Drücken Sie



hierzu auf die Taste 'mehr' oder die Taste 'weniger'.

- Sie können während der Zubereitung jederzeit die eingestellte Leistung anzeigen, indem Sie auf die Funktionstaste drücken. Auf dem Display erscheint drei Sekunden lang die eingestellte Leistung.

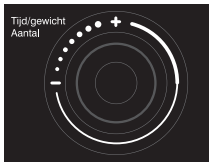
## Grill



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

1. Drehen Sie den Funktionsschalter auf 'Grill'.  
*Auf dem Display erscheint die Anzeige Oberelement, und abwechselnd erscheint 'GRILL 1' und 'ZEIT EINSTELLEN'.*
2. Drücken Sie auf die Funktionstaste, um 'GRILL 2' auszuwählen.
  - ▷ Bei 'GRILL 1' wird nur das Oberelement eingeschaltet.
  - ▷ Bei 'GRILL 2' werden sowohl Ober- als auch Unterelement eingeschaltet.

*Auf dem Display erscheint abwechselnd die ausgewählte Grillfunktion und 'ZEIT EINSTELLEN'.*



3. Drehen Sie den Schalter 'Zeit', um die Zeit einzustellen.
  - ▷ Sie können eine Zeit bis 60 Minuten einstellen.
  - ▷ Drehen Sie den Schalter 'Zeit' linksherum, um sofort zu 60 Minuten zu gehen, drehen Sie ihn rechtsherum, um mit 0 Sekunden zu beginnen.

*Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit und später abwechselnd die Grillfunktion und der Text 'AUF START DRÜCKEN'.*

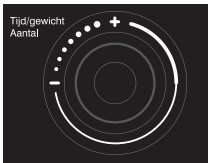
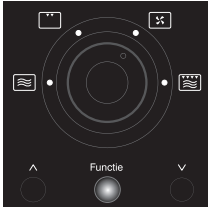


4. Drücken Sie auf die Starttaste.  
*Die Mikrowelle startet mit den gewählten Einstellungen; die Mikrowellenbeleuchtung geht an, die Drehscheibe beginnt sich zu drehen und die Zeit auf dem Display läuft ab.*
- Sie können die eingestellte Zeit während der Zubereitung in Schritten von 1 Minute erhöhen oder vermindern. Drücken Sie hierzu auf die Taste 'mehr' oder die Taste 'weniger'.

## Ofen mit Vorwärmen

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



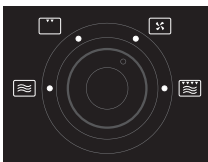


1. Drehen Sie den Funktionsschalter auf 'Ofen'.  
*Auf dem Display erscheint die Ofenanzeige und die Anzeige Ober-/Unterelement, und abwechselnd erscheint '100C' und 'AUF START DRÜCKEN, UM VORZUWÄRMEN, ODER ZEIT EINSTELLEN'.*
2. Drücken Sie (mehrmals) auf die Funktionstaste, um die Temperatur einzustellen (von 100 °C bis 250 °C).
3. Drücken Sie auf die Starttaste.  
*Die Mikrowelle startet das Vorwärmen, auf dem Display erscheint der Text 'VORWÄRMEN', und die Ofenanzeige blinkt.*
4. Wenn das Vorwärmen beendet ist, ertönt ein Tonsignal und auf dem Display erscheint die Ofentemperatur.
5. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gericht in die Mikrowelle.  
*Auf dem Display erscheint abwechselnd die Temperatur und 'ZEIT EINSTELLEN'.*
6. Drehen Sie den Schalter 'Zeit', um die Zeit einzustellen.
  - ▷ Sie können eine Zeit bis 60 Minuten einstellen.
  - ▷ Drehen Sie den Schalter 'Zeit' linksherum, um sofort zu 60 Minuten zu gehen, drehen Sie ihn rechtsherum, um mit 0 Sekunden zu beginnen.

*Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit und später abwechselnd die gewählte Temperatur und der Text 'AUF START DRÜCKEN'.*

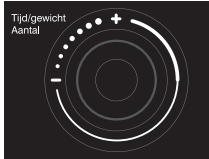
7. Drücken Sie auf die Starttaste.  
*Die Mikrowelle startet mit den gewählten Einstellungen; die Mikrowellenbeleuchtung geht an, die Drehscheibe beginnt sich zu drehen und die Zeit auf dem Display läuft ab.*
- Sie können die eingestellte Zeit während der Zubereitung in Schritten von 1 Minute erhöhen oder vermindern. Drücken Sie hierzu auf die Taste 'mehr' oder die Taste 'weniger'.
- Sie können während des Vorwärmens die gewählte Temperatur anzeigen, indem Sie auf die Funktionstaste drücken. Auf dem Display erscheint drei Sekunden lang die eingestellte Temperatur.

## Ofen



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

1. Drehen Sie den Funktionsschalter auf 'Ofen'.  
*Auf dem Display erscheint die Ofenanzeige und die Anzeige Ober-/Unterelement, und abwechselnd erscheint '100C' und*



*'AUF START DRÜCKEN, UM VORZUWÄRMEN, ODER ZEIT EINSTELLEN'.*

2. Drücken Sie (mehrmals) auf die Funktionstaste, um die Temperatur einzustellen (von 100 °C bis 250 °C).
3. Drehen Sie den Schalter 'Zeit', um die Zeit einzustellen.
  - Sie können eine Zeit bis 60 Minuten einstellen.
  - Drehen Sie den Schalter 'Zeit' linksherum, um sofort zu 60 Minuten zu gehen, drehen Sie ihn rechtsherum, um mit 0 Sekunden zu beginnen.

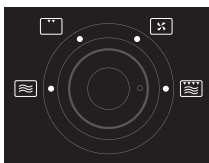
*Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit und später abwechselnd die gewählte Temperatur und der Text 'AUF START DRÜCKEN'.*

4. Drücken Sie auf die Starttaste.
 

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

  - Sie können die eingestellte Zeit während der Zubereitung in Schritten von 1 Minute erhöhen oder vermindern. Drücken Sie hierzu auf die Taste 'mehr' oder die Taste 'weniger'.
  - Sie können während der Zubereitung jederzeit die eingestellte Temperatur anzeigen, indem Sie auf die Funktionstaste drücken. Auf dem Display erscheint drei Sekunden lang die eingestellte Temperatur.

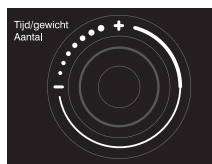
## Kombi-Ofen/Mikrowelle



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

1. Drehen Sie den Funktionsschalter auf die Funktion 'Kombi-Ofen/Mikrowelle'.
 

*Auf dem Display erscheint die Mikrowellenanzeige, die Anzeige Ober-/Unterelement und die Ofenanzeige, und abwechselnd erscheint 'KOMBI 1' und 'ZEIT EINSTELLEN'.*
2. Drücken Sie (mehrere Male) auf die Funktionstaste, um die Funktion 'Kombi Ofen/Mikrowelle' einzustellen.
  - KOMBI 1: Mikrowelle/Ofen/Grill mit Unterelement (190 °C)
  - KOMBI 2: Mikrowelle/Ofen/Grill mit Unterelement (200 °C)
  - KOMBI 3: Ofen/Grill mit Unter- und Oberelement
  - KOMBI 4: Mikrowelle/Grill mit Oberelement
  - KOMBI 5: Mikrowelle/Grill mit Unter- und Oberelement



3. Drehen Sie den Schalter 'Zeit', um die Zeit einzustellen.
  - ▷ Sie können eine Zeit bis 60 Minuten einstellen.
  - ▷ Drehen Sie den Schalter 'Zeit' linksherum, um sofort zu 60 Minuten zu gehen, drehen Sie ihn rechtsherum, um mit 0 Sekunden zu beginnen.

*Auf dem Display erscheint die eingestellte Zeit und später abwechselnd die gewählte Funktion und der Text 'AUF START DRÜCKEN'.*

4. Drücken Sie auf die Starttaste.

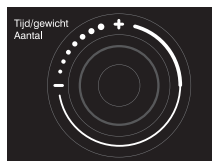
*Die Mikrowelle startet mit den gewählten Einstellungen; die Mikrowellenbeleuchtung geht an, die Drehscheibe beginnt sich zu drehen und die Zeit auf dem Display läuft ab.*

- Sie können die eingestellte Zeit während der Zubereitung in Schritten von 1 Minute erhöhen oder vermindern. Drücken Sie hierzu auf die Taste 'mehr' oder die Taste 'weniger'.
- Sie können während der Zubereitung jederzeit die eingestellte Funktion anzeigen, indem Sie auf die Funktionstaste drücken.

## Auftauen

Mit dieser Funktion können Sie schnell Fleisch, Huhn, Fisch oder Brot auftauen. Sie müssen nur noch das richtige Gewicht einstellen, und die Mikrowelle wählt automatisch die richtige Auftauzeit. Während des Auftauens macht Sie ein Tonsignal darauf aufmerksam, das Gericht zu kontrollieren. Außerdem erscheint eine Meldung auf dem Display, dass das Gericht umgewendet werden muss. Siehe die Tabelle für weitere Informationen.

| Funktion   | Min. Gewicht | Max. Gewicht | Auftauzeit    |
|------------|--------------|--------------|---------------|
| 1 FLEISCH  | 100 g        | 2.000 g      | 20 - 40 Min.  |
| 2 GEFLÜGEL | 100 g        | 3.000 g      | 1 - 2 Stunden |
| 3 FISCH    | 100 g        | 2.000 g      | 10 - 20 Min.  |
| 4 BROT     | 100 g        | 1.000 g      | 5 Min.        |



1. Drücken Sie auf die Auftautaste.
 

*Auf dem Display erscheint die Auftau-Anzeige, und abwechselnd erscheint '1 FLEISCH' und 'GEWICHT EINSTELLEN'.*
2. Drücken Sie nochmals (mehrfach) auf die Auftautaste, um eine Auftaufunktion auszuwählen (siehe Tabelle).
3. Drehen Sie den Schalter 'Gewicht', um das Gewicht einzustellen (in Schritten von 50 Gramm).
 

*Auf dem Display erscheint das eingestellte Gewicht und später abwechselnd die gewählte Auftaufunktion und der Text 'AUF START DRÜCKEN'.*



- Vergleichen Sie die Tabelle für die Einstellungen und wählen Sie das richtige Gewicht; die Auftauzeit (die automatisch gewählt wird) ist sehr wichtig, besonders für Lebensmittelstücke, die nicht durchgerührt werden können. Mit den richtigen Einstellungen sind Sie sicher, dass auch das Innere der Gerichte aufgetaut wird.

## 4. Drücken Sie auf die Starttaste.

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

- Sie können die eingestellte Zeit während der Zubereitung in Schritten von 1 Minute erhöhen oder vermindern. Drücken Sie hierzu auf die Taste 'mehr' oder die Taste 'weniger'.

## Crisp/Kuchen

Mit dieser Funktion können Sie Gerichte mit einer knusprigen Kruste zubereiten, wie Pizza, Kuchen oder Brot. Außerdem können Sie mit dieser Funktion Gerichte gratinieren. Sie stellen das richtige Gewicht ein, und die Mikrowelle wählt automatisch die richtige Zeit.

| Funktion                             | Min. Gewicht | Max. Gewicht |
|--------------------------------------|--------------|--------------|
| 1 FRISCHE PIZZA                      | 500 g        | 1.000 g      |
| 2 EINGEFRORENE PIZZA                 | 100 g        | 900 g        |
| 3 FRISCHES GRATINIERTES GERICHT      | 500 g        | 1.500 g      |
| 4 EINGEFRORENES GRATINIERTES GERICHT | 300 g        | 900 g        |
| 1 KUCHEN                             | 300 g        | 1.500 g      |
| 2 BROT                               | 100 g        | 1.500 g      |



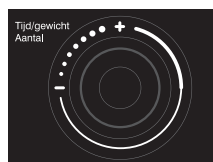
## 1. Drücken Sie auf die Crisp-/Kuchentaste.

*Auf dem Display erscheint die Mikrowellenanzeige, die Ofenanzeige und die Anzeige Ober-/Unterelement, und abwechselnd erscheint '1 FRISCHE PIZZA' und 'GEWICHT EINSTELLEN'.*

## 2. Drücken Sie nochmals (mehrfach) auf die Crisp-/Kuchentaste, um eine Funktion auszuwählen (siehe Tabelle).

## 3. Drehen Sie den Schalter 'Gewicht', um das Gewicht einzustellen (in Schritten von 100 Gramm).

*Auf dem Display erscheint das eingestellte Gewicht und später abwechselnd die gewählte Crisp-/Kuchen-Funktion und der Text 'AUF START DRÜCKEN'.*



- Vergleichen Sie die Tabelle für die Einstellungen und wählen Sie das richtige Gewicht.

# BEDIENUNG



- Drücken Sie auf die Starttaste.

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

- Sie können die eingestellte Zeit während der Zubereitung in Schritten von 1 Minute erhöhen oder vermindern. Drücken Sie hierzu auf die Taste 'mehr' oder die Taste 'weniger'.

## Auto-Cook

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

| Funktion                     | Min. Gewicht | Max. Gewicht |
|------------------------------|--------------|--------------|
| 1 GEBRATENES RINDFLEISCH     | 500 g        | 2.000 g      |
| 2 GEBRATENES HUHN            | 800 g        | 3.000 g      |
| 3 GEBRATENES SCHWEINEFLEISCH | 500 g        | 2.000 g      |
| 4 GEBACKENER FISCH           | 300 g        | 900 g        |
| 5 GEBACKENE KARTOFFELN       | 1 EA         | 5 EA         |
| 6 GEBRATENE KARTOFFELN       | 400 g        | 1.000 g      |
| 7 FRISCHES GEMÜSE            | 100 g        | 900 g        |
| 8 EINGEFRORENES GEMÜSE       | 100 g        | 900 g        |
| 9 OFENSCHÜSSEL               | 500 g        | 2.000 g      |



- Drücken Sie die Auto-Cook-Taste.

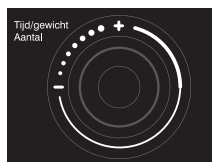
*Auf dem Display erscheint die Mikrowellenanzeige, die Ofenanzeige und die Anzeige Ober-/Unterelement, und abwechselnd erscheint '1 GEBRATENES RINDFLEISCH' und 'GEWICHT EINSTELLEN'.*

- Drücken Sie nochmals (mehrfach) auf die Auto-Cook-Taste, um eine Funktion auszuwählen (siehe Tabelle).

- Drehen Sie den Schalter 'Gewicht', um das Gewicht einzustellen (in Schritten von 50 oder 100 Gramm, je nach der gewählten Funktion).

*Auf dem Display erscheint das eingestellte Gewicht und später abwechselnd die gewählte Auto-Cook-Funktion und der Text 'AUF START DRÜCKEN'.*

- Vergleichen Sie die Tabelle für die Einstellungen und wählen Sie das richtige Gewicht.
  - Bei Kartoffeln: 1 ea steht für 1 Kartoffel von ungefähr 200 Gramm.





4. Drücken Sie auf die Starttaste.

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

- Sie können die eingestellte Zeit während der Zubereitung in Schritten von 1 Minute erhöhen oder vermindern. Drücken Sie hierzu auf die Taste 'mehr' oder die Taste 'weniger'.

## Tabelle Auto-Cook

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

|   | Arbeitsweise                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Kochgeschirr                                                                                                          |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Legen Sie das Rindfleisch direkt auf die metallene Drehscheibe.</li> <li>2. Bestreichen Sie es mit etwas Öl.</li> <li>3. Braten Sie mit 'AUTO-COOK GEBRATENES RINDFLEISCH'.</li> <li>4. Holen Sie das Fleisch aus der Kombi-Mikrowelle. Lassen Sie die überflüssige Bratflüssigkeit ablaufen.</li> <li>5. Wickeln Sie das Fleisch in Aluminiumfolie und lassen Sie es 10 Minuten liegen.</li> <li>6. Servieren Sie es mit gekochten Kartoffeln und Soße.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                   | Legen Sie das Rindfleisch direkt auf die metallene Drehscheibe.                                                       |
| 2 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Waschen Sie das Huhn und trocknen Sie es ab. Binden Sie die Beine lose mit Bratfäden aneinander.</li> <li>2. Stechen Sie genau unter den Beinen einige Löcher in die Haut.</li> <li>3. Fetten Sie mit einem Pinsel das ganze Huhn mit flüssiger Butter ein.</li> <li>4. Legen Sie das Huhn auf die Drehscheibe.</li> <li>5. Braten Sie mit 'AUTO-COOK GEBRATENES HUHN'.</li> <li>6. Holen Sie das Huhn aus der Kombi-Mikrowelle. Lassen Sie die überflüssige Bratflüssigkeit ablaufen. Streuen Sie Salz darauf, falls gewünscht.</li> <li>7. Wickeln Sie das Huhn in Aluminiumfolie und lassen Sie es 10 Minuten liegen.</li> <li>8. Servieren Sie es mit gebackenen Kartoffeln und Salat.</li> </ol> | Legen Sie das Huhn auf die metallene Drehscheibe.                                                                     |
| 3 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Legen Sie das Schweinefleisch direkt auf die Drehscheibe.</li> <li>2. Bestreichen Sie es mit etwas Öl.</li> <li>3. Braten Sie mit 'AUTO-COOK GEBRATENES SCHWEINEFLEISCH'.</li> <li>4. Holen Sie das Fleisch aus der Kombi-Mikrowelle. Lassen Sie die überflüssige Bratflüssigkeit ablaufen.</li> <li>5. Wickeln Sie das Fleisch in Aluminiumfolie und lassen Sie es 10 Minuten liegen.</li> <li>6. Servieren Sie das Fleisch mit Apfelmus.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                 | Legen Sie das Schweinefleisch direkt auf die metallene Drehscheibe.                                                   |
| 4 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alle Sorten Frischfisch (außer paniertem/in Teig gehülltem Fisch) können zubereitet werden, sowohl ganze Fische als auch Fischfilets oder Fischsteaks.</li> <li>2. Legen Sie den vorbereiteten Fisch in eine eingebuterte Schale.</li> <li>3. Bestreuen Sie ihn mit Salz und Pfeffer, spritzen Sie Zitronensaft darüber und legen Sie Butterstücke darauf. Decken Sie die Schale nicht zu.</li> <li>4. Legen Sie ihn auf das Gestell auf der Drehscheibe.</li> <li>5. Backen Sie mit 'AUTO-COOK GEBACKENER FISCH'.</li> </ol>                                                                                                                                                                         | Mikrowellen- und hitzebeständige flache Schale, zum Beispiel Pyrex. Hohes Gestell auf der metallenen Drehscheibe.     |
| 5 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Waschen Sie die Kartoffeln gründlich und stechen Sie mit einer Gabel hinein.</li> <li>2. Legen Sie die Kartoffeln direkt auf das niedrige Gestell auf der Drehscheibe.</li> <li>3. Backen Sie mit 'AUTO-COOK GEBACKENE KARTOFFELN'.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Niedriges Gestell auf der metallenen Drehscheibe.                                                                     |
| 6 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Waschen Sie die Kartoffeln und trocknen Sie sie gründlich ab.</li> <li>2. Schneiden Sie die Kartoffeln in Stücke gleicher Größe und legen Sie sie in eine Schale.</li> <li>3. Legen Sie sie auf das niedrige Gestell auf der Drehscheibe.</li> <li>4. Braten Sie mit 'AUTO-COOK GEBRATENE KARTOFFELN'.</li> <li>5. Wenden Sie die Kartoffeln um, wenn die Mikrowelle ein akustisches Signal gibt.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Mikrowellen- und hitzebeständige flache Schale, zum Beispiel Pyrex. Niedriges Gestell auf der metallenen Drehscheibe. |

|   | Arbeitsweise                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Kochgeschirr                                                                                                                               |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gemüse waschen und reinigen.</li> <li>2. Legen Sie das vorbereitete Gemüse in eine passende Schale.</li> <li>3. Besprenkeln Sie das Gemüse mit 4-5 Esslöffeln Wasser.</li> <li>4. Bedecken Sie die Schale mit Haushaltsfolie, in die Löcher gestochen sind, oder mit einem Deckel.</li> <li>5. Stellen Sie die Schale auf die Drehscheibe.</li> <li>6. Bereiten Sie zu mit 'AUTO-COOK FRISCHES GEMÜSE'.</li> </ol> <p>* Schneiden Sie für ein optimales Ergebnis das Gemüse in gleiche Stücke.</p> | Mikrowellenbeständige Schale, zum Beispiel Pyrex, auf der gläsernen Drehscheibe.                                                           |
| 8 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Legen Sie das Gemüse in eine passende Schale.</li> <li>2. Bedecken Sie die Schale mit Haushaltsfolie, in die Löcher gestochen sind, oder mit einem Deckel.</li> <li>3. Bereiten Sie zu mit 'AUTO-COOK EINGEFRORENES GEMÜSE'.</li> <li>4. Nach dem Kochen umrühren.</li> </ol> <p>* Eingefrorenes Gemüse kann ohne hinzugefügtes Wasser zubereitet werden, wenn das gewünscht wird.</p>                                                                                                             | Mikrowellenbeständige Schale, zum Beispiel Pyrex, auf der gläsernen Drehscheibe.                                                           |
| 9 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Legen Sie alle Zutaten in eine große Schale.</li> <li>2. Mischen Sie das Gemüse gut durch und legen Sie einen Deckel auf.</li> <li>3. Bereiten Sie zu mit 'AUTO-COOK OFENSCHÜSSEL'.</li> <li>4. Nach dem Kochen gut umrühren, bevor das Gemüse serviert wird.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                           | Große mikrowellen- und hitzebeständige Ofenschale mit Deckel, oder große Pyrex-Schale mit Teller zugedeckt, auf der gläsernen Drehscheibe, |

## Memory

Wenn Sie oft dasselbe Gericht auf dieselbe Weise in der Mikrowelle zubereiten, können Sie diese Einstellung im Speicher speichern.

Sie können 1 Gericht auf diese Weise speichern, und durch einfaches Drücken der Memorytaste die Mikrowelle starten.

- Sie können nicht eine der folgenden Funktionen wählen:  
Auftauen, Crisp/Kuchen und Auto-Cook.

### Ein Gericht im Speicher speichern

1. Stellen Sie die Mikrowelle ein; wählen Sie die Funktion mit dem Funktionsschalter und stellen Sie Zeit/Gewicht/Anzahl mit dem Schalter 'Zeit/Gewicht/Anzahl' ein.

2. Drücken Sie auf die Memorytaste.

*Es ertönt ein Tonsignal und auf dem Display erscheint die aktuelle Zeit (oder ':0'). Ihre Einstellungen sind jetzt gespeichert.*

- Wenn Sie die Einstellungen ändern möchten, stellen Sie die Mikrowelle erneut ein und drücken Sie wieder auf die Memorytaste. Die neuen Einstellungen werden dann gespeichert.



### Die Memorytaste verwenden

1. Drücken Sie auf die Memorytaste.

*Ein Tonsignal ertönt und die Einstellungen erscheinen auf dem Display.*







- Wenn keine Einstellungen gespeichert sind, erscheint 'KEINE DATEN VORHANDEN' auf dem Display.

## 2. Drücken Sie auf die Starttaste.

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

## Schnellstart



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

## Stopp



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

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

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

### Aufwärmen und kochen

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

### Auftauen

- Tauen Sie große, kompakte Stücke immer mithilfe des Auftauprogramms auf. Indem das Gericht allmählich und gleichmäßig auftaut, vermeiden Sie die Gefahr, dass der Außenrand austrocknet, während der Kern noch gefroren ist.
- Um den Auftauprozess schneller ablaufen zu lassen, wird empfohlen, das Gericht nach einer gewissen Zeit in Stücke zu teilen.
- Legen Sie bei großen Fleischstücken und kompakten Gerichten zweimal eine Pause ein.

- Beim Auftauen von unregelmäßig geformten Gerichten können Sie dünne Teile nach der Hälfte der Abtauzeit abdecken oder mit Aluminiumfolie umwickeln.

### **Faktoren, die auf den Kochvorgang Einfluss haben**

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

### **Basistechniken**

- Platzieren
  - Platzieren Sie dickere Stücke am Außenrand des Drehtellers. Gerichte, die am Außenrand des Drehtellers platziert werden, erhalten die meisten Mikrowellen.
- Rühren
  - Durch regelmäßiges Umrühren der Gerichte verteilen Sie die gespeicherte Hitze. Rühren Sie immer von außen nach innen, da der Außenrand der Gerichte immer als erstes warm wird.
- Umwenden
  - Große, dicke Gerichte regelmäßig umwenden. Sie garen dann regelmäßiger und schneller.
- Stechen
  - Gerichte mit einer Haut oder Schale, wie Eidotter, Schalentiere und Früchte, platzen in der Mikrowelle auf. Vermeiden Sie dies, indem Sie zuvor einige Male mit einer Gabel oder einem Satéspeiß hineinstechen.
- Kontrollieren
  - Gerichte werden schnell gar. Kontrollieren Sie sie daher regelmäßig. Holen Sie die Gerichte kurz bevor Sie gar sind, aus der Mikrowelle.

- Nachgaren
  - Lassen Sie Gerichte, nachdem Sie sie aus der Mikrowelle geholt haben, im Allgemeinen 3 bis 10 Minuten zugedeckt stehen. Die Gerichte garen dann nach. Gerichte mit einer trockenen Kruste, wie Kuchen, nicht zudecken.
- Einfrieren
  - Beim Einfrieren können Sie bereits das Auftauen in der Mikrowelle berücksichtigen, indem Sie keine Aluminiumfolien oder -schalen verwenden und flachere Portionen einfrieren.

### **Kochen von Gemüse**

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

### **Kochen von Fisch**

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

### Reinigung



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

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

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

## **Funken oben in der Mikrowelle**

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

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

## **Fehlercodes**

### **TEMPERATUR ZU HOCH**

Die Temperatur ist zu hoch für die Auftaufunktion/Ofenfunktion auf 40 °C: die Mikrowelle muss sich erst abkühlen.

### **FEHLER 2**

Temperatur zu hoch oder Temperatursensor defekt; rufen Sie den Kundendienst an.

### **FEHLER 3**

Temperatursensor nicht angeschlossen; rufen Sie den Kundendienst an.

---

## TECHNISCHE DATEN

---

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| Anschluss           | 230V~, 50Hz        |
| Leistung            | 2950 W             |
| Inhalt              | 43 liter           |
| Abmessungen (bxtxh) | 582 x 522 x 379 mm |
| Gewicht             | 25,2 kg            |

## Entsorgung des Geräts und der Verpackung

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

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

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

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



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

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

### **Konformitätserklärung**



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