OM240___

Gebruiksaanwijzing
Combi-magnetron

Instructions for use
Combi microwave oven

Pelgrim

NL Gebruiksaanwijzing NL 3 - NL 29

EN Instructions for use EN 3 - EN 29

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

INHOUDSOPGAVE

Uw combimagnetron

Inleiding 4
Bedieningspaneel 5
Beschrijving 6

Voordat u het apparaat gebruikt

Voordat u begint 7
De klok instellen 8
Magnetrongebruik 9
Installatie van de haken 11
Installatie van de zijrekjes 11

Bediening

Algemeen 13
Ovenfuncties 15
Magnetronfuncties 15
Functies combimagnetron 17
Snel voorverwarmen 18
Kookwekker instellen 18
Kinderslot 19
Pauze 19
Automatische kookprogramma's 20

Bereidingstips 22

Onderhoud

Uw apparaat in goede staat houden 25
Verlichting 25

Storingen

Wat moet ik doen indien... 26

Installatie-instructies

Productspecificaties 28

Uw oven en het milieu

Apparaat en verpakking afdanken 29

NL

Inleiding

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

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

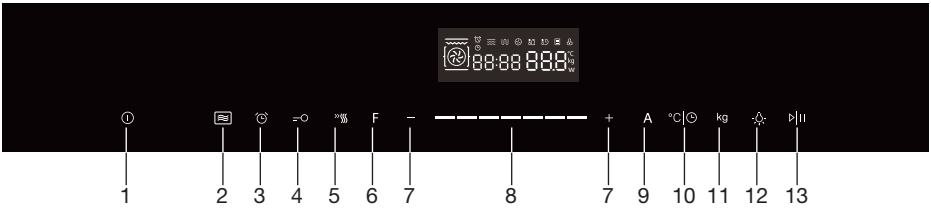


Lees de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

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

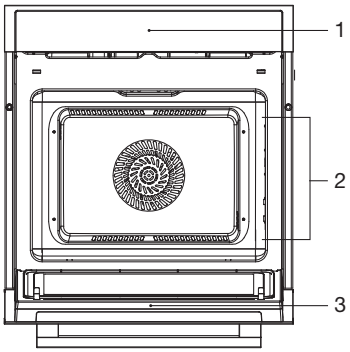
De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Bedieningspaneel



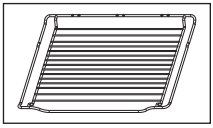
1.	⏻	Stoptoets
2.	≋	Magnetrontoets
3.	⏰	Kookwekkertoets
4.	⊸	Kinderslottoets
5.	»≋	Toets voor snel voorverwarmen
6	F	Ovenfunctietoets
7.	− +	Toetsen '- / +'
8.	▬▬	Schuifregelaar
9.	A	Toets voor automatisch menu
10.	°C | ⏲	Klok-/temperatuurtoets
11.	kg	Gewichtstoets
12.	☼	AAN/UIT-toets ovenverlichting
13.	▷|⏸	Start/pauzetoets

Beschrijving

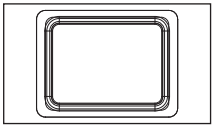


1. Bedieningspaneel
2. Roosterniveaus (de niveaus zijn genummerd van beneden naar boven)
3. Deurglas

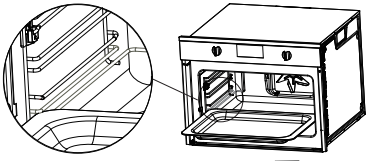
De volgende accessoires worden bij uw oven geleverd:

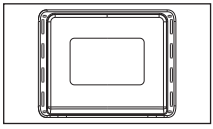


- Ovenrooster
  Voor magnetron- en ovengebruik.
  Geschikt voor de grillfunctie. Op het ovenrooster kan ook een ovenschaal of een pan met voedsel worden geplaatst.
  Gebruik altijd het ovenrooster tijdens combifuncties.



- Glazen bakplaat
  Voor magnetrongebruik.
  Gebruik de glazen bakplaat niet voor ovenfuncties!





- Geëmailleerde bakplaat
  Voor ovengebruik.
  Te gebruiken voor het roosteren van vlees en het bakken van vochtig gebak. Deze plaat kan ook worden gebruikt als druipschaal. Plaats de bakplaat op het eerste niveau om te gebruiken als druipschaal tijdens het grillen.
  Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties!

Opmerking
De accessoires kunnen vervormd raken als deze heet worden. Dit heeft geen nadelige invloed op hun functie. Accessoires krijgen hun originele vorm terug zodra deze weer zijn afgekoeld.

Voordat u begint

- Open de deur en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Gebruik de magnetronoven niet indien deze beschadigd is, maar neem in dat geval contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermende folie vanaf de buitenzijde van de magnetronoven.
- Maak met een vochtige doek de binnenkant van de oven en accessoires schoon. Gebruik geen schuurmiddelen of sterk ruikende reinigingsmiddelen.
- Stel de klok in; zie 'De klok instellen'.
- Zet uw oven een uur lang aan op Convectie, 250 °C. Zie hoofdstuk 'Bediening/Ovenfuncties'.

Tijdens deze eerste werking ontstaan er rook en geuren. Vandaar dat u voor een goede ventilatie van de keuken moet zorgen.

- Laat de oven afkoelen door de deur te openen. Op deze manier wordt de oven geventileerd en verdwijnen geuren uit de binnenkant.
- Laat de oven afkoelen en maak deze vervolgens schoon met warm water.

Geen aluminium op de bodem van de oven

- De bodem van de oven mag nooit met aluminiumfolie worden bedekt en er mogen geen bakplaten of bakblikken op worden geplaatst. Aluminiumfolie blokkeert de warmte, waardoor het emaille beschadigd kan raken en er niet optimaal gekookt kan worden.

Onmiddellijk reinigen

- Gemorst voedsel dat suiker of vruchtensappen bevat, zoals pruimensap of rabarber, kan de kleur van het emaille aantasten. We raden aan om gemorst voedsel direct te verwijderen.

Opmerkingen

- Als de oven voor de eerste keer wordt gebruikt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal.
- De bereidingstijd is een ruwe inschatting en hangt af van verschillende factoren.
- Voor bepaalde gerechten moet de oven worden voorverwarmd.
- Als u bakpapier wilt gebruiken, gebruik dan papier dat bestand is tegen hoge temperaturen.
- Bij het bereiden van grote stukken vlees en taarten of andere deeggerechten kan er veel stoom vrijkomen. Hierdoor kan er condensvorming op de ovendeur ontstaan. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg de deur en het glas droog wanneer het bereidingsproces is voltooid.
- Voorkom condensvorming en laat warm eten niet afkoelen in een afgesloten oven.

De klok instellen

De huidige tijd instellen

Als de oven is aangesloten op het lichtnet, verschijnt '00:00' op het display. De klok werkt zolang de magnetron is aangesloten op het elektriciteitsnet.

1. Druk op de klok-/temperatuurtoets.
   De uurweergave en het kloksymbool gaan knipperen.
2. Gebruik de schuifregelaar of de toetsen '- / +' om het uur in te stellen.
3. Druk opnieuw op de klok-/temperatuurtoets.
   De minuutweergave gaat knipperen.
4. Gebruik de schuifregelaar of de toetsen '- / +' om de minuten in te stellen.
5. Druk tot slot nogmaals op de klok-/temperatuurtoets om de ingestelde tijd te bevestigen.
   De huidige tijd en het kloksymbool staan in de display.



U kunt de tijd aanpassen door in stand-by op de klok-/temperatuurtoets te drukken tot de uurweergave gaat knipperen. Stel de klok in aan de hand van de bovenstaande instructies.

Magnetrongebruik

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

De magnetron wordt gebruikt met de:
- Magnetronstand
- Combi-functie

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

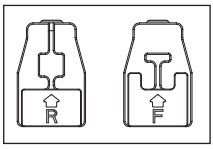
Belangrijk
Het voedsel wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat door, zelfs als u het voedsel uit de oven hebt gehaald. Rusttijden in recepten en in dit boekje moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:
- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het voedsel.
- Een gelijke temperatuur in alle delen van het voedsel.

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

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

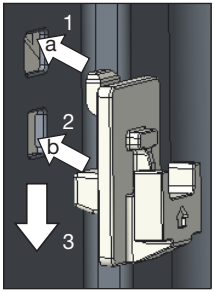
✓ : Aanbevolen
✓✗ : Voorzichtigheid betrachten
✗ : Onveilig

Installatie van de haken



Installeer de haken met ‘R’ in de achterste gaten van de ovenruimte.
Installeer de haken met ‘F’ in de voorste gaten van de ovenruimte.

Verwijder de tape aan de binnenkant van de ovenruimte vóór de installatie van de haken.

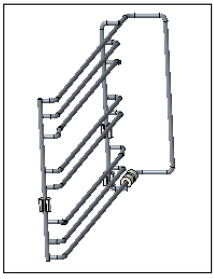


1. Plaats eerst de haak in opening ‘a’.
2. Duw vervolgens de haak in opening ‘b’.
3. Duw tot slot de haak omlaag naar de juiste positie.

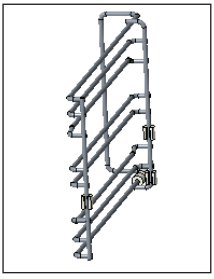
Installatie van de zijrekjes

Let op het verschil tussen het linker en rechter zijrekje.

Linker zijrekje



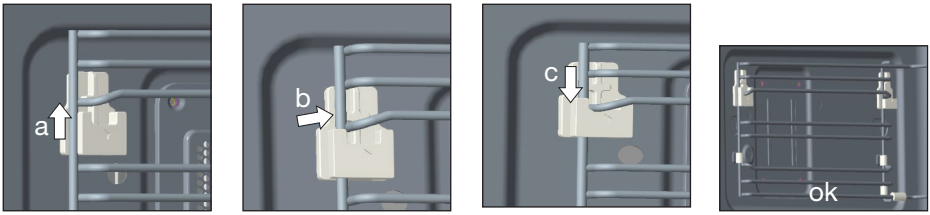
Rechter zijrekje



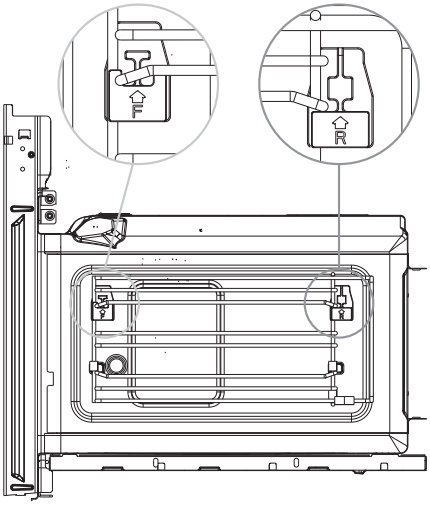
Let op
Verkeerd plaatsen van de zijrekjes kan vonkvorming veroorzaken.

Installatie van het linker zijrekje

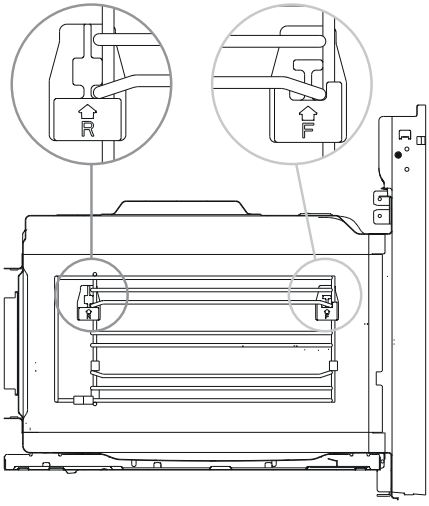
1. Til het rekje op naar positie ‘a’ tegen de voorste haak. Zorg ervoor dat de achterkant van het zijrekje tegen de achterste haak aan zit.
2. Duw het zijrekje naar achteren naar positie ‘b’.
3. Duw het zijrekje omlaag naar positie ‘c’ in de groef van de haak.
4. Klaar.



Linker zijrekje



Rechter zijrekje



Algemeen

Vermogensniveaus magnetron
In de tabel hieronder ziet u de vijf vermogensniveaus waaruit u kunt kiezen en voor welk voedsel de vermogensniveaus geschikt zijn. Tijdens gebruik is het mogelijk om het vermogen te wijzigen.

De maximale kooktijd op 800 W is 30 minuten. De maximale kooktijd voor de andere vermogens is 90 minuten.

Vermogensniveau	Voedsel
800 W	- Water koken, opwarmen - Kip, vis, groenten bereiden
600 W	- Opwarmen - Paddenstoelen, schaaldieren bereiden - Voedsel bereiden dat eieren en kaas bevat
400 W	- Rijst, soep koken
200 W	- Ontdooien - Chocola en boter smelten
100 W	- Gevoelig/delicaat voedsel ontdooien - Onregelmatig gevormd voedsel ontdooien - IJs zacht maken - Deeg laten rijzen

De temperatuur wijzigen
Tijdens gebruik is het mogelijk om de temperatuur te wijzigen.

De bereidingstijd wijzigen
Tijdens gebruik is het mogelijk om de bereidingstijd te wijzigen. De bereidingstijd wordt stapsgewijs als volgt ingesteld (het hangt van de gekozen stand af welke maximale bereidingstijd kan worden ingesteld):

Instelling	0 - 1 min.	1 - 3 min.	3 - 15 min.	15 - 60 min.	60 min.+
Stap	5 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

Functies		Temperatuur	Gebruik
	Conventioneel	100 ~ 235 °C	De bovenste en onderste elementen werken samen voor een conventionele bereiding. De oven moet worden voorverwarmd tot de gewenste temperatuur: ideaal voor slow cooking zoals stoofschotels.
	Convectie	50 ~ 250 °C	Voor bakken op verschillende niveaus (bijvoorbeeld bakplaten met chocolate chip cookies).
	Conventioneel + ventilator	50 ~ 235 °C	Handig en tijdbesparend. Tot 4 gerechten kunnen gelijktijdig worden bereid op verschillende niveaus zonder dat smaak of geur worden gemengd.
	Stralingsgrill	100 ~ 235 °C	De beste resultaten worden verkregen door het bovenste plateau te gebruiken voor kleine items en de onderste plateaus voor grotere items.
	Dubbele grill + ventilator	100 ~ 250 °C	Voor gegratineerde gerechten en afwerking van geroosterde groenten.
	Dubbele grill	100 ~ 235 °C	De stralingselementen aan de binnenzijde en het bovenste element aan de buitenzijde werken samen om een snelle en gelijkmatige grillwarmte te geven, waardoor het bovenste oppervlak van het voedsel effectief wordt gebruineerd.
	Pizza	50 ~ 250 °C	Pizza wordt perfect bereid met extra warmte vanaf zowel de onderkant als de zijkanten van de oven, wat ervoor zorgt dat de pizzabodem knapperig wordt.
	Onderste verwarmingselement	50 ~ 235 °C	Dit is ideaal voor slow cooking zoals stoofpotten.
	Magnetron	100 ~ 800 W	Ontdooien, opwarmen en koken.
	Magnetron + convectie	200 W 50 ~ 250 °C	Voor een kortere bereidingstijd van grote porties met een gebruineerde afwerking.
	Magnetron + dubbele gril + ventilator	200 W 50 ~ 250 °C	Deze functie is geschikt wanneer snel bruineren is gewenst. De ingrediënten worden tot in de kern gekookt.
	Magnetron + pizza	200 W 50 ~ 250 °C	Deze functie is geschikt wanneer snel bruineren aan de onderzijde is gewenst. De ingrediënten worden tot in de kern gekookt.
	Ontdooien		3 ontdooiprogramma's, d 01, d 02 en d 03.
	Automatische programma's		13 kookprogramma's, van P 01 t/m P 13.

Opmerking
Zie 'Bereidingstips' voor informatie over voedsel.

Ovenfuncties

Gebruik de geëmailleerde bakplaat of het ovenrooster voor ovenfuncties.

1. Druk (meerdere keren) op de ovenfunctietoets en selecteer de gewenste instelling door het juiste symbool op het display te kiezen.
   Op het display knippert de temperatuur.
2. Stel met de schuiftoets of de toetsen '- / +' de gewenste temperatuur in.
3. Druk op de klok-/temperatuurtoets.
   Op het display knippert 'h0:00' (uren:minuten).
4. Stel met de schuiftoets of de toetsen '- / +' de gewenste bereidingstijd in (max. h9:00 uur).
5. Druk op de start/pauzetoets om het bereidingsproces te starten.
   De tijd telt af in de display. Er klinkt een geluidssignaal wanneer het bereidingsproces klaar is. In het display verschijnt 'End'. De ventilator blijft nog een tijdje doorgaan voordat deze zichzelf uitschakelt.
6. Druk op de stoptoets; de oven gaat naar stand-by.

Opmerkingen

- Voor sommige gerechten moet u de oven eerst voorverwarmen. Druk op de toets voor snel voorverwarmen (zie hoofdstuk 'Voorverwarmen'). Zie ook de informatie over het gerecht.
- De temperatuur en de bereidingstijd kunnen gedurende de bereiding worden aangepast. Druk (meerdere keren) op de klok-/temperatuurtoets en pas de waarde die knippert aan met de schuiftoets of de toetsen '- / +'.
- Als u tijdens de bereiding de ovendeur opent, stop de bereiding. De tijd en de temperatuur knipperen in de display. Druk na het sluiten van de deur op de start-/pauzetoets om de ingestelde functie weer te starten.
- Druk op de stoptoets om het kookproces voortijdig te stoppen; de oven gaat naar stand-by.
- De combimagnetron gaat na 5 minuten automatisch naar stand-by indien u niet op de start/pauzetoets drukt.

Magnetronfuncties

Waarschuwing!

Verwarming van vloeistoffen (zoals water) in de magnetron kan een vertraagde, maar plotselinge kookreactie tot gevolg hebben. Dit houdt in dat vloeistof begint te koken zonder dat u enige beweging ziet. Zodra de vloeistof uit de oven wordt gehaald, kan de vloeistof snel gaan koken en uit de beker spatten, waardoor u letsel kunt oplopen. Dit

vertraagde effect kunt u voorkomen door in de vloeistof een kunststof of glazen lepel te plaatsen voordat u de vloeistof gaat koken in de magnetronoven.

Waarschuwing!
Wees voorzichtig met babyvoeding en potjes:
- De inhoud van zuigflesjes en potjes met babyvoeding moet na verhitting worden omgeroerd of geschud.
- Controleer, om brandwonden te voorkomen, zorgvuldig de temperatuur van de inhoud voordat u de voeding geeft.

Waarschuwing!
Keukengerei kan heet zijn nadat het in de magnetronoven is gebruikt!

Gebruik de glazen bakplaat op niveau 1 voor magnetronfuncties.

1. Druk op de magnetrontoets om de magnetronfunctie te activeren.
   Op het display knippert '01:00' (minuten:seconden). Het vermogen '800' en het pictogram van de magnetronfunctie zijn zichtbaar.
2. Stel de bereidingstijd in met de schuifregelaar of de toetsen "- / +" (max. 30:00 minuten bij 800W en max. 90:00 minuten bij alle andere vermogens).
3. Druk op de magnetrontoets.
   De vermogensindicatie knippert op het display.
4. Stel het vermogensniveau in met de schuifregelaar of de toetsen "- / +".
5. Druk op de start/pauzetoets om het bereidingsproces te starten.
   De tijd telt af in de display. Er klinkt een geluidssignaal wanneer het bereidingsproces klaar is. In het display verschijnt 'End'. De ventilator blijft nog een tijdje doorgaan voordat deze zichzelf uitschakelt.
6. Druk op de stoptoets; de oven gaat naar stand-by.

Opmerkingen
- De bereidingstijd kan gedurende de bereiding worden aangepast. Druk op de klok-/ temperatuurtoets en pas de waarde aan met de schuiftoets of de toetsen '- / +'.
- Het vermogen kan gedurende de bereiding worden aangepast. Druk op de magnetrontoets en pas de waarde aan met de schuiftoets of de toetsen '- / +'.
- Als u tijdens de bereiding de ovendeur opent, stop de bereiding. Druk na het sluiten van de deur op de start-/pauzetoets om de ingestelde functie weer te starten.
- Druk op de stoptoets om het kookproces voortijdig te stoppen; de oven gaat naar stand-by.
- De combimagnetron gaat na 5 minuten automatisch naar stand-by indien u niet op de start/pauzetoets drukt.

Functies combimagnetron

Opmerking
Bij de drie combifuncties wordt het vermogen (na het keizen van de ovenfunctie) automatisch ingesteld op 200W.

Gebruik het ovenrooster voor combifuncties.

1. Druk op de magnetrontoets om de magnetronfunctie te activeren.
   Op het display knippert '01:00'. Het vermogen '800' en het pictogram van de magnetronfunctie zijn zichtbaar.
2. Druk (meerdere keren) op de ovenfunctietoets en selecteer de gewenste instelling door het juiste symbool op het display te kiezen.
   Op het display knippert de temperatuur. Het pictogram van de ovenfunctie en de magnetronfunctie zijn zichtbaar.
3. Stel de temperatuur in met de schuifregelaar of de toetsen "- / +".
4. Druk op de klok-/temperatuurtoets.
   Op het display knippert 'h0:20' (uren:minuten).
5. Stel met de schuiftoets of de toetsen '- / +' de gewenste bereidingstijd in.
6. Druk op de start/pauzetoets om het bereidingsproces te starten.|
   De tijd telt af in de display. Er klinkt een geluidssignaal wanneer het bereidingsproces klaar is. In het display verschijnt 'End'. De ventilator blijft nog een tijdje doorgaan voordat deze zichzelf uitschakelt.
7. Druk op de stoptoets; de oven gaat naar stand-by.

Opmerkingen

- De temperatuur en de bereidingstijd kunnen gedurende de bereiding worden aangepast. Druk (meerdere keren) op de klok-/temperatuurtoets en pas de waarde die knippert aan met de schuiftoets of de toetsen '- / +'.
- Als u tijdens de bereiding de ovendeur opent, stop de bereiding. Druk na het sluiten van de deur op de start-/pauzetoets om de ingestelde functie weer te starten.
- Druk op de stoptoets om het kookproces voortijdig te stoppen; de oven gaat naar stand-by.
- De combimagnetron gaat na 5 minuten automatisch naar stand-by indien u niet op de start/pauzetoets drukt.

Snel voorverwarmen

De voorverwarmingsfunctie werkt alleen als u eerst één van de volgende functies hebt gekozen: Conventioneel/ Convectie/Conventioneel + ventilator/Stralingsgril/Dubbele grill + ventilator/ Dubbele grill/Pizza/Onderste verwarmingselement.

1. Kies een functie, stel de temperatuur in en stel de bereidingstijd in.
2. Druk op de toets voor snel voorverwarmen.
   Op het display staan de functie, de tijd en de temperatuur.
3. Druk op de start/pauzetoets om de voorverwarming te starten.
   Er klinkt een geluidssignaal wanneer de juiste temperatuur is bereikt. De tijd en de temperatuur knipperen. Zet het gerecht in de oven.
4. Druk op de start/pauzetoets om het eerder ingestelde kookproces te starten.



U kunt de voorverwarming stopzetten door op de stoptoets te drukken.



U kunt de andere instellingen wijzigen voordat of nadat u de voorverwarmingsfunctie hebt gekozen.



De combimagnetron gaat na 5 minuten automatisch naar stand-by indien u niet op de start/pauzetoets drukt.

Kookwekker instellen

De kookwekker kan alleen worden gebruikt als de huidige tijd is ingesteld. U kunt de kookwekker gebruiken als de oven stand-by staat. De kookwekker schakelt de oven niet uit.

1. Druk op de kookwekkertoets om de kookwekkerfunctie te selecteren.
   Op het display verschijnt het kookwekkerpictogram en 00:00.
2. Stel met de schuiftoets of de toetsen '- / +' de tijd in voor de kookwekker (max. 24:00 uur).
3. Druk opnieuw op de kookwekkertoets om de instelling te bevestigen.
   De tijd telt af in de display.



Als de ingestelde tijd minder dan 1 uur is, wordt de tijd getoond in minuten:seconden.



Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en verdwijnt het kookwekkersymbool van het display. De huidige tijd wordt weer getoond.

Kinderslot

U kunt uw combimagnetron ‘vergrendelen’ om te voorkomen dat een bereidingsproces wordt gestart.

Let op!
U kunt het kinderslot alleen activeren indien de combimagnetron stand-by staat (de huidige tijd staat op het display).

Het kinderslot activeert u als volgt:
Houd de kinderslottoets ingedrukt totdat u een toon hoort.
Op het display verschijnt het kinderslotpictogram. U kunt de combimagnetron nu niet gebruiken.

Het kinderslot schakelt u als volgt weer uit:
Houd de kinderslottoets ingedrukt totdat u een toon hoort.
Op het display verdwijnt het kinderslotpictogram. U kunt de combimagnetron nu weer gebruiken.

Pauze

Wanneer uw combimagnetron aan het werk is, kunt u een pauze inlassen.
1. Druk op de start/pauzetoets.
   De instellingen op het display gaan knipperen.
2. Druk op de start/pauzetoets om het bereidingsproces weer te hervatten.

Automatische kookprogramma's

U kunt kiezen uit 13 automatische kookprogramma's en 3 automatische ontdooiprogramma's. U hoeft alleen maar het programma te selecteren en vervolgens het juiste gewicht in te voeren. Het vermogen, de tijd en de temperatuur zijn al ingesteld in het geselecteerde programma.

Automatische ontdooiprogramma's		**Gewichtsbereik in kg**	
d 01	Vlees	0,1 - 1,5	*Plaats het voedsel op de glazen bakplaat op het eerste niveau tijdens het ontdooien. De combimagnetron stopt als u 3 pieptonen hoort. Draai het voedsel om en druk op de* **start/ pauzetoets** *om door te gaan met het ontdooiprogramma.*
d 02	Gevogelte	0,1 - 1,5	
d 03	Vis	0,1 - 0,8	
Automatische kookprogramma's		**Gewicht in kg**	
P 01**	Verse groenten	0,2 - 0,4 - 0,6	*Plaats het voedsel op het ovenrooster op het derde niveau. Draai het voedsel om als u een pieptoon hoort. De combimagnetron begint automatisch met de volgende fase.*
P 02**	Aardappelen - geschild / gekookt	0,2 - 0,4 - 0,7	
P 03	Aardappelen - geroosterd	0,4 - 1,0	*Plaats het voedsel op het ovenrooster op het derde niveau.*
P 04	Kipstukken (bevroren)	0,4	
P 05*	Cake	0,4 - 0,5 - 0,6	*Plaats het voedsel op het ovenrooster op het tweede niveau.*
P 06*	Appeltaart	2,4	
P 07*	Quiche	1,0	*Plaats het voedsel op het ovenrooster op het derde niveau.*
P 08**	Drankjes / soep	0,2 - 0,4 - 0,6	*Plaats het voedsel op de glazen bakplaat op het eerste niveau.*
P 09**	Complete maaltijd	0,2 - 0,3	
P 10**	Saus / stoofpot / gerechten	0,1 - 0,2 - 0,3	
P 11	Bevroren pizza	0,2 - 0,4 - 0,6	*Plaats het voedsel op het ovenrooster op het derde niveau.*
P 12*	Bevroren ovenfrites	0,3 - 0,4 - 0,5	*Plaats het voedsel op de glazen bakplaat op het derde niveau.*
P 13	Diepvrieslasagne	1,6	*Plaats het voedsel op het ovenrooster op het derde niveau.*

Let op!

- Tijdens de automatische kookprogramma's is de magnetronfunctie ingeschakeld. Gebruik daarom geen metalen keukengerei.
- De programma's met een * worden voorverwarmd. Tijdens voorverwarming wordt de bereidingstijd gepauzeerd. Er klinkt een geluidssignaal wanneer de juiste temperatuur is bereikt. De tijd en de temperatuur knipperen. Plaats het gerecht op het ovenrooster en plaats deze in de oven op niveau 1 of 2. Druk op de start/pauzetoets om het automatische programma te starten.
- De programma's met ** gebruiken alleen de magnetronfunctie.

1. Druk één of twee keer op de toets voor automatisch menu om de automatische ontdooiprogramma's (d) of kookprogramma's (P) te selecteren.
   Op het display verschijnen tijd, gewicht en d01 of P01.
2. Selecteer een automatisch programma met de schuifregelaar of de toetsen "- / +".
3. Druk op de gewichtstoets om het gewicht in te stellen.
   Het gewicht knippert op het display.
4. Stel het gewenste gewicht in met de schuifregelaar of de toetsen "- / +".
   Het hangt van het geselecteerde programma af welk gewicht u kunt instellen.
5. Druk op de start/pauzetoets om het geselecteerde automatische programma te starten.
   De tijd telt af in de display. Er klinkt een geluidssignaal wanneer het bereidingsproces klaar is. In het display verschijnt 'End'. De ventilator blijft nog een tijdje doorgaan voordat deze zichzelf uitschakelt.
6. Druk op de stoptoets; de oven gaat naar stand-by.

De combimagnetron gaat na 5 minuten automatisch naar stand-by indien u niet op de start/pauzetoets drukt.

Verwarmen en koken



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



Voorzichtig!

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



Voorzichtig!

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

Ontdooien



- Ontdooi grote, dichte stukken altijd met gebruik van het ontdooiprogramma. Het voedsel zal geleidelijk en gelijkmatig ontdooien. Er bestaat geen risico dat de buitenzijde uitdroogt terwijl het middelste gedeelte nog bevroren is.
- Het verdient aanbeveling het ontdooiproces na een tijdje te versnellen door het voedsel te verdelen in kleinere stukken.
- Het verdient aanbeveling om bij grote stukken vlees en stevig voedsel een paar pauzes in het ontdooiproces in te lassen.
- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormd voedsel kunt u, halverwege de ontdooitijd, de dunne gedeelten afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.
- Gebruik bij ontdooien het ovenrooster of de glazen bakplaat.

Factoren die van invloed zijn op het bereidingsproces

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

Basistechnieken

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

Groenten koken



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

Vis bereiden

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

Uw apparaat in goede staat houden

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

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

Verlichting

- Dit apparaat is uitgerust met LED-verlichting.
- LED-lampen garanderen een optimale verlichting, een levensduur die tien keer langer is dan bij conventionele lampen en een energiebesparing van niet minder dan 90%.

Neem contact op met de technische afdeling wanneer LED-verlichting moet worden vervangen.

Wat moet ik doen indien...

Indien de magnetronoven niet zo goed kookt als deze zou moeten doen, indien er binnenin vonken optreden, of indien de magnetronoven niet wil starten, etc. Probeer eerst de oorzaak van het probleem te vinden voordat u de technische dienst belt.

Controleer het volgende:

- Zit de stekker in het stopcontact?
- Is de deur goed gesloten?
- Is het vermogensniveau en is de bereidingstijd goed ingesteld?
- Zijn er voorwerpen in de magnetronoven die daar niet thuishoren?
- Gebruikt u het juiste keukengerei?
- Zijn de ventilatieopeningen geblokkeerd?
- Is het voedsel voldoende ontdooid?
- Heeft u het voedsel tijdens het koken omgeroerd of omgekeerd?
- Is het kinderslot ingeschakeld?

Probleem	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
Het toestel werkt niet.	Defecte stroomonderbreker.	Kijk in de zekeringkast en controleer of de stroomonderbreker van het toestel werkt.
	Stekker niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Stroomuitval.	Controleer of de verlichting in de keuken het wel doet.
Het toestel werkt niet. In de display staat het symbool van een hangslotje.	Het kinderslot is ingeschakeld.	Schakel het kinderslot uit.
Het toestel schakelt niet in.	De deur is niet goed gesloten.	Controleer of er etensresten of vuil tussen de deur zit. Sluit de deur.
Het duurt langer dan normaal voordat het gerecht warm is.	Het geselecteerde vermogen is te laag.	Selecteer een hoger vermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan normaal in het toestel geplaatst.	Dubbele hoeveelheid = bijna dubbele bereidingstijd.
	Het eten was kouder dan normaal.	Roer of keer het voedsel tijdens de bereiding.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Een bepaalde functie of vermogensniveau kan niet worden ingesteld.	De temperatuur-, vermogensstand- of gecombineerde instelling is bij deze functie niet mogelijk.	Kies toegestane instellingen.

In alle andere gevallen of bij foutcodes in de display; bel de servicedienst.

Productspecificaties

Op het label aan de binnenzijde van dit apparaat vindt u de totale wattage, het vereiste voltage en de frequentie.

Buitenafmetingen (bxdxh)	595 mm x 548* mm x 454 mm
Inbouwafmetingen	560 mm x 550 mm x 450 mm
Ovencapaciteit	50 liter
Nominale spanning	230 V ~ / 50 Hz
Nominaal maximaal ingangsvermogen	3000 W
Nominaal uitgangsvermogen magnetron	800 W

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

ENERGIEVERBRUIK
Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om toepasselijke spaarstand te bereiken.

Stand-bymodus	0,8 W
De maximale tijd die de oven nodig heeft om automatisch de stand of toestand voor laag energieverbruik te bereiken.	20 minuten

Apparaat en verpakking afdanken

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

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

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

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



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

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

CE

Verklaring van conformiteit
Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waarnaar wordt verwezen.

CONTENTS

Your combi microwave oven

Introduction 4
Control panel 5
Description 6

Before use

Before you begin 7
Setting the clock 8
Microwave use 9
Installation of the hooks 11
Installation of the racks 11

Operation

General 13
Oven functions 15
Microwave functions 15
Combi microwave functions 17
Quick preheating 18
Setting the kitchen timer 18
Child safety lock 19
Pause 19
Automatic cooking programs 20

Cooking tips 22

Maintenance

Keeping your appliance neat 25
Lighting 25

Faults

What to do if... 26

Technical specifications

Product specifications 28

Your oven and the environment

Disposing of the appliance and the packaging 29

Introduction

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

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

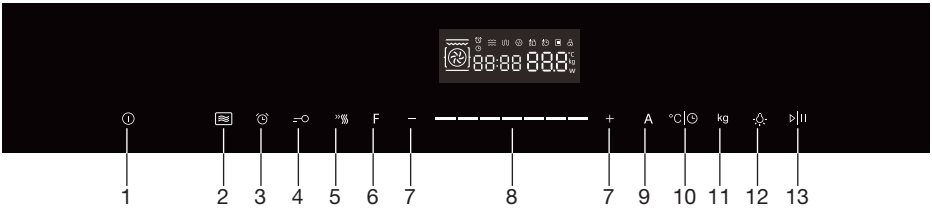


Read the separate safety instructions before using the appliance!

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

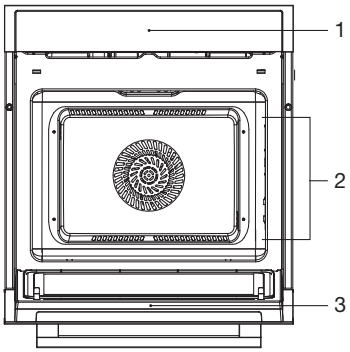
The installation instructions are included separately.

Control panel



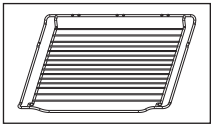
1.		Cancel key
2.		Microwave key
3.		Kitchen timer key
4.		Child safety lock key
5.		Quick preheat key
6	F	Oven functions key
7.	– +	“- / +” keys
8.		Slider control bar
9.	A	Auto menu key
10.	°C |	Time/temperature key
11.	kg	Weight key
12.		Oven lighting On / Off key
13.	▷|II	Start / Pause key

Description

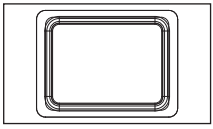


1. Control panel
2. Guide rails (the levels are numbered from bottom to top)
3. Door glass

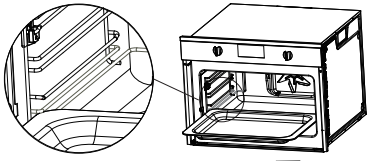
The following accessories are provided with your oven:

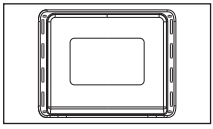


- Oven rack
  For microwave and oven use. Suitable for grilling. An oven dish or pan with food can also be placed on the oven rack.
  Always use the oven rack for combi microwave functions.



- Glass baking tray
  For microwave use.
  Do not use the glass baking tray for oven functions!





- Enamel baking tray
  For oven use. To be used for roasting meat and baking moist pastry. It can also be used as a drip tray. Place the baking tray into the first level for use as a drip tray during grilling.
  Do not use the enamelled baking tray for microwave functions!

Note
The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

Before you begin

- Open the door and remove the packaging material.
- Do not use the microwave oven when it is damaged, but contact the manufacturer.
- Remove the protection foil from the outside of the microwave oven.
- Clean the inside of the oven and the accessories with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or any strongly smelling detergents.
- Set the clock; see 'Setting the clock'.
- Switch on the oven for 1 hour at Convection, 250 ºC. See chapter 'Operation/Oven functions'.

During this first operation, smoke and smells will be produced. The kitchen should therefore be well ventilated.

- Cool the oven with the door open so that it ventilates and no odours remain inside it.
- Once cold, clean the oven with warm water.

No aluminium on the oven floor

- Never cover the base of the oven with aluminium foil and also never place baking trays or tins on the base of the oven. Foil actually blocks the heat, damaging the enamel and negatively influencing the cooking result.

Clean immediately

- Spilled food containing sugar or fruit juices, such as prune juice or rhubarb, can damage the colour of the enamel. We recommend you clean such spillages immediately.

Remarks

- When heating the oven for the first time, you will notice a 'new-oven smell'. This is normal.
- Cooking times are rough estimates and can vary depending on a number of conditions.
- For certain dishes, the oven should be preheated.
- If you use baking paper, this should be able to withstand high temperatures.
- A lot of steam is released when cooking larger pieces of meat or dishes using dough, such as pies. This can cause condensation on the oven door. This is a normal occurrence and does not influence the functioning of the appliance. When the cooking process has ended, dry the door and the glass.
- Prevent condensation from forming and do not allow hot food to cool in a closed oven.

Setting the clock

Setting the current time

When the oven is connected to mains power '00:00' will appear in the display. The clock will work as long as the microwave oven is connected to the mains.

1. Touch the time/temperature key.
   The hour indicator and the clock symbol will flash.
2. Use the slider or the "- / +" keys to enter the correct hour.
3. Touch the time/temperature key again.
   The minute indicator will flash.
4. Use the slider or the "- / +" keys to enter the correct minute.
5. Finally, touch the time/temperature key again to confirm the set time.
   The current time and clock symbol appear in the display.

The time can be adjusted in standby mode; touch the time/temperature key until the hours indicator starts to flash. Set the clock as described above.

Microwave use

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

Microwave is used in:
- Microwave mode
- Combi-function

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

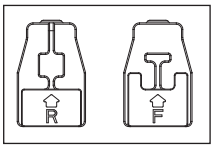
Important
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:
- Even cooking of the food right to the centre.
- An even temperature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

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

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

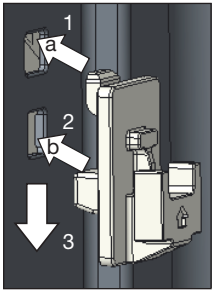
✓ : Recommended
✓✗ : Use with caution
✗ : Unsafe

Installation of the hooks



Install the hooks with ‘R’ at the rear holes of the cavity.
Install the hook with ‘F’ at the front holes of the cavity.

Please remove the tape on the side of the cavity before the installation of the hooks.

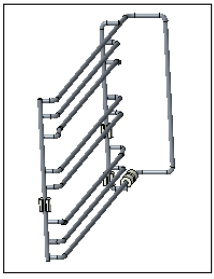


1. First, install the hook into hole ‘a’.
2. Then, push the hook into hole ‘b’.
3. Finally, push the hook down into the right place.

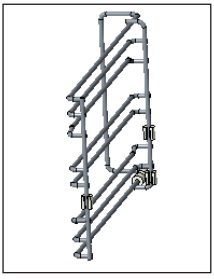
Installation of the racks

Note the difference between the left and right rack.

The left rack



The right rack

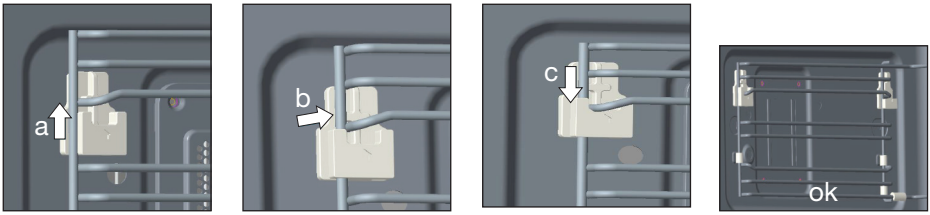


Attention
Incorrect positioning of the side racks can cause arcing.

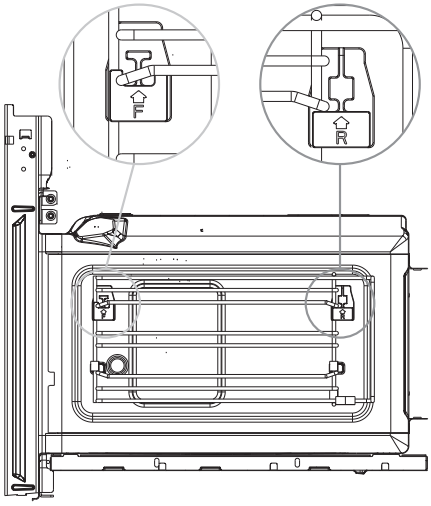
EN

Installation of the left rack

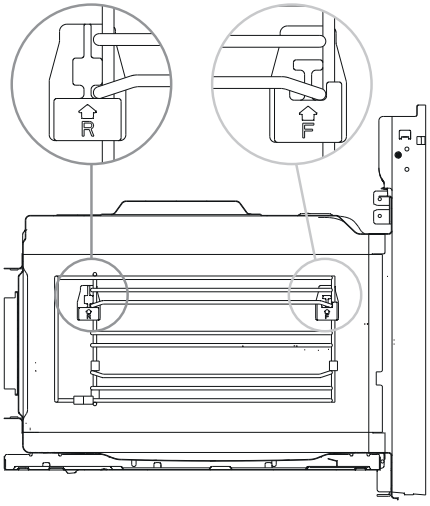
1. Lift the rack to position ‘a’ against the front hook. Make sure the back of the rack is against the rear hook.
2. Push the rack backward to position ‘b’.
3. Push the rack downward to position ‘c’ and move it into the bottom of the hook groove.
4. Finished.



Left rack



Right rack



General

Microwave power levels

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

The microwave power can be set to 800 W for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 90 minutes is possible.

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

Changing the temperature

During use it is possible to change the temperature.

Changing the cooking time

During use it is possible to change the cooking time. The step quantities for adjusting the time are as follow (the maximum cooking time that can be set depends on the chosen mode):

Adjust	0 - 1 min.	1 - 3 min.	3 - 15 min.	15 - 60 min.	60 min.+
Step	5 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

Function		Temperature	Use
	Conventional	100 ~ 235 °C	The top and bottom elements work together to provide conventional cooking. The oven needs to be preheated to the required temperature: ideal for slow cooking dishes such as casseroles and stews.
	Convection	50 ~ 250 °C	For baking on several levels (e.g. baking trays of chocolate chip cookies).
	Conventional + Fan	50 ~ 235 °C	Convenient and time savings, up to 4 dishes can be cooked simultaneously on different shelves without mixing of taste or smell.
	Radiant Grilling	100 ~ 235 °C	Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for larger items.
	Double Grill + Fan	100 ~ 250 °C	For gratin dishes and finishing roasted vegetables.
	Double Grilling	100 ~ 235 °C	The inside radiant elements and outside top element work simultaneously giving a rapid and even grilling heat, therefore effectively browning the top surface of the food.
	Pizza	50 ~ 250 °C	Pizza is perfectly cooked with extra heat from both bottom and sides of the oven, guaranteening pizza bases are crispy.
	Lower Heater Element	50 ~ 235 °C	This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews.
	Microwave	100 ~ 800 W	Defrost, reheat and cooking.
	Microwave + Convection	200 W 50 ~ 250 °C	For reducing large portions' cooking time with browning finish.
	Microwave + Double Grill + Fan	200 W 50 ~ 250 °C	This function is suitable where quick browning is required; will cook the ingredients down to the core.
	Microwave + Pizza	200 W 50 ~ 250 °C	This function is suitable where quick under browning is required; will cook the ingredients down to the core.
	Defrost		3 defrosting programmes, d 01, d 02 and d 03.
	Auto programs		13 cooking programmes, from P 01 to P 13.

Note
See 'Cooking tips' for information about food.

Oven functions

Use the enameled baking tray or oven rack for oven functions.

1. Touch (several times) the oven functions key and select the desired setting by selecting the appropriate symbol on the display.
   The temperature is blinking in the display.
2. Use the slider or "- / +" keys to set the desired temperature.
3. Touch the time/temperature key.
   The time 'h0:00' is blinking in the display (hours:minutes).
4. Use the slider or "- / +" keys to set the desired cooking time (max. h9:00 hours).
5. Touch the start / pause key to start the cooking process.
   The time counts down in the display. When the cooking process is ready, a signal sounds. The fan continues to operate for some time and then stops automatically.
6. Touch the cancel key; the oven goes to standby.

Notes

- For some dishes, the oven must be preheated first! Touch the quick preheat key (see chapter 'Quick preheat'). Consult the information about the dish.
- The temperature and cooking time can be adjusted during cooking. Touch the time/ temperature key (several times) and adjust the value that is flashing with the slider or "- / +" keys.
- If you open the oven door during cooking, the cooking stops. The time and temperature are blinking in the display. After closing the door, press the start / pause key to restart the set function.
- Touch the cancel key to stop the cooking process prematurely; the oven goes to standby.
- The combi microwave oven goes to standby automatically after 5 minutes if you do not touch the start/pause key.

Microwave functions

Warning!

Microwave heating of liquids (such as water) can result in delayed eruptive boiling. This means that liquid starts boiling without you seeing any movement. Once removed from the oven, the liquid can start to boil rapidly and spatter out of the cup with the risk of injury. The effect of eruptive boiling can be eliminated by placing a plastic / glass spoon in the fluid before cooking it in the microwave oven.

Warning!
Take care with baby food and jars:
- The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken after heating.
- Carefully check the temperature of the contents before consumption, in order to avoid burns.

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

Use the glass baking tray for microwave functions.

1. Touch the microwave key to activate the microwave function.
   '01:00' flashes in the display. The power '800' and the microwave function icon are visible.
2. Use the slider or "- / +" keys to set the cooking time (max. 30:00 minutes at 800W and max. 90:00 minutes at all other powers).
3. Touch the microwave key.
   The power indication flashes in the display.
4. Use the slider or "- / +" keys to set the power level.
5. Touch the start / pause key to start the cooking process.
   The time counts down in the display. When the cooking process is ready, a signal sounds. The display shows 'End'. The fan continues to operate for some time and then stops automatically.
6. Touch the cancel key; the oven goes to standby.

Notes
- The cooking time can be adjusted during cooking. Touch the time/temperature key and adjust the value that is flashing with the slider or "- / +" keys.
- The power can be adjusted during cooking. Touch the microwave key and adjust the value with the slider or "- / +" keys.
- If you open the oven door during cooking, the cooking stops. After closing the door, press the start / pause key to restart the set function.
- Touch the cancel key to stop the cooking process prematurely; the oven goes to standby.
- The combi microwave oven goes to standby automatically after 5 minutes if you do not touch the start/pause key.

Combi microwave functions

Note
With the three combi functions, the power is automatically set to 200W (after selecting the oven function).

Use the oven rack for combi microwave functions.

1. Touch the microwave key to activate the microwave function.
   ‘01:00’ flashes in the display. The power ‘800’ and the microwave function icon are visible.
2. Touch (several times) the oven functions key and select the desired setting by selecting the appropriate symbol on the display.
   The display shows the temperature that is blinking. The power and the oven function icon are visible.
3. Use the slider or “- / +” keys to set the desired temperature.
4. Touch the time/temperature key.
   The time ‘h0:20’ is blinking in the display.
5. Use the slider or “- / +” keys to set the desired cooking time.
6. Touch the start / pause key to start the cooking process.
   The time counts down in the display. When the cooking process is ready, a signal sounds. The display shows ‘End’. The fan continues to operate for some time and then stops automatically.
7. Touch the cancel key; the oven goes to standby.

Notes

- The temperature and cooking time can be adjusted during cooking. Touch the time/ temperature key (several times) and adjust the value that is flashing with the slider or “- / +” keys.
- If you open the oven door during cooking, the cooking stops. After closing the door, press the start / pause key to restart the set function.
- Touch the cancel key to stop the cooking process prematurely; the oven goes to standby.
- The combi microwave oven goes to standby automatically after 5 minutes if you do not touch the start/pause key.

Quick preheating

The preheating function only works if you have first selected one of the following functions: Conventional/ Convection/Conventional + fan/Radiant Grilling/Double Grill + Fan/ Double Grilling/ Pizza/Lower Heater Element.

1. Select a function, set the temperature and set the cooking time.
2. Touch the quick preheat key.
   The display shows the function, the time and the temperature.
3. Touch the start / pause key to start the preheating.
   An audio signal sounds when the correct temperature is reached. The time and the temperature are blinking in the display. Place the dish in the oven.
4. Touch the start / pause key to start the previously set cooking process.


You can stop the preheating by touching the cancel key.


You can adjust the other settings before or after choosing the preheating function.


The combi microwave oven goes to standby automatically after 5 minutes if you do not touch the start/pause key.

Setting the kitchen timer

The kitchen timer can only be used when the current time is set. You can use the kitchen timer when the oven is in standby. The kitchen timer does not switch off the oven.

1. Touch the kitchen timer key to select the kitchen timer function.
2. *The display shows the kitchen timer icon and “00:00”.*
3. Use the slider or “- / +” keys to set the time for the kitchen timer (max. 24:00 hours).
4. Touch the kitchen timer key again to confirm the setting.
   The time counts down in the display.


If the set time is less than 1 hour, the time is displayed in minutes:seconds.


When the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the kitchen timer symbol disappears from the display. The current time is displayed again.

Child safety lock

You can ‘lock’ your combi microwave oven, to prefend a cooking process from starting.



Attention
You can only activate the child lock if the microwave is standby (the current time is shown in the display).

Activating the childproof lock:
Touch and hold the child safety lock key until an audio prompt is heard.
In the display the child safety lock icon appears. You cannot operate the combi microwave oven.

Deactivating the childproof lock:
Touch and hold the child safety lock key until an audio prompt is heard.
In the display the child safety lock icon disappears. You can now operate the combi microwave oven again.

Pause

If your combi microwave oven is working, you can set it to ‘pause’.
1. Touch the start / pause key.
   The settings in the display will flash.
2. Touch the start / pause key to re-start the cooking process.

Automatic cooking programs

You can choose from 13 automatic cooking programmes and 3 automatic defrost programmes. All you have to do is select the programme and then set the correct weight. The power, time and temperature are already set in the selected programme.

Automatic defrost programmes		**Weight range in kg**	
d 01	Meat	0,1 - 1,5	*During defrosting, place the food on the glass baking tray on the first level. If you hear 3 beeps, the combi microwave oven stops. Turn the food and touch the Start / Pause key to continue the defrosting program.*
d 02	Poultry	0,1 - 1,5	
d 03	Fish	0,1 - 0,8	
Automatic cooking programmes		**Weight in kg**	
P 01**	Fresh vegetables	0,2 - 0,4 - 0,6	*Place the food on the glass baking tray on the first level.*
P 02**	Potatoes - peeled / cooked	0,2 - 0,4 - 0,7	
P 03	Potatoes - roasted	0,4 - 1,0	*Place the food on the oven rack on the third level. Turn the food when you hear a beep. The combi microwave automatically starts with the next phase.*
P 04	Chicken pieces (frozen)	0,4	
P 05*	Cake	0,4 - 0,5 - 0,6	*Place the food on the oven rack on the second level.*
P 06*	Apple pie	2,4	
P 07*	Quiche	1,0	*Place the food on the oven rack on the third level.*
P 08**	Drink / soup	0,2 - 0,4 - 0,6	*Place the food on the glass baking tray on the first level.*
P 09**	Plated meal	0,2 - 0,3	
P 10**	Sauce / stew / dish	0,1 - 0,2 - 0,3	
P 11	Frozen - pizza	0,2 - 0,4 - 0,6	*Place the food on the oven rack on the third level.*
P 12*	Frozen - oven chips	0,3 - 0,4 - 0,5	*Place the food on the glass baking tray on the third level.*
P 13	Frozen - lasagne	1,6	*Place the food on the oven rack on the third level.*

Attention

- During the automatic cooking programmes, the microwave function is switched on. Therefore do not use metal utensils.
- The programmes with a * are preheated. During preheating, the cooking time pauses. An audio signal sounds when the correct temperature is reached. The time and the temperature are blinking in the display. Put the dish on the oven grid and insert it in the oven on level 1 or 2. Touch the start / pause key to start the automatic programme.
- The programmes with ** only use the microwave function.

1. Touch the auto menu key once or twice to select the automatic defrost programmes (d) or automatic cooking programmes (P).
   Time, weight and d01 or P01 appear in the display.
2. Use the slider or "- / +" keys to select an automatic cooking programme.
3. Touch the weight key to set the weight.
   The weight flashes in the display.
4. Use the slider or "- / +" keys to set the desired weight.
   The weight you set depends on the selected programme.
5. Touch the start / pause key to start the automatic programme.
   The time counts down in the display. When the cooking process is ready, a signal sounds. The display shows 'End'. The fan continues to operate for some time and then stops automatically.
6. Touch the cancel key; the oven goes to standby.

The combi microwave oven goes to standby automatically after 5 minutes if you do not touch the start/pause key.

Heating and cooking

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

Caution!

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

Caution!

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

Defrosting

- Always defrost large, dense pieces using the defrosting programme. The food will defrost gradually and evenly, you will not run the risk of the outside drying while the centre is still frozen.
- To speed up the defrosting process, it is recommended that after a while the food be divided up into smaller pieces.
- For large pieces of meat and dense food, introduce a couple of breaks into the defrosting process.
- When defrosting irregularly shaped food, halfway through the defrosting time you can cover or wrap the thin parts with aluminium foil.
- Use the oven rack or glass baking tray when defrosting.

Factors that affect the cooking process

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

Basic techniques

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

Cooking vegetables



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

Cooking fish

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

Keeping your appliance neat

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

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

Lighting

- This appliance is fitted with LED lighting.
- LED lamps guarantee you optimum lighting, a service life of up to 10 times longer than conventional lamps and energy savings of as much as 90%.

Contact the technical department when LED lighting needs to be replaced.

What to do if...

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

Check:

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

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut.	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work. A symbol of a padlock appears in the display.	Child safety lock is active.	Deactivate the child safety lock.
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.

Problem	Possible cause	Solution
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.

In all other cases or with error codes in the display; call the service department.

Product specifications

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

External dimensions (wxdxh)	595 mm x 548* mm x 454 mm
Building in dimensions	560 mm x 550 mm x 450 mm
Oven capacity	50 liter
Rated voltage	230 V ~ / 50 Hz
Rated maximum power input	3000 W
Rated microwave power output	900 W

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

ENERGY CONSUMPTION
Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Standby mode	0.8 W
The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition.	20 minutes

Disposing of the appliance and the packaging

Sustainable materials were used in the manufacture of this appliance. At the end of its life cycle, this appliance must be disposed of in a responsible manner. You can obtain more information from the authorities.

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

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

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with governmental provisions.



To designate the requirement of sorted processing of electrical household equipment, the symbol of a crossed-out waste container is displayed on the product. This means that at the end of its life span, the appliance may not be added to the regular household waste. The appliance must be brought to a special municipal centre for sorted waste collection or to a dealer that provides this service.

The separate processing of a household appliance prevents possible negative consequences for the environment and health which exist due to inappropriate processing. Separate processing ensures that the materials of which the appliance is made can be recovered to obtain a considerable savings of energy and raw materials.

CE

Conformity declaration
We declare that our products comply with the applicable European Directives, Resolutions and Regulations, as well as all requirements specified in the standards to which reference is made.



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

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

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

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be

912079

Pelgrim

912079 / VER 2 / 22-10-2025

OM240___

Mode d’emploi

Four à micro-ondes combiné

Bedienungsanleitung

Kombi-mikrowelle

Pelgrim

FR Mode d'emploi FR 3 - FR 27

DE Bedienungsanleitung DE 3 - DE 27

Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme



Important à savoir - Wissenswertes



Conseil - Tipp

SOMMAIRE

Votre four à micro-ondes combiné

Introduction 4
Panneau de commande 5
Description 6

Avant toute utilisation

Avant de commencer 7
Réglage de l'horloge 7
Utilisation des micro-ondes 8
Installation des crochets et des supports de grille 10
Installation des supports de grille 10

Fonctionnement

Généralités 12
Fonctions micro-ondes 14
Fonctions du four 15
Fonctions Micro-ondes combinées 16
Programmes de cuisson prédéfinis 17
Préchauffage 19
Sécurité enfant 20
Pause 20

Conseils de cuisson 21

Entretien

Préserver la propreté de votre appareil 24
Éclairage 24

Problèmes

Que faire si... 25

Consignes d'installation

Spécifications du produit 26

Votre four et l'environnement

Élimination de l'appareil et de l'emballage 27

FR

Introduction

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

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

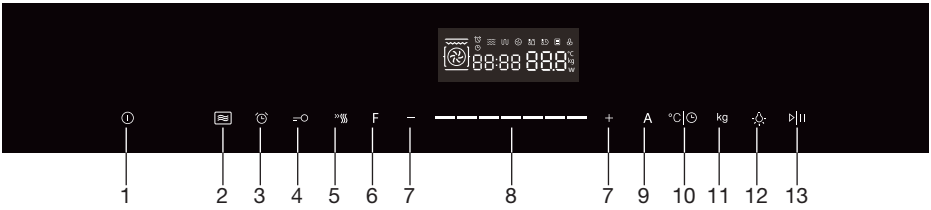


Veuillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil !

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

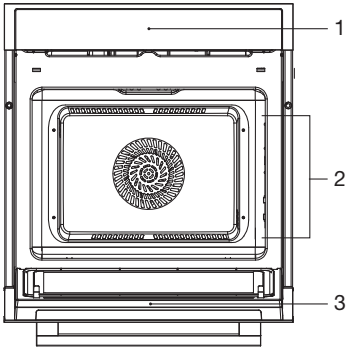
Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Panneau de commande



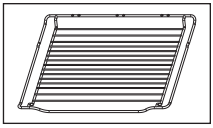
1.		Touche d'arrêt
2.		Touche micro-ondes
3.		Touche minuteur de cuisine
4.		Touche sécurité enfant
5.		Touche de préchauffage rapide
6	F	Touche des fonctions du four
7.	- +	Touches « - / + »
8.		Curseur de réglage
9.	A	Touche menu automatique
10.	C|	Touche de l'horloge/du réglage de la température
11.	kg	Touche poids
12.		Touche marche/arrêt de l'éclairage du four
13.	||	Touche démarrage/pause

Description

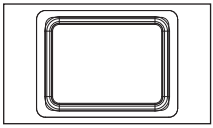


1. Panneau de commande
2. Niveaux de la grille (les niveaux sont numérotés de bas en haut)
3. Vitre de la porte

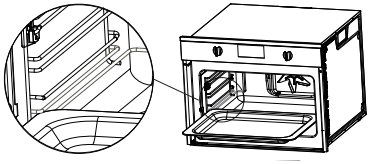
Les accessoires suivants sont fournis avec votre four :

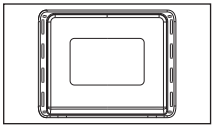


- Grille de four
  Utilisée au micro-ondes et au four.
  Convient pour griller. Un plat pour cuisson ou une casserole d'aliments peut également être posé sur la grille de four.
  Utilisez la grille du four pour les fonctions micro-ondes combinées.



- Lèchefrite en verre
  Utilisée au micro-ondes.
  N'utilisez pas la lèchefrite en verre pour les fonctions du four !





- Lèchefrite en émail
  Utilisée au four.
  Utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses. Peut également être employée comme plateau ramasse-gouttes. Placez la lèchefrite au premier niveau pour l'utiliser en tant que plateau ramasse-gouttes pendant la cuisson.
  N'utilisez pas la lèchefrite en émail pour les fonctions micro-ondes !

Remarque
Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils chauffent. Ce phénomène n'affecte pas leur fonctionnement. Une fois refroidis, ils retrouvent leur forme originale.

Avant de commencer

- Ouvrez la porte et retirez le matériel d'emballage.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes s'il est endommagé, mais contactez le fabricant.
- Retirez le film de protection de l'extérieur du four à micro-ondes.
- Nettoyez l'intérieur du four et les accessoires avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou sentant fort.
- Réglez l'horloge ; voir « Réglage de l'horloge ».
- Allumez votre four en mode Convection, à 250 ºC pendant 1 heure. Voir le chapitre « Fonctionnement / Fonctions du four ».

Lors de la première utilisation, des fumées et des odeurs peuvent apparaître ; il faut donc assurer une bonne ventilation de la cuisine.

- Laissez refroidir le four en ouvrant la porte afin qu'il soit ventilé et ne conserve pas les odeurs à l'intérieur.
- Une fois refroidi, nettoyez le four à l'eau chaude.

Pas d'aluminium sur la sole du four

- Ne couvrez jamais la sole du four avec du papier aluminium et ne placez jamais de plateaux ou de moules de cuisson sur la sole du four. Le papier aluminium bloque la chaleur, ce qui peut abîmer l'émail et nuire au résultat de cuisson.

Nettoyer immédiatement

- Les éclaboussures de nourriture contenant du sucre ou de jus de fruits (prune, rhubarbe) peuvent décolorer l'émail. Il est conseillé de nettoyer immédiatement de telles éclaboussures.

Remarques

- Lors de la première utilisation du four, vous remarquerez une « odeur de neuf ». Ce phénomène est normal.
- La fonction de cuisson et la température peuvent être modifiées pendant la cuisson.
- Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier sous l'influence de certaines conditions.
- Certains plats nécessitent un préchauffage du four.
- Si vous utilisez du papier de cuisson, celui-ci doit résister à des températures élevées.

- La préparation de grands morceaux de viande ou de plats à base de pâte, tels que de tartes, libère une importante quantité de vapeur. Cela peut provoquer de la condensation sur la porte du four. Ce phénomène est normal et n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Après le processus de cuisson, essuyez la porte et la vitre.
- Pour empêcher la condensation, ne laissez jamais refroidir des aliments chauds dans un four fermé.

Réglage de l'horloge

Réglage de l'heure actuelle

Lorsque le four est branché au réseau électrique, « 00:00 » clignote sur l'écran. L'horloge fonctionne tant que le micro-ondes est branché sur le secteur.

1. Appuyez sur la touche de l'horloge/du réglage de la température.
   L'affichage de l'heure se met à clignoter.
2. Utilisez le curseur ou les touches « - / + » pour saisir l'heure exacte.
3. Appuyez une nouvelle fois sur la touche de l'horloge/du réglage de la température.
   L'affichage des minutes clignotera.
4. Utilisez le curseur ou les touches « - / + » pour saisir les minutes exactes.
5. Enfin, appuyez à nouveau sur la touche de l'horloge/du réglage de la température pour confirmer le réglage de l'heure.
   L'heure actuelle et le symbole de l'horloge s'affichent à l'écran.



Vous pouvez régler l'heure en appuyant sur la touche de l'horloge/du réglage de la température en veille jusqu'à ce que les chiffres des heures clignotent. Réglez l'horloge en suivant les instructions ci-dessus.

Utilisation des micro-ondes

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

Les micro-ondes sont utilisées pour :
- Le mode Micro-ondes
- Les fonctions combinées

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

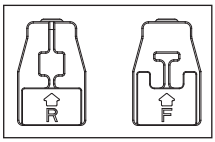
Important
Comme le centre des aliments est cuit par dissipation de chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et ce manuel pour garantir :
- Une cuisson homogène des aliments jusque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

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

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

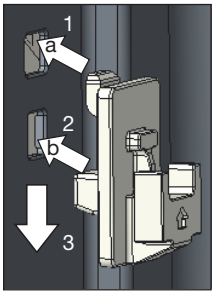
✓ : Recommandé
✓✗ : À utiliser avec précaution
✗ : Dangereux

Installation des crochets



Installez le crochet « R » à l'arrière.
Installez le crochet « F » à l'avant.

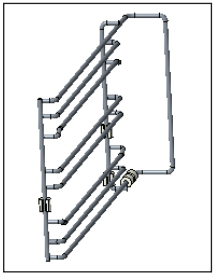
Retirez le ruban de l'intérieur de la cavité du four avant d'installer les crochets.

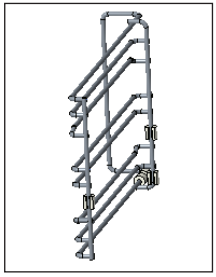


1. Tout d'abord, installez le crochet dans l'orifice « a ».
2. Poussez ensuite le crochet dans l'orifice « b ».
3. Enfin, poussez le crochet vers le bas dans la bonne position.

Installation des supports de grille

Notez la différence entre le support de grille gauche et droit.
Le support de grille gauche Le support de grille droit.

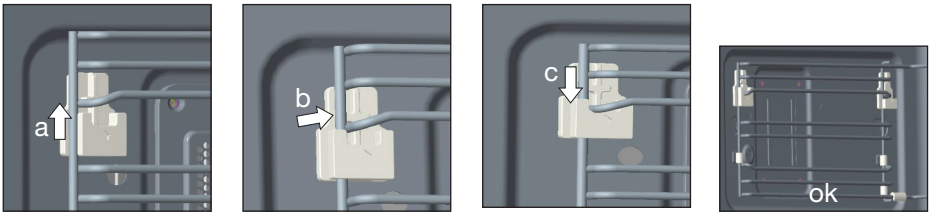




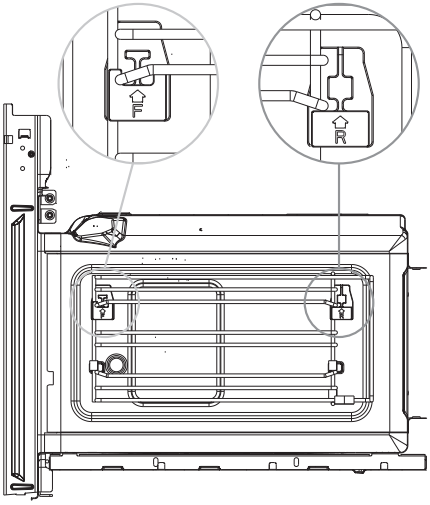
Attention
Un positionnement incorrect des supports de grille peut provoquer des étincelles.

Installation du support de grille gauche

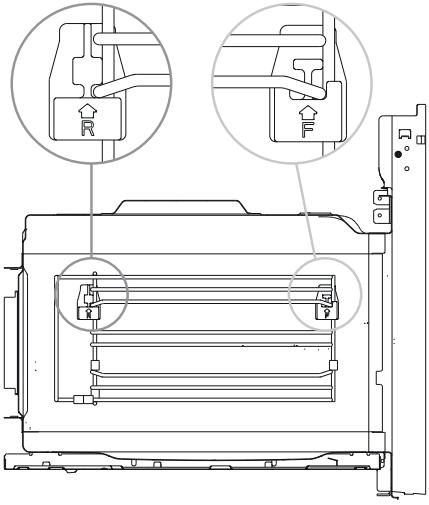
1. Soulevez le support de grille en position « a » contre le crochet avant. Assurez-vous que l'arrière du support de grille est contre le crochet arrière.
2. Poussez le support de grille vers l'arrière en position « b ».
3. Poussez le support de grille vers le bas en position « c » et déplacez-le dans le bas de la rainure du crochet.
4. Terminé.



Le support de grille gauche



Le support de grille droit



Généralités

Niveaux de puissance des micro-ondes

Vous pouvez voir dans le tableau ci-dessous quels sont les cinq niveaux de puissance que vous pouvez choisir et pour quels aliments les niveaux de puissance conviennent. Pendant la cuisson, il est possible de changer la puissance en appuyant sur la touche micro-ondes.

Niveau de puissance	**Aliment**
800 W	- Bouillir de l'eau, réchauffer - Cuire du poulet, du poisson, des légumes
600 W	- Réchauffer - Cuire des champignons, des crustacés - Cuire des plats contenant des œufs et du fromage.
400 W	- Cuire du riz, de la soupe
200 W	- Décongeler - Faire fondre du chocolat et du beurre
100 W	- Décongeler des aliments sensibles/délicats - Décongeler des aliments de forme irrégulière - Attendrir de la crème glacée - Faire lever la pâte

Modifier la température

Pendant la cuisson, il est possible de changer la température.

Modification du temps de cuisson

Pendant la cuisson, il est possible de changer le temps de cuisson. Les paliers pour l'ajustement du temps sont les suivants (le temps de cuisson maximal pouvant être programmé dépend du mode choisi) :

Ajustement	0 - 1 min.	1 - 3 min.	3 - 15 min.	15 - 60 min.	+60 min.
Palier	5 s	10 s	30 s	1 min.	5 min.

Functions		Température	Utilisation
	Traditionnel	100 ~ 235 °C	Les éléments du haut et du bas fonctionnent ensemble pour une cuisson traditionnelle. Le four doit être préchauffé à la température voulue : parfait pour des plats à cuisson lente tels que des plats en cocotte et des ragoûts.
	Convection	50 ~ 250 °C	Pour cuire sur plusieurs niveaux (p.ex. cuire des plateaux de cookies aux pépites de chocolat).
	Traditionnel + chaleur tournante	50 ~ 235 °C	Pratique et permet de gagner du temps. Jusqu'à 4 plats différents peuvent être cuits simultanément sur différents niveaux sans mélanger les goûts ou les odeurs.
	Gril radiant	100 ~ 235 °C	Les meilleurs résultats sont obtenus en utilisant le niveau supérieur pour des petits aliments et les niveaux inférieurs pour des aliments plus volumineux.
	Double gril + chaleur tournante	100 ~ 250 °C	Pour les plats gratinés et la finition des légumes rôtis.
	Double gril	100 ~ 235 °C	Les éléments radiants intérieurs et l'élément supérieur extérieur fonctionnent simultanément afin d'offrir une chaleur de gril rapide et uniforme et efficacement dorer la surface des aliments.
	Pizza	50 ~ 250 °C	On obtient une cuisson parfaite des pizzas avec de la chaleur supplémentaire du bas et des côtés du four, ce qui garantit des fonds de pizza croustillants.
	Élément de chauffe inférieur	50 ~ 235 °C	Il est parfait pour des plats à cuisson lente tels que des plats en cocotte et des ragoûts.
	Micro-ondes	100 ~ 800 W	Décongeler, réchauffer et cuire.
	Micro-ondes + convection	200 W 50 ~ 250 °C	Pour réduire le temps de cuisson des grandes portions, tout en ayant une finition dorée.
	Micro-ondes + double gril + chaleur tournante	200 W 50 ~ 250 °C	Cette fonction convient pour dorer rapidement ; elle permet de cuire les ingrédients à cœur.
	Micro-ondes + Pizza	200 W 50 ~ 250 °C	Cette fonction convient pour dorer rapidement le dessous d'un plat ; elle permet de cuire les ingrédients à cœur.
	Décongélation		3 programmes de décongélation, d 01, d 02 et d 03.
	Programmes automatiques		13 programmes de cuisson, de P 01 à P 13.



Remarque

Voir les « Conseils de cuisson » pour les informations concernant les aliments.

Fonctions du four



Utilisez la lèchefrite en émail ou la grille du four pour les fonctions du four.

1. Appuyez sur la touche de fonction du four (plusieurs fois) et sélectionnez le réglage souhaité en choisissant le symbole correct sur l'affichage.
   La température clignote sur l'affichage.
2. Utilisez le curseur ou les touches « - / + » pour réglez la température souhaitée.
3. Appuyez sur la touche de l'horloge/du réglage de la température.
   « *h0:00* » *clignote sur l'affichage (heures:minutes).*
4. Réglez le temps de préparation souhaité à l'aide du curseur ou les touches « - / + » (max. h9:00 heures).
   Appuyez sur la touche démarrage/pause pour démarrer le processus de cuisson.
   Le temps s'écoule à l'écran. Un signal sonore retentit lorsque le processus de cuisson est terminé. L'écran affiche 'End'. Le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps, puis s'arrête automatiquement.
5. Appuyez sur la touche d'arrêt ; le four se met en veille.



Commentaires

- Pour certains plats, vous devez d'abord préchauffer le four. Appuyez sur la touche de préchauffage rapide (voir chapitre « Préchauffage rapide »). Voir aussi les informations sur le tribunal.
- La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés pendant la cuisson. Appuyez sur la touche de l'horloge/du réglage de la température (plusieurs fois) et réglez la valeur qui clignote avec le curseur ou les touches « - / + ».
- Si vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson, la cuisson s'arrêtera. L'heure et la température clignotent à l'écran. Après avoir fermé la porte, appuyez sur la touche de démarrage/pause pour redémarrer la fonction réglée.
- Appuyez sur la touche d'arrêt pour arrêter le processus de cuisson prématurément ; le four se met en veille.
- Le four à micro-ondes combiné se met en veille automatiquement après 5 minutes si vous n'appuyez pas sur la touche « démarrage/pause ».

Fonctions micro-ondes



Attention !

Un retard à l'ébullition peut se produire dans les liquides (tels que l'eau) chauffés au four à micro-ondes. Cela signifie que le liquide commence à bouillir sans que vous voyez le moindre mouvement. Une fois sorti du four, le liquide peut se mettre à bouillir rapidement et éclabousser hors du récipient avec un risque de blessure. Pour supprimer ce retard à l'ébullition, placez une cuillère en plastique/verre dans le liquide avant de le réchauffer dans le four à micro-ondes.

Attention !
La prudence s'impose avec les aliments pour bébé et les petits pots :
- Secouez ou remuez bien le contenu des biberons ou petits pots pour bébé après le passage aux micro-ondes.
- Avant de servir, vérifiez soigneusement la température du contenu afin d'éviter les brûlures.

Attention !
Les ustensiles peuvent être chauds lorsqu'ils ont été utilisés dans le four à micro-ondes !

Utilisez la lèchefrite en verre au niveau 1 pour les fonctions micro-ondes.

1. Appuyez sur la touche micro-ondes pour démarrer la fonction de micro-ondes.
   « 01:00 » clignote sur l'affichage (minutes:secondes). Le chiffre « 800 » et l'icône de la fonction micro-ondes s'affichent.
2. Utilisez le curseur ou les touches « - / + » pour régler le temps de cuisson (max. 30:00 minutes à 800W et max. 90:00 minutes à toutes les autres puissances).
3. Appuyez sur la touche micro-ondes.
   L'indication de la puissance clignote à l'écran.
4. Utilisez le curseur ou les touches « - / + » pour régler le niveau de puissance.
5. Appuyez sur la touche démarrage/pause pour démarrer le processus de cuisson.
   Le temps s'écoule à l'écran. Un signal sonore retentit lorsque le processus de cuisson est terminé. L'écran affiche 'End'. Le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps, puis s'arrête automatiquement.
6. Appuyez sur la touche d'arrêt ; le four se met en veille.

Commentaires
- Le temps de cuisson peut être ajusté pendant la cuisson. Appuyez sur la touche de l'horloge/du réglage de la température et réglez la valeur qui clignote avec le curseur ou les touches « - / + ».
- La puissance peut être ajustée pendant la cuisson. Appuyez sur la touche de micro-ondes et ajustez la valeur avec le curseur ou les touches « - / + ».
- Si vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson, la cuisson s'arrêtera. L'heure et la température clignotent à l'écran. Après avoir fermé la porte, appuyez sur la touche de démarrage/pause pour redémarrer la fonction réglée.
- Appuyez sur la touche d'arrêt pour arrêter le processus de cuisson prématurément ; le four se met en veille.
- Le four à micro-ondes combiné se met en veille automatiquement après 5 minutes si vous n'appuyez pas sur la touche « démarrage/pause ».

Fonctions Micro-ondes combinées

Remarque
Avec les trois fonctions combinées, la puissance est automatiquement réglée sur 200W (après sélection de la fonction four).

Utilisez la grille du four pour les fonctions micro-ondes combinées.

1. Appuyez sur la touche micro-ondes pour démarrer la fonction de micro-ondes.
   « 01:00 » clignote sur l'affichage. Le chiffre « 800 » et l'icône de la fonction micro-ondes s'affichent.
2. Appuyez sur la touche de fonction du four (plusieurs fois) et sélectionnez le réglage souhaité en choisissant le symbole correct sur l'affichage.
   La température clignote sur l'affichage. L'icône de la fonction du four et l'icône de la fonction micro-ondes s'affichent.
3. Utilisez le curseur ou les touches « - / + » pour réglez la température souhaitée.
4. Appuyez sur la touche de l'horloge/du réglage de la température.
   « h0:20 » clignote sur l'affichage (heures:minutes).
5. Réglez le temps de préparation souhaité à l'aide du curseur ou les touches « - / + ».
6. Appuyez sur la touche démarrage/pause pour démarrer le processus de cuisson.
   Le temps s'écoule à l'écran. Un signal sonore retentit lorsque le processus de cuisson est terminé. L'écran affiche 'End'. Le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps, puis s'arrête automatiquement.
7. Appuyez sur la touche d'arrêt ; le four se met en veille.

Remarques

- La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés pendant la cuisson. Appuyez sur la touche de l'horloge/du réglage de la température (plusieurs fois) et réglez la valeur qui clignote avec le curseur ou les touches « - / + ».
- Si vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson, la cuisson s'arrêtera. L'heure et la température clignotent à l'écran. Après avoir fermé la porte, appuyez sur la touche de démarrage/pause pour redémarrer la fonction réglée.
- Appuyez sur la touche d'arrêt pour arrêter le processus de cuisson prématurément ; le four se met en veille.
- Le four à micro-ondes combiné se met en veille automatiquement après 5 minutes si vous n'appuyez pas sur la touche « démarrage/pause ».

Préchauffage rapide

La fonction de préchauffage peut être activée après avoir choisi une des fonctions suivantes : Traditionnel / Convection / Traditionnel + chaleur tournante / Gril radiant / Double gril + chaleur tournante / Double gril / Pizza / Élément de chauffe inférieur .

1. Choisissez une fonction, réglez la température et le temps de préparation souhaité.
2. Appuyez sur la touche de préchauffage rapide.
   L'écran affiche la fonction, l'heure et la température.
3. Appuyez sur la touche démarrage/pause pour démarrer le préchauffage.
   Lorsque la température souhaitée est atteinte, un signal sonore est émis. L'heure et la température clignotent à l'écran. Mettre le plat au four.
4. Appuyez sur la touche de démarrage/pause pour démarrer le processus de cuisson précédemment défini.

Vous pouvez arrêter le préchauffage en appuyant sur la touche d'arrêt.

Vous pouvez modifier les autres réglages avant ou après le choix de la fonction de préchauffage.

Le four à micro-ondes combiné se met en veille automatiquement après 5 minutes si vous n'appuyez pas sur la touche « démarrage/pause ».

Régler le minuteur de cuisson

Le minuteur de cuisson ne peut être utilisé que lorsque l'heure actuelle est réglée. Vous pouvez utiliser le minuteur de cuisson lorsque le four est en veille. Le minuteur de cuisson n'éteint pas le four.

1. Appuyez sur la touche de minuteur de cuisine pour sélectionner la fonction de minuteur de cuisine.
   L'icône du minuteur de cuisine et 00:00 s'affichent à l'écran.
2. Utilisez le curseur ou les touches « - / + » pour régler le temps de minuteur de cuisson (max. 24:00 heures).
3. Appuyez à nouveau sur la touche de minuteur de cuisine pour confirmer le réglage.
   Le temps s'écoule à l'écran.

Si le temps défini est inférieur à 1 heure, le temps est affiché en minutes:secondes.

Lorsque le temps réglé s'est écoulé, un signal sonore retentit et le symbole de la minuteur de cuisson disparaît de l'affichage. L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Sécurité enfant

Vous pouvez « verrouiller » votre four à micro-ondes combiné, afin d'empêcher le démarrage d'un processus de cuisson.

Attention !
Vous pouvez uniquement activer la sécurité enfant si le four à micro-ondes combiné en veille (l'heure (actuelle) apparaît à l'écran).

Activation de la sécurité enfant :
Appuyez sur la touche de sécurité enfant jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
L'icône de sécurité enfant s'affiche à l'écran. Vous ne pouvez pas utiliser le four à micro-ondes combiné.

Désactivation de la sécurité enfant :
Appuyez sur la touche de sécurité enfant jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
L'icône de sécurité enfant disparaît de l'écran. Vous pouvez à présent réutiliser le four à micro-ondes combiné.

Pause

Pendant le fonctionnement de votre four à micro-ondes combiné, vous pouvez le mettre sur « pause ».

1. Appuyez sur la touche démarrage/pause.
   Les réglages à l'écran clignotent.
2. Appuyez sur la touche démarrage/pause pour redémarrer le processus de cuisson.

Programmes de cuisson prédéfinis

Vous avez le choix parmi 13 programmes de cuisson prédéfinis et 3 programmes de décongélation prédéfinis. Tout ce que vous avez à faire est de sélectionner le programme et régler le poids correct. La puissance, le temps et la température sont déjà programmés dans le programme sélectionné.

Programmes de décongélation prédéfinis		**Plage de poids en kg**	
d 01	Viande	0,1 - 1,5	*Pendant la décongélation, placez les aliments sur le plateau en verre. Si vous entendez 3 bips, le four à micro-ondes combiné s'arrête. Retournez les aliments et appuyez sur la* **touche démarrage/pause** *pour continuer le programme de décongélation.*
d 02	Volaille	0,1 - 1,5	
d 03	Poisson	0,1 - 0,8	
Programmes de cuisson prédéfinis		**Poids in kg**	
P 01**	Légumes frais	0,2 - 0,4 - 0,6	*Placez les aliments sur le plateau en verre au premier niveau.*
P 02**	Pommes de terre - épluchées/cuites	0,2 - 0,4 - 0,7	
P 03	Pommes de terre - rôties	0,4 - 1,0	*Placez les aliments sur la grille de four au troisième niveau. Si vous entendez un bip, retournez les aliments. Le micro-ondes combiné démarre automatiquement la phase suivante.*
P 04	Morceaux de poulet (congelés)	0,4	
P 05*	Cake	0,4 - 0,5 - 0,6	*Placez les aliments sur la grille de four au deuxième niveau.*
P 06*	Tarte aux pommes	2,4	
P 07*	Quiche	1,0	*Placez les aliments sur la grille de four au troisième niveau.*
P 08**	Boisson / soupe	0,2 - 0,4 - 0,6	*Placez les aliments sur le plateau en verre au premier niveau.*
P 09**	Plat préparé	0,2 - 0,3	
P 10**	Sauce / ragoût / plat	0,1 - 0,2 - 0,3	
P 11	Pizza - surgelée	0,2 - 0,4 - 0,6	*Placez les aliments sur la grille de four au troisième niveau.*
P 12*	Frites au four - surgelées	0,3 - 0,4 - 0,5	*Placez les aliments sur le plateau en verre au troisième niveau.*
P 13	Lasagnes - surgelées	1,6	*Placez les aliments sur la grille de four au troisième niveau.*

Attention!

- Pendant les programmes de cuisson prédéfinis, la fonction micro-ondes est activée. N'utilisez donc pas d'ustensiles en métal.
- Les programmes avec un * nécessitent un préchauffage. Pendant le préchauffage, le temps de cuisson est interrompu. Lorsque la température souhaitée est atteinte, un signal sonore est émis. L'heure et la température clignotent à l'écran. Placez le plat sur la grille du four et insérez-le dans le four au niveau 1 ou 2. Appuyez sur la touche démarrage/pause pour démarrer le programme automatique.
- Les programmes avec ** utilisent uniquement la fonction micro-ondes.

1. Appuyez une ou deux fois sur la touche menu automatique pour sélectionner le programme de décongélation (d) prédéfini ou le programme de cuisson (P) prédéfini souhaité.
   Le temps, le poids et d01 ou P01 s'affichent à l'écran.
2. Utilisez le curseur ou les touches « - / + » pour sélectionner un programme de cuisson prédéfini.
3. Appuyez sur la touche poids pour régler le poids.
   Le poids clignote à l'écran.
4. Utilisez le curseur ou les touches « - / + » pour régler le poids souhaité.
   Le poids que vous réglez varie en fonction du programme sélectionné.
5. Appuyez sur la touche démarrage/pause pour démarrer le programme de cuisson prédéfini.
   Le temps s'écoule à l'écran. Un signal sonore retentit lorsque le processus de cuisson est terminé. L'écran affiche 'End'. Le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps, puis s'arrête automatiquement.
6. Appuyez sur la touche d'arrêt ; le four se met en veille.

Le four à micro-ondes combiné se met en veille automatiquement après 5 minutes si vous n'appuyez pas sur la touche « démarrage/pause ».

Réchauffage et cuisson



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



Attention !

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



Attention !

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

Décongélation



- Utilisez toujours le programme décongélation pour décongeler de gros morceaux compacts. Comme l'aliment est décongelé progressivement et uniformément, vous ne risquez pas que l'extérieur se dessèche tandis que le centre est encore congelé.
- Pour accélérer le processus de décongélation, il est conseillé de diviser les aliments en morceaux plus petits après un certain temps.
- Pour les gros morceaux de viande et les aliments compacts, prévoyez quelques pauses dans le processus de décongélation.
- Lorsque vous décongelez des aliments de forme irrégulière, vous pouvez couvrir ou emballer les pièces minces avec du papier aluminium à mi-parcours.
- Utilisez la grille du four ou la lèchefrite en verre pour la décongélation.

Facteurs qui influencent le processus de cuisson



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

Techniques de base



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

Cuisson des légumes



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

Cuire du poisson

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

Préserver la propreté de votre appareil



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



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

Éclairage

- Cet appareil est équipé d'un éclairage LED.
- Les LED vous garantissent un éclairage optimal, une durée de vie jusqu'à 10 fois plus longue que les lampes classiques et des économies d'énergie pouvant atteindre 90 %.



Contactez le service après-vente si l'éclairage LED a besoin d'être remplacé.

Que faire si...

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

Vérifiez les points suivants :

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

Problème	**Cause possible**	**Solution**
L'appareil ne fonctionne pas.	Disjoncteur défectueux.	Vérifiez la boîte à fusibles et vérifiez que le disjoncteur de l'appareil fonctionne.
	La fiche n'est pas dans la prise.	Branchez-le dans la prise.
	Panne électrique.	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine fonctionne.
L'appareil ne fonctionne pas. Le symbole de la sécurité enfants s'affiche à l'écran.	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
L'appareil ne s'allume pas.	La porte n'est pas bien fermée.	Vérifiez s'il y a des résidus alimentaires ou de la saleté dans la porte. Fermer la porte.
Le plat met plus de temps que d'habitude à chauffer.	La puissance sélectionnée est trop faible.	Sélectionnez une puissance supérieure.
	Une quantité plus importante que d'habitude a été placée dans l'appareil.	Doubler la quantité = presque doubler le temps de cuisson.
	La nourriture était plus froide que d'habitude.	Remuez ou retournez les aliments pendant la cuisson.

Problème	Cause possible	Solution
Une certaine fonction ou un certain niveau de puissance ne peut pas être réglé.	La température, le niveau de puissance ou le réglage combiné n'est pas possible avec cette fonction.	Choisissez les paramètres autorisés.

Dans tous les autres cas ou avec des codes d'erreur à l'écran ; appeler le service après-vente.

Spécifications du produit

La puissance totale, le voltage nécessaire et la fréquence sont indiqués sur l'étiquette située à l'intérieur de cet appareil.

Dimensions extérieures (l x p x h)	595 mm x 548* mm x 454 mm
Dimensions d'encastrement	560 mm x 550 mm x 450 mm
Capacité du four	50 litres
Tension nominale	230 V~ / 50 Hz
Puissance maximale d'entrée nominale	3000 W
Puissance de four à micro-ondes de sortie nominale	800 W

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

CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ
Informations sur le produit concernant la consommation d'électricité et le temps maximum pour atteindre le mode de faible consommation applicable.

Mode veille	0,8 W
Temps maximum nécessaire pour que le four atteigne automatiquement le mode ou l'état de faible consommation applicable.	20 minutes

Élimination de l'appareil et de l'emballage

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

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

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

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



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

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

CE

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

INHALT

Ihr Kombi-Mikrowellenofen

Einführung 4
Bedienfeld 5
Beschreibung 6

Vor der Benutzung

Bevor Sie beginnen 7
Uhrzeit einstellen 7
Verwendung der Mikrowelle 8
Einsetzen der Schienenhalter und Schienen 10
Einsetzen der Schienenrahmen 10

Bedienung

Allgemeine Hinweise 12
Mikrowellenfunktionen 14
Ofenfunktionen 15
Kombi-Mikrowellenfunktionen 16
Automatische Garprogramme 17
Vorheizen 19
Kindersicherung 20
Pause 20

Kochtipps 21

Pflege

Reinigung des Geräts 24
Beleuchtung 24

Störungen

Was ist zu tun, wenn … 25

Installationsanleitung

Technische Daten 26

Ihr Backofen und die Umwelt

Entsorgung von Verpackung und Gerät 27

DE

Einführung

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

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

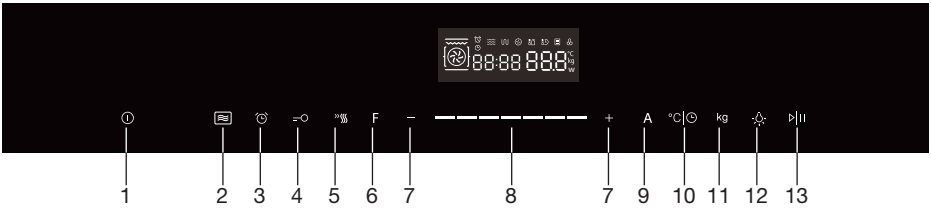


Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts auch die separaten Sicherheitshinweise!

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

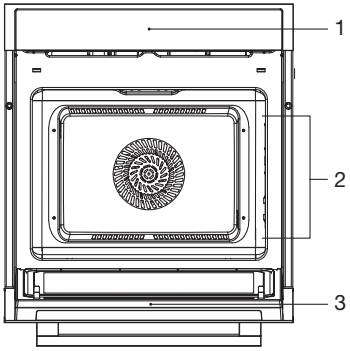
Die Installationsanweisungen liegen separat bei.

Bedienfeld



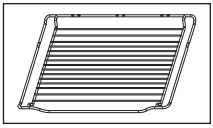
1.		Stopptaste
2.		Mikrowellen-Taste
3.		Kurzzeituhr-Taste
4.		Kindersicherungstaste
5.		Schnelles Vorheizen-Taste
6	F	Ofen Funktionstaste
7.	- +	Tasten '- / +'
8.		Schieberegler
9.	A	Auto-Menü-Taste
10.	C |	Uhr-/Temperatureinstellungstaste
11.	kg	Gewichtseinstellungstaste
12.		Ofenbeleuchtung an/aus
13.	| II	Start-/Pause-Taste

Beschreibung

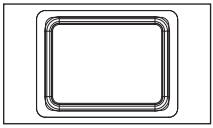


1. Bedienfeld
2. Gitterebenen (Ebenen sind von unten nach oben nummeriert)
3. Sichtscheibe

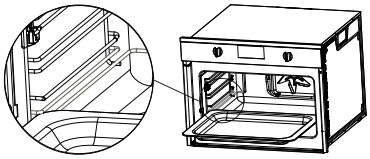
Zu Ihrem Ofen gehören die folgenden Zubehörteile:

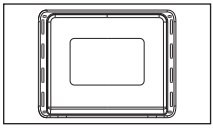


- Rost
  Für Mikrowelle und Ofen.
  Der Rost wird zum Grillen verwendet. Sie können auf den Rost aber zum Beispiel auch eine Ofenschale oder einen Topf mit Gargut stellen.
  Für Kombi-Mikrowellenfunktionen verwenden Sie den Ofenrost.



- Glas-Backblech
  Für Mikrowelle.
  Verwenden Sie das Glasbackblech nicht für die Ofenfunktionen!





- Emaille-Backblech
  Für Ofen. Zum Braten von Fleisch und zum Backen saftiger Backwaren. Kann auch als Tropfschale verwendet werden.
  Schieben Sie das Backblech während des Grillens zur Verwendung als Fettauffangschale in die erste Ebene.
  Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!

Hinweis
Das Zubehör kann sich durch Hitze verformen. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Es erlangt seine ursprüngliche Form beim Abkühlen zurück.

Bevor Sie beginnen

- Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig.
- Wenn der Mikrowellenofen beschädigt ist, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an den Hersteller.
- Entfernen Sie die außen am Mikrowellenofen angebrachte Schutzfolie.
- Reinigen Sie den Innenraum des Ofens und das Zubehör mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder stark riechenden Reinigungsmittel.
- Stel de klok in; zie ‘De klok instellen’.
- Zet uw oven een uur lang aan op Convectie, 250 ºC. Zie hoofdstuk ‘Bediening/Ovenfuncties’.
- Lassen Sie den Ofen in Funktion Umluft bei 250 ºC eine Stunde lang laufen. Siehe „Bedienung/Ofenfunctionen“.

Während der ersten Inbetriebnahme entstehen Rauch und Gerüche. Sorgen Sie deshalb für eine gute Belüftung der Küche.

- Lassen Sie den Ofen abkühlen und öffnen Sie die Tür. So wird er gelüftet und es bleiben keine Gerüche im Inneren zurück.
- Reinigen Sie die Ofen nach dem Abkühlen mit warmem Wasser.

Kein Aluminium auf den Backofenboden

- Decken Sie den Backofenboden niemals mit Aluminiumfolie ab. Auch Backbleche oder Backformen dürfen hier nicht abgestellt werden, da dies zu Wärmestau führt, der die Emaillebeschichtung beschädigt und das Garergebnis nachteilig beeinflusst.

Unverzüglich reinigen

- Zuckerhaltige Lebensmittel oder Fruchtsäfte (etwa Pflaumen- oder Rhabarbersaft) können die Farbe der Emaillebeschichtung beschädigen. Wir empfehlen, solche Rückstände unverzüglich zu beseitigen.

Hinweise

- Wenn der Backofen zum ersten Mal erhitzt wird, werden Sie vielleicht einen besonderen Geruch wahrnehmen. Das ist normal.
- Garzeiten stellen grobe Schätzungen dar und können in Abhängigkeit von mehreren Faktoren variieren.
- Für bestimmte Gerichte sollte der Backofen vorgeheizt werden.
- Verwendetes Backpapier muss hohen Temperaturen widerstehen können.
- Beim Garen von großen Fleischstücken oder Teig (zum Beispiel Kuchen oder Pasteten) wird viel Dampf erzeugt, der an der Backofentür kondensieren kann. Dies ist eine ganz normale Erscheinung, die die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigt. Trocknen Sie die Tür und die Scheibe nach dem Garen.
- Vermeiden Sie die Bildung von Kondenswasser und lassen Sie keine Speisen im geschlossenen Backofen abkühlen.

Uhrzeit einstellen

Einstellen der Uhrzeit

Nach dem Anschließen des Mikrowellenofens an die Stromversorgung erscheint auf dem Display die Anzeige „00:00“. Die Uhr läuft solange weiter, bis die Stromversorgung unterbrochen wird.

1. Betätigen Sie die „Uhr-/Temperatureinstellungstaste“.
   Die Stundenanzeige und das Uhrensymbol blinken.
2. Stellen Sie die Stunden mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ ein.
3. Betätigen Sie erneut die „Uhr-/Temperatureinstellungstaste“.
   Die Minuten blinken.
4. Stellen Sie die Minuten mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ ein.
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch erneutes Betätigen der „Uhr-/Temperatureinstellungstaste“.
   Auf dem Display erscheinen die aktuelle Uhrzeit und das Uhrensymbol.

Sie können die Uhrzeit einstellen, indem Sie im Standby-Modus die „Uhr-/Temperatureinstellungstaste“ drücken, bis die Stundenanzeige blinkt. Stellen Sie die Uhr gemäß den obigen Anweisungen ein.

Verwendung der Mikrowelle

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

Mikrowellen kommen in den folgenden Modi zum Einsatz:
- Mikrowellenmodus
- Kombi-Funktion

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

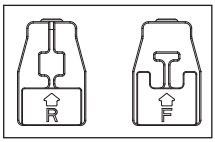
Wichtig
Da das Innere der Lebensmittel durch Wärmeleitung erhitzt wird, setzt sich der Vorgang auch nach dem Herausnehmen der Lebensmittel aus dem Ofen fort. Sie müssen daher die in Rezepten und in dieser Broschüre angegebenen Ruhezeiten beachten, um
- ein gleichmäßiges Garen bis zum Zentrum und
- eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Gericht sicherzustellen.

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

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

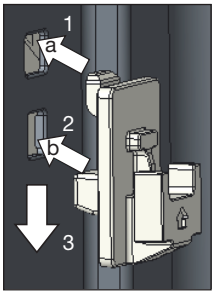
✓ : empfohlen
✓✗ : mit Vorsicht verwenden
✗ : ungeeignet

Einsetzen der Schienenhalter



Die mit „R“ gekennzeichneten Schienenhalter kommen nach hinten.
Die mit „F“ gekennzeichneten Schienenhalter kommen nach vorn.

Entfernen Sie das Klebeband von der Innenseite des Ofenraums, bevor Sie die Schienenhalter anbringen.

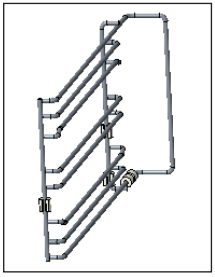


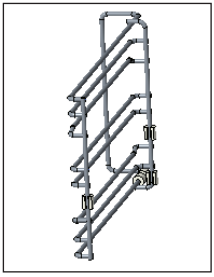
1. Installieren Sie zuerst die Schienenhalter in Loch ‘a’.
2. Schieben Sie dann die Schienenhalter in das Loch ‘b’.
3. Drücken Sie zum Schluss den Haken nach unten an die richtige Stelle.

Einsetzen der Schienenrahmen

Beachten Sie den Unterschied zwischen der linker und der rechter Schienenrahmen.

Linker Schienenrahmen Rechter Schienenrahmen



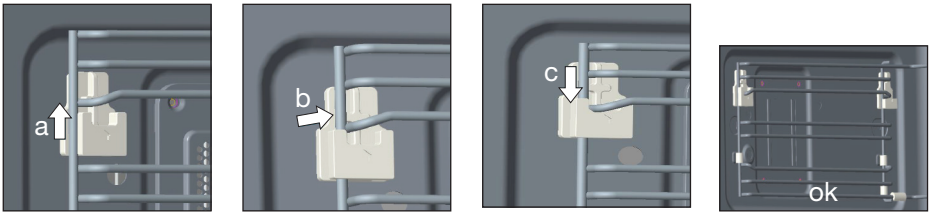


Achtung
Eine falsche Positionierung der Schienenrahmen kann zur Funkenbildung führen.

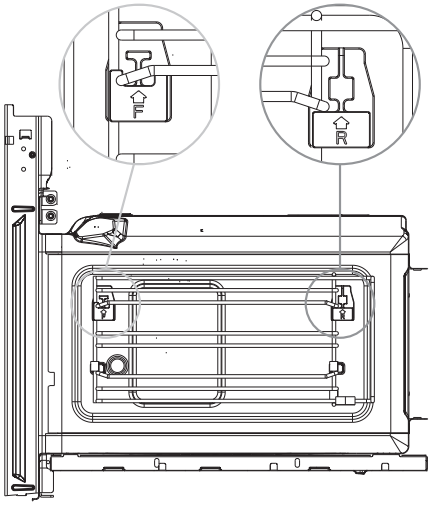
DE

Einsetzen der linker Schienenrahmen

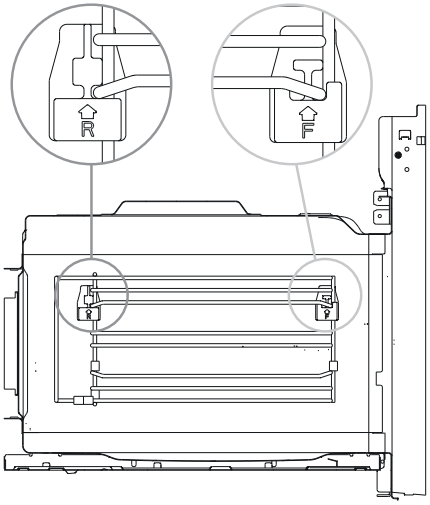
1. Heben Sie die Schienenrahmen zu Position ‘a’ gegen den vorderen Haken. Stellen Sie sicher, dass die Rückseite der Schienenrahmen am hinteren Haken anliegt.
2. Drücken Sie die Schienenrahmen nach hinten zu Position ‘b’.
3. Drücken Sie die Schienenrahmen nach unten zu Position ‘c’ in die Nut.
4. Fertig.



Linker Schienenrahmen



Rechter Schienenrahmen



Allgemeine Hinweise

Leistungsstufen der Mikrowelle

Die folgende Tabelle zeigt die fünf zur Verfügung stehenden Leistungsstufen und ihre Anwendungsbereiche. Während des laufenden Betriebs kann die Leistungsstufe durch Betätigen der Mikrowellentaste geändert werden.

Leistungsstufe	Gargut
800 W	- Wasser kochen, Aufwärmen - Garen von Geflügel, Fisch und Gemüse
600 W	- Aufwärmen - Garen von Pilzen oder Schalentieren - Garen von Gerichten mit Ei oder Käse
400 W	- Kochen von Reis und Suppen
200 W	- Auftauen - Schmelzen von Schokolade oder Butter
100 W	- Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln - Auftauen von unregelmäßig geformten Stücken - Aufweichen von Eiscreme - Teig gehen lassen

Ändern der Temperatur

Die Temperatur kann während des laufenden Betriebs geändert werden.

Ändern der eingestellten Gardauer

Die Gardauer kann während des laufenden Betriebs geändert werden. Die Schrittweite für die Einstellung der Gardauer ist wie folgt (die maximal wählbare Gardauer hängt vom gewählten Modus ab):

Einstellung	0 – 1 min	1 – 3 min	3 – 15 min	15 – 60 min	> 60 min
Schrittweite	5 s	10 s	30 s	1 min	5 min

Funktion		Temperatur	Verwendung
	Ober- und Unterhitze	100 – 235 °C	Die oben und unten angebrachten Heizelemente sind eingeschaltet. Der Ofen muss auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden. Gleichzeitige Ober- und Unterhitze eignet sich ideal für das langsame Garen von Speisen wie Aufläufen und Schmorgerichten.
	Umluft	50 – 250 °C	Zum gleichzeitigen Backen auf mehreren Ebenen (z. B. mehrere Backbleche mit Keksen).
	Ober- und Unterhitze + Umluft	50 – 235 °C	Mit dieser Funktion lassen sich zeitsparend bis zu vier Gerichte gleichzeitig auf verschiedenen Ebenen garen, ohne dass sich Geschmack und Geruch mischen.
	Grill	100 – 235 °C	Optimale Ergebnisse lassen sich erzielen, wenn kleine Stücke auf der obersten Ebene angeordnet werden und größere auf den unteren Ebenen.
	Doppelgrill + Umluft	100 – 250 °C	Zum Gratinieren und zum Rösten von Gemüse.
	Doppelgrill	100 – 235 °C	Die inneren Strahlungselemente und das äußere, oben angebrachte Element arbeiten gleichzeitig und erzeugen eine starke und gleichmäßige Hitze, mit der die Oberfläche der Speise effektiv gebräunt wird.
	Pizza	50 – 250 °C	Mit zusätzlicher Hitze von unten und von den Seiten wird der Pizzaboden extra knusprig.
	Unterhitze	50 – 235 °C	Ideal zum langsamen Garen von Aufläufen oder Schmorgerichten usw.
	Mikrowelle	100 – 800 W	Zum Auftauen, Aufwärmen und Garen.
	Mikrowelle + Umluft	200 W 50 – 250 °C	Zum schnelleren Garen und Bräunen großer Portionen.
	Mikrowelle+ Doppelgrill + Umluft	200 W 50 – 250 °C	Diese Funktion eignet sich, wenn ein schnelles Bräunen gewünscht ist. Das Gargut wird dabei vollständig durchgegart.
	Mikrowelle + Pizza	200 W 50 – 250 °C	Diese Funktion eignet sich, wenn ein schnelles Bräunen des Bodens gewünscht ist. Das Gargut wird dabei vollständig durchgegart.
	Auftauen		3 Auftauprogramme, d 01, d 02 und d 03.
	Automatikprogramme		13 Garprogramme (P 01 bis P 13).



Hinweis

Informationen zu einzelnen Lebensmitteln: siehe „Kochtipps“.

Ofenfunktionen



Verwenden Sie das emaillierte Backblech oder den Ofenrost für Ofenfunktionen.

1. Betätigen Sie die Funktionstaste des Backofens (mehrmals) und wählen Sie die gewünschte Einstellung, indem Sie das entsprechende Symbol auf dem Display auswählen.
   Die Temperatur blinkt auf dem Display.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ ein.
3. Betätigen Sie die „Uhr-/Temperatureinstellungstaste“.
   Auf dem Display blinkt „h0:00“ (Stunden:Minuten).
4. Stellen Sie die gewünschte Gardauer mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ ein (max. h9:00 Stunden).
5. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.
   Auf dem Display wird die Zeit heruntergezählt. Das Ende des Garvorgangs wird mit einem Ton signalisiert. Auf der Anzeige erscheint „End“. Der Lüfter läuft zunächst noch einige Zeit weiter und stoppt dann automatisch.
6. Betätigen Sie die Stopptaste; der Backofen schaltet auf Standby.



Hinweis

- Für bestimmte Speisen muss der Backofen vorgeheizt werden. Betätigen Sie dazu die Vorheizen-Taste. Beachten Sie die Angaben zum jeweiligen Gargut.
- Die Temperatur und die Garzeit können während des Garens eingestellt werden. Drücken Sie die „Uhr-/Temperatureinstellungstaste“ (mehrmals) und stellen Sie den blinkenden Wert mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ ein.
- Wenn Sie die Backofentür während des Garvorgangs öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen. Die Uhrzeit und die Temperatur blinken auf dem Display. Drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Start/Pause-Taste, um die eingestellte Funktion erneut zu starten.
- Drücken Sie die Stopptaste, um den Garvorgang vorzeitig zu beenden; der Backofen schaltet in den Standby-Modus.
- Die Kombi-Mikrowelle schaltet sich nach 5 Minuten automatisch in den Standby -Modus,wenn Sie die Start-/Pause-Taste nicht drücken.

Mikrowellenfunktionen



Warnung!

Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (zum Beispiel Wasser) in der Mikrowelle besteht die Gefahr des Siedeverzugs. Dabei kocht die Flüssigkeit ohne sichtbare äußere Zeichen. Beim Entnehmen der Flüssigkeit aus dem Ofen kann sie jedoch schlagartig zu sieden

beginnen, dabei aus dem Gefäß spritzen und Verletzungen verursachen. Die Gefahr eines Siedeverzugs kann vermieden werden, indem vor dem Hineinstellen in den Mikrowellenofen ein Kunststoff- oder Glaslöffel mit in das Behältnis mit der Flüssigkeit gegeben wird.

Warnung!
Seien Sie besonders vorsichtig bei Babynahrung:

- Der Inhalt von Saugflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss nach dem Erwärmen umgerührt oder geschüttelt werden.
- Überprüfen Sie sorgfältig die Temperatur der Babynahrung, um Verbrennungen vorzubeugen.
-

Warnung!
Zubehör kann nach der Verwendung im Mikrowellenofen heiß sein!

Verwenden Sie das Glasbackblech auf Ebene 1 für Mikrowellenfunktionen.

1. Betätigen Sie die Mikrowellentaste, um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
   Auf dem Display blinkt „01:00“ (Minuten:Sekunden). Die Leistung „800“ und das Symbol für die Mikrowellenfunktion werden angezeigt.
2. Stellen Sie die Gardauer mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ ein (max. 30:00 Minuten bei 800W und max. 90:00 Minuten bei allen anderen Leistungen).
3. Betätigen Sie die Mikrowellentaste.
   Auf dem Display blinkt die Leistungsanzeige.
4. Stellen Sie die Leistungsstufe mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ ein.
5. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.
   Auf dem Display wird die Zeit heruntergezählt. Das Ende des Garvorgangs wird mit einem Ton signalisiert. Auf der Anzeige erscheint „End“. Der Lüfter läuft zunächst noch einige Zeit weiter und stoppt dann automatisch.
6. Betätigen Sie die Stopptaste; der Backofen schaltet auf Standby.

Hinweis

- Die Garzeit kann während des Garens eingestellt werden. Drücken Sie die „Uhr-/Temperatureinstellungstaste“ und stellen Sie den blinkenden Wert mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ ein.
- Die Leistung kann während des Garens eingestellt werden. Drücken Sie die Mikrowellentaste und stellen Sie den blinkenden Wert mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ ein.
- Wenn Sie die Backofentür während des Garvorgangs öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen. Die Uhrzeit und die Temperatur blinken auf dem Display. Drücken

Sie nach dem Schließen der Tür die Start/Pause-Taste, um die eingestellte Funktion erneut zu starten.

- Drücken Sie die Stopptaste, um den Garvorgang vorzeitig zu beenden; der Backofen schaltet in den Standby-Modus.
- Die Kombi-Mikrowelle schaltet sich nach 5 Minuten automatisch in den Standby -Modus, wenn Sie die Start-/Pause-Taste nicht drücken.

Kombi-Mikrowellenfunktionen

Anmerkung
Bei den drei Kombifunktionen wird die Leistung (nach Auswahl der Ofenfunktion) automatisch auf 200W eingestellt.

Für Kombi-Mikrowellenfunktionen verwenden Sie den Ofenrost.

1. Betätigen Sie die Mikrowellentaste, um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
   Auf dem Display blinkt „01:00“. Die Leistung „800“ und das Symbol für die Mikrowellenfunktion werden angezeigt.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste des Backofens (mehrmals) und wählen Sie die gewünschte Einstellung, indem Sie das entsprechende Symbol auf dem Display auswählen.
   Die Temperatur blinkt auf dem Display. Das Symbol für die Ofenfunction und das Symbol für die Mikrowellenfunktion werden angezeigt.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ ein.
4. Betätigen Sie die „Uhr-/Temperatureinstellungstaste“.
   Auf dem Display blinkt „h0:20“ (Stunden:Minuten).
5. Stellen Sie die gewünschte Gardauer mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ ein.
6. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.
   Auf dem Display wird die Zeit heruntergezählt. Das Ende des Garvorgangs wird mit einem Ton signalisiert. Auf der Anzeige erscheint „End“. Der Lüfter läuft zunächst noch einige Zeit weiter und stoppt dann automatisch.
7. Betätigen Sie die Stopptaste; der Backofen schaltet auf Standby.

Anmerkungen

- Die Temperatur und die Garzeit können während des Garens eingestellt werden. Drücken Sie die „Uhr-/Temperatureinstellungstaste“ (mehrmals) und stellen Sie den blinkenden Wert mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ ein.
- Wenn Sie die Backofentür während des Garvorgangs öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen. Die Uhrzeit und die Temperatur blinken auf dem Display. Drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Start/Pause-Taste, um die eingestellte Funktion erneut zu starten.

- Drücken Sie die Stopptaste, um den Garvorgang vorzeitig zu beenden; der Backofen schaltet in den Standby-Modus.
- Die Kombi-Mikrowelle schaltet sich nach 5 Minuten automatisch in den Standby -Modus,wenn Sie die Start-/Pause-Taste nicht drücken.

Vorheizen

Die Vorheizfunktion kann nur nach Auswahl einer der folgenden Funktionen aktiviert werden: Ober- und Unterhitze, Umluft, Ober- und Unterhitze + Umluft, Grill, Doppelgrill + Umluft, Doppelgrill, Pizza, Unterhitze.

1. Wählen Sie eine Funktion und stellen Sie die Temperatur und die gewünschte Gardauer ein.
2. Betätigen Sie die Vorheiztaste.
   Das Display zeigt Funktion, Zeit und Temperatur an.
3. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste, um die Vorheizfuntion zu starten.
   Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal. Die Zeit und die Temperatur blinken im Display. Stellen Sie das Gericht in den Ofen.
4. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste, um den zuvor eingestellten Garvorgang zu starten.



Sie können das Vorheizen durch Drücken der Stopptaste beenden.



Sie können die anderen Einstellungen vor oder nach Auswahl der Vorheizfunktion ändern.



Die Kombi-Mikrowelle schaltet sich nach 5 Minuten automatisch in den Standby -Modus,wenn Sie die Start-/Pause-Taste nicht drücken.

Kurzzeituhr einstellen

Die Kurzzeituhr kann nur verwendet werden, wenn die Uhrzeit eingestellt ist. Sie können die Kurzzeituhr verwenden, wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet. Die Kurzzeituhr schaltet den Backofen nicht aus.

1. Betätigen Sie die Kurzzeituhr-Taste um die Kurzzeituhr zu verwenden.
   Auf dem Display erscheint das Symbol „Kurzzeituhr“ und „00:00“.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ ein (max. 24:00 Stunden).
3. Betätigen Sie die Kurzzeituhr-Taste erneut.
   Auf dem Display wird die Zeit heruntergezählt.



Wenn die eingestellte Zeit weniger als 1 Stunde beträgt, wird die Zeit in Minuten:Sekunden angezeigt.



Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Piepsignal, das Symbol „Kurzzeituhr“ erlischt. Es wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Kindersicherung

Sie können Ihren Kombi-Mikrowellenofen gegen unbeabsichtigtes Einschalten sichern.



Achtung!
Die Kindersicherung kann nur aktiviert werden wenn sich die Kombi-Mikrowellenofen im Standby-Modus befindet (auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt).

Einschalten der Kindersicherung:
Betätigen Sie die Kurzzeituhr-/Kindersicherungstaste und halten Sie sie gedrückt, bis ein Signal ertönt.
Das Symbol für die Kindersicherung wird im Display angezeigt. Der Kombi-Mikrowellenofen kann nun nicht mehr bedient werden.

Deaktivieren der Kindersicherung:
Betätigen Sie die Kurzzeituhr-/Kindersicherungstaste und halten Sie sie gedrückt, bis ein Signal ertönt.
Das Symbol für die Kindersicherung erlischt. Der Kombi-Mikrowellenofen kann nun wieder bedient werden.

Pause

Ihr Kombi-Mikrowellenofen kann im laufenden Betrieb auf „Pause“ gestellt werden.

1. Betätigen Sie Start-/Pause-Taste.
   Die Einstellungen auf dem Display beginnen zu blinken.
2. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

Automatische Garprogramme

Es stehen 13 automatische Garprogramme und 3 automatische Auftauprogramme zur Auswahl. Wählen Sie einfach das gewünschte Programm aus und stellen Sie das korrekte Gewicht ein. Leistung, Gardauer und Temperatur werden dann automatisch entsprechend eingestellt.

Automatische Auftau-Programme		**Gewichtsbereich in kg**	
d 01	Fleisch	0,1 - 1,5	*Legen Sie das Gefriergut auf das Glas-Backblech auf die erste Ebene. Nach einer gewissen Zeit hören Sie drei Signaltöne, der Kombi-Mikrowellenofen stoppt. Wenden Sie das Gefriergut und betätigen Sie die* **Start-/Pause-Taste,** *um den Auftauvorgang fortzusetzen.*
d 02	Geflügel	0,1 - 1,5	
d 03	Fisch	0,1 - 0,8	
Automatische Garprogramme		**Gewicht in kg**	
P 01**	Frisches Gemüse	0,2 - 0,4 - 0,6	*Legen Sie das Gargut auf das Glas-Backblech in der ersten Ebene.*
P 02**	Salzkartoffeln	0,2 - 0,4 - 0,7	
P 03	Bratkartoffeln	0,4 - 1,0	*Legen Sie das Gargut auf den Rost in der dritten Ebene. Wenden Sie das Gargut nach dem Signalton. Der Kombi-Mikrowellenofen fährt automatisch mit der nächsten Phase fort.*
P 04	Hähnchenteile (gefroren)	0,4	
P 05*	Kuchen	0,4 - 0,5 - 0,6	*Legen Sie das Gargut auf den Rost in der zweiten Ebene.*
P 06*	Apfelkuchen	2,4	
P 07*	Quiche	1,0	*Legen Sie das Gargut auf den Rost in der dritten Ebene.*
P 08**	Getränke/Suppen	0,2 - 0,4 - 0,6	*Legen Sie das Gargut auf das Glas-Backblech in der ersten Ebene.*
P 09**	Tellergericht	0,2 - 0,3	
P 10**	Soßen/Eintöpfe	0,1 - 0,2 - 0,3	
P 11	Tiefkühlpizza	0,2 - 0,4 - 0,6	*Legen Sie das Gargut auf den Rost in der dritten Ebene.*
P 12*	Tiefgekühlte Backofen-Pommes-Frites	0,3 - 0,4 - 0,5	*Legen Sie das Gargut auf das Glas-Backblech in der dritten Ebene.*
P 13	Tiefkühllasagne	1,6	*Legen Sie das Gargut auf den Rost in der dritten Ebene.*

Achtung!

- Alle automatischen Garprogramme verwenden die Mikrowellenfunktion. Achten Sie deshalb darauf, keine metallischen Gegenstände zu verwenden.
- Mit einem Sternchen (*) gekennzeichnete Programme nutzen die Vorheizfunktion. Während des Vorheizvorgangs läuft die Garzeit noch nicht. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal. Die Zeit und die Temperatur blinken im Display. Stellen Sie das Gargut auf das Ofenrost und schieben Sie sie auf Ebene 1 oder 2 in den Ofen. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste um das automatische Programm zu starten.
- Die mit zwei Sternchen (**) gekennzeichneten Programme verwenden ausschließlich die Mikrowellenfunktion.

1. Betätigen Sie einmal oder zweimal die Auto-Menü-Taste um das gewünschte automatische Garprogramm (P) oder ein Auftauprogramm (d) auszuwählen.
   Auf dem Display erscheinen Gardauer, Gewicht und „d01“ oder „P01“.
2. Wählen Sie mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ das gewünschte automatische Programm.
3. Betätigen Sie die Gewichtseinstellungstaste, um das Gewicht einzustellen.
   Das Gewicht blinkt auf dem Display.
4. Stellen Sie das gewünschte Gewicht mit dem Schieberegler oder den Tasten „-“ und „+“ ein.
   Der Wertebereich hängt vom eingestellten Programm ab.
5. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste, um das automatische Programm zu starten.
   Auf dem Display wird die Zeit heruntergezählt. Das Ende des Garvorgangs wird mit einem Ton signalisiert. Auf der Anzeige erscheint „End“. Der Lüfter läuft zunächst noch einige Zeit weiter und stoppt dann automatisch.
6. Betätigen Sie die Stopptaste; der Backofen schaltet auf Standby.

Die Kombi-Mikrowelle schaltet sich nach 5 Minuten automatisch in den Standby -Modus,wenn Sie die Start-/Pause-Taste nicht drücken.

Erwärmen und Garen



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



Vorsicht!

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



Vorsicht!

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

Auftauen



- Tauen Sie große, dicht gepackte Stücke immer mit dem Auftauprogramm auf. So wird das Gefriergut allmählich und gleichmäßig aufgetaut, ohne das Risiko, dass es außen austrocknet, während es im Inneren noch gefroren ist.
- Um den Auftauvorgang zu beschleunigen, wird empfohlen, das Gefriergut nach einiger Zeit in kleinere Stücke zu unterteilen.
- Bei großen Fleischstücken und Gefriergut mit großer Dichte sollte der Auftauvorgang mehrmals kurz unterbrochen werden.
- Beim Auftauen von unregelmäßig geformten Stücken können Sie nach der Hälfte der Zeit dünne Bereiche mit Aluminiumfolie umwickeln oder abdecken.
- Verwenden Sie das Ofenrost oder das Glasbackblech zum Auftauen.

Faktoren, die den Garvorgang beeinflussen



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

Grundlegende Techniken



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

Gemüse garen



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

Fisch garen

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

Reinigung des Geräts

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

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

Beleuchtung

- Das Gerät ist mit einer LED-Beleuchtung ausgestattet.
- LED-Leuchtmittel sorgen für optimale Beleuchtung, halten bis zu 10 mal länger als konventionelle Lampen und sparen bis zu 90 % Energie.

Wenn die LED-Beleuchtung ausgetauscht werden muss, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Was ist zu tun, wenn …

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

Prüfen Sie Folgendes:

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

Problem	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Das Gerät funktioniert nicht.	Fehlerhafter Leistungsschalter.	Überprüfen Sie den Sicherungskasten und vergewissern Sie sich, dass der Schutzschalter des Geräts funktioniert.
	Der Stecker steckt nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob die Beleuchtung in der Küche funktioniert.
Das Gerät funktioniert nicht. Im Display erscheint das Kindersicherungssymbol.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Prüfen Sie, ob sich Speisereste oder Schmutz in der Tür befinden. Schließen Sie die Tür.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Es dauert länger als gewöhnlich, bis das Gericht aufgeheizt ist.	Die gewählte Leistung ist zu niedrig.	Wählen Sie eine höhere Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als üblich in das Gerät eingefüllt.	Doppelte Menge = fast doppelte Garzeit.
	Das Essen war kälter als gewöhnlich.	Rühren oder wenden Sie die Speisen während des Garens.
Eine bestimmte Funktion oder Leistungsstufe kann nicht eingestellt werden.	Die Temperatur-, Leistungsstufen- oder kombinierte Einstellung ist mit dieser Funktion nicht möglich.	Wählen Sie zulässige Einstellungen.

In allen anderen Fällen oder bei Fehlercodes im Display; Rufen Sie den Kundendienst an.

Technische Daten

Auf dem Typenschild im Innenraum des Geräts finden Sie die Leistungsaufnahme sowie die erforderliche Netzspannung und -frequenz.

Außenmaße (B × T × H)	595 mm × 548* mm × 454 mm
(Einbau-)Maße	560 mm × 550 mm × 450 mm
Rauminhalt des Garraums	50 Liter
Anschlussspannung	230 V~/50 Hz
Maximaler Nennleistungsaufnahme	3000 W
Mikrowellen-Nennausgangsleistung	800 W

** Tiefe ohne Bedienfeld (20 mm).*

STROMVERBRAUCH
Produktinformation zum Stromverbrauch und zur maximalen Zeit bis zum Erreichen des jeweiligen Energiesparmodus.

Standby-Modus	0,8 W
Die maximale Zeit, die der Ofen benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus oder Energiesparzustand zu erreichen.	20 Minuten

Entsorgung von Verpackung und Gerät

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät verantwortungsbewusst entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- CFK-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



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

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

CE

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



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

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

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

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be

912130

Pelgrim

912130 / VER 2 / 22-10-2025