COM316___
OM360___

Gebruiksaanwijzing
Combi-magnetron

Instructions for use
Combi microwave oven

Pelgrim

NL Gebruiksaanwijzing NL 3 - NL 27

EN Instructions for use EN 3 - EN 27

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 7
Magnetrongebruik 8
Installatie van haken 10
Installeer de railbeugels 10
Instructies voor de ovenfunctieknop en keuzeknop (alleen voor COM316) 12

Bediening

Algemeen 13
Magnetronfuncties 16
Ovenfuncties 17
Functies combimagnetron 17
Automatische kookprogramma's 18
Voorverwarmen 19
Keukenwekker 20
Einde bereidingstijd 20
Kinderslot 21
Pauze 21

Bereidingstips

Verwarmen en koken met de magnetronfuncties 22

Onderhoud

Uw apparaat in goede staat houden 24
Verlichting 24

Storingen

Wat moet ik doen indien... 25

Installatie-instructies

Productspecificaties 26

Uw oven en het milieu

Apparaat en verpakking afdanken 27

Inleiding

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

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



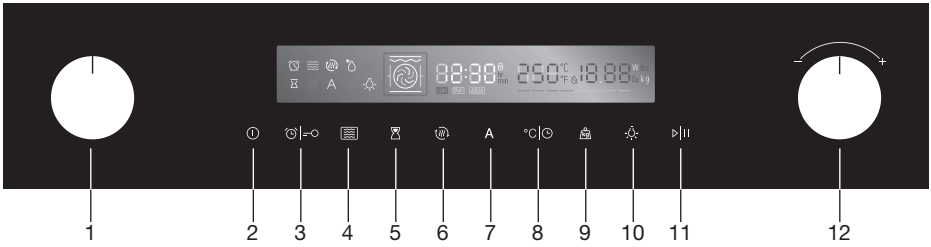
Lees de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

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

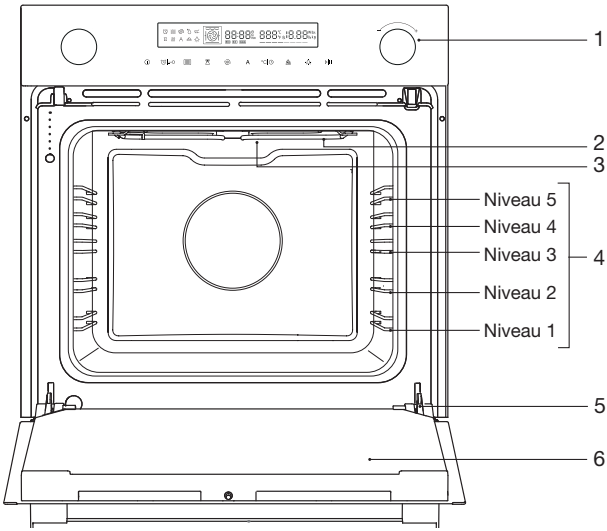
Bedieningspaneel



1.		Ovenfunctieknop	Draai aan deze knop om de verwarmingsstand in te stellen.
2.		UIT-toets	Hiermee schakelt u de oven uit.
3.		Kookwekker/kinderslot-toets	Hiermee stelt u de timerfunctie in of activeert u het kinderslot (3 seconden ingedrukt houden).
4.		Magnetrontoets	Hiermee stelt u de magnetron in.
5.		Toets voor einde bereidingstijd	Hiermee stelt u een einde van de bereidingstijd in.
6.		Toets voor snel voorverwarmen	Hiermee wordt de oven snel voorverwarmd.
7.	A	Toets voor automatisch menu	Hiermee stelt u het automatische menu in.
8.	°C	Klok/temperatuur-toets	Hiermee stelt u de temperatuur/tijd in.
9.	kg	Gewichtstoets	Hiermee stelt u het gewicht in.
10.		AAN/UIT-toets ovenverlichting	Hiermee schakelt u de ovenverlichting in of uit.
11.		Start/pauzetoets	Hiermee start of pauzeert u de bereiding.
12.		Keuzeknop	Hiermee past u de waarden aan die op het display worden weergegeven.

Beschrijving

1. Bedieningspaneel
2. Verlichting
3. Grillelement
4. Roosterniveaus
5. Scharnier
6. Deurglas



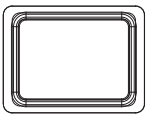
De volgende accessoires worden bij uw oven geleverd:



- Ovenrooster
  Voornamelijk voor de grillfunctie. Op het ovenrooster kan ook een stoomschaal of een pan met voedsel worden geplaatst.
  Voor gebruik in magnetron en oven.



- 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 de plaat te gebruiken als druipschaal tijdens het grillen.
  Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties!



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

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.

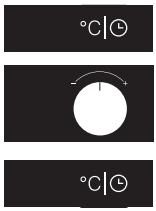
Voordat u begint

- 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.

De klok instellen



Wanneer de oven aangesloten is op de netspanning, verschijnt ‘00:00’ op het display.



1. Druk op de klok/temperatuur-toets.
   - ▹ *De uurweergave gaat knipperen.*
2. Stel met de keuzeknop het juiste uur in.
3. Druk op de klok/temperatuur-toets.
   - ▹ *De minuutweergave gaat knipperen.*
4. Stel met de keuzeknop de juiste minuut in.
5. Druk opnieuw op de klok/temperatuur-toets om de ingestelde tijd te bevestigen.
   - ▹ *De tijd stopt met knipperen nadat u de juiste tijd hebt ingesteld.*
   - ▹ *De klok is nu ingesteld.*

Opmerkingen

- Als u de tijd op een later tijdstip wilt wijzigen, druk dan op de klok/temperatuur-toets. De actuele tijd zal knipperen op het display.
- Stel de tijd in met de keuzeknop en druk vervolgens opnieuw op de klok/temperatuur-toets om uw keuze te bevestigen.

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

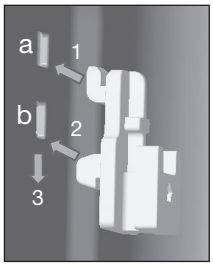
Kookgerei dat u voor de magnetronstand gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Daarom mag u geen gebruik maken van kookgerei dat is gemaakt van metaal. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan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

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 haken

Installeer 4 haken

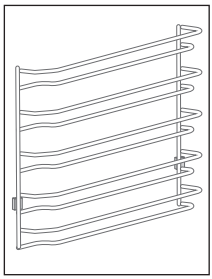


1. Plaats de haak in opening (a).
2. Duw de haak in opening (b).
3. Duw de haak omlaag naar de juiste positie.

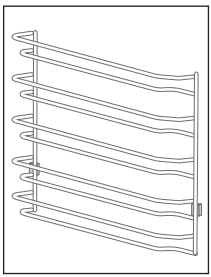
Plaats haak ‘R’ aan de achterzijde en haak ‘F’ aan de voorzijde.

Installeer de railbeugels

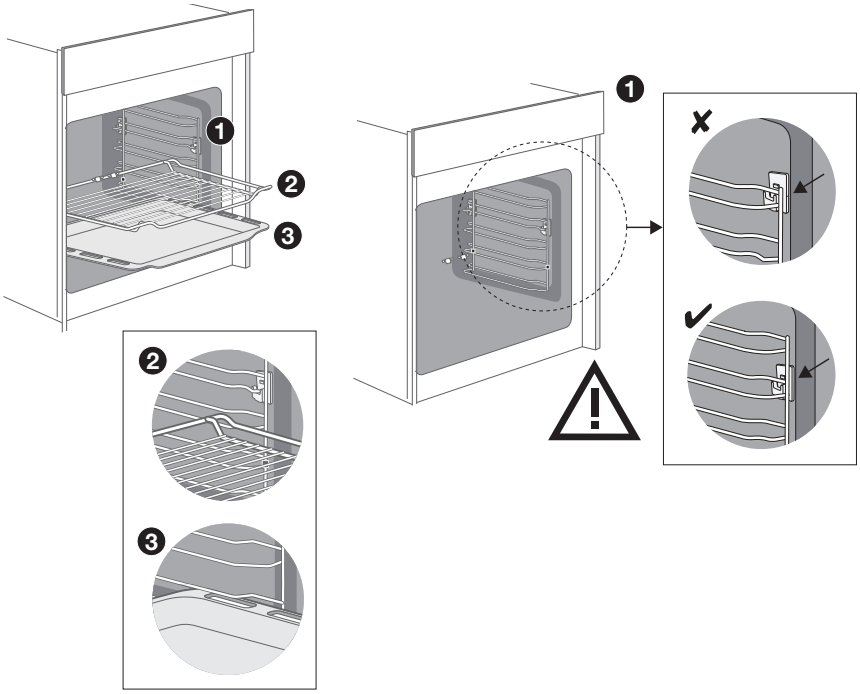
Kijk eerst welke railbeugel voor de linkerzijde en welke voor de rechterzijde is bestemd



- De railbeugel voor de linkerzijde



- De railbeugel voor de rechterzijde



1. De beugels monteren:
   - ▹ *Plaats de beugel tegen de groef van de haak.*
   - ▹ *Duw de railbeugel naar achteren.*
   - ▹ *Druk de railbeugel omlaag tot in de onderzijde van de groefhaak.*

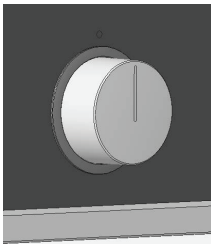
Belangrijk!
Let erop dat de beugel op de juiste wijze in de haken wordt geplaatst. Een verkeerde montage van de beugel zal vonkvorming in de oven tot gevolg hebben!

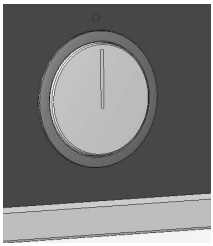
Vergrendelingsfunctie

De accessoires kunnen tot circa halverwege naar buiten worden getrokken waarna deze op hun plaats worden vergrendeld. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer deze naar buiten worden getrokken. De accessoires moeten dusdanig op de juiste wijze in de binnenruimte worden geplaatst dat de bescherming tegen kanteling correct werkt.

2. Let erop dat het draadrooster met de juiste zijde naar voren in de oven wordt geplaatst.
3. Let erop dat de bakplaat met de juiste zijde naar voren in de oven wordt geplaatst.

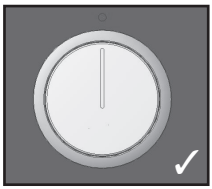
Instructies voor de ovenfunctieknop en keuzeknop (alleen voor COM316)

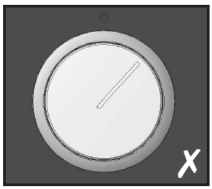




Deze knoppen kunnen alleen voor gebruik worden gedraaid wanneer de knop uit het bedieningspaneel naar buiten steekt.

- Druk op de knop om deze uit het bedieningspaneel naar buiten uit te laten steken.





De knop kan alleen weer in het bedieningspaneel worden geduwd wanneer de balk op de knop verticaal is.

- Druk de knop terug in het frontpaneel.

Juist

Onjuist

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 door op de magnetrontoets te drukken.

Vermogensniveau	Voedsel
800 W	- Water koken, opwarmen - Kip, vis, groenten bereiden
560 W	- Opwarmen - Paddenstoelen, schaaldieren bereiden - Voedsel bereiden dat eieren en kaas bevat
400 W	- Rijst, soep koken
240 W	- Ontdooien - Chocola en boter smelten
80 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 temperatuurstatus kunt u bekijken in de LED-statusbalk. De ingestelde temperatuur is bereikt wanneer alle LED-units in de statusbalk branden.

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 - 15 min.	15 min.+
Stap	10 sec.	30 sec.

Alle functies:

Ovenfunctie		Temperatuur	Gebruik
	Conventioneel	30 ~ 250 °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 braden op verschillende niveaus (bijvoorbeeld bakplaten met chocolate chip cookies).
	Conventioneel + ventilator	50 ~ 250 °C	Handig en tijdbesparend. Er kunnen 4 gerechten worden bereid op verschillende plateaus zonder dat smaak of geur worden gemengd.
	Stralingsgrill	150 ~ 250 °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	50 ~ 250 °C	Voor gegratineerde gerechten en afwerking van geroosterde groenten.
	Dubbele grill	150 ~ 250 °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	30 ~ 220 °C	Dit is ideaal voor slow cooking zoals stoofpotten.
	Ontdooien		Voor het geleidelijk ontdooien van bevroren voedsel.
	Rijzen van deeg	30 ~ 45 °C	Voor het maken van gistdeeg en zuurdesem en het fermenteren van yoghurt.

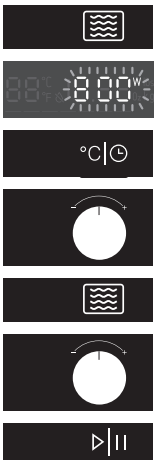
Magnetron- en combimagnetronfunctie		Temperatuur	Gebruik
	Magnetron	-	Ontdooien, opwarmen en koken.
	Magnetron + convectie	50 ~ 250 °C	Voor een kortere bereidingstijd van grote porties met een gebruineerde afwerking.
	Magnetron + dubbele gril + ventilator	50 ~ 250 °C	Deze functie is geschikt wanneer snel bruineren is gewenst. De ingrediënten worden tot in de kern gekookt.
	Magnetron + pizza	50 ~ 250 °C	Deze functie is geschikt wanneer snel bruineren aan de onderzijde is gewenst. De ingrediënten worden tot in de kern gekookt.

Automatische functies		Temperatuur	Gebruik
	Ontdooien		3 ontdooiprogramma's
	Automatische programma's		10 kookprogramma's, van A 01 t/m A 10. Het type verwarming en de bereidingstijd worden ingesteld naar gewicht.

Magnetronfuncties

Waarschuwing!

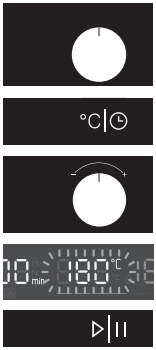
- Verwarming van vloeistoffen (zoals water) in de magnetron kan een vertraagde, maar plotselinge kookreactie tot gevolg hebben. Dit houdt in dat vloeistof begint te koken zonder dat u enige beweging ziet. Zodra de vloeistof uit de oven wordt gehaald, kan de vloeistof snel gaan koken en uit de beker spatten, 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.
- 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.*
- Keukengerei kan heet zijn nadat het in de magnetronoven is gebruikt!



1. Verwijder de geëmailleerde bakplaat.
2. Plaats het gerecht op het ovenrooster.
3. Wanneer de oven in de standby-stand staat, druk dan op de magnetrontoets om de magnetronfunctie te activeren.
   - *Op het display knippert '01:00'. '800' en het pictogram van de magnetronfunctie zijn zichtbaar.*
4. Druk op de klok/temperatuur-toets.
5. Stel de bereidingstijd in met de keuzeknop.
6. Druk op de magnetrontoets.
   - *Op het display knippert de vermogensindicator.*
   - *U hoort een geluidssignaal.*
7. Stel het vermogensniveau in met de keuzeknop.
8. Druk op de start/pauzetoets om het bereidingsproces te starten.
   - *Er klinkt een geluidssignaal wanneer het bereidingsproces klaar is.*
   - *De ventilator blijft enige tijd doorgaan en stopt daarna automatisch.*

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

Ovenfuncties

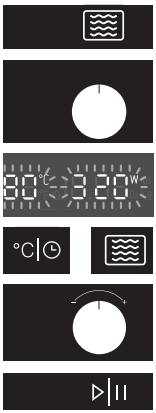


1. Stel een ovenstand in met de ovenfunctieknop.
   - ▹ *U kunt desgewenst de tijd en/of temperatuur van elke stand wijzigen. Druk hiervoor op de klok/temperatuur-toets.*
   - ▹ *De tijd of temperatuur (instelling) gaat knipperen.*
2. Stel de gewenste tijd/temperatuur in met de keuzeknop.
   - ▹ *Het hangt van de door u gekozen ovenfunctie af welke tijd en temperatuur u kunt instellen.*
3. Druk op de start/pauzetoets om het bereidingsproces te starten.
   - ▹ *Er klinkt een geluidssignaal wanneer het bereidingsproces klaar is.*
   - ▹ *De ventilator blijft enige tijd doorgaan en stopt daarna automatisch.*



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

Functies combimagnetron



1. Wanneer de oven in de standby-stand staat, druk dan op de magnetrontoets.
2. Selecteer een stand met de ovenfunctieknop. Er zijn 3 combinaties mogelijk (zie ‘Tabel met combimagnetronfuncties’).
   - ▹ *U kunt desgewenst het vermogen, de tijd en/of de temperatuur van elke stand wijzigen. Druk hiervoor op de magnetrontoets of de klok/temperatuur-toets.*
   - ▹ *Het vermogen, de tijd of de temperatuur (instelling) gaat knipperen.*
3. Gebruik de keuzeknop om het gewenste vermogen, de gewenste tijd en/of de gewenste temperatuur in te stellen.
   - ▹ *Het hangt van de door u gekozen stand af welk vermogen, welke tijd en welke temperatuur u kunt instellen.*
4. Druk op de start/pauzetoets om het bereidingsproces te starten.
   - ▹ *Er klinkt een geluidssignaal wanneer het bereidingsproces klaar is.*
   - ▹ *De ventilator blijft enige tijd doorgaan en stopt daarna automatisch.*



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

Automatische kookprogramma's

U kunt kiezen uit 10 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.

Recept		Voor-verwarmen	Standaard tijd	Standaard gewicht	Gewichtsbereik
d01**	Vlees	Nee	08:00 min.	200 g	100 - 1500 g
d02**	Gevogelte	Nee	04:48 min.	200 g	100 - 1500 g
d03**	Vis	Nee	04:00 min.	200 g	100 - 1000 g
A01**	Popcorn	Nee	03:05 min.	100 g	-
A02**	Gegratineerde aardappelen	Nee	00:35 uur	500 g	-
A03	Cheesecake	Nee	01:16 uur	-	-
A04*	Quiche Lorraine	10 min.	00:40 uur	-	-
A05	Gehaktbrood	Nee	01:15 uur (standaard) / 00:30 uur	1000 g	500 g / 1000 g
A06	Marmercake	Nee	01:20 uur	-	-
A07*	Plat brood	8 min.	00:35 uur	-	-
A08*	Appeltaart	7 min.	01:00 uur	-	-
A09*	Verse pizza op een plaat	8 min.	00:35 uur	-	-
A10	Appelkruimeltaart	Nee	01:00 uur	-	-

** Het programma gebruikt alleen de magnetronfunctie. **Gebruik niet de geëmailleerde bakplaat.**

* Het programma gebruikt voorverwarmen.

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 en is de toets voor snel voorverwarmen ingeschakeld.
- Na voorverwarming hoort u een alarm.
- Plaats het gerecht op het ovenrooster (met magnetronfunctie) of op de bakplaat en plaats deze in de oven op niveau 1. Druk op de start/pauzetoets.
- De programma's met ** gebruiken alleen de magnetronfunctie.











1. Druk op de toets voor automatisch menu.
2. Selecteer een automatisch kookprogramma (P) of ontdooiprogramma (d) met de ovenfunctieknop.
   - ▹ *Op het display verschijnen tijd, gewicht (indien beschikbaar) en het nummer van het programma.*
3. Druk, indien nodig, op de gewichtstoets om het gewicht in te stellen.
   - ▹ *Het gewicht knippert op het display.*
4. Stel het gewenste gewicht in met de keuzeknop.
   - ▹ *Het hangt van het geselecteerde programma af welk gewicht u instelt.*
5. Druk op de start/pauzetoets om het automatische kookprogramma te starten.
   - ▹ *Er klinkt een geluidssignaal wanneer het bereidingsproces klaar is.*
   - ▹ *De ventilator blijft enige tijd doorgaan en stopt daarna automatisch.*



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

Voorverwarmen

De voorverwarmingsfunctie kan alleen worden gebruikt wanneer een ovenfunctie is geselecteerd.







1. Druk op de toets voor snel voorverwarmen.
   - ▹ *Op het display verschijnt het voorverwarmingspictogram.*
2. Druk op de start/pauzetoets om de voorverwarming te starten.
   - ▹ *Er klinkt een signaal wanneer de juiste temperatuur is bereikt.*
   - ▹ *U kunt de voorverwarming stopzetten door de ovendeur te openen of door op de UIT-toets te drukken.*
3. Zet het gerecht in de oven.



4. Druk op de start/pauzetoets om het eerder ingestelde kookproces te starten.



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

Keukenwekker

U kunt de keukenwekker alleen activeren indien de combimagnetron uitgeschakeld is. De (huidige) tijd verschijnt op het display.







1. Druk op de kookwekker/kinderslot-toets.
   - ▹ *De uurweergave gaat knipperen.*
2. Stel met de keuzeknop het juiste uur in.
3. Druk op de kookwekker/kinderslot-toets.
   - ▹ *De minuutweergave gaat knipperen.*
4. Stel met de keuzeknop de juiste minuut in.
5. Druk op de kookwekker/kinderslot-toets om de instelling te bevestigen.

Einde bereidingstijd

U kunt instellen hoe laat de oven moet worden uitgeschakeld. Er moet wel eerst een bereidingstijd worden ingesteld. Zorg dat de klok nauwkeurig is ingesteld op de huidige tijd.

Voorbeeld:
Huidige tijd: 12:30
Bereidingstijd: 2 uur
Einde van de bereiding: 18:30 uur











1. Zet het gerecht in de oven en kies een ovenfunctie en een oventemperatuur.
2. Druk op de klok/temperatuur-toets.
   - ▹ *De uurweergave gaat knipperen.*
3. Stel met de keuzeknop het uur in (12).
4. Druk op de klok/temperatuur-toets.
   - ▹ *De minuutweergave gaat knipperen.*
5. Stel met de keuzeknop de minuten in (30).
6. Druk op de toets voor einde bereidingstijd.
   - ▹ *De uurweergave gaat knipperen.*
7. Stel met de keuzeknop het uur in (18).
8. Druk op de toets voor einde bereidingstijd.
   - ▹ *De minuutweergave gaat knipperen.*
9. Stel met de keuzeknop de minuten in (30).
10. Druk op de start/pauzetoets.
    Het symbool voor einde bereidingstijd knippert in de display. De oven wordt automatisch ingeschakeld (16:30 uur) en wordt op het geselecteerde tijdstip (18:30 uur) uitgeschakeld.

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 uitgeschakeld is. De (huidige) tijd verschijnt op het display.



1. Houd de kookwekker/kinderslot-toets ingedrukt totdat u een toon hoort.
   - ▹ *Op het display verschijnt het bijbehorende pictogram. U kunt de combimagnetron nu niet gebruiken.*
2. Houd de kookwekker/kinderslot-toets ingedrukt totdat u een toon hoort.
   - ▹ *Op het display verdwijnt het bijbehorende pictogram. 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 te hervatten.
   Het symbool van de ingestelde stand stopt met knipperen.

Verwarmen en koken met de magnetronfuncties

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

Ontdooien

- Ontdooi grote, dichte stukken altijd met gebruik van het ontdooiprogramma. Het voedsel zal geleidelijk en gelijkmatig ontdooien. Er bestaat geen risico dat de buitenzijde uitdroogt terwijl het middelste gedeelte nog bevroren is.
- Het verdient aanbeveling het ontdooiproces na een tijdje te versnellen door het voedsel te verdelen in kleinere stukken.
- Las bij grotere stukken en dicht vlees een paar keer een pauze in tijdens het ontdooiproces.
- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormd voedsel kunt u, halverwege de ontdooitijd, de dunne gedeelten afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.
- Gebruik 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 penetreren het voedsel tot op een diepte van circa 3 cm. Het midden van dik voedsel wordt verwarmd als een resultaat van warmte vanaf het verwarmde gedeelte (de buitenkant) die zich verspreidt naar de binnenkant.
- Vlees en gevogelte dat langer dan circa 15 minuten wordt bereid in de magnetron, wordt licht gebruineerd. Voedsel dat korter wordt bereid kunt u vooraf inwrijven met een ‘bruin makende’ saus, zoals Worcestershiresaus, sojaboonolie of barbecuesaus.
- Vetafstotend papier voorkomt spatten. Dit houdt warmte ook beter vast.

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.
- Zout heeft een sterk schurende werking. Indien zich zout afzet in het kookcompartiment, kan zich op bepaalde plaatsen in het compartiment roest ontwikkelen.
- Zuurhoudende sauzen, zoals ketchup en mosterd, of gezouten voedsel, bijv. gezouten braadstukken, bevatten chloride en zuren. Deze oefenen een nadelige invloed uit op het stalen oppervlak. Reinig het kookcompartiment na elk gebruik.
- Gebruik GEEN sterk schurende reinigingsmiddelen of harde metalen schrapers voor het reinigen van de glazen deur, want hierdoor kunnen krassen op het oppervlak ontstaan waardoor het glas (indien aanwezig) kan breken.
- Gebruik GEEN stoomreiniger om de magnetronoven te reinigen.
- Indien de afdichting op de buitenzijde van het kookcompartiment erg vuil is, zal de deur van het kookcompartiment tijdens de werking niet goed sluiten. De fronten van aangrenzende units kunnen beschadigd raken. Houd de afdichting schoon.
- Reinig de binnenzijde en buitenzijde van de oven regelmatig met gebruik van zeephoudend water en maak deze grondig droog met een droge doek. Zorg ervoor dat de afdekking van de magnetronverdeler (binnen in de oven aan de rechterzijde) schoon is. Een afdekking die niet schoon is, kan vonken veroorzaken.
- Reinig na gebruik de binnenzijde onmiddellijk. Gebruik een vochtige doek om condens, overgekookte vloeistof en voedselresten te verwijderen. Achterblijvende kruimels en vloeistoffen absorberen magnetronenergie en maken de bereidingstijd langer.
- Reinig de accessoires regelmatig; gebruik zeephoudend water en een borstel en droog de accessoires grondig met een droge doek. De accessoires kunnen ook worden gewassen in een vaatwasser.
- Geuren verdwijnen als u een glas azijn of water - met toegevoegd citroensap - in de ovenruimte plaatst. Schakel de magnetron in en laat deze twee minuten op vol vermogen ingeschakeld. Daarna afvegen met een vochtige doek.

Verlichting

- 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?

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 546* mm x 596 mm
Inbouwafmetingen	560 mm x 550 mm x 590 mm
Ovencapaciteit	72 liter
Nominale spanning	230 V ~ / 50 Hz
Nominaal maximaal ingangsvermogen	2880 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 7
Microwave use 8
Installation of hooks 10
Install the rail brackets 10
Instructions for the control panel knob (only for COM316) 12

Operation

General 13
Microwave functions 16
Oven functions 17
Combi microwave functions 17
Automatic cooking programs 18
Preheating 19
Minute minder 20
Cooking end time 20
Childproof lock 21
Pause 21

Cooking tips

Heating and cooking with the microwave functions 22

Maintenance

Keeping your appliance neat 24
Lighting 24

Faults

What to do if... 25

Installation instructions

Product specifications 26

Your oven and the environment

Disposing of the appliance and the packaging 27

Introduction

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

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



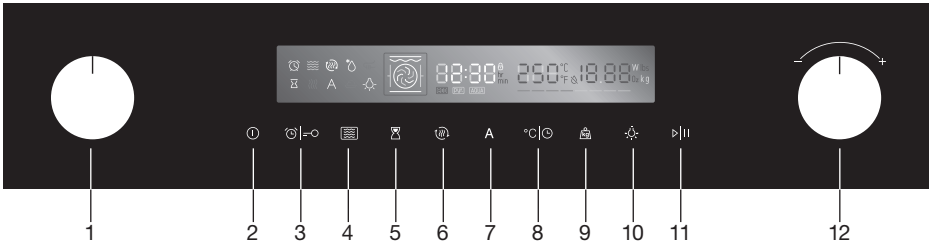
Read the separate safety instructions before using the appliance!

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

The installation instructions are included separately.

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

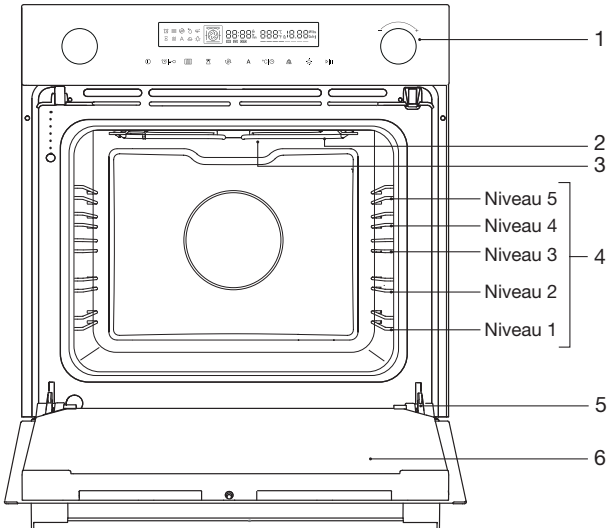
Control panel



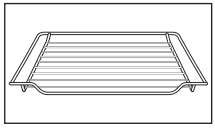
1.		Oven function knob	Turn this knob to change heating mode.
2.		Off key	Switch Off the oven.
3.		Kitchen timer / Childproof lock key	Use timer function / use child-proof lock with 3s press.
4.		Microwave key	Touch to set microwave.
5.		Cooking end time key	Set an end time to the cooking duration.
6.		Quick preheat key	Use this to preheat quickly.
7.		Auto menu key	Touch to set auto menu.
8.		Clock / Temperature setting key	Touch to set temperature / time.
9.		Weight key	Touch to set weight.
10.		Oven lighting On / Off key	Switch oven lighting On or Off.
11.		Start / Pause key	Start or pause the cooking process.
12.		Selection dial knob	Change the adjustment values shown in the display.

Description

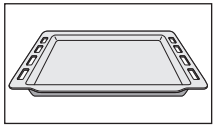
1. Control panel
2. Light
3. Grill element
4. Rack levels
5. Hinge
6. Door glass



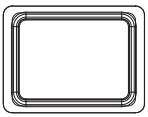
The following accessories are provided with your oven:



- Oven rack
  Mainly used for grilling. A steam dish or pan with food can also be placed on the oven rack.
  For microwave and oven use.



- 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!



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

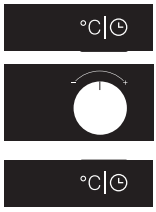
Before you begin

- 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.

Setting the clock



When the oven is connected to the mains power, ‘00:00’ will appear in the display.



1. Touch the clock / temperature setting key.
   - ▹ *The hour display will flash.*
2. Use the selection dial knob to enter the correct hour.
3. Touch the clock / temperature setting key.
   - ▹ *The minute indicator will flash.*
4. Use the selection dial knob to enter the correct minute.
5. Touch the clock / temperature setting key again to confirm the set time.
   - ▹ *After you have set the right time, the time will stop blinking.*
   - ▹ *The clock has been set.*

Notes

- To change the time later on, touch the clock / temperature setting key. The actual time will blink in the display.
- Use the selection dial knob to set the time and then touch the clock / temperature setting key again to confirm.

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

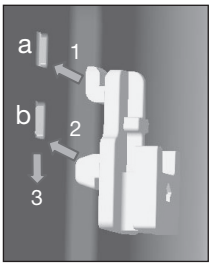
Cookware used for ‘Microwave Mode’ must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. That is why cookware made of metallic materials should not be used. Cookware marked ‘microwave - safe’ is always safe for use. For additional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

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 hooks

Install 4 hooks

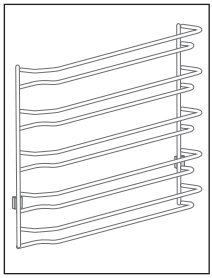


1. Install the hook into hole (a).
2. Push the hook into hole (b).
3. Push the hook down into the right place.

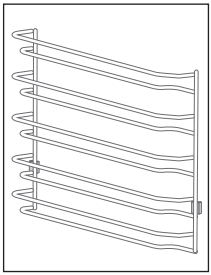
Install hook ‘R’ at the rear and hook ‘F’ at the front.

Install the rail brackets

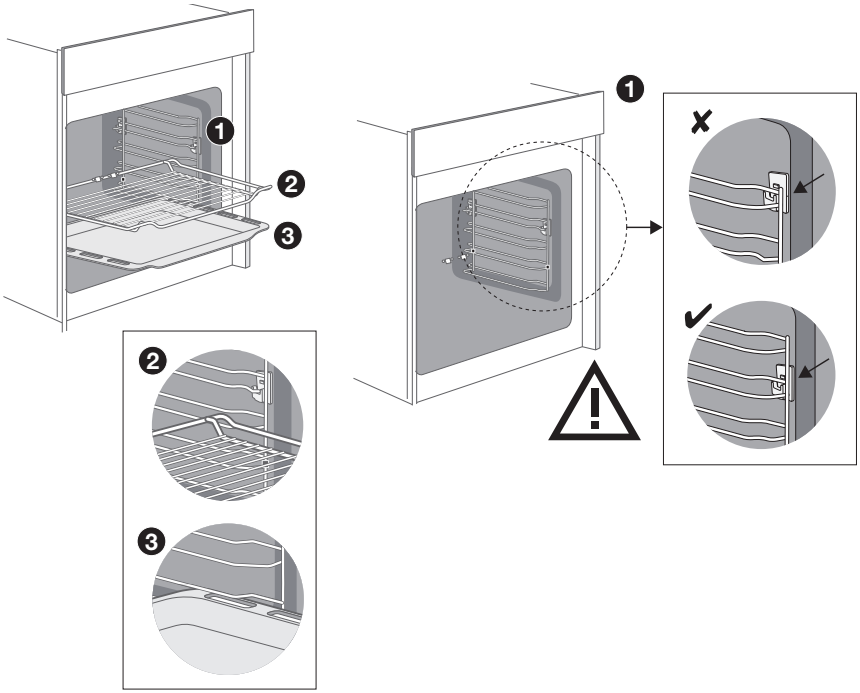
Distinguish the left and right rail bracket



- The left rail bracket



- The right rail bracket



1. Mounting the brackets:
   - ▹ *Place the bracket against the groove of the hook.*
   - ▹ *Push the rail bracket backwards.*
   - ▹ *Move down the rail bracket into the bottom of the groove hook.*

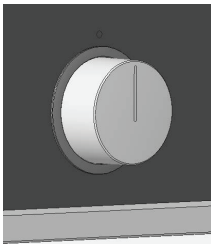
Important!
Be aware of the right positing of the bracket in the hooks. Wrong installing of the bracket will result in sparks in the oven!

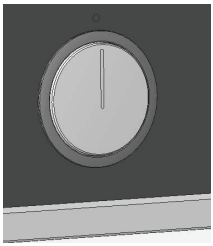
Locking function

The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cavity correctly for the tilt protection to work properly.

2. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction.
3. When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction.

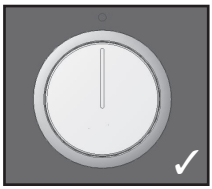
Instructions for the control panel knob (only for COM316)





The knob can only be rotated for use when the knob protrudes from the control panel.

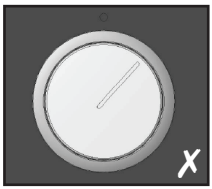
- Press the knob to let it protrude from the front panel.



The knob can only be pushed into the control panel when the bar on the knob is vertical.

- Press the knob back into the front panel.

Right



Wrong

General

Microwave power levels

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

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

Changing the temperature

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

Changing the cooking time

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

Adjust	0 - 15 min.	15 min.+
Step	10 sec.	30 sec.

All functions:

Oven Function		Temperature	Use
	Conventional	30 ~ 250 °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 ~ 250 °C	Convenient and time savings, up to 4 dishes can be cooked simultaneously on different shelves without mixing of taste or smell.
	Radiant Grilling	150 ~ 250 °C	Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for larger items.
	Double Grill + Fan	50 ~ 250 °C	For gratin dishes and finishing roasted vegetables.
	Double Grilling	150 ~ 250 °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	30 ~ 220 °C	This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews.
	Defrost		For gently defrosting frozen food.
	Dought proving	30 ~ 45 °C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

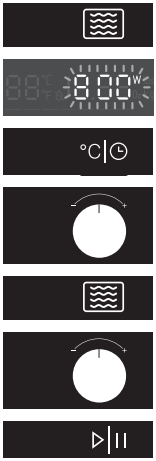
Microwave + combi microwave function		Temperature	Use
	Microwave	-	Defrost, reheat and cooking.
	Microwave + Convection	50 ~ 250 °C	For reducing large portions' cooking time with browning finish.
	Microwave + Double Grill + Fan	50 ~ 250 °C	This function is suitable where quick browning is required; will cook the ingredients down to the core.
	Microwave + Pizza	50 ~ 250 °C	This function is suitable where quick under browning is required; will cook the ingredients down to the core.

Auto functions		Temperature	Use
	Defrost		3 defrosting programmes
	Auto programs		10 cooking programmes, from A 01 to A 10. The type of heating and cooking time are set by weight.

Microwave functions

Warning!

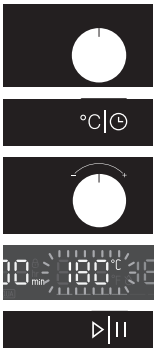
- Microwave heating of liquids (such as water) can result in delayed eruptive boiling. This means that liquid starts boiling without you seeing any movement. Once removed from the oven, the liquid can start to boil rapidly and spatter out of the cup with the risk of injury. The effect of eruptive boiling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



1. Remove the enamelled baking tray.
2. Place the dish on the oven rack.
3. When the oven is in standby mode, touch the microwave key to activate the microwave function.
   - ▹ *‘01:00’ flashes in the display. ‘800’ and the microwave function icon are visible.*
4. Touch the clock / temperature setting key.
5. Use the selection dial knob to set the cooking time.
6. Touch the microwave key.
   - ▹ *The power indication will flash in the display.*
   - ▹ *You will hear an audible signal.*
7. Use the selection dial knob to set the power level.
8. Touch the start / pause key to start the cooking process.
   - ▹ *When the cooking process is ready, a signal sounds.*
   - ▹ *The fan continues to operate for some time and then stops automatically.*

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

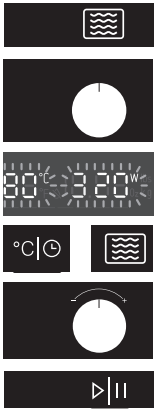
Oven functions



1. Use the oven function knob to select an oven mode.
   - ▹ *You can change the time and / or temperature of each mode (if desired) For this, touch the clock / temperature setting key.*
   - ▹ *The time or temperature (setting) will flash.*
2. Use the selection dial knob to set the desired time and / or temperature.
   - ▹ *The time and temperature that can be set depends on the oven function that you have chosen.*
3. Touch the start / pause key to start the cooking process.
   - ▹ *When the cooking process is ready, a signal sounds.*
   - ▹ *The fan continues to operate for some time and then stops automatically.*

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

Combi microwave functions



1. When the oven is in standby mode, touch the microwave key.
2. Use the oven function knob to select a mode. There are 3 combinations possible (see ‘combi microwave function table’).
   - ▹ *You can change the power, time and / or temperature of each mode (if desired). For this, touch the microwave key or the clock / temperature setting key.*
   - ▹ *The power, time or temperature (setting) will flash.*
3. Use the selection dial knob to set the desired power, time and / or temperature setting.
   - ▹ *The power, time and temperature that can be set depends on the mode that you have chosen.*
4. Touch the start / pause key to start the cooking process.
   - ▹ *When the cooking process is ready, a signal sounds.*
   - ▹ *The fan continues to operate for some time and then stops automatically.*

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

Automatic cooking programs

You can choose from 10 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.

Recipe		Preheat	Default time	Default weight	Weight range
d01**	Meat	No	08:00 min.	200 g	100 - 1500 g
d02**	Poultry	No	04:48 min.	200 g	100 - 1500 g
d03**	Fish	No	04:00 min.	200 g	100 - 1000 g
A01**	Popcorn	No	03:05 min.	100 g	-
A02**	Potato cheese gratin	No	00:35 hr	500 g	-
A03	Cheese cake	No	01:16 hr	-	-
A04*	Quiche Lorraine	10 min.	00:40 hr	-	-
A05	Meatloaf	No	01:15 hour (standard) / 00:30 hour	1000 g	500 g / 1000 g
A06	Marmor cake	No	01:20 hr	-	-
A07*	Flat bread	8 min.	00:35 hr	-	-
A08*	Apple pie	7 min.	01:00 hr	-	-
A09*	Fresh pizza on a tray	8 min.	00:35 hr	-	-
A10	Apple cake with crumbles	No	01:00 hr	-	-

** The programme only uses the microwave function. **Do not use the enamelled baking tray.**

* The programme uses preheating.

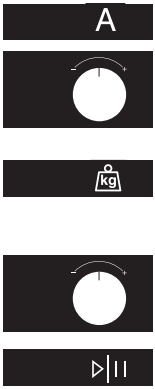






Attention!

- 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 and the quick preheat key is on.
- After preheating, you will hear an alarm.
- Put the dish on the oven rack (with microwave function) or baking tray and insert it in the oven on level 1. Touch the start / pause key.
- The programmes with ** only use the microwave function.



1. Touch the auto menu key.
2. Use the oven function knob to select an automatic cooking programme (A) or a defrost programme (d).
   - ▹ *Time, weight (if present) and the number of the programme appear in the display.*
3. Touch (if necessary) the weight key to set the weight.
   - ▹ *The weight flashes in the display.*
4. Use the selection dial knob to set the desired weight.
   - ▹ *The weight you set depends on the selected programme.*
5. Press the start / pause key to start the automatic cooking programme.
   - ▹ *When the cooking process is ready, a signal sounds.*
   - ▹ *The fan continues to operate for some time and then stops automatically..*

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

Preheating

The preheating function can only be used when an oven function is selected.



1. Touch the quick preheat key.
   - ▹ *The preheat icon appears in the display.*
2. Touch the start / pause key to start the preheating.
   - ▹ *If the right temperature is reached, a signal sounds.*
   - ▹ *You can stop the preheating by opening the oven door or by touching the Off key.*
3. Put the dish in the oven.
4. Touch the start / pause key to start the previously set cooking process.

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

Minute minder

You can only use the minute minder if the combi microwave oven is switched off. The (current) time appears in the display.







1. Touch the kitchen timer / childproof lock key.
   - ▹ *The hour display will flash.*
2. Use the selection dial knob to enter the correct hour.
3. Touch the kitchen timer / childproof lock key.
   - ▹ *The minute indicator will flash.*
4. Use the selection dial knob to enter the correct minute.
5. Touch the kitchen timer / childproof lock key to confirm the setting.

Cooking end time

You can set the time the oven should switch off. A cooking time first needs to be set. Ensure that the clock is set precisely to the current time.

Example:
Current time: 12:30
Cooking time: 2 hours
End of cooking: 18:30 hours











1. Put the dish in the oven and choose an oven function and temperature.
2. Touch the clock / temperature setting key.
   - ▹ *The hour display will flash.*
3. Use the selection dial knob to enter the hours (12).
4. Touch the clock / temperature setting key.
   - ▹ *The minute indicator will flash.*
5. Use the selection dial knob to enter the minutes (30).
6. Touch the cooking end time key.
   - ▹ *The hour display will flash.*
7. Use the selection dial knob to enter the hours (18).
8. Touch the cooking end time key.
   - ▹ *The minute indicator will flash.*
9. Use the selection dial knob to enter the minutes (30).
10. Press the start / pause key.

    The symbol for the cooking end time flashes on the display. The oven will switch on automatically (16:30 hours) and switch off at the selected time (18:30 hours).

Childproof lock

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

Attention:
You can only activate the childproof lock if the combi microwave oven is switched off. The (current) time appears in the display.



1. Touch and hold the kitchen timer / childproof lock key until an audio prompt is heard.
   - ▹ *In the display the corresponding icon appears. You cannot operate the combi microwave oven.*
2. Touch and hold the kitchen timer / childproof lock key until an audio prompt is heard.
   - ▹ *In the display the corresponding 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.
   The symbol of the set mode will stop flashing.

Heating and cooking with the microwave functions

- 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.
- 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.

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

Lighting

- 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?

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 546* mm x 596 mm
Building in dimensions	560 mm x 550 mm x 590 mm
Oven capacity	72 liter
Rated voltage	230 V ~ / 50 Hz
Rated maximum power input	2880 W
Rated microwave power output	800 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

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

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

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

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



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

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

CE

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



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

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

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

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be

810868

Pelgrim

810868 / VER 5 / 12-11-2025

COM316___
OM360___

Mode d'emploi
Four à micro-ondes combiné

Bedienungsanleitung
Kombi-Mikrowellenofen

Pelgrim

FR Notice d'utilisation FR 3 - FR 27

DE Bedienungsanleitung DE 3 - DE 27

Pictogrammes utilisés - Verwendete 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 10
Installation des supports de grille 10
Instructions pour le bouton du panneau de commande (seulement pour COM316) 12

Fonctionnement

Généralités 13
Fonctions Micro-ondes 16
Fonctions du four 17
Fonctions Micro-ondes combinées 17
Programmes de cuisson automatiques 18
Préchauffage 19
Minuteur 20
La fin du temps de cuisson 20
Sécurité enfant 21
Pause 21

Conseils de cuisson

Réchauffage et cuisson avec les fonctions micro-ondes 22

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

Introduction

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



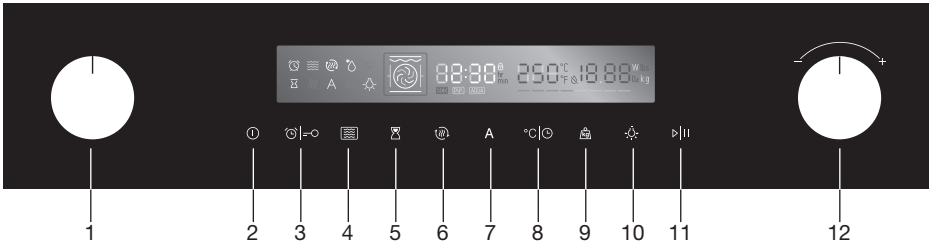
Veuillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil !

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.

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

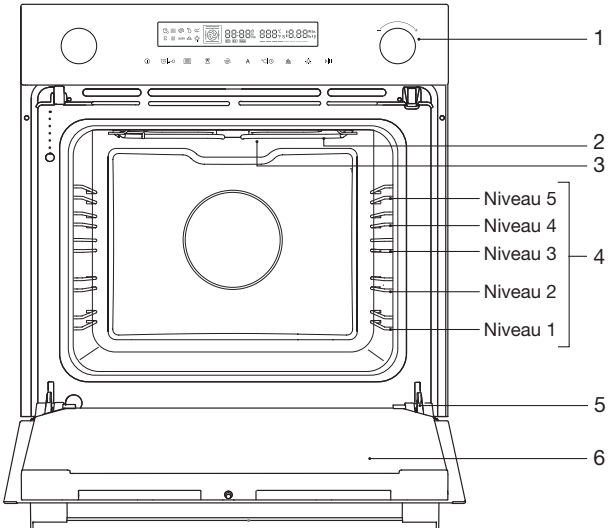
Panneau de commande



1.		Bouton de fonction du four	Tournez ce bouton pour changer le mode de cuisson.
2.		Touche Arrêt	Pour éteindre le four.
3.		Touche Minuteur de cuisine / sécurité enfant	Pour utiliser la fonction minuteur / la sécurité enfant en appuyant 3 sec.
4.		Touche micro-ondes	Pour programmer le micro-ondes.
5.		Touche d'heure de fin de cuisson	Pour programmer la fin du temps de cuisson.
6.		Touche de préchauffage rapide	Pour préchauffer le four rapidement.
7.		Touche menu automatique	Pour programmer les menus automatiques.
8.		Touche de l'horloge/du réglage de la température	Pour régler la température/l'heure.
9.		Touche poids	Pour programmer le poids.
10.		Touche marche/arrêt de l'éclairage du four	Pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
11.		Touche démarrage/pause	Pour démarrer ou interrompre le processus de cuisson.
12.		Bouton de sélection	Pour changer les valeurs de réglage affichées à l'écran.

Description

1. Panneau de commande
2. Éclairage
3. Élément de gril
4. Niveaux de la grille
5. Charnière
6. Vitre de la porte



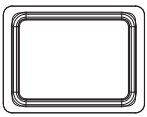
Les accessoires suivants sont fournis avec votre four :



- Grille de four principalement utilisée pour griller. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posé sur la grille de four.
  Pour une utilisation au micro-ondes et au 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 !



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

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

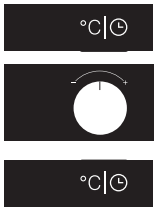
Avant de commencer

- 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.

Réglage de l'horloge



Lorsque le four est branché au réseau électrique, « 00:00 » s'affiche à l'écran.



1. Appuyez sur la touche de réglage de l'horloge/la température.
   - ▹ *L'affichage de l'heure se met à clignoter.*
2. Tournez le bouton de sélection pour régler l'heure.
3. Appuyez sur la touche de réglage de l'horloge/la température.
   - ▹ *L'affichage des minutes clignotera.*
4. Tournez le bouton de sélection pour régler les minutes.
5. Appuyez une nouvelle fois sur la touche de réglage de l'horloge/la température pour confirmer l'heure réglée.
   - ▹ *Une fois l'heure exacte réglée, l'heure ne clignote plus.*
   - ▹ *L'horloge est réglée.*

Remarques

- Pour modifier l'heure ultérieurement, appuyez sur la touche de réglage de l'horloge/la température. L'heure actuelle clignotera dans l'écran.
- Utilisez le bouton de sélection pour régler l'heure, puis touchez à nouveau la touche de réglage de l'horloge/la température pour confirmer.

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

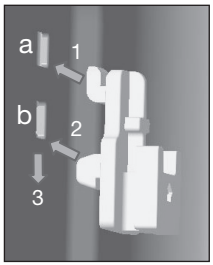
Les ustensiles utilisés en 'Mode Micro-ondes' doivent permettre aux micro-ondes de les traverser et de pénétrer dans les aliments. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser d'ustensiles en métal. Les ustensiles 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.

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

Installation des 4 crochets

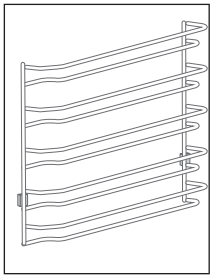


1. Insérez le crochet dans l'orifice (a).
2. Enfoncez le crochet dans l'orifice (b).
3. Poussez le crochet vers le bas dans la bonne position.

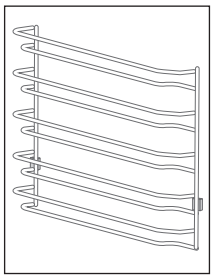
Installez le crochet « R » à l'arrière et le crochet « F » à l'avant.

Installation des supports de grille

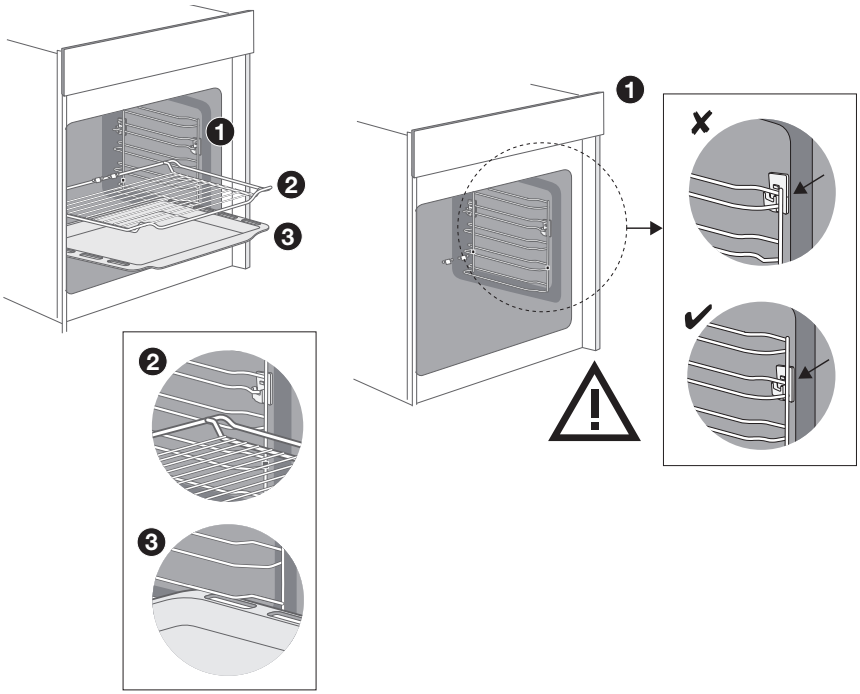
Distinguer le support de grille gauche et droit



- Le support de grille gauche



- Le support de grille droit



1. Fixation des supports :
   - ▹ *Placez le support contre la rainure du crochet.*
   - ▹ *Poussez le support de grille vers l'arrière.*
   - ▹ *Poussez le support de grille vers le bas, dans le fond du crochet rainuré.*

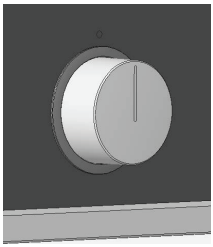
Important !
Veillez au positionnement adéquat du support dans les crochets. Une mauvaise installation du support provoquerait des étincelles dans le four !

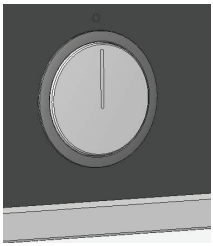
Fonction de verrouillage

Les accessoires peuvent être sortis jusqu'à mi-chemin environ avant de se verrouiller. Cette fonction de verrouillage évite que les accessoires basculent lorsqu'on tire dessus. Les accessoires doivent être correctement insérés dans la cavité pour que la protection anti-basculement fonctionne correctement.

2. Lors de l'insertion de la grille, assurez-vous que la grille se trouve dans le bon sens.
3. Lors de l'insertion de la lèchefrite, assurez-vous que celle-ci se trouve dans le bon sens.

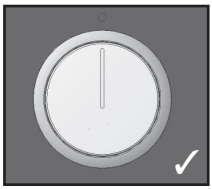
Instructions pour le bouton du panneau de commande (seulement pour COM316)





Le bouton ne peut être tourné que si le bouton dépasse du panneau de commande.

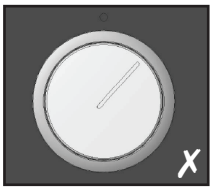
- Appuyez sur le bouton pour qu'il dépasse du panneau de commande.



Le bouton ne peut être enfoncé dans le panneau de commande que si le trait sur le bouton est à la verticale.

- Appuyez sur le bouton pour qu'il rentre à nouveau dans le panneau de commande.

Correct



Incorrect

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
560 W	- Réchauffer - Cuire des champignons, des crustacés - Cuire des plats contenant des œufs et du fromage.
400 W	- Cuire du riz, de la soupe
240 W	- Décongeler - Faire fondre du chocolat et du beurre
80 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. L'état de la température peut être consulté dans la barre d'état LED. La température programmée est atteinte lorsque tous les voyants LED dans la barre d'état sont allumés.

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 - 15 min.	15 min.+
Palier	10 sec.	30 sec.

Toutes les fonctions :

Fonction four		Température	Utilisation
	Traditionnel	30 à 250 °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 à 250 °C	Pour cuire sur plusieurs niveaux (p.ex. cuire des plateaux de cookies aux pépites de chocolat).
	Traditionnel + chaleur tournante	50 à 250 °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	150 à 250 °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	50 à 250 °C	Pour les plats gratinés et la finition des légumes rôtis.
	Double gril	150 à 250 °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 à 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	30 à 220 °C	Il est parfait pour des plats à cuisson lente tels que des plats en cocotte et des ragoûts.
	Décongélation		Pour décongeler délicatement des aliments congelés.
	Levée de la pâte	30 à 45 °C	Pour faire lever de la pâte à levure et du levain et pour la culture du yaourt.

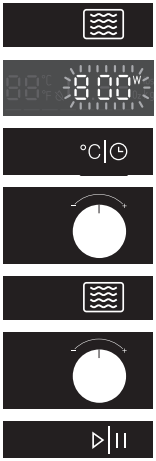
Fonctions micro-ondes + micro-ondes combiné		Température	Utilisation
	Micro-ondes	-	Décongeler, réchauffer et cuire.
	Micro-ondes + convection	50 à 250 °C	Pour réduire le temps de cuisson des grandes portions, tout en ayant une finition dorée.
	Micro-ondes + double gril + chaleur tournante	50 à 250 °C	Cette fonction convient pour dorer rapidement ; elle permet de cuire les ingrédients à cœur.
	Micro-ondes + Pizza	50 à 250 °C	Cette fonction convient pour dorer rapidement le dessous d'un plat ; elle permet de cuire les ingrédients à cœur.

Fonctions automatiques		Température	Utilisation
	Décongélation		3 programmes de décongélation
	Programmes automatiques		10 programmes de cuisson, de A 01 à A 10. Le mode de chauffe et le temps de cuisson sont réglés en fonction du poids.

Fonctions Micro-ondes

Attention !

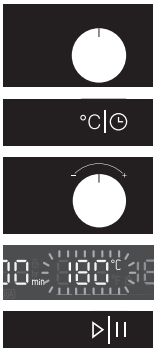
- Un retard à l'ébullition peut se produire dans les liquides (tels que l'eau) chauffés au four à micro-ondes. Cela signifie que le liquide commence à bouillir sans que vous voyez le moindre mouvement. Une fois sorti du four, le liquide peut se mettre à bouillir rapidement et éclabousser hors du récipient 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.
- 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.*
- Les ustensiles peuvent être chauds lorsqu'ils ont été utilisés dans le four à micro-ondes !



1. Retirez la lèchefrite en émail.
2. Placez le plat sur la grille de four.
3. Lorsque le four est en mode veille, appuyez sur la touche micro-ondes pour démarrer la fonction micro-ondes.
   - *« 01:00 » clignote à l'écran. Le chiffre « 800 » et l'icône de la fonction micro-ondes s'affichent.*
4. Appuyez sur la touche de réglage de l'horloge/la température.
5. Utilisez le bouton de sélection pour régler le temps de cuisson.
6. Appuyez sur la touche micro-ondes.
   - *L'indication de la puissance clignote à l'écran.*
   - *Un signal sonore est émis.*
7. Utilisez le bouton de sélection pour régler le niveau de puissance.
8. Appuyez sur la touche Démarrage/pause pour démarrer le processus de cuisson.
   - *Lorsque le processus de cuisson est terminé, un signal sonore est émis.*
   - *« End » (fin) apparaît à l'écran.*
   - *Le ventilateur continue de tourner quelque temps avant de s'arrêter automatiquement.*

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

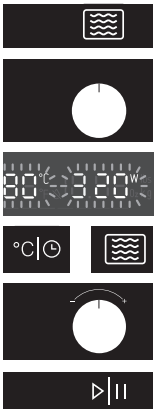
Fonctions du four



1. Tournez le bouton de fonction du four pour sélectionner un mode de chauffe.
   - ▹ *Vous pouvez modifier le temps et/ou la température de chaque mode (si vous le souhaitez). Pour cela, appuyez sur la touche de réglage de l'horloge/la température.*
   - ▹ *Le temps ou la température (le réglage) clignotera.*
2. Utilisez le bouton de sélection pour régler le temps et/ou la température souhaités.
   - ▹ *Le temps et la température pouvant être programmés varient en fonction de la fonction de four choisie.*
3. Appuyez sur la touche Démarrage/pause pour démarrer le processus de cuisson.
   - ▹ *Lorsque le processus de cuisson est terminé, un signal sonore est émis.*
   - ▹ *Le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps, puis s'arrête automatiquement.*

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



1. Lorsque le four est en mode veille, appuyez sur la touche micro-ondes.
2. Utilisez le bouton des fonctions de cuisson pour sélectionner un mode. Il y a 3 combinaisons possibles (voir le chapitre « Tableau des fonctions du four »).
   - ▹ *Vous pouvez modifier la puissance, le temps et/ou la température de chaque mode (si vous le souhaitez). Pour cela, appuyez sur la touche micro-ondes ou sur la touche de réglage de l'horloge/la température.*
   - ▹ *La puissance, le temps ou la température (le réglage) clignotera.*
3. Utilisez le bouton de sélection pour régler la puissance, le temps et/ou la température souhaités.
   - ▹ *La puissance, le temps et la température pouvant être programmés varient en fonction du mode choisi.*
4. Appuyez sur la touche Démarrage/pause pour démarrer le processus de cuisson.
   - ▹ *Lorsque le processus de cuisson est terminé, un signal sonore est émis. Le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps, puis s'arrête automatiquement.*

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

Programmes de cuisson automatiques

Vous avez le choix parmi 10 programmes de cuisson automatiques et 3 programmes de décongélation automatiques. 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.

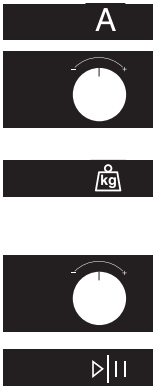
Recette		Préchauffage	Temps défaut	Poids défaut	Plage de poids
d01**	Viande	Non	08:00 min.	200 g	100 - 1500 g
d02**	Volaille	Non	04:48 min.	200 g	100 - 1500 g
d03**	Poisson	Non	04:00 min.	200 g	100 - 1000 g
A01**	Popcorn	Non	03:05 min.	100 g	-
A02**	Pommes de terres au gratin	Non	00:35 hr	500 g	-
A03	Gâteau au fromage blanc	Non	01:16 hr	-	-
A04*	Quiche Lorraine	10 min.	00:40 hr	-	-
A05	Pain de viande	Non	01:15 hr (défaut) / 00:30 hr	1000 g	500 g / 1000 g
A06	Gâteau marbré	Non	01:20 hr	-	-
A07*	Galette	8 min.	00:35 hr	-	-
A08*	Tarte aux pommes	7 min.	01:00 hr	-	-
A09*	Pizza fraîche sur un plateau	8 min.	00:35 hr	-	-
A10	Gâteau croustillant aux pommes	Non	01:00 hr	-	-

** Le programme uniquement la fonction micro-ondes. **N'utilisé pas la lèchefrite en émail.**

* Le programme utilisé préchauffage.

Attention !

- Pendant les programmes de cuisson automatiques, 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 et la touche préchauffage rapide est activée.
- Après le préchauffage, un signal sonore retentit.
- Placez le plat sur la grille de four (pour fonction micro-ondes) ou sur la lèchefrite et insérez-le dans le four au niveau 1. Appuyez sur la touche Démarrage/pause.
- Les programmes avec ** utilisent uniquement la fonction micro-ondes.



1. Appuyez sur la touche menu automatique.
2. Utilisez le bouton des fonctions de cuisson pour sélectionner le programme de cuisson (A) ou de décongélation (d) automatique souhaité.
   - ▹ *Le temps, le poids (si disponible) et le numéro du programme s'affichent à l'écran.*
3. Appuyez (si nécessaire) sur la touche Poids pour régler le poids.
   - ▹ *Le poids clignote à l'écran.*
4. Utilisez le bouton de sélection 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 automatique.
   - ▹ *Lorsque le programme de cuisson est terminé, un signal sonore est émis. Le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps, puis s'arrête automatiquement.*

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

La fonction préchauffage peut uniquement être utilisée si une fonction de four est sélectionnée.



1. Appuyez sur la touche de préchauffage rapide.
   - ▹ *L'icône de préchauffage s'affiche à l'écran.*
2. Appuyez sur la touche démarrage/pause pour démarrer le préchauffage.
   - ▹ *Lorsque la température souhaitée est atteinte, un signal sonore est émis.*
   - ▹ *Vous pouvez arrêter le préchauffage en ouvrant la porte du four ou en appuyant sur la touche Arrêt.*
3. Placez le plat dans le four.
4. Appuyez sur la touche démarrage/pause pour démarrer le processus de cuisson programmé précédemment.

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

Minuteur

Vous pouvez uniquement utiliser le minuteur si le four à micro-ondes combiné est éteint.

▹ *L'heure (actuelle) apparaît à l'écran.*







1. Appuyez sur la touche Minuteur de cuisine/sécurité enfants.
   ▹ *L'affichage de l'heure se met à clignoter.*
2. Tournez le bouton de sélection pour régler l'heure.
3. Appuyez sur la touche minuteur de cuisine/sécurité enfants.
   ▹ *L'affichage des minutes clignotera.*
4. Tournez le bouton de sélection pour régler les minutes.
5. Appuyez sur la touche Minuteur de cuisine/sécurité enfants pour confirmer la programmation.

La fin du temps de cuisson

Ce mode vous permet de régler l'heure à laquelle le four doit s'éteindre. Il faut d'abord régler une durée de cuisson. Veillez à ce que l'horloge soit réglée précisément sur l'heure actuelle.

Exemple:

- Heure actuelle : 12:30
- Durée de cuisson : 2 heures
- Fin de la cuisson : 18:30 heures











1. Placez le plat dans le four et choisissez une fonction et une température de four.
2. Appuyez sur la touche de réglage de l'horloge/la température.
   ▹ *L'affichage de l'heure se met à clignoter.*
3. Tournez le bouton de sélection pour régler l'heure (12).
4. Appuyez sur la touche de réglage de l'horloge/la température.
   ▹ *L'affichage des minutes clignotera.*
5. Tournez le bouton de sélection pour régler les minutes (30).
6. Appuyez sur la touche d'heure de fin de cuisson.
   ▹ *L'affichage de l'heure se met à clignoter.*
7. Tournez le bouton de sélection pour régler l'heure (18).
8. Appuyez sur la touche d'heure de fin de cuisson.
   ▹ *L'affichage des minutes clignotera.*
9. Tournez le bouton de sélection pour régler les minutes (30).
10. Appuyez sur la touche Démarrage/pause.

Le pictogramme de la fin du temps de cuisson se met à clignoter. Le four s'enclenche automatiquement (16:30 heures) et s'éteint à l'heure sélectionnée (18:30 heures).

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 est éteint.
  - ▹ *L'heure (actuelle) apparaît à l'écran.*





1. Appuyez sur la touche Minuteur/sécurité enfant jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   - ▹ *L'icône correspondante s'affiche à l'écran. Vous ne pouvez pas utiliser le four à micro-ondes combiné.*
2. Appuyez sur la touche Minuteur/sécurité enfant jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   - ▹ *L'icône correspondante 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.
   Le symbole du mode programmé arrête de clignoter.

Réchauffage et cuisson avec les fonctions micro-ondes

- 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.
- 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.

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.
- Le sel est très abrasif. Si du sel se dépose dans le compartiment de cuisson, de la rouille pourrait se développer à certains endroits.
- Les sauces acides, telles que le ketchup et la moutarde, ou les aliments salés, tels que des rôtis, contiennent du chlorure et des acides. Ceux-ci attaquent la surface en acier inoxydable. Le compartiment de cuisson doit donc toujours être nettoyé après chaque utilisation.
- N'UTILISEZ PAS de produits à récurer ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui provoquerait l'éclatement du verre (le cas échéant).
- N'UTILISEZ PAS de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.
- Si le joint à l'extérieur du compartiment de cuisson est très sale, la porte du compartiment de cuisson ne fermera plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents risquent alors d'être endommagées. Nettoyez le joint régulièrement.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur du four avec de l'eau savonneuse et séchez l'appareil soigneusement avec un chiffon sec. Assurez-vous que le capot du distributeur de micro-ondes (à l'intérieur du four à droite) est propre. Un capot sale peut provoquer des étincelles.
- Nettoyez l'intérieur du four immédiatement après utilisation. Essuyez la condensation, le liquide qui a débordé et les restes de nourriture avec un chiffon humide. Les miettes et l'humidité qui restent dans le four absorbent l'énergie des micro-ondes et prolongent la durée de cuisson.
- Nettoyez les accessoires régulièrement ; utilisez une brosse et de l'eau savonneuse et séchez les accessoires soigneusement avec un chiffon sec. Les accessoires sont également lavables au lave-vaisselle.
- Les odeurs disparaîtront si vous placez un verre de vinaigre ou d'eau citronnée dans la cavité du four. Enclenchez le micro-ondes à pleine puissance pendant deux minutes. Essuyez-le ensuite avec un chiffon humide.

Éclairage

- 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 ?

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 546* mm x 596 mm
Dimensions d'encastrement	560 mm x 550 mm x 590 mm
Capacité du four	72 liter
Tension nominale	230 V ~ / 50 Hz
Puissance maximale d'entrée nominale	2880 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.



OÀ 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 10
Einsetzen der Schienenrahmen 10
Benutzung des Drehknopfs (nur für COM316) 12

Bedienung

Allgemeine Hinweise 13
Mikrowellenfunktionen 16
Ofenfunktionen 17
Kombi-Mikrowellenfunktionen 17
Automatische Garprogramme 18
Vorheizen 19
Kurzzeituhr 20
Ende der Garzeit 20
Kindersicherung 21
Pause 21

Kochtipps

Erwärmen und Garen mit den Mikrowellenfunktionen 22

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

Einführung

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

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



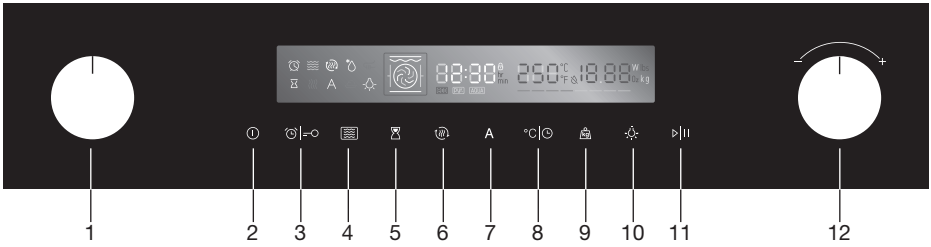
Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts auch die separaten Sicherheitshinweise!

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

Die Installationsanweisungen liegen separat bei.

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

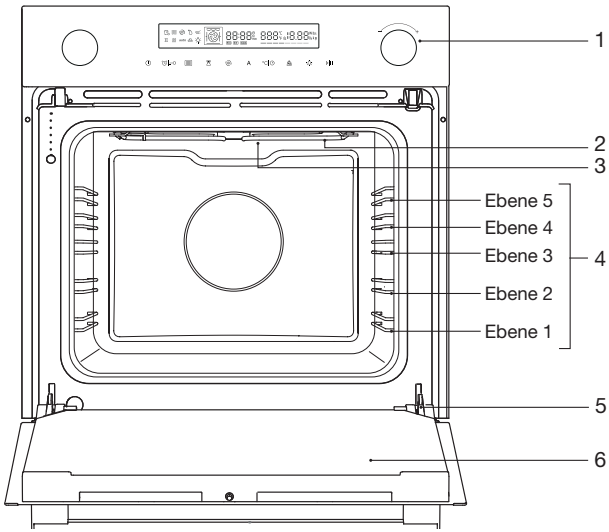
Bedienfeld



1.		Backofenfunktionen (Drehknopf)	Mit diesem Drehknopf können Sie die verschiedenen Funktionen des Geräts wählen.
2.		Aus-Taste	Mit dieser Taste schalten Sie das Gerät aus.
3.		Kurzzeituhr/ Kindersicherung	Bedienung der Kurzzeituhr/der Kindersicherung (dazu 3 s gedrückt halten).
4.		Mikrowellentaste	Betätigen Sie diese Taste, um die Mikrowelle einzustellen.
5.		Taste „Garzeitende“	Mit dieser Taste können Sie das Ende der Garzeit einstellen.
6.		Schnelles Vorheizen	Mit dieser Taste aktivieren Sie die Schnellvorheizfunktion.
7.		Auto-Menü-Taste	Betätigen Sie diese Taste, um das Auto-Menü zu verwenden.
8.		Uhr-/ Temperatureinstellungstaste	Betätigen Sie diese Taste, um die Temperatur/ Uhrzeit einzustellen.
9.		Gewichtseinstellungstaste	Betätigen Sie diese Taste, um das Gewicht einzustellen.
10.		Ofenbeleuchtung an/aus	Ein- und Ausschalten der Ofenbeleuchtung.
11.		Start-/Pause-Taste	Garvorgang starten oder unterbrechen.
12.		Werteingabe-Drehknopf	Drehknopf zum Ändern des angezeigten Wertes.

Beschreibung

1. Bedienfeld
2. Beleuchtung
3. Heizspirale
4. Ofenrostschienen
5. Scharnier
6. Sichtscheibe



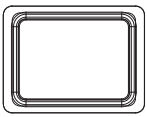
Zu Ihrem Ofen gehören die folgenden Zubehörteile:



- Rost
  Der Rost wird hauptsächlich zum Grillen verwendet. Sie können auf den Rost aber zum Beispiel auch eine Dampfschale oder einen Topf mit Gargut stellen.
  Für Mikrowelle und Ofen geeignet.



- 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!



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

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

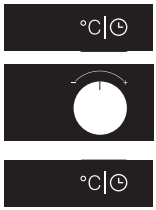
Bevor Sie beginnen

- Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig.
- Wenn der Mikrowellenofen beschädigt ist, nehmen Sie ihn 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.

Uhrzeit einstellen



Nach dem Anschließen des Mikrowellenofens an die Stromversorgung erscheint auf dem Display die Anzeige „00:00“.



1. Betätigen Sie die Taste für die Einstellung der Uhrzeit.
   ▹ *Die Stunden blinken.*
2. Stellen Sie mit dem Werteingabe-Drehknopf die Stunden ein.
3. Betätigen Sie die Taste für die Einstellung der Uhrzeit/Temperatur.
   ▹ *Die Minuten blinken.*
4. Stellen Sie mit dem Werteingabe-Drehknopf die Minuten ein.
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch erneutes Betätigen der Taste Uhr/Temperatur.
   ▹ *Das Ende des Einstellvorgangs wird dadurch angezeigt, dass die Uhrzeit aufhört zu blinken.*

Hinweise

- Um die Uhrzeit erneut einzustellen, betätigen Sie die Taste für die Einstellung der Uhrzeit. Die eingestellte Uhrzeit wird blinkend auf dem Display angezeigt.
- Stellen Sie die Uhrzeit mit dem Werteingabe-Drehknopf ein und bestätigen Sie die Eingabe durch Betätigen der Zeiteinstellungstaste.

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.

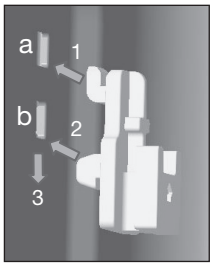
Anleitung zum Geschirr für den Mikrowellen-Modus
Das Geschirr für den Mikrowellenmodus muss die Mikrowellen durchlassen, sodass diese in die Lebensmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren jedoch Mikrowellen. Aus diesem Grund darf Kochgeschirr aus Metall nicht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

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

Einsetzen der 4 Schienenhalter

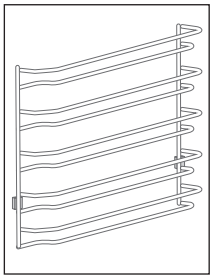


1. Führen Sie den Schienenhalter in Loch (a) ein.
2. Schieben Sie den Schienenhalter in Loch (b).
3. Drücken Sie den Schienenhalter ganz nach unten.

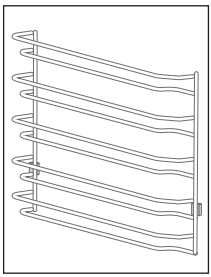
Die mit „R“ gekennzeichneten Schienenhalter kommen nach hinten, die mit „F“ gekennzeichneten nach vorn.

Einsetzen der Schienenrahmen

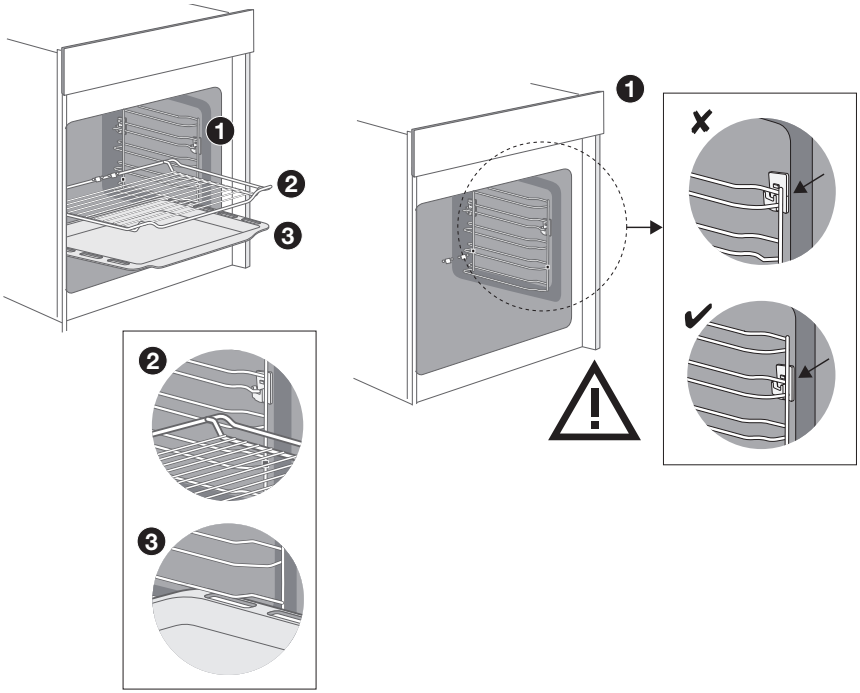
Orientierung der Schienenrahmen



- Schienenrahmen links



- Schienenrahmen rechts



1. Montage der Rahmen:
   - ▹ *Rahmen an die Nut im Schienenhalter anlegen.*
   - ▹ *Rahmen nach hinten drücken.*
   - ▹ *Rahmen nach unten in die Nut drücken.*

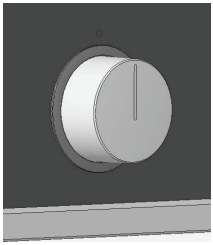
Wichtig!
Achten Sie darauf, dass der Rahmen korrekt im Schienenhalter positioniert ist. Eine fehlerhafte Montage des Rahmens führt zu Funkenbildung im Ofen!

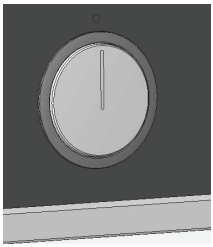
Auszugssperre

Das Zubehör kann nur bis etwa zur Hälfte herausgezogen werden. Die Auszugssperre verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss korrekt in den Ofenraum eingesetzt werden, damit die Auszugssperre funktioniert.

2. Beim Hineinschieben des Rosts auf korrekte Orientierung achten.
3. Beim Hineinschieben des Backblechs auf korrekte Orientierung achten.

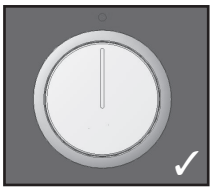
Benutzung des Drehknopfs (nur für COM316)





Der Drehknopf kann nur verwendet werden, solange er aus dem Bedienfeld hervorsteht.

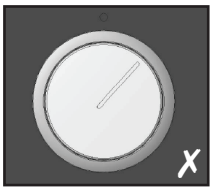
- Drücken Sie auf den Drehknopf, um ihn auszufahren.



Der Drehknopf kann nur wieder versenkt werden, wenn der Strich nach oben zeigt.

- Drücken Sie erneut auf den Drehknopf, um ihn wieder zu versenken.

Richtig



Falsch

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
560 W	- Aufwärmen - Garen von Pilzen oder Schalentieren - Garen von Gerichten mit Ei oder Käse
400 W	- Kochen von Reis und Suppen
240 W	- Auftauen - Schmelzen von Schokolade oder Butter
80 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. Die LED-Leiste zeigt den Verlauf des Heizvorgangs an: Wenn alle LEDs der Leiste leuchten, ist die eingestellte Temperatur erreicht.

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 - 15 Min.	15 Min.+
Schrittweite	10 Sek.	30 Sek.

Übersicht aller möglichen Funktionen:

Ofenfunktionen		Temperatur	Verwendung
	Ober- und Unterhitze	30 – 250 °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 – 250 °C	Mit dieser Funktion lassen sich zeitsparend bis zu vier Gerichte gleichzeitig auf verschiedenen Ebenen garen, ohne dass sich Geschmack und Geruch mischen.
	Grill	150 – 250 °C	Optimale Ergebnisse lassen sich erzielen, wenn kleine Stücke auf der obersten Ebene angeordnet werden und größere auf den unteren Ebenen.
	Doppelgrill + Umluft	50 – 250 °C	Zum Gratinieren und zum Rösten von Gemüse.
	Doppelgrill	150 – 250 °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	30 – 220 °C	Ideal zum langsamen Garen von Aufläufen oder Schmorgerichten usw.
	Auftauen		Zum schonenden Auftauen von Gefriergut.
	Teig gehen lassen	30 – 45 °C	Für die Herstellung von Hefe- und Sauerteig sowie Joghurt.

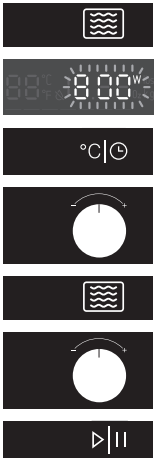
Mikrowelle+ Kombi-Mikrowellenfunktion		Temperatur	Verwendung
	Mikrowelle	-	Zum Auftauen, Aufwärmen und Garen.
	Mikrowelle + Umluft	50 – 250 °C	Zum schnelleren Garen und Bräunen großer Portionen.
	Mikrowelle+ Doppelgrill + Umluft	50 – 250 °C	Diese Funktion eignet sich, wenn ein schnelles Bräunen gewünscht ist. Das Gargut wird dabei vollständig durchgegart.
	Mikrowelle + Pizza	50 – 250 °C	Diese Funktion eignet sich, wenn ein schnelles Bräunen des Bodens gewünscht ist. Das Gargut wird dabei vollständig durchgegart.

Automatikfunktionen		Temperatur	Verwendung
	Auftauen		3 Auftauprogramme
	Automatikprogramme		10 Garprogramme (A 01 bis A 10). Garfunktion und -dauer werden über das Gewicht festgelegt.

Mikrowellenfunktionen

Warnung!

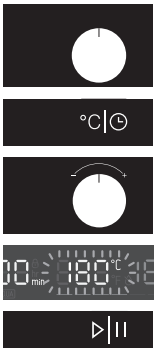
- Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (zum Beispiel Wasser) in der Mikrowelle besteht die Gefahr des Siedeverzugs. Dabei kocht die Flüssigkeit ohne sichtbare äußere Zeichen. Beim Entnehmen der Flüssigkeit aus dem Ofen kann sie jedoch schlagartig zu sieden beginnen, dabei aus dem Gefäß spritzen und Verletzungen 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.
- 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.*
- Zubehör kann nach der Verwendung im Mikrowellenofen heiß sein!



1. Entfernen Sie das emaillierte Backblech.
2. Legen Sie das Gargut auf den Rost.
3. Wenn der Ofen im Standby-Betrieb ist, tippen Sie auf die Mikrowellentaste, um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
   - *Auf dem Display blinkt die Anzeige „01:00“. „800“ und das Symbol für die Mikrowellenfunktion werden angezeigt.*
4. Betätigen Sie die Taste für die Einstellung der Uhrzeit/Temperatur.
5. Stellen Sie die Gardauer mit dem Drehknopf ein.
6. Betätigen Sie die Mikrowellentaste.
   - *Auf dem Display blinkt die Leistungsanzeige.*
   - *Sie hören ein akustisches Signal.*
7. Stellen Sie die Leistungsstufe mit dem Drehknopf ein.
8. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.
   - *Das Ende des Garvorgangs wird mit einem Ton signalisiert.*
   - *Der Lüfter läuft zunächst noch einige Zeit weiter und stoppt dann automatisch.*

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

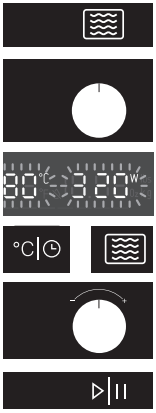
Ofenfunktionen



1. Wählen Sie mit dem Funktions-Drehknopf die gewünschte Ofenfunktion aus.
   - ▹ *Falls gewünscht können Sie die Gardauer und/oder die Temperatur für jeden Modus ändern. Betätigen Sie dazu die Taste für die Einstellung der Zeit/Temperatur.*
   - ▹ *Die Zeit- oder Temperatureinstellung blinkt.*
2. Stellen Sie die gewünschte Gardauer und/oder Temperatur mit dem Drehknopf ein.
   - ▹ *Der mögliche Wertebereich für die Zeit/Temperatur hängt von der gewählten Ofenfunktion ab.*
3. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.
   - ▹ *Das Ende des Garvorgangs wird mit einem Ton signalisiert.*
   - ▹ *Der Lüfter läuft zunächst noch einige Zeit weiter und stoppt dann automatisch.*

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

Kombi-Mikrowellenfunktionen



1. Wenn der Ofen im Standby-Betrieb ist, betätigen Sie die Mikrowellentaste..
2. Wählen Sie mithilfe des Funktions-Drehknopfs den gewünschten Modus aus. Es sind 3 Kombinationen möglich (siehe Tabelle „Kombi-Mikrowellenfunktionen“).
   - ▹ *Falls gewünscht können Sie die Leistung, die Gardauer und/oder die Temperatur für jeden Modus ändern. Betätigen Sie dazu die Mikrowellentaste oder die Taste für die Einstellung der Zeit/Temperatur.*
   - ▹ *Die eingestellte Leistung, Gardauer bzw. Temperatur blinkt.*
3. Stellen Sie die gewünschte Leistung, Gardauer und/oder Temperatur mit dem Werteingabe-Drehknopf ein.
   - ▹ *Der mögliche Wertebereich für die Leistung, Gardauer bzw. Temperatur hängt vom gewählten Modus ab.*
4. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.
   - ▹ *Das Ende des Garvorgangs wird mit einem Ton signalisiert.*
   - ▹ *Der Lüfter läuft zunächst noch einige Zeit weiter und stoppt dann automatisch.*

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

Automatische Garprogramme

Es stehen 10 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.

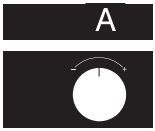
Rezept		Vorheizen	Standard Zeit	Standard Gewicht	Gewichtsbereich
d01**	Fleisch	Nein	08:00 Min.	200 g	100 - 1500 g
d02**	Geflügel	Nein	04:48 Min.	200 g	100 - 1500 g
d03**	Fisch	Nein	04:00 Min.	200 g	100 - 1000 g
A01**	Popcorn	Nein	03:05 Min.	100 g	-
A02**	Gratinierte Kartoffeln	Nein	00:35 St.	500 g	-
A03	Cheese cake	Nein	01:16 St.	-	-
A04*	Quiche Lorraine	10 Min.	00:40 St.	-	-
A05	Hackbraten	Nein	01:15 St. (standard) / 00:30 St.	1000 g	500 g / 1000 g
A06	Marmorkuchen	Nein	01:20 St.	-	-
A07*	Fladenbrot	8 Min.	00:35 St.	-	-
A08*	Apfelkuchen	7 Min.	01:00 St.	-	-
A09*	Frische Pizza auf einem Backblech	8 Min.	00:35 St.	-	-
A10	Apfelstreuselkuchen	Nein	01:00 St.	-	-

** Das Programm verwendet ausschließlich die Mikrowellenfunktion. **Benutzen Sie nicht das emaillierte Backblech.**

* Das Programm benutzt die Vorheizfunktion.

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, die Vorheiztaste leuchtet.
- Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönt ein Signal.
- Stellen Sie das Gargut auf den Rost (bei Mikrowellenfunktion) oder das Backblech und schieben Sie sie auf Ebene 1 in den Ofen. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste.
- Die mit zwei Sternchen (**) gekennzeichneten Programme verwenden ausschließlich die Mikrowellenfunktion.



1. Betätigen Sie (mehrmals) die Auto-Menü-Taste.
2. Wählen Sie mithilfe des Funktions-Drehknopfs das gewünschte automatische Garprogramm (A) oder ein Auftauprogramm (d) aus.
   - ▹ *Auf dem Display erscheinen Gardauer, Gewicht (wenn verfügbar) und das Nummer des Programms.*



3. Betätigen Sie (wenn erforderlich) die Gewichtseinstellungstaste, um das Gewicht einzustellen.
   - ▹ *Das Gewicht blinkt auf dem Display.*



4. Stellen Sie das gewünschte Gewicht mit dem Werteingabe-Drehknopf ein.
   - ▹ *Der Wertebereich hängt vom eingestellten Programm ab.*



5. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste, um das automatische Garprogramm zu starten.
   - ▹ *Das Ende des Garvorgangs wird mit einem Ton signalisiert.*
   - ▹ *Der Lüfter läuft zunächst noch einige Zeit weiter und stoppt dann automatisch.*



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

Vorheizen

Die Vorheizfunktion kann nur verwendet werden, wenn eine Ofenfunktion ausgewählt ist.







1. Betätigen Sie die Vorheiztaste.
   - ▹ *Auf dem Display erscheint das Vorheizsymbol.*
2. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste, um die Vorheizfunktion zu starten.
   - ▹ *Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal.*
   - ▹ *Der Vorheizvorgang kann durch Öffnen der Ofentür oder durch Betätigen der Aus-Taste beendet werden.*
3. Stellen Sie das Gargut in den Ofen



4. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste, um den zuvor eingestellten Garvorgang zu starten.



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

Kurzzeituhr

Die Kurzzeituhr kann nur bei abgeschaltetem Gerät aktiviert werden.

▹ *Auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.*





1. Betätigen Sie die Taste „Kurzzeituhr / Kindersicherung“.
   ▹ *Die Stunden blinken.*
2. Stellen Sie mit dem Werteingabe-Drehknopf die Stunden ein.
3. Betätigen Sie die Taste „Kurzzeituhr / Kindersicherung“.
   ▹ *Die Minuten blinken.*
4. Stellen Sie mit dem Werteingabe-Drehknopf die Minuten ein.
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch erneutes Betätigen der Taste „Kurzzeituhr / Kindersicherung“.

Ende der Garzeit

Sie können einstellen, wie spät der Ofen ausgeschaltet werden soll. Es muss zuerst eine Garzeit eingestellt werden. Stellen Sie sicher, dass die Uhr die aktuelle Zeit genau wiedergibt.

Beispiel:

- Aktuelle Uhrzeit: 12:30 Uhr
- Garzeit: 2 Stunden
- Ende des Garprozesses: 18:30 Uhr







1. Stellen Sie das Gargut in den Backofen und wählen Sie eine Ofenfunktion und -temperatur.
2. Betätigen Sie die Taste für die Einstellung der Zeit/Temperatur.
   ▹ *Die Stunden blinken.*
3. Stellen Sie mit dem Werteingabe-Drehknopf die Stunden ein (12).
4. Betätigen Sie die Taste für die Einstellung der Zeit/Temperatur.
   ▹ *Die Minuten blinken.*
5. Stellen Sie mit dem Werteingabe-Drehknopf die Minuten ein (30).
6. Betätigen Sie die Taste „Garzeitende“.
   ▹ *Die Stunden blinken.*
7. Stellen Sie mit dem Werteingabe-Drehknopf die Stunden ein (18).
8. Betätigen Sie die Taste „Garzeitende“.
   ▹ *Die Minuten blinken.*
9. Stellen Sie mit dem Werteingabe-Drehknopf die Minuten ein (30).
10. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste.
    Das Symbol „Garzeitende“ blinkt. Der Ofen wird automatisch eingeschaltet (16:30 Uhr) und zum gewählten Zeitpunkt (18:30 Uhr) ausgeschaltet.

Kindersicherung

Sie können Ihren Kombi-Mikrowellenofen gegen unbeabsichtigtes Einschalten sichern (Kindersicherung).

Achtung:

- Die Kindersicherung kann nur bei abgeschaltetem Gerät aktiviert werden.
  - ▹ *Auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.*





1. Betätigen Sie die Kurzzeituhr-/Kindersicherungstaste und halten Sie sie gedrückt, bis ein Signal ertönt.
   - ▹ *Auf dem Display erscheint das entsprechende Symbol. Der Kombi-Mikrowellenofen kann nun nicht mehr bedient werden.*
2. Betätigen Sie die Kurzzeituhr-/Kindersicherungstaste und halten Sie sie gedrückt, bis ein Signal ertönt.
   - ▹ *Das entsprechende Symbol auf dem Display 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 Displayanzeige blinkt.
2. Betätigen Sie die Start-/Pause-Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen..
   Das Symbol des eingestellten Modus hört auf zu blinken.

Erwärmen und Garen mit den Mikrowellenfunktionen

- 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.
- 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.

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

Beleuchtung

- 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?

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 x 546* mm x 596 mm
(Einbau-)Maße	560 mm x 550 mm x 590 mm
Rauminhalt des Garraums	72 liter
Anschlussspannung	230 V ~ / 50 Hz
Maximaler Nennleistungsaufnahme	2880 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. Allerdings muss es nach Ablauf seiner Nutzungsdauer verantwortungsbewusst entsorgt werden. Erkundigen Sie sich diesbezüglich bei den zuständigen Behörden.

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



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

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

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 signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Gerätes.

Lorsque vous contactez le service après-vente,
ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Seriennummer bereit,
wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

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

www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be

810869

Pelgrim

810869 / VER 5 / 12-11-2025