



MAC524RVS
MAC524MAT

Bedienungsanleitung Ofen

Pelgrim

Benutzte Piktogramme



Wissenswertes



Tipp

INHALT

Ihr Ofen

Einführung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung	6
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen	6
Zubehör	7

Verwendung

Erste Verwendung	8
Ofeneinstellungen	9
Ofenmodus	11
Auftauen	14
Mikrowellen	15
Mikrowellenfunktion / Kombi-Funktion	18
Verwendung des Timers	19
Zusätzliche Funktionen auswählen	21

Reinigen

Reinigung Ihres Ofens	23
Die Aqua-Clean-Funktion	23
Einschubführungen entfernen und reinigen	24
Austausch der Backofenlampe	25

Fehlerbehebung

Allgemeines	26
-------------	----

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung von Verpackung und Gerät	28
-------------------------------------	----

Prüfung der Speisen

Die Speisen wurden gemäß dem Standard EN 60350-1 geprüft	29
Die Speisen wurden gemäß dem Standard EN 60705-2 geprüft	30

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl dieses Pelgrim Mikrowellenofens. Dieses Produkt wurde mit dem Anspruch an einfache Handhabung und optimalen Bedienkomfort entworfen. Mit den umfangreichen Einstellungsmöglichkeiten können Sie immer die richtige Zubereitungsmethode wählen.

Diese Anleitung erläutert, wie Sie den Ofen am besten nutzen können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts hilfreich sein können.



Lesen Sie vor der Verwendung des Gerätes die separaten Sicherheitshinweise!

Lesen Sie erst diese Anleitung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zurate ziehen zu können.

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

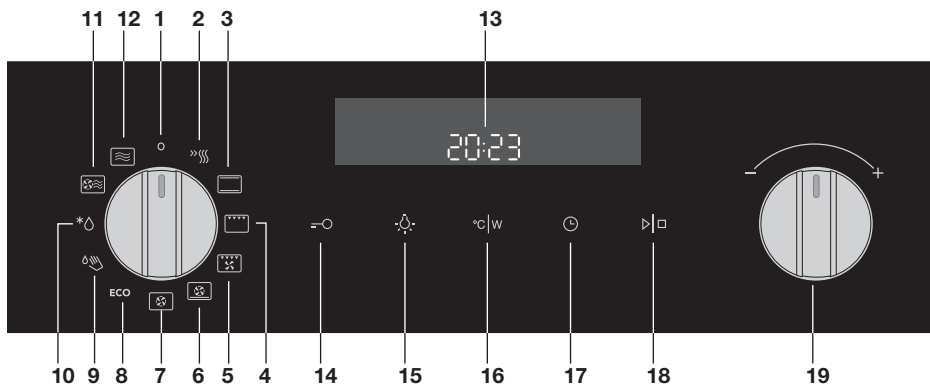
Registrieren Sie Ihr Gerät, damit Sie die Garantie/Gewährleistung in Anspruch nehmen können



Wir sind von der Qualität unserer Produkte überzeugt. Aus diesem Grund gewähren wir eine Garantie von nicht weniger als acht Jahren*. Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie lediglich Ihr Gerät auf der Internetseite pelgrim.nl (bei einem Kauf in den Niederlanden) oder pelgrim.be (bei einem Kauf in Belgien) registrieren.

*Die vollständigen Garantiebedingungen finden Sie auf der Internetseite www.pelgrim.nl oder www.pelgrim.be.

Bedienleiste



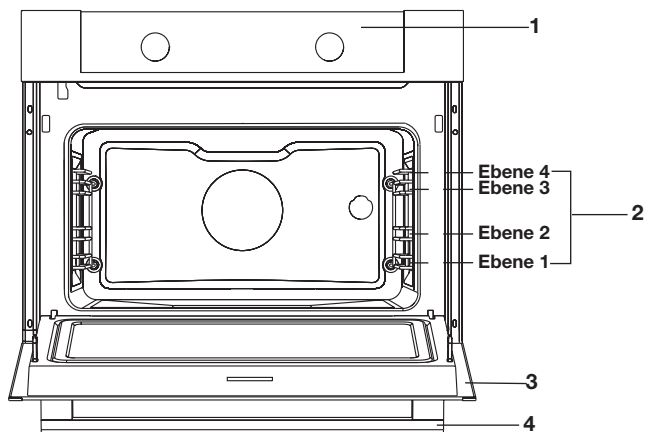
1. Aus
2. Schnelles Vorheizen
3. Ober- und Unterhitze
4. Grill
5. Grill + Lüfter
6. Umluft und Unterhitze
7. Umluft
8. Spar-Umluft
9. Aqua Clean
10. Auftauen
11. Mikrowelle + Umluft
12. Mikrowelle
13. Display (Garinformationen und Timer)
14. Kindersicherung
15. Ofenbeleuchtung an/aus
16. Temperatur / Leistung
17. Timer
18. Start / Stopp
19. Multifunktionsauswahl



Anmerkung:

Die Tasten reagieren am besten, wenn Sie sie mit einer großen Fläche Ihrer Fingerkuppe berühren. Jedes Mal, wenn Sie während des Gebrauchs auf eine Taste drücken, ertönt ein Tonsignal.

Beschreibung



1. Bedienleiste
2. Ofenebenen
3. Ofentür
4. Türgriff

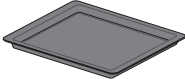
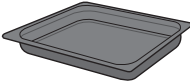
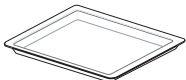
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

- Der Ofen verfügt je nach Modell über vier oder fünf Führungsschienen (Ebene 1 bis 4/5). Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die zwei oberen Ebenen werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Schieben Sie das Ofengestell, das Backblech oder die Dampfschale in die Lücke zwischen den Schiebern der Führungsschienen.
- Einige Einschubleisten können je nach Modell über vollständig ausziehbare Teleskopführungsschienen verfügen.
 - Ziehen Sie die Teleskopführungsschienen vollständig aus dem Ofenraum heraus und stellen Sie das Ofengestell / das Backblech / die Dampfschale darauf. Schieben Sie dann das Ofengestell / das Backblech / die Dampfschale auf der Führungsschiene zurück in den Ofenraum.
 - Schließen Sie erst dann die Ofentür, wenn die Teleskopführungen vollständig zurück in den Ofenraum geschoben worden sind.

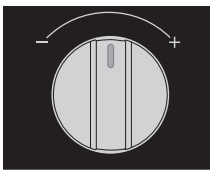
Zubehör

Im Lieferumfang Ihres Geräts sind je nach Modell verschiedene Zubehörteile enthalten. Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehörteile; sie wurden speziell für Ihr Gerät entwickelt. Stellen Sie sicher, dass das gesamte verwendete Zubehör den Temperatureinstellungen der gewählten Ofenfunktion standhält.

Hinweis: Nicht alle Zubehörteile sind für jedes Gerät geeignet/verfügbar (kann auch von Land zu Land variieren). Geben Sie beim Kauf immer die genaue Identifikationsnummer Ihres Geräts an. Weitere Informationen zu optimalen Zubehörteilen finden Sie in den Verkaufsbroschüren und online.

Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).	
	Emailliertes Backblech; für Backwaren und Kuchen verwendet. • Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	Ofengestell; hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf das Ofengestell gesetzt werden. • Das Ofengestell verfügt über einen Sicherungsstift. Heben Sie das Gestell vorne leicht an, um es aus dem Ofen heraus gleiten zu lassen. • Verwenden Sie das Ofengestell nicht für die Mikrowellenfunktionen!
	Tiefes emailliertes Backblech; zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet. Kann auch als Fettauffangschale verwendet werden. Setzen Sie das tiefe Backblech während des Grillens zur Verwendung als Fettauffangschale auf die erste Ebene. • Verwenden Sie das tiefe emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	Backblech aus Glas; für Mikrowelle und Ofen geeignet. • NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.

Erste Verwendung



Multifunktionsauswahl



Start- / Stopp-Taste



Aktuelle Tageszeit einstellen

Beim ersten Anschluss des Geräts leuchtet das „Display“ auf. Nach drei Sekunden blinken das Uhrensymbol und „12:00“ auf dem Display.

1. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um die Zeit einzustellen.
2. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie „Start / Stopp“ drücken.
Falls Sie keine Taste drücken, werden nach drei Sekunden automatisch die Einstellungen gespeichert.

Sie können die aktuelle Uhrzeit einstellen, indem Sie 2 Mal auf die „Timertaste“ drücken. Drehen Sie dann die „Multifunktionsauswahl“, um die aktuelle Zeit einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie auf „Start/Stop“ drücken.

Falls Sie keine Taste drücken, werden nach drei Sekunden automatisch die Einstellungen gespeichert.

Verwendung des Ofens

Der Ofen verfügt über zehn Ofenfunktionen und eine Reinigungsfunktion. Schauen Sie in der Tabelle nach, um die richtige Ofenfunktion für die Zubereitung eines Gerichts zu finden.

1. Stellen Sie das Gericht in den Ofen.

Für die meisten Gerichte muss der Ofen zuerst vorgeheizt werden.

► **Achtung;** für die meisten Gerichte muss der Ofen zuerst vorgeheizt werden. Stellen Sie das Gericht noch nicht in den Ofen, aber warten Sie bis das Vorheizen fertig ist.

2. Drehen Sie die „Modusauswahl“ in die Position mit der gewünschten Ofeneinstellung.
Das ausgewählte Symbol wird auf dem Display angezeigt.
3. Drücken Sie die „Temperatur- / Leistung Taste“.
4. Drehen Sie mittels der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Temperatur ein.
5. Falls erforderlich, wählen Sie eine Garzeit, indem Sie die „Timer-Taste“ drücken.
6. Drücken Sie die „Start- / Stopp-Taste“.

Der Ofen wird die eingestellte Ofen-Funktion ausführen und den Ofen auf die ausgewählte Temperatur aufheizen. Das Temperatursymbol auf dem Display blinkt. Wenn die ausgewählte Temperatur erreicht ist, leuchtet das Temperatursymbol auf dem Display dauerhaft auf.



Modusauswahl



Temperatur- / Leistung Taste

Bemerkungen

- Die Temperatur kann während der Zubereitung verändert werden.
- Garzeiten stellen grobe Schätzungen dar und können unter bestimmten Bedingungen variieren.
- Für einige Rezepte sollte mittels des gewählten Ofenmodus vorgeheizt werden.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, stellen Sie sicher, dass es hochtemperaturbeständig ist.
- Wenn Sie größere Fleischstücke oder Backwaren zubereiten, wird sich eine große Menge Dampf im Ofeninnenraum entwickeln, der sich eventuell als Kondenswasser am Ofenboden sammeln kann. Dies ist normal und beeinträchtigt den Betrieb des Gerätes nicht. Reiben Sie den Boden und die Glastür nach dem Gar-/Backvorgang trocken.
- Um Kondensation (Feuchtigkeit) zu vermeiden, lassen Sie erhitzte Speisen nicht im geschlossenen Ofen abkühlen.

Ofeneinstellungen

Schauen Sie in der Tabelle für die Wahl der richtigen Ofenfunktion nach. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des Gerichts.

Funktion	Beschreibung	Empfohlene Temp. °C	Empfohlene Leistung (W)
Ofenmodus			
	Schnelles Vorheizen Verwenden Sie diese Funktion, um den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen. Diese Funktion ist nicht zum Garen von Lebensmitteln geeignet! Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, ist der Heizvorgang abgeschlossen.		
	Ober- und UnterhitzeEinstellung Die Hitze kommt von den oberen und unteren Heizelementen. Diese Einstellung ist zum Backen und Braten geeignet.	200	
	Grilleinstellung Die Lebensmittel werden vom oberen Heizelement erhitzt.	240	

VERWENDUNG

	Oberhitze- und Lüfter-Einstellung Die von den oberen Heizelementen kommende Hitze wird durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch und Fisch geeignet.	170	
	Umluft- und UnterhitzeEinstellung Heiße Luft und das untere Heizelement wirken zusammen, sodass Lebensmittel knusprig gebraten und gebräunt werden können.	200	
	Umlufteinstellung Die Lebensmittel werden durch heiße Luft von der Rückseite des Ofens erhitzt. Diese Einstellung sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet.	180	
ECO	Spar-Umluft Hierbei wird die Speise mithilfe von Umluft erhitzt. Diese Spar-Umluft-Funktion verbraucht weniger Energie, aber liefert dasselbe Resultat wie der Umluftmodus. Lediglich der Garprozess dauert hier etwas länger. Dieser Modus eignet sich für das Garen von Fleisch oder der Zubereitung von Gebäck. Durch die Nutzung der Restwärme weist dieser Modus einen niedrigen Energieverbrauch auf (gemäß Energieklasse EN 60350-1). In diesem Modus wird nicht die tatsächliche Temperatur im Ofen angezeigt.	180	
Automatische Funktionen			
	Aqua Clean Heißer Dampf befeuchtet den Innenraum des Ofens, was seine Reinigung erheblich erleichtert. Das Aqua-Clean-Programm benötigt nur 4 Minuten. Warten Sie anschließend noch ca. 30 Minuten.		750
	Auftauen Mikrowellengeräte sind hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel geeignet. Sie tauen tiefgefrorene Lebensmittel in kurzer Zeit schonend auf. Der Ofen verfügt über automatische Auftauprogramme, die Mikrowellen einsetzen (A1 bis A5).		
Mikrowellenfunktion / Kombi-Funktion			
	Mikrowelle Zum Garen und Auftauen von Lebensmitteln wird Mikrowellenenergie verwendet. Dies ermöglicht einen schnellen Garvorgang, ohne dass dabei Farbe und Form der Lebensmittel verändert werden. Garstufe und Garzeit werden dabei für verschiedene Lebensmittel manuell eingestellt.		750
	Mikrowelle + Umluft Diese Funktion ist für alle Arten von Fleisch und Geflügel geeignet, wie auch für Aufläufe und Gratins, Biskuitkuchen und leichte Obstkuchen, Pasteten, Streuselkuchen, Rinderbraten und Huhn.	160	600



Jeder Ofenmodus bietet Basis- oder Standardeinstellungen, die angepasst werden können. Passen Sie die Einstellungen an, indem Sie die entsprechende Taste drücken (bevor Sie die „Start- / Stopp-Taste“ drücken). Einige Einstellungen sind nicht für alle Programme verfügbar, ein akustisches Signal wird Sie in diesen Fällen daran erinnern.

Ändern der Gartemperatur und Mikrowellenleistung

In der Mikrowellenfunktion müssen Sie nur die Leistung (W) einstellen (Mikrowellen- oder Kombi-Mikrowellenfunktion).

1. Drehen Sie die „Modusauswahl“ und wählen Sie die Garmethode.
Das Symbol der ausgewählten Einstellung wird im Display angezeigt.
2. Drücken Sie die „Temperatur- / Leistung Taste“.
 - Für die Kombi-Funktion: drücken Sie einmal um die Temperatur einzustellen, drücken Sie die zweimal um die Leistung einzustellen.
3. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“ und wählen Sie die gewünschte Temperatur oder Leistung.

Ofenmodus



Schnelles Vorheizen

Schnelles Vorheizen

Verwenden Sie diese Funktion, um den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen.

Dieser Modus ist nicht zum Garen geeignet!

1. Drehen Sie die „Modusauswahl“ zur Position „Schnelles Vorheizen“.

Der voreingestellte Temperatur wird angezeigt. Die Temperatureinstellung kann verändert werden.
2. Drücken Sie die „Start- / Stopp-Taste“.

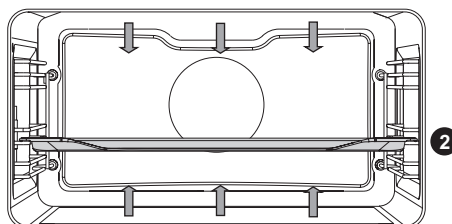
Nachdem der Ofen mittels der „Start- / Stopp-Taste“ eingeschaltet wurde, beginnt automatisch das Vorheizen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, ist das Vorheizen abgeschlossen und ein akustisches Signal ertönt.

Ober- und UnterhitzeEinstellung

Die Hitze kommt von den oberen und unteren Heizelementen. Diese Einstellung ist in der Regel zum Backen und Braten geeignet.



Ober- und Unterhitze



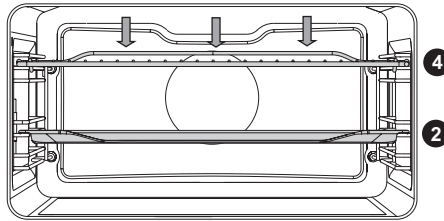
- Das Backblech oder das Ofengestell wird normalerweise auf Ebene 2 gesetzt.
- Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

Grill

Die Lebensmittel werden vom oberen Heizelement erhitzt.



Grill



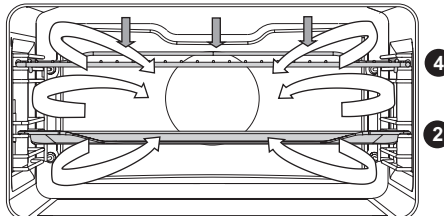
- Beim Grillen wird das Ofengestell normalerweise auf Ebene 4 oder das Backblech auf Ebene 2 gesetzt.
- Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Das Fleisch kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen.
- 5 Minuten vorheizen.

Oberhitze- und Lüftereinstellung

Die vom oberen Heizelement kommende Hitze wird durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse geeignet. Die Lebensmittel erhalten auch ohne Wenden eine knusprige Struktur.



Oberhitze und
Lüfter



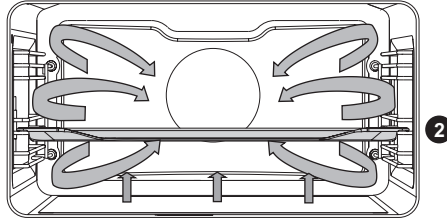
- Beim Grillen wird das Ofengestell normalerweise auf Ebene 4 oder das Backblech auf Ebene 2 gesetzt.
- Überwachen Sie den Kochvorgang die gesamte Zeit. Das Fleisch kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen.
- 5 Minuten vorheizen.

Umluft- und UnterhitzeEinstellung

Heiße Luft und das untere Heizelement wirken zusammen, um die Lebensmittel zu erhitzen. Diese Einstellung ist gut geeignet, um Lebensmittel knusprig zu garen und zu bräunen.



Umluft und Unterhitze



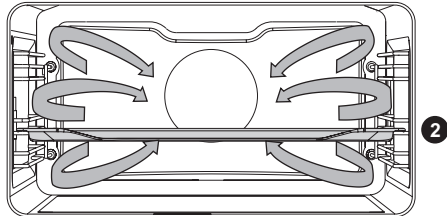
- Das Backblech oder das Ofengestell wird normalerweise auf Ebene 2 gesetzt.
- Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

Umluft

Die Lebensmittel werden durch heiße Luft von dem Lüfter und dem Heizelement an der Rückseite des Ofens erhitzt. Diese Einstellung sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet.



Umluft



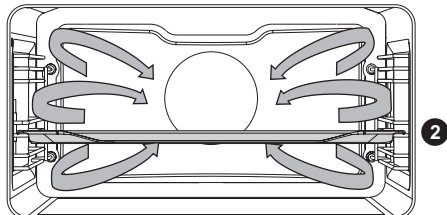
- Setzen Sie das Blech auf Ebene 2.
- Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

Spar-Umluft

Hierbei wird die Speise mithilfe von Umluft erhitzt. Dieser Modus eignet sich für das Garen von Fleisch oder der Zubereitung von Gebäck.

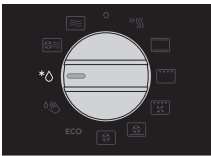


Spar-Umluft



- Setzen Sie das Blech auf Ebene 2.

Auftauen



Auftauen

Mikrowellengeräte sind hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel geeignet. Sie tauen tiefgefrorene Lebensmittel in kurzer Zeit schonend auf.

- 1. Drehen Sie die „Modusauswahl“ zur Position „Auftauen“. *Das Symbol und das Programm A1 werden im Display angezeigt (Sie können unter fünf Programmen auswählen, siehe die untenstehende Tabelle).*
- 2. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um das gewünschte Programm und Gewicht in Kilogramm auszuwählen.
- 3. Drücken Sie die „Start- / Stopp-Taste“.



Die nachfolgende Tabelle erläutert die verschiedenen Programme zum automatischen Auftauen. Sie gibt die Mengen und Standzeiten an und enthält einige Empfehlungen. Diese Programme verwenden ausschließlich Mikrowellenenergie. Entfernen Sie vor dem Auftauen alle Verpackungsmaterialien. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf das Glasbackblech.

Programm	Rezept	Gewicht* (kg)	Leistung (W)	Garzeit (Minuten)
A1	Fleisch	1	90	30
A2	Geflügel	1	90	17
A3	Fisch	1	90	12
A4	Brot	0,5	180	12
A5	Gefrorenes Gemüse	1	90	16



** Das Gewicht kann angepasst werden (in einem gewissen Rahmen), indem Sie die „Temperatur-/ An-/Aus-Taste“ drücken. Die Garzeit wird automatisch entsprechend der Gewichteinstellung angepasst.*

Wichtig



Der „Auftaumodus“ erhitzt die Lebensmittel mit Mikrowellenenergie. Daher müssen bei der Verwendung dieses Modus alle Richtlinien für das Geschirr und alle Sicherheitshinweise für das Kochen mit Mikrowellen genau beachtet werden.

Mikrowellen

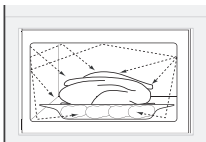
Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen mit hoher Frequenz; die freigesetzte Energie ermöglicht das Garen oder Aufwärmen von Lebensmitteln, ohne dabei deren Form oder Farbe zu verändern.

Mikrowelle wird verwendet in:

- Mikrowellenmodus
- Kombi-Funktion

Garprinzip

1. Die von dem Gerät erzeugten Mikrowellen werden durch ein rührwerkähnliches System gleichmäßig verteilt. 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 Eigenschaften der Lebensmittel:
 - Menge und Dichte
 - Wassergehalt
 - Anfangstemperatur (gekühlt oder nicht)



Wichtig

Da das Innere der Lebensmittel durch Hitzedispersion 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 Standzeiten beachten, um

- ein gleichmäßiges Garen bis zum Zentrum und
- eine gleichmäßige Temperatur aller Teile der Lebensmittel 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 Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus Metall. Als „mikrowellengeeignet“ bezeichnetes Geschirr kann immer sicher verwendet werden. Weitere Informationen zum geeigneten Geschirr finden Sie in der nachfolgenden Anleitung; verwenden Sie immer das Glasbackblech auf Ebene 1, wenn Sie den „Mikrowellenmodus“ nutzen.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Bemerkungen
Aluminiumfolie	✓X	Kann in kleinen Mengen zum Schutz bestimmter Bereiche gegen Überhitzung verwendet werden. Funken/Lichtbögen können auftreten, wenn die Folie der Ofenwand zu nahe kommt, oder wenn zu viel Folie verwendet wird.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Keramik, Steingut und Knochenporzellan sind normalerweise geeignet, sofern die Gegenstände nicht mit einem Metallrand verziert sind.
Einwegbehälter aus Polyester Pappe	✓	Manche Tiefkühlgerichte sind in solchen Behältern verpackt.
Fast-Food-Verpackungen • Polystyren-Behälter • Papierbeutel oder Zeitungspapier • Recyclingpapier oder Metallränder	✓ X X	Kann zum Aufwärmen von Lebensmitteln verwendet werden. Überhitzung kann zum Schmelzen des Polystyrens führen. Kann Feuer fangen. Kann zu Funken/Lichtbögen führen.
Glasgeschirr • Feuerfestes Geschirr • Empfindliches Glasgeschirr • Dickwandige Glasgefäße	✓	Kann verwendet werden, sofern nicht mit einem Metallrand verziert. Kann zum Aufwärmen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlichem Erhitzen brechen oder Sprünge bekommen. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.

VERWENDUNG

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Bemerkungen
Metall	✗	Kann zu Funken/Lichtbögen oder Flammen führen.
Papier • Teller, Tassen, Küchenpapier • Recyclingpapier	✓	Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Auch zur Aufnahme überschüssiger Feuchtigkeit.
	✗	Kann zu Funken/Lichtbögen führen.
Kunststoff	✓	Insbesondere bei hitzebeständigem Thermokunststoff. Einige andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Kann zum Halten 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 einstechen.

Anmerkung

„Lichtbogenbildung“ ist ein anderer Ausdruck für Funken im Ofen.

- ✓ : Empfohlen
- ✓✗ : Vorsicht
- ✗ : Nicht sicher

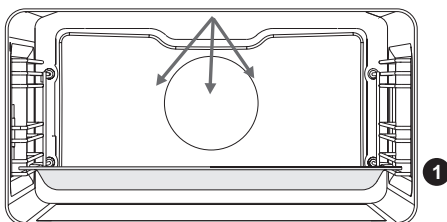
Mikrowellenfunktion / Kombi-Funktion

Mikrowelle

Zum Garen und Auftauen von Lebensmitteln wird Mikrowellenenergie verwendet. Dies ermöglicht einen schnellen Garvorgang, ohne dass dabei Farbe und Form der Lebensmittel verändert werden. Garstufe und Garzeit werden dabei für verschiedene Lebensmittel manuell eingestellt.



Mikrowelle



- Garstufen: 90, 180, 360, 600, 750 und 1000 W.
- Schieben Sie das Glasbackblech auf die erste Einsatzebene.

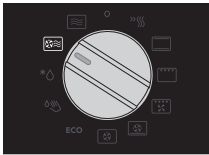


Verwenden Sie kein Geschirr oder Geräte aus Metall, siehe „Anleitung zum Geschirr für den Mikrowellen-Modus“. Heizen Sie den Ofen nicht vor.

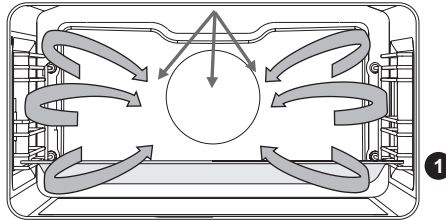
Kochstufe	Verwendung
1000 W	• Schnelles Aufwärmen von Getränken, Wasser und Gerichten mit hohem Wasseranteil.
750 W	• Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse.
600 W	• Schmelzen von Schokolade. • Kochen von Fisch und Krustentieren. Aufwärmen auf zwei Ebenen. • Garen von getrockneten Bohnen bei niedriger Temperatur. • Aufwärmen oder Garen von empfindlichen, eierhaltigen Gerichten.
360 W	• Garen bei niedriger Temperatur von Milchprodukten, Marmeladen.
180 W	• Manuelles Auftauen. • Weichmachen von Butter oder Eiscreme.
90 W	• Auftauen von Gebäck mit Cremefüllung.

Mikrowelle + Umluft

Dieser Modus kombiniert Umluft und Mikrowelle, wodurch die Garzeit verkürzt wird und die Lebensmittel eine braune und knusprige Oberfläche erhalten. Diese Funktion ist für alle Arten von Fleisch und Geflügel geeignet, wie auch für Aufläufe und Gratins, Biskuitkuchen und leichte Obstkuchen, Pasteten, Streuselkuchen, Rinderbraten und Huhn.



Mikrowelle mit Umluft



- Garstufen: 90, 180, 360 und 600 W.
- Schieben Sie das Glasbackblech auf die erste Einsatzebene.

Verwendung des Timers



Einstellung der Zeit

1. Drücken Sie die „Timer-Taste“ zweimal.
2. Stellen Sie die aktuelle Zeit ein mit die „Multifunktionsauswahl“.



Einstellen der „Garzeit“

In diesem Modus können Sie die Betriebsdauer des Ofens (Garzeit) festlegen.



Einstellen der „Endzeit“

Dieser Modus ermöglicht es Ihnen die Uhrzeit festzulegen, zur der der Ofen den Betrieb einstellen soll.

- Stellen Sie sicher, dass die Uhr auf die aktuelle Zeit eingestellt ist.

Verwendung der Timerfunktion

1. Wählen Sie mittels der „Modusauswahl“ eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Drücken Sie mehrmals die „Timer-Taste“, um die Timerfunktion auszuwählen.

Das Symbol für die ausgewählte Timerfunktion wird aufleuchten und die einstellbare Zeit für den Start/das Ende der Garzeit wird im Display blinken. Die anderen Symbole leuchten schwach.

3. Drücken Sie die „Start- / Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten.
Die verstrichene Garzeit wird angezeigt.

Beispiel:

- Aktuelle Uhrzeit: 12:00 Uhr
- Garzeit: 2 Stunden
- Garende: 18:00 Uhr



1. Stellen Sie zuerst die Garzeit (Gardauer) ein, d.h. zwei Stunden.
Die Summe aus der aktuellen Uhrzeit und der Garzeit wird automatisch angezeigt (14:00 Uhr).
 2. Drücken Sie die „Timer-Taste“ erneut, um das Symbol „Endzeit“ auszuwählen. Stellen Sie dann die gewünschte Zeit für das Ende der Garzeit ein (18:00 Uhr).
 3. Drücken Sie die „Start- / Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten.
Der Timer wartet auf den gewählten Zeitpunkt, um den Garvorgang zu starten und das Symbol wird erleuchtet. Der Ofen wird sich automatisch einstellen (um 16:00 Uhr) und wird zur gewählten Zeit den Betrieb einstellen (um 18:00 Uhr).
- Nachdem die Zeit abgelaufen ist, wird der Ofen automatisch den Betrieb einstellen (Garende). Ein akustisches Signal ertönt, welches Sie durch das Berühren des „Start- / Stopp-Taste“ oder „Timer-Taste“ ausstellen können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch verstummen.
 - Alle Timerfunktionen können abgebrochen werden, indem die Zeit auf „0“ gestellt wird.
 - Nach einigen Minuten im „Leerlauf“, wird das Gerät in den Stand-by-Modus wechseln. Die Uhrzeit wird angezeigt und das ausgewählte Symbol für die Timerfunktion wird aufleuchten.

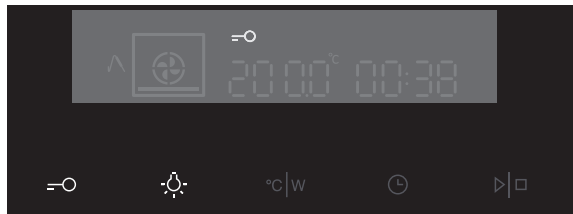


Einstellen der Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr kann unabhängig vom Ofenbetrieb verwendet werden (die „Modusauswahl“ steht in die Position '0').

1. Drücken Sie die „Timer-Taste“, um die Zeitschaltuhr auszuwählen.
2. Stellen Sie die Zeit ein mit die „Multifunktionsauswahl“.
Die längste mögliche Einstellung beträgt 23:59 Stunden.
3. Drücken Sie die „Start- / Stopp-Taste“, um die Zeitschaltuhr zu starten.
Während der letzten Minute erfolgt die Anzeige der Zeitschaltuhr in Sekunden.

Zusätzliche Funktionen auswählen



Einige Funktionen sind nicht für alle Systeme verfügbar, ein akustisches Signal wird Sie in diesen Fällen daran erinnern.

Kindersicherung

Das Kindersicherungsschloss des Ofens ermöglicht Ihnen, die Bedienleiste zu sperren, sodass sie nicht versehentlich betätigt werden kann.

- Sie aktivieren die Kindersicherung, indem Sie einige Sekunden auf die „Kindersicherungstaste“ drücken.
Auf dem Display wird ein Schlosssymbol angezeigt; dies bedeutet, dass alle Funktionen gesperrt sind.
- Drücken Sie erneut einige Sekunden auf die „Kindersicherungstaste“, um die Kindersicherung zu deaktivieren.
Auf dem Display verschwindet das Schlosssymbol; dies bedeutet, dass alle Funktionen entsperrt sind.

Anmerkung:

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist und keine Timerfunktion eingestellt wurde (nur die Uhr wird angezeigt), dann ist der Ofen nicht in Betrieb. Wenn die Kindersicherung aktiviert wurde nachdem eine Timerfunktion eingestellt wurde, dann wird der Ofen normal betrieben. Allerdings ist es dann nicht möglich, die Einstellungen zu ändern.

Wenn die Kindersicherung aktiviert wurde, können Systemeinstellungen (Ofenmodi) oder zusätzliche Funktionen nicht mehr verändert werden. Die einzige mögliche Veränderung besteht darin, die Garzeit zu beenden, indem die „Modusauswahl“ auf „0“ gestellt wird. Die Kindersicherung bleibt aktiviert, nachdem der Ofen ausgestellt wurde. Um eine neue Systemeinstellung zu wählen, muss zuerst die Kindersicherung deaktiviert werden.

Ofenbeleuchtung

- Die Ofenbeleuchtung wird automatisch eingeschaltet, wenn die Tür geöffnet oder wenn der Ofen eingeschaltet wird.



Lichttaste

- Am Ende des Garvorgangs bleibt die Beleuchtung noch für eine Minute an.
- Die Ofenbeleuchtung kann durch das Drücken der „Lichttaste“ ausgeschaltet werden.



Temperatur- /
Leistung Taste

Akustisches Signal

Die Lautstärke des akustischen Signals kann auch eingestellt werden, wenn keine Timerfunktion gewählt wurde (nur die Uhrzeit wird angezeigt).

1. Halten Sie die „Temperatur- / Leistung Taste“ für fünf Sekunden gedrückt.
Vollständig erleuchtete Streifen werden im Display angezeigt.
2. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um einen von drei Lautstärkepegeln (ein, zwei oder drei Streifen) zu wählen.
Die Einstellung wird automatisch nach drei Sekunden gespeichert und die Uhrzeit wird angezeigt.

Anpassen des Displaykontrasts

Die „Modusauswahl“ sollte auf „0“ gestellt sein.

- Halten Sie die „Lichttaste“ für fünf Sekunden gedrückt.
Vollständig erleuchtete Streifen werden im Display angezeigt.
- Drehen Sie die „Modusauswahl“, um den Dimmer im Display anzupassen (ein, zwei oder drei Streifen).
Nach drei Sekunden werden die Einstellungen automatisch gespeichert.

Display-Beleuchtung

Die Display-Beleuchtung kann bei Nichtnutzung ausgeschaltet werden.

1. Halten Sie die „Kindersicherungstaste“ und „Timer-Taste“ für fünf Sekunden gedrückt, um die Display-Beleuchtung auszuschalten.
Wenn die Timerfunktion aktiviert wurde, dann erscheint im Display „AUS“ und das Timersymbol. Das soll Sie daran erinnern, dass diese Funktion aktiv ist.
2. Halten Sie die „Kindersicherungstaste“ und „Timer-Taste“ für fünf Sekunden gedrückt, um die Display-Beleuchtung wieder einzuschalten.



Im Fall eines Stromausfalls bleiben die Einstellungen für die zusätzlichen Funktionen nur für einige Minuten gespeichert. Danach werden alle Einstellungen, außer dem akustischen Signal und der Kindersicherung, wieder auf Werkseinstellung zurückgesetzt.

Reinigung Ihres Ofens

Reinigen Sie Ihren Ofen regelmäßig, damit sich kein Fett und keine Speisereste ansammeln können, insbesondere an den Innen- und Außenflächen, der Tür und der Türversiegelung.

- Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
- Entfernen Sie alle Spritzer oder Flecken im Innenraum mit einem in Seifenwasser getauchten Tuch. Abspülen und trocknen.
- Innenraum waschen.



Wichtig

- Achten Sie sorgfältig darauf, dass KEIN Wasser in die Lüftungsschlitze gerät.
- Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel dürfen KEINESFALLS verwendet werden.
- Achten Sie IMMER darauf, dass die Türversiegelungen sauber sind, damit sich keine Partikeln ansammeln können, die das korrekte Schließen der Tür behindern könnten.

Die Aqua-Clean-Funktion

Dank der Aqua-Clean-Funktion können mittels eines feuchten Tuchs ganz einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernt werden.

Verwendung der Aqua-Clean-Funktion

Verwenden Sie das Reinigungsprogramm nur, wenn der Ofen kalt ist. Die Entfernung von Fett und Schmutz ist um einiges schwieriger, wenn Sie das Programm wählen und der Ofen noch heiß ist.

1. Entfernen Sie alle Zubehör aus dem Ofen.
2. Gießen Sie circa 0,15 Liter Wasser unten in den leeren Ofen.
3. Drehen Sie die „Modusauswahl“ zur Position „Aqua Clean“ und drücken Sie die „Start- / Stopp-Taste“.

Das Aqua-Clean-Programm benötigt 4 Minuten.

4. Warten Sie anschließend noch ca. 30 Minuten. Nach 30 Minuten sind die Essensrückstände an den emaillebeschichteten Ofenwänden so weich geworden, dass sie einfach mit einem feuchten Tuch weggewischt werden können.



Aqua-Clean-Funktion



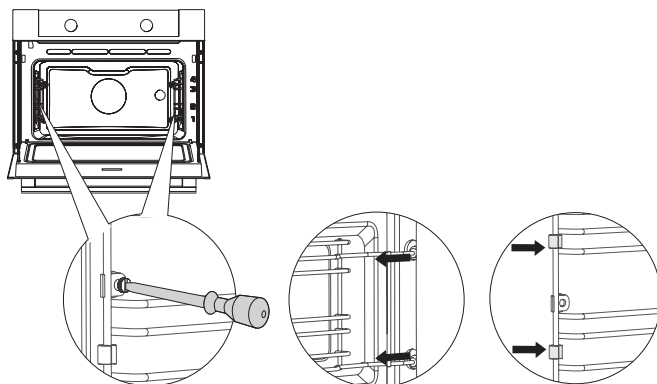
Bitte beachten: Die Zeitdauer des Reinigungsprogramms kann während der Ausführung nicht geändert werden. Drehen Sie die „Modusauswahl“ in die Position „0“, um das Reinigungsprogramm zu beenden.

Einschubführungen entfernen und reinigen

Verwenden Sie herkömmliche Reinigungsmittel, um die Einschubführungen zu reinigen.

- Entfernen Sie die Schraube mit einem Schraubendreher.
- Lösen Sie die Einschubführungen aus den Öffnungen in der Rückwand.

Heben Sie die Abstandhalter der Einschubführungen sorgfältig auf. Setzen Sie die Abstandhalter nach der Reinigung wieder ein. So wird eine mögliche Funkenbildung vermieden.



Austausch der Backofenlampe



Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung dieses Geräts geeignet. Die Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung im Haushalt geeignet.

Die Lampe (Halogen G9, 230 V, 25 W) ist Verbrauchsmaterial und daher nicht über die Gewährleistung abgedeckt. Entfernen Sie vor dem Wechseln der Lampe die Bleche, den Rost und die Einschubgitter.



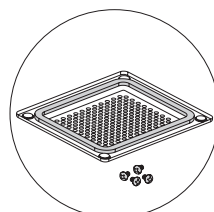
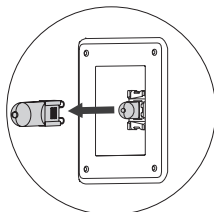
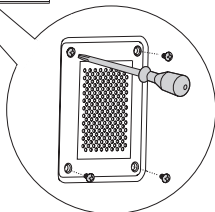
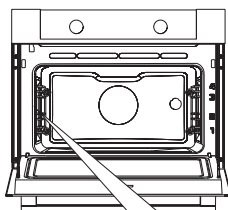
- **Machen Sie das Gerät spannungslos, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung aus dem Sicherungskasten herausdrehen!**
- **Achtung: Die Halogenlampe kann sehr heiß sein! Sorgen Sie für entsprechenden Schutz beim Entfernen der Lampe.**

1. Drehen Sie die vier Schrauben der Abdeckplatte los. Entfernen Sie die Abdeckplatte und das Glas.
2. Entfernen Sie die defekte Halogenlampe und ersetzen Sie diese durch eine neue.
3. Setzen Sie die Abdeckplatte und das Glas wieder ein.



Achtung: Entfernen Sie nicht die Abdichtung von der Abdeckplatte. Die Abdichtung darf nicht von der Abdeckplatte gelöst werden. Die Abdichtung muss perfekt in die Aussparung in der Ofenwand passen.

Drehen Sie die Schrauben der Abdeckplatte mit einem Schraubendreher gut fest. So wird eine mögliche Funkenbildung vermieden.



Allgemeines

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, probieren Sie die nachfolgend vorgeschlagenen Maßnahmen aus. Diese können Ihnen Zeit und unnötige Anrufe beim Kundendienst ersparen.

Die Lebensmittel werden nicht gegart.

- Stellen Sie sicher, dass der Timer korrekt eingestellt und die „Start-Taste“ gedrückt ist.
- Schließen Sie die Tür fest.
- Prüfen Sie, ob eine Sicherung durchgebrannt ist oder ob ein Stromkreisunterbrecher ausgelöst wurde.

Die Lebensmittel werden zu stark oder zu wenig gegart.

- Prüfen Sie, ob die korrekte Garzeit verwendet wurde.
- Prüfen Sie, ob die korrekte Leistungsstufe verwendet wurde.

Innerhalb des Ofens bilden sich Funken und/oder Lichtbögen.

- Prüfen Sie, ob Sie das korrekte Geschirr, ohne Metallringe, verwenden.
- Prüfen Sie, ob keine Gabeln oder andere Metallgegenstände im Ofen vergessen wurden.
- Achten Sie bei der Verwendung von Aluminiumfolie darauf, dass diese den Innenwänden nicht zu nahe kommt.

Elektronische Interferenzen führen zum Zurücksetzen des Displays.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und stecken Sie ihn wieder ein.
- Stellen Sie die Zeit erneut ein.

Im Ofeninneren bildet sich Kondenswasser.

- Dies ist normal. Wischen Sie es nach dem Garvorgang einfach weg.

Der Lüfter läuft weiter, nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde.

- Dies ist normal. Der Kühlventilator bleibt, nachdem der Ofen gestoppt wurde, möglicherweise noch einige Zeit in Betrieb.

Rund um die Tür und das Gehäuse wird Zugluft wahrgenommen.

- Dies ist normal.

Lichtreflexionen rund um die Tür und das Gehäuse.

- Dies ist normal.

Rund um die Tür und aus den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus.

- Dies ist normal.

Im Betrieb, besonders im „Auftaumodus“, ist ein klickendes Geräusch zu hören.

- Dies ist normal.

Lagerung und Reparatur Ihres Mikrowellenofens

Reparaturen an dem Gerät sollten nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.

Wenn der Ofen einer Reparatur bedarf, trennen Sie ihn von der Stromversorgung und wenden Sie sich an den Kundenservice von Pelgrim.

Halten Sie dabei die folgenden Informationen bereit:

- Die Modell- und die Seriennummer (an der Innenseite der Ofentür angebracht).
- Einzelheiten zur Garantie.
- Klare Problembeschreibung.

Wenn der Ofen vorübergehend gelagert werden muss, wählen Sie einen sauberen und trockenen Ort, da Staub und Feuchtigkeit den Ofen beschädigen können.

Entsorgung von Verpackung und Gerät

Dieses Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Allerdings muss es nach Ablauf seiner Nutzungsdauer verantwortungsbewusst entsorgt werden. Informationen dazu erhalten Sie beim Umwelt-/Entsorgungsamt.

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Folgende Materialien wurden benutzt:

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

Sie sollten diese Materialien verantwortungsbewusst und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften entsorgen.



Das Piktogramm eines durchgestrichenen Abfallbehälters, das sich auf dem Produkt befindet, weist darauf hin, dass das elektrische Haushaltsgerät separat entsorgt werden muss. Das Gerät darf also am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Es muss an einer speziellen Sammelstelle für Sondermüll abgegeben werden. Alternativ kann das Gerät auch an einer Verkaufsstelle abgegeben werden, wo die Entsorgung für Sie übernommen wird.

Durch das getrennte Sammeln von Haushaltsgeräten vermeiden wir negative Folgen für die Umwelt und unsere Gesundheit, die im Zusammenhang mit einer falschen Entsorgung entstehen können. Die bei der Herstellung dieses Gerätes verwendeten Materialien können erneut verwendet werden. Dies bedeutet eine große Energie- und Rohmaterialeinsparung.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Bestimmungen sowie den Anforderungen, auf die in den Normen verwiesen wird, entsprechen.

PRÜFUNG DER SPEISEN

Die Speisen wurden gemäß dem Standard EN 60350-1 geprüft

MAC524

BACKEN					
Speise	Ausrüstung	Einschub- ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)	Betriebsart
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	2	140-150 *	25-40	
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	2	140-150 *	25-40	
Kekse – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3	140-150 *	25-40	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	2	140-150 *	20-35	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	2	150-160 *	20-35	
Plätzchen – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2,3	140-150 *	30-45	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	1	160-170 *	20-35	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	1	160-170 *	20-35	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	1	170-180	65-85	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	2	160-170	65-85	
GRILLEN					
Speise	Ausrüstung	Einschub- ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)	Betriebsart
Toast	Trägerrost	4	240	3:00-6:00	
Frikadellen	Rost + Fettpfanne	4	240	25-35 **	

* Vorheizen 10 Minuten. Schnelles Vorheizen nicht verwenden.

** Nach 2/3 der Zeit wenden.

PRÜFUNG DER SPEISEN

Die Speisen wurden gemäß dem Standard EN 60705-2 geprüft

MAC624

THERMISCHE BEARBEITUNG MIT MIKROWELLEN					
Speise	Ausrüstung	Einschub- ebene (von unten)	Leistung (W)	Zubereitungszeit (Min.)	Betriebsart
Eiercreme, 1000 g	Glasgefäß, Durchmesser 25x25 cm, unbedeckt + Glasbräter	1	360	23-28	
Biskuittorte	Rundes Glasgefäß, Durchmesser 22 cm, unbedeckt + Glasbräter	1	360	22-25	
Fleischlaib, 900 g	Glasgefäß, Durchmesser 25x12,5 cm, unbedeckt + Glasbräter	1	600 360	10 12-15	
Hackfleisch auftauen, 500 g	Glasbräter	1	180 90	8 15-17	
Himbeeren auftauen, 250 g	Glasgefäß, unbedeckt + Glasbräter	1	180	7-7.30	

BRATEN MIT KOMBINIERTEM MIKROWELLENSYSTEM						
Speise	Ausrüstung	Einschub- ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Leistung (W)	Zubereitungszeit (Min.)	Betriebsart
Gratinierter Kartoffeln	Rundes Glasgefäß, Durchmesser 22 cm, unbedeckt + Glasbräter	1	190	600	25-30	
Torte	Rundes Glasgefäß, Durchmesser 22 cm, unbedeckt + Glasbräter	1	180	180	22-25	
Hähnchen (1,2 kg)	Glasgefäß, unbedeckt + Glasbräter	1	210-220	360	45-55	



Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie
auf der Garantiekarte.



596514

Pelgrim