



MAC724RVS

Bedienungsanleitung  
Kombi-Mikrowellenherd

---

**Pelgrim**

### Benutzte Piktogramme



Wissenswertes



Tipps

# INHALT

## Ihr Ofen

Einleitung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung	6
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen	6
Zubehör	7
Türschalter	7
Lüfter	7
Bedienung	8

## Erste Verwendung

Erste Verwendung	10
------------------	----

## Verwendung

Den Ofen verwenden	12
Pro-Modus	14
Ofeneinstellungen	16
Auto-Modus	19
Der Timer	22
Mehrphasenkochen	23
Backen/Braten starten	24
Backen/Braten stoppen	25
„Meine Rezepte“-Modus	26
Mikrowellenmodus	27
Mikrowelleneinstellungen	31
Zusätzliche Modi (Extras)	32
Allgemeine Einstellungen	34

## Reinigung

Den Ofen reinigen	36
Reinigungsmodus	36
Einschubführungen entfernen und reinigen	37
Ofenbeleuchtung austauschen	38

## Problemlösungen

Allgemein	39
-----------	----

## Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	41
--	----

## Prüfung der speisen

Die Speisen wurden gemäß dem Standard EN 60350-1 geprüft	42
Die Speisen wurden gemäß dem Standard EN 60705-2 geprüft	43

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl dieses Kombi-Mikrowellenherd-Ofen von Pelgrim. Der Ofen zeichnet sich durch eine einfache Bedienung und durch ein hohes Maß an Benutzerfreundlichkeit aus, denn diese beiden Aspekte standen bei der Entwicklung des Geräts im Mittelpunkt. Damit Sie immer die richtige Garmethode wählen können, verfügt Ihr Ofen über eine große Auswahl an verschiedenen Einstellungen.

In dieser Anleitung erfahren Sie mehr darüber, wie Sie Ihren Ofen am besten verwenden können. Neben den Informationen für die Bedienung sind hier auch Hintergrundinformationen für Sie zusammengefasst, die Ihnen während der Verwendung des Geräts von Nutzen sein können.



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

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

Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

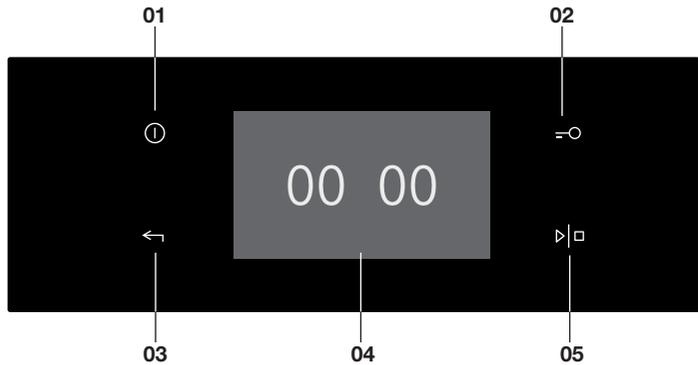
## Registrieren Sie Ihr Gerät, damit Sie die Garantie/Gewährleistung in Anspruch nehmen können



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](http://pelgrim.nl) (bei einem Kauf in den Niederlanden) oder [pelgrim.be](http://pelgrim.be) (bei einem Kauf in Belgien) registrieren.

\*Die vollständigen Garantiebedingungen finden Sie auf der Internetseite [www.pelgrim.nl](http://www.pelgrim.nl) oder [www.pelgrim.be](http://www.pelgrim.be).

## Bedienleiste



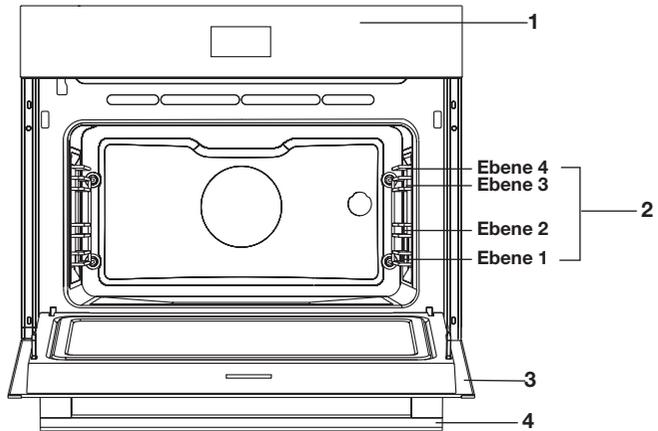
1. Ein/Aus
2. Kindersicherung
3. „Zurück“-Taste
  - Kurz berühren: Sie gelangen zurück zu den vorherigen Einstellungen
  - Lang berühren: Sie gelangen zurück zu den Starteinstellungen
4. Touchpad/Display
5. Start/Stopp
  - Berühren: START
  - Berühren während der Verwendung: STOPP

### **Anmerkung:**

Berühren Sie die Tasten mit einem großen Teil Ihrer Fingerkuppe, um das beste Ergebnis zu erzielen. Jedes Mal wenn Sie während der Verwendung eine Taste drücken, hören Sie einen kurzen Ton.

Scrollen Sie mit einem Finger über das Touchpad (Touchscreen), um durch die Einstellungen zu navigieren. Tippen Sie auf das Touchpad, um eine Auswahl zu bestätigen.

## Beschreibung



1. Bedienleiste
2. Einschubebenen
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.

<b>Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).</b>	
	<b>Emailiertes Backblech;</b> für Backwaren und Kuchen verwendet. <ul style="list-style-type: none"><li>• Verwenden Sie das emailierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!</li><li>• Für Pyrolysereinigung geeignet.</li></ul>
	<b>Ofengestell;</b> hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf das Ofengestell gesetzt werden. <ul style="list-style-type: none"><li>• Das Ofengestell verfügt über einen Sicherheitsstift. Heben Sie das Gestell vorne leicht an, um es aus dem Ofen heraus gleiten zu lassen.</li><li>• Verwenden Sie das Ofengestell nicht für die Mikrowellenfunktionen!</li></ul>
	<b>Tiefes emailiertes Backblech;</b> 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. <ul style="list-style-type: none"><li>• Verwenden Sie das tiefe emailierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!</li><li>• Für Pyrolysereinigung geeignet.</li></ul>
	<b>Backblech aus Glas;</b> für Mikrowelle und Ofen geeignet. <ul style="list-style-type: none"><li>• NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.</li></ul>

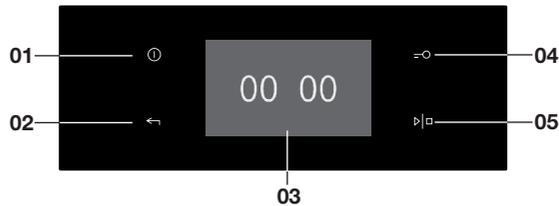
## Türschalter

- Die Türschalter unterbrechen den Ofenbetrieb, wenn die Ofentür während der Verwendung geöffnet wird. Der Backprozess wird nach dem Schließen der Tür wieder fortgesetzt.

## Lüfter

- Das Gerät verfügt über einen Lüfter, welcher das Gehäuse und die Bedienleiste kühlt.

## Bedienung



### Ein-/Aus-Taste (01)

- Mit dieser Taste kann der Ofen ein- oder ausgeschaltet werden.

### Zurück-Taste (02)

- Wenn Sie kurz auf diese Taste drücken, gelangen Sie zu den vorherigen Einstellungen zurück. Wenn Sie lang auf diese Taste drücken, gelangen Sie zu den Haupteinstellungen zurück.

### Touchpad (03)

- Wischen Sie mit einem Finger nach links und rechts oder nach oben und unten über das Touchpad, um durch die Einstellungen zu scrollen. Tippen Sie auf das Touchpad, um eine Einstellung zu wählen.



Tippen Sie auf den Touchscreen, um aus dem Stand-by-Modus (aktuelle Uhrzeit im Display) die Benutzereinstellungen (Ofenmodi) zu aktivieren. Wenn der Ofen 10 Minuten nicht verwendet wird, schaltet er sich automatisch aus.

### Kindersicherung (04)

Halten Sie die „Kindersicherungs“-Taste (04) mindestens 3 Sekunden eingedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren.

*Das Display zeigt: „Kindersicherung eingeschaltet“.*

- Halten Sie die „Kindersicherungs“-Taste (04) erneut für mindestens 3 Sekunden eingedrückt, um die Kindersicherung auszuschalten.
- Wenn die Kindersicherung aktiviert wird, nachdem Sie einen der „Timer“-Modi aktiviert haben (siehe: „Timer“), funktioniert der Ofen normal, aber die Einstellungen können nicht angepasst werden.
- Sie können den Garprozess nur beenden, indem Sie die „Ein-/Aus“-Taste drücken.



Die Kindersicherung bleibt aktiviert, auch nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben. Der Ofen kann erst dann wieder verwendet werden, wenn Sie die Kindersicherung deaktivieren.

### **„Start-/Stopp“-Taste (05)**

- Verwenden Sie diese Taste, um ein gewähltes Programm zu starten oder zu beenden. Gleichzeitig wird diese Taste verwendet, um bestimmte Einstellungen zu bestätigen.



**Anmerkung:** Berühren Sie die Tasten mit einem großen Teil Ihrer Fingerkuppe, um eine gute Tastenreaktion zu erzielen. Sie hören bei jedem Tastendruck ein kurzes akustisches Signal.

# ERSTE VERWENDUNG

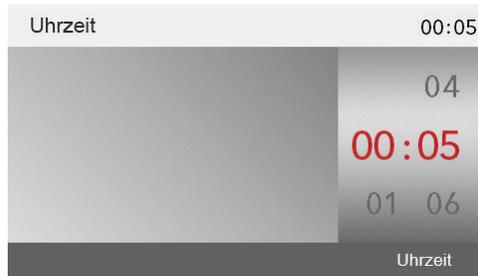
## Erste Verwendung

- Reinigen Sie den Ofenraum und das Zubehör mit warmen Wasser und einem Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Ähnliches.
- Bei der ersten Verwendung des Ofens werden Sie einen fremden Geruch bemerken – das ist normal. Stellen Sie daher sicher, dass bei der ersten Verwendung für gute Belüftung gesorgt ist.



Wenn der Ofen (das erste Mal) an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen Sie die „Uhrzeit“ und die „Sprache“ einstellen.

### Aktuelle Uhrzeit einstellen



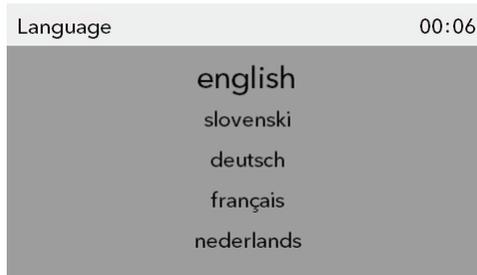
1. Wischen Sie mit einem Finger nach oben oder unten über das Touchpad, um durch die Uhrzeit zu scrollen.
2. Tippen Sie auf das Touchpad, um die korrekte Uhrzeit zu wählen.
3. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp“-Taste (05), um zu bestätigen.  
*Die gewählte Einstellung wird in Rot angezeigt.*

Der Ofen funktioniert auch ohne die korrekte Zeiteinstellung. Nur die „Timer“-Modi funktionieren dann nicht. Der Ofen wechselt dann nach ein paar Minuten in den Stand-by-Modus.

### Uhrzeit ändern

- Die Uhrzeit kann im „Einstellungen“-Modus angepasst werden (siehe Kapitel „Allgemeine Einstellungen“). Die Uhrzeit kann nur angepasst werden, wenn kein „Timer“-Modus aktiv ist.

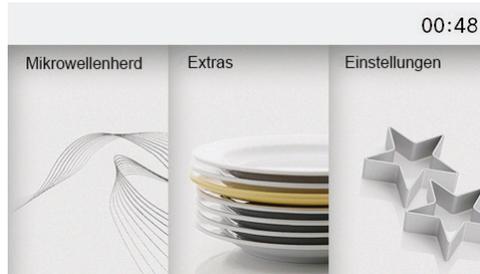
## Sprache einstellen



Stellen Sie die gewünschte Sprache ein, mit der die Texte im Display angezeigt werden sollen.

*Standardmäßig ist hierfür „Englisch“ eingestellt.*

1. Wischen Sie mit einem Finger nach links und rechts über das Touchpad, um durch die Einstellungen zu scrollen. Tippen Sie auf „Einstellungen“, um dieses auszuwählen.

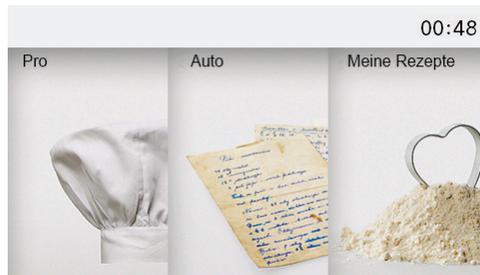


2. Tippen Sie auf „Sprache“ (Language).
3. Wischen Sie mit einem Finger nach oben oder unten über das Touchpad, um durch die verschiedenen Sprachen zu scrollen.
4. Tippen Sie auf das Touchpad, um die gewünschte Sprache zu wählen.  
*Die Buchstaben der gewählten Sprache werden größer angezeigt.*
5. Indem Sie auf die „Zurück“-Taste (03) drücken, gelangen Sie zu den Haupteinstellungen zurück.

## Den Ofen verwenden

Der Ofen verfügt über vier verschiedene Ofenmodi, einem „Extras“-Modus und dem Modus „Einstellungen“.

Wischen Sie mit einem Finger nach links und rechts über das Touchpad, um durch die verschiedene Modi zu scrollen.



### **Pro-Modus**

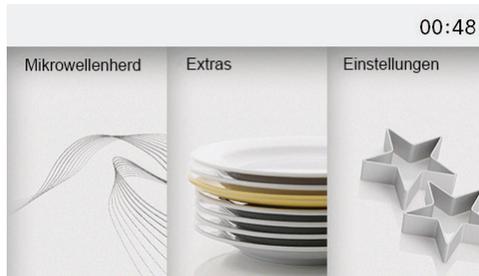
- Verwenden Sie den Pro-Modus für die Zubereitung eines beliebigen Gerichts.
- Es können 10 verschiedene Ofenmodi und drei Mikrowellenmodi ausgewählt werden.
- Für jeden Ofenmodus kann eine Einstellung für die Temperatur und für die Garzeit vorgenommen werden (sowie die Leistung für den Mikrowellenmodus).
- Gleichzeitig können „Extra“-Modi, wie das Einschalten der Backofenbeleuchtung, Vorheizen, „Mehrphasenkochen“ und der „Timer“ ausgewählt werden. Tippen Sie dazu auf die oberste Leiste des Touchpads (neben der Zeitanzeige).

### **Auto-Modus**

- Dieser Modus enthält verschiedene vorabprogrammierte Rezepte, die in 12 Kategorien unterteilt sind.
- Wenn Sie eine dieser Speisen auswählen, werden automatisch das Gewicht, die Temperatur und die Garzeit eingestellt. Diese automatischen Einstellungen können angepasst werden (siehe Kapitel Auto-Modus).

### **Meine Rezepte-Modus**

- In dem „Meine Rezepte“-Modus können zuvor gespeicherte Rezepte aufgerufen und verwendet werden.



## **Mikrowellen-modus**

- In diesem Modus können 3 Programme für den Mikrowellenherd ausgewählt werden:
  - Mikrowellenherd
  - Mikrowellenherd + Umluft
  - Mikrowellenherd + Grill mit Umluft
- Dieser Modus ist zum Garen, Braten und Auftauen von Speisen geeignet.

## **Extras-Modus**

- In diesem Modus können 5 Programme ausgewählt werden:
  - Reinigung
  - Aufwärmen
  - Auftauen
  - Schnelles Vorheizen
  - Teller wärmen

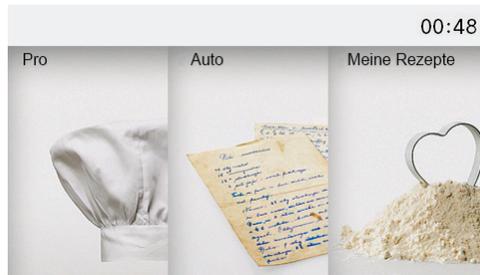
## **Einstellungen-Modus**

- Im „Einstellungen“-Modus können die folgenden Ofeneinstellungen angepasst werden:
  - Sprache
  - Uhrzeit
  - Display
  - Akustisches Signal
  - Übriges

## Pro-Modus

Wählen Sie einen Ofenmodus, der zu der Speise passt, die Sie zubereiten möchten. Konsultieren Sie dazu die Tabelle „Ofeneinstellungen“.

1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste (01) ein.
2. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
3. Tippen Sie auf das Touchpad, um den Pro-Modus zu wählen.  
*Der Name des Modus wird oben im Display angezeigt.*



4. Wischen Sie mit einem Finger nach oben und unten über das Touchpad, um den gewünschten Ofenmodus (System) zu wählen.  
*Die gewählte Einstellung wird in Rot angezeigt.*



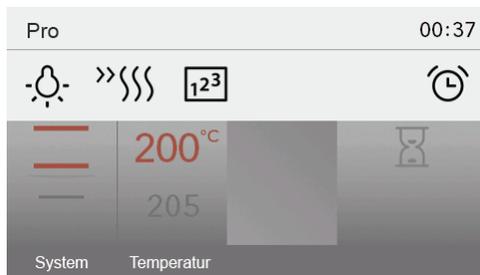
5. Wischen Sie mit einem Finger über das Touchpad, um die gewünschte Temperatur zu wählen.  
*Die gewählte Einstellung wird in Rot angezeigt.*
6. Tippen Sie auf das „Sanduhr“-Symbol auf dem Touchpad und stellen Sie die Garzeit ein (Dauer).  
*Die gewählte Einstellung wird in Rot angezeigt.*
7. Wählen Sie eventuell zusätzliche Einstellungen (siehe: „Extra-Einstellungen“).
8. Starten Sie den Ofen mit der „Start-/Stopp“-Taste (05).

*Die Ofentemperatur und die Garzeit werden im Display angezeigt.*



## Extra-Einstellungen:

Tippen Sie auf die oberste Leiste (neben der Zeitanzeige) des Touchpads, um die gewünschte Einstellung auszuwählen.



Die folgenden Einstellungen können ausgewählt werden:



- **Backofenbeleuchtung**

Tippen Sie auf das „Lampe“-Symbol auf dem Touchpad, um die Backofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten. Die Backofenbeleuchtung geht auch automatisch an, wenn Sie die Ofentür öffnen oder ein Ofenprogramm einschalten. Nachdem der Back-/Bratvorgang abgeschlossen ist, bleibt die Beleuchtung noch ungefähr eine Minute an.



- **Vorheizen**

Wählen Sie „Vorheizen“ aus, wenn der Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur geheizt werden soll. Das Display zeigt: „Das Vorheizen beginnt.“  
*Das Symbol erscheint im Display.*



- **Mehrphasenkochen;** (siehe Kapitel „Mehrphasenkochen“).



- **Endzeit einstellen;** nur auswählen, wenn eine Garzeit gewählt wurde (siehe Kapitel „Der Timer“).



- **Alarm**

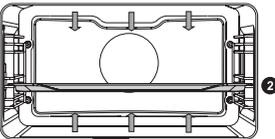
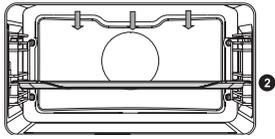
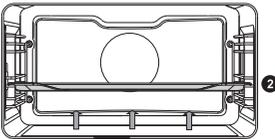
Der Alarm kann unabhängig von einem Ofenmodus verwendet werden.

- ▷ Die längst mögliche Weckerzeit beträgt 10 Stunden.
- ▷ Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das Signal auszuschalten. Das Signal stoppt automatisch nach ungefähr einer Minute.

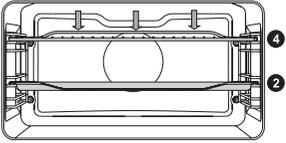
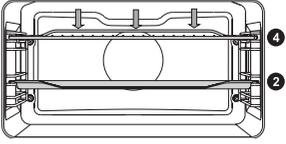
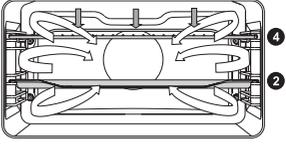
# VERWENDUNG

## Ofeneinstellungen

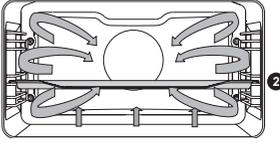
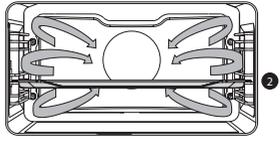
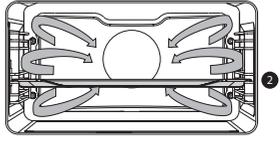
Für die Auswahl der korrekten Funktion nehmen Sie bitte die nachfolgende Tabelle zur Hand. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung, bevor Sie mit dem Garen der Speise beginnen.

Funktion	Beschreibung	
	<p><b>Ober- + Unterhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hierbei wird die Speise durch die Heizelemente oben und unten im Garraum erhitzt.</li><li>• Diese Funktion eignet sich für normales Backen und Braten.</li><li>• Gebäck oder Fleisch kann nur auf einer Ebene (in einer Führung) zubereitet werden.</li><li>• Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2.</li><li>• Empfohlene Temperatur: 200 °C</li><li>• Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.</li></ul>	
	<p><b>Oberhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hierbei wird Speise durch das obere Heizelement erhitzt.</li><li>• Diese Funktion eignet sich zum Bräunen der oberen Schicht einer Speise.</li><li>• Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2.</li><li>• Empfohlene Temperatur: 150 °C</li></ul>	
	<p><b>Unterhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hierbei wird die Speise durch das untere Heizelement erhitzt. Schalten Sie diese Einstellung kurz vor Ende der Back-/Bratzeit ein.</li><li>• Diese Funktion eignet sich für Speisen, die eine Bodenkruste oder Bräunung bekommen sollen.</li><li>• Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2.</li><li>• Schalten Sie diese Funktion genau vor dem Ende der Back-/Bratzeit ein.</li><li>• Empfohlene Temperatur: 160 °C</li></ul>	

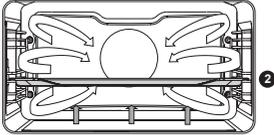
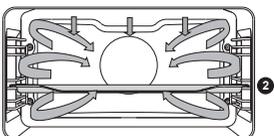
# VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hierbei wird die Speise durch das Grillelement erhitzt.</li> <li>• Diese Funktion eignet sich zum Gratinieren von Sandwiches, Rösten von Brot und Braten von Würstchen.</li> <li>• Setzen Sie den Ofenrost in die Einschubebene 4 oder 5 und das Backblech in die Einschubebene 2.</li> <li>• <b>Die zulässige Höchsttemperatur beträgt 240 °C.</b></li> <li>• Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen.</li> <li>• Heizen Sie 5 Minuten vor.</li> </ul>	
	<p><b>Großer Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hier wird die Speise durch das Grillelement in Kombination mit dem obersten Heizelement erhitzt.</li> <li>• Diese Funktion eignet sich für Speisen und Aufläufe, die eine Bräunung bekommen sollen.</li> <li>• Setzen Sie den Ofenrost in die Einschubebene 4 oder 5 und das Backblech in die Einschubebene 2.</li> <li>• <b>Die zulässige Höchsttemperatur beträgt 240 °C.</b></li> <li>• Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen.</li> <li>• Heizen Sie 5 Minuten vor.</li> </ul>	
	<p><b>Großer Grill + Lüfter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hier wird die Speise durch das Grillelement in Kombination mit dem obersten Heizelement und Verbreitung der Hitze durch den Lüfter erhitzt.</li> <li>• Diese Funktion eignet sich zum Grillen von Fisch, Fleisch und Gemüse.</li> <li>• Setzen Sie den Ofenrost in die Einschubebene 4 oder 5 und das Backblech in die Einschubebene 2.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 170 °C</li> <li>• Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen.</li> <li>• Heizen Sie 5 Minuten vor.</li> </ul>	

# VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p><b>Umluft + Unterhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hierbei wird die Speise sowohl durch Umluft als auch durch Unterhitze gegart.</li> <li>• Diese Funktion eignet sich, wenn ein knuspriges und braunes Ergebnis gewünscht wird wie z. B. beim Backen von Pizza, „feuchtem“ Gebäck, Obsttorten sowie Blätter- und Mürbeteig.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 200 °C</li> <li>• Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.</li> </ul>	
	<p><b>Umluft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hierbei wird die Speise mithilfe von Umluft erhitzt, die aus der Rückseite des Ofens zugeführt wird.</li> <li>• Diese Funktion verteilt die Hitze gleichmäßig und ist daher ideal zum Backen.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech in die Einschubebene 2.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 180 °C.</li> <li>• Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.</li> </ul>	
	<p><b>Spar-Umluft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Diese Funktion eignet sich für das Garen von Fleisch oder der Zubereitung von Gebäck.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech in die Einschubebene 2.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 180 °C.</li> <li>• Durch die Nutzung der Restwärme weist dieser Modus einen niedrigen Energieverbrauch auf (gemäß Energieklasse EN 60350-1). Bei dieser Funktion wird nicht die tatsächliche Temperatur im Ofen angezeigt.</li> </ul>	

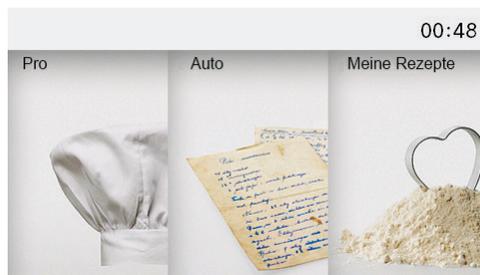
# VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p><b>Unterhitze + Lüfter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Speise wird durch das untere Heizelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt.</li> <li>• Die Hitze zirkuliert um die Speise. Diese Einstellung eignet sich zum Backen von Hefeteiggebäck sowie zum Konservieren von Obst und Gemüse.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech in die Einschubebene 2.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 180 °C.</li> </ul>	
	<p><b>Automatisches Braten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei dieser Funktion arbeitet das oberste Heizelement in Kombination mit dem Grillelement sowie dem runden Heizelement an der Rückseite des Ofenraums.</li> <li>• Diese eignet sich für das Braten aller Arten von Fleisch.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech in die Einschubebene 2.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 180 °C.</li> </ul>	

## Auto-Modus

Mit dem Auto-Modus können Sie backen und braten, indem Sie aus einer Liste vorabprogrammierter Gerichte eine Speise auswählen. Die Speisen sind in Speisearten (Fleisch, Fisch etc.) unterteilt. Wählen Sie zuerst die Speiseart und dann aus der verfügbaren Liste das Gericht selbst.

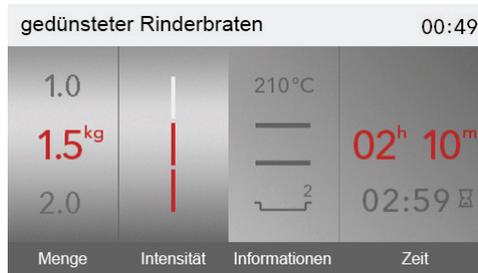
1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste (01) ein.
2. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
3. Tippen Sie auf das Touchpad, um den Auto-Modus zu wählen.



4. Wischen Sie mit einem Finger über das Touchpad, um die Speiseart zu wählen und tippen Sie darauf, um sie auszuwählen.



5. Wischen Sie mit einem Finger über das Touchpad, um die gewünschte Speise zu wählen und tippen Sie darauf, um sie auszuwählen.
6. Die Standardwerte werden im Display in Rot angezeigt:
- Die Menge;
  - Der Bräunungsgrad (die Intensität);
  - Die Garzeit (Zeit), die Endzeit wird in Grau angezeigt.



Die Standardwerte können gegebenenfalls angepasst werden. Wischen Sie mit einem Finger über das Touchpad, um den gewünschten Wert anzupassen.

### Extra-Einstellungen:

Tippen Sie auf die oberste Leiste (neben der Zeitanzeige) des Touchpads, um die Extra-Einstellungen aufzurufen.



Die zu wählenden Extra-Einstellungen sind von der gewählten Speise abhängig.



- **Backofenbeleuchtung**

Tippen Sie auf das „Lampe“-Symbol auf dem Touchpad, um die Backofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten. Die Backofenbeleuchtung geht auch automatisch an, wenn Sie die Ofentür öffnen oder ein Ofenprogramm einschalten. Nachdem der Zubereitungsprozess abgeschlossen ist, bleibt die Beleuchtung noch ungefähr eine Minute an.



- **Beschreibung der ausgewählten Speise;** (Beschreibung, Zutaten und Informationen für das Rezept).



- **Mehrphasenkochen;** (siehe Kapitel „Mehrphasenkochen“).



- **Endzeit einstellen** (die Garzeit ist abhängig von der gewählten Speise).



- **Alarm**

Der Alarm kann unabhängig von einem Ofenmodus verwendet werden.

- ▷ Die längst mögliche Weckerzeit beträgt 10 Stunden.
- ▷ Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das Signal auszuschalten. Das Signal stoppt automatisch nach ungefähr einer Minute.



- **Vorheizen (abhängig von der gewählten Speise)**

- Bestimmte Speisen im Auto-Modus erfordern, dass zuerst vorgeheizt wird. Nach der Wahl der Speise zeigt das Display eine Warnung an: *„Das ausgewählte Programm schließt das Vorheizen des Backofens ein.“*
- Tippen Sie auf das Touchpad, um zu den vorherigen Einstellungen zurückzugelangen.

Wenn der Ofen vorgeheizt ist, ertönt ein kurzes Signal und es erscheint eine Meldung im Display: „**Das Vorheizen ist beendet. Bitte die Speise hineinstellen.**“. Das Programm fährt anhand der gewählten Einstellungen mit dem Backen/Braten fort. Wenn der Vorheizmodus eingestellt wurde, kann der Einschaltverzögerungsmodus (Timer) nicht verwendet werden.

## Der Timer

Der „Timer“ kann nur im Pro-Modus ausgewählt werden. Mithilfe des „Timers“ kann der Ofen automatisch zu einer eingestellten Uhrzeit ein- und ausgeschaltet werden. Stellen Sie dazu eine Garzeit ein (wie lange der Ofen eingeschaltet sein soll) und eine Endzeit (wann der Ofen ausgeschaltet werden soll). **Die verzögerte Startzeit kann nur auf denselben Tag eingestellt werden.**



### Garzeit einstellen



1. Tippen Sie auf das „Sanduhr“-Symbol.
2. Wischen Sie mit einem Finger über das Touchpad, um die gewünschte Garzeit zu wählen (Dauer). Im Mikrowellenmodus kann die Garzeit direkt eingestellt werden.

### Endzeit einstellen



**Achtung:** stellen Sie sicher, dass die korrekte Uhrzeit eingestellt ist!

1. Tippen Sie auf die oberste Leiste (neben der Zeitanzeige) des Touchpads.
2. Tippen Sie auf das „Sanduhr“-Symbol.
3. Wischen Sie mit einem Finger über das Touchpad, um die gewünschte Endzeit zu wählen (Uhrzeit).

### Beispiel:

- Aktuelle Uhrzeit: 12:00 Uhr;
- Zeit für Backen/Braten: 2 Stunden;
- Ende des Backens/Bratens: um 18:00 Uhr.

1. Stellen Sie zuerst die *Garzeit* ein (2 Stunden).
2. Stellen Sie die gewählte *Endzeit* ein (18:00 Uhr).
3. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp“-Taste (05), damit sich der Ofen automatisch ein- und ausschaltet.

Der Ofen schaltet sich automatisch zum berechneten Zeitpunkt (um 16:00 Uhr) ein und schaltet sich zu der eingestellten Endzeit (um 18:00 Uhr) ab. Im Display wird angezeigt: „**Programm mit Einschaltverzögerung. Beginnt um: 16:00 Uhr**“.

Wenn sich der Ofen ausschaltet, ertönt ein Signal. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das Signal auszuschalten. Das Signal stoppt automatisch nach einer Minute.



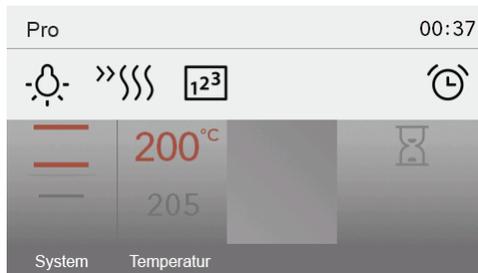
**Der Ofen wechselt nach ein paar Minuten in den Stand-by-Modus. Die aktuelle Uhrzeit wird im Display angezeigt.**

Im Display wird die eingestellte Garzeit angezeigt. *Sie löschen alle Timerfunktionen, indem Sie die Zeit auf „0“ stellen.*

## Mehrphasenkochen

- Über den Pro-Modus kann der Modus „Mehrphasenkochen“ gewählt werden. Mit diesem Modus können Sie drei verschiedene Einstellungen hintereinander im selben Garvorgang kombinieren.
- Wählen Sie verschiedene Einstellungen, um die Zubereitungsweise gemäß Ihrer Präferenzen abzustimmen.

1. Tippen Sie auf das Touchpad, um dem Pro-Modus auszuwählen.
2. Tippen Sie auf die oberste Leiste (neben der Zeitanzeige) des Touchpads, um die „Extra-Einstellungen“ aufzurufen.
3. Tippen Sie auf das Symbol für „Mehrphasenkochen“.



4. Tippen Sie auf den gewünschten Schritt, um diesen auszuwählen. Tippen Sie erneut auf den ausgewählten Schritt, um die Einstellungen anzupassen.
- Das Ofensystem, die Temperatur und die Garzeit können angepasst werden. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp“-Taste (05), um die Einstellung schrittweise zu bestätigen.



5. Durch das erneute Drücken der „Start-/Stopp“-Taste (05) beginnt der Ofen gemäß Schritt 1 zu arbeiten (der ausgewählte Schritt wird in Rot angezeigt). Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird der nächste Schritt aktiviert, d. h. Schritt 2, und später dann Schritt 3, wenn dieser ausgewählt wurde.



Löschen Sie einen Schritt, indem Sie auf die oberste Leiste tippen und dann das „Kreuz“-Symbol auswählen. Ein Schritt kann nur dann gelöscht werden, wenn dieser noch nicht gestartet wurde.

## Backen/Braten starten

Bevor das Backen/Braten beginnt, blinkt die „Start-/Stopp“-Taste (05).

- Indem Sie die „Start-/Stopp“-Taste (05) kurz berühren, starten Sie das Backen/Braten.
- Tippen Sie auf das Touchpad, um die Einstellungen während des Backens/Bratens zu ändern (Temperatur, Garzeit und Mehrphasenkochen).
- Drücken Sie auf die „Start-/Stopp“-Taste (05), um Einstellungen zu ändern oder um das Backen/Braten zu stoppen. Im Display wird angezeigt: **„Programm unterbrochen. Möchten Sie stoppen?“** Klicken Sie auf das „Häkchen“, um zu stoppen oder auf das „Kreuz“, um fortzufahren.

## Backen/Braten stoppen

1. Am Ende des Backens/Bratens wird im Display „Programmende“ angezeigt.



2. Tippen Sie auf eines der folgenden Symbole auf dem Touchpad:



### **Programmende**

- Wenn Sie diese Option wählen, stoppen Sie das Backen/Braten. Das Display zeigt die Grundeinstellungen an.



### **Speichern**

- Wenn Sie diese Option wählen, können Sie die ausgewählten Einstellungen speichern und später wieder verwenden.



### **Zeit verlängern**

- Wenn Sie diese Option wählen, können Sie die Backzeit verlängern.



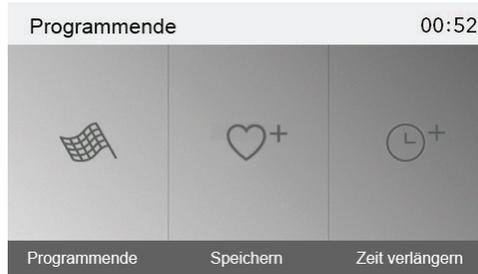
Der Lüfter stoppt am Ende des Garvorgangs. Wenn Sie die Speise im Ofen lassen, kann Kondensationsbildung auftreten. Schalten Sie dann die Backofenbeleuchtung ein; hierdurch wird auch der Lüfter aktiviert, um Kondensationsbildung zu verhindern.

## „Meine Rezepte“-Modus

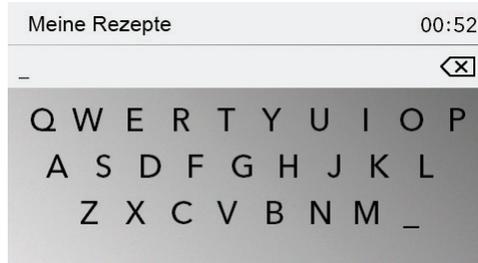
Wenn Sie diese Option wählen, können Sie die ausgewählten Einstellungen (Rezept) speichern und später wieder verwenden.

### Rezepte speichern

1. Tippen Sie zum Ende der Garzeit auf das „Speichern“-Symbol.



2. Geben Sie dem Rezept einen Namen, indem Sie die betreffenden Buchstaben auswählen. Tippen Sie auf den gewünschten Buchstaben; tippen Sie auf das „Pfeil mit Kreuz“-Symbol, falls Sie einen irrtümlich gewählten Buchstaben löschen möchten.



3. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp“-Taste (05), um das Rezept zu speichern.



### Gespeicherte Rezepte aufrufen

Sie können Ihre gespeicherten Lieblingsrezepte aufrufen, indem Sie den „Meine Rezepte“-Modus wählen.

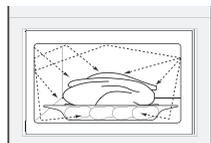
## Mikrowellenmodus



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

Der Mikrowellenherd wird verwendet im:

- Mikrowellenmodus
- Kombi-Modus



### **Garprinzip**

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

### **Wichtig**

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

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

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

### **Richtlinien für Mikrowellenherd-Kochgeräte**

Kochgeräte, die Sie für den Mikrowellenmodus verwenden, dürfen die Mikrowellen nicht blockieren. Mikrowellen werden von Metallen wie beispielsweise Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektiert. Verwenden Sie daher keine Kochgeräte aus Metall! Kochgeräte, auf denen angegeben steht, dass sie mikrowellengeeignet sind, lassen sich sicher verwenden. Weitere Informationen zu geeigneten Kochgeräten können Sie den folgenden Richtlinien entnehmen. Verwenden Sie im Mikrowellenmodus außerdem immer das Backblech aus Glas auf Ebene 1.

# VERWENDUNG

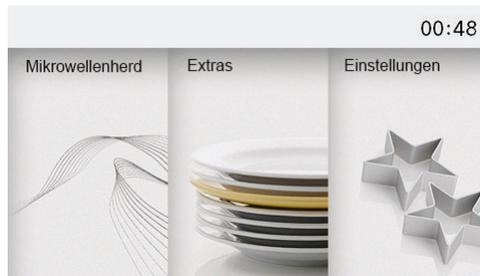
Kochgerät	Mikrowellen-geeignet	Anmerkungen
Aluminiumfolie	✓X	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um zu vermeiden, dass bestimmte Bereiche der Speise zu gar werden. Es kann Lichtbogenbildung entstehen, wenn sich die Folie zu nah an der Ofenwand befindet oder wenn zu viel Folie verwendet wird.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Steingut, glasiertes Steingut und Bone-China sind grundsätzlich geeignet, außer es ist ein Metallrand vorhanden.
Einweggeschirr aus Polyester oder Pappe	✓	Unter Umständen sind Tiefkühlmahlzeiten in Einweggeschirr verpackt.
Fast-Food-Verpackungen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Polystyrol-Becher</li> <li>• Papiertüten oder Zeitungspapier</li> <li>• Recyceltes Papier oder Metallränder</li> </ul>	<p>✓</p> <p>X</p> <p>X</p>	<p>Kann für das Erhitzen von Lebensmitteln verwendet werden. Bei Überhitzung kann das Polystyrol schmelzen. Kann in Brand geraten.</p> <p>Kann Lichtbogenbildung verursachen.</p>
Glaswaren <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bräter/ Auflaufformen</li> <li>• Feine Glaswaren</li> <li>• Glasbehälter</li> </ul>	✓	Kann verwendet werden, falls kein Metallrand vorhanden ist. Kann für das Erhitzen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlicher Erhitzung brechen oder bersten. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall	X	Kann Lichtbogenbildung oder Brand verursachen.
Papier <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teller, Becher, Küchenpapier</li> <li>• Recyceltes Papier</li> </ul>	<p>✓</p> <p>X</p>	<p>Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Für das Aufsaugen überschüssiger Feuchtigkeit.</p> <p>Kann Lichtbogenbildung verursachen.</p>
Kunststoff	✓	Insbesondere hitzebeständiges, thermoplastisches Material. Andere Plastikarten können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Kann verwendet werden, um Feuchtigkeit zu halten. Darf die Lebensmittel nicht berühren. Seien Sie vorsichtige, wenn Sie die Folie entfernen; es kann heißer Dampf entweichen. Nur wenn hitzebeständig oder ofenfest. Darf nicht luftdicht sein. Falls nötig, mit Gabel einstechen.

- ✓ : Empfohlen
- ✓X : Vorsichtig
- X : Unsicher

## Mikrowellenherd Verwendung

Wählen Sie einen Mikrowellenmodus, der zu der Speise passt, die Sie zubereiten möchten. Konsultieren Sie dazu die Tabelle „Mikrowelleneinstellungen“.

1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste (01) ein.
2. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
3. Tippen Sie auf das Touchpad, um „Mikrowellenherd“ zu wählen.



4. Wischen Sie mit einem Finger nach oben und unten über das Touchpad, um den gewünschten Mikrowellenmodus (System) zu wählen.

*Die gewählte Einstellung wird in Rot angezeigt.*



5. Wischen Sie mit einem Finger über das Touchpad, um die gewünschte Temperatur (im Modus „Mikrowellenherd + Umluft“ oder „Mikrowellenherd + Grill + Lüfter“) und die Leistung zu wählen. *Die gewählte Einstellung wird in Rot angezeigt.*

Leistung	Verwendung
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schnelles Erhitzen von Getränken, Wasser und Speisen, die viel Feuchtigkeit enthalten.</li> <li>• Frisches oder tiefgefrorenes Gemüse garen.</li> </ul>

# VERWENDUNG

750 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frisches oder tiefgefrorenes Blattgemüse garen.</li> </ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schokolade schmelzen.</li> <li>• Fisch oder Schalentiere garen. Auf zwei Ebenen aufwärmen.</li> <li>• Getrocknete Bohnen bei niedriger Temperatur garen.</li> <li>• Eierspeisen aufwärmen oder garen.</li> </ul>
360 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Milchprodukte und Marmeladen bei niedrigen Temperaturen garen.</li> </ul>
180 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Auftauen.</li> <li>• Butter oder Eis weich machen.</li> </ul>
90 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sahnegebäck auftauen.</li> </ul>

6. Wischen Sie mit einem Finger über das Touchpad, um die gewünschte Garzeit (Dauer) zu wählen.  
*Die gewählte Einstellung wird in Rot angezeigt.*
7. Wählen Sie eventuell zusätzliche Einstellungen (siehe: „Extra-Einstellungen“).
8. Starten Sie den Ofen mit der „Start-/Stopp“-Taste (05).  
*Der Mikrowellenmodus (System), die Leistung und die Garzeit werden im Display angezeigt.*



### Extra-Einstellungen:

Tippen Sie auf die oberste Leiste (neben der Zeitanzeige) des Touchpads, um die gewünschte Einstellung auszuwählen.



Die folgenden Einstellungen können ausgewählt werden (abhängig vom System):



- **Backofenbeleuchtung**

Tippen Sie auf das „Lampe“-Symbol auf dem Touchpad, um die Backofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten. Die Backofenbeleuchtung geht auch automatisch an, wenn Sie die

# VERWENDUNG

Ofentür öffnen oder ein Ofenprogramm einschalten. Nachdem der Back-/Bratvorgang abgeschlossen ist, bleibt die Beleuchtung noch ungefähr eine Minute an.



- **Mehrphasenkochen;** (siehe Kapitel „Mehrphasenkochen“).
- **Alarm**

Der Alarm kann unabhängig von einem Ofenmodus verwendet werden.

- Die längst mögliche Weckerzeit beträgt 10 Stunden.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das Signal auszuschalten. Das Signal stoppt automatisch nach ungefähr einer Minute.



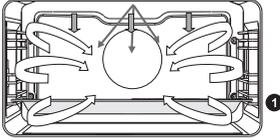
Indem Sie auf die oberste Leiste (neben der Zeitanzeige) tippen, können Sie jederzeit Extra-Einstellungen auswählen.

## Mikrowelleneinstellungen

Für die Auswahl des richtigen Modus nehmen Sie bitte die nachfolgende Tabelle zur Hand. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung, bevor Sie mit dem Garen der Speise beginnen.

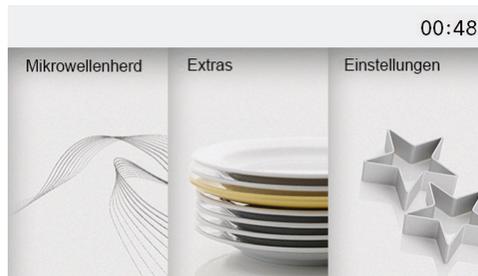
Modus	Beschreibung	
	<p><b>Mikrowellenherd</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diese Funktion nutzt Mikrowellen. Die Speisen werden schnell und effizient aufgetaut, erhitzt oder gegart.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech aus Glas in Einschubebene 1.</li> <li>• Empfohlene Leistung: 750 W</li> </ul>	
	<p><b>Umluft + Mikrowelle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Speise wird mit einer Kombination aus Mikrowellen und Umluft gegart. Dies verkürzt die Garzeit, aber die Speisen bekommen eine braune, knusprige Kruste.</li> <li>• Diese Funktion wird für das Garen von Fleisch, Geflügel und Gemüse verwendet. Aber auch für Aufläufe, Kuchen und Brot.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech aus Glas in Einschubebene 1.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 160 °C</li> <li>• Empfohlene Leistung: 600 W</li> </ul>	

# VERWENDUNG

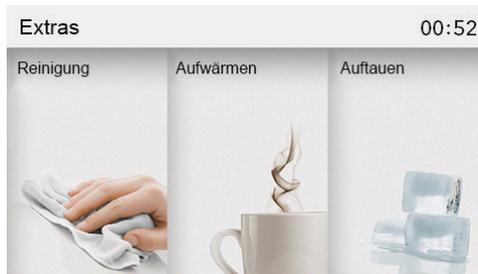
Modus	Beschreibung	
	<p><b>Grill + Lüfter + Mikrowelle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Speise wird mit einer Kombination aus Mikrowellen, dem Grill und dem Lüfter gegart. Dies verkürzt die Garzeit, aber die Speisen bekommen eine braune, knusprige Kruste.</li> <li>• Diese Einstellung ist geeignet für das Garen von kleinen Portionen oder dünnen Stücken Fleisch, Fisch oder Geflügel.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech aus Glas in Einschubebene 1.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 200 °C</li> <li>• Empfohlene Leistung: 600 W</li> </ul>	

## Zusätzliche Modi (Extras)

Wischen Sie mit einem Finger über das Touchpad und tippen Sie auf den Extras-Modus.



Die Extras-Einstellungen werden geöffnet.



## **Reinigung**

Dieser Modus wird dazu verwendet, um Essensreste, die nach dem Backen/Braten im Ofen zurückbleiben, zu entfernen. Siehe „Reinigungsmodus“.

## **Aufwärmen**

Verwenden Sie diesen Modus, um die Temperatur bereits zubereiteter Speisen zu erhalten.

- Sie können die Zeit und Temperatur für das Aufwärmen festlegen.

## **Auftauen**

Bei der Auftaufunktion ist nur die Mikrowellenfunktion aktiv.

Mit dieser Funktion können Sie gefrorene Gerichte langsam auftauen.

Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel „Mikrowellenmodus“.

- Wählen Sie das Gericht aus, das Sie auftauen möchten.
- Sie können jetzt das Gewicht einstellen von das Gericht das Sie auftauen möchten.
- Drehen Sie die Speise nach der Hälfte der Auftauzeit um, rühren Sie sie durch und/oder lösen Sie große Stücke voneinander, wenn diese durch das Einfrieren aneinander festsitzen.

## **Schnelles Vorheizen**

Verwenden Sie „Schnelles Vorheizen“, wenn Sie den Ofen schnell vorheizen möchten. Dieser Modus ist nicht für das Zubereiten von Nahrungsmitteln geeignet.

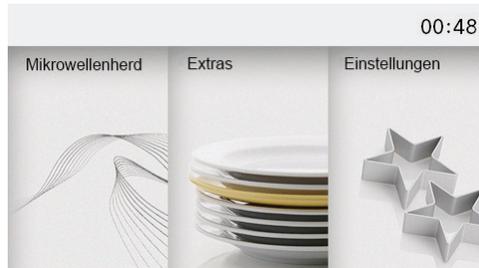
- Wenn der Ofen die vorabeingestellte Temperatur erreicht hat, ist das Vorheizen abgeschlossen und der Ofen ist bereit für das Backen/Braten in jedem gewählten Modus.

## **Teller wärmen**

- Dieser Modus wird verwendet, wenn Sie Geschirr (Teller, Tassen) warm halten möchten, damit die servierten Gerichte länger warm bleiben.
- Sie können die Zeit und Temperatur für das Teller wärmen festlegen.

## Allgemeine Einstellungen

1. Wischen Sie mit einem Finger über das Touchpad und tippen Sie auf den „Einstellungen“-Modus.



*Ausgewählte Wörter werden größer angezeigt.*



Diese Einstellungen bieten die folgenden Wahlmöglichkeiten:

- Sprache
- Uhrzeit
- Anzeichen
- Akustisches Signal
- Sonstiges

2. Wischen Sie mit einem Finger nach oben über das Touchpad, um die gewünschte Einstellung zu wählen.

### **Sprache**

Stellen Sie hier die Sprache ein, in der Ihnen die Meldungen im Display angezeigt werden sollen.

## Uhrzeit

- Stellen Sie die korrekte Uhrzeit ein, wenn das Gerät zum ersten Mal verwendet wird oder wenn das Gerät für längere Zeit nicht an das Stromnetz angeschlossen war.
- Stellen Sie zuerst die Tageszeit ein und danach die bevorzugte Uhranzeige: digital oder traditionell.

## Anzeigen

In diesem Menü können Sie die folgenden Einstellungen vornehmen:

- Helligkeit;  
*hiermit stellen Sie die Helligkeit des Anzeige-Hintergrunds ein (auf niedrig, mittel oder hoch).*
- Nachtmodus;  
*hiermit stellen Sie den Zeitraum ein, in dem Sie den Anzeige-Hintergrund auf die niedrigste Helligkeitsstufe einschalten lassen möchten (sollte die Helligkeit bereits auf der niedrigsten Stufe stehen, macht dies keinen Unterschied)*

## Akustisches Signal

- In diesen Einstellungen kann die Tastenlautstärke und die Dauer des „Alarm“-Signals eingestellt werden.
- Die Lautstärke kann nur angepasst werden, wenn der „Timer“ nicht verwendet wird (das Display zeigt die Tageszeit an).

## Sonstige Einstellungen

- Backofenbeleuchtung ausschalten (manuell oder automatisch)
- Stand-by einschalten (manuell oder automatisch)
- Werkseinstellungen (Werkseinstellungen wiederherstellen)



Bei einer Stromstörung oder für den Fall, dass das Gerät vom Stromnetz genommen wird, bleiben alle persönlichen Einstellungen gespeichert.

## Den Ofen reinigen

Reinigen Sie den Ofen regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Fett- und Essensreste ansammeln, vor allem auf den Oberflächen an der Innen- und Außenseite, der Tür und der Abdichtung.

- Schalten Sie die Kindersicherung ein (um zu vermeiden, dass das Gerät ungewollt eingeschaltet wird).
- Reinigen Sie die Oberflächen und die Außenseite mit einem weichen Tuch und warmen Seifenwasser.
- Wischen Sie mit einem sauberen nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den Oberflächen an der Innenseite mit einem in Seife getränkten Tuch.
- Wischen Sie mit einem sauberen nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.



- **Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüfteröffnungen gelangt.**
- **Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.**
- **Sorgen Sie immer dafür, dass die Türabdichtung sauber ist. So vermeiden Sie, dass sich Schmutz ansammelt und die Tür lässt sich gut schließen.**

## Reinigungsmodus

Mit dem Reinigungsprogramm und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen.

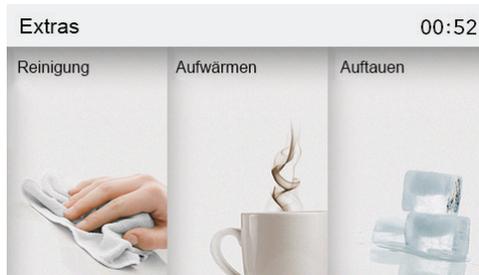
### **Den Reinigungsmodus verwenden**

Verwenden Sie das Reinigungsprogramm nur, wenn der Ofen ausreichend abgekühlt ist. In einem heißen Ofen kann Fett und Schmutz nur mühsam entfernt werden.



Das Programm dauert 4 Minuten. Warten Sie anschließend noch ca. 30 Minuten. Nach 30 Minuten sind die Essensreste an den Emaillewänden ausreichend eingeweicht, um sie mit einem feuchten Tuch zu entfernen.

1. Entfernen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.
2. Gießen Sie 0,15 Liter Wasser auf den Boden des Ofenraums.
3. Wischen Sie mit einem Finger über das Touchpad und tippen Sie auf „Extras“.
4. Tippen Sie auf „Reinigung“ auf dem Touchpad:



Die Zeit und die Mikrowellenleistung (750 W) sind vorgegeben.

- Aus dem Ofen kann während des Reinigungsprozesses ein unangenehmer Geruch entweichen.
- Nach der Reinigung wird auf dem Display angezeigt: **„Reinigung abgeschlossen“**.
- Wenn der Ofen abgekühlt ist, wischen Sie diesen mit einem feuchten Tuch aus. Wischen Sie auch die Ofentür und die an die Abdichtung grenzenden Oberflächen sauber. Scheuern Sie nicht über die Abdichtung.

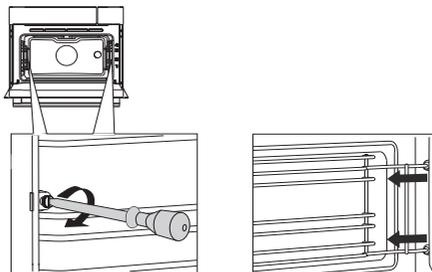


**Achtung:** Verwenden Sie das Reinigungsprogramm nur, wenn der Ofen ausreichend abgekühlt ist.

## 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.*



## Ofenbeleuchtung austauschen



**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 ein Gebrauchsartikel und fällt daher nicht unter die Garantie. Entfernen Sie zuerst das Backblech aus Glas und die Einschubführungen.



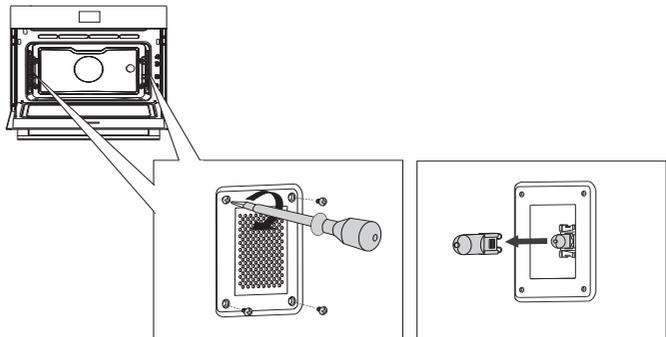
- **Machen Sie das Gerät spannungslos, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung aus dem Sicherungskasten herausdrehen!**
- **Achtung: Die Halogenlampe kann sehr heiß sein! Sorgen Sie für entsprechenden Schutz beim Entfernen der Lampe.**

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.**



## Allgemein

---

Konsultieren Sie die nachfolgende Tabelle für den Fall, das Probleme mit Ihrem Ofen auftreten. Wenn die Probleme nicht behoben werden können, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst auf.

### **Lebensmittel bleiben roh**

- Kontrollieren Sie, ob der Timer eingestellt wurde und ob die „Start-Taste“ gedrückt wurde.
- Ist die Tür richtig geschlossen?
- Kontrollieren Sie, dass keine Sicherung durchgebrannt ist und kein Stromkreisunterbrecher aktiviert wurde.

### **Die Lebensmittel sind zu gar oder nicht gar genug.**

- Kontrollieren Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt wurde.
- Kontrollieren Sie, ob die richtige Leistung eingestellt wurde.

### **Die Sensoren reagieren nicht; das Display ist abgestürzt.**

- Trennen Sie das Gerät für einige Minuten von der Stromversorgung (drehen Sie die Sicherung raus oder schalten Sie den Hauptschalter aus); schließen Sie dann das Gerät wieder an und schalten Sie es ein.

### **Funkenbildung im Ofenraum.**

- Stellen Sie sicher, dass alle Abdeckplatten der Lampen festgedreht sind und dass alle Abstandhalter auf die Einschubführungen gesetzt wurden.

### **Der Reset des Displays kann durch elektrische Störungen verursacht werden.**

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

### **Im Ofen bildet sich Kondensation.**

- Das ist normal. Wischen Sie den Ofen nach der Nutzung sauber.

### **Der Lüfter läuft weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.**

- Das ist normal. Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.

**Ein Luftzug ist bei der Tür und an der Außenseite des Geräts fühlbar.**

- Das ist normal.

**Licht reflektiert bei der Tür und an der Außenseite des Geräts.**

- Das ist normal.

**Dampf tritt an der Tür oder den Lüfteröffnungen aus.**

- Das ist normal.

**Man kann ein Klickgeräusch hören, wenn der Ofen in Betrieb ist, besonders im Auftaumodus.**

- Das ist normal.

**Die Hauptsicherung fliegt regelmäßig heraus.**

- Wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.

**Das Display zeigt den folgenden Fehlercode an: ERRXX ...**

**\* XX gibt die Fehlernummer an**

- Es befindet sich eine Störung im elektronischen Modul. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten von der Stromversorgung. Schließen Sie es dann wieder an und stellen Sie die Tageszeit ein.
- Wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker, falls der Fehler nicht behoben ist.

**Den Ofen lagern und reparieren**

Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifizierte Kundendiensttechniker ausgeführt werden. Wenn eine Wartung durchgeführt werden muss, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von Pelgrim auf.

**Halten Sie die folgenden Informationen während Ihres Anrufs griffbereit:**

- Die Modell- und Seriennummer (angegeben auf der Innenseite der Ofentür)
- Garantiedaten
- Eine klare Beschreibung des Problems



**Wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort, wenn Sie den Ofen zeitweise lagern müssen, da Staub und Feuchtigkeit das Gerät beschädigen können.**

## Entsorgung des Geräts und der Verpackung

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

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Auflagen.



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

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

### **Konformitätserklärung**



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

# PRÜFUNG DER SPEISEN

*Die Speisen wurden gemäß dem Standard EN 60350-1 geprüft*

## MAC724

<b>BACKEN</b>					
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	
<b>GRILLEN</b>					
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*

## MAC724

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.



596605

**Pelgrim**