



MAC824MAT
MAC824RVS
MAC834MAT
MAC834ANT

Gebruiksaanwijzing Combimagnetron

Wij danken u voor uw vertrouwen in ons apparaat. Deze gedetailleerde gebruiksaanwijzing wordt meegeleverd zodat u zo snel mogelijk meer over uw nieuwe apparaat kunt leren.

Zorg ervoor dat u een onbeschadigd apparaat hebt ontvangen.

Mocht u transportschade opmerken, neem dan contact op met uw dealer of het regionale magazijn van waar uw apparaat is geleverd.

Instructies voor installatie en aansluiting worden apart geleverd.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



**Instructies voor veiligheid worden apart geleverd.
LEES DE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR
ZE VOOR LATERE RAADPLEGING**



Belangrijke informatie



Tip, opmerking

INHOUD

4 VOOR AANSLUITING VAN HET APPARAAT 4 Veilig en correct gebruik van de combimagnetron	WAARSCHU- WINGEN
5 COMBIMAGNETRON 8 Bedieningseenheid 10 Informatie over het apparaat - gegevensplaatje	INTRODUCTIE
11 VOOR HET EERSTE GEBRUIK 12 EERSTE GEBRUIK	EERSTE VOORBEREIDING VAN HET APPARAAT
13 DE HOOFDMENU'S SELECTEREN OM TE BAKKEN EN TE KOKEN 14 A) Bakken door het type voedsel te selecteren 16 B) Bakken door de ovenfunctie te selecteren 22 C) Koken met de magnetron 23 D) Uw eigen programma bewaren (opslaan als favoriet) 24 BEGIN VAN HET BAKKEN 24 EINDE VAN HET BAKKEN EN HET UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN 25 EXTRA FUNCTIES SELECTEREN 27 ALGEMENE INSTELLINGEN SELECTEREN	INSTELLINGEN EN BAKKEN
29 REINIGING EN ONDERHOUD 30 Reiniging van de oven 31 Aqua clean schoonmaakprogramma 32 Verwijdering en reiniging van de geleiders 33 Vervanging van de lamp	REINIGING EN ONDERHOUD
34 TABEL VAN STORINGEN EN FOUTEN 35 VERWIJDERING VAN HET AFGEDANKTE APPARAAT	OVERIG

VOOR AANSLUITING VAN HET APPARAAT



Lees voor de aansluiting van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Reparatie of enige garantieclaim als gevolg van onjuiste aansluiting of gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie.

Veilig en correct gebruik van de combimagnetron

Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Daarom mag u geen metalen kookgerei of bestek te gebruiken. Kookgerei waarvan wordt aangegeven dat het veilig is voor de magnetron kan wel worden gebruikt. Raadpleeg de tabel en gebruik altijd de glazen bakschaal op niveau 1 als u de magnetronfunctie gebruikt.

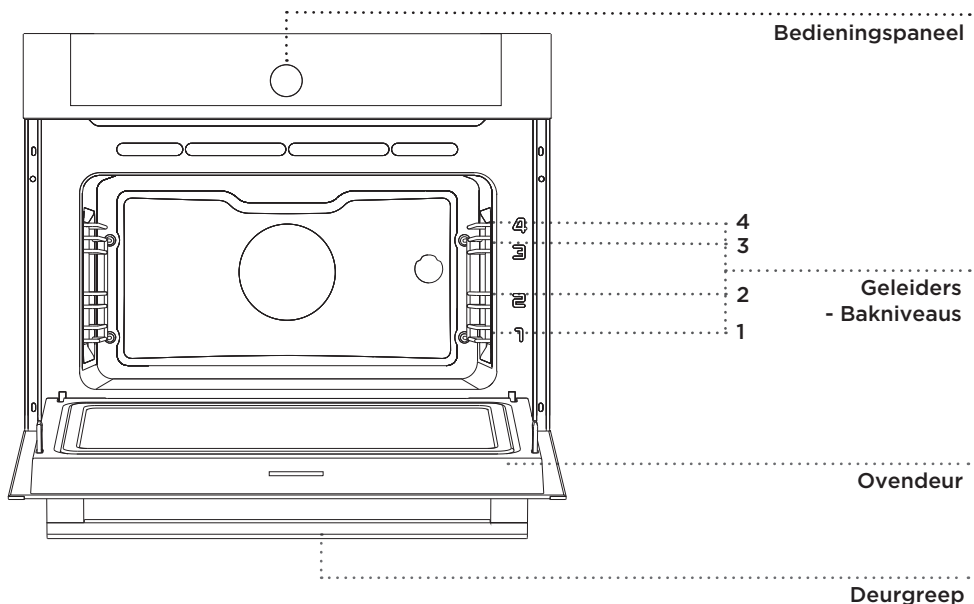
Kookgerei	Magnetron-veilig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓X	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het gerecht te gaar worden. Er kan zich vonkontlading voordoen indien de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn over het algemeen geschikt, tenzij voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies gemaakt van polyester of karton	✓	Diepvriesmaaltijden zijn soms verpakt in wegwerpservies.
Fastfoodverpakkingen		
• Polystyreenbekers	✓	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Polystyreen kan smelten als het te heet wordt.
• Papieren zakken of krantenpapier	X	Kan vlam vatten.
• Gerecycled papier of metalen randjes	X	Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk	✓	Kan worden gebruikt, behalve als de rand van metaal is. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of dranken.
• Ovenschalen	✓X	Dun glas kan breken of versplinteren als het plotseling wordt verhit.
• Fijn glaswerk	✓X	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
• Glazen potten	✓X	
Metaal	X	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier		
• Bord en bakers, keukenpapier	✓	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht.
• Gerecycled papier	X	Kan vonkontlading veroorzaken.
Plastic	✓	Gebruik alleen hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Alleen indien bestand tegen koken en ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.

- ✓ : Aanbevolen
- ✓X : Voorzichtig
- X : Onveilig

COMBIMAGNETRON

(BESCHRIJVING VAN DE OVEN EN ACCESSOIRES - AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

In het figuur wordt een van de modellen weergegeven. De apparaten, waarvoor deze instructies zijn gemaakt, kunnen zijn uitgevoerd met verschillende accessoires. Daarom kunnen functies en accessoires zijn omschreven die uw apparaat niet bezit.



DE GELEIDERS

De geleiders maken het mogelijk om het eten te bereiden op 4 verschillende niveaus (let er op dat de niveau's geteld worden van onder naar boven).

De geleiders 3 en 4 zijn bedoeld om te grillen. Niveau 1 is bestemd voor het bereiden van het eten in een glazen bakschaal.

SCHAKELAARS VAN DE OVENDEUR

Als u de ovendeur tijdens gebruik opent, worden de verwarmingselementen van de oven, de ventilator en de magnetron uitgeschakeld. Wanneer de deur weer wordt gesloten, schakelen deze onderdelen weer in.

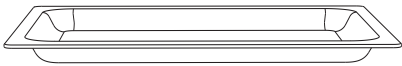
DE KOELVENTILATOR

Het apparaat is uitgerust met een koelventilator voor koeling van de behuizing en het bedieningspaneel.

LANGERE WERKING VAN DE KOELVENTILATOR

Nadat de oven is uitgeschakeld werkt de ventilator nog even door voor aanvullende koeling van de oven. (De duur van deze langere werking van de koelventilator is afhankelijk van de temperatuur in het midden van de oven).

ACCESSOIRES (Afhankelijk van het model)




De **GLAZEN OVENSCHAAL** is geschikt voor alle ovenstelsels en het koken met de magnetron. Hij kan ook worden gebruikt als dienblad.

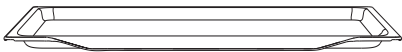


Gebruik bij het bakken met een magnetronfunctie nooit het ovenrooster, de lageof diepe bakplaat of enig ander metalen voorwerp!




HET OVENROOSTER kan worden gebruikt om te grillen of als onderzetter voor pan of bradslee.

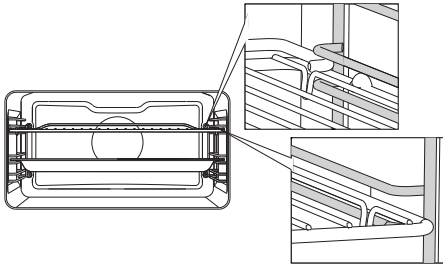
 Het rooster is uitgerust met een veiligheidsnok; hierdoor moet het rooster bij het uitnemen enigszins worden opgetild aan de voorkant.



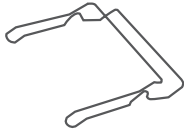
DE LAGE BAKPLAAT wordt gebruikt voor koekjes en taartjes.

DE DIEPE BAKPLAAT wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. De bakplaat kan ook gebruikt worden als vangschaal.

 Plaats de diepe bakplaat nooit op het eerste niveau tijdens het bakproces, behalve als tijdens het grillen de diepe bakplaat als vangschaal gebruikt wordt.



Het rooster en de bakplaten moeten altijd in de groef tussen de twee geleideprofielen geschoven worden.



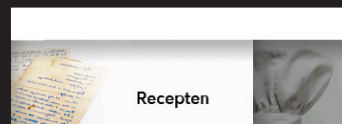
DE BAKPLAATHOUDER maakt het gemakkelijker om hete bakplaten uit de oven te halen na het bakken.



Het apparaat en sommige bereikbare delen kunnen tijdens het bakken/braden zeer heet worden. Gebruik daarom ovenwanten.

BEDIENINGSPANEEL

(afhankelijk van het model)



1 AAN/UIT TOETS

2 AAN/UIT
TOETS
OVENVERLICHTING

3 TERUG TOETS

4 KNOP voor
keuze-instelling
en BEVESTIGING

Korte druk: terug
naar vorig menu

Lange druk: terug
naar basis menu

Door het draaien aan
de knop kiest u de
instelling.

Door één druk op de
knop bevestigt u de
instelling.



5 KOOKWEKKER

6 TOETS
KINDERSLOT

7 TOETS START/
STOP

8 DISPLAY

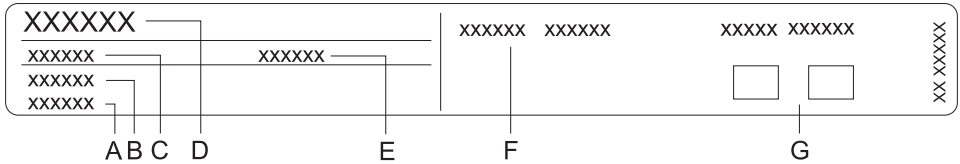
Aanraken: START

**Aanraken tijdens
werking:** PAUZE/
STOP

OPMERKING:

Voor een zo goed mogelijke reactie van de toetsen moet u ze met een zo groot mogelijk oppervlak van uw vinger aanraken. Bij iedere aanraking klinkt er een geluidssignaal.

INFORMATIE OVER HET APPARAAT - GEGEVENSPLAATJE (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)



- A Serienummer
- B Code
- C Type
- D Merk
- E Model
- F Technische gegevens
- G Nalevingssymbolen

Het typeplaatje met de basisgegevens van de oven bevindt zich op de rand van de oven en wordt zichtbaar bij het openen van de deur.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

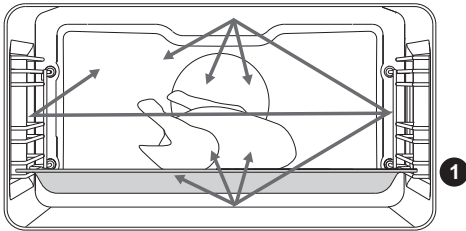
Verwijder **voor het eerste gebruik** alle onderdelen, inclusief verpakkingsmaterialen, uit de oven. Reinig alle accessoires en keukengerei met warm water en een normaal afwasmiddel. Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen.

Verwarm **voor het eerste gebruik** het apparaat zonder voedsel, in de stand "boven- en onderwarmte", bij een temperatuur van 200 °C gedurende ongeveer een uur. De karakteristieke geur van een "nieuw apparaat" zal waargenomen kunnen worden. Ventileer de kamer grondig tijdens het eerste gebruik.

MAGNETRONFUNCTIE

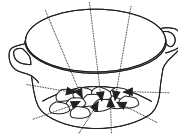
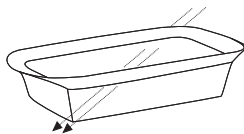
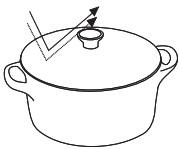
Microgolven worden gebruikt voor het koken, braden en ontdooien van voedsel. Dit gaat snel en efficiënt, zonder kleur- of vormverandering van het voedsel.

Microgolven zijn elektromagnetische golven die in onze omgeving voorkomen in de vorm van radiogolven, licht en infrarood straling. De frequentie van de microgolven ligt in de buurt van de 2,45 MHz.



Wat doen microgolven:

- Ze worden gereflecteerd door metaal.
- Ze gaan door ieder ander materiaal.
- Ze worden geabsorbeerd door water, vet en suikermoleculen.



Wanneer voedsel wordt blootgesteld aan microgolven gaan de moleculen sneller bewegen, waarbij hitte ontstaat. De microgolven penetreren ongeveer 2,5 cm diep in het voedsel. Bij een grotere hoeveelheid voedsel gaat het eten koken door geleiding, net zoals bij gewoon koken.



Gebruik of start de magnetron nooit als hij leeg is!

EERSTE GEBRUIK

TAAL SELECTIE

Bij de eerste aansluiting van het apparaat op het elektriciteitsnet of na een lange periode van stroomonderbreking, moet u de gewenste taal instellen. De standaardtaal is Engels.

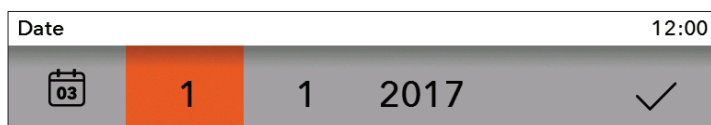


Bevestig elke instelling door op de **KNOP** te drukken.



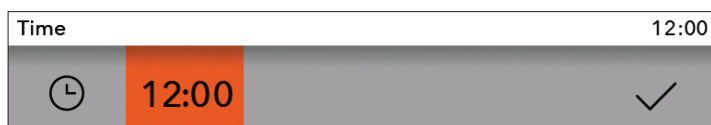
Draai aan de **KNOP** en selecteer de gewenste taal. Bevestig uw selectie.

DATUM INSTELLEN



Door op de **KNOP** te drukken en aan de knop te draaien, stelt u de **DAG**, **MAAND** en het **JAAR** in. Draai aan de knop en bevestig uw selectie met een vinkje.

DE KLOK INSTELLEN



Draai aan de **KNOP** en stel de **KLOK** in. Bevestig uw selectie met een vinkje.



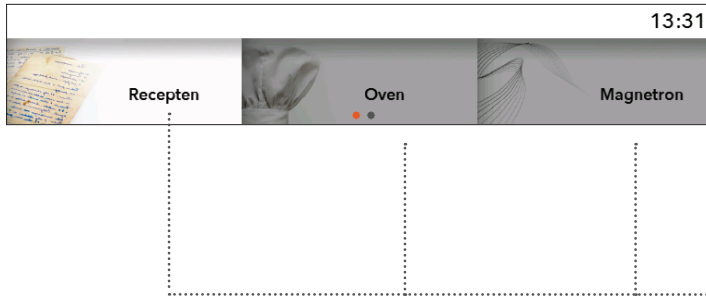
De oven functioneert ook als u de tijd van de dag niet instelt, maar in dit geval is het niet mogelijk om de timerfuncties in te stellen (zie hoofdstuk **TIMERFUNCTIES**).

Na enkele minuten inactiviteit gaat het apparaat in de stand-bymodus.

KLOKINSTELLINGEN WIJZIGEN

U kunt de tijd wijzigen wanneer er geen timerfunctie is geactiveerd (zie hoofdstuk **ALGEMENE INSTELLINGEN SELECTEREN**).

DE HOOFDMENU'S SELECTEREN OM TE BAKKEN EN TE KOKEN



Draai aan de KNOP en selecteer de naam van het menu. Bevestig de selectie door op de KNOP te drukken. De NAAM van het geselecteerde menu zal bovenaan verschijnen.



Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.

A) Recepten

Selecteer in deze modus eerst het type gerecht en vervolgens het geselecteerde voedsel met automatische instelling van de hoeveelheid, het niveau van gaarheid en het einde van de werking. Het programma biedt een aantal vooraf ingestelde recepten, getest door chef-koks en voedingsdeskundigen.

B) Oven

Deze modus biedt een selectie van ovenfuncties met fabriek ingestelde waarden, die u kunt wijzigen.

C) Magnetron

Deze kookwijze is geschikt voor koken, braden en ontdoeien van etenswaren.

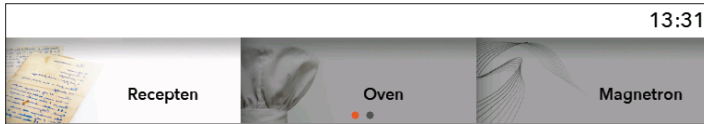
D) Favorieten

Met deze modus kunt u gerechten bereiden naar uw wensen, telkens met dezelfde stappen en instellingen. U kunt uw instellingen opslaan in het geheugen van de oven en ze de volgende keer dat u ze wilt gebruiken selecteren.

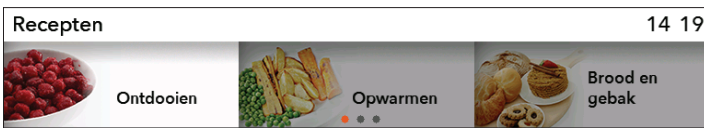
A) BAKKEN DOOR HET TYPE VOEDSEL TE SELECTEREN (Recepten)



Bevestig elke instelling door op de **KNOP** te drukken.



Draai aan de **KNOP** en selecteer **Recepten**. Bevestig uw selectie door op de **KNOP** te drukken.




Selecteer het type gerecht en het geselecteerde eten. Bevestig uw selectie.



De vooraf ingestelde waarden worden getoond. U kunt de hoeveelheid, het niveau van gaarheid en de uitgestelde start (einde van het bakken) wijzigen.


- 1 Hoeveelheid
- 2 Niveau van gaarheid
- 3 Uitgestelde start
- 4 Duur van het bakken
- 5 Ovenfunctie en aanbevolen niveau
- 6 Oven modus



Als in de **favorieten** modus het symbool  wordt geselecteerd, schakelt het programma over naar de **oven modus** (zie hoofdstuk BAKKEN DOOR EEN OVENFUNCTIE TE SELECTEREN).

Raak de **START/STOP** toets aan om het bakproces te starten. Het display toont alle geselecteerde instellingen.

VOORVERWARMEN

De kookprocedures voor sommige gerechten in de **Favorieten modus** omvatten ook de voorverwarmfunctie .

Als u het voedsel selecteert, verschijnt de volgende melding: **"Programma inclusief voorverwarmfunctie."** (Bevestig uw selectie met de KNOP.) **"Voorverwarmen gestart. Plaats het gerecht nog niet in de oven."** De werkelijke en ingestelde temperatuur worden afgewisseld getoond op het display.

Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, stopt het voorverwarmingsproces en klinkt er een geluidssignaal.

De volgende melding verschijnt op het display: **"Voorverwarmen gereed. Plaats uw gerecht in de oven."**

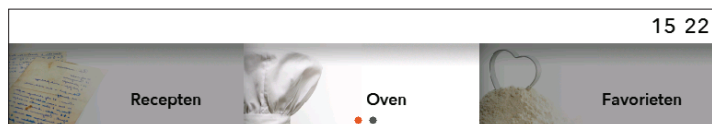
Open de deur en plaats het voedsel in de oven. Het programma hervat vervolgens het bakproces met de geselecteerde instellingen.

 Wanneer de voorverwarmfunctie is ingesteld, kan de functie voor uitgestelde start niet worden gebruikt.

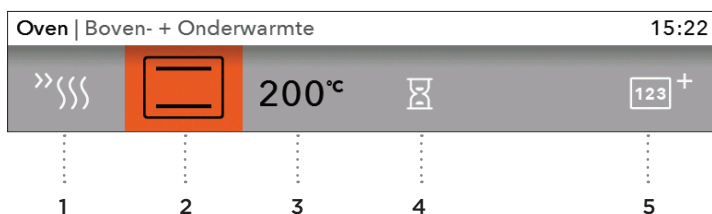
B) BAKKEN DOOR EEN OVENFUNCTIE TE SELECTEREN

(Oven modus)

 Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.



Draai aan de KNOP en selecteer **Oven**. Bevestig uw selectie.



Selecteer uw eigen **basisinstellingen**.

BASIS INSTELLINGEN


- 1 Voorverwarmen
- 2 Ovenfunctie (zie tabel OVENFUNCTIES)
- 3 Temperatuur in de oven

AANVULLENDE INSTELLINGEN

- 4 Bereidingstijd (zie hoofdstuk TIMERFUNCTIES)
- 5 Fase bakken (zie hoofdstuk FASE BAKKEN)

VOORVERWARMEN

Gebruik de voorverwarmfunctie als u de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur wilt verwarmen.











Wanneer dit symbool  is geselecteerd, wordt de voorverwarmfunctie geactiveerd en verschijnt er een melding: **"Voorverwarmen gestart. Plaats het gerecht nog niet in de oven."** De werkelijke en ingestelde temperatuur worden afgewisseld getoond op het display.

Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, stopt het voorverwarmingsproces en klinkt er een geluidssignaal. De volgende melding verschijnt op het display:

"Voorverwarmen gereed. Plaats uw gerecht in de oven." Open de deur en plaats het voedsel in de oven. Het programma hervat vervolgens het bakproces met de geselecteerde instellingen.




 Wanneer de voorverwarmfunctie is ingesteld, kan de functie voor uitgestelde start niet worden gebruikt.

OVENFUNCTIES (afhankelijk van het model)

	BESCHRIJVING OVENFUNCTIE	VOORIN- GESTELDE TEMPERATUUR (°C)	MIN - MAX TEMPERATUUR (°C)
	BOVEN- + ONDERWARMTE De boven- en onderelementen geven gelijkmatige warmte in de oven. Het bakken van gebak of braden van vlees is slechts op 1 niveau mogelijk.	200	30 - 250
	BOVENWARMTE De warmte wordt slechts door het element boven in de oven afgegeven. Wordt gebruikt om de bovenzijde van het gerecht sterker te bakken of te braden.	150	30 - 235
	ONDERWARMTE De warmte wordt alleen afgegeven door het element onder in de oven. Wordt gebruikt om de onderzijde van het gerecht meer op te bakken.	160	30 - 235
	KLEINE GRILL Alleen het infrarood element werkt als onderdeel van de grote grill. Wordt gebruikt voor het bakken onder de grill van kleinere hoeveelheden belegde broodjes, bierworstjes of het roosteren van toast.	240	30 - 250
	GROTE GRILL Het bovenste element en het infrarood element werken. Warmte wordt rechtstreeks afgegeven door het infrarood element aan de bovenkant van de oven. Voor vergroting van het effect kan tegelijkertijd ook het bovenste element worden ingeschakeld. De instelling wordt gebruikt voor belegde broodjes, bierworstjes of voor het roosteren van toast.	240	30 - 250
	GROTE GRILL + VENTILATOR Het infrarood element en de ventilator werken en worden gebruikt voor het bakken onder de grill van grotere stukken vlees of gevogelte op één niveau van de oven. Ook geschikt voor gratineren en een knapperige korst.	170	30 - 250
	HETELUCHT + ONDERWARMTE Het onderste element en het ronde element met de ventilator werken. Geschikt voor het bakken van pizza's en vochtig gebak, fruittaarten van gistdeeg en kruimeldeeg op meerdere niveau's.	200	30 - 250
	HETELUCHT Het ronde element en de ventilator werken. De ventilator in de achterwand zorgt voor constante circulatie van hete lucht rond het vlees of gebak op meerdere niveau's.	180	30 - 250
	ECO HETELUCHT ¹⁾ Optimaliseert het energieverbruik tijdens het bakken/braden. Wordt gebruikt voor het braden van vlees of het maken van gebak.	180	120 - 250
	ONDERWARMTE + VENTILATOR Gebruikt voor laagrijzend gebak en het inmaken van fruit en groente.	180	30 - 230


	BESCHRIJVING OVENFUNCTIE	VOORIN- GESTELDE TEMPERATUUR (°C)	MIN - MAX TEMPERATUUR (°C)
	BRADEN Bij het automatisch braden werkt het bovenste verwarmingselement in combinatie met het ronde element. Wordt gebruikt voor alle soorten vlees.	180	30 - 240

¹⁾ Deze functie wordt gebruikt voor het vaststellen van de energieklasse in overeenstemming met de standaard EN 60350-1. Vanwege de speciale algoritme van de werking van het apparaat en het benutten van de restwarmte wordt bij deze functie niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven,

SYSTEMEN	BESCHRIJVING MAGNETRON- EN COMBIFUNCTIES	VOORINGE- STELDE TEMPE- RATUUR (°C)	AANBEVOLEN VERMOGEN (W)
	MAGNETRON Wordt gebruikt voor koken en ontdooien van etenswaren. Zorgt voor een snel en efficiënt koken zonder verandering van kleur en vorm van het eten.	-	1000
	HETELUCHT + MAGNETRON Gebruik dit programma voor alle soorten vlees, stoofpotten en gegratineerde gerechten (dat wil zeggen voedsel dat een langere bereidingstijd vereist).	160	600
	GRILL + VENTILATOR + MAGNETRON Wordt gebruikt voor kleinere stukken vlees, vis en groente. Zorgt voor snelle bereiding met een bruin en knapperig korstje.	200	600

VERMOGEN	GEbruIK
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Snel verwarmen van drankjes, water en gerechten die veel vloeistof bevatten. • Koken van gerechten die veel water bevatten (soepen, sauzen...).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Koken van verse en bevroren groenten.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Smelten van chocolade. • Koken van vis en zeevruchten, opwarmen op twee niveaus. • Koken van gedroogde bonen op lage temperatuur. • Opwarmen en koken van gevoelige gerechten op ei-basis.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Koken van melkproducten en jam bij lage temperatuur.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ontdooien, zacht laten worden van boter en consumptie-ijs.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ontdooien van gebak dat crème bevat.

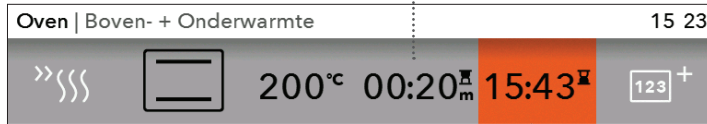
Raak de **START/STOP** toets aan om het bakproces te starten. Het display toont alle geselecteerde instellingen.

 Het symbool °C knippert in de display totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Dan klinkt er een geluidssignaal.

TIMERFUNCTIES



In de standaard oven modus kunt u de **timerfunctie** selecteren. Bevestig uw selectie door op de KNOP te drukken.



Werkingsduur van oven

Uitgestelde start




De bereidingstijd instellen

In deze modus kunt u de werkingsduur van de oven bepalen. Stel de gewenste bereidingstijd in en bevestig de selectie (max. bereidingstijd is 10 uur). De weergegeven eindtijd wordt overeenkomstig aangepast. Druk op START om het bakproces te starten. Het display toont alle geselecteerde instellingen. Schakel alle timerfuncties uit door de geselecteerde tijd in te stellen op 0.



De uitgestelde start instellen

 Vertraagde start is niet mogelijk op de systemen, kleine grill, grote grill en grill met ventilator.

In deze modus kunt u de duur van het bakproces opgeven (bereidingstijd) en het tijdstip waarop u het bakproces wenst te stoppen (eindtijd). De start kan maximaal 24 uur worden uitgesteld. Zorg ervoor dat de klok nauwkeurig is ingesteld op de huidige tijd.

Voorbeeld:

Huidige tijd: 12:00

Bereidingstijd: 2 uur

Einde bereidingstijd: 18:00

Stel eerst de BEREIDINGSTIJD in (2 uur). De som van de huidige tijd en bereidingstijd wordt automatisch weergegeven (14:00). Selecteer vervolgens EINDTIJD en stel de timer in (18:00). Druk op START om het bakproces te starten. De timer wacht op de tijd om het bakproces te starten. Het display toont het bericht: "**Uitgestelde start. Bereiding begint om: 16:00 uur**". Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, stopt de oven automatisch met werken.



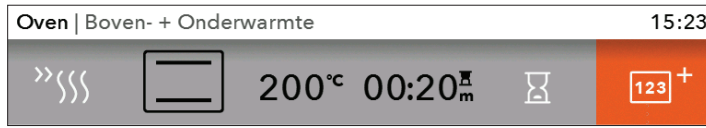
Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, stopt de oven automatisch met werken (einde bereidingstijd). Er klinkt een kort geluidssignaal en het eindmenu verschijnt.

Na enkele minuten inactiviteit gaat het apparaat naar de stand-bymodus.

FASE BAKKEN

Met deze modus kunt u drie verschillende manieren van voedselbereiding combineren in één bakproces.

Door verschillende instellingen te selecteren, kunt u gerechten bereiden zoals u dat wilt.



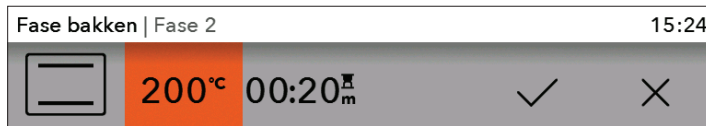
In de standaard oven modus is het fase bakken beschikbaar. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.



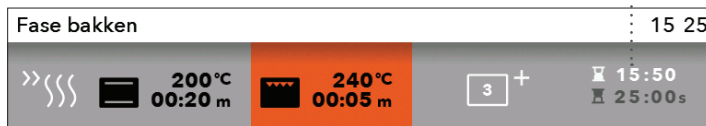
Selecteer: stap 1, stap 2, stap 3. Bevestig uw instellingen door op de KNOP te drukken.



Stap 1 is al geselecteerd als u de timerfuncties vooraf hebt ingesteld.



Stel de ovenfunctie, de temperatuur en de tijd in. Bevestig uw selectie met een VINKJE door op de KNOP te drukken.




Eindtijd

Voortgang van de huidige stap

Temperatuur en duur van de geselecteerde stap

Door op de START toets te drukken begint de oven eerst te werken volgens stap 1. (De voortgangsbalk onderaan het display geeft de huidige stap van het bakproces aan). Wanneer een bepaalde tijd is verstreken, wordt stap 2 geactiveerd en vervolgens stap 3 als deze is geselecteerd.

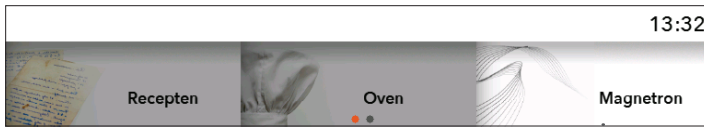
Fase bakken Fase 1/2	15 26	
 20°C 19:59 s	 240°C 05:00 s	 15:51  24:59 s

 Als u een van de stappen tijdens de bewerking wilt annuleren, draait u aan de KNOP, selecteert u de stap en annuleert u deze door te bevestigen met een KRUISJE. U kunt dit alleen doen met de stappen die nog niet zijn gestart.

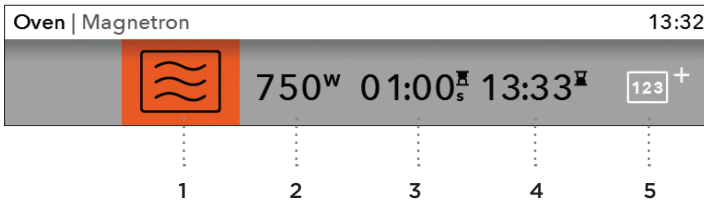
C) KOKEN MET DE MAGNETRON



Bevestig iedere instelling met een druk op de KNOP.



Draai aan de KNOP en kies **Magnetron**. Bevestig de keuze door een druk op de KNOP.



Kies uw instelling door aan de KNOP te draaien en bevestig deze door op de KNOP te drukken.

- 1 Magnetronfunctie
- 2 Vermogen / Temperatuur (bij gecombineerde systemen)
- 3 Bereidingsduur
- 4 Eindtijd
- 5 Fase bakken (zie hoofdstuk FASE BAKKEN)




Bij magnetronfuncties kan de timerfunctie 'Uitgestelde start' niet worden ingesteld.

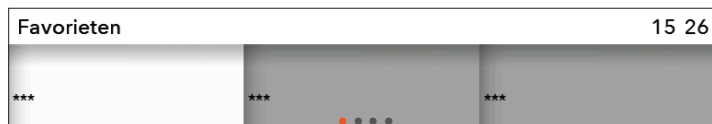
Raak de **START/STOP** toets aan om het kookproces te starten. Het display toont alle geselecteerde instellingen.



Als u gekozen hebt voor een combifunctie met de magnetron, dan knippert het symbool °C, totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.

D) UW EIGEN PROGRAMMA BEWAREN (OPSLAAN ALS FAVORIET)

Wanneer het bakproces is voltooid, verschijnt het menu "Einde". Selecteer het  symbool om uw instellingen op te slaan in het ovengeheugen.



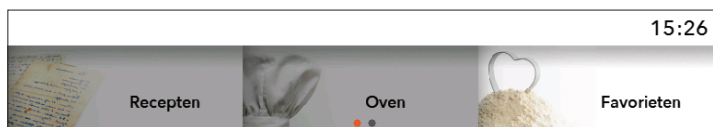
Draai aan de KNOP en selecteer een leeg veld (***) waarin u het nieuwe recept wilt opslaan.



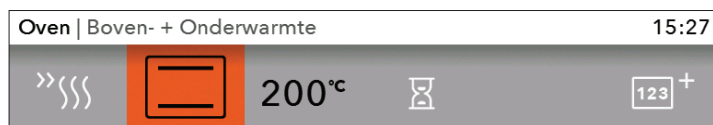
U kunt maximaal 12 recepten in het geheugen opslaan.




Draai aan de KNOP en bevestig de letters om de naam in te voeren. Wis zo nodig een teken met de pijl; sla de naam op met het vinkje.



U kunt uw favoriete recepten ophalen door **Favorieten** te kiezen in het hoofdmenu. Bevestig uw selectie met de KNOP.



De vooraf ingestelde waarden worden weergegeven en u kunt deze indien nodig wijzigen.


Als het programma is voltooid, verschijnt het **Eindmenu**. Als u wijzigingen hebt aangebracht, kunt u deze opslaan door het symbool  te selecteren. Selecteer een recept met dezelfde naam. "**Het recept wordt overschreven.**" verschijnt op het display.


- Bevestig de selectie om het recept onder dezelfde of een nieuwe naam op te slaan.
- U kunt ook uw selectie annuleren. Er verschijnt een scherm waarop u een nieuw veld kunt selecteren en het nieuwe recept kunt opslaan.

BEGIN VAN HET BAKKEN



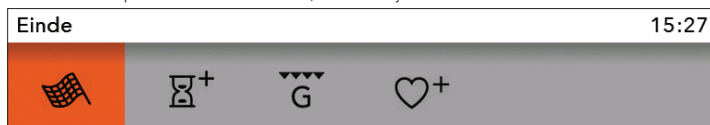
De START/STOP toets knippert aan het begin van het bakproces. Start het bakproces door de START/STOP toets aan te raken. Als u de instellingen tijdens het bakken wilt wijzigen, draait u aan de KNOOP en selecteert u de instelling of waarde. Draai aan de knop om de instelling aan te passen en bevestig.

 Als u de deur tijdens het bakken opent, stopt het bakproces. Het wordt hervat wanneer u de deur weer sluit. Dit moet binnen niet meer dan 3 minuten worden gedaan; anders wordt het programma afgebroken en verschijnt "Einde" op het display.

 Druk tijdens het bakproces op de START/STOP toets als u het programma wilt pauzeren of beëindigen. "**Programma is gepauzeerd. Wilt u stoppen?**". Na de pauze annuleert u de melding door x te kiezen. Om te stoppen bevestigt u met het vinkje; het Eindmenu verschijnt.

EINDE VAN HET BAKKEN EN HET UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN

Als het bakproces is voltooid, verschijnt het **Eindmenu**.



Einde

Selecteer het pictogram en beëindig het bakproces. Het display toont het hoofdmenu.



Extra tijd toevoegen

U kunt de bereidingstijd verlengen door het pictogram te selecteren.




Au gratin

Kies dit symbool om de bovenste laag van het gerecht bruin te maken na het bakken.

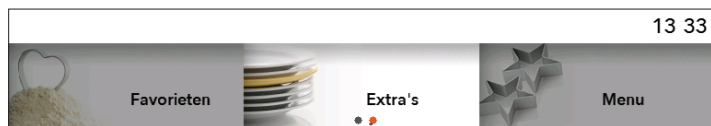


Toevoegen aan favorieten


U kunt de geselecteerde instellingen opslaan in het ovengeheugen en ze de volgende keer opnieuw gebruiken.

 Na het gebruik van de oven kan er wat water in het condensgootje (onder de deur) achterblijven. Droog het gootje af met een spons of een doek.

EXTRA FUNCTIES SELECTEREN



Draai aan de KNOP en selecteer **Extra's** in het hoofdmenu. Bevestig uw selectie. Het extra functiemenu wordt weergegeven.

 Sommige functies zijn bij sommige systemen niet beschikbaar; in dergelijke gevallen klinkt een akoestisch signaal.

Reiniging (aqua clean)

Dit programma maakt het gemakkelijker om eventuele vlekken uit de oven te verwijderen.
(Zie hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD.)

Ontdooien

In deze modus werkt alleen de magnetron. Het wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren voedsel (gebak, brood en broodjes en diepgevroren fruit). Halverwege de ontdooitijd moet het voedsel omgedraaid, geroerd en gescheiden worden.

Warmhoud functie

De warmhoud functie kan worden gebruikt om het voedsel dat al gekookt is warm te houden. U kunt de temperatuur en de tijd instellen.

Bordenwarm functie


Gebruik deze functie om uw servies (borden, kopjes) voor te verwarmen. U kunt de temperatuur en de tijd instellen.

Snel voorverwarmen

Gebruik deze functie als u de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur wilt verwarmen. Niet geschikt voor het bereiden van voedsel. Wanneer de oven op de ingestelde temperatuur wordt verwarmd, is het verwarmingsproces voltooid en is de oven klaar voor gebruik van het geselecteerde programma.

Shabbat

Stel in deze modus de temperatuur in tussen 85 en 180 ° C en stel de tijd in (tot 74 uur) voor sabbatactiviteiten. Druk op START om het aftellen te starten. Een lampje gaat branden in de oven. Alle geluiden en bediening worden gedeactiveerd, behalve de AAN / UIT-toets. Na het einde kunt u uw instellingen opslaan.

 In geval van stroomuitval wordt de Shabbat modus uitgeschakeld en keert de oven terug in de start positie.

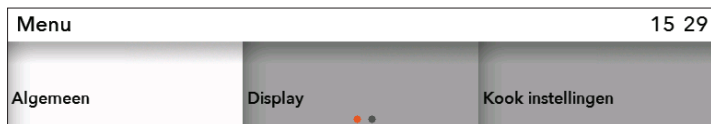


Waarschuwing: De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verkeerd gebruik van de Shabbat modus.

ALGEMENE INSTELLINGEN SELECTEREN



Draai aan de KNOP en selecteer **Menu** in het hoofdmenu. Bevestig uw selectie.



Draai aan de KNOP en selecteer een onderwerp. Bevestig uw selectie.

Algemeen

Taal - selecteer de taal waarin u de tekst wilt weergeven.

Datum - stel de datum in wanneer u het apparaat voor de eerste keer op het elektriciteitsnet aansluit of wanneer het apparaat gedurende langere tijd (meer dan een week) van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. Stel de dag, de maand en het jaar in.

Tijd - het tijdstip moet worden ingesteld wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit op het elektriciteitsnet of wanneer het apparaat gedurende langere tijd (meer dan een week) van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. Stel de tijd in. In het veld voor tijd kunt u ook digitale of analoge klokweergave selecteren.

Geluid - het volume van het geluidssignaal kan alleen worden ingesteld als er geen tijdfunctie is geactiveerd (alleen het tijdstip van de dag wordt getoond).

Volume - u kunt drie verschillende niveaus van volume kiezen.

Geluid van knoppen - u kunt dit activeren of deactiveren.

Geluid bij start / stop - u kunt dit activeren of deactiveren.

Display

In dit menu kunt u instellen:

Helderheid - u kunt drie verschillende niveaus instellen.

Nacht instelling - stel de tijd in waarop u wilt dat de weergave grijs wordt weergegeven.

Toestel naar de stand-by stand - het display schakelt na 1 uur automatisch uit.

Kook instellingen

Magnetron instellingen

Standaard recept intensiteit

Stelsel

Toestelinformatie

Fabrieksinstellingen

Ovenverlichting tijdens gebruik - de verlichting is uitgeschakeld als u de deur tijdens het bakproces opent.

Ovenverlichting

De ovenverlichting wordt automatisch geactiveerd wanneer u de deur opent of de oven inschakelt. Wanneer het bakproces is voltooid, blijft het lampje ongeveer 1 minuut branden. U kunt het licht in- of uitschakelen door op de toets ovenverlichting te drukken.



KINDERSLOT

Deze wordt geactiveerd door de KINDERSLOT-toets aan te raken. Het bericht "**Kinderslot ACTIEF**" wordt weergegeven. Druk nogmaals op de toets om het kinderslot te deactiveren.



Als het kinderslot is geactiveerd zonder dat de timerfunctie is ingeschakeld (alleen de klok wordt weergegeven), zal de oven niet werken. Als het kinderslot is geactiveerd nadat een timerfunctie is ingesteld, functioneert de oven normaal; het is echter niet mogelijk om de instellingen te wijzigen. Wanneer het kinderslot is geactiveerd, kunnen de ovenfuncties of extra functies niet worden gewijzigd. De enige mogelijke verandering is het bakproces beëindigen. Het kinderslot blijft actief nadat de oven is uitgeschakeld. Om een nieuwe ovenfunctie te selecteren, moet het kinderslot eerst worden gedeactiveerd.



INSTELLING VAN DE KOOKWEKKER

De kookwekker kan afzonderlijk worden gebruikt, onafhankelijk van de werking van de oven. Het wordt geactiveerd door op de toets te drukken. De maximale instelling is 24 uur. Wanneer de ingestelde tijd verstrijkt, klinkt er een akoestisch signaal dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets te drukken.



Na een stroomstoring of nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijven alle aanvullende instellingen opgeslagen.

REINIGING EN ONDERHOUD



Voordat u begint met het reinigen van het apparaat, koppel deze los van het elektriciteitsnet en laat het afkoelen.

Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht!

Aluminium oppervlakken

Aluminiumoppervlakken moeten worden gereinigd met niet-schurende vloeibare reinigingsmiddelen die voor dergelijke materialen zijn bedoeld.

Breng het reinigingsmiddel aan op een natte doek, maak het oppervlak schoon en spoel af met water.

Breng het reinigingsmiddel niet rechtstreeks op het oppervlak aan.

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schurende sponzen.

Opmerking: het oppervlak mag niet in aanraking komen met ovenreinigingsmiddelen; dit kan zichtbare en permanente schade veroorzaken.

Roestvrijstale voorpanelen

(afhankelijk van het model)

Reinig het oppervlak met een mild schoonmaakmiddel (zeepsop) en een zachte, niet-schurende spons.

Gebruik geen schurende of op oplosmiddelen gebaseerde reinigingsmiddelen om schade aan het oppervlak te voorkomen.

Lak-gecoate en kunststof oppervlakken

(afhankelijk van het model)

Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen en sponzen, alcoholhoudende schoonmaakmiddelen of zuivere alcohol om de knoppen, deurgrepen, labels en het typeplaatje schoon te maken.

Verwijder de vlekken onmiddellijk met een zachte doek en vloeibare reinigingsmiddelen.

U kunt ook de reinigingsmiddelen gebruiken die speciaal voor dit type oppervlakken zijn gemaakt; Volg in dit geval de instructies van de fabrikant.



De aluminium oppervlakken mogen nooit in contact komen met reinigingsmiddelen voor ovens, omdat deze zichtbare en permanente schade veroorzaken.

Deur van het apparaat

De deur is bevestigd aan het apparaat en kan niet worden verwijderd. Ook mag de deur niet worden gedemonteerd of anderszins mee worden gemanipuleerd.

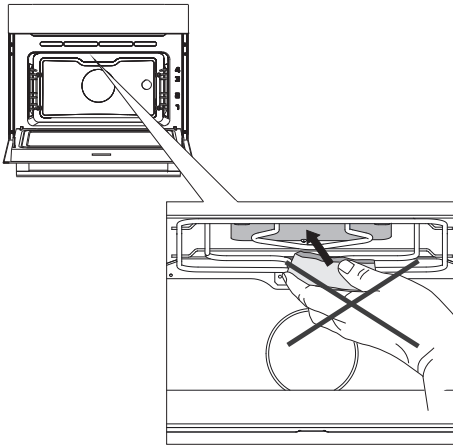
REINIGING VAN DE OVEN

U kunt de standaardreinigingsprocedure gebruiken om hardnekkig vuil in de oven te reinigen (met schoonmaakmiddelen of een ovenspray). Spoel na het reinigen de restanten van de reinigingsmiddelen grondig af.

Reinig de oven en de accessoires na elk gebruik om te voorkomen dat het vuil in het oppervlak brandt. De gemakkelijkste manier om vet te verwijderen is door warme zeepsop te gebruiken terwijl de oven nog warm is.

Gebruik bij hardnekkig vuil en roet conventionele ovenreinigers. Maak de oven grondig schoon met een doek en schoon water om alle resten te verwijderen. Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, schurende reinigingsmiddelen, schurende sponzen, vlek- en roestverwijderaars enz.

Reinig de accessoires (bakplaten en roosters enz.) met warm water en afwasmiddel. De oven, de ovenruimte en de bakplaten hebben een speciale emaille laag voor een glad en bestendig oppervlak. Deze speciale coating maakt het reinigen op kamertemperatuur gemakkelijker.

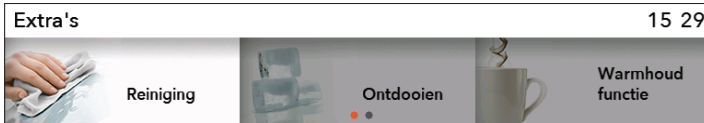


Gebruik voor reiniging van het deksel bovenop de oven nooit agressieve reinigingsmiddelen, schuurmiddelen, schuursponsjes, vlek- en roestverwijderaars etc.

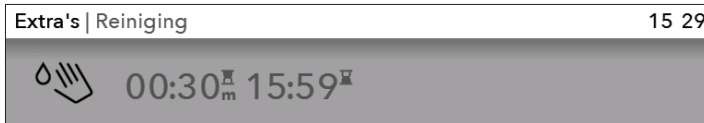
AQUA CLEAN SCHOONMAAKPROGRAMMA

Verwijder alle grote stukken vuil en voedselresten uit de ovenruimte voordat u het reinigingsprogramma uitvoert.


Giet 0,6 l warm water in de diepe bakplaat en plaats deze op het tweede niveau. Selecteer het ovenreinigingsprogramma.




Selecteer Extra's in het hoofdmenu en vervolgens **Reiniging**. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.



Druk op de START-toets.

 Wanneer het programma is voltooid, wacht dan tot de oven voldoende is afgekoeld, zodat u de binnenkant van de oven veilig schoon kunt vegen.

Na het 30 minuten durende programma zullen de vlekken op de emaille wanden van de oven zachter zijn worden, wat een eenvoudiger reiniging mogelijk maakt. Veeg de vlekken af met een vochtige doek.

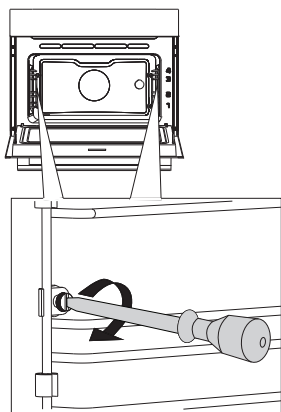
 Als het reinigingsproces niet succesvol is (in het geval van bijzonder hardnekkig vuil), herhaal dan het proces.



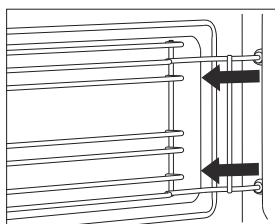
Gebruik het reinigingsprogramma nadat de oven volledig is afgekoeld.

VERWIJDERING EN REINIGING VAN DE GELEIDERS

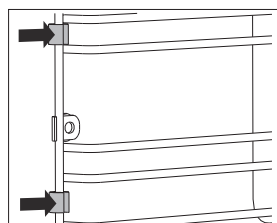
Reinig de geleiders met een gewoon reinigingsmiddel.



1 Draai de schroef los met een schroevendraaier



2 Neem de geleider uit de achterwand.




Bewaar de afstandshouders van de geleiderails zorgvuldig. Plaats na het reinigen de afstandshouders terug. Dit voorkomt dat bij gebruik vonken ontstaan.



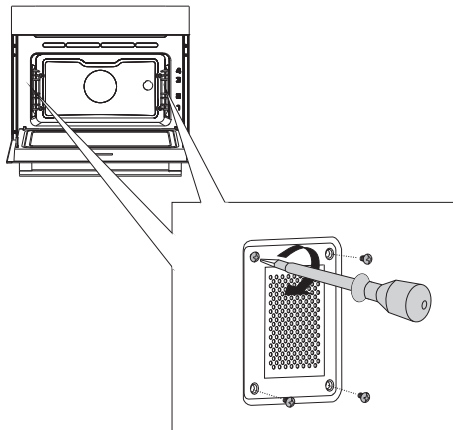
Draai na het reinigen de geleiders weer goed vast met een schroevendraaier. Zorg ervoor dat de geleiders aan dezelfde kant worden teruggeplaatst.

VERVANGING VAN DE LAMP

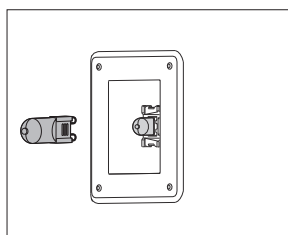
 De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte. De oven is voorzien van een halogeenvlamp.

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse (G).

De lamp is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Vervang de defecte lamp door een lamp van hetzelfde type.

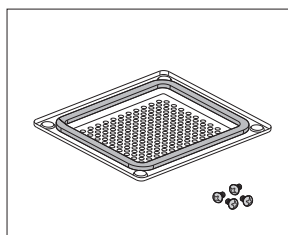



1 Draai de vier schroeven van het afdekplaatje los. Verwijder het afdekplaatje en het glas.



2 Verwijder de lamp en vervang deze door een nieuwe.

 **Let op;** de lamp kan zeer heet zijn! Gebruik bescherming voor het verwijderen van de lamp.



 Verwijder de afdichting van het afdekplaatje niet. De afdichting mag niet loskomen van het afdekplaatje. De afdichting moet perfect in de uitsparing van de ovenwand passen.



De schroeven op het deksel dienen opnieuw goed te worden vastgedraaid met een schroevendraaier om vonkvorming te voorkomen.

TABEL VAN STORINGEN EN FOUTEN

Storing/fout	Oplossing
Sensors werken niet, de display blijft donker ...	Koppel het apparaat gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening (draai de zekering los of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit vervolgens het apparaat weer aan en zet het aan.
De zekering valt meerdere keren uit..	Bel de servicedienst .
Ovenverlichting werkt niet ...	Vervang de lamp zoals aangegeven in het hoofdstuk "Vervanging van de lamp".
Gebak is slecht gebakken ...	Is de temperatuur goed ingesteld? Is de deur goed gesloten?
In de verschijnt ERRXX ... * XX betekent het nummer van de fout.	Er zit een storing in de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de stroomvoorziening. Sluit het vervolgens weer aan en stel de huidige tijd in. Raadpleeg een servicemonteur als de fout niet is verholpen.
Er verschijnen vonken in de oven.	Controleer of de afdekplaatjes van de lampen correct zijn geplaatst en of alle afstandhouders op de geleiderails zijn geplaatst.

Als u er ondanks de adviezen niet in bent geslaagd de fouten op te lossen, bel dan de servicedienst. Het oplossen van problemen, die voortkomen uit een onjuiste aansluiting of gebruik van het apparaat, vallen niet onder de garantie. De kosten van het verhelpen van het defect wordt door de gebruiker zelf gedragen.



Maak bij elke reparatie het toestel spanningsloos door de stekker uit het stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!

VERWIJDERING VAN HET AFGEDANKTE APPARAAT



De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen, die zonder gevaar voor het milieu gerecycled, weggedaan of vernietigd kunnen worden. Met dit doel is de verpakking op de juiste manier gemerkt.

Het symbool op het product en de verpakking duidt aan, dat met het product niet kan worden omgegaan zoals met gewoon huishoudelijk afval. Het product moet worden weggebracht naar een adequate inzamelplaats voor de verwerking van elektrische en elektronische uitrusting.

Met een juiste behandeling van het afgedankte apparaat kunt u meehelpen negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen. Voor meer informatie over het verwijderen van uw afgedankte apparaat kunt u zich richten tot de gemeentelijke autoriteiten voor afvalverwerking of tot de winkel, waar u het product heeft gekocht.



Verklaring van overeenstemming

Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

Wij behouden ons het recht voor tot mogelijke veranderingen en fouten in deze gebruiksaanwijzing.



Het typeplaatje van de oven bevindt zich aan de binnenzijde.

Houd het volledige typenummer bij de hand als
u de technische dienst belt.

U vindt de adressen en telefoonnummers van de
serviceorganisatie op de garantiekaart.



Pelgrim



MAC824MAT
MAC824RVS
MAC834MAT
MAC834ANT

Notice d'utilisation Four

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons cette notice détaillée pour vous permettre de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport.

Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient.

Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

La notice d'installation et de raccordement est fournie séparément.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE ET GARDEZ-LA À PORTÉE DE MAIN POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.



Information importante



Conseil, remarque

SOMMAIRE

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ 4 Avant de raccorder L'APPAREIL	MISES EN GARDE
5 LE FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ 8 Bandeau de commandes 10 Caractéristiques de l'appareil - plaque signalétique (en fonction du modèle)	PRÉSENTATION
11 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 12 PREMIÈRE UTILISATION	PRÉPARATION DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE UTILISATION
13 SÉLECTION DU MENU DE CUISSON PRINCIPAL ET RÉGLAGES 14 A) Cuisson par sélection du type d'aliment (Mode automatique - Auto) 16 B) Cuisson par sélection du mode de fonctionnement (Mode Professionnel - Pro) 22 C) Cuisson aux micro-ondes 23 D) Sauvegarde des programmes définis par l'utilisateur (mes favoris) 24 DÉMARRAGE DE LA CUISSON 24 FIN DE LA CUISSON ET ARRÊT DU FOUR 25 SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES 27 SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX	RÉGLAGES ET CUISSON
29 ENTRETIEN & NETTOYAGE 30 Nettoyage conventionnel 31 Programme de nettoyage aqua clean 32 Démontage et nettoyage des gradins en fil 33 Remplacement de l'ampoule	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
34 GUIDE DE DÉPANNAGE 35 MISE AU REBUT	DÉPANNAGE

AVANT DE RACCORDER L'APPAREIL



Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

Utilisation sûre du four à micro-ondes

Les métaux tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. Pour cette raison, n'utilisez pas de récipients en métal. Les ustensiles de cuisine conçus pour les micro-ondes peuvent être employés en toute sécurité. Pour plus d'informations sur les récipients appropriés, consultez les instructions ci-dessous et servez-vous toujours du plat en verre inséré sur le gradin n°1 lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes.

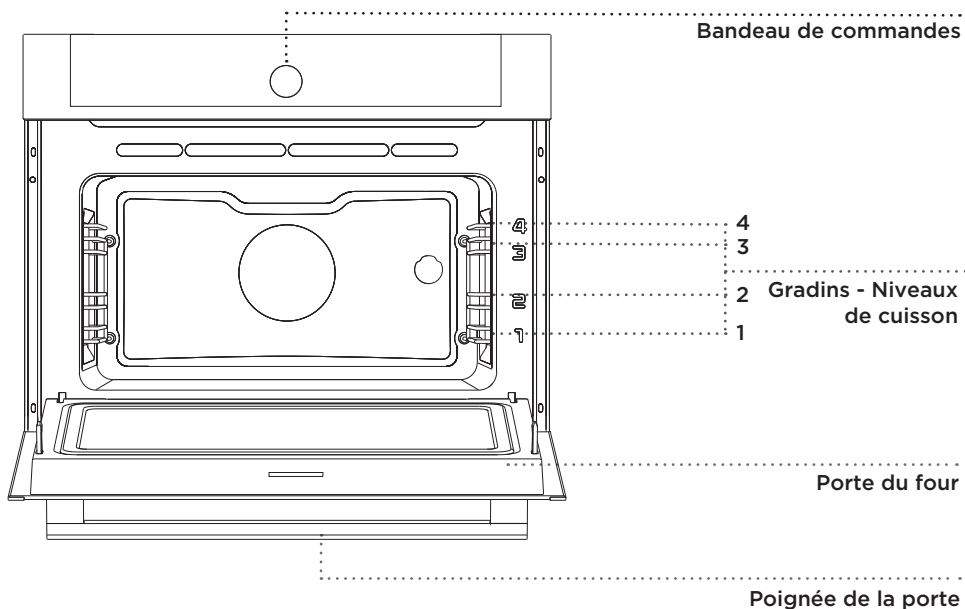
Ustensile	Adapté aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓X	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher certaines parties d'un plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine tendre sont adaptées, si elles ne comportent pas d'ornement métallique.
Barquettes jetables en carton ou polyester	✓	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballages de restauration rapide <ul style="list-style-type: none">• Gobelets en polystyrène• Sacs en papier ou journaux• Papier recyclé ou ornements métalliques	✓ X X	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe. Peuvent prendre feu. Risque d'arcs électriques.
Verrerie <ul style="list-style-type: none">• Plats allant au four• Verrerie fine• Bocaux en verre	✓ ✓X ✓X	Peuvent être utilisés, s'ils ne comportent pas d'ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine peut se casser ou se fendre si la température augmente subitement. Enlever le couvercle. Convient pour réchauffer uniquement.
Métal	X	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier <ul style="list-style-type: none">• Assiettes, gobelets, essuie-tout• Papier recyclé	✓ X	Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffage. Pour absorber l'excédent d'humidité. Risque d'arcs électriques.
Plastique	✓	Surtout en cas de thermoplastique résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Soyez prudent en retirant le film car de la vapeur brûlante peut se dégager. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.

- ✓ : Recommandé
✓X : Prudence
X : Dangereux

LE FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ

(DESCRIPTION DU FOUR ET DE SON ÉQUIPEMENT - SELON LE MODÈLE)

L'illustration représente l'un des modèles encastrables. Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils ayant des équipements différents ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des accessoires qui ne sont pas disponibles sur votre modèle.



GRADINS EN FIL

Les gradins en fil permettent de cuire les préparations sur quatre niveaux (veuillez noter que les niveaux/gradins (ou glissières) sont numérotés de bas en haut).

Les gradins 3 et 4 sont destinés à la cuisson au grill ; la 1ère glissière accueille le plat en verre lors de la cuisson en mode micro-ondes.

INTERRUPTEUR SUR LA PORTE DU FOUR

Lorsqu'on ouvre la porte du four durant la cuisson, l'interrupteur désactive les résistances, le ventilateur et les micro-ondes ; il les remet en marche lorsqu'on referme la porte.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

L'appareil est équipé d'un ventilateur qui refroidit la carrosserie et le bandeau de commandes.

ACTIVITÉ PROLONGÉE DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Le ventilateur fonctionne encore quelques instants après l'arrêt du four pour accélérer le refroidissement de l'appareil. La durée de l'activité prolongée du ventilateur dépend de la température qui règne au centre de l'enceinte.

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES DU FOUR (en fonction du modèle)



Le **PLAT EN VERRE** peut être utilisé avec tous les modes de cuisson, y compris les micro-ondes ; il peut aussi faire office de plat de service.



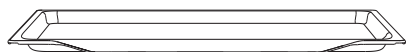
Lors de la cuisson aux micro-ondes, n'utilisez jamais la grille, la plaque à pâtisserie, la lèchefrite ou tout autre ustensile ou accessoire en métal.



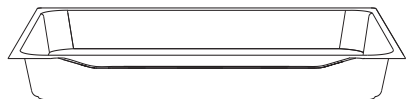
La **GRILLE** est prévue pour la cuisson au gril. Vous pouvez aussi y poser les plats, cocottes ou moules contenant les préparations à cuire.



La grille comporte un taquet de sécurité. Il faut donc la soulever légèrement à l'avant pour la sortir du four.



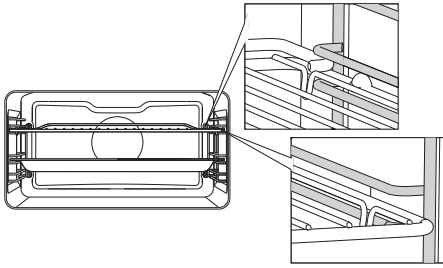
La **PLAQUE À PÂTISSERIE** est prévue pour la cuisson des gâteaux.



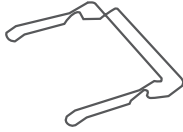
Le **PLAT MULTI-USAGE PROFOND** sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèchefrite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille.



Lorsque vous cuisez vos préparations dans le plat multi-usage profond, ne le placez jamais sur le premier gradin. Mettez-le au premier niveau uniquement lorsqu'il vous sert de lèchefrite durant la cuisson au gril.



Vous devez insérer la grille, la plaque à pâtisserie, le plat en verre et la lèchefrite dans l'espace situé entre les deux fils formant le gradin.



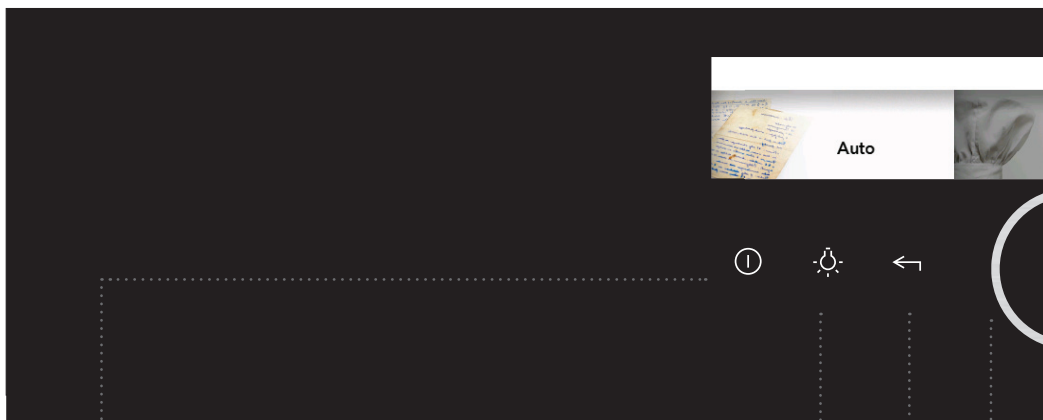
La **POIGNÉE POUR PLAQUE À PÂTISSERIE** permet de tirer facilement les plaques hors du four lorsque la cuisson est terminée.



Durant la cuisson, l'appareil et certains de ses éléments accessibles sont très chauds. Mettez des gants de cuisine ou utilisez une manique.

BANDEAU DE COMMANDES

(en fonction du modèle)



1 TOUCHE
MARCHE/ARRÊT

2 TOUCHE
MARCHE/
ARRÊT DE
L'ÉCLAIRAGE
INTÉRIEUR

3 TOUCHE
RETOUR

Appui bref: retour
au menu précédent.

Appui long : retour
au menu principal.

4 BOUTON de
sélection et de
VALIDATION

**Sélectionnez les
réglages** en tournant
le bouton.

**Validez votre
sélection** en
appuyant sur le
bouton.



5 COMPTE-MINUTES / ALARME

6 TOUCHE SÉCURITÉ ENFANTS

7 TOUCHE DÉPART/STOP

Appui long: START

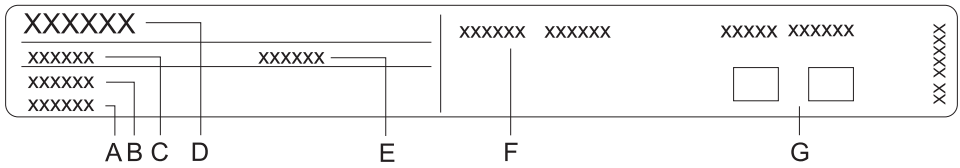
Appui long durant l'opération: STOP

8 ÉCRAN - affiche tous les réglages

NOTE:

Les touches réagiront mieux si vous les effleurez avec une surface large de votre doigt. Chaque fois que vous en touchez une, un bip retentit.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL - PLAQUE SIGNALÉTIQUE (EN FONCTION DU MODÈLE)



- A N° de série
- B Code
- C Type
- D Marque
- E Modèle
- F Caractéristiques techniques
- G Symboles de conformité

La plaque signalétique indiquant les principales caractéristiques techniques est apposée sur le bord intérieur du four. Elle est visible lorsque la porte est ouverte.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, enlevez tout ce qui est à l'intérieur du four, y compris les protections de transport. Nettoyez tous les accessoires et ustensiles à l'eau chaude avec un détergent usuel. N'utilisez pas de produits abrasifs.

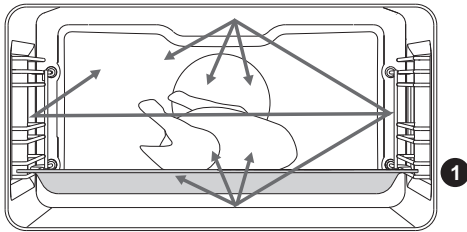
Avant d'utiliser le four pour la première fois, faites-le chauffer pendant une heure à 200°C en convection naturelle, sans aucun aliment à l'intérieur. Il dégage alors l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la cuisine lors de la première utilisation.

FONCTION DES MICRO-ONDES

Les micro-ondes servent à la cuisson et à la décongélation des aliments. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou l'aspect des produits.

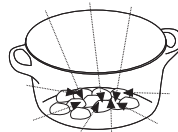
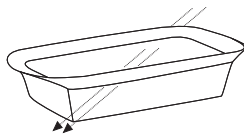
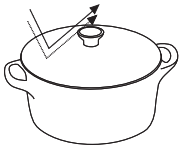
Les micro-ondes servant à la cuisson sont des ondes électromagnétiques. On les rencontre couramment dans notre environnement sous forme d'ondes radio-électriques, de lumière, ou de rayonnement infrarouge.

Leur fréquence moyenne est de 2 450 MHz.



Leurs propriétés sont les suivantes :

- elles sont réfléchies par le métal,
- elles traversent les autres matériaux,
- elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.



Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes, ses molécules s'agitent rapidement, ce qui élève sa température.

Les ondes pénètrent dans les aliments à une profondeur de 2,5 cm environ ; si les aliments sont plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction, comme en cuisson traditionnelle.



Ne faites jamais fonctionner les micro-ondes si le four est vide.

PREMIÈRE UTILISATION

SÉLECTION DE LA LANGUE

Dès que le four est raccordé au réseau électrique, ou après une coupure de courant prolongée, il faut sélectionner la langue d'affichage désirée. L'anglais est la langue par défaut.

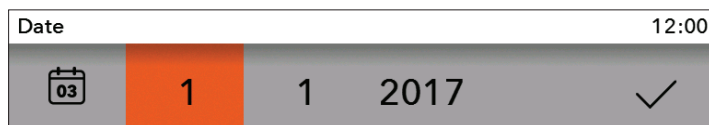


Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON pour sélectionner la langue voulue. Validez votre sélection.

RÉGLAGE DE LA DATE



Appuyez sur le BOUTON pour régler le JOUR, le MOIS et l'ANNÉE. Tournez le BOUTON pour valider vos réglages avec la coche.

MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE



Appuyez sur le BOUTON pour mettre l'horloge à l'heure. Validez votre réglage avec la coche.



Le four fonctionnera même si vous n'avez pas mis l'horloge à l'heure. Toutefois, les fonctions du programmeur ne seront pas disponibles (voir le chapitre RÉGLAGE DES FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR).

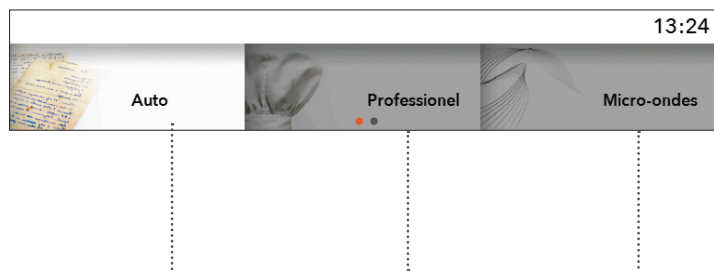
Au bout de quelques minutes, le four passe en mode Veille.

MODIFICATION DU RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Vous pouvez modifier le réglage de l'horloge si aucune fonction du programmeur n'est en cours (voir le chapitre SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX).

SÉLECTION DU MENU DE CUISSON PRINCIPAL ET RÉGLAGES

Vous avez le choix entre plusieurs méthodes pour cuire vos préparations au four.



Tournez le BOUTON pour sélectionner le menu voulu. Validez votre sélection en appuyant sur le BOUTON. Le NOM du menu sélectionné apparaît en haut de l'écran.



Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.

A) Auto

Avec cette méthode, vous devrez d'abord sélectionner le type d'aliment à cuire. Suivent ensuite les réglages automatiques de la quantité, du degré de cuisson (saignant, bien cuit...) et de l'heure de fin de cuisson.

Ce programme offre un grand choix de recettes pré-réglées, révisées par des chefs cuisiniers et des nutritionnistes.

B) Pro

Cette méthode offre des combinaisons de réglages prédéfinies pour des préparations particulières. Vous pouvez rectifier les réglages.

C) Micro-ondes

Ce mode convient à la cuisson et à la décongélation des aliments.

D) Mes favoris

Ce menu vous permet de cuire vos préparations à votre guise, en utilisant chaque fois la même combinaison de réglages et les mêmes étapes. Vous pouvez sauvegarder vos paramètres favoris dans la mémoire du four pour les retrouver la prochaine fois, quand vous en aurez besoin.

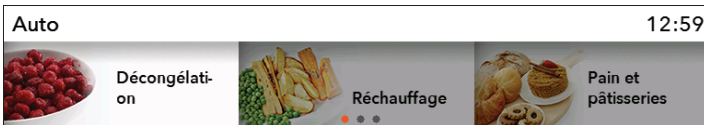
A) CUISSON PAR SÉLECTION DU TYPE D'ALIMENT (Mode automatique - Auto)



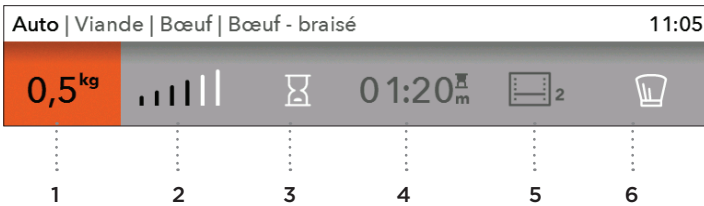
Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON pour sélectionner le menu **Auto**. Validez en appuyant sur le BOUTON.




Sélectionnez le type d'aliment et sa préparation. Validez votre sélection.



Les valeurs pré-réglées s'affichent à l'écran. Vous pouvez rectifier la quantité, le degré de cuisson et le départ différé (heure de fin de cuisson).

- 1 Quantité
- 2 Degré de cuisson
- 3 Départ différé
- 4 Durée de cuisson
- 5 Mode de cuisson et gradin préconisé
- 6 Mode professionnel (Pro).



Si vous sélectionnez l'icône  dans le menu Automatique, le programme ouvre le menu Professionnel (Pro) (voir le chapitre CUISSON PAR SÉLECTION DU MODE DE FONCTIONNEMENT).

Effleurez la touche **DÉPART/STOP** pour lancer la cuisson.
Tous les réglages sont affichés à l'écran.

PRÉCHAUFFAGE

En mode **Auto**, le programme de cuisson pour certaines préparations inclue le préchauffage .

Lorsque vous sélectionnez l'aliment, les messages suivants s'affichent: "**Le programme sélectionné comporte un préchauffage.**" (Validez votre sélection avec le BOUTON.) "**Le préchauffage commence.**" N'enfournez pas votre plat maintenant. La température réelle et la température réglée s'affichent alternativement à l'écran.

Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage s'arrête et un signal sonore retentit.

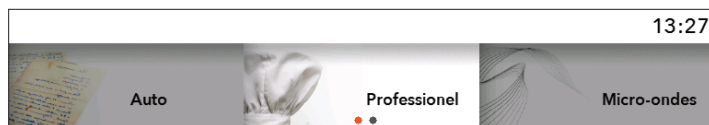
Le message suivant s'affiche alors à l'écran : "**Préchauffage terminé.**" Ouvrez la porte et enfournez votre plat. Le programme se poursuit et la cuisson proprement dite commence selon les réglages sélectionnés.



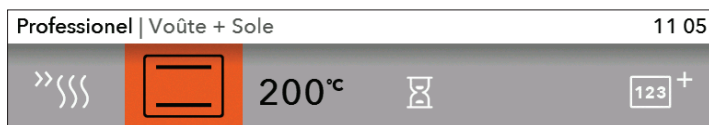
Après avoir activé la fonction Préchauffage, vous ne pouvez plus programmer le Départ différé.

B) CUISSON PAR SÉLECTION DU MODE DE FONCTIONNEMENT (Mode Professionnel - Pro)

 Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON et choisissez le menu **Pro**. Validez votre sélection.



Choisissez vos propres **réglages de base**.

1

2

3

4

5

RÉGLAGES DE BASE


- 1 préchauffage
- 2 mode de cuisson (voir le tableau des **MODES DE CUISSON**)
- 3 température du four

RÉGLAGES COMPLÉMENTAIRES

- 4 Durée de cuisson (voir le chapitre **FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR - DURÉE DE CUISSON**)
- 5 Cuisson par étapes (voir le chapitre **Cuisson par étapes**)

PRÉCHAUFFAGE











Utilisez la fonction Préchauffage pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée.


Quand l'icône  est sélectionnée, le préchauffage démarre et le message suivant s'affiche **"Le préchauffage commence."** N'enfournez pas votre plat maintenant. La température réelle et la température réglée apparaissent alternativement à l'écran. Lorsque le four a atteint la température réglée, le préchauffage s'arrête et un signal sonore retentit.

Le message suivant s'affiche alors à l'écran : **"Préchauffage terminé."** Ouvrez la porte et enfournez votre plat. Le programme se poursuit et la cuisson proprement dite commence selon les réglages sélectionnés.

 Après avoir activé la fonction Préchauffage, vous ne pouvez plus programmer le Départ différé.




MODES DE CUISSON (selon les modèles)

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRA- TURE PRÉCO- NISÉE (°C)	TEMPÉRATURE MIN - MAX (°C)
MODES DE CUISSON			
	CHALEUR DE VOÛTE + SOLE Les résistances de voûte (en haut) et de sole (en bas) chauffent simultanément, et la chaleur irradie à l'intérieur du four en se répartissant régulièrement. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul gradin à la fois.	200	30 - 250
	CHALEUR DE VOÛTE Seule la résistance de voûte, en haut du four, diffuse la chaleur sur les aliments. Utilisez-la pour dorer vos préparations sur le dessus (en fin de cuisson).	150	30 - 235
	CHALEUR DE SOLE Seule la résistance de sole, en bas du four, diffuse la chaleur. Utilisez ce mode pour cuire le fond de vos préparations.	160	30 - 235
	PETIT GRIL Seul le gril (qui est un élément du gril double) est en marche. Ce mode de cuisson sert à faire griller les toasts, garnis ou non, et les saucisses en petites quantités.	240	30 - 250
	GRAND GRIL La résistance de voûte et le gril sont en marche. La chaleur provient directement du gril installé en haut du four. Le fonctionnement simultané de la résistance de voûte permet d'augmenter l'effet de la chaleur. Ce mode de cuisson sert à faire griller la viande, les toasts (garnis ou non) et les saucisses.	240	30 - 250
	GRAND GRIL + VENTILATEUR Le gril et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson des grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins ou pour obtenir une croûte dorée.	170	30 - 250
	AIR PULSÉ + CHALEUR DE SOLE La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire. Ce mode convient bien aux pizzas, aux pâtisseries contenant beaucoup de liquide, aux gâteaux aux fruits, à la pâte confectionnée avec de la levure boulangère et à la pâte brisée. La cuisson est possible sur plusieurs gradins à la fois.	200	30 - 250
	AIR PULSÉ La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs gradins à la fois.	180	30 - 250
	AIR PULSÉ ECO ¹⁾ Ce mode optimise la consommation électrique durant la cuisson. Il convient à la cuisson de la viande et des pâtisseries.	180	120-275
	CHALEUR DE SOLE + VENTILATEUR Ce mode convient à la cuisson des gâteaux à la levure boulangère qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes.	180	30 - 230

MODE	DESCRIPTION	TEMPÉRA- TURE PRÉCO- NISÉE (°C)	TEMPÉRATURE MIN - MAX (°C)
MODES DE CUISSON			
	RÔTISSAGE La résistance de voûte, le gril et la résistance circulaire fonctionnent simultanément. Ce mode convient à tout type de viande à rôtir.	180	30 - 240

¹⁾ Ce mode de cuisson sert à déterminer la classe d'efficacité énergétique conformément à la norme EN 60350-1.


Dans ce mode, la température du four n'est pas affichée en raison de l'algorithme spécial de l'appareil et de la mise œuvre de la chaleur résiduelle.

MODE DE CUISSON	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE PRÉCONISÉE (°C)	PUISSANCE DES MICRO-ONDES (W)
	MICRO-ONDES Les micro-ondes servent à la cuisson et à la décongélation. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ni l'aspect des aliments.	-	1000
	AIR PULSÉ + MICRO-ONDES Utilisez ce programme pour tout type de viande, les plats mijotés, légumes, tartes, gâteaux, pains et gratins (c'est-à-dire toutes les préparations qui doivent cuire longtemps).	160	600
	GRIL + VENTILAT. + MICRO-ONDES Utilisez ce mode combiné pour la viande coupée en tranches, le poisson et les légumes. La cuisson est rapide et les aliments seront appétissants et bien dorés.	200	600

PUISSANCE DES MICRO-ONDES	UTILISATION
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffage rapide des liquides (boissons, eau) et des plats contenant beaucoup de liquide. • Cuisson des préparations contenant beaucoup de liquide (soupe, sauce, etc.).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson des légumes frais ou surgelés.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Faire fondre le chocolat. • Cuisson des poissons et fruits de mer ; réchauffage sur 2 niveaux. • Cuisson douce des haricots secs. • Réchauffage et cuisson des préparations délicates à base d'œufs.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson à basse température des produits laitiers ou des confitures.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation manuelle, ramollir le beurre ou les crèmes glacées.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation des pâtisseries à la crème.

Effleurez la touche **DÉPART/STOP** pour lancer la cuisson.

Tous les réglages sont affichés à l'écran.

 L'icône °C clignote à l'écran jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. À ce moment-là, un signal sonore retentit. Vous ne pouvez pas modifier le mode de cuisson pendant l'opération.

FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR - DURÉE DE CUISSON



Vous pouvez sélectionner les Fonctions du programmeur dans le menu Professionnel de base. Validez votre choix en appuyant sur le BOUTON.



Durée de cuisson

Départ différé




Réglage de la durée de cuisson

Ce paramétrage permet de régler le temps de fonctionnement du four. Réglez la durée de cuisson voulue et validez (la durée de cuisson maximale est de 10 heures).

L'heure de fin de cuisson est calculée en conséquence et s'affiche. Effleurez la touche DÉPART pour lancer la cuisson. Tous les réglages sélectionnés sont indiqués à l'écran. Vous pouvez annuler tous les paramètres du programmeur en réglant la durée de cuisson à "0".



Réglage du départ différé

 Le départ différé n'est pas possible avec les modes de cuisson Petit gril, Gril double et Gril ventilé.

Ce paramétrage permet de régler le temps de fonctionnement du four (durée de cuisson) et l'heure à laquelle votre préparation devra être cuite (heure de fin de cuisson) (vous pouvez différer la fin de cuisson de 24 heures au maximum). Vérifiez si l'horloge est à l'heure.

Exemple :

Heure du jour : 12.00

Durée de cuisson : 2 heures

Heure de fin de cuisson désirée : 18 heures.

Réglez d'abord la DURÉE DE CUISSON (2 heures).

La somme de l'heure du jour et de la durée de cuisson s'affiche automatiquement (14:00).

Sélectionnez ensuite HEURE DE FIN DE CUISSON et réglez le programmeur (18:00). Appuyez sur DÉPART pour lancer l'opération. Le programmeur attend l'heure convenable avant de faire démarrer la cuisson. Le message suivant apparaît à l'écran : "**Le départ de la cuisson est différé. Elle démarrera à 16:00**". À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement.



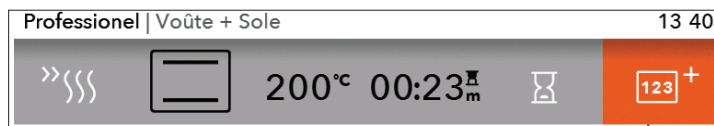
À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement (fin de cuisson). Un signal sonore bref retentit et le menu Fin apparaît.

Au bout de quelques minutes d'inactivité, l'appareil passe en mode Veille.

CUISSON PAR ÉTAPES

Cette fonction vous permet de combiner plusieurs réglages en trois étapes successives qui constituent un seul programme de cuisson.

En choisissant différents réglages qui vont s'enchaîner au cours de la cuisson, vous cuisinerez vos préparations exactement à votre goût.

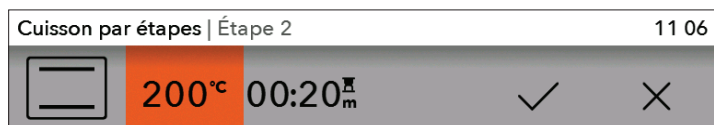


Il est possible de sélectionner la fonction Cuisson par étapes à partir des menus Professionnel de base et Micro-ondes. Validez votre réglage en appuyant sur le BOUTON.

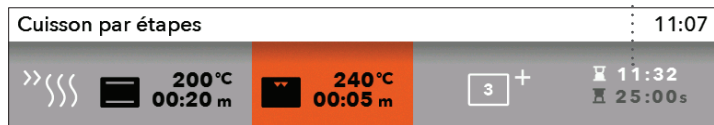


Sélectionnez : Étape 1, Étape 2, Étape 3. Validez vos réglages en appuyant sur le BOUTON.

 L'étape 1 est déjà enregistrée si vous avez réglé auparavant les Fonctions du programmeur.



Réglez le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson. Validez vos réglages avec la COCHE en appuyant sur le BOUTON.








Durée de cuisson totale - fin

Progression de l'étape en cours

Température et durée de l'étape sélectionnée

Effleurez la touche DÉPART pour lancer la cuisson. Le four démarre immédiatement avec les réglages de l'étape 1 (une barre en bas de l'écran indique la progression de l'étape en cours). Lorsque le temps de cuisson défini pour l'étape 1 s'est écoulé, les réglages de l'étape 2 sont activés, puis ceux de l'étape 3 si vous les avez spécifiés.

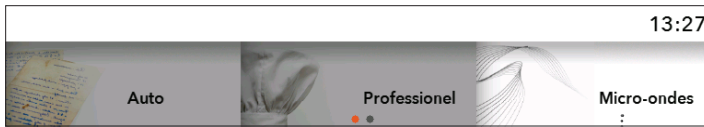
Cuisson par étapes		Étape 1/2	11 07
	0 °C		240 °C
19:58 s		05:00 s	
			11:32
			24:58 s

 Si vous voulez annuler une étape après avoir lancé la cuisson, tournez le BOUTON, sélectionnez l'étape à supprimer et validez votre choix avec la croix (X). Seule une étape qui n'a pas encore commencée peut être annulée.

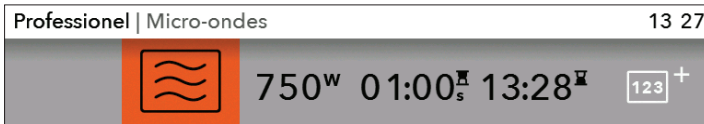
C) CUISSON AUX MICRO-ONDES



Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



Tournez le BOUTON et sélectionnez Micro-ondes. Validez votre sélection en appuyant sur le BOUTON.



Sélectionnez les réglages en tournant le BOUTON, puis appuyez dessus pour valider.

1 2 3 4 5

- 1 Mode micro-ondes
- 2 Puissance des micro-ondes / température (pour les modes combinés)
- 3 Durée de cuisson
- 4 Départ différé
- 5 Cuisson par étapes (voir le chapitre CUISSON PAR ÉTAPES)


En modes micro-ondes, la fonction du programmeur Départ différé n'est pas disponible.

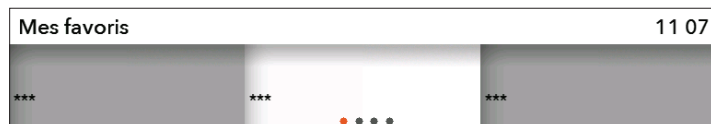
Effleurez la touche DÉPART/STOP pour lancer l'opération.
Les réglages choisis et le compte à rebours s'affichent à l'écran.



Si vous avez choisi un mode de cuisson combiné aux micro-ondes, l'icône °C clignote jusqu'à ce que le four ait atteint la température réglée.

D) SAUVEGARDE DES PROGRAMMES DÉFINIS PAR L'UTILISATEUR (MES FAVORIS)

Lorsque la cuisson est entièrement terminée, le menu "Fin" apparaît. Si vous voulez enregistrer votre combinaison de réglages dans la mémoire du four, sélectionnez l'icône .

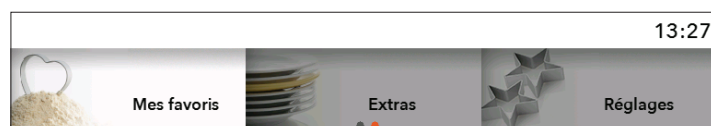


Dans le menu principal, sélectionnez **Mes favoris** en tournant le BOUTON.

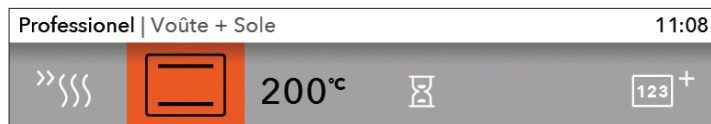
 Vous pouvez enregistrer jusqu'à 12 combinaisons de réglages.




Entrez le nom de votre combinaison de réglages en tournant le BOUTON et en validant chaque lettre ; vous pouvez effacer un caractère avec la FLÈCHE. Validez le nom avec la COCHE.



Vous pouvez retrouver vos combinaisons de réglage préférées en sélectionnant Mes favoris dans le menu principal. Validez votre choix avec le BOUTON.



Les valeurs pré-réglées sont affichées à l'écran et vous pouvez les rectifier si nécessaire.


Lorsque le programme est terminé, le menu **Fin** apparaît. Si vous avez effectué des modifications, vous pouvez les enregistrer en sélectionnant l'icône . Sélectionnez le nom de la combinaison de réglages utilisée. Le message "**Le programme va être écrasé**" s'affiche à l'écran.

- Validez votre sélection pour enregistrer votre combinaison de réglages sous le même nom ou sous un nouveau nom.
- Vous pouvez aussi annuler votre sélection. Une page apparaît alors dans laquelle vous pouvez sélectionner un nouveau champ et enregistrer votre nouvelle combinaison de réglages.

DÉMARRAGE DE LA CUISSON



La touche DÉPART/STOP clignote avant le démarrage de la cuisson. Pour lancer l'opération, effleurez la touche DÉPART/STOP. Si vous voulez rectifier les réglages pendant la cuisson, tournez le BOUTON puis sélectionnez les nouveaux réglages ou les nouvelles valeurs et validez vos choix.

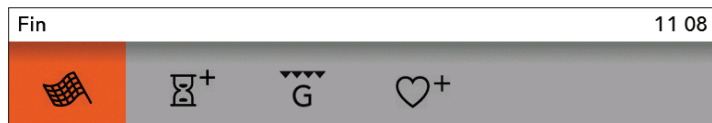
 La cuisson s'arrête quand on ouvre la porte et repart quand on la referme. Vous avez 3 minutes pour refermer la porte ; passé ce délai, la cuisson est interrompue et le message "Fin" s'affiche.

 Vous pouvez mettre la cuisson en pause ou l'arrêter définitivement en appuyant sur la touche DÉPART/STOP.

"Programme en Pause. Voulez-vous l'arrêter ?" Après une pause, effacez le message en validant avec une CROIX. Pour arrêter la cuisson, validez avec une COCHE ; le menu Fin apparaît.

FIN DE LA CUISSON ET ARRÊT DU FOUR

Vous pouvez arrêter la cuisson en effleurant la touche DÉPART/STOP.



Tournez le BOUTON pour afficher le menu **Fin** qui comporte plusieurs icônes.



Fin

Sélectionnez cette icône si vous considérez que votre préparation est assez cuite. Le menu principal apparaît alors à l'écran.



Ajouter durée

Vous pouvez prolonger la cuisson en sélectionnant cette icône. Il est également possible de sélectionner une nouvelle heure de fin de cuisson (voir le chapitre FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR - DURÉE DE CUISSON).




Au gratin

Choisissez cette option pour faire dorer votre préparation après la cuisson.



Ajouter à Mes favoris

Cette fonction vous permet de sauvegarder dans la mémoire du four la combinaison des réglages sélectionnés et de la réutiliser une prochaine fois.

 Après l'utilisation du four, de l'eau peut rester dans le canal de condensation (sous la porte). Essayez le canal avec une éponge ou un chiffon.

SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES



Dans le menu principal, tournez le bouton pour sélectionner extras. Validez votre choix. Le menu des fonctions complémentaires s'affiche.



Quelques fonctions ne sont pas disponibles avec certains programmes ; dans ce cas, un signal sonore vous prévient.

Nettoyage/Aqua Clean

Ce programme facilite l'élimination des taches qui adhèrent aux parois du four (voir le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

Décongélation

L'air circule sous l'action du ventilateur sans que les résistances chauffent.

Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler lentement les surgelés (pâtisseries, pain, viennoiseries, fruits).

En sélectionnant les icônes adéquates, vous pouvez spécifier le type d'aliment et son poids ainsi que l'heure de début et de fin de la décongélation.

Lorsque la moitié du temps de décongélation s'est écoulée, retournez les morceaux, remuez-les et séparez-les s'ils adhèrent entre eux.

Maintien au chaud

Cette fonction sert à garder au chaud les préparations qui viennent de cuire. Sélectionnez les icônes adéquates pour régler la température ainsi que l'heure du début et de fin de l'opération.

Chauffe-plats


Utilisez cette fonction pour chauffer les plats et les assiettes (ou les tasses) avant de servir vos convives. Les aliments resteront chauds plus longtemps dans les assiettes. Sélectionnez les icônes adéquates pour régler la température ainsi que l'heure du début et de fin de l'opération.

Préchauffage rapide

Utilisez cette fonction pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée. Cette fonction ne convient pas à la cuisson. Lorsque l'appareil a atteint la température réglée, le préchauffage est terminé et le four est prêt à commencer la cuisson selon les paramètres sélectionnés.

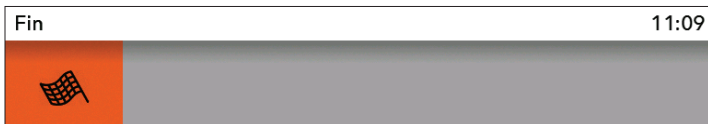
Shabbat

Dans ce mode, réglez la température entre 85 et 180°C et la durée (74 heures maximum) correspondant aux activités du Shabbat. Effleurez la touche DÉPART pour lancer le compte à rebours. Un voyant s'allume à l'intérieur du four. Tous les sons et toutes les opérations sont désactivés, sauf la touche Marche/Arrêt. À la fin, vous pouvez enregistrer les réglages.

 En cas de coupure de courant, le mode Shabbat est annulé et le four revient à la position départ.



Attention : le fabricant n'est pas responsable de l'utilisation inappropriée du mode Shabbat.

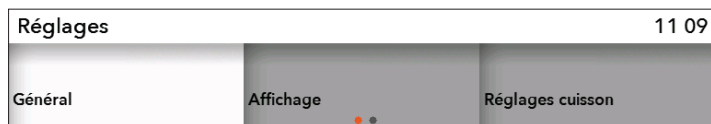


Tourner le BOUTON pour afficher le menu **Fin** qui comporte plusieurs icônes.

SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX



Dans le menu principal, sélectionnez **Réglages** en tournant le BOUTON. Validez votre sélection.



Pour naviguer dans le menu, tournez le BOUTON. Pour valider chaque réglage, appuyez sur le BOUTON.

Réglages généraux

Langue—sélectionnez la langue dans laquelle vous voulez lire les textes qui s'affichent à l'écran.

Date—il faut régler la date après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique pour la première fois, ou après une longue période de déconnexion (plus d'une semaine). Indiquez le jour, le mois et l'année.

Heure—après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique pour la première fois, ou après une longue période de déconnexion (plus d'une semaine) il faut mettre l'HORLOGE à l'heure. Dans le champ Heure, vous pouvez ensuite choisir le format d'affichage : "Numérique" ou "Analogique".

Son—il est possible de régler le volume du signal sonore lorsqu'aucune fonction du programmeur n'est en cours (seule l'heure du jour est affichée).

Volume - vous avez le choix entre trois intensités différentes.

Bip de touche - vous pouvez l'activer ou le désactiver.

Bip de la touche DÉPART/STOP - vous pouvez l'activer ou le désactiver.

Affichage

Dans ce menu, vous accédez aux réglages suivants :

Luminosité - vous avez le choix entre trois intensités différentes.

Mode Nuit - indiquez la plage horaire pendant laquelle l'écran doit rester éteint.

Appareil en Veille - l'écran s'éteint automatiquement au bout d'une heure.

Réglages cuisson

Mes réglages aux micro-ondes.

Intensité par défaut.

Mode de cuisson

Informations sur l'appareil

Réglages par défaut

Éclairage du four pendant l'utilisation – l'éclairage intérieur reste éteint lorsqu'on ouvre la porte du four durant la cuisson.

Éclairage du four – l'éclairage intérieur s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte ou que vous mettez le four en marche. Lorsque la cuisson est terminée, l'éclairage intérieur reste allumé une minute de plus. Vous pouvez allumer ou éteindre l'éclairage en effleurant la touche Éclairage sur le bandeau de commandes.



SÉCURITÉ ENFANTS

Pour activer cette fonction, effleurez la touche SÉCURITÉ ENFANTS. Le message suivant s'affiche à l'écran : "**Sécurité enfants ACTIVÉE**". Pour désactiver la sécurité enfants, effleurez à nouveau la même touche.



Si vous activez la sécurité enfants quand aucune des fonctions du programmeur n'est en cours (seule l'heure du jour est affichée), le four ne se mettra pas en marche.

Si vous activez la sécurité enfants après avoir réglé une fonction du programmeur, le four fonctionnera normalement, mais il ne sera pas possible de modifier ses réglages.

Quand la sécurité enfants est active, vous ne pouvez pas choisir un autre mode de cuisson ni une autre fonction complémentaire. Vous pouvez uniquement interrompre ou arrêter définitivement la cuisson. La sécurité enfants reste active après l'arrêt du four. Vous devrez la désactiver avant de sélectionner un autre mode de cuisson.



RÉGLAGE DU COMPTE-MINUTES

Vous pouvez utiliser le compte-minutes indépendamment de la cuisson au four. Pour l'activer, effleurez la touche COMPTE-MINUTES. Le réglage maximum est de 24 heures. À l'expiration du temps réglé, un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera automatiquement au bout d'une minute.



Après une coupure de courant ou la déconnexion de l'appareil, tous les réglages complémentaires effectués par l'utilisateur restent en mémoire.

ENTRETIEN & NETTOYAGE



Avant de procéder au nettoyage, déconnectez le four du réseau électrique et laissez-le complètement refroidir.

Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ou effectuer des tâches d'entretien sans surveillance.

Surfaces en aluminium

Nettoyez ces surfaces avec un détergent liquide non abrasif destiné à l'aluminium. Versez un peu de produit sur une éponge humide, enlevez les souillures, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur l'aluminium. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ou d'éponges grattantes. Note : les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

Éléments de façade en inox

(Sur certains modèles)

Nettoyez les surfaces avec un détergent léger et une éponge douce qui ne raye pas. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de produits solvants, sinon vous pourriez endommager l'inox.

Surfaces laquées et pièces en plastique

(Sur certains modèles)

Ne nettoyez jamais les boutons, la poignée du four, les étiquettes et la plaque signalétique avec des détergents abrasifs, des éponges grattantes, de l'alcool ou des nettoyeurs à base d'alcool.

Enlevez immédiatement les taches avec un chiffon doux et un détergent liquide. Vous pouvez aussi utiliser des produits de nettoyage spécialement destinés à ce type de surface ; dans ce cas, suivez les instructions de leurs fabricants respectifs.



Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

Porte du four

La porte est fixée au four et n'est pas amovible. Il ne faut donc pas essayer de la démonter.

NETTOYAGE CONVENTIONNEL

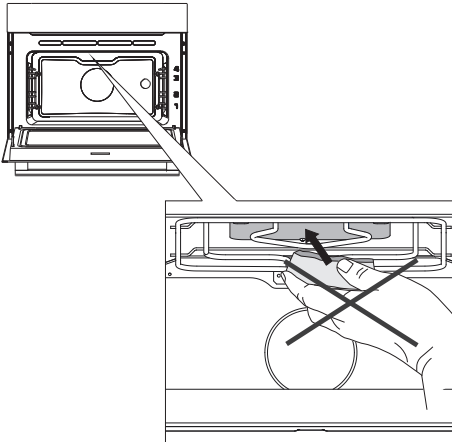
Vous pouvez nettoyer les taches résistantes en suivant la méthode standard (avec des détergents en aérosols pour fours). Enlevez soigneusement tout résidu du produit lors du rinçage.

Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour que les salissures ne s'incruster pas. Les éclaboussures de graisse s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.

"Pour enlever les taches récalcitrantes, utilisez les détersifs ordinaires destinés aux fours. Rincez ensuite à l'eau claire afin d'enlever toute trace de nettoyant. N'utilisez jamais de détergents agressifs, abrasifs, de détachants ou de produits antirouille, ni d'éponges grattantes, etc."

Nettoyez les accessoires (grille, plaque à pâtisserie, lèchefrite, etc.) avec de l'eau chaude additionnée de détergent.

Le four, les parois du moufle, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite comportent un revêtement en émail qui rend les surfaces lisses et résistantes. Ce revêtement spécial facilite le nettoyage à température ambiante.

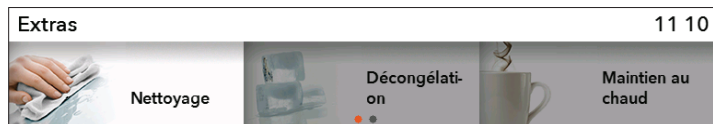


Pour nettoyer la carrosserie sur le haut du four, n'utilisez jamais de nettoyants agressifs ou abrasifs, d'éponge grattante, de détachants, ni de produits antirouille, etc.

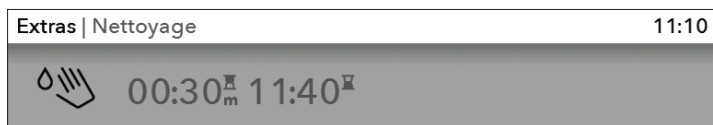
PROGRAMME DE NETTOYAGE AQUA CLEAN

Avant de lancer le programme de nettoyage, enlevez les plus gros résidus alimentaires qui maculent l'intérieur du four.


Versez 0,6 l d'eau chaude dans la lèchefrite profonde et insérez-la sur le second gradin. Sélectionnez le programme de nettoyage.




Dans le menu principal, sélectionnez Extras, puis Nettoyage. Validez votre sélection en appuyant sur le BOUTON.



Effleurez la touche DÉPART.

 Lorsque le programme est terminé, attendez que le four ait suffisamment refroidi pour essuyer l'intérieur en toute sécurité.

Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se sont ramollis et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.

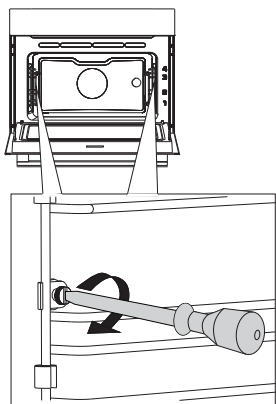
 Si le nettoyage n'est pas parfait (en cas de tache particulièrement tenaces), lancez le programme à nouveau.



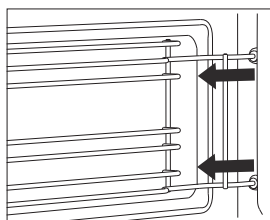
Utilisez le programme de nettoyage lorsque le four a complètement refroidi.

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL

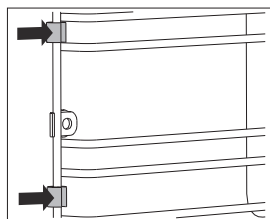
Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins.



1 Enlevez les vis avec un tournevis.



2 Tirez les gradins hors des trous situés sur la paroi arrière.



Ne perdez pas les entretoises fixées aux gradins. Après le nettoyage, remettez les entretoises en place, sinon des étincelles pourraient se produire.



Lorsque le nettoyage est terminé, revissez les gradins à la paroi avec un tournevis.

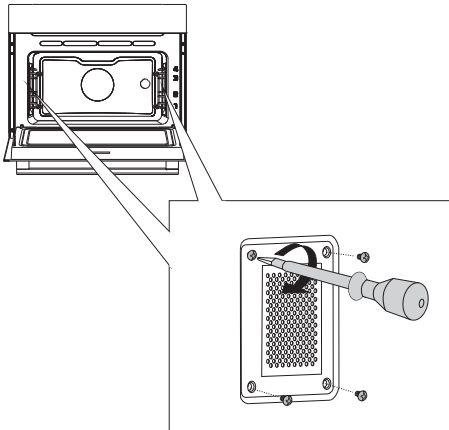
Lorsque vous remettez les gradins en place, veillez à les remonter sur le côté où ils étaient installés à l'origine.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

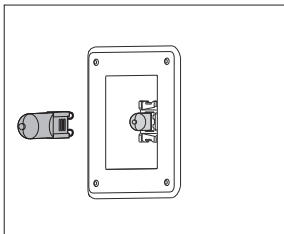
Le four est équipé d'une lampe halogène.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique (G).

Les ampoules sont considérées comme des consommables et ne sont donc pas couvertes par la garantie. Avant de changer l'ampoule, enlevez la lèchefrite, la plaque à pâtisserie, la grille et les gradins.

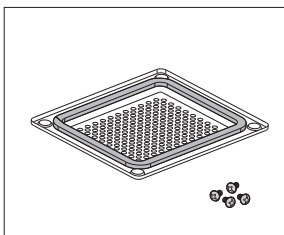



1 Dévissez les 4 vis du couvercle. Enlevez le couvercle et la vitre.



2 Retirez la lampe halogène et remplacez-la par une neuve.

 Protégez-vous les mains pour éviter les brûlures.



 Le couvercle est entouré d'un joint qu'il ne faut pas enlever. Veillez à ce qu'il ne se détache pas du couvercle. Lors du remontage, le joint doit adhérer correctement à la paroi du four.



Revissez fermement le couvercle avec un tournevis, sinon des étincelles pourraient se produire.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Motnja/napaka	Rešitev
Les touches ne répondent pas, l'affichage reste figé.	Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez le fusible ou désarmez le disjoncteur, ou bien débranchez la prise secteur), puis reconnectez le four et remettez-le en marche.
Le fusible de l'installation saute souvent.	Contactez un électricien.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre "Remplacement de l'ampoule".
Les pâtisseries ne sont pas bien cuites.	Avez-vous sélectionné la température et le mode de cuisson qui conviennent? Avez-vous bien fermé la porte du four?
Un code d'erreur s'affiche : ERRXX ... * * XX est le code de l'erreur	Une erreur s'est produite dans le module électronique. Déconnectez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes, puis reconnectez-le et mettez l'horloge à l'heure. Si l'erreur continue de s'afficher, contactez un technicien du service après-vente.
Il y a des étincelles dans le four.	Vérifiez si le couvercle de l'éclairage est vissé correctement et si les entretoises sont bien en place sur les gradins. Assurez-vous que les gradins sont installés convenablement.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les conseils ci-dessus, contactez le service après-vente agréé. Toutefois, les réparations ou réclamations résultant d'un raccordement ou d'une utilisation non conforme ne sont pas couvertes par la garantie. Dans ce cas, le coût de l'intervention est à la charge du client.



Avant toute réparation, déconnectez l'appareil du réseau électrique en enlevant le fusible ou en débranchant la prise secteur.

MISE AU REBUT



Cet appareil est emballé dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans nuire à l'environnement. Les matériaux d'emballage sont pourvus dans ce but du marquage approprié.

Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe.

Ce produit ne peut donc être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie – municipale ou privée – qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.



Déclaration de conformité

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser des erreurs qui auraient pu s'y glisser.



La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.



712327

Pelgrim

fr (12-21)

712327 / VER 5 / 22.12.2021



MAC824MAT
MAC824RVS
MAC834MAT
MAC834ANT

Bedienungsanleitung Ofen

Wir bedanken uns für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Geräts erwiesen haben.

Zur einfacheren Bedienung des Geräts haben wir eine detaillierte Gebrauchsanleitung beigelegt, damit Sie sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anfreunden.

Prüfen Sie zuerst, ob Sie das Gerät unbeschädigt erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde, in Verbindung. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

Die Einbau- und Installationshinweise sind als ein gesondertes Blatt beigelegt.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Machen Sie sich bitte zuerst mit den separaten Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

LESEN SIE BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF



Wichtige Informationen



Tipp, Hinweis

INHALT

2 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 4 VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES	HINWEISE
5 KOMBI-MIKROWELLENHERD 8 BEDIENEINHEIT 10 GERÄTEDATEN - TYPENSCHILD	VORWORT
11 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH 12 ERSTE INBETRIEBNAHME	ERSTE VORBEREITUNG DES GERÄTS
13 AUSWAHL DER HAUPTMENÜS BACKEN/BRATEN UND EINSTELLUNG 14 A) BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER SPEISEART 16 B) BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART 24 C) BRATEN MIT MIKROWELLEN 25 D) SPEICHERN DES EIGENEN PROGRAMMS (MEINE REZEPTE) 26 BACK-/BRATVORGANG STARTEN 26 BETRIEBSENDE UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS 27 AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN 29 AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN	EINSTELLEN UND BACKEN/ BRATEN
31 REINIGUNG UND PFLEGE 32 KLASSISCHE REINIGUNG 33 PROGRAMM REINIGEN MIT DAMPF 34 DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHTFÜHRUNGEN 35 AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS	REINIGUNG UND PFLEGE
36 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER 37 AKTUALISIERTE INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN	BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN

VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES



Lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie.

Sichere Benutzung der MikrowelleMetalle

Sichere Benutzung der MikrowelleMetalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie deshalb kein Kochgeschirr aus Metall. Mikrowellene geeignetes Geschirr kann sicher verwendet werden. Weitere Informationen zu geeignetem Kochgeschirr finden Sie in den folgenden Richtlinien. Wenn Sie die Mikrowellenfunktion verwenden, verwenden Sie immer das Backblech aus Glas auf Leistungsstufe 1.

Kochgeschirr	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 Knochenporzellan sind grundsätzlich geeignet, außer es ist ein Metallrand vorhanden.
Einweggeschirr aus Polyester oder Pappe	✓	Unter Umständen sind Tiefkühlmahlzeiten in Einweggeschirr verpackt.
Fast-Food-Verpackungen		
• Polystyrolbecher	✓	Kann für das Erhitzen von Lebensmitteln verwendet werden. Bei Überhitzung kann das Polystyrol schmelzen.
• Papiertüten oder Zeitungspapier	X	
• Recyceltes Papier or metal edges oder Metallränder	X	Kann Lichtbogenbildung verursachen.
Glaswaren	✓	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 Erwärmen geeignet.
• Auflaufformen	✓X	
• Feine Glaswaren	✓X	
• Glasbehälter		
Metall	X	Kann Lichtbogenbildung oder Brand verursachen.
Papier		
• Teller, Becher, Küchenpapier	✓	Für kurze Garzeiten und zum Erwärmen. Für das Aufsaugen überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyceltes Papier	X	
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 vorsichtig, 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

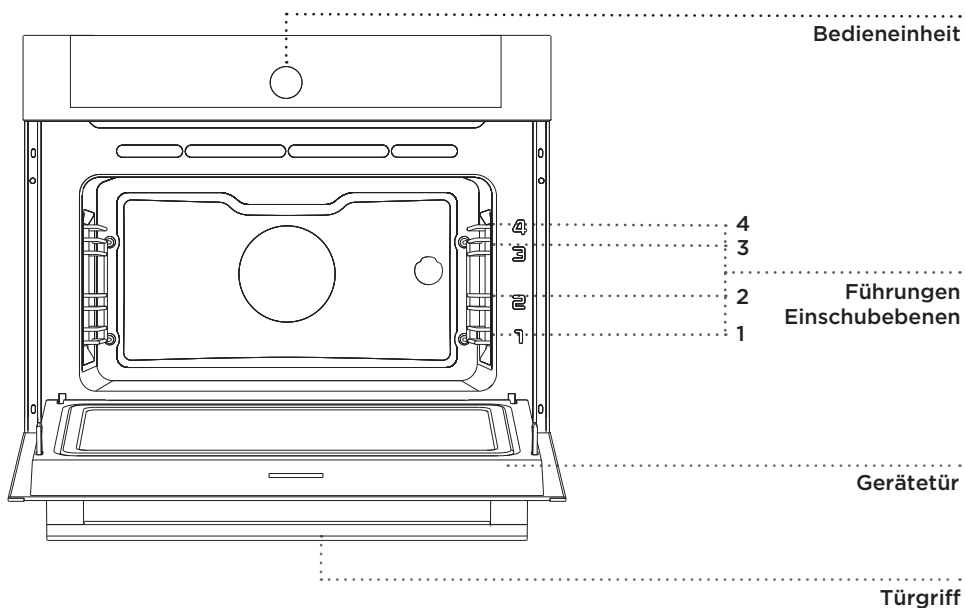
✓X : Vorsichtig

X : Unsicher

KOMBI-MIKROWELLENHERD

(BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND DER AUSTRÜSTUNG - ABHÄNGIG VOM MODELL)

Auf der Abbildung ist eines der Einbaugeräte beschrieben. Da die Geräte, für die diese Anleitung angefertigt wurde, verschiedene Ausstattungen besitzen können, sind vielleicht auch Funktionen und Ausstattungen beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.



DRAHTFÜHRUNGEN

Drahtführungen ermöglichen die Zubereitung von Speisen auf vier Einschubebenen (beachten Sie, dass die Einschubebenen immer von unten nach oben gezählt werden). Die Führungen 3 und 4 sind zum Grillen bestimmt, die Führung 1 wird bei der Betriebsart Mikrowellen in Kombination mit dem Glasbräter verwendet.

TÜRKONTAKTSCHALTER

Die Türkontaktschalter schalten die Beheizung, das Gebläse und die Mikrowellen aus, wenn die Gerätetür während des Betriebs geöffnet wird. Nachdem die Tür geschlossen wurde, wird die Beheizung wieder automatisch eingeschaltet.

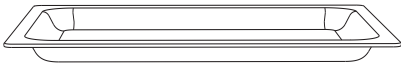
KÜHLGEBLÄSE

Das Gerät verfügt über ein Kühlgebläse, welches das Gehäuse und die Bedienblende kühlt.

VERLÄNGERTER BETRIEB DES KÜHLGEBLÄSES

Nach dem Ausschalten des Geräts ist das Kühlgebläse noch für kurze Zeit in Betrieb um das Gerät zu kühlen. (Der verlängerte Betrieb des Kühlgebläses ist von der Temperatur im Garraum abhängig.)

ZUBEHÖR (Abhängig vom Modell)



Der GLASBRÄTER wird zum Braten mit allen Betriebsarten und mit Mikrowellen verwendet. Sie können den Glasbräter auch als Servierblech verwenden.



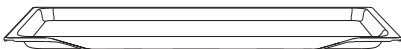
Der Rost, das niedrige und hohe Backblech oder anderes Zubehör aus Metall dürfen bei Programmen mit Mikrowellen nicht verwendet werden!



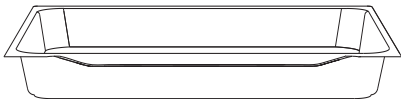
Der ROST wird zum Grillen verwendet; Sie können das Fleisch auch direkt auf den Rost legen.



Der Rost verfügt über eine Sicherheitsklinke, deswegen müssen Sie ihn beim Herausziehen leicht anheben.



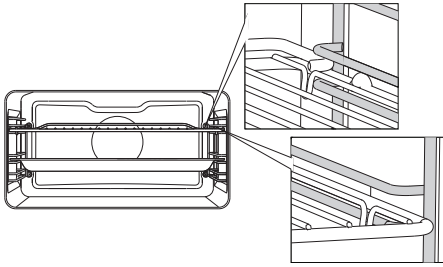
Das NIEDRIGE BACKBLECH wird zum Backen von Gebäck und Kuchen verwendet.



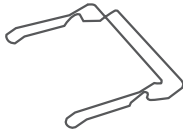
Das HOHE BACKBLECH wird zum Braten von Fleisch und Backen von feuchten Kuchen verwendet. Es wird auch als Fettpfanne zum Auffangen von Fett und Saft verwendet.



Während des Bratvorgangs dürfen Sie das hohe Backblech nicht auf die erste Einschubebene stellen, außer wenn Sie grillen oder den Grillspieß benutzen und das hohe Backblech als Auffanggefäß für Fett benutzt wird.



Wenn das Gerät Drahtführungen besitzt, müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.



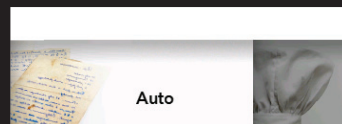
Der **BACKBLECHTRÄGER** erleichtert das Herausnehmen der Backbleche aus dem Garraum, wenn diese noch heiß sind.



Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs heiß. Verwenden Sie deswegen wärmeisolierende Küchenhandschuhe.

BEDIENEINHEIT

(Abhängig vom Modell)



1 TASTE EIN/AUS

2 EIN/AUS-TASTE FÜR DIE GARRAUMBE-

3 LEUCHTUNG ZURÜCK-TASTE

4 EINSTELL- und BESTÄTIGUNGS-TASTE

Kurze Berührung:

Rückkehr zum vorherigen Menü

Lange Berührung:

Rückkehr zum Hauptmenü

Durch Drehen des Knebels Einstellung auswählen

Durch Drücken der Taste Einstellung bestätigen



5 KURZZEITWECKER/
ALARM

6 TASTE KINDERSPERRE

7 START/STOPP-TASTE

8 DISPLAY zum Anzeigen aller Einstellungen

Lange Berührung:
START

Lange Berührung während des Betriebs: STOPP

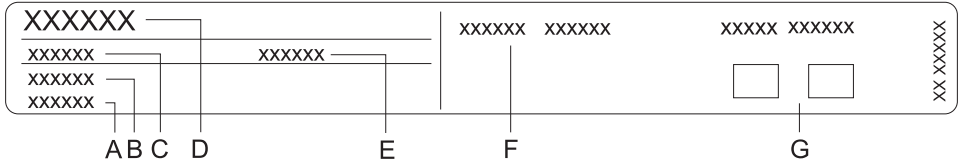
HINWEIS:

Damit die Sensortasten besser reagieren, berühren Sie diese immer mit der vollen Fingerfläche.

Bei jeder Berührung der Sensortaste ertönt ein kurzes akustisches Signal.

GERÄTEDATEN - TYPENSCHILD

(ABHÄNGIG VOM MODELL)



- A Seriennummer
- B Codenummer
- C Typ
- D Warenzeichen
- E Modell
- F Technische Daten
- G Symbole für Konformität

Das Typenschild mit den Gerätedaten ist am Geräte rand befestigt und wird sichtbar, wenn die Gerätetür geöffnet wird.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

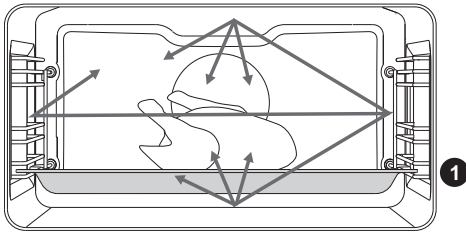
Vor dem ersten Gebrauch Entnehmen Sie alle Zubehörteile und Transportsicherungen aus dem Garraum. Reinigen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel. Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel.

Lassen Sie vor dem ersten Gebrauch den Backofen leer mit Ober- und Unterhitze bei 200°C ca. eine Stunde laufen. Beim ersten Erhitzen des Geräts wird ein charakteristischer Geruch nach „Neuem“ frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften.

FUNKTIONSPRINZIP DER MIKROWELLEN

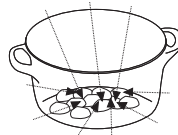
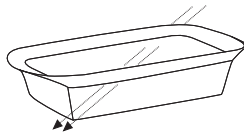
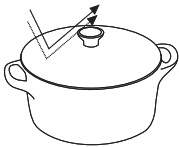
Mikrowellen werden zum **Garen, Backen/Braten und zum Auftauen von gefrorenen Lebensmittel** verwendet. Mikrowellen gewährleisten ein schnelles und effizientes Garen, ohne die Farbe oder Form der Speise zu verändern.

Mikrowellen sind eine Form von elektromagnetischen Wellen. In unserer Umwelt kommen sie normalerweise als Radio-, Licht- oder Infrarotwellen vor. Die Frequenz dieser Wellen liegt im Bereich von 2.450 MHz.



Für Mikrowellen sind folgende Erscheinungen charakteristisch:

- Metalle reflektieren Mikrowellen,
- Mikrowellen „fließen“ durch andere Stoffe,
- Wasser- und Fettmoleküle sowie Zucker absorbieren Mikrowellen.



Wenn eine Speise Mikrowellen ausgesetzt wird, bewegen sich die Moleküle in der Speise mit großen Geschwindigkeiten, deswegen wird die Speise warm.

Die Eindringtiefe der Mikrowellen beträgt ca. 2,5 cm. Wenn das Gargut etwas dicker ist, wird der Kern wegen Wärmediffusion (Konduktion) genauso schnell gar wie beim klassischen Garen.



Wenn Sie die Betriebsart Mikrowellen wählen, dürfen Sie das Gerät nicht mit leerem Garraum betreiben.

ERSTE INBETRIEBNAHME

AUSWAHL DER SPRACHE

Nach dem Anschluss an das Stromnetz oder nach einem längeren Stromausfall muss wieder die gewünschte Sprache eingestellt werden. Vom Werk aus ist das Gerät auf die englische Sprache eingestellt.



Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie die gewünschte Sprache aus. Bestätigen Sie die Auswahl.

EINSTELLUNG DES DATUMS



Stellen Sie durch Drücken des KNEBELS den TAG, den MONAT und das JAHR ein. Drehen Sie den KNEBEL und bestätigen Sie ihre Einstellungen mit dem HÄCKCHEN.

UHR EINSTELLEN



Drehen Sie den KNEBEL und stellen Sie die UHR ein. Bestätigen Sie die Auswahl mit dem Häkchen.



Der Backofen lässt sich betreiben, auch wenn die aktuelle Tageszeit nicht eingestellt ist, jedoch können Sie in diesem Fall keine Zeitfunktionen verwenden (siehe Kapitel AUSWAHL DER ZEITFUNKTIONEN).

Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Standby“-Zustand um.

ÄNDERUNG DER EINSTELLUNGEN DER UHR

Sie können die aktuelle Tageszeit ändern, wenn keine andere Zeitfunktion aktiv ist (siehe Kapitel ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN).

AUSWAHL DER HAUPTMENÜS BACKEN/BRATEN UND EINSTELLUNG

Sie können den Back-/Bratvorgang auf zwei Arten einstellen:



Drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie das gewünschte Menü aus. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS. Oben erscheint die BEZEICHNUNG des gewählten Menüs.



Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

A) Automatisch

Wählen Sie bei dieser Betriebsart zuerst die Art der Speise und dann die Speise mit automatischer Einstellung der Menge, der Bräunungsstufe und des Betriebsendes. Das Programm bietet Ihnen eine Vielzahl von Rezepten an, die von bekannten Köchen und Ernährungsexperten zusammengestellt wurden.

B) Betriebsart Professionell

Diese Betriebsart bietet Ihnen eine Speisenauswahl mit voreingestellten Werten, die Sie ändern können.

C) Mikrowellen

Diese Betriebsart ist zum Garen und Braten sowie zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln geeignet.

D) Meine Rezepte

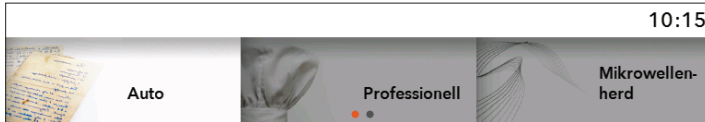
Diese Betriebsart ermöglicht Ihnen die Zubereitung von Speisen nach Ihren eigenen Rezepten, jedes Mal mit den gleichen Schritten und Einstellungen. Sie können Ihre Lieblingsrezepte als Programme speichern, die Sie jederzeit aufrufen können.

A) BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER SPEISEART

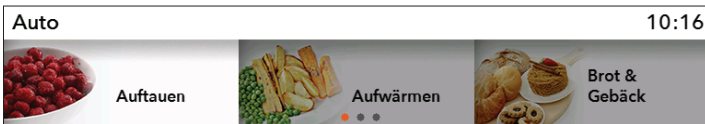
(Betriebsart Automatisch)



Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drehen Sie den Knebel und wählen Sie die Betriebsart **Automatisch** aus. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Wählen Sie die Speiseart und dann die Speise aus. Bestätigen Sie die Auswahl.



Es werden die voreingestellte Werte angezeigt: Sie können die Menge, die Bräunungsstufe und die Einschaltverzögerung (Betriebsende) einstellen.


- 1 Menge
- 2 Bräunungsstufe
- 3 Einschaltverzögerung
- 4 Betriebsdauer
- 5 Beheizungsart und empfohlene Einschubebene
- 6 Betriebsart Professionell



Falls Sie in der Betriebsart AUTOMATISCH das Symbol  wählen, schaltet das Programm auf die Betriebsart PROFESSIONELL um (siehe Kapitel BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER BETRIEBSART).

Berühren Sie zum Starten des Betriebs die Taste **Start/Stop**. Auf dem Display werden alle ausgewählten Einstellungen angezeigt.


VORHEIZEN

Einige Speisen in der Betriebsart **Automatik** erfordern die Funktion „Vorheizen“ . Nachdem Sie die Speise ausgewählt haben, erscheint der Hinweis **„Das ausgewählte Programm schließt die Funktion Vorheizen ein.** (Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des KNEBELS.) **Vorheizen gestartet“**. Das Gargut noch nicht in den Garraum stellen. Auf dem Display werden abwechselnd die aktuelle und die gewünschte Temperatur angezeigt.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und das Vorheizen wird beendet.

Auf dem Display erscheint der Hinweis **„Vorheizen beendet“**.

Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie das Gargut in den Garraum. Das Programm setzt den Betrieb mit den ausgewählten Einstellungen fort.

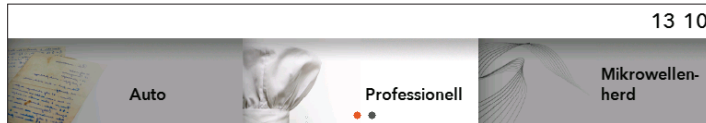
 Falls die Funktion „Vorheizen“ eingestellt ist, können Sie die Funktion „Einschaltverzögerung“ nicht benutzen.

B) BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART

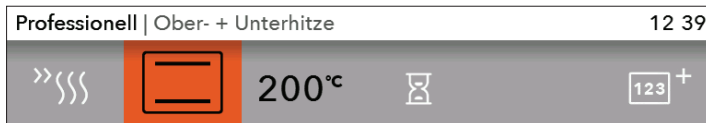
(Betriebsart Professionell)



Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drehen Sie den Knebel und wählen Sie die Betriebsart **Professionell** aus. Bestätigen Sie die Auswahl.



Wählen Sie die eigenen **Grundeinstellungen** aus.

1 2 3 4 5

GRUNDEINSTELLUNGEN


- 1 Vorheizen
- 2 Beheizungsart (siehe Tabelle BEHEIZUNGSARTEN)
- 3 Garraumtemperatur

ZUSÄTZLICHE EINSTELLUNGEN

- 4 Betriebsdauer (siehe Kapitel ZEITFUNKTIONEN)
- 5 Schrittprogramme (siehe Kapitel SCHRITTPROGRAMME)

VORHEIZEN

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten.

Schalten Sie die Funktion „Vorheizen“ durch Auswahl des Symbols  ein, auf dem Display erscheint der Hinweis „**Vorheizen gestartet**“. Das Gargut noch nicht in den Garraum stellen. Auf dem Display werden abwechselnd die aktuelle und die gewünschte Temperatur angezeigt.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und das Vorheizen wird beendet.









Auf dem Display erscheint der Hinweis „**Vorheizen beendet**“.




Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie das Gargut in den Garraum. Das Programm setzt den Betrieb mit den ausgewählten Einstellungen fort.



Falls die Funktion „Vorheizen“ eingestellt ist, können Sie die Funktion „Einschaltverzögerung“ nicht benutzen.




BEHEIZUNGSARTEN (vom Modell abhängig)

BE-TRIEB-SART	BESCHREIBUNG	VOREINGESTELLTE TEMPERATUR (°C)	MIN - MAX TEMPERATUR (°C)
BEHEIZUNGSARTEN			
	OBER- + UNTERHITZE Die im Ober- und Unterteil des Garraums eingebauten Heizelemente strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum. Das Backen bzw. Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.	200	30 - 250
	OBERHITZE Die Wärme wird nur von dem an der Decke des Garraums angebrachten Heizelement abgegeben. Diese Einstellung wird verwendet, wenn Sie eine Seite besonders knusprig backen/braten möchten.	150	30 - 235
	UNTERHITZE Die Wärme wird nur von dem an der Decke des Garraums angebrachten Heizelement abgegeben. Diese Einstellung wird verwendet, wenn Sie eine Seite besonders knusprig backen/braten möchten.	160	30 - 235
	KLEINFLÄCHENGRILL In Betrieb ist nur das Infrarot-Heizelement, das zum Großflächengrill gehört. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.	240	30 - 250
	GROSSER GRILL Die Hitze wird vom oberen Heizelement und vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt. Die Hitze wird direkt vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt, das an der Decke des Garraums angebracht ist. Zur Steigerung der Heizleistung ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.	240	30 - 250
	GROSSER GRILL + LÜFTER Gleichzeitig sind das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.	170	30 - 250
	HEISSLUFT + UNTERHITZE Die Unterhitze und der Ringheizkörper mit Gebläse sind in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum Backen von Pizzas, feuchten Kuchen, Obsttorten, Hefe- und Mürbeteig verwendet.	200	30 - 250
	HEISSLUFT Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/Backgut. Diese Betriebsart ist besonders zum Braten/Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet.	180	30 - 250

BE-TRIEB-SART	BESCHREIBUNG	VOREINGESTELLTE TEMPERATUR (°C)	MIN - MAX TEMPERATUR (°C)
BEHEIZUNGSARTEN			
	SPAR-HEISSLUFT ¹⁾ Optimiert den Energieverbrauch während des Back-/Bratvorgangs. Diese Funktion wird zum Braten und Backen verwendet.	180	120-275
	UNTERHITZE + LÜFTER Diese Betriebsart ist zum Backen von niedrigem Backgut und Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.	180	30 - 230
	BRAUNBRATEN Beim automatischen Bratvorgang ist die Oberhitze in Kombination mit dem Infrarot-Heizelement und dem Ringheizkörper in Betrieb. Diese Einstellung wird für alle Arten von Fleisch verwendet.	180	30 - 240


¹⁾ Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.

Bei dieser Funktion wird die aktuelle Temperatur im Garraum wegen eines besonderen Algorithmus des Betriebs des Geräts und der Restwärmenutzung nicht angezeigt.

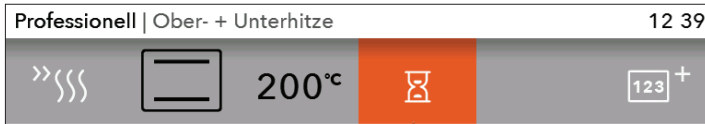
BETRIEB-SARTEN	BESCHREIBUNG	VOREINGESTELLTE TEMPERATUR (°C)	LEISTUNG (W)
	MIKROWELLE Diese Betriebsart ist zum Garen und Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln geeignet. Sie gewährleistet ein schnelles und effizientes Garen, ohne die Farbe oder Form der Speise zu verändern.	-	1000
	HEISSLUFT + MIKROWELLE Diese Betriebsart ist für alle Arten von Fleisch, Eintöpfe, Gemüse, Kuchen, Torten, Brot und gratinierte Speisen sowie Speisen, die eine längere Zeit Garzeit benötigen, geeignet.	160	600
	GRILL + LÜFTER + MIKROWELLE Wird zur Zubereitung von kleineren Fleischstücken, Fisch und Gemüse verwendet. Das Gericht wird schnell zubereitet und wird knusprig braungebraten.	200	600

LEISTUNGSSTUFE	VERWENDUNG
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Schnelles Erhitzen von Getränken, Wasser oder Speisen mit hohem Wassergehalt. • Garen von Speisen mit viel Wasser (Suppen, Saucen, usw.)
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Garen von frischem oder gefrorenem Gemüse.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Schokolade schmelzen • Garen von Fischen und Meeresfrüchten Aufwärmen auf zwei Einschubebenen • Garen von trockenen Bohnen bei niedrigen Temperaturen • Aufwärmen oder Garen von delikaten Speisen mit Eiern.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Garen von Milchprodukten oder Marmelade bei niedrigen Temperaturen
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Auftauen, Butter oder Speiseeis aufweichen
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Gebäck mit Cremefüllung aufweichen

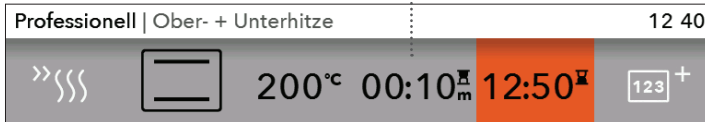
Berühren Sie zum Start des Betriebs die Taste **START/STOP**. Auf dem Display werden alle ausgewählten Einstellungen angezeigt.

 Auf dem Display blinkt das Symbol °C, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Es ertönt ein akustisches Signal. Während des Betriebs kann die Beheizungsart nicht geändert werden.

ZEITFUNKTIONEN - BETRIEBSDAUER



In der Grundbetriebsart Professionell können Sie eine der **Zeitfunktionen wählen**. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Betriebsdauer

Startzeitvorwahl




Einstellung der Betriebsdauer

Bei dieser Betriebsart können Sie selbst die Betriebsdauer des Backofens bestimmen. Stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein und bestätigen Sie die Auswahl (die maximale Betriebsdauer ist 10 Stunden).

Dementsprechend wird auch die Anzeige des Betriebesendes angepasst. Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten. Auf dem Display werden alle ausgewählten Einstellungen angezeigt. Sie können sämtliche Zeitfunktionen löschen, indem Sie die Zeit auf den Wert „0“ stellen.



Einstellung der Einschaltverzögerung

 Die Funktion Startzeitvorwahl ist bei den Einstellungen Kleingrill, Großgrill und Grill mit Ventilator nicht möglich.

Bei dieser Betriebsart stellen Sie ein, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll (Betriebsdauer) und zu welchem Zeitpunkt sich der Backofen ausschalten soll (Einschaltverzögerung bis zu 24 Stunden). Überprüfen Sie, ob die Uhr auf die aktuelle Tageszeit eingestellt ist.

Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Ende des Back-/Bratvorgangs: 18:00 Uhr

Stellen Sie zuerst die BETRIEBSDAUER (2 Stunden) ein. Auf der Anzeige erscheint die Summe der Tageszeit und der Betriebsdauer des Backofens (14:00).

Stellen Sie noch das BETRIEBSENDE ein (18:00).

Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten. Die Uhr zählt die Zeit bis zum Start des Back-/Bratvorgangs ab. Auf dem Display erscheint die Mitteilung: Der Start des Back-/Bratvorgangs ist verzögert. **Der Back-/Bratvorgang beginnt um 16.00 Uhr.**

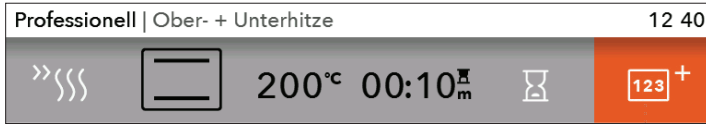


Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Ein akustisches Signal ertönt und auf dem Display erscheint das Wort Ende.

Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Standby“-Zustand um. Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt.

SCHRITTPROGRAMM

Diese Betriebsart ermöglicht Ihnen, in einem Back-/Bratvorgang drei verschiedene aufeinanderfolgende Schritte der Zubereitung zu kombinieren. Durch die Auswahl verschiedener Einstellungen können Sie die Speise nach Ihren Wünschen zubereiten.



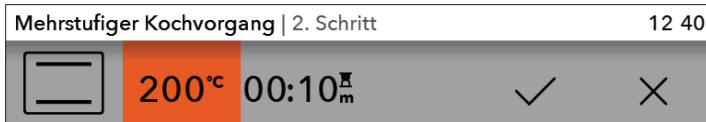
Im Professional-Modus und Mikrowellen-Modus können Sie das Programm nach Schritten auswählen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des Knebels.



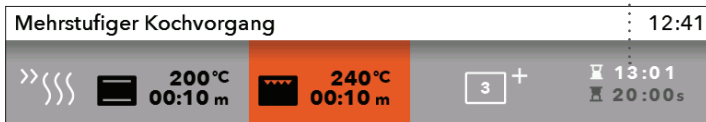
Wählen Sie: Schritt 1, Schritt 2, Schritt 3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Der erste Schritt ist schon ausgewählt, weil Sie davor die Zeitfunktionen eingestellt haben.



Stellen Sie die Beheizungsart, die Temperatur und die Zeit ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Setzen des HÄCKCHENS und Drücken des KNEBELS.

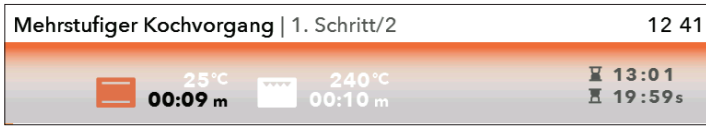



Gesamte Zubereitungszeit - Betriebsende

Betrieb des aktuellen Schrittes

Temperatur und Betriebsdauer des ausgewählten Schrittes

Nach Betätigung der Taste START beginnt der Backofen zuerst nach Schritt 1 zu arbeiten (auf dem unteren Teil des Displays wird auf dem Balken angezeigt, nach welchem Schritt der Back-/Bratvorgang ausgeführt wird). Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, werden die Schritte 2 und 3 aktiviert – wenn Sie diese gewählt haben.



 Wenn Sie während des Betriebs einen Schritt löschen möchten, drehen Sie den KNEBEL, wählen Sie den Schritt aus und widerrufen Sie ihn durch Setzen des KREUZES. Das können Sie nur bei Schritten durchführen, die noch nicht ausgeführt wurden.

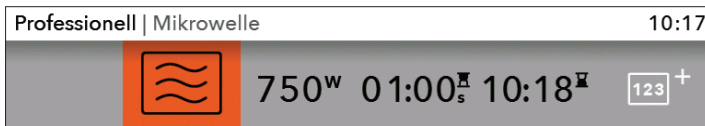
C) BRATEN MIT MIKROWELLEN



Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drehen Sie den Knebel und wählen Sie die Betriebsart Mikrowellen aus. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Wählen Sie die Einstellung durch Drehen und Drücken des KNEBELS.

1 2 3 4 5

- 1 Betriebsart Mikrowellen
- 2 Leistungsstufe/Temperatur (bei kombinierten Betriebsarten)
- 3 Betriebsdauer
- 4 Startzeitvorwahl
- 5 Zubereitung in Schritten (siehe Kapitel ZUBEREITUNG IN SCHRITTEN)


Bei Betriebsarten mit Mikrowellen können Sie die Zeitfunktion bzw. Einschaltverzögerung nicht einstellen.

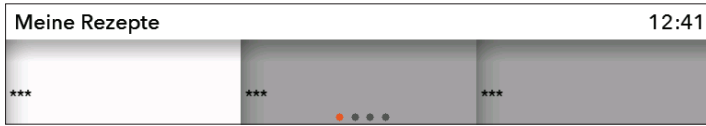
Berühren Sie zum Starten des Betriebs die Taste Start/Stop.
Auf dem Display werden die abzählende Zeit und die Einstellungen angezeigt.




Wenn Sie eine Kombi-Betriebsart mit Mikrowellen gewählt haben, blinkt das Symbol °C, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

D) SPEICHERN DES EIGENEN PROGRAMMS (MEINE REZEPTE)

Nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs erscheint das Menü „Ende“. Wählen Sie das Symbol  und speichern Sie die ausgewählten Einstellungen in den Speicher des Backofens.

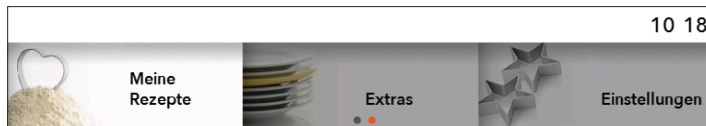


 Sie können maximal 12 eigene Rezepte speichern.

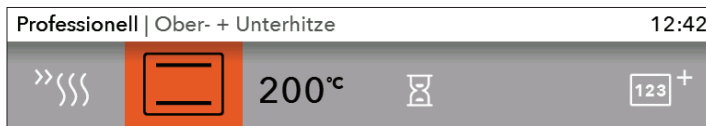


Drehen Sie den KNEBEL im Hauptmenü und wählen Sie **Meine Rezepte**. Bestätigen Sie die Auswahl.


Geben Sie durch Drehen des KNEBELS und Bestätigung der einzelnen Buchstaben einen neuen Rezeptnamen ein. Löschen Sie nach Bedarf den Buchstaben mit der Pfeiltaste. Bestätigen Sie den Namen des neuen Rezeptes mit dem Häkchen.



Sie können Ihr Lieblingsrezept auswählen, indem Sie im Hauptmenü den Punkt „**Meine Rezepte**“ wählen. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des Knebels.



Auf dem Display erscheinen voreingestellte Werte, die Sie ändern können.


Nach Beendigung des Programms erscheint auf dem Display der Hinweis „**Ende**“. Falls Sie Einstellungen verändert haben, können Sie diese speichern, indem Sie das Symbol  auswählen. Wählen Sie ein Rezept mit dem gleichen Namen aus. Auf dem Display erscheint der Hinweis „**Das Programm wird überschrieben**“.


- Sie können die Auswahl bestätigen, wenn Sie das Rezept unter demselben Namen speichern möchten oder Sie können einen neuen Namen für das Rezept eingeben.
- Die Auswahl kann widerrufen werden. Es erscheint ein Menübild, in dem Sie ein neues Feld auswählen und ein neues Rezept speichern können.

BACK-/BRATVORGANG STARTEN



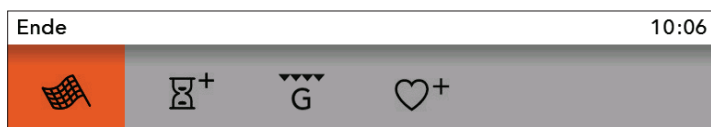
Vor dem Start des Back-/Bratvorgangs blinkt die Taste START/STOP. Starten Sie den Back-/Bratvorgang durch kurzes Drücken der Taste START/STOP. Falls Sie die Einstellungen während des Back-/Bratvorgangs ändern möchten, drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie die neue Einstellung bzw. den neuen Wert. Bestätigen Sie die Auswahl.

 Falls Sie während des Betriebs des Backofens die Gerätetür öffnen, wird der Back-/Bratvorgang unterbrochen. Nach dem Schließen der Gerätetür wird er wieder fortgesetzt. Die Gerätetür sollten Sie innerhalb von 3 Minuten schließen, sonst wird der Betrieb beendet und auf dem Display wird die Mitteilung „Ende“ angezeigt.

 Sie können den Back-/Bratvorgang durch Berühren der Taste START/STOP unterbrechen. **„Programm unterbrochen. Möchten Sie das Programm anhalten?“** Nach der Unterbrechung des Programms können Sie die Meldung durch Setzen des KREUZES löschen. Um das Programm anzuhalten, bestätigen Sie die Aktion durch Setzen des HÄCKCHENS; die Meldung „Finish menu“ (Menü beenden) erscheint.

BETRIEBSENDE UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Sie können den Back-/Bratvorgang durch längeres Drücken der Taste START/STOP ausschalten.



Drehen Sie den KNEBEL und es erscheint die Mitteilung **Ende** mit den entsprechenden Symbolen.



Ende

Berühren Sie die Ikone und beenden Sie den Back-/Bratvorgang. Auf dem Display erscheint das Hauptmenü.



Betriebszeit verlängern

Durch Berührung der Ikone können Sie die Betriebszeit verlängern. Stellen Sie ein neues Betriebsende ein (siehe Kapitel ZEITFUNKTIONEN).




Gratinieren hinzufügen

Wählen Sie dieses Symbol aus, wenn sie nach Betriebsende die Oberseite der Speise überbacken möchten.



Zu meinen Rezepten hinzufügen

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, eigene Einstellungen zu speichern und das eigene Rezept beim nächsten Mal aufzurufen.

 Nach dem Gebrauch des Backofens kann etwas Wasser im Kondenswasserkanal (unter der Backofentür) zurückbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder Lappen trocken.

AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN



Drehen Sie den KNEBEL im Hauptmenü und wählen Sie **Zusatzfunktionen**. Bestätigen Sie die Auswahl. Es erscheint das Menü mit den Zusatzfunktionen.



Einige Funktionen können bei bestimmten Programmen nicht ausgewählt werden. Das wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

Reinigen mit Aqua Clean

Dieses Programm ermöglicht die einfache Beseitigung von Flecken im Garraum. Siehe Kapitel »REINIGUNG UND PFLEGE«.

Auftauen

Bei dieser Betriebsart kreist die Luft im Garraum ohne zugeschaltete Heizelemente. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum langsamen Auftauen von Gefriergut (Torten, Kuchen, Gebäck, Brot und Semmeln sowie tiefgefrorenes Obst) verwendet.

Durch Berühren des Symbols können Sie die Speiseart, das Gewicht, den Beginn und das Ende des Programms bestimmen. Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren bzw. voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.

Warmhalten

Diese Funktion wird zum Warmhalten von fertigen Speisen verwendet. Stellen Sie durch Berühren des Symbols die Temperatur, den Anfang und das Ende des Programms ein.

Teller wärmen

Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice geeignet. Im warmen Teller bleibt die servierte Speise länger warm. Stellen Sie durch Berühren des Symbols die Temperatur, den Anfang und das Ende der Funktion ein.

Schnelles Vorheizen

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet. Sobald der Garraum die eingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Beheizung ausgeschaltet und der Backofen ist zum Backen/Braten mit dem ausgewählten Programm bereit.

Shabbat

Mit dieser Betriebsart stellen Sie die Temperatur zwischen 85 und 180°C und die Zeit (maximal 74 Stunden) bzw. bis wann die Sabbath Aktivität dauern soll. Nach Betätigung der Taste START wird die Zeit abgezählt. Im Garraum leuchtet die Garraumleuchte. Alle akustischen Alarmer und die Funktion des Backofens sind abgeschaltet, außer der Ein-/Aus-Taste (ON/OFF). Nach Beendigung des Programms können Sie die Einstellungen speichern.

 Bei Stromausfall wird der Shabbat-Modus abgebrochen und der Backofen schaltet sich auf die Startposition um.



Hinweis: Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Shabbat-Modus verursacht wurden.

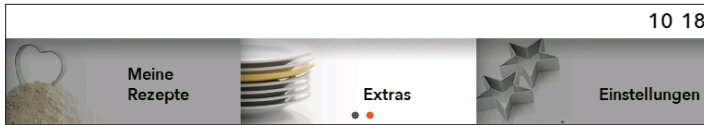
Ende

12 43

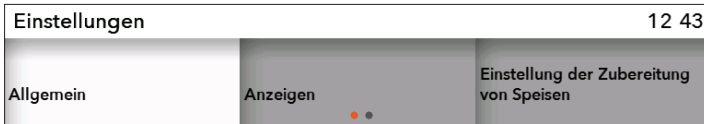


Drehen Sie den KNEBEL und es erscheint die Mitteilung **Ende** mit den entsprechenden Symbolen.

AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN



Drehen Sie den KNEBEL im Hauptmenü und wählen Sie **Einstellungen**. Bestätigen Sie die Auswahl.



Durch Drehen des Knebels können Sie sich im Menü bewegen. Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

Allgemeines

Sprache - stellen Sie die Sprache ein, die auf dem Display angezeigt werden soll.

Datum - das Datum muss beim ersten Anschluss an das Stromnetz oder wenn das Gerät für längere Zeit (mehr als eine Woche) vom Stromnetz getrennt war, wieder neu eingestellt werden. Stellen Sie den Tag, den Monat und das Jahr ein.

Tageszeit - Die Tageszeit muss beim ersten Anschluss an das Stromnetz oder wenn das Gerät für längere Zeit (mehr als eine Woche) vom Stromnetz getrennt war, wieder neu eingestellt werden. Stellen Sie die aktuelle Zeit auf der UHR und danach im Feld ZEIT noch die Zeitanzeige ein: digital oder analog.

Akustisches Signal - Sie können die Lautstärke des akustischen Signals einstellen, wenn keine andere Zeitfunktion aktiviert ist (es wird nur die aktuelle Tageszeit angezeigt).

Lautstärke - Sie können eine der drei verschiedenen Lautstärken einstellen.

Tastensignal - einschalten oder ausschalten.

Start-/Abschaltensignal - einschalten oder ausschalten.

Display

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

Beleuchtung - drei verschiedene Stufen

Nachtmodus - stellen Sie die Zeit ein, bis zu der das Display dunkel sein soll.

Umschalten auf den Standby Modus - das Display schaltet sich nach 1 Stunde automatisch aus.

Einstellung der Speisenzubereitung

Meine Einstellungen

Leistungsstufe beim Normalprogramm

Beheizungsart

Gerätedaten

Werkseinstellungen

Garraumbeleuchtung während des Betriebs – Die

Garraumbeleuchtung schaltet sich nicht ein, wenn Sie die Gerätetür während des Backofenbetriebs öffnen.

Garraumbeleuchtung – Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, sobald sie die Gerätetür öffnen oder den Backofen einschalten. Nach Programmende bleibt die Garraumbeleuchtung noch ca. 1 Minute lang eingeschaltet. Sie können die Garraumbeleuchtung durch Drücken der Taste mit dem Glühbirnensymbol ein- bzw. ausschalten.



KINDERSPERRE

Schalten Sie die Kindersperre durch Berühren der SCHLÜSSELTASTE ein. Auf dem Display erscheint »**Kindersperre aktiviert**«. Durch erneutes Berühren der Taste wird die Funktion »Kindersperre« wieder ausgeschaltet.



Falls Sie die Kindersperre aktivieren, wenn keine der Zeitfunktionen aktiviert ist (es wird nur die Tageszeit angezeigt), lässt sich der Backofen nicht betreiben. Falls die Kindersperre nach der Einstellung einer Zeitfunktion aktiviert wird, wird der Backofen normal betrieben, jedoch lassen sich keine Änderungen der Einstellungen vornehmen. Bei aktivierter Kindersperre können Sie die Betriebsart und die Zusatzfunktionen nicht ändern. Sie können nur den Back-/Bratvorgang abschalten. Die Kindersperre bleibt auch nach dem Ausschalten des Backofens aktiv. Falls Sie ein neues Programm einstellen möchten, müssen Sie zuerst die Kindersperre ausschalten.



EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

Sie können den Kurzzeitwecker unabhängig vom Betrieb des Backofens verwenden. Schalten Sie den Kurzzeitwecker durch Drücken der Taste ein. Die maximale Einstellung beträgt 24 Stunden. Sobald die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch aus.



Bei Stromausfall oder Ausschalten des Geräts bleiben alle Zusatzfunktionen und die eigenen Einstellungen gespeichert.

REINIGUNG UND PFLEGE



Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durch Erwachsene durchgeführt werden!

Aluminisierte Oberflächen des Geräts

Reinigen Sie aluminisierte Oberflächen des Geräts mit flüssigen Reinigungsmitteln, die für solche Flächen geeignet sind und keine Kratzer hinterlassen. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch auf und reinigen Sie die Oberfläche des Geräts. Wischen Sie danach Reinigungsmittelrückstände mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche.

Tragen Sie Reinigungsmittel nicht direkt auf die aluminisierte Oberfläche auf. Verwenden Sie zum Reinigen keine groben Reinigungsmittel und Schwämme, die Kratzer verursachen. Hinweis: Die Geräteoberfläche darf auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, weil diese die Oberfläche sichtbar und dauerhaft beschädigen.

Vorderseite des Geräts aus Edelstahl

(vom Modell abhängig)

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit einem milden Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen Schwamm, der keine Kratzer hinterlässt. Verwenden Sie keine groben Reinigungsmittel oder solche, die Lösungsmittel enthalten, weil diese die Oberfläche beschädigen können.

Lackierte Oberflächen und Kunststoffoberflächen

(vom Modell abhängig)

Knebel, Türgriffe, Aufkleber und Schilder nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln oder alkoholhaltigen Reinigungsmitteln bzw. reinem Alkohol reinigen.

Entfernen Sie Flecken sofort mit einem weichen Tuch und etwas Wasser, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird. Sie können auch Reinigungsmittel verwenden, die speziell für solche Oberflächen bestimmt sind; dabei sollten Sie die Hinweise des Herstellers beachten.



Aluminisierte Oberflächen dürfen auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, weil diese die Oberflächen sichtbar und dauerhaft beschädigen.

Gerätetür

Die Gerätetür ist fest an das Gerät befestigt und darf nicht demontiert werden. Die Gerätetür darf nicht zerlegt oder demontiert werden.

KLASSISCHE REINIGUNG

Zum Reinigen von hartnäckigem Schmutz im Garraum können Sie klassische Methoden verwenden (Backofenreiniger oder Backofensprays). Nach einer solchen Reinigung sollten Sie die Reinigungsmittelreste im Garraum vollständig entfernen.

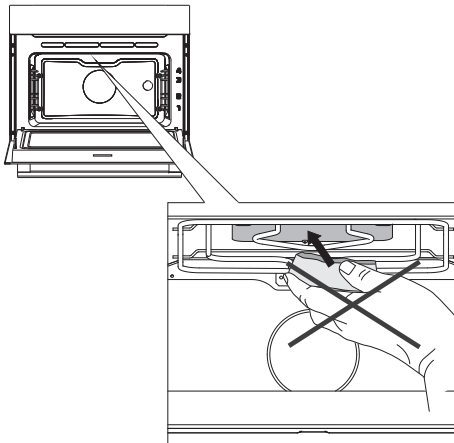
Reinigen Sie den Garraum und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann. Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, während der Garraum noch warm ist.

Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Garraum gründlich mit einem Tuch und Wasser sauber, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel und Topfschwämme, die Kratzer verursachen, sowie Rost- und Fleckenentferner.

Reinigen Sie das Zubehör (Backbleche, Rost, usw.) mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel.

Der Garraum, die Innenwände des Garraumes und die Backbleche sind mit einem speziellen Email überzogen, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialschicht ermöglicht müheloses Reinigen bei Zimmertemperatur.

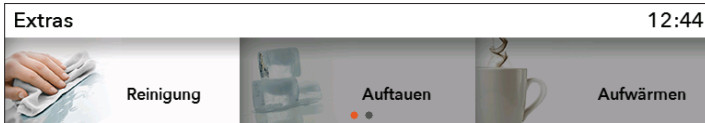


Verwenden Sie zum Reinigen der Decke des Garraums niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel und Topfschwämme, die Kratzer verursachen, und auch keine Rost- und Fleckenentferner.

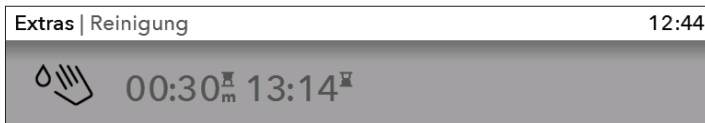
PROGRAMM REINIGEN MIT DAMPF

Entfernen Sie vor jedem Start des Reinigungsprogramms mit Dampf alle sichtbaren Verschmutzungen und Speisereste.


Gießen Sie 0,6 l Wasser in das hohe Backblech und stellen Sie es auf die zweite Einschubebene. Stellen Sie das Reinigungsprogramm für den Garraum ein.




Wählen Sie im Hauptmenü Zusatzfunktionen und **Reinigung**. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drücken Sie die Taste START.

 Warten Sie nach Beendigung des Programms ab, bis sich der Garraum vollständig abgekühlt hat und Sie ohne Verbrennungsgefahr den Garraum reinigen können. Nach Beendigung des 30-minütigen Programms werden die Flecken auf dem Email im Garraum aufgeweicht, was eine einfache Reinigung des Garraums ermöglicht. Wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch weg.

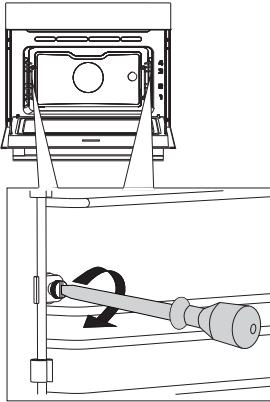
 Falls der Garraum nicht vollständig sauber wird (bei hartnäckiger Verschmutzung), wiederholen Sie das Reinigungsprogramm mit Dampf.



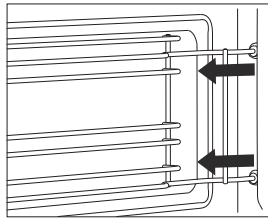
Starten Sie das Reinigungsprogramm, wenn der Garraum vollständig abgekühlt ist.

DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHTFÜHRUNGEN

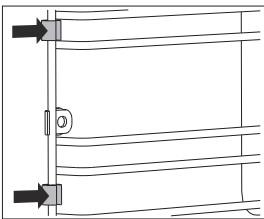
Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.



1 Schraube lösen. Verwenden Sie einen Schraubenzieher.



2 Nehmen Sie die Führungen aus den Bohrungen der Rückwand heraus.



Sorgen Sie dafür, dass die Distanzscheiben, die auf den Drahtführungen angebracht sind, nicht verloren gehen. Sie müssen diese nach dem Reinigen wieder anbringen, ansonsten kann es zu Funkenbildung kommen.



Nach dem Reinigen die Schrauben in den Führungen wieder mit dem Schraubenzieher festschrauben.

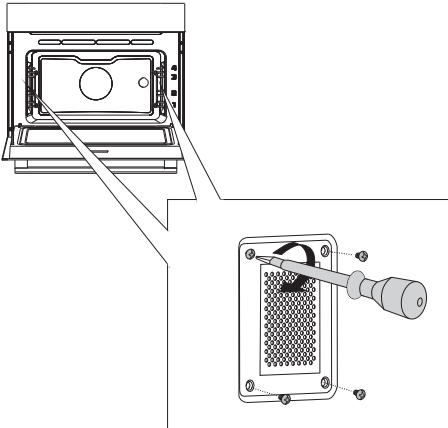
Achten Sie bei der Montage der Drahtführungen, dass Sie diese auf dieselbe Seite montieren, von der Sie sie demontiert haben.

AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS

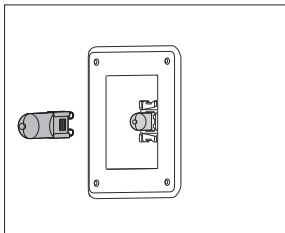
Der Backofen ist mit einer Halogenlampe ausgestattet.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse (G).

Das Leuchtmittel ist Verbrauchsmaterial, deswegen ist es nicht Gegenstand der Garantie. Entfernen Sie vor dem Austausch des Leuchtmittels die Backbleche, den Rost und die Führungen.



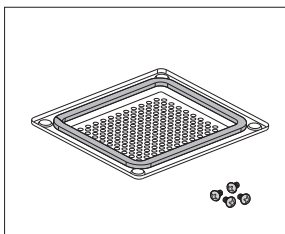
1 Lösen Sie die vier Schrauben auf der Abdeckung. Entfernen Sie die Abdeckung und das Glas.



2 Entfernen Sie das Halogenleuchtmittel und ersetzen Sie es durch ein neues.



Passen Sie auf, dass Sie sich nicht am heißen Leuchtmittel verbrennen.



Auf der Abdeckung ist eine Dichtung angebracht, die nicht entfernen werden darf bzw. darf diese nicht deformiert sein. Die Dichtung muss gut an der Wand des Garraums anliegen.



Schrauben Sie die Schrauben auf der Abdeckung wieder fest, ansonsten kann es zu Funkenbildung kommen.

TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

Störung/Fehler	Ursache
Die Sensoren reagieren nicht, der Inhalt auf dem Display ist „eingefroren“.	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab); schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an und schalten Sie es ein.
Die Sicherung schaltet sich mehrmals aus ...	Rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Austausch des Leuchtmittels ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben.
Das Backgut ist nicht durchgebacken ...	Haben Sie die Temperatur und die Betriebsart richtig eingestellt? Ist die Gerätetür geschlossen?
Das Display zeigt eine Störung an ERRXX ... * XX ist die Nummer der Störung	Es ist zu einer Betriebsstörung des elektronischen Moduls gekommen. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz. Schließen Sie danach das Gerät wieder an das elektrische Netz an und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Wenn die Störung noch immer angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Funkenbildung im Garraum	Prüfen Sie, ob die Abdeckung der Innenleuchte fachgerecht befestigt wurde und ob alle Distanzstücke auf den Führungen angebracht sind. Überprüfen Sie, ob die Führungen im Garraum richtig montiert sind.

Falls Sie die Störung trotz der Einhaltung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen können, rufen Sie den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. einer Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird nicht von der Garantie gedeckt. In diesem Fall trägt der Kunde die Reparaturkosten selbst.



Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät unbedingt durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.

AKTUALISIERTE INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altalkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertrieber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer

beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.



Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Geräts.

Halten Sie die vollständige Seriennummer bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden
Sie auf der Garantiekarte.



Pelgrim

de (01-22)

712324 / VER 5 / 14.12.2021



MAC824MAT
MAC824RVS
MAC834MAT
MAC834ANT

Instructions for use Combined microwave oven

We thank you for your trust in purchasing our appliance.

This detailed instruction manual is supplied to allow you to learn about your new appliance as quickly as possible.

Make sure you have received an undamaged appliance. Should you notice any transport damage, please notify your dealer or regional warehouse where your appliance was supplied from. The telephone number can be found on the invoice or on the delivery note.

Instructions for installation and connection are supplied separately.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



**Instructions for safety are supplied separately.
CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS AND SAVE THEM
FOR FUTURE REFERENCE.**



Important information



Tip, note

CONTENTS

4 BEFORE CONNECTING THE APPLIANCE 4 Safe use of the microwave oven	WARNINGS
5 COMBINED MICROWAVE OVEN 8 Control unit 10 Information on the appliance - data plate	INTRODUCTION
11 BEFORE THE FIRST USE 12 FIRST USE	INITIAL PREPARATION OF THE APPLIANCE
13 SELECTING THE MAIN MENUS FOR BAKING AND COOKING 14 A) Baking by selecting the type of food (Auto) 16 B) Baking by selecting an oven system (Pro mode) 22 C) Cooking with microwaves 23 D) Storing your own program (My mode) 24 START OF BAKING 24 END OF BAKING AND OVEN SHUT-OFF 25 SELECTING ADDITIONAL FEATURES 27 SELECTING GENERAL SETTINGS	SETTINGS AND BAKING
29 MAINTENANCE & CLEANING 30 Conventional oven cleaning 31 Aqua clean cleaning program 32 Removing and cleaning the wire guides 33 Replacing the bulb	CLEANING AND MAINTENANCE
34 TROUBLESHOOTING TABLE 35 DISPOSAL	PROBLEM SOLVING

BEFORE CONNECTING THE APPLIANCE



Carefully read the instructions for use before connecting the appliance. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty.

Safe use of the microwave oven

Metals such as stainless steel, aluminium and copper reflect microwaves. For that reason, do not use metal cookware. Cookware which is designated as microwave-safe can be used safely. For more information about suitable cookware, consult the following guidelines and always use the glass baking tray on level 1 if you use the microwave function.

Cookware	Microwave safe	Remarks
Aluminium foil	✓X	Can be used in small quantities to prevent certain parts of the dish from overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Porcelain and earthenware	✓	Porcelain, earthenware, glazed earthenware and ivory porcelain are usually suitable, unless they have a metal edge.
Disposable crockery made from polyester or cardboard	✓	Frozen meals are sometimes packaged in disposable tableware.
Fast food packaging		
• Polystyrene cups	✓	Can be used to warm up dishes. Polystyrene can melt if it overheats.
• Paper bags or newspaper	X	Can catch fire.
• Recycled paper or metal edges	X	Can cause arcing.
Glassware	✓	Can be used, unless it has a metal edge. Can be used to warm up dishes or liquids.
• Oven dishes		
• Fine glassware	✓X	Thin glass can break or shatter with sudden heating.
• Glass jars	✓X	The lid must be removed. Only suitable for warming.
Metal	X	Can cause arcing or fire.
Paper		
• Plates, cups, kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. For absorbing excess moisture.
• Recycled paper	X	Can cause arcing.
Plastic	✓	Especially heat-resistant thermoplastic material. Other types of plastic can warp or discolour at high temperatures. Do not use melamine plastic. Only if boil-proof or ovenproof. Must not be airtight. If necessary, prick it with a fork.

✓ : Recommended

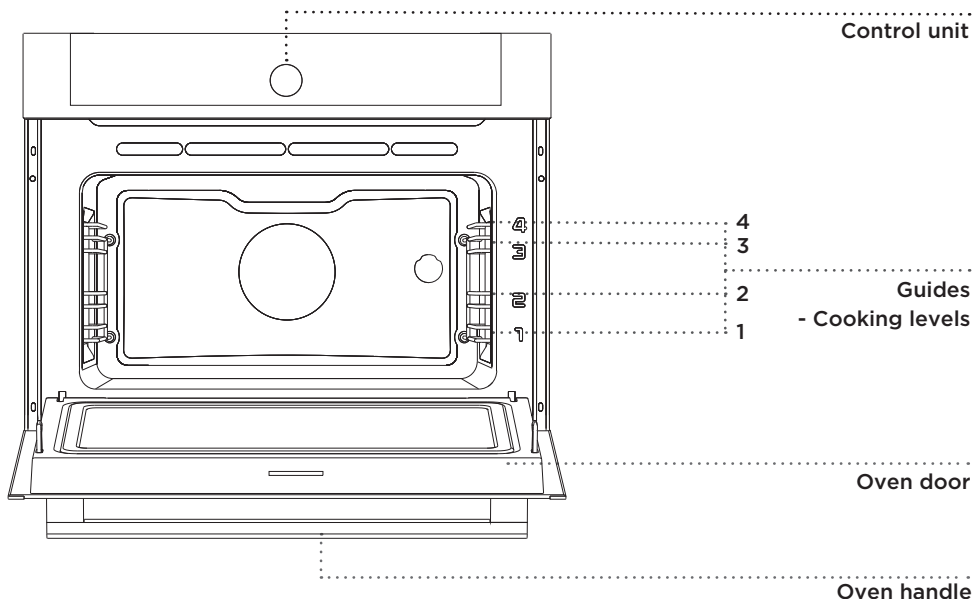
✓X : Be careful

X : Not safe

COMBINED MICROWAVE OVEN

(DESCRIPTION OF THE OVEN AND ACCESSORIES - DEPENDING ON THE MODEL)

The figure represents one of the built-in appliance models. Since the appliances for which these instructions were drawn up may have different equipment, some functions or equipment may be described in the manual that may not be present in your appliances.



WIRE GUIDES

The wire guides allow preparation of the food on 4 levels (please note that the levels/guides are counted from the bottom up).

Guides 3 and 4 are intended for grilling, and guide 1 is used with microwave systems when food is prepared in a glass baking tray.

OVEN DOOR SWITCH

The switches deactivate oven heating, the fan, and the microwaves when the oven door is opened during the cooking process. When the door is closed, the switches turn the heaters and the microwaves back on.

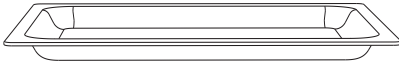
COOLING FAN

The appliance is fitted with a cooling fan that cools the housing and the appliance control panel.

EXTENDED OPERATION OF THE COOLING FAN

After the oven is switched off, the cooling fan continues to operate for a short while in order to cool the oven. (Extended cooling fan operation depends on the temperature in the center of the oven).

OVEN EQUIPMENT AND ACCESSORIES (depending on the model)



GLASS BAKING TRAY is used for cooking with all oven systems and for cooking with microwaves. It can also be used as a serving tray.



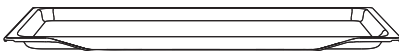
Never use the grid, the shallow baking sheet or the deep baking tray or any other metal part or accessory when operating a system with microwaves!



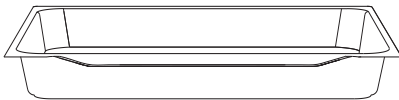
The **GRID** is used for grilling or as support for a pan, baking tray or baking dish with the food.



There is a safety latch on the grid. Therefore, lift the grid slightly at the front when pulling it out from the oven.



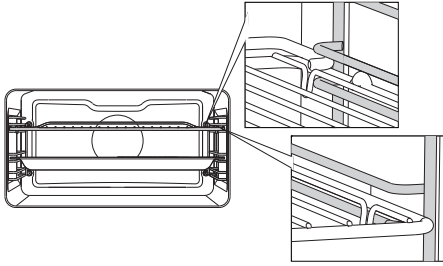
The **SHALLOW BAKING TRAY** is used for baking pastry and cakes.



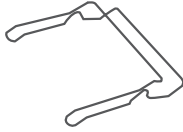
The **DEEP BAKING TRAY** is used for roasting meat and baking moist pastry. It can also be used as a drip tray.



Never place the deep baking tray in the first guide during the cooking process, except when grilling and you are only using the deep tray as a drip tray.



The grid or the tray should always be inserted into the groove between the two wire profiles.



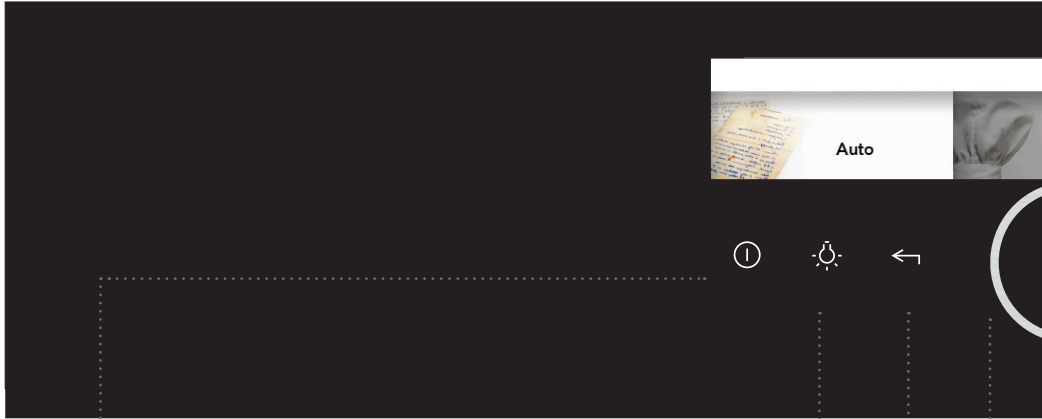
BAKING TRAY HOLDER makes it easier to remove hot baking trays from the oven after baking.



The appliance and some of the accessible parts tend to heat up during cooking. Use oven mitts.

CONTROL UNIT

(depending on the model)



1 ON/OFF KEY

2 OVEN
LIGHTING ON/
OFF KEY

3 BACK KEY

4 KNOB for
SELECTION and
CONFIRMATION

Touch briefly to
return to previous
menu.

Touch and hold to
return to main menu.

Select the setting by
rotating the knob.

**Confirm your
selection** by pressing
the knob.



5 KITCHEN TIMER

6 CHILD LOCK KEY

7 START/STOP KEY

8 DISPLAY

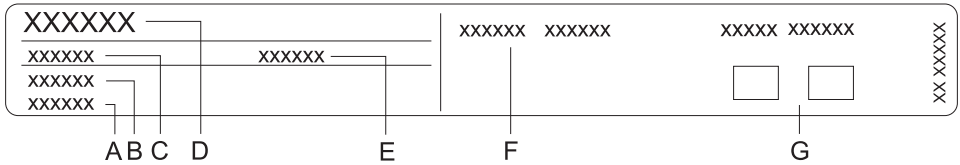
Touch: START

Touch during operation: PAUSE/
STOP

NOTE:

The keys will respond better if you touch them with a larger area of your fingertip. Each time you touch a key, this will be acknowledged by a short acoustic signal.

INFORMATION ON THE APPLIANCE - DATA PLATE (DEPENDING ON THE MODEL)



- A Serial number
- B Code
- C Type
- D Brand
- E Model
- F Technical data
- G Compliance symbols

The rating plate indicating the basic information about the appliance is located at the edge of the oven and it is visible when the oven door is opened.

BEFORE THE FIRST USE

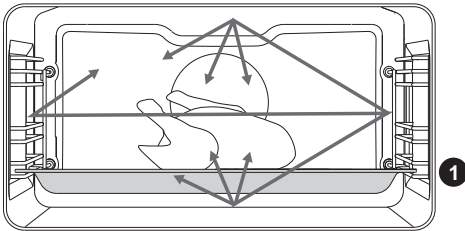
Before the first use, remove all components, including any transport equipment, from the oven. Clean all accessories and utensils with warm water and regular detergent. Do not use any abrasive cleaners.

Before using the oven the first time, heat it without any food, in the system “Bottom and top heat”, at the temperature of 200 °C for approximately one hour. The characteristic smell of a “new appliance” will be emitted. Ventilate the room thoroughly during the first use.

MICROWAVE FUNCTION

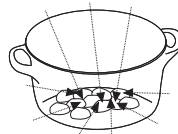
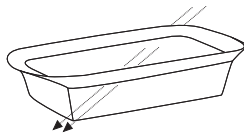
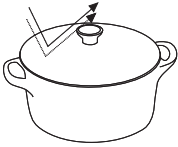
Microwaves are used for cooking, roasting and defrosting food. They allow quick and efficient cooking without changing the colour or shape of the food.

Microwaves are a type of electromagnetic radiation. Such radiation is commonly found in our environment in the form of radio-electric waves, light or infrared rays. Their frequency is in the 2,450 MHz range.



Their behaviour:

- They are reflected by metals.
- They travel through all other materials.
- They are absorbed by water, fat and sugar molecules.



When food is exposed to microwaves, the molecules begin to move rapidly, thereby generating heat.

The microwaves penetrate approximately 2.5 centimeters deep into the food. If the food is thicker, the core of the food will be cooked by conduction, as in conventional cooking.




Never use or activate a microwave system if the oven is empty.

FIRST USE

LANGUAGE SELECTION

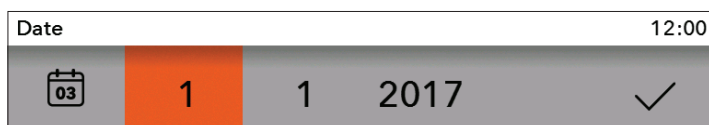
Upon the first connection of the appliance to the power supply or after a prolonged period of being disconnected, please set the desired language. The default language is English.

 Confirm each setting by pressing the KNOB.



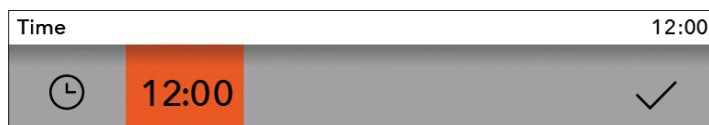
Turn the KNOB and select the desired language. Confirm your selection.

SETTING THE DATE




By pressing the KNOB and turning the knob, set the DAY, MONTH and YEAR. Turn the knob and confirm your selection with a check mark.

SETTING THE CLOCK



Turn the KNOB and set the CLOCK. Confirm your selection with a check mark.

 The oven also operates if you do not set the time of day, but in this case it is not possible to set the timer features (see chapter SELECTING TIMER FEATURES).

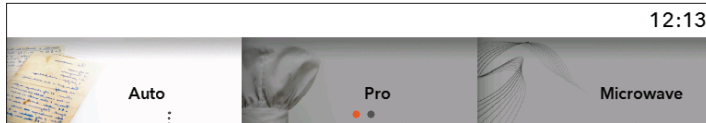
After a few minutes of inactivity, the appliance goes into Standby mode.

CHANGING CLOCK SETTINGS

You can change the time of day when no timer function is activated (see chapter SELECTING GENERAL SETTINGS).

SELECTING THE MAIN MENUS FOR BAKING AND COOKING

You can control baking in several different ways:



Turn the KNOB and select the name of the menu. Confirm the selection by pressing the KNOB. The NAME of the selected menu appears above.



Confirm each setting by pressing the KNOB.

A) Auto

In this mode, first select the type of dish and then the selected food with automatic setting of the quantity, level of doneness and end of operation.

The program offers a variety of pre-set recipes, tested by chefs and nutrition experts.

B) Pro

This mode offers a selection of dishes with factory pre-set values, which you can modify.


C) Microwave

This mode is suitable for cooking, roasting, and defrosting of food.

D) My mode

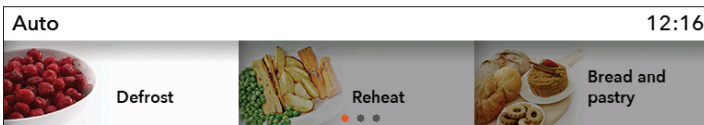
This mode allows you to prepare dishes according to your wishes, each time using the same steps and settings. You can save your settings in the oven's memory and recall them the next time you want to use them.

A) BAKING BY SELECTING THE TYPE OF FOOD (Auto; automatic mode)

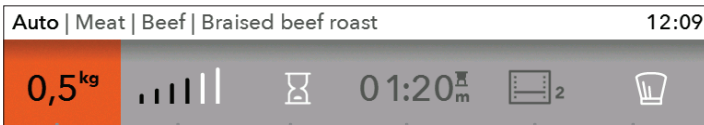
 Confirm each setting by pressing the KNOB.



Turn the KNOB and select the **Auto**. Confirm your selection by pressing the KNOB.





Select the type of dish and the selected food. Confirm your selection.



The pre-set values are shown. You can change the quantity, level of doneness and delayed start (end of baking).


- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

- 1 Quantity
- 2 Level of doneness
- 3 Delayed start
- 4 Duration of baking
- 5 Baking system and recommended level
- 6 Professional (Pro) mode

 If in the **Auto** mode the symbol  is selected, the program switches to **Pro mode** (see chapter BAKING BY SELECTING THE MODE).

Touch the **START/STOP** key to start the baking process.
The display shows all the selected settings.

PREHEATING


Cooking procedures for some dishes in the **Auto** mode also include the preheat function . When you select the food, the following notification will appear: **"Selected program includes preheat function."** (Confirm your selection with the KNOB.) **"Preheating started."** Do not insert the food yet. Actual and set temperature will alternate on the display.

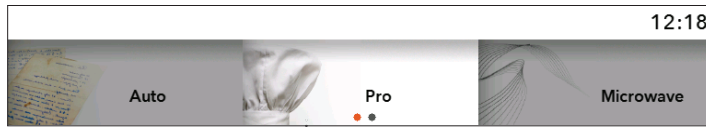
When the selected temperature is reached, the preheating process stops and an acoustic signal is emitted. The following notification will appear on the display: **"Preheating complete."** Open the door and insert the food. The program then resumes the cooking process with selected settings.



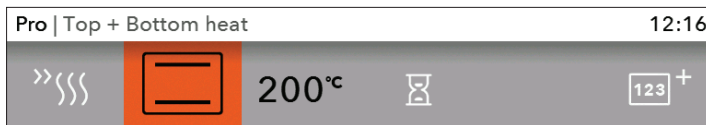
When the preheat function is set, delayed start function cannot be used.

B) BAKING BY SELECTING AN OVEN SYSTEM (Pro mode)

 Confirm each setting by pressing the KNOB.



Turn the KNOB and select **Pro**. Confirm your selection.



Select your own **basic settings**.


BASIC SETTINGS

- 1 Pre-heating
- 2 System (see table OVEN SYSTEMS)
- 3 Temperature in the oven

ADDITIONAL SETTINGS

- 4 Duration of baking (see chapter TIMER FUNCTIONS)
- 5 Multiphase cooking (see chapter Multiphase cooking)

PREHEATING











Use the preheat function if you wish to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible. When this symbol  is selected, the preheat function will be activated and a notification will appear: **"Preheating started."** Do not insert the food yet. Actual and set temperature will alternate on the display.


When the selected temperature is reached, the preheating process stops and an acoustic signal is emitted.

The following notification will appear on the display: **"Preheating complete."** Open the door and insert the food. The program then resumes the cooking process with selected settings.

 When the preheat function is set, delayed start function cannot be used.




OVEN SYSTEMS (depending on the model)

	DESCRIPTION OVEN SYSTEMS	PRESET TEMPERATURE (°C)	MIN - MAX TEMPERATURE (°C)
	TOP + BOTTOM HEAT The heaters in the bottom and in the ceiling of the oven cavity will radiate heat evenly into the oven interior. Pastry or meat can only be baked/roasted at a single height level.	200	30 - 250
	TOP HEAT Only the heater on the oven cavity ceiling will radiate heat. Use this heater to brown the upper side of the dish.	150	30 - 235
	BOTTOM HEAT Only the heater on the bottom of the oven cavity will radiate heat. Use this heater to brown the lower side of the dish.	160	30 - 235
	SMALL GRILL Only grill heater, a part of the large grill set, will operate. Use this heater to grill a few open sandwiches or beer sausages, or for toasting bread.	240	30 - 250
	LARGE GRILL The upper heater and the grill heater will operate. The heat is radiated directly by the grill heater installed in the oven ceiling. To boost the heating effect, the upper heater is activated as well. This system is used for grilling a smaller amount of open sandwiches or beer sausages, and for toasting bread.	240	30 - 250
	LARGE GRILL + FAN Grill heater and the fan will operate. This combination is used to grill meat and to roast larger chunks of meat or poultry at a single height level. It is also appropriate for dishes au gratin and for browning to a crispy crust.	170	30 - 250
	HOT AIR + BOTTOM HEAT Bottom heater, round heater, and the fan will operate. This is used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and shortcrust on several levels simultaneously.	200	30 - 250
	HOT AIR Round heater and the fan will operate. The fan installed in the back wall of the oven cavity makes sure the hot air constantly circulates around the roast or pastry. This mode is used for roasting meat and baking pastry at several levels simultaneously.	180	30 - 250
	ECO HOT AIR ¹⁾ In this mode, power consumption during the cooking process is optimized. This mode is used for roasting meat and baking pastry.	180	120-275
	BOTTOM HEAT + FAN This is used for baking leavened but low-rising pastry and for preserving fruit and vegetables.	180	30 - 230

	DESCRIPTION OVEN SYSTEMS	PRESET TEMPERATURE (°C)	MIN - MAX TEMPERATURE (°C)
	ROASTING In the Auto Roast mode/system, the upper heater will operate in combination with the grill heater and the round heater. It is used for roasting all types of meat.	180	30 - 240


¹⁾ It is used for determining the energy efficiency class pursuant to the EN 60350-1 standard.

In this mode, the actual temperature in the oven is not displayed due to a special appliance operation algorithm and use of residual heat.

	DESCRIPTION MICROWAVE AND COMBI SYSTEMS	PRESET TEMPERATURE (°C)	POWER (W)
	MICROWAVE Microwaves are used for cooking and defrosting. They allow quick and efficient cooking without changing the colour or shape of the food.	-	750
	HOT AIR + MICROWAVE Use this for all types of meat, stews, vegetables and dishes au gratin (i.e. food that require longer cooking time).	160	600
	GRILL + FAN + MICROWAVE Use this combination for smaller chunks of meat, fish and vegetables. It allows fast cooking and the food will have a nicely browned crispy crust.	200	600

POWER LEVEL	USE
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Quickly reheating beverages, water and dishes containing a large volume of liquid. • Cooking dishes with high water content (soups, sauces etc.).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking fresh or frozen vegetables.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Melting chocolate. • Cooking fish and seafood; reheating on two levels. • Cooking dried beans at low heat. • Reheating and cooking of delicate egg-based dishes.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Low-heat cooking of dairy products or jams.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Manual defrosting; softening butter or ice cream.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Defrosting cream-filled pastry.

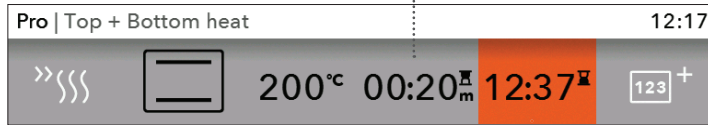
Touch the **START/STOP** key to start the baking process. The display shows all the selected settings.

 The symbol °C flashes on the display until the set temperature is reached. A sound signal beeps.

TIMER FUNCTIONS



In the basic Pro mode you can select the **Timer function**. Confirm your selection by pressing the KNOB.



Duration of oven operation

Delayed start



Setting the cooking time

In this mode, you can define the duration of oven operation. Set the desired cooking time and confirm the selection (max. cooking time is 10 hours). The displayed end time is adjusted accordingly. Press START to start the cooking process. The display shows all the selected settings. Turn off all timer functions by setting the selected time to 0.



Setting the delayed start

 Delayed switch-on is not possible on the systems small grill, large grill, and grill with fan.

In this mode, you may specify the duration of the cooking process (cooking time) and the time when you wish the cooking process to stop (end time). The delay can be set for max.24 hours. Make sure the clock is accurately set to current time.

Example:

Current time: 12:00

Cooking time: 2 hours

End of cooking: 18:00

First, set the COOKING TIME (2 hours). The sum of the current time and cooking time is automatically displayed (14:00). Then select END TIME and set the timer (18:00).

Press START to start the cooking process. The timer will wait for the time to start the cooking process. The display shows the message: **"Start delayed. Cooking will start at 16:00."**

When the set time expires, the oven will automatically stop operating.



When the set time expires, the oven will automatically stop operating (end of cooking). A short acoustic signal will be emitted and the Finish menu will appear.

After a few minutes of inactivity, the appliance goes into Standby mode.

MULTIPHASE COOKING

This mode allows you to combine three consequent different manners of food preparation in one baking process.


By selecting different settings you can prepare dishes exactly as you wish.

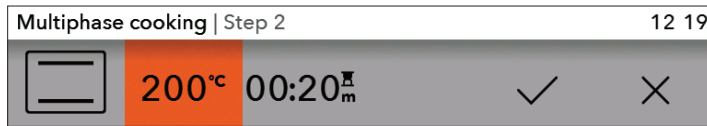


In the basic **Pro mode, Multiphase cooking** is available. Confirm the setting by pressing on the **KNOB**.

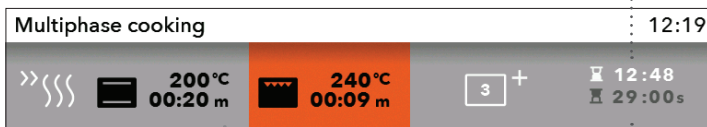


Select: step 1, step 2, step 3. Confirm the step by pressing the **KNOB**.

 Step 1 is already selected if you have set the **Timer functions** beforehand.



Set the system, temperature and time. Confirm your settings with a **CHECK MARK** by pressing the **KNOB**.

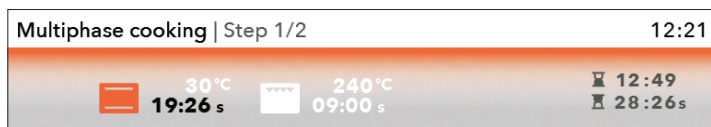



End time

Progress of the current step


Temperature and duration of the selected step

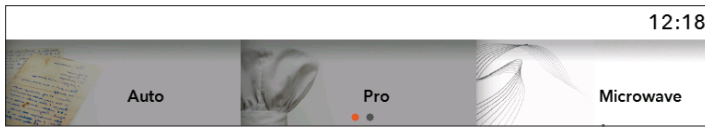
By touching the START key, the oven first starts operating according to step 1. (The progress bar on the bottom of the display indicates the current step of the baking process). When a certain time expires, step 2 is activated and then step 3 if it was selected.



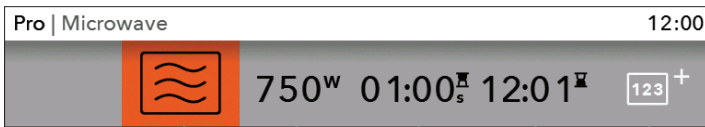
 If you want to cancel any of the steps during the operation, turn the KNOB, select the step and cancel it by confirming with a CROSS MARK. You can only do this with the steps that haven't been initiated yet.

C) COOKING WITH MICROWAVES

 Confirm each setting by pressing the KNOB.



Rotate the KNOB and select **Microwave**. Confirm the by pressing the KNOB.



Select the settings by rotating the KNOB and pressing it to confirm.

1 2 3 4 5


- 1 Microwave system
- 2 Operating power / temperature (for combined systems)
- 3 Cooking duration
- 4 Delayed start
- 5 Multiphase cooking (see chapter MULTIPHASE COOKING)

 In microwave systems, you cannot use the delayed start function.

Touch the START/STOP key to start the oven operation.
Selected settings and the time counting down will be displayed on the display unit.

 If you selected a combined system with microwaves, the symbol °C will flash until the set temperature is reached.

D) STORING YOUR OWN PROGRAM (MY MODE)

When the cooking process is complete, the "Finish" menu will appear. Select the  symbol to store your settings into the oven memory.

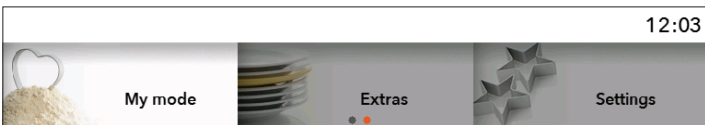


Turn the knob and select a field with asterisks for which you will select a new recipe name.

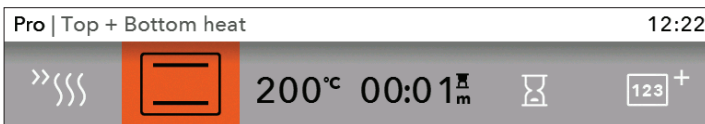
 You can store up to 12 recipes in the memory.




Rotate the KNOB and confirm respective characters to enter the name. If required, delete a character with the arrow; store the name with the check mark.



You can retrieve your favourite recipes by choosing **My mode** in the main menu. Confirm your selection with the KNOB.



The pre-set values are shown and you can change them if necessary.

When the program is complete, the **Finish** menu will appear. If you have made any changes, you can store them by selecting the  symbol. Select a recipe with the same name. The sign "**The program will be overwritten**" appears on the display.

- Confirm the selection to store the recipe under the same or a new name.
- You may also cancel your selection. A display will appear on which you can select a new field and store the new recipe.

START OF BAKING



Before the beginning of baking, the START/STOP key flashes. Start the baking process by briefly touching the START/STOP key. If you want to change the current settings during baking, turn the KNOB and select the setting or value. Confirm your selection.



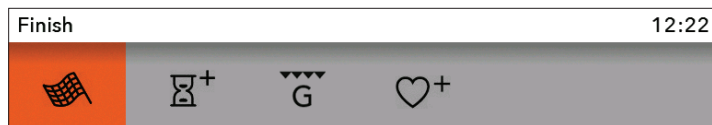
If the door is opened during the baking process, baking stops and continues once the door is closed again. This must be done within 3 minutes, otherwise the baking process is terminated and the word **Finish** is displayed on the screen.



You can pause or end the baking process by touching the START/STOP key. **"Program paused. Would you like to stop?"**. After a pause, cancel the message by confirming with a CROSS MARK. To stop, confirm with a CHECK MARK; the **Finish** menu appears.

END OF BAKING AND OVEN SHUT-OFF

When the baking process is complete, the menu **Finish** appears.



Finish

Select the icon and end the baking process. The display shows the main menu.



Add duration

You can extend the duration of baking by selecting the icon.



Au gratin

Choose this symbol to brown the upper layer of the dish after cooking.



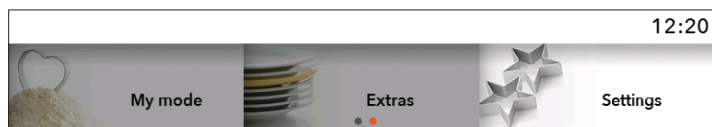
Add to favourites

You can store the selected settings in the oven memory and use them again the next time.



After the use of the oven, some water may be left in the condensate channel (underneath the door). Wipe the channel with a sponge or a cloth.

SELECTING ADDITIONAL FEATURES



Turn the KNOB and select **Extras** in the main menu. Confirm your selection. The additional functions menu is displayed.



Some functions are not available with some systems; an acoustic signal sounds in such cases.

Cleaning /Aqua clean

This program makes it easier to remove any stains from inside the oven. (See chapter CLEANING AND MAINTENANCE.)

Defrost

In this mode, only the microwave is operating.

It is used for slow defrosting of frozen food (cakes, pastry, bread and rolls, and deep-frozen fruit).

Halfway through the defrost time, the pieces should be turned over, stirred and separated if they were frozen together.

Warming

Use this function to keep the prepared dishes at the desired temperature. You can set the temperature and the time.

Plate warmer

Use this function to pre-heat your dinnerware (plates, cups) before serving food in it to keep the food warm longer. You can set the temperature and the time.

Rapid pre-heat

Use this function if you wish to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible. Not appropriate for cooking food. When the oven heats up to the set temperature, the heating process is completed and the oven is ready for operation in the selected program.

Shabbat

In this mode, set the temperature between 85 and 180 °C and the time (up to 74 hours) of Sabbath duration. Press START to start the countdown. A light will be lit in the oven. All sounds and operation, except for the ON/OFF key, will be deactivated. When the process is complete, the settings can be stored.

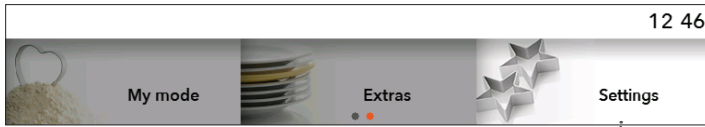


In the case of power outage, Shabbat mode is cancelled and oven goes back in the start position.

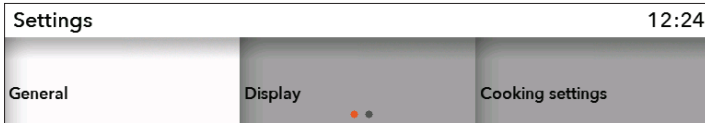


Warning: producer is not responsible for improper use of Shabbat mode.

SELECTING GENERAL SETTINGS



Turn the KNOB and select **Settings** in the main menu. Confirm your selection.



By turning the KNOB you can move around the menu. Confirm each selection by pressing the KNOB.

General

Language - select the language in which you want the text to be displayed.

Date - set the date when connecting the appliance to the power mains for the first time or if the appliance has been disconnected from the power mains for a longer period of time (more than one week). Set the day, month and year.

Time - time of day must be set when you connect the appliance to the power mains for the first time or if the appliance has been disconnected from the power mains for a longer period of time (more than one week). Set the CLOCK - time. In the Time field you can also select digital or analogue clock display.

Sound - the volume of the sound signal can be set only when no time feature is activated (only the time of day is shown).

Volume - you can choose three different levels of volume.

Sound of key - you can activate or deactivate it.

Sound on start/stop - you can activate or deactivate it.

Display

In this menu you can set:

Brightness - you can set three different levels.

Night mode - set the timeframe when you want the display to be dimmed.

Appliance to stand-by mode - the display automatically switches off after 1 hour.

Cooking settings

My microwave settings

Default program intensity

System

Appliance information

Factory settings

Oven light during operation - illumination is turned off when you open the door during the baking process.

Oven illumination

The oven illumination is activated automatically when you open the door or turn on the oven. When the baking process is finished, the light stays on for about 1 minute. You can turn the light on or off by pressing the oven lighting key.



CHILD LOCK

It is activated by touching the CHILD LOCK key. The message **"Child lock activated"** is displayed. Touch the key again to deactivate the child lock.



If the child lock is activated with no timer function engaged (only clock is displayed), the oven will not operate. If the child lock is activated after a timer function has been set, the oven will operate normally; however, it will not be possible to change the settings. When the child lock is activated, systems or additional functions cannot be changed. The only possible change is to end the cooking process. Child lock will remain active after the oven is switched off. To select a new system, the child lock must first be deactivated.



SETTING THE KITCHEN TIMER

The kitchen timer can be used separately, independently of the oven operation. It is activated by pressing the key. The maximum setting is 24 hours. When the set time expires, an acoustic signal sounds, which can be turned off by pressing any key.



After a power outage or after the appliance is switched off, all additional settings will remain stored.

MAINTENANCE & CLEANING



Before you start cleaning the appliance, disconnect it from the power mains and let it cool down.

Cleaning and maintenance of the appliance should not be performed by children without appropriate supervision!

Aluminium surfaces

Aluminium surfaces should be cleaned with non-abrasive liquid detergents intended for such materials.

Apply the detergent on a wet cloth, clean the surface and rinse with water.

Do not apply the cleaner directly on the surface.

Do not use abrasive cleaners or abrasive sponges.

Note: The surface should not come into contact with oven cleaning sprays; this may cause visible and permanent damage.

Stainless steel front panels

(depending on the model)

Clean the surface with a mild cleaner (soapsuds) and a soft non-abrasive sponge.

To avoid damages to the surface, do not use abrasive or solvent-based cleaners.

Lacquer-coated and plastic surfaces

(depending on the model)

Never use abrasive cleaners and sponges, alcohol-based cleaners or pure alcohol to clean the knobs, door handles, labels and the rating plate.

Remove the stains immediately using a soft cloth and liquid detergents. You may also use the cleaners made especially for this type of surfaces; in this case, follow the manufacturer's instructions.



The aluminium surfaces should never come into contact with oven cleaning sprays, as these will cause visible and permanent damage.

Appliance door

The door is attached to the appliance and may not be removed. Also, the door may not be disassembled or otherwise tapered with.

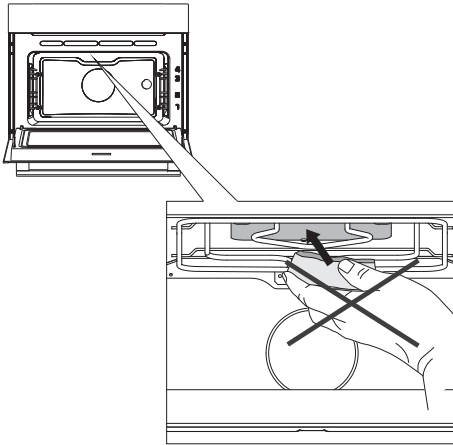
CONVENTIONAL OVEN CLEANING

You may use the standard cleaning procedure to clean stubborn dirt in the oven (using cleaners or an oven spray). After such cleaning, rinse the cleaner residues thoroughly.

Clean the oven and the accessories after each use to prevent the dirt from burning into the surface. The easiest way to remove grease is by using warm soapsuds while the oven is still warm.

With stubborn dirt and grime, use conventional oven cleaners. Rinse the oven thoroughly with clean water to remove all cleaner residue. Never use aggressive cleaners, abrasive cleaners, abrasive sponges, stain and rust removers etc.

Clean the accessories (baking trays, grids etc.) with hot water and detergent. The oven, the oven cavity and the baking trays are lined with a special enamel coating for a smooth and resistant surface. This special coating makes cleaning at room temperature easier.



Never use aggressive cleaners, abrasive cleaners, abrasive sponges, stain and rust removers etc. on the oven ceiling cover.

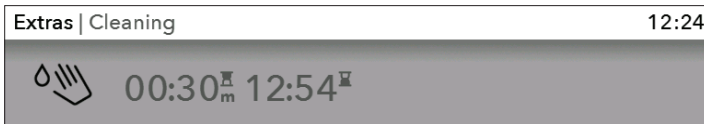
AQUA CLEAN CLEANING PROGRAM

Before running the cleaning program, remove all large chunks of dirt and food residues from the oven cavity.


Pour 0.6 l of warm water into the deep baking tray and place it in the second guide. Select the oven cleaning program.




In the main menu, select Extra and **Cleaning**. Confirm your selection by pressing the KNOB.



Press the START key.

 When the program is complete, wait for the oven to cool down sufficiently so that you can wipe the oven interior safely.

After the 30-minute program, the stains on the oven enamel walls will soften, which allows easier cleaning. Wipe the stains with a damp cloth.

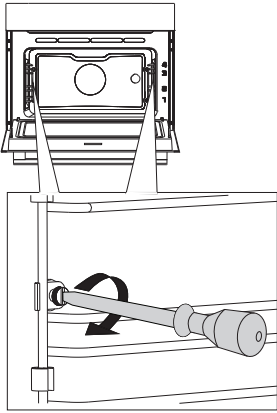
 If the cleaning process is not successful (in case of particularly stubborn dirt), repeat it.



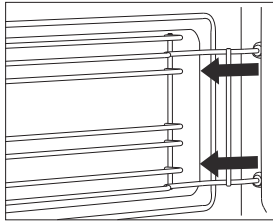
Use the cleaning program after the oven has fully cooled down.

REMOVING AND CLEANING THE WIRE GUIDES

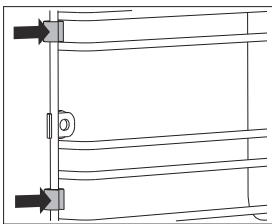
Only use conventional cleaners to clean the guides.



1 Undo the screw. Use a screwdriver.



2 Remove the guides from the holes in the back wall.



Take care not to lose the spacers fitted on the wire guides. Replace the spacers after cleaning; otherwise, sparks may appear.



After cleaning, re-tighten the screws on the guides with a screwdriver.

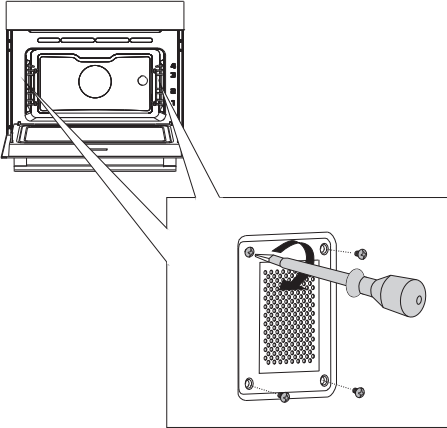
When replacing the wire guides, make sure you mount them on the same side they were installed on prior to removal.

REPLACING THE BULB

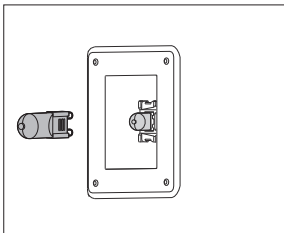
The oven is fitted with a halogen lamp.

This product contains a light source of energy efficiency class (G).

The bulb is a consumable and therefore not covered by warranty. Before changing the bulb, remove the trays, the grid, and the guides.

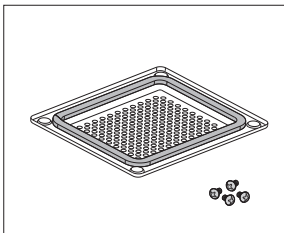



- 1** Undo the four screws on the cover. Remove the cover and the glass.



- 2** Remove the halogen light bulb and replace it with a new one.

 Use protection to avoid burns.



 There is a gasket on the cover which should not be removed. Do not allow the gasket to be detached from the cover. The gasket should fit correctly onto the oven cavity wall.



Firmly re-tighten the screws on the cover using a screwdriver; otherwise, sparks may appear.

TROUBLESHOOTING TABLE

Problem/error	Solution
There is no response of the sensors; the display is frozen.	Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the appliance and switch it on.
The main fuse in your home trips often.	Call a service technician.
The oven lighting does not work.	The process of changing the light bulb is described in the chapter Cleaning and Maintenance.
The pastry is underdone.	Did you choose the right temperature and heating system? Is the oven door closed?
Error code is displayed: ERRXX ... * XX denotes the number/code of the error.	There is an error in the electronic module operation. Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes. Then, reconnect it and set the time of day. If the error is still indicated, call a service technician.
Sparks appear in the oven.	Make sure all covers of the lights are fastened and that all spacers are fitted on the wire guides. Make sure the guides are correctly placed in the appliance.

If the problems persist despite observing the advice above, call an authorized service technician. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty. In this case, the user will cover the cost of repair.



Before the repair, disconnect the appliance from the power mains (by removing the fuse or by removing the plug from the wall outlet).

DISPOSAL



Packaging is made of environmentally friendly materials that can be recycled, disposed of, or destroyed without any hazard to the environment. To this end, packaging materials are labelled appropriately.

The symbol on the product or its packaging indicates that the product should not be treated as normal household waste. The product should be taken to an authorized collection center for waste electric and electronic equipment processing.

Correct disposal of the product will help prevent any negative effects on the environment and health of people which could occur in case of incorrect product removal. For detailed information on removal and processing of the product, please contact the relevant municipal body in charge of waste management, your waste disposal service, or the store where you bought the product.



Declaration of conformity

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

We reserve the right to any changes and errors in the instructions for use.



The appliance rating label is located on the inside of the appliance.

When contacting the service department, have the complete type number to hand.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.



Pelgrim