



MAG824MAT
MAG824RVS
MAG834MAT

Gebruiksaanwijzing Magnetron

Pelgrim

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

2 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 4 Voor aansluiting van het apparaat	WAARSCHU- WINGEN
5 MAGNETRON 8 Bedieningspaneel 10 Informatie over het apparaat - gegevensplaatje (afhankelijk van het model)	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 (recepten) 15 B) Koken met de magnetron 19 C) Uw eigen programma bewaren (opslaan als favoriet) 20 BEGIN VAN HET BAKKEN 20 EINDE VAN HET BAKKEN EN AFSLUITEN VAN DE OVEN 21 EXTRA FUNCTIES SELECTEREN 22 ALGEMENE INSTELLINGEN SELECTEREN 24 DESCRIPTIONS OF SYSTEMS (COOKING MODES) AND COOKING TABLES	INSTELLINGEN EN BAKKEN
25 REINIGING EN ONDERHOUD 26 Reiniging van de oven 27 Aqua clean schoonmaakprogramma 28 Verwijdering en reiniging van de geleiders 29 Vervanging van de lamp	REINIGING EN ONDERHOUD
30 TABEL VAN STORINGEN EN FOUTEN 31 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.

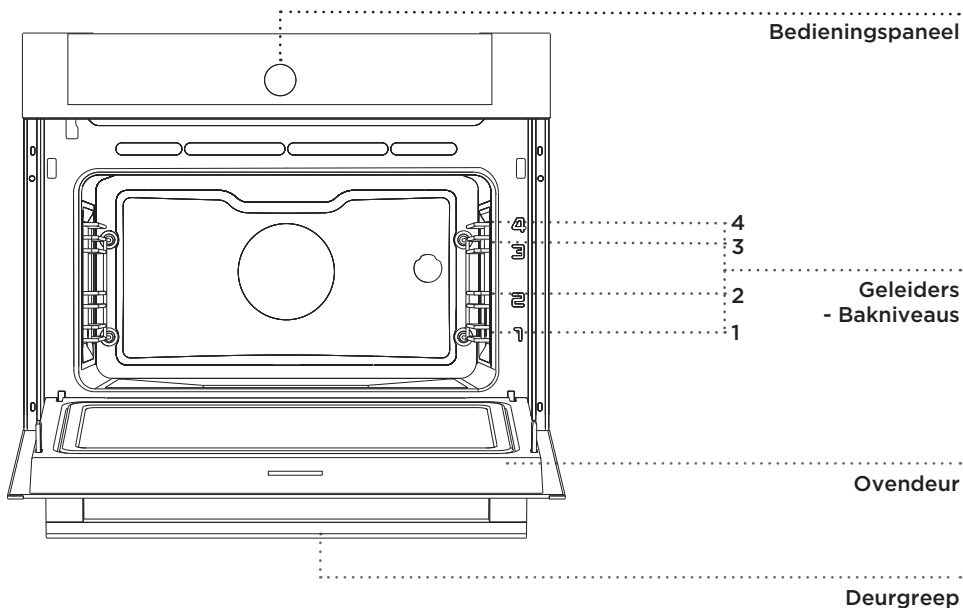
Kookgerei	Magnetron-veilig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓X	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het gerecht te gaar worden. Er kan zich vonkontlading voordoen indien de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein 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

MAGNETRON

(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).

OVENDEURSCHAKELAAR

De schakelaars deactiveren de magnetronverwarming, wanneer de overdeur geopend wordt tijdens het kookproces.

Als de deur gesloten wordt, zetten de schakelaars de magnetronwerking weer aan.

DE KOELVENTILATOR

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

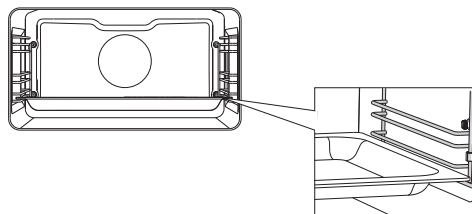
VERLENGDE WERKINGSDUUR VAN DE KOELVENTILATOR

Nadat de oven is uitgeschakeld zal de ventilator nog enige tijd doorwerken ter verschaffing van aanvullende koeling van de oven. (Verlengde werkingsduur van de koelventilator is afhankelijk van de werkingsduur van de magnetron.)

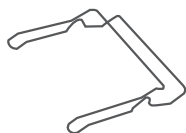
ACCESSOIRES (Afhankelijk van het model)



Gebruik **GLAZEN BAKSCHALEN** voor het koken met de magnetron. Deze kunnen ook worden gebruikt als serveerblad.



Bij het gebruik van draadgeleiders, moet het blad altijd worden ingebracht in de gleuf tussen de twee draadprofielen.



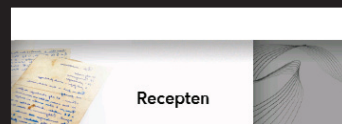
DE BAKPLAATHOUDER maakt het gemakkelijker om hete bakplaten uit de oven te halen na het bakken.



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

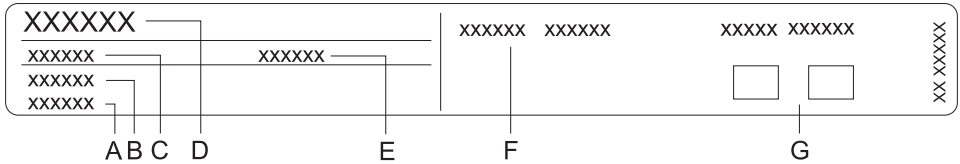
Aanraken: START

**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.

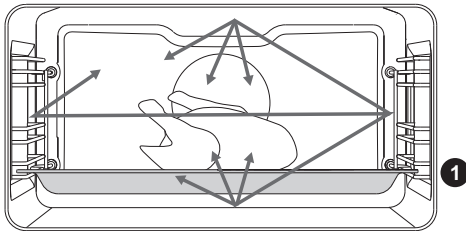
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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.

MAGNETRONFUNCTIE

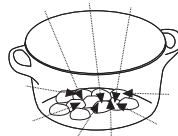
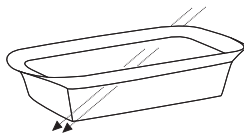
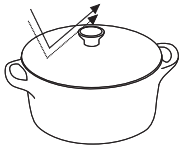
Microgolven worden gebruikt voor het koken, braden en ontdooien van voedsel. Dit gaat snel en efficiënt, zonder kleur- of vormverandering van het voedsel.

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.

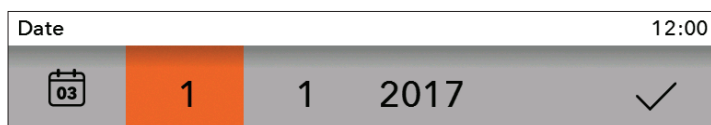


Bevestig elke instelling door op de KNOP te drukken.



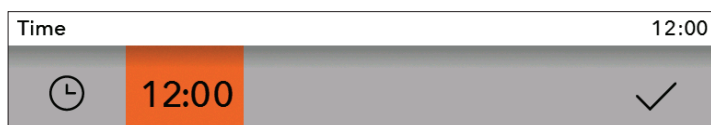
Draai aan de KNOP en selecteer de gewenste taal. Bevestig uw selectie.

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).

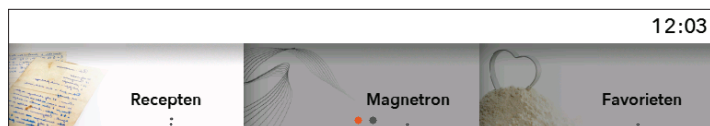
Na enkele minuten inactiviteit gaat het apparaat in de stand-bymodus.

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

U kunt het bakken op verschillende manieren besturen:



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) Magnetron

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

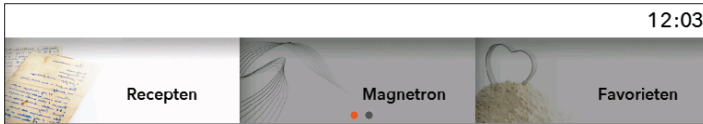
C) Favorieten

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.

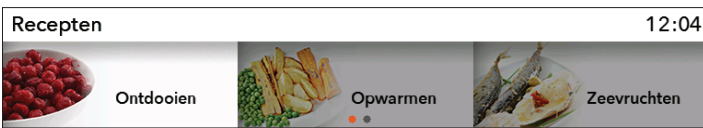
A) BAKKEN DOOR HET TYPE VOEDSEL TE SELECTEREN (Recepten)



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 Uitgestelde start
- 3 Duur van het bakken
- 4 Ovenfunctie en aanbevolen niveau
- 5 Oven modus



Als in de **favorieten** modus het symbool  wordt geselecteerd, schakelt het programma over naar de **oven modus** (zie hoofdstuk FASE BAKKEN).

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

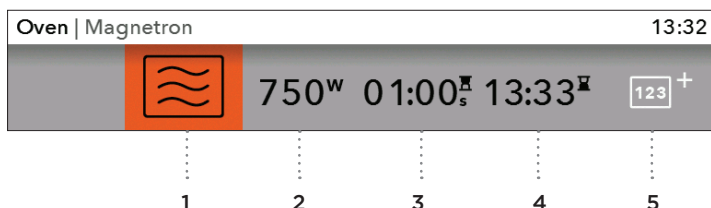
B) KOKEN MET DE MAGNETRON



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.

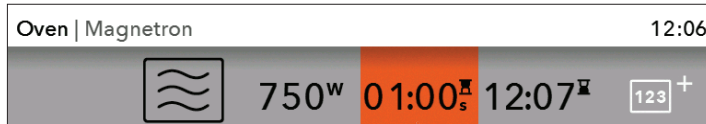
- 1 Magnetronfunctie
- 2 Vermogen / Temperatuur (bij gecombineerde systemen)
- 3 Bereidingsduur
- 4 Eindtijd
- 5 Fase bakken (zie hoofdstuk FASE BAKKEN)

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.

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.

TIMERFUNCTIES



De "Duur" instelling kan worden gekozen in de basis Magnetron stand.

De kooktijd instellen

In deze modus kunt u de duur van de werking van de oven instellen (kooktijd). Stel de gewenste kooktijd in en bevestig de instelling. (maximale werkingsduur is 10 uur.)

De eindtijd van het koken wordt overeenkomstig aangepast. Druk op START om het kookproces te starten. Alle geselecteerde instellingen zijn aangegeven op het display.

Alle timerfuncties kunnen worden geannuleerd door de tijd in te stellen op "0".

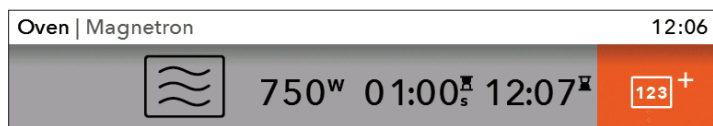
 Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, stopt de oven automatisch met werken (einde bereidingstijd). Er klinkt een kort geluidssignaal en het eindmenu verschijnt.

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.



De "Multifase-koken" instelling kan worden geselecteerd in de basis magnetron stand. Bevestig de instelling door op de KNOP te drukken.



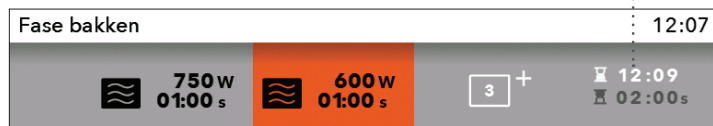
Selecteer: stap 1, stap 2, stap 3. Bevestig uw instellingen door op de KNOP te drukken.



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



Stel het systeem, het vermogen en de tijd in. Bevestig uw instellingen met een VINKJE door op de KNOP drukken.








Eindtijd

Kookvermogen en duur van de gekozen stap.


Voortgang van de huidige stap

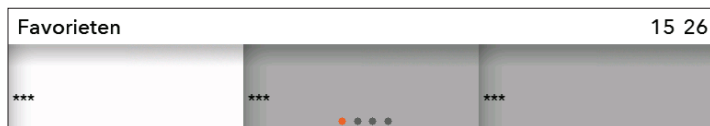
Door op de START toets te drukken begint de oven eerst te werken volgens stap 1. (De voortgangsbalk onderaan het display geeft de huidige stap van het bakproces aan). Wanneer een bepaalde tijd is verstreken, wordt stap 2 geactiveerd en vervolgens stap 3 als deze is geselecteerd.

Fase bakken Fase 1/2	12 07	
 750 W 00:58 s	 600 W 01:00 s	 12:09  01:58 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) 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.



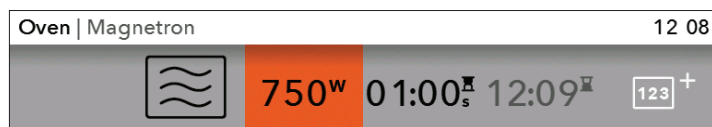
U kunt maximaal 12 recepten in het geheugen opslaan.



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



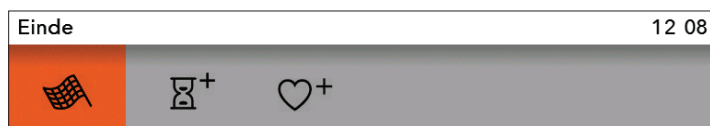
De START/STOP toets knippert aan het begin van het bakproces. Start het bakproces door de START/STOP toets aan te raken. Als u de instellingen tijdens het bakken wilt wijzigen, draait u aan de KNOP en selecteert u de instelling of waarde. Draai aan de knop om de instelling aan te passen en bevestig.

 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**.



Draai aan de KNOP en het **Eindmenu** verschijnt samen met de symbolen.



Voltooi

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




Programmaduur toevoegen

U kunt de bakduur verlengen door het pictogram te selecteren. U kunt een nieuwe tijd voor het einde van het bakken bepalen (zie hoofdstuk TIMERFUNCTIES - DUUR).



Toevoegen aan favorieten


U kunt de geselecteerde instellingen opslaan in het ovengedheugen 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 circuleert de lucht zonder dat de hitte elementen worden gebruikt.

Alleen de ventilator is in bedrijf.

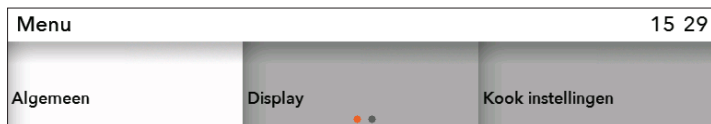
Het wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren voedsel (gebak, gebak, brood en broodjes en diepgevroren fruit).

Door het symbool te selecteren, stelt u het type voedsel, het gewicht en het tijdstip van start en einde van het ontdooiproces in. Halverwege de ontdooitijd moeten het voedsel omgedraaid, geroerd en gescheiden worden als ze samen werden ingevroren.

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.

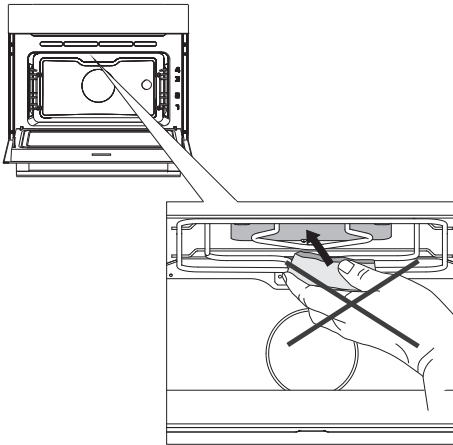
REINIGING VAN DE OVEN

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.

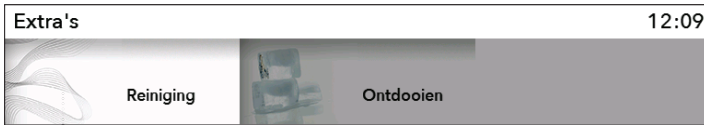


Gebruik voor reiniging van het deksel bovenop de oven nooit agressieve reinigingsmiddelen, schuurmiddelen, schuursponsjes, vlek- en roestverwijderaars etc.

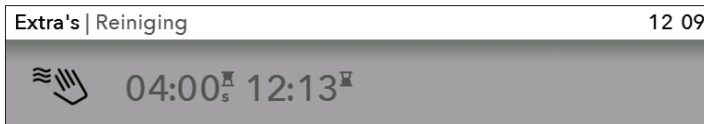
AQUA CLEAN SCHOONMAAKPROGRAMMA

Voordat u het reinigingsprogramma uitvoert, verwijder alle grote stukken vuil en voedselresten uit de ovenruimte.


Giet 1,5 dl water op de bodem van de oven. 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.

Wanneer het programma is voltooid, worden de vlekken op de emaille wanden van de oven verzacht, wat een eenvoudiger reiniging mogelijk maakt. Veeg de vlekken af met een vochtige doek.

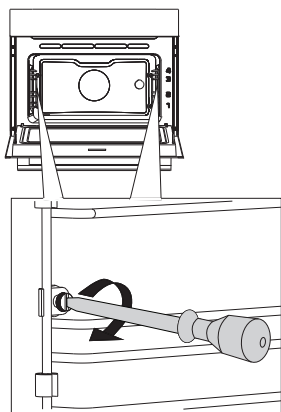
 Als het reinigingsproces niet succesvol is (in het geval van bijzonder hardnekkig vuil), herhaal dan het proces.



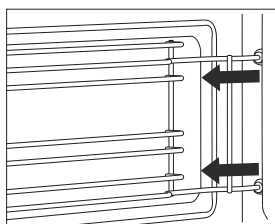
Gebruik het reinigingsprogramma nadat de oven volledig is afgekoeld.

VERWIJDERING EN REINIGING VAN DE GELEIDERS

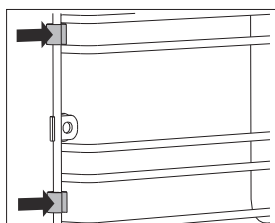
Reinig de geleiders met een gewoon reinigingsmiddel.



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.

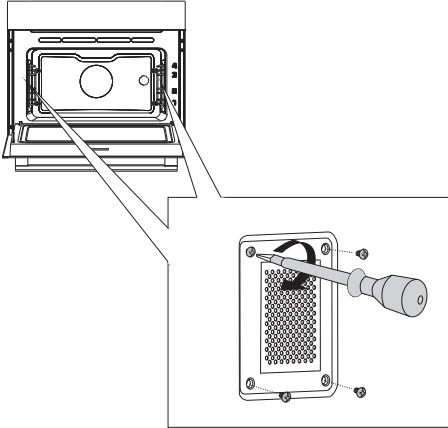


Draai na het reinigen de geleiders weer goed vast met een schroevendraaier. Zorg ervoor dat de geleiders aan dezelfde kant worden teruggeplaatst.

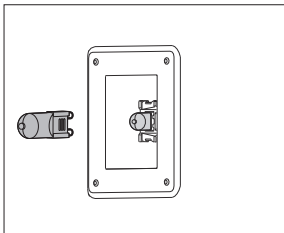
VERVANGING VAN DE LAMP

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

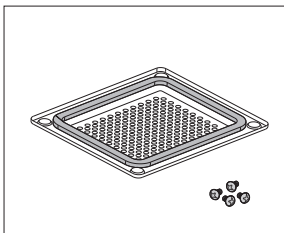



1 Draai de vier schroeven van het afdekplaatje los. Verwijder het afdekplaatje en het glas.



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.	<ul style="list-style-type: none">• 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

nl (01-21)

803460 / VER 2 / 21.01.2021



MAG824MAT
MAG824RVS
MAG834MAT

Notice d'utilisation Four à micro-ondes

Pelgrim

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 consignes 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 FOUR À MICRO-ONDES 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) 15 B) Cuisson aux micro-ondes 19 C) Sauvegarde des programmes définis par l'utilisateur (mes favoris) 20 DÉMARRAGE DE LA CUISSON 20 FIN DE LA CUISSON ET ARRÊT DU FOUR 21 SÉLECTION DES FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES 22 SÉLECTION DES RÉGLAGES GÉNÉRAUX 24 DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON & TABLEAUX DE CUISSON	RÉGLAGES ET CUISSON
24 ENTRETIEN & NETTOYAGE 25 Nettoyage conventionnel 26 Programme de nettoyage aux micro-ondes 27 Démontage et nettoyage des gradins en fil 28 Remplacement de l'ampoule	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
29 GUIDE DE DÉPANNAGE 30 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.

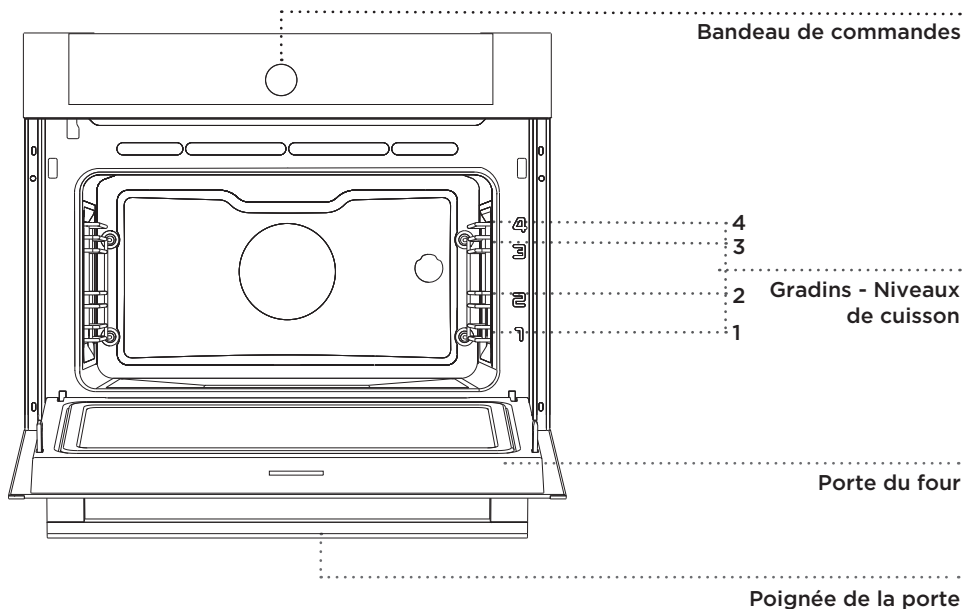
Ustensile	Adapté aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓X	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher certaines parties d'un plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
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

FOUR À MICRO-ONDES

(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).

INTERRUPTEUR SUR LA PORTE DU FOUR

Lorsqu'on ouvre la porte du four durant la cuisson, l'interrupteur désactive 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.

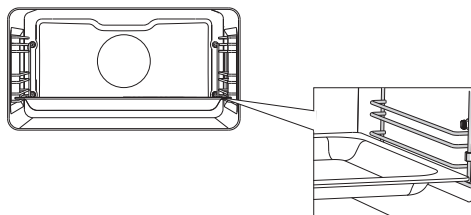
ACTIVITÉ PROLONGÉE DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

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 durée de fonctionnement des micro-ondes).

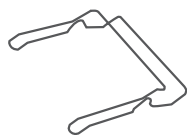
ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES DU FOUR (en fonction du modèle)



Utilisez le **PLAT EN VERRE** pour la cuisson aux micro-ondes ; il peut aussi faire office de plat de service.



Si votre four est équipé de gradins en fils, insérez toujours le plat en verre dans l'espace entre les deux fils formant le gradin.



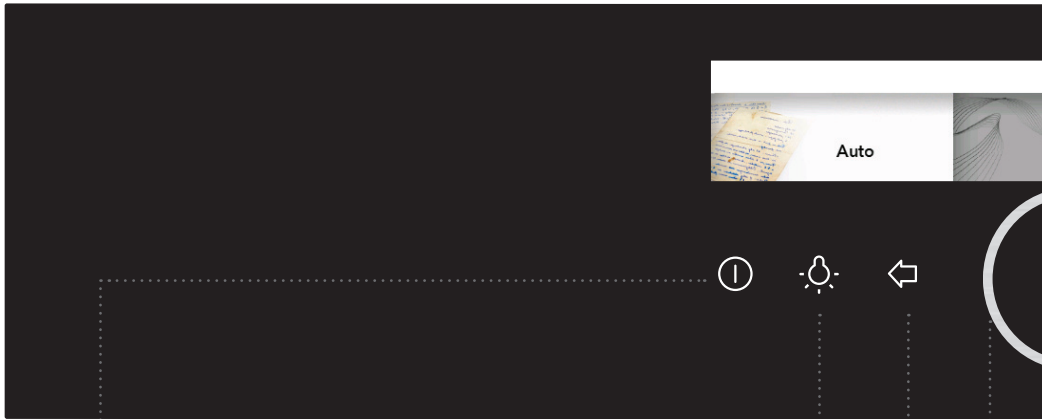
La **POIGNÉE POUR PLAQUE À PÂTISSERIE** permet de tirer facilement les plaques hors du four lorsque la cuisson est terminée.



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

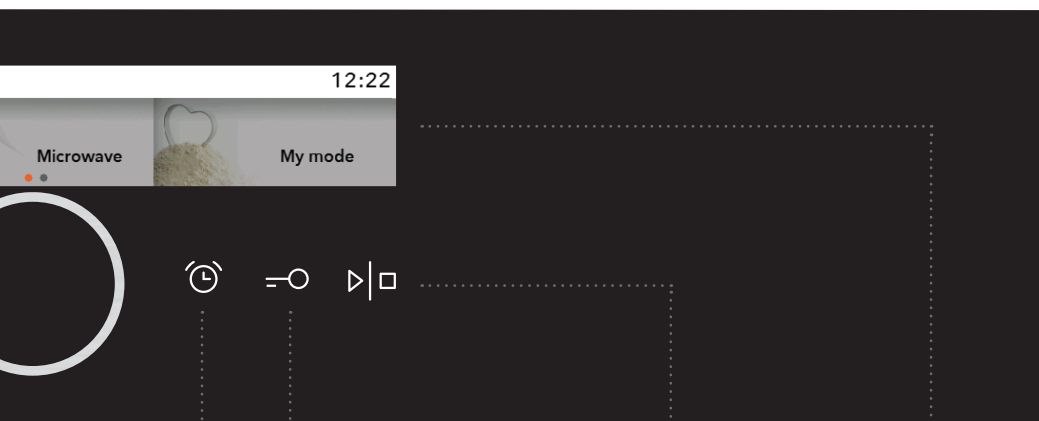
Appui bref: retour
au menu précédent.

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

8 ÉCRAN - affiche tous les réglages

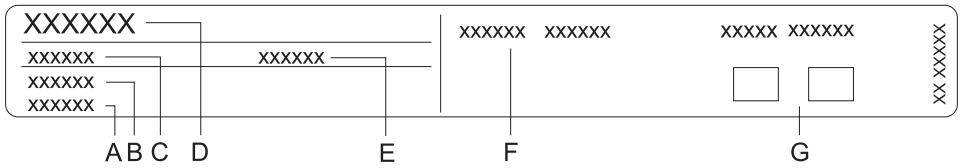
Appui long: START

Appui long durant l'opération: STOP

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

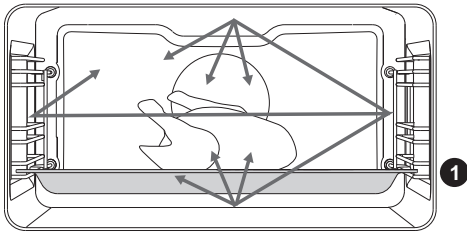
Avant la première utilisation, enlevez tout ce qui est à l'intérieur du four, y compris les protections de transport. Nettoyez tous les accessoires et ustensiles à l'eau chaude avec un détergent usuel. N'utilisez pas de produits abrasifs.

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.

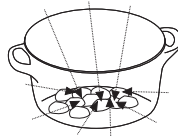
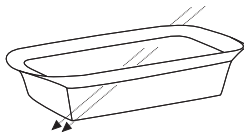
Les micro-ondes servant à la cuisson sont des ondes électromagnétiques. On les rencontre couramment dans notre environnement sous forme d'ondes radio-électriques, de lumière, ou de rayonnement infrarouge.

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

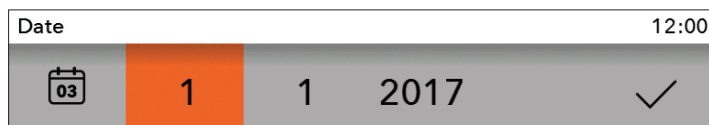
Dès que le four est raccordé au réseau électrique, ou après une coupure de courant prolongée, il faut sélectionner la langue d'affichage désirée. L'anglais est la langue par défaut.

 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).

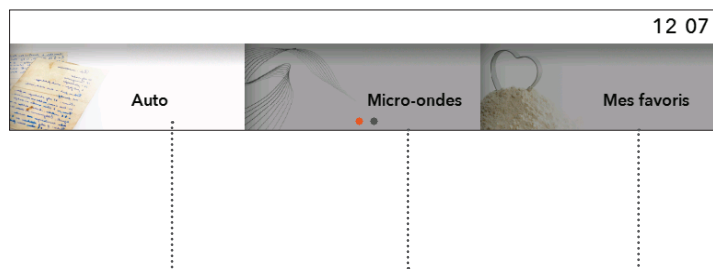
Au bout de quelques minutes, le four passe en mode Veille.

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 préréglées, révisées par des chefs cuisiniers et des nutritionnistes.

B) Micro-ondes

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

C) 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.

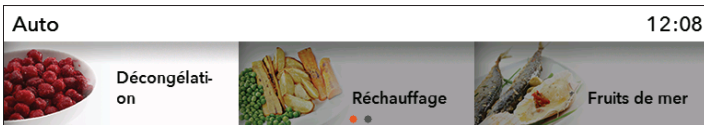
A) CUISSON PAR SÉLECTION DU TYPE D'ALIMENT (Mode automatique - Auto)



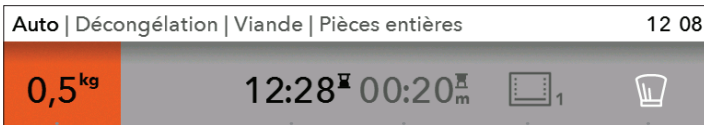
Validez chaque réglage en appuyant sur le BOUTON.



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 préréglées 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 Départ différé
- 3 Durée de cuisson
- 4 Mode de cuisson et gradin préconisé
- 5 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).

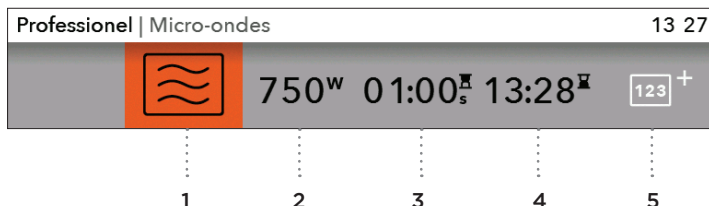
Effleurez la touche **DÉPART/STOP** pour lancer la cuisson.
Tous les réglages sont affichés à l'écran.

B) 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.

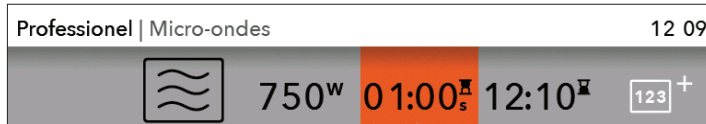
- 1 Mode micro-ondes
- 2 Puissance des micro-ondes / température (pour les modes combinés)
- 3 Durée de cuisson
- 4 Départ différé
- 5 Cuisson par étapes (voir le chapitre CUISSON PAR ÉTAPES)

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.

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.

FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR - DURÉE DE CUISSON



Il est possible de régler la "Durée" de cuisson dans le mode Micro-ondes de base.


Réglage de la durée de cuisson

Dans ce mode, vous pouvez régler le temps pendant lequel le four doit fonctionner (durée de cuisson). Réglez la durée de cuisson voulue et validez. (La durée maximale est de 10 heures).

L'heure de fin de cuisson est calculée en conséquence.

Appuyez sur la touche DÉPART pour lancer la cuisson. Tous les réglages sélectionnés sont affichés à l'écran.

Vous pouvez annuler toutes les fonctions du programmeur en réglant la durée à "0".

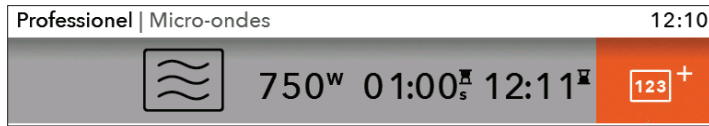
 À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement (fin de cuisson). Un signal sonore bref retentit et le menu Fin apparaît.

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 régler la "Cuisson par étapes" dans le mode Micro-ondes de base. Validez votre choix en appuyant sur le BOUTON.

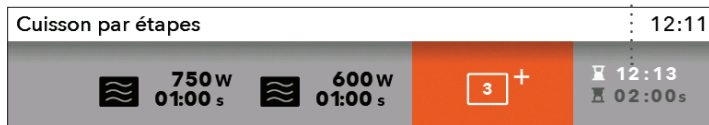


Sélectionnez :
Étape 1, Étape 2,
Étape 3.
Validez vos réglages en appuyant sur le BOUTON.

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



Réglez le mode de cuisson, la puissance des micro-ondes 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


Puissance des micro-ondes 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		12:11
 750 W 00:58 s	 600 W 01:00 s	 12:13  01:58s

 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) 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 .



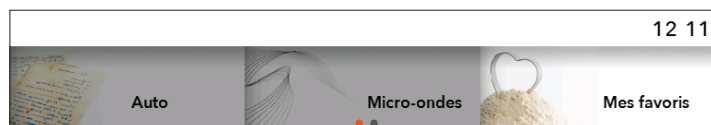
Dans le menu principal, sélectionnez **Mes favoris** en tournant le BOUTON.



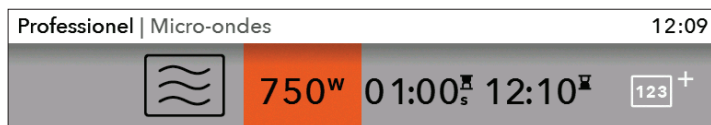
Vous pouvez enregistrer jusqu'à 12 combinaisons de réglages.




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.

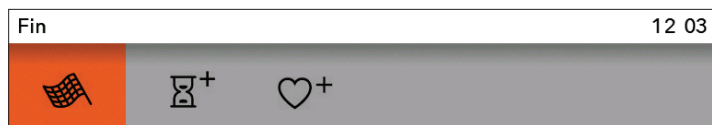
 La cuisson s'arrête quand on ouvre la porte et repart quand on la referme. Vous avez 3 minutes pour refermer la porte ; passé ce délai, la cuisson est interrompue et le message "Fin" s'affiche.

 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).



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 de la chaleur soit émise.

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

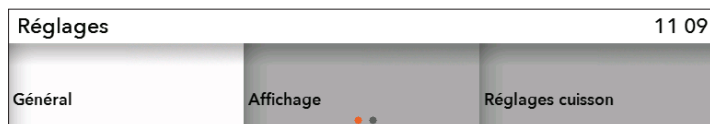
En sélectionnant les icônes adéquates, vous pouvez spécifier le type d'aliment et son poids ainsi que l'heure de début et de fin de la décongélation.

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

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 programmateur 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

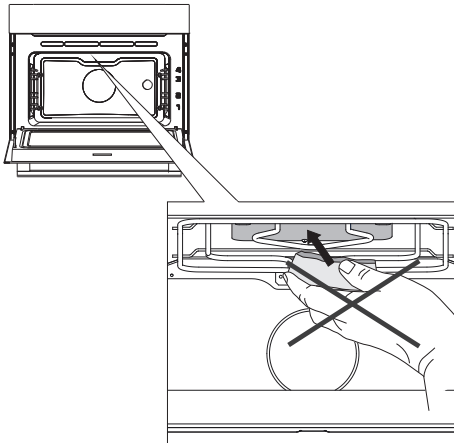
Vous pouvez nettoyer les taches résistantes en suivant la méthode standard (avec des détergents en aérosols pour fours). Enlevez soigneusement tout résidu du produit lors du rinçage.

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.

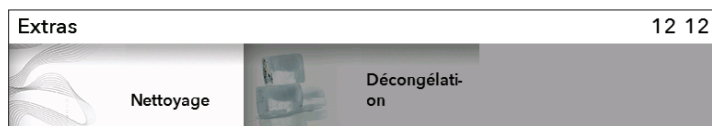


Pour nettoyer la carrosserie sur le haut du four, n'utilisez jamais de nettoyants agressifs ou abrasifs, d'éponge grattante, de détachants, ni de produits antirouille, etc.

PROGRAMME DE NETTOYAGE AUX MICRO-ONDES

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


Versez 1,5 dl d'eau dans le bas du four. Sélectionnez le programme de nettoyage.




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



Appuyez sur la touche DÉPART.

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

Lorsque le programme est terminé, les taches desséchées sur les parois émaillées se sont ramollies et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.

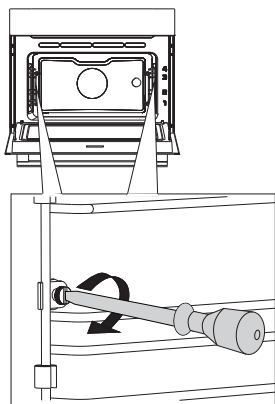
 Si le nettoyage n'est pas parfait (en cas de tache particulièrement tenaces), lancez le programme à nouveau.



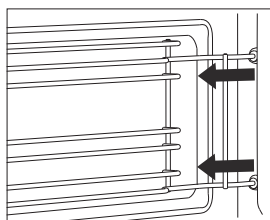
Utilisez le programme de nettoyage lorsque le four a complètement refroidi.

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES GRADINS EN FIL

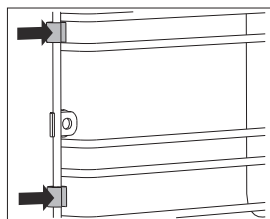
Utilisez exclusivement des détergents conventionnels pour nettoyer les gradins.



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.

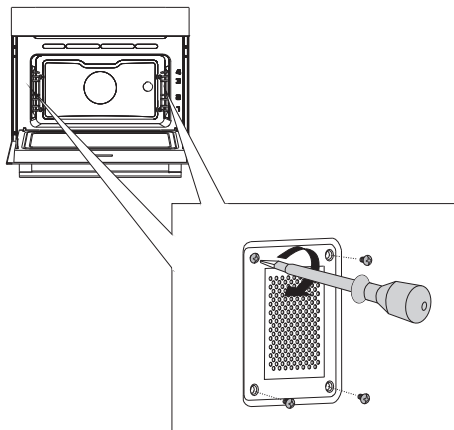


Lorsque le nettoyage est terminé, revissez les gradins à la paroi avec un tournevis.

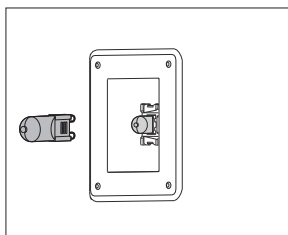
Lorsque vous remettez les gradins en place, veillez à les remonter sur le côté où ils étaient installés à l'origine.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

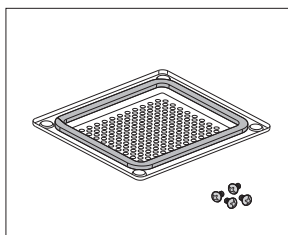



1 Dévissez les 4 vis du couvercle. Enlevez le couvercle et la vitre.



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

Problème	Solution
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.

CE

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.



803457

Pelgrim

fr (01-21)

803457 / VER 2 / 21.01.2021



MAG824MAT
MAG824RVS
MAG834MAT

Bedienungsanleitung Mikrowellenherd

Pelgrim

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 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 15 B) BRATEN MIT MIKROWELLEN 19 C) SPEICHERN DES EIGENEN PROGRAMMS (MEINE REZEPTE) 20 BACK-/BRATVORGANG STARTEN 20 BETRIEBSSENDE UND ABSCHALTEN DES GERÄTS 21 AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN 22 AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN 24 BETRIEBSARTEN UND TABELLEN	EINSTELLEN UND BACKEN/BRATEN
25 REINIGUNG UND PFLEGE 26 KLASSISCHE REINIGUNG 27 PROGRAMM REINIGEN MIT DAMPF 28 DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHTFÜHRUNGEN 29 AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS	REINIGUNG UND PFLEGE
30 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER 31 ENTSORGUNG	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. Mikrowellengeeignetes 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 • Papiertüten oder Zeitungspapier • Recyceltes Papier or metal edges oder Metallränder	✓	Kann für das Erhitzen von Lebensmitteln verwendet werden. Bei Überhitzung kann das Polystyrol schmelzen.
	X	Kann in Brand geraten.
	X	Kann Lichtbogenbildung verursachen.
Glaswaren • Auflaufformen • Feine Glaswaren • Glasbehälter	✓	Kann verwendet werden, falls kein Metallrand vorhanden ist. Kann für das Erhitzen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten verwendet werden.
	✓X	Dünnes Glas kann bei plötzlicher Erhitzung brechen oder bersten.
	✓X	Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Erwärmen geeignet.
Metall	X	Kann Lichtbogenbildung oder Brand verursachen.
Papier • Teller, Becher, Küchenpapier • Recyceltes Papier	✓	Für kurze Garzeiten und zum Erwärmen. Für das Aufsaugen überschüssiger Feuchtigkeit.
	X	Kann Lichtbogenbildung verursachen.
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

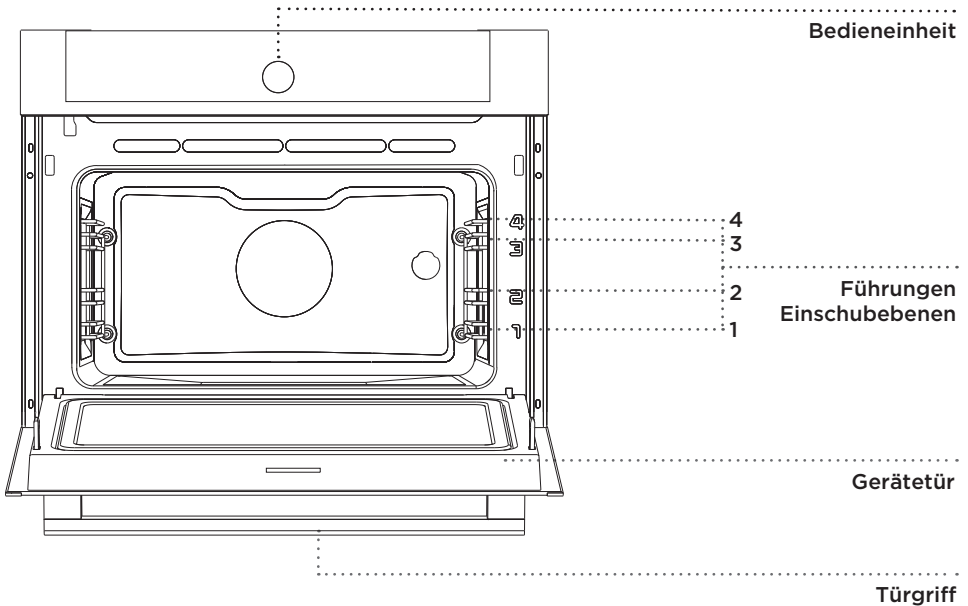
✓X : Vorsichtig

X : Unsicher

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

Die Drahtführungen ermöglichen das Braten auf vier Einschubebenen (beachten Sie, dass die Einschubebenen immer von unten nach oben gezählt werden).

TÜRKONTAKTSCHALTER

Der Türkontaktschalter schaltet die Mikrowellen und das Gebläse aus, wenn die Gerätetür während des Betriebs geöffnet wird und schaltet diese automatisch ein, wenn die Tür wieder geschlossen wird.

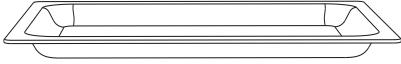
KÜHLGEBLÄSE

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

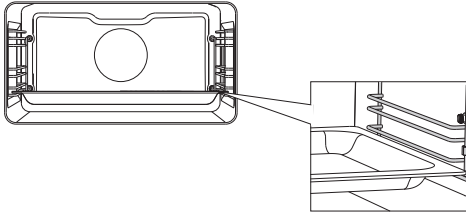
VERLÄNGERTER BETRIEB DES KÜHLGEBLÄSES

Nach dem Ausschalten des Geräts ist das Kühlgebläse noch für kurze Zeit in Betrieb und kühlt das Gerät zusätzlich ab. (Der verlängerte Betrieb des Kühlgebläses ist von der Temperatur im Garraum abhängig).

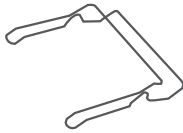
ZUBEHÖR (Abhängig vom Modell)



Der **GLASBRÄTER** wird zum Braten mit Mikrowellen verwendet. Sie können den Glasbräter auch als Serviertablett verwenden.



Bei Drahtführungen müssen Sie das Backblech immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.



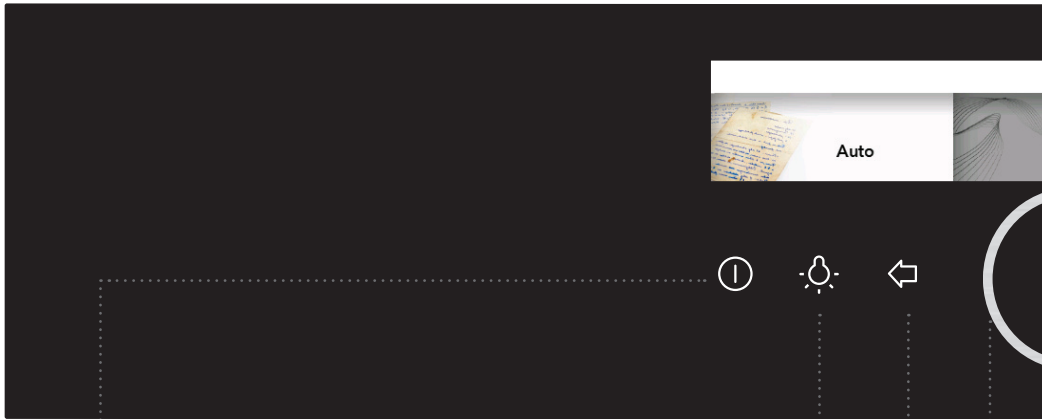
Der **BACKBLECHTRÄGER** erleichtert das Herausnehmen der Backbleche aus dem Garraum, wenn diese noch heiß sind.



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

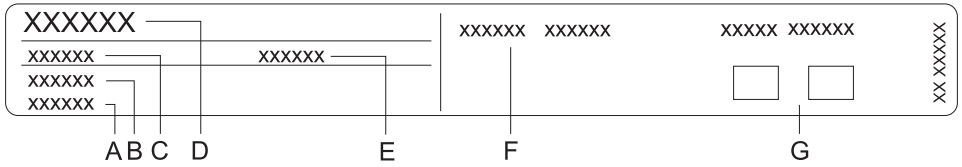
HINWEIS:

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.

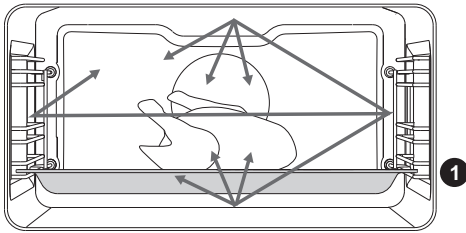
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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.

FUNKTIONSPRINZIP DER MIKROWELLEN

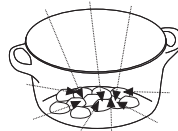
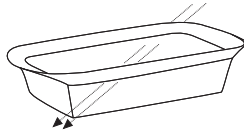
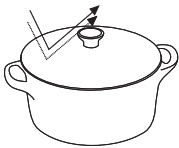
Mikrowellen werden zum **Garen, Backen/Braten und zum Auftauen von gefrorenen Lebensmittelverwendet**. Mikrowellen gewährleisten ein schnelles und effizientes Garen, ohne die Farbe oder Form der Speise zu verändern.

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.

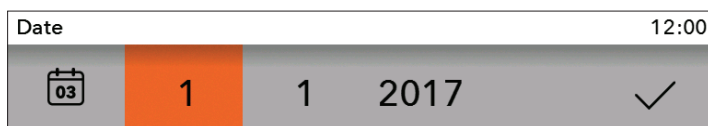


Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



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).

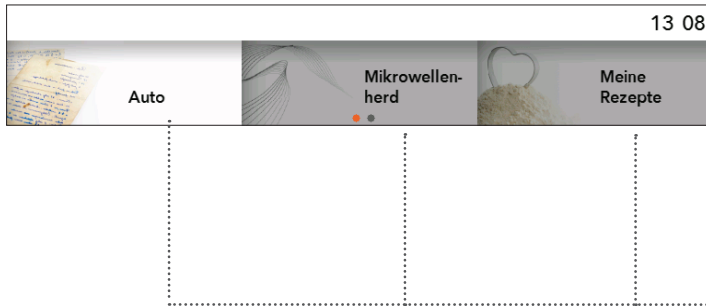
Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Standby“-Zustand um.

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) Mikrowellen

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

C) Meine Rezepte

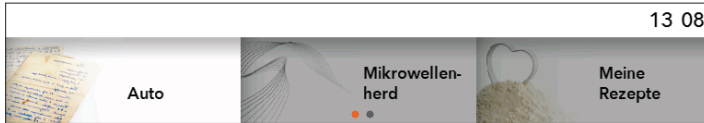
Diese Betriebsart ermöglicht Ihnen die Zubereitung von Speisen nach Ihren eigenen Rezepten, jedes Mal mit den gleichen Schritten und Einstellungen. Sie können Ihre Lieblingsrezepte als Programme speichern, die Sie jederzeit aufrufen können.

A) BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER SPEISEART

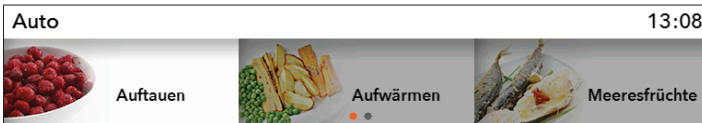
(Betriebsart Automatisch)



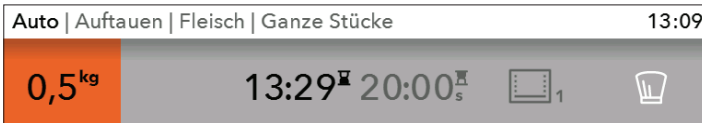
Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



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 Einschaltverzögerung
- 3 Betriebsdauer
- 4 Beheizungsart und empfohlene Einschubebene
- 5 Betriebsart Professionell



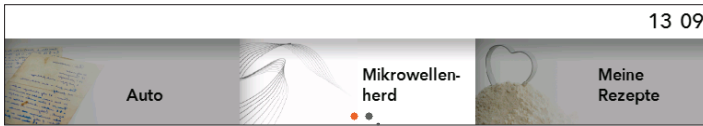
Falls Sie in der Betriebsart AUTOMATISCH das Symbol , wählen, schaltet das Programm auf die Betriebsart PROFESSIONELL um (siehe Kapitel ZUBEREITUNG IN SCHRITTEN).

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

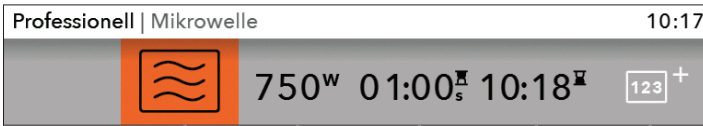
B) BRATEN MIT MIKROWELLEN



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

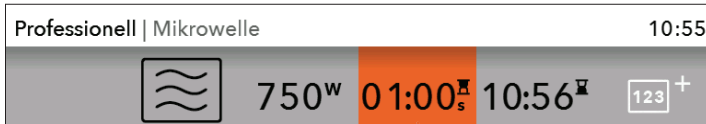
- 1 Betriebsart Mikrowellen
- 2 Leistungsstufe/Temperatur (bei kombinierten Betriebsarten)
- 3 Betriebsdauer
- 4 Startzeitvorwahl
- 5 Zubereitung in Schritten (siehe Kapitel SCHRITTPROGRAMM)

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

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

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

ZEITFUNKTIONEN - BETRIEBSDAUER



Wählen Sie in der Grundbetriebsart Mikrowellen die **Einstellung Betriebsdauer**.

Einstellung der Betriebsdauer

Bei dieser Betriebsart bestimmen Sie den Zeitraum, in dem der Backofen in Betrieb sein soll. Stellen Sie die Betriebsdauer ein und bestätigen Sie die Auswahl. (Die maximale Betriebsdauer ist 10 Stunden.)

Entsprechend wird auch die Anzeige des Betriebsendes angepasst. Drücken Sie die START-Taste, um den Bratvorgang zu starten. Das Display zeigt alle ausgewählten Einstellungen.

Sie können sämtliche Zeitfunktionen löschen, indem Sie die Zeit auf „0“ stellen.

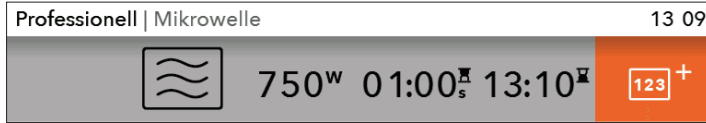


Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Ein akustisches Signal ertönt und auf dem Display erscheint das Wort Ende.

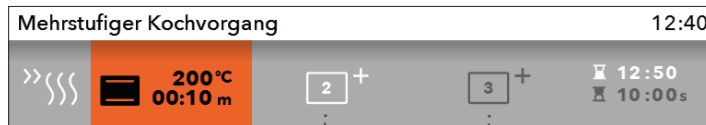
Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Standby“-Zustand um. Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt.

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.

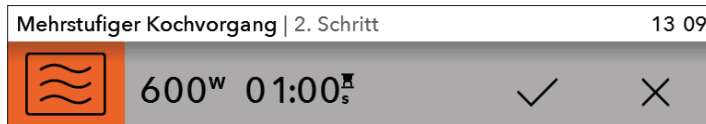


Wählen Sie in der Grundbetriebsart Mikrowellen die Einstellung Zubereitung nach Schritten. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

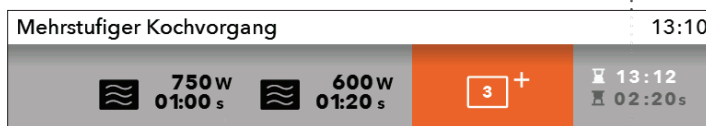


Wählen Sie: Schritt 1, Schritt 2, Schritt 3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

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



Stellen Sie die Leistungsstufe und die Betriebszeit ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Setzen des HÄCKCHENS durch Drücken des KNEBELS.

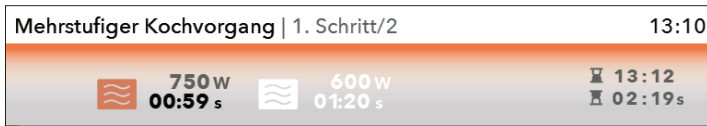



Gesamte Zubereitungszeit - Betriebsende

Betrieb des aktuellen Schrittes


Leistungsstufe und Betriebszeit 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) 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.

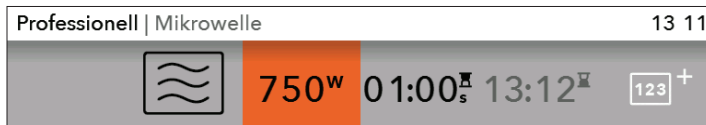


Drehen Sie den KNEBEL im Hauptmenü und wählen Sie **Meine Rezepte**. Bestätigen Sie die Auswahl.


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



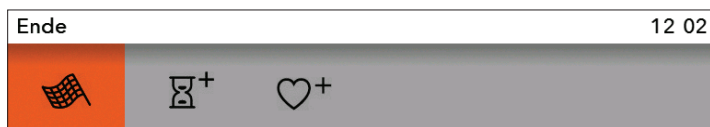
Vor dem Start des Back-/Bratvorgangs blinkt die Taste START/STOP. Starten Sie den Back-/Bratvorgang durch kurzes Drücken der Taste START/STOP. Falls Sie die Einstellungen während des Back-/Bratvorgangs ändern möchten, drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie die neue Einstellung bzw. den neuen Wert. Bestätigen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

Sobald der Back-/Bratvorgang beendet ist, erscheint auf dem Display das Menü „Ende“.



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).

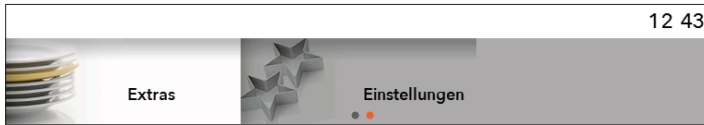


Zu meinen Rezepten hinzufügen

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

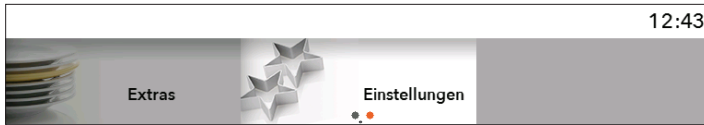
Dieses Programm ermöglicht die einfache Beseitigung von Flecken im Garraum. Siehe Kapitel »REINIGUNG UND PFLEGE«.

Auftauen

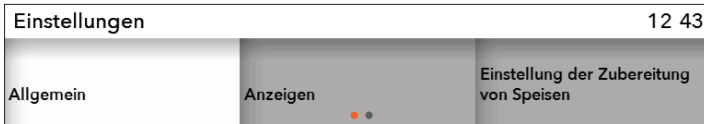
Bei dieser Betriebsart kreist die Luft im Garraum ohne zugeschaltete Heizelemente. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum langsamen Auftauen von Gefriergut (Torten, Kuchen, Gebäck, Brot und Semmeln sowie tiefgefrorenes Obst) verwendet.

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.

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.

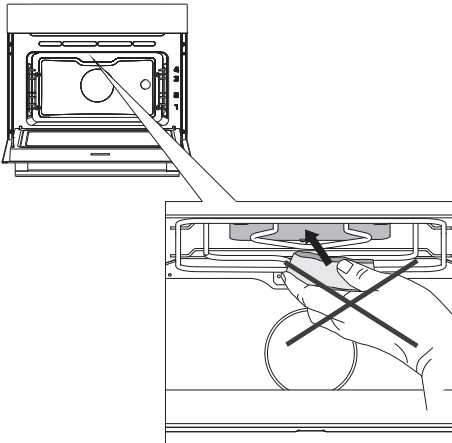
Reinigen Sie den Garraum und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann. Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, während der Garraum noch warm ist.

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 Fleckentferner.

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.

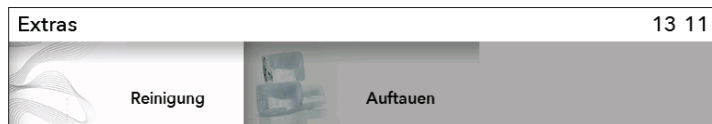


Verwenden Sie zum Reinigen der Decke des Garraums niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel und Topfschwämme, die Kratzer verursachen, und auch keine Rost- und Fleckentferner.

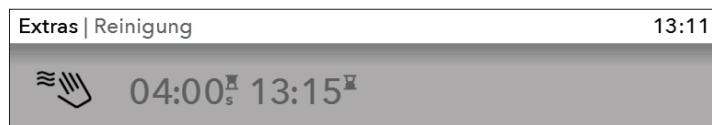
PROGRAMM REINIGEN MIT DAMPF

Entfernen Sie vor dem Start des Reinigungsprogramms mit Dampf größere Verschmutzungen und Speisereste aus dem Garraum.

Gießen Sie 1,5 dl Wasser in den Garraum. 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 Programms werden die Flecken auf dem Email im Garraum aufgeweicht, was eine einfache Reinigung des Garraums ermöglicht. Wischen Sie Flecken mit einem feuchten Tuch weg.

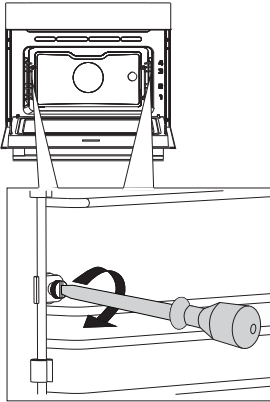
Falls der Garraum nicht vollständig sauber wird (bei hartnäckiger Verschmutzung), wiederholen Sie das Reinigungsprogramm mit Dampf.



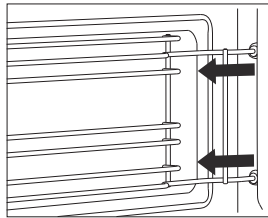
Starten Sie das Reinigungsprogramm, wenn der Garraum vollständig abgekühlt ist.

DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHTFÜHRUNGEN

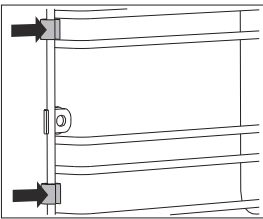
Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.



1 Schraube lösen. Verwenden Sie einen Schraubenzieher.



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



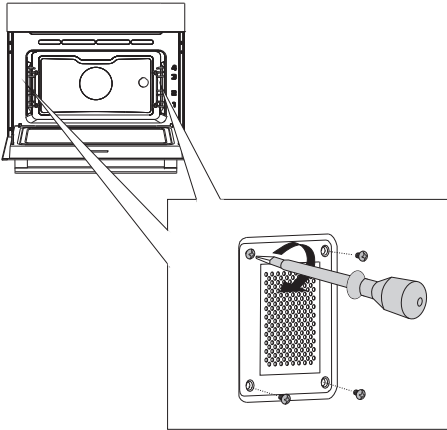
Sorgen Sie dafür, dass die Distanzscheiben, die auf den Drahtführungen angebracht sind, nicht verloren gehen. Sie müssen diese nach dem Reinigen wieder anbringen, ansonsten kann es zu Funkenbildung kommen.



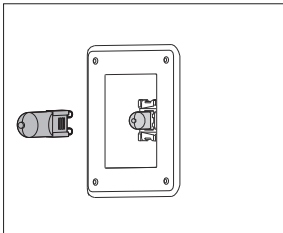
Nach dem Reinigen die Schrauben in den Führungen wieder mit dem Schraubenzieher festschrauben. Achten Sie bei der Montage der Drahtführungen, dass Sie diese auf dieselbe Seite montieren, von der Sie sie demontiert haben.

AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS


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.

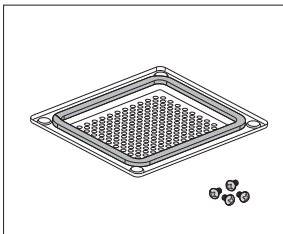



1 Lösen Sie die vier Schrauben auf der Abdeckung. Entfernen Sie die Abdeckung und das Glas.



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.

ENTSORGUNG



Zum Verpacken unserer Produkte werden umweltfreundliche Verpackungsmaterialien verwendet, die ohne Gefahren für die Umwelt wiederverwertet, entsorgt oder vernichtet werden können. Zu diesem Zweck sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Das **Symbol** auf dem Produkt oder auf seiner Verpackung deutet darauf hin, dass das Produkt nicht als gewöhnlicher Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie Ihr ausgedientes Gerät zu einer Sammelstelle für Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten.

Durch die vorschriftsmäßige **Entsorgung des Geräts** leisten Sie einen wertvollen Beitrag zur Vermeidung von eventuellen negativen Folgen und Einflüssen auf die Umwelt und Gesundheit von Mensch und Tier, die im Fall von unsachgemäßer Entsorgung des Geräts entstehen können. Für detaillierte Informationen über die Entsorgung und Wiederverwertung des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige städtische Stelle für Abfallentsorgung, an ihr Kommunalunternehmen oder an das Geschäft, in welchem Sie Ihr Gerät gekauft haben.



Konformitätserklärung

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

Wir behalten uns das Recht auf eventuelle Änderungen und Fehler in der Gebrauchsanweisung vor.



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 (01-21)

803459 / VER 2 / 21.01.2021



MAG824MAT
MAG824RVS
MAG834MAT

Instructions for use Microwave oven

Pelgrim

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 on a separate sheet.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



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



Important information



Tip, note

CONTENTS

2 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 4 Before connecting the appliance	WARNINGS
5 MICROWAVE OVEN 8 Control unit 10 Information on the appliance - data plate (depending on the model)	INTRODUCTION
11 BEFORE THE FIRST USE 12 FIRST USE	INITIAL PREPARATION OF THE APPLIANCE
13 SELECTING THE MAIN MENUS FOR BAKING AND SETTINGS 14 A) Baking by selecting the type of food (auto) 15 B) Cooking with microwaves 19 C) Storing your own programme (my mode) 20 START OF BAKING 20 END OF BAKING AND OVEN SHUT-OFF 21 SELECTING ADDITIONAL FEATURES 22 SELECTING GENERAL SETTINGS 24 DESCRIPTIONS OF SYSTEMS (COOKING MODES) AND COOKING TABLES	SETTINGS AND BAKING
25 MAINTENANCE & CLEANING 26 Conventional oven cleaning 27 Aqua clean cleaning program 28 Removing and cleaning the wire guides 29 Replacing the bulb	CLEANING AND MAINTENANCE
30 TROUBLESHOOTING TABLE 31 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.

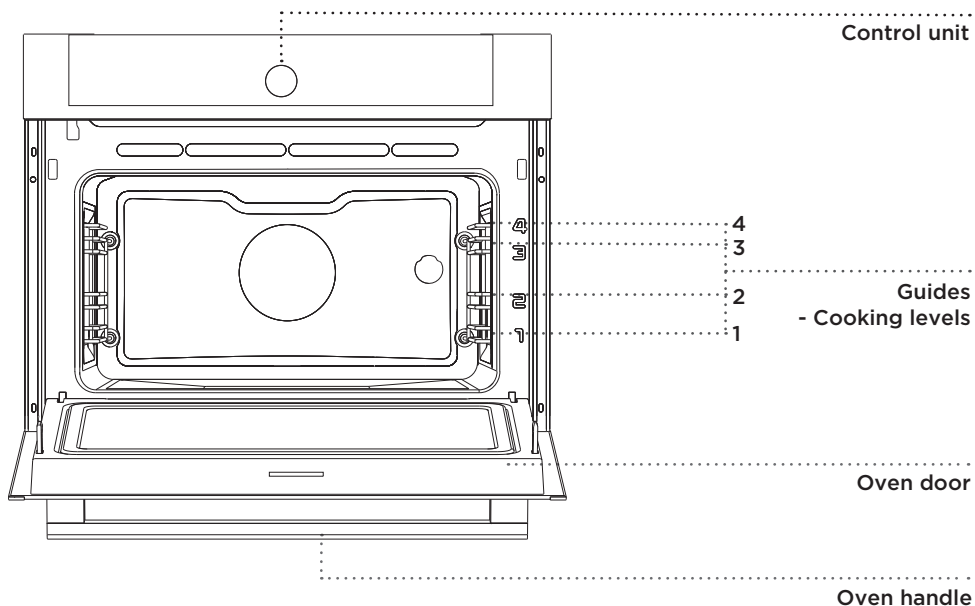
Cookware	Microwave safe	Remarks
Aluminium foil	✓X	Can be used in small quantities to prevent certain parts of the dish from overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Porcelain and earthenware	✓	Porcelain, earthenware, glazed earthenware and ivory 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 <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrene cups • Paper bags or newspaper • Recycled paper or metal edges 	✓ X X	Can be used to warm up dishes. Polystyrene can melt if it overheats. Can catch fire. Can cause arcing.
Glassware <ul style="list-style-type: none"> • Oven dishes • Fine glassware • Glass jars 	✓ ✓X ✓X	Can be used, unless it has a metal edge. Can be used to warm up dishes or liquids. Thin glass can break or shatter with sudden heating. The lid must be removed. Only suitable for warming.
Metal	X	Can cause arcing or fire.
Paper <ul style="list-style-type: none"> • Plates, cups, kitchen paper • Recycled paper 	✓ X	For short cooking times and warming. For absorbing excess moisture. 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

MICROWAVE OVEN

(DESCRIPTION OF THE OVEN AND EQUIPMENT - 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 four levels (please note that the levels/guides are counted from the bottom up).

OVEN DOOR SWITCH

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

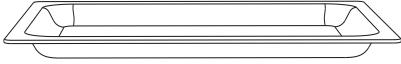
COOLING FAN

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

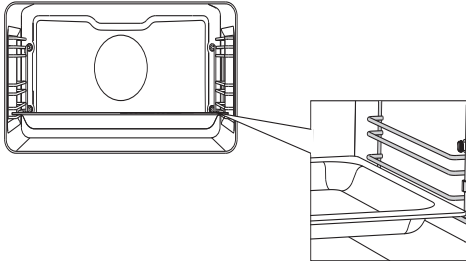
EXTENDED OPERATION OF THE COOLING FAN

After the oven is switched off, the cooling fan continues to operate for a short while in order to provide additional cooling for the oven. (Extended operation of the cooling fan depends on microwave operation time.)

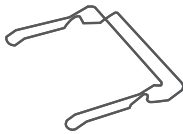
OVEN EQUIPMENT AND ACCESSORIES (depending on the model)



Use the **GLASS BAKING DISH** for cooking with microwaves. It can also be used as a serving tray.



In case of wire guides, the tray should always be inserted into the groove between the two wire profiles.



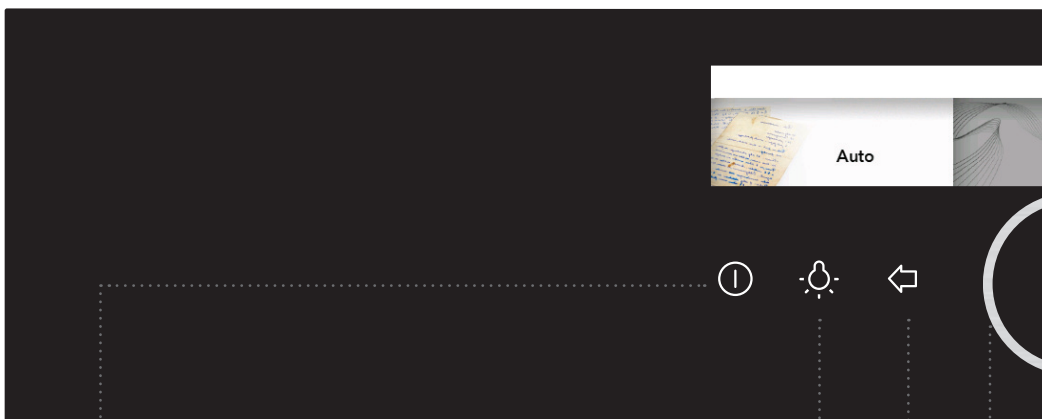
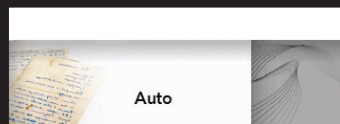
BAKING TRAY HOLDER makes it easier to remove hot baking trays from the oven after baking.



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

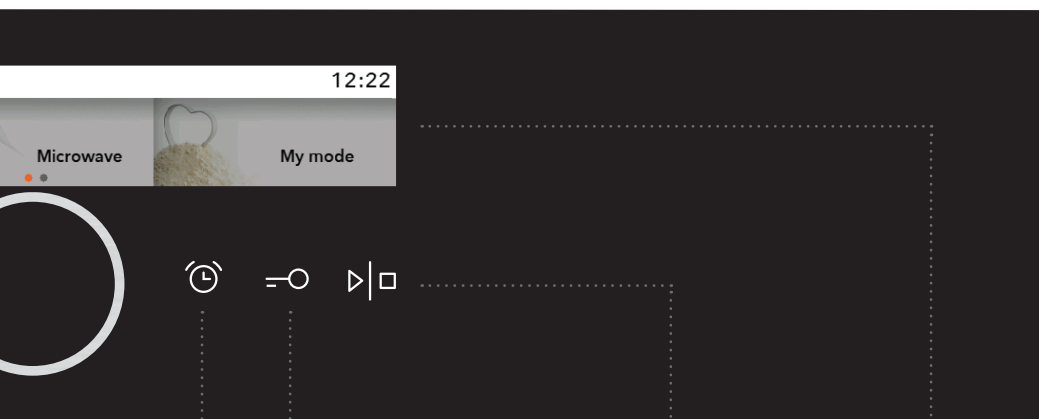
4 Selection and
CONFIRMATION
KNOB

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 - displays all settings

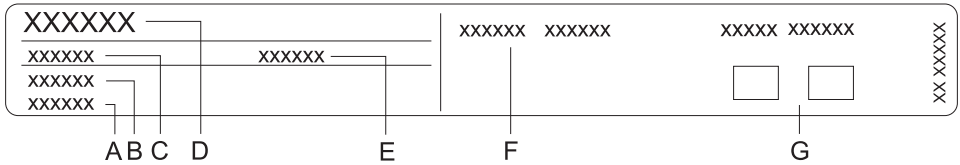
Touch: START

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.

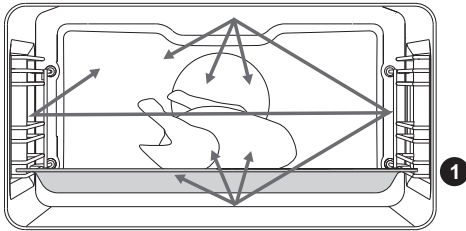
BEFORE THE FIRST USE

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.

MICROWAVE FUNCTION

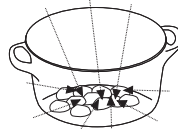
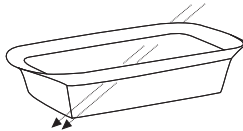
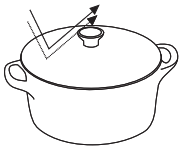
Microwaves are used for cooking, roasting and defrosting food. They allow quick and efficient cooking without changing the colour or shape of the food.

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

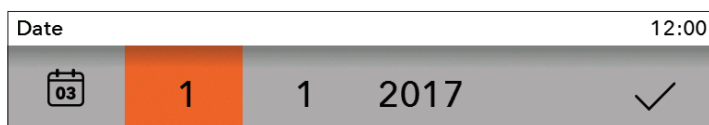
Upon the first connection of the appliance to the power supply or after a prolonged period of being disconnected, please set the desired language. The default language is English.

 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).

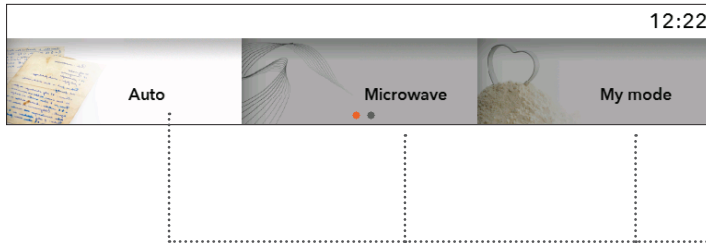
After a few minutes of inactivity, the appliance goes into Standby mode.

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 SETTINGS

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


B) Microwaves

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

C) My mode

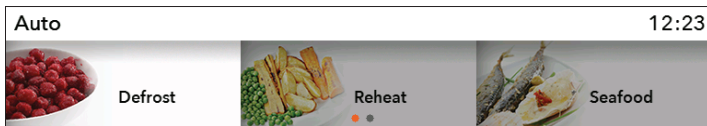
This mode allows you to prepare dishes according to your wishes, each time using the same steps and settings. You can save your settings in the oven's memory and recall them the next time you want to use them.

A) BAKING BY SELECTING THE TYPE OF FOOD (Auto)

 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 Quantity
- 2 Delayed start
- 3 Duration of baking
- 4 Baking system and recommended level
- 5 Professional (pro) mode

 If in the **Auto** mode the symbol  is selected, the programme switches to **Professional (Pro) mode** (see chapter MULTIPHASE COOKING).

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

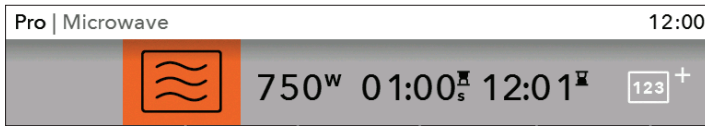
B) COOKING WITH MICROWAVES



Confirm each setting by pressing the KNOB.



Rotate the KNOB and select **Micro-waves**. Confirm the selection by pressing the KNOB.



Select the settings by rotating the KNOB and pressing the KNOB 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 section MULTIPHASE COOKING)

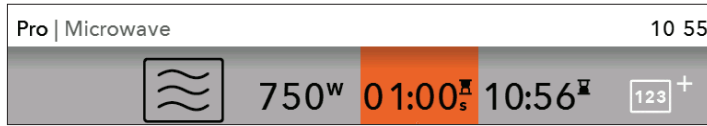
In microwave systems, you cannot use the delayed start function.

Touch the START/STOP key to start oven operation.

Selected settings and the time counting down will be displayed on the display unit.

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.

TIMER FUNCTIONS – DURATION



The "Duration" setting can be selected in the basic Microwave mode.

Setting the cooking time

In this mode, you can define the duration of oven operation (cooking time). Set the desired cooking time and confirm the setting. (Maximum operating time is 10 hours.)

Cooking end time is adjusted accordingly.

Press START to start the cooking process. All selected settings are indicated on the display.

All timer functions can be cancelled by setting the time to "0".



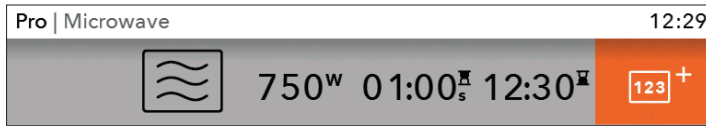
A short acoustic signal sounds, which can be turned off by pressing the ALARM key or is turned off automatically after one minute.

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.



The "Multiphase cooking" setting can be selected in the basic Microwave mode. Confirm the setting by pressing on the KNOB.

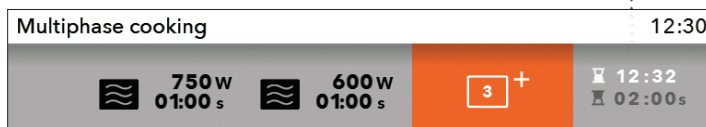


Select: step 1, step 2, step 3
Confirm the step by pressing the KNOB.

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



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

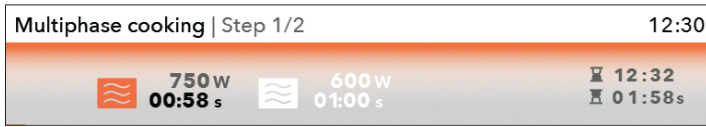



Entire baking time - end

Progress of the current step


Cooking power 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.

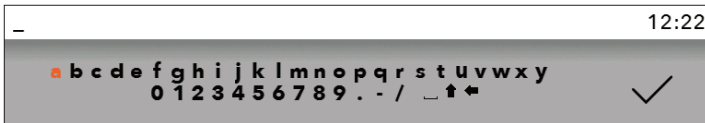
C) STORING YOUR OWN PROGRAMME (MY MODE)

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

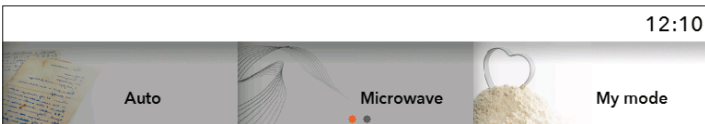


Turn the knob and select a field with asterisks for which you will select a new recipe name.

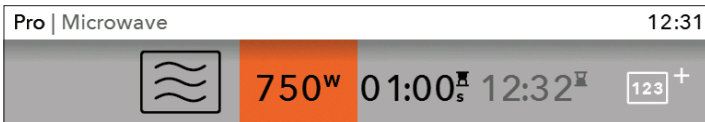
 You can store up to 12 recipes in the memory.




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.

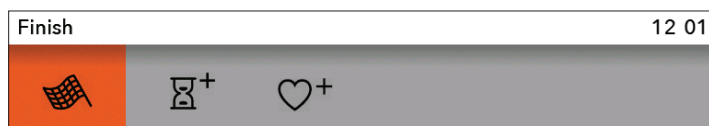


You can pause or end the baking process by touching the START/STOP key.

"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.



Turn the KNOB and the menu **Finish** appears along with the symbols.



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.

You can determine a new time of the end of baking (see chapter **TIMER FUNCTIONS - DURATION**).



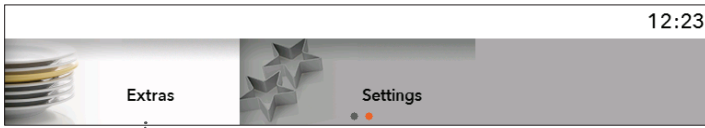
Add to favourites

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, the air circulates without any heaters operating. Only the fan is operating.

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

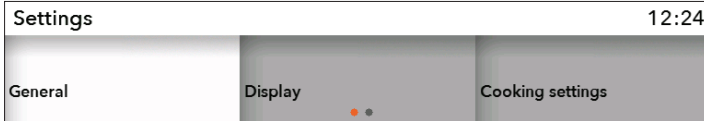
By selecting the symbol, set the type of food, weight, and the time of start and end of defrosting process.

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

SELECTING GENERAL SETTINGS



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



By turning the KNOB you can select a topic. 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 minute minder 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 or is turned off automatically after one minute.



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

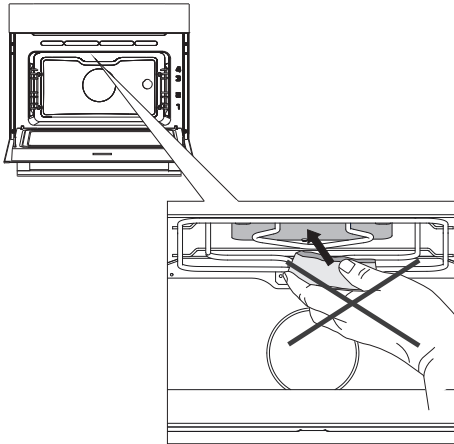
You may use the standard cleaning procedure to clean stubborn dirt in the oven (using cleaners or an oven spray). After such cleaning, rinse the cleaner residues thoroughly.

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 sheets and 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.

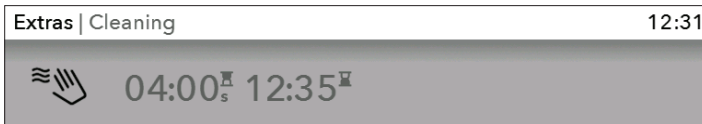
AQUA CLEAN CLEANING PROGRAM

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


Pour 1.5 dl of water on the bottom of the oven. 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.

When the program is complete, the stains on the oven enamel walls will be softened, which allows easier cleaning. Wipe the stains with a damp cloth.

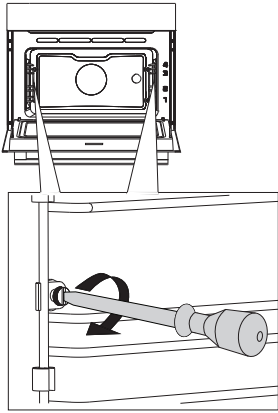
 If the cleaning process is not successful (in case of particularly stubborn dirt), repeat it.



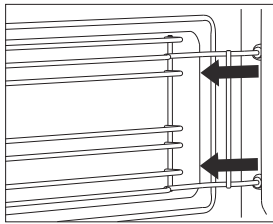
Use the cleaning program after the oven has fully cooled down.

REMOVING AND CLEANING THE WIRE GUIDES

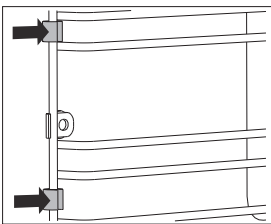
Only use conventional cleaners to clean the guides.



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.

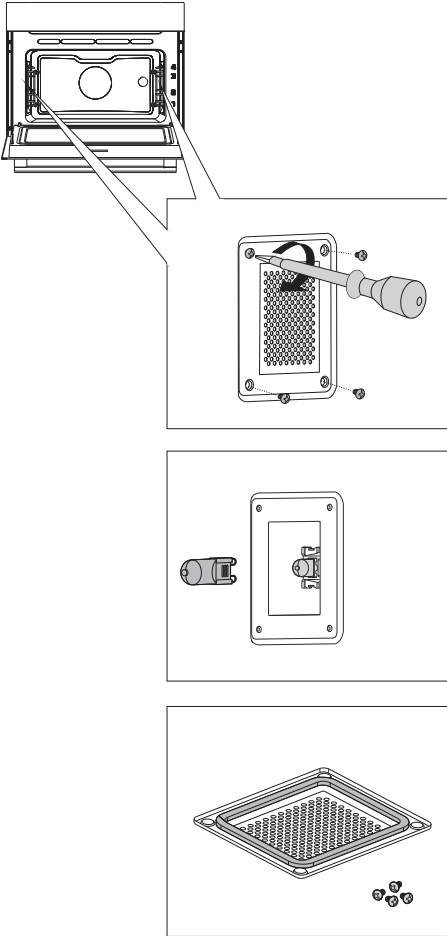


After cleaning, re-tighten the screws on the guides with a screwdriver.

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 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

en (01-21)

803456 / VER 2 / 21.01.2021