

MAC514RVS MAC514MAT

Anleitung Ofen

Instructions for use Oven



DE Anleitung DE 3 - DE 26

EN Instructions for use EN 3 - EN 25

Benutzte Piktogramme - Pictograms used



Wissenswertes - Important information



INHALT

Ihr Ofen		
	Einführung	4
	Bedienleiste	5
	Eigenschaften des Ofens	6
Verwendung		
	Erste Verwendung	7
	Ofeneinstellungen	8
	Ofenmodus	10
	Auftauen	13
	Mikrowellen	14
	Mikrowellenfunktion / Kombi-Funktion	17
	Verwendung des Timers	18
	Zusätzliche Funktionen auswählen	20
Reinigen		
	Reinigung Ihres Ofens	22
	Die Aqua-Clean-Funktion	22
	Entfernen und Reinigen der Einschubgitter	23
	Austausch der Backofenlampe	23
Fehlerbehebung		
	Allgemeines	24
Ihr Ofen und die U	Jmwelt	
	Entsorgung von Verpackung und Gerät	26

Einführung

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

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

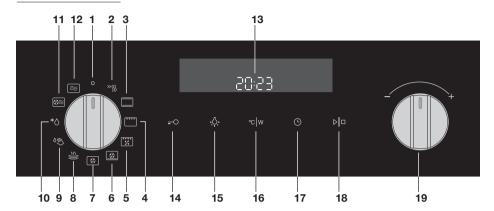


Lesen Sie vor der Verwendung des Gerätes die separaten Sicherheitshinweise!

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

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Bedienleiste



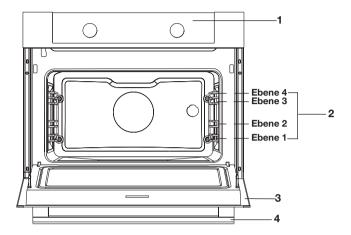
- 1. Aus
- 2. Schnelles Vorheizen
- 3. Ober- und Unterhitze
- 4. Grill
- 5. Grill + Lüfter
- 6. Umluft und Unterhitze
- 7. Umluft
- 8. Geschirrwärmer
- 9. Aqua Clean
- 10. Auftauen
- 11. Mikrowelle + Umluft
- 12. Mikrowelle
- 13. Display (Garinformationen und Timer)
- 14. Kindersicherung
- 15. Ofenbeleuchtung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



Anmerkung:

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

Eigenschaften des Ofens



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

Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang Ihres Mikrowellenofens:



• Glasbackblech (geeignet für den Mikrowellenmodus).



Backbleche (NICHT f
ür den Mikrowellenmodus geeignet).



Ofenrost (NICHT f
ür den Mikrowellenmodus geeignet).



Anmerkung

In den Kochanleitungen in dieser Anleitung finden Sie Informationen, welches Zubehör für Ihre Speisen geeignet ist.

Erste Verwendung



Multifunktionsauswahl



Start- / Stopp-Taste



Modusauswahl



Temperatur- / Leistung Taste

Aktuelle Tageszeit einstellen

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

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

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

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

Verwendung des Ofens

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

- Stellen Sie das Gericht in den Ofen.
 Für die meisten Gerichte muss der Ofen zuerst vorgeheizt werden.
 - Achtung; für die meisten Gerichte muss der Ofen zuerst vorgeheizt werden. Stellen Sie das Gericht noch nicht in den Ofen, aber warten Sie bis das Vorheizen fertig ist.
- Drehen Sie die "Modusauswahl" in die Position mit der gewünschten Ofeneinstellung.
 Das ausgewählte Symbol wird auf dem Display angezeigt.
- 3. Drücken Sie die "Temperatur- / Leistung Taste".
- 4. Drehen Sie mittels der "Multifunktionsauswahl" die gewünschte Temperatur ein.
- Falls erforderlich, wählen Sie eine Garzeit, indem Sie die "Timer-Taste" drücken.
- 6. Drücken Sie die "Start- / Stopp-Taste". Der Ofen wird die eingestellte Ofen-Funktion ausführen und den Ofen auf die ausgewählte Temperatur aufheizen. Das Temperatursymbol auf dem Display blinkt. Wenn die ausgewählte Temperatur erreicht ist, leuchtet das Temperatursymbol auf dem Display dauerhaft auf.

Bemerkungen

- Die Temperatur kann während der Zubereitung verändert werden.
- Garzeiten stellen grobe Schätzungen dar und können unter bestimmten Bedingungen variieren.
- Für einige Rezepte sollte mittels des gewählten Ofenmodus vorgeheizt werden.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, stellen Sie sicher, dass es hochtemperaturbeständig ist.
- Wenn Sie größere Fleischstücke oder Backwaren zubereiten, wird sich eine große Menge Dampf im Ofeninnenraum entwickeln, der sich eventuell als Kondenswasser am Ofenboden sammeln kann. Dies ist normal und beeinträchtigt den Betrieb des Gerätes nicht. Reiben Sie den Boden und die Glastür nach dem Gar-/Backvorgang trocken.
- Um Kondensation (Feuchtigkeit) zu vermeiden, lassen Sie erhitzte Speisen nicht im geschlossenen Ofen abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

Ofeneinstellungen

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

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

VERWENDUNG

[<u>'',','</u>	Oberhitze- und Lüfter-Einstellung Die von den oberen Heizelementen kommende Hitze	170	
<u> </u>	wird durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch und Fisch geeignet.		
\$	Umluft- und Unterhitzeeinstellung Heiße Luft und das untere Heizelement wirken zusammen, sodass Lebensmittel knusprig gebraten und gebräunt werden können.	200	
\$	Umlufteinstellung Die Lebensmittel werden durch heiße Luft von der Rückseite des Ofens erhitzt. Diese Einstellung sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet.	180	
***	Geschirrwärmer Verwenden Sie diese Einstellung für das Wärmen von Tellern und Schüsseln vor dem Servieren. So bleibt das Essen länger warm.	60	
Automa	tische Funktionen		
01111	Aqua Clean Heißer Dampf befeuchtet den Innenraum des Ofens, was seine Reinigung erheblich erleichtert. Das Aqua- Clean-Programm benötigt nur 4 Minuten. Warten Sie anschließend noch ca. 30 Minuten.		750
	Auftauen		
*0	Mikrowellengeräte sind hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel geeignet. Sie tauen tiefgefrorene Lebensmittel in kurzer Zeit schonend auf. Der Ofen verfügt über automatische Auftauprogramme, die Mikrowellen einsetzen (A1 bis A5).		
Mikrow	ellenfunktion / Kombi-Funktion		
**	Mikrowelle Zum Garen und Auftauen von Lebensmitteln wird Mikrowellenenergie verwendet. Dies ermöglicht einen schnellen Garvorgang, ohne dass dabei Farbe und Form der Lebensmittel verändert werden. Garstufe und Garzeit werden dabei für verschiedene Lebensmittel manuell eingestellt.		750
\$ ≋	Mikrowelle + Umluft Diese Funktion ist für alle Arten von Fleisch und Geflügel geeignet, wie auch für Aufläufe und Gratins, Biskuitkuchen und leichte Obstkuchen, Pasteten, Streuselkuchen, Rinderbraten und Huhn.	160	600



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

Ändern der Gartemperatur und Mikrowellenleistung

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

- Drehen Sie die "Modusauswahl" und wählen Sie die Garmethode. Das Symbol der ausgewählten Einstellung wird im Display angezeigt.
- 2. Drücken Sie die "Temperatur- / Leistung Taste".
 - Für die Kombi-Funktion: drücken Sie einmal um die Temperatur einzustellen, drücken Sie die zweimal um die Leistung einzustellen.
- Drehen Sie die "Multifunktionsauswahl" und w\u00e4hlen Sie die gew\u00fcnschte Temperatur oder Leistung.

Ofenmodus



Schnelles Vorheizen

Schnelles Vorheizen

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

Dieser Modus ist nicht zum Garen geeignet!

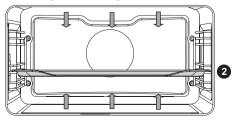
- 1. Drehen Sie die "Modusauswahl" zur Position "Schnelles Vorheizen". Der voreingestellte Temperatur wird angezeigt. Die Temperatureinstellung kann verändert werden.
- Drücken Sie die "Start- / Stopp-Taste".
 Nachdem der Ofen mittels der "Start- / Stopp-Taste" eingeschaltet wurde, beginnt automatisch das Vorheizen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, ist das Vorheizen abgeschlossen und ein akustisches Signal ertönt.

Ober- und Unterhitzeeinstellung

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



Ober- und Unterhitze

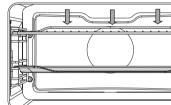


- Das Backblech oder das Ofenrost wird normalerweise auf Ebene 2 gesetzt.
- · Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

Grill

Die Lebensmittel werden vom oberen Heizelement erhitzt.





Grill

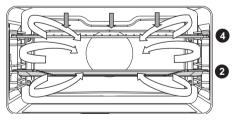
- Beim Grillen wird das Ofenrost normalerweise auf Ebene 4 oder das Backblech auf Ebene 2 gesetzt.
- Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Das Fleisch kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen.
- 5 Minuten vorheizen.

Oberhitze- und Lüftereinstellung

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



Oberhitze und Lüfter



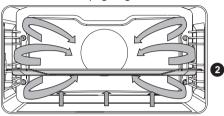
- Beim Grillen wird das Ofenrost normalerweise auf Ebene 4 oder das Backblech auf Ebene 2 gesetzt.
- Überwachen Sie den Kochvorgang die gesamte Zeit. Das Fleisch kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen.
- 5 Minuten vorheizen.

Umluft- und Unterhitzeeinstellung

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



Umluft und Unterhitze



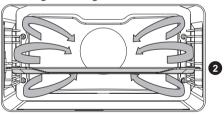
- Das Backblech oder das Ofenrost wird normalerweise auf Ebene 2 gesetzt.
- · Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

Umluft

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



Umluft



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

Geschirrwärmer



Geschirrwärmer

Verwenden Sie diese Einstellung für das Wärmen von Tellern und Schüsseln vor dem Servieren. So bleibt das Essen länger warm.

Auftauen



Auftauen

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

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



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

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



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

Wichtig



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

Mikrowellen

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

Mikrowelle wird verwendet in:

- Mikrowellenmodus
- Kombi-Funktion

Garprinzip

- Die von dem Gerät erzeugten Mikrowellen werden durch ein rührwerkähnliches System gleichmäßig verteilt. Dadurch werden die Lebensmittel gleichmäßig gegart.
- Die Mikrowellen werden von den Lebensmitteln bis zu einer Tiefe von etwa 2,5 cm absorbiert. Der Garvorgang wird dann durch die Ausbreitung der Hitze innerhalb der Lebensmittel fortgesetzt.
- Die Garzeiten variieren je nach dem verwendeten Behälter und den Eigenschaften der Lebensmittel:
 - Menge und Dichte
 - ▶ Wassergehalt
 - Anfangstemperatur (gekühlt oder nicht)

Wichtig

Da das Innere der Lebensmittel durch Hitzedispersion erhitzt wird, setzt sich der Vorgang auch nach dem Herausnehmen der Lebensmittel aus dem Ofen fort.

Sie müssen daher die in Rezepten und in dieser Broschüre angegebenen Standzeiten beachten, um

- · ein gleichmäßiges Garen bis zum Zentrum und
- eine gleichmäßige Temperatur aller Teile der Lebensmittel sicherzustellen



Anleitung zum Geschirr für den Mikrowellen-Modus

Das Geschirr für den "Mikrowellenmodus" muss die Mikrowellen durchlassen, sodass diese in die Lebensmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus Metall. Als "mikrowellengeeignet" bezeichnetes Geschirr kann immer sicher verwendet werden. Weitere Informationen zum geeigneten Geschirr finden Sie in der nachfolgenden Anleitung; verwenden Sie immer das Glasbackblech auf Ebene 1, wenn Sie den "Mikrowellenmodus" nutzen.

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

VERWENDUNG

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Bemerkungen
Metall	Х	Kann zu Funken/Lichtbögen oder Flammen führen.
Papier Teller, Tassen, Küchenpapier Recyclingpapier	×	Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Auch zur Aufnahme überschüssiger Feuchtigkeit. Kann zu Funken/Lichtbögen führen.
Kunststoff	*	Insbesondere bei hitzebeständigem Thermokunststoff. Einige andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Kann zum Halten von Flüssigkeit verwendet werden. Sollte die Lebensmittel nicht berühren. Seien Sie beim Entfernen der Folie vorsichtig, da heißer Dampf entweichen kann. Nur wenn zum Kochen geeignet oder ofenfest. Sollte nicht luftdicht sein. Bei Bedarf mit einer Gabel einstechen.

Anmerkung

"Lichtbogenbildung" ist ein anderer Ausdruck für Funken im Ofen.

: Empfohlen / **√**X : Vorsicht Х : Nicht sicher

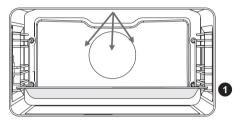
Mikrowellenfunktion / Kombi-Funktion

Mikrowelle

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







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



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

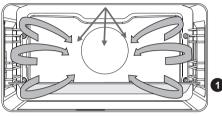
Kochstufe	Verwendung
1000 W	Schnelles Aufwärmen von Getränken, Wasser und
	Gerichten mit hohem Wasseranteil.
750 W	Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse.
600 W	Schmelzen von Schokolade.
	Kochen von Fisch und Krustentieren. Aufwärmen auf
	zwei Ebenen.
	Garen von getrockneten Bohnen bei niedriger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

Mikrowelle + Umluft

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



Mikrowelle mit Umluft



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

Verwendung des Timers



Einstellung der Zeit

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



Einstellen der "Garzeit"

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



Einstellen der "Endzeit"

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

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

Verwendung der Timerfunktion

- Wählen Sie mittels der "Modusauswahl" eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
- Drücken Sie mehrmals die "Timer-Taste", um die Timerfunktion auszuwählen.
 - Das Symbol für die ausgewählte Timerfunktion wird aufleuchten und die einstellbare Zeit für den Start/das Ende der Garzeit wird im Display blinken. Die anderen Symbole leuchten schwach.
- 3. Drücken Sie die "Start- / Stopp-Taste", um den Garvorgang zu starten. Die verstrichene Garzeit wird angezeigt.

Beispiel:

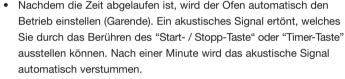
• Aktuelle Uhrzeit: 12:00 Uhr

Garzeit: 2 StundenGarende: 18:00 Uhr



- 1. Stellen Sie zuerst die Garzeit (Gardauer) ein, d.h. zwei Stunden. Die Summe aus der aktuellen Uhrzeit und der Garzeit wird automatisch angezeigt (14:00 Uhr).
- 2. Drücken Sie die "Timer-Taste" erneut, um das Symbol "Endzeit" auszuwählen. Stellen Sie dann die gewünschte Zeit für das Ende der Garzeit ein (18:00 Uhr).
- Drücken Sie die "Start- / Stopp-Taste", um den Garvorgang zu starten.

Der Timer wartet auf den gewählten Zeitpunkt, um den Garvorgang zu starten und das Symbol wird erleuchtet. Der Ofen wird sich automatisch einstellen (um 16:00 Uhr) und wird zur gewählten Zeit den Betrieb einstellen (um 18:00 Uhr).





- Alle Timerfunktionen k\u00f6nnen abgebrochen werden, indem die Zeit auf "0" gestellt wird.
- Nach einigen Minuten im "Leerlauf", wird das Gerät in den Stand-by-Modus wechseln. Die Uhrzeit wird angezeigt und das ausgewählte Symbol für die Timerfunktion wird aufleuchten.



Einstellen der Zeitschaltuhr

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

- 1. Drücken Sie die "Timer-Taste", um die Zeitschaltuhr auszuwählen.
- Stellen Sie die Zeit ein mit die "Multifunktionsauswahl".
 Die längste mögliche Einstellung beträgt 23:59 Stunden.
- Drücken Sie die "Start- / Stopp-Taste", um die Zeitschaltuhr zu starten.

Während der letzten Minute erfolgt die Anzeige der Zeitschaltuhr in Sekunden.

Zusätzliche Funktionen auswählen



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

Kindersicherung

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

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

Anmerkung:

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

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

Ofenbeleuchtung

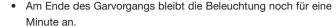
 Die Ofenbeleuchtung wird automatisch eingeschaltet, wenn die Tür geöffnet oder wenn der Ofen eingeschaltet wird.



Lichttaste

Temperatur- /

Leistung Taste



 Die Ofenbeleuchtung kann durch das Drücken der "Lichttaste" ausgeschaltet werden.

Akustisches Signal

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

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

Anpassen des Displaykontrasts

Die "Modusauswahl" sollte auf "0" gestellt sein.

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

Display-Beleuchtung

Die Display-Beleuchtung kann bei Nichtnutzung ausgeschaltet werden.

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



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

Reinigung Ihres Ofens

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

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

Wichtig



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

Die Aqua-Clean-Funktion

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

Verwendung der Aqua-Clean-Funktion

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

- 1. Entfernen Sie alle Zubehör aus dem Ofen.
- 2. Gießen Sie circa 0,15 Liter Wasser unten in den leeren Ofen.
- Drehen Sie die "Modusauswahl" zur Position "Aqua Clean" und drücken Sie die "Start- / Stopp-Taste".
 - Das Aqua-Clean-Programm benötigt 4 Minuten.
- 4. Warten Sie anschließend noch ca. 30 Minuten. Nach 30 Minuten sind die Essensrückstände an den emaillebeschichteten Ofenwänden so weich geworden, dass sie einfach mit einem feuchten Tuch weggewischt werden können.

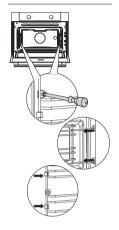


Aqua-Clean-Funktion



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

Entfernen und Reinigen der Einschubgitter



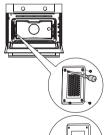
Verwenden Sie nur herkömmliche Reiniger, um die Gitter zu reinigen.

- Entfernen Sie die Schraube mit einem Schraubendreher.
- Entfernen Sie die Gitter aus den Löchern in der Rückwand.
 Achten Sie darauf, dass die auf den Einschubgittern platzierten
 Abstandhalter nicht verloren gehen. Bringen Sie die Abstandhalter nach der Reinigung wieder an, ansonsten kann Funkenbildung entstehen.

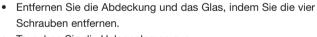
Austausch der Backofenlampe



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



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





Tauschen Sie die Halogenlampe aus.
 ANM.: Schützen Sie sich vor Verbrennungen.



ANMERKUNG: Es befindet sich eine Dichtung an der Abdeckung, die nicht entfernt werden sollte. Passen Sie auf, dass sich die Dichtung nicht von der Abdeckung löst. Die Dichtung sollte korrekt in die Öffnung der Ofenwand passen.



Ziehen Sie die Schrauben wieder mit einem Schraubendreher fest, ansonsten kann Funkenbildung entstehen.

Allgemeines

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

Die Lebensmittel werden nicht gegart.

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

Die Lebensmittel werden zu stark oder zu wenig gegart.

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

Innerhalb des Ofens bilden sich Funken und/oder Lichtbögen.

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

Elektronische Interferenzen führen zum Zurücksetzen des Displays.

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

Im Ofeninneren bildet sich Kondenswasser.

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

Der Lüfter läuft weiter, nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde.

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

Rund um die Tür und das Gehäuse wird Zugluft wahrgenommen.

Dies ist normal.

Lichtreflexionen rund um die Tür und das Gehäuse.

Dies ist normal.

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

Dies ist normal.

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

Dies ist normal.

Lagerung und Reparatur Ihres Mikrowellenofens

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

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

Halten Sie dabei die folgenden Informationen bereit:

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

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

Entsorgung von Verpackung und Gerät

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

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

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

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



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

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

Konformitätserklärung



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

CONTENTS

Your oven		
	Introduction	4
	Control panel	5
	Oven features	6
Use		
	First use	7
	Oven settings	8
	Oven modes	10
	Defrosting	13
	Microwave	14
	Microwave function / Combi function	16
	Using the timer	17
	Selecting additional functions	19
Cleaning		
	Cleaning your oven	21
	The Aqua clean function	21
	Removing and cleaning the wire guides	22
	Replacing the oven light bulb	22
Troubleshooting		
		23
Your oven and the	e environment	
	Disposing of the appliance and the packaging	25

Introduction

Congratulations on your choice of this Pelgrim microwave oven. This product was designed with simple operation and optimum comfort in mind. With the extensive setting options, you can always select the right method of preparation.

This manual describes the best way to work with this oven. In addition to information on operation, you will also find background information that may come in handy when using the appliance.

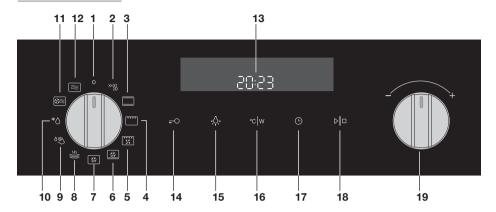


Read the separate safety instructions before using the device!

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

The installation instructions are included separate.

Control panel



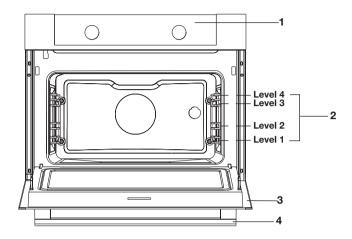
- 1. Off
- 2. Fast preheat
- 3. Top + bottom heat
- 4. Grill
- 5. Grill + fan
- 6. Hot air + bottom heat
- 7. Hot air
- 8. Plate warmer
- 9. Aqua clean
- 10. Defrosting
- 11. Microwave + hot air
- 12. Microwave
- 13. Display (cooking information and timer clock)
- 14. Child lock
- 15. Oven lighting on/off
- 16. Temperature / power
- 17. Timer
- 18. Start / stop
- 19. Multi-function selector



Note:

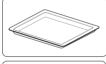
The keys respond best if you touch them with a large area of your fingertip. Every time you press a button during use, a short warning signal will sound.

Oven features



- 1. Control panel
- 2. Oven levels
- 3. Oven door
- 4. Door handle

The following accessories are provided with your microwave oven:



• Glass Tray (useful for microwave mode).



Baking Tray (DO NOT use for microwave mode).



• Oven Rack (DO NOT use for microwave mode).



Note

Please refer to Cooking Guides in this manual to determine the appropriate accessory for your dishes.

First use



Multi-function selector



Start / stop key





Mode selector



Temperature / power key

Setting the current time of day

When the appliance is first plugged in, the 'display' lights up. After three seconds, the Clock symbol and "12:00" blink on the display.

- 1. Turn the 'Multi-function selector' to set the time of day.
- 2. Confirm the settings by pressing 'start / stop'. If nothing is pressed, the settings are stored automatically after three seconds.

You can always set the current time by pressing the "timer button" twice. Then turn the 'Multi-function selector' to set the current time. Confirm the settings by pressing "start/stop".

If nothing is pressed, the settings are stored automatically after three seconds.

Using the oven

The oven has 10 oven functions and 1 cleaning function. Consult the table to select the right oven function to prepare a dish.

- Place the dish in the oven.
 - Attention; for most dishes the oven has to be preheated first. Please do not insert your food in the oven yet, but wait until the preheating is complete.
- 2. Turn the 'Mode selector' to the desired oven setting. The selected pictogram will appear on the display.
- 3. Touch the 'Temperature / power key'.
- 4. Set the oven to the desired temperature using the 'Multi-function selector'.
- 5. Select, if required, a cooking time by pressing the 'timer key'
- 6. Press the 'Start / stop' key.

The oven will start the oven function set and heat the oven to the selected temperature. The temperature symbol in the display will flash. When the oven has reached the selected temperature, the temperature symbol in the display will remain illuminated.

Remarks

- The temperature can be adjusted during preparation.
- Cooking times are rough estimates and may vary subject to some conditions.
- Some recipes should be preheated using the selected oven mode.

- If you are using parchment paper, make sure it is highly temperature resistant.
- When cooking larger chunks of meat or pastry, a lot of steam will be generated inside the oven, which in turn may condense on the oven door. This is a normal phenomenon which will not affect the operation of the appliance. After the cooking process, wipe the door and the door glass dry.
- To prevent condensation (dew) do not leave heated food cool off in a closed oven.
- Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 250 °C cooking temperatures.

Oven settings

Consult the table to select the right oven function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging.

Function	Description	Suggested temp. °C	Suggested power (W)
Oven mo	de		'
»; <u></u>	Fast preheat Use this function if you wish to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible. This function is not appropriate for cooking food! When the oven is heated up to the desired temperature, the heating process is completed.		
	Top Heat + Bottom Heat Setting Heat comes from top and bottom heating elements. This setting is suitable for baking and roasting.	200	
****	Grill Setting Food is heated by the top heating element.	240	
<u> </u>	Top heat + Fan setting The heat generated by the top heating elements is distributed by the fan. This mode can be used for grilling meat and fish.	170	
<u>\$</u>	Hot Air + Bottom Heat Setting Hot air and the bottom heating element combine so food can be crisped and browned.	200	

\$	Hot Air Setting Food is heated by hot air from the back of the oven. This	180	
(×)	setting provides uniform heating and is ideal for baking.		
***	Plate warmer Use this function to warm plates and cups before serving food in it, to keep the food warm longer.	60	
Automa	tic functions		
<i>δ∭</i>	Aqua clean By the help of hot steam the surface of the oven cavity will be soaked and you can easily clean your oven. The aqua clean programme takes only 4 minutes time. Then wait ± 30 minutes.		750
	Defrosting		
*0	Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of		
	time. The oven features automatic defrosting programs that employ microwaves (A1 to A5).		
/licrowa	ave function / Combi function		
\approx	Microwave Microwave energy is used to cook and defrost foods. It provides fast efficient cooking without changing the colour or form of food. Power level and cooking time are manually set to suit various dishes.		750
§≋	Microwave + Hot Air This function is suitable for all kind of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast beef and chicken.	160	600

Each oven mode features basic or default settings which can be adjusted.



Adjust the settings by pressing the relevant key (before pressing the 'Start / stop key'). Some settings are not available with some programs; an acoustic signal will remind you of such cases.

Changing the cooking temperature and microwave power

Only set the power (W) in a microwave function (microwave or combimicrowave function).

- 1. Turn the 'Mode selector' and choose the cooking mode.

 The selected icon will appear on the display.
- 2. Touch the 'Temperature / power key'.
 - For the Combi function: touch once to set the temperature, touch twice to set the power.
- Turn the 'Multi-function selector' and choose the desired temperature or power.

Oven modes



Fast preheat

Fast preheating

Use this function to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible.

This mode is not appropriate for cooking!

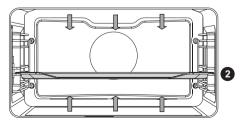
- Turn the 'Mode selector' to 'fast preheating'.
 The preset temperature will be displayed. This temperature setting can be adjusted.
- Press the 'Start / stop' key.
 After the oven is switched on with the 'Start / stop key', it will start
 to heat up. When the set temperature is reached, preheating is
 completed and an acoustic signal will sound.

Top heat + bottom heat setting

Heat comes from top and bottom heating elements. This setting is suitable for traditional baking and roasting.



Top and bottom heat

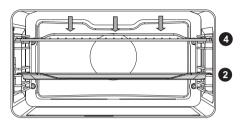


- Baking tray or oven rack is usually placed on Level 2.
- Preheating is recommended.

Grill

Food is heated by the top heating elements.





 For grilling, the oven rack is usually placed on Level 4 and the baking tray on level 2.

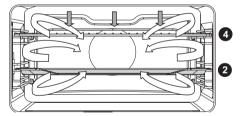
- Supervise the cooking process at all times. The meat may burn quickly due to high temperature.
- · Preheat for 5 minutes.

Top heat + Fan setting

The heat generated by the top heating element is distributed by the fan. This mode can be used for grilling meat, fish, poultry and vegetables. It is not necessary to turn over food and it will get the crispy texture.



Top heat and fan



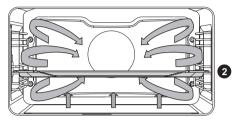
- For grilling, the oven rack is usually placed on Level 4 and the baking tray on level 2.
- Supervise the cooking process at all times. The meat may burn quickly due to high temperature.
- · Preheat for 5 minutes.

Hot air + bottom heat Setting

Hot air and the bottom heating element combine to heat food. This is a useful setting for crisping and browning.



Hot air and bottom heat



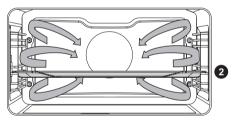
- Baking tray or oven rack is often used on Level 2.
- · Preheating is recommended.

Hot air

Food is heated by hot air from the fan and heating element, which are located in the rear back side of the oven. This setting provides uniform heating and is ideal for baking.



Hot air



- Place the tray on level 2.
- Preheating is recommended.

Plate warmer



Plate warmer

Use this function to warm plates and cups before serving food in it, to keep the food warm longer.

Defrosting



Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time.

- Turn the 'Mode selector' to defrosting.
 The icon and the program A1 will appear on the display unit (choose between five programs see table below).
- Turn the 'Multi-function selector' to select the desired program and weight in kilograms.
- 3. Press the 'Start / stop key'.



The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. These programmes use microwave energy only. Remove all packaging material before defrosting. Place meat, poultry and fish on the glass tray.

Program	Recipe	Weight* (kg)	Power (W)	Cooking time (minutes)
A1	Meat	1	90	30
A2	Poultry	1	90	17
A3	Fish	1	90	12
A4	Bread	0.5	180	12
A5	Frozen vegatables	1	90	16



* Weight can be adjusted (within a range) by pressing the Temperature / power key. The cooking time will be adjusted automatically depending on the weight setting.



Important

The Defrost Mode uses microwave energy to heat food.

Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

Microwave

Microwaves are high - frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

Microwave is used in:

- Microwave mode
- Combi-function

Cooking Principle

- The microwaves generated by the microwave are distributed uniformly by using a stirrer distribution system. The food is thus cooked evenly.
- The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
- 3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Water content
 - Initial temperature (refrigerated or not)

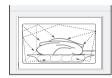
Important

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

Microwave cookware guide

Cookware used for 'Microwave Mode' must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked 'microwave - safe' is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and always use the glass tray on shelf Level 1 when using microwave mode.



Cookware	Microwave- Safe	Comments	
Aluminium Foil	√ X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.	
China and Earthenware	1	Porcelain, pottery, earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.	
Disposable Polyester Cardboard Dishes	1	Some frozen foods are packaged in these dishes.	
Fast - Food Packaging Polystyrene cups containers Paper bags or newspaper Recycled paper or metal trims	У Х Х	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. May catch fire. May cause arcing.	
Glassware Oven-to-table ware Fine glassware Glass jars	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim. Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. Must remove the lid. Suitable for warming only.	
Metal	×	May cause arcing or fire.	
Paper • Plates, cups, Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.	
Recycled paper	Х	May cause arcing.	
Plastic	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary	

Note

"Arcing" is the microwave term for sparks in the oven.

✓ : Recommended✓ X : Use CautionX : Unsafe

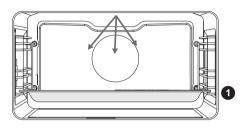
Microwave function / combi function

Microwave

Microwave energy is used to cook and defrost foods. It provides fast efficient cooking without changing the colour or form of food. Power level and cooking time are manually set to suit various dishes.



Microwave



- Power levels: 90, 180, 360, 600, 750 and 1000 W.
- Insert the glass tray into the first guide.



Do not use metal cookware or utensils see 'Microwave cookware guide'. Do not preheat the oven.

Power level	Use	
1000 W	Quickly reheating beverages, water and dishes	
	containing a large volume of liquid.	
750 W	Cooking fresh or frozen vegetables.	
600 W • Melting chocolate.		
	Cooking fish and crustaceans. Reheating on two	
	levels.	
	Cooking dried beans at low heat.	
	Reheating or cooking delicate egg-based dishes.	
360 W	Low-heat cooking of dairy products, jams.	
180 W	Manual defrosting.	
	Softening butter or ice cream.	
90 W	Defrosting cream-filled pastry.	

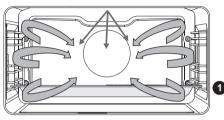
Microwave + hot air

This mode combines hot air and microwave and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. This fuction is suitable for all kind of meat and poultry as well as

This fuction is suitable for all kind of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast beef and chicken.



Microwave with hot air



- Power levels: 90, 180, 360 and 600 W.
- Insert the glass tray into the first guide.

Using the timer



<u>z</u> z ©



Setting the clock

- 1. Press the 'Timer key' twice.
- 2. Set the time of day by turning the 'Multi function selector'.

Setting the 'cooking time'

In this mode, you can define the duration of the oven operation (cooking time).

Setting the 'end time'

This mode allows you to set the time at which you wish the oven to stop operating.

Make sure the clock is accurately set to current time.

Using the timer function

- Select a oven function with the 'Mode selector' and set the temperature.
- Touch the 'Timer key' several times to select a timer function.
 The icon for the selected timer function will light up and the adjustable cooking start/end time will flash on the display.
 Other icons are dimly lit.
- 3. Press the 'Start / stop key' to start the cooking process.

 The elapsed cooking time will be displayed.



Example:

Current time: 12:00Cooking time: 2 hoursEnd of cooking: 6 pm

- 1. First, set the cooking time (cooking duration), i.e. 2 hours.

 The sum of the current time and cooking time is automatically displayed (2 pm).
- 2. Touch the 'Timer key' again to select the 'end time' symbol and set the time when you wish the cooking to end (6 pm).
- 3. Press the 'Start / stop key' to start the cooking process.

 The timer will wait for the time to start the cooking process and the symbol will be lit up. The oven automatically switches on (at 4 pm) and stops operating at the selected time (at 6 pm).



- After the set time expires, the oven will automatically stop operating (end of cooking). An acoustic signal will be heard which you may turn off by touching the 'Start / stop key' or 'Timer key'. After one minute, the acoustic signal will be switched off automatically.
- All timer functions can be cancelled by setting the time to "0".
- After a few minutes of idling, the appliance will switch to standby mode. Time of day will appear and the selected timer function icon will light up.



Setting the minute minder

The minute minder can be used independently of the oven operation (the 'Mode selector' is in position '0').

- 1. Touch the 'Timer key' to select the minute minder.
- 2. Set the time by turning the 'Multi function selector'.
 - The longest possible setting is 23:59 hours.
- 3. Press the 'Start / stop key' to start the minute minder.
 - During the last minute, the minute minder is displayed in seconds.

Selecting additional functions



Some functions are not available with some systems; an acoustic signal will remind you of such cases.

Child lock

The oven's Child Safety Lock allows you to lock the control panel to protect the oven against unintended use.

- You can activate the child lock by holding down the "child lock key" for a few seconds.
 - A lock symbol appears in the display, indicating that all functions are locked.
- To deactivate the child lock, press the key for a few seconds again.
 The lock symbol disappears in the display, indicating that all functions are unlocked.

Note:

If the child lock is activated with no timer function engaged (only clock is displayed), then the oven will not operate. If the child lock is activated after a timer function has been set, then the oven will operate normally; however, it will not be possible to change the settings.

When the child lock is activated, systems (oven modes) or additional functions cannot be changed. The only possible change is to end the cooking process by turn the 'Mode selector' to "0".

Child lock remains active after the oven is switched off. To select a new system, the child lock must first be deactivated.



Light key



Temperature / power key

Oven lighting

- Oven lighting is switched on automatically when the door is opened or when the oven is switched on.
- After the end of the cooking process, the light will remain on for a minute.
- The oven light can be switched off by pressing the 'Light key'.

Acoustic signal

Loudness of the acoustic signal can be set when no timer function is activated (only the time of day is displayed).

- Press the 'temperature / power key' and hold it for 5 seconds.
 Fully lit bars will appear on the display.
- Turn the 'multi function selector' to choose one of the three volume levels (one, two, or three bars).

After 3 seconds, the setting will automatically be stored and the time of day will appear.

Decreasing the display contrast

The cooking system selector knob should be on the "0" position.

- 1. Press the LIGHT key and hold it for 5 seconds. Fully lit bars will appear on the display.
- Turn the 'mode selector' to adjust the display dimmer (one, two, or three bars).

After three seconds, the setting will be automatically saved.

Display lightning

Display lighting can be switched off if it is not used.

- Press the 'Child lock key' + 'Timer key' and hold it for 5 seconds to switch off the display.
 - If a timer function has been activated, then "OFF" and the 'TIMER' icon will appear on the display to remind you of the activated function.
- Press the 'Child lock key' + 'Timer key' and hold it for 5 seconds to switch on the display again.



After a power failure the additional function settings will remain stored for no more than a few minutes. Then, all settings, except for the acoustic signal and child lock will be reset to factory defaults.

Cleaning your oven

Clean your oven regularly to prevent grease and food particles from building up, especially on inside and outside surfaces, door and door seals.

- Clean outside surfaces with a soft cloth and warm soapy water.
 Rinse and dry.
- Remove any splashes or stains on inside surfaces with a soapy cloth. Rinse and dry.
- · Wash the inside.



Important

- Take special care NOT to spill water in the vents.
- NEVER use abrasive products or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that door seals are clean to prevent particles from building up so that the door can close properly.

The Aqua clean function

Grease and grime can easily be removed from the oven walls with a damp cloth using the Aqua clean function.



Aqua clean function

Using the Aqua clean function

Only use the cleaning program if the oven is cold. It will be even more difficult to remove grime and grease if you use the program while the oven is hot.

- 1. Remove all accessories from the oven.
- Pour approximately 0.15 litres of water into the bottom of the empty oven.
- Turn the 'Mode selector' to 'Aqua Clean' and press the 'Start / stop key'.

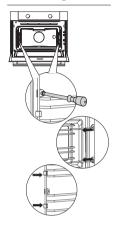
The program takes 4 minutes.

4. Then wait \pm 30 minutes. After 30 minutes, food residues on the oven enamel walls will have softened and they will be easy to clean with a damp cloth.



Please note: The time duration of the cleaning program cannot be changed while the function is running. Turn the 'Mode selector' to the '0' position to stop the cleaning program.

Removing and cleaning the wire guides



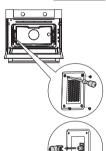
Only use conventional cleaners to clean the guides.

- · Remove the screw using a screwdriver.
- Remove the guides from the holes in the back wall. Make sure the spacers fitted on the wire guides are not lost. Replace the spacers after cleaning; otherwise, sparks may appear.

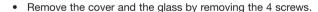
Replacing the oven light bulb



The lamp in this household appliance is only suitable for illumination of this appliance. The lamp is not suitable for household room illumination.



The bulb (halogen G9, 230 V, 25 W) is a consumable and therefore not covered by warranty. Before changing the bulb, remove the trays, the grid, and the guides.





 Replace the halogen light bulb. NOTE: Use protection to avoid burns.



NOTE: 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.



Re-tighten the cover screws firmly using a screwdriver; otherwise, sparks may appear.

General

If you have problems with your oven, try the solutions suggested below. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

Food remains uncooked

- Ensure timer has been set correctly and the 'Start' key is pressed.
- · Firmly close door.
- Make sure you have not blown a fuse or triggered a circuit breaker.

Food is either overcooked or undercooked

- · Make sure appropriate cook time was used.
- Make sure appropriate power level was used.

Sparking and cracking (arcing) occur inside the oven.

- · Make sure you are using proper cookware without metal trimmings.
- Make sure no forks or other metal utensils have been left inside the oven.
- If using aluminum foil, make sure it is not too close to inside walls.

Electronic interference causes the display to be reset

- · Disconnect the power plug and reconnect it.
- Reset the time.

Condensation appears inside the oven

• This is a normal occurrence. Simply wipe away after cooking.

The fan continues to operate after the oven has been turned off.

 This is a normal occurrence. Once the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a little while.

Air flow is detected around the door and outer casing.

• This is a normal occurrence.

Light reflection around the door and outer casing.

· This is a normal occurrence.

TROUBLESHOOTING

Steam escapes from around the door or vents.

· This is a normal occurrence.

A clicking sound occurs while the oven is operating, especially in defrosting mode.

This is a normal occurrence.

Storing and repairing your microwave oven

Repairs should only be made by a qualified service technician. If oven requires servicing, unplug the oven and contact Pelgrim Customer Service.

When calling, please have the following information ready:

- The model number and serial number (can be found inside the oven door).
- · Warranty details.
- · Clear description of the problem.

If oven must be temporarily stored, choose a clean dry place as dust and dampness can cause damage.

YOUR OVEN AND THE ENVIRONMENT

Disposing of the appliance and the packaging

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

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

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

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



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

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

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.



Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes. The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen. When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

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



