MAC524RVS
MAC524MAT

Handleiding
Oven

Pelgrim

NL Handleiding NL 3 - NL 29

Gebruikte pictogrammen

Belangrijk om te weten

Tip

INHOUD

Uw oven

Inleiding 4
Bedieningspaneel 5
Beschrijving 6
Geleiderails/Telescopische geleiderails 6
Accessoires 7

Gebruik

Eerste gebruik 8
Oveninstellingen 9
Ovenfuncties 11
Ontdooien 14
Magnetron 15
Magnetronfunctie/Combi-functie 17
Timer 18
Aanvullende functies kiezen 20

Reinigen

De oven reinigen 22
Aqua clean-functie 22
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen 23
Ovenlamp vervangen 24

Problemen oplossen

Algemeen 25

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking 27

Kooktest

Gerechten getest volgens norm EN 60350-1 28
Gerechten getest volgens norm EN 60705-2 29

Inleiding

Gefeliciteerd met de aanschaf van deze Pelgrim magnetronoven. In het ontwerp van dit product heeft optimale gebruikersvriendelijkheid centraal gestaan. De oven biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

In deze handleiding leest u hoe u deze oven het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het apparaat van pas kan komen.

Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

Lees deze handleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

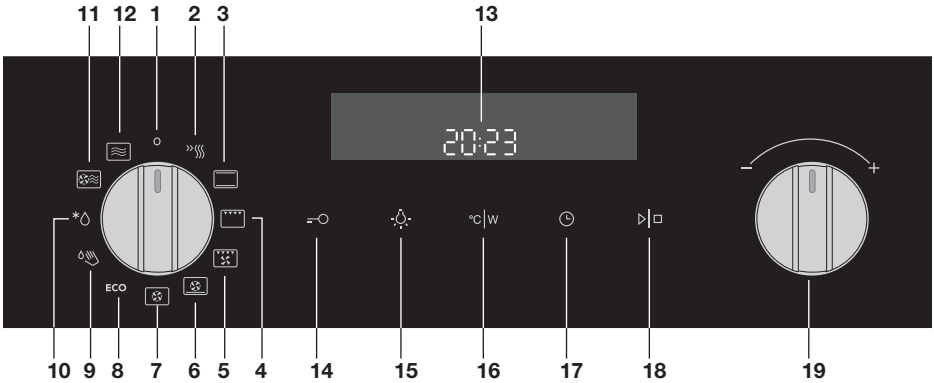
De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Registreer uw toestel voor garantie / waarborg

Wij zijn overtuigd van de kwaliteit van onze producten. Daarom geven wij maar liefst tot 8 jaar* garantie. Het enige dat u hoeft te doen is uw toestel te registreren op pelgrim.nl (bij aankopen in Nederland) en pelgrim.be (bij aankopen in België).

*Kijk voor de volledige garantievoorwaarden op www.pelgrim.nl of www.pelgrim.be.

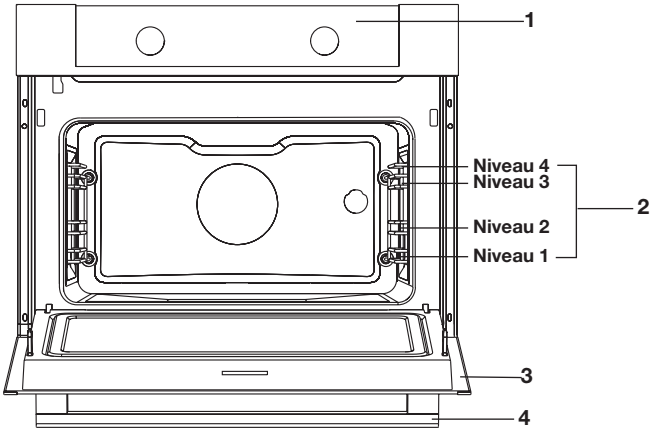
Bedieningspaneel



1. Uit
2. Snel voorverwarmen
3. Bovenwarmte + onderwarmte
4. Grill
5. Grill + ventilator
6. Hetelucht + onderwarmte
7. Hetelucht
8. ECO Hetelucht
9. Aqua clean
10. Ontdooien
11. Magnetron + Hetelucht
12. Magnetron
13. Display (bereidingsinformatie en timerklok)
14. Kinderslot
15. Ovenlamp
16. Temperatuur/vermogen
17. Timer
18. Start/stop
19. Selectieknop

Opmerking:
Voor de beste toetsrespons raakt u de toetsen met een groot deel van uw vingertop aan. Telkens als u, tijdens gebruik, op een toets drukt, klinkt er een kort geluidssignaal.

Beschrijving



1. Bedieningspaneel
2. Insteekniveaus
3. Ovendeur
4. Handgreep

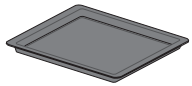
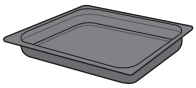
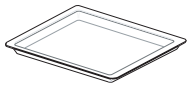
Geleiderails/Telescopische geleiderails

- De oven heeft vier of vijf geleiderails (niveau 1 tot 4/5), afhankelijk van het model. Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De twee bovenste niveaus worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Plaats het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal in de ruimte tussen de geleiders van de rails.
- Afhankelijk van het model kan een aantal inschuifniveaus volledig uittrekbare telescopische geleiderails hebben.
  - ▹ Trek de telescopische geleider geheel uit de ovenruimte en plaats hierop het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal. Schuif vervolgens de telescoopgeleider, met ovenrooster / bakplaat / stoomschaal, in de ovenruimte.
  - ▹ Sluit de ovendeur pas wanneer de telescopische geleider helemaal in de ovenruimte geschoven is.

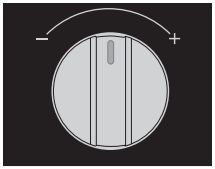
Accessoires

Bij u toestel zitten diverse accessoires, afhankelijk van het model. Gebruik alleen de originele accessoires; deze zijn speciaal voor uw toestel geschikt. Wees er zeker van dat de gebruikte accessoires bestand zijn tegen de temperatuurinstellingen van de gekozen ovenfunctie.

Let op: niet alle accessoires zijn geschikt of beschikbaar voor elk toestel (dit kan ook per land verschillen). Geef bij aankoop altijd het juiste typenummer van het toestel door. Bekijk de verkoopbrochure of check online voor meer informatie over de accessoires.

Accessoires die bij uw toestel meegeleverd kunnen worden (afhankelijk van het model)	
	**Geëmailleerde bakplaat;** wordt gebruikt voor gebak en cakes. • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	Ovenrooster; wordt voornamelijk gebruikt voor grillen. Het ovenrooster kan ook worden gebruikt om een stoomschaal of pan met een gerecht op te plaatsen. • Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidsnok. Til het rooster een klein beetje op aan de voorkant om het uit de oven te halen. • Gebruik het ovenrooster niet voor magnetronfuncties!
	**Diepe geëmailleerde bakplaat;** wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. De diepe bakplaat kan ook gebruikt worden als vangschaal. Plaats de diepe bakplaat op het eerste niveau om als vangschaal te gebruiken tijdens het grillen. • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	**Glazen bakplaat;** voor gebruik in de magnetron en oven. • NIET geschikt voor pyrolyse reiniging.

Eerste gebruik



Selectieknop

Start/stop-toets

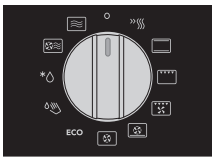
Huidige tijd instellen

Wanneer u het apparaat voor het eerst op het elektriciteitsnet aansluit, licht de display op. Na drie seconden gaan het kloksymbool en “12:00” knipperen op de display.

1. Draai aan de ‘selectieknop’ om de huidige tijd in te stellen.
2. Bevestig de instellingen door op ‘start/stop’ te drukken.
   Als u nergens op drukt, worden de instellingen na drie seconden automatisch opgeslagen.

U kunt de huidige tijd altijd instellen door 2 keer op de ‘timer-toets’ te drukken. Vervolgens draait u aan de ‘selectieknop’ om de huidige tijd in te stellen. Bevestig de instellingen door op ‘start/stop’ te drukken.

Als u nergens op drukt, worden instellingen na drie seconden automatisch opgeslagen.



Ovenfunctieknop

Temperatuur/ vermogen-toets

Oven gebruiken

De oven heeft 10 ovenfuncties en 1 reinigingsfunctie. Raadpleeg de tabel en kies de juiste ovenfunctie voor het gerecht.

1. Zet het gerecht in de oven.
   - ▹ **Let op;** voor de meeste gerechten moet u de oven eerst voorverwarmen. Plaats het gerecht dan nog niet in de oven, maar wacht totdat het voorverwarmen gereed is.
2. Draai de ‘ovenfunctieknop’ naar de gewenste instelling.
   Het geselecteerde pictogram verschijnt op de display.
3. Druk op de ‘temperatuur/vermogen-toets’.
4. Stel met de ‘selectieknop’ de gewenste temperatuur in.
5. Selecteer desgewenst een bereidingstijd door op de ‘timer-toets’ te drukken.
6. Druk op de ‘start/stop-toets’.
   De ingestelde ovenfunctie wordt gestart en de oven wordt tot de geselecteerde temperatuur verwarmd. Het temperatuursymbool in de display knippert. Als de geselecteerde temperatuur is bereikt, blijft het temperatuursymbool in de display branden.

Opmerkingen

- De temperatuur kan tijdens de bereidingstijd worden gewijzigd.
- Bereidingstijden zijn ruwe schattingen en kunnen afhankelijk van een aantal voorwaarden variëren.
- Voor een aantal gerechten moet de oven worden voorverwarmd.
- Als u bakpapier gebruikt, moet dit bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- Tijdens het bereiden van grotere stukken vlees of gerechten waarin deeg is verwerkt, zoals pastei, komt veel stoom vrij dat op de ovendeur kan condenseren. Dit is een normaal verschijnsel dat niet van invloed is op het functioneren van het apparaat. Veeg na beëindiging van het bereidingsproces de deur en het glas droog.
- Voorkom dat er condensatie (dauw) ontstaat en laat voedsel dat is verhit niet afkoelen in een gesloten oven.

Oveninstellingen

Kies aan de hand van de tabel de juiste ovenfunctie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.

Functie	Beschrijving	Aanbevolen temp. °C	Aanbevolen vermogen (W)
Ovenfuncties			
	Snel voorverwarmen Met deze functie kunt u de oven snel opwarmen tot de gewenste temperatuur. **Deze functie is niet geschikt om voedsel te bereiden!** Als de oven tot op de gewenste temperatuur is verwarmd, is het verwarmingsproces voltooid.		
	Bovenwarmte + onderwarmte De warmte wordt gegenereerd door de verwarmingselementen boven en onder in het apparaat. Deze instelling is geschikt voor bakken en braden.	**200**	
	Grill Voedsel wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement.	**240**	
	Bovenwarmte + ventilator De warmte die door de bovenste verwarmingselementen wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze functie kan worden gebruikt voor het grillen van vlees en vis.	**170**	
	Hetelucht + onderwarmte De combinatie hete lucht en onderwarmte zorgt voor een knapperig en bruin resultaat.	**200**	

	Hetelucht Voedsel wordt verwarmd door Hetelucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.	**180**	
ECO	**ECO Hetelucht** Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht. Eco hetelucht verbruikt minder energie maar geeft hetzelfde resultaat als de hetelucht stand. De bereiding duurt een aantal minuten langer. Deze functie wordt gebruikt voor het braden van vlees of het bereiden van gebak. Door gebruik te maken van de restwarmte geeft deze stand een laag energieverbruik (conform energieklasse EN 60350-1). Bij deze functie wordt niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven.	**180**	
Automatische functies			
	Aqua clean Door de hete stoom wordt de binnenzijde van de oven nat, waardoor u de oven eenvoudig kunt reinigen. Het Aqua Clean-programma duurt slechts 4 minuten. Wacht daarna nog ± 30 minuten.		**750**
	Ontdooien Met de magnetron kunt u bevroren voedsel uitstekend ontdooien. Microgolven zorgen ervoor dat bevroren voedsel in korte tijd geleidelijk wordt ontdooid. De oven beschikt over automatische ontdooiprogramma´s die gebruikmaken van de magnetron (A1 tot A5).		
Magnetronfunctie / Combi-functie			
	Magnetron Voor het bereiden en ontdooien van voedsel worden microgolven gebruikt. Gerechten worden snel en efficiënt bereid zonder dat de kleur of vorm van het voedsel wordt aangetast. Het vermogen en de bereidingstijd stelt u handmatig in voor de verschillende gerechten.		**750**
	Magnetron + Hetelucht Deze functie is geschikt voor alle soorten vlees en gevogelte, maar ook voor stoofschotels, gegratineerde schotels, rosbief en kip, biscuitdeeg en lichte vruchtencakes, taarten en kruimelgebak.	**160**	**600**

Elke ovenfunctie heeft een aantal basis- of standaardinstellingen die u kunt aanpassen. U past de instellingen aan door op de relevante toets te drukken (voordat u op de ‘start/stop-toets’ drukt). Een aantal instellingen is niet beschikbaar bij alle programma’s; als dit het geval is wordt u hier met een geluidssignaal op attent gemaakt.

De kooktemperatuur en het magnetronvermogen aanpassen

Stel het vermogen (W) alleen in voor een magnetron- of een combi-magnetronfunctie.

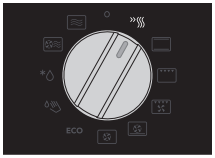
1. Draai de ‘ovenfunctieknop’ naar de gewenste ovenfunctie.
   Het geselecteerde pictogram verschijnt op de display.
2. Druk op de ‘temperatuur/vermogen-toets’.
   ▹ Bij de Combi-functie: druk eenmaal om de temperatuur in te stellen, druk tweemaal om het vermogen in te stellen.
3. Stel met de ‘selectieknop’ de gewenste temperatuur of het gewenste vermogen in.

Ovenfuncties

Snel voorverwarmen

Met deze functie verwarmt u de oven snel tot de gewenste temperatuur.

Deze functie is niet geschikt om voedsel te bereiden!

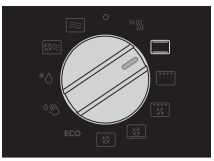


Snel voorverwarmen

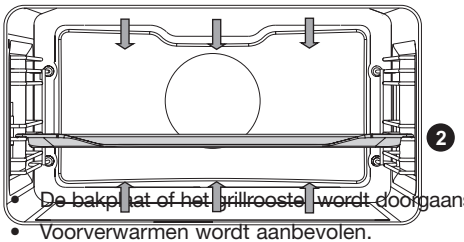
1. Draai de ‘ovenfunctieknop’ in de stand ‘snel voorverwarmen’.
   De vooraf ingestelde temperatuur wordt weergegeven. U kunt deze temperatuur wijzigen.
2. Druk op de ‘start/stop-toets’.
   Nadat u de oven hebt gestart met de ‘start/top-toets’, begint het voorverwarmen. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, is het voorverwarmen voltooid en klinkt er een geluidssignaal.

Bovenwarmte + onderwarmte

De warmte wordt gegenereerd door de verwarmingselementen boven en onder in het apparaat. Deze instelling is geschikt voor traditioneel bakken en braden.



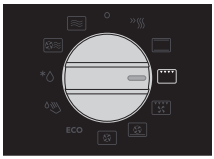
Boven- en onderwarmte



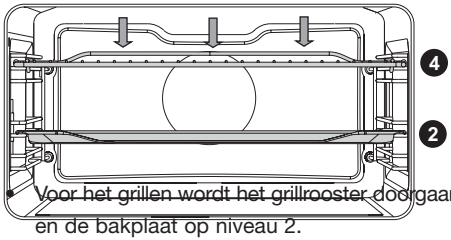
- De bakplaat of het grillrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.
- Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Grill

Voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen.



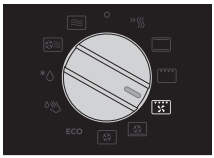
Grill



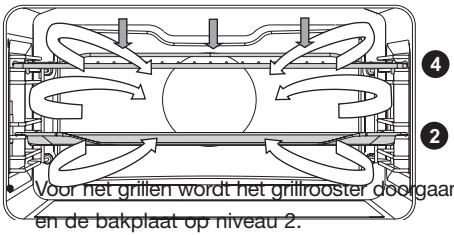
- Voor het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 4 geplaatst, en de bakplaat op niveau 2.
- Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.
- Verwarm de oven 5 minuten voor.

Bovenwarmte + ventilator

De warmte die door het bovenste verwarmingselement wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze functie kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis, gevogelte en groenten. U hoeft het voedsel niet om te draaien en het krijgt een knapperige textuur.



Bovenwarmte en ventilator

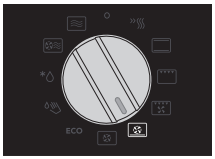


- Voor het grillen wordt het grillrooster doorgaans op niveau 4 geplaatst, en de bakplaat op niveau 2.
- Houd het bereidingsproces steeds in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden.
- Verwarm de oven 5 minuten voor.

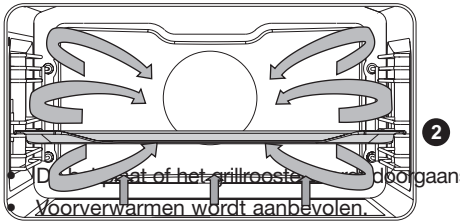
Hetelucht + onderwarmte

Voedsel wordt verwarmd met de combinatie hete lucht en onderwarmte.

Deze instelling kan worden gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat.



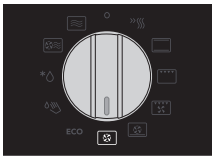
Hetelucht en onderwarmte



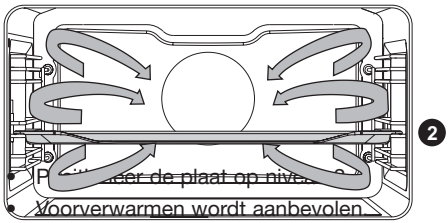
De [illegible] of het grillrooster [illegible] doorgaans op niveau 2 geplaatst. Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Hetelucht

Voedsel wordt verwarmd door hete lucht afkomstig van een ventilator en het verwarmingselement achter in de oven. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.



Hetelucht

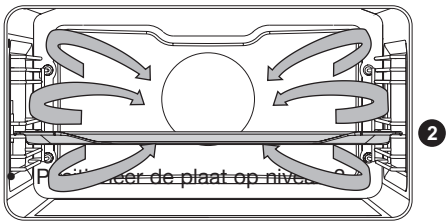


Plaats de plaat op niveau 2. Voorverwarmen wordt aanbevolen.

ECO Hetelucht

Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht. Deze functie wordt gebruikt voor het braden van vlees of het bereiden van gebak.

ECO Hetelucht

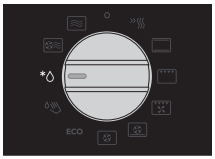


Plaats de plaat op niveau 2.

Ontdooien

Met de magnetron kunt u bevroren voedsel uitstekend ontdooien.

Microgolven zorgen ervoor dat bevroren voedsel in korte tijd geleidelijk wordt ontdooid.



Ontdooien

1. Draai de ‘ovenfunctieknop’ naar de stand ‘ontdooien’.
   Op de display worden het pictogram en programma A1 weergegeven (u kunt uit vijf programma’s kiezen - zie de onderstaande tabel).
2. Draai aan de ‘selectieknop’ om het gewenste programma en gewicht in kilogram te selecteren.
3. Druk op de ‘start/stop-toets’.

In de volgende tabel ziet u de verschillende programma’s voor automatisch ontdooien, hoeveelheden, rusttijden en de bijbehorende aanbevelingen. Deze programma’s maken uitsluitend gebruik van microgolven. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voordat u gaat ontdooien. Leg vlees, gevogelte en vis op de glazen bakplaat.

Programma	Recept	Gewicht* (kg)	Vermogen (W)	Bereidingstijd (minuten)
A1	Vlees	1	90	30
A2	Gevogelte	1	90	17
A3	Vis	1	90	12
A4	Brood	0,5	180	12
A5	Bevroren groenten	1	90	16

** U kunt gewicht (binnen een bereik) aanpassen door op de ‘temperatuur/vermogen-toets’ te drukken. Afhankelijk van het ingestelde gewicht wordt de bereidingstijd automatisch aangepast.*

Belangrijk
Bij de ontdooifunctie worden microgolven gebruikt om voedsel te verwarmen. Bij gebruik van deze functie moeten de richtlijnen voor kookgerei en andere voorzorgsmaatregelen voor een veilig gebruik van de magnetron dan ook zorgvuldig worden opgevolgd.

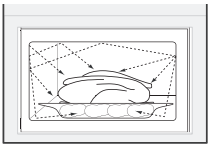
Magnetron

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie

maakt het mogelijk om voedsel te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.

De magnetron wordt gebruikt bij:
- Magnetronfunctie;
- Combi-functie.

Bereidingsprincipe



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid door middel van een distributiesysteem. Het voedsel wordt zo gelijkmatig gegaard.
2. De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 2,5 cm door het voedsel geabsorbeerd. Het garen gaat dan door, omdat de warmte in het voedsel wordt verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het voedsel:
   - ▹ Hoeveelheid en dichtheid
   - ▹ Watergehalte
   - ▹ Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)

Belangrijk

Het voedsel wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat door, zelfs als u het voedsel uit de oven hebt gehaald. Rusttijden in recepten en in dit boekje moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:
- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het voedsel.
- Gelijke temperaturen in alle delen van het voedsel.

Richtlijnen voor magnetronkookgerei

Kookgerei dat u voor de magnetronfunctie gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen metalen kookgerei. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan veilig worden gebruikt. Raadpleeg voor meer informatie over geschikt kookgerei de volgende richtlijnen en gebruik altijd de glazen bakplaat op niveau 1 als u de magnetronfunctie gebruikt.

Magnetronfunctie/Combi-functie

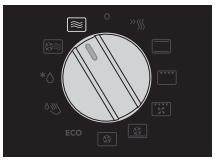
Kookgerei	Magnetron-bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies van polyester of karton	✓	Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies.
Fastfoodverpakkingen • Polystyreenbekers • Papieren zakken of krantenpapier • Gerecycled papier of metalen randjes	✓ ✗ ✗	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten. Kan vlam vatten. Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk • Ovenschalen • Fijn glaswerk • Glazen potten	✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
Metaal	✗	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier • Borden, bekers, keukenpapier • Gerecycled papier	✓ ✗	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonkontlading veroorzaken.
Plastic	✓	Met name hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag het voedsel niet aanraken. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijdert; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.

Opmerking
Vonken in de magnetron noemt men ook wel vonkontlading.

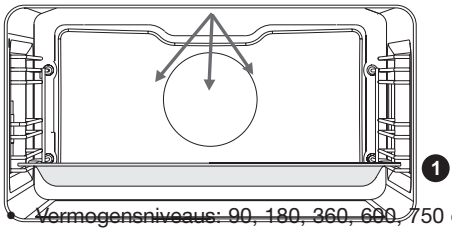
✓ : Aanbevolen
✓✗ : Voorzichtig
✗ : Onveilig

Magnetron

Voor het bereiden en ontdooien van voedsel worden microgolven gebruikt. Gerechten worden snel en efficiënt bereid zonder dat de kleur of vorm van het voedsel wordt aangetast. Het vermogen en de bereidingstijd stelt u handmatig in voor de verschillende gerechten.



Magnetron



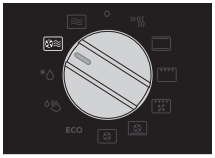
- Vermogensniveaus: 90, 180, 360, 600, 750 en 1000 W.
- Plaats de glazen plaat op insteekniveau 1.

Gebruik geen metalen kookgerei of bestek. Zie ‘Richtlijnen voor magnetronkookgerei’. Verwarm de oven niet voor.

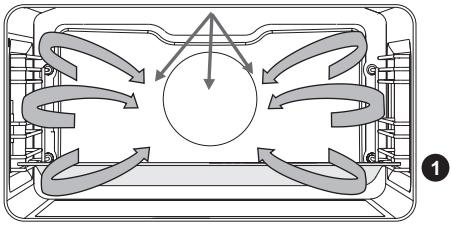
Vermogen	Gebruik
1000 W	• Snel opwarmen van dranken, water en gerechten die veel vocht bevatten.
750 W	• Verse of diepgevroren groenten bereiden.
600 W	• Chocolade smelten. • Vis en schaaldieren bereiden. Opwarmen op twee niveaus. • Gedroogde bonen op lage temperatuur bereiden. • Verfijnde gerechten met eieren opwarmen of bereiden.
360 W	• Op lage temperatuur bereiden van zuivelproducten, jam.
180 W	• Handmatig ontdooien. • Boter of ijs zacht maken.
90 W	• Ontdooien van gebak dat room bevat.

Magnetron + Hetelucht

In deze stand wordt de magnetronfunctie gecombineerd met hete lucht, waardoor de bereidingstijd wordt verkort en gerechten een bruin, knapperig laagje krijgen. Deze functie is geschikt voor alle soorten vlees en gevogelte, maar ook voor stoofschotels, gegratineerde schotels, rosbief en kip, biscuitdeeg en lichte vruchtencakes, taarten en kruimelgebak.



Magnetron met Hetelucht



- Vermogensniveaus: 90, 180, 360 en 600 W.
- Plaats de glazen plaat op insteekniveau 1.

Timer

Klok instellen

1. Druk 2 maal op de ‘timer-toets’.
2. Draai aan de ‘selectieknop’ om de huidige tijd in te stellen.

‘Bereidingstijd’ instellen

In deze stand kunt u instellen hoe lang de oven moet werken (bereidingstijd).

‘Eindtijd’ instellen

In deze stand kunt u instellen hoe laat de oven moet worden uitgeschakeld.

- Zorg dat de klok nauwkeurig is ingesteld op de huidige tijd.

Timerfunctie

1. Selecteer een ovenfunctie met de ‘ovenfunctieknop’ en stel de temperatuur in.
2. Druk enkele keren op de ‘timer-toets’ om een timerfunctie te selecteren.
   Op de display licht het pictogram voor de geselecteerde timer-functie op en de aanpasbare start-/eindtijd knippert. De andere pictogrammen zijn vaag verlicht.
3. Druk op de ‘start/stop-toets’ om het kookproces te starten.
   De verstreken bereidingstijd wordt weergegeven.

Voorbeeld:

- Huidige tijd: 12:00
- Bereidingstijd: 2 uur
- Einde van de bereiding: 18:00 uur

1. U stelt eerst de bereidingstijd in, bijvoorbeeld 2 uur.
   De som van de huidige tijd en de bereidingstijd wordt automatisch weergegeven (14:00 uur).
2. Druk nogmaals op de ‘timer-toets’ om het pictogram voor de ‘eindtijd’ te selecteren en de tijd in te stellen waarop de bereiding moet worden beëindigd (18:00 uur).
3. Druk op de ‘start/stop-toets’ om het kookproces te starten.
   De timer wacht tot het tijd is om het bereidingsproces te starten. Het pictogram licht nu op. De oven wordt automatisch ingeschakeld (16:00 uur) en wordt op het geselecteerde tijdstip (18:00 uur) uitgeschakeld.

- Als de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld (einde bereiding). Er klinkt een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen door op de ‘start/stop’ of ‘timer’ toets te drukken. Het geluidssignaal wordt na één minuut automatisch uitgeschakeld.
- U annuleert alle timerfuncties door de tijd in te stellen op “0”.
- Na enkele minuten waarin het apparaat niet actief is, wordt er overgeschakeld naar stand-by. Het huidige tijdstip verschijnt en de geselecteerde timerfunctie licht op.

De functie ‘keukenwekker’

De functie ‘keukenwekker’ kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt (de ‘ovenfunctieknop’ staat op stand ‘0’).

1. Druk op de ‘timer-toets’ om de keukenwekker te selecteren.
2. Draai aan de ‘selectieknop’ om een tijd in te stellen.
   - ▹ De hoogst mogelijke instelling is 23:59 uur.
3. Druk op de ‘start/stop-toets’ om de keukenwekker te starten.
   - ▹ De laatste minuut van de looptijd wordt in seconden weergegeven.

Aanvullende functies kiezen

Een aantal instellingen is niet beschikbaar bij alle programma's; als dit het geval is wordt u hier met een geluidssignaal op attent gemaakt.

Kinderslot

Met het kinderslot van de oven kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

- U activeert het kinderslot door een aantal seconden op de 'kinderslot-toets' te drukken.
  In de display verschijnt een pictogram in de vorm van een slot. Dit geeft aan dat alle functies zijn vergrendeld.
- Druk nogmaals een aantal seconden op de toets om het kinderslot te deactiveren.
  Het slotpictogram verdwijnt van de display, wat aangeeft dat alle functies ontgrendeld zijn.

Opmerking:

Als het kinderslot is geactiveerd en er geen timerfunctie is ingesteld (alleen de klok wordt weergegeven), werkt de oven niet. Als het kinderslot wordt geactiveerd nadat er een timerfunctie is ingesteld, zal de oven gewoon werken; de instellingen kunnen dan echter niet worden gewijzigd.

Wanneer het kinderslot is geactiveerd, kunnen ovenfuncties of aanvullende functies niet worden gewijzigd. Het bereidingsproces kan alleen worden beëindigd door de 'ovenfunctieknop' naar "0" te draaien. Het kinderslot blijft geactiveerd, ook nadat de oven is uitgeschakeld. Het kinderslot moet zijn gedeactiveerd voordat u een nieuw systeem kunt kiezen.

Ovenlamp

Verlichtingstoets

- De ovenlamp gaat automatisch branden als de ovendeur wordt geopend of als de oven wordt ingeschakeld.
- Nadat het bereidingsproces is beëindigd, blijft de lamp nog een minuut branden.
- U kunt de ovenlamp uitschakelen door op de ‘verlichtingstoets’ te drukken.

Geluidssignaal

De sterkte van het geluidssignaal kan worden ingesteld als er geen timerfunctie is geactiveerd (alleen de tijd wordt weergegeven).

Temperatuur/ vermogentoets

1. Houd de ‘temperatuur/vermogen-toets’ ingedrukt.
   Er verschijnen streepjes op de display die volledig zijn verlicht.
2. Draai aan de ‘selectieknop’ om een van drie volumeniveaus te kiezen (een, twee of drie streepjes).
   De instelling wordt na 3 seconden automatisch opgeslagen en de tijd wordt weergegeven.

Contrast van display verminderen

De ovenfunctieknop moet in positie “0” staan.

Verlichtingstoets

1. Houd de ‘verlichting-toets’ 5 seconden ingedrukt.
   Er verschijnen streepjes op de display die volledig zijn verlicht.
2. Draai aan de ‘selectieknop’ om het dimniveau van de display aan te passen (een, twee of drie streepjes).
   Na drie seconden wordt de instelling automatisch opgeslagen.

Displayverlichting

Als de displayverlichting niet wordt gebruikt, kan deze worden uitgeschakeld.

1. Houd de ‘kinderslottoets + timertoets’ 5 seconden ingedrukt om de displayverlichting uit te schakelen.
   Als er een timerfunctie is geactiveerd, worden de pictogrammen voor ‘uit’ en ‘timer’ op de display weergegeven om u eraan te herinneren dat de functie is geactiveerd.
2. Houd de ‘kinderslottoets + timertoets’ 5 seconden ingedrukt om de displayverlichting weer in te schakelen.

Na een stroomstoring blijven de aanvullende functie-instellingen slechts enkele minuten opgeslagen. Vervolgens worden alle instellingen, met uitzondering van het geluidssignaal en het kinderslot, teruggezet naar de fabrieksstandaard.

De oven reinigen

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet- en voedselresten zich ophopen, met name op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de afdichting.

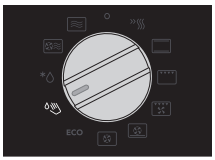
- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep. Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep. Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Was de binnenkant van de oven.

Belangrijk

- Let erop dat er GEEN water in de ventilatieopeningen komt.
- Gebruik NOOIT schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Zorg er ALTIJD voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u de ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

Aqua clean-functie

Met de Aqua clean-functie en een vochtige doek verwijdert u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden.



Aqua clean-functie

De Aqua clean-functie gebruiken

Gebruik het reinigingsprogramma alleen als de oven koud is. Als de oven heet is, is het nog moeilijker om vuil en vet te verwijderen met het programma.

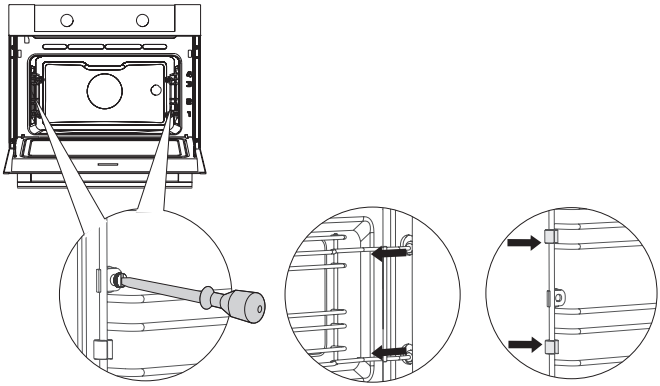
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Giet 0,15 liter water op de bodem van de ovenruimte.
3. Draai de ‘ovenfunctieknop’ in de stand ‘Aqua clean’ en druk op de ‘start/stop-toets’.
   Het programma duurt 4 minuten.
4. Wacht daarna nog ± 30 minuten. Na 30 minuten zullen de voedselresten aan de emaillen wanden voldoende geweekt zijn om ze met een vochtige doek te verwijderen.

Let op: gebruik de reinigingsfunctie alleen als de oven volledig is afgekoeld. Het is niet mogelijk om de tijdsduur van het reinigingsprogramma tijdens de uitvoering te wijzigen. Draai de ‘ovenfunctieknop’ in positie ‘0’ om het reinigingsprogramma af te breken.

Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de inschuifgeleiders te reinigen.

- Verwijder de schroef met een schroevendraaier.
- Haal de inschuifgeleiders los uit de gaten in de achterwand.
  Bewaar de afstandhouders van de inschuifgeleiders goed. Plaats de afstandhouders na het reinigen terug. U voorkomt zo dat er bij gebruik vonken ontstaan.



Ovenlamp vervangen

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.

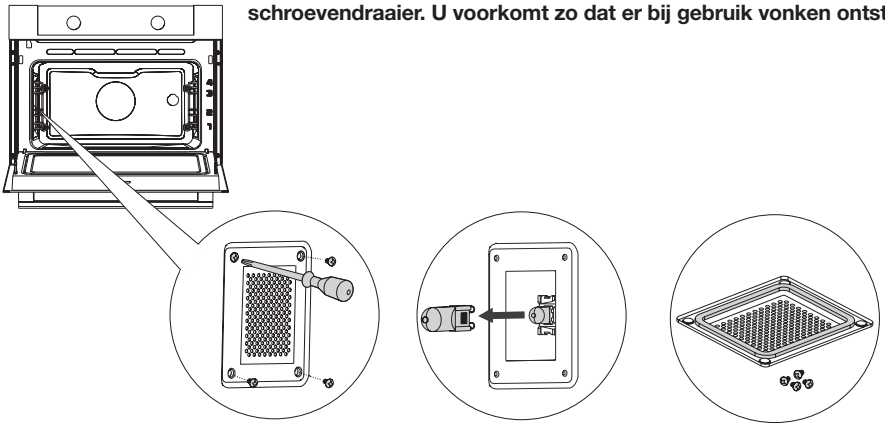
De lamp (halogeen G9, 230 V, 25 W) is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Verwijder eerst de platen, het rooster en de insteekgeleiders.

- **Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!**
- **Let op; de halogeenlamp kan zeer heet zijn! Gebruik bescherming voor het verwijderen van de lamp.**

1. Draai de vier schroeven van het afdekplaatje los. Verwijder het afdekplaatje en het glas.
2. Verwijder de defecte halogeenlamp en vervang deze door een nieuwe.
3. Plaats het afdekplaatje en het glas en weer terug.

Let op: Verwijder de afdichting op het afdekplaatje niet. De afdichting mag niet losraken van het afdekplaatje. De afdichting moet perfect in de uitsparing in de ovenwand passen.

Draai de schroeven van het afdekplaatje stevig aan met een schroevendraaier. U voorkomt zo dat er bij gebruik vonken ontstaan.



Algemeen

Probeer onderstaande oplossingen als u problemen hebt met uw oven. Mogelijk bespaart u zich zo de tijd en moeite van een onnodig telefoontje naar de klantenservice.

Het voedsel wordt niet bereid

- Controleer of de timer is ingesteld en er op de ‘start-toets’ is gedrukt.
- Sluit de deur goed.
- Controleer of er geen zekering is doorgebrand en er geen stroomonderbreker is geactiveerd.

Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg

- Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.
- Controleer of het juiste vermogen is ingesteld.

Er treedt vonkontlading in de oven op

- Zorg ervoor dat u het juiste kookgerei gebruikt (zonder metalen randjes).
- Controleer of zich geen vorken of ander metalen gerei in de oven bevinden.
- Zorg er bij gebruik van aluminiumfolie voor dat deze zich niet te dicht bij de wanden bevindt.

Bij een elektronische storing wordt de display gereset

- Haal de stekker uit het stopcontact en steek deze er weer in.
- Stel de tijd opnieuw in.

Er zit condens aan de binnenkant van de oven

- Dit is normaal. Veeg de oven na gebruik schoon.

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgezet

- Dit is normaal. De koelventilator blijft, nadat de oven is gestopt, mogelijk nog een tijdje werken.

Er is een luchtstroom voelbaar bij de deur en de buitenkant van het apparaat

- Dit is normaal.

Licht weerkaatst bij de deur en de buitenkant van het apparaat

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom bij de deur of de ventilatieopeningen

- Dit is normaal.

Tijdens de werking van de oven, en met name in de ontdooifunctie, klinken klikgeluiden

- Dit is normaal.

De magnetronoven opbergen en repareren

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.
Als er onderhoud moet worden gepleegd, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van Pelgrim.

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

- Het modelnummer en serienummer (vermeld op de binnenzijde van de ovendeur)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Kies een schone, droge plek als u de oven tijdelijk moet opbergen, aangezien stof en vocht het apparaat kunnen beschadigen.

Afvoer van het apparaat en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn nuttige leven moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleen wikkel (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg conform de wettelijke bepalingen.

Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn nuttige leven dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

Verklaring van overeenstemming

CE

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.

Gerechten getest volgens norm EN 60350-1

MAC524

Bakken					
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)	Oven-functie
Spritskoekjes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	2	140-150 *	25-40	
Spritskoekjes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	2	140-150 *	25-40	
Spritskoekjes - twee niveaus	Geëmailleerde bakplaat	2, 3	140-150 *	25-40	
Cupcakes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	2	140-150 *	20-35	
Cupcakes - één niveau	Geëmailleerde bakplaat	2	150-160 *	20-35	
Cupcakes - twee niveaus	Geëmailleerde bakplaat	2,3	140-150 *	30-45	
Biscuittaart	Springvorm Ø 26 cm / Ovenrooster	1	160-170 *	20-35	
Biscuittaart	Springvorm Ø 26 cm / Ovenrooster	1	160-170 *	20-35	
Appeltaart	2 x Springvorm Ø 20 cm / Ovenrooster	1	170-180	65-85	
Appeltaart	2 x Springvorm Ø 20 cm / Ovenrooster	2	160-170	65-85	
Grillen					
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)	Oven-functie
Toast	Ovenrooster	4	240	3:00-6:00	
Beefburgers	Ovenrooster + bakplaat als vangschaal	4	240	25-35 **	

* Verwarm de oven 10 minuten voor. Gebruik niet de ‘snel voorverwarmen’ functie.

** Draai het gerecht na 2/3 van de bereidingstijd om.

Gerechten getest volgens norm EN 60705-2

MAC524

Magnetron					
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Oven-functie
Eiercustard, 1000 g	Glazen ovenschaal, afmeting 25 x 25 cm, niet afgedekt + glazen bakplaat	1	360	23-28	
Biscuittaart	Ronde glazen ovenschaal, diameter 22 cm, niet afgedekt + glazen bakplaat	1	360	22-25	
Gehaktbrood, 900 g	Glazen ovenschaal, afmeting 25 x 12.5 cm, niet afgedekt + glazen bakplaat	1	600 360	10 12-15	
Gehakt ontdooien, 500 g	Glazen bakplaat	1	180 90	8 15-17	
Frambozen ontdooien, 250 g	Glazen ovenschaal, niet afgedekt + glazen bakplaat	1	180	7-7.30	

Combi magnetron						
Gerecht	Bakplaat/vorm	Niveau (van onderen)	Temperatuur (°C)	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Oven-functie
Aardappel gratin	Ronde glazen ovenschaal, diameter 22 cm, niet afgedekt + glazen bakplaat	1	190	600	25-30	
Cake	Ronde glazen ovenschaal, diameter 22 cm, niet afgedekt + glazen bakplaat	1	180	180	22-25	
Kip (1,2 kg)	Glazen ovenschaal, niet afgedekt + glazen bakplaat	1	210-220	360	45-55	

Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkantkant van het toestel.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.

596513

Pelgrim

596513 / VER 1 / 06-09-2017