



MAC696RVS
MAC696MAT

Handleiding
Oven
Instructions for use
Oven

NL Handleiding

NL 3 - NL 53

EN Instructions for use

EN 3 - EN 53

Gebruikte pictogrammen / Pictograms used



Belangrijk om te weten / Important information

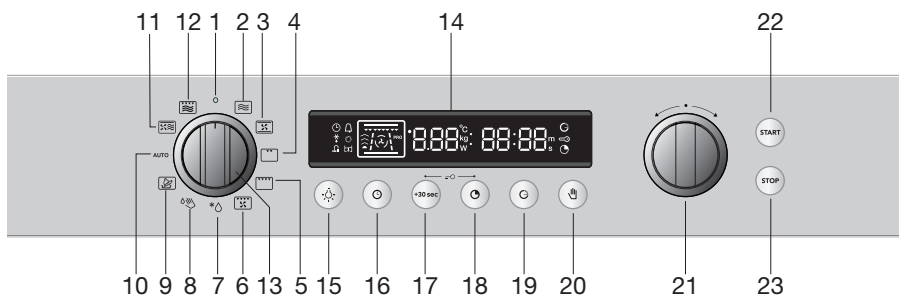


Tip / Tip

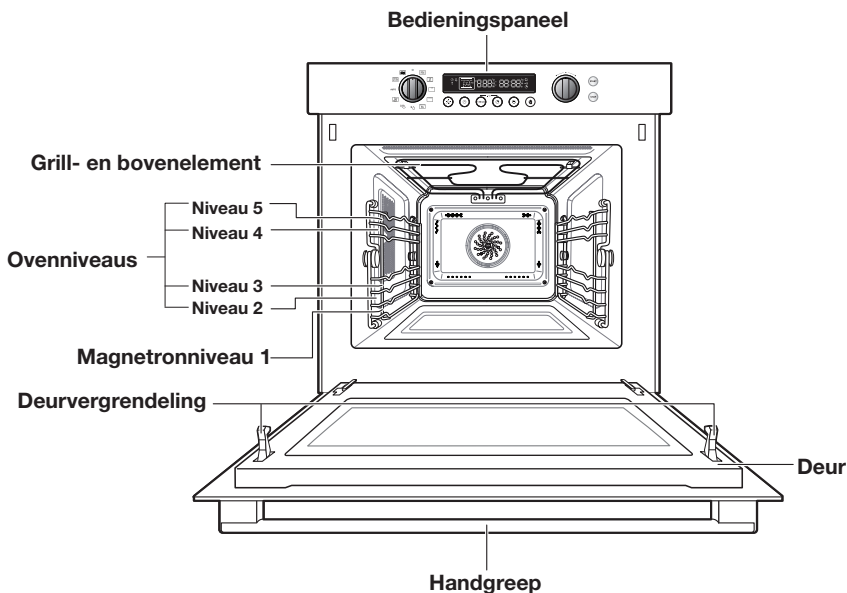
INHOUDSOPGAVE

Het bedieningspaneel	4
De ovenfuncties	5
De toebehoren	6
Het gebruik van deze handleiding	6
De klok instellen	7
De energiebesparingsstand instellen	8
De Verwarmingsmogelijkheden	9
De werking van een magnetronoven	11
De magnetronfunctie gebruiken	12
De ovenfuncties gebruiken	22
Een bereidingstijd instellen	28
Een eindtijd instellen	29
Een bereidingstijd uitstellen	30
De combifuncties gebruiken	31
De automatische menustanden gebruiken	35
De stoommand gebruiken	43
De Aqua Clean-stand gebruiken	46
De pieptoon uitschakelen	47
Het kinderslot	48
De magnetronoven reinigen	49
De magnetronoven opbergen en repareren	49
Problemen oplossen	50
Foutcodes	51
Technische specificaties	52
Verwijderen van apparaat en verpakking	53

HET BEDIENINGSPANEEL



- | | |
|--|---------------------------|
| 1. Uit stand | 13. Standkeuzeknop |
| 2. Magnetron stand | 14. Display |
| 3. Ovenfunctie 'hetelucht' | 15. Toets ovenverlichting |
| 4. Ovenfunctie 'grill' | 16. Toets klok |
| 5. Ovenfunctie 'grote grill' | 17. Toets +30 sec. |
| 6. Ovenfunctie 'grill met ventilator' | 18. Toets bereidingstijd |
| 7. Ontdooi stand | 19. Toets eindtijd |
| 8. Aqua clean functie | 20. Select toets |
| 9. Groenten menustand | 21. Functiekeuzeknop |
| 10. Automatische bereiding | 22. Start toets |
| 11. Combifunctie 'magnetron met hetelucht' | 23. Stop/annuleren toets |
| 12. Combifunctie 'magnetron met grill' | |

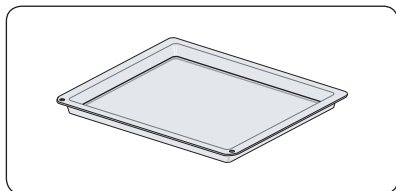


Opmerking

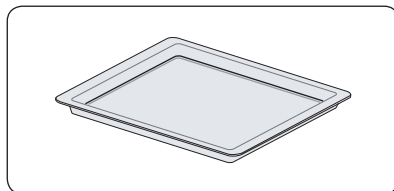
- In de verschillende niveau's in de oven kan een bakplaat of grillrooster met keramische bakplaat geschoven worden.
- Niveau 1 is het laagste niveau in de oven en niveau 5 is het hoogste niveau.
- Niveau 1 wordt met name gebruikt voor de magnetronfunctie met gebruik van de keramische bakplaat.
- Niveau 4 en 5 worden hoofdzakelijk gebruikt voor de grillfuncties.
- Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding om het juiste niveau voor uw gerechten te bepalen.

DE TOEBEHOREN

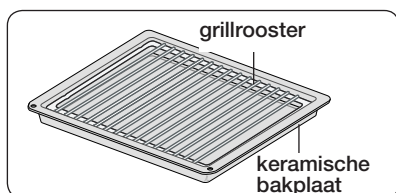
De volgende toebehoren worden bij uw magnetronoven geleverd:



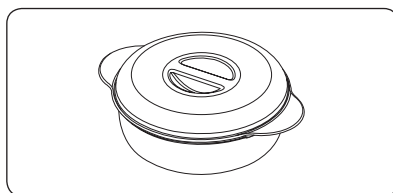
- 1** Keramische bakplaat
(te gebruiken voor magnetronstand)



- 2** Bakblik
(NIET gebruiken voor magnetronstand)



- 3** Grillrooster voor keramische bakplaat
(te gebruiken voor snelmenu en grillstand)



- 4** Stoom mand
Gebruik de kunststof stoom mand om gerechten te bereiden door middel van stoom.

Opmerking

Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding om het juiste toebehoren voor uw gerechten te bepalen.

HET GEBRUIK VAN DEZE HANDLEIDING

Bedankt dat u een Pelgrim-magnetronoven hebt gekocht.

De gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over het gebruik en onderhoud van uw nieuwe magnetronoven. De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.



Lees de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

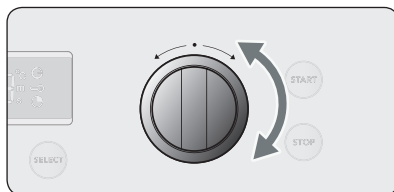
DE KLOK INSTELLEN

Wanneer u het toestel voor het eerst op de netspanning aansluit dan licht de display op. Na drie seconden gaan het kloksymbool en '12:00' knipperen op de display. Stel dan de klok in op de juiste tijd.

De klok instellen



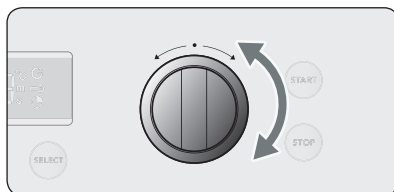
- 1** Druk op KLOK. '12' begint te knipperen.



- 2** Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om het uur in te stellen.



- 3** Druk opnieuw op KLOK. '00' begint te knipperen.



- 4** Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de minuten in te stellen.



- 5** Druk opnieuw op KLOK. De klok wordt binnen 5 seconden ingesteld.

Opmerking

Als u op een knop drukt, begint de instelling te knipperen. U kunt de instelling nu wijzigen. U kunt de instelling alleen wijzigen als deze knippert. Als het knipperen is gestopt, moet u opnieuw op de knop drukken, zodat de instelling weer gaat knipperen.

DE ENERGIEBESPARINGSSTAND INSTELLEN

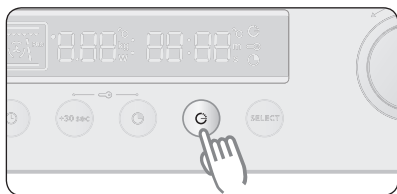
De oven beschikt over een energiebesparingsstand (Eco-stand). In deze stand wordt de display van de oven uitgeschakeld.

Stand-by stand

Als de oven 10 minuten niet wordt gebruikt, schakelt deze automatisch naar de stand-by stand (standaard).

ECO-stand

In de ECO-stand is de display (tijdsaanduiding) uitgeschakeld.



1 Houd EINDTIJD 3 seconden ingedrukt. De oven schakelt over naar de ECO-stand en er wordt niets op de display weergegeven.

2 Open de deur of druk op een knop als u naar de stand-bystand wilt gaan. Op de display wordt de huidige tijd weergegeven en de oven is klaar voor gebruik.

DE VERWARMINGSMOGELIJKHEDEN

In het volgende overzicht ziet u de verschillende beschikbare verwarmingsmogelijkheden en instellingen van de oven. Gebruik de bereidingsrichtlijnen op de volgende pagina's om de juiste stand en instelling voor uw recepten te bepalen.

MAGNETRONSTAND

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

OVENFUNCTIES

	Hotelucht stand De warmte die van het boven- en onderelement komt, wordt door de ventilator verspreid. De warmte wordt gelijkmatig in de oven verdeeld. Deze instelling is geschikt voor traditioneel bakken en braden. Aanbevolen temperatuur: 180 °C
	Grillstand Het grillelement verhit het gerecht. De grillstand is vooral voor het grillen van kleinere hoeveelheden geschikt, zoals stokbrood, visfilet of het gratineren van een ovenschotel. Plaats het gerecht in het midden van het grillrooster met keramische bakplaat omdat het element zich in het midden van de oven bevindt. Aanbevolen temperatuur: 180 °C
	Grote grillstand Het grillelement en het bovinelement verhitten het gerecht. De grote grillstand is geschikt voor het grillen van biefstuk, worstjes en tosties. Aanbevolen temperatuur: 220 °C
	Grill + ventilator stand De warmte die van het grill- en bovinelement komt, wordt door de ventilator verspreid. Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees en vis. Aanbevolen temperatuur: 220 °C

AUTOMATISCHE FUNCTIES

	Ontdooistand Kies uit 5 voorgeprogrammeerde ontdooistanden. Tijdens het ontdooien is de ventilator bij een lage temperatuur ingeschakeld. Keer het gerecht tijdens het ontdooien. U hoeft alleen het programma en het gewicht te kiezen om het ontdooien te starten.
---	--

DE VERWARMINGSMOGELIJKHEDEN

	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 15 minuten.
	Groente menustand Kies uit 10 voorgeprogrammeerde 'groente menustanden'. Bereidingstijd en vermogen worden automatisch gekozen. U hoeft alleen het programma en het gewicht te kiezen om het kookproces te starten.
AUTO	Automatische menustand Kies uit 10 voorgeprogrammeerde automatische bereidingsinstellingen. De tijd en temperatuur worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht te kiezen om het kookproces te starten.

MAGNETRON COMBIFUNCTIES

	Magnetron + hetelucht Deze functie is geschikt voor alle soorten vlees en gevogelte, maar ook voor stoofschotels, gratineerde schotels, rosbief, biscuitdeeg en lichte vruchtencakes, taarten en kruimelgebak.
	Magnetron + grill Deze functie is geschikt voor alle soorten bereide gerechten die moeten worden opgewarmd en gebruid (bijv. gebakken pasta) en gerechten die een korte bereidingstijd vereisen voor een bruin korstje. Daarnaast kan deze stand worden gebruikt voor dikke porties waarbij een bruin, knapperig korstje lekker is (bijv. kippenpoten).

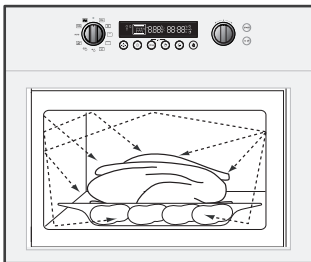
DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om gerechten te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.

U kunt uw magnetron gebruiken voor het volgende:

- Magnetronstand
- Combifuncties

Bereidingsprincipe



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

Belangrijk

Het gerecht wordt vanbinnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat zelfs nog door als u het gerecht uit de oven hebt gehaald.

Rusttijden in recepten en in dit boekje dienen daarom te worden aangehouden om te zorgen voor

- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het gerecht;
- Gelijke temperaturen in alle delen van het gerecht.

DE MAGNETRONFUNCTIE GEBRUIKEN

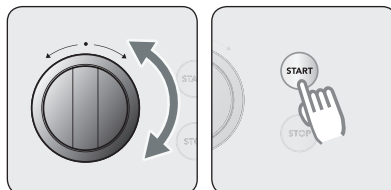
Bij gebruik van de magnetron dringen microgolven in het gerecht. Deze golven worden aangetrokken en geabsorbeerd door water, vet en suiker in het gerecht. Door de microgolven gaan de moleculen in het gerecht snel bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en het gerecht wordt verwarmd door de warmte die hierbij vrijkomt.

BELANGRIJK: gebruik de keramische bakplaat op niveau 1.

Magnetronstand



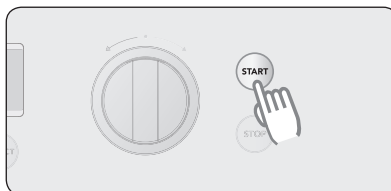
- 1** Draai de STANDKEUZEKNOP naar de magnetronstand. De tijd en het vermogen worden op de DISPLAY weergegeven.



- 2** Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Als u het vermogen niet wilt wijzigen, drukt u op START om de bereiding te starten.



- 3** Als u het vermogen wilt wijzigen, drukt u op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOP naar het gewenste niveau. Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen voor richtlijnen met betrekking tot de juiste bereidingstijden en vermogens.



- 4** Druk op START om de bereiding te starten.

DE MAGNETRONFUNCTIE GEBRUIKEN

Richtlijnen voor het vermogen van de magnetron

VERMOGEN	PERCENTAGE (%)	UITGANGSVERMOGEN (W)	OPMERKING
MAXIMUM	100	800	Voor het verwarmen van vloeistoffen.
HOOG	83	700	Voor het verwarmen en bereiden van gerechten.
MIDDELHOOG	67	600	Voor het verwarmen en bereiden van gerechten.
GEMIDDELD	50	450	Voor het bereiden van vlees en het verwarmen van delicate gerechten.
MIDDELLAAG	33	300	
ONTDOOIEN	20	180	Voor ontdooien en doorgaren.
LAAG	11	100	Voor het ontdooien van delicate gerechten.

DE MAGNETRONFUNCTIE GEBRUIKEN

Richtlijnen voor magnetronkookgerei

Kookgerei dat u voor de magnetronstand 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 keramische bakplaat op niveau 1 als u de magnetronstand gebruikt.

KOOKGEREI	MAGNETRON VEILIG	OPMERKINGEN
Aluminiumfolie	✓X	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het gerecht te gaar worden. 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, aardewerk met een glanslaag 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	✓ X X	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van gerechten. 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 gerechten of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.

DE MAGNETRONFUNCTIE GEBRUIKEN

KOOKGEREI	MAGNETRON VEILIG	OPMERKINGEN
Metaal - Schalen - Sluitstrips voor diepvrieszakjes	X X	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier - Borden, bekers, servetten en keukenpapier - Gerecycled papier	✓ X	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonkontlading veroorzaken.
Plastic - Bakjes - Huishoudfolie - Diepvrieszakjes	✓ ✓ ✓X	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. Raak het gerecht niet aan. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijderd; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.
Was- of bakpapier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

Opmerking

Vonken in de magnetron noemt men ook wel vonkontlading.

- ✓: Aanbevolen
✓X: Voorzichtig
X : Onveilig

Algemene bereidingsrichtlijnen voor de magnetronfunctie

Gerechten geschikt voor bereiding in de magnetron

Verschillende soorten gerechten kunnen in de magnetron worden bereid, zoals verse of ingevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Ook saus, custard, soep, gestoomde pudding, vruchtengelei en chutney kunt u in een magnetron bereiden.

Afdekken tijdens bereiding

Gerechten dienen te worden afgedekt voor de bereiding, omdat het water verdampt en de stoom bijdraagt aan het bereidingsproces. U kunt gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of magnetronbestendige huishoudfolie.

Rusttijden

Na de bereiding is het belangrijk om het gerecht gedurende de aanbevolen tijd te laten rusten voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur in het gerecht.

Algemene bereidingsrichtlijnen voor ingevroren groenten

Gebruik een geschikte glazen pyrexsschaal met deksel. Houd gedurende de minimumtijd afgedekt (zie de tabel).

Zet de bereiding voort voor het gewenste resultaat. Roer tijdens de bereiding twee keer door en na de bereiding nog eens. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Houd gedurende de rusttijd afgedekt.

Gerecht	Portie (g)	Vermogen (P)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Spinazie	150	600	5 - 6	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.
Doperwtten	300	600	7 - 8	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Sperziebonen	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen/doperwtten/maïs)	300	600	7 - 8	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (Chinese groentenmix)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.

DE MAGNETRONFUNCTIE GEBRUIKEN

Bereidingsrichtlijnen voor verse groenten

Gebruik een geschikte glazen pyrexschaal met deksel. Voeg 30 - 45 ml (2 - 3 eetlepels) koud water toe voor elke 250 g, tenzij een andere hoeveelheid water wordt aanbevolen (zie de tabel). Houd gedurende de minimumtijd afgedekt (zie de tabel). Zet de bereiding voort voor het gewenste resultaat. Roer tijdens de bereiding eenmaal door en na de bereiding nog eens. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Dek af tijdens de rusttijd van 3 minuten.

Tip: snijd verse groenten in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukjes, hoe korter de bereiding.

Opmerking: Alle verse groenten dienen te worden bereid op vol vermogen (800 W).

Gerecht	Portie (g)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Broccoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Zorg voor roosjes van gelijke grootte. Laat de steeltjes naar het midden wijzen.
Spruitjes	250	5 - 6	3	Voeg 60 - 75 ml (5 - 6 eetlepels) water toe.
Wortelen	250	5 - 6	3	Snijd de wortelen in schijfjes van gelijke grootte.
Bloemkool	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Zorg voor roosjes van gelijke grootte. Snijd grote roosjes doormidden. Laat de steeltjes naar het midden wijzen.
Courgette	250	3 - 4	3	Snijd de courgette in plakjes. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Kook ze tot ze beetbaar zijn.
Aubergine	250	3 - 4	3	Snijd de aubergine in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap overheen.
Prei	250	3 - 4	3	Snijd de prei in dikke ringen.
Champignons	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Gebruik bij de bereiding kleine champignons in zijn geheel en snijd grotere champignons in schijfjes. Voeg geen water toe. Besprenkel met citroensap. Breng op smaak met peper en zout. Giet voor het serveren af.
Uien	250	4 - 5	3	Snijd de uien in ringen of halve ringen. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Paprika	250	4 - 5	3	Snijd de paprika in kleine reepjes.
Aardappelen	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Weeg de geschildte aardappelen en snijd ze doormidden (of eventueel in vieren) voor stukken van gelijke grootte.
Koolraap	250	5 - 6	3	Snijd de koolraap in blokjes.

Bereidingsrichtlijnen voor rijst en pasta

- Rijst** Gebruik een grote, glazen pyrexschaal met deksel. (Houd er rekening mee dat rijst tijdens de bereiding in volume verdubbelt.) Houd afgedekt tijdens de bereiding. Roer na de bereiding en voor de rusttijd door. Voeg zout of kruiden en boter toe. De rijst heeft mogelijk niet al het water geabsorbeerd nadat de bereiding is voltooid.
- Pasta** Gebruik een grote, glazen pyrexschaal. Voeg kokend water en een snuffje zout toe en roer het geheel goed door. Dek niet af tijdens de bereiding. Roer tijdens en na de bereiding enkele malen door. Dek tijdens de rusttijd af en giet daarna goed af.

Gerecht	Portie (g)	Vermogen (W)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Witte rijst (parboiled)	250 375	800	17 - 18 18 - 20	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (parboiled)	250 375	800	20 - 22 22 - 24	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst+wilde rijst)	250	800	17 - 19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst+graan)	250	800	18 - 20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	800	10 - 11	5	Voeg 1000 ml warm water toe.

OPWARMEN

De magnetronoven heeft voor het opwarmen van gerechten slechts een fractie van de tijd nodig die een traditionele oven gebruikt.

Indelen en afdekken

Vermijd het opwarmen van grote stukken voedsel. Deze worden mogelijk te gaar en drogen uit voordat ze vanbinnen warm genoeg zijn. Het opwarmen van kleinere stukken werkt beter. Als u gerechten afdekt tijdens het verwarmen, voorkomt u uitdroging.

Instellingen voor het vermogen

Voor het opwarmen van gerechten kunnen verschillende vermogens worden ingesteld. Doorgaans is het raadzaam om een laag vermogen te gebruiken voor delicate gerechten of gerechten die snel warm zijn, zoals vruchtengebak.

Roeren

Roer gerechten goed door of draai het om tijdens het opwarmen voor de beste resultaten. Roer het indien mogelijk voor het opdienen nog eens door. Roeren is vooral belangrijk als u vloeistoffen verwarmt.

Opwarmings- en rusttijden

Als u gerechten voor het eerst opwarmt, is het handig om de benodigde tijd te noteren om in de toekomst te kunnen raadplegen. Voorkom oververhitting. Als u niet zeker bent over de bereidingstijd, kunt u beter een korte tijd aanhouden. U kunt dan, indien nodig, nog extra tijd toevoegen. Zorg er altijd voor dat opgewarmde gerechten door en door verhit zijn. Laat gerechten na het opwarmen kort staan voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur. De aanbevolen rusttijd na het verwarmen is 2 - 4 minuten.

DE MAGNETRONFUNCTIE GEBRUIKEN

Vloeistoffen opwarmen

Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen. Om spatten en mogelijke verbranding te voorkomen, zet u een lepel of glazen roerstaafje in de drank. Roer tijdens en zeker ook na het verwarmen door. Laat na het verwarmen ten minste 20 seconden staan voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur.

Babyvoeding opwarmen

Babyvoeding

Wees voorzichtig bij het verwarmen van babyvoeding. Doe het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Laat voor gebruik 2 - 3 minuten staan. Roer het opnieuw door en controleer de temperatuur.

De aanbevolen gebruikstemperatuur is 30 - 40 °C.

Babymelk

Giet melk in een gesteriliseerde glazen fles. Verwarm zonder de fles af te dekken. Verwarm een babyfles nooit met de speen erop. De fles kan bij oververhitting ontploffen. Schud de fles goed voor de rusttijd en schud deze voor gebruik opnieuw. Controleer altijd de temperatuur van babyvoeding of melk voordat u uw baby voedt.

De aanbevolen gebruikstemperatuur is 37 °C.

Babyvoeding en melk opwarmen

Neem het vermogen en de tijd in deze tabel als richtlijn voor het opwarmen.

Gerecht	Portie	Vermogen (W)	Tijd	Rusttijd (min.)	Instructie
Babyvoeding (groenten + vlees)	190 g	600 W	30 - 40 sec.	2 - 3	Schep de inhoud op een diep keramisch bord. Houd afgedekt tijdens de bereiding. Roer het gerecht na de bereiding door. Laat 2-3 minuten staan. Roer het voor gebruik goed door en controleer de temperatuur zorgvuldig.
Babypap (granen + melk + fruit)	190 g	600 W	20 - 30 sec.	2 - 3	Schep de inhoud op een diep keramisch bord. Houd afgedekt tijdens de bereiding. Roer het gerecht na de bereiding door. Laat 2-3 minuten staan. Roer het voor gebruik goed door en controleer de temperatuur zorgvuldig.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 sec. 50 sec. tot 1 min.	2 - 3	Roer of schud de inhoud goed en giet deze in een gesteriliseerde glazen fles. Zet de fles in het midden van de keramische bakplaat. Dek niet af tijdens de bereiding. Schud de fles goed en laat deze ten minste 3 minuten staan. Schud de inhoud goed voor gebruik en controleer de temperatuur zorgvuldig.

DE MAGNETRONFUNCTIE GEBRUIKEN

Vloeistoffen en voedsel opwarmen

Neem het vermogen en de tijd in deze tabel als richtlijn voor het opwarmen.

Gerecht	Portie	vermogen (W)	Tijd	Rusttijd (min.)	Instructie
Drank	250 ml (1 mok) 500 ml (2 mokken)	800 W	1½ - 2 2-3	1-2	Giet de drank in een keramische beker en verwarm de drank zonder de beker af te dekken. Zet de beker in het midden van de keramische bakplaat. Roer de inhoud voor en na de rusttijd voorzichtig door.
Soep (gekoeld)	250 g	800 W	3-4	2-3	Giet het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Roer voor het opdienen nog eens door.
Stoofschotel (gekoeld)	350 g	600 W	5-6	2-3	Giet het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Roer voor het opdienen nog eens door.
Pasta met saus (gekoeld)	350 g	600 W	5-6	2-3	Giet het gerecht in een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer na het verwarmen goed door. Roer voor het opdienen nog eens door.
Complete maaltijd (gekoeld)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Schep 2-3 gekoelde gerechten op een keramisch bord. Dek het geheel af met huishoudfolie.

Ontdooien

Met magnetrons kunt u bevroren gerechten uitstekend ontdooien. Microgolven zorgen ervoor dat bevroren gerechten in korte tijd geleidelijk wordt ontdooid. Dit kan een groot voordeel zijn als u onverwachte gasten hebt. Bevroren gevogelte moet vóór de bereiding geheel ontdooid zijn. Verwijder eventuele metalen strips en haal het product uit de verpakking om vocht te laten weglopen. Leg het bevroren gerechten op een bord zonder dit af te dekken. Draai het halverwege om, laat eventueel vocht weglopen en verwijder eventuele organen zo snel mogelijk. Controleer het gerecht nu en dan om ervoor te zorgen dat het niet warm wordt. Als kleinere, dunner stukken van het bevroren gerecht warm worden, kunt u ze beschermen door ze in te pakken met kleine stukken aluminiumfolie. Als het gevogelte aan de buitenkant warm wordt, drukt u op STOP/ANNULEREN en laat u het 20 minuten staan voordat u verdergaat. Laat vis, vlees en gevogelte staan om verder te ontdooien. De rusttijd voor volledig ontdooien is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die u wilt ontdooien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina.

Tip: Platte gerechten kunt u sneller ontdooien dan dikke stukken, en voor kleine hoeveelheden kost dit minder tijd dan voor grote. Houd hier rekening mee wanneer u het gerecht invriest en ontdooit.

DE MAGNETRONFUNCTIE GEBRUIKEN

Voor het ontdooien van bevroren gerechten (-18/-20 °C) kunt u de volgende tabel raadplegen.

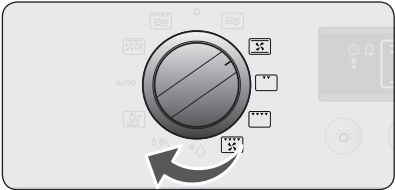
Bevroren gerechten dienen te worden ontdooid op het ontdooiervermogen (180 W).
Plaats het gerecht op de keramische bakplaat en schuif deze op niveau 1 in de magnetron.

Gerecht	Portie (g)	Tijd (min.)	Rusttijd (min.)	Instructies
Vlees Rundergehakt	250 500	6 - 7 8 - 12	15 - 30	Leg het vlees op een keramisch bord. Pak dünnere delen in met aluminiumfolie. Draai het vlees op de helft van de ontdooitijd om.
Varkenslapjes	250	7 - 8		
Gevogelte Kipstukken	500 (2 stuks)	12 - 14 28 - 32	15 - 60	Leg kipstukken met de huid naar beneden en hele kippen met het borststuk naar beneden op een keramisch bord. Pak dünnere delen zoals de vleugels en uiteinden in met aluminiumfolie. Draai het voedsel op de helft van de ontdooitijd om.
Hele kip	1200			
Vis Visfilets	200	6 - 7	10 - 25	Leg bevroren vis in het midden van een keramisch bord. Leg dünnere delen onder de dikkere delen. Pak de smalle uiteinden van de filets en de staart van de hele vis in met aluminiumfolie. Draai het voedsel op de helft van de ontdooitijd om.
Hele vis	400	11 - 13		
Fruit Bessen	300	6 - 7	5 - 10	Verdeel het fruit in een grote, platte, ronde glazen schaal.
Brood Broodjes (elk ca. 50 g) Geroosterd brood/tosti	2 stuks 4 stuks 250 500	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Leg broodjes in een cirkel of leg het brood horizontaal op keukenpapier op de keramische bakplaat. Draai het voedsel op de helft van de ontdooitijd om.

DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN

Kies uit 4 ovenfuncties. Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen om de juiste ovenfunctie te bepalen.

Ovenfunctie kiezen



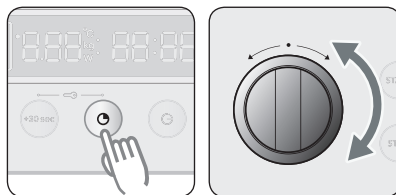
1 Draai de STANDKEUZEKNOOP naar de gewenste ovenfunctie.

	Hetelucht	180°C
	Grill	180°C
	Grote grill	220°C
	Grill + ventilator	220°C

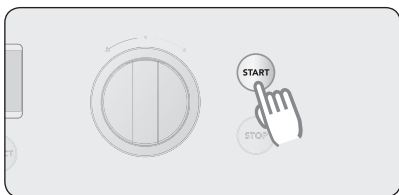
DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN



- 2** Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOP naar de gewenste temperatuur.



- 3** Als u de bereidingstijd wilt instellen, drukt u op BEREIDINGSTIJD en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOP naar de gewenste bereidingstijd.



- 4** Druk op START.

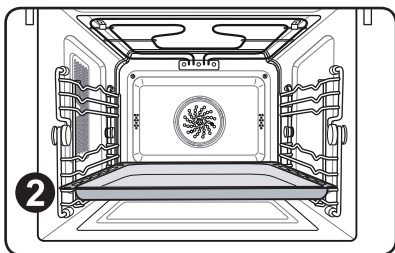
Opmerking

- 1) Tijdens de bereiding kunt u de bereidingstijd en de temperatuur aanpassen.
- 2) Als de ovenstand wordt gebruikt, wordt de werking van de elementen regelmatig onderbroken om de temperatuur te reguleren.

DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN

Hetelucht

In deze stand wordt het boven- en onderelement en de ventilator geactiveerd. De warmte wordt gelijkmatig verdeeld in de oven. Deze stand is geschikt voor grote hoeveelheden voedsel waarvoor warmtetoevoer nodig is, zoals grote gratins en taarten.



De bakplaat of het Grillrooster met keramische bakplaat wordt meestal geplaatst op niveau 2.

* Temperatuurinstelling: van 40 - 230 °C.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen een temperatuur van 250 °C.

Kooktabel

De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

Wij adviseren om de oven voor te verwarmen bij gebruik van de intensief functie.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Lasagne 2 kg	2	Grillrooster met keramische bakplaat	180	0:20 - 0:25
Groente Gratin 2 kg	2	Grillrooster met keramische bakplaat	170	0:40 - 0:50
Aardappel Gratin 2 kg	2	Grillrooster met keramische bakplaat	170	0:50 - 1:00
Runderbraadstuk/2 kg half doorbakken	2	Grillrooster met keramische bakplaat	160	1:30 - 1:40
Hele eend / 2 kg	2	Grillrooster met keramische bakplaat	180	1:30 - 1:40
2 hele kippen / elk 1,2 kg	2	Grillrooster met keramische bakplaat	180	1:30 - 1:40

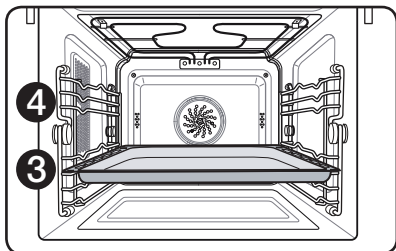
Let op

Het is niet noodzakelijk om het gerecht om te keren, maar als u dit halverwege wel doet, krijgt u een beter resultaat.

DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN

Grill

Deze functie is bedoeld voor het grillen van kleinere hoeveelheden vlakke gerechten zoals biefstuk, schnitzel, vis en toast. Plaats de gerechten in het midden op het rooster. Alleen het boven element is ingeschakeld.



Gebruik voor grillen het grillrooster met keramische bakplaat op niveau 4 en de bakplaat op niveau 3.

* Temperatuurinstelling: vanaf 180 °C.

Grilltabel

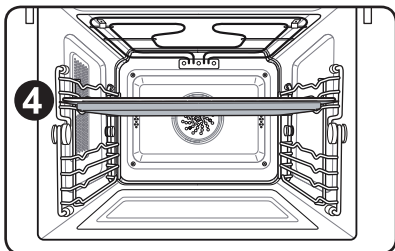
De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Camembert smelten (2 – 4 elk 75 g) De oven niet voorverwarmen	4	Grillrooster met keramische bakplaat	200	9 - 11
Diepvries stokbrood met beleg (tomaat-mozzarella of ham & kaas)	4	Grillrooster met keramische bakplaat	200	14 - 16
Vissticks, diepvries (300-450 g) De oven niet voorverwarmen	4	Grillrooster met keramische bakplaat	200	15 - 20
Visburger, diepvries (300-450 g) De oven niet voorverwarmen	3	Bakplaat	180	23 - 27
Pizza, diepvries (300-400 g) De oven niet voorverwarmen	4	Grillrooster met keramische bakplaat	170	15 - 18

DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN

Maxi grill

De maxi grill is uitermate geschikt voor het grillen van grotere hoeveelheden vlakke gerechten, zoals biefstuk, schnitzel en vis. De maxi grill is tevens geschikt voor het bereiden van toast. Beide bovenelementen en het grillelement zijn ingeschakeld wanneer u deze ovenfunctie kiest. Het is aan te bevelen de oven voor te verwarmen wanneer u de maxi grill gebruikt.



Gebruik voor grillen het grillrooster met keramische bakplaat op niveau 4.

* Temperatuurinstelling: van 150 - 230 °C.

* Gebruik ovenservies dat bestand is tegen een temperatuur van 230 °C.

Grilltabel

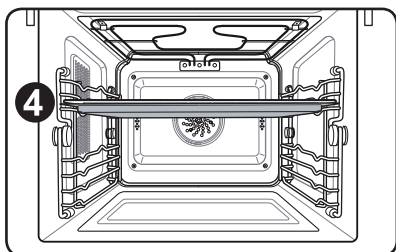
De temperatuur en bereidingstijden in deze tabel zijn richtlijnen.

Gerecht	Niveau	Toebehoren	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Worstjes (dik) 5-8 stuks	4	Grillrooster met keramische bakplaat	180	5 - 7 keren 5 - 7
Worstjes (dun) 8-10 stuks	4	Grillrooster met keramische bakplaat	180	4 - 5 keren 4 - 5
Toast 5-10 stuks	4	Grillrooster met keramische bakplaat	230	1 - 2 keren 1 - 2
Tosties 4-6 stuks	4	Grillrooster met keramische bakplaat	200	4 - 8
Gevulde pannenkoek (350-450 g)	4	Bakplaat	200	20 - 25
Biefstuk (400-800 g)	4	Grillrooster met keramische bakplaat	230	7 - 8 keren 6 - 7

DE OVENFUNCTIES GEBRUIKEN

Grill + ventilator

Het grillelement en de ventilator in de achterzijde van de oven zijn ingeschakeld. De ventilator laat de hete lucht circuleren. U kunt de oven het beste voorverwarmen voordat u gerechten in de oven plaatst.



Voor het grillen wordt het grillrooster met keramische bakplaat of de bakplaat doorgaans op niveau 4 geplaatst.

* Temperatuurstand: 150 - 230 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen. Stel een grilltemperatuur van 170-220 °C in en verwarm de oven 5 minuten voor.

Gerecht	Niveau rooster	Tijd (minuten)	Toebehoren	Temperatuur (°C)
Worsten 250-350g	4	7 - 9	Grillrooster met keramische bakplaat	200
Aardappelpartjes 4 stuks	4	20 - 23	Grillrooster met keramische bakplaat	210
Bevroren ovenfrites 400-500 g	4	11 - 15	Bakplaat	220
Bevroren aardappelkroketjes 6-8 elk	4	18 - 22	Bakplaat	210
Bevroren kipnuggets 400-500 g	4	9 - 13	Bakplaat	220
Zalmoot 400-500 g	4	12 - 15	Grillrooster met keramische bakplaat/bakplaat	220
Visfilet 300-400 g	4	12 - 15	Grillrooster met keramische bakplaat/bakplaat	180
Hele vis 300-400 g	4	10 - 13	Grillrooster met keramische bakplaat/bakplaat	180
Kipstukken 400-500 g	4	27 - 32	Grillrooster met keramische bakplaat/bakplaat	180

Opmerking

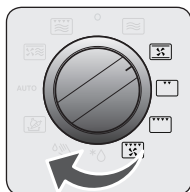
Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Als de deur wordt geopend tijdens de bereiding, stopt de oven. Sluit de deur en druk op **Start** om de oven opnieuw te starten.

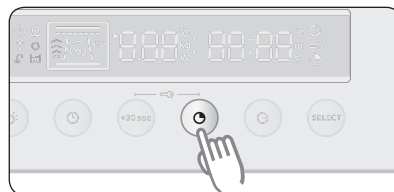
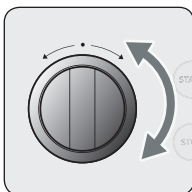
EEN BEREIDINGSTIJD INSTELLEN

Met het instellen van een bereidingstijd kunt u de oven automatisch laten uitgeschakeld als de ingestelde tijd verlopen is.

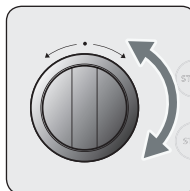
Instellen bereidingstijd



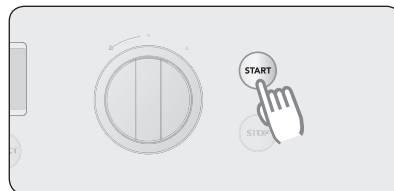
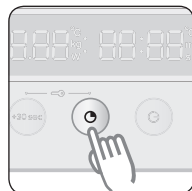
1 Kies de gewenste functie (en stel indien gewenst de temperatuur in).



2 Druk op BEREIDINGSTIJD.



3 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op BEREIDINGSTIJD om de eindtijd voor de bereiding in te stellen.



4 Druk op START. De oven start direct.

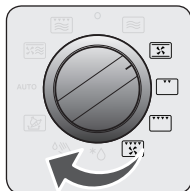
Opmerking

- 1) Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal. Op de display knippert '0:00' en de oven schakelt automatisch uit. De huidige tijd wordt op de display weergegeven.
- 2) U kunt de geprogrammeerde bereidingstijd op bovenstaande manier opnieuw instellen.
- 3) Als u de geprogrammeerde bereidingstijd wilt annuleren, drukt u op BEREIDINGSTIJD en stelt u met de FUNCTIEKEUZEKNOP de tijd in op nul.

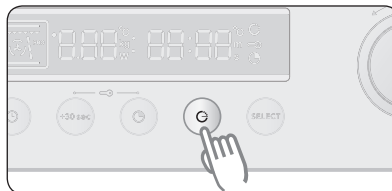
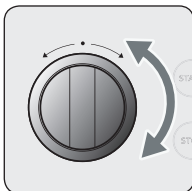
EEN EINDTIJD INSTELLEN

Met het instellen van een eindtijd kunt u de oven automatisch op het ingestelde tijdstip laten uitgeschakeld.

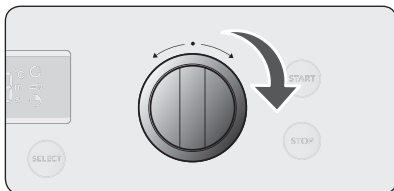
Instellen eindtijd



- 1** Kies de gewenste functie (en stel indien gewenst de temperatuur in).

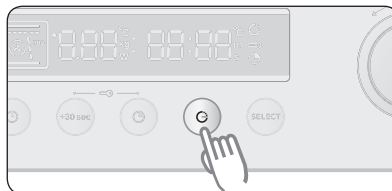


- 2** Druk op EINDTIJD.
De huidige tijd wordt knipperend op de DISPLAY weergegeven.

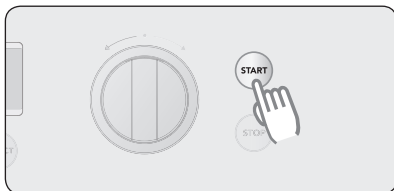


- 3** Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de gewenste eindtijd (14:00) in te stellen.

Voorbeeld De gewenste tijd is 14:00.



- 4** Druk opnieuw op EINDTIJD.
Voorbeeld De huidige tijd is 13:00.
De gewenste eindtijd is 14:00.



- 5** Druk op START om de bereiding te starten.
De bereidingstijd '1:00' wordt weergegeven. De oven start direct.

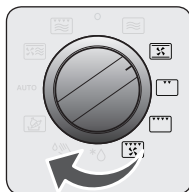
Opmerking

- 1) Op het tijdsdisplay wordt de resterende tijd weergegeven. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal. Op de display knippert '0:00' en de oven schakelt automatisch uit. De huidige tijd wordt op de display weergegeven.
- 2) Tijdens de bereiding kunt u de vooraf ingestelde bereidingstijd aanpassen voor betere resultaten. Druk op BEREIDINGSTIJD en pas de tijd aan met de FUNCTIEKEUZEKNOP.
- 3) U kunt de eindtijd op bovenstaande manier opnieuw instellen. Als u de geprogrammeerde eindtijd wilt annuleren, drukt u op EINDTIJD en stelt u de tijd in op de huidige tijd.

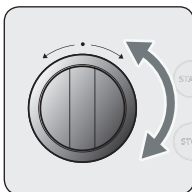
EEN BEREIDINGSTIJD UITSTELLEN

Met het instellen van een bereidingstijd en een eindtijd kunt u de oven automatisch op het ingestelde tijdstip laten in- en uitgeschakeld.

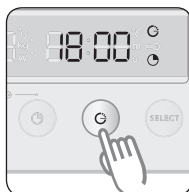
Voorbeeld met de heteluchtstand: Huidige tijd: 12:00 uur / Bereidingstijd: 2 uur
Eindtijd: u wilt de bereiding stopzetten om 18:00 uur



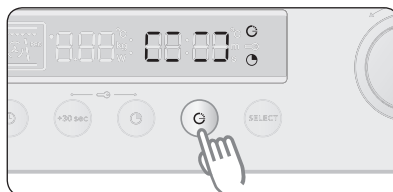
- 1** Kies de gewenste functie en stel indien gewenst de temperatuur in.



- 2** Druk op BEREIDINGSTIJD en draai de FUNCTIEKEUZEKNOP naar de gewenste bereidingstijd (2 uur).



- 3** Druk op EINDTIJD.
- De bereidingstijd wordt bij de huidige tijd opgeteld en '14:00' wordt weergegeven.
- Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de gewenste eindtijd (18:00) in te stellen.



- 4** Druk op EINDTIJD.
- Op de display wordt een figuur weergegeven dat aangeeft dat de uitstelfunctie is geactiveerd.
 - De oven start automatisch op de ingestelde tijd (16:00) en de bereidingstijd wordt weergegeven.

Opmerking

- De bereidingstijd en de eindtijd kunnen voor de ingestelde tijd worden gewijzigd.
- **Let op!** Laat het gerecht niet te lang in de oven staan; het gerecht zou kunnen bederven.

DE COMBIFUNCTIES GEBRUIKEN

Magnetron + grill

In deze stand worden stralingswarmte van de grill en de snelle bereiding door middel van de magnetron gecombineerd.

De bereidingstijd wordt verkort en het resultaat is een gebruid, knapperig laagje.

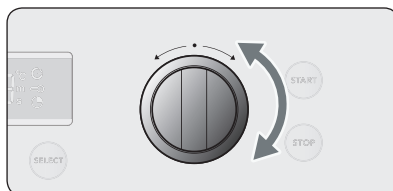
Deze functie is geschikt voor alle soorten bereid voedsel dat moet worden opgewarmd en gebruid (bijv. gebakken pasta) en gerechten die een korte bereidingstijd vereisen voor een bruin korstje. Daarnaast kan deze stand worden gebruikt voor dikke porties waarbij een bruin, knapperig korstje lekker is (bijv. kippenpoten).

Als u beide zijden van het voedsel wilt bruiden, draait u het halverwege de bereiding om.

De functie magnetron + grill selecteren



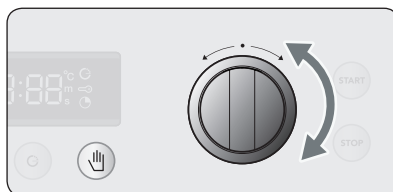
- 1** Draai de STANDKEUZEKNOP naar de stand magnetron + grill.



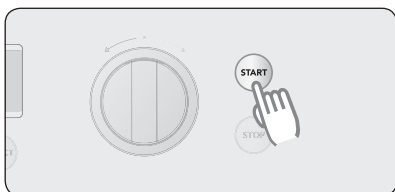
- 2** Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



- 3** Als u het vermogen wilt wijzigen, drukt u op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOP naar het gewenste niveau.

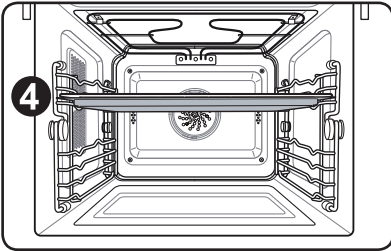


- 4** Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u opnieuw op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOP naar het gewenste niveau.



- 5** Druk op START om de bereiding te starten.

DE COMBIFUNCTIES GEBRUIKEN



Voor de stand grill + magnetron wordt de keramische bakplaat doorgaans met het grillrooster op niveau 3 of 4 geplaatst.

* Magnetronvermogen: 100 - 600 W

* Temperatuurstand: 40 - 200 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding. Voorverwarmen is niet nodig.

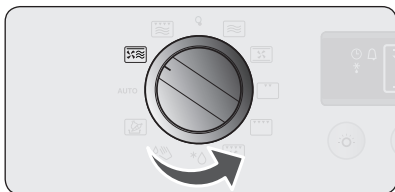
Gerecht	Niveau	Vermogen (W)	Temperatuur (°C)	Tijd 1° (min.)	Tijd 2° (min.)	Toebehoren
Gebakken aardappelen 400-500 g	4	450	200	12 - 14	-	Keramische bakplaat
Gegrilde tomaten 3 elk	4	180	170	7 - 9	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Groentegratin 450-600 g	3	450	180	15 - 18	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Geroosterde vis 1 stuks	4	300	180	06 - 08	06 - 08	Keramische bakplaat met grillrooster
Kipstukken 400-500 g	4	300	180	10 - 13	10 - 13	Keramische bakplaat met grillrooster

DE COMBIFUNCTIES GEBRUIKEN

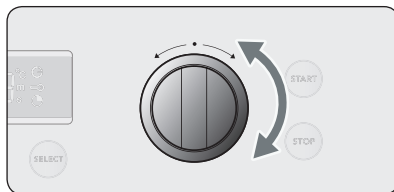
Magnetron + hetelucht

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, biscuitdeeg en lichte vruchtencakes, taarten en kruimelgebak.

De functie magnetron + hetelucht selecteren



1 Draai de STANDKEUZEKNOP naar de stand magnetron + hetelucht.



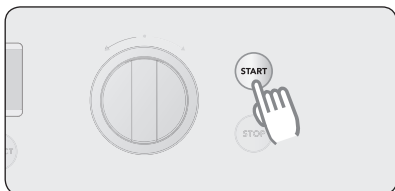
2 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



3 Als u het vermogen wilt wijzigen, drukt u op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOP naar het gewenste niveau.

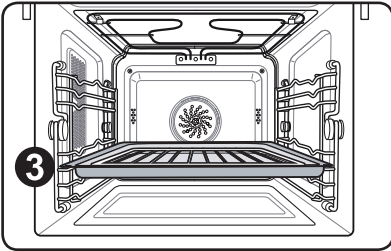


4 Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u opnieuw op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOP naar het gewenste niveau.



5 Druk op START om de bereiding te starten.

DE COMBIFUNCTIES GEBRUIKEN



Voor de stand magnetron + hete lucht wordt de keramische bakplaat doorgaans met het grillrooster op niveau 3 geplaatst.

* Magnetronvermogen: 100 - 600 W

* Temperatuurstand: 40 - 200 °C

* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

Bereidingsrichtlijnen

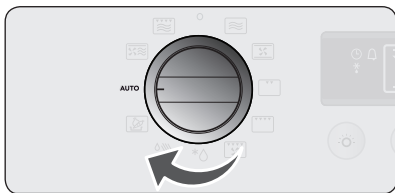
Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding.
Voorverwarmen is niet nodig.

Gerecht	Niveau	Vermogen (W)	Temperatuur (°C)	Tijd 1 ^e (min.)	Tijd 2 ^e (min.)	Toebehoren
Hele kip 1,2 kg	3	300	180	25 - 27	15 - 18	Keramische bakplaat met grillrooster
Rosbief/lam (half doorbakken) 450-700 g	3	300	180	17 - 20	17 - 20	Keramische bakplaat met grillrooster
Diepvrieslasagne/pastagratin 450-500 g	3	450	180	18 - 22	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Aardappelgratin 500-600 g	3	450	190	20 - 25	-	Keramische bakplaat met grillrooster
Verse vruchtenvlaai	3	100	170	40 - 45		Keramische bakplaat

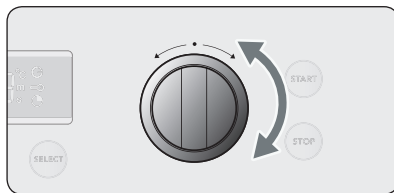
DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

Met de automatische menustanden kunt u kiezen uit 25 vooraf geprogrammeerde instellingen (10 voor automatische bereiding, 10 voor de groente menustand en 5 voor automatisch ontdooien) voor een handige bereiding van uw favoriete gerechten. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer een van de 25 instellingen, stel het gewicht in en start de bereiding.

Automatische bereiding

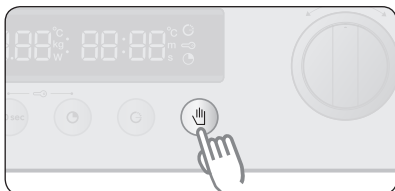


1 Draai de STANDKEUZEKNOOP naar de stand AUTOMATISCH BEREIDING.

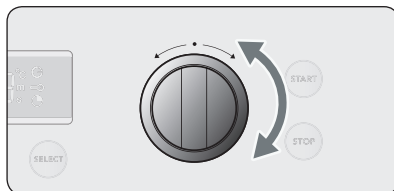


2 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOOP om een automatische bereidingsfunctie te kiezen.

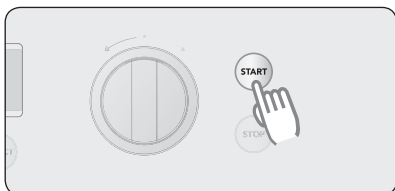
- Raadpleeg de tabellen voor een beschrijving van de 25 automatische menu-instellingen.



3 Druk op SELECT om het gewicht te wijzigen.



4 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOOP om het gewenste gewicht te selecteren.



5 Druk op START.

Opmerking

- Voor sommige automatische menu's zijn geen verdere handelingen nodig. Bij andere menu's dient het gerecht te worden omgedraaid. De oven geeft een signaal om dit aan te geven.
- De ingestelde oventemperatuur en de bereidingstijd worden weergegeven wanneer het automatische menu actief is.
- De temperaturen en tijden kunnen niet worden gewijzigd tijdens de bereiding.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

Richtlijnen voor automatische bereiding

In de volgende tabel ziet u 10 automatische programma's voor opwarmen, koken, braden en bakken. De hoeveelheden, rusttijden en bijbehorende aanbevelingen worden aangegeven. Deze automatische programma's bevatten speciale, handige bereidingsstanden.

Nr.	Gerecht	Gewicht (kg)	Toebehoren	Niveau	Instructie
A:01	Complete maaltijd	0,3 - 0,35 0,4 - 0,45	Keramische bakplaat	1	Schep de gerechten op een keramische bakplaat en dek het voedsel af met huishoudfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 gerechten bestaan (bijv. vlees met saus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). Laat na de bereiding 3 min. staan.
A:02	Diepvries pizza	0,3-0,35 0,4-0,45	Grillrooster + keramische bakplaat	2	Leg de diepvriespizza op het grillrooster met keramische bakplaat en plaats deze in de oven.
A:03	Diepvries lasagne	0,4-0,45 0,6-0,65	Grillrooster + keramische bakplaat	2	Leg de diepvrieslasagne in een geschikte glazen pyrexschaal of op het grillrooster met keramische bakplaat. Laat na het opwarmen 2-3 minuten staan.
A:04	Hele kip	1,1-1,15 1,2-1,25	Grillrooster + keramische bakplaat	2	Maak een mengsel van olijfolie of boter met peper en zout. Smeer de kip aan de binnenkant en buitenkant goed in. Plaats de kip met de borst naar beneden op het grillrooster met keramische bakplaat in de oven. Draai de kip om zodra een ovensignaal klinkt en druk op START. Laat na de bereiding 3 min. staan.
A:05	Kipdelen	0,6-0,7 0,9-1,0	Grillrooster + keramische bakplaat	4	Maak een mengsel van olijfolie of boter met peper en zout. Smeer de kipdelen goed in. Plaats de kipdelen met de huid naar beneden op het grillrooster met keramische bakplaat in de oven. Draai de kipdelen om zodra een ovensignaal klinkt en druk op START. Laat na de bereiding 3 min. staan.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

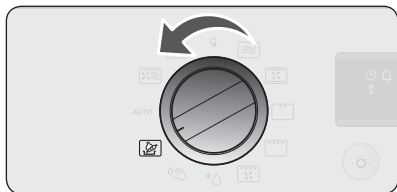
Nr.	Gerecht	Gewicht (kg)	Toebehoren	Niveau	Instructie
A:06	Lamsgebraad	0,8-0,9 1,1-1,2	Grill + keramische bakplaat	3	Plaats de gemarineerde lamsgebraad op het grillrooster met keramische bakplaat in de oven. Draai het lamsgebraad om zodra een ovensignaal klinkt en druk op START.
A:07	Bevroren ovenfrites	0,3-0,4 0,45-0,5	Bakplaat	3	Verdeel de bevroren ovenfrites over een metalen bakplaat.
A:08	Gebakken halve aardappels	0,4-0,5 0,6-0,7	Grill + keramische bakplaat	4	Aardappelen over de lengte doorsnijden en de platte kant bestrooien met zout. Met platte kant naar boven op het grillrooster met keramische bakplaat plaatsen. Laat na de bereiding 3 min. staan.
A:09	Appeltaart	1,2-1,4	Bakplaat	2	Bereid de appeltaart in een springvorm en plaats deze op de bakplaat. Het gewicht is inclusief appels etc.
A:10	Cake	0,7-0,8	Bakplaat	3	Plaats de cakevorm (25 cm) met cakebeslag over de lengterichting (ten opzichte van de deur) op de bakplaat in de oven.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

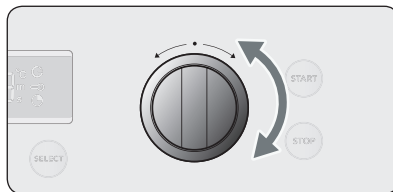
Groenten menustand

Met de groente menustanden kunt u kiezen uit 10 vooraf geprogrammeerde instellingen voor een handige bereiding van uw groenten. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer een van de 10 instellingen, stel het gewicht in en start de bereiding. Plaats de groenten in de stoommand op de keramische bakplaat in niveau 1 in de oven.

De functie groenten menustand selecteren



- 1** Draai de STANDKEUZEKNOP naar de GROENTEN MENUSTAND.

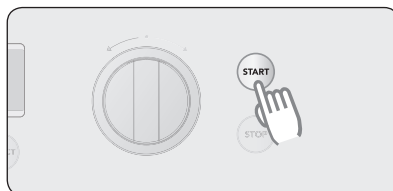


- 2** Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de gewenste groentestand in te stellen.



- 3** Als u het gewicht wilt wijzigen, drukt u op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOP naar het gewenste gewicht.

Als u geen gewicht kiest wordt er automatisch na 5 seconden een gewicht ingesteld.



- 4** Druk op START om de bereiding te starten.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

Tabel groenten menustand

Neem deze tabel als richtlijn voor de bereiding. Voorverwarmen is niet nodig.

Nr.	Gerecht	Portie (kg)	Toebehoren	Niveau	Instructies
U:01	Broccoli roosjes	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramische bakplaat + Stoommand	1	Spoel de broccoli af, maak deze schoon en plaats de broccoli in de stoommand. Voeg 2 eetlepels (bij 0,2-0,3 kg) of 3 a 4 eetlepels (bij 0,3-0,4 kg) water toe. Plaats de stoommand met deksel in het midden op de keramische bakplaat. Goed roeren na de bereiding.
U:02	Bloemkool roosjes	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramische bakplaat + Stoommand	1	Spoel de bloemkool af, maak deze schoon en plaats de bloemkool in de stoommand. Voeg 2 eetlepels (bij 0,2-0,3 kg) of 3 a 4 eetlepels (bij 0,3-0,4 kg) water toe. Plaats de stoommand met deksel in het midden op de keramische bakplaat. Goed roeren na de bereiding.
U:03	Gesneden Wortelen	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramische bakplaat + Stoommand	1	Spoel de wortelen af, maak deze schoon en plaats de wortelen in de stoommand. Voeg 2 eetlepels (bij 0,2-0,3 kg) of 3 a 4 eetlepels (bij 0,4-0,5 kg) water toe. Plaats de stoommand met deksel in het midden op de keramische bakplaat. Goed roeren na de bereiding.
U:04	Aardappelen in schil	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramische bakplaat + Stoommand	1	Spoel de aardappelen af en maak deze schoon. Vet de aardappelen in met olijfolie en prik met een vork in de schil. Plaats ze in de stoommand, op de keramische bakplaat en laat het gerecht na bereiding nog 3-5 minuten staan.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

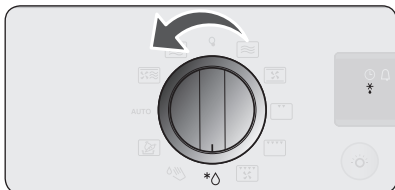
U:05	Aardappelen geschilt	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramische bakplaat + Stoommand	1	Spoel de aardappelen af en maak deze schoon. Snij ze in helften en plaats ze in de stoommand met deksel. Voeg 1-2 eetlepels water toe. Goed roeren na de bereiding. Bij grote hoeveelheden halvewege het kookproces nog even extra doorroeren. Laat het gerecht na bereiding nog 3-5 minuten staan.
U:06	Courgette	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramische bakplaat + Stoommand	1	Snijd de courgette in plakjes. Voeg 2 eetlepels water of een klontje boter toe. Plaats ze in de stoommand met deksel. Kook ze met de deksel op de stoommand tot ze beetgaar zijn.
U:07	Gesneden Aubergine	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramische bakplaat + Stoommand	1	Snijd de aubergine in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap overheen. Plaats ze in de stoommand met deksel. Goed roeren na de bereiding.
U:08	Gesneden Ui	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramische bakplaat + Stoommand	1	Snijd de uien in ringen of halve ringen. Voeg slechts 1 eetlepel koud water toe. Plaats ze in de stoommand met deksel. Goed roeren na de bereiding.
U:09	Gemengde groenten	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramische bakplaat + Stoommand	1	Spoel de gemengde groenten af en maak deze schoon. Plaats de groenten in de kom met deksel. Voeg 1 eetlepel (bij 0,2-0,3 kg) of 3 a 4 eetlepels (bij 0,4-0,5 kg) water toe. Plaats de stoommand met deksel in het midden op de keramische bakplaat. Goed roeren na de bereiding.
U:10	Witte rijst	0,2-0,3	Keramische bakplaat + Stoommand	1	Gebruik de stoommand met deksel (let op! het water volume van rijst verdubbeld tijdens het koken). Kook de rijst met de deksel op de stoommand. Giet na de bereiding overtollig water af. Voeg zout, kruiden en boter toe, roer de rijst door en laat het daarna even staan.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

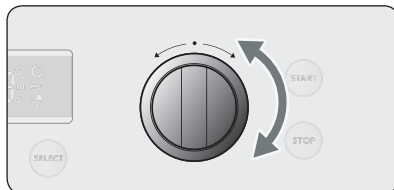
Ontdooistand

Deze programma's maken uitsluitend gebruik van microgolven. Verwijder alle verpakking voor het ontdooien. Leg vlees, gevogelte en vis op de keramische bakplaat.

De ontdooistand selecteren



1 Draai de STANDKEUZEKNOP naar de ONTDOOI-stand.

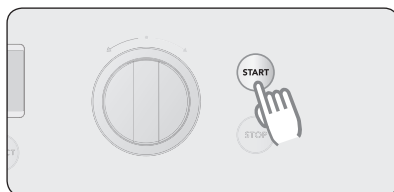


2 Draai de FUNCTIEKEUZEKNOP om de gewenste ontdooi-stand in te stellen.



3 Als u het gewicht wilt wijzigen, drukt u op SELECT en draait u de FUNCTIEKEUZEKNOP naar het gewenste gewicht.

Als u geen gewicht kiest wordt er automatisch na 5 seconden een gewicht ingesteld.



4 Druk op START om de bereiding te starten.

DE AUTOMATISCHE MENUSTANDEN GEBRUIKEN

Richtlijnen voor de automatische ontdooistand

In de volgende tabel ziet u de verschillende programma's voor automatisch ontdooien, hoeveelheden, rusttijden en de bijbehorende aanbevelingen.

Nr.	Gerecht	Gewicht (kg)	Toebehoren	Niveau	Rusttijd (min.)	Instructie
d:01	Vlees	0,2 - 1,5	Keramische bakplaat	1	20 - 60	Pak de randen in met aluminiumfolie. Draai het vlees om wanneer de oven een signaal geeft. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, steaks, karbonades, gehakt.
d:02	Gevogelte	0,2 - 1,5	Keramische bakplaat	1	20 - 60	Pak de uiteinden van bouten en vleugels in met aluminiumfolie. Draai het gevogelte om wanneer de oven een signaal geeft. Dit programma is geschikt voor hele kippen en kipstukken.
d:03	Vis	0,2 - 1,5	Keramische bakplaat	1	20 - 60	Pak de staart van een hele vis in met aluminiumfolie. Draai de vis om wanneer de oven een signaal geeft. Dit programma is geschikt voor hele vissen en visfilets.
d:04	Brood/ cake	0,1 - 0,8	Keramische bakplaat	1	10 - 30	Leg het brood op een stuk keukenpapier en draai het om wanneer de oven een signaal geeft. Plaats de cake op de keramische bakplaat en draai deze indien mogelijk om wanneer de oven een signaal geeft. (De werking van de oven wordt onderbroken wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood (gesneden of hele broden), gistgebak, biscuit, kwarktaart en bladerdeeg maar ook voor broodjes en stokbroden. Leg broodjes in een cirkel. Het is niet geschikt voor kruimeldeeg, vruchten-/roomtaart en cakes met een chocoladelaaag.
d:05	Fruit	0,1 - 0,6	Keramische bakplaat	1	5 - 15	Verdeel het bevroren fruit gelijkmatig over de keramische bakplaat. Dit programma is geschikt voor fruit als frambozen, en gemengde bessen.

Belangrijk! De ontdooistand maakt gebruik van microgolven om gerechten te verwarmen. Bij gebruik van deze stand dienen de richtlijnen voor kookgerei en andere voorzorgsmaatregelen voor een veilig gebruik van de magnetron dan ook zorgvuldig te worden opgevolgd.

DE STOOMMAND GEBRUIKEN

De stoommand is gebaseerd op het principe van koken met stoom, en is ontworpen voor snel, gezond koken in uw Pelgrim Magnetron.

Dit accessoire is ideaal voor het koken van rijst, pasta, groenten, etc. in recordtijd, met behoud van hun voedingswaarden.

De stoommand bestaat uit drie onderdelen:



kom



zeef



deksel

Alle aandelen zijn bestand tegen temperaturen van -10 ° C tot 130 ° C.

Geschikt voor bewaren in een vriezer.

Kan afzonderlijk of samen worden gebruikt.

Gebruik

- Niet gebruiken:
 - Om gerechten te koken met een hoog suiker of vetgehalte.
 - Op een grillstand of op een kookplaat.
- Was voor het eerste gebruik het mandje eerst goed af met een sopje
- Raadpleeg voor kooktijden de tabel voor stomen.

Onderhoud

- De stoommand kan worden gereinigd in een vaatwasser.
- Maak bij het wassen met de hand gebruik van warm water met afwasmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Sommige gerechten (zoals gerechten met tomaat) kunnen het kunststof verkleuren.

Ontdooien:

- Plaats bevroren gerechten in de stoommand zonder de deksel te gebruiken. Het vocht blijft dan op de bodem van de kom en beïnvloed het gerecht niet.

DE STOOMMAND GEBRUIKEN

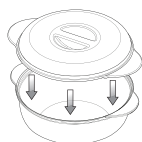
Tabel voor stomen

In de volgende tabel vindt u richtlijnen voor het bereiden van diverse gerechten met gebruik van de stoommand. De hoeveelheden, vermogen, kooktijd en bijbehorende aanbevelingen worden aangegeven.

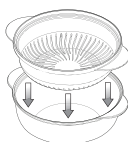
Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen (W)	Kooktijd (min.)	Toebehoren	Aanbeveling
Artisjokken	300 (1-2 stukken)	800	5-6	Kom met zeef en deksel	Spoel de artisjokken af met maak deze schoon. Zet de zeef in de kom en plaats de artisjokken in de zeef. Voeg 1 eetlepel citroensap toe. Plaats de deksel. Laat na de bereiding 1-2 minuten staan.
Verse groenten	300	800	4-5	Kom met zeef en deksel	Maak de groente schoon, snij deze in gelijke stukken. Weeg de groente (bijvoorbeeld broccoli, bloemkool, wortel of peper). Zet de zeef in de kom en plaats de groente in de zeef. Voeg 2 eetlepels water toe. Plaats de deksel. Goed roeren na de bereiding en laat 1-2 minuten staan.
Bevroren groenten	300	600	8-9	Kom met zeef en deksel	Zet de zeef in de kom en plaats de groente in de zeef. Voeg 1 eetlepel water toe. Plaats de deksel. Laat na de bereiding 1-2 minuten staan.
Rijst	250	800	15-18	Kom met deksel	Plaats de rijst in de kom. Voeg 500 ml koud water toe. Plaats de deksel. Laat na de bereiding witte rijst 5 minuten en zilvervliesrijst 10 minuten staan.
Aardappelen in schil	500	800	7-8	Kom met deksel	Spoel de aardappelen af, weeg deze en plaats ze in de kom. Voeg 3 eetlepels water toe. Plaats de deksel. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan.
Stoofpot (afgekoeld)	400	600	5,5-6,5	Kom met deksel	Plaats de stoofpot in de kom. Plaats de deksel. Goed roeren na de bereiding en laat 1-2 minuten staan.

DE STOOMMAND GEBRUIKEN

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen (W)	Kooktijd (min.)	Toebehoren	Aanbeveling
Soep (afgekoeld)	400	800	3-4	Kom met deksel	Plaats de soep in de kom. Plaats de deksel. Goed roeren na de bereiding en laat 1-2 minuten staan.
Soep (bevroren)	400	800	8-10	Kom met deksel	Plaats de bevroren soep in de kom. Plaats de deksel. Goed roeren na de bereiding en laat 2-3 minuten staan.
Bevroren gist/ Knoedel met jamvulling.	400	400	8-10	Kom met deksel	Bevochtig de bovenkant van de knoedel. Plaats 1-2 bevroren knoedel naast elkaar in de kom. Plaats de deksel. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan.
Fruit compote	250	800	3-4	Kom met deksel	Weeg na het pellen het verse fruit (bijvoorbeeld appels, peren, abrikoos, mango's of ananas). Maak het fruit schoon, snij deze in gelijke stukken of blokjes. Plaats de compote in de kom. Voeg 1-2 eetlepels water en 1-2 eetlepels suiker toe. Plaats de deksel. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan.

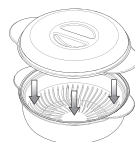


kom met deksel



Stoommand

+

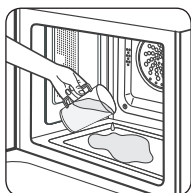


Let op!

- Tijdens gebruik kan de deksel zeer heet worden!
- Gebruik ovenhandschoenen bij het hanteren van de stoommand na bereiding van het gerecht.

DE AQUA CLEAN-STAND GEBRUIKEN

Met de Aqua Clean-stand reinigt u snel uw oven (15 minuten).

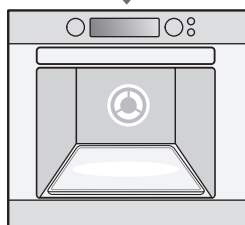
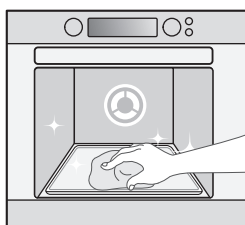
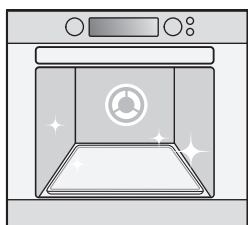
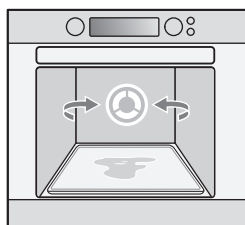
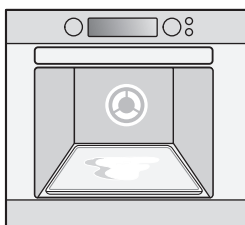
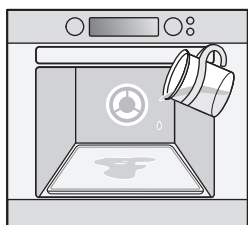


1 Draai de STANDKEUZEKNOP naar de Aqua Clean-stand.

- Giet ongeveer 100 ml water onder in de lege oven.

2 Druk op START. De oven begint automatisch.

- Na 15 minuten stopt de oven automatisch. Veeg de oven uit met een droge doek.



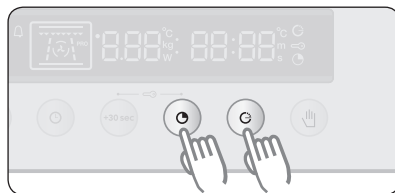
Belangrijk

- Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik GEEN gedistilleerd water.
- Maak GEEN gebruik van hogedrukreinigers of stoomreinigers voor de reiniging van de magnetronoven.

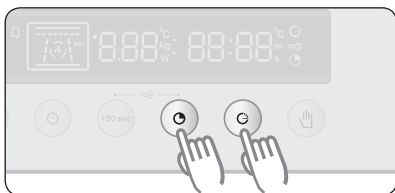
DE PIEPTOON UITSCHAKELEN



1 Draai de STANDKEUZEKNOP naar de stand 'UIT'.



2 Als u de pieptoon wilt uitschakelen, houdt u BEREIDINGSTIJD en EINDTIJD gedurende 1 seconde tegelijkertijd ingedrukt.

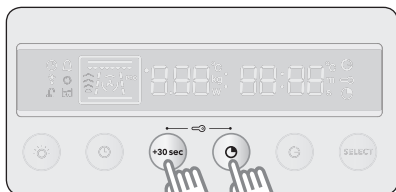


3 Als u de pieptoon weer wilt inschakelen, houdt u BEREIDINGSTIJD en EINDTIJD opnieuw gedurende 1 seconde tegelijkertijd ingedrukt.

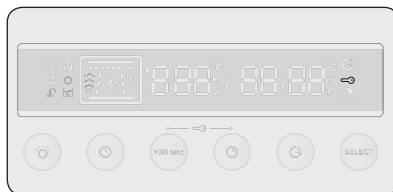
HET KINDERSLOT

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

De oven vergrendelen

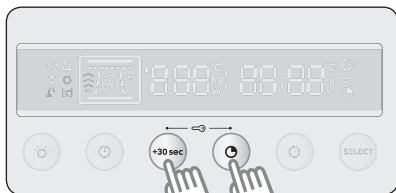


- 1** Houd +30 sec (snelle start) en BEREIDINGSTIJD tegelijkertijd 1 seconde ingedrukt.

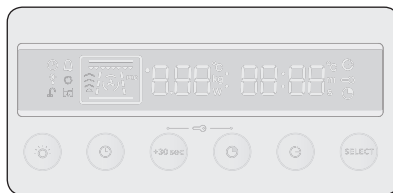


- 2** Er wordt een vergrendelingssymbool weergegeven op de display, wat aangeeft dat alle functies vergrendeld zijn.

De oven ontgrendelen



- 1** Houd +30 sec (snelle start) en BEREIDINGSTIJD tegelijkertijd 1 seconde ingedrukt.



- 2** Het vergrendelingssymbool verdwijnt van de display, wat aangeeft dat alle functies ontgrendeld zijn.

DE MAGNETRONOVEN 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.

1. 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.
2. 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.
3. Om hardnekkige voedselresten en geuren te verwijderen, zet u een beker met verdund citroensap onder in de lege oven. Verwarm het sap gedurende tien minuten op maximaal vermogen.
4. Neem de binnenkant af met een vochtige doek.

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.

DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN EN REPAREREN

Reparaties dienen uitsluitend te worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

Als er onderhoud moet worden gepleegd, trekt 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 (deze vindt u aan de binnenzijde van de ovendeur of ovenrand)
- 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.

PROBLEMEN OPLOSSEN

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 op START 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 er geen vorken of ander metalen gerei in de oven is geplaatst.
 - Zorg er bij gebruik van aluminiumfolie voor dat deze zich niet te dicht bij de wanden bevindt.
- ▶ De oven veroorzaakt storingen in radio's of televisies.
 - De oven kan, als deze in werking is, lichte storingen in televisies of radio's veroorzaken.
Installeer de oven niet in de buurt van televisies, radio's en antennes om dit effect te beperken.
- ▶ Bij elektronische storingen 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 maximaal drie minuten werken.
- ▶ Een luchtstroom is 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 ontdooistand, klinken klikgeluiden.
 - Dit is normaal.

FOUTCODES

Foutcode	Algemene functies
	FOUT TEMPERATUURSENSOR OPEN Deze fout treedt op bij een defecte sensor, onjuiste aansluitingen, een defecte printplaat en wanneer de door MICOM gedetecteerde A/D-waarde lager is dan 10.
	FOUT TEMPERATUURSENSOR KORT Deze fout treedt op bij een defecte sensor, onjuiste aansluitingen, een defecte printplaat en wanneer de door MICOM gedetecteerde A/D-waarde hoger is dan 252.
	DOELTEMPERATUUR TEMPERATUURSENSOR Deze fout treedt op wanneer het voorverwarmen niet is voltooid en de temperatuur in de oven gedurende 30 minuten lager is dan 120 °C.
	FOUT ABNORMALE TEMPERATUURDETECTIE Deze fout treedt op wanneer de temperatuur in de oven gedurende 10 minuten hoger is dan 250 °C.
	FOUT ABNORMALE TEMPERATUURDETECTIE MAGNETRON Deze fout treedt op wanneer de temperatuur in de oven in de magnetronstand hoger is dan 210 °C.
	FOUT TOETS KORT Deze fout treedt op als u een knop langer dan 60 seconden ingedrukt houdt. Deze fout treedt mogelijk op als er water in het bedieningspaneel komt of als er stofdeeltjes aan het AANRAAKPANEEL blijven hangen.
	FOUT NAK-SIGNAAL Het NAK-signaal wordt gegeven als het inschakelen van het apparaat langer dan 10 seconden duurt.
	COMMUNICATIEFOUT Deze fout treedt op wanneer er langer dan 10 seconden geen communicatie plaatsvindt tussen de hoofd- en subprintplaat.
	FOUT EEPROM OPEN Deze fout treedt op wanneer er tijdens het instellen van het vermogen iets misgaat in de EEPROM-communicatie.
	FOUT EEPROM LEZEN & SCHRIJVEN Eeprom wordt niet gebruikt.

Als een van deze fouten optreedt, neemt u contact op met de klantenservice van Pelgrim.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

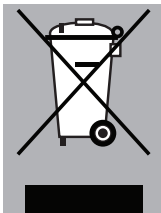
Model	MAC696RVS/MAC696MAT
Voedingsbron	230 V ~ 50 Hz
Energieverbruik Maximaal vermogen Magnetronstand Grillstand Heteluchtstand	3000 W 1650 W 2500 W 2500 W
Uitgangsvermogen	100 W/800 W (IEC - 705)
Gebruiksfrequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75P (21)
Koelmethode	Motor koelventilator
Afmetingen Afmetingen apparaat: Afmetingen bij inbouw:	595 x 454 x 570 mm (b x h x d) 555 x 445 x 548,8 mm (b x h x d)
Volume	50 l
Gewicht Netto Verzending	38,3 kg 45,5 kg

VERWIJDEREN VAN APPARAAT EN VERPAKKING

De verpakking van dit apparaat kan worden gerecycled en is mogelijk gemaakt van:

- karton
- papier
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)
- polypropyleentape (PP)

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



Op het product is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht om op de verplichting tot gescheiden verwerking te wijzen. Dit voorkomt negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Dit houdt in dat het product aan het eind van de levensduur naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente of naar de leverancier moet worden gebracht.

Het aparte verwerken zorgt ervoor dat materialen waaruit dit apparaat bestaat, kunnen worden teruggewonnen, wat een aanzienlijke besparing van energie en grondstoffen betekent.



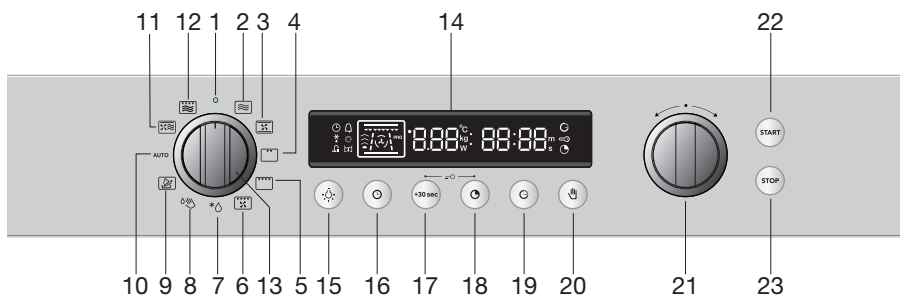
Verklaring van overeenstemming

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

TABLE OF CONTENTS

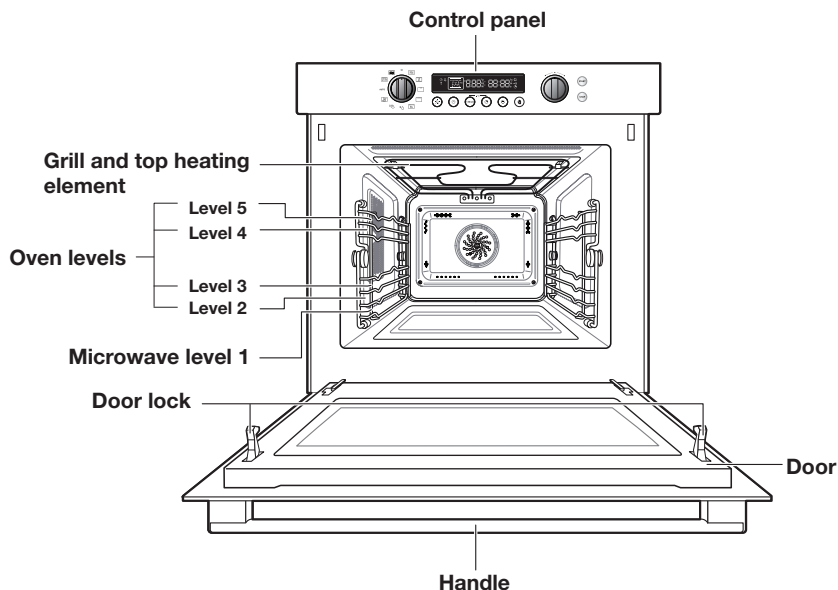
The control panel	4
The oven functions	5
The accessories	6
Using this user manual	6
Setting the clock	7
Setting the energy saving setting	8
The heating possibilities	9
How a microwave oven works	11
Using the microwave function	12
Using the oven functions	22
Setting a preparation time	28
Setting an end time.	29
Postponing a preparation time	30
Using the combi functions	31
Using the automatic menu settings	35
Using the steamer basket	43
Using the Aqua Clean setting	46
Deactivating the beeping noise	47
The child-proof lock	48
Cleaning the microwave oven.	49
Storing and repairing the microwave oven	49
Solving problems	50
Error codes	51
Technical specifications	52
Disposal of appliance and packaging.	53

THE CONTROL PANEL



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Off setting | 13. Setting selector knob |
| 2. Microwave setting | 14. Display |
| 3. Oven function 'hot air' | 15. Oven light button |
| 4. Oven function 'grill' | 16. Clock button |
| 5. Oven function 'large grill' | 17. +30 sec button |
| 6. Oven function 'grill with fan' | 18. Preparation time button |
| 7. Defrost setting | 19. End time button |
| 8. Aqua clean function | 20. Select button |
| 9. Vegetable menu setting | 21. Function selector knob |
| 10. Automatic preparation | 22. Start button |
| 11. Combi function 'microwave with hot air' | 23. Stop/cancel button |
| 12. Combi function 'microwave with grill' | |

THE OVEN FUNCTIONS

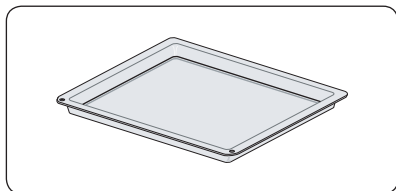


Note

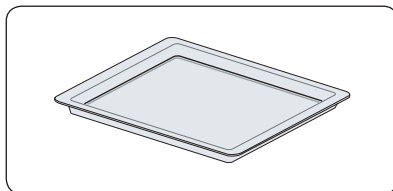
- A baking tray or grill rack + ceramic baking can be slid into the different levels in the oven.
- Level 1 is the lowest level in the oven and level 5 is the highest level.
- Level 1 is used mainly for the microwave function using the ceramic baking plate.
- Levels 4 and 5 are used mainly for the grill functions.
- Consult the preparation guidelines in this user manual to determine the correct level for your dishes.

THE ACCESSORIES

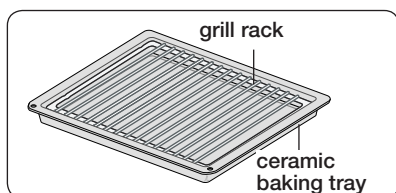
The following accessories are supplied with your microwave oven:



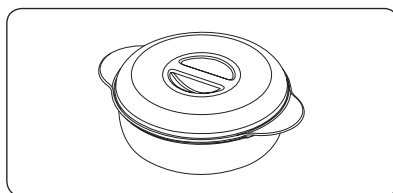
- 1** Ceramic baking tray
(use with microwave setting)



- 2** Baking tray
(do NOT use with microwave setting)



- 3** Grill rack for ceramic baking tray
(use with quick menu and grill setting)



- 4** Steamer basket
Use the plastic steamer basket to prepare dishes with steam.

Note

Consult the preparation guidelines in this user manual to determine the correct accessories for your dishes.

USING THIS USER MANUAL

Thank you for buying an Pelgrim microwave oven.

The user manual contains important information about the use and maintenance of your new microwave oven. The installation instructions are supplied separately.



Read the separate safety instructions before using the appliance!

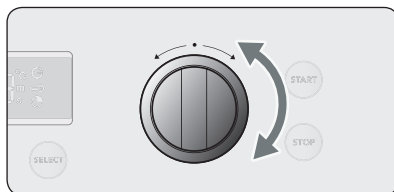
SETTING THE CLOCK

When you connect the appliance to the mains electricity for the first time, the display lights up. After three seconds the clock symbol and '12:00' flash on the display. Set the clock to the correct time.

Setting the clock



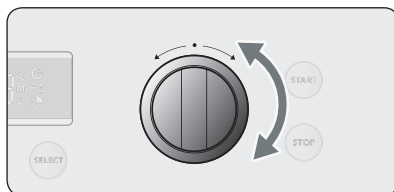
1 Press CLOCK. '12' starts flashing.



2 Turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to set the hour.



3 Press CLOCK again. '00' starts flashing.



4 Turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to set the minutes.



5 Press CLOCK again. The clock is set in 5 seconds.

Note

If you press a button, the setting starts to flash. You can now change the setting. You can only change the setting if it is flashing. If it stops flashing, you must press the button again so that the setting starts flashing again.

SETTING THE ENERGY SAVING SETTING

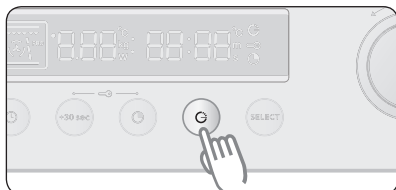
The oven has an energy-saving setting (Eco setting). The oven display is switched off in this setting.

Stand-by setting

If the oven is not used for 10 minutes, it switches automatically to the stand-by setting (default).

ECO setting

The display (time indication) is switched off in the ECO setting.



- 1** Press and hold END TIME for 3 seconds. The oven switches to the ECO setting and the display shows nothing.

- 2** Open the door or press a button if you want to go to the stand-by setting. The current time is shown on the display and the oven is ready for use.

THE HEATING POSSIBILITIES

The following list shows the different heating possibilities and oven settings which are available. Use the preparation guidelines on the following pages to determine the correct mode and setting for your recipes.

MICROWAVE MODE

	Microwaves are used for preparing and defrosting dishes. Dishes are prepared quickly and efficiently without the colour or form of the dish being affected. You set the power and preparation time manually for the different dishes.
---	---

OVEN FUNCTIONS

	Hot air setting The fan distributes the heat from the top and bottom heating elements through the oven. The heat is distributed evenly in the oven. This setting is suitable for traditional baking and roasting. Recommended temperature: 180 °C
	Grill setting The grill element heats the dish. The grill setting is particularly suitable for grilling smaller quantities, such as baguette, fish fillets or for giving an oven dish a gratin finish. Put the dish in the middle of the grill rack + ceramic baking, because the element is in the middle of the oven. Recommended temperature: 180 °C
	Large grill setting The grill element and the top element heat the dish. The large grill setting is suitable for grilling steak, sausages and toasted sandwiches. Recommended temperature: 220 °C
	Grill + fan setting The fan distributes the heat from the grill and the top heating element. You can use this setting for grilling meat and fish. Recommended temperature: 220 °C

AUTOMATIC FUNCTIONS

	Defrost setting Select from 5 preset defrost settings. The fan is switched on with a low temperature during defrosting. Turn the food over during defrosting. You only have to choose the programme and the weight to start defrosting.
	Aqua clean The hot steam makes the interior of the oven wet, so you can clean the oven easily. The Aqua Clean programme takes 15 minutes.

THE HEATING POSSIBILITIES

	Vegetable menu setting Select from 10 preset 'vegetable menu settings'. Preparation time and power are chosen automatically. You only have to choose the programme and the weight to start the preparation process.
AUTO	Automatic menu setting Select from 10 preset automatic preparation settings. The time and temperature are set automatically. You only have to choose the programme and the weight to start the preparation process.

MICROWAVE COMBI FUNCTIONS

	Microwave + hot air This function is suitable for all types of meat and poultry, but also for casseroles, au gratin casseroles, roast beef, biscuit dough and light fruitcakes, tarts and crumble desserts.
	Microwave + grill This function is suitable for all types of prepared dishes which have to be warmed up and browned (e.g. baked pasta) and dishes which need a short preparation time for a brown crust. This setting can also be used for thick portions for which a brown, crunchy crust is tasty (e.g. chicken drumsticks).

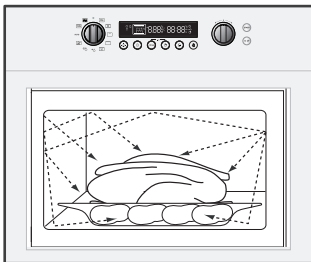
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The energy makes it possible to cook or warm up dishes without affecting the form or colour.

You can use your microwave for the following:

- Microwave setting
- Combi functions

Preparation principle



1. The microwaves which the microwave generates are spread evenly by a distribution system. This cooks the dish evenly.
2. The microwaves are absorbed to a depth of approximately 2.5 cm by the dish. Cooking then continues, because the heat is spread in the dish.
3. The preparation times vary and depend on the dish you use and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Moisture content
 - Starting temperature (whether or not it is cooled)

Important

The dish is cooked from the inside out by means of heat distribution. The cooking continues even when you take the dish from the oven.

Standing times in recipes and in this book must therefore be adhered to, in order to ensure

- Even heating into the middle of the dish;
- Equal temperatures in all parts of the dish.

USING THE MICROWAVE FUNCTION

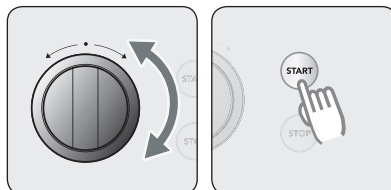
When the microwave is used, microwaves penetrate the dish. These waves are attracted and absorbed by water, fat and sugar in the dish. The microwaves make the molecules in the dish move faster. The fast movement of these molecules causes friction and the dish is warmed up by the heat which this releases.

IMPORTANT: use the ceramic baking tray on level 1.

Microwave mode



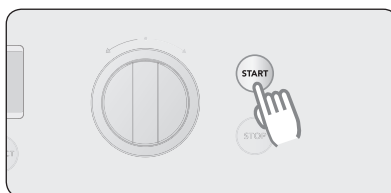
- 1** Turn the **SETTING SELECTOR KNOB** to the microwave setting. The **DISPLAY** shows the time and the power.



- 2** Turn the **FUNCTION SELECTOR KNOB** to set the preparation time you want. If you do not want to change the power, press **START** to start the preparation.



- 3** If you want to change the power, press **SELECT** and turn the **FUNCTION SELECTOR KNOB** to the level you want. Consult the preparation guidelines for guidelines on the correct preparation times and power.



- 4** Press **START** to start the preparation.

USING THE MICROWAVE FUNCTION

Guidelines for the microwave power

POWER	PERCENTAGE (%)	OUTPUT POWER (W)	NOTE
MAXIMUM	100	800	For warming up liquids.
HIGH	83	700	For warming up and preparing dishes.
MEDIUM HIGH	67	600	For warming up and preparing dishes.
MEDIUM	50	450	For preparing meat and warming up delicate dishes.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	For defrosting and continued cooking.
LOW	11	100	For defrosting delicate dishes.

USING THE MICROWAVE FUNCTION

Guidelines for microwave cookware

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

COOKWARE	MICROWAVE-SAFE	REMARKS
Aluminium foil	✓✗	Can be used in small quantities to prevent certain parts of the dish from overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Porcelain and earthenware	✓	Porcelain, earthenware, glazed earthenware and ivory porcelain are usually suitable, unless they have a metal edge.
Disposable crockery made from polyester or cardboard	✓	Frozen meals are sometimes packaged in disposable crockery.
Fast food packaging - Polystyrene cups - Paper bags or newspaper - Recycled paper or metal edges	✓ ✗ ✗	Can be used to warm up dishes. Polystyrene can melt if it overheats. Can catch fire. Can cause arcing.
Glassware - Oven dishes - Fine glassware - Glass jars	✓ ✓ ✓	Can be used, unless it has a metal edge. Can be used to warm up dishes or liquids. Thin glass can break or shatter with sudden heating. The lid must be removed. Only suitable for warming up.

USING THE MICROWAVE FUNCTION

COOKWARE	MICROWAVE-SAFE	REMARKS
Metal - Dishes - Metal strips for freezer bags	X X	Can cause arcing or fire.
Paper - Plates, cups, serviettes and kitchen paper - Recycled paper	✓ X	For short preparation times and warming up. For absorbing excess moisture. Can cause arcing.
Plastic - Trays - Cling film - Freezer bags	✓ ✓ ✓X	Especially heat-resistant thermoplastic material. Other types of plastic can warp or discolour at high temperatures. Do not use melamine plastic. Can be used to hold moisture. Do not touch the food. Be careful when you remove the film; hot steam can escape. Only if boil-proof or ovenproof. Must not be airtight. If necessary, prick it with a fork.
Waxed or baking paper	✓	Can be used to hold moisture and prevent splashes.

Note

Sparks in the microwave are also called arcing.

- ✓: Recommended
- ✓X: Careful
- X: Unsafe

USING THE MICROWAVE FUNCTION

General preparation guidelines for the microwave function

Dishes suitable for preparation in the microwave

Various kinds of dishes can be prepared in the microwave, such as fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish and meat. You can also prepare sauce, custard, soup, steamed pudding, fruit preserves and chutney in a microwave.

Cover during preparation

Dishes should be covered for the preparation, because the water evaporates and the steam contributes to the preparation process. There are various ways to cover dishes, for example with a ceramic plate, a plastic lid or microwave-proof cling film.

Standing times

It is important after preparation that the dish is allowed to stand the recommended time so that the temperature can spread evenly in the dish.

General preparation guidelines for frozen vegetables

Use a suitable glass Pyrex dish with lid. Keep it covered during the minimum time (see the table).

Continue the preparation for the desired result. Stir two times during preparation and one more time after preparation. After preparation, add salt, herbs or butter. Keep the dish covered during the standing time.

Dish	Portion (g)	Power (P)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150	600	5 - 6	2 - 3	Add 15 ml (1 tablespoon) of cold water.
Broccoli	300	600	8 - 9	2 - 3	Add 30 ml (2 tablespoons) of cold water.
Peas	300	600	7 - 8	2 - 3	Add 15 ml (1 tablespoon) of cold water.
Green beans	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Add 30 ml (2 tablespoons) of cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/sweetcorn)	300	600	7 - 8	2 - 3	Add 15 ml (1 tablespoon) of cold water.
Mixed vegetables (Chinese vegetable mix)	300	600	7½ - 8½	2 - 3	Add 15 ml (1 tablespoon) of cold water.

USING THE MICROWAVE FUNCTION

Preparation guidelines for fresh vegetables

Use a suitable glass Pyrex dish with lid. Add 30 - 45 ml (2 - 3 tablespoons) of cold water for every 250 g, unless a different amount of water is recommended (see the table). Keep it covered during the minimum time (see the table). Continue the preparation for the desired result. Stir once during the preparation and one more time after preparation. After preparation, add salt, herbs or butter. Keep covered during the standing time of 3 minutes.

Tip: cut fresh vegetables into pieces of equal size. The smaller the pieces, the shorter the preparation time.

Note: All fresh vegetables should be prepared at full power (800 W).

Dish	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 500	4 - 5 5 - 6	3	Make sure the florets are of equal size. Point the stalks to the middle.
Brussel sprouts	250	5 - 6	3	Add 60 - 75 ml (5 - 6 tablespoons) of water.
Carrots	250	5 - 6	3	Cut the carrots into slices of equal size.
Cauliflower	250 500	5 - 6 7 - 8	3	Make sure the florets are of equal size. Cut large florets in half. Point the stalks to the middle.
Courgette	250	3 - 4	3	Cut the courgette into slices. Add 30 ml (2 tablespoons) of water or a knob of butter. Cook it until it is al dente.
Aubergine	250	3 - 4	3	Cut the aubergine into thin slices and sprinkle them with 1 tablespoon of lemon juice.
Leek	250	3 - 4	3	Cut the leek into thick rings.
Mushrooms	125 250	1 - 2 2 - 3	3	For preparation, use small mushrooms whole, and cut larger mushrooms into slices. Do not add water. Sprinkle with lemon juice. Season with pepper and salt. Drain before serving.
Onions	250	4 - 5	3	Cut the onions into rings or half rings. Add only 15 ml (1 tablespoon) of cold water.
Capsicum	250	4 - 5	3	Cut the capsicum into small strips.
Potatoes	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them in half (or in four pieces) for pieces of equal size.
Swede	250	5 - 6	3	Cut the swede into cubes.

USING THE MICROWAVE FUNCTION

Preparation guidelines for rice and pasta

- Rice** Use a large, glass Pyrex dish with lid. (Take into consideration that rice doubles in volume during the preparation.) Keep covered during the preparation. Stir after the preparation and before the standing time. Add salt or herbs and butter. The rice may not have absorbed all the water after the preparation is completed.
- Pasta** Use a large, glass Pyrex dish. Add boiling water and a pinch of salt and stir it all thoroughly. Do not cover during the preparation. Stir several times during and after the preparation. Cover during the standing time and then drain well.

Dish	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 375	800	17 - 18 18 - 20	5	Add 500 ml of cold water. Add 750 ml of cold water.
Brown rice (parboiled)	250 375	800	20 - 22 22 - 24	5	Add 500 ml of cold water. Add 750 ml of cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	800	17 - 19	5	Add 500 ml of cold water.
Mixed grains (rice + grain)	250	800	18 - 20	5	Add 400 ml of cold water.
Pasta	250	800	10 - 11	5	Add 1000 ml of warm water.

WARMING UP

The microwave oven only needs a fraction of the time a traditional oven requires to warm up dishes.

Dividing and covering

Avoid warming up large pieces of food. They may become overcooked and dry out before they are warm enough inside. Warming up smaller pieces works better. If you cover dishes during the warming up, you prevent them from drying out.

Power settings

Different power settings can be used to warm up dishes. In general it is advisable to use a low power for delicate dishes or dishes which heat up fast, such as fruit pie.

Stirring

For best results, stir dishes thoroughly or turn them over during the warming up. If possible, stir one more time before serving. Stirring is particularly important if you are warming up liquids.

Warming up and standing times

If you are warming up dishes for the first time, it is useful to note down the time required, so that you can consult this in the future. Avoid overheating. If you are not sure about the preparation time, it is better to use a short time. In that case you can always add extra time if you need it. Always make sure that warmed up dishes are heated thoroughly.

Let dishes stand for a short while after warming up to ensure that the temperature is evenly distributed. The recommended standing time after warming up is 2 - 4 minutes.

USING THE MICROWAVE FUNCTION

Warming up liquids

Take care when warming up liquids. Prevent splashes and possible burning by putting a spoon or glass stirrer in the drink. Stir during and definitely after the warming up. After the warming up, let stand for at least 20 seconds to ensure that the temperature is evenly distributed.

Warming up baby food

Baby food

Take care when warming up baby food. Put the food in a deep ceramic plate. Cover it with a plastic lid. After warming up, stir it thoroughly. Let stand for 2 to 3 minutes before use. Stir it again and check the temperature.

The recommended usage temperature is 30 - 40 °C.

Baby milk

Pour milk into a sterilised glass bottle. Warm the bottle up without covering it. Never warm up a baby bottle with the teat on it. The bottle can explode if it overheats. Shake the bottle well before the standing time, and shake it again before use. Always check the temperature of the baby food or milk before you feed your baby.

The recommended usage temperature is 37 °C.

Warming up baby food and milk

Use the power and times in this table as a guideline for warming up.

Dish	Portion	Power (W)	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 - 40 sec.	2 - 3	Spoon the contents into a deep ceramic plate. Keep covered during the preparation. Stir the dish thoroughly after preparation. Let it stand for 2-3 minutes. Stir it thoroughly before use and check the temperature carefully.
Baby cereal (grains + milk + fruit)	190 g	600 W	20 - 30 sec.	2 - 3	Spoon the contents into a deep ceramic plate. Keep covered during the preparation. Stir the dish thoroughly after preparation. Let it stand for 2-3 minutes. Stir it thoroughly before use and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 sec. 50 sec. to 1 min.	2 - 3	Stir or shake the content thoroughly and pour it into a sterilised glass bottle. Put the bottle in the middle of the ceramic baking tray. Do not cover during the preparation. Shake the bottle thoroughly and allow it to stand for at least 3 minutes. Shake the content thoroughly before use and check the temperature carefully.

USING THE MICROWAVE FUNCTION

Warming up liquids and food

Use the power and times in this table as a guideline for warming up.

Dish	Portion	Power (W)	Time	Standing time (min.)	Instructions
Beverages	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	800 W	1½ - 2 2-3	1-2	Pour the beverage into a ceramic mug and warm up the beverage without covering the mug. Put the mug in the middle of the ceramic baking tray. Stir the content carefully before and after the standing time.
Soup (cooled)	250 g	800 W	3-4	2-3	Pour the food into a deep ceramic plate. Cover it with a plastic lid. After warming up, stir it thoroughly. Stir one more time before serving.
Casserole (cooled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Pour the food into a deep ceramic plate. Cover it with a plastic lid. After warming up, stir it thoroughly. Stir one more time before serving.
Pasta with sauce (cooled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Pour the food into a deep ceramic plate. Cover it with a plastic lid. After warming up, stir it thoroughly. Stir one more time before serving.
Complete meal (cooled)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Scoop 2-3 cooled dishes on to a ceramic plate. Cover the whole with cling film.

Defrosting

Microwaves are excellent for defrosting frozen dishes. Microwaves ensure that frozen dishes are gradually defrosted in a short time. This can be a great advantage if you receive unexpected guests. Frozen poultry must be fully defrosted before preparation. Remove any metal strips and take the product out of the packaging to allow moisture to drain off. Put the frozen dish on a plate and do not cover it. Turn it over halfway through and drain any moisture. Remove any organs as soon as possible. Check the dish now and then to ensure that it does not become too warm. If smaller, thinner parts of the frozen dish become warm, you can protect them by wrapping them in small pieces of aluminium foil. If the poultry becomes warm on the outside, press STOP/CANCEL and let it stand for 20 minutes before continuing. Let fish, meat and poultry stand to defrost further. The standing time for full defrosting depends on the amount of food you want to defrost. Consult the table on the next page.

Tip: Flat dishes defrost faster than thick ones, and small quantities take less time than larger ones. Take this into consideration when you freeze the dish and defrost it.

USING THE MICROWAVE FUNCTION

Consult the following table for defrosting frozen dishes (-18/-20 °C).

Frozen dishes should be defrosted at the defrosting power (180 W).

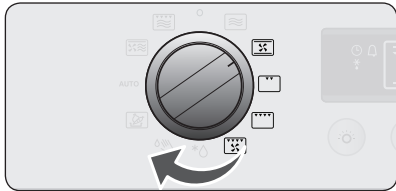
Put the dish on the ceramic baking tray and slide it on to level 1 in the microwave.

Dish	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat Minced beef	250 500	6 - 7 8 - 12	15 - 30	Put the meat on a ceramic plate. Wrap thinner pieces in aluminium foil. Turn the meat over halfway through the defrosting time.
Pork chops	250	7 - 8		
Poultry Chicken pieces	500 (2 pieces)	12 - 14	15 - 60	Put chicken pieces skin down and whole chickens with the breast down on a ceramic plate. Wrap thinner pieces such as the wings and ends in aluminium foil. Turn the food over halfway through the defrosting time.
Whole chicken	1200	28 - 32		
Fish Fish fillets	200	6 - 7	10 - 25	Put frozen fish in the middle of a ceramic plate. Put thinner pieces under the thicker pieces. Wrap the narrow ends of the fillets and the tail of the whole fish in aluminium foil. Turn the food over halfway through the defrosting time.
Entire fish	400	11 - 13		
Fruit Berries	300	6 - 7	5 - 10	Distribute the fruit on a large, flat, round glass dish.
Bread Bread rolls (each approx. 50 g) Toasted bread/toasted sandwich	2 pieces 4 pieces 250 500	1 - 1½ 2½ - 3 4 - 4½ 7 - 9	5 - 20	Put bread rolls in a circle or place the bread horizontally on kitchen paper on the ceramic baking tray. Turn the food over halfway through the defrosting time.

USING THE OVEN FUNCTIONS

Select from 4 oven functions. Consult the preparation guidelines to determine the correct oven function.

Selecting oven function



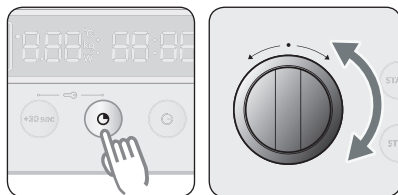
- 1** Turn the SETTING SELECTOR KNOB to the desired oven function.

	Hot air	
	Grill	
	Large grill	
	Grill + Hot air	

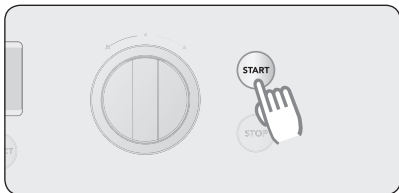
USING THE OVEN FUNCTIONS



- 2** If you want to change the temperature, press SELECT and turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to the temperature you want.



- 3** If you want to change the preparation time, press PREPARATION TIME and turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to the preparation time you want.



- 4** Press START.

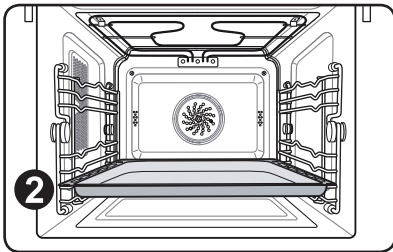
Note

- 1) During the preparation you can change the preparation time and the temperature.
- 2) If you use the oven setting, the operation of the heating elements is interrupted regularly to regulate the temperature.

USING THE OVEN FUNCTIONS

Hot air

In this setting the top and bottom heating elements and the fan are activated. The heat is distributed evenly in the oven. This setting is suitable for large amounts of food which need heat supply, such as large au gratins and pies.



The baking tray or the grill rack + ceramic baking is usually placed on level 2.

* Temperature setting: 40 - 230 °C.

* Use oven crockery that is resistant to a temperature of 250 °C.

Cooking table

The temperatures and cooking times in this table are guidelines.

We recommend you preheat the oven if you use the intensive function.

Dish	Level	Accessories	Temperature (°C)	Time (min.)
Lasagne 2 kg	2	Grill rack + Ceramic baking tray	180	0:20 - 0:25
Vegetable gratin 2 kg	2	Grill rack + Ceramic baking tray	170	0:40 - 0:50
Potato gratin 2 kg	2	Grill rack + Ceramic baking tray	170	0:50 - 1:00
Roast beef / 2 kg medium	2	Grill rack + Ceramic baking tray	160	1:30 - 1:40
Whole duck / 2 kg	2	Grill rack + Ceramic baking tray	180	1:30 - 1:40
2 whole chickens / each 1.2 kg	2	Grill rack + Ceramic baking tray	180	1:30 - 1:40

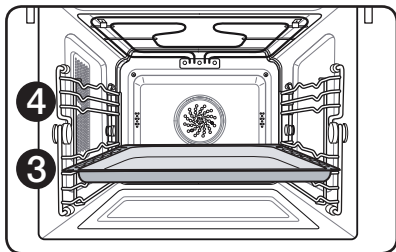
Please note

You do not have to turn the food over, but if you do this halfway through, you have a better result.

USING THE OVEN FUNCTIONS

Grill

This function is for grilling smaller quantities of flat dishes such as steaks, schnitzels, fish and toast. Put the dishes in the middle on the rack. Only the top heating element is turned on.



For grilling, use the grill rack + ceramic baking on level 4 and the baking tray on level 3.

* Temperature setting: 180 °C.

Grill Table

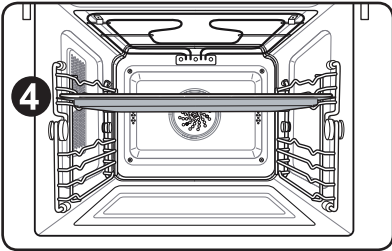
The temperatures and cooking times in this table are guidelines.

Dish	Level	Accessories	Temperature (°C)	Time (min.)
Melting Camembert (2 - 4 each 75 g) Do not pre-heat the oven	4	Grill rack + ceramic baking tray	200	9 - 11
Frozen baguette with filling (mozzarella and tomato or ham and cheese)	4	Grill rack + Ceramic baking tray	200	14 - 16
Fish fingers, frozen (300 - 450 g) Do not pre-heat the oven	4	Grill rack + ceramic baking tray	200	15 - 20
Fish burger, frozen (300 - 450 g) Do not pre-heat the oven	3	Baking tray	180	23 - 27
Pizza, frozen (300 - 400 g) Do not pre-heat the oven	4	Grill rack + Ceramic baking tray	170	15 - 18

USING THE OVEN FUNCTIONS

Large grill

The maxi grill is highly suited for grilling larger quantities of flat dishes such as steak, schnitzel and fish. The maxi grill is also suitable for making toast. Both top heating elements and the grill element are turned on when you select this oven function. It is recommended you preheat the oven when you use the maxi grill.



For grilling, use the grill rack + ceramic baking tray on level 4.

* Temperature setting: from 150 - 230 °C.

* Use oven crockery that can withstand temperatures of 230 °C.

Grill Table

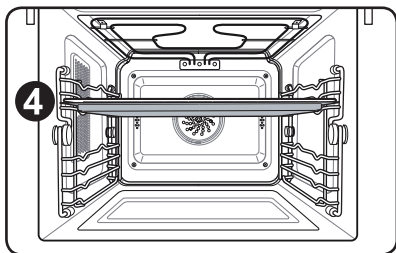
The temperatures and cooking times in this table are guidelines.

Dish	Level	Accessories	Temperature (°C)	Time (min.)
Sausages (thick) 5 - 8 pieces	4	Grill rack + Ceramic baking tray	180	5 - 7 turn over 5 - 7
Sausages (thin) 8 - 10 pieces	4	Grill rack + Ceramic baking tray	180	4 - 5 turn over 4 - 5
Toast 5 - 10 pieces	4	Grill rack + Ceramic baking tray	230	1 - 2 turn over 1 - 2
Toasted sandwiches 4 - 6 pieces	4	Grill rack + Ceramic baking tray	200	4 - 8
Filled pancake (350 - 450 g)	4	Baking tray	200	20 - 25
Steak (400 - 800 g)	4	Grill rack + Ceramic baking tray	230	7 - 8 turn over 6 - 7

USING THE OVEN FUNCTIONS

Grill + fan

The grill element and the fan in the back of the oven are turned on. The fan circulates the hot air. It is best to preheat the oven before placing dishes in the oven.



For grilling, the grill rack + ceramic baking or the baking tray are usually placed on level 4.

* Temperature setting: 150 - 230 °C

* Make sure the glass dishes you use can withstand temperatures of 40 - 250 °C.

Cooking guidelines

Use the temperatures and times in this table as a guideline for grilling. Set a grilling temperature of 170-220 °C and preheat the oven for 5 minutes.

Dish	Rack level	Time (minutes)	Accessories	Temperature (°C)
Sausages 250-350g	4	7 - 9	Grill rack + ceramic baking	200
Potato segments 4 pieces	4	20 - 23	Grill rack + ceramic baking	210
Frozen oven fries 400-500g	4	11 - 15	Baking tray	220
Frozen potato rissoles 6-8 ea	4	18 - 22	Baking tray	210
Frozen chicken nuggets 400-500g	4	9 - 13	Baking tray	220
Salmon steak 400-500g	4	12 - 15	Grill rack + ceramic baking / baking tray	220
Fish fillet 300-400g	4	12 - 15	Grill rack + ceramic baking / baking tray	180
Entire fish 300-400g	4	10 - 13	Grill rack + ceramic baking / baking tray	180
Chicken pieces 400-500g	4	27 - 32	Grill rack + ceramic baking / baking tray	180

Note

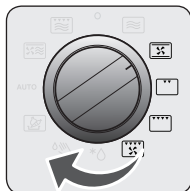
Preheating is recommended.

If you open the door during cooking, the oven will stop. Close the door and press **Start** to start the oven again.

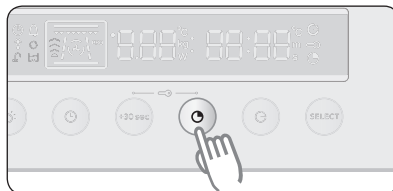
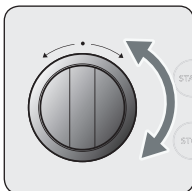
SETTING A PREPARATION TIME

When you set a preparation time, you can have the oven switch off automatically once the set time has expired.

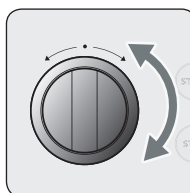
Setting the preparation time



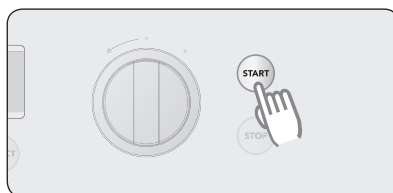
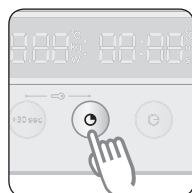
1 Select the function you want (and if desired, set the temperature).



2 Press PREPARATION TIME.



3 Turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to set the preparation time you want and press PREPARATION TIME to set the end time for the preparation.



4 Press START. The oven switches on immediately.

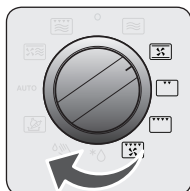
Note

- 1) When the set time has expired you will hear a beep. '0:00' flashes on the display and the oven switches off automatically. The current time appears on the display.
- 2) You can set the programmed preparation time again as shown above.
- 3) If you want to cancel the programmed preparation time, press PREPARATION TIME and use the FUNCTION SELECTOR KNOB to set the time to zero.

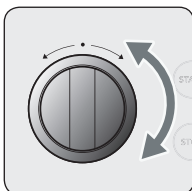
SETTING AN END TIME

When you set an end time, you can have the oven switch off automatically at the set time.

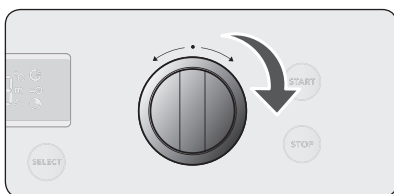
Setting the end time



- 1** Select the function you want (and if desired, set the temperature).

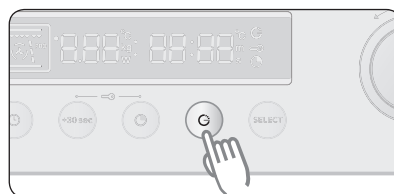


- 2** Press END TIME.
The current time flashes on the DISPLAY.

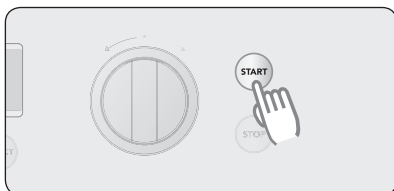


- 3** Turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to the end time (14:00) you want.

Example The desired time is 14:00 o'clock.



- 4** Press END TIME again.
Example The current time is 13:00 o'clock.
The desired end time is 14:00 o'clock.



- 5** Press START to start the preparation.
The preparation time '1:00' is shown.
The oven switches on immediately.

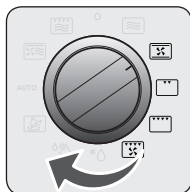
Note

- 1) The time display shows the remaining time. Once the set time has expired, you hear a beep. '0:00' flashes on the display and the oven switches off automatically. The current time appears on the display.
- 2) During the preparation you can change the preset preparation time and the temperature for better results. Press PREPARATION TIME and change the time with the FUNCTION SELECTOR KNOB.
- 3) You can set the end time again as shown above. If you want to cancel the programmed preparation time, press END TIME and set the time to the current time.

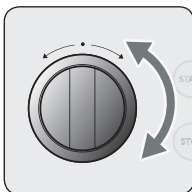
POSTPONING A PREPARATION TIME

When you set a preparation time and an end time, you can have the oven switch on and off automatically at the set times.

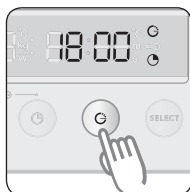
Example with the hot air setting: Current time: 12:00 o'clock / Preparation time: 2 hours
End time: You want the preparation to end at 18:00 o'clock



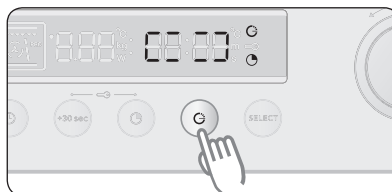
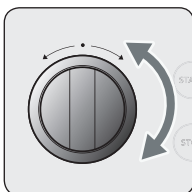
- 1** Select the function you want and if desired, set the temperature.



- 2** Press PREPARATION TIME and turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to the desired preparation time (2 hours).



- 3** Press END TIME.
- The preparation time is added to the current time and '14:00' is displayed.
- Turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to set the end time (18:00) you want.



- 4** Press END TIME.
- The display shows a figure which indicates that the postpone function has been activated.
 - The oven starts automatically at the set time (16:00) and the preparation time is shown.

Note

- The preparation time and the end time can be changed before the set time.
- **Please note!** Do not leave the dish too long in the oven; the food could spoil.

USING THE COMBI FUNCTIONS

Microwave + grill

This setting combines the radiant heat from the grill and the fast preparation through the microwave.

The preparation time is shortened and the result is a browned, crispy layer.

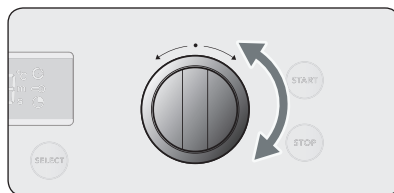
This function is suitable for all kinds of prepared food which has to be warmed up and browned (e.g. baked pasta) and dishes which require a short preparation time for a brown crust. This setting can also be used for thick portions for which a brown, crunchy crust is tasty (e.g. chicken drumsticks).

If you want to brown both sides of the food, turn it over halfway through the preparation.

Selecting the microwave + grill function



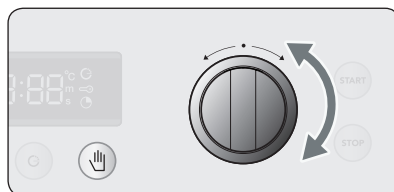
- 1** Turn the SETTING SELECTOR KNOB to the microwave + grill setting.



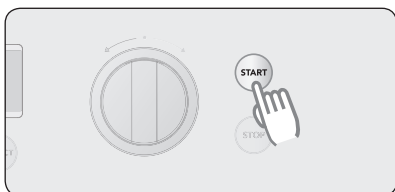
- 2** Turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to set the preparation time you want.



- 3** If you want to change the power, press SELECT and turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to the level you want.

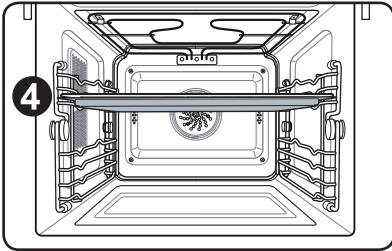


- 4** If you want to change the temperature, press SELECT again and turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to the level you want.



- 5** Press START to start the preparation.

USING THE COMBI FUNCTIONS



For the grill + microwave setting, the ceramic baking tray is usually placed with the grill rack on level 3 and 4.

* Microwave power: 100 - 600 W

* Temperature setting: 40 - 200 °C

* Make sure the glass dishes you use can withstand temperatures of 40 - 250 °C.

Cooking guidelines

Take the temperatures and times in this table as a guideline for cooking.
Preheating is not necessary.

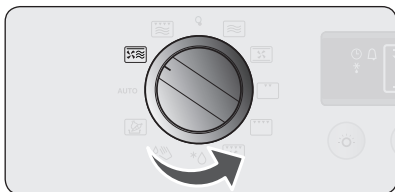
Dish	Level	Power (W)	Temperature (°C)	Time 1 st (min.)	Time 2 nd (min.)	Accessories
Fried potatoes 400-500g	4	450	200	12 - 14	-	Ceramic baking tray
Grilled tomatoes 3 each	4	180	170	7 - 9	-	Ceramic baking tray with grill rack
Vegetable gratin 450-600g	3	450	180	15 - 18	-	Ceramic baking tray with grill rack
Grilled fish each 1 piece	4	300	180	06 - 08	06 - 08	Ceramic baking tray with grill rack
Chicken pieces 400-500g	4	300	180	10 - 13	10 - 13	Ceramic baking tray with grill rack

USING THE COMBI FUNCTIONS

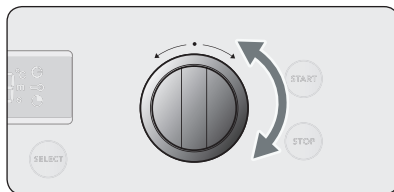
Microwave + hot air

In this setting, the microwave function is combined with hot air. This reduces the preparation time and dishes obtain a brown, crispy layer. This function is suitable for all types of meat and poultry, but also for casseroles, au gratin casseroles, roast beef, biscuit dough and light fruitcakes, tarts and crumble desserts.

Selecting the microwave + hot air function



- 1** Turn the SETTING SELECTOR KNOB to the microwave + hot air setting.



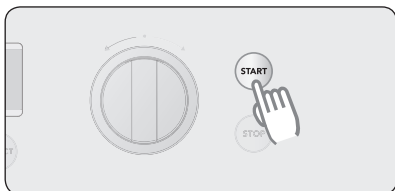
- 2** Turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to set the preparation time you want.



- 3** If you want to change the power, press SELECT and turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to the level you want.

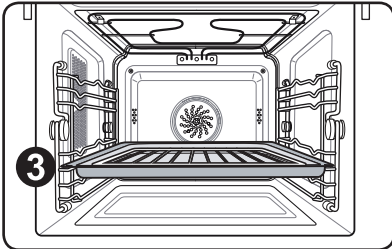


- 4** If you want to change the temperature, press SELECT again and turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to the level you want.



- 5** Press START to start the preparation.

USING THE COMBI FUNCTIONS



For the microwave + hot air setting, the ceramic baking tray is usually placed with the grill rack on level 3.

* Microwave power: 100 - 600 W

* Temperature setting: 40 - 200 °C

* Make sure the glass dishes you use can withstand temperatures of 40 - 250 °C.

Cooking guidelines

Take the temperatures and times in this table as a guideline for cooking.
Preheating is not necessary.

Dish	Level	Power (W)	Temperature (°C)	Time 1 st (min.)	Time 2 nd (min.)	Accessories
Whole chicken, 1.2 kg	3	300	180	25 - 27	15 - 18	Ceramic baking tray with grill rack
Roast beef/ lamb (medium) 450-700g	3	300	180	17 - 20	17 - 20	Ceramic baking tray with grill rack
Frozen lasagne/ pasta gratin 450-500g	3	450	180	18 - 22	-	Ceramic baking tray with grill rack
Potato gratin 500-600g	3	450	190	20 - 25	-	Ceramic baking tray with grill rack
Fresh fruit flan	3	100	170	40 - 45		Ceramic baking tray

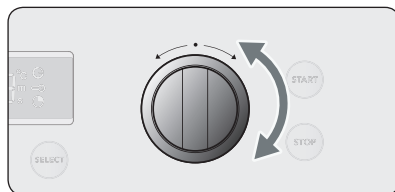
USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

The automatic menu settings offer you 25 pre-programmed settings (10 for automatic preparation, 10 for the vegetable menu setting and 5 for automatic defrosting) for handy preparation of your favourite dishes. The preparation time and power are set automatically. Select one of the 25 settings, enter the weight and start the preparation.

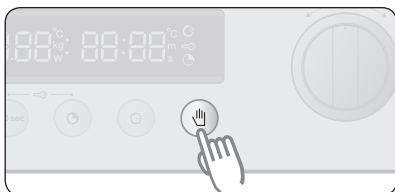
Automatic preparation



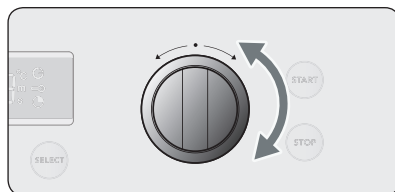
- 1** Turn the SETTING SELECTOR KNOB to the AUTOMATIC PREPARATION setting.



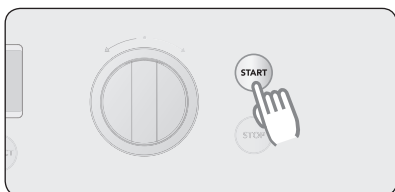
- 2** Turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to choose an automatic preparation function.
- Consult the tables for a description of the 25 automatic menu settings.



- 3** Press SELECT to change the weight.



- 4** Turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to set the desired weight.



- 5** Press START.

Note

- Some automatic menus require no further action. Other menus require the dish to be turned over. The oven gives a signal to indicate this.
- The set oven temperature and the preparation time are displayed when the automatic menu is active.
- The temperatures and times cannot be changed during the preparation.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

Guidelines for automatic preparation

The following table shows you 10 automatic programmes for warming up, cooking, roasting and baking. The quantities, standing times and corresponding recommendations are given. These automatic programmes contain special, useful preparation settings.

No.	Dish	Weight (kg)	Accessories	Level	Instructions
A:01	Complete meal	0.3 - 0.35 0.4 - 0.45	Ceramic baking tray	1	Put the food on a ceramic baking tray and cover the food with cling film. This programme is suitable for meals which consist of 3 dishes (e.g. meat with sauce, vegetables and potatoes, rice or pasta). Let the meal stand for 3 minutes after cooking.
A:02	Frozen pizza	0.3-0.35 0.4-0.45	Grill rack + ceramic baking tray	2	Put the frozen pizza on the grill rack with the ceramic baking tray and place it in the oven.
A:03	Frozen lasagne	0.4-0.45 0.6-0.65	Grill rack + ceramic baking tray	2	Put the frozen lasagne in a suitable glass Pyrex dish or on the grill rack with the ceramic baking tray. Let it stand for 2 to 3 minutes after warming up.
A:04	Whole chicken	1.1-1.15 1.2-1.25	Grill rack + ceramic baking tray	2	Mix olive oil or butter with pepper and salt. Rub this thoroughly into the chicken on the inside and the outside. Put the chicken with the breast downwards on the grill rack with the ceramic baking tray in the oven. Turn the chicken over when the oven gives a signal, and press START. Let the meal stand for 3 minutes after preparation.
A:05	Chicken pieces	0.6-0.7 0.9-1.0	Grill rack + ceramic baking tray	4	Mix olive oil or butter with pepper and salt. Rub this thoroughly into the chicken pieces. Put the chicken pieces with the skin side down on the grill rack with ceramic baking tray in the oven. Turn the chicken pieces over when the oven gives a signal, and press START. Let the meal stand for 3 minutes after preparation.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

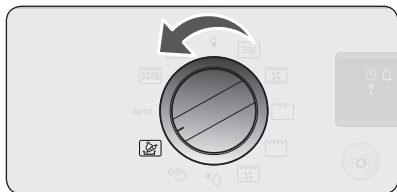
No.	Dish	Weight (kg)	Accessories	Level	Instructions
A:06	Roast lamb	0.8-0.9 1.1-1.2	Grill + ceramic baking tray	3	Put the marinated lamb roast on the grill rack with ceramic baking tray in the oven. Turn the lamb roast over when the oven gives a signal, and press START.
A:07	Frozen oven fries	0.3-0.4 0.45-0.5	Baking tray	3	Distribute the frozen oven fries on a metal baking tray.
A:08	Baked potato halves	0.4-0.5 0.6-0.7	Grill + ceramic baking tray	4	Cut potatoes lengthwise and sprinkle salt on the flat side. Put them flat side up on the grill rack with ceramic baking tray. Let the meal stand for 3 minutes after preparation.
A:09	Apple pie	1.2-1.4	Baking tray	2	Prepare the apple pie in a spring form and put it on the baking tray. The weight includes apples, etc.
A:10	Cake	0.7-0.8	Baking tray	3	Put the cake form (25 cm) with cake mix lengthwise (with respect to the door) on the baking tray in the oven.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

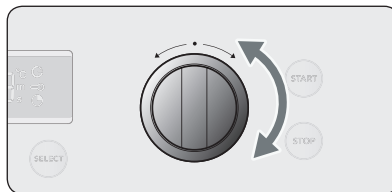
Vegetable menu setting

The vegetable menu settings offer you 10 pre-programmed settings for handy preparation of your vegetables. The preparation time and power are set automatically. Select one of the 10 settings, enter the weight and start the preparation. Put the vegetables in the steamer basket on the ceramic baking tray on level 1 in the oven.

Selecting the vegetables menu setting function



- 1** Turn the SETTING SELECTOR KNOB to the VEGETABLES MENU setting.

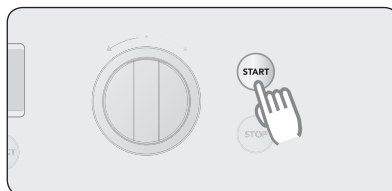


- 2** Turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to set the vegetable setting you want.



- 3** If you want to change the weight, press SELECT and turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to the weight you want.

If you do not select a weight, a weight is set automatically after 5 seconds.



- 4** Press START to start the preparation.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

Vegetable menu setting table

Take this table as a guideline for the preparation. Preheating is not necessary.

No.	Dish	Portion (kg)	Accessories	Level	Instructions
U:01	Broccoli florets	0.2-0.3 0.3-0.4	Ceramic baking tray + Steamer basket	1	Rinse the broccoli, clean it and put it in the steamer basket. Add 2 tablespoons (for 0.2-0.3 kg) or 3 to 4 tablespoons (for 0.3-0.4 kg) of water. Put the steamer basket with lid in the middle of the ceramic baking tray. Stir well after preparation.
U:02	Cauliflower florets	0.2-0.3 0.3-0.4	Ceramic baking tray + Steamer basket	1	Rinse the cauliflower, clean it and put it in the steamer basket. Add 2 tablespoons (for 0.2-0.3 kg) or 3 to 4 tablespoons (for 0.3-0.4 kg) of water. Put the steamer basket with lid in the middle of the ceramic baking tray. Stir well after preparation.
U:03	Sliced carrots	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic baking tray + Steamer basket	1	Rinse the carrots, clean them and put them in the steamer basket. Add 2 tablespoons (for 0.2-0.3 kg) or 3 to 4 tablespoons (for 0.4-0.5 kg) of water. Put the steamer basket with lid in the middle of the ceramic baking tray. Stir well after preparation.
U:04	Potatoes in skin	0.3-0.4 0.7-0.8	Ceramic baking tray + Steamer basket	1	Rinse the potatoes and clean them. Rub the potatoes with olive oil and prick the skin with a fork. Put them in the steamer basket on the ceramic baking tray, and let the dish stand another 3-5 minutes after preparation.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

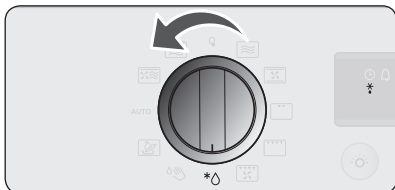
U:05	Peeled potatoes	0.4-0.5 0.7-0.8	Ceramic baking tray + Steamer basket	1	Rinse the potatoes and clean them. Cut them in half and put them in the steamer basket with the lid. Add 1-2 tablespoons of water. Stir well after preparation. For large quantities, also stir thoroughly halfway through the preparation process. Let the dish stand another 3-5 minutes after preparation.
U:06	Courgette	0.2-0.3 0.3-0.4	Ceramic baking tray + Steamer basket	1	Cut the courgette into slices. Add 2 tablespoons of water or a knob of butter. Put them in the steamer basket with the lid. Cook them with the lid on in the steamer basket until they are al dente.
U:07	Sliced aubergine	0.1-0.2 0.3-0.4	Ceramic baking tray + Steamer basket	1	Cut the aubergine into thin slices and sprinkle 1 tablespoon of lemon juice over them. Put them in the steamer basket with the lid. Stir well after preparation.
U:08	Sliced onion	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic baking tray + Steamer basket	1	Cut the onions into rings or half rings. Add only 1 tablespoon of cold water. Put them in the steamer basket with the lid. Stir well after preparation.
U:09	Mixed vegetables	0.2-0.3 0.4-0.5	Ceramic baking tray + Steamer basket	1	Rinse the mixed vegetables and clean them. Put the vegetables in the bowl with lid. Add 1 tablespoon (for 0.2-0.3 kg) or 3 to 4 tablespoons (for 0.4-0.5 kg) of water. Put the steamer basket with lid in the middle of the ceramic baking tray. Stir well after preparation.
U:10	White rice	0.2-0.3	Ceramic baking tray + Steamer basket	1	Use the steamer basket with lid (take note! the water volume of rice doubles during preparation). Cook the rice with the lid on the steamer basket. After preparation, drain off the excess water. Add salt, herbs and butter, stir the rice and let it stand for a moment.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

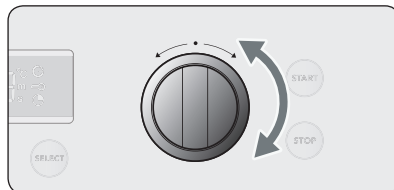
Defrost setting

These programmes use only microwaves. Remove all packaging before defrosting. Put meat, poultry and fish on the ceramic baking tray.

Selecting the defrost setting



- 1** Turn the SETTING SELECTOR KNOB to the DEFROST setting.

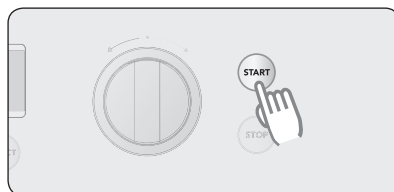


- 2** Turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to set the defrost setting you want.



- 3** If you want to change the weight, press SELECT and turn the FUNCTION SELECTOR KNOB to the weight you want.

If you do not select a weight, a weight is set automatically after 5 seconds.



- 4** Press START to start the preparation.

USING THE AUTOMATIC MENU SETTINGS

Guidelines for the automatic defrost setting

The following table shows you the different programmes for automatic defrosting, quantities, standing times and the corresponding recommendations.

No.	Dish	Weight (kg)	Accessories	Level	Standing time (min.)	Instructions
d:01	Meat	0.2 - 1.5	Ceramic baking tray	1	20 - 60	Wrap the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven gives a signal. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and mince.
d:02	Poultry	0.2 - 1.5	Ceramic baking tray	1	20 - 60	Wrap the ends of drumsticks and wings with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven gives a signal. This programme is suitable for whole chickens and chicken pieces.
d:03	Fish	0.2 - 1.5	Ceramic baking tray	1	20 - 60	Wrap the tail of a whole fish in aluminium foil. Turn the fish over when the oven gives a signal. This programme is suitable for whole fish and fish fillets.
d:04	Bread/ cake	0.1 - 0.8	Ceramic baking tray	1	10 - 30	Put the bread on a piece of kitchen paper and turn it over when the oven gives a signal. Put the cake on the ceramic baking tray and if possible, turn it over when the oven gives a signal. (The oven stops working when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread (sliced or whole loaves), yeast pastry, biscuit, cheesecake and puff pastry, but also for bread rolls and baguettes. Place bread rolls in a circle. It is not suitable for crumbly pastry, fruit/cream pie and cakes with a chocolate layer.
d:05	Fruit	0.1 - 0.6	Ceramic baking tray	1	5 - 15	Divide the frozen fruit evenly on the ceramic baking tray. This programme is suitable for fruit such as raspberries and mixed berries.

Important! The defrost setting uses microwaves to warm up dishes. When you use this setting, you must carefully follow the guidelines for cookware and other precautions for safe use of the microwave.

USING THE STEAMER BASKET

The steamer basket is based on the principle of cooking with steam and has been designed for fast, healthy cooking in your Pelgrim microwave.

This accessory is ideal for preparing rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.

The steamer basket has three components:



bowl



basket



lid

All components are resistant to temperatures of -10 °C to 130 °C.

Suitable for storing in a freezer. Can be used separately or in combination.

Use

- Do not use:
 - To prepare dishes with a high sugar or fat content.
 - On a grill setting or on a hob.
- Before first use, wash the basket thoroughly in soapy water.
- Consult the steaming table for preparation times.

Maintenance

- The steamer basket can be cleaned in a dishwasher.
- When washing by hand, use warm water with detergent. Do not use abrasives.
- Some dishes (such as dishes with tomato) can discolour the plastic.

Defrosting

- Put frozen dishes in the steamer basket without using the lid. The moisture remains at the bottom of the bowl and does not affect the dish.

USING THE STEAMER BASKET

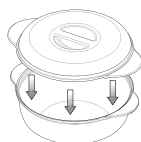
Steaming table

The following table has guidelines for preparing various dishes using the steamer basket. The quantities, power, preparation time and corresponding recommendations are given.

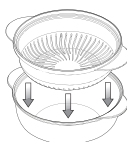
Dish	Weight (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Accessories	Recommendation
Artichokes	300 (1-2 pieces)	800	5-6	Steam basket	Rinse the artichokes and clean them. Put the basket in the bowl and put the artichokes in the basket. Add 1 tablespoon of lemon juice. Put the lid on. Let it stand for 1-2 minutes after preparation.
Fresh vegetables	300	800	4-5	Steam basket	Clean the vegetables, cut them into equal pieces. Weigh the vegetables (for example broccoli, cauliflower, carrots or capsicum). Put the basket in the bowl and put the vegetables in the basket. Add 2 tablespoons of water. Put the lid on. Stir well after preparation and let stand for 1-2 minutes.
Frozen vegetables	300	600	8-9	Steam basket	Put the basket in the bowl and put the vegetables in the basket. Add 1 tablespoon of water. Put the lid on. Let it stand for 1-2 minutes after preparation.
Rice	250	800	15-18	Bowl with lid	Put the rice in the bowl. Add 500 ml of cold water. Put the lid on. After preparation, let white rice stand for 5 minutes and unpolished rice stand for 10 minutes.
Potatoes in skin	500	800	7-8	Bowl with lid	Rinse the potatoes, weigh them and put them in the bowl. Add 3 tablespoons of water. Put the lid on. Let stand for 2-3 minutes after preparation.
Stew (cooled)	400	600	5.5-6.5	Bowl with lid	Put the stew in the bowl. Put the lid on. Stir well after preparation and let stand for 1-2 minutes.

USING THE STEAMER BASKET

Dish	Weight (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Accessories	Recommendation
Soup (cooled)	400	800	3-4	Bowl with lid	Put the soup in the bowl. Put the lid on. Stir well after preparation and let stand for 1-2 minutes.
Soup (frozen)	400	800	8-10	Bowl with lid	Put the frozen soup in the bowl. Put the lid on. Stir well after preparation and let stand for 2-3 minutes.
Frozen yeast/ Bun with jam filling	400	400	8-10	Bowl with lid	Moisten the top of the bun. Put 1-2 frozen buns next to each other in the bowl. Put the lid on. Let stand for 2-3 minutes after preparation.
Stewed fruit	250	800	3-4	Bowl with lid	After peeling, weigh the fresh fruit (for example apples, pears, apricots, mangos or pineapple). Clean the fruit, cut it into equal pieces or cubes. Put the fruit stew in the bowl. Add 1-2 tablespoons of water and 1-2 tablespoons of sugar. Put the lid on. Let stand for 2-3 minutes after preparation.



bowl with lid



Steam basket

+

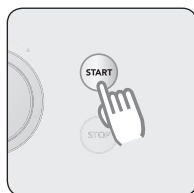
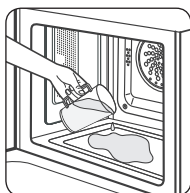


Please note!

- The lid can become very hot during use!
- Use oven mitts when handling the steamer basket after preparation of the dish.

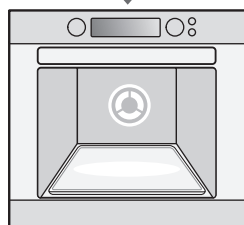
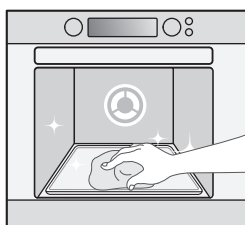
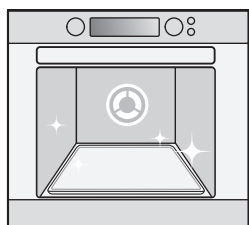
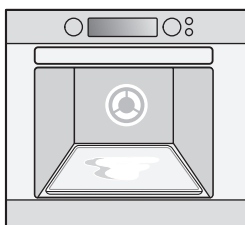
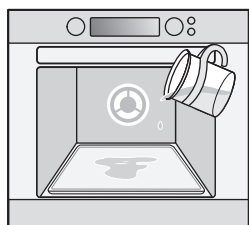
USING THE AQUA CLEAN SETTING

With the Aqua Clean setting you can clean your oven quickly (15 minutes).



- 1** Turn the SETTING SELECTOR KNOB to the Aqua Clean setting.
- Pour approximately 100 ml water in the bottom of the empty oven.

- 2** Press START. The oven starts automatically.
- After 15 minutes the oven stops automatically. Wipe out the oven with a dry cloth.



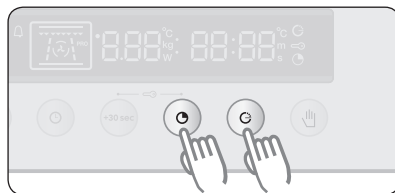
Important

- Use this function only when the oven has cooled down fully to room temperature.
- Do NOT use distilled water.
- Do NOT use high-pressure cleaners or steam cleaners to clean the microwave oven.

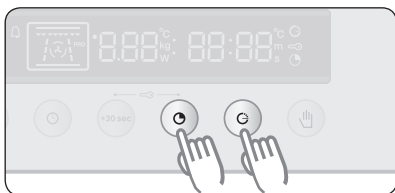
DEACTIVATING THE BEEPING NOISE



- 1** Turn the SETTING SELECTOR KNOB to the 'OFF' setting.



- 2** If you want to deactivate the beeping noise, press PREPARATION TIME and END TIME simultaneously and keep them pressed for 1 second.

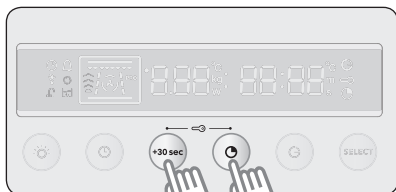


- 3** If you want to activate the beeping noise again, press PREPARATION TIME and END TIME simultaneously and keep them pressed for 1 second again.

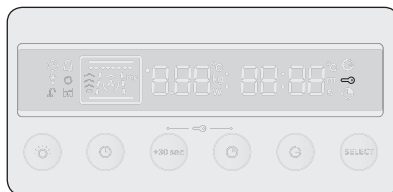
THE CHILD-PROOF LOCK

With the child-proof lock of the oven you can lock the control panel to prevent unintended use of the oven.

Locking the oven

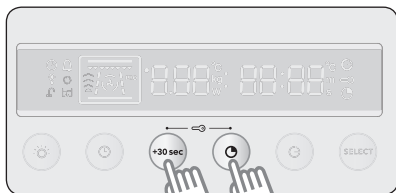


- 1** Press +30 sec (quick start) and PREPARATION TIME simultaneously and keep them pressed for 1 second.

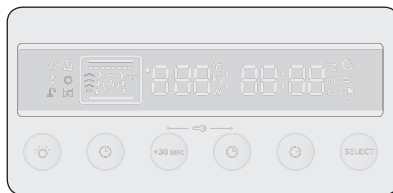


- 2** The display shows a lock symbol, which means that all functions are locked.

Unlocking the oven



- 1** Press +30 sec (quick start) and PREPARATION TIME simultaneously and keep them pressed for 1 second.



- 2** The lock symbol disappears from the display, which means that all functions are unlocked.

CLEANING THE MICROWAVE OVEN

Clean the oven regularly to prevent fat and leftover food from accumulating, especially on the surfaces of the interior and the exterior, the door and the seal.

1. Clean the exterior surfaces with a soft cloth and warm water with soap. Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
2. Remove splashes and stains on the interior surfaces with a cloth with soap. Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
3. To remove stubborn leftover food and odours, put a mug with diluted lemon juice at the bottom of the empty oven. Heat the juice for ten minutes at maximum power.
4. Wipe the interior with a damp cloth.

Important

- Take care that NO water enters the vents.
- NEVER use abrasive cleaning materials or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that the seal of the door is clean. This prevents accumulation of dirt and allows you to close the door properly.

STORING AND REPAIRING THE MICROWAVE OVEN

Repairs must be performed only by a qualified service technician.

If maintenance is required, pull the plug from the socket and contact the Pelgrim customer service.

Have the following information at hand when you call:

- The model number and serial number (you can find them on the inside of the oven door or oven edge)
- Guarantee information
- A clear description of the problem

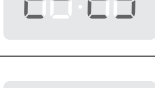
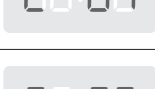
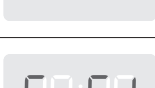
Choose a clean, dry place if you have to store the oven temporarily, since dust and moisture can damage the appliance.

SOLVING PROBLEMS

Try the solutions below if you have problems with your oven. You might save yourself the time and effort of an unnecessary phone call to the customer service.

- ▶ The food is not cooked.
 - Check whether the timer has been set and you have pressed START.
 - Close the door properly.
 - Check whether a fuse has blown and whether a circuit breaker has been activated.
- ▶ Food is overcooked or undercooked.
 - Check whether the correct preparation time has been set.
 - Check whether the correct power has been set.
- ▶ There is arcing in the oven.
 - Make sure you use the correct cookware (without metal edges).
 - Check whether forks or other metal utensils have been placed in the oven.
 - Make sure when you use aluminium foil that it does not come too close to the walls.
- ▶ The oven causes disturbances in radios or televisions.
 - When it is operating, the oven can cause minor disturbance to televisions or radios. To limit this effect, do not install the oven in the vicinity of televisions, radios and antennas.
- ▶ If there are electronic interruptions, the display is reset.
 - Pull the plug from the socket and put it back in again. Set the time again.
- ▶ There is condensation on the interior of the oven.
 - This is normal. Wipe the oven clean after use.
- ▶ The fan keeps working after the oven is switched off.
 - This is normal. The cooling fan can run for a maximum of three minutes after the oven has stopped.
- ▶ An air flow can be felt at the door and the exterior of the appliance.
 - This is normal.
- ▶ Light reflects on the door and the exterior of the appliance.
 - This is normal.
- ▶ Steam escapes from the door or the vents.
 - This is normal.
- ▶ When the oven is working, and particularly in the defrost setting, click sounds can be heard.
 - This is normal.

ERROR CODES

Error code	General functions
	ERROR TEMPERATURE SENSOR OPEN This error occurs if there is a faulty sensor, incorrect connections, a faulty PCB and if the A/D value detected by MICOM is lower than 10.
	ERROR TEMPERATURE SENSOR SHORT This error occurs if there is a faulty sensor, incorrect connections, a faulty PCB and if the A/D value detected by MICOM is higher than 252.
	TARGET TEMPERATURE TEMPERATURE SENSOR This error occurs if the preheating was not completed and the temperature in the oven is lower than 120 °C for 30 minutes.
	ERROR ABNORMAL TEMPERATURE DETECTION This error occurs if the temperature in the oven is higher than 250 °C for 10 minutes.
	ERROR ABNORMAL TEMPERATURE DETECTION MICROWAVE This error occurs if the temperature in the oven in the microwave setting is higher than 210 °C.
	ERROR BUTTON SHORT This error occurs if you press and hold a button for longer than 60 seconds. This error may occur if water gets into the control panel or if dust particles stick on the TOUCH PANEL.
	ERROR NAK SIGNAL The NAK signal is given if it takes longer than 10 seconds to switch on the appliance.
	COMMUNICATION ERROR This error occurs if there is no communication between the main PCB and the sub PCB for longer than 10 seconds.
	ERROR EEPROM OPEN This error occurs if something goes wrong in the EEPROM communication when you are setting the power.
	ERROR EEPROM READ & WRITE Eeprom is not used.

If one of these errors occurs, contact the Pelgrim customer service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	MAC696RVS/MAC696MAT
Power source	230 V ~ 50 Hz
Energy consumption Maximum power Microwave setting Grill setting Hot air setting	3000 W 1650 W 2500 W 2500 W
Output power	100 W/800 W (IEC - 705)
Nominal frequency	2450 MHz
Microwave	OM75P (21)
Cooling method	Engine cooling fan
Dimensions Appliance dimensions: Built-in dimensions:	595 x 454 x 570 mm (w x h x d) 555 x 445 x 548.8 mm (w x h x d)
Volume	50 l
Weight Net Shipping	38.3 kg 45.5 kg

DISPOSAL OF APPLIANCE AND PACKAGING

The packaging of the appliance can be recycled and may be made from:

- cardboard
- paper
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)
- polypropylene tape (PP)

Dispose of these materials in a responsible manner in accordance with legal provisions.



The product is marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you to dispose of it separately. This prevents any potential negative impact on the environment and on health. This means that at the end of its working life, the product must be taken to a special centre for separated waste collection or to the supplier.

Separate processing ensures that the materials from which this appliance are made can be recovered, which means considerable savings in power and raw materials.



Declaration of conformity

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



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenkant van het toestel.
The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete
typenummer bij de hand.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation
on the guarantee card.



682309

Pelgrim