



MAC724RVS

Handleiding
Combi magnetron

Pelgrim

Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Tip

INHOUD

Uw oven

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6
Geleiderails/Telescopische geleiderails	6
Accessoires	7
Deurschakelaars	7
Koelventilator	7
Bediening	8

Eerste gebruik

Eerste gebruik	10
----------------	----

Gebruik

De oven gebruiken	12
Ovenfunctie	14
Oveninstellingen	16
'Recepten' functie	19
De timer	22
Fase bakken	23
Starten met bakken/braden	24
Stoppen met bakken/braden	25
Favorieten functie	26
Magnetronfunctie	27
Magnetroninstellingen	31
Aanvullende functies (extra's)	32
Algemene instellingen	34

Reinigen

Het toestel reinigen	36
De Reinigingsfunctie	36
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen	37
Ovenlamp vervangen	38

Problemen oplossen

Algemeen	39
----------	----

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	41
--	----

Kooktest

Gerechten getest volgens norm EN 60350-1	42
Gerechten getest volgens norm EN 60705-2	43

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze Pelgrim combi-magnetron oven. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan. De oven biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

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



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

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

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

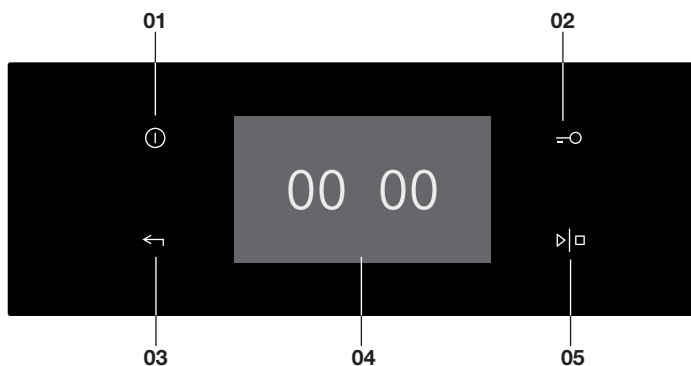


Registreer uw toestel voor garantie / waarborg

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

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

Bedieningspaneel



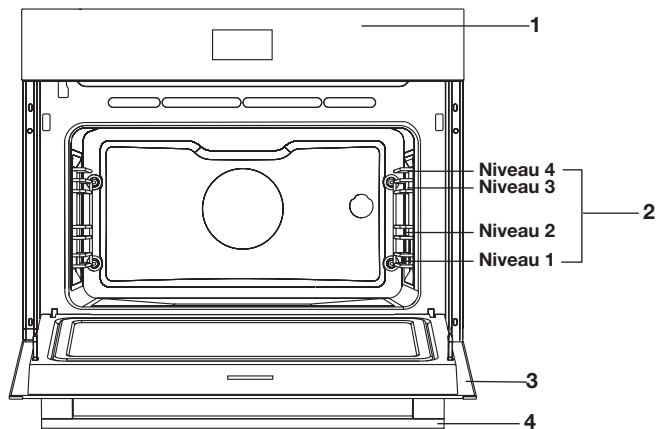
1. Aan/uit
2. Kinderslot
3. 'Terug'-toets
 - Kort aanraken: teruggaan naar het vorige menu
 - Lang aanraken: teruggaan naar het startmenu
4. Aanraakscherm/display
5. Start/stop
 - Aanraken: START
 - Aanraken tijdens gebruik: STOP

Opmerking:

Raakt voor de beste werking de toetsen aan met een groot deel van een vingertop. Steeds wanneer u tijdens gebruik een toets indrukt klinkt er een korte toon.

Schuif met een vinger over het aanraakscherm (touch screen) om door het menu te navigeren. Tip met een vinger op het scherm om de keuze te bevestigen.

Beschrijving



1. Bedieningspaneel
2. Inschuifniveaus
3. Deur
4. Deurgreep

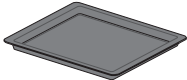
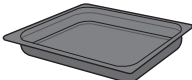
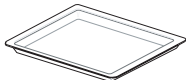
Geleiderails/Telescopische geleiderails

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

Accessoires

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

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

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

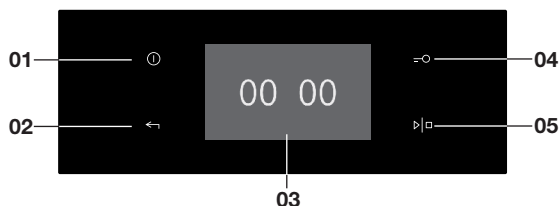
Deurschakelaars

- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de ovendeur tijdens het gebruik wordt geopend. De werking wordt hervat wanneer de deur wordt gesloten.

Koelventilator

- Het apparaat is uitgerust met een koelventilator die de behuizing en het bedieningspaneel koelt.

Bediening



Aan/Uit-toets (01)

- Met deze toets kan de oven in- of uitgeschakeld worden.

Terugtoets (02)

- Druk kort op deze toets om terug te keren naar het vorig menu.
Druk lang op deze toets om terug te keren naar het hoofdmenu.

Aanraakscherm (03)

- Veeg met een vinger naar links en rechts of naar boven en beneden over het aanraakscherm om door het menu te scrollen. Tip met een vinger op het scherm om een instelling te kiezen.



Tip op het aanraakscherm om vanuit de 'stand-by' stand (huidige tijd in de display) het gebruiksmenu (ovenfuncties) te activeren. Als de oven 10 minuten niet wordt gebruikt schakelt deze automatisch uit.

Kinderslottoets (04)

Houd de 'kinderslot'-toets minimaal 3 seconden ingedrukt om de kinderslotfunctie in te schakelen.

De display toont: "Kinderslot actief".

- Druk opnieuw minimaal 3 seconden op de 'Kinderslot'-toets (04) om de kinderslotfunctie uit te schakelen.
- Als de kinderslotfunctie ingeschakeld is nadat u een van de 'timer' functies hebt ingeschakeld (zie: 'Timer'), zal de oven normaal werken, maar kunnen de instellingen niet aangepast worden.
- U kunt het kookproces alleen beëindigen door op de 'aan/uit'-toets te drukken.



Het kinderslot blijft actief, ook nadat de oven is uitgeschakeld. De oven kan dan alleen gebruikt worden als de kinderslotfunctie wordt uitgeschakeld.

Start/stop-toets (05)

- Gebruik deze toets om een gekozen programma te starten of te beëindigen. Tevens wordt deze toets gebruikt om sommige instellingen te bevestigen.



Opmerking: Raak voor de beste werking de toetsen aan met een groot deel van een vingertop. Steeds wanneer u tijdens gebruik op een toets tikt klinkt er een korte toon (tenzij dit in de instellingen is aangepast).

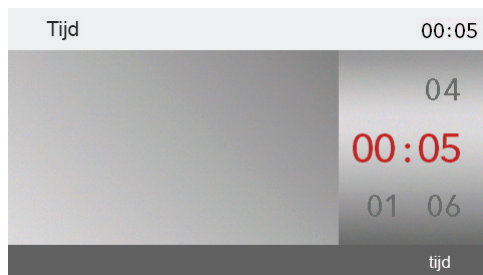
Eerste gebruik

- Verwijder alle 'losse' onderdelen, accessoires en gebruiksvoorwerpen uit het toestel en reinig deze met warm water en afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponzen, enzovoorts.
- Wanneer het toestel de eerste keer verwarmd wordt, zal er een typische lucht van nieuwe apparatuur vrijkomen. Zorg voor een goede ventilatie tijdens het eerste gebruik.



Als de oven (voor de eerste keer) wordt aangesloten op de netspanning moet u de 'Tijd' en de 'Taal' instellen.

Huidige tijd instellen



1. Veeg met een vinger naar boven of beneden over het aanraakscherm om door de tijd te scrollen.
2. Tip met een vinger op het scherm om de juiste tijd te kiezen.
3. Druk op de 'Start/stop' toets (05) om te bevestigen.

De gekozen instelling wordt in het rood weergegeven.

De oven werkt ook zonder dat de juiste tijd ingesteld is. Alleen werken dan de 'Timer' functies niet. De oven verspringt dan na een paar minuten naar de 'Stand-by' stand.

Wijzigen van de tijd

- De tijd kan aangepast worden in de 'Menu' functie (zie hoofdstuk 'Algemene instellingen'). De tijd kan alleen aangepast worden als er geen 'Timer' functie actief is.

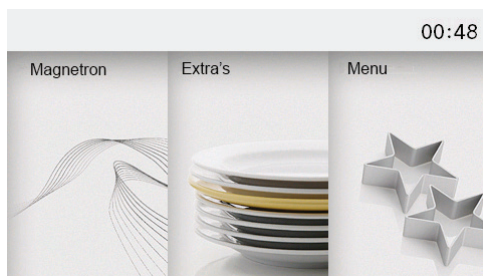
Taal instellen



Stel de gewenste taal in waarin de display teksten van de oven verschijnen.

Standaard is de 'Engelse' taal geselecteerd.

1. Veeg met een vinger naar links en rechts over het aanraakscherm om door het menu te scrollen. Tip met een vinger op 'Menu' (settings) om deze te selecteren.

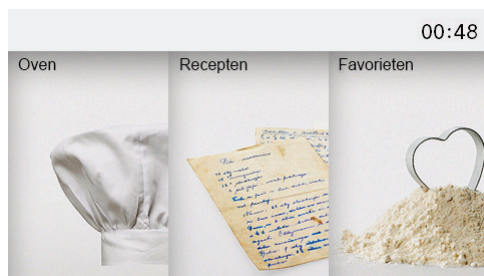


2. Tip op 'Taal' (Language).
3. Veeg met uw vinger naar boven of beneden over het aanraakscherm om door de verschillende talen te scrollen.
4. Tip met een vinger op het scherm om de juiste taal te kiezen.
De letters van de gekozen taal worden groter weergegeven.
5. Ga naar het hoofdmenu door op de 'Terug' toets (3) te drukken.

De oven gebruiken

De oven beschikt over vier verschillende ovenfuncties, een 'Extra's' functie en de functie 'Menu'.

Veeg met een vinger naar links en rechts over het aanraakscherm om door de verschillende functies te scrollen.



Ovenfunctie

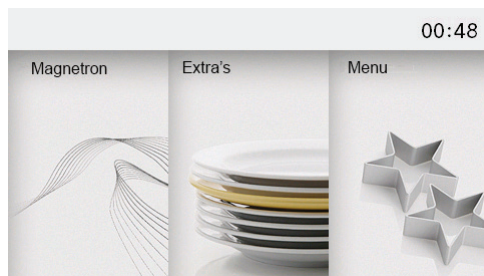
- Gebruik de 'oven' functie voor het bereiden van een willekeurig gerecht.
- Er zijn 10 verschillende ovenstanden en 3 magnetronstanden te selecteren.
- Bij elke ovenstand kan een temperatuur en een bereidingstijd worden ingesteld (en het vermogen bij een magnetron stand).
- Tevens kunnen 'extra' standen zoals het inschakelen van de ovenverlichting, voorverwarmen, 'Koken in stappen' en de 'Timer' worden geselecteerd. Tip hiervoor op de bovenste balk van het aanraakscherm (naast de tijdsaanduiding).

Recepten functie

- Deze functie bevat diverse voorgeprogrammeerde recepten onderverdeeld in 12 categorieën.
- Door het selecteren van een van deze gerechten wordt automatisch het gewicht, de temperatuur en de bereidingstijd ingesteld. Deze automatisch instellingen zijn aan te passen (zie hoofdstuk 'Recepten' functie).

Favorieten functie

- In de 'Favorieten' functie kunnen eerder opgeslagen recepten opgeroepen en gebruikt worden.



Magnetronfunctie

- In deze functie kunnen 3 magnetron programma's worden geselecteerd:
 - Magnetron
 - Magnetron + hetelucht
 - Magnetron + grill met hetelucht
- Deze functie is geschikt voor het bereiden, braden en ontdooien van gerechten.

Extra's functie

- In deze functie kunnen 5 programma's worden geselecteerd:
 - Reiniging
 - Warmhoudfunctie
 - Ontdooien
 - Snel voorverwarmen
 - Bordenwarmfunctie

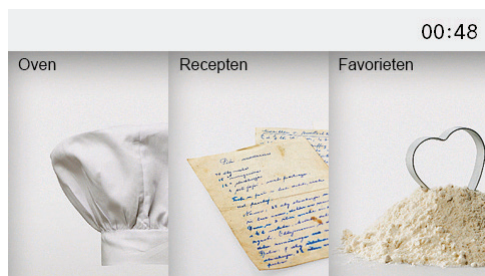
Menu functie

- In de 'Menu' functie kunnen de volgende oveninstellingen worden aangepast:
 - Taal
 - Tijd
 - Display
 - Geluid
 - Overigen

Ovenfunctie

Kies een ovenstand die past bij het te bereiden gerecht. Raadpleeg hiervoor de tabel 'Oveninstellingen'.

1. Schakel de oven in met de 'Aan/uittoets' (01).
2. Plaats het gerecht in de oven.
3. Tip met een vinger op het scherm om de 'Oven' functie te kiezen.
De naam van de functie verschijnt bovenin de display.



4. Veeg met een vinger naar boven en beneden over het aanraakscherm om de gewenste ovenstand (systeem) te kiezen.
De gekozen instelling wordt in het rood weergegeven.



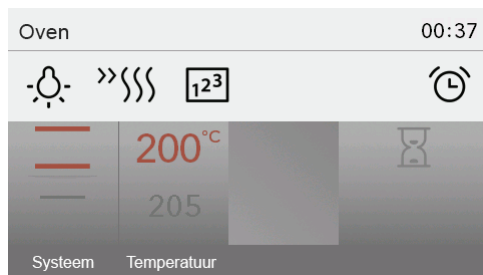
5. Veeg met een vinger over het aanraakscherm om de gewenste temperatuur te kiezen.
De gekozen instelling wordt in het rood weergegeven.
6. Tip met een vinger op het 'zandloper' symbool op het aanraakscherm en stel een bereidingstijd in (Tijdsduur).
De gekozen instelling wordt in het rood weergegeven.
7. Kies eventueel aanvullende instellingen (zie: 'Extra instellingen').
8. Start de oven met de Start/stop-toets (05).



De oventemperatuur en de bereidingstijd zijn zichtbaar in de display.

Extra instellingen:

Tip met een vinger op de bovenste balk (naast de tijdsaanduiding) op het aanraakscherm om de gewenste instelling te selecteren.



De volgende instellingen zijn te selecteren:



- **Ovenverlichting**

Tip met een vinger op het 'lamp' symbool op het aanraakscherm om de ovenverlichting in of uit te schakelen. De ovenverlichting gaat ook automatisch branden wanneer u de ovendeur opent of een ovenprogramma inschakelt. Nadat het bakken/braden is beëindigd, blijft de lamp nog ongeveer 1 minuut branden.



- **Voorverwarmen**

Selecteer 'Voorverwarmen' als de oven snel naar de gewenste temperatuur moet worden verwarmd. De display toont:

"De voorverwarmfase start."

Het symbool verschijnt in de display.



- **Fase bakken;** (Zie hoofdstuk 'Fase bakken')



- **Eindtijd instellen;** alleen te selecteren als er een bereidingstijd is gekozen (zie hoofdstuk 'De timer').



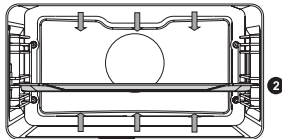
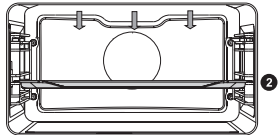
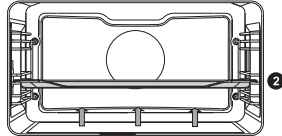
- **Kookwekker**

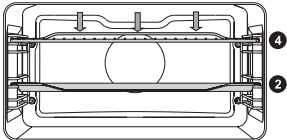
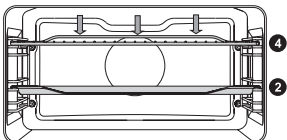
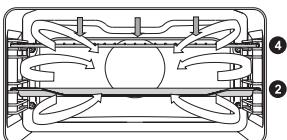
De kookwekker kan onafhankelijk van een ovenfunctie worden gebruikt.

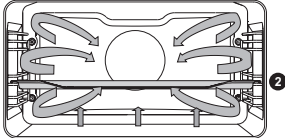
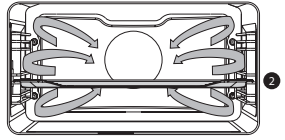
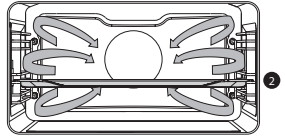
- De langst mogelijke wekkertijd is 10 uur.
- Wanneer de ingestelde tijd verlopen is, klinkt er een signaal. Druk op en willekeurige toets om het signaal uit te schakelen. Het signaal stopt automatisch na ongeveer een minuut.

Oveninstellingen

Raadpleeg onderstaande tabel voor het kiezen van de juiste functie. Lees ook de instructies op de verpakking voor het bereiden van het gerecht.

Functie	Beschrijving	
	Bovenwarmte + Onderwarmte • Het gerecht wordt verwarmd door verwarmingselementen boven en onder in de ovenruimte. • Deze functie is geschikt voor traditioneel bakken en braden. • Gebak of vlees kan alleen gebakken/geroosterd worden op één niveau (in één geleider). • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Bovenwarmte • Het gerecht wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement. • Deze functie wordt gebruikt voor het bruineren van de bovenlaag van gerechten. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 150 °C.	
	Onderwarmte • Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement. Schakel deze stand in net voor het einde van de bak- of braadtijd. • Deze functie wordt gebruikt voor gerechten die een bodemkorst of bruining nodig hebben. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Gebruik deze functie vlak voor het einde van het bakken of braden. • Aanbevolen temperatuur: 160 °C.	

Functie	Beschrijving	
	Grill • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement. • Deze functie kan gebruikt worden voor het gratineren van boterhammen, het roosteren van brood en saucijsjes. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Maximaal toegestane temperatuur is 240 °C. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor.	
	Grote Grill • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement. • Deze functie wordt gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die bruining nodig hebben. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Maximaal toegestane temperatuur is 240 °C. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor.	
	Grote grill + Ventilator • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement en verspreid door de ventilator. • Deze functie wordt gebruikt voor het grillen van vis, vlees en groenten. • Plaats het ovenrooster op niveau 4 of 5 en de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 170 °C. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor.	

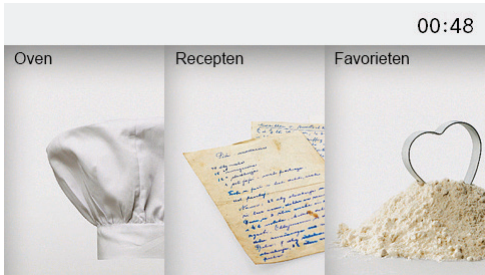
Functie	Beschrijving	
	Hetelucht + Onderwarmte • Het gerecht wordt verwarmd met zowel hete lucht als onderwarmte. • Deze functie wordt gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat bij o.a. het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtentaarten, bladerdeeg en kruimeldeeg. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Hetelucht • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. • Deze functie maakt gebruik van gelijkmatige verhitte lucht en is ideaal voor bakken. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	ECO Hetelucht • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht. Eco hetelucht verbruikt minder energie maar geeft hetzelfde resultaat als de hetelucht stand. De bereiding duurt een aantal minuten langer. • Deze functie wordt gebruikt voor het braden van vlees of het bereiden van gebak. • Plaats de bakplaat op niveau 2. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C. • Door gebruik te maken van de restwarmte geeft deze stand een laag energieverbruik (conform energieklassen EN 60350-1). Bij deze functie wordt niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven.	

Functie	Beschrijving	
	Onderwarmte + Ventilator - Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement in combinatie met de ventilator. - De warmte circuleert langs het gerecht. Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten. - Plaats de bakplaat op niveau 2. - Aanbevolen temperatuur: 180 °C.	
	Automatisch braden - Bij deze functie werkt het bovenste verwarmingselement in combinatie met het grillelement en het ronde verwarmingselement in de achterkant van de ovenruimte. - Dit wordt gebruikt voor het braden van alle soorten vlees. - Plaats de bakplaat op niveau 2. - Aanbevolen temperatuur: 180 °C.	

‘Recepten’ functie

Met de ‘Recepten’ functie kunt u bakken en braden door het kiezen van een gerecht uit een lijst voorgeprogrammeerde gerechten. De gerechten zijn onderverdeelt in het soort gerecht (vlees, vis etc.). Kies eerst het soort gerecht en daarna uit de beschikbare lijst het gerecht zelf.

- Schakel de oven in met de ‘Aan/uittoets’ (01).
- Plaats het gerecht in de oven.
- Tip met een vinger op het aanraakscherm om de ‘Recepten’ functie te kiezen.



4. Veeg met een vinger over het aanraakscherm om het soort gerecht te kiezen en tip met een vinger op het scherm om het te selecteren.



5. Veeg met een vinger over het aanraakscherm om het gewenste gerecht te kiezen en tip met een vinger op het scherm om het te selecteren.
6. De standaard waarden verschijnen in het rood op de display:
 - De hoeveelheid;
 - De bruiningsgraad (intensiteit);
 - De bereidingstijd (Tijd), de eindtijd wordt weergegeven in het grijs.



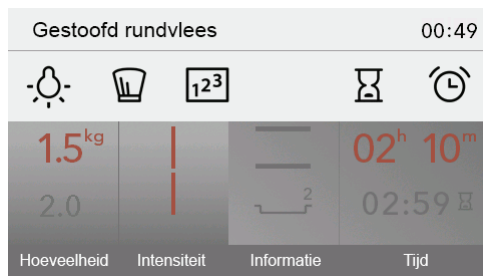
De standaard waarden kunnen indien gewenst aangepast worden. Veeg met een vinger over het aanraakscherm om de gewenste waarde aan te passen.

Extra instellingen:

Tip met een vinger op de bovenste balk (naast de tijdsaanduiding) van het aanraakscherm om de extra instelling op te roepen.



De te selecteren extra instellingen zijn afhankelijk van het gekozen gerecht.



Ovenverlichting

Tip met een vinger op het 'lamp' symbool op het aanraakscherm om de ovenverlichting in- of uit te schakelen. De ovenverlichting gaat ook automatisch branden wanneer u de ovendeur opent of een ovenprogramma inschakelt. Nadat het bereidingsproces is beëindigd, blijft de lamp nog ongeveer 1 minuut branden.



- **Beschrijving van het geselecteerde gerecht;** (beschrijving, ingrediënten en informatie over het recept).



- **Fase bakken** (zie hoofdstuk 'Fase bakken').



- **Eindtijd instellen** (de bereidingstijd is afhankelijk van het gekozen gerecht).



Kookwekker

De kookwekker kan onafhankelijk van een ovenfunctie worden gebruikt.

- De langst mogelijke wekkertijd is 10 uur.
- Wanneer de ingestelde tijd verlopen is, klinkt er een signaal. Druk op en willekeurige toets om het signaal uit te schakelen. Het signaal stopt automatisch na ongeveer een minuut.



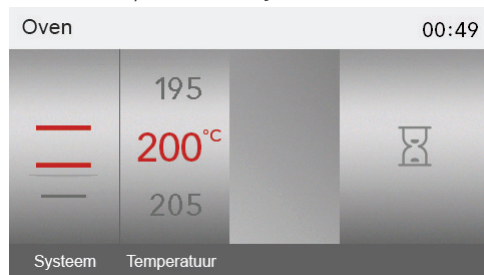
Voorverwarmen (afhankelijk van het gekozen gerecht)

- Bij bepaalde gerechten in de 'Recepten'-functie moet de oven eerst voorverwarmd worden. Na het kiezen van het gerecht geeft de display dan een waarschuwing weer: *"Programma inclusief voorverwarmfunctie"*.
- Tip op het scherm om verder te gaan in het menu.

Als de oven voorverwarmd is klinkt er een korte toon en er verschijnt een boodschap op de display: **“De oven is voorverwarmd. Plaats uw gerecht in de oven”**. Het programma gaat verder met het bakken/braden volgens de gekozen instellingen. Wanneer de voorverwarmfunctie is ingesteld, kan de uitgestelde startfunctie (Timer) niet gebruikt worden.

De timer

De ‘Timer’ kan alleen in de ‘Oven’ functie geselecteerd worden. Met de ‘Timer’ kan de oven automatisch op een ingestelde tijd in- en uitschakelen. Stel hiervoor een bereidingstijd (hoe lang de oven ingeschakeld moet zijn) en een eindtijd (wanneer de oven uitgeschakeld moet worden) in. **De eindtijd is alleen voor dezelfde dag in te stellen.**



Bereidingstijd instellen

1. Tip met een vinger op het ‘zandloper’ symbool.
2. Veeg met een vinger over het aanraakscherm om de gewenste bereidingstijd te kiezen (Tijdsduur). Bij de magnetronfunctie is de bereidingstijd direct in te stellen.



Eindtijd instellen

Let op: controleer eerst of de huidige tijd goed is ingesteld!

1. Tip met een vinger op de bovenste balk (naast de tijdsaanduiding) van het aanraakscherm.
2. Tip met een vinger op het ‘zandloper’ symbool.
3. Veeg met een vinger over het aanraakscherm om de gewenste eindtijd te kiezen.

Voorbeeld:

- Huidige tijd: 12:00;
- Tijd van bakken/braden: 2 uur;
- Eind van het bakken/braden: om 18:00 u.

1. Stel eerst de *bereidingstijd* in (2 uur).
2. Stel de gekozen *eindtijd* in (18:00).
3. Druk op de 'start/stop'-toets (05) om de oven automatisch te laten in- en uitschakelen.

De oven schakelt automatisch in op de berekende tijd (om 16:00) en schakelt uit op de ingestelde eindtijd (om 18:00). In de display verschijnt: **"Uitgestelde bereidingstijd. De bereiding start om 16:00"**.

Als de oven uitschakelt klinkt er een signaal. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te schakelen. Het signaal stopt automatisch na 1 minuut.



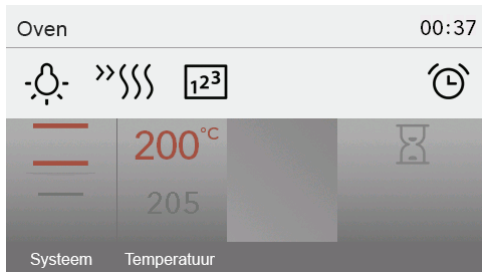
Na een paar minuten schakelt de oven naar de 'Stand-by' stand. De huidige tijd verschijnt in de display.

In de display verschijnt de ingestelde bereidingstijd. *U annuleert alle timerfuncties door de tijd in te stellen op '0'.*

Fase bakken

- Vanuit de ovenfunctie kan de functie 'Fase bakken' gekozen worden. Met deze functie kunt u drie verschillende instellingen achter elkaar in een en hetzelfde kookproces combineren.
- Kies verschillende instellingen om de bereidingswijze af te stemmen op uw voorkeur.

1. Tip met een vinger op het scherm om de 'Oven' functie te selecteren.
2. Tip met een vinger op de bovenste balk (naast de tijdsaanduiding) van het aanraakscherm om de 'Extra instelling' op te roepen.
3. Tip met een vinger op het 'Fase bakken' symbool.



- Tip op de gewenste stap om deze te selecteren. Tip opnieuw op de geselecteerd stap om de instellingen aan te passen.
Het ovensysteem, temperatuur en bereidingstijd zijn aan te passen. Druk op de 'start/stop'-toets (05) om de instelling per stap te bevestigen.

Fase bakken		00:50	
200 °C — — 00h 30m	200 °C — — 00h 30m	3 +	01 ^h 00 ^m 01:50
Stap 1	Stap 2	Tijd	

- Door opnieuw op de 'start/stop'-toets (05) te drukken, begint de oven te werken volgens stap 1 (geselecteerde stap wordt in rood weergegeven). Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, wordt de volgende stap geactiveerd, d.w.z. stap 2, en later stap 3, als u deze gekozen zou hebben.



Verwijder een stap door op de bovenste balk te tippen en vervolgens het 'kruis' teken te selecteren. Een stap kan alleen worden verwijderd als deze nog niet is gestart.

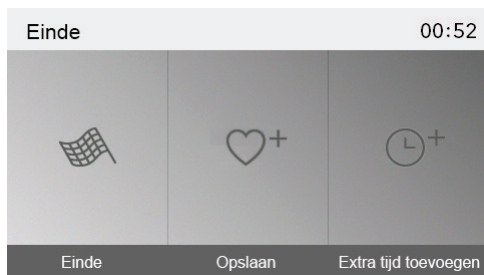
Starten met bakken/braden

Voordat het bakken/braden begint, knippert de 'start/stop'-toets (05).

- Met kort aanraken van de 'start/stop'-toets (05) start u het bakken/braden.
- Tip met een vinger op het aanraakscherm om de instellingen tijdens het bakken/braden te wijzigen (temperatuur, bereidingstijd en koken stap voor stap).
- Druk op de 'Start/stop' toets (05) om instellingen te wijzigen of om het bakken/braden te stoppen. Op de display verschijnt: **"Programma is gepauzeerd. Wilt u stoppen?"** Kies het 'vinkje' om te stoppen of het 'kruisje' om door te gaan.

Stoppen met bakken/braden

1. Aan het einde van het bakken/braden verschijnt er “Einde” in de display.



2. Tip met een vinger op een van de volgende symbolen op het aanraakscherm:



Einde

- Door deze optie te kiezen stopt u het bakken/braden. De display toont het basismenu.



Opslaan

- Door deze optie te kiezen kunt u de geselecteerde instellingen opslaan in het geheugen van de oven en ze later weer gebruiken.



Extra tijd toevoegen

- Door deze optie te kiezen kunt u de baktijd verlengen.



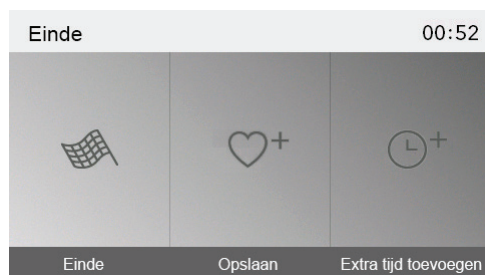
De koelventilator stopt aan het einde van het kookproces. Als u het gerecht in de oven laat staan kan er condensvorming optreden. Schakel dan de ovenverlichting in; hierdoor gaat ook de koelventilator draaien waardoor condensvorming wordt voorkomen.

Favorieten functie

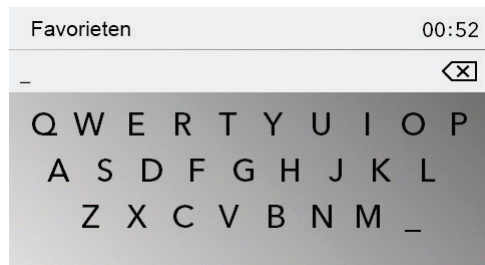
Door deze optie te kiezen kunt u de geselecteerde instellingen (recept) opslaan in het geheugen van de oven en ze later weer gebruiken.

Opslaan van recepten

1. Tip aan het eind van het bereidingsproces met een vinger op het 'Opslaan' symbool.



2. Geef het recept een naam door de betreffende letters te selecteren. Tip met een vinger op de gewenste letter; tip het 'pijlje met kruis' symbool als u een foutief gekozen letter wilt wissen.



3. Druk op de 'Start/stop' toets (05) om het recept op te slaan.



Oproepen van opgeslagen recepten

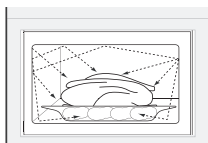
U kunt uw favoriete recepten die zijn opgeslagen in het geheugen oproepen door de 'Favorieten' functie te kiezen.

Magnetronfunctie

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

De magnetron wordt gebruikt bij:

- Magnetronfunctie
- Combi-functie



Kookprincipe

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

Belangrijk

Het voedsel wordt van binnen gegaard door middel van warmte-verspreiding. Het garen gaat door, zelfs als u het voedsel uit de oven hebt gehaald.

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

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

Richtlijnen voor magnetronkookgerei

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

GEBRUIK

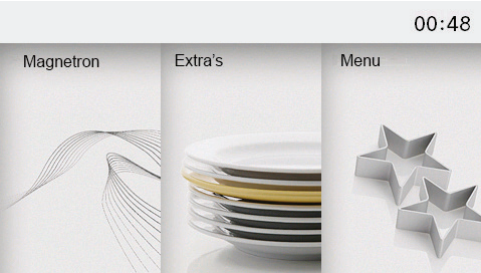
Kookgerei	Magnetron-bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en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

- ✓ : Aanbevolen
✓✗ : Voorzichtig
✗ : Onveilig

Magnetron gebruik

Kies een magnetronstand die past bij het te bereiden gerecht. Raadpleeg hiervoor de tabel ‘Magnetroninstellingen’.

- Schakel de oven in met de ‘Aan/uittoets’ (01).
- Plaats het gerecht in de oven.
- Tip met een vinger op het scherm om de ‘Magnetron’ functie te kiezen.



- Veeg met een vinger naar boven en beneden over het aanraak-scherm om de gewenste magnetronstand (systeem) te kiezen. *De gekozen instelling wordt in het rood weergegeven.*



- Veeg met een vinger over het aanraakscherm om de gewenste temperatuur (bij gebruik van de ‘Magnetron + hetelucht’ of de ‘Magnetron + grill + ventilator’ stand) en vermogen te kiezen. *De gekozen instelling wordt in het rood weergegeven.*

Vermogen	Gebruik
1000 W	- Voor het snel opwarmen van dranken, water en gerechten met een hoog vochtgehalte. - Verse of diepgevroren groenten bereiden.

750 W	• Voor het bereiden en opwarmen van dranken en gerechten.
600 W	• Voor het smelten van chocolade. • Vis en schaaldieren bereiden. • Voor het opwarmen op twee niveaus • Voor het bereiden van gedroogde bonen op lage temperatuur. • Voor het opwarmen of bereiden van verfijnde gerechten met eieren.
360 W	• Voor het bereiden van zuivelproducten of jam op lage temperaturen.
180 W	• Om gerechten snel te ontdooien. • Om boter of ijs zacht te maken.
90 W	• Om cakes die room bevatten te ontdooien.

6. Veeg met een vinger over het aanraakscherm om de gewenste bereidingstijd (tijdsduur) te kiezen.

De gekozen instelling wordt in het rood weergegeven.

7. Kies eventueel aanvullende instellingen (zie: 'Extra instellingen').

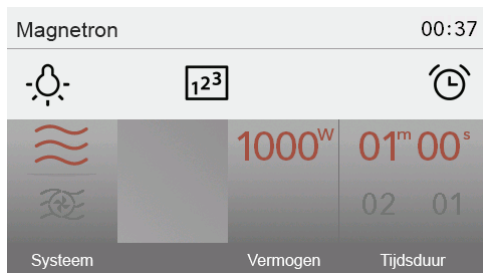
8. Start de oven met de Start/stop-toets (05).

De magnetronfunctie (systeem), vermogen en de bereidingstijd zijn zichtbaar in de display.



Extra instellingen:

Tip met een vinger op de bovenste balk (naast de tijdsaanduiding) op het aanraakscherm om de gewenste instelling te selecteren.



De volgende instellingen zijn te selecteren (afhankelijk van het gekozen systeem):

• Ovenverlichting

Tip met een vinger op het 'lamp' symbool op het aanraakscherm om de ovenverlichting in of uit te schakelen. De ovenverlichting



gaat ook automatisch branden wanneer u de ovendeur opent of een ovenprogramma inschakelt. Nadat het bakken/braden is beëindigd, blijft de lamp nog ongeveer 1 minuut branden.



- **Fase bakken** (zie hoofdstuk ‘Fase bakken’).
- **Kookwekker**

De kookwekker kan onafhankelijk van een ovenfunctie worden gebruikt.

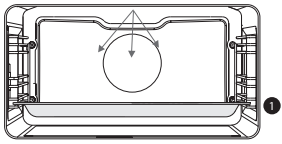
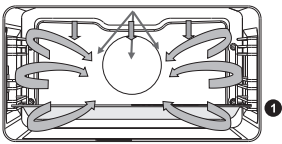
- De langst mogelijke wekkertijd is 10 uur.
- Wanneer de ingestelde tijd verlopen is, klinkt er een signaal. Druk op en willekeurige toets om het signaal uit te schakelen. Het signaal stopt automatisch na ongeveer een minuut.

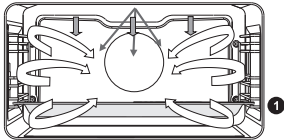


Extra instellingen kunnen te allen tijde worden geselecteerd door op de bovenste balk (naast de tijdsaanduiding) te tippen.

Magnetroninstellingen

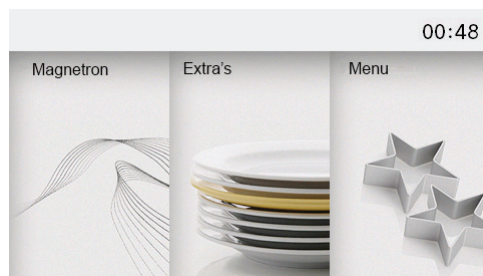
Raadpleeg onderstaande tabel voor het kiezen van de juiste functie. Lees ook de instructies op de verpakking voor het bereiden van het gerecht.

Functie	Beschrijving	
	Magnetron • Deze functie werkt met behulp van microgolven. Gerechten worden snel en efficiënt ontdooid, verwarmd of bereid. • Plaats de glazen bakplaat op niveau 1. • Aanbevolen vermogen: 750 W	
	Hetelucht + Magnetron • Het gerecht wordt bereid met een combinatie van microgolven en hete lucht. Hierdoor wordt de bereidingstijd verkort maar krijgen de gerechten wel een bruin, knapperig laagje. • Deze functie wordt gebruikt voor het bereiden van vlees, gevogelte en groente. Maar ook voor stoofschotels, taarten en brood. • Plaats de glazen bakplaat op niveau 1. • Aanbevolen temperatuur: 160 °C • Aanbevolen vermogen: 600 W	

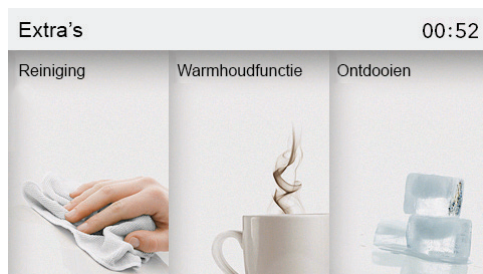
Functie	Beschrijving	
	Grill + Ventilator + Magnetron • Het gerecht wordt bereid met een combinatie van microgolven, grill en ventilator. Hierdoor wordt de bereidingstijd verkort maar krijgen de gerechten wel een bruin, knapperig laagje. • Deze instelling is geschikt voor het bereiden van kleine porties of dunne stukken vis, vlees of gevogelte. • Plaats de glazen bakplaat op niveau 1. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • Aanbevolen vermogen: 600 W	

Aanvullende functies (extra's)

Veeg met een vinger over het aanraakscherm en tip op de Extra's functie.



Het Extra's menu wordt geopend.



Reiniging

Deze functie wordt gebruikt voor het verwijderen van voedselresten die na het bakken/braden achterblijven in de oven. Zie 'De reinigings-functie'.

Warmhoudfunctie

Gebruik deze functie om de temperatuur van al bereide gerechten te behouden.

- U kunt zelf de tijdsduur en de temperatuur van het warmhouden bepalen.

Ontdooien

Bij de ontdooifunctie is alleen de magnetron ingeschakeld. Gebruik deze functie voor het langzaam ontdooien van bevroren gerechten. Raadpleeg het hoofdstuk 'Magnetron functie'.

- Kies het te ontdooien gerecht.
- U kunt het gewicht van het te ontdooien gerecht instellen.
- Draai het gerecht om nadat de helft van de ontdooitijd verstreken is, roer het door en/of haal grote stukken los als die door bevrozing aan elkaar vast zitten.

Snel voorverwarmen

Gebruik 'snel voorverwarmen' wanneer u de oven snel wilt voorverwarmen. Deze stand is niet geschikt voor het koken van voedsel.

- Wanneer de oven is voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur, is het verwarmen klaar en is de oven gereed voor bakken/braden in elke gekozen functie.

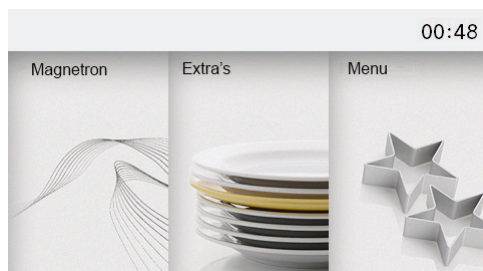
Bordenwarmfunctie

Deze functie wordt gebruikt wanneer u servies wilt verwarmen (borden, kopjes) zodat het geserveerde langer warm blijft.

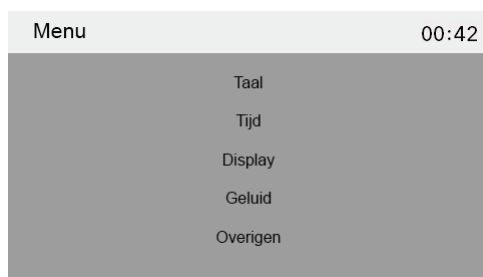
- U kunt zelf de tijdsduur en de temperatuur van het bordenwarmen bepalen.

Algemene instellingen

1. Veeg met een vinger over het aanraakscherm en tip op de 'Menu' functie.



Geselecteerde woorden worden groter weergegeven.



Dit menu biedt de volgende keuzes:

- Taal
- Tijd
- Display
- Geluid
- Overigen

2. Veeg met een vinger naar boven of beneden over het aanraakscherm om de gewenste instelling te kiezen.

Taal

Stel in dit menu de taal in waarin u de berichten op de display wilt zien.

Tijd

- Stel de juiste tijd in wanneer het apparaat voor het eerst wordt gebruikt, of wanneer het apparaat langere tijd van de netspanning losgekoppeld is geweest.
- Stel eerst de dagtijd in en vervolgens aan welke weergave van de klok u de voorkeur geeft: digitaal of traditioneel.

Display

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Helderheid;
stel de helderheid van de achtergrond van de display in (laag, midden of hoog).
- Nacht instelling;
stel de periode in waarin u de achtergrond van de display op de laagste helderheid wilt laten schakelen (als de helderheid al op de laagste stand staat geeft dit geen verschil).

Geluid

- In dit menu kan het geluidsvolume van de toetsbediening en de tijdsduur van het 'alarm'-signaal ingesteld worden.
- Het geluidsvolume kan alleen aangepast worden als de 'Timer' niet in gebruik is (de display toont de dagtijd).

Overigen

- Uitschakelen ovenverlichting (handmatig of automatisch)
- Stand-by inschakelen (handmatig of automatisch)
- Fabrieksinstellingen (terug naar fabrieksinstellingen)



Bij een stroomstoring of wanneer het apparaat wordt losgekoppeld van de netspanning, blijven alle persoonlijke instellingen opgeslagen.

Het toestel reinigen

Reinig het toestel regelmatig om te voorkomen dat vet- en voedselresten zich ophopen, vooral op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de afdichting.

- Schakel het kinderslot in (om te voorkomen dat het toestel ongewenst in werking treedt).
- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep.
- Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep.
- Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.



- **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 Reinigingsfunctie

Met de Reinigingsfunctie en een vochtige doek verwijdt u eenvoudig vet en vuil van de wanden.

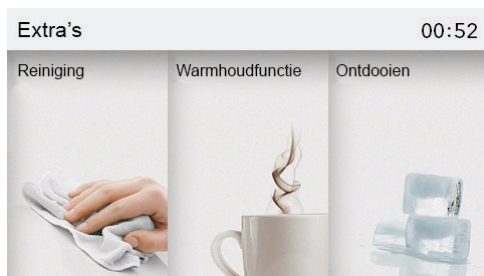
De Reinigingsfunctie gebruiken

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



Het programma duurt 4 minuten. Wacht daarna nog $\pm$ 30 minuten. Na 30 minuten zullen de voedselresten aan de emailen wanden voldoende geweekt zijn om ze met een vochtige doek te verwijderen.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Giet 0,15 liter water op de bodem van de ovenruimte.
3. Veeg met een vinger over het aanraakscherm en tip op 'Extra's'.
4. Tip met een vinger op 'Reinigen' op het aanraakscherm:



De tijd en het magnetronvermogen (750 W) staat vast.

- Er kan een onaangename geur vrijkomen uit de oven tijdens het reinigingsproces.
- Na het reinigen verschijnt er op de display: **“Reinigen is voltooid”**.
- Wanneer de oven afgekoeld is, veeg deze dan uit met een vochtige doek. Veeg de ovendeur en de aangrenzende oppervlakken rondom de afdichting schoon. Boen niet over de afdichting.



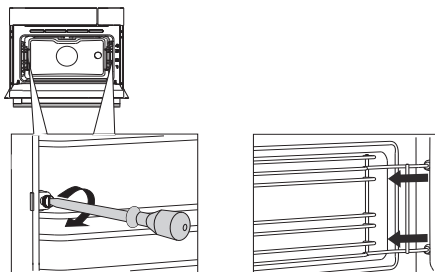
Let op: Gebruik de Reinigingsfunctie alleen als het toestel volledig is afgekoeld.

Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de insteekgeleiders te reinigen.

- Verwijder de schroef met een schroevendraaier.
- Haal de insteekgeleiders los uit de gaten in de achterwand.

Bewaar de afstandhouders van de insteekgeleiders goed. Plaats de afstandhouders na het reinigen terug. U voorkomt zo dat er bij gebruik vonken ontstaan.



Ovenlamp vervangen



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

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

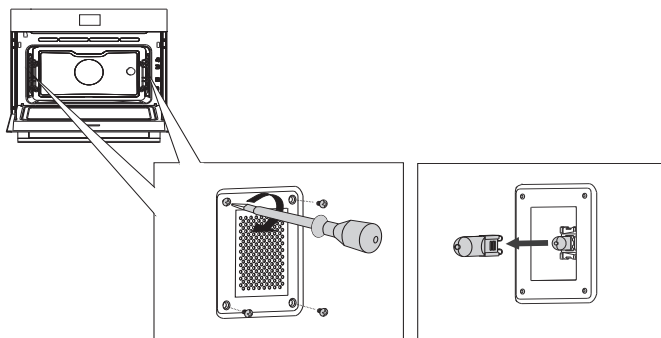


- **Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!**
- **Let op; de halogeenlamp kan zeer heet zijn! Gebruik bescherming voor het verwijderen van de lamp.**

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

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

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



Algemeen

Raadpleeg onderstaande tabel als er problemen zijn met uw oven. Mochten de problemen niet verholpen kunnen worden neem dan contact op met de klantenservice.

Voedsel blijft rauw

- Controleer of de timer is ingesteld en er op de 'start-toets' is gedrukt.
- Is de deur goed gesloten?
- Controleer of er geen zekering is doorgebrand en er geen stroomonderbreker is geactiveerd.

Het voedsel is te gaar of niet gaar genoeg

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

De sensoren reageren niet; de display is vastgelopen.

- Koppel het apparaat gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening (draai de zekering los of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit vervolgens het apparaat weer aan en zet het aan.

Vonkvorming in de ovenruimte.

- Zorg dat alle afdekplaatjes van de lampen vastgedraaid zijn en dat alle afstandhouders op de insteekgeleiders geplaatst zijn.

Elektronische storingen kunnen de oorzaak zijn van het resetten van de display.

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

Er verschijnt condens in de oven.

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

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.

- Dit is normaal. De koelventilator blijft nog enige tijd werken nadat de oven is uitgeschakeld.

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

- Dit is normaal.

Er weerkaatst licht bij de deur en de buitenkant van het apparaat

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom rond de deur of ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

Er is een klikgeluid hoorbaar wanneer de oven in bedrijf is, in het bijzonder in de ontdooifunctie.

- Dit is normaal.

De hoofdzekering slaat regelmatig uit.

- Raadpleeg een servicemonteur.

De display geeft de foutcode ERRXX ...

*** XX geeft het nummer van de fout weer**

- Er zit een storing in de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de stroomvoorziening. Sluit het vervolgens weer aan en stel de dagtijd in.
- Raadpleeg een servicemonteur als de fout niet is verholpen.

De oven opbergen en repareren

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

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

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



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

Afvoer van het apparaat en de verpakking

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

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

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

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



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

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

Verklaring van overeenstemming



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

Gerechten getest volgens norm EN 60350-1

MAC724

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

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

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

Gerechten getest volgens norm EN 60705-2

MAC724

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

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



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

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

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



596604

Pelgrim