

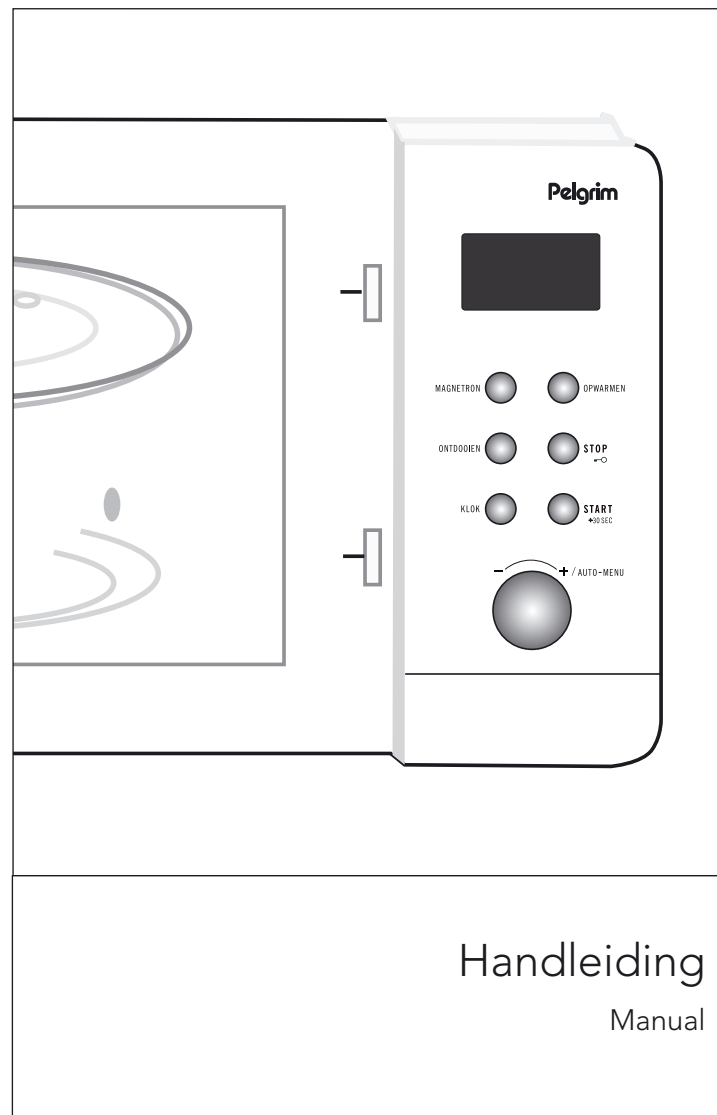


Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenzijde van het toestel.
The appliance identification card is located inside the appliance.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.

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



MAG536

Pelgrim

Handleiding
Manual

NL

Handleiding

3 - 26

GB

Manual

27 - 50

Gebruikte pictogrammen - Used icons



Belangrijk om te weten - Important information

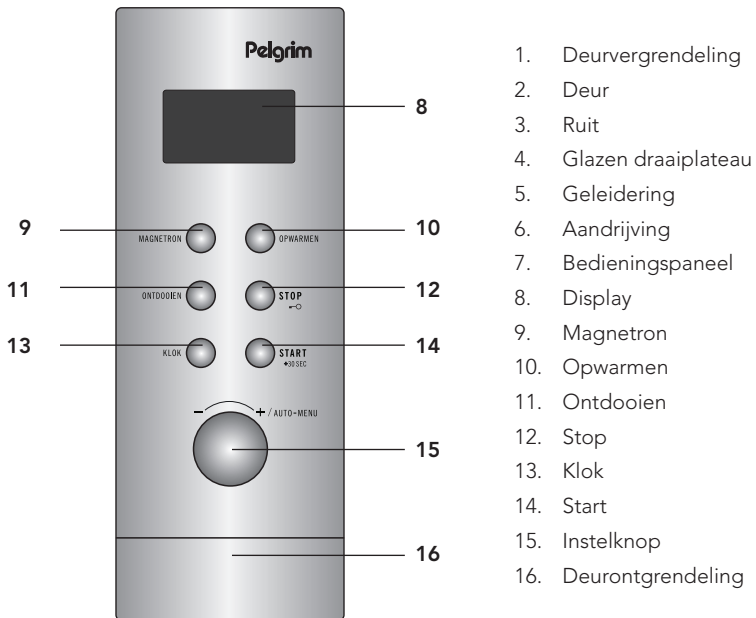
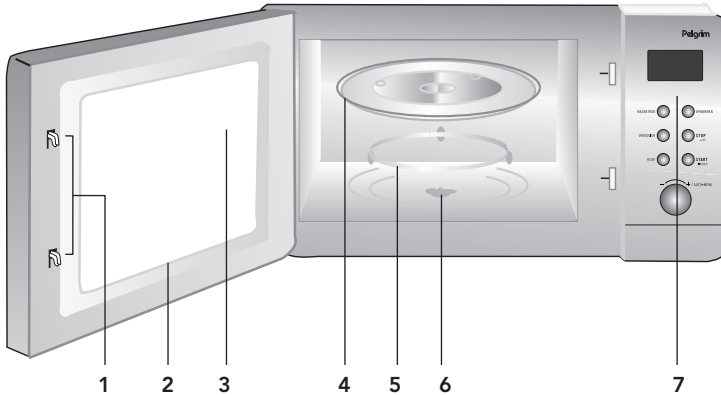


Tip



1	Uw magnetron	
1.1	Toestelbeschrijving	4
1.2	Inleiding	5
2	Veiligheidsvoorschriften	
	Waar u op moet letten	6 - 7 - 8
3	Vóór gebruik	
3.1	Vóór het eerste gebruik	9
3.2	De klok instellen	9
3.3	Wat wel, wat niet	10
4	Werking	
	Hoe werkt de magnetron	11
5	Bediening	
5.1	Koken	12 - 13 - 14 - 15 - 16
5.2	Kinderslot	16
5.3	Kooktips	16 - 17 - 18 - 19
6	Onderhoud	
	Houd uw toestel mooi	20
7	Storingen	
	Wat moet ik doen als...	21
8	Installatievoorschrift	
8.1	Technische gegevens	22
8.2	Productspecificaties	22
8.3	Elektrische aansluiting	22
8.4	Plaatsing	22
8.5	Inbouwmaten	23
8.6	Inbouwen	24
9	Bijlagen	
	Verpakking en toestel afvoeren	25

1.1 Toestelbeschrijving



De magnetron mag niet gebruikt worden zonder geleidering en draaiplateau. Het draaiplateau moet met de uitsparing voor de aandrijving naar beneden geplaatst worden.

1.2 Inleiding

Koken in uw nieuwe magnetron is veilig en comfortabel. U zet binnen een handomdraai de lekkerste gerechten op tafel. Het toestel is uiterst simpel te bedienen, mede dankzij de automatische kook- en ontthooiprogramma's.

In deze handleiding vindt u informatie over de installatie, veiligheid, bediening en het onderhoud van uw magnetron.

Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het los bijgeleverde gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!



Waar u op moet letten

Houd rekening met onderstaande veiligheidsvoorschriften om brand, elektrische schokken, verwonding van personen en blootstelling aan microgolven te voorkomen.

Houd het toestel schoon, dit verlengt de levensduur van uw magnetron en voorkomt gevaarlijke situaties.

Deze magnetron is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor professioneel gebruik of gebruik in de horeca. Gebruik dit toestel uitsluitend voor het bereiden van etenswaren. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.



- **Voorzorgsmaatregelen om blootstelling aan hoogspanning te voorkomen:**
 - **Levensgevaar!** De ommanteling van de magnetron nooit verwijderen. Het aanraken van interne onderdelen van dit toestel kan aanzienlijke verwonding en zelfs de dood tot gevolg hebben.
 - **Levensgevaar!** In geen geval reparaties zelf uitvoeren. Reparaties aan elektrische apparaten mogen uitsluitend door geautoriseerde servicemedewerkers uitgevoerd worden. Het toestel nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.



- **Voorzorgsmaatregelen om blootstelling aan microgolven te voorkomen:**
- **Let op!** Schakel de magnetron nooit in met de deur open.
- **Let op!** Plaats geen enkel voorwerp tussen de deur van de magnetron.
- **Let op!** Gebruik de magnetron niet als er beschadigingen zijn aan de deur (verbogen), de deurvergrendeling, de afdichting of het hang- en sluitwerk.
- **Let op!** Houd deur en afdichting schoon.



- **Waarschuwing!** Verhitting van vloeistoffen in de magnetron kan resulteren in kookpuntvertraging. Dit houdt in dat de vloeistof pas na verwijdering uit de magnetron heftig kan gaan koken met het risico dat u zich brandt. Het effect van kookpuntvertraging kunt u opheffen door een kunststof of glazen lepeltje in de vloeistof te zetten alvorens de vloeistof op te warmen in de magnetron.



- **Waarschuwing!** Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een geaard stopcontact, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- **Waarschuwing!** Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Trek de stekker uit het stopcontact of draai de schakelaar in de meterkast op nul.
- **Waarschuwing!** Gebruik het toestel niet wanneer de stekker, het snoer of het toestel beschadigd is of wanneer het toestel niet (meer) naar behoren functioneert.
- **Waarschuwing!** Kinderen herkennen de gevaren niet die kunnen ontstaan bij het bedienen van elektrische apparatuur. Laat de magnetron daarom niet door kinderen bedienen en plaats het toestel buiten bereik van kinderen.
- **Waarschuwing!** Let op met babyvoeding:
 - **Let op!** Schud of roer de inhoud van babyflesjes of potjes babyvoeding na verwarming.
 - **Let op!** Controleer de temperatuur van de voeding zorgvuldig vóór consumptie om brandwonden te voorkomen.
- **Waarschuwing!** Vloeistoffen of etenswaren in luchtdichte verpakking mag u alleen opwarmen indien u gaatjes in de verpakking prikt. Dit in verband met explosiegevaar.
- **Waarschuwing!** Let op met vocht. Gebruik het toestel daarom niet in de buitenlucht, in vochtige ruimten of in de buurt van een waterkraan. Raak het toestel niet aan met natte handen.
- **Waarschuwing!** Bestek en serviesgoed kan heet zijn na gebruik van de magnetron.



- **Voorzichtig!** Gebruik uitsluitend bestek en serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (let op serviesgoed met goud- of zilverkleurige randjes).
 - **Let op!** Verwijder metalen sluitstrips van plastic zakken alvorens deze in de magnetron te plaatsen.
- **Voorzichtig!** Schakel de magnetron niet in als deze leeg is. De magnetron kan zijn energie niet kwijt en kan beschadigd raken.
- **Voorzichtig!** Laat het toestel niet zonder toezicht achter wanneer deze in werking is.
- **Voorzichtig!** Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken.
- **Voorzichtig!** Ventilatieopeningen nooit afdekken.



- **Let op!** Het toestel is niet bedoeld voor gebruik door kleine kinderen, hulpbehoevenden en/of personen met gebrek aan kennis en ervaring, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- **Let op!** Gebruik de magnetron alleen voor het ontdooien en bereiden van voedsel en niet voor bijvoorbeeld het drogen van kleding of papier. Deze kunnen vlam vatten.
- **Let op!** In geval van rook of vuur in de magnetron:
 - Schakel de magnetron uit.
 - Houd de magnetrondeur gesloten.
 - Haal de stekker uit het stopcontact.
- **Let op!** Gebruik geen chemicaliën in dit toestel.
- **Let op!** Gebruik de ovenruimte niet voor opslagdoeleinden.
- **Let op!** Installeer de magnetron volgens het installatievoorschrift.
- **Let op!** Trek niet aan het snoer of het toestel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- **Let op!!** Vermijd het aanraken van warme oppervlakken wanneer het toestel ingeschakeld is.
- **Let op!** Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan is mogelijk de zekering of de aardlekschakelaar in de meterkast uitgeschakeld. De betreffende groep kan te zwaar zijn belast of het geïnstalleerde toestel is defect.
- **Let op!** Als u besluit het toestel, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit het stopcontact heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het toestel naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

3.1 Vóór het eerste gebruik

- Open de deur, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de magnetron op beschadigingen. Installeer de magnetron niet als deze beschadigd is, maar neem contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermfolie van de ommanteling.
- Reinig de ovenruimte en het toebehoren met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddel of sterk geurende schoonmaakmiddelen.
- Plaats de geleidering in het midden van de ovenruimte. Leg het draaiplateau op de geleidering met de uitsparing voor de aandrijving naar beneden. De magnetron mag niet gebruikt worden zonder geleidering en draaiplateau.
- Test de magnetron op juiste werking. Plaats een glas water in de ovenruimte. Schakel de magnetron één minuut in op de hoogste stand (druk twee keer op de starttoets 'START'). Het water moet na afloop heet zijn.



3.2 De klok instellen

De klok loopt zolang de oven op de netspanning is aangesloten. Wanneer er geen tijd is ingesteld, geeft het display '0:00' weer.

Klok instellen

1. Druk op toets 'KLOK'.
In het display knippert het uur.
2. Draai aan de instelknop om de uren in te stellen.
3. Druk nog een keer op toets 'KLOK'.
In het display knipperen de minuten.
4. Draai aan de instelknop om de minuten in te stellen.
5. Druk nog een keer op toets 'KLOK' om de instelling te bevestigen.
De tijd is ingesteld en de dubbele punt knippert.



3.3 Wat wel, wat niet

Als de magnetron ingeschakeld is, mag de deur geopend worden; druk op toets 'STOP', de magnetron schakelt uit en de ingestelde tijd wordt stilgezet. Open de deur. Na het sluiten van de deur op de starttoets 'START' drukken om de magnetron weer in te schakelen.





De magnetron is niet geschikt voor:

- het inmaken van etenswaren;
- het verhitten van frituurolie;
- het koken van eieren in de schaal in verband met explosiegevaar (ook nadat de magnetron uitgeschakeld is).

Niet alle materialen mogen in de magnetron. In onderstaande tabel wordt aangegeven welke materialen u wel en niet mag gebruiken.



- **Voorzichtig!** Gebruik uitsluitend bestek en serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (let op serviesgoed met goud- of zilverkleurige randjes).
 - **Let op!** Verwijder metalen sluitstrips van plastic zakken alvorens deze in de magnetron te plaatsen.

Materiaal	Toegestaan
Papier	Ja
Aluminiumfolie	Ja
Huishoudfolie	Ja
Aluminium bakjes	Nee
Diepvries/magnetron servies	Ja
Hittebestendig plastic	Ja
Ongeglazuurd aardewerk	Nee
Geglazuurd aardewerk	Ja
Metalen kookgerei	Nee
Normaal glas	Ja
Pyrex, ander ovenvast glas en keramiek	Ja
Serviesgoed met metaalhoudende sierrand	Nee
Metalen sluitstrip	Nee
Kwikthermometer	Nee
Afgesloten pot	Nee
Fles met nauwe hals	Nee
Braadzakken	Ja

Hoe werkt de magnetron

Een magnetron is een kooktoestel dat door middel van microgolven voedsel verhit. Microgolven zijn elektromagnetische golven, net zoals radio- en tv-golven. Een radio zet deze golven om in geluid. In een magnetron worden de golven omgezet in warmte.

De warmte ontstaat doordat de microgolven water- en vetmoleculen, die altijd in voedsel aanwezig zijn, snel laten bewegen. Hierdoor schuren de moleculen snel langs elkaar en ontstaat er wrijving. Deze wrijving veroorzaakt warmte (wrijf maar eens snel met uw handen langs elkaar).

De magnetron verhit voedsel zeer intensief, omdat de golven direct het voedsel binnendringen. De golven warmen dus niet alleen de buitenkant van het gerecht op -zoals bij de traditionele manier van koken het geval is-, maar dringen door tot de kern. Ten opzichte van de conventionele manier van koken is de bereidingstijd bij kleine hoeveelheden voedsel veel korter.

Magnetronvermogens

In onderstaande tabel kunt u zien uit welke vijf magnetronvermogens u kunt kiezen en voor welke gerechten de vermogens geschikt zijn.

Vermogen	Display	Gerecht
Hoog	P 100	- Water koken, opwarmen - Koken van kip, vis en groenten
Midden hoog	P 80	- Opwarmen - Koken van paddestoelen en schaaldieren - Koken van gerechten die ei en kaas bevatten
Midden	P 50	- Koken van rijst en soep
Midden laag	P 30	- Ontdooien - Chocola en boter smelten
Laag	P 10	- Ontdooien van gevoelige/kwetsbare gerechten - Ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten - Consumptie-ijs zacht maken - Laten rijzen van deeg

5.1 Koken



- **Waarschuwing!** Verhitting van vloeistoffen in de magnetron kan resulteren in kookpuntvertraging. Dit houdt in dat de vloeistof pas na verwijdering uit de magnetron heftig kan gaan koken met het risico dat u zich brandt. Het effect van kookpuntvertraging kunt u opheffen door een kunststof of glazen lepeltje in de vloeistof te zetten alvorens de vloeistof op te warmen in de magnetron.
- **Waarschuwing!** Let op met babyvoeding:
 - **Let op!** Schud of roer de inhoud van babyflesjes of potjes babyvoeding na verwarming.
 - **Let op!** Controleer de temperatuur van de voeding zorgvuldig vóór consumptie om brandwonden te voorkomen.
- **Waarschuwing!** Bestek en serviesgoed kan heet zijn na gebruik van de magnetron.

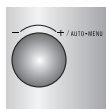
De stappen voor het instellen van de tijd gaan als volgt:

Instellen	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 10 min.	10 - 30 min.	30 - 95 min.
Stap	5 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

Voorbeeld

U wilt 20 minuten op 80% vermogen koken.

1. Druk op toets 'MAGNETRON'.
In het display knippert 'P 100'.
2. Druk (meerdere keren) op toets 'MAGNETRON' of draai aan de instelknop totdat 'P 80' (of 'P 50', 'P 30' of 'P 10') in het display verschijnt.
3. Druk op de starttoets 'START' om de instelling te bevestigen.
Het vermogen is ingesteld op 'P 80'.
4. Draai aan de instelknop totdat '20:00' in het display verschijnt.
5. Druk op de starttoets 'START' om de magnetron in te schakelen of op toets 'STOP' om te stoppen.



Opmerking

Zie pagina 16 t/m 19 voor kooktips en informatie over gerechten.

Snelstart



Met één druk op de starttoets 'START' kunt u 30 seconden op maximaal vermogen koken. Door herhaaldelijk op de toets te drukken kunt u de kooktijd in stappen van 30 seconden verlengen.

Ontdooien op gewicht



1. Druk op toets 'ONTDOOIEN'.

In het display verschijnt 'dEF1'.

2. Draai aan de instelknop om het gewicht in te stellen van 100 tot 2000 gram.

In het display verschijnt het gewicht in gram en een 'g'.

3. Druk op de starttoets 'START' om de magnetron in te schakelen.



Ontdooien op tijd



1. Druk twee keer op toets 'ONTDOOIEN'.

In het display verschijnt 'dEF2'.

2. Draai aan de instelknop om de tijd in te stellen.

3. Druk op de starttoets 'START' om de magnetron in te schakelen.



Automatisch opwarmen

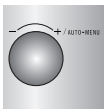


1. Druk op toets 'OPWARMEN'.

In het display verschijnt '200'.

2. Druk (meerdere keren) op toets 'OPWARMEN' of draai aan de instelknop om het gewicht in te stellen (200, 400 of 600 gram).

3. Druk op de starttoets 'START' om de magnetron in te schakelen.



Informatieweergave



• Tijdens het kookproces kunt u het ingestelde vermogen in het display laten weergeven door op toets 'MAGNETRON' te drukken.

• Tijdens het kookproces kunt u de huidige tijd in het display laten weergeven door op toets 'KLOK' te drukken.



Koken in fasen

U kunt maximaal twee fasen in een kookprogramma instellen. Indien ontdooien een fase is in het kookprogramma, moet u deze als eerste invoeren.

Voorbeeld

U wilt 5 minuten voedsel ontdooien, daarna 7 minuten koken op 80% vermogen.



1. Druk twee keer op toets 'ONTDOOIHEN'.

In het display verschijnt 'dEF2'.



2. Draai aan de instelknop totdat '5:00' in het display verschijnt.

3. Druk op toets 'MAGNETRON'.

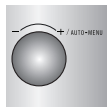
In het display knippert 'P 100'.



4. Druk (meerdere keren) op toets 'MAGNETRON' of draai aan de instelknop totdat 'P 80' in het display verschijnt.

5. Druk op de starttoets 'START' om de instelling te bevestigen.

Het vermogen is ingesteld op 'P 80'.



6. Draai aan de instelknop totdat '5:00' in het display verschijnt.

7. Druk op de starttoets 'START' om de magnetron in te schakelen.

Er klinkt een geluidssignaal en het ontdooien begint, de ontdooitijd in de display telt af. Als de eerste fase klaar is, klinkt er weer een geluidssignaal en de tweede fase begint. Als de tweede fase klaar is klinkt er 5 keer een geluidssignaal.



Voorgeprogrammeerd programma

1. Stel eerst de klok in (zie pagina 9)

2. Voer het kookprogramma in door vermogen en tijd in te stellen. U kunt maximaal twee fasen instellen. Indien ontdooien een fase is in het kookprogramma, moet u deze als eerste invoeren.

Let op! Druk na het instellen **NIET** op de starttoets 'START'.



3. Druk op toets 'KLOK'.

In het display knippert het uur.

4. Draai aan de instelknop om de uren in te stellen.

5. Druk nog een keer op toets 'KLOK'.

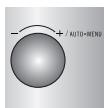
In het display knipperen de minuten.

6. Draai aan de instelknop om de minuten in te stellen.

7. Druk op de starttoets 'START' om de instelling te bevestigen.

Als de deur gesloten is en de ingestelde tijd is verstreken, hoort u twee keer een geluidssignaal waarna het kookproces start.





Automatisch koken

1. Draai aan de instelknop om een automatisch programma te kiezen (A - 1 tot en met A - 8, zie de tabel hieronder).
2. Druk op de starttoets 'START' om de instelling te bevestigen.
3. Draai aan de instelknop om het gewicht in te stellen.
In het display verschijnt het gewicht in gram en een 'g'.
4. Druk op de starttoets 'START' om de magnetron in te schakelen of op toets 'STOP' om te stoppen.

In onderstaande tabel kunt u zien welke kookprogramma's u kunt gebruiken en voor welke gerechten de programma's geschikt zijn.

Programma	Toepassingen	Gewicht	Display
A - 1	Pizza	200 g	200 g
		400 g	400 g
A - 2	Stukjes kip	200 g	200 g
		400 g	400 g
		600 g	600 g
A - 3	Vlees	250 g	250 g
		350 g	350 g
		450 g	450 g
A - 4	Groente	200 g	200 g
		300 g	300 g
		400 g	400 g
A - 5	Vis	250 g	250 g
		350 g	350 g
		450 g	450 g
A - 6	Pasta	50 g (met 450 ml koud water)	50 g
		100 g (met 800 ml koud water)	100 g

Programma	Toepassingen	Gewicht	Display
A - 7	Soep	200 ml	200 ml
		400 ml	400 ml
A - 8	Pap	550 g	550 g
		1100 g	1100 g

5.2 Kinderslot

U kunt uw magnetron 'op slot' zetten, waardoor het starten van de magnetron niet meer mogelijk is.



In werking stellen van het kinderslot:

Druk op toets 'STOP' en houd deze toets drie seconden vast totdat er een geluidssignaal klinkt.

In het display verschijnt een tekening van een slot. Alle bedieningsfuncties zijn buiten werking gesteld.



Uitschakelen van het kinderslot:

Druk op toets 'STOP' en houd deze toets drie seconden vast totdat er een geluidssignaal klinkt.

De magnetron kan weer normaal worden gebruikt.

5.3 Kooktips

5.3.1 Opwarmen en koken



- De magnetron verwarmt altijd met dezelfde intensiteit. Hoe meer u in de magnetron plaatst, des te langer de kooktijd.
- Vlakke en platte gerechten zijn sneller warm dan smalle, hoge gerechten.
- Gerechten afdekken met magnetronfolie of een passende deksel voorkomt spetteren, verkort de gaartijd en helpt de vochtigheidsgraad te behouden. Na afloop de folie of het deksel voorzichtig verwijderen.



- **Let op!** De vrijkomende stoom kan zeer heet zijn!
- Gerechten die snel uitdrogen eventueel bevochtigen. Zet aardappels en groenten eerst even in koud water voordat u ze in de magnetron plaatst. Hiermee voorkomt u dat er zich een velletje op vormt.

- Voor een gelijkmatig resultaat kunt u het beste gerechten één- tot tweemaal roeren of keren.
- Kies voor het opwarmen van reeds bereide gerechten altijd de hoogste magnetronstand.
- Bij het koken hoeft u maar weinig water, zout en kruiden te gebruiken. Zout kunt u het beste na afloop toevoegen. Hiermee voorkomt u dat het vocht aan het gerecht wordt onttrokken.
- Nadat de magnetron is uitgeschakeld gaat het gerecht nog enige tijd na. Houd hier rekening mee door het gerecht niet te lang op te warmen.
- **Let op!** Plaats, bij het opwarmen van kleine hoeveelheden poedervormige producten (zoals bij het drogen van kruiden), altijd een bekertje water in de magnetron. Anders bestaat er, door de geringe hoeveelheid, kans op zelfontbranding.



5.3.2 Ontdooien



- Ontdooi grote compacte stukken altijd met behulp van het ontdooiprogramma. Doordat het gerecht geleidelijk en gelijkmatig ontdooit, loopt u niet de kans dat de buitenkant uitdroogt terwijl de kern nog bevroren is.
- Om het ontdooiproces sneller te laten verlopen, wordt aanbevolen om het gerecht na enige tijd in stukken te verdelen.
- Las, bij grote stukken vlees en compacte gerechten, tweemaal een pauze in.
- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten kunt u dunne delen na de helft van de ontdooitijd afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.

5.3.3 Factoren die van invloed zijn op het kookproces



- De temperatuur van ingrediënten is van invloed op de bereidingstijd. Een koude maaltijd heeft een langere kooktijd nodig dan een maaltijd op kamertemperatuur.
- Lichte, poreuze gerechten garen sneller dan zware en massieve gerechten, zoals stoofgerechten of rollades. Let op bij het bereiden van lichte, poreuze gerechten. De randen worden snel droog en taai.
- Kleine gerechten worden gelijkmatiger verwarmd als u ze los van elkaar, liefst cirkelvormig, in de magnetron plaatst.
- Botten en vet geleiden hitte beter dan vlees. Aluminiumfolie blokkeert de magnetrongolven. Door dünnere gedeelten van gerechten (zoals kippenpoten en -vleugeltjes) af te dekken voorkomt u dat ze te snel garen.



- Magnetrongolven dringen tot ongeveer 3 cm in het gerecht door. De kern van dikke gerechten wordt verhit doordat de warmte zich van het verwarmde deel (de buitenkant) naar binnen verspreidt.
- Vlees en gevogelte dat langer dan een minuut of 15 in de magnetron gekookt wordt, bruint lichtjes. Gerechten die korter bereid worden kunt u van te voren insmeren met een 'bruinende' saus, zoals Worcestershire saus, sojaolie of barbecue saus.
- Vetvrij papier voorkomt spetteren en helpt warmte vast te houden.

5.3.4 Basistechnieken



Plaatsen

Plaats dikkere stukken aan de buitenkant op het draaiplateau. Gerechten die aan de buitenkant op het draaiplateau geplaatst worden ontvangen de meeste microgolven.

Roeren

Door gerechten regelmatig te roeren verspreidt u de opgeslagen warmte. Roer altijd van buiten naar binnen, aangezien de buitenkant van het gerecht altijd het eerste warm wordt.

Omdraaien

Grote, dikke gerechten regelmatig omdraaien. Ze garen dan regelmatig en sneller.

Prikken

Gerechten met een vel of schaal, zoals eierdooiers, schaaldieren en fruit, barsten open in de magnetron. Voorkom dit door er van te voren enkele keren met een vork of satéprikker in te prikken.

Controleren

Gerechten garen snel. Controleer ze daarom regelmatig. Haal gerechten net voordat ze gaar zijn uit de magnetron.

Nagaren

Laat gerechten, nadat u ze uit de magnetron hebt gehaald, over het algemeen 3 tot 10 minuten afgedekt staan. De gerechten garen dan na. Gerechten met een droge korst, zoals cake, niet afdekken.

Invriezen

Bij het invriezen kunt u al rekening houden met het ontdooien in de magnetron, door geen aluminiumfolie of -bakjes te gebruiken en door plattere porties in te vriezen.



5.3.5 Koken van groente



- Gebruik indien mogelijk verse groenten. Als groenten al wat slap zijn geworden doordat ze te lang gelegen hebben kunt u ze een tijdje in koud water leggen, zodat ze zich weer vol kunnen zuigen.
- Gebruik voor het koken van groente een ruime schaal, zodat de schaalbodem bedekt wordt met een niet al te dikke laag.
- Kook groente bij voorkeur met aanhangend water.
- Dek de schaal altijd af met een deksel of magnetronfolie.
- Voeg geen zout toe. De van nature in de groente aanwezige zouten geven meestal voldoende smaak. Indien u toch zout toe wilt voegen, doe dat dan na het koken.
- Kook groente zo kort mogelijk. Houd rekening met het nagaren.
- Controleer met een satéprikker of vork of de groente gaar is.

5.3.6 Koken van vis



Vis moet geleidelijk gaar worden. Schakel daarom bij dunne vissen, vette vissen of kleine porties het vermogen in op 30%. In andere gevallen kunt u het vermogen gerust iets hoger instellen. Houd wel rekening met nagaren. Vis is gaar als het vlees ondoorschijnend is geworden.



Houd uw toestel mooi

- Reinig de binnen- en buitenzijde regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel en maak de oven met een droge doek goed droog. Zorg dat de afdekking van de microgolfdelers (rechterzijde van de ovenruimte) schoon is. Vervuiling van de afdekking kan leiden tot vonkvorming.
- Reinig de binnenzijde direct na gebruik. Verwijder overgekookt vocht en voedselresten met een vochtige doek. Achtergebleven kruiden en vocht absorberen microgolven en verlengen de kooktijd.
- Reinig het toebehoren regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel met een borstel en maak het toebehoren met een droge doek goed droog. Het toebehoren mag ook in de vaatwasmachine.
- Geurtjes verdwijnen als u een glas azijn of water met citroen in de ovenruimte zet. Schakel de magnetron gedurende twee minuten in op vol vermogen. Daarna afnemen met een vochtige doek.

Wat moet ik doen als...

Als de kookresultaten niet naar wens zijn, er vonken overspringen in de magnetron, de magnetron niet start etc., probeer dan eerst zelf de oorzaak van de storing te vinden voordat u de servicedienst belt.

Controleer:

- Zit de stekker in het stopcontact?
- Is de deur goed gesloten?
- Is het vermogen en de bereidingsduur goed ingesteld?
- Staan er voorwerpen in de magnetron die er niet thuishoren?
- Is het juiste keukengerei gebruikt?
- Zijn de geleidering en het draaiplateau in de magnetron?
- Zijn de ventilatie-openingen niet geblokkeerd?
- Is het voedsel voldoende ontdooid?
- Is het voedsel tijdens de bereiding gekeerd of geroerd?
- Is het kinderslot ingeschakeld?

8.1 Technische gegevens

Op het gegevensplaatje aan de binnenzijde van het toestel worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

8.2 Productspecificaties

Afmetingen toestel (bxdxh)	595 x 400 x 388 incl. frame
Magnetron inhoud	25 liter
Diameter draaiplateau	315 mm
Netvoeding	230 V / 50 Hz
Aansluitwaarde	1450 W
Magnetronvermogen	900 W

8.3 Elektrische aansluiting

Voor dit toestel is een netvoeding vereist van 230V, 50 Hz wisselstroom. Het toestel heeft een netsnoer voorzien van aardeverbinding.



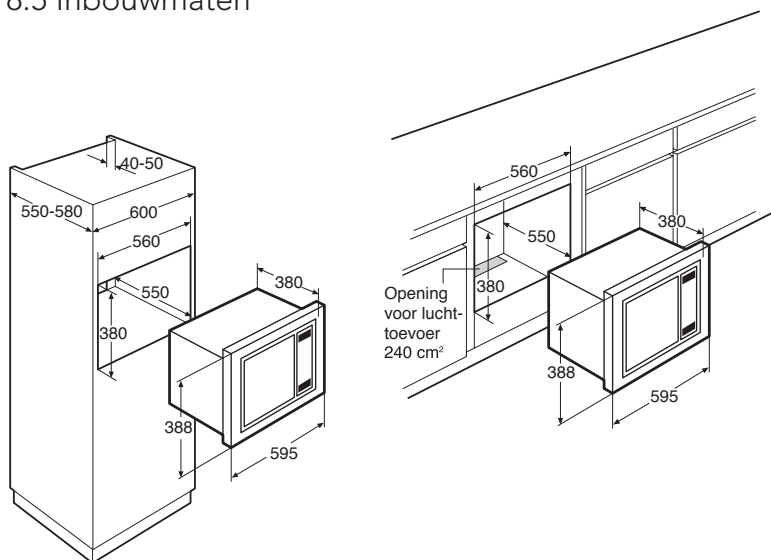
Let op! Voor veilig gebruik is het noodzakelijk dat het toestel correct geaard is. Sluit het toestel nooit aan op gelijkstroomvoeding. Verkeerd gebruik kan elektrische schokken tot gevolg hebben.

8.4 Plaatsing



- **Levensgevaar!** De ommanteling van de magnetron nooit verwijderen. Het aanraken van interne onderdelen van dit toestel kan aanzienlijke verwonding en zelfs de dood tot gevolg hebben.
- Plaats de magnetron op een stevige en vlakke ondergrond.
- Zorg voor voldoende ventilatie rondom de magnetron. Houd aan de achterzijde en zijkanten minimaal 10 cm ruimte vrij.
- Dek de ventilatie-openingen niet af.
- Verwijder de stelvoetjes nooit.
- Plaats de magnetron niet in de buurt van warmtebronnen.
- Zend- en ontvangingapparatuur zoals radio's en televisietoestellen kunnen de werking van de magnetron beïnvloeden.

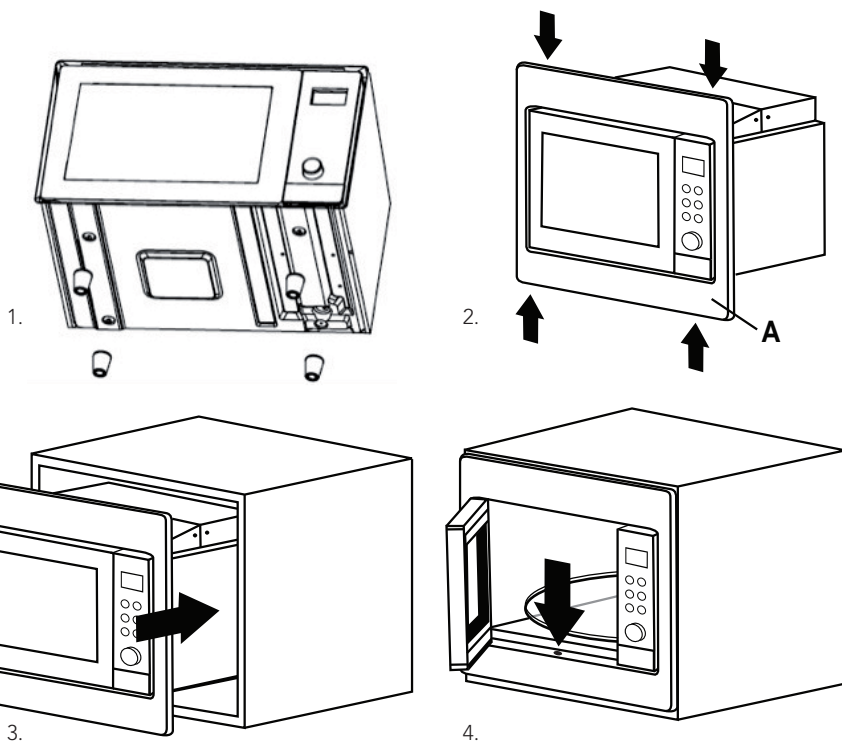
8.5 Inbouwmaten



8.6 Inbouwen

Het apparaat wordt geleverd met gemonteerde korte stelvoetjes (lengte 15 mm). Om juist in de 380 mm hoge ruimte te passen, moeten deze vervangen worden door de vier bijgeleverde lange stelvoetjes.

1. Haal de magnetron uit de verpakking, keer het om en vervang de korte stelvoetjes door de lange stelvoetjes in het bijgeleverde onderdelenzakje.
2. Plaats het inbouwraam A om de magnetron en zet het vast met de vier bijgeleverde schroeven.
3. Schuif de magnetron helemaal in de kast en zorg ervoor dat de magnetron in het midden staat.
4. Open de deur en schroef (met bijgeleverde schroef) de magnetron vast. Plaats tot slot het afdekdopje over de schroef.



Verpakking en toestel afvoeren

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

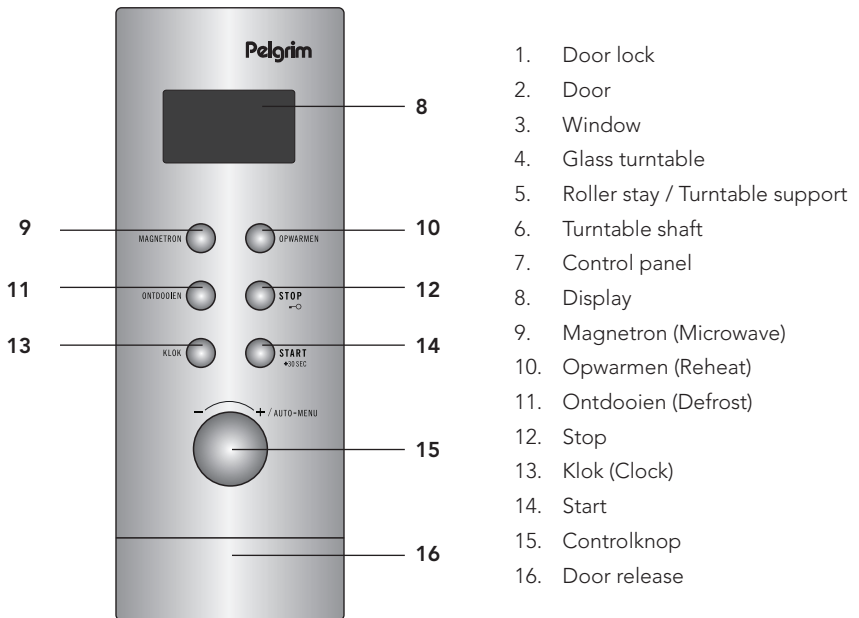
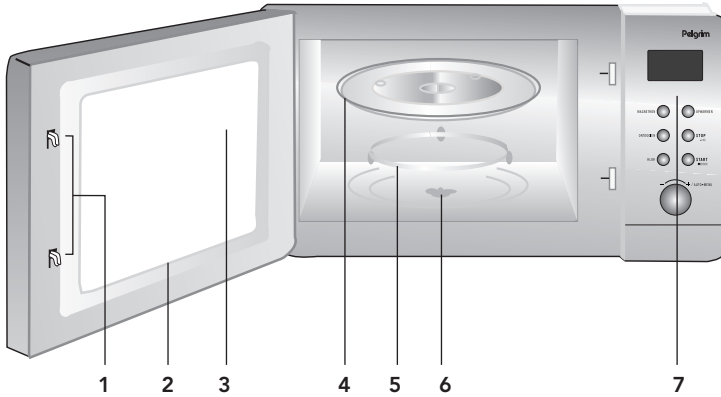


Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.



1 Your microwave oven	
1.1 Appliance description	28
1.2 Introduction	29
2 Safety instructions	
What you should pay attention to...	30 - 31 - 32
3 Use	
3.1 Before use	33
3.2 Setting the clock	33
3.3 Do's and don'ts	33 - 34
4 Working	
How the microwave oven works	35
5 Operation	
5.1 Cooking	36 - 37 - 38 - 39 - 40
5.2 Childproof lock	40
5.3 Cooking tips	40 - 41 - 42 - 43
6 Maintenance	
Keeping your appliance neat	44
7 Faults	
What to do if...	45
8 Installation	
8.1 Technical information	46
8.2 Technical specifications	46
8.3 Electrical connection	46
8.4 Placement	46
8.5 Installation dimensions	47
8.6 Building in	48
9 Appendix	
Disposal of packaging and appliance	49

1.1 Appliance description



- 1. Door lock
- 2. Door
- 3. Window
- 4. Glass turntable
- 5. Roller stay / Turntable support
- 6. Turntable shaft
- 7. Control panel
- 8. Display
- 9. Magnetron (Microwave)
- 10. Opwarmen (Reheat)
- 11. Ontdooien (Defrost)
- 12. Stop
- 13. Klok (Clock)
- 14. Start
- 15. Controlknop
- 16. Door release

Do not use the microwave oven without the turntable and the rollerstay. The turntable must be placed on the driving mechanism with the indentation for the driving mechanism downwards.

1.2 Introduction

Cooking with your new microwave oven is safe and relaxing. You can have the tastiest dishes on the table in no time at all. The appliance is extremely easy to use, partly thanks to the automatic cooking and defrosting programmes.

You will find information about the installation, safety, operation and maintenance of your appliance in this instruction manual.

Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

Furthermore, this manual is required for the mechanic service. Therefore **apply the enclosed information sticker in the intended frame at the back of this manual.**

This sticker contains all information the mechanic service needs to answer your questions adequately.

Happy cooking!

What you should pay attention to



Be aware of the safety instructions listed below to reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons and exposure to excessive microwave energy.

Keep the appliance clean, this will extend the lifetime of your microwave oven and prevent hazardous situations.

This microwave oven is designed for domestic use, and is not intended for industrial use, laboratory use, or use in the hotel and catering industry. Use this application exclusively for preparing meals. All other uses should be considered improper and dangerous. We do not accept responsibility in the event of damage due to improper, incorrect or irrational use of the appliance, these kinds of damage are not covered by the warranty.



- **Precautions to avoid exposure to high voltage:**

- **Danger!** Do not disassemble this appliance. Touching internal components of this appliance can cause serious personal injury or death.
- **Danger!** Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved service centre. For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.



- **Precautions to avoid exposure to excessive microwave energy:**

- **Caution!** Your microwave oven is only safe if the door closes properly.
- **Caution!** Never place an object in the door opening of the oven.
- **Caution!** Do not use the microwave oven if there is any damage to the door (bent), the hinges and catch (defective or loose) or the seal.
- **Caution!** Make sure that the door and seal are always clean.



- **Warning!** Microwave heating of liquids (such as water) can result in delayed eruptive boiling. This means that liquid starts boiling without you seeing any movement. Once removed from the oven, the liquid can start to boil rapidly and spatter out of the cup with the risk of injury. The effect of eruptive boiling can be eliminated by placing a plastic / glass spoon in the fluid before cooking it in the microwave oven.
- **Warning!** Only connect the device to an AC power supply, from a grounded socket, with a mains voltage as specified on the type plate of the device.



- **Warning!** Be sure to disconnect the microwave oven from the power supply before cleaning or repairing the appliance, preferably by removing the plug from the socket or turn the switch in the meter cupboard to zero.
- **Warning!** Do not use the microwave oven when the plug, the power cord or the appliance itself is damaged or when the appliance is not working properly (anymore).
- **Warning!** Children are not aware of the dangers that can arise when operating electrical equipment. For this reason do not allow children to use the microwave oven. Place the appliance outside of childrens' reach.
- **Warning!** Take care with baby food and jars:
 - **Caution!** The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken after heating.
 - **Caution!** Carefully check the temperature of the contents before consumption, in order to avoid burns.
- **Warning!** Liquids and other foods in sealed containers may only be heated after making little holes in the seal, since the containers are liable to explode otherwise.
- **Warning!** Be careful with water near the appliance. Do not store or use this appliance outdoors, in damp rooms or near a water tap. Do not touch the appliance with wet hands.
- **Warning!** Utensils can be hot after use in the microwave oven!



- **Caution!** Only use utensils and dishes suitable for use in the microwave oven. Take care with dishes with metallic decorations.
 - **Caution!** Remove metallic twist-ties from paper or plastic containers/bags before placing them in the microwave oven.
- **Caution!** Do not use the microwave oven when empty. The appliance cannot dissipate its energy and can get damaged.
- **Caution!** Never leave the appliance unattended when in use.
- **Caution!** Keep cord away from heated surface.
- **Caution!** Do not cover any vents on the oven.
- **Caution!** The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **Caution!** Only use the microwave oven for defrosting and cooking food and not, for example, for drying clothes or paper. These can catch fire.



- **Caution!** If smoke or fire is observed:
 - Switch off or unplug the appliance.
 - Keep the oven door closed in order to stifle any flames.
 - Remove the plug from the socket.
- **Caution!** Do not use chemicals in this appliance.
- **Caution!** Do not use the oven cavity for storage purposes.
- **Caution!** Install the microwave oven according to the placement instructions.
- **Caution!** Never unplug the appliance from the socket by pulling on the cable.
- **Caution!** Avoid touching warm surfaces, especially on the outside of the microwave oven when it is operating.
- **Caution!** If the device does not work after it has been switched on, then a fuse may have been blown or the residual current device in the meter cabinet has been disabled. The relevant group may have been overloaded or the device that was installed is defective.
- **Caution!** If you decide to discontinue using the device, on account of a fault, we advise you to cut the cord after you have pulled the plug out of the socket. Take the device to the relevant municipal waste disposal unit.

3.1 Before you begin

- Open the door and remove the packaging material. Do not install the microwave oven when it is damaged, but contact the manufacturer.
- Remove the protection foil from the outside of the microwave oven.
- Clean the inside of the oven and the accessories with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or any strongly smelling detergents.
- Place the roller stay in the middle of the microwave oven. The turntable must be placed on the driving mechanism with the indentation for the driving mechanism downwards.
- Check if the microwave oven is working correctly. Put a glass of water inside the oven space. Switch the microwave oven on for 1 minute on its highest setting (press the start button 'START' twice). After 1 minute, the water should be hot.



3.2 Setting the clock

The clock will work as long as the oven is connected to the mains. If the time has not been set, the display will show '0:00'.

Setting the clock

1. Press button 'KLOK'.
In the display the hour figure will flash.
2. Turn the control knob to set the hours.
3. Press button 'KLOK' again.
In the display the minute figure will flash.
4. Turn the control knob to set the minutes.
5. Press button 'KLOK' again to confirm the setting.
The clock is set and the ':' will flash.



3.3 Do's and don'ts

The door may be opened when the microwave oven is switched on; press button 'STOP', the microwave oven switches off and the time stoppes. Open the door. After closing the door, press the start button 'START' to start the cooking again.





The microwave oven is not suitable for:



- preserving food;
- heating oil for deep-fat frying;
- boiling eggs in their shells, these are liable to explode (even after the microwave oven is switched off).

Not all materials are suitable for use in the microwave oven. The table below shows which materials you can use and which you cannot.



- **Warning!** Only use utensils and dishes suitable for use in the microwave oven. Take care with dishes with metallic decorations.
 - **Caution!** Remove metallic twist-ties from paper or plastic containers and bags before placing them in the microwave oven.

Material	Permitted
Paper	Yes
Aluminium foil	Yes
Cling film	Yes
Aluminium trays	No
Freezer / microwave dishes	Yes
Heat-resistant plastic	Yes
Unglazed pottery	No
Glazed pottery	Yes
Metal cooking utensils	No
Normal glass	Yes
Pyrex and other ovenproof glass and ceramics	Yes
Dishes with metallic decoration	No
Metallic twist-ties	No
Mercury thermometer	No
Sealed pots	No
Bottle with narrow neck	No
Roasting bags	Yes

How the microwave oven works

A microwave oven is a cooking appliance that uses microwaves to heat food. Microwaves are electromagnetic waves, just like radio and television waves. A radio converts these waves into sound, whereas a microwave oven converts them into heat.

The heat arises because the microwaves cause water and fat molecules, that are always present in food, to move quickly. The molecules slide past each other quickly and friction occurs. This friction causes heat (try rubbing your hands together quickly).

The microwave oven heats food very intensively, because the microwaves penetrate the food directly. The waves do not just heat the outside of the food, as in traditional methods of cooking, but get right inside the food. Compared to conventional methods of cooking, with small quantities, the cooking time is much shorter.

Microwave power levels

You can see from the table below from which five power levels you can choose and for which foods the power levels are suitable.

Power level	Display	Food
High	P 100	- Boiling water, reheating - Cooking chicken, fish, vegetables
Medium-high	P 80	- Reheating - Cooking mushrooms, shellfish - Cooking dishes containing eggs and cheese
Medium	P 50	- Cooking rice, soup
Medium-low	P 30	- Defrosting - Melting chocolate and butter
Low	P 10	- Defrosting sensitive/delicate foods - Defrosting irregularly-shaped foods - Softening ice cream - Allowing dough to rise

5.1 Cooking



- **Warning!** Microwave heating of liquids (such as water) can result in delayed eruptive boiling. This means that liquid starts boiling without you seeing any movement. Once removed from the oven, the liquid can start to boil rapidly and spatter out of the cup with the risk of injury. The effect of eruptive boiling can be eliminated by placing a plastic / glass spoon in the fluid before cooking it in the microwave oven.
- **Warning!** Take care with baby food and jars:
 - **Caution!** The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken after heating.
 - **Caution!** Carefully check the temperature of the contents before consumption, in order to avoid burns.
- **Warning!** Utensils can be hot after use in the microwave oven!

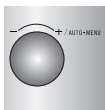
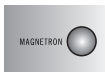
The step quantities for adjusting the time are as follow:

Adjust	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 10 min.	10 - 30 min.	30 - 95 min.
Step	5 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

Example

You want to use 80% microwave power to cook for 20 minutes.

1. Press button 'MAGNETRON'.
In the display 'P 100' will flash.
2. Press (several times) button 'MAGNETRON' or turn the control knob until 'P 80' (or 'P 50', 'P 30' or 'P 10') appears in the display.
3. Press the start button 'START' to confirm the setting.
The power is set to 'P 80'.
4. Turn the control knob until '20:00' appears in the display.
5. Press the start button 'START' to start the cooking or press button 'STOP' to cancel the setting.



Note

See pages 40, 41, 42 and 43 for cooking tips and information about food.

Quick start



With just one press on the start button 'START' you can cook for 30 seconds on maximum power. By pressing the start button repeatedly you can increase the cooking time in steps of 30 seconds.

Defrosting by weight



1. Press button 'ONTDOOIEN'.
The display shows 'dEF1'.
2. Turn the control knob to set the weight from 100 - 2000 grammes.
The display shows the weight in grammes and a 'g'.
3. Press the start button 'START' to start defrosting.



Defrosting by time



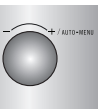
1. Press button 'ONTDOOIEN' twice.
The display shows 'dEF2'.
2. Turn the control knob to set the time.
3. Press the start button 'START' to start defrosting.



Auto reheat



1. Press button 'OPWARMEN'.
The display shows '200'.
2. Press (several times) button 'OPWARMEN' or turn the control knob to set the weight (200, 400 or 600 grammes).
3. Press the start button 'START' to start cooking.



Inquiring function



- In states of microwave cooking, press button 'MAGNETRON', the current power will be displayed for 4 seconds.
- In cooking state, press button 'KLOK' to display the time and the time will flash for 4 seconds.



Multi-section cooking

At most 2 sections can be set for cooking. In multi-section cooking, if one section is defrosting, the item that needs to be defrosted must be placed in the first section.

Example

You want to defrost food for 5 minutes, and after that 7 minutes of 80% microwave power to cook.

1. Press button 'ONTDOOIEN' twice.

The display shows 'dEF2'.

2. Turn the control knob until '5:00' appears in the display.
3. Press button 'MAGNETRON'.

In the display 'P 100' will blink.

4. Press (several times) button 'MAGNETRON' or turn the control knob until 'P 80' appears in the display.

5. Press start button 'START' to confirm the setting.

The power is set to 'P 80'.

6. Turn the control knob until '5:00' appears in the display.
7. Press start button 'START' to start cooking.

A beep is heard and the defrosting begins. The defrosting time in the display counts down. If the first section is finished, there will be a beep again and the second section begins. If the second section is finished, there will be five beeps.

Programme set in advance

1. Set the clock first (see page 33).
2. Input the cooking programme. Two stages can be set at most. Defrosting should always be set as the first stage, if it is included in the multi-level programme.

Attention: do **NOT** press the start button 'START' after setting the cooking programme.

3. Press button 'KLOK'.

In the display the hour figure will flash.

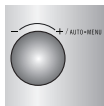
4. Turn the control knob to set the hours.
5. Press button 'KLOK' again.

In the display the minute figure will flash.

6. Turn the control knob to set the minutes.
7. Press the start button 'START' to confirm the setting.

If the door is closed and the programmed time arrives, the buzzer will ring twice and the cooking will start automatically.

Auto menu



1. Turn the control knob to choose an automatic programme (A - 1 until A - 8, see table below).

2. Press start button 'START' to confirm the setting.

3. Turn the control knob to set the weight.

The display shows the weight in grammes and a 'g'.

4. Press the start button 'START' to start cooking or press button 'STOP' to cancel the setting.



In the table below, you can see which cooking programmes you can use and for which foods the programmes are suitable.

Programmes	Function	Weight	Display
A - 1	Pizza	200g	200g
		400g	400g
A - 2	Chicken pieces	200g	200g
		400g	400g
		600g	600g
A - 3	Meat	250g	250g
		350g	350g
		450g	450g
A - 4	Vegetables	200g	200g
		300g	300g
		400g	400g
A - 5	Fish	250g	250g
		350 g	350g
		450g	450g
A - 6	Pasta	50g (with 450ml cold water)	50g
		100g (with 800ml cold water)	100g

Programmes	Function	Weight	Display
A - 7	Soup	200ml	200ml
		400ml	400ml
A - 8	Porridge	550g	550g
		1100g	1100g

5.2 Childproof lock

You can 'lock' your microwave oven, so it is no longer possible to start it.



Lock:

Press button 'STOP' and keep it pressed for 3 seconds, until a long beep is heard.

The display will show a 'lock'. The time is no longer shown in the display and all the controls have been made inoperative.



Lock quitting:

Press button 'STOP' and keep it pressed for 3 seconds, until a long beep is heard.

The display will show the time and the microwave oven can be used normally again.

5.3 Cooking tips

5.3.1 Heating and cooking



- The microwave oven always heats with the same intensity. The more you put in the microwave oven, the longer the cooking time.
- Wide, flat dishes become hot more quickly than narrow, tall dishes.
- Covering dishes with cling film or a suitable lid prevents spattering, shortens cooking time and helps maintaining humidity of the dish.



- **Caution!** Remove the cling film or lid carefully afterwards. The steam that comes off can be very hot!
- If necessary, moisten foods that quickly dehydrate. First soak potatoes and vegetables in cold water for a moment before placing them in the microwave oven. This prevents a skin forming on them.
- For uniform results, it is best to stir or turn meals once or twice.

- When reheating foods that have already been cooked before, always select the highest microwave power level.
- When cooking in a microwave oven, only small quantities of water, salt and seasoning are necessary. Best add salt after cooking. This prevents moisture being drawn out of the food.
- Food continues to cook for some time after the microwave oven has been switched off. Keep this in mind, don't overcook your meals.
- **Caution!** When heating small quantities of powdery products (such as when drying herbs), always place a glass of water in the microwave. Otherwise, due to the small quantity, there is a chance of spontaneous combustion.



5.3.2 Defrosting



- Always defrost large, dense pieces using the defrosting programme. The food will defrost gradually and evenly, you will not run the risk of the outside drying while the centre is still frozen.
- To speed up the defrosting process, it is recommended that after a while the food be divided up into smaller pieces.
- For large pieces of meat and dense food, introduce a couple of breaks into the defrosting process.
- When defrosting irregularly shaped food, halfway through the defrosting time you can cover or wrap the thin parts with aluminium foil.

5.3.3 Factors that affect the cooking process



- The temperature of the ingredients affects the cooking times. A cold meal will require a longer cooking time than a meal that is already at room temperature.
- Light, delicate foods cook more quickly than heavy, solid foods, such as stews and rolled meats. Take care when cooking light, delicate foods. The edges quickly become dry and tough.
- Small pieces of food are heated more evenly if you place them separately in the microwave, preferably in a circle.
- Bones and fat conduct heat better than meat. Covering chicken legs and wings with aluminium foil prevents burning these parts.
- Microwaves penetrate food to a depth of about 3 cm. The centre of thick foods is heated as a result of heat from the heated part (the outside) spreading to the inside.

- Meat and poultry that is cooked in the microwave for more than about 15 minutes becomes lightly browned. Any food cooked for a shorter time can be rubbed beforehand with a 'browning' sauce, such as Worcestershire sauce, soya bean oil or barbecue sauce.
- Greaseproof paper prevents splattering. It also retains heat better.

5.3.4 Basic techniques



Arranging food

Place thicker pieces on the edge on the turntable. Foods placed on the edge of the turntable receive the most microwaves.

Stirring

By stirring dishes regularly you distribute the heat stored in them. Always stir from outside to inside, since the outside of the dish always becomes hot first.

Turning

Turn large, thick foods frequently. They then cook more evenly and quickly.

Pricking

Foods with a skin or shell, such as egg yolks, shellfish and fruit, burst in the microwave. You can prevent this by pricking them a few times with a fork or skewer beforehand.

Checking

Foods cook quickly. You should therefore check them frequently. Take food out of the microwave just before it is done.

Standing

Once you have taken it out of the microwave, let the food stand covered for, in general, 3 to 10 minutes. The food continues to cook. Foods that have a dry crust, such as cake, should not be covered.

Freezing

When freezing foods, you can already allow for them being defrosted easily in the microwave by not using aluminium foil or trays and by freezing flatter portions.

5.3.5 Cooking vegetables



- Use fresh vegetables if possible. If the vegetables have become limp because they have been kept for too long, you can refresh them by soaking them in cold water for a little while.
- Use a large dish to cook vegetables, so the bottom of the dish is not covered by too thick a layer.
- Preferably cook vegetables with the water that clings to them.
- Always cover the dish with a lid or microwave cling film.
- Do not add salt. The salts naturally present in the vegetables usually provide enough flavour. If you must add salt, do so after cooking.
- Cook vegetables for as short a time as possible. Allow for them continuing to cook after the microwave has been switched off.
- Check whether the vegetables are done by pricking them with a fork or skewer.

5.3.6 Cooking fish



Fish should be cooked gradually. With thin fish, fatty fish or small portions, therefore, set the power level to 30%. In other cases, you can safely set the power level a bit higher. Allow, however, for the food continuing to cook after the microwave has been switched off. Fish is done when the flesh has become opaque.



Keeping your appliance neat

- Clean the inside and outside of the oven regularly using soapy water and dry it thoroughly with a dry cloth. Make sure that the microwave distributor cover (inside the oven on the right) is clean. A cover which is not clean may cause sparking.
- Clean the inside immediately after use. Use a damp cloth to remove any condensation, liquid that has boiled over and food remains. Crumbs and liquid that remain behind absorb microwave energy and lengthen cooking times.
- Clean the accessories regularly; use soapy water and a brush and dry the accessories thoroughly with a dry cloth. The accessories may also be washed in a dishwasher.
- Odours will disappear if you put a glass of vinegar or water - with lemon juice added - in the oven space. Switch the microwave on for two minutes on full power. Then wipe with a damp cloth.

What to do if...

If the microwave oven does not cook as well as it should do, if there is sparking inside it, or if it does not start, etc., first try to find the reason for the problem yourself before calling the service department.

Check:

- Is the plug in the socket?
- Is the door closed properly?
- Have the power level and the cooking time been set properly?
- Are there any objects in the microwave oven which shouldn't be there?
- Are you using the correct cooking utensils?
- Are both the roller stay and the turntable in the microwave oven?
- Are the vents blocked?
- Has the food been defrosted sufficiently?
- Did you stir or turn the food during cooking?
- Is the childproof lock turned on?

8.1 Technical information

On the label on the inside of this equipment, you will find the total wattage, the required voltage and the frequency.

8.2 Technical specifications

External dimensions (wxdxh)	595 x 400 x 388 incl. frame
Oven capacity	25 liter
Turntable diameter	315 mm
Rated voltage	230 V / 50 Hz
Rated input power	1450 W
Rated output power	900 W

8.3 Electrical connection

This appliance requires a mains power supply of 230 V, 50 Hz alternating current. The device has a grounded power cord.



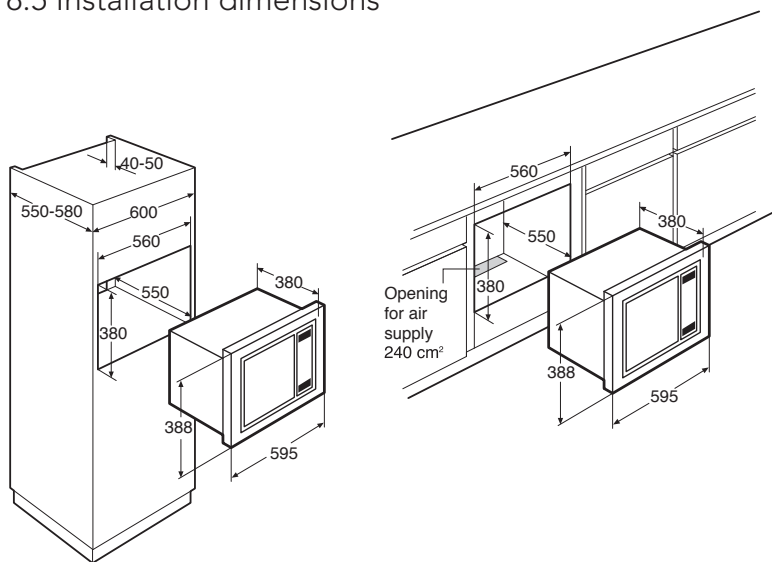
Caution! The appliance must be grounded and under no circumstances should it be connected to a direct current supply. Incorrect use could cause an electric shock.

8.4 Placement



- **Danger!** Do not disassemble this appliance. Touching internal components of this appliance can cause serious personal injury or death.
- Place the microwave oven on a firm, flat surface.
- Make sure that there is sufficient ventilation around the microwave oven. Keep a 30 cm space free at the top. At the rear and sides keep at least 10 cm free.
- Do not cover the air vents.
- The adjustable feet should not be removed.
- Do not place the microwave oven near a heat source.
- Transmitting and receiving equipment such as radios and televisions can affect the operation of the microwave oven.

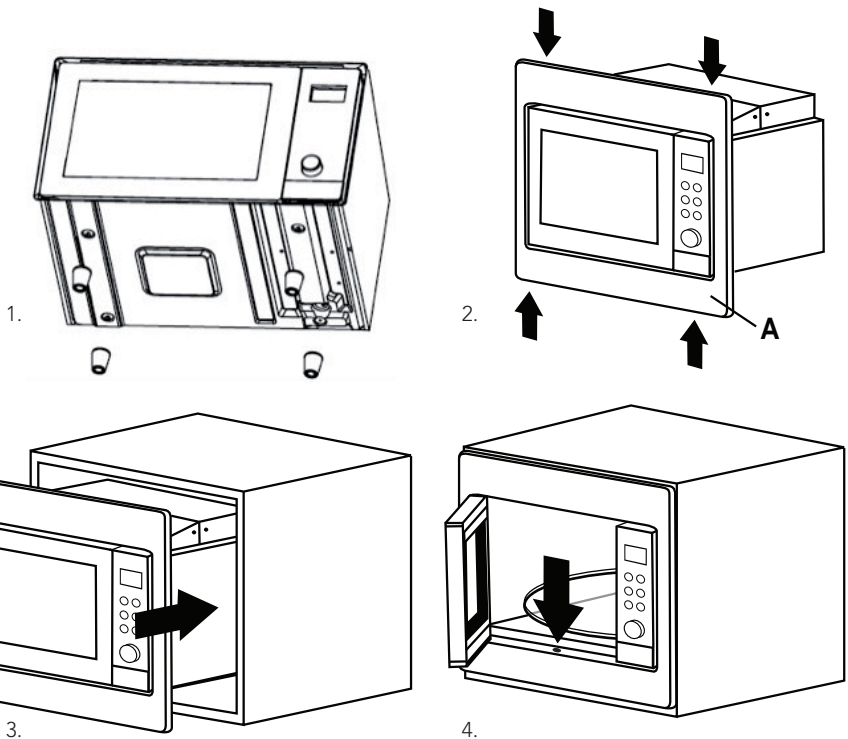
8.5 Installation dimensions



8.6 Building in

The appliance is assembled with short feet (height 15 mm). To fit the 380 mm high cabinet, the short feet must be replaced by the 4 longer feet, which can be found inside the package.

1. Unpack the appliance. Turn it over and replace the short feet with the longer feet in the accessory package.
2. Place the mounting frame A around the microwave and attach it using the 4 screws that were supplied.
3. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the centre.
4. Open the door and screw down the microwave with the screw that was supplied. Finally, place the cap on top of the screw.



Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFK-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.



Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

