

CERTIFICAT DE GARANTIE
GARANTIEZERTIFIKAT

Pelgrim

Pelgrim confère 5 années de garantie sur l'appareil à condition que celui-ci ait été raccordé selon les règles de l'art par un installateur agréé conformément aux prescriptions d'installation.

Pelgrim s'engage à remplacer gratuitement et ce pendant 5 années à dater de l'achat les pièces.

Pendant l'année suivant la date de l'achat il ne sera pas porté en compte de frais de déplacement ni de main-d'œuvre.

Tombent sous la garantie tous les vices et dysfonctionnements résultant de fautes de construction ou de pièces défectueuses.

Les fautes d'installation et d'utilisation ne sont pas couvertes par la présente garantie.

Nom et adresse de l'installateur: _____

Date d'achat: _____

Pelgrim gibt 5 Jahr Garantie auf dieses Gerät, falls es fachkundig durch einen anerkannten Installateur und in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften angeschlossen wurde. Pelgrim verpflichtet sich, 5 Jahr lang nach Ankaufdatum kostenlos Ersatzteile auszuwechseln. 1 Jahr lang nach Ankaufdatum werden keine Fahrtkosten und kein Arbeitslohn berechnet. Unter die Garantie fallen alle Reparaturen, infolge von Konstruktionsfehlern oder fehlerhaften Ersatzteilen.

Beim Service müssen Zahlungsbeweis und Garantiezertifikat vorgezeigt werden.

Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch-/Installation entstanden sind, gehören nicht zur Garantie.

Name und Adresse Installateur: _____

Ankaufdatum: _____

Pelgrim

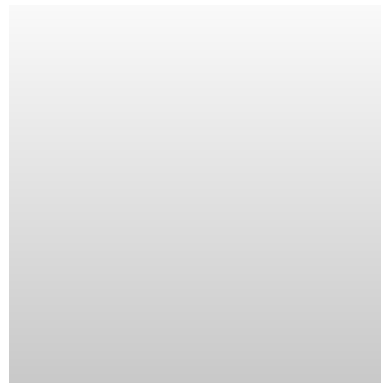
Handleiding

Manual

Notice d'utilisation

Anleitung

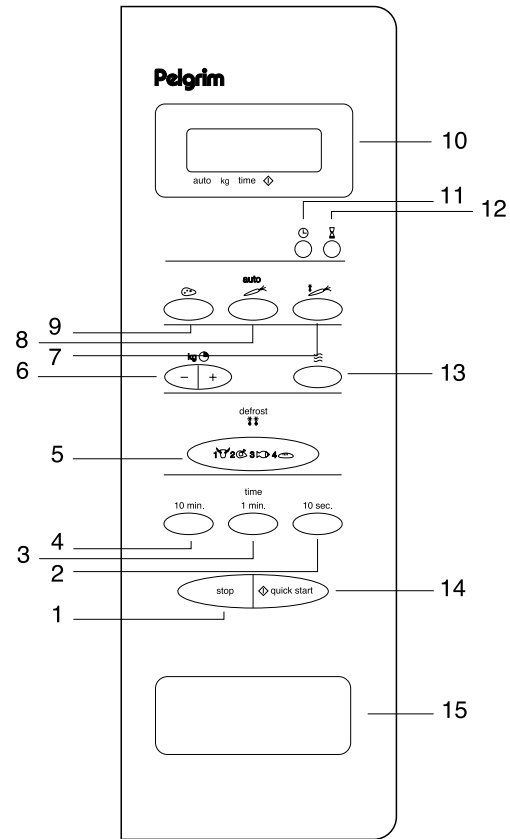
MAG535



Nederlands	NL 1 – NL 23
English	GB 1 – GB 23
Français	FR 1 – FR 23
Deutsch	DE 1 – DE 23

Pelgrim
Doelmatig en Stijlvol

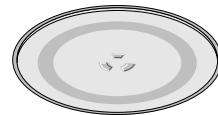
Bedieningspaneel / Control panel / Tableau de commande /
Bedienungsblende



Toebehoren / Accessories / Les accessoires / Zubehör



1



2

Toestelbeschrijving

Bedieningspaneel

1. stop / clear
2. tijdsinstelling (10 sec.)
3. tijdsinstelling (1 min.)
4. tijdsinstelling (10 min.)
5. automatische ontdooiprogramma's
6. gewichtsinstelling / tijd bij / af
7. automatisch kookprogramma bevroren groente
8. automatisch kookprogramma groente
9. automatisch kookprogramma gepofte aardappels
10. display
11. klok
12. kookwekker
13. magnetronvermogen
14. quick start
15. deurontgrendeling

Accessoires

1. geleidering
2. glazen draaiplateau

De magnetron mag niet gebruikt worden zonder geleidering en draaiplateau.

Woord vooraf

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

Als u de informatie doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden van het toestel.

Bewaar dit boekje. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel plezier.

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 ontdooiprogramma's.

De magnetron laat zich bovendien eenvoudig reinigen.

Inhoudsopgave

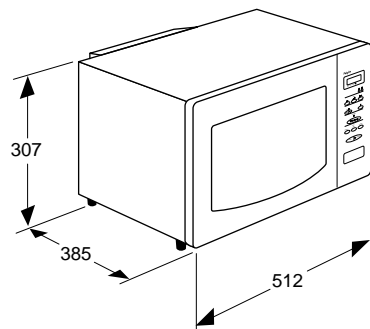
■ Veiligheid	2
Waar u op moet letten	2
■ Plaatsen	2
Plaatsen	2
■ Aansluiting	3
Elektrische aansluiting	3
■ Werking	3
Hoe werkt de magnetron	3
■ Voor gebruik	4
Vóór het eerste gebruik	4
Waar u op moet letten	4
■ Bediening	5 - 15
Klok	5
Koken	6
Snelstart	7
Koken in 2 fasen	8
Automatisch koken	9
Automatisch ontdooien	11
"-" en "+" toetsen	13
Kookwekker	14
Kinderslot	15
■ Kooktips	16 - 18
Verwarmen en koken	16
Ontdooien	17
Factoren die van invloed zijn op het kookproces	17
Basistechnieken	18
■ Kooktabellen	19 - 21
Magnetronvermogens	19
Opwarmen	19
Koken van groente	20
Koken van rijst en deegwaren	21
■ Onderhoud	22
Houd uw toestel mooi	22
■ Storingen	22
Storingen	22
■ Verpakking	23
Verpakking en toestel afvoeren	23
■ Technische gegevens	23
Technische gegevens	23

Voor uw veiligheid

- Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen.
- Dit toestel mag uitsluitend worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, namelijk het bereiden van eetwaren. Al het andere gebruik dient te worden beschouwd als oneigenlijk en gevaarlijk. Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik van het toestel.
- Kinderen zien de gevaren niet die kunnen ontstaan bij het bedienen van elektrische apparatuur. Laat de magnetron derhalve niet door kinderen bedienen.
- Uw magnetron is alleen veilig als de deur goed sluit! Plaats nooit een voorwerp tussen de deur van de oven en zorg dat de deur en de afdichting altijd schoon zijn.
- Gebruik de magnetron niet als er beschadigingen zijn aan de deur (verbogen), het hang- en sluitwerk (defect of los) of de afdichting.
- Gebruik de magnetron alleen voor het ontdooien en bereiden van voedsel en niet voor bijvoorbeeld het drogen van kleding of papier. Deze kunnen vlamvatten.
- Schakel de magnetron uit en haal de stekker uit het stopcontact indien iets in de oven vlam vat. Houd de ovendeur dicht.

Plaatsen

- 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 ventilatieopeningen niet af.
- De stelvoetjes mogen niet verwijderd worden.
- Plaats de magnetron niet in de buurt van warmtebronnen.
- Zend- en ontvangstapparatuur zoals radio's en televisietoestellen kunnen de werking van de magnetron beïnvloeden.
- Het toestel kan ook ingebouwd worden.

Elektrische aansluiting

Voor dit apparaat is een netvoeding vereist van 230 V, 50 Hz wisselstroom.

Het toestel dient altijd geaard te zijn en mag onder geen beding aangesloten worden op een gelijkstroomvoeding.

Plaats het toestel in de buurt van een wandcontactdoos met randaarde.

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 heen en ontstaat er wrijving. En 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 verwarmen dus niet alleen de buitenkant van het gerecht, zoals bij de traditionele manier van koken het geval is, maar dringen er in door. Ten opzichte van de conventionele manier van koken is de bereidingstijd bij kleine hoeveelheden veel korter.

Vóór het eerste gebruik

- Open de deur en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- 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 bereidingsruimte. Leg het draaiplateau op de geleidering.
- De magnetron mag niet gebruikt worden zonder geleidering en draaiplateau.
- Schakel de magnetron niet in als deze leeg is. De oven kan beschadigd raken.
- Test de magnetron op juiste werking. Plaats een glas water in de ovenruimte. Schakel de magnetron één minuut in op de hoogste stand (zie pagina 8, koken). Het water moet na afloop heet zijn.

Let op:

Als u vloeistof (bijvoorbeeld water) wilt koken zet dan een kunststof lepeltje in het kopje. Het kan gebeuren dat de vloeistof kookt zonder dat u belletjes ziet. Zodra u het kopje uit de oven haalt, kan de vloeistof opeens heftig gaan koken en uit het kopje spatten met het risico dat u zich brandt.

Waar u op moet letten

Als de magnetron ingeschakeld is, mag de deur geopend worden; de magnetron schakelt automatisch uit en de ingestelde tijd wordt stilgezet.

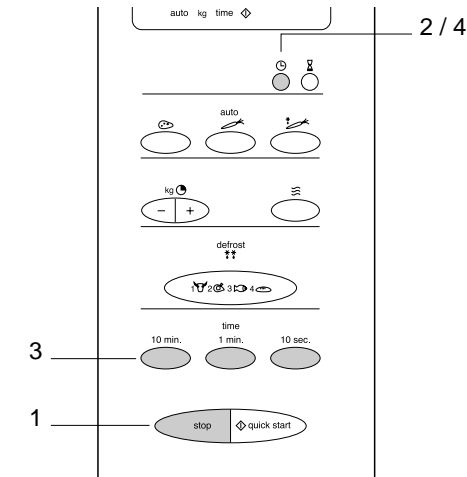
De magnetron verwarmt altijd met dezelfde intensiteit, ongeacht de hoeveelheid die u in de magnetron kookt. Hoe meer u in de magnetron plaatst, des te langer de kooktijd.

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

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 en ander ovenvast glas	ja
en keramiek	ja
borden met metaalhoudende sierrand	nee
metalen sluitstrip	nee
kwikthermometer	nee
afgesloten pot	nee
fles met een nauwe hals	nee
braadzakken	ja

* Door dunnere gedeelten van gerechten (zoals kippenpoten) af te dekken, voorkomt u dat ze te snel garen.

Klok



Opmerkingen

Trek de stekker uit de wandcontactdoos als het display vreemde tekens vertoont.

Als u de klok nadat u deze hebt ingesteld, in plaats van op een 12-uurs telling, op een 24-uurs telling wilt instellen moet u het toestel eerst stroomloos maken. Sluit het toestel vervolgens weer aan en stel de klok in.

De klok loopt zolang de oven op de netspanning is aangesloten. Wanneer er geen tijd is ingesteld, geeft het display "0" weer. U kunt de klok op een 12-uurs of een 24-uurs instelling afstellen. Tijdens het instellen van de klok knippert er een dubbele punt. De dubbele punt stopt met knipperen als de klok is ingesteld.

Voorbeeld:

U wilt de klok instellen op 14:35 uur.

Klok instellen

1. Druk op **stop**.

2. Druk op **⊖**.

Het display geeft "24 H" weer.

Druk nogmaals op **⊖** als u de klok op de 12-uurs telling wilt instellen.

3. Stel het uur in met de **10 min.** toets. Druk 14x op de **10 min.** toets of houd de **10 min.** toets ingedrukt tot "14" in het display verschijnt.

Stel de minuten in met de **1 min.** en **10 sec.** toetsen.

Druk 3x op de **1 min.** toets of houd de **1 min.** toets ingedrukt tot "3" in het display verschijnt.


Druk 5x op de **10 sec.** toets of houd de **10 sec.** toets ingedrukt tot "5" in het display verschijnt.

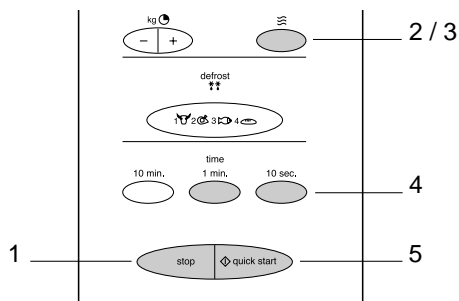
4. Druk nogmaals op **⊖**.



De klok begint te lopen.

Koken

Vermogen




Vermogen		Druk op 
Hoog (100%)	900 W	1x
Midden-hoog (80%)	720 W	2x
Midden (60%)	540 W	3x
Ontdooien (40%)	360 W	4x
Ontdooien gevoelig (20%)	180 W	5x
Hoog (100%)	900 W	6x



U kunt kiezen uit 5 vermogens. U activeert de vermogensfunctie door op  te drukken. Hierdoor wordt automatisch het maximale vermogen ingesteld. Vervolgens kunt u het gewenste vermogen kiezen door meermaals op  te drukken.

Voorbeeld:

U wilt vis koken op midden vermogen (60%) gedurende 5 minuten en 30 seconden.

1. Druk op **stop**.
 2. Druk op  om de magnetronfunctie te selecteren.
 3. Druk 2x op  om midden vermogen (60%) in te stellen.
 4. Druk 5x op **1 min.** en 3x op **10 sec.** om een kooktijd van 5 minuten en 30 seconden in te stellen.
 5. Druk op .
- De magnetron is ingeschakeld.*

Opmerking



Zie pagina 16 t/m 21 voor kooktips en -tabellen. De tabellen geven u informatie over gerechten, magnetronvermogens en kooktijden.

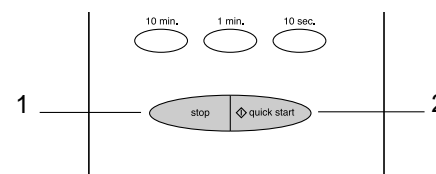
Snelstart

Met één druk op de starttoets 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. U kunt tot maximaal 10 minuten kooktijd instellen.

Voorbeeld:

U wilt een gerecht gedurende 2 minuten koken op hoog vermogen.

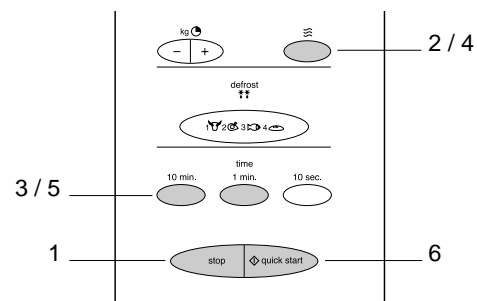
1. Druk op **stop**.
 2. Druk 4x op  om een bereidingstijd van 2 minuten op hoog vermogen in te stellen.
 3. U kunt de kooktijd tussentijds verlengen door één of meerdere keren op  te drukken.
- De magnetron is ingeschakeld.*



Opmerking

Zie pagina 16 t/m 21 voor kooktips en -tabellen. De tabellen geven u informatie over gerechten, magnetronvermogens en kooktijden.

Koken in 2 fasen



Gedurende het 2-fasen kookprogramma mag de ovendeur geopend worden om het gerecht te controleren. Nadat u de deur hebt gesloten en op start hebt gedrukt, vervolgt het toestel het kookprogramma.

Voorbeeld:

U wilt 5 minuten koken op hoog vermogen (1ste fase) en daarna 13 minuten op midden-laag vermogen (40%, 2de fase).

1ste fase:

1. Druk op **stop**.
2. Druk 1x op om de magnetronfunctie te selecteren.
3. Druk 5x op **1 min.** om een kooktijd van 5 minuten in te stellen.

2de fase:

4. Druk 4x op om een magnetronvermogen van 40% in te stellen.
5. Druk 1x op **10 min.** en 3x op **1 min.** om een kooktijd van 13 minuten in te stellen.
6. Druk op **quick start**.

De magnetron is ingeschakeld.

De instellingen voor fase 1 verschijnen in het display, totdat programma 2 begint.

Er klinkt een pieptoon tussen de 2 fasen.

Opmerkingen

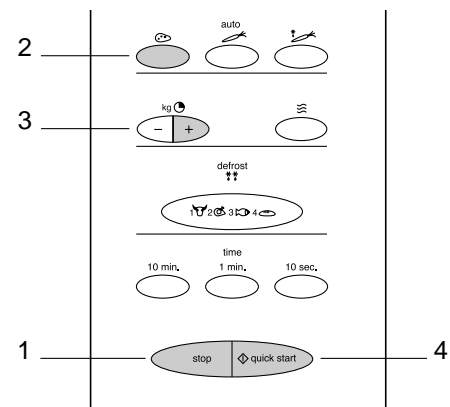
U kunt het kookprogramma onderbreken door 1x op **stop** te drukken.

Sluit de deur en druk op **quick start** om verder te gaan.

Druk 2x op **stop** om het programma te wissen.

Zie pagina 16 t/m 21 voor kooktips en -tabellen. De tabellen geven u informatie over gerechten, magnetronvermogens en kooktijden.

Automatisch koken



Automatisch koken (auto cook) biedt u de mogelijkheid uw favoriete gerechten simpel te bereiden. U kunt kiezen uit 2 kookprogramma's: gepofte aardappels en groente. U hoeft alleen maar het soort gerecht en het gewicht te selecteren. De magnetron doet de rest.

Voorbeeld:

U wilt 0,6 kg gepofte aardappels bereiden.

1. Druk op **stop**.
2. Druk op om het kookprogramma voor gepofte aardappels te selecteren.
3. Stel het gewicht in met **kg** .

Druk 5x op om een gewicht van 600 gram in te stellen.

4. Druk op **quick start**.

De magnetron is ingeschakeld.

In de tabel op de volgende pagina leest u welke kookprogramma's u kunt kiezen. U kunt ook lezen hoe en voor welke gerechten u deze programma's selecteert.

Opmerkingen

De gewichtswaarde voor aardappels staat al op 0,1 als u de eerste keer op **kg** drukt. (Door hierna 5x op de toets te drukken stelt u een gewicht van 600 gram in).

De gewichtswaarde voor groente staat al op 0,2 als u de eerste keer op **kg** drukt.

Zie pagina 16 t/m 21 voor kooktips.

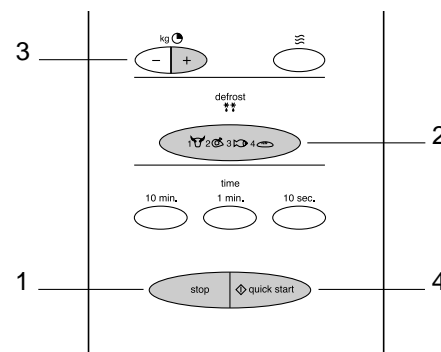
Automatische kookprogramma's

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

Programma/gerecht	Temperatuur gerecht	Benodigheden	Bijzonderheden
gepofte aardappel (0,1 kg – 1,0 kg)	kamertemperatuur	glazen schaal	Was en droog de aardappel(s). Prik enkele malen met een vork in de aardappel(s). Plaats de aardappel(s) bovenop een paar velletjes keukenpapier in het midden op het glazen draaiplateau. Na afloop van het programma 5 minuten laten nagaren.
verse groente (0,2 kg – 0,8 kg)	kamertemperatuur	glazen schaal	Leg de groente in een geschikte schaal. Voeg 30 ml water toe per 200 g groente. Na afloop van het programma 3 minuten laten nagaren.
diepvriesgroente (0,2 kg – 0,8 kg)	bevroren	glazen schaal	Leg de groente in een geschikte schaal. Voeg 30 ml water toe per 200 g groente. Doe een deksel op de schaal. Na afloop van het programma 3 minuten laten nagaren.

Automatisch ontdooien

Soort gerecht	Symbol	Aantal x drukken op defrost toets
vlees		1x
gevogelte		2x
vis		3x
brood		4x



Opmerkingen

Tijdens de ontdooitijd klinkt er een signaal. Het gerecht kan nu omgedraaid worden. Verwijder (indien mogelijk) reeds ontdooid voedsel. Druk op om verder te gaan. Als u niet op de pieptoon reageert, stopt deze na verloop van tijd vanzelf. Het programma blijft doorlopen.

Als u of ingedrukt houdt, telt de gewichtswaerage in het display snel door.

Zie pagina 16 t/m 21 voor kooktips.

Voor het ontdooien van bevroren gerechten kunt u gebruik maken van 4 ontdooi-programma's (auto defrost), waarbij u alleen het gewicht van het te ontdooien gerecht hoeft in te stellen.

Voorbeeld:

U wilt 1,4 kg kip ontdooien.

Weeg het gerecht. Verwijder alle metaalhoudende voorwerpen zoals metalen sluitstrips en bindtouwjes met metalen draadeinden.

1. Druk op **stop**.
2. Druk 2x op **defrost** om het ontdooi-programma voor gevogelte te selecteren. *Het display geeft dEF2 weer.*
3. Stel het gewicht in met **kg** .
4. Druk op **quick start**. *De magnetron is ingeschakeld.*

Druk 14x op om een gewicht van 1400 gram in te stellen.

In de tabel op de volgende pagina leest u welke ontdooiprogramma's u kunt kiezen. U kunt ook lezen hoe en voor welke gerechten u deze programma's selecteert.

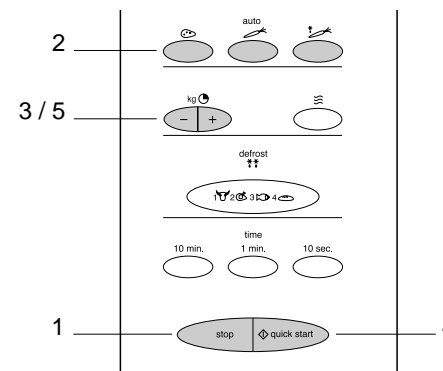
Automatische ontdooiprogramma's

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

Programma	Soort gerecht	Aantal x drukken op toets	Min./max. gewicht
1. vlees	rundvlees: gehakt, blokjes vlees, lapjes, rollade lamsvlees: gehakt, blokjes vlees, lapjes, rollade varkensvlees: gehakt, blokjes vlees, lapjes, rollade kalfsvlees: gehakt, blokjes vlees, lapjes, rollade	1x	0,1 / 4,0 kg
2. gevogelte	kip: hele kip (< 2 kg), kippenborst, kippenpoten kalkoen: kalkoenborst (< 2 kg), kalkoenpoten	2x	0,1 / 4,0 kg
3. vis	vis: filets, moten, hele vis schaaldieren: krab, kreeft, garnalen, mosselen	3x	0,1 / 4,0 kg
4. brood	gesneden bruin/wit, kadetjes, stokbrood, croissants	4x	0,1 / 0,5 kg

- Hoewel het programma automatisch ontdooit moet u de gerechten, net als bij handmatig ontdooien, regelmatig controleren.
- Verwijder, voor het beste resultaat, eerst de verpakking om vlees en vis. Verpakkingen kunnen het ontdooiproces negatief beïnvloeden. Door de aanwezigheid van vis- of vleesvocht kan dan stoomvorming optreden. Hierdoor wordt, ongewild, de buitenkant van het gerecht aan de kook gebracht.
- Als de verpakking moeilijk te verwijderen is, kunt u het gerecht het best gedurende een kwart van de ontdooitijd, die aan het begin van het ontdooiprogramma in het display weergegeven wordt, laten ontdooien. Haal het gerecht uit de magnetron, verwijder de verpakking en plaats het gerecht weer terug.
- Leg het gerecht in een ondiepe glazen ovenschaal om eventueel vrijkomend vocht op te vangen.
- De kern van het gerecht moet nog wat bevroren aanvoelen als u het uit de magnetron haalt.
- Leg sneetjes brood tussen vellen keukenrol. Snijd broodjes eerst half door.
- Kies voor andere gerechten een vermogen van 40% (ontdooien) of 20% (ontdooien gevoelig).

"-" en "+" toetsen



De automatische programma's werken met een vast ingestelde tijd. U kunt deze tijd langer of korter maken met de "-" of "+" toets. Ook bij handbediend koken (zie pagina 6) kunt u deze toetsen gebruiken om de bereidingstijd bij te stellen.

Een kortere ontdooitijd:

1. Druk op **stop**.
2. Selecteer een automatisch programma met , of .
3. Stel het gewicht in met **kg**.
4. Druk op **quick start**.
5. Druk op **-**.

Bij iedere druk op de toets wordt de ontdooitijd met 10 seconden verkort.

Een langere ontdooitijd:

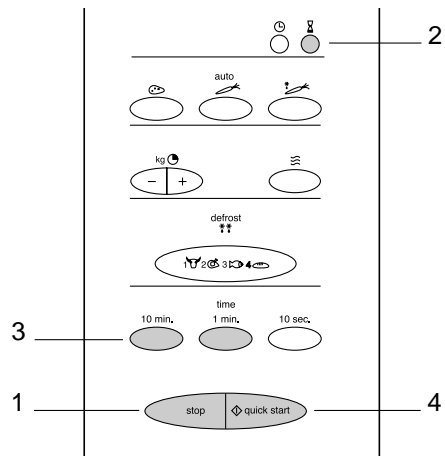
1. Druk op **stop**.
2. Selecteer een automatisch programma met , of .
3. Stel het gewicht in met **kg**.
4. Druk op **quick start**.
5. Druk op **+**.

Bij iedere druk op de toets wordt de ontdooitijd met 10 seconden verlengd.

Opmerking

Stel de programmatijd naar wens bij met de **-** en **+** toetsen als het gerecht korter of langer in de magnetron moet staan bij gebruik van de automatische kookprogramma's.

Kookwekker



De kookwekker werkt onafhankelijk van het toestel. De magnetron hoeft niet ingeschakeld te zijn. Handig wanneer u bijvoorbeeld een eitje wilt koken op een kookplaat.

Voorbeeld:

U wilt de kookwekker instellen op 15 minuten.

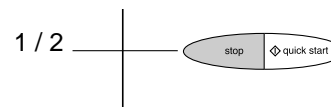
Klok instellen

1. Druk op **stop** .
2. Druk op **⏸** .
3. Druk 1x op **10 min.** en 5x op **1 min.** voor een wekkertijd van 15 minuten.
4. Druk op **◆ quick start** .

De kookwekker is ingeschakeld.

De tijd in het display telt terug. Aan het tijd van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal en in het display wordt het woord "End" zichtbaar.

Kinderslot



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

In werking stellen van het kinderslot:

1. Druk op **stop** .
2. Druk op **stop** en houd deze toets vast totdat **⏸** links in het display verschijnt en er een geluidssignaal klinkt.
3. **⏸** blijft zichtbaar in het display. De tijdweergave is verdwenen.
Alle bedieningsfuncties zijn buiten werking gesteld.

Uitschakelen van het kinderslot:

1. Druk op **stop** en houd deze toets vast totdat **⏸** uit het display verdwijnt en er een geluidssignaal klinkt.
De magnetron kan weer normaal worden gebruikt.

Verwarmen en koken

- Leg gerechten op een passende schaal.
- Gerechten bij voorkeur afdekken met bijvoorbeeld magnetronfolie of een passende deksel.
Na afloop de folie of deksel voorzichtig verwijderen. 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.
- Vlakke en platte gerechten zijn sneller warm dan smalle, hoge gerechten.
- 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.
- Verdeel het gerecht bij voorkeur in kleine stukjes.

- Bij magnetronkoken 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 onttrekt.
- Nadat de magnetron is uitgeschakeld gaart het gerecht nog enige tijd na. Houd hier rekening mee door het gerecht niet te lang te verwarmen.

Belangrijk

Plaats, bij het verwarmen 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.

Vis

Vis moet geleidelijk gaar worden. Schakel daarom bij dunne vissen, vette vissen of kleine porties het vermogen in op 40% (360 Watt). In andere gevallen kunt u het vermogen rustig iets hoger instellen. Houd wel rekening met nagaren. Vis is gaar als het vlees ondoorschijnend is geworden.

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 verdient het aanbeveling 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.
- 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.

Factoren die van invloed zijn op het kookproces

- De bereidingstijden in dit boekje zijn indicatietijden. Zo is de temperatuur van ingrediënten 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, zoals stoofgerechten en rollades.
Let op bij het bereiden van lichte, poreuze gerechten. De randen worden snel droog en taai.
- Botten en vet geleiden hitte beter dan vlees. Dek bijvoorbeeld kippenpoten en -vleugeltjes af met aluminiumfolie.
- 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.
Dunne en ringvormige gerechten worden het snelst verwarmd en zijn dus ook sneller gaar.
- 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, soja-olie of barbecue saus.

- Vervrij papier voorkomt spetteren.
Gerechten houden ook beter de warmte vast.
- Kleine gerechten worden gelijkmatiger verwarmd als u ze los van elkaar, liefst cirkelvormig, in de magnetron plaatst.

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 verspreid 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.

Aluminiumfolie

- Aluminiumfolie blokkeert de magnetrongolven. Door dunnere gedeelten van gerechten (zoals kippenpoten) af te dekken voorkomt u dat ze te snel garen.

Prikken

- Gerechten met een vel of schaal, zoals eierdooiers, schaaldieren en fruit, barsten open in de magnetron. Door er van te voren enkele keren met een vork of satéprikker in te prikken voorkomt u dat.

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.

Magnetronvermogens

In onderstaande tabel kunt u zien uit welke 5 magnetronvermogens u kunt kiezen en voor welke gerechten de vermogens geschikt zijn.

Vermogen	Wattage	Aantal x drukken op toets \approx	Gerecht
hoog (100%)	900 W	1x	– water koken, opwarmen – koken van kip, vis, groenten
midden-hoog (80%)	720 W	2x	– opwarmen – koken van paddestoelen, schaaldieren – koken van gerechten die ei en kaas bevatten
midden (60%)	540 W	3x	– eieren bereiden (pas op!) – koken van rijst, soep
ontdooien (40%)	360 W	4x	– ontdooien – chocola en boter smelten
ontdooien gevoelig (20%)	180 W	5x	– ontdooien van gevoelige/kwetsbare gerechten – ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten – consumptieijs zacht maken – uit laten rijzen van deeg

Opwarmen

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Bijzonderheden
melk, chocolademelk, bouillon	2 dl (1 kop)	900 W	1 1/2 - 2 1/2	Niet afdekken.
soep	2 1/2 dl (1 kom)	900 W	2 - 3	Niet afdekken; 1x roeren.
rijst, nasi, bami	1 persoon	900 W	2 - 3	1x tot 2x roeren.
	4 personen	900 W	10 - 12	1x tot 2x roeren.
groente	1 persoon	900 W	1 1/2 - 2	Groente een keer omscheppen.
	500 g	900 W	7 - 8	Groente een keer omscheppen.
maaltijd	1 persoon	900 W	3 - 4	Tijd onder andere afhankelijk van de begintemperatuur (bijvoorbeeld uit de koelkast of niet).
groot vlees (gaar)	500 g	ontdooien (360 W)	7 - 9	Niet afdekken en eventueel bestrijken met gesmolten boter of olie.
gebraden vlees in jus	4 lapjes	900 W	5 - 7	Afdekken.
rookworst	250 g	720 W	1 1/2 - 2	Vacuüm zak met vork doorprikken.
halve kip	400 g	900 W	3 - 5	Kip tot halverwege de bereidingstijd afdekken, daarna in schaal zonder deksel leggen.
gebakken vis	150 g	900 W	1 - 3	Niet afdekken.

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 poos 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 met aanhangend water, tenzij de tabel anders aangeeft.
- 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.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Bijzonderheden
aardappels	500 g	900 W	6 - 7	Neem aardappels van gelijke grootte.
andijvie	500 g	900 W	6 - 7	
bleekselderij	500 g	900 W	7 - 8	Schil zonodig het onderste deel van de stengels. Verdelen in stukken van 2,5 cm.
bloemkool	500 g	900 W	7 - 9	Verdelen in roosjes van gelijke grootte.
broccoli	500 g	900 W	7 - 8	Verdelen in roosjes van gelijke grootte.
Chinese kool	500 g	900 W	6 - 8	Snijd de kool in reepjes.
koolrabi	500 g	900 W	7 - 9	Snijd de koolrabi in blokjes.
prei	500 g	900 W	7 - 8	Snijd de prei in stukjes van 2 cm.
rode kool	500 g	900 W	8 - 10	Verwijder de stonk en de nerf. Snijd de kool in reepjes. Voeg 2 - 4 eetlepels water toe.
snijbonen	500 g	900 W	7 - 8	Voeg 2 eetlepels water toe.
spinazie	500 g	900 W	5 - 7	Meer dan 500 g is te volumineus. Kook in dat geval in een pan.
spruitjes	500 g	900 W	7 - 8	Voeg 3/4 dl water toe.
witlof	500 g	900 W	7 - 8	Leg de struikjes met de dikke delen naar de buitenkant.
witte kool	500 g	900 W	8 - 9	Gebruik alleen verse kool. Verwijder de nerf. Snijd de kool in reepjes en voeg 2 - 4 eetlepels water toe.
worteltjes	500 g	900 W	7 - 8	Gebruik alleen jonge worteltjes. Voeg 2 eetlepels water toe en eventueel een klontje boter.
gepocheerde appel (6 helften)	500 g	900 W	4 - 5	Schil de appels, halveer ze en verwijder het klokhuis. Leg ze in een cirkel op de schaal. Voeg eventueel suikerstroop, kaneel en rozijnen toe.
champignons smoren	250 g	900 W	2 - 3	Maak de champignons met een vochtig doekje schoon. Smoor de champignons eventueel met wat boter en een fijngesnipperd uitje. Snijd grote champignons in plakken.

Koken van rijst en deegwaren

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Bijzonderheden
rijst	250 g	900 W +	5	Was de rijst. Doe de rijst in een schaal en voeg 3 dl water toe. Dek de schaal af en breng aan de kook.
		360 W	10	Wanneer de rijst kookt, 1x doorroeren en op een lager vermogen gaar koken. Laat de rijst 10 minuten nagaren.
zilvervliesrijst	250 g	900 W +	6	Was de rijst. Doe de rijst in een schaal en voeg 3 dl water toe. Dek de schaal af en breng aan de kook.
		360 W	15	Wanneer de rijst kookt, 1x doorroeren en op een lager vermogen gaar koken. Laat de rijst 10 minuten nagaren.
deegwaren	250 g	900 W +	7	Vul een grote schaal met 1,3 liter heet water. Breng het water aan de kook en voeg de deegwaren toe.
		360 W	7	Kook de deegwaren op de lagere stand zachtjes gaar.

Houd uw toestel mooi

Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul voordat u begint met het reinigen van de magnetron.

Maak de binnenzijde direct na gebruik schoon. Gebruik een vochtige doek om overgekookt vocht en voedselresten te verwijderen. Achtergebleven kruidels en vocht absorberen magnetronenergie en verlengen de kooktijden.

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 microgolfdeler (rechterzijde van de ovenruimte) schoon is. Vervuiling van de afdekking kan leiden tot vonkvorming.

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 afgewassen worden 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.

Controleer de deursluiting en het deurrubber regelmatig op beschadigingen.

Gebruik de oven niet als de deur of deursluiting beschadigd zijn.

Storingen

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. Dit kunt u doen aan de hand van onderstaande punten.

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

Verpakking en toestel afvoeren

Afgedankte apparaten direct onbruikbaar maken. Dat wil zeggen stekker uit het stopcontact trekken en de aansluitkabel doorknippen.

Het is belangrijk dat een oude magnetron op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen wordt afgevoerd.

Ook de verpakking van uw nieuwe magnetron dient op verantwoorde wijze afgevoerd te worden.

De overheid kan u informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte toestellen.

Technische gegevens

Voeding	230 V 50 Hz
Aansluitwaarde	1300 W
Frequentie microgolven	2450 MHz
Magnetron output (IEC 705)	900 W
Afmetingen (b x h x d)	512 x 307 x 385 mm

Appliance description

Control panel

1. stop / clear
2. time setting (10 sec.)
3. time setting (1 min.)
4. time setting (10 min.)
5. automatic defrost programs
6. weight setting / time added/subtracted
7. automatic cooking program for frozen vegetables
8. automatic cooking program for vegetables
9. automatic cooking program for jacket potatoes
10. display
11. clock
12. timer
13. microwave power level
14. quick start
15. door release

Accessories

1. roller stay
2. glass turntable

The microwave oven may not be used without the roller stay or turntable.

Preface

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

By reading this information, you will quickly learn all about the facilities the appliance offers.

Keep this booklet safely. Anyone using the appliance after you, will find it very useful.

We wish you much pleasure using your microwave oven.

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 defrost programs.

The microwave oven is also very easy to clean.

Table of contents

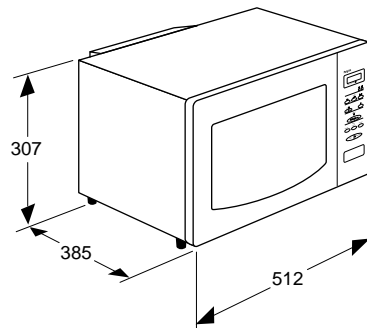
■ Safety	2
Points for your attention	2
■ Positioning	2
Positioning	2
■ Connection	3
Electrical connection	3
■ General	3
How the microwave works	3
■ Before use	4
Before first use	4
Points for your attention	4
■ Operation	5
Clock	5
Cooking	6
Quick start	7
Cooking in 2 stages	8
Automatic cooking	9
Automatic defrost	11
"-" and "+" buttons	13
Timer	14
Childproof lock	15
■ Cooking tips	16
Heating and cooking	16
Defrosting	17
Factors that can affect the cooking process	17
Basic techniques	18
■ Cooking tables	19
Microwave power levels	19
Reheating	19
Cooking vegetables	20
Cooking rice and pasta	21
■ Maintenance	22
Keep your appliance looking good	22
■ Faults	22
Faults	22
■ Packaging	23
Disposal of packaging and appliance	23
■ Technical information	23
Technical information	23

Points for your attention

- Turn the power supply off before cleaning or repairing the appliance, preferably by removing the plug from the socket.
- This appliance may only be used for the purpose for which it was designed, namely cooking food.
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.
- 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.
- Your microwave oven is only safe if the door closes properly! Never place an object in the door opening of the oven and make sure that the seal is always clean.
- 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.
- Only use the microwave oven for defrosting and cooking food and not, for example, for drying clothes or paper. These can catch fire.
- Switch the microwave oven off and remove the plug from the socket if something in the oven catches fire. Keep the oven door closed.

Positioning

- 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.
- The appliance can also be built in.

Electrical connection

This appliance requires a mains power supply of 230 V, 50 Hz alternating current.

The appliance must be grounded and under no circumstances should it be connected to a direct current supply.

Place the appliance near to a grounded wall socket.

How the microwave 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, which are always present in food, to move quickly. The molecules slide past each other quickly and friction occurs. And friction causes heat (just try rubbing your hands together quickly).

The microwave oven heats food very intensively, because the waves 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 cooking time is much shorter.

Before first use

- Open the door and remove the packaging material.
- Clean the inside of the oven and the accessories with a damp cloth. Do not use an abrasive cleaner or any strongly-smelling detergents.
- Place the roller stay in the middle of the oven. Place the turntable on top of the roller stay.
- The microwave oven may not be used without the roller stay or turntable.
- Do not operate the oven when empty.
- Check that the microwave oven is working correctly. Put a glass of water inside it. Switch the microwave oven on for one minute on its highest setting (see page 7, cooking). At the end of this time, the water should be hot.

NB:

If you want to boil a liquid (e.g. water), put a plastic spoon in the cup. It is possible that the liquid will boil without you seeing any bubbles. When you remove the cup from the oven, the liquid may start to boil violently and splash out of the cup, with the risk of scalding.

Points for your attention

The door may be opened if the microwave oven is switched on: the microwave oven then switches itself off automatically and the cooking time is stopped.

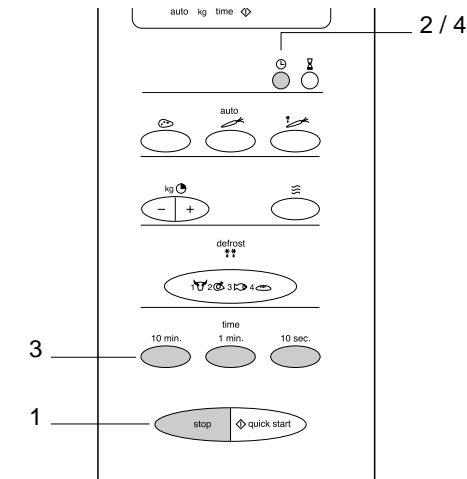
The microwave oven always heats with the same intensity, irrespective of the quantity of food you are cooking in the oven. The more you put in the microwave oven, the longer the cooking time.

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

Material	Permitted
paper	yes
aluminium foil*	yes
cling film	yes
aluminium trays	no
freezer / microwave dishes	yes
heat-resistant plastic	yes
unglazed earthenware	no
glazed earthenware	yes
metal cooking utensils	no
normal glass	yes
Pyrex and other ovenproof glass and ceramics	yes
dishes with metallic decoration	no
metallic twists	no
mercury thermometer	no
sealed pots	no
bottle with narrow neck	no
roasting bags	yes

* By covering thinner pieces of food (such as chicken legs) you prevent them cooking too quickly.

Clock



Note

Pull the plug out of the wall socket if any strange signs appear in the display.

Once you have set the clock, if you want to switch from the 12-hour clock to the 24-hour clock you must first disconnect the appliance from the power supply. Then reconnect the appliance and set the time.

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". You can choose a 12-hour or 24-hour display for the clock. While the clock is being set, a colon flashes. The colon stops flashing when the clock has been set.

For example:

You want to set the clock to 14:35.

Setting the clock

1. Press **stop**.
2. Press **⊖**.

The display shows "24 H".

Press **⊖** again if you want to set the clock to the 12-hour setting.

3. Set the hour using the **10 min.** button. Press the **10 min.** button 14 times or keep the **10 min.** button depressed until "14" appears in the display.

Set the minutes using the **1 min.** and **10 sec.** buttons.


Press the **1 min.** button 3 times or keep the **1 min.** button depressed until "3" appears in the display.

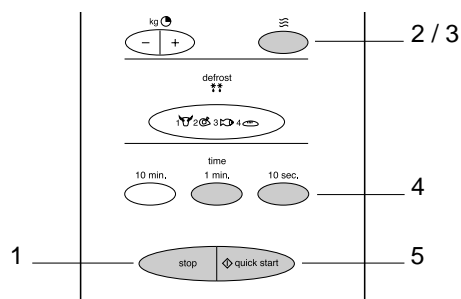
Press the **10 sec.** button 5 times or keep the **10 sec.** button depressed until "5" appears in the display.



4. Press **⊖** again.

The clock begins working.

Cooking




Power level		Press 
High (100%)	900 W	1x
Medium-high (80%)	720 W	2x
Medium (60%)	540 W	3x
Defrost (40%)	360 W	4x
Defrost delicate (20%)	180 W	5x
High (100%)	900 W	6x



You can choose from five power levels. You activate the power function by pressing . This automatically sets the power level to maximum. You can then select the power level you require by pressing  several times.

For example:

You want to cook fish on the medium power level (60%) for 5 minutes 30 seconds.

1. Press **stop**.
2. Press  to select the microwave function.
3. Press  twice to set the power level to medium (60%).
4. Press **1 min.** 5 times and **10 sec.** 3 times to set the cooking time to 5 minutes 30 seconds.
5. Press  **quick start**.
The microwave oven is switched on.

Note

See pages 16 to 21 for cooking tips and tables. The tables provide information about foods, microwave power levels and cooking times.



Quick start

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

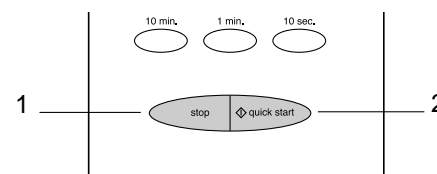
You can set the cooking time to a maximum of 10 minutes.

For example:

You want to cook a dish for 2 minutes on high power.

1. Press **stop**.
2. Press  **quick start** 4 times to set the cooking time to 2 minutes on high power.
3. You can increase the cooking time in the interim by pressing  **quick start** one or more times.

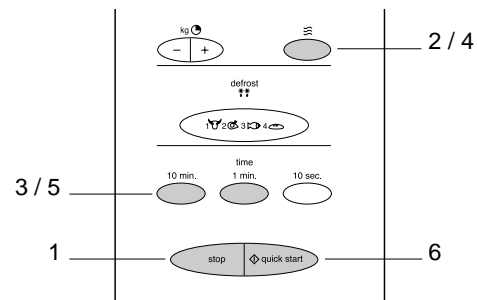
The microwave oven is switched on.



Note

See pages 16 to 21 for cooking tips and tables. The tables provide information about foods, microwave power levels and cooking times.

Cooking in 2 stages



The oven door may be opened during the 2-stage cooking program to check the food. After you have closed the door again and pressed start, the appliance will continue with the cooking program.

For example:

You want to cook on high power for 5 minutes (1st stage) and then on medium-low power (40%) for 13 minutes (2nd stage).

1st stage:

1. Press **stop**.
2. Press **≡** once to select the microwave function.
3. Press **1 min.** 5 times to set the cooking time to 5 minutes.

2nd stage:

4. Press **≡** 4 times to set the microwave power level to 40%.
5. Press **10 min.** once and **1 min.** 3 times to set the cooking time to 13 minutes.
6. Press **⏏ quick start**.

The microwave is switched on.

The settings for stage 1 are shown in the display until program 2 starts.

The appliance beeps twice between the two stages.

Notes

You can interrupt the cooking program by pressing **stop** once.

Close the door and press **⏏ quick start** to continue.

Press **stop** twice to cancel the program.

See pages 16 to 21 for cooking tips and tables. The tables provide information about foods, microwave power levels and cooking times.

Automatic cooking

Automatic cooking (auto cook) enables you to cook your favourite foods very easily. You can choose from two cooking programs: jacket potatoes and vegetables. All you have to do is select the type of food and the weight. The microwave oven does the rest.

For example:

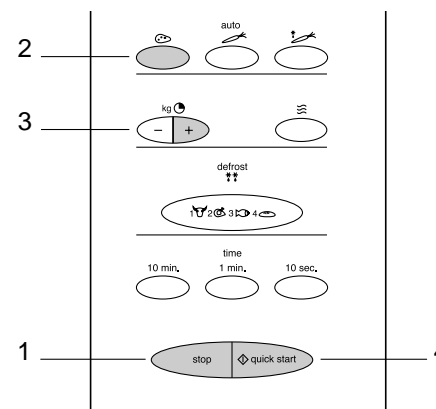
You want to cook 0.6 kg of jacket potatoes.

1. Press **stop**.
2. Press **🍌** to select the cooking program for jacket potatoes.
3. Enter the weight using **kg**.

Press **▶** 5 times to enter a weight of 600 grams.

4. Press **⏏ quick start**.

The microwave is switched on.



Notes

When you press **kg** for the first time, the weight display for potatoes is already on 0.1 (by then pressing the button another 5 times you enter a weight of 600 grams).

When you press **kg** for the first time, the weight display for vegetables is already on 0.2.

See pages 16 to 21 for cooking tips.

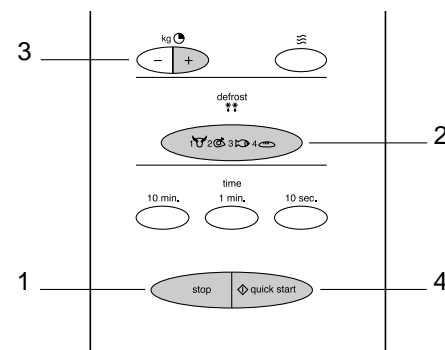
Automatic cooking programs

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

Program/food	Temperature of food	Requirements	Particulars
jacket potatoes (0,1 kg – 1,0 kg)	room temperature	glass dish	Wash and dry the potato(es). Prick the potato(es) a few times with a fork. Put the potato(es) on a couple of sheets of kitchen paper in the middle of the glass turntable. When the program finishes, allow to stand for 5 minutes.
fresh vegetables (0,2 kg – 0,8 kg)	room temperature	glass dish	Place the vegetables in a suitable dish. Add 30 ml water per 200 gm vegetables. When the program finishes, allow to stand for 3 minutes.
frozen vegetables (0,2 kg – 0,8 kg)	frozen	glass dish	Place the vegetables in a suitable dish. Add 30 ml water per 200 gm vegetables. Put a lid on the dish. When the program finishes, allow to stand for 3 minutes.

Automatic defrost

Type of food	Symbol	No. of times to press defrost button
meat		1x
poultry		2x
fish		3x
bread		4x



There are 4 defrost programs (auto defrost) you can use to defrost frozen food; all you have to do is enter the weight of the food to be defrosted.

For example:

You want to defrost 1.4 kg of chicken.

Weigh the food. Remove all metallic objects such as metal twists and ties with metallic ends.

1. Press **stop**.
2. Press **defrost** twice to select the defrost program for poultry. The display shows **dEF2**.

3. Enter the weight using **kg** .

Press 14 times to enter a weight of 1400 grams.

4. Press **quick start**.

The microwave is now switched on.

Notes

An audio signal will sound during the defrosting time. The food can now be turned. If possible, remove food that has already defrosted. Press **quick start** to continue. If you do not react to the beep, it will automatically stop after a while. The program continues to run.

If you keep or depressed, the display will quickly run through the weights.

See pages 16 to 21 for cooking tips.

In the table on the following page you can see which defrost programs you can select. You can also read how to select the programs and for which dishes.

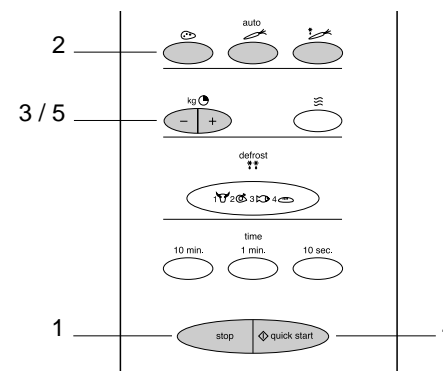
Automatic defrost programs

You can see from the table below which defrost programs you can use and for which foods the programs are suitable

Program	Type of food		No. of times to press button	Min./max. weight
1. meat	beef: lamb: pork: veal:	mince, cubes of meat, steaks, rolled meat mince, cubes of meat, steaks, rolled meat mince, cubes of meat, escalopes, rolled meat mince, cubes of meat, escalopes, rolled meat	1x	0,1 / 4,0 kg
2. poultry	chicken: turkey:	whole chicken (< 2 kg), chicken breast, chicken legs turkey breast (< 2 kg), turkey legs	2x	0,1 / 4,0 kg
3. fish	fish: shellfish:	fillets, steaks, whole fish crab, lobster, prawns, mussels	3x	0,1 / 4,0 kg
4. bread		cut brown/white, rolls, French stick, croissants	4x	0,1 / 0,5 kg

- Although the program defrosts automatically, you should still check the food frequently, just as for manual defrosting.
- For best results, first remove the packaging around meat and fish. Packaging can adversely affect the defrosting process. The presence of liquid from the fish or meat can lead to the formation of steam, which then cooks the outside of the food.
- If the packaging is difficult to remove, it is best to allow the food to defrost for one quarter of the defrosting time, which is shown in the display at the start of the defrost program. Take the food out of the microwave, remove the packaging and put the food back.
- Put the food in a shallow glass oven dish, to catch any liquid that comes out of it.
- The centre of the food should still feel slightly frozen when you take it out of the microwave.
- Place slices of bread between sheets of kitchen paper. Cut rolls in half first.
- For other foods, select a power level of 40% (defrost) or 20% (defrost delicate).

"-" and "+" buttons



The automatic cooking programs operate on a fixed set time. You can shorten or increase this time during the program using the "-" or "+" buttons. You can use these buttons to adjust the cooking time for manually operated cooking as well (see page 6).

A shorter defrosting time:

1. Press **stop**.
 2. Select an automatic program with , or .
 3. Enter the weight using **kg** .
 4. Press **quick start**.
 5. Press .
- Each time the button is pressed, the defrosting time is decreased by 10 seconds.*

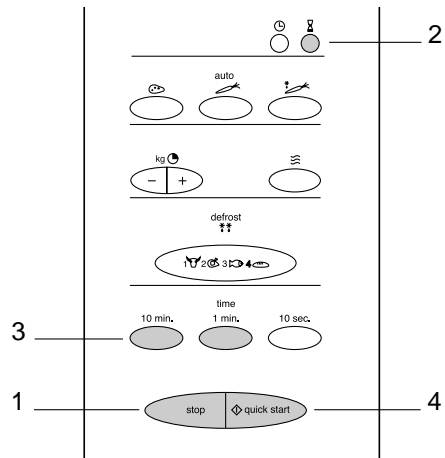
A longer defrosting time:

1. Press **stop**.
 2. Select an automatic program with , or .
 3. Enter the weight using **kg** .
 4. Press **quick start**.
 5. Press .
- Each time the button is pressed, the defrosting time is increased by 10 seconds.*

Note

If the dish needs to be in the oven for a longer or shorter time in combined cooking or when using the automatic cooking programs, adjust the cooking and buttons.

Timer



The timer works independently of the appliance. The microwave does not have to be switched on. This is very useful when, for example, you want to boil an egg on the hob.

For example:

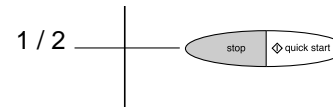
You want to set the timer to 15 minutes.

Setting the timer

1. Press **stop** .
2. Press **10 min.** .
3. Press **10 min.** once and **1 min.** five times, to set the timer to 15 minutes.
4. Press **quick start** .

The timer is switched on. The time in the display counts down. At the end of the time set, an audio signal can be heard and the word "End" can be seen in the display.

Childproof lock



You can "lock" your microwave, so that it is no longer possible to start it.

Activating the childproof lock

1. Press **stop** .
2. Press **stop** and keep it depressed until **L** appears in the left of the display and an audio signal is heard.
3. **L** remains visible in the display. The time is no longer shown.

All of the controls have been made inoperative.

Turning the childproof lock off

1. Press **stop** and keep it depressed until **L** disappears from the display and an audio signal is heard.
- The microwave can be used normally again.*

Heating and cooking

- Place the food on a suitable dish.
- The food should preferably be covered with, for example, microwave cling film or a suitable lid.
Remove the cling film or lid carefully afterwards. The steam that comes off can be very hot!
- If necessary, moisten foods that quickly become dry.
Before placing them in the microwave, first put potatoes and vegetables into cold water for a moment. This prevents a skin forming on them.
- Wide, flat foods become hot more quickly than narrow, tall foods.
- For uniform results, it is best to stir or turn food once or twice.
- When reheating foods that are already cooked, always select the highest microwave power level.
- The food should preferably be divided into small pieces.

- When cooking in the microwave, you only need small quantities of water, salt and seasoning.
It is best to add salt after cooking. This prevents moisture being drawn out of the food.
- The food continues to cook for some time after the microwave has been switched off. Allow for this by not heating the food for too long.

Important

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.

Fish

Fish should be cooked gradually. With thin fish, fatty fish or small portions, therefore, set the power level to 40% (360 watt). 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.

Defrosting

- Always defrost large dense pieces using the defrost program. Thanks to the food defrosting gradually and evenly, you will not run the risk of the outside drying out 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.
- When freezing foods, you can already allow for them being defrosted in the microwave by not using aluminium foil or trays and by freezing flatter portions.

Factors that can affect the cooking process

- The cooking times given in this booklet are only indications. 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, porous foods cook more quickly than heavy, solid foods, such as stews and rolled meats.
Take care when cooking light, porous foods. The edges quickly become dry and tough.
- Bones and fat conduct heat better than meat. Cover chicken legs and wings, for example, with aluminium foil.
- 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. Thin and ring-shaped foods are heated the quickest and are therefore also done the quickest.
- 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 splashing. Food also retains heat better.
- Small pieces of food are heated more evenly if you place them separately in the microwave, preferably in a circle.

Basic techniques

Arranging food

- Place thicker pieces at the outside on the glass turntable.
- Foods placed at the outside on the glass 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 regularly and quickly.

Aluminium foil

- Aluminium foil blocks the microwaves. By covering thinner parts of foods (such as chicken legs) you prevent them from becoming done too 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.

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	Wattage	No. of times to press  button	Food
high (100%)	900 W	1x	– boiling water, reheating – cooking chicken, fish, vegetables
medium-high (80%)	720 W	2x	– reheating – cooking mushrooms, shellfish – cooking dishes containing egg and cheese – cooking eggs (take care!)
medium (60%)	540 W	3x	– cooking rice, soup
defrost (40%)	360 W	4x	– defrosting – melting chocolate and butter
defrost delicate (20%)	180 W	5x	– defrosting sensitive/delicate foods – defrosting irregularly-shaped foods – softening ice cream – allowing dough to prove

Reheating

Food	Quantity	Power level	Time (min.)	Remarks
milk	200 ml (1 cup)	900 W	1 1/2 - 2 1/2	Do not cover.
drinking chocolate stock				
soup	250 ml (1 bowl)	900 W	2 - 3	Do not cover; stir once.
rice, fried rice, chow mein	1 person	900 W	2 - 3	Stir once to twice.
	4 persons	900 W	10 - 12	Stir once to twice.
vegetables	1 person	900 W	1 1/2 - 2	Stir vegetables once.
	500 g	900 W	7 - 8	Stir vegetables once.
prepared meal	1 person	900 W	3 - 4	The time is dependent, among other things on the starting temperature (for example, whether the food was from the fridge or not).
large piece of meat (done)	500 g	defrost (360 W)	7 - 9	Do not cover, and brush with melted butter or oil if necessary.
fried meat in gravy	4 slices	900 W	5 - 7	Cover.
smoked sausage	250 g	720 W	1 1/2 - 2	Pierce vacuum pack with fork.
half chicken	400 g	900 W	3 - 5	Cover chicken until halfway through cooking time. Then place in dish without lid.
fried fish	150 g	900 W	1 - 3	Do not cover.

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 placing them in cold water for a little while.
- Use a large dish to cook vegetables, so that the bottom of the dish is not covered by too thick a layer.
- Cook vegetables with the water that adheres to them, unless otherwise stated in the table.
- 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 or not with a fork or skewer.

Food	Quantity	Power level	Time (min.)	Remarks
potatoes	500 g	900 W	6 - 7	Use potatoes of the same size.
endive	500 g	900 W	6 - 7	
blanched celery	500 g	900 W	7 - 8	If necessary, peel the lower part of the stalks. Cut into 2.5 cm pieces.
cauliflower	500 g	900 W	7 - 9	Cut into equal-sized florets.
broccoli	500 g	900 W	7 - 8	Cut into equal-sized florets.
Chinese cabbage	500 g	900 W	6 - 8	Shred the cabbage.
kohlrabi	500 g	900 W	7 - 9	Cube the kohlrabi.
leeks	500 g	900 W	7 - 8	Cut the leek into 2 cm pieces.
red cabbage	500 g	900 W	8 - 10	Remove the stalk and the ribs. Shred the cabbage. Add 2 – 4 tablespoonfuls of water.
French beans	500 g	900 W	7 - 8	Add 2 tablespoonfuls of water.
spinach	500 g	900 W	5 - 7	More than 500 g is too bulky. Cook it in a pan.
sprouts	500 g	900 W	7 - 8	Add 75 ml water.
chicory	500 g	900 W	7 - 8	Place the heads with the thick part to the outside.
white cabbage	500 g	900 W	8 - 9	Only use fresh cabbage. Remove the ribs. Shred the cabbage and add 2 – 4 tablespoonfuls of water.
carrots	500 g	900 W	7 - 8	Only use young carrots. Add 2 tablespoonfuls of water and, if desired, a knob of butter.
poached apples (6 halves)	500 g	900 W	4 - 5	Peel the apples, cut them in half and remove the cores. Place them in a circle in the dish. If desired, add syrup, cinnamon and raisins.
mushrooms braised	250 g	900 W	2 - 3	Clean the mushrooms with a damp cloth. Braise the mushrooms with perhaps some butter and a finely-cut onion, if desired. Slice large mushrooms.

Cooking rice and pasta

Food	Quantity	Power level	Time (min.)	Remarks
rice	250 g	900 W + 360 W	5 10	Wash the rice. Put the rice in a dish and add 300 ml of water. Cover the dish and bring it to the boil. When the rice boils, stir it once and let it finish cooking on a lower power level. Allow the rice to stand for 10 minutes.
brown rice	250 g	900 W + 360 W	6 15	Wash the rice. Put the rice in a dish and add 300 ml of water. Cover the dish and bring it to the boil. When the rice boils, stir it once and let it finish cooking on a lower power level. Allow the rice to stand for 10 minutes.
pasta	250 g	900 W + 360 W	7 7	Fill a large dish with 1.3 litres of hot water. Bring the water to the boil and add the pasta. Cook the pasta gently on the lower power level until it is done.

Keep your appliance looking good

Before starting to clean the microwave oven, remove the plug from the socket or turn the switch in the meter cupboard to zero.

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 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 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.

Check the door closure and the door seal regularly for damage.

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.

Do not use the oven if the door or the door closure is damaged.

Faults

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 phoning the service department.

You can do this by referring to the points listed below.

- 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 ventilation openings blocked?
- Has the food been defrosted sufficiently?
- Did you stir or turn the food during cooking?
- Is the childproof lock turned on?

Disposal of packaging and appliance

Render discarded appliances unusable immediately by removing the plug from the socket and cutting the cable.

It is important that an old microwave oven is disposed of in a responsible manner and in accordance with the regulations.

The packaging materials used for your new microwave oven should also be disposed of in a responsible way.

You can obtain information about the responsible disposal of discarded household appliances from the relevant authorities.

Technical information

Power supply	230 V – 50 Hz
Connected load	1300 W
Frequency of microwaves	2450 MHz
Microwave output (IEC 705)	900 W
Dimensions (wxhxd)	512 x 307 x 385 mm

Description de l'appareil

Tableau de commande

1. stop / clear ou stop / effacement
2. programmation du temps (10 sec.)
3. programmation du temps (1 min.)
4. programmation du temps (10 min.)
5. programmes de décongélation automatiques
6. programmation du poids / temps en plus / en moins
7. programmes de cuisson automatiques des légumes congelés
8. programme de cuisson automatique légumes
9. programme de cuisson automatique pommes de terre en robe des champs
- 10.. écran
11. horloge
12. minuteur
13. puissance pour le four à micro-ondes
14. quick start pour la mise en service
15. déverrouillage de la porte

Accessoires

1. anneau conducteur
2. en verre plateau

Il est interdit d'utiliser le four à micro-ondes sans anneau conducteur et sans plateau pivotant.

Avant-propos

Ce mode d'emploi vous offre une information sur l'installation, la sécurité, la commande et l'entretien de votre appareil.

Si vous souhaitez vous familiariser rapidement avec toutes les possibilités que détient l'appareil, lisez attentivement les autres informations.

Conservez ce manuel pour la personne qui pourrait reprendre cet appareil. Il pourrait lui être utile.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en utilisant votre appareil.

Introduction

La cuisson qui va se produire dans votre nouveau four à micro-ondes est sans danger et confortable. En un rien de temps, vous pouvez servir les mets les plus succulents.

La commande de l'appareil est très simple, également grâce aux programmes automatiques de cuisson et de décongélation.

De plus, le four à micro-ondes se nettoie très facilement.

Table des matières

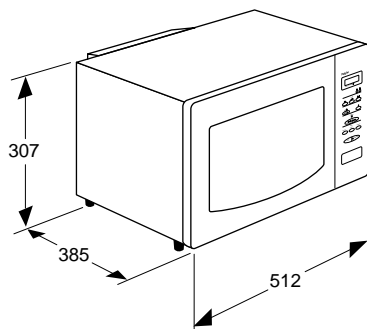
■ Sécurité	2
Les points qui méritent votre attention	2
■ Emplacement	2
Emplacement	2
■ Branchement	3
Branchement électrique	3
■ Généralités	3
Comment fonctionne le four à micro-ondes	3
■ Avant utilisation	4
Avant la première utilisation	4
Les points qui méritent votre attention	4
■ Utilisation	5 - 15
Horloge	5
Cuisson	6
Démarrage rapide	7
Cuire en 2 phases	8
Cuisson automatique	9
Décongélation automatique	11
Touches "-" et "+"	13
Minuteur	14
Sécurité enfants	15
■ Conseils de cuisson	16 - 18
Réchauffer et cuire	16
Décongélation	17
Facteurs qui ont une influence sur le processus de cuisson	17
Techniques de base	18
■ Tableau de cuisson	19 - 21
Puissances pour le four à micro-ondes	19
Réchauffer	19
Cuisson des légumes	20
Cuisson du riz et des pâtes	21
■ Entretien	22
Entretien de votre appareil	22
■ Pannes	22
Pannes	22
■ Emballage	23
Que faire de l'emballage et de l'appareil ..	23
■ Données techniques	23
Données techniques	23

Les points qui méritent votre attention

- Mettez l'appareil toujours hors tension avant d'accomplir des réparations ou un nettoyage. De préférence, débranchez l'appareil.
- Cet appareil ne doit être utilisé que pour répondre à l'objectif pour lequel il a été créé, c'est-à-dire pour préparer des denrées. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et dangereuse. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage provenant d'une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.
- Les enfants ne voient pas le danger qui peut se présenter lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Par conséquent, ne laissez pas l'appareil entre les mains des enfants.
- Votre four micro-ondes n'est sûr que si la porte est bien fermée! Ne placez jamais un objet entre la porte du four et le four. Veillez à une propreté toujours correcte de la porte et du joint.
- N'utilisez pas le four micro-ondes en cas de dommages à la porte (tordue), à l'armature, à la fermeture (cassées ou détachées) ou au joint.
- Utilisez le four micro-ondes seulement pour la décongélation ou la cuisson de denrées alimentaires et non, par exemple, pour sécher des vêtements ou du papier. Ces derniers risquent de prendre feu.
- Arrêtez et débranchez l'appareil si un produit prend feu dans l'enceinte. N'ouvrez pas la porte.

Emplacement

- Mettez le four micro-ondes sur une surface solide et plate.
- Veillez à une aération suffisante autour du four à micro-ondes. Observez un espace de 10 cm à l'arrière et sur les côtés.



- Ne couvrez pas les volets d'aération.
- Les pieds de réglage ne doivent pas être enlevés.
- Ne mettez pas le four micro-ondes à proximité de sources de chaleur.
- Des émetteurs ou des récepteurs tels que radios et téléviseurs peuvent influencer le fonctionnement du four micro-ondes.
- L'appareil peut être encastré.

Branchement électrique

Cet appareil exige un branchement sur le réseau de 230 V, 50 Hz courant alternatif.

L'appareil doit toujours être mis à la terre et il ne faut en aucun cas le brancher sur une alimentation à courant continu.

Placez l'appareil à proximité d'une prise de terre fixe.

Comment fonctionne le four à micro-ondes

Un four à micro-ondes est un appareil de cuisson qui chauffe l'aliment par le truchement de micro-ondes.

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques, tout comme les ondes radiophoniques et télévisées. Une radio transforme ces ondes en son. Dans un four à micro-ondes, ces ondes sont converties en chaleur.

La chaleur se déploie en raison du mouvement oscillatoire que les micro-ondes font subir aux molécules de graisse et d'eau qui se trouvent toujours dans les aliments. Les molécules sont donc amenées à se frotter les unes contre les autres. Et c'est ce frottement qui produit de la chaleur (frottez, par exemple, rapidement vos mains l'une contre l'autre).

Le four à micro-ondes réchauffe l'aliment d'une manière très intensive du fait que les ondes s'introduisent directement dans l'aliment. Les ondes ne réchauffent donc pas seulement l'extérieur du produit, comme c'est le cas dans la cuisine traditionnelle, mais s'infilte à l'intérieur. Par rapport à la méthode conventionnelle de cuisson, le temps de préparation est beaucoup plus court en cas de petites quantités.

Avant la première utilisation

- Ouvrez la porte. Enlevez l'emballage.
- Nettoyez l'enceinte du four et les accessoires avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'abrasif ou de produits d'entretien dégageant une forte odeur.
- Placez l'anneau de guidage au centre de l'enceinte du four. Mettez le plateau pivotant sur l'anneau de guidage.
- Le four micro-ondes ne doit pas être utilisé sans l'anneau de guidage et le plateau pivotant.
- N'enclenchez pas le four micro-ondes à vide. Vous risquez d'endommager le four.
- Testez le four à micro-ondes pour savoir s'il fonctionne correctement. Placez un verre d'eau dans l'enceinte du four. Enclenchez le four sur la position la plus élevée pour qu'il fonctionne une minute (voir page 9, cuisson). A terme, l'eau doit être chaude.

Attention :

Si vous souhaitez faire bouillir un liquide (par exemple, de l'eau), mettez une petite cuiller synthétique dans la tasse. Le liquide peut bouillir sans que vous puissiez voir une formation de bulles. A sa sortie du four, le liquide peut brusquement se mettre à bouillir et gicler, risquant ainsi de vous brûler.

Les points qui méritent votre attention

Si le four micro-ondes est en fonction, vous pouvez ouvrir la porte. L'appareil s'arrête automatiquement et le temps programmé est mis à l'arrêt.

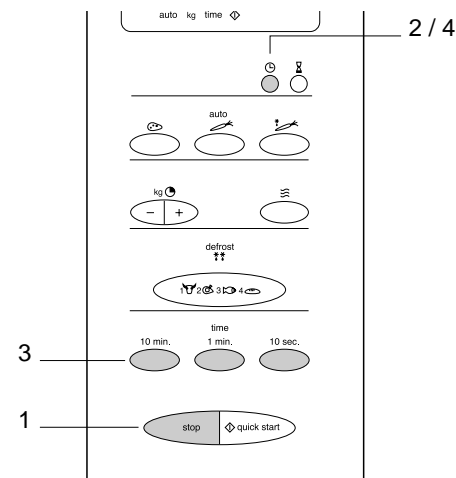
Le micro-ondes réchauffe toujours avec la même intensité, quelle que soit la quantité à cuire. Plus la quantité est grande, plus la durée de cuisson est longue.

Certains matériaux ne sont pas admis dans le four à micro-ondes. Le tableau ci-dessous indique quels sont les matériaux que vous pouvez utiliser ou non.

Matériaux	Admis
papier	oui
alu*	oui
film étirable	oui
bacs en alu	non
service congélateur / micro-ondes	oui
plastique thermorésistant	oui
poterie brute	non
faïence	oui
ustensiles de cuisine en métal	non
verre normal	oui
Pyrex, autre plat pour four et céramique	oui
assiettes avec bord décoratif en métal	non
bande de fermeture en métal	non
thermomètre	non
pot fermé	non
bouteille à goulet étroit	non
sacs de cuisson	oui

* Si vous couvrez les parties plus petites des produits (pattes de poulet), leur cuisson sera moins rapide.

Horloge



L'horloge fonctionnera tant que l'horloge sera branchée sur le réseau. Si l'heure n'est pas programmée, l'écran affichera "0".

Vous pouvez programmer l'horloge sur une programmation de 12 heures ou de 24 heures. Pendant la programmation de l'horloge, les deux points se mettront à clignoter. Les deux points s'arrêteront de clignoter lorsque l'horloge sera programmée.

Exemple :

Vous voulez que l'horloge soit réglée sur 14:35 heures.

Programmation de l'horloge

1. Appuyez sur **stop**.

2. Appuyez sur **⊖**.

L'écran affichera "24 H".

Appuyez de nouveau sur **⊖** si vous souhaitez avoir la programmation 12 heures.

3. Réglez l'heure en utilisant la touche **10 min.** . Appuyez 14x sur la touche **10 min.** ou maintenez la pression sur la touche **10 min.** jusqu'à ce que le chiffre "14" apparaisse à l'écran.

Réglez les minutes en utilisant les touches **1 min.** et **10 sec.** .

Appuyez 3x sur la touche **1 min.** ou maintenez la pression sur la touche **1 min.** jusqu'à ce que "3" s'affiche sur l'écran.

Appuyez 5x sur la touche **10 sec.** ou maintenez la pression sur la touche **10 sec.** jusqu'à ce que "5" s'affiche sur l'écran.

4. Appuyez de nouveau sur **⊖**.

L'horloge va entrer en fonction.

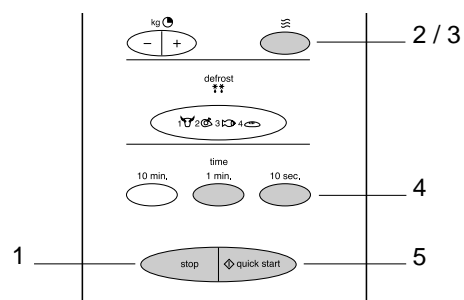
Remarque

Débranchez l'appareil si l'écran affiche d'étranges symboles.

Si après avoir programmé l'horloge, vous souhaitez changer le comptage de 12 heures par un comptage de 24 heures, commencez par débrancher l'appareil. Branchez-le de nouveau, puis programmez l'horloge.

Cuisson

Puissance		Appuyez sur ≡
Forte (100%)	900 W	1x
Moyennement forte (80%)	720 W	2x
Moyenne (60%)	540 W	3x
Décongélation (40%)	360 W	4x
Décongélation sensible (20%)	180 W	5x
Forte (100%)	900 W	6x



Vous pouvez choisir entre 5 puissances. Pour actionner la fonction puissance, appuyez sur ≡. De cette manière, la puissance maximale est ainsi programmée. Vous pouvez ensuite programmer la puissance souhaitée en appuyant à plusieurs reprises sur ≡.

Exemple :

Vous souhaitez faire cuire du poisson à une puissance moyenne (60%) pendant 5 minutes et 30 secondes.

1. Appuyez sur **stop**.
2. Appuyez sur ≡ pour sélectionner la fonction four à micro-ondes.
3. Appuyez 2x sur ≡ pour programmer la puissance moyenne (60%).
4. Appuyez 5x sur **1 min.** et 3 x sur **10 sec.** pour programmer un temps de cuisson de 5 minutes et 30 secondes.
5. Appuyez sur **⬅ quick start**.

Le four à micro-ondes est enclenché.

Remarque

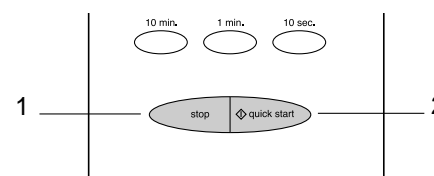
Voir pages 16 à 21 pour recevoir des conseils de cuisson et consulter les tableaux de cuisson. Les tableaux vous donneront des informations sur les produits, les puissances micro-ondes et les temps de cuisson.

Demarrage rapide

En effectuant une simple pression sur la touche rapide, vous pouvez cuire en 30 secondes à une puissance maximale. En appuyant à plusieurs reprises sur la touche, vous pouvez prolonger la cuisson par étapes de 30 secondes. Vous pouvez programmer un temps de cuisson de 10 minutes au maximum.

Exemple :

Vous souhaitez cuire un mets pendant 2 minutes en utilisant une forte puissance.



1. Appuyez sur **stop**.
2. Appuyez 4x sur **⬅ quick start** pour programmer un temps de préparation de 2 minutes sur une forte puissance.
3. Entre-temps, vous pouvez programmer le temps de cuisson en appuyant une ou plusieurs fois sur **⬅ quick start**.

Le four à micro-ondes est enclenché.

Remarque

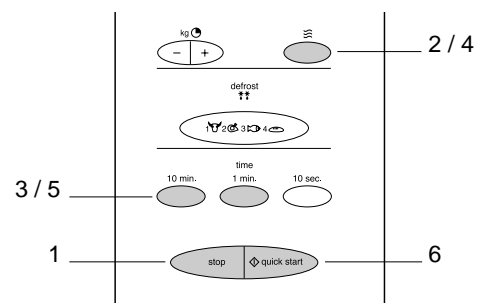
Voir pages 16 à 21 pour recevoir des conseils de cuisson et consulter les tableaux de cuisson. Les tableaux vous donneront des informations sur les produits, les puissances micro-ondes et les temps de cuisson.

Cuire en 2 phases

Pendant le programme de cuisson à 2 phases, la porte du four peut rester ouverte pour contrôler le plat. Après avoir fermé la porte et avoir appuyé sur start, l'appareil va poursuivre son programme de cuisson.

Exemple :

Vous souhaitez cuire pendant 5 minutes à une forte puissance (1ère phase) et ensuite 13 minutes à une puissance moyennement basse (40%) (2ème phase).



1ère phase

1. Appuyez sur **stop**.
2. Appuyez 1x sur pour sélectionner la fonction micro-ondes.
3. Appuyez 5x sur **1 min.** pour programmer un temps de cuisson de 5 minutes.

2ème phase

4. Appuyez 4x sur pour programmer une puissance micro-ondes de 40%.
 5. Appuyez 1x sur **10 min.** et 3x sur **1 min.** pour programmer un temps de cuisson de 13 minutes.
 6. Appuyez sur .
- Le four à micro-ondes est enclenché. L'écran affiche les réglages pour la phase 1 jusqu'à ce que le programme 2 commence. Vous devez entendre deux bips entre les deux phases.*

Remarques

Vous pouvez interrompre le programme de cuisson en appuyant 1x sur **stop**.

Fermez la porte et appuyez sur pour que le programme se poursuive.

Appuyez 2x sur **stop** pour effacer le programme.

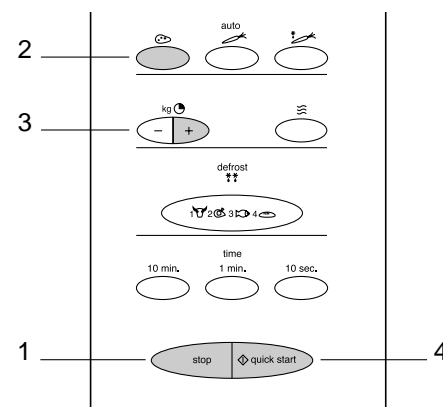
Voir pages 16 à 21 pour recevoir des conseils de cuisson et consulter les tableaux de cuisson. Les tableaux vous donneront des informations sur les mets, les puissances micro-ondes et les temps de cuisson.

Cuisson automatique

La cuisson automatique (auto cook) vous offre la possibilité de préparer simplement vos mets préférés. Vous pouvez choisir entre 2 programmes de cuisson : pommes de terre en robe des champs et légumes. Il vous suffit de sélectionner le type de mets et le poids. Votre micro-ondes s'occupera du reste.

Exemple :

Vous souhaitez préparer 0,6 kg de pommes de terre.



1. Appuyez sur **stop**.
2. Appuyez sur pour sélectionner le programme de cuisson pour les pommes de terre en robe des champs.
3. Programmez le poids à l'aide de **kg**.

Appuyez 5x sur pour programmer un poids de 600 grammes.

4. Appuyez sur .

Le four à micro-ondes est enclenché.

Le tableau qui se trouve à la page suivante vous indiquera les programmes de cuisson que vous pourrez choisir. Vous pourrez aussi y lire comment sélectionner ces programmes et savoir à quels produits ceux-ci correspondent.

Remarques

Si vous avez appuyé la première fois sur **kg**, l'indication de poids pour les pommes de terre se trouve déjà sur 0,1 (en appuyant ensuite 5x sur la touche, vous programmez un poids de 600 grammes).

Si vous avez appuyé la première fois sur **kg**, l'indication de poids pour les légumes se trouve déjà sur 0,2.

Voir pages 16 à 21 pour recevoir des conseils de cuisson.

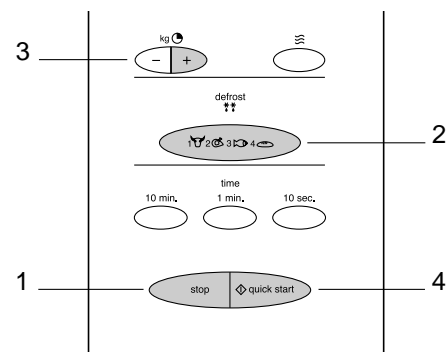
Programmes de cuisson automatiques

Quels programmes de cuisson pouvez-vous utiliser et pour quels plats?

Programme/plat	Température du plat	Récipients	Particularités
pommes de terre grillées (0,1 kg – 1,0 kg)	ambiante	récipient en verre	Lavez les pommes de terre et essuyez-les. Piquez-les à la fourchette. Placez-les sur plusieurs couches d'essuie-tout au milieu sur le plateau tournant en verre. Laissez s'achever la cuisson encore 5 minutes après la fin du programme.
légumes frais (0,2 kg – 0,8 kg)	ambiante	récipient en verre	Mettez les légumes dans un plat approprié. Ajoutez 30 ml d'eau pour 200 grammes de légumes. Laissez s'achever la cuisson encore 3 minutes après la fin du programme.
légumes congelés (0,2 kg – 0,8 kg)	gelés	récipient en verre	Mettez les légumes dans un plat approprié. Ajoutez 30 ml d'eau pour 200 grammes de légumes. Couvrez le plat. Laissez s'achever la cuisson encore 3 minutes après la fin du programme.

Décongélation automatique

Type de produits	Symbole	Nombre de x qu'il faut appuyer sur la touche defrost
viande		1x
volaille		2x
poisson		3x
pain		4x



Remarques

Pendant le temps de décongélation, vous entendrez un signal. Il faudra alors retourner le produit. Éliminez (si possible) l'élément déjà décongelé. Appuyez sur pour que l'opération se poursuive. Si vous ne réagissez pas au bip, celui-ci s'arrêtera de lui-même après un certain temps. Quant au programme, il va se poursuivre.

Si vous maintenez la pression sur et sur l'écran affichera rapidement le chiffre se rapportant au poids.

Voir pages 16 à 21 pour recevoir des conseils de cuisson.

Pour décongeler l'aliment congelé, vous pouvez utiliser 4 programmes de décongélation (auto defrost). Il vous suffit pour cela de programmer le poids de l'aliment à décongeler.

Exemple :

Vous voulez décongeler un poulet de 1,4 kg.

Pesez le produit. Éliminez tous les objets détenant du métal comme les bandes de fermeture en métal et les ficelles dont les extrémités sont en métal.

1. Appuyez sur **stop**.
2. Appuyez 2x sur **defrost** pour sélectionner le programme de décongélation pour les volailles. L'écran affiche **DEF2**.

3. Programmez le poids avec **kg** .

En appuyant ensuite 14x sur vous programmez un poids de 1400 grammes.

4. Appuyez sur pour sélectionner le programme. La micro-ondes est enclenchée.

Le tableau qui se trouve à la page suivante vous indiquera les programmes de décongélation que vous pourrez choisir. Vous pourrez aussi y lire comment sélectionner ces programmes et savoir à quels produits ceux-ci correspondent.

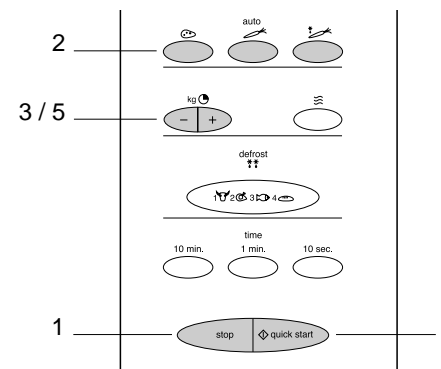
Programmes de décongélation automatiques

Dans le programme ci-dessous, vous pouvez voir quels sont les programmes de décongélation que vous pouvez utiliser et pour quels produits vous pouvez les utiliser.

programmes	type de produits	nombre de fois qu'il faut appuyer sur la touche	pois min./max.
1. viande	boeuf: viande hachée, morceaux de viande, tranches, roulade agneau: viande hachée, morceaux de viande, tranches, roulade porc: viande hachée, morceaux de viande, tranches, roulade veau: viande hachée, morceaux de viande, tranches, roulade	1x	0,1 / 4,0 kg
2. volaille	poulet: poulet entier (< 2kg), blanc de poulet, cuisses de poulet dinde: blanc de dinde (< 2 kg), cuisses de dinde	2x	0,1 / 4,0 kg
3. poisson	poisson: filets, tranches, poisson entier crustacés: crabe, homard, crevettes, moules	3x	0,1 / 4,0 kg
4. pain	pain blanc/bis en tranche, petits pains, baquette, croissants	4x	0,1 / 0,5 kg

- Bien que la décongélation soit automatique, veuillez contrôler régulièrement les produits tout comme pour la décongélation manuelle.
- Vous obtiendrez un très bon résultat si vous commencez par enlever l'emballage qui recouvre la viande et le poisson. Les emballages peuvent influencer négativement le processus de décongélation. Une production de vapeur peut se présenter en raison de l'eau contenue dans le poisson ou la viande. En raison de cela, il se peut que la partie externe de l'aliment subisse involontairement une cuisson.
- S'il est difficile d'enlever l'emballage, vous pouvez faire décongeler le produit pendant un quart du temps de décongélation qui est indiqué au commencement du programme de décongélation sur l'écran. Enlevez le produit du four à micro-ondes, éliminez l'emballage, remettez ensuite le produit.
- Déposez le produit dans un plat en verre allant au four pouvant recueillir l'eau qui se libère éventuellement.
- Le centre du produit doit être encore quelque peu congelé lorsque vous le sortez du four à micro-ondes.
- Déposez les tranches de pain entre des feuilles d'essuie-tout. Coupez d'abord le pain en deux.
- Pour d'autres produits, choisissez une puissance de 40% (décongélation) ou de 20% (décongélation sensible).

Touches "-" et "+"



Les programmes automatiques de cuisson utilisent un temps de programmation définie. Il vous est possible de prolonger ou de réduire ce temps pendant le programme en utilisant les touches "-" ou "+" Si vous programmez la cuisson manuellement (voir page 6), vous pouvez programmer ces touches en réglant le temps de préparation.

Si vous souhaitez un temps de cuisson plus court.

1. Appuyez sur **stop**.
 2. Sélectionnez un programme automatique avec , ou .
 3. Réglez le poids avec **kg** .
 4. Appuyez sur **quick start**.
 5. Appuyez sur .
- A chaque fois que vous exercez une pression sur la touche, le temps de décongélation sera réduit de 10 secondes.*

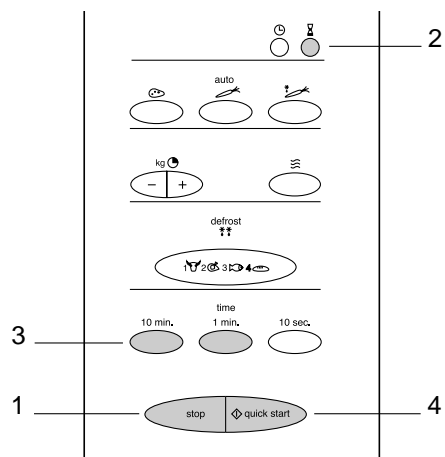
Si vous souhaitez un temps de cuisson plus long.

1. Appuyez sur **stop**.
 2. Sélectionnez un programme automatique avec , ou .
 3. Réglez le poids avec **kg** .
 4. Appuyez sur **quick start**.
 5. Appuyez sur .
- A chaque fois que vous exercez une pression sur la touche, le temps de décongélation sera prolongé de 10 secondes.*

Remarque

Si en cas de cuisson combinée ou d'utilisation des programmes de cuisson automatiques, le produit devait rester plus longtemps ou moins longtemps dans le four, réglez le temps de cuisson selon vos souhaits avec les touches et .

Minuteur



Le minuteur fonctionne indépendamment de l'appareil. Il n'est pas nécessaire de brancher l'appareil. Pratique si vous devez faire cuire, par exemple, un oeuf sur une plaque de cuisson.

Exemple :

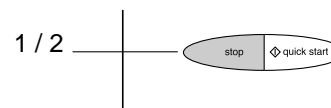
Vous souhaitez programmer le minuteur sur 15 minutes.

Programmation de l'horloge

1. Appuyez sur **stop**.
2. Appuyez sur **kg**.
3. Appuyez 1x sur **10 min.** et 5x sur **1 min.** pour obtenir un temps de 15 minutes pour le minuteur.
4. Appuyez sur **quick start**.

Le minuteur est enclenché. Le temps sur l'écran fait un compte à rebours. A la fin du temps programmé, un signal se fera entendre. L'écran affichera le mot "End".

Sécurité enfants



Vous pouvez verrouiller votre micro-ondes pour éviter toute mise en service.

Mise en service de la sécurité enfants

1. Appuyez sur **stop**.
2. Appuyez sur **stop** et maintenez la pression sur cette touche jusqu'à ce que **L** s'affiche sur l'écran à gauche. Vous devez entendre un bip.
3. **L** reste affiché sur l'écran. L'indication de temps a disparu.

Toutes les fonctions de commande sont mises hors service.

Mise hors service de la sécurité enfants

1. Appuyez sur **stop** et maintenez la pression sur cette touche jusqu'à ce que **L** disparaisse de l'écran. Un bip va se déclencher.

Il est possible d'utiliser normalement le micro-ondes.

Réchauffer et cuire

- Déposez les produits sur un plat adéquat.
 - Couvrez de préférence les produits avec, par exemple, un film à micro-ondes ou un couvercle adéquat.
Enlevez prudemment le film ou le couvercle. La vapeur qui s'échappe peut être très chaude !
 - Humectez les produits qui risquent de se dessécher très vite.
Mettez d'abord un instant les pommes de terre et les légumes dans l'eau froide avant de les placer dans le micro-ondes. Vous évitez ainsi la formation d'une peau.
 - Les produits plats sont souvent plus vite chauds que les produits petits et hauts.
 - Pour obtenir un résultat uniforme, mélangez ou retournez une ou deux fois les produits.
 - Pour réchauffer des produits déjà prêts, choisissez toujours la position micro-ondes la plus élevée.
 - De préférence, divisez le produit en petites portions.
 - En cas de cuisson au micro-ondes, vous n'avez pas besoin d'utiliser beaucoup d'eau, ni de sel et d'épices.
Il est préférable d'ajouter le sel à la fin de la cuisson. Vous évitez ainsi que le produit ne se dessèche.
 - Après arrêt du micro-ondes, le produit continue à cuire pendant quelques instants. Veuillez tenir compte de ce point en ne réchauffant pas trop longtemps le produit.
- Important**
Si vous devez chauffer des petites quantités de poudre (séchage des herbes), placez toujours une tasse d'eau dans le micro-ondes pour éviter que ce produit ne prenne feu.
- Poisson**
Le poisson doit cuire de façon régulière. En raison de cela, enclenchez la puissance sur 40% (360 Watts) en cas de poissons fins, de poissons gras ou de petites portions. Dans d'autres cas, vous pouvez programmer sans problème un peu plus haut la puissance. Tenez compte du fait que la cuisson se poursuit.
Le poisson est cuit lorsque la chair n'est plus transparente.

Décongélation

- Décongelez toujours de grosses pièces compactes en utilisant le programme de décongélation. Comme le produit se décongèle régulièrement, vous ne risquez pas de vous trouver face à une partie extérieure desséchée et à un centre congelé.
- Pour que le processus de décongélation aille plus vite, il est recommandé de diviser le produit en morceaux.
- Insérez deux pauses en cas de grosses pièces de viande et de produits compacts.
- En cas de décongélation de produits ayant des formes inégales, couvrez les parties fines après que la moitié du temps de décongélation soit passée.
- Lors de la congélation, évitez d'utiliser de l'aluminium ou des bacs en aluminium ; congelez des produits plus plats.
- Des produits légers et poreux cuisent plus vite que des produits lourds et massifs comme, par exemple, les ragoûts et les roulades. Attention : lors de la préparation de produits poreux et légers, les bords se sèchent vite et sont vite durs.
- Les os et la graisse conduisent mieux la chaleur que la viande. Couvrez, par exemple, les pattes et les ailes de poulet avec de l'aluminium.
- Les micro-ondes pénètrent jusqu'à environ 3 cm dans le produit. Le cœur de gros produits se réchauffe du fait que la chaleur qui se trouve dans la partie chauffée (extérieur), se répartit à l'intérieur.
Les produits fins et ronds sont très vite réchauffés et sont donc plus vite prêts.
- Si la viande ou la volaille reste plus longtemps dans le micro-ondes que 15 minutes, elle brunit légèrement. Les produits qui ont besoin d'un temps de préparation plus court, peuvent être enduits de sauce "faisant dorer" (sauce Worcestershire, huile de soja ou sauce barbecue).

Facteurs qui ont une influence sur le processus de cuisson

- Les temps de préparation qui se trouvent dans ce manuel, sont des temps indicatifs. Par exemple, la température des ingrédients a une influence sur le temps de préparation. Un repas froid a besoin d'un temps de cuisson plus long qu'un repas qui se trouve à température ambiante.
- Le papier sulfurisé évite les éclaboussures. Les produits retiennent aussi mieux la chaleur ainsi.
- Les petits produits se réchauffent de façon plus régulière si vous les tenez séparés les uns des autres, de préférence en cercle dans le four à micro-ondes.

Techniques de base

Placement

- Placez sur le plateau pivotant les pièces plus grosses vers l'extérieur.
Les produits qui se trouvent sur la partie extérieure du plateau pivotant, reçoivent le plus grand nombre de micro-ondes.

Mélanger

- En mélangeant régulièrement les produits, vous répartissez la chaleur stockée. Mélangez toujours de l'extérieur vers l'intérieur vu que la partie extérieure est toujours la première à être chaude.

Retourner

- Retournez régulièrement les produits de grosse taille. Ils cuisent plus régulièrement et plus vite.

Alu

- L'aluminium bloque les micro-ondes. En couvrant les parties plus petites des produits (pieds de poulet par exemple), vous leur évitez de cuire trop vite.

Piquer

- Des produits recouverts d'une peau ou d'une coquille (oeufs, crustacés et fruits) éclatent dans le micro-ondes. En piquant auparavant à l'aide d'un bâtonnet ou d'une fourchette, vous évitez cette situation.

Contrôler

- Les produits cuisent vite. En raison de ce point, effectuez un contrôle régulier. Retirez les produits du micro-ondes avant qu'ils ne soient cuits à point.


Poursuite de la cuisson

- Après avoir retiré les produits du micro-ondes, ne les découvrez pas avant 3 à 10 minutes environ. Les produits poursuivent encore leur cuisson.

Ne couvrez pas les produits ayant une croûte sèche, comme le cake.

Puissances pour le four à micro-ondes

Dans le tableau ci-dessous, vous pouvez voir quelles sont les 5 puissances micro-ondes que vous pouvez sélectionner et les produits qui sont appropriés pour telle puissance.

Puissances	Puissance en watts	Nombre de fois qu'il faut appuyer sur la touche 	Produit
élevée (100%)	900 W	1x	– faire bouillir, réchauffer de l'eau – cuire du poulet, du poisson, des légumes
moyennement élevée (80%)	720 W	2x	– réchauffer – cuire des champignons, des crustacés – cuire des plats à base d'oeufs et de fromage
moyenne (60%)	540 W	3x	– préparer des oeufs (attention!) – cuire du riz, de la soupe
décongélation (40%)	360 W	4x	– décongeler – faire fondre du chocolat et du beurre
décongélation sensible (20%)	180 W	5x	– décongeler des produits sensibles/fragiles – décongeler des produits présentant des formes irrégulières – faire fondre de la glace – faire gonfler de la pâte

Réchauffer

Produit	Quantité	Puissance	Temps (mn)	Particularités
lait, lait au chocolat, bouillon	2 dl (1 tasse)	900 W	1 1/2 - 2 1/2	Ne couvrez pas.
potage	2 1/2 dl ((1 bol)	900 W	2 - 3	Ne couvrez pas ; mélangez 1x.
riz, repas chinois à base de riz/pâtes	1 personne	900 W	2 - 3	Mélangez 1 à 2x.
légumes	4 personnes	900 W	10 - 12	Mélangez 1 à 2x.
	1 personne	900 W	1 1/2 - 2	Remuez une fois les légumes.
	500 g	900 W	7 - 8	Remuez une fois les légumes.
repas	1 personne	900 W	3 - 4	Temps, entre autres, en fonction de la température de départ (par ex. sortant du réfrigérateur ou non).
pièce de viande importante (cuite)	500 g	décongeler (360 W)	7 - 9	Ne couvrez pas et enduisez éventuellement de beurre fondu ou d'huile.
viande rôtie en sauce	4 tranches	900 W	5 - 7	Couvrez.
saucisse fumée	250 g	720 W	1 1/2 - 2	Piquez avec une fourchette un sac sous vide.
demi-poulet	400 g	900 W	3 - 5	Couvrez le poulet à mi-temps de la préparation, déposez-le ensuite dans un plat sans couvercle.
poisson poêlé	150 g	900 W	1 - 3	Ne couvrez pas.

Cuisson des légumes

- Utilisez si possible des légumes frais. Si les légumes sont un peu fanés du fait que vous les avez depuis un certain temps, mettez-les dans l'eau froide pendant quelques instants pour qu'ils reprennent de la vigueur.
- Utilisez un grand plat pour la cuisson des légumes. Répartissez les légumes sur ce plat de telle manière que vous n'ayez pas une grosse épaisseur.
- Faites cuire les légumes avec un petit d'eau à moins que le tableau ne le mentionne autrement.
- Couvrez toujours le plat avec un couvercle ou un film à micro-ondes.
- N'ajoutez pas de sel. Les sels qui sont naturellement présents dans les légumes donnent en principe suffisamment de goût. Si vous souhaitez ajouter du sel, faites-le après la cuisson.
- Le temps de cuisson des légumes doit être le plus court possible. Tenez compte de l'après-cuisson.
- Contrôlez avec un bâtonnet ou une fourchette si le légume est cuit.

Produit	Quantité	Puissance	Temps (mn)	Particularités
pommes de terre	500 g	900 W	6 - 7	Choisissez des pommes de terre de même taille.
chicorée	500 g	900 W	6 - 7	
céleri	500 g	900 W	7 - 8	Grattez si nécessaire la partie inférieure des branches. Coupez en morceaux de 2,5 cm.
chou-fleur	500 g	900 W	7 - 9	Choisissez des bouquets de même taille.
brocoli	500 g	900 W	7 - 8	Choisissez des bouquets de même taille.
chou chinois	500 g	900 W	6 - 8	Coupez le chou en morceaux.
chou-rave	500 g	900 W	7 - 9	Coupez le chou-rave en dés.
poireau	500 g	900 W	7 - 8	Coupez le poireau en morceaux de 2 cm.
chou rouge	500 g	900 W	8 - 10	Enlevez le trognon et la nervure. Coupez le chou en morceaux. Ajoutez 2-4 cuillers à soupe d'eau.
haricot mange-tout	500 g	900 W	7 - 8	Ajoutez 2-4 cuillers à soupe d'eau.
épinard	500 g	900 W	5 - 7	Ne dépassez pas les 500 g. Au-delà, utilisez une casserole pour la cuisson.
choux	500 g	900 W	7 - 8	Ajoutez $\frac{3}{4}$ dl d'eau.
endives	500 g	900 W	7 - 8	Disposez les endives côté épais vers l'extérieur.
chou blanc	500 g	900 W	8 - 9	Utilisez seulement du chou frais. Enlevez la nervure. Coupez le chou en morceaux et ajoutez 2-4 cuillers à soupe d'eau.
carottes	500 g	900 W	7 - 8	Utilisez seulement de jeunes carottes. Ajoutez 2 cuillers à soupe d'eau et éventuellement un morceau de beurre.
pomme pochée (6 moitiés)	500 g	900 W	4 - 5	Épluchez les pommes, coupez-les en deux et enlevez le cœur. Déposez-les en cercle sur le plat. Ajoutez éventuellement de la mélasse, de la cannelle et des raisins secs.
champignons à l'étouffée	250 g	900 W	2 - 3	Nettoyez les champignons avec un chiffon humide. Faites revenir les champignons éventuellement avec du beurre et un oignon haché. Coupez les gros champignons en lamelle.

Cuisson du riz et des pâtes

Produit	Quantité	Puissance	Temps (mn)	Particularités
riz	250 g	900 W	5	Lavez le riz. Mettez le riz dans un plat et ajoutez 3 dl d'eau. Couvrez le plat et portez à ébullition. Lorsque l'ébullition est atteinte, mélangez 1x et utilisez une puissance plus faible. Faites cuire le riz 10 minutes.
		360 W	10	
riz complet	250 g	900 W	6	Lavez le riz. Mettez le riz dans un plat et ajoutez 3 dl d'eau. Couvrez le plat et portez à ébullition. Lorsque l'ébullition est atteinte, mélangez 1x et utilisez une puissance plus faible. Faites cuire le riz 10 minutes.
		360 W	15	
pâtes	250 g	900 W	7	Mettez 1,3 litre dans un grand plat. Portez à ébullition. Ajoutez les pâtes. Utilisez une puissance plus faible pour cuire les pâtes.
		360 W	7	

Entretien de votre appareil

Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur dans le placard à compteurs sur zéro avant de commencer l'entretien de votre four micro-ondes.

Nettoyez directement l'intérieur après usage.

Utilisez un chiffon humide pour éliminer la condensation, le liquide qui a débordé et les restes d'aliments. Les miettes et le liquide restant absorbent l'énergie du micro-ondes et prolongent les temps de cuisson

Nettoyez régulièrement les faces intérieures et extérieures ; utilisez de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement le four avec un torchon sec.

Le recouvrement du distributeur à micro-ondes doit être propre. Vérifiez son état de propreté (à droite de l'enceinte du four). Un risque d'étincelle peut se présenter en cas d'encrassement du recouvrement.

Nettoyez régulièrement les accessoires ; utilisez une brosse avec de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement les accessoires avec un chiffon sec.

Les odeurs vont disparaître si vous mettez un verre de vinaigre ou d'eau avec du citron dans l'enceinte du four. Enclenchez le four pendant 2 minutes à pleine puissance. Essayez ensuite à l'aide d'un chiffon humide.

Contrôlez régulièrement l'état de la fermeture de la porte et le caoutchouc de la porte.

N'utilisez pas le four si la porte ou la fermeture de la porte ne sont pas en bon état.

Pannes

Si les résultats de cuisson ne vous satisfont pas, si des étincelles se produisent dans le four micro-ondes, si l'appareil ne fonctionne pas, etc., essayez d'abord de chercher les causes de la panne avant d'appeler le service après-vente.

Vous pouvez faire cela en vous aidant des points suivants :

- L'appareil est-il branché ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- La puissance et la durée de cuisson sont-elles bien programmées ?
- Y-a-t-il des objets dans le four à micro-ondes qui ne doivent pas s'y trouver ?
- Avez-vous utilisé l'ustensile de cuisine correct ?
- L'anneau conducteur et le plateau pivotant sont-ils dans le four micro-ondes ?
- Les points d'aération ne sont-ils pas bloqués ?
- L'aliment est-il suffisamment décongelé ?
- Avez-vous retourné ou mélangé les aliments pendant l'opération ?
- Est-ce que la sécurité enfants a été enclenchée ?

Que faire de l'emballage et de l'appareil

Un appareil usé doit être mis sans attendre dans un état ne permettant pas son utilisation. Dans ce cas, débranchez l'appareil, puis coupez le cordon d'alimentation.

Ne vous débarrassez pas n'importe comment d'un four micro-ondes usé, observez également les directives établies par les pouvoirs publics.

Vous ne devez pas non plus vous débarrasser n'importe comment de l'emballage qui a servi à votre four micro-ondes.

L'administration peut vous fournir des informations sur la manière de vous débarrasser correctement de vos appareils usés.

Données techniques

Alimentation	230 V – 50 Hz
Puissance connectée	1300 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Sortie four micro-ondes (IEC 705)	900 W
Dimensions (lxhxp)	512 x 307 x 385 mm

Gerätebeschreibung

Bedienungsblende

1. Stop / clear
2. Zeiteinstellung (10 sec.)
3. Zeiteinstellung (1 min.)
4. Zeiteinstellung (10 min.)
5. Auftauautomatik Programme
6. Gewichtseinstellung /Zeit mehr /weniger
7. Garautomatik-Programme für tiefgekühltes Gemüse
8. Garautomatik-Programm Gemüse
9. Garautomatik-Programm Röstkartoffeln
10. Display
11. Uhr
12. Kurzzeitwecker
13. Mikrowellenleistung
14. Quick start
15. Türverriegelung

Zubehör

1. Führungsring
2. Gläsern Drehteller

Das Mikrowellengerät darf nicht ohne Führungsring und Drehteller benutzt werden.

Vorwort

In diesem Handbuch finden Sie alles Wissenswerte über die Installation, Sicherheit, Bedienung und Pflege Ihres Gerätes.

Wenn Sie die übrigen Anweisungen durchlesen, sind Sie rasch über alle Möglichkeiten des Gerätes unterrichtet.

Dieses Handbuch sorgfältig aufbewahren. Auch für einen Nachbesitzer dieses Gerätes kann es von Nutzen sein.

Viel Spaß.

Einleitung

Garen in Ihrer neuen Mikrowelle ist sicher und komfortabel. Sie servieren im Handumdrehen die köstlichsten Gerichte.

Das Gerät läßt sich durch die Gar- und Auftauautomatik-Programme äußerst einfach bedienen.

Das Mikrowellengerät läßt sich außerdem einfach reinigen.

Inhaltsangabe

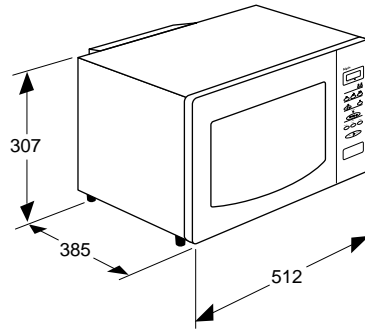
■ Sicherheit	2
Zu Ihrer Sicherheit	2
■ Aufstellen	2
Aufstellen	2
■ Anschluß	3
Elektrischer Anschluß	3
■ Allgemein	3
Wie funktioniert das Mikrowellengerät?	3
■ Vor Benutzung	4
Vor der ersten Benutzung	4
Worauf Sie achten müssen	4
■ Bedienung	5 - 15
Zeitschaltuhr	5
Garen	6
Schnellstart	7
Garen in 2 Phasen	8
Garautomatik	9
Auftauautomatik	11
"- und "+" Tasten	13
Kurzzeitwecker	14
Kindersicherung	15
■ Gartips	16 - 18
Erwärmen und Garen	16
Auftauen	17
Faktoren, die Einfluß auf den Garvorgang haben	17
Grundtechniken	18
■ Gartabellen	19 - 21
Mikrowellenleistungsstufen	19
Erwärmen	19
Garen von Gemüse	20
Garen von Reis und Teigwaren	21
■ Pflege	22
Pflege Ihres Gerätes	22
■ Störungen	22
Störungen	22
■ Verpackung	23
Entsorgen von Verpackung und Gerät	23
■ Technische Daten	23
Technische Daten	23

Zu Ihrer Sicherheit

- Das Gerät ist spannungslos zu machen, bevor mit Reparatur- oder Reinigungsarbeiten angefangen wird. Empfohlen wird, hierfür den Netzstecker zu ziehen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den gedachten Zweck zu benutzen, nämlich zur Zubereitung von Gerichten. Jede andere Benutzung ist als unsachgemäß und gefährlich zu betrachten. Wir übernehmen keinerlei Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße, falsche oder sinnlose Benutzung verursacht werden.
- Kinder sehen die Gefahren nicht, die bei der Bedienung von Elektrogeräten entstehen können. Lassen Sie darum Kinder nicht das Mikrowellengerät bedienen.
- Ihr Mikrowellengerät ist nur sicher, wenn die Tür gut schließt. Niemals einen Gegenstand zwischen der Backofentür abstellen. Und sorgen Sie dafür, daß die Tür und die Gummidichtung immer sauber sind.
- Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht, wenn die Tür verbogen ist, Schlösser defekt oder lose sind oder wenn die Abdichtung Beschädigungen aufweist.
- Benutzen Sie das Mikrowellengerät nur zum Auftauen und Zubereiten von Gerichten und nicht zum Trocknen von Kleidung oder Papier beispielsweise. Sie können sich entzünden.
- Schalten Sie das Mikrowellengerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn sich etwas im Backofen entzündet. Halten Sie die Backofentür dann geschlossen.

Aufstellen

- Stellen Sie das Mikrowellengerät auf einem stabilen und flachen Untergrund auf.
- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung rund um das Mikrowellengerät. Das Gerät muß an der Rückwand und an den Seiten mindestens 10 cm Freiraum haben.



- Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
- Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Sender und Empfänger wie Radios und Fernseher können die Funktion des Gerätes beeinflussen.
- Das Gerät kann auch eingebaut werden.

Elektrischer Anschluß

Für dieses Gerät ist eine Netzspannung von 230 V, 50 Hz Wechselstrom erforderlich.

Das Gerät muß immer geerdet sein und darf unter keinen Umständen an ein Gleichstromnetz angeschlossen werden.

Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf.

Wie funktioniert das Mikrowellengerät

Ein Mikrowellengerät ist ein Kochgerät, das mit Mikrowellen Speisen erhitzt. Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen, die mit Radio- und Fernsehwellen zu vergleichen sind. Ein Radio setzt diese Wellen in einen Ton um. In einem Mikrowellengerät werden die Wellen in Wärme umgesetzt.

Die Wärme entsteht dadurch, daß die Mikrowellen die in allen Speisen vorhandenen Wasser- und Fettmoleküle beschleunigen. Die Moleküle berühren sich in hohem Tempo, wodurch Reibung entsteht. Und Reibung erzeugt Wärme. (Sie merken es, wenn Sie schnell Ihre Hände reiben).

Das Mikrowellengerät erwärmt Speisen sehr intensiv, da die Wellen direkt in die Speisen eindringen. Die Mikrowellen erwärmen somit nicht nur die Außenseite, wie dies beim konventionellen Garen der Fall ist, sondern dringen tief in die Speisen ein. Deshalb ist die Zubereitungszeit bei kleinen Mengen gegenüber dem herkömmlichen Garen viel kürzer.

Vor der ersten Benutzung

Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

Reinigen Sie den Backofenraum und das Zubehör mit einem feuchten Tuch. Keine Scheuermittel oder stark riechende Reinigungsmittel verwenden.

Legen Sie den Führungsring in die Mitte des Garraums. Legen Sie den Drehteller auf den Führungsring.

Das Mikrowellengerät darf nicht ohne Führungsring und Drehteller benutzt werden.

Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Dies kann zur Beschädigung des Backofens führen.

Testen Sie die richtige Funktion des Mikrowellengerätes. Stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Schalten Sie das Gerät eine Minute auf der höchsten Stufe ein (siehe Seite 6 Garen), das Wasser muß nach Ablauf heiß sein.

Achtung:

Zum Kochen von Flüssigkeit (Wasser z.B.) einen Plastiklöffel in die Tasse geben.

Flüssigkeiten, die im Mikrowellengerät zum Kochen gebracht werden, können den Siedepunkt ohne sichtbare Luftbläschen in der Flüssigkeit erreichen. Dies kann zur Folge haben, daß die Flüssigkeit beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät plötzlich überkocht, so daß Verbrennungsgefahr besteht.

Worauf Sie achten müssen

Wenn die Tür bei eingeschaltetem Mikrowellengerät geöffnet wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus und die eingestellte Zeit wird angehalten.

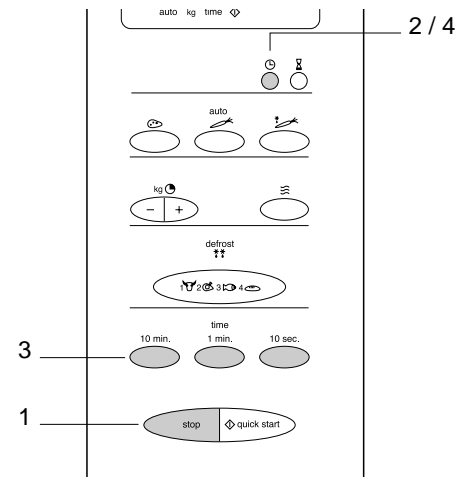
Nehmen Sie als Faustregel, daß eine doppelte Menge bei Benutzung des Mikrowellengerätes eine doppelte Garzeit beinhaltet.

Nicht alle Materialien können in der Kombi-Mikrowelle benutzt werden. In nachstehender Tabelle ist angegeben, welche Materialien benutzt und nicht benutzt werden können.

Material	Zulässig
Papier	Ja
Alufolie*	Ja
Frischhaltefolie	Ja
Alubehälter	Nein
Tiefkühl-/Mikrowellengeschirr	Ja
Hitzebeständiger Kunststoff	Ja
Unglasiertes Steingut	Nein
Glasiertes Steingut	Ja
Metallkochgerät	Nein
Normalglas	Ja
Pyrex und sonstiges feuerfestes Glas und Keramik	Ja
Teller mit Metalldekor	Nein
Metallverschlüsse	Nein
Quecksilberthermometer	Nein
Verschlossener Topf	Nein
Flasche mit schmalen Hals	Nein
Bratbeutel	Ja

* Durch Abdecken von dünneren Teilen der Speisen (z.B. Hähnchenkeulen) wird zu schnelles Garen vermieden.

Zeitschaltuhr



Hinweise

Ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose, wenn im Anzeigefeld unbekannte Zeichen erscheinen.

Wenn Sie die Zeitschaltuhr nach der Einstellung statt 12-Stunden-Zeitangabe auf 24-Stunden-Zeitangabe einstellen wollen, ist das Gerät erst stromlos zu machen. Schließen Sie das Gerät dann wieder an und stellen Sie die Uhr ein.

Die Zeitschaltuhr geht so lange, wie Netzspannung besteht. Wenn keine Zeit eingestellt wurde, wird auf dem Anzeigefeld "0" angezeigt. Die Uhr kann auf 12- oder 24-Stunden-Zeitangabe eingestellt werden. Beim Einstellen der Uhr blinkt ein Doppelpunkt. Nach erfolgter Einstellung der Uhr hört das Blinken auf.

Beispiel:

Sie möchten die Uhr auf 14:35 Uhr einstellen.

Uhr einstellen

1. Drücken Sie **stop**.

2. Drücken Sie **⊖**.

Das Anzeigefeld zeigt "24 H" an.

Nochmals **⊖** drücken, wenn Sie die Uhr auf 12 Stunden-Zeitangabe einstellen wollen.

3. Stellen Sie die Tageszeit mit der Taste **10 min.** ein.

Drücken Sie 14x die Taste **10 min.** oder halten Sie die Taste **10 min.** gedrückt, bis "14" im Anzeigefeld erscheint.

Stellen Sie die Minuten mit den Tasten **1 min.** und **10 sec.** ein.

Drücken Sie 3x die Taste **1 min.**- oder halten Sie die Taste **1 min.**-gedrückt, bis "3" im Anzeigefeld erscheint.

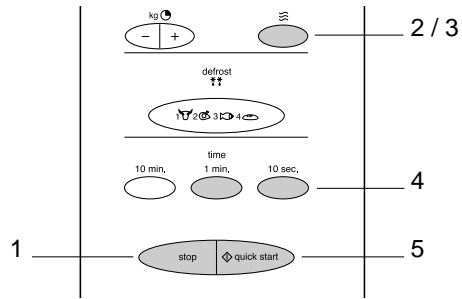
Drücken Sie 5x die Taste **10 sec.** oder halten Sie die Taste **10 sec.** gedrückt, bis "5" im Anzeigefeld erscheint.

4. Drücken Sie nochmals **⊖**.

Die Uhr läuft jetzt.

Garen

Leistung		Drücken Sie \approx
Hoch (100%)	900 W	1x
Mittelhoch (80%)	720 W	2x
Mittel (60%)	540 W	3x
Auftauen (40%)	360 W	4x
Auftauen empfindlich (20%)	180 W	5x
Hoch (100%)	900 W	6x



Sie können aus 5 Leistungsstufen wählen.

Sie aktivieren die Leistungsfunktion, indem

Sie \approx drücken. Dadurch wird automatisch die maximale Leistungsstufe eingestellt.

Sie können dann die gewünschte Leistungsstufe wählen, indem Sie mehrmals \approx drücken.

Beispiel:

Sie möchten Fisch 5 Minuten und 30 Sekunden bei mittlerer Leistungsstufe garen (60%).

1. Drücken Sie **stop**.
2. Drücken Sie \approx , um die Mikrowellenfunktion zu wählen.
3. Drücken Sie 2x \approx , um die mittlere Leistungsstufe (60%) einzustellen.
4. Drücken Sie 5x **1 min.** und 3x **10 sec.**, um eine Garzeit von 5 Minuten und 30 Sekunden einzustellen.
5. Drücken Sie **quick start**.

Das Mikrowellengerät ist eingeschaltet.

Schnellstart

Durch Druck der Starttaste können Sie 30 Sekunden lang bei maximaler Leistungsstufe garen. Durch wiederholten Druck der Taste kann die Garzeit in Stufen von 30 Sekunden verlängert werden.

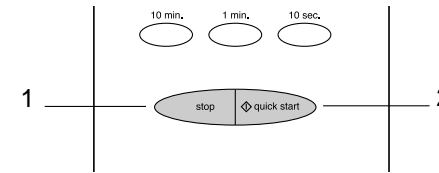
Eine maximale Garzeit von 10 Minuten kann eingestellt werden.

Beispiel:

Sie möchten 2 Minuten lang ein Gericht bei hoher Leistungsstufe garen.

1. Drücken Sie **stop**.
2. Drücken Sie 4x **quick start** zur Einstellung einer Zubereitungszeit von 2 Minuten bei hoher Leistungsstufe.
3. Sie können die Garzeit zwischenzeitlich verlängern, indem Sie einmal oder mehrere Male **quick start** drücken.

Das Mikrowellengerät ist eingeschaltet.



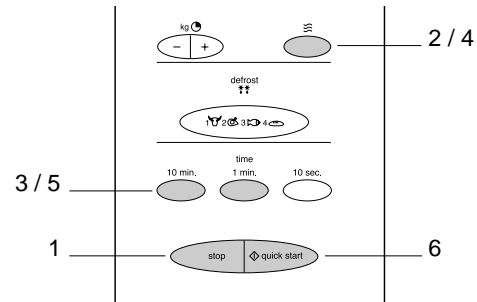
Hinweis

Siehe Seite 16-21 für Gartips und -tabellen. Die Tabellen informieren Sie über Gerichte, Mikrowellenleistungen und Garzeiten.

Hinweis

Siehe Seite 16-21 für Gartips und -tabellen. Die Tabellen informieren Sie über Gerichte, Mikrowellenleistungen und Garzeiten.

Garen in 2 Phasen



Beim 2-Phasen-Garprogramm darf die Mikrowellentür geöffnet werden, um das Gericht zu überprüfen. Nachdem Sie die Tür wieder geschlossen und Start gedrückt haben, wird das Garprogramm fortgesetzt.

Beispiel:

Sie möchten 5 Minuten lang bei hoher Leistungsstufe (1. Phase) und dann 13 Minuten bei mittel-niedriger Leistungsstufe (40 %, 2. Phase) garen.

1. Phase:

1. Drücken Sie **stop**.
2. Drücken Sie 1x **≡**, um die Mikrowellenfunktion zu wählen.
3. Drücken Sie 5x **1 min.**, um eine Garzeit von 5 Minuten einzustellen.

2. Phase:

4. Drücken Sie 4x **≡**, um eine Mikrowellenleistung von 40% einzustellen.
5. Drücken Sie 1x **10 min.** und 3x **1 min.**, um eine Garzeit von 13 Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie **◇ quick start**.

Das Mikrowellengerät ist eingeschaltet. Die Einstellungen für Phase 1 erscheinen im Anzeigefeld, bis das 2. Programm beginnt.

Zwischen den 2 Phasen ertönen zwei Signaltöne.

Hinweise

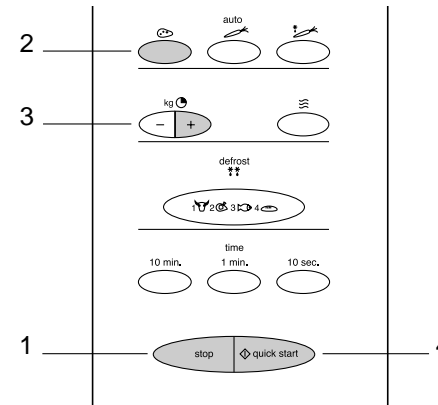
Das Garprogramm kann unterbrochen werden, wenn Sie 1x **stop** drücken.

Schließen Sie die Tür und drücken Sie **◇ quick start** um den Garvorgang fortzusetzen.

Drücken Sie 2x **stop** um das Programm zu löschen.

Siehe Seite 16-21 für Gartips und -tabellen. Die Tabellen informieren Sie über Gerichte, Mikrowellenleistungen und Garzeiten.

Garautomatik



Die Garautomatik (auto cook) bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Lieblingsgerichte einfach zuzubereiten. Sie können aus zwei Garprogrammen wählen: Röstkartoffeln und Gemüse. Sie brauchen nur die Art des Gerichtes und das Gewicht zu wählen. Alles Weitere macht das Gerät.

Beispiel:

Sie möchten 0,6 kg Röstkartoffeln zubereiten.

1. Drücken Sie **stop**.
2. Drücken Sie **⊕**, um das Garprogramm für Röstkartoffeln zu wählen.
3. Stellen Sie das Gewicht mit **kg** ein.

Drücken Sie 5x **▷**, um das Gewicht von 600 g einzustellen.

4. Drücken Sie **◇ quick start**.

Das Mikrowellengerät ist eingeschaltet.

In der Tabelle auf der nächsten Seite lesen Sie, welche Garprogramme gewählt werden können. Sie können auch lesen, wie und für welche Gerichte Sie diese Programme wählen.

Hinweise

Das Gewicht für Kartoffeln wird bei erster Betätigung der Taste **kg** bereits mit 0,1 angezeigt. Wenn Sie anschließend 5x die Taste drücken, stellen Sie ein Gewicht 600 g ein. Das Gewicht für Gemüse wird bei erster Betätigung der Taste **kg** bereits mit 0,2 angezeigt.

Siehe Seite 16-21 für Gartips und -tabellen.

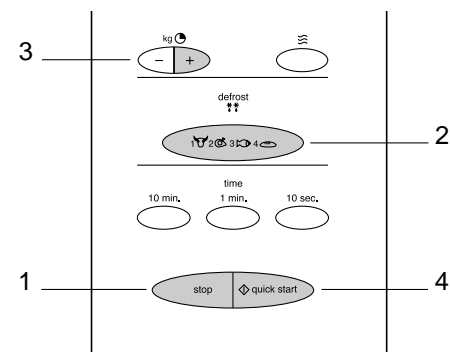
Garautomatik-Programme

In nachstehender Tabelle können Sie sehen, welche Garprogramme verfügbar sind und für welche Gerichte diese Programme geeignet sind.

Programm/Gericht	Temperatur	Geschirr	Besonderheiten
Röstkartoffeln (0,1 kg – 1,0 kg)	Zimmertemperatur	Glasschale	Kartoffeln waschen und trocknen. Ein paar Mal mit einer Gabel in die Kartoffeln stechen. In die Mitte des Glasdrehtellers die Kartoffeln auf legen. Nach Ablauf des Programmes 5 Minuten nachgaren lassen.
Frischgemüse (0,2 kg – 0,8 kg)	Zimmertemperatur	Glasschale	Gemüse in eine geeignete Schale legen. 30 ml Wasser je 200 g Gemüse begeben. Nach Ablauf des Programmes 3 Minuten nachgaren lassen.
Tiefkühlgemüse (0,2 kg – 0,8 kg)	gefroren	Glasschale	Gemüse in eine geeignete Schale legen. 30 ml Wasser je 200 g Gemüse begeben. Einen Deckel auf die Schale legen. Nach Ablauf des Programmes 3 Minuten nachgaren lassen.

Auftauautomatik

Speisart	Symbol	Tastendruck Defrost-Taste (Auftautaste)
Fleisch		1x
Geflügel		2x
Fisch		3x
Brot		4x



Zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln stehen 4 Auftauprogramme (auto defrost) zur Verfügung. Sie brauchen nur das Gewicht der aufzutauenden Speise einzustellen.

Beispiel:

Sie möchten 1,4 kg Huhn auftauen.

Wiegen Sie das Gericht. Entfernen Sie alle metallhaltigen Gegenstände wie Metallverschlüsse und Verschlüsse mit Metalldrahtenden.

1. Drücken Sie **stop**.
2. Drücken Sie 2x **defrost** , um das Auftauprogramm für Geflügel zu wählen. *Im Anzeigefeld erscheint dEF2.*

3. Stellen Sie das Gewicht mit **kg** ein.

Drücken Sie 14x **+>**, um ein Gewicht von 1400 g einzustellen.

4. Drücken Sie **quick start**.

Das Mikrowellengerät ist eingeschaltet.

Hinweise

Während der Auftauzeit ertönt ein Signalton. Das Gericht kann jetzt gewendet werden. Nehmen Sie (wenn möglich) bereits aufgetaute Speisen heraus. Drücken Sie **quick start**, um weiter zu machen. Wenn Sie auf das Signal nicht reagieren, hört es nach einiger Zeit von selbst auf. Das Programm wird fortgesetzt.

Wenn Sie **<-** oder **>+** gedrückt halten, läuft die Gewichtsanzeige im Anzeigefeld schnell weiter.

Siehe Seite 16-22 für Gartips.

In der Tabelle auf der nächsten Seite lesen Sie, welche Auftauprogramme gewählt werden können. Sie können auch lesen, wie und für welche Gerichte Sie diese Programme wählen.

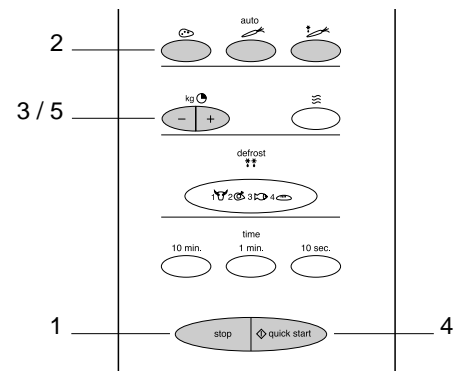
Auftau-Automatikprogramme

In nachstehender Tabelle können Sie sehen, welche Auftauprogramme benutzt werden können und für welche Gerichte die Programme geeignet sind.

Programm	Speisenart	Tastendruck	Mind.-/Höchstgewicht
1. Fleisch	Rindfleisch: Lammfleisch: Schweinefleisch: Kalbfleisch:	Hackfleisch, Fleischwürfel, Stück, Rollbraten Hackfleisch, Fleischwürfel, Stück, Rollbraten Hackfleisch, Fleischwürfel, Stück, Rollbraten Hackfleisch, Fleischwürfel, Stück, Rollbraten	1x 0,1 / 4,0 kg
2. Geflügel	Huhn/Hähnchen: Pute:	Ganzes Hähnchen (< 2kg), Hähnchenbrust, Hähnchenkeulen Putenbrust (<2 kg), Putenkeulen	2x 0,1 / 4,0 kg
3. Fisch	Fisch: Schalen-/Krustentiere:	Filets, Scheiben, ganzer Fisch Krabben, Krebse, Garnelen, Muscheln	3x 0,1 / 4,0 kg
4. Brot	Geschnittenes Grau-/Weißbrot, Brötchen Stangenbrot, Croissants		4x 0,1 / 0,5 kg

- Obwohl das Programm automatisch auftaut, müssen Sie die Gerichte genau wie bei Handbetrieb regelmäßig kontrollieren.
- Zur Erzielung bester Ergebnisse erst die Verpackung von Fleisch und Fisch entfernen. Verpackungen können den Auftauvorgang negativ beeinflussen. Durch vorhandene Fisch- oder Fleischfeuchtigkeit kann Dampfbildung auftreten. Dadurch wird die Außenseite des Gerichts ungewollt zum Kochen gebracht.
- Wenn sich die Verpackung schwer entfernen läßt, können Sie das Gericht am besten ein Viertel der Auftauzeit, die im Anzeigefeld angezeigt wird, auftauen lassen. Nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät, entfernen Sie die Verpackung und stellen Sie das Gericht wieder in das Gerät, um den Auftauvorgang fortzusetzen.
- Legen Sie das Gericht in eine flache Glasaufform, um eventuell frei werdende Feuchtigkeit aufzufangen.
- Der Kern des Gerichts muß noch gefroren sein, wenn Sie es aus dem Gerät herausnehmen.
- Legen Sie Küchenpapier zwischen Brotschnitten. Schneiden Sie Brötchen erst auf.
- Wählen Sie für andere Gerichte eine Leistung von 40% (auftauen) oder 20% (auftauen empfindlich).

"-" und "+" Tasten



Die Garautomatik-Programme arbeiten mit einer fest eingestellten Zeit. Sie können diese Zeit während des Programmes mit der "-" oder "+" können Sie diese Gerätetasten zum Garen benutzen, wenn die Zeit nachgestellt werden soll (siehe Seite 6).

Eine kürzere Auftauzeit:

1. Drücken Sie **stop**.
 2. Wählen Sie ein Automatikprogramm mit , oder .
 3. Stellen Sie das Gewicht ein mit **kg**.
 4. Drücken Sie **quick start**.
 5. Drücken Sie **-**.
- Bei jedem Druck der Taste wird die Auftauzeit um 10 Sekunden verkürzt.

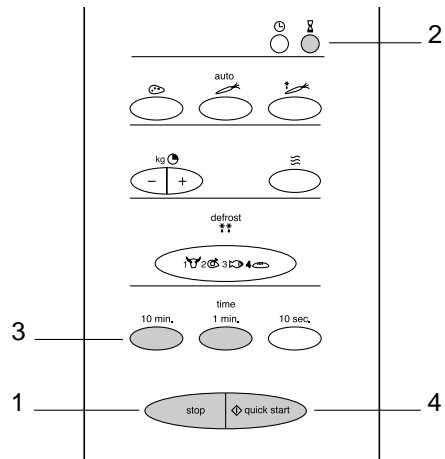
Eine längere Auftauzeit:

1. Drücken Sie **stop**.
 2. Wählen Sie ein Automatikprogramm mit , oder .
 3. Stellen Sie das Gewicht ein mit **kg**.
 4. Drücken Sie **quick start**.
 5. Drücken Sie **+**.
- Bei jedem Druck der Taste wird die Auftauzeit um 10 Sekunden verlängert.

Hinweis:

Stellen Sie die Garzeit nach Wunsch nach mit den **<** und **>** Tasten, wenn die Garzeit bei kombiniertem Garen oder bei Benutzung der Garautomatik-Programme verkürzt oder verlängert werden muß.

Kurzzeitwecker



Der Kurzzeitwecker arbeitet unabhängig vom Gerät. Das Mikrowellengerät braucht nicht eingeschaltet zu sein. Das ist praktisch, wenn Sie zum Beispiel ein Ei auf einem Kochfeld kochen wollen.

Beispiel:

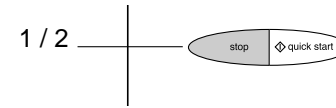
Sie wollen den Kurzzeitwecker auf 15 Minuten einstellen.

Einstellen der Uhr

1. Drücken Sie **stop**.
2. Drücken Sie **10 min.**
3. Drücken Sie 1x **10 min.** und 5x **1 min.** für eine Weckerzeit von 15 Minuten.
4. Drücken Sie **quick start**.

Der Kurzzeitwecker ist eingeschaltet. Die Zeit im Anzeigefeld zählt zurück. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und im Anzeigefeld wird das Wort "End" sichtbar.

Kindersicherung



Sie können Ihr Mikrowellengerät "verriegeln", so daß das Gerät nicht mehr in Betrieb gesetzt werden kann.

Inbetriebsetzung der Kindersicherung

1. Drücken Sie **stop**.
2. Drücken Sie **stop** und halten Sie diese Taste gedrückt, bis **L** links im Anzeigefeld erscheint und ein Signalton ertönt.
3. **L** bleibt im Anzeigefeld sichtbar. Die Zeitanzeige ist verschwunden.

Alle Bedienungsfunktionen sind außer Betrieb gesetzt.

Ausschalten der Kindersicherung

1. Drücken Sie **stop** und halten Sie diese Taste gedrückt, bis **L** aus dem Anzeigefeld verschwindet und ein Signalton ertönt.

Das Mikrowellengerät kann wieder normal benutzt werden.

Erwärmen und Garen

- Geben Sie die Gerichte in passendes Geschirr.
- Gerichte vorzugsweise mit Mikrowellenfolie oder einem passenden Deckel zudecken. Nach Ablauf der Garzeit die Folie oder den Deckel vorsichtig entfernen. Der frei werdende Dampf kann sehr heiß sein!
- Gerichte, die schnell austrocknen, eventuell anfeuchten. Stellen Sie Kartoffeln und Gemüse erst kurz in kaltes Wasser, bevor sie in das Gerät gestellt werden. Damit wird vermieden, daß sich an der Oberfläche eine Haut bildet.
- Flache Speisen sind schneller warm als schmale, hohe Speisen.
- Zur Erzielung eines gleichmäßigen Ergebnisses empfiehlt es sich, Speisen ein- bis zweimal umzurühren oder zu wenden.
- Wählen Sie zum Erwärmen von bereits zubereiteten Gerichten immer die höchste Mikrowellenstufe.
- Verteilen Sie die Speise vorzugsweise in kleine Stücken.

- Beim Mikrowellengaren brauchen Sie nur wenig Wasser, Salz und Gewürze beizugeben. Salz können Sie am besten nach Ablauf begeben. Damit vermeiden Sie, daß die Speise Feuchtigkeit abscheidet.
- Nach dem Ausschalten des Gerätes gart die Speise noch etwas nach. Berücksichtigen Sie dies, damit das Gericht nicht zu lange erwärmt wird.

Wichtig

Stellen Sie beim Erwärmen von kleinen Mengen pulverförmiger Produkte (z.B. beim Trocknen von Kräutern) immer einen Becher Wasser in das Gerät. Sonst besteht die Gefahr der Selbstentzündung.

Fisch

Fisch muß allmählich gar werden. Schalten Sie darum bei dünnen, fetten Fischen oder kleinen Portionen eine Leistung von 40% (360 Watt) ein. In anderen Fällen können Sie die Leistung ruhig etwas höher einstellen. Berücksichtigen Sie jedoch ein Nachgaren. Fisch ist gar, wenn das Fleisch undurchsichtig geworden ist.

Auftauen

- Tauen Sie große und kompakte Stücken immer mit Hilfe des Auftauprogramms auf. Durch allmähliches und gleichmäßiges Auftauen wird vermieden, daß die Speise außen austrocknet und innen noch gefroren ist.
- Damit der Auftauvorgang schneller verläuft, empfiehlt es sich, die Speise nach einiger Zeit in Stücke zu verteilen.
- Legen Sie bei großen Fleischstücken und kompakten Speisen zweimal eine Pause ein.
- Beim Auftauen von unregelmäßig geformten Speisen können Sie die dünnen Teile nach der Hälfte der Auftauzeit zudecken oder mit Alufolie umwickeln.
- Beim Einfrieren können Sie schon das Auftauen im Mikrowellengerät berücksichtigen, indem Sie keine Alufolie oder -behälter benutzen, sondern die Speisen in flachen Portionen einfrieren.

Faktoren, die Einfluß auf den Garvorgang haben

- Die Zubereitungszeiten in diesem Buch sind Richtwerte. So ist die Temperatur der Zutaten für die Zubereitungszeit ausschlaggebend. Kaltes Gargut braucht eine längere Garzeit als Gargut bei Zimmertemperatur.

- Leichte, poröse Gerichte garen schneller als schwere und massive Gerichte wie Schmorgerichte und Rollbraten. Passen Sie bei der Zubereitung von leichten, porösen Gerichten auf. Die Ränder werden schnell trocken und zäh.
- Knochen und Fett leiten Wärme besser als Fleisch. Decken Sie zum Beispiel Hähnchenkeulen und -flügel mit Alufolie ab.
- Mikrowellen dringen bis ungefähr 3 cm in das Gericht ein. Der Kern von dicken Speisen wird dadurch erhitzt, daß sich die Wärme von außen nach innen ausbreitet. Dünne und ringförmige Speisen werden am schnellsten erhitzt und sind somit auch schneller gar.
- Fleisch und Geflügel, das länger als ca. 15 Minuten im Mikrowellengerät gegart wird, erhält eine leichte Bräunung. Speisen mit kürzerer Zubereitungszeit können Sie vorher mit einer "bräunenden" Soße einreiben, wie z.B. Worcestershire-Soße, Sojaöl oder Grillsoße.

- Fettfreies Papier verhindert Fettspritzer. Die Speisen halten auch besser die Wärme fest.
- Kleine Speisen werden gleichmäßiger erwärmt, wenn Sie diese über den Garraum verteilen, vorzugsweise kreisförmig.

Grundtechniken

Einlegen

- Legen Sie dickere Stücken auf dem Drehteller nach außen.
Speisen, die außen auf dem Drehteller liegen, erhalten die meisten Mikrowellen.

Rühren

- Durch regelmäßiges Rühren von Gerichten verbreitet sich die gespeicherte Wärme. Rühren Sie immer von außen nach innen, da die Außenseite des Gerichtes immer zuerst warm wird.

Wenden

- Große, dicke Speisen regelmäßig wenden. Sie garen dann regelmäßiger und schneller.

Alufolie

- Alufolie blockiert die Mikrowellen. Wenn Sie dünnere Teile von Speisen (z.B. Hähnchenkeulen) abdecken, wird vermieden, daß sie zu schnell garen.

Anstechen

- Speisen mit einer Haut oder Schale wie Eigelb, Schalentiere und Obst plätzen im Mikrowellengerät. Wenn Sie sie mit einer Gabel oder Holzstäbchen mehrmals anstechen, wird dies vermieden.

Kontrollieren


- Gerichte garen schnell. Kontrollieren Sie darum regelmäßig. Nehmen Sie Gerichte, kurz bevor sie gar sind, aus dem Gerät heraus.

Nachgaren

- Lassen Sie Gerichte im allgemeinen 3 bis 10 Minuten zugedeckt stehen, nachdem sie aus dem Gerät herausgenommen wurden. Die Gerichte garen dann nach.
Gerichte mit einer trocknen Kruste wie Rührkuchen nicht abdecken.

Mikrowellenleistungsstufen

In nachstehender Tabelle können Sie sehen, aus welchen 5 Mikrowellenleistungsstufen Sie wählen können und für welche Gerichte die Leistungsstufen geeignet sind.

Leistung	Wattleistung	Tastendruck	Gericht
Hoch (100%)	900 W	1x 	– Wasser kochen, erhitzen – Garen von Huhn, Fisch, Gemüse
Mittelhoch (80%)	720 W	2x	– Erwärmen – Garen von Pilzen, Schalentieren – Garen von Gerichten, die Ei und Käse enthalten – Eier zubereiten (passen Sie auf!)
Mittel (60%)	540 W	3x	– Kochen von Reis, Suppe
Auftauen (40%)	360 W	4x	– Auftauen – Schokolade und Butter schmelzen
Auftauen empfindlich (20%)	180 W	5x	– Auftauen von empfindlichen Gerichten – Auftauen von unregelmäßig geformten Gerichten – Speiseeis weich machen – Teig gehen lassen

Erwärmen

Gericht	Menge	Leistung	Zeit (min.)	Anmerkungen
Milch, Schokoladenmilch, Bouillon	2 dl (1 Tasse)	900 W	1 1/2 - 2 1/2	Nicht zudecken.
Suppe	2 1/2 dl (1 Schale)	900 W	2 - 3	Nicht zudecken, 1x rühren.
Reis, Nasi-goreng, Bami-Goreng	1 person	900 W	2 - 3	1 – 2x rühren.
Gemüse	4 personen	900 W	10 - 12	1 – 2x rühren.
	1 persoon	900 W	1 1/2 - 2	Gemüse einmal durchrühren.
	500 g	900 W	7 - 8	Gemüse einmal durchrühren.
Mahlzeit	1 person	900 W	3 - 4	Zeit hängt u.a. von der Anfangstemperatur ab. (z.B. aus dem Kühlschrank oder nicht).
Großes Fleischstück (gar)	500 g	Auftauen (360 W)	7 - 9	Nicht zudecken und eventuell mit geschmolzener Butter oder Öl bestreichen.
Gebrautes Fleisch im eigenen Saft	4 Stücken	900 W	5 - 7	Zudecken.
Rauchwurst	250 g	720 W	1 1/2 - 2	Vakuumbbeutel mit Gabel anstechen.
Halbes Hähnchen	400 g	900 W	3 - 5	Hähnchen bis zur Hälfte der Zubereitungszeit abdecken, dann in eine Schale ohne Deckel legen.
Gebrauter Fisch	150 g	900 W	1 - 3	Nicht zudecken.

Garen von Gemüse

- Verwenden Sie möglichst Frischgemüse. Wenn Gemüse nicht mehr knackig ist, weil es zu lange gelegen hat, können Sie es ein Weilchen in kaltes Wasser legen, so daß es sich wieder vollsaugen kann.
- Benutzen Sie zum Garen von Gemüse eine große Schale, so daß der Boden mit einer nicht zu dicken Schicht bedeckt werden kann.
- Garen Sie Gemüse mit dem anhängenden Tropfwasser, wenn in der Tabelle nicht anders angegeben.
- Decken Sie die Schale immer mit einem Deckel oder Mikrowellenfolie zu.
- Geben Sie kein Salz bei. Die natürlichen Salze geben dem Gemüse meistens genügend Eigengeschmack. Falls doch Salz gewünscht wird, salzen Sie dann nach dem Garen.
- Garen Sie Gemüse so kurz wie möglich. Berücksichtigen Sie die Nachgarzeit.
- Kontrollieren Sie mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen, ob das Gemüse gar ist.

Gericht	Menge	Leistung	Zeit (min.)	Anmerkungen
Kartoffeln	500 g	900 W	6 - 7	Kartoffeln von gleicher Größe nehmen.
Endivie	500 g	900 W	6 - 7	
Staudensellerie	500 g	900 W	7 - 8	Nötigenfalls den unteren Teil des Stengels schälen. In 2,5 cm große Stücke schneiden.
Blumenkohl	500 g	900 W	7 - 9	In gleich große Röschen teilen.
Brokkoli	500 g	900 W	7 - 8	In gleich große Röschen teilen.
Chinakohl	500 g	900 W	6 - 8	Kohl in Streifen schneiden.
Kohlrabi	500 g	900 W	7 - 9	Kohlrabi in Würfel schneiden.
Porree	500 g	900 W	7 - 8	Porree in 2 cm große Stücke schneiden.
Rotkohl	500 g	900 W	8 - 10	Strunk und Blattadern entfernen. Kohl in Streifen schneiden. 2-4 El. Wasser begeben.
Schnittbohnen	500 g	900 W	7 - 8	2 El. Wasser begeben.
Spinat	500 g	900 W	5 - 7	Nicht mehr als 500 g zubereiten. Größere Mengen besser im Topf dünsten.
Rosenkohl	500 g	900 W	7 - 8	3/4 dl Wasser begeben.
Chicoree	500 g	900 W	7 - 8	Kolben mit den dicken Teilen nach außen legen.
Weißkohl	500 g	900 W	8 - 9	Nur frischen Kohl verwenden. Blattadern entfernen. In Streifen schneiden und 2-4 El. Wasser begeben.
Möhren	500 g	900 W	7 - 8	Nur junge Möhren verwenden. 2 El. Wasser und evt. ein Stückchen Butter begeben.
Pochierte Apfel (6 Hälften)	500 g	900 W	4 - 5	Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Kreisförmig in die Schale legen. Evtl. Sirup, Zimt und Rosinen begeben.
Champignons dünsten	250 g	900 W	2 - 3	Champignons mit einem feuchten Tuch säubern. Evtl. mit etwas Butter und einer feingeschnittenen Zwiebel dünsten. Große Champignons in Scheiben schneiden.

Garen von Reis und Teigwaren

Gericht	Menge	Menge	Zeit (min.)	Anmerkungen
Reis	250 g	900 W	5	Reis waschen. In eine Schale geben und 3 dl. Wasser begeben. Die Schale zudecken und zum Kochen bringen. Wenn der Reis kocht, 1x umrühren und auf einer niedrigeren Stufe garen. Reis 10 Minuten nachgaren lassen.
		+ 360 W	10	
Ungeschälter Reis	250 g	900 W	6	Reis waschen. In eine Schale geben und 3 dl. Wasser begeben. Die Schale zudecken und zum Kochen bringen. Wenn der Reis kocht, 1x umrühren und auf einer niedrigeren Stufe garen. Reis 10 Minuten nachgaren lassen.
		+ 360 W	15	
Teigwaren	250 g	900 W	7	Große Schale mit 1,3 l heißem Wasser füllen. Wasser zum Kochen bringen und Teigwaren begeben. Die Teigwaren auf einer niedrigeren niedrigeren Stufe langsam garen.
		+ 360 W	7	

Pflege Ihres Gerätes

Ziehen Sie den Netzstecker oder drehen Sie den Schalter im Zählerschrank auf Null, bevor Sie mit der Reinigung des Mikrowellengerätes beginnen.

Reinigen Sie die Innenseite gleich nach Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch, um Kondenswasser, übergekochte Feuchtigkeit und Lebensmittelreste zu entfernen. Zurückgebliebene Krümel und Feuchtigkeit absorbieren Mikrowellenenergie und verlängern die Garzeiten.

Reinigen Sie die Innen- und Außenseite regelmäßig mit Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie den Innenraum mit einem trocknen Tuch gut aus.

Sorgen Sie dafür, daß die Abdeckung des Mikrowellenverteilers (im Garraum rechts) sauber ist. Eine Verschmutzung der Abdeckung kann zu Funkenbildung führen.

Reinigen Sie das Zubehör regelmäßig. Benutzen Sie dazu Wasser mit etwas Spülmittel und eine Bürste. Trocknen Sie das Zubehör mit einem trocknen Tuch gut ab. Das Zubehör kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

Gerüche verschwinden, wenn Sie ein Glas Essig oder Wasser mit Zitrone in den Garraum stellen. Schalten Sie das Mikrowellengerät zwei Minuten bei voller Leistung ein. Dann mit einem feuchten Tuch abwischen.

Kontrollieren Sie den Türverschluß und die Türgummidichtung regelmäßig auf Beschädigungen.

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Tür oder der Türverschluß beschädigt ist.

Störungen

Wenn die Garergebnisse nicht den Wünschen entsprechen, im Gerät Funken überspringen, das Gerät nicht startet usw., versuchen Sie dann erst selbst die Störungsursache zu finden, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Nachstehende Punkte sind zu kontrollieren:

- Ist der Stecker ganz in der Steckdose?
- Ist die Tür gut geschlossen?
- Sind Leistungsstufe und Zubereitungsdauer gut eingestellt?
- Sind Gegenstände im Gerät, die dort nichts zu suchen haben?
- Haben Sie das richtige Küchengerät benutzt?
- Sind der Führungsring und der Drehteller im Gerät?
- Sind die Lüftungsöffnungen nicht versperrt?
- Ist das Gericht genug aufgetaut?
- Haben Sie das Gericht während der Zubereitung gewendet oder gerührt?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet?

Entsorgen von Verpackung und Gerät

Ausgediente Geräte sind sofort unbrauchbar zu machen. Das heißt, Stecker aus der Steckdose und Anschlußkabel durchtrennen.

Es ist wichtig, daß ein altes Mikrowellengerät einer ordnungsgemäßen Entsorgung zugeführt wird.

Auch die Verpackung Ihres neuen Mikrowellengerätes ist ordnungsgemäß zu entsorgen.

Die behördlichen Vorschriften über die ordnungsgemäße Entsorgung von ausgedienten Geräten können angefordert werden.

Technische Daten

Netzspannung	230 V - 50 Hz
Anschlußwert	1300 W
Frequenz Mikrowellen	2450 MHz
Mikrowelle (IEC 705)	900 W
Abmessungen (BxHxT)	512 x 307 x 385 mm

GARANTIECERTIFICAAT
GUARANTEE CERTIFICATE

Pelgrim
Doelmatig en Stijlvol

Pelgrim geeft 5 jaar garantie op het toestel, indien het vakkundig door een erkend installateur is aangesloten in overeenstemming met de installatievoorschriften.

Pelgrim verplicht zich gedurende 5 jaar na de aankoopdatum gratis onderdelen te vervangen. Gedurende 1 jaar na de aankoopdatum zullen geen arbeidsloon en voorrijkosten berekend worden.

Onder de garantie vallen alle gebreken die een gevolg zijn van constructiefouten of foutieve onderdelen.

Bij serviceverlening moeten koopbon en garantiecertificaat getoond worden. Gebruiks-/installatiefouten vallen buiten de garantie.

Naam en adres installateur: _____

Aankoopdatum: _____

Pelgrim gives a 5 year guarantee on the appliance, provided it is professionally installed by a qualified fitter in accordance with the installation instructions.

Pelgrim is obliged for the period of 5 year from purchase date to replace parts free of charge.

For the period of 1 year from purchase date no charges will be made for housecalls or labour.

This guarantee covers all defects caused by manufacturing faults or defective parts.

When service is required, purchase receipt and guarantee certificate must be presented.

Defects caused by incorrect installation are not covered by this guarantee.

Name and adress of fitter: _____

Purchase date: _____