



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

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

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

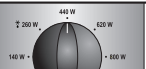
Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.



MAG526

Pelgrim

Handleiding
Manual



NL

Handleiding

3 - 22

GB

Manual

23 - 42

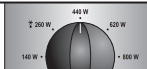
Gebruikte pictogrammen - Used icons



Belangrijk om te weten - Important information



Tip



1 Uw magnetron

1.1 Toestelbeschrijving

4

1.2 Inleiding

5

2 Veiligheidsvoorschriften

Waar u op moet letten

6 - 7 - 8

3 Vóór gebruik

3.1 Vóór het eerste gebruik

9

3.2 Wat wel, wat niet

9 - 10

4 Werking

Hoe werkt de magnetron

11

5 Bediening

5.1 Koken

12 - 13

5.2 Ontdooien

13

5.3 Kooktips

13 - 14 - 15 - 16

6 Onderhoud

Houd uw toestel mooi

17

7 Storingen

Wat moet ik doen als...

18

8 Installatievoorschrift

8.1 Technische gegevens

19

8.2 Productspecificaties

19

8.3 Elektrische aansluiting

19

8.4 Plaatsing

19

8.5 Inbouwmaten

20

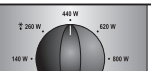
8.6 Inbouwen

21

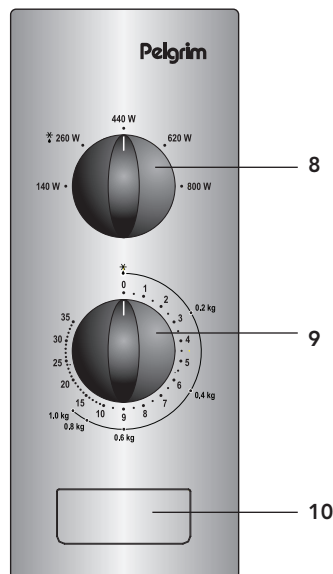
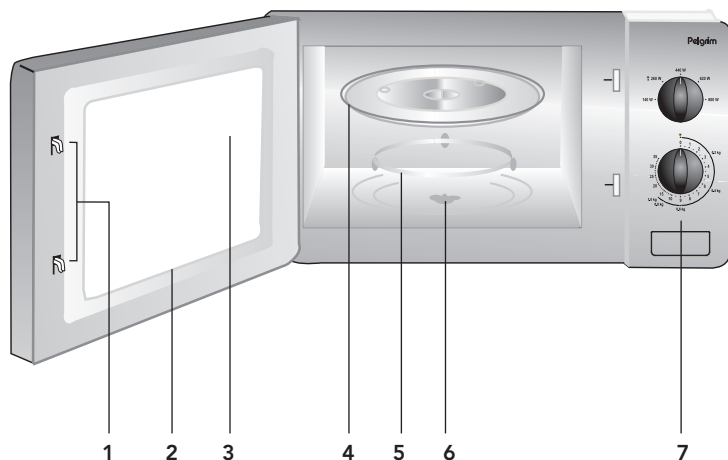
9 Bijlagen

Verpakking en toestel afvoeren

22

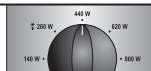


1.1 Toestelbeschrijving



1. Deurvergrendeling
2. Deur
3. Ruit
4. Glazen draaiplateau
5. Geleidering
6. Aandrijving
7. Bedieningspaneel
8. Vermogensinstelknop
9. Timer/gewicht-instelknop
10. Deurontgrendeling

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



1.2 Inleiding

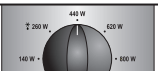
Koken in uw nieuwe magnetron is veilig en comfortabel. U zet binnen een handomdraai de lekkerste gerechten op tafel. Het toestel is uiterst simpel te bedienen, mede dankzij de automatische kook- en ontdooiprogramma's.

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

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

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

Veel kookplezier!



Waar u op moet letten

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

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

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



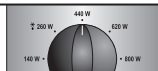
- **Voorzorgsmaatregelen om blootstelling aan hoogspanning te voorkomen:**
 - **Levensgevaar!** De ommanteling van de magnetron nooit verwijderen. Het aanraken van interne onderdelen van dit toestel kan aanzienlijke verwonding en zelfs de dood tot gevolg hebben.
 - **Levensgevaar!** In geen geval reparaties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



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



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

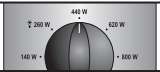


- **Waarschuwing!** Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een geaard stopcontact, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- **Waarschuwing!** Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Trek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



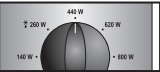
- **Voorzichtig!** Gebruik uitsluitend bestek en serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (let op serviesgoed met goud- of zilverkleurige randjes).
 - **Let op!** Verwijder metalen sluitstrips van plastic zakken alvorens deze in de magnetron te plaatsen.
- **Voorzichtig!** Schakel de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

2 Veiligheidsvoorschriften



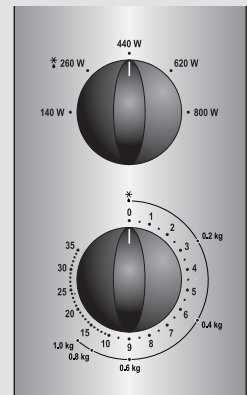
- **Let op!** Het toestel is niet bedoeld voor gebruik door kleine kinderen, hulpbehoevenden en/of personen met gebrek aan kennis en ervaring, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.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

3 Vóór gebruik



3.1 Vóór het eerste gebruik

- Open de deur, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de magnetron op beschadigingen. Installeer de magnetron niet als deze beschadigd is, maar neem contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermfolie van de ommanteling.
- Reinig de ovenruimte en het toebehoren met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddel of sterk geurende schoonmaakmiddelen.
- Plaats de geleidering in het midden van de ovenruimte. Leg het draaiplateau op de geleidering met de uitsparing voor de aandrijving naar beneden. De magnetron mag niet gebruikt worden zonder geleidering en draaiplateau.
- Test de magnetron op juiste werking. Plaats een glas water in de ovenruimte. Schakel de magnetron één minuut in op de hoogste stand (stel 800 Watt in met de vermogensinstelknop en stel 1 minuut bereidingstijd in met de timer/gewichtinstelknop). Het water moet na afloop heet zijn.



3.2 Wat wel, wat niet

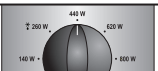
Als de magnetron ingeschakeld is, mag de deur geopend worden; de magnetron schakelt automatisch uit en de ingestelde tijd wordt stilgezet.



De magnetron is niet geschikt voor:

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

3 Vóór gebruik



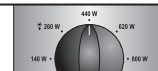
Niet alle materialen mogen in de magnetron. In de tabel hieronder wordt aangegeven welke materialen u wel en niet mag gebruiken.



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

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

4 Werking



Hoe werkt de magnetron

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

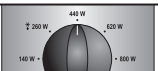
De warmte ontstaat doordat de microgolven water- en vetmoleculen, die altijd in voedsel aanwezig zijn, snel laten bewegen. Hierdoor schuren de moleculen snel langs elkaar en ontstaat er wrijving. Deze wrijving veroorzaakt warmte (wrijf maar eens snel met uw handen langs elkaar).

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

Magnetronvermogens

Deze magnetron heeft vijf vermogensstanden, het maximale vermogen is 800 W. In de onderstaande tabel zijn de vermogensstanden weergegeven:

Vermogen	Watt	Gerecht
Hoog	800	- Water koken, opwarmen - Koken van kip, vis en groenten
Midden hoog	620	- Opwarmen - Koken van paddestoelen en schaaldieren - Koken van gerechten die ei en kaas bevatten
Midden	440	- Koken van rijst en soep
Midden laag	260	- Ontdooien - Chocola en boter smelten
Laag	140	- Ontdooien van kwetsbare gerechten - Ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten - Consumptie-ijs zacht maken - Laten rijzen van deeg



5.1 Koken



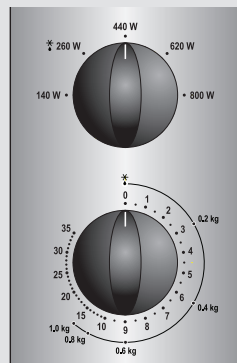
- **Waarschuwing!** Verhitting van vloeistoffen in de magnetron kan resulteren in kookpuntvertraging. Dit houdt in dat de vloeistof pas na verwijdering uit de magnetron heftig kan gaan koken met het risico dat u zich brandt. Het effect van kookpuntvertraging kunt u opheffen door een kunststof of glazen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

1. Open de deur. Plaats het gerecht op het draaiplateau. Sluit de deur.

2. Stel het gewenste vermogen in met de vermogensinstelknop. Afhankelijk van het soort gerecht kiest u een hoger of lager vermogen (zie hiervoor de tabel met magnetronvermogens).

3. Stel de gewenste bereidingstijd in met de timer/gewichtinstelknop.

De magnetron schakelt in. Aan het eind van de bereidingstijd hoort u een geluidssignaal en dooft de ovenlamp. De magnetron schakelt uit.

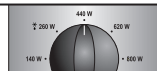


Let op: Het toestel schakelt in zodra u de timer/gewichtinstelknop van de 0-positie draait.

Tips



- Draai de timer/gewichtinstelknop eerst iets voorbij de gewenste bereidingstijd en vervolgens terug naar de juiste bereidingsduur om deze nauwkeurig in te stellen.
- Controleer het gerecht tijdens de bereidingstijd. Druk op de ontgrendelingsknop om de deur te openen. De magnetron schakelt uit. De gemaakte instellingen en de resterende bereidingstijd blijven bewaard. Als u de deur sluit schakelt de magnetron weer in.



Opmerking

Zie pagina 13 t/m 16 voor kooktips en informatie over gerechten.

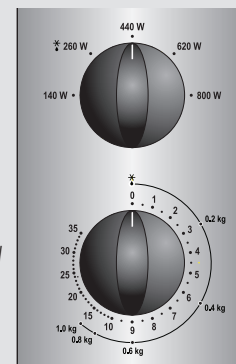
5.2 Ontdooien

In de magnetron kunt u gerechten snel en veilig ontdooien.

Ten opzichte van koken kost ontdooien in de magnetron wel meer tijd. Controleer het gerecht tijdens het ontdooiproces. Draai het minimaal één keer om en verwijder (indien mogelijk) reeds ontdooid voedsel.

1. Stel de vermogensinstelknop in op defrost.
2. Stel de timer/gewichtinstelknop in op het juiste gewicht.

Aan het eind van de ontdooitijd hoort u een geluidssignaal en dooft de ovenlamp.



Let op: Het toestel schakelt in zodra u de timer/gewichtinstelknop van de 0-positie draait.

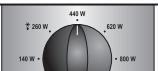
5.3 Kooktips

5.3.1 Opwarmen en koken



- De magnetron verwarmt altijd met dezelfde intensiteit. Hoe meer u in de magnetron plaatst, des te langer de kooktijd.
- Vlakke en platte gerechten zijn sneller warm dan smalle, hoge gerechten.
- Gerechten afdekken met magnetronfolie of een passende deksel voorkomt spetteren, verkort de gaartijd en helpt de vochtigheidsgraad te behouden. Na afloop de folie of het deksel voorzichtig verwijderen.
 - **Let op!** De vrijkomende stoom kan zeer heet zijn!
- Gerechten die snel uitdrogen eventueel bevochtigen. Zet aardappels en groenten eerst even in koud water voordat u ze in de magnetron plaatst. Hiermee voorkomt u dat er zich een velletje op vormt.
- Voor een gelijkmatig resultaat kunt u het beste gerechten één- tot tweemaal roeren of keren.





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



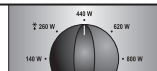
5.3.2 Ontdooien

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



5.3.3 Factoren die van invloed zijn op het kookproces

- De temperatuur van ingrediënten is van invloed op de bereidingstijd. Een koude maaltijd heeft een langere kooktijd nodig dan een maaltijd op kamertemperatuur.
- Lichte, poreuze gerechten garen sneller dan zware en massieve gerechten, zoals stoofgerechten of rollades. Let op bij het bereiden van lichte, poreuze gerechten. De randen worden snel droog en taai.
- Kleine gerechten worden gelijkmatiger verwarmd als u ze los van elkaar, liefst cirkelvormig, in de magnetron plaatst.
- Botten en vet geleiden hitte beter dan vlees. Aluminiumfolie blokkeert de magnetrongolven. Door dunnere gedeelten van gerechten (zoals kippenpoten en -vleugeltjes) af te dekken voorkomt u dat ze te snel garen.
- Magnetrongolven dringen tot ongeveer 3 cm in het gerecht door. De kern van dikke gerechten wordt verhit doordat de warmte zich van het verwarmde deel (de buitenkant) naar binnen verspreidt.



- Vlees en gevogelte dat langer dan een minuut of 15 in de magnetron gekookt wordt, bruint lichtjes. Gerechten die korter bereid worden kunt u van te voren insmeren met een 'bruinende' saus, zoals Worcestershire saus, sojaolie of barbecue saus.
- Vervrij papier voorkomt spetteren en helpt warmte vast te houden.

5.3.4 Basistechnieken

Plaatsen

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

Roeren

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

Omdraaien

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

Prikken

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

Controleren

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

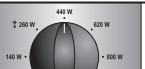
Nagaren

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

Invriezen

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





5.3.5 Koken van groente

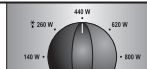


- Gebruik indien mogelijk verse groenten. Als groenten al wat slap zijn geworden doordat ze te lang gelegen hebben kunt u ze een tijdje in koud water leggen, zodat ze zich weer vol kunnen zuigen.
- Gebruik voor het koken van groente een ruime schaal, zodat de schaalbodem bedekt wordt met een niet al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

5.3.6 Koken van vis



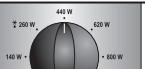
Vis moet geleidelijk gaar worden. Schakel daarom bij dunne vissen, vette vissen of kleine porties het vermogen in op 260 Watt. In andere gevallen kunt u het vermogen gerust iets hoger instellen. Houd wel rekening met nagaren. Vis is gaar als het vlees ondoorschijnend is geworden.



Houd uw toestel mooi



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

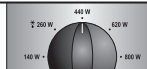


Wat moet ik doen als...

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

Controleer:

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



8.1 Technische gegevens

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

8.2 Productspecificaties

Afmetingen toestel (bxdxh)	595 x 340 x 384 (incl. frame)
Magnetron inhoud	20 liter
Diameter draaiplateau	245 mm
Netvoeding	230 V / 50 Hz
Aansluitwaarde	1250 W
Magnetronvermogen	800 W

8.3 Elektrische aansluiting

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



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

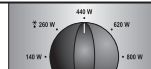
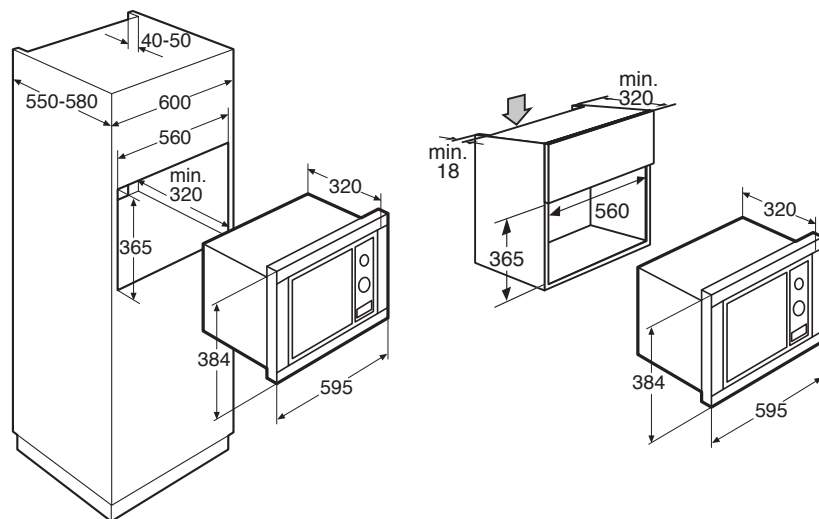
8.4 Plaatsing



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

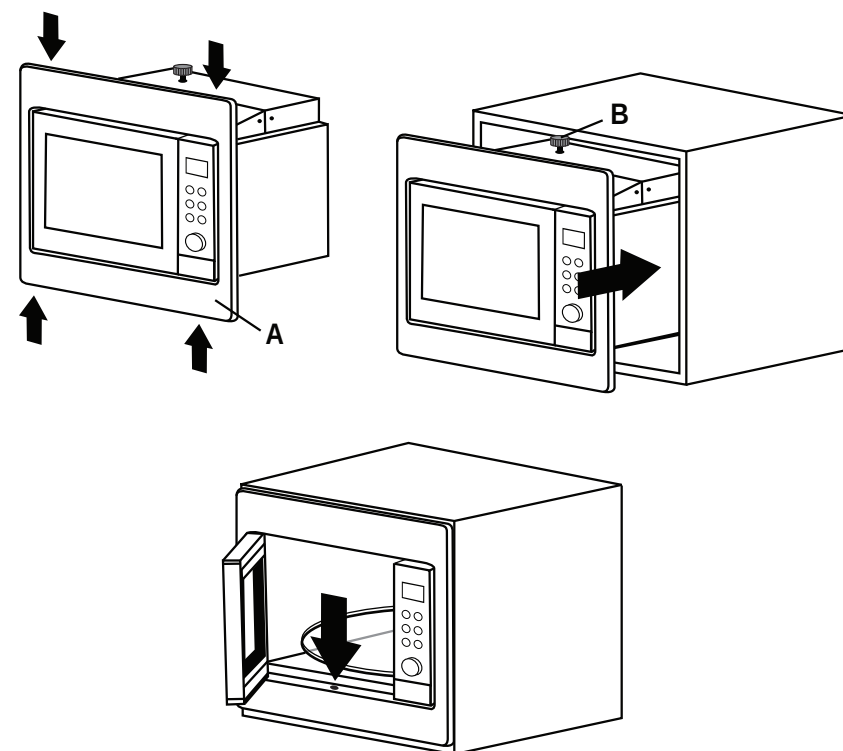


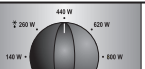
8.5 Inbouwmaten



8.6 Inbouwen

1. Plaats het inbouwraam A om de magnetron en zet het vast met de vier bijgeleverde schroeven.
2. Schuif de magnetron voorzichtig een eindje in de kast. Draai aan stelschroef B totdat er nog 1 mm ruimte over is tussen de schroef en de bovenkant van de inbouwruimte. Schuif de magnetron nu helemaal in de kast en zorg ervoor dat de magnetron in het midden staat. Met de vier stelvoetjes aan de onderkant van de magnetron kunt u de magnetron eventueel nog in hoogte verstellen.
3. Open de deur en schroef (met bijgeleverde schroef) de magnetron vast.
4. Plaats tot slot het afdekdopje over de schroef.





Verpakking en toestel afvoeren

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen.

Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

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

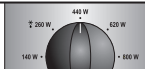
- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

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

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



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



1 Your microwave oven

1.1 Appliance description	24
1.2 Introduction	25

2 Safety instructions

What you should pay attention to...	26 - 27 - 28
-------------------------------------	--------------

3 Use

3.1 Before use	29
3.2 Do's and don'ts	29 - 30

4 Working

How the microwave oven works	31
------------------------------	----

5 Operation

5.1 Cooking	32 - 33
5.2 Defrosting	33
5.3 Cooking tips	33 - 34 - 35 - 36

6 Maintenance

Keeping your appliance neat	37
-----------------------------	----

7 Faults

What to do if...	38
------------------	----

8 Installation

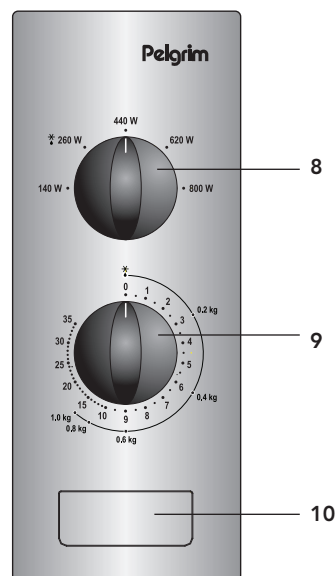
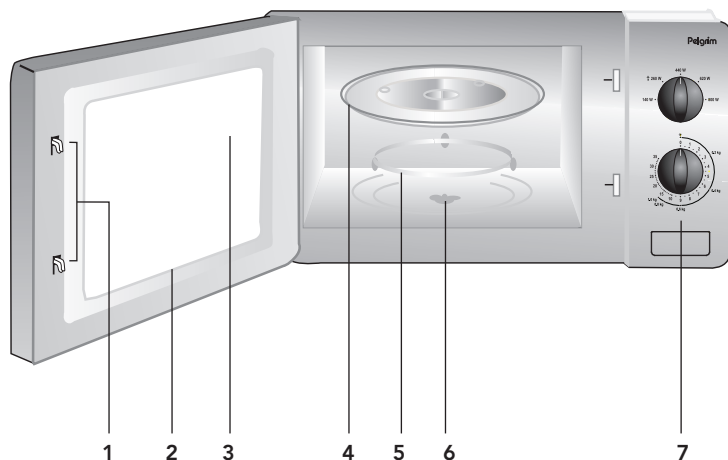
8.1 Technical information	39
8.2 Technical specifications	39
8.3 Electrical connection	39
8.4 Placement	39
8.5 Installation dimensions	40
8.6 Building in	41

9 Appendix

Disposal of packaging and appliance	42
-------------------------------------	----

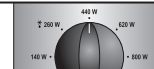


1.1 Appliance description



1. Door lock
2. Door
3. Window
4. Glass turntable
5. Roller stay / Turntable support
6. Turntable shaft
7. Control panel
8. Power adjustment knob
9. Timer/weight adjustment knob
10. Door release

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



1.2 Introduction

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

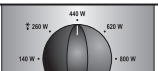
You will find information about the installation, safety, operation and maintenance of your appliance in this instruction manual.

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

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

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

Happy cooking!



What you should pay attention to

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

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

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



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

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

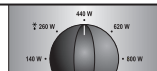


- **Precautions to avoid exposure to excessive microwave energy:**

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



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

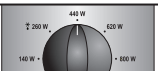


- **Warning!** Be sure to disconnect the microwave oven from the power supply before cleaning or repairing the appliance, preferably by removing the plug from the socket or turn the switch in the meter cupboard to zero.
- **Warning!** Do not use the microwave oven when the plug, the power cord or the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



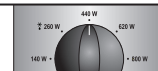
- **Caution!** Only use utensils and dishes suitable for use in the microwave oven. Take care with dishes with metallic decorations.
 - **Caution!** Remove metallic twist-ties from paper or plastic containers/bags before placing them in the microwave oven.
- **Caution!** Do not use the microwave oven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

2 Safety instructions



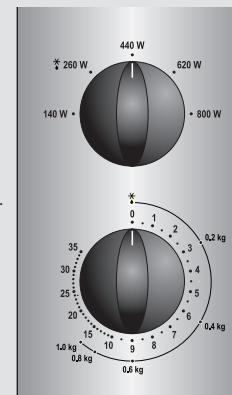
- **Caution!** If smoke or fire is observed:
 - Switch off or unplug the appliance.
 - Keep the oven door closed in order to stifle any flames.
 - Remove the plug from the socket.
- **Caution!** Do not use chemicals in this appliance.
- **Caution!** Do not use the oven cavity for storage purposes.
-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

3 Before use



3.1 Before you begin

- Open the door and remove the packaging material. Do not install the microwave oven when it is damaged, but contact the manufacturer.
- Remove the protection foil from the outside of the microwave oven.
- Clean the inside of the oven and the accessories with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or any strongly smelling detergents.
- Place the roller stay in the middle of the microwave oven. The turntable must be placed on the driving mechanism with the indentation for the driving mechanism downwards.
- Check if the microwave oven is working correctly. Put a glass of water inside the oven space. Switch the microwave oven on for 1 minute on its highest setting (turn the power adjustment knob to 800 Watt and turn the timer/weight adjustment knob to 1 minute). After 1 minute, the water should be hot.



3.2 Do's and don'ts

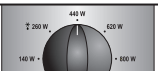
The door may be opened when the microwave oven is switched on: the microwave oven switches itself off automatically and the time stops.

The microwave oven is not suitable for:



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

3 Before use



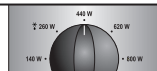
Not all materials are suitable for use in the microwave oven. The table below shows which materials you can use and which you cannot.



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

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

4 Working



How the microwave oven works

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

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

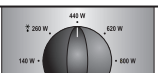
The microwave oven heats food very intensively, because the microwaves penetrate the food directly. The waves do not just heat the outside of the food, as in traditional methods of cooking, but get right inside the food. Compared to conventional methods of cooking, with small quantities, the cooking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

Microwave power levels

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

Power level	Watt	Food
High	800	- Boiling water, reheating - Cooking chicken, fish, vegetables
Medium-high	620	- Reheating - Cooking mushrooms, shellfish - Cooking dishes containing eggs and cheese
Medium	440	- Cooking rice, soup
Medium-low	260	- Defrosting - Melting chocolate and butter
Low	140	- Defrosting sensitive/delicate foods - Defrosting irregularly-shaped foods - Softening ice cream - Allowing dough to rise

5 Operation



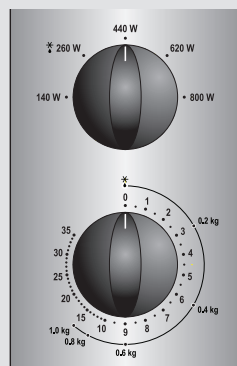
5.1 Cooking



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

1. Open the door. Place the food on the turntable. Close the door.
2. Set the power required using the power adjustment knob. Depending on the kind of food, you can choose several power levels (see the table with microwave power levels on page 11).
3. Set the cooking time required using the timer/weight adjustment knob.

The microwave oven switches on. At the end of the cooking time you will hear a sound signal and the oven light will go out. The microwave oven switches off.



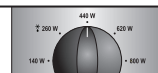
Attention: The appliance switches on as soon as you turn the timer/weight adjustment knob from the 0-position.

Tips



- Turn the timer/weight adjustment knob slightly past the required cooking time to start with and then turn it back to the correct cooking time, so as to set it accurately.
- Check the food during the cooking time. Press the release knob to open the door. The microwave oven switches off. The settings and the remaining cooking time are preserved. When you close the door, the microwave oven switches on again.

5 Operation



Note

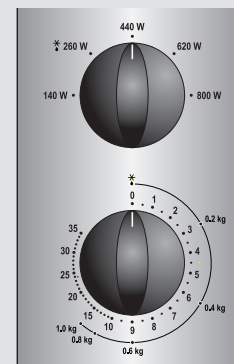
See pages 33, 34, 35 and 36 for cooking tips and information about food.

5.2 Defrosting

Food can be defrosted quickly and safely in the microwave oven. Defrosting in the microwave oven does take longer than cooking, however. Check the food during the defrosting process. Turn it at least once and (if possible) remove any food that has already defrosted.

1. Set the power adjustment knob to defrost.
2. Set the timer/weight adjustment knob to the correct weight.

At the end of the defrost time, you will hear a sound signal and the oven light will go out.



Attention: The appliance switches on as soon as you turn the timer/weight adjustment knob from the 0-position.

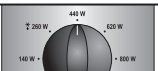
5.3 Cooking tips

5.3.1 Heating and cooking



- The microwave oven always heats with the same intensity. The more you put in the microwave oven, the longer the cooking time.
- Wide, flat dishes become hot more quickly than narrow, tall dishes.
- Covering dishes with cling film or a suitable lid prevents spattering, shortens cooking time and helps maintaining humidity of the dish.
 - **Caution!** Remove the cling film or lid carefully afterwards. The steam that comes off can be very hot!
- If necessary, moisten foods that quickly dehydrate. First soak potatoes and vegetables in cold water for a moment before placing them in the microwave oven. This prevents a skin forming on them.
- For uniform results, it is best to stir or turn meals once or twice.





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



5.3.2 Defrosting

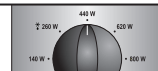


- Always defrost large, dense pieces using the defrosting programme. The food will defrost gradually and evenly, you will not run the risk of the outside drying while the centre is still frozen.
- To speed up the defrosting process, it is recommended that after a while the food be divided up into smaller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

5.3.3 Factors that affect the cooking process



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



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

5.3.4 Basic techniques

Arranging food

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

Stirring

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

Turning

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

Pricking

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

Checking

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

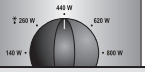
Standing

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

Freezing

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





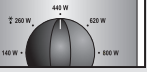
5.3.5 Cooking vegetables

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

5.3.6 Cooking fish

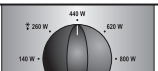


Fish should be cooked gradually. With thin fish, fatty fish or small portions, therefore, set the power level to 260 W. In other cases, you can safely set the power level a bit higher. Allow, however, for the food continuing to cook after the microwave has been switched off. Fish is done when the flesh has become opaque.



Keeping your appliance neat

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

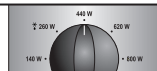


What to do if...

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

Check:

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



8.1 Technical data

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

8.2 Technical specifications

External dimensions (wxdxh)	595 x 340 x 384 (incl. frame)
Oven capacity	20 liter
Turntable diameter	245 mm
Rated voltage	230 V / 50 Hz
Rated input power	1250 W
Rated output power	800 W

8.3 Electrical connection

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

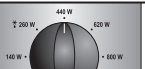


Caution! The appliance must be grounded and under no circumstances should it be connected to a direct current supply. Incorrect use could cause an electric shock.

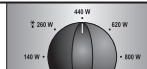
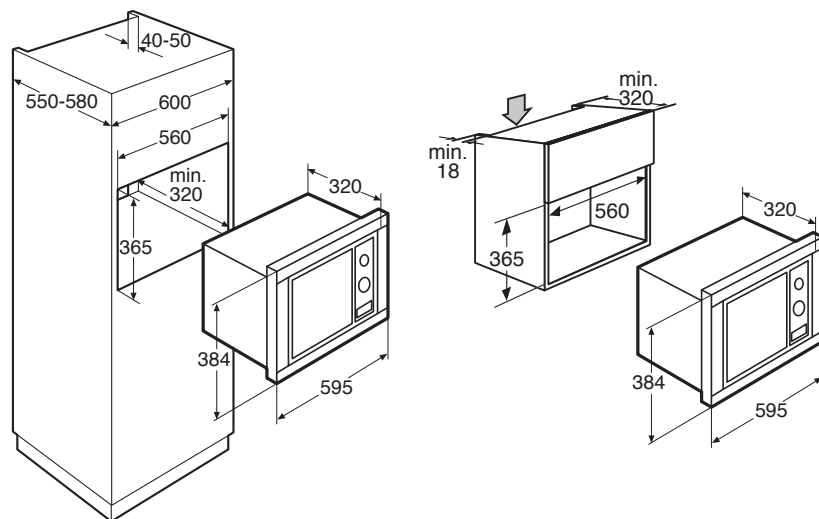
8.4 Placement



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

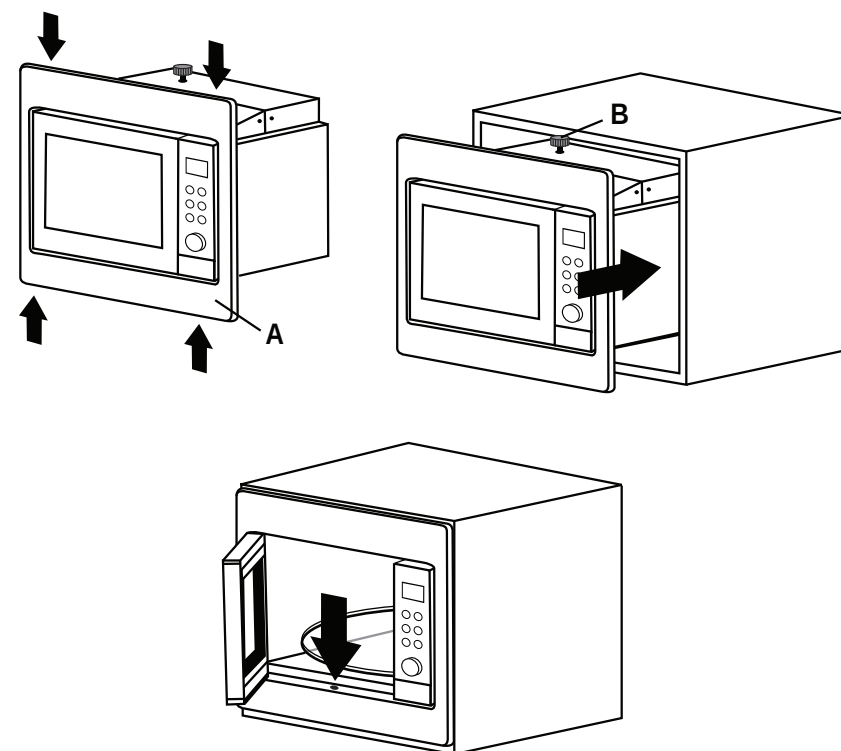


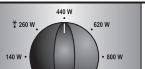
8.5 Installation dimensions



8.6 Building in

1. Place the mounting frame A around the microwave and attach it using the 4 screws that were supplied.
2. Carefully push the microwave a little bit into the box. Turn adjusting screw B until there is 1 mm left between the screw and the top of the mounting space. Now push the microwave completely into the box, making sure that it is in the centre. Use the 4 adjustable feet at the bottom of the microwave to change the height, if required.
3. Open the door and screw down the microwave with the screw that was supplied.
4. Finally, place the cap on top of the screw.





Disposal of packaging and appliance

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

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

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

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

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



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

