

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'oeuvre.

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: _____

artnr. ??????



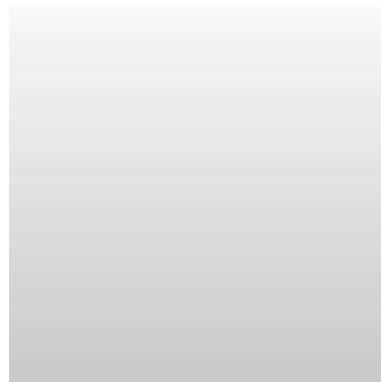
Handleiding

Manual

Notice d'utilisation

Anleitung

MAG565



Nederlands	NL 1 – NL 37
English	GB 1 – GB 37
Français	FR 1 – FR 37
Deutsch	DE 1 – DE 37



Doelmatig en Stijlvol

Telefoon afdeling service en onderdelen:

Pelgrim service

Tel.: (0544) 39 38 22

Fax: (0800) 022 08 88 (gratis)

Internet: [HTTP://www.Pelgrimservice.NL](http://www.Pelgrimservice.NL)

Pelgrim onderdelen

Tel.: (0544) 39 38 33

Fax: (0800) 022 08 88 (gratis)

Internet: [HTTP://www.Pelgrimonderdelen.NL](http://www.Pelgrimonderdelen.NL)

Numéro de téléphone du service après-vente et
des pièces détachées:

Pelgrim S.A. Belgique

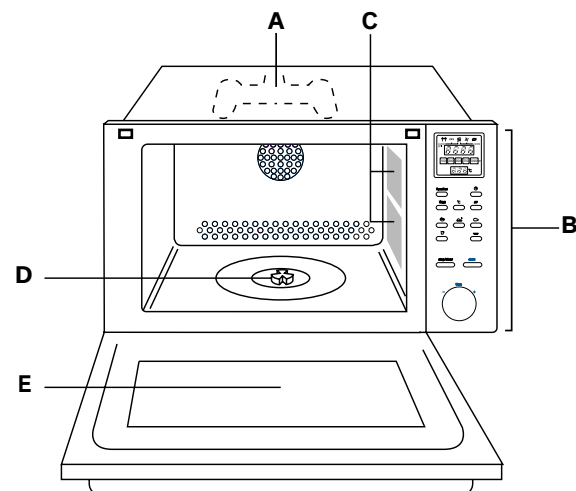
Zone Industrielle, Keerstraat 1

B-9420 Erpe-Mere

Tél.: (053) 80 62 08

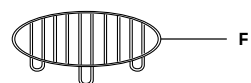
Fax: (053) 80 60 57

**Beschrijving combi-magnetron / Description micro-ondes combiné /
Description combi-microwave oven / Beschreibung Kombi-Mikrowellengerät**

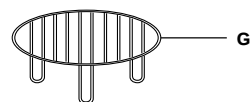


**Toebehoren / Accessories /
Les accessoires / Zubehör**

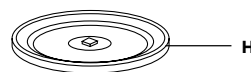
**Bedieningspaneel & display / Control panel & display /
Tableau de commande & afficheur / Bedienungsblende
& Display**



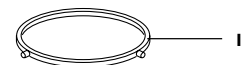
F



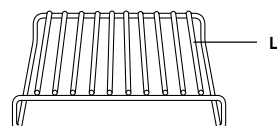
G



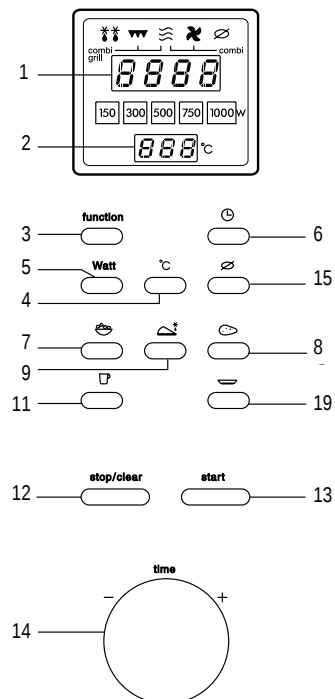
H



I



L



Toestelbeschrijving

Toestel

- A** grill element
- B** bedieningspaneel
- C** afscherming uitgang microgolven
- D** pin draaiplateau
- E** binnenkant ovendeur

Toebehoren

- F** laag rooster
- G** hoog rooster
- H** draaiplateau
- I** ring voor draaiplateau
- L** rechthoekig rooster

Bedieningspaneel

1. display tijd en functie
2. display oventemperatuur
3. "function"-toets: functiekeuze
4. "°C"-toets: keuze oventemperatuur
5. "Watt"-toets: keuze magnetronvermogen
6. "⏻"-toets: instellen klok
7. voorgeprogrammeerde functietoets
8. voorgeprogrammeerde functietoets
9. voorgeprogrammeerde functietoets
10. voorgeprogrammeerde functietoets
11. voorgeprogrammeerde functietoets
12. "stop/clear"-toets: afbreken kook-/bakproces en wissen ingestelde waarden
13. "start"-toets: starten kook-/bakproces en direct start
14. "time"-knop: draaiknop voor instellen dagtijd en bereidingstijd
15. blokkeren draaiplateau

Voorwoord

De bediening van deze combi-magnetron is eenvoudig. Met deze handleiding willen we vooral inzicht geven in alle mogelijkheden van dit toestel.

In het hoofdstuk bediening zijn de verschillende functies overzichtelijk gerangschikt. Er zijn ook tips opgenomen waarmee u uw voordeel kunt doen.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen.

Veel kookplezier!

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 - 4
Waar u op moet letten	2
■ Plaatsen	5 - 7
Inbouwen	5
■ Aansluiting	8
Elektrische aansluiting	8
■ Werking	8
Hoe werkt de magnetron	8
■ Voor gebruik	9
Vóór het eerste gebruik	9
Waar u op moet letten	9
■ Bediening	10 - 20
Klok	10
Koken / bakken / grillen	11
Ontdooien	15
Automatisch ontdooien en koken	16
Automatisch koken	17
Snelstart	18
Slot	18
Draaiplateau blokkeren	19
Kookwekker	20
■ Kooktips	21 - 23
Magnetron – verwarmen en koken	21
Ontdooien	22
Factoren die van invloed zijn op het kookproces	22
Magnetron basistechnieken	23
■ Kooktabellen	23 - 33
Magnetronvermogens	23
Opwarmen	24
Koken van groente	25
Rijst en deegwaren	27
Vlees	28
Vis	29
Gebak	30
Ontdooien	31
Automatisch koken	33
■ Onderhoud	34
Houd uw toestel mooi	34
■ Storingen	35
Storingen	35
■ Technische gegevens	35
Technische gegevens	35
■ Verpakking	36
Verpakking en toestel afvoeren	36

Waar u op moet letten

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
 - Reparaties mogen alleen door een bevoegd servicemonteur worden uitgevoerd.
 - Deze combi-magnetron is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik hem alleen voor het bereiden van gerechten en alleen wanneer het toestel is ingebouwd conform de voorschriften.
 - Kinderen zien de gevaren niet die kunnen ontstaan bij het bedienen van elektrische apparatuur. Laat de magnetron derhalve niet door kinderen bedienen.
 - Gebruik de magnetron niet als er beschadigingen zijn aan de deur (verbogen), het hang- en sluitwerk (defect of los) of de afdichting. Indien het snoer beschadigd is moet dit vervangen worden door een bevoegd servicemonteur.
 - Wees voorzichtig met snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer. Deze kunnen bekneeld raken tussen de deur van de hete combi-magnetron.
 - Gebruik de combi-magnetron niet voor het opbergen van brandgevaarlijke of licht vervormbare materialen.
 - In verband met de elektrische veiligheid mag het toestel niet met hogedrukreinigers of stoomreinigers schoongemaakt worden.
 - Bij schoonmaakbeurten moet het toestel spanningsloos gemaakt worden. Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul.
- ### Tijdens het grillen of bakken
- Het toestel wordt heet tijdens het gebruik. Wees voorzichtig. Raak de verwarmings-elementen in de oven niet aan.
 - Bij het bereiden van gerechten die alcohol bevatten kan de alcohol door de hoge temperaturen verdampen. De damp kan vlam vatten als het in aanraking komt met een heet verwarmingselement.
 - Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende verhit worden. De tijd die daarvoor nodig is, hangt van vele factoren af, zoals de hoeveelheid en het soort gerecht. De eventueel in het voedsel aanwezige bacteriën worden alleen gedood als het voedsel minimaal 10 minuten bij een temperatuur hoger dan 70 °C verhit wordt. Laat het voedsel wat langer garen als u niet zeker weet of het voedsel genoeg verhit is.
 - Verwarm nooit gesloten conservenblikken. Er ontstaat een overdruk in het blik, waardoor het kan exploderen.
 - Wanneer u voedsel verhit in papieren of plastic bakjes, controleer dan regelmatig de oven in verband met de mogelijkheid tot ontbranding.

Tijdens het gebruik van de magnetron

- Zet een kunststof lepeltje in het kopje als u vloeistof (bijvoorbeeld water) wilt koken. Het kan namelijk gebeuren dat de vloeistof kookt zonder dat u belletjes ziet. Zodra u het kopje uit de oven neemt, kan de vloeistof opeens heftig gaan koken en uit het kopje spatten, met het risico dat u zich brandt.
- De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet geschud en geroerd worden. Controleer de temperatuur voor consumptie om verbranding te voorkomen.
- Een magnetron is alleen veilig als de deur goed sluit!
- Plaats nooit een voorwerp tussen de deur van de combi-oven en zorg dat de deur en de afdichting altijd schoon zijn.
- Wanneer de deur of de afdichting beschadigd is, mag de oven niet gebruikt worden totdat de oven gerepareerd is door een bevoegd servicemonteur.
- Gebruik de magnetron alleen voor het ontdooien en bereiden van voedsel en niet voor bijvoorbeeld het drogen van kleding of papier. Deze stoffen kunnen vlamvatten.
- Als u kleine hoeveelheden droge of poedervormige producten in de magnetron verwarmt (zoals bij het drogen van kruiden) bestaat de kans op zelfontbranding.
- Schakel de magnetron uit en neem de stekker uit het stopcontact indien iets in de combi-oven vlam vat. Houd de ovendeur dicht.
- Schakel de magnetron niet in als de combi-oven leeg is. De oven kan beschadigd raken.
- Een magnetron is niet geschikt voor:
 - inmaken van voedsel;
 - eieren in de schaal koken, deze spatten uit elkaar door de druktoename;
 - verhitten van frituurolie.
- Verwijder metalen sluitstrips van plastic zakken en gebruik schalen en schotels die geschikt zijn voor de magnetron.
- Vloeistoffen in luchtdichte verpakking mag u alleen opwarmen indien u een paar gaatjes in de verpakking prikt. Dit in verband met toename van de druk tijdens het opwarmen.
- Als de magnetron ingeschakeld is, mag de deur geopend worden; de magnetron schakelt automatisch uit en de ingestelde tijd wordt stilgezet.

- Niet alle materialen kunnen in de combi-magnetron. In de onderstaande tabel is aangegeven welke materialen u wel en niet kunt gebruiken.

Materiaal	Magnetron	Combinatie	Hetelucht	Grill
papier	ja*	nee	nee	nee
aluminiumfolie	ja**	ja**	ja	ja
huishoudfolie	ja	nee	nee	nee
aluminium bakjes	nee	nee	ja	ja
diepvries / magnetron servies	ja	nee	nee	nee
hittebestendig plastic	ja	nee	nee	nee
ongeglazuurd aardewerk	nee	nee	ja	ja
metalen kookgerei	nee	nee	ja	ja
normaal glas	ja	nee	nee	nee
ovenvast glas en keramiek	ja	ja	ja	ja
metaalhoudende sierrand	nee	nee	ja	ja
metalen sluitstrip	nee	nee	ja	nvt
kwikthermometer	nee	nee	ja	ja
fles met een nauwe hals	nee	nvt	nvt	nvt
braadzakken	ja	ja	ja	nee

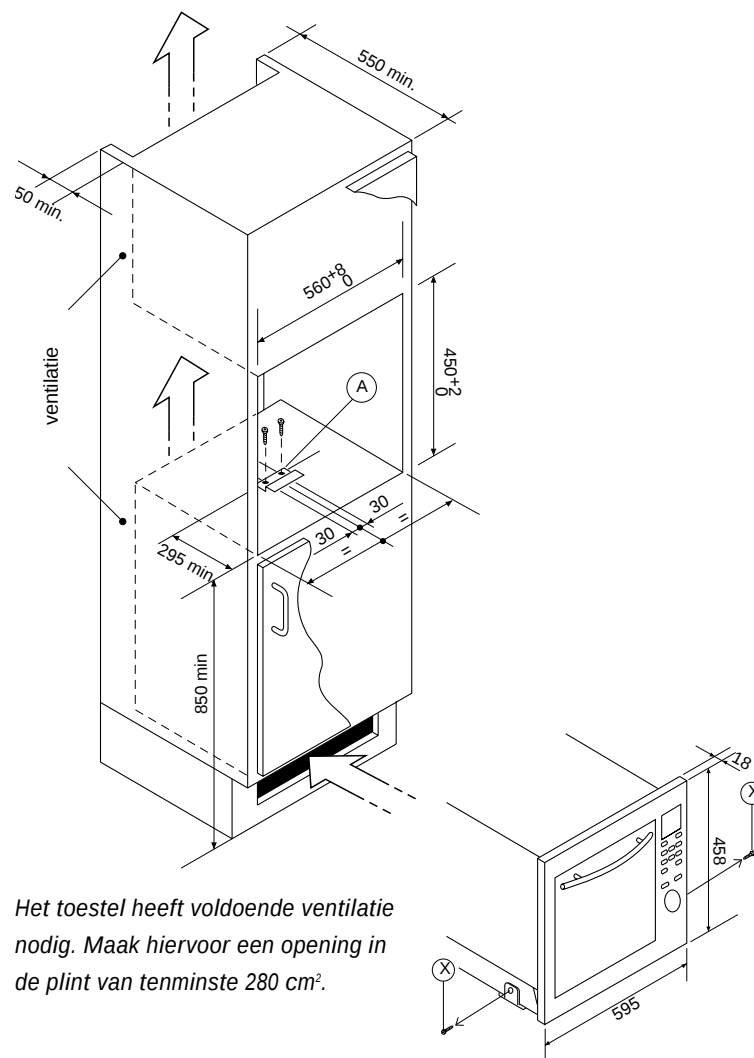
* Gebruik niet-gedecoreerd keukenpapier voor het afdekken van een schaal of onder brood bij het ontdooien.

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

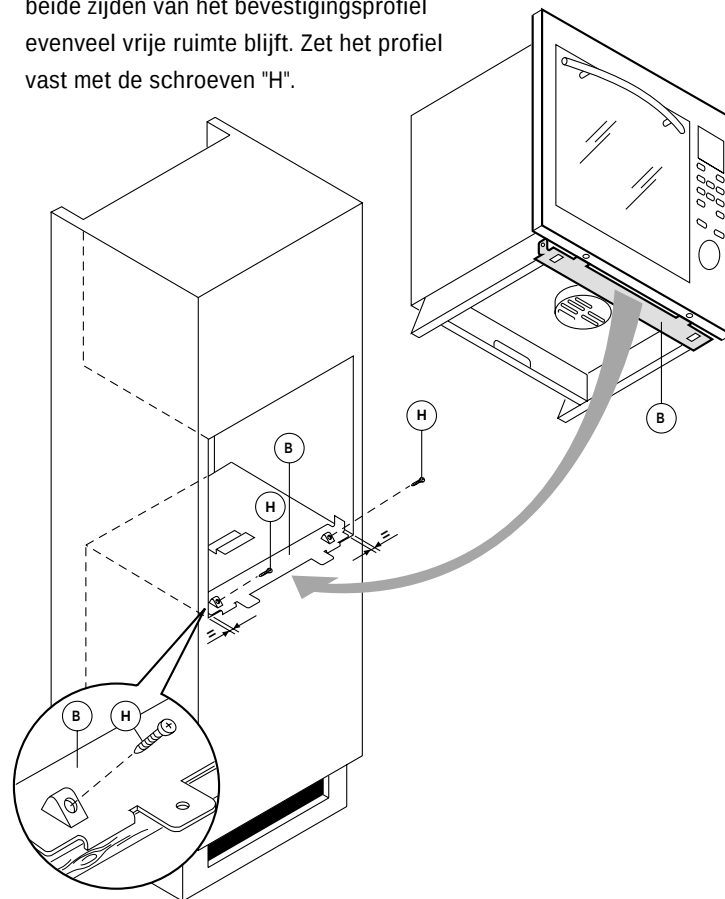
Inbouwen

In de ovenruimte bevindt zich een plastic zak met bevestigingsmaterialen. Haal deze zak uit de oven.

1. Verwijder de twee schroeven "X" uit het bevestigingsprofiel onder de magnetron.
2. Bevestig de metalen strip "A" met de twee zojuist verwijderde schroeven "X".



3. Monteer het bevestigingsprofiel "B" op de juiste positie in de nis. Zorg ervoor dat aan beide zijden van het bevestigingsprofiel evenveel vrije ruimte blijft. Zet het profiel vast met de schroeven "H".

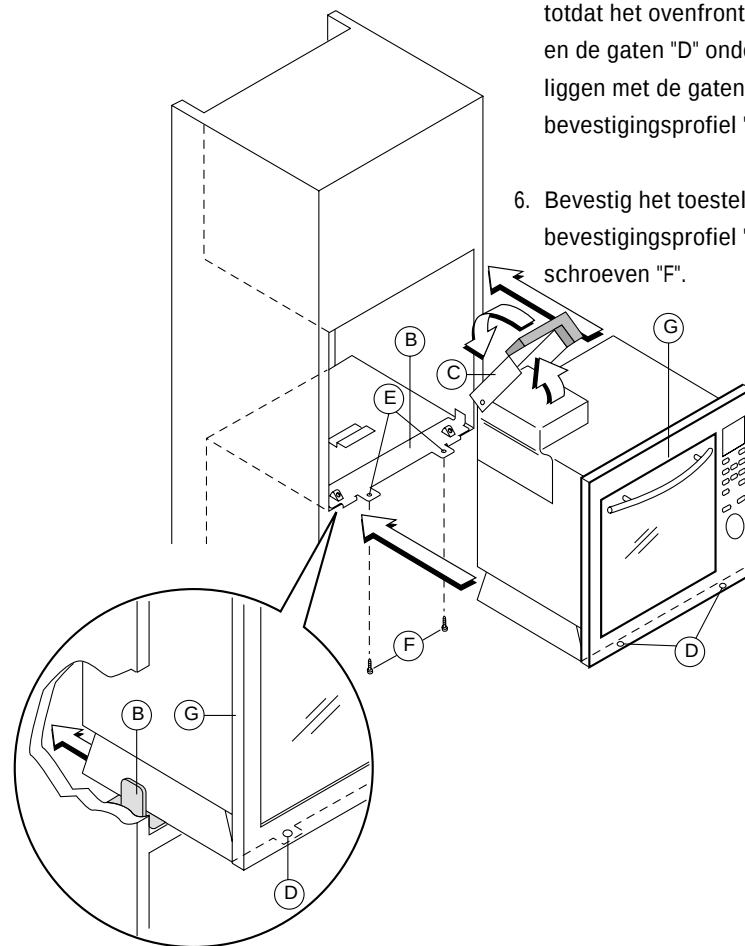


Monteer het bevestigingsprofiel zodanig dat de twee lipjes over de rand van de nisbodem steken en er aan de voorzijde tegenaan liggen.

4. Open het deksel van de rookafvoer "C" geheel.

5. Schuif het toestel in de nis. Schuif de voorzijde van het toestel over het bevestigingsprofiel "B". Blijf schuiven totdat het ovenfront "G" tegen de kast rust en de gaten "D" onder de oven in één lijn liggen met de gaten "E" in het bevestigingsprofiel "B".

6. Bevestig het toestel op het bevestigingsprofiel "B" met de schroeven "F".



Let op:

de stekker van het toestel moet te allen tijde bereikbaar blijven.

Elektrische aansluiting

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

Het toestel moet altijd geaard 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 waarbij voedsel door middel van micro-golven wordt verhit.

Micro-golven 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 micro-golven 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.
- Schakel de hetelucht-functie één uur lang in op 220 °C (zie pagina 11, Koken). Tijdens de fabricage gebruikte beschermingsvetten worden dan verwijderd.

Opmerking:

Als de oven voor de eerste keer sterk verhit wordt, zult u een "nieuwigheidsluchtje" ruiken. Dit is normaal. Schakel eventueel de wasemkap in of open een raam.

- Plaats de geleidering in het midden van de ovenruimte. 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 11, 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.

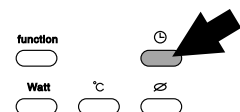
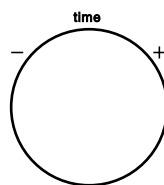
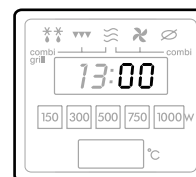
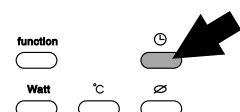
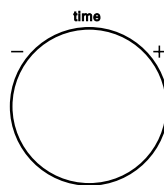
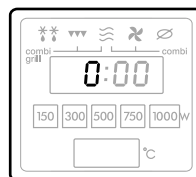
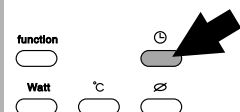
Als u kleine hoeveelheden poedervormige producten in de magnetron verwarmt (zoals bij het drogen van kruiden) bestaat de kans op zelfontbranding.

Mocht er brand in de magnetron ontstaan, houd dan de deur gesloten, schakel de magnetron uit en maak het toestel stroomloos.

Waar u op moet letten

- Gebruik zo weinig mogelijk water bij de voedselbereiding en wees zuinig met zout.
- Gerechten halverwege de bereidingstijd roeren of keren.
- Prik met een vork of ander puntig voorwerp even in het vel van vlees, kip of vis. Hiermee voorkomt u dat deze gerechten gaan spetteren.
- Houd als stelregel aan dat bij gebruik van de magnetron een verdubbeling van de hoeveelheid een verdubbeling van de kooktijd inhoudt.
- Gerechten afdekken voorkomt spetteren, verkort de gaartijd en helpt de vochtigheidsgraad te behouden.

Klok



De klok loopt zolang de oven op de netspanning is aangesloten. Wanneer er geen tijd is ingesteld, geeft het grote display vier liggende streepjes (---) weer.

Klok instellen

1. Druk op .

In het grote display knippert de urenweergave.

2. Stel met de draaiknop het gewenste uur in.

In het grote display knippert het ingestelde uur.

3. Druk op .

In het grote display knippert de minutenweergave.

4. Stel met de draaiknop het aantal minuten in.

In het grote display knippert het ingestelde aantal minuten.

5. Druk nogmaals op .

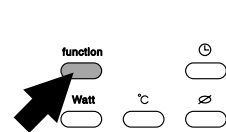
Het grote display toont de ingestelde tijd.

Tijdsinstelling veranderen nadat de klok is ingesteld

1. Druk op .

Volg de hierboven beschreven procedure vanaf punt 2.

Koken / bakken / grillen



symbool x drukken

≡	1x
❄	2x
≡ + ✕	3x
≡ + ≡	4x
✕	5x
≡	6x
---	7x

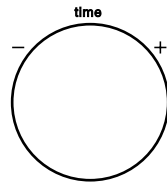
functie

magnetron
ontdooien
magnetron + hetelucht
magnetron + grill
hetelucht
grill
kookwekker

- Selecteer de gewenste ovenfunctie door zo vaak als nodig op "function" te drukken. *Boven het grote display licht het symbool op van de gekozen functie.*

In de tabel hieronder worden de functies + maximaal instelbare bereidingstijden weergegeven.

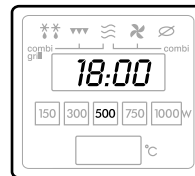
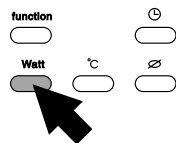
max. instelbare tijd	max. vermogen/temp.
60 min.	1000 W
60 min.	-
60 min.	1000 W + 220 °C
60 min.	1000 W + -
99 min.	225 °C
60 min.	-
60 min.	-



- Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in.

In het grote display wordt de ingestelde bereidingstijd weergegeven.

Lees eerst de kooktabellen op pag. 23-33 voordat u een bereidingstijd instelt.



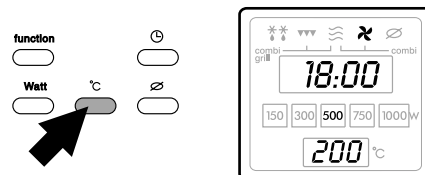
- Bij de functies magnetron, magnetron + hetelucht en magnetron + grill het gewenste magnetronvermogen kiezen door zo vaak als nodig op "Watt" te drukken.

Boven het kleine display knippert het geselecteerde magnetronvermogen.

Let op:

- Bij de automatische ontdooifunctie kan geen magnetronvermogen geselecteerd worden.

Koken / bakken / grillen (vervolg)



Opmerkingen:

- Bij de combinatiestand magnetron + hetelucht kan een magnetronvermogen van maximaal 750 W ingesteld worden.
- U kunt het magnetronvermogen tijdens het kookproces aanpassen door zo vaak als nodig op "Watt" te drukken.

4. Bij de functies hetelucht en magnetron + hetelucht de gewenste oventemperatuur kiezen door zo vaak als nodig op "°C" te drukken.

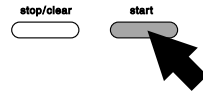
In het kleine display wordt de ingestelde temperatuur weergegeven.

Lees eerst de kooktabellen op pag. 23 - 33 voordat u een bereidingstijd instelt.

Opmerkingen:

- Nadat de functie hetelucht of magnetron + hetelucht is ingeschakeld wordt in het kleine display de werkelijke oventemperatuur weergegeven.
- Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur hoort u een geluidssignaal. In het kleine display wordt de ingestelde oventemperatuur weergegeven.
- U kunt de oventemperatuur tijdens het kookproces aanpassen door zo vaak als nodig op "°C" te drukken.

Koken / bakken / grillen (vervolg)



5. Druk op "start".

De programmaduur verschijnt in het grote display.

Als de functie magnetron + hetelucht of alleen hetelucht was geselecteerd verschijnt in het kleine display de actuele oventemperatuur.

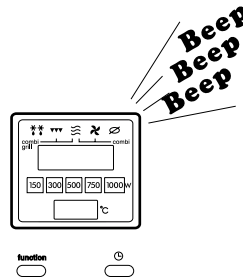
De magnetron is ingeschakeld.

Let op:

– Als, om welke reden dan ook, het kookproces niet start worden na twee minuten alle instellingen gereset.

6. Aan het eind van de bereidingstijd klinkt een geluidssignaal.

Het woord "END" verschijnt in het grote display.



7. Open de deur en haal het gerecht uit de oven.

De actuele tijd verschijnt in het grote display.

Of, wanneer de oven heet is, het woord "COOL".

Let op:

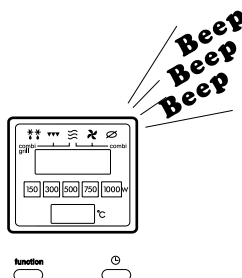
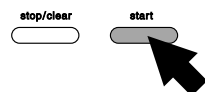
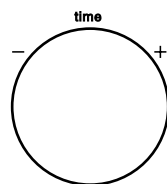
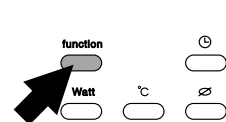
– Dit toestel is voorzien van een automatische koeling. Het toestel kan, door bijvoorbeeld een lange bereidingstijd, heet worden. In dat geval verschijnt na afloop van het kookproces het woord "COOL" in het display. Ventilator, ovenlamp en draaiplateau schakelen automatisch in. Nadat het toestel is afgekoeld schakelt de koeling automatisch uit.

Koken / bakken / grillen (vervolg)

Opmerkingen:

- U kunt het gerecht tijdens het kookproces controleren. Wanneer u de deur opent blijven de gemaakte instellingen en resterende bereidingstijd bewaard. Sluit de deur en druk op "start" om met koken verder te gaan.
- Druk op "stop/clear" om het kookproces te onderbreken zonder de deur te openen. Druk op "start" om met koken verder te gaan.
- Beëindig het kookproces door:
 - bij geopende deur één keer op "stop/clear" te drukken.;
 - bij gesloten deur twee keer op "stop/clear" drukken. Het grote display toont de actuele tijd.

Ontdooien



1. Selecteer de ontdooifunctie door twee keer op "function" te drukken
*Boven het grote display licht ** op.*

U vindt meer informatie over ontdooien in de kooktabel op pag. 31.

2. Stel met de draaiknop de gewenste ontdooitijd in.

In het grote display wordt de ingestelde ontdooitijd weergegeven.

3. Druk op "start".

De magnetron is ingeschakeld.

Opmerking:

De ontdooitijd kan gedurende het programmaverloop niet aangepast worden.

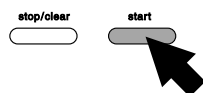
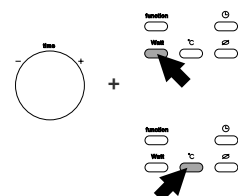
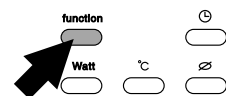
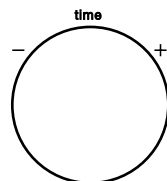
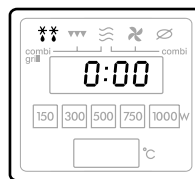
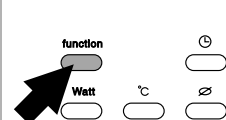
4. Aan het eind van de bereidingstijd klinkt een geluidssignaal.

Het woord "END" verschijnt in het grote display.

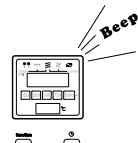
5. Open de deur en haal het gerecht uit de oven.

De actuele tijd verschijnt in het grote display.

Automatisch ontdooien en koken



8



8



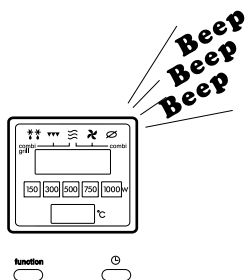
1. Selecteer de ontdooifunctie door twee keer op "function" te drukken
Boven het grote display licht ** op.

2. Stel met de draaiknop de gewenste ontdooitijd in.
In het grote display wordt de ingestelde ontdooitijd weergegeven.

3. Selecteer de gewenste ovenfunctie (in dit voorbeeld magnetron + hetelucht) door zo vaak als nodig op "function" te drukken.
Boven het grote display licht het symbool op van de gekozen functie.

4. Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in.
Stel, indien van toepassing, het magnetronvermogen of de oventemperatuur in.
In het grote display wordt de ingestelde bereidingstijd weergegeven.
Boven het kleine display knippert het geselecteerde magnetronvermogen.
Boven het kleine display licht het geselecteerde magnetronvermogen op.

5. Druk op "start".
U hoort een geluidssignaal wanneer het toestel van het ontdooi- naar het kookprogramma overschakelt.



6. Aan het eind van de bereidingstijd klinkt een geluidssignaal.
Het woord "END" verschijnt in het grote display.

7. Open de deur en haal het gerecht uit de oven.
De actuele tijd verschijnt in het grote display.

Automatisch koken

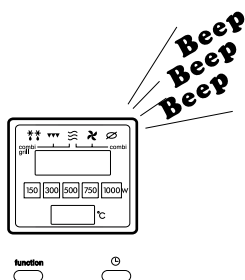
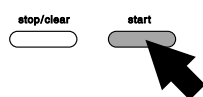


1. Druk zo vaak als nodig op de gewenste voorgeprogrammeerde functietoets , , , of .

In het grote display knippert de bereidingstijd.
In het kleine display knippert de oven-temperatuur.

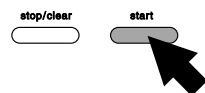
Boven het grote display licht de ingeschakelde functie op.
Boven het kleine display licht het ingestelde magnetronvermogen op.

U vindt meer informatie over automatisch koken in de kooktabel op pag. 33.



2. Druk op "start".
De magnetron is ingeschakeld.
3. Aan het eind van de bereidingstijd klinkt een geluidssignaal.
Het woord "END" verschijnt in het grote display.
4. Open de deur en haal het gerecht uit de oven.
De actuele tijd verschijnt in het grote display.

Snelstart



Deze functie is handig voor het verwarmen van kleine hoeveelheden.

U kunt de snelstartfunctie alleen gebruiken als u deze, binnen één minuut nadat het gerecht in de oven is gezet, activeert.

1. Druk op "start".

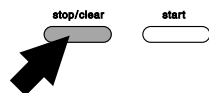
De magnetron schakelt gedurende 30 seconden in op maximaal vermogen.

Door herhaaldelijk op "start" te drukken verlengt u de kooktijd in stappen van 30 seconden. U kunt tot maximaal 3 minuten kooktijd instellen.

Opmerking:

- De snelstartfunctie kan ook gebruikt worden om gerechten die nog niet helemaal klaar zijn af te maken.

Slot



De magnetron is uitgerust met een slot. Hiermee kunt u de gemaakte instellingen vastzetten. Zodoende voorkomt u dat bereidingstijden per ongeluk verlengd worden (en gerechten verbranden).

Op slot:

1. Houd "stop/clear" 5 seconden ingedrukt.

U hoort een geluidssignaal en de gemaakte instellingen kunnen niet meer veranderd worden.

Vergeet niet na afloop van de bereiding het slot uit te schakelen.

Van slot:

1. Houd "stop/clear" ingedrukt totdat er een geluidssignaal klinkt.

Draaiplateau blokkeren

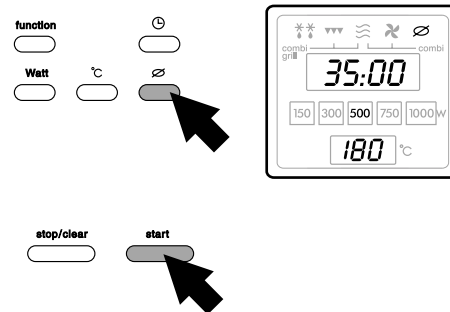
Blokkeer het draaiplateau wanneer u vierkante of langwerpige ovenschalen gebruikt, die groter zijn dan het plateau. Het draaiplateau kan bij de functies ontdooien, magnetron + hetelucht, magnetron + grill, hetelucht en grill geblokkeerd worden.

Let op:

Bij gebruik van **alleen** de magnetronfunctie mag het draaiplateau **niet** geblokkeerd worden. Gebruik geen vierkante of langwerpige ovenschalen of het rechthoekige rooster.

Blokkeren

1. Selecteer de gewenste ovenfunctie en stel de bereidingstijd, magnetronvermogen en/of oventemperatuur in (zie pagina 11, Koken).



2. Druk op $\emptyset$.

Boven het grote display knippert $\emptyset$. Het draaiplateau is geblokkeerd.

3. Druk op "start".

$\emptyset$ knippert. U hoort na 5 seconden een geluidssignaal en $\emptyset$ blijft branden.

Opmerkingen:

- Als u de oven aanzet terwijl de draaiplateaublokkering al was ingeschakeld knippert $\emptyset$ 5 seconden en blijft dan branden. U hoort na 10 seconden een geluidssignaal.
- Bij de functie magnetron + hetelucht kan een maximaal magnetronvermogen van 750 W ingesteld worden.

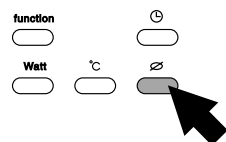
Draaiplateau blokkeren (vervolg)

Roer, voor een betere warmteverdeling, het gerecht gedurende de bereidingstijd een paar maal om.

Vergeet niet na afloop van de bereiding het draaiplateau te deblokkeren.

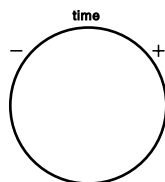
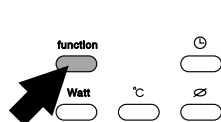
Let op:

Het draaiplateau kan niet gedeblokkeerd worden door op "stop/clear" te drukken.



Kookwekker

De kookwekker werkt onafhankelijk van het toestel. De magnetron hoeft niet ingeschakeld te zijn. De kookwekker is tot maximaal 60 minuten instelbaar.



1. Druk op "function" totdat in het kleine display drie liggende streepjes (---) knipperen.



2. Stel met de draaiknop de gewenste tijd in. In het grote display wordt de ingestelde tijd weergegeven.

3. Druk op "start".

De kookwekker is ingeschakeld. De tijd in het grote display telt terug. In het kleine display lichten de streepjes om beurten op. Aan het eind van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal. In het display verschijnt het woord "END".

Magnetron - 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 aardappelen 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% (300 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.
- 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.

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.
- Vetvrij 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.

Magnetron 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.

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 "Watt"	Gerecht
hoog (100%)	1000 W	1x	– water koken, opwarmen – koken van kip, vis, groenten
midden-hoog (80%)	750 W	2x	– opwarmen – koken van paddestoelen, schaaldieren – koken van gerechten die ei en kaas bevatten
midden (60%)	500 W	3x	– eieren bereiden (pas op!) – koken van rijst, soep
ontdooien (40%)	300 W	4x	– ontdooien – chocola en boter smelten
ontdooien gevoelig (20%)	150 W	5x	– ontdooien van gevoelige/kwetsbare gerechten – ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten – consumptie-ijs zacht maken – uit laten rijzen van deeg

Opwarmen

Magnetron-				
Gerecht	Hoeveelheid	vermogen	Tijd	Bijzonderheden
Zachtmaken en smelten				
chocolade, glazuur	100 gr	500 W	4-5 min.	Op een bord leggen. Blokjes chocolade niet doorscheppen. Glazuur 1x omroeren.
boter	50-70 gr	1000 W	10-15 sec.	
Koude gerechten (van 5/8 °C naar 20/30 °C)				
yoghurt	125 gr	1000 W	15-20 sec.	Dop van yoghurtfles/-pak verwijderen. Zuigfles zonder dop en speen verwarmen. Na verwarmen goed omschudden. Voel op de pols of de inhoud niet te warm is. Voor melk op kamertemperatuur geldt een kortere bereidingstijd. Melk op poederbasis goed doorroeren.
zuigfles	240 gr	1000 W	30-35 sec.	
Gekoelde kant-en-klaar maaltijden (van 5/8 °C naar ± 70 °C)				
verpakking lasagne of gevulde pasta.	400 gr	1000 W	3-5 min.	Kant-en-klaar maaltijden opwarmen tot 70 °C. verwijder metaalhoudende verpakking en leg het gerecht op een bord. Afdekken met magnetronfolie.
verpakking vlees, rijst en/of groente	400 gr	1000 W	3-5 min.	
verpakking vis en/of groente	300 gr	1000 W	2-4 min.	Gerecht opwarmen tot 70 °C. Afdekken met bord of magnetronfolie. Groente een keer omscheppen.
bord vlees en/of groente	400 gr	1000 W	4-6 min.	
bord pasta, canneloni of lasagne	400 gr	1000 W	4-6 min.	
bord vis en/of rijst	300 gr	1000 W	3-5 min.	
Bevroren gerechten opwarmen/koken (van -18/-20 °C naar 70 °C)				
verpakking lasagne of gevulde pasta	400 gr	1000 W	5-7 min.	Voorgekookte diepvriesproducten in de verpakking opwarmen tot 70 °C. Gerechten uit metaalhoudende verpakking direct op een bord leggen en de bereidingstijd met enkele minuten verlengen.
verpakking vlees, rijst en/of groente	400 gr	1000 W	4-6 min.	
verpakking voorgekookte vis en/of groente	300 gr	1000 W	2-4 min.	Van ongekookte gerechten te verpakking verwijderen. Leg het gerecht in een magnetronschaal en dek het af. Voorgekookte gerechten opwarmen tot 70 °C. Leg het gerecht op een bord en dek het af met een omgekeerd bord of magnetronbestendige deksel. Roer het gerecht een keer door.
verpakking vis en/of rauwe groente	300 gr	1000 W	6-8 min.	
portie vlees en/of groente	400 gr	1000 W	5-7 min.	
portie pasta, canneloni of lasagne	400 gr	1000 W	6-8 min.	
portie vis en/of rijst	300 gr	1000 W	3-5 min.	Koude dranken (van 5/8 °C naar 70 °C)
beker water	180 cc	1000 W	1.30-2 min.	
beker melk	150 cc	1000 W	1.15-1.45 min.	
kop koffie	100 cc	1000 W	1.15-1.45 min.	
kom bouillon	300 cc	1000 W	3-4 min.	Dranken op kamertemperatuur (van 20/30 °C naar 70 °C)
beker water	180 cc	1000 W	1.15-1.45 min.	
beker melk	150 cc	1000 W	1-1.30 min.	
kop koffie	100 cc	1000 W	0.45-1.15 min.	
kom bouillon	300 cc	1000 W	2-3 min.	

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	Functie	Vermogen	Temp.	Tijd (min.)	Bijzonderheden/rooster
aardappelen	500 gr	≡	1000 W	-	8-9 min.	Neem aardappelen van gelijke grootte. Geen rooster.
aardappelen gebakken (vers)	500 gr	≡ ✕	500 W	190 °C	25-30 min.	2-3 keer omroeren. Laag rooster.
aardappelen gebakken (diepvries)	900 gr	≡ ✕	500 W	200 °C	35-40 min.	2-3 keer omroeren. Laag rooster.
aardappelen gegratineerd	1100 gr	≡ ✕	750 W	190 °C	20 min.	Laag rooster.
artisjokken	300 gr	≡	1000 W	-	10-11 min.	Gebruik artisjokken bodems. Geen rooster.
asperges	500 gr	≡	1000 W	-	8-9 min.	In stukken van 2 cm groot snijden. Geen rooster.
aubergines	800 gr	≡	1000 W	-	5-6 min.	In blokjes snijden. Geen rooster.
aubergines gegrild	4 stukken	☼	-	-	9-11 min.	3 min. voorverwarmen. Halverwege bereidingstijd omdraaien. Hoog rooster.
aubergines op zijn						Eventueel vooraf grillen of frituren
Parmezaans	1300 gr	≡ ☼	1000 W	-	7-9 min.	Laag rooster.
bloemkool	500 gr	≡	1000 W	-	10-11 min.	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Geen rooster.
bloemkool met béchamelsaus		≡ ☼	1000 W	-	7 min.	Indien voorgekookt alleen combistand magnetron/grill gedurende 10 min.
boontjes	500 gr	≡	1000 W	-	10 min.	Laag rooster.
broccoli	500 gr	≡	1000 W	-	10-11 min.	In stukjes snijden. Geen rooster.
champignons	500 gr	≡	1000 W	-	6-7 min.	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Geen rooster.
courgettes	500 gr	≡	1000 W	-	5-6 min.	Hele champignons. Geen water toevoegen. Geen rooster.
erwten	500 gr	≡	1000 W	-	6-7 min.	Hele courgettes. Geen rooster.
paprika's	500 gr	≡	1000 W	-	9-10 min.	Geen rooster.
paprika's gegrild	4 kwartdelen	☼	-	-	8-9 min.	In stukjes snijden. Geen rooster.
					9-11 min.	3 min. voorverwarmen. Halverwege bereidingstijd omdraaien. Hoog rooster.

Gerecht	Hoeveelheid	Functie	Vermogen	Temp.	Tijd (min.)	Bijzonderheden/rooster
		⋈	1000 W	-	8 min.	
paprika's		+			+	
gevuld	1400 gr	⋈	1000 W		8 min.	Geen rooster.
prei	500 gr	⋈	1000 W	-	5-6 min.	Hele prei. Geen rooster.
rode kool	500 gr	⋈	1000 W	-	6-7 min.	Hele kool. Geen rooster.
selderij	500 gr	⋈	1000 W	-	6-7 min.	In stukjes snijden. Geen rooster.
						Na het wassen laten uitlekken en afdekken. Geen rooster.
spinazie	300 gr	⋈	1000 W	-	5-6 min.	
spruitjes	500 gr	⋈	1000 W	-	6-7 min.	Hele spruitjes. Geen rooster.
tomaten						Neem tomaten van gelijke grootte.
gegratineerd	800 gr	⋈	500 W	-	9-11 min.	Laag rooster.
						Neem uien van gelijke grootte. Geen water toevoegen. Geen rooster.
uien	250 gr	⋈	1000 W	-	4-5 min.	
venkel	500 gr	⋈	1000 W	-	11-12 min.	In vieren delen. Geen rooster
witte kool	500 gr	⋈	1000 W	-	6-7 min.	Hele kool. Geen rooster.
						In stukken van gelijke grootte snijden.
worteltjes	500 gr	⋈	1000 W	-	8-9 min.	Geen rooster.

Rijst en deegwaren

- Voordat u het gerecht in de oven plaatst weinig water toevoegen. Water verdampt nauwelijks in de magnetron.
- Zout kunt u het beste na afloop toevoegen. Hiermee voorkomt u dat het vocht aan het gerecht onttrekt.

Gerecht	Hoeveelheid	Functie	Vermogen	Temp.	Tijd (min.)	Bijzonderheden
lasagne	1100 gr	  + 	1000 W 1000 W	-	8 min. + 8 min.	Tijden gelden voor ongekookte pasta. Voorgekookte pasta 8 minuten bereiden met de gecombineerde magnetron + grillfunctie. Geen rooster gebruiken.
gnocchi alla romana	650 gr	 	1000 W	-	12 min.	Goed verspreiden in de schaal. Geen rooster gebruiken.
macaronischotel	1500 gr	 	1000 W	-	8 min.	Voorgekookte pasta gebruiken. Geen rooster gebruiken.
risotto	300 gr		1000 W	-	12-15 min.	Alle ingrediënten in één magnetronschaal leggen. Afdekken met magnetronfolie. Gebruik voor 300 gr rijst 750 ml bouillon. Geen rooster gebruiken.
pizza	800 gr		-	200 °C	30 min.	Pizzadeeg uitrollen op ovenpapier en in pizzavorm leggen. Oven tot 200 °C voorverwarmen. Laag rooster gebruiken.
verse quiche Lorraine	800 gr		-	160 °C	40 min.	Oven voorverwarmen. Quiche in taartvorm leggen. Laag rooster gebruiken.
diepvries quiche Lorraine	550 gr		-	190 °C	45 min.	Oven voorverwarmen. Quiche in metalen bakvorm leggen. Laag rooster gebruiken.

Vlees

- Houd rekening met de grootte van het gerecht. Kleinere stukken vlees zijn eerder gaar dan grote.
- Voeg, voordat u het gerecht in de oven plaatst, een half glas water toe. U voorkomt hiermee dat het vlees tijdens de bereiding uitdroogt.

Gerecht	Hoeveelheid	Functie	Vermogen	Temp.	Tijd (min.)	Bijzonderheden
rollade	1000 gr	 	500 W	190 °C	35-40 min.	Wrijf het vlees in met gesmolten margarine, bakolie of kruiden. Laag rooster gebruiken.
gehaktrol	800 gr	 	500 W	180 °C	22-25 min.	500 gr rundergehakt vermengen met ei, ham, paneermeel. Beetje olie en beetje witte wijn toevoegen. Laag rooster gebruiken.
gehaktrol	900 gr		750 W	-	20 min.	Geen rooster gebruiken.
hele kip	1200 gr	 	750 W	190 °C	40 min.	Prik gaatjes in het vel van de kip. Laag rooster gebruiken.
kip in stukken	700 gr	 	750 W	190 °C	25 min.	Halverwege de bereidingstijd 1x omroeren. Laag rooster gebruiken.
vleesspiesjes	600 gr	 	500 W	180 °C	17-20 min.	Halverwege de bereidingstijd om-draaien. Laag rooster gebruiken.
goulash	1500 gr		1000 W	-	30-35 min.	2 - 3 keer omroeren. Geen rooster gebruiken.
kipfilet	500 gr		750 W	-	10-15 min.	Halverwege de bereidingstijd om-draaien. Geen rooster gebruiken.
varkens- of kalfskarbonade	3 st.		-	-	16-18 min.	Oven 3 minuten voorverwarmen Halverwege de bereidingstijd om-draaien. Hoog rooster gebruiken.
worst	3 st.		-	-	10-12 min.	Oven 3 minuten voorverwarmen Halverwege de bereidingstijd om-draaien. Hoog rooster gebruiken.
hamburger	3 st.		-	-	10-12 min.	Oven 3 minuten voorverwarmen Halverwege de bereidingstijd om-draaien. Hoog rooster gebruiken.

Vis

- Vis kan zowel met als zonder vet, zoals olie of boter, bereid worden.
- Dek de vis af met magnetronfolie.
- Keep het vel van de vis in.
- Verspreid meerdere vissen gelijkmatig in de schaal.

Gerecht	Hoeveelheid	Functie	Vermogen	Temp.	Tijd (min.)	Bijzonderheden
filet	300 gr	≡	750 W	-	5-7 min.	Afdekken met magnetronfolie. Geen rooster gebruiken.
plakken	300 gr	≡	750 W	-	7-9 min.	Afdekken met magnetronfolie. Geen rooster gebruiken.
heel	500 gr	≡	750 W	-	8-10 min.	Afdekken met magnetronfolie. Geen rooster gebruiken.
heel	250 gr	≡	750 W	-	5-7 min.	Afdekken met magnetronfolie. Geen rooster gebruiken.
moten	400 gr	≡	750 W	-	7-9 min.	Afdekken met magnetronfolie. Geen rooster gebruiken.
kreeft	500 gr	≡	750 W	-	7-9 min.	Afdekken met magnetronfolie. Geen rooster gebruiken.
vis in de oven bereid	600 gr	≡ ✕	150 W	190 °C	30 min.	Olie, teentje knoflook , scheutje witte wijn en water toevoegen. Laag rooster gebruiken

Gebak

- Verwarm de oven altijd voor.

Gerecht	Hoeveelheid	Functie	Vermogen	Temp.	Tijd (min.)	Bijzonderheden
hazelnoottaart	1100 gr	≡ ✕	150 W	170 °C	25-30 min.	Bereiden in een vuurvaste schaal. Laag rooster gebruiken.
kwarktaart	1500 gr	≡ ✕	500 W	160 °C	35-40 min.	Bereiden in een vuurvaste schaal. Laag rooster gebruiken.
vruchtenvlaai	700 gr	✕	-	160 °C	60 min.	Bereiden in metalen taartvorm. Laag rooster gebruiken.
pruimencake	950 gr	✕	-	160 °C	90 min.	Bereiden in rechthoekig bakblik. Laag rooster gebruiken.
Margheritataart	700 gr	✕	-	160 °C	40 min.	Bereiden in metalen taartvorm. Laag rooster gebruiken.
notentaart	650 gr	✕	-	160 °C	40 min.	Bereiden in metalen taartvorm. Laag rooster gebruiken.
custard	750 gr	≡	1000 W	-	16 min.	Geen rooster gebruiken.
Moskovisch gebak	475 gr	≡	1000 W	-	6 min.	Laag rooster gebruiken.
Moskovisch gebak	710 gr	≡ ✕	150 W	160 °C	30 min.	Laag rooster gebruiken.

Ontdooien

- 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.

Ontdooien

Gerecht	Hoeveelheid	Ontdooitijd (minuten)	Rusttijd (minuten)	Opmerkingen	
Vlees					
• Rollade (varkens-, runder-, kalfs-, enz.)	1 kg	18 - 21	20	Gerecht halverwege het programma omdraaien.	
• Biefstuk, karbonade, lapjes vlees	200 gr	4 - 5	5		
• Stukjes vlees, goulash	500 gr	10 - 12	10		
• Gehakt	250 gr	5 - 7	15		
	500 gr	10 - 12	15		
• Hamburger	200 gr	5 - 7	10		
• Worst	300 gr	6 - 8	10		
Gevogelte					
• Eend, kalkoen	1,5 kg	25 - 27	20	Gerecht halverwege het programma omdraaien. Na het rusten onder warm water wassen om eventuele ijsresten te verwijderen.	
• Hele kip	1,5 kg	25 - 27	20		
• Kip in stukken	700 gr	13 - 15	10		
• Kippenborst	300 gr	8 - 10	10		
Groente					
• Bevroren groente direct koken en niet eerst ontdooien.					
Vis					
• Filet	300 gr	7 - 9	7	Gerecht halverwege het programma omdraaien.	
• Moten	400 gr	8 - 10	7		
• Hele vis	500 gr	10 - 12	7		
• Kreeft	400 gr	8 - 10	7		
Zuivel					
• Boter	250 gr	4 - 6	10	Metaalhoudende verpakking (aluminium-folie) verwijderen.	
• Kaas	250 gr	5 - 7	15		Kaas niet geheel ontdooien.
					De rusttijd in acht nemen. De room uit de verpakking halen en op een bord leggen.
• Room	200 ml	7 - 9	5		
Brood					
• 2 middelgrote broodjes	150 gr	1 - 2	3	Het brood direct op het draaiplateau leggen.	
• 4 middelgrote broodjes	300 gr	2 - 4	3		
• Boterhammen	250 gr	2 - 4	3		
• Bruine boterhammen	250 gr	2 - 4	3		
Fruit					
• Aardbeien, pruimen, kersen, aalbessen, abrikozen	500 gr	8 - 10	10	2 - 3 keer omroeren.	
• Frambozen	300 gr	5 - 7	10	2 - 3 keer omroeren	
• Bramen	250 gr	3 - 5	6	2 - 3 keer omroeren	

Automatisch koken

- Deze combimagnetron is uitgerust met 5 voorgeprogrammeerde functietoetsen: , , ,  en .

- In de tabel hieronder leest u voor welke gerechten de voorgeprogrammeerde functietoetsen gebruikt kunnen worden.

Toets	Gerecht	Opmerkingen
 (popcorn – 20 °C)		
1 x drukken + "start"	100 gr popcorn (geschikt voor de magnetron)	Volg de aanwijzingen op de verpakking.
 (pizza en kant-en-klaar diepvriesmaaltijden – -10 °C)		Let op: de gerechten kunnen na bereiding zeer heet zijn. Gebruik pannenlappen of ovenwanten.
1 x drukken + "start"	diepvriespizza (300 gr) verwarmen.	Leg de pizza op het lage rooster.
2x drukken + "start"	Kant-en-klaar maaltijd (max. 300 gr) verwarmen of voorgekookt en diepgevroren gerecht (max. 300 gr)§ verwarmen.	Als de verpakking magnetronbestendig is het gerecht in de verpakking op het draaiplateau leggen. Als de verpakking niet magnetronbestendig is het gerecht in een schaal leggen. Dek het gerecht niet af.
3x drukken + "start"	2 porties kant-en-klaar maaltijden.	
 (gepofte aardappelen – 20 °C)		
1 x drukken + "start"	200 gr aardappelen koken.	Was en droog de aardappelen. Leg ze op het glazen draaiplateau. Prik een aantal keren met een vork in de aardappelen. Serveren met boter of kaas.
2x drukken + "start"	400 gr aardappelen koken.	
3x drukken + "start"	600 gr aardappelen koken.	
 (dranken – 20 °C)		
1 x drukken + "start"	1 kop koffie (60 cc) vanaf kamertemperatuur verwarmen.	Na bereiding de vloeistof goed omroeren om de warmte gelijkmatig te verdelen.
2x drukken + "start"	2 koppen of één beker (120 cc) koffie vanaf kamertemperatuur verwarmen.	
3x drukken + "start"	Een grote mok (200 cc) vanaf koelkasttemperatuur verwarmen.	
4x drukken + "start"	Een bord soep (300 cc) vanaf koelkasttemperatuur verwarmen.	
 (kant-en-klaar maaltijden – 5 °C)		Let op: de gerechten kunnen na bereiding zeer heet zijn. Gebruik pannenlappen of ovenwanten.
1 x drukken + "start"	300 gr. voorgekookte groente en/of vlees verwarmen.	Leg het voorgekookte gerecht vanuit de koelkast op een bord. Dek het gerecht niet af. Kant-en-klaar maaltijden uit de verpakking halen en op een bord leggen.
2x drukken + "start"	500 gr voorgekookte groente en/of vlees verwarmen.	

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 kruimels en vocht absorberen magnetronenergie en verlengen de kooktijden.

Het ovenplafond kunt u eenvoudig schoonmaken door het grillelement neer te klappen: Duw het lipje van het ceramische klemmetje boven in de ovenruimte naar achteren en duw het grillelement naar beneden. Na het schoonmaken het grillelement in omgekeerde volgorde terugplaatsen.

Let op:

De oven mag niet gebruikt worden met het grillelement naar beneden.

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 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?

Technische gegevens

Voeding	230 V 50 Hz
Aansluitwaarde	3000 W
Frequentie microgolven	2450 MHz
Magnetron output (IEC 705)	1000 W
Afmetingen (bxhxd)	594 x 487 x 458 mm

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.

GARANTIECERTIFICAAT
GUARANTEE CERTIFICATE



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: _____