



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

The appliance identification plate is attached to the back of the appliance.

La plaquette signalétique de l'appareil se trouve à l'arrière de l'appareil.

Die Geräteidentifikationsplakette befindet sich auf der Rückseite des Geräts.



PSM120WIT

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

If you contact the service department, please have the complete type number on hand.

Lorsque vous prenez contact avec le service après-vente, assurez-vous d'avoir le numéro complet sous la main.

Halten Sie, wenn Sie mit der Serviceabteilung Kontakt aufnehmen, die komplette Typennummer bereit.

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

The service organisation addresses and telephone numbers can be found on the guarantee card.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Serviceorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

Handleiding magnetron

Manual microwave

Manuel four à micro-ondes

Anleitung Mikrowelle

NL

Handleiding

NL 3 - NL 18

EN

Manual

EN 3 - EN 18

FR

Manuel

FR 3 - FR 18

DE

Anleitung

DE 3 - DE 18

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used

Pictogrammes utilisés - Verwendete Piktogramme



Belangrijk om te weten - Important information

Important à savoir - Wichtig zu wissen



Tip - Tip - Conseil - Tipp

INHOUDSOPGAVE

<i>Uw magnetron</i>	
Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6
<i>Veiligheid</i>	
Aansluiten en reparatie	7
Veilig gebruik	7
Materialen	10
<i>Gebruik</i>	
Plaatsen	11
Vóór het eerste gebruik	11
<i>Bediening</i>	
Inschakelen	12
<i>Kooktips</i>	
	13
<i>Onderhoud</i>	
Reinigen	16
<i>Storingen / Technische gegevens</i>	
	17
<i>Milieuaspecten</i>	
Afvoeren toestel en verpakking	18

UW MAGNETRON

Inleiding

U heeft gekozen voor een magnetron van Pelgrim. Optimaal gebruikscomfort en een eenvoudige bediening stonden voorop bij de ontwikkeling van dit product.

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.

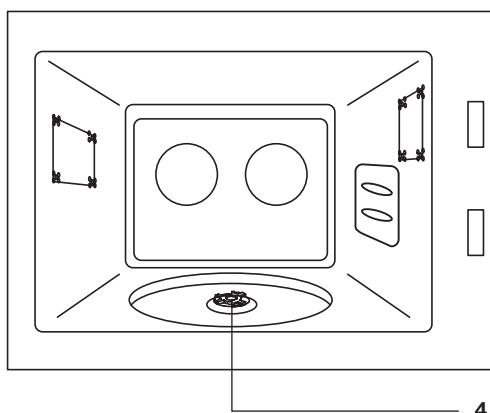
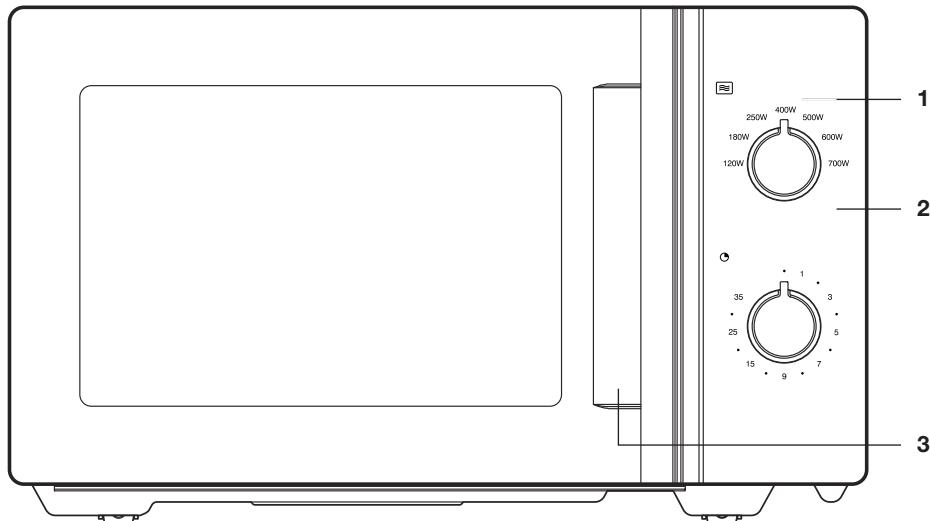
Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

UW MAGNETRON

Beschrijving

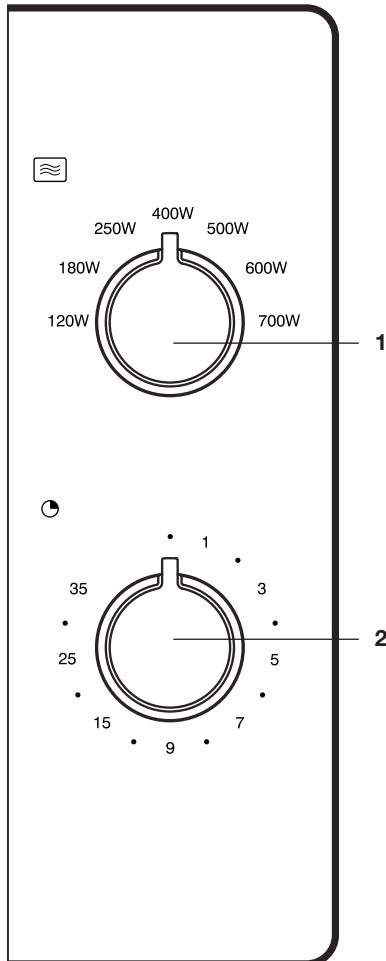


1. Display
2. Bedieningspaneel
3. Deurgreep
4. Aandrijving
5. Glazen draaiplateau (vóór gebruik altijd in de magnetron plaatsen)
6. Ring voor draaiplateau (vóór gebruik altijd in de magnetron plaatsen)



UW MAGNETRON

Bedieningspaneel



1. Vermogensknop

Vermogen	Omschrijving
120 W	Licht verwarmen
180 W	Warm houden
250 W	Ontdooien
400 W	Laag
500 W	Midden
600 W	Midden/hoog
700 W	Hoog

2. Tijdknop

VEILIGHEID

Aansluiten en reparatie



- Controleer het toestel op transportschade. Sluit een beschadigd toestel niet aan.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.
- **WAARSCHUWING:** open nooit de behuizing van het toestel. Alleen een servicetechnicus mag het toestel openen.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart.
- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

Veilig gebruik



- **WAARSCHUWING:** dit apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg dat u de hete delen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, alsmede personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of met ontbrekende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies krijgen in veilig gebruik van het apparaat en begrijpen wat de betreffende gevaren zijn. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** het is gevaarlijk voor onbevoegden om reparaties uit te voeren waarbij het nodig is dat de behuizing van het toestel geopend wordt. De behuizing beschermt tegen het vrijkomen van micro-energie.





- **WAARSCHUWING:** wanneer de deur of de afdichting beschadigd is, mag de magnetron niet gebruikt worden totdat de magnetron gerepareerd is door een hiertoe bevoegd persoon.
- **WAARSCHUWING:** de inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet geschud en geroerd worden. Controleer de temperatuur voor consumptie om verbranding te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** verwarm nooit gesloten conservenblikken. Er ontstaat een overdruk in het blik, waardoor het kan exploderen.
- **WAARSCHUWING:** probeer de magnetron niet te gebruiken met geopende deur. Er kan gevaar ontstaan door magnetron straling.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- Gebruik het toestel alleen binnenshuis.
- Gebruik het toestel niet in vochtige ruimtes of in de buurt van een waterkraan.
- Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken.
- Dek de ventilatieopeningen nooit af.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- In verband met de elektrische veiligheid mag het toestel niet met hogedrukreinigers of stoomreinigers schoongemaakt worden.
- De magnetron is geïsoleerd. Desondanks vindt er altijd enige warmte-overdracht plaats, waarbij de buitenzijde van het toestel opwarmt. Deze opwarming valt ruimschoots binnen de normen.
- 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 hete delen.
- Gebruik uitsluitend bestek en serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (let op met goud- of zilverkleurige randjes).
- Gebruik de magnetron niet voor het opbergen van brandgevaarlijke of licht vervormbare materialen.
- 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.
- 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 magnetron neemt, kan de vloeistof opeens heftig gaan koken en uit het kopje spatten, met het risico dat u zich brandt.

- Een magnetron is alleen veilig als de deur goed sluit! Plaats nooit een voorwerp tussen de deur van de magnetron en zorg dat de deur en de afdichting altijd schoon zijn.
- Gebruik de magnetron alleen voor het ontdooven, bereiden en verwarmen van voedsel en niet voor bijvoorbeeld het drogen van kleding of papier. Deze kunnen vlam vatten.
- 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 magnetron vlam vat. Houd de magnetrondeur dicht.
- Schakel de magnetron uit of trek de stekker uit het stopcontact wanneer rook wordt waargenomen. Houd de deur gesloten om eventuele vlammen te smoren.
- Schakel de magnetron niet in als deze leeg is. De magnetron kan hierdoor beschadigd raken.
- Verwijder metalen sluitstrips van plastic zakken en gebruik schalen en schotels die geschikt zijn voor de magnetron.
- Kijk altijd eerst op de verpakking van het gerecht hoe u het in de magnetron moet plaatsen. Vloeistoffen of etenswaren in luchtdichte verpakking mag u meestal alleen opwarmen indien u een paar gaatjes in de verpakking prikt. Dit in verband met toename van de druk tijdens het opwarmen.
- Vloeistoffen en ander voedsel mogen niet worden verwarmd in hermetisch afgesloten verpakkingen omdat ze kunnen ontploffen.
- Bij het verwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen is het aanbevolen een oog te houden op de magnetron in verband met de mogelijkheid van ontbranding.
- Verwarm nooit langer dan noodzakelijk is, houdt rekening met het ‘nagaren’.
- 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.
- De magnetron moet regelmatig worden gereinigd en alle voedselresten moeten worden verwijderd. Achtergebleven kruimels en vocht absorberen microgolven en verlengen de kooktijd. Tevens kan door achtergebleven voedselresten de binnenzijde beschadigd raken wat tot gevaarlijke situaties kan leiden.

VEILIGHEID

- Gebruik geen schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen deur. Het oppervlak raakt hierdoor bekraast, waardoor het glas kan barsten.

Een magnetron is niet geschikt voor:

- het inmaken van voedsel;
- het koken van eieren in de schaal en het verwarmen van hele hardgekookte eieren, deze spatten uit elkaar door de druktoename;
- het verhitten van frituurolie.

Indien de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.



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.

Materialen

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

Materiaal	Magnetron
Papier	ja*
Aluminiumfolie	ja**
Huishoudfolie	ja
Aluminium bakjes	nee
Hittebestendig plastic	ja
Ongeglazuurd aardewerk	nee
Metalen kookgerei	nee
Normaal glas	ja
Pyrex, ander ovenvast glas en keramiek	ja
Borden met metaalhoudende sierrand	nee
Metalen sluitstrip	nee
Kwikthermometer	nee
Afgesloten pot	nee
Fles met een nauwe hals	nee
Braadzakken	ja

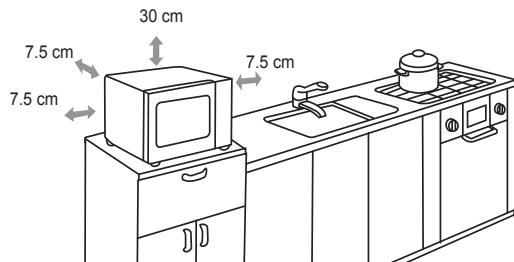
* Gebruik niet-gedecoreerd keukenpapier voor het afdekken van een schaal of onder brood bij het ontdooiën.

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

GEBRUIK

Plaatsen

- Plaats de magnetron op een stevige en vlakke ondergrond.
- Zorg voor voldoende ventilatie rondom de magnetron. Houd aan de bovenzijde 30 cm ruimte vrij. Houd aan de achterzijde en zijkanten minimaal 7,5 cm ruimte vrij.
- Dek de ventilatieopeningen niet af.
- De stelvoetjes mogen niet verwijderd worden.
- Plaats de magnetron niet in de buurt van warmtebronnen.
- Zend- en ontvangstapparatuur zoals radio's en televisietoestellen kunnen de werking van de magnetron beïnvloeden.



Vóór het eerste gebruik

Neem het toebehoren uit de magnetron en reinig het met een mild reinigingsmiddel. Plaats daarna het frame weer op de aandrijving.



Let op

Gebruik de magnetron altijd met het frame op de aandrijving in combinatie met een draaiplateau!

Plaats een hittebestendige schaal met 200 ml water in de magnetron. Stel het maximale vermogen in en stel de tijd in op 5 minuten. Tijdens de fabricage gebruikte beschermingsvetten worden dan verwijderd. Laat de magnetron na afloop van de 5 minuten afkoelen en reinig de magnetron met warm water. De magnetron is nu klaar voor gebruik.

Opmerking

Als de magnetron voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een 'nieuwighedsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Schakel eventueel de wasemkap in of open een raam.

BEDIENING

Inschakelen

Zorg er altijd voor dat de ring en het draaiplateau in de magnetron zijn geplaatst.

1. Plaats het gerecht in de magnetron en sluit de deur.
2. Draai de vermogensknop naar het gewenste vermogen.
3. Draai de tijdknop rechtsom naar het gewenste aantal minuten.

De magnetron start automatisch. Als de tijd is verstreken klinkt er een geluidssignaal en de magnetron schakelt uit.

- ▷ Indien u een tijd minder dan 2 minuten wilt instellen, draai dan eerst de knop voorbij 2 minuten en draai dan de knop terug naar de gewenste tijd.
- ▷ U kunt tussendoor gewoon de deur openen om uw gerecht te inspecteren; de magnetron stopt automatisch. Als u de deur weer sluit gaat de magnetron verder met de gekozen instellingen.
- ▷ Wilt u voortijdig het programma onderbreken, dan kunt u de tijdknop linksom draaien naar 0 minuten. De magnetron gaat uit.
- ▷ Wilt u de tijd aanpassen, dan draait u de tijdknop rechtsom of linksom naar de gewenste tijd.
- ▷ Stel geen tijd in als er geen voedsel in de magnetron is geplaatst. Haalt u het gerecht uit de magnetron voordat de tijd is verstreken, draai dan de tijdknop terug naar 0 minuten.

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 gaart 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.

Ontdooien

- Ontdooi grote compacte stukken altijd met behulp van het ontdooprogramma. Doordat het gerecht geleidelijk en gelijkmatig ontdooit, loopt u niet de kans dat de buitenkant uitdroogt terwijl de kern nog bevroren is.
- Om het ontdooproces 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.

KOOKTIPS

- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten kunt u dunne delen na de helft van de ontdooitijd afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.

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 dundere gedeelten van gerechten (zoals kippenpoten en -vleugeltjes) af te dekken voorkomt u dat ze te snel garen.
- Vetvrij papier voorkomt spetteren en helpt warmte vast te houden.

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 regelmatiger 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 satéprikkers in te prikken.

KOOKTIPS

- 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 ontdooken in de magnetron, door geen aluminiumfolie of -bakjes te gebruiken en door plattere porties in te vriezen.

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 satéprikkertje of vork of de groente gaar is.

Koken van vis

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

Reinigen



- GEBRUIK GEEN schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
- GEBRUIK GEEN hogedruk- of stoomreiniger om de magnetron schoon te maken.
- Maak de binnenzijde direct na gebruik schoon. Gebruik een vochtige doek om condens, overgekookt vocht en voedselresten te verwijderen. Achtergebleven kruimels en vocht absorberen magnetronenergie en verlengen de kooktijden.
- Reinig de binnen- en buitenzijde regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel en maak de magnetron met een droge doek goed droog.
- Zorg dat de afdekking van de microgolfverdeler 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 magnetronruimte 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 magnetron niet wanneer de deur of deursluiting beschadigd zijn.
- Als de afdichting van de magnetron sterk is vervuild, sluit de deur niet goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de afdichting schoon.
- Zout is erg agressief. Wanneer dit zich in de ovenruimte afzet, kunnen plaatselijk roestplekken ontstaan.
- Scherpe sauzen zoals ketchup en mosterd of gezouten gerechten, bijv. pekelvlees, bevatten ingrediënten die het oppervlak kunnen aantasten. Na gebruik moet u de ovenruimte altijd schoon maken.

STORINGEN / TECHNISCHE GEGEVENS

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw toestel, betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten. Bel de servicedienst indien onderstaande adviezen niet helpen.

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

Vonken in de magnetron

Als u vonken in de magnetron ziet, schakel dan direct de magnetron uit. Vonken kunnen worden veroorzaakt door:

- metaal of aluminiumfolie dat de binnenkant van de magnetron aanraakt;
- aluminiumfolie dat niet correct om het voedsel is gewikkeld (punten die omhoog staan en als een antenne werken);
- metaal van een sluitstrip of servies met metaalhoudende sierrand;
- gerecycled papier dat kleine metalen deeltjes bevat.

Technische gegevens

Aansluiting	230V~, 50Hz
Vermogen	1340 W
Inhoud	18 liter
Afmetingen (bx dx h)	446 x 330 x 270 mm
Gewicht	10,45 kg

MILIEUASPECTEN

Afvoeren toestel en verpakking

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 verschafft.

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, teruggevonden kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Conformiteitsverklaring



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

CONTENTS

Your microwave

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

Safety

Connection and repair	7
Safe use	7
Materials	10

Use

Positioning	11
Prior to first use	11

Operation

Switching on	12
--------------	----

Cooking tips

13

Maintenance

Cleaning	16
----------	----

Faults / technical data

17

Environmental aspects

Disposal of the appliance and packaging	18
---	----

YOUR MICROWAVE

Introduction

You have opted to purchase a Pelgrim microwave. Optimum user comfort and easy operation were paramount during the development of this product.

This manual gives insight into all the possibilities this appliance offers. The different functions are listed clearly in the chapter on controls. Tips that may help you are also included.

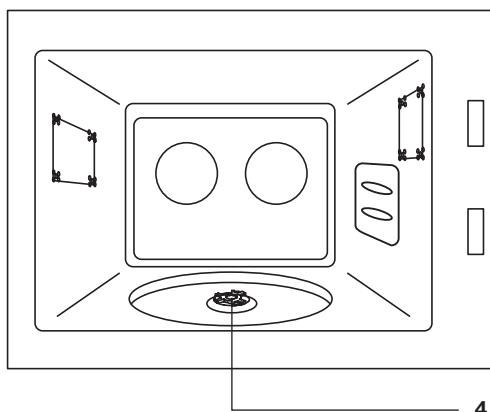
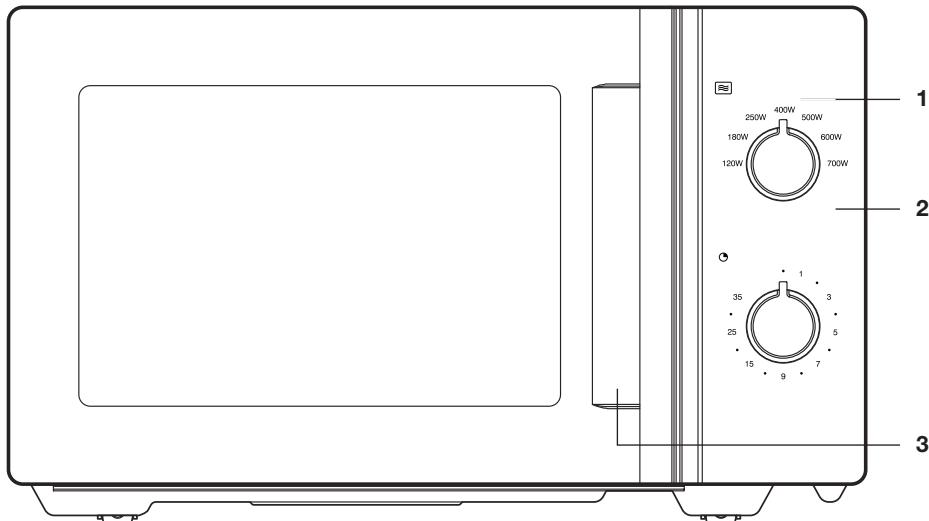
First read the user instructions carefully and completely before starting to use the appliance, and keep them safe for future reference.

The manual also serves as reference material for service technicians. The appliance identification card contains all the information the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy cooking!

YOUR MICROWAVE

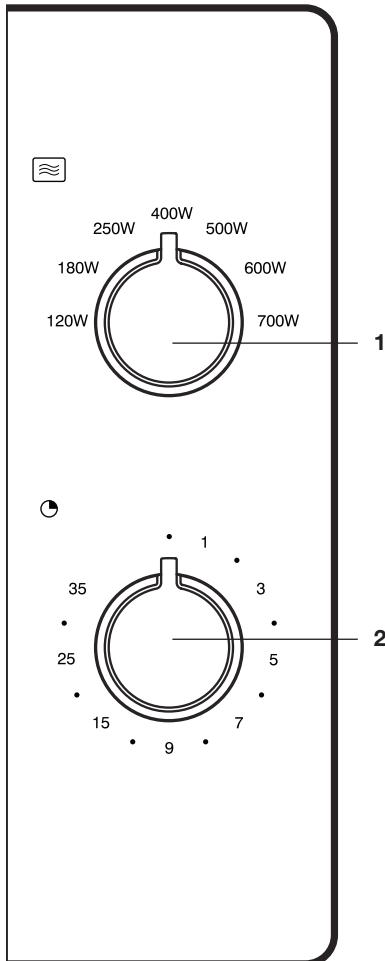
Description



1. Display
2. Control panel
3. Door handle
4. Shaft
5. Glass turntable (always place in the microwave before use)
6. Ring for turntable (always place in the microwave before use)

YOUR MICROWAVE

Control panel



1. Power dial

Power output	Description
120 W	Warm slightly
180 W	Keep food warm
250 W	Defrost
400 W	Low
500 W	Medium
600 W	Medium/high
700 W	High

2. Time dial

SAFETY

Connection and repair



- Check the appliance for transport damage. Do not connect a damaged appliance.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply line.
- The equipment should not be connected to the network via a multi-plug socket or extension lead, as the safe use of the equipment can then not be guaranteed.
- **WARNING:** never open the casing of the appliance. The casing may only be opened by a service technician.
- Disconnect the appliance from the mains supply before starting any repair work.
- Faulty parts may only be replaced by original parts. The manufacturer can only guarantee that original parts meet safety requirements.
- To avoid dangerous situations resulting from any damage to the connecting cable, this should only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or suitably qualified persons.

Safe use



- **WARNING:** this appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the hot components. Keep children younger than 8 away from the appliance unless they are constantly supervised.
- This equipment may be used by children older than 8, as well as by people with physical, sensory or learning difficulties or with a lack of experience and knowledge, if they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the associated dangers. Children may not play with the appliance. Children may not clean or maintain the appliance unless supervised.
- **WARNING:** it is dangerous for unqualified persons to carry out repairs which require the opening of the appliance's casing. The casing protects against the release of micro-energy.





- **WARNING:** if the door or the seal is damaged, the microwave may not be used until it has been repaired by a qualified person.
- **WARNING:** the contents of baby bottles and pots of baby food should be shaken and stirred. Check the temperature prior to consumption to prevent scalding.
- **WARNING:** never heat food in unopened tins. Pressure develops in the tin which can result in an explosion.
- **WARNING:** do not try to use the microwave with the door open. Microwave radiation can be dangerous.
- This appliance is only designed for household use. Use it only for food preparation.
- Only use the appliance inside the home.
- Do not use the appliance in damp areas or near taps.
- Keep the cable away from hot surfaces.
- Never cover the ventilation openings.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- In connection with electrical safety, the appliance may not be cleaned with high-pressure cleaners or steam cleaners.
- The microwave is insulated. Nevertheless, heat transfer always occurs, with the outer casing of the appliance heating up. This heating up falls well within the norm.
- In preparing meals containing alcohol, high temperatures may cause the alcohol to evaporate. The steam can catch fire if it comes into contact with hot parts.
- Use only cutlery and tableware suitable for microwave use (take care with gold or silver-coloured edging).
- Do not use the microwave for storing flammable materials or materials which can warp easily.
- Ensure that food is always heated thoroughly. The time required for this depends on many factors including the quantity and type of food. Any bacteria present in the food are only destroyed if the food is heated at a temperature higher than 70 °C for more than 10 minutes. Allow the food to cook for longer if you are not sure if the food has been heated through.
- Place a plastic spoon in a cup if you want to boil liquid (for example water). It is possible for the liquid to boil without bubbling. As soon as you take the cup out of the microwave, the liquid can suddenly start to boil furiously and spit out of the cup, which may scald you.

SAFETY

- A microwave is only safe if the door closes properly! Never place an object between the door of the microwave and ensure that the door and the door seal are always clean.
- Only use the microwave for defrosting, preparation and heating food and not, for example, for drying clothes or paper. These can catch fire.
- Self-combustion is possible if you heat small quantities of dry or powdery products in the microwave (such as when drying herbs). Switch off and unplug the microwave if something in the microwave catches fire. Keep the microwave door closed.
- Switch off or unplug the microwave if you see smoke. Keep the door closed to smother any flames.
- Never switch the microwave on if it is empty as this may damage the microwave.
- Remove metal strips from plastic bags and use bowls and dishes that are microwave safe.
- Always first check on the packaging how food should be placed in the microwave. Liquids or foodstuffs in air-tight packaging may only be heated after pricking a few holes in the packaging. This is because the pressure builds up during heating.
- Liquids and other foodstuffs may not be heated in hermetically-sealed packaging as they can explode.
- Keep an eye on the microwave when heating foodstuffs in plastic or paper packaging, in connection with the possibility of combustion.
- Never heat longer than necessary, and remember that food continues to cook after it is removed from heat.
- Pierce the skin of meat, chicken or fish with a pointed object. This prevents spitting.
- The microwave should be cleaned regularly and all food remains should be removed. Remnants of crumbs and moisture absorb microwaves and increase cooking time. Food remnants can also damage the interior which may result in hazardous situations.
- Do not use any abrasive cleaners or metal scrapers to clean the glass door. This will scratch the surface which can break the glass.

SAFETY

A microwave is not suitable for:

- preserving foods;
- cooking eggs in the shell or warming up hard-boiled eggs, as they shatter through pressure build-up;
- heating of frying oil.

If the safety functions and warnings are not followed, the manufacturer cannot be held responsible for any resulting damage.



If you decide to discontinue using the appliance because of a fault, we recommend you cut off the cable after removing the plug from the plug socket. Take the appliance to your municipality's waste disposal site.

Materials

Not all materials can be used in the microwave. The table below indicates which materials you can and cannot use.

Material	Microwave
Paper	yes*
Aluminium foil	yes**
Cling film	yes
Aluminium trays	no
Heat-resistant plastic	yes
Unglazed pottery	no
Metal cooking utensils	no
Normal glass	yes
Pyrex, other oven-safe glass and ceramics	yes
Plates with metallic decorative edging	no
Metal closing strips	no
Mercury thermometer	no
Closed pot	no
Bottle with a narrow neck	no
Roasting bags	yes

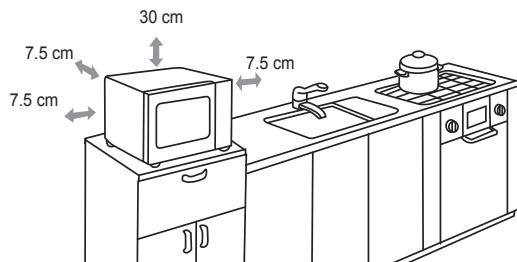
* Use non-decorated kitchen paper to cover a dish or place under bread during defrosting.

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

USE

Positioning

- Place the microwave on a solid, flat surface.
- Ensure that there is adequate ventilation around the microwave. Keep 30 cm of space free at the top. At the back and sides, keep at least 7.5 cm free.
- Do not cover the ventilation openings.
- The adjustable feet may not be removed.
- Do not place the microwave in the vicinity of heat sources.
- Broadcasting and transmitting equipment such as radios and TVs can affect the working of the microwave.



Prior to first use

Remove the accessories from the microwave and clean them with a mild cleaning agent. Then put the frame back on the shaft.



Please note

Always use the microwave with the frame on the shaft together with a turntable!

Put a heat-resistant dish with 200 ml of water in the microwave. Set the maximum power and set the time to 5 minutes. This will remove any protective grease used during manufacture. When the 5 minutes are finished, allow the microwave to cool down, and clean the microwave with warm water. The microwave is now ready for use.

Note

When you heat the microwave to a high temperature for the first time, you will notice a 'new-oven smell'. This is normal. If desired, switch on the cooker hood or open a window.

OPERATION

Switching on

Always ensure that the ring and the turntable have been placed in the microwave.

1. Place the dish in the microwave and close the door.
2. Turn the power dial to the desired power level.
3. Turn the time dial clockwise to the desired number of minutes.

The microwave starts automatically. When the time has elapsed, a beep sounds and the microwave switches off.

- ▷ If you want to set a time less than 2 minutes, first turn the dial past 2 minutes and then turn back to the desired time.
- ▷ You can open the door to inspect your dish; the microwave stops automatically. When you close the door again, the microwave continues with the chosen settings.
- ▷ If you want to stop the programme early, turn the time dial anticlockwise to 0 minutes. The microwave switches off.
- ▷ If you want to change the time, turn the time dial clockwise or anticlockwise to the desired time.
- ▷ Do not set a time if no food has been placed in the microwave. If you take the dish out of the microwave before the time has elapsed, turn the time dial back to 0 minutes.

COOKING TIPS

Warming up and cooking

- The microwave always heats with the same intensity. The more you place in the microwave, the longer the cooking time.
- Flatter dishes heat up more quickly than thin, tall dishes.
- Covering dishes with microwave film or a suitable lid prevents spattering, reduces cooking time and helps retain moisture levels. After cooking remove the foil or lid carefully. **Please note! The steam released can be extremely hot!**
- Dishes that dry out quickly can be moistened. Place potatoes and vegetables in cold water briefly before you place them in the microwave. This prevents a skin forming.
- For an even result it is best to stir or turn a dish a few times.
- For warming up dishes which have already been cooked, always use the highest microwave setting.
- You do not need much water, salt or herbs for the cooking. Salt is best added after cooking. This prevents moisture from being withdrawn from the food.
- After the microwave is switched off, the dish continues cooking for a short time. Take this into account and do not heat up the dish for too long.
- **Please note!** When heating small quantities of powder-forming products (such as when drying herbs), always place a small cup of water in the microwave. Self-combustion is possible if small quantities are heated.

Defrosting

- Always use the defrost programme to defrost large compact items. Because the dish is defrosted gradually and evenly, you do not run the risk that the outside dries out while the core is still frozen.
- To accelerate the defrosting process, it is advised to separate the item into sections after a certain amount of time.
- For large pieces of meat and compact dishes, have two breaks in the process.
- When defrosting an irregularly-formed dish you can cover thin areas halfway through the defrosting process or wrap them with aluminium foil.

COOKING TIPS

Factors that influence the cooking process

- The temperature of the ingredients influences the preparation time. A cold meal needs more cooking time than a meal at room temperature.
- Lighter, porous dishes cook faster than heavier and solid dishes, such as stews or rolled meats. Take care in preparing light, porous dishes. The edges will quickly become dry and tough.
- Smaller dishes are warmed more evenly if you place them in the microwave separate from each other, preferably in a circle.
- Bones and fat conduct heat better than meat. Aluminium foil blocks the microwaves. By covering thinner areas of dishes (such as chicken legs and wings) you prevent them from cooking too quickly.
- Grease-proof paper prevents spattering and helps retain the heat.

Basic techniques

- Positioning
 - ▷ Place thicker pieces on the outside of the turntable. Dishes placed on the outside of the turntable receive the most microwaves.
- Stirring
 - ▷ Stirring dishes regularly distributes the stored heat. Always stir from the outside in, since the outside of the dish always heats up first.
- Turning over
 - ▷ Large, thick dishes should be turned over regularly. They then cook more evenly and quickly.
- Piercing
 - ▷ Food with a skin or shell bursts open in the microwave, such as egg yolks, seafood and fruit. Prevent this by pricking it before cooking a few times with a fork or satay stick.
- Checking
 - ▷ Dishes cook quickly. That is why you should check them regularly. Take them out of the microwave just before they are ready.

COOKING TIPS

- Continued cooking
 - ▷ In general, allow dishes to stand covered for 3 to 10 minutes after removing them from the microwave. The dishes continue to cook. Do not cover dishes with a dry crust, such as cake.
- Freezing
 - ▷ When freezing food you should take defrosting in the microwave into account, by not using aluminium foil or trays and by freezing in flat portions.

Cooking vegetables

- If possible, always use fresh vegetables. If vegetables have become a little limp because they have been left for too long, you can place them in cold water for a while so that they absorb moisture.
- Use a large dish to cook vegetables, so that the layer covering the dish base is not too thick.
- Do not add any more water to vegetables than that remaining after rinsing.
- Always cover the dish with a lid or microwave film.
- Do not add salt. The salts present naturally in the vegetables should give sufficient flavour. If you still wish to add salt, you can do this after cooking.
- Cook vegetables for the shortest time possible. Take into account the fact that the vegetables will continue to cook.
- Check with a satay stick or fork whether the vegetables are ready.

Cooking fish

- Fish needs to cook evenly. For thin fish, oily fish or small portions set the power to 30%. In other cases you can set the power somewhat higher. Take continued cooking into account. Fish is ready when it becomes opaque.

MAINTENANCE

Cleaning



- DO NOT USE any abrasive cleaners or metal scrapers to clean the glass door. This will scratch the surface which can break the glass.
- DO NOT USE high pressure cleaners or steam cleaners to clean the microwave.
- Clean the interior directly after use. Use a damp cloth to remove condensation, boiled over liquid and food remnants. Remnants of crumbs and moisture absorb microwave energy and increase cooking time.
- Clean the interior and outer casing regularly; use soapy water and dry the microwave well with a dry cloth.
- Ensure that the cover of the microwave outlet is clean. Dirt in the cover can lead to spark formation.
- Clean the accessories regularly; use soapy water with a brush and dry the accessories well with a dry cloth. The accessories may also be washed in the dishwasher.
- Smells will disappear if you place a glass of vinegar or water with lemon in the microwave. Switch the microwave on at full power for two minutes. Then rub down with a damp cloth.
- Check the door latch and the door rubber regularly for damage. Do not use the microwave if the door or door latch is damaged.
- If the seal of the microwave is very dirty, the door will not close properly. Neighbouring furniture can become damaged. Keep the seal clean.
- Salt is extremely aggressive. When this is deposited in the oven interior, areas of rust can be created.
- Spicy sauces such as ketchup and mustard or salty dishes such as salted meat contain ingredients that can corrode the surface. After use, you should always clean the oven interior.

FAULTS / TECHNICAL DATA

If you are uncertain about whether your appliance is working properly, this does not automatically mean there is a defect. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below: If the recommendations below do not solve your problem, call our service department.

- Is the plug in the socket?
- Is the door closed properly?
- Is the fuse in the fuse box faulty?
- Are the power settings and times set properly?
- Are there objects in the microwave that should not be there?
- Did you use the correct kitchen utensils?
- Are the ventilation openings blocked?
- Has the food been defrosted sufficiently?
- Did you turn over or stir the food during preparation?
- Is the child lock activated?

Sparks in the microwave

If you see sparks in the microwave, turn the microwave off immediately. Sparks can be caused by:

- metal or aluminium foil that touches the interior of the microwave;
- aluminium foil that is not correctly covering the food (points that stick up act as an antenna);
- metal from a closing strip or tableware with metallic edges;
- recycled paper that contains small metal particles.

Technical data

Connection	230V~, 50Hz
Power	1340 W
Capacity	18 litres
Dimensions (wxdxh)	446 x 330 x 270 mm
Weight	10.45 kg

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. The government can provide you with information about this.

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

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

You should dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.



The product is marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you to dispose of electrical household appliances separately. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials that make up the unit can be recycled to achieve a significant saving in terms of energy and raw materials.

Declaration of conformity



We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

SOMMAIRE

Votre four à micro-ondes

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6

Sécurité

Connexion et réparation	7
Sécurité d'utilisation	7
Matériaux	10

Utilisation

Mise en place	11
Avant la première utilisation	11

Commande

Mise en marche	12
----------------	----

Conseils de cuisson

13

Entretien

Nettoyage	16
-----------	----

Pannes / spécifications techniques

17

Environnement

Élimination de l'appareil et de l'emballage	18
---	----

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Introduction

Vous avez choisi un four à micro-ondes Pelgrim. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé le développement de ce produit.

Ce manuel donne un aperçu de toutes les possibilités offertes par cet appareil. Le chapitre « Utilisation » détaille clairement les différentes fonctions. Vous y trouverez également des astuces qui peuvent vous être utiles.

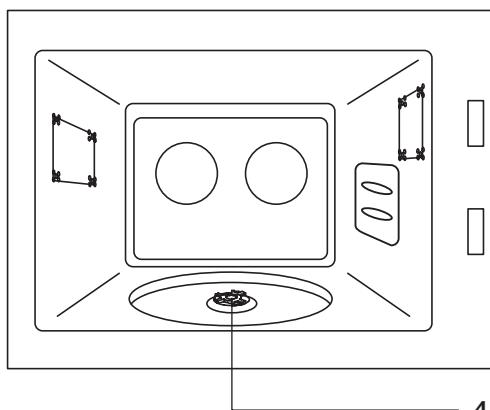
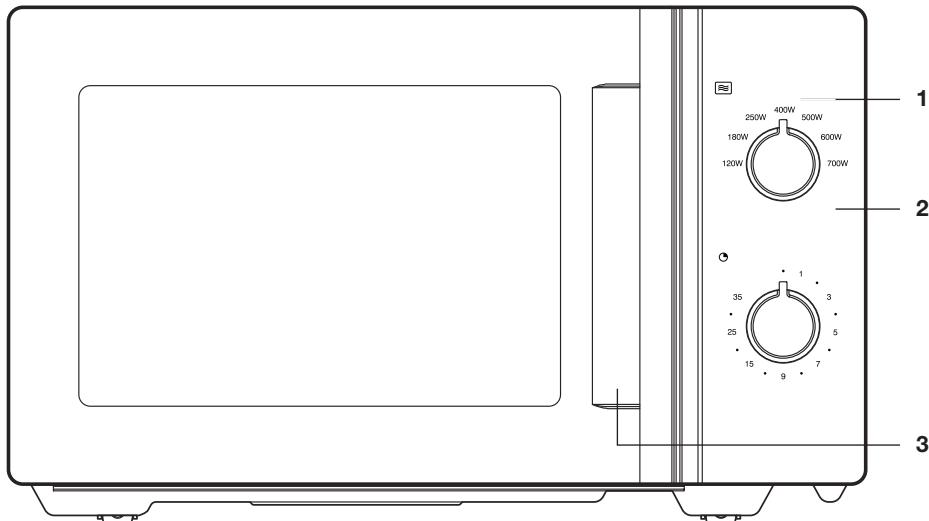
Lisez le manuel en entier et avec attention avant de commencer à utiliser l'appareil et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Le manuel sert également de référence pour le service d'entretien. La plaquette signalétique contient toutes les informations nécessaires au service d'entretien pour qu'il puisse correctement répondre à vos questions.

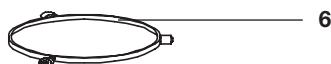
Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Description

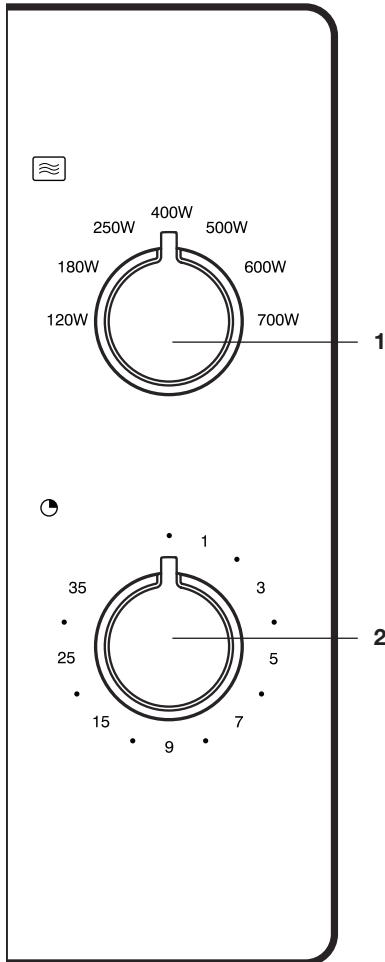


1. Écran
2. Panneau de commande
3. Poignée de la porte
4. Propulsion
5. Plateau tournant en verre
(à toujours placer dans le four à micro-ondes avant utilisation)
6. Anneau pour plateau tournant
(à toujours placer dans le four à micro-ondes avant utilisation)



VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Panneau de commande



1. Bouton de puissance

Puissance	Description
120 W	Léger réchauffage
180 W	Maintien au chaud
250 W	Décongélation
400 W	Faible
500 W	Moyenne
600 W	Moyenne/élevée
700 W	Élevée

2. Bouton de durée

SÉCURITÉ

Connexion et réparation



- Contrôlez que l'appareil n'ait pas été endommagé durant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé.
- Le branchement électrique doit se produire conformément aux consignes nationales et locales.
- La prise d'alimentation réseau et la fiche de l'appareil doivent toujours être accessibles.
- Si vous décidez de réaliser une connexion électrique fixe, la connexion d'alimentation devra être équipée d'un sectionneur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- Il est interdit de brancher cet appareil sur le réseau électrique par l'intermédiaire d'une prise multiple ou d'une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne peut dans ce cas pas être garantie.
- **AVERTISSEMENT :** n'ouvrez jamais vous-même le corps de l'appareil. Seul un technicien de service qualifié a le droit d'ouvrir l'appareil.
- Débranchez l'appareil du secteur avant de commencer toute réparation.
- Les composants défectueux doivent toujours être remplacés uniquement par des pièces d'origine. Ces pièces sont les seules pour lesquelles le fabricant peut garantir que les exigences de sécurité sont satisfaites.
- Si le câble de raccordement est endommagé, il peut être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée, afin d'éviter toute situation dangereuse.

Sécurité d'utilisation



- **AVERTISSEMENT :** cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds durant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauds. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille, ou après avoir reçu les instructions nécessaires et compris les dangers. Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT :** il est dangereux pour des personnes non qualifiées d'effectuer des réparations nécessitant l'ouverture du corps de l'appareil. Le corps protège contre la libération d'énergie micro-onde.





- **AVERTISSEMENT** : si la porte ou le joint est endommagé, il faut attendre qu'une personne qualifiée ait réparé le four à micro-ondes pour l'utiliser à nouveau.
- **AVERTISSEMENT** : il faut secouer les biberons et remuer le contenu des petits pots pour bébés. Vérifiez la température avant la consommation pour éviter les brûlures.
- **AVERTISSEMENT** : ne réchauffez jamais de boîtes de conserve fermées. La chaleur fait monter la pression à l'intérieur de la boîte et peut la faire exploser.
- **AVERTISSEMENT** : n'essayez pas d'utiliser le four à micro-ondes en laissant la porte ouverte. Ceci peut être dangereux en raison du rayonnement des micro-ondes.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il doit servir uniquement à préparer de la nourriture.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur.
- N'utilisez pas l'appareil dans une pièce humide ou à proximité d'un robinet d'eau.
- Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- Ne recouvrez jamais les ouvertures de ventilation.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.
- Pour des questions de sécurité électrique, ne nettoyez pas l'appareil avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.
- Le four à micro-ondes est isolé. Cependant, un peu de chaleur s'échappe toujours et l'extérieur de l'appareil se réchauffe. Cette chaleur est tout à fait acceptable selon les normes en vigueur.
- Lors de la préparation de plats contenant de l'alcool, celui-ci peut s'évaporer en raison des températures élevées. Cette vapeur peut s'enflammer au contact d'éléments brûlants.
- Utilisez uniquement des couverts et de la vaisselle appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes (attention aux bordures dorées ou argentées).
- N'utilisez jamais le four à micro-ondes pour stocker des matériaux inflammables ou risquant une légère déformation.
- Veillez à toujours chauffer suffisamment vos plats. La durée nécessaire dépend de nombreux facteurs dont la quantité et le type d'aliments. Les bactéries éventuellement présentes dans l'alimentation ne sont tuées que si le produit est chauffé au moins 10 minutes à une température supérieure à 70 °C. Pour avoir la certitude que la cuisson est suffisante, laissez vos mets cuire un peu plus longtemps.
- Mettez une cuillère en plastique dans la tasse lorsque vous souhaitez faire bouillir un liquide (par exemple de l'eau). Le liquide peut en effet bouillir sans que vous puissiez voir de formation de bulles. Au moment où vous sortez la tasse du four, le liquide peut

SÉCURITÉ

brusquement se mettre à bouillir et déborder de la tasse, risquant ainsi de vous brûler.

- Un four à micro-ondes n'est sûr que si la porte se ferme bien ! Ne placez jamais d'objet entre la porte et l'appareil. Veillez à ce que la porte et le joint soient toujours bien propres.
- Utilisez le four à micro-ondes exclusivement pour la décongélation, la préparation et le chauffage d'aliments et non pas, par exemple, pour le séchage de vêtements ou de papier. Ceux-ci peuvent en effet s'enflammer.
- Si vous chauffez des petites quantités de produits secs ou sous forme de poudre (séchage d'herbes), un risque d'auto-inflammation peut se présenter. En cas de flammes dans l'appareil, éteignez-le et retirez la fiche de la prise. Laissez la porte du four à micro-ondes fermée.
- En cas de fumée dans l'appareil, éteignez-le et retirez la fiche de la prise. Laissez la porte fermée pour étouffer les éventuelles flammes.
- Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes lorsqu'il est vide. Il risque d'être endommagé.
- Enlevez les liens de fermeture métalliques des sacs en plastique et utilisez des plats appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes.
- Consultez toujours les instructions figurant sur l'emballage du produit pour savoir comment le mettre dans le four à micro-ondes. Vous ne pouvez réchauffer des produits liquides ou des aliments qui se trouvent dans des emballages hermétiques qu'après avoir percé quelques trous dans l'emballage. Ceci en raison de l'augmentation de la pression pendant le réchauffement.
- Les produits liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des emballages hermétiques car ils risquent d'exploser.
- Lors du réchauffement d'aliments qui se trouvent dans des emballages en plastique ou en papier, il est recommandé de surveiller le four à micro-ondes en raison du risque d'inflammation.
- Ne réchauffez jamais plus que nécessaire, tenez compte du fait que la cuisson se poursuit après l'arrêt de l'appareil.
- Piquez avec une fourchette ou un autre objet pointu dans la peau de la viande, du poulet ou du poisson. Vous éviterez ainsi que ces produits n'éclatent.
- Le four à micro-ondes doit être nettoyé régulièrement et les résidus alimentaires doivent être ôtés. Les miettes et l'humidité qui restent dans le four absorbent les micro-ondes et prolongent la durée de cuisson. Les résidus alimentaires risquent également d'endommager l'intérieur du four, ce qui peut aboutir à des situations dangereuses.

SÉCURITÉ

- N'utilisez pas de produits à récurer ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre. Ceux-ci risquent de rayer la surface et faire éclater le verre.

Un four à micro-ondes ne convient pas pour :

- faire des conserves ;
- cuire des œufs à la coque et réchauffer des œufs durs entiers (ceux-ci éclatent en raison de l'augmentation de la pression) ;
- réchauffer de l'huile de friture.

Si les instructions de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages qui peuvent s'ensuivre.



Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil parce qu'il est défectueux, nous vous conseillons de couper le cordon après avoir retiré la fiche de la prise du secteur. Apportez l'appareil dans un centre communal de collecte sélective.

Matériaux

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

Matériaux	Micro-ondes
Papier	oui*
Papier d'aluminium	oui**
Film alimentaire	oui
Barquettes en aluminium	non
Plastique résistant à la chaleur	oui
Poterie brute	non
Ustensiles de cuisine métalliques	non
Verre normal	oui
Pyrex, verre et céramique résistants à la chaleur	oui
Assiettes avec bordure décorative métallique	non
Lien de fermeture métallique	non
Thermomètre au mercure	non
Bocal fermé	non
Bouteille à goulot étroit	non
Sachets de cuisson	oui

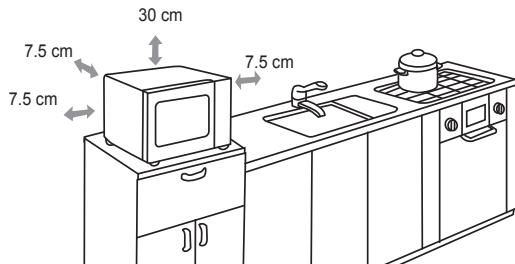
* Utilisez du papier essuie-tout non décoré pour recouvrir un plat ou sous le pain lors de la décongélation.

** En couvrant les parties plus fines des produits (comme les cuisses de poulet), vous éviterez qu'elles ne cuissent trop rapidement.

UTILISATION

Mise en place

- Placez le four à micro-ondes sur une surface solide et plate.
- Veillez à une bonne aération autour du four à micro-ondes. Laissez un espace libre de 30 cm au-dessus du four. Laissez un espace libre d'au moins 7,5 cm à l'arrière et sur les côtés du four.
- Ne recouvrez pas les ouvertures de ventilation.
- Les pieds réglables ne doivent pas être retirés.
- Ne placez pas le four à micro-ondes à proximité d'une source de chaleur.
- Les émetteurs ou les récepteurs (tels que radios et téléviseurs) peuvent influencer le fonctionnement du four à micro-ondes.



Avant la première utilisation

Sortez les accessoires du four à micro-ondes et nettoyez-les avec un détergent doux. Replacez ensuite l'anneau sur l'axe.



Attention

Avant d'utiliser le four à micro-ondes, vérifiez que l'anneau et le plateau tournant soient correctement placés (sur l'axe de propulsion) !

Mettez un plat résistant à la chaleur contenant 200 ml d'eau dans le four à micro-ondes. Sélectionnez la puissance maximale et une durée de 5 minutes. Ceci élimine les graisses de protection utilisées durant la fabrication. Une fois les 5 minutes écoulées, laissez le four à micro-ondes refroidir avant de le nettoyer avec de l'eau chaude. Le four à micro-ondes est maintenant prêt à être utilisé.

Remarque

La première fois que vous échaufferez fortement le four à micro-ondes, il dégagera une « odeur de neuf ». Ceci est normal. Si nécessaire, allumez la hotte ou ouvrez la fenêtre.

COMMANDÉ

Mise en marche

Veillez à ce que l'anneau et le plateau tournant soient placés dans le four à micro-ondes.

1. Enfournez le plat et fermez la porte.
2. Tournez le bouton de puissance pour sélectionner la puissance désirée.
3. Tournez le bouton de durée vers la droite pour sélectionner le nombre de minutes désiré.

Le four à micro-ondes s'enclenche automatiquement. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et le four à micro-ondes s'éteint.

- ▷ Pour programmer une durée inférieure à 2 minutes, tournez le bouton en dépassant les 2 minutes avant de le tournez en sens inverse et de sélectionner la durée désirée.
- ▷ Il est possible d'ouvrir la porte dan l'intervalle pour contrôler le plat ; le four à micro-ondes s'arrête automatiquement. Lorsque vous refermez la porte, le four à micro-ondes poursuit la cuisson selon les sélections programmées.
- ▷ Pour interrompre un programme, tournez le bouton de durée vers la gauche et mettez-le sur 0 minute. Le four à micro-ondes s'éteint.
- ▷ Pour modifier la durée, tournez le bouton de durée vers la droite ou la gauche et sélectionnez la durée désirée.
- ▷ Ne sélectionnez pas de durée lorsqu'il n'y a pas de plat dans le four à micro-ondes. Si vous sortez le plat du four avant que la durée ne soit écoulée, remettez le bouton de durée sur 0 minute.

CONSEILS DE CUISSON

Réchauffer et cuire

- L'intensité de chauffage du four à micro-ondes est toujours la même. Plus la quantité placée dans le four est importante, plus la durée de cuisson sera longue.
- Les produits plats sont plus vite chauds que les produits étroits et hauts.

• Le fait de recouvrir les plats d'un film à micro-ondes ou d'un couvercle approprié évite les projections d'aliments, diminue la durée de cuisson et permet de conserver l'humidité des aliments. À la fin de la cuisson, retirez prudemment le film ou le couvercle.

Attention ! La vapeur qui s'échappe du plat peut être très chaude!

- Humectez éventuellement les plats qui risquent de dessécher rapidement. Plongez d'abord un instant les pommes de terre et les légumes dans de l'eau froide avant de les mettre dans le four à micro-ondes. Vous éviterez ainsi la formation d'une peau.
- Pour obtenir un résultat uniforme, mélangez ou retournez les produits une ou deux fois.
- Pour réchauffer des plats déjà préparés, sélectionnez toujours la position micro-ondes la plus élevée.
- La cuisson au micro-ondes ne nécessite pas beaucoup d'eau, ni de sel ni d'épices. Il est préférable d'ajouter du sel à la fin de la cuisson. Vous éviterez ainsi que le plat ne se dessèche.
- Une fois que le four à micro-ondes est arrêté, la cuisson se poursuit encore pendant quelques instants. Tenez-en compte en ne réchauffant pas le plat trop longtemps.
- **Attention !** Lorsque vous chauffez des petites quantités de produits sous forme de poudre (séchage d'herbes), placez toujours une tasse d'eau dans le four à micro-ondes. Un risque d'auto-inflammation peut se présenter sinon en raison de la faible quantité présente.

Décongélation

- Décongelez toujours les grosses pièces compactes à l'aide du programme de décongélation. Comme le produit se décongèle de façon progressive et régulière, vous ne risquez pas que la partie extérieure soit desséchée et le centre encore congelé.
- Pour accélérer le processus de décongélation, il est recommandé de diviser le produit en morceaux au bout d'un certain temps.
- Insérez deux pauses en cas de grosses pièces de viande et de produits compacts.
- En cas de décongélation de produits de forme irrégulière, couvrez ou enveloppez de papier aluminium les parties fines pendant la seconde moitié de la durée de décongélation.

CONSEILS DE CUISSON

Les facteurs qui ont une influence sur le processus de cuisson

- La température des ingrédients a une influence sur la durée de préparation. Un repas froid nécessite une durée de cuisson plus longue qu'un repas qui se trouve à température ambiante.
- Les produits légers et poreux cuisent plus vite que les produits lourds et massifs (comme les ragoûts et les roulades). Faites attention lorsque vous préparez des produits légers et poreux. Les bords en tendance à sécher et devenir durs rapidement.
- Les petits produits se réchauffent de façon plus régulière si vous les tenez séparés les uns des autres et que vous les disposez en rond dans le four à micro-ondes.
- Les os et la graisse conduisent mieux la chaleur que la viande. Le papier aluminium bloque les micro-ondes. En couvrant les parties plus fines des produits (comme les cuisses et les ailes de poulet), vous éviterez qu'elles ne cuissent trop rapidement.
- Le papier sulfurisé empêche les projections d'aliments et retient mieux la chaleur.

Techniques de base

- Mise en place
 - ▷ Sur le plateau tournant, placez les pièces plus grosses vers l'extérieur. Les produits placés sur la partie extérieure du plateau tournant reçoivent le plus grand nombre de micro-ondes.
- Mélanger
 - ▷ En mélangeant régulièrement les produits, vous répartissez la chaleur stockée. Mélangez toujours de l'extérieur vers l'intérieur étant donné que la partie extérieure est toujours la première à être chaude.
- Retourner
 - ▷ Retournez régulièrement les produits gros et épais. Ils cuiront de façon plus régulière et rapide.
- Piquer
 - ▷ Les produits recouverts d'une peau ou d'une coquille (oeufs, crustacés et fruits) éclatent dans le four à micro-ondes. En les piquant auparavant à l'aide d'un bâtonnet ou d'une fourchette, vous évitez cette situation.
- Contrôler
 - ▷ Les produits cuisent rapidement. C'est pourquoi il faut les contrôler régulièrement. Sortez les produits du four à micro-ondes avant qu'ils ne soient cuits à point.

CONSEILS DE CUISSON

- Poursuite de la cuisson
 - ▷ Après avoir sorti les produits du four à micro-ondes, laissez-les reposer, à couvert, pendant 3 à 10 minutes. Les produits poursuivent leur cuisson. Ne couvrez pas les produits qui ont une croûte sèche (comme un cake).
- Congélation
 - ▷ Lors de la congélation, tenez déjà compte de la décongélation au four à micro-ondes en évitant d'utiliser de l'aluminium ou des barquettes en aluminium et en préparant des portions plus plates.

Cuisson des légumes

- Utilisez si possible des légumes frais. Si les légumes sont un peu fanés du fait que vous les avez depuis un certain temps, mettez-les dans de l'eau froide pendant quelques instants afin qu'ils reprennent de la vigueur.
- Utilisez un grand plat pour la cuisson des légumes. Répartissez-les de façon à couvrir le fond d'une couche pas trop épaisse.
- Faites cuire les légumes non égouttés.
- Couvrez toujours le plat avec un couvercle ou du film à micro-ondes.
- N'ajoutez pas de sel. Les sels présents naturellement dans les légumes donnent en principe suffisamment de goût. Si vous souhaitez néanmoins ajouter du sel, faites-le après la cuisson.
- Le temps de cuisson des légumes doit être le plus court possible. Tenez compte du fait que la cuisson se poursuit après l'arrêt.
- Vérifiez à l'aide d'un bâtonnet ou d'une fourchette si les légumes sont cuits.

Cuisson du poisson

- Le poisson doit cuire de façon régulière. Enclenchez donc la puissance sur 30 % en cas de poisson fins, de poissons gras ou de petites portions. Dans d'autres cas, il est tout à fait possible d'augmenter légèrement la puissance. Tenez compte du fait que la cuisson se poursuit une fois que le four à micro-ondes est arrêté. Le poisson est cuit lorsque sa chair n'est plus transparente.

Nettoyage



- N'UTILISEZ PAS de produits à récurer ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four en verre. Ceux-ci risquent de rayer la surface et faire éclater le verre.
- N'UTILISEZ PAS de jet à haute pression ni de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.
- Nettoyez directement l'intérieur après usage. Utilisez un chiffon humide pour éliminer la condensation, le liquide qui a débordé et les résidus alimentaires. Les miettes et l'humidité qui restent dans le four absorbent l'énergie micro-onde et prolongent la durée de cuisson.
- Nettoyez régulièrement les faces intérieures et extérieures en utilisant de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement le four avec un chiffon sec.
- La grille du distributeur de micro-ondes doit être propre. Un risque d'étincelle peut se présenter en cas d'encrassement de la grille de couverture.
- Nettoyez régulièrement les accessoires en utilisant une brosse avec de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement les accessoires avec un chiffon sec. Il est également possible de laver les accessoires au lave-vaisselle.
- Les odeurs disparaîtront si vous mettez un verre de vinaigre ou d'eau avec du citron dans le compartiment de cuisson. Enclenchez le four pendant 2 minutes à pleine puissance. Essuyez ensuite à l'aide d'un chiffon humide.
- Vérifiez régulièrement que la fermeture de la porte et le joint de la porte ne sont pas endommagés. N'utilisez pas le four à micro-ondes s'ils sont endommagés.
- Si le joint du four à micro-ondes est très sale, la porte ne se fermera pas correctement. Cela pourrait endommager l'avant des meubles adjacents. Maintenez le joint propre.
- Le sel est une substance très agressive. Si du sel se dépose dans le compartiment de cuisson, de la rouille peut se développer à divers endroits.
- Les sauces acides comme le ketchup et la moutarde ou les aliments salés (comme le petit salé) contiennent des ingrédients qui peuvent affecter la surface. Nettoyez toujours le compartiment de cuisson après chaque utilisation.

PANNES / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Si vous avez un doute quant au bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas automatiquement qu'il est défectueux. Vérifiez en tout cas les points suivants. Appelez le service après-vente si les conseils ci-dessous ne vous aident pas.

- L'appareil est-il branché ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- Le fusible dans le placard à compteurs est-il défectueux ?
- La puissance et la durée de préparation sont-elles bien programmées ?
- Y a-t-il des objets dans le four à micro-onde qui ne doivent pas s'y trouver ?
- Avez-vous utilisé des ustensiles de cuisine appropriés ?
- Les ouvertures de ventilation sont-elles bloquées ?
- Le produit était-il suffisamment décongelé ?
- Avez-vous retourné ou mélangé le produit pendant la préparation ?
- La sécurité enfants est-elle activée ?

Étincelles dans le four à micro-ondes

Si vous apercevez des étincelles dans le four à micro-ondes, éteignez-le immédiatement. Des étincelles peuvent se produire en raison de :

- métal ou de papier aluminium touchant la face intérieure du four à micro-ondes ;
- papier aluminium qui n'a pas été enveloppé correctement autour de l'aliment (des pointes dépassent et font office d'antenne) ;
- métal provenant d'un lien de fermeture ou d'un service avec une bordure métallique ;
- papier recyclé contenant des particules métalliques.

Spécifications techniques

Raccordement	230 V~, 50 Hz
Puissance	1340 W
Capacité	18 litres
Dimensions (l x p x h)	446 x 330 x 270 mm
Poids	10,45 kg

ENVIRONNEMENT

Élimination de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil. Cet appareil doit être éliminé de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- du carton ;
- une feuille de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène sans CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. L'appareil doit être porté dans un centre communal spécialement dédié à la collecte sélective des déchets ménagers ou dans un point de vente proposant ce service.

Le retraitement séparé des appareils électroménagers permet de prévenir les éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé causés par un traitement inapproprié. Il garantit que les matériaux qui composent l'appareil pourront être récupérés pour de notables économies d'énergie et de matières premières.

Déclaration de conformité



Nous déclarons que nos produits satisfont aux directives, mesures et règlements européens en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

INHALTSVERZEICHNIS

Ihre Mikrowelle

Einleitung	4
Beschreibung	5
Bedientafel	6

Sicherheit

Elektroanschluss und Reparatur	7
Sicherer Gebrauch	7
Materialien	10

Gebrauch

Platzieren	11
Vor der ersten Inbetriebnahme	11

Bedienung

Einschalten	12
-------------	----

Kochtipps

13

Wartung

Reinigung	16
-----------	----

Störungen/technische Daten

17

Umweltschutz

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	18
--	----

IHRE MIKROWELLE

Einleitung

Sie haben sich für eine Mikrowelle von Pelgrim entschieden.
Ein optimaler Anwendungskomfort und eine einfache Bedienung
standen bei der Entwicklung dieses Produkts an erster Stelle.

Mit dieser Anleitung möchten wir vor allem einen Überblick über
alle Möglichkeiten dieses Geräts geben. Im Kapitel Bedienung sind
die verschiedenen Funktionen übersichtlich aufgelistet. Es wurden
auch einige Tipps aufgenommen, die Sie nutzen können.

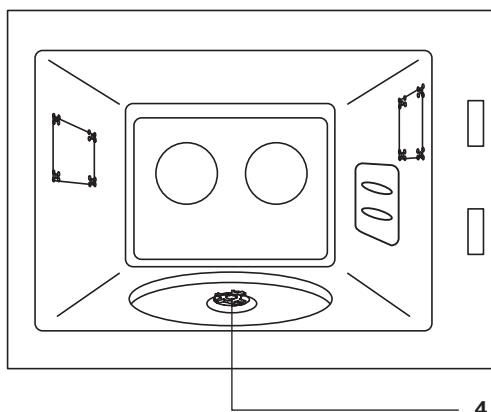
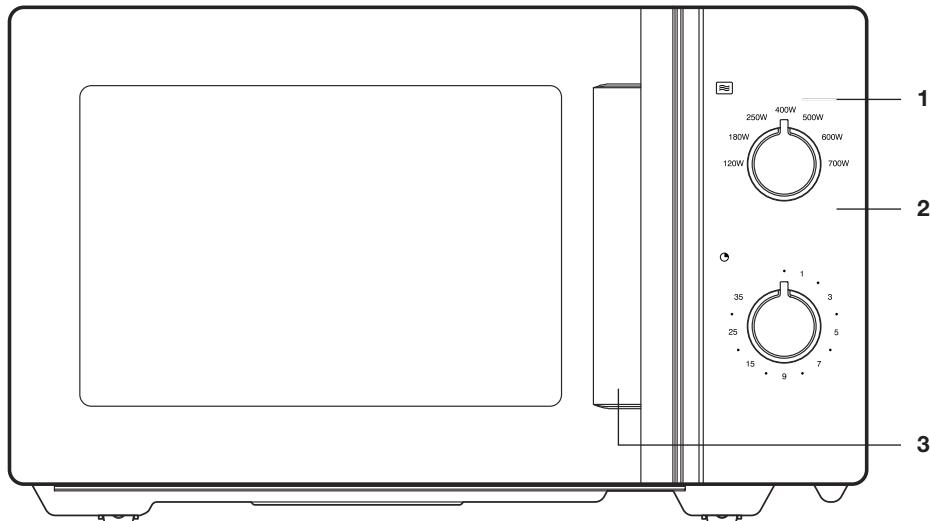
**Lesen Sie die Gebrauchsanweisung erst vollständig aufmerksam
durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie
sorgfältig auf.**

Diese Anleitung enthält auch Hinweise für den Kundendienst.
Der Datenaufkleber enthält alle Informationen, die der
Kundendienst benötigt, um auf Ihre Fragen zu reagieren.

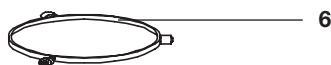
Viel Spaß beim Kochen!

IHRE MIKROWELLE

Beschreibung

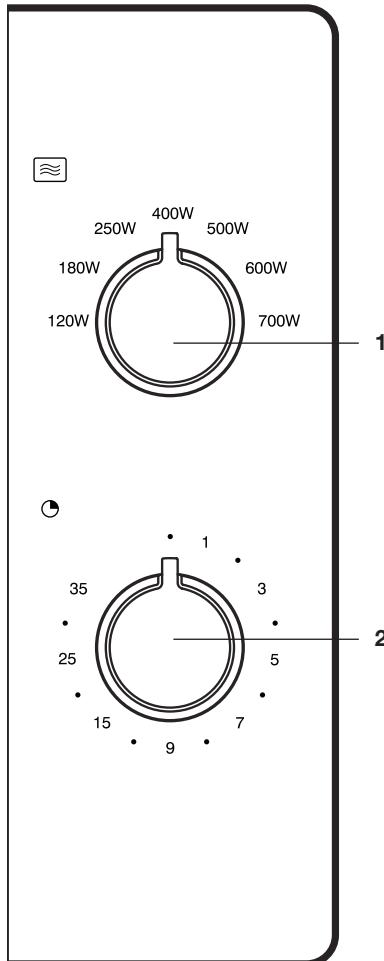


1. Display
2. Bedientafel
3. Türgriff
4. Antrieb
5. Gläserne Drehscheibe
(vor Gebrauch immer in die Mikrowelle platzieren)
6. Ring für Drehscheibe
(vor Gebrauch immer in die Mikrowelle platzieren)



IHRE MIKROWELLE

Bedientafel



1. Leistungsschalter

Leistung	Beschreibung
120 W	Leicht erwärmen
180 W	Warmhalten
250 W	Auftauen
400 W	Niedrig
500 W	Mitte
600 W	Mittel/hoch
700 W	Hoch

2. Zeitschalter

SICHERHEIT

Elektroanschluss und Reparatur



- Kontrollieren Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an.
- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und vor Ort zu erfolgen.
- Wandsteckdose und Stecker müssen jederzeit zugänglich bleiben.
- Wenn Sie einen festen Anschluss herstellen möchten, achten Sie darauf, dass ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm in der Zufuhrleitung installiert wird.
- Das Gerät darf nicht mit einem Verteilerstecker oder einer Verlängerungsschnur an das Stromnetz angeschlossen werden. Hierbei kann eine sichere Verwendung des Geräts nicht gewährleistet werden.
- **WARNUNG:** Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Nur ein Kundendiensttechniker darf das Gerät öffnen.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie mit der Reparatur beginnen.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Nur bei diesen Teilen kann der Hersteller garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, kann dieses nur vom Hersteller, seinem Servicepartner oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine gefährliche Situation zu verhindern.

Sicherer Gebrauch



- **WARNUNG:** Dieses Gerät und seine Teile werden bei Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die heißen Teile nicht zu berühren. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Wahrnehmungs- oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung verwendet werden, sofern sie dabei beaufsichtigt werden oder über die sichere Verwendung des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten, wenn sie dabei nicht beaufsichtigt werden.
- **WARNUNG:** es ist für Unbefugte gefährlich, Reparaturen auszuführen, bei denen das Gehäuse des Geräts geöffnet werden muss. Das Gehäuse schützt gegen das Austreten von Mikrowellenenergie.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Abdichtung beschädigt ist, darf die Mikrowelle nicht verwendet werden, bis sie durch eine dafür befugte Person repariert ist.



- **WARNUNG:** Der Inhalt von Saugflaschen und Gefäßen mit Babynahrung muss geschüttelt und gerührt werden. Kontrollieren Sie die Temperatur vor der Verabreichung, um eine Verbrennung zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Erwärmen Sie niemals geschlossene Konservendosen. In der Dose entsteht dabei ein Überdruck, der zu einer Explosion führen kann.
- **WARNUNG:** Versuchen Sie nicht, die Mikrowelle mit geöffneter Tür zu verwenden. Dabei kann eine Gefahr durch die Mikrowellenstrahlung entstehen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie des nur zum Zubereiten von Speisen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich im Haus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Räumen oder in der Nähe eines Wasserkranks.
- Halten Sie die Schnur von warmen Oberflächen fern.
- Decken Sie niemals die Lüftungsöffnungen zu.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einem externen Timer oder einem gesonderten Fernbedienungssystem geeignet.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit darf das Gerät nicht mit Hochdruckreinigern oder Dampfreinigern gereinigt werden.
- Die Mikrowelle ist isoliert. Dennoch findet immer eine gewisse Wärmeübertragung statt, wobei sich die Außenseite des Geräts aufwärmst. Diese Aufwärmung liegt deutlich innerhalb der Normen.
- Bei der Zubereitung von Gerichten, die Alkohol enthalten, kann der Alkohol durch die hohen Temperaturen verdampfen. Der Dampf kann sich entzünden, wenn er mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Verwenden Sie ausschließlich Besteck und Geschirr, das für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet ist (Vorsicht mit silber- und goldfarbigen Rändern).
- Verwenden Sie die Mikrowelle nicht zur Aufbewahrung feuergefährlicher oder leicht verformbarer Materialien.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen immer ausreichend erhitzt werden. Die dafür erforderliche Zeit hängt von vielen Faktoren ab, etwa der Menge und Art der Speisen. Die eventuell in dem Lebensmittel vorhandenen Bakterien werden nur dann abgetötet, wenn es mindestens 10 Minuten bei einer Temperatur von über 70 °C erhitzt wird. Lassen Sie das Lebensmittel etwas länger garen, wenn Sie sich nicht sicher sind, ob es ausreichend erhitzt wurde.
- Stellen Sie einen Kunststofflöffel in die Tasse, wenn Sie eine Flüssigkeit (z. B. Wasser) kochen wollen. Es kann nämlich passieren, dass die Flüssigkeit kocht, ohne dass Blasen erscheinen. Wenn Sie die Tasse aus der Mikrowelle holen,

kann die Flüssigkeit plötzlich heftig zu kochen anfangen und aus der Tasse spritzen, mit dem Risiko, dass Sie sich verbrennen.

- Eine Mikrowelle ist nur dann sicher, wenn die Tür gut schließt! Legen Sie niemals einen Gegenstand zwischen die Tür der Mikrowelle und sorgen Sie dafür, dass die Tür und die Abdichtung immer sauber sind.
- Verwenden Sie die Mikrowelle ausschließlich für das Auftauen, Zubereiten und Aufwärmern von Lebensmitteln, und nicht etwa zum Trocknen von Kleidung oder Papier. Diese können sich entzünden.
- Wenn Sie kleine Mengen trockener oder puderförmiger Produkte in der Mikrowelle erwärmen (wie beim Trocknen von Kräutern), besteht die Möglichkeit einer Selbstentzündung. Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn etwas in der Mikrowelle sich entzündet. Halten Sie die Mikrowellentür geschlossen.
- Schalten Sie die Mikrowelle aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie Rauch wahrnehmen. Halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Schalten Sie die Mikrowelle nicht ein, wenn sie leer ist. Die Mikrowelle kann dadurch beschädigt werden.
- Entfernen Sie metallene Verschlussstreifen von Plastikgegenständen und verwenden Sie Schalen und Schüsseln, die für die Mikrowelle geeignet sind.
- Sehen Sie zuerst auf der Verpackung des Gerichts nach, ob es für die Mikrowelle geeignet ist. Flüssigkeiten und Lebensmittel in luftdichten Verpackungen können Sie meist nur aufwärmen, wenn Sie ein Paar Löcher in die Verpackung stechen. Dies hängt zusammen mit der Druckzunahme beim Aufwärmen.
- Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in hermetisch geschlossenen Verpackungen erwärmt werden, da sie explodieren können.
- Beim Erwärmen von Lebensmitteln in Plastik- oder Papierverpackungen empfiehlt es sich, aufgrund der Brandgefahr die Mikrowelle im Auge zu behalten.
- Erwärmen Sie nicht länger als nötig, berücksichtigen Sie das ‘Nachgaren’.
- Stechen Sie mit einer Gabel oder einem anderen spitzen Gegenstand kurz in die Haut von Fleisch, Huhn oder Fisch. Dadurch vermeiden Sie, dass diese Gerichte spritzen.
- Die Mikrowelle muss regelmäßig gereinigt werden und alle Speisereste müssen entfernt werden. Zurückgebliebene Krümel und Feuchtigkeit absorbieren Mikrowellen und verlängern die Kochzeit. Außerdem kann durch zurückgebliebene Speisereste die Innenseite beschädigt werden, was zu gefährlichen Situationen führen kann.

SICHERHEIT

- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glastür. Die Oberfläche erhält dadurch Kratzer, wodurch das Glas zerspringen kann.

Eine Mikrowelle ist nicht geeignet für:

- das Einmachen von Lebensmitteln;
- das Kochen von Eiern in der Schale und das Aufwärmen ganzer hartgekochter Eier, diese platzen infolge der Druckzunahme auf.
- das Erhitzen von Frittieröl.

Wenn die Sicherheitsanweisungen und Warnungen nicht befolgt werden, kann der Hersteller nicht für den dadurch entstandenen Schaden haftbar gemacht werden.



Wenn Sie beschließen, das Gerät aufgrund eines Defekts nicht länger zu verwenden, raten wir Ihnen, die Schnur abzutrennen, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Bringen Sie das Gerät zu der entsprechenden Abfallverarbeitungsabteilung in Ihrer Gemeinde.

Materialien

Nicht alle Materialien dürfen in die Mikrowelle. In der folgenden Tabelle ist aufgeführt, welche Materialien verwendet werden können und welche nicht.

Material	Mikrowelle
Papier	ja*
Aluminiumfolie	ja**
Haushaltsfolie	ja
Aluminiumschälchen	nein
Hitzebeständiges Plastik	ja
Nicht-glasiertes Steingut	nein
Metallenes Kochgeschirr	nein
Normales Glas	ja
Pyrex, sonstiges ofenfestes Glas und Keramik	ja
Teller mit metallhaltigem Zierrand	nein
Metallener Verschlussstreifen	nein
Quecksilberthermometer	nein
Geschlossener Topf	nein
Flasche mit engem Hals	nein
Bratschläuche	ja

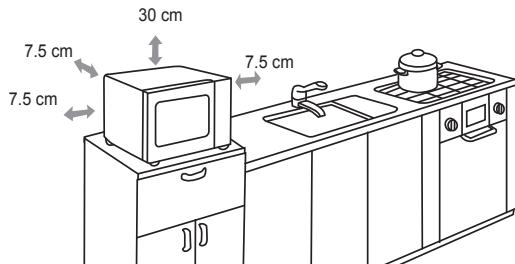
* Verwenden Sie Küchenpapier ohne Dekoration zum Abdecken einer Schale oder unter Brot beim Auftauen.

** Durch das Abdecken dünnerer Teile von Gerichten (wie Hühnerbeine) vermeiden Sie, dass diese zu schnell garen.

GEBRAUCH

Platzieren

- Stellen Sie die Mikrowelle auf einen festen und ebenen Untergrund.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung um die Mikrowelle herum. Halten Sie auf der Oberseite 30 cm Abstand frei. Halten Sie auf der Rückseite und an den Seitenwänden mindestens 7,5 cm Abstand frei.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht zu.
- Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
- Platzieren Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen.
- Sende- und Empfangsgeräte wie Radios und Fernsehgeräte können die Funktion der Mikrowelle beeinflussen.



Vor der ersten Inbetriebnahme

Nehmen Sie das Zubehör aus der Mikrowelle und reinigen Sie sie mit einem schonenden Reinigungsmittel. Platzieren Sie danach den Rahmen wieder auf dem Antrieb.



Achtung

Verwenden Sie die Mikrowelle immer mit dem Rahmen auf dem Antrieb in Kombination mit einer Drehscheibe!

Stellen Sie eine hitzebeständige Schale mit 200 ml Wasser in die Mikrowelle. Stellen Sie die höchste Leistung ein und stellen Sie die Zeit auf 5 Minuten ein. Bei der Herstellung verwendete Schutzfette werden dadurch entfernt. Lassen Sie die Mikrowelle nach Ablauf von 5 Minuten abkühlen und reinigen Sie die Mikrowelle mit warmem Wasser. Die Mikrowelle ist jetzt bereit für den Gebrauch.

Bemerkung

Wenn die Mikrowelle zum ersten Mal stark erhitzt wird, werden Sie einen "neuen" Geruch feststellen. Das ist normal. Schalten Sie eventuell die Abzugshaube ein oder öffnen Sie ein Fenster.

BEDIENUNG

Einschalten

Sorgen Sie immer dafür, dass der Ring und die Drehscheibe in die Mikrowelle platziert sind.

1. Stellen Sie das Gericht in die Mikrowelle und schließen Sie die Tür.
2. Drehen Sie den Leistungsschalter auf die gewünschte Leistung.
3. Drehen Sie den Zeitschalter rechts herum um auf die gewünschte Anzahl Minuten.

Die Mikrowelle startet automatisch. Wenn die Zeit um ist, ertönt ein akustisches Signal und die Mikrowelle schaltet sich aus.

- ▷ Wenn Sie eine Zeit von weniger als 2 Minuten einstellen möchten, drehen Sie den Schalter zunächst über 2 Minuten hinaus, und drehen Sie ihn dann zurück auf die gewünschte Zeit.
- ▷ Sie können zwischendurch einfach die Tür öffnen, um das Gericht zu überprüfen; die Mikrowelle stoppt automatisch. Wenn Sie die Tür wieder schließen, fährt die Mikrowelle mit den gewählten Einstellungen fort.
- ▷ Wenn Sie das Programm vorzeitig unterbrechen wollen, können Sie den Zeitschalter linksherum auf 0 Minuten drehen. Die Mikrowelle schaltet sich aus.
- ▷ Wenn Sie die Zeit anpassen möchten, drehen Sie den Zeitschalter rechtsherum auf die gewünschte Zeit.
- ▷ Stellen Sie keine Zeit ein, wenn kein Lebensmittel in die Mikrowelle gestellt wurde. Wenn Sie das Gericht aus der Mikrowelle holen, bevor die Zeit abgelaufen ist, drehen Sie den Zeitschalter zurück auf 0 Minuten.

Aufwärmern und kochen

- Die Mikrowelle erhitzt immer mit derselben Intensität. Je mehr Sie in die Mikrowelle stellen, desto länger die Kochzeit.
- Flache und breite Gerichte sind schneller warm als schmale, hohe Gerichte.
- Das Zudecken der Gerichte mit Mikrowellenfolie oder einem passenden Deckel verhindert Spritzen, verkürzt die Garzeit und hilft, den Feuchtigkeitsgrad beizubehalten. Nach Ablauf die Folie oder den Deckel vorsichtig entfernen. **Achtung! Der entweichende Dampf kann sehr heiß sein!**
- Gerichte, die schnell austrocknen, eventuell anfeuchten. Legen Sie Kartoffeln und Gemüse erst in kaltes Wasser, ehe Sie sie in die Mikrowelle stellen. Dadurch verhindern Sie, dass sich eine Haut bildet.
- Um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erhalten, können Sie die Gerichte ein- oder zweimal umrühren oder wenden.
- Wählen Sie zum Aufwärmen bereits zubereiteter Gerichte immer die höchste Mikrowellenstufe.
- Wählen Sie zum Aufwärmen bereits zubereiteter Gerichte immer die höchste Mikrowellenstufe. Salz können Sie am besten am Ende hinzufügen. Hiermit vermeiden Sie, dass die Feuchtigkeit des Gerichts ausgetrocknet wird.
- Nachdem die Mikrowelle ausgeschaltet ist, gart das Gericht noch einige Zeit nach. Berücksichtigen Sie dies, indem Sie das Gericht nicht zu lange erwärmen.
- **Achtung!** Stellen Sie beim Aufwärmen kleiner Mengen pulverförmiger Produkte (etwa beim Trocknen von Kräutern) immer einen kleinen Becher Wasser in die Mikrowelle. Andernfalls besteht durch die geringe Menge die Gefahr der Selbstentzündung.

Auftauen

- Tauen Sie große, kompakte Stücke immer mithilfe des Auftauprogramms auf. Indem das Gericht allmählich und gleichmäßig auftaut, vermeiden Sie die Gefahr, dass der Außenrand austrocknet, während der Kern noch gefroren ist.
- Um den Auftauprozess schneller ablaufen zu lassen, wird empfohlen, das Gericht nach einer gewissen Zeit in Stücke zu teilen.
- Legen Sie bei großen Fleischstücken und kompakten Gerichten zweimal eine Pause ein.
- Beim Auftauen von unregelmäßig geformten Gerichten können Sie dünne Teile nach der Hälfte der Abtauzeit abdecken oder mit Aluminiumfolie umwickeln.

Faktoren, die auf den Kochvorgang Einfluss haben

- Die Temperatur von Zutaten hat Einfluss auf die Zubereitungszeit. Eine kalte Mahlzeit braucht immer eine längere Kochzeit als eine auf Zimmertemperatur.
- Leichte, poröse Gerichte garen schneller als schwere und massive Gerichte wie Ofengerichte oder Rouladen. Seien Sie vorsichtig beim Zubereiten von leichten, porösen Gerichten. Die Ränder werden schnell trocken und zäh.
- Kleine Gerichte werden gleichmäßiger erhitzt, wenn Sie sie getrennt voneinander, am besten im Kreis, in die Mikrowelle stellen.
- Butter und Fett leiten Hitze besser als Fleisch. Aluminiumfolie blockiert die Mikrowellen. Durch das Abdecken dünnerer Teile von Gerichten (wie Hühnerbeine) vermeiden Sie, dass diese zu schnell garen.
- Saugpapier verhindert Spritzen und hilft, die Hitze festzuhalten.

Basistechniken

- Platzieren
 - ▷ Platzieren Sie dickere Stücke am Außenrand des Drehtellers. Gerichte, die am Außenrand des Drehtellers platziert werden, erhalten die meisten Mikrowellen.
- Rühren
 - ▷ Durch regelmäßiges Umrühren der Gerichte verteilen Sie die gespeicherte Hitze. Rühren Sie immer von außen nach innen, da der Außenrand der Gerichte immer als erstes warm wird.
- Umwenden
 - ▷ Große, dicke Gerichte regelmäßig umwenden. Sie garen dann regelmäßiger und schneller.
- Stechen
 - ▷ Gerichte mit einer Haut oder Schale, wie Eidotter, Schalentiere und Früchte, platzen in der Mikrowelle auf. Vermeiden Sie dies, indem Sie zuvor einige Male mit einer Gabel oder einem Satéspieß hineinstechen.
- Kontrollieren
 - ▷ Gerichte werden schnell gar. Kontrollieren Sie sie daher regelmäßig. Holen Sie die Gerichte kurz bevor Sie gar sind, aus der Mikrowelle.
- Nachgaren
 - ▷ Lassen Sie Gerichte, nachdem Sie sie aus der Mikrowelle geholt haben, im Allgemeinen 3 bis 10 Minuten zugedeckt stehen. Die Gerichte garen dann nach. Gerichte mit einer trockenen Kruste, wie Kuchen, nicht zudecken.

- Einfrieren
 - ▷ Beim Einfrieren können Sie bereits das Auftauen in der Mikrowelle berücksichtigen, indem Sie keine Aluminiumfolien oder -schalen verwenden und flachere Portionen einfrieren.

Kochen von Gemüse

- Verwenden Sie möglichst frisches Gemüse. Wenn das Gemüse durch längeres Liegen bereits etwas schlaff geworden ist, können Sie es eine zeitlang in klares Wasser legen, damit es sich wieder vollsaugen kann.
- Verwenden Sie zum Kochen des Gemüses eine breite Schale, sodass der Schalenboden mit einer nicht allzu dicken Schicht bedeckt.
- Kochen Sie Gemüse am besten, wenn noch Wassertropfen darauf sind.
- Decken Sie die Schale immer mit einem Deckel oder einer Mikrowellenfolie zu.
- Tun Sie kein Salz hinzu. Die von Natur aus im Gemüse vorhandenen Salze geben meist genug Geschmack. Wenn Sie trotzdem Salz hinzufügen möchten, tun Sie es nach dem Kochen.
- Kochen Sie Gemüse so kurz wie möglich. Berücksichtigen Sie das Nachgaren.
- Kontrollieren Sie mit einem Satéspießchen oder einer Gabel, ob das Gemüse gar ist.

Kochen von Fisch

- Fisch muss allmählich gar werden. Schalten Sie deshalb bei dünnen Fischen, fetten Fischen oder kleinen Portionen die Leistung auf 30 %. In anderen Fällen können Sie die Leistung ruhig etwas höher einstellen. Berücksichtigen Sie das Nachgaren. Fisch ist gar, wenn er nicht mehr durchscheinend ist.

Reinigung



- VERWENDEN SIE KEINE Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glastür des Ofens. Die Oberfläche erhält dadurch Kratzer, wodurch das Glas zerspringen kann.
- VERWENDEN SIE KEINEN Hochdruck- oder Dampfreiniger, um die Mikrowelle zu reinigen.
- Reinigen Sie das Innere sofort nach Gebrauch. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um Kondens- oder übergekochtes Wasser und Speisereste zu entfernen. Zurückgebliebene Krümel und Feuchtigkeit absorbieren Mikrowellenenergie und verlängern die Kochzeiten.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite regelmäßig; verwenden Sie eine Lauge aus Spülmittel und trocknen Sie die Mikrowelle mit einem trockenen Tuch gründlich ab.
- Sorgen Sie dafür, dass die Abdeckung des Mikrowellenverteilers sauber ist. Eine verschmutzte Abdeckung kann zu Funkenbildung führen.
- Reinigen Sie das Zubehör regelmäßig; verwenden Sie eine Lauge aus Spülmittel und eine Bürste und trocknen Sie das Zubehör mit einem trockenen Tuch gründlich ab. Die Zubehörteile können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Gerüche verschwinden, wenn Sie ein Glas Essig oder Wasser mit Zitrone in den Mikrowellenraum stellen. Schalten Sie die Mikrowelle zwei Minuten lang bei voller Leistung ein. Danach mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Kontrollieren Sie den Türverschluss und das Türgummi regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie die Mikrowelle nicht, wenn die Tür oder der Türverschluss beschädigt sind.
- Wenn die Abdichtung der Mikrowelle stark verschmutzt ist, schließen die Tür nicht gut. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Halten Sie die Abdichtung sauber.
- Salz ist sehr aggressiv. Wenn es sich im Ofenraum ablagent, können stellenweise Rostflecken entstehen.
- Scharfe Soßen wie Ketchup und Senf oder gesalzene Gerichte wie z. B. Pökelfleisch enthalten Zutaten, die die Oberfläche angreifen können. Nach Gebrauch müssen Sie den Ofenraum immer reinigen.

STÖRUNGEN/TECHNISCHE DATEN

Wenn Sie zweifeln, ob Ihr Gerät korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Kontrollieren Sie in jedem Fall die folgenden Punkte. Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn die unten aufgeführten Hinweise nicht helfen.

- Steckt der Stecker in der Steckdose?
- Ist die Tür richtig geschlossen?
- Ist die Sicherung im Zählerkasten defekt?
- Sind Leistung und Zubereitungszeit richtig eingestellt?
- Befinden sich Gegenstände in der Mikrowelle, die da nicht hingehören?
- Haben Sie das richtige Küchengeschirr verwendet?
- Sind die Lüftungsöffnungen verstopft?
- Ist das Lebensmittel ausreichend aufgetaut?
- Haben Sie das Lebensmittel während der Zubereitung gewendet oder umgerührt?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet?

Funken oben in der Mikrowelle

Wenn Sie Funken in der Mikrowelle sehn, schalten Sie sie sofort aus. Funken können verursacht werden durch:

- Metall- oder Aluminiumfolie, die die Innenseite der Mikrowelle berührt;
- Aluminiumfolie, die nicht korrekt um das Lebensmittel gewickelt ist (hochstehende Punkte können als Antenne wirken);
- Metall von einem Verschlussstreifen oder Geschirr mit metallhaltigem Zierrand;
- Recyceltes Papier, das kleine Metallteile enthält.

Technische Daten

Anschluss	230V~, 50Hz
Leistung	1340 W
Inhalt	18 Liter
Abmessungen (bxtxh)	446 x 330 x 270 mm
Gewicht	10,45 kg

UMWELTSCHUTZ

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Bei der Herstellung des Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss das Gerät auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Einschlägige Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Sie müssen diese Materialien auf verantwortungsbewusste Weise und gemäß den behördlichen Regeln dafür entsorgen.



Um auf die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Mülleimers angebracht. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss in einem Spezialzentrum für getrennte Abfalleinsammlung der Gemeinde oder bei einer Verkaufsstelle, die diesen Service bietet, abgeliefert werden.

Die getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten verhindert eventuelle negative Folgen für Umwelt und Gesundheit, die durch ungeeignete Entsorgung entstehen. So wird sichergestellt, dass die Materialien, aus denen das Gerät besteht, wiedergewonnen werden können und so eine erhebliche Einsparung von Energie und Rohstoffen erzielt wird.

Konformitätserklärung



Wir erklären, dass unsere Produkte die für sie relevanten europäischen Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen erfüllen, sowie die Anforderungen der angegebenen Normen.