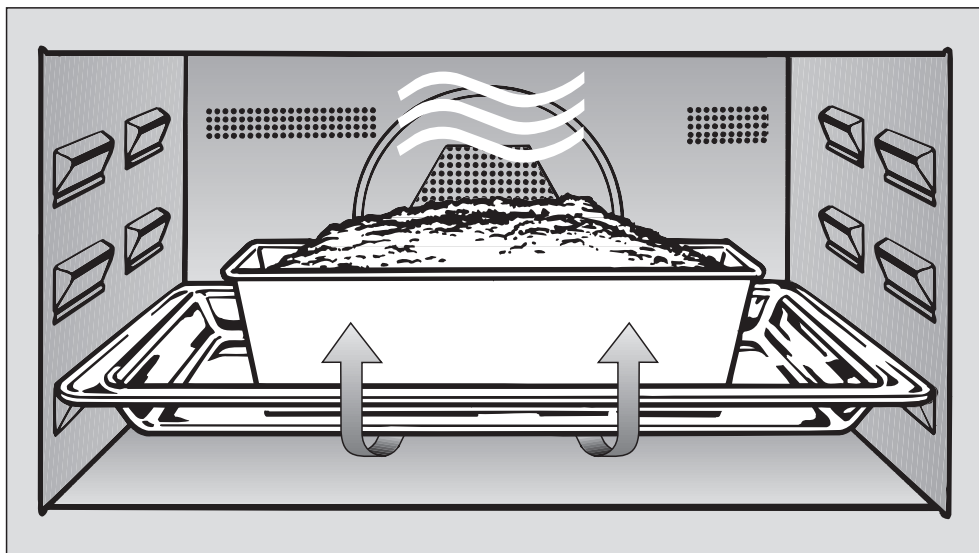


Gebruiksaanwijzing



Combimagnetrons H 4012 BM, H 4022 BM

Lees **beslist** de gebruiksaanwijzing voordat u uw apparaat plaatst, installeert en in gebruik neemt. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt onnodige schade aan uw apparaat.

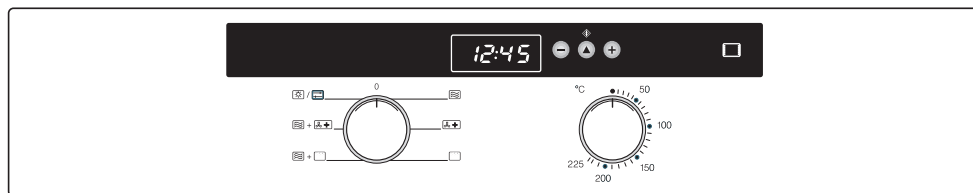
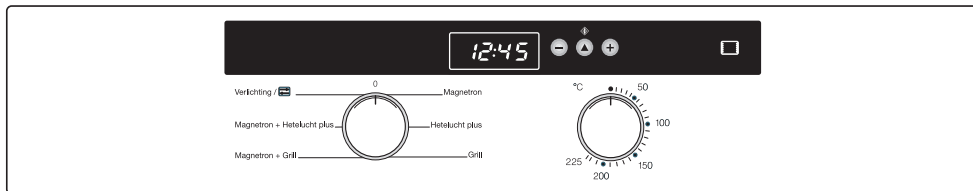


Inhoud

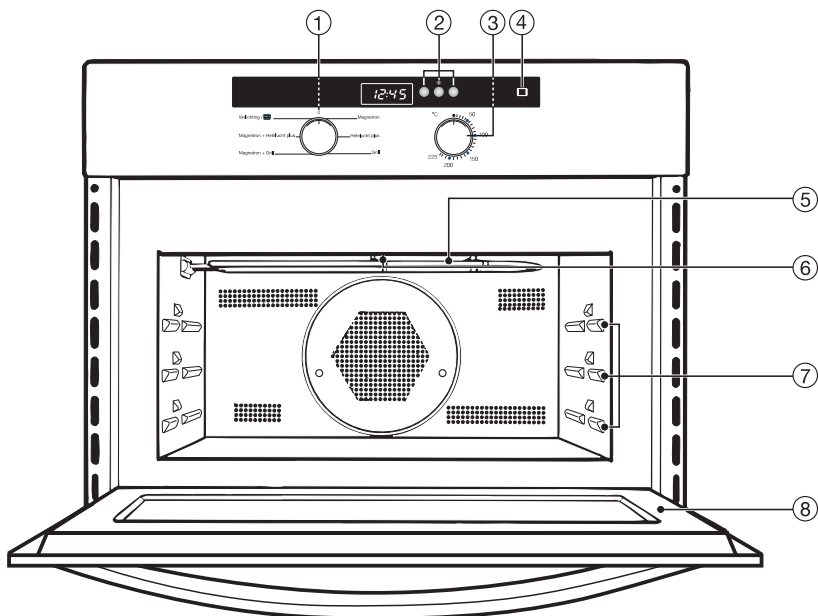
Algemeen	4
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	6
Een bijdrage aan de bescherming van het milieu	13
Vóór het eerste gebruik	14
Het voor het eerst instellen van de dagtijd	14
Reiniging voor het eerste gebruik	15
Verwarmingssoorten	16
Verwarmingssoort "Magnetron"	16
Traditionele verwarmingssoorten	17
Combinatieprogramma's	17
Servies dat geschikt is voor de magnetron	18
Materiaal en vorm	18
Test	21
Afdekken	22
Bediening	23
Bedieningselementen	23
Ovenfunctie kiezen	23
Temperatuur instellen	23
Digitale klok	24
Bedieningselementen	24
Toetsen -, ▲ en +	24
Display	24
Het driehoekje ▲ in het display	24
Dagtijd instellen	25
Kookwekker	26
Kookwekker instellen	26
Kookwekkertijd wissen	26
Bereidingstijd programmeren	27
Bereidingsproces automatisch uitschakelen	27
Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen	28
Eindtijd	29
Ingestelde waarden controleren en veranderen	29
Het wissen van een geprogrammeerde bereidingstijd	29
Magnetron	30
Combinatieprogramma's	31
Magnetron + Hetelucht plus  	31
Magnetron + Grill  	32

Dagtijdweergave en signalen wijzigen	33
Dagtijdweergave (<i>P 1</i>)	33
Akoestisch signaal (<i>P 2</i>)	34
Ontdooien	35
Tabel voor het ontdooien	36
Verwarmen	37
Tabel voor het verwarmen	38
Koken	39
Verwarmingssoort "	
Magnetron 	39
Verwarmingssoort	
"Hetelucht plus 	40
Combinatieprogramma's	40
Tabel voor het koken	41
Tabel voor braden, gratineren en bruineren	42
Ontdooien en verwarmen / koken	43
Verwarmingssoort	
"Magnetron 	43
Combinatieprogramma	43
Grilleren	44
Tabel voor het grilleren	45
Bakken	46
Verwarmingssoort "Hetelucht plus 	46
Combinatieprogramma	46
Tips voor het bakken	47
Tabel voor het bakken	48
Inmaken	49
Verwarmingssoort	
"Magnetron 	49
Verwarmingssoort "Hetelucht plus 	50
Geteste gerechten	51
Reiniging en onderhoud	53
Nuttige tips	59
Klantcontacten	61
Elektrische aansluiting	62
Inbouwen	63

Algemeen



Niet in Nederland leverbaar



Bedieningspaneel

- ① Functieschakelaar
- ② Digitale klok
- ③ Temperatuurschakelaar
- ④ Controlelampje temperatuur

Ovenruimte

- ⑤ Grillelement
- ⑥ Ovenverlichting
- ⑦ Drie inschuifhoogten
- ⑧ Deur van de ovenruimte

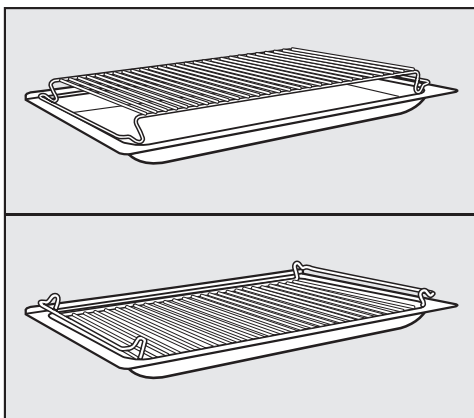
Bijgeleverde accessoires

Glazen schaal

U kunt de glazen schaal voor alle verwarmingssoorten gebruiken.

Combirooster (in combinatie met de glazen schaal)

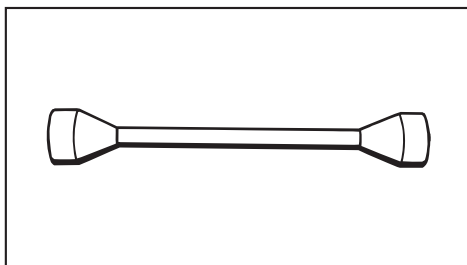
Gebruik het combirooster altijd samen met de glazen schaal.



Het rooster kan afhankelijk van de verwarmingssoort en de grootte van het gerecht met de gewelfde kant naar boven of beneden op de glazen schaal worden gelegd. U kunt zo de optimale afstand ten opzichte van het grill-element kiezen.

Het combirooster is speciaal ontwikkeld voor gebruik in de magnetron. Het rooster mag echter niet op de bodem van de ovenruimte worden gezet, omdat er bij direct contact met de roestvrijstalen bodem vonken kunnen ontstaan.

Kookstaafje



Gebruik altijd het kookstaafje als u een vloeistof verwarmt. De vloeistof wordt dan gelijkmatig verhit.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsbepalingen. Onjuist gebruik echter kan persoonlijk letsel of beschadiging van het apparaat tot gevolg hebben.

Lees daarom de gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. In de gebruiksaanwijzing vindt u belangrijke instructies met betrekking tot veiligheid, gebruik en onderhoud.

Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar!

Verantwoord gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en wel voor het ontdooien, verwarmen, koken, bakken, grillen en inmaken van voedingsmiddelen. Gebruik voor andere doeleinden is voor eigen risico en kan gevaarlijk zijn. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door gebruik voor andere doeleinden dan hier aangegeven of door foutieve bediening.

Gebruik het apparaat nooit voor het bewaren of drogen van ontvlambare producten. Aanwezig water verdampt en er ontstaat brandgevaar.

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing!

Houd kinderen in de gaten wanneer deze zich in de buurt van het apparaat bevinden. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Kinderen mogen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze het apparaat veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

Technische veiligheid

Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door Miele Nederland worden vervangen of door een door de fabrikant opgeleide vakman.

Gebruik de verwarmingssoort "Magnetron" niet als

- de deur verbogen is.
- de deurscharnieren los zitten.
- er gaatjes of scheuren in de ommanteling, de deur, de deurdichting of de binnenwanden van het apparaat zitten.

Als de magnetronfunctie wel wordt ingeschakeld, kunnen er microgolven vrijkomen die gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker.

Maak de ommanteling van het apparaat nooit open. Als onder spanning staande delen worden aangeraakt en/of als er iets aan de elektrische of mechanische opbouw van het apparaat wordt veranderd, kan de gebruiker gevaar lopen (bijvoorbeeld een elektrische schok). Bovendien is het mogelijk dat het apparaat dan niet meer goed functioneert.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Voordat u het apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

Gebruik om veiligheidsredenen geen verlengsnoer om het apparaat op de netspanning aan te sluiten. Dit in verband met gevaar voor bijvoorbeeld oververhitting.

De elektrische veiligheid van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende veiligheidsbepalingen is geïnstalleerd. Het is zeer belangrijk dat wordt nagegaan of aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde is voldaan en dat de huisinstallatie bij twijfel door een vakman wordt geïnspecteerd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd. Dit om te voorkomen dat u per ongeluk elektrische onderdelen aanraakt.

Installatie- en onderhoudswerkzaamheden, alsmede reparaties mogen uitsluitend door erkende vakmensen worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde installatie-/onderhoudswerkzaamheden en reparaties kunnen onvoorziene risico's voor de gebruiker opleveren, waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

Dit apparaat mag uitsluitend door een vakman op een niet-stationaire locatie (bijvoorbeeld een boot of camper) worden ingebouwd en aangesloten. Hierbij moet aan alle voorwaarden voor een veilig gebruik worden voldaan.

Er staat alleen dan geen elektrische spanning op het apparaat als aan één van de volgende voorwaarden is voldaan:

- als de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld.
- als de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid.
- als de stekker uit de contactdoos is getrokken.
Trek aan de stekker om het apparaat van de netspanning los te koppelen, niet aan het snoer!

Gebruik

Algemeen

Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt verwarmd. De tijd die daarvoor nodig is, hangt af van verschillende factoren, zoals de temperatuur van het gerecht op het moment dat het in de magnetron wordt gezet, de hoeveelheid, het soort voedsel, de kwaliteit ervan en mogelijke wijzigingen in het recept.

Eventuele bacteriën in het eten worden alleen gedood wanneer de temperatuur hoog genoeg is ($>70^{\circ}\text{C}$) en lang genoeg wordt aangehouden (>10 min.). Wanneer u twijfelt of een gerecht voldoende is verwarmd, verleng dan de bereidingstijd nog iets.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Het is belangrijk dat de temperatuur in het gerecht gelijkmatig wordt verdeeld en hoog genoeg is. Roer het gerecht daarom regelmatig door of keer het. Let ook op de aangegeven doorwarmtijden (de tijd waarin de warmte zich gelijkmatig verdeelt) bij het ontdooien, verwarmen en koken.

■ Houd bij ontdooien, verwarmen of koken met de verwarmingssoort "Magnetron" rekening met het feit dat de bereidingstijden vaak veel korter zijn dan bij gewone ovenfuncties ("Hetelucht plus", "Grill"). Als gerechten te lang in de magnetron staan, drogen ze uit en kunnen in brand vliegen. Gebruik de verwarmingssoort "Magnetron" liever niet om bijvoorbeeld brood te verwarmen of bloemen en kruiden te drogen. Gebruik hiervoor de functie "Hetelucht plus".

■ Kussens met kersenspitten, gel en dergelijke mogen niet met de verwarmingssoort "Magnetron" worden verwarmd. Zulke kussens kunnen in brand vliegen, ook nadat ze uit het apparaat zijn gehaald. Brandgevaar!

■ Zet de magnetron niet op het hoogste vermogen, wanneer u leeg serviesgoed wilt verwarmen. Het apparaat zou beschadigd kunnen raken, omdat er te weinig in staat.

■ Houd de magnetron goed in de gaten als u met olie of vetten werkt. Olie en vet kunnen in brand raken.

■ Laat de deur van het apparaat dicht als de levensmiddelen in de binnenruimte rook ontwikkelen. Eventuele vlammen worden op deze manier gedoofd. Draai de functieschakelaar op

"0" of trek de stekker uit het stopcontact. Open de deur pas wanneer de rook is weggetrokken.

■ Verwarm nooit onverdunde alcohol. De alcohol kan in brand raken. Brandgevaar!

■ Gebruik voor het inmaken in het apparaat nooit conservenblikken. Deze kunnen door overdruk uiteenspaten en het apparaat beschadigen. U kunt zich daarbij verwonden.

■ Dek gerechten altijd af als ze in het apparaat worden bewaard. Het vocht uit de gerechten kan corrosie veroorzaken. Bovendien voorkomt u zo dat de gerechten uitdrogen.

■ Zorg ervoor dat gerechten of vloeistoffen die keukenzout bevatten meteen worden verwijderd wanneer deze in aanraking komen met de roestvrijstalen wanden van de binnenruimte. U voorkomt zo dat er corrosie ontstaat.

■ Schakel het apparaat niet uit, als u de restwarmte wilt benutten om gerechten warm te houden. Stel de laagste temperatuur in, maar kies geen andere ovenfunctie.

Schakel de oven in geen geval uit, anders stijgt de luchtvochtigheid in het apparaat, wat leidt tot het beslaan van het bedieningspaneel, tot condensvorming onder het werkblad en tot het beslaan van het meubelfront.

Door condenswater kan

- de kastombouw/het werkblad beschadigd raken.
- in het apparaat corrosie ontstaan.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

■ U mag de glazen schaal en het combirooster met maximaal 8 kg belasten. Als u er meer op legt, kunnen de onderdelen beschadigd raken.

■ Ga niet op de geopende ovendeur zitten of staan. Zet er ook geen zware voorwerpen op, anders kunt u het apparaat beschadigen. De deur kan maximaal 8 kg dragen.

■ Als de glazen schaal heet is, mag deze niet op een koud oppervlak, zoals een granieten werkblad of tegeltjes, worden gezet. De schaal kan anders beschadigd raken. Zet de schaal bijvoorbeeld op een metalen onderzetter.

■ Gebruik voor het reinigen van het apparaat nooit een stoomreiniger. De stoom kan in aanraking komen met delen die onder spanning staan en kortsluiting veroorzaken.

■ Gebruik het apparaat niet om er een ruimte mee te verwarmen. Door de hoge temperaturen in het apparaat kunnen licht ontvlambare voorwerpen, die zich in de buurt bevinden, vlam vatten.

■ Als u een stopcontact in de buurt van het apparaat gebruikt, mogen de aansluitsnoeren van de betreffende apparaten niet tussen de deur beklemd raken, anders kan schade aan de kabelisolatie het gevolg zijn. U kunt dan een elektrische schok krijgen.

Verwarmingssoort "Magnetron"

■ Controleer na afloop van een bereiding met de verwarmingssoort "Magnetron" of het gerecht de juiste temperatuur heeft. Meet de temperatuur niet af aan de temperatuur van het serviesgoed! Bij het verhitten van de gerechten ontstaat de warmte in het voedsel zelf. Het serviesgoed wordt alleen warm door de warmte die het gerecht afgeeft.

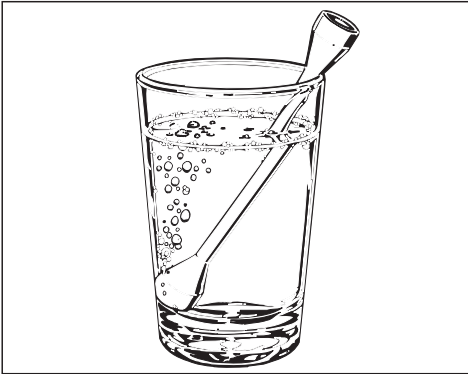
Let vooral bij het verwarmen van babyvoeding op de juiste temperatuur!

Verwarmde babyvoeding goed doorroeren of schudden. Proef er zelf van, zodat u zeker weet dat de baby zich niet brandt.

■ Verwarm eten of drinken nooit in een gesloten potje of fles. Anders ontstaat er druk waardoor het potje of de fles uiteen kan spatten. U zou hierbij letsel kunnen oplopen! Bij zuigflessen moeten de dop **en** de speen van tevoren worden verwijderd.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

■ Als u een vloeistof wilt verwarmen, zet dan het bijgeleverde kookstaafje in de beker of het glas.



Als u het kookstaafje niet gebruikt, is het mogelijk dat bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen het kookpunt wordt bereikt, zonder dat de bekende luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof kookt dan niet gelijkmatig. Als u nu het glas of de beker uit de magnetron haalt, kan de vloeistof ineens gaan borrelen en overkoken. U kunt zich daarbij branden.

Als de vloeistof nog in het apparaat staat en plotseling hevig gaat koken, kan de deur openspringen. U kunt daarbij letsel oplopen. Bovendien kan het apparaat beschadigd raken. U voorkomt dit door het kookstaafje te gebruiken.

■ Gebruik bij de verwarmingssoort "Magnetron" geen metalen pannen, geen aluminiumfolie, geen bestek, geen serviesgoed met een metalen laagje, geen kristal dat lood bevat, geen schalen met een kartelrand, geen kunststof die niet tegen hitte bestand is en geen houten serviesgoed. Gebruik ook geen metalen clips, geen kunststof en papieren clips waar ijzerdraad in zit en geen slagroombekertjes waarvan het dekseltje niet helemaal is verwijderd. Als u deze voorwerpen wel gebruikt, kan het serviesgoed beschadigd raken of kan er brand ontstaan. Het bijgevoegde combirooster is speciaal ontwikkeld voor de magnetron en kan dus zonder problemen worden gebruikt.

■ Blijf bij het apparaat als u voedingsmiddelen bereidt in wegwerpbakjes van kunststof, papier of andere brandbare stoffen. Wegwerpbakjes van kunststof zijn geschikt als ze voldoen aan de eisen die in de rubriek "Kunststof" staan.

■ Het combirooster wordt heet als u het in de magnetron gebruikt. Er bestaat dan gevaar voor verbrandingen.

■ Kook eieren alleen in speciaal serviesgoed. Ook hardgekookte eieren mogen niet met de magnetronfunctie worden verhit. Door de druk kunnen ze uiteenspatten, ook nadat u ze uit het apparaat heeft gehaald.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

■ Eieren zonder schaal mogen in de magnetron worden bereid als u van tevoren een paar gaatjes in de dooier prikt. Als u dit niet doet, kan het eigeel er na het koken onder hoge druk uitspuiten. U kunt daarbij letsel oplopen.

■ Gebruik de magnetronfunctie niet om gerechten in isolatieverpakking te verwarmen, zoals kip in een braadzak. Deze verpakkingen bestaan onder meer uit een laagje aluminiumfolie dat de microgolven terugkaatst. Hierdoor kan de verpakking oververhit raken en in brand vliegen.

■ Bij voedingsmiddelen waarvan de schil of het vel hard is (tomaten, aubergines, worstjes, etc.), moet u eerst een paar gaatjes of inkepingen in de schil of het vel maken, voordat de voedingsmiddelen in het apparaat worden verwarmd. Op deze manier kan de waterdamp ontsnappen en voorkomt u dat de voedingsmiddelen ontploffen.

■ Gebruik in combinatie met de magnetronfunctie geen serviesgoed met holle handgrepen en knoppen. Hierin kan zich vocht ophopen, waardoor druk ontstaat en het servies uiteen kan spatten. U loopt daarbij het risico zich te verwonden. Als deze delen goed ontluicht zijn, kunt u het servies wel gebruiken.

Traditionele verwarmingssoorten: "Hetelucht plus", "Grill"

Als u met de traditionele verwarmingssoorten werkt, ontstaan in de oven hoge temperaturen! Er bestaat dus gevaar voor verbrandingen.

■ Voorkom dat kinderen het apparaat aanraken als het in werking is. Het apparaat wordt niet alleen bij het ventster in de deur heet, maar ook bij de wasemafvoer, de greep en het bedieningspaneel. Let op! Gevaar voor verbrandingen!

■ Draag altijd ovenwanten als u hete gerechten in het apparaat zet of eruit haalt of als u in het apparaat bezig bent. Vooral het grillelement boven in de ovenruimte wordt zeer heet bij gebruik van de grill en bij het combinatieprogramma. U kunt zich branden!

■ U kunt het verwarmingselement laten zakken, om de bovenwand van de oven te reinigen. Laat het element wel eerst afkoelen, anders kunt u zich eraan branden.

■ Duw het grillelement niet met geweld omlaag, want daardoor kan het beschadigd raken.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Het afdanken van het apparaat

 Maak afgedankte apparaten onbruikbaar. Haal de stekker uit het stopcontact en maak deze samen met de aansluitkabel onbruikbaar. Een apparaat met een vaste aansluiting moet door een vakman worden losgekoppeld. Hiermee voorkomt u dat het apparaat gevaar oplevert, bijvoorbeeld voor spelende kinderen.

Als de "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen" niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is.

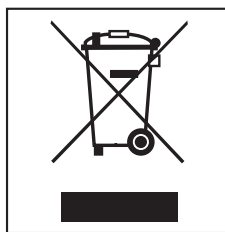
Het verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recycling.

Hergebruik van het verpakkingsmateriaal remt de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Vaak neemt de leverancier de verpakking terug. Als u de verpakking zelf wegdoet, informeer dan bij de reinigingsdienst van uw gemeente waar u die kunt afgeven.

Het afdanken van het apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die voor het functioneren en de veiligheid van het apparaat nodig waren. Als u het apparaat bij het gewone afval doet of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Verwijder het afgedankte apparaat dan ook nooit met het gewone afval.



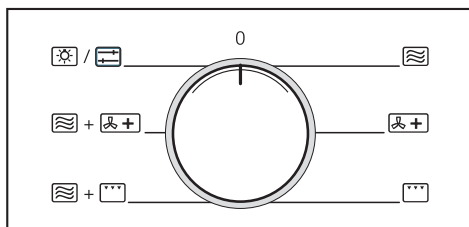
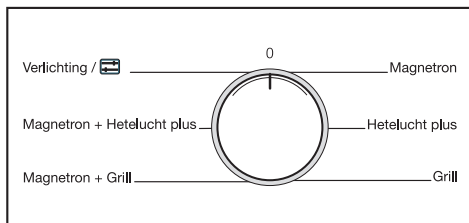
Lever het apparaat in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur.

Het afgedankte apparaat moet tot die tijd buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen. Hierover vindt u meer informatie in het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen".

Vóór het eerste gebruik

Het voor het eerst instellen van de dagtijd

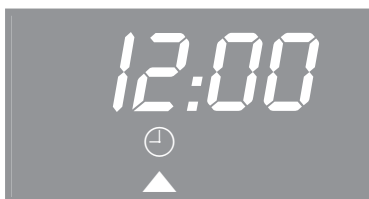
U kunt de dagtijd alleen instellen als de functieschakelaar op "0" staat.



- Sluit het apparaat op de netspanning aan.

In het tijddisplay

- brandt het symbool $\oplus$ (dagtijd).
- knipperen de waarde "12:00" en het driehoekje $\blacktriangle$ onder het symbool $\oplus$.



- Stel met de toets + of – eerst de uren in.
- Bevestig de instelling met de toets $\blacktriangle$.

De uren worden in het geheugen opgeslagen en de minuten beginnen te knipperen.

- Stel nu met de toets + of – de minuten in.
- Bevestig de instelling met de toets $\blacktriangle$.

Na het invoeren begint de tijd te lopen.

Reiniging voor het eerste gebruik

Verwijder de eventueel aanwezige beschermfolie van het front van het apparaat.

Neem de aanwijzingen in acht uit het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Voordat u het apparaat gebruikt, raden wij u aan

- de **accessoires** uit de ovenruimte te halen en af te wassen.
- het **apparaat een keer leeg aan te zetten**.

Bij nieuwe apparaten ontstaat vaak een onaangename geur als u ze voor het eerst gebruikt. Als u het apparaat enige tijd op een hoge temperatuur inschakelt, verdwijnt deze geur sneller.

Verhit het lege apparaat gedurende minimaal een uur.

De keuken dient gedurende die tijd goed te worden geventileerd. Sluit de deuren naar eventuele andere vertrekken.

- Verwijder voordat u de oven inschakelt eerst eventuele verontreinigingen en verpakkingsresten uit de ovenruimte. Gebruik hiervoor een vochtige doek.

- Kies met de functieschakelaar de functie "Hetelucht plus ".

De koelventilator wordt ingeschakeld en de verlichting gaat aan.

- Stel met de temperatuurschakelaar de hoogste temperatuur in.

Draai de temperatuurschakelaar alleen rechtsom (niet verder dan tot de aanslag) en weer terug, anders raakt de schakelaar defect.

Het controlelampje op het bedieningspaneel brandt, zolang het apparaat verwarmt.

- Schakel het apparaat na minimaal een uur uit.

U kunt de oven ook automatisch laten uitschakelen (zie "Bereidingsproces automatisch uitschakelen").

- Wacht tot het apparaat weer tot kamertemperatuur is afgekoeld.

- Reinig de binnenruimte met een warm sopje van water met een mild reinigingsmiddel. Wrijf de ruimte daarna met een schone doek droog.

Sluit de deur van het apparaat pas als de binnenruimte droog is. Anders kunnen er geurtjes en corrosie ontstaan.

Verwarmingssoorten

Verwarmingssoort "Magnetron"

Met de verwarmingssoort "Magnetron"  worden gerechten in korte tijd ontdooid, verwarmd en gekookt.

Hoe werkt de magnetron?

In het apparaat zit een magnetronbuis. Deze zet stroom om in elektromagnetische golven: de microgolven. Deze microgolven worden gelijkmatig over de binnenruimte verdeeld. Daarnaast worden ze door de metalen zijwanden gereflecteerd, zodat ze van alle kanten bij en in het voedsel kunnen komen.

Omdat de microgolven het gerecht moeten bereiken, moet het serviesgoed geschikt zijn voor de magnetron. Microgolven dringen door porselein, glas, karton en kunststof heen, maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen pannen of schalen dan wel pannen of schalen met een metaalhoudend decorlaagje (zie ook het hoofdstuk "Servies dat geschikt is voor de magnetron"). Metaal weerkaatst de golven, waardoor vonken kunnen ontstaan.

Als u het juiste servies gebruikt, dringen de microgolven meteen door tot in het gerecht.

Levensmiddelen bestaan uit moleculen. Deze moleculen, vooral watermoleculen, worden door de microgolven in trilling gebracht tot maar liefst 2,5 miljard bewegingen per seconde. Hierdoor ontstaat warmte die zich vanaf de buitenkant naar de binnenkant van het voedsel verplaatst. Hoe meer water een

gerecht bevat, des te sneller wordt het verwarmd of gekookt.

De warmte ontstaat dus direct in het gerecht, waardoor

- een gerecht over het algemeen met weinig of geen toevoeging van vloeistof of vet met de magnetronfunctie kan worden bereid.
- ontdooien, verwarmen en koken sneller gaan dan met een traditionele ovenfunctie.
- voedingsstoffen zoals vitamines en mineralen voor het grootste deel behouden blijven.
- de natuurlijke kleur en smaak van de gerechten nauwelijks veranderen.

De magnetron wordt uitgeschakeld, zodra u het bereidingsproces onderbreekt of de deur van het apparaat opent. Tijdens een bereiding biedt de gesloten deur voldoende bescherming tegen de microgolven. De deur mag niet beschadigd zijn!

Traditionele verwarmingssoorten

Tot de traditionele verwarmingssoorten behoren:

- Hetelucht plus 
- Grill 

Met de traditionele verwarmingssoorten worden gerechten gekookt en tegelijk gebruineerd.

Hetelucht plus

Bij deze ovenfunctie wordt met een hete luchtstroom gewerkt.

De ventilator aan de achterkant zuigt de lucht uit de oven aan, leidt deze langs het ringvormige verwarmingselement en blaast de verwarmde lucht door de openingen in de achterwand weer terug.

Omdat de gerechten direct worden verwarmd, is voorverwarmen van de oven meestal niet nodig.

Bij gebruik van "Hetelucht plus" kan op verschillende niveaus tegelijk worden gebakken en gebraden. Door de hete luchtstroom kan bij deze ovenfunctie met lagere temperaturen worden gewerkt dan bij "Boven- en onderwarmte".

Grill

Het grillelement wordt al enkele minuten na het inschakelen roodgloeiend en produceert de infraroodstraling die voor het grillen nodig is.

Combinatieprogramma's

- Magnetron + Hetelucht plus  
- Magnetron + Grill  

Met de combinatieprogramma's is het mogelijk gerechten snel te verwarmen en te koken en tegelijk te bruineren.

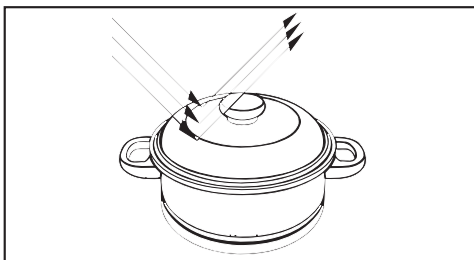
U kunt de verwarmingssoort "Magnetron" met de beide traditionele verwarmingssoorten combineren.

Het beste kunt u de magnetron met de verwarmingssoort "Hetelucht plus" combineren. Met dit combinatieprogramma wordt het voedsel direct verwarmd. Zo is de minste tijd nodig en bespaart u de meeste energie.

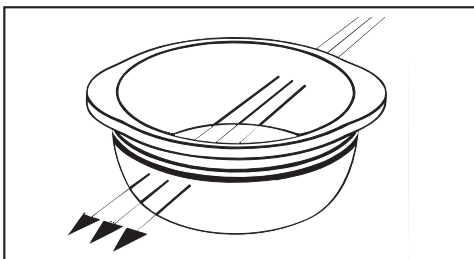
Bij gebruik van een gecombineerd programma hoeft u, als u wilt bakken, in het algemeen geen hoger magnetronvermogen in te stellen dan 150 W, en als u wilt koken, braden en grillen geen hoger vermogen dan 300 W.

Servies dat geschikt is voor de magnetron

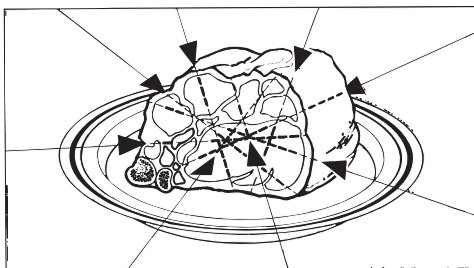
Microgolven



- worden door metaal teruggekaatst.



- dringen door glas, porselein, kunststof en karton heen.



- worden door het gerecht opgenomen.

Zet het gerecht bij gebruik van de magnetronfunctie altijd op de glazen schaal (op de eerste inschuifhoogte van onderen).

Als u het gerecht op de bodem van de ovenruimte zet, wordt het gerecht onvoldoende en ongelijkmatig ontdooid/gekookt/verwarmd, omdat de microgolven van de magnetron dan niet van onderen bij het gerecht kunnen komen.

Zet het gerecht midden op de glazen schaal.

Zet ook schalen, borden, etc. op de glazen schaal.

Materiaal en vorm

Het materiaal en de vorm van het serviesgoed kunnen van invloed zijn op de bereidingstijd. Het beste kunt u ronde of ovale platte schalen gebruiken. De gerechten worden dan gelijkmatiger verwarmd dan in rechthoekige schalen.

Metaal

Metalen schalen, aluminiumfolie en bestek zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron, evenmin als serviesgoed met een metaalhoudend laagje (bijvoorbeeld een goudkleurig of kobaltblauw randje als decoratie).

Metaal kaatst microgolven terug, waardoor het gerecht niet warm kan worden.

Servies dat geschikt is voor de magnetron

Uitzonderingen:

- Kant-en-klaarmaaltijden in aluminium bakjes kunt u in dit apparaat ontdooien en verwarmen. Verwijder altijd van tevoren het deksel.

Op deze manier wordt het gerecht alleen van boven verwarmd. Als u het gerecht uit de verpakking haalt en in een geschikte schaal doet, wordt de warmte gelijkmatiger verdeeld.

Bij gebruik van aluminium bakjes kunnen knetterende geluiden of vonken ontstaan. Plaats dergelijke bakjes niet op het rooster.

- Aluminiumfolie
Vlees met een onregelmatige vorm, zoals gevogelte, wordt het beste ontdooit en bereid als u de platte delen de laatste paar minuten met kleine stukjes aluminiumfolie afdekt.

De folie moet minstens 2 cm van de binnenwanden van het apparaat verwijderd blijven!

- Metalen spiesen en klemmen
Deze kunt u alleen gebruiken als het vlees veel groter is dan het metaal.

Het **bijgevoegde combirooster** is geschikt voor gebruik in de magnetron. Plaats het rooster echter niet op de bodem van de ovenruimte!

Het rooster kan heet worden.

Glas

Vuurvast glas en keramisch glas zijn zeer geschikt.

Kristalglas (dat vaak lood bevat) en glazen schalen met een gekartelde rand kunnen uiteenspatten. Ze zijn dan ook niet geschikt.

Porselein

Porseleinen serviesgoed is zeer geschikt.

Het mag echter geen metalen decoratie (zoals een goudrand) hebben en geen holle handgrepen.

Aardewerk

Beschilderd aardewerk is alleen geschikt als het motief zich onder een glazuurlaag bevindt.

Aardewerk kan heet worden.

Servies met een glazuurlaagje of verf

Een aantal soorten glazuur en verf bevat metalen. Daarom is dit serviesgoed niet geschikt voor de magnetron.

Servies dat geschikt is voor de magnetron

Kunststof

Kunststof serviesgoed mag alleen voor de verwarmingssoort "Magnetron - solo" worden gebruikt. Dus niet voor de andere verwarmingssoorten of voor combinatieprogramma's. Het serviesgoed moet hittebestendig zijn (tot minimaal 110 °C), anders kan de kunststof vervormen of zelfs smelten.

Kunststof serviesgoed voor de magnetron is verkrijgbaar in speciaalzaken.

Kunststof serviesgoed van melamine is niet geschikt, omdat het energie opneemt en daardoor te heet wordt. Informeer dus altijd eerst van welk materiaal het kunststof serviesgoed is.

Serviesgoed van piepschuim, bijvoorbeeld polystyreen, kunt u gebruiken als u gerechten maar eventjes wilt verwarmen.

Kunststof kookbultjes kunt u voor het verwarmen en koken van de inhoud gebruiken. Prik eerst gaatjes in het bultje zodat de stoom eruit kan.

Daardoor voorkomt u dat de druk te hoog wordt en het bultje uiteenspat.

U kunt ook **braadfolie** en **braadzakken** gebruiken. De braadfolie moet ca. 40 cm en de braadzak ca. 20 cm langer zijn dan het vlees. Het geheel moet zorgvuldig worden dichtgemaakt met een draadje (garen). De uiteinden kunt u omslaan en dichtbinden. Prik er gaatjes in volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Gebruik geen metalen clips of clips van kunststof of papier waar ijzerdraad in zit in verband met brandgevaar.

Hout

Houten schalen of bakjes zijn niet geschikt. Tijdens het koken verdampt het water in het hout waardoor het uitdroogt en barst.

Wegwerpbakjes

Wegwerpbakjes van kunststof moeten voldoen aan de eisen in de rubriek "Kunststof".

Blijf bij het apparaat als u voedingsmiddelen bereidt in wegwerpbakjes van kunststof, papier of andere brandbare stoffen.

U kunt uit milieu-overwegingen beter geen gebruik maken van wegwerpbakjes.

Servies dat geschikt is voor de magnetron

Test

Als u niet zeker weet of u serviesgoed van glas, aardewerk of porselein in de magnetron kunt gebruiken, kunt u het servies als volgt testen:

- Zet het lege serviesgoed midden op de glazen schaal op de eerste inschuifhoogte van onderen.

- Sluit de deur.

De magnetron start alleen als de deur gesloten is!

- Kies met de functieschakelaar de verwarmingssoort "Magnetron".



Op het display verschijnt het hoogste magnetronvermogen (1000 W).

- Wacht nu 5 seconden of druk op de toets ▲ om de waarde te bevestigen.



- Voer met de toets + een tijd in van 30 seconden. Dat kan alleen zolang het driehoekje ▲ knippert.

In het display knippert het symbool ◇ om u erop te wijzen dat u het programma nog moet starten.



- Druk op de toets ▲ om het proces te starten.

De ovenverlichting gaat aan. In het display loopt de ingevoerde tijd in seconden af.

Beginnt het serviesgoed vervolgens te kraken en springen er vonkjes af, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit! Zet de functieschakelaar daartoe op "0".

Serviesgoed dat tot een dergelijke reactie leidt, is niet geschikt voor de magnetron.

Na afloop van de tijd klinkt er een akoestisch signaal en het symbool ⇨ knippert. U kunt het akoestische signaal voortijdig uitzetten door op een willekeurige toets te drukken.

In het display verschijnt de dagtijd. De ovenverlichting gaat uit.

Als u twijfelt, adviseren wij u bij de fabrikant of winkelier te informeren of het servies geschikt is voor de magnetron.

Met het bovenstaande kunt u overigens niet controleren of eventuele holle handgrepen voldoende ontlucht zijn.

Servies dat geschikt is voor de magnetron

Afdekken

- Een deksel voorkomt dat bij lange kooktijden teveel waterdamp ontsnapt, zoals bij aardappelen.
- zorgt dat het gerecht sneller warm wordt.
- voorkomt dat het gerecht uitdroogt.
- voorkomt dat het gerecht aroma verliest.
- houdt de ovenruimte schoon.



Dek de gerechten daarom altijd af met een glazen of kunststof deksel dat geschikt is voor de magnetron. Geschikte deksels zijn verkrijgbaar bij de speciaalzaak.

U kunt ook speciale magnetronfolie gebruiken. Pas op met gewone huishoudfolie. Deze kan vervormen of zelfs een verbinding aangaan met het voedsel.

Verhit nooit afgesloten potjes, zoals potjes babyvoeding. Open de potjes eerst!

Gebruik **geen deksel**

- als u gepaneerde gerechten verwarmt.
- als het gerecht een korstje moet krijgen, bijvoorbeeld toast.
- als u een combinatieprogramma instelt.

Een kunststof deksel mag alleen voor de verwarmingssoort "Magnetron" worden gebruikt, niet voor andere verwarmingssoorten of combinatieprogramma's.

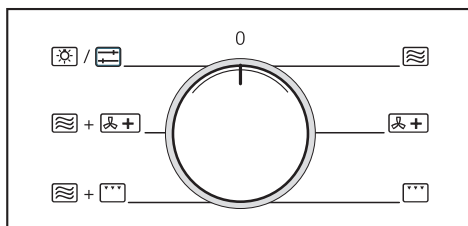
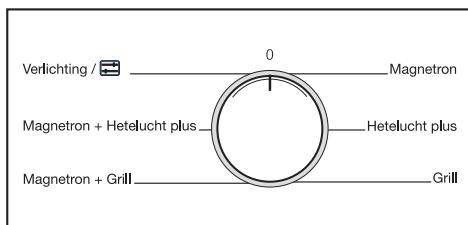
Het materiaal moet geschikt zijn tot een temperatuur van 110 °C. Bij hogere temperaturen (grill, hete lucht) kan de kunststof vervormen en smelten.

Het deksel mag de schaal niet helemaal afsluiten. Als de schaal een kleine diameter heeft, kan het voorkomen, dat de stoom niet door de openingen aan de zijkant van het deksel kan ontsnappen. Het deksel wordt dan te heet en kan smelten.

Bedieningselementen

Het apparaat heeft twee bedieningsknoppen: de functieschakelaar en de temperatuurschakelaar.

Ovenfunctie kiezen

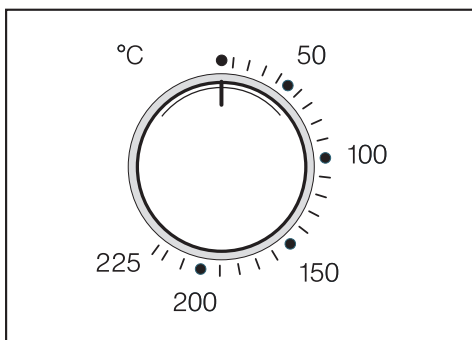


U kunt de schakelaar rechts- en linksom draaien.

U kunt de volgende functies kiezen:

- Verlichting ☼ / (light icon)
Om de verlichting apart in te schakelen.
In deze stand kunnen ook bepaalde instellingen van het apparaat worden gewijzigd. Zie ook het bijbehorende hoofdstuk.
- Magnetron (wavy line icon)
- Hetelucht plus (wavy line and plus icon)
- Grill (grill icon)
- Magnetron + Grill (wavy line and grill icon)
- Magnetron + Hetelucht plus (wavy line and plus icon)

Temperatuur instellen



Met de **temperatuurschakelaar** kunt u de temperatuur voor bereidingen met "Hetelucht plus" traploos instellen.

Draai de temperatuurschakelaar alleen rechtsom (niet verder dan tot de aanslag) en weer terug, anders raakt de schakelaar defect.

Zodra u een temperatuur heeft ingesteld, brandt het controlelampje op het bedieningspaneel. Dit lampje brandt altijd als het verwarmingssysteem ingeschakeld is.

Als de ingestelde temperatuur bereikt is, wordt de verwarming uitgeschakeld. Zodra de temperatuur onder de ingestelde waarde daalt, wordt de verwarming weer ingeschakeld.

Voor bereidingen met de verwarmingssoort "Grill" wordt automatisch een temperatuur ingesteld. Deze waarde kan niet worden gewijzigd. De stand van de temperatuurschakelaar is dan ook niet van belang.

Het controlelampje op het bedieningspaneel brandt, zolang de verwarming van het apparaat ingeschakeld is.

Digitale klok

De klok kan

- de dagtijd weergeven.
- als kookwekker worden gebruikt (bijvoorbeeld voor het koken van eieren).
- het apparaat automatisch uitschakelen of in- en uitschakelen.

Bedieningselementen

U bedient de digitale klok met de toetsen **▲**, **+** en **–** en maakt daarbij gebruik van het display.

Toetsen **–**, **▲** en **+**

Met de **toets ▲** kiest u de symbolen van de instellingen die gewijzigd of ingevoerd kunnen worden.

W Magnetronvermogen

⏲ Kookwekker

⌚ Dagtijd

⏪ Bereidingstijd

→I Eindtijd

Met de **toetsen – en +** wijzigt u de tijden en magnetronvermogens dan wel de dagtijdweergave en de akoestische signalen.

De ingevoerde waarden verschijnen in het **display**.

Display



Afhankelijk van onder welk symbool het driehoekje **▲** staat, ziet u in het tijddisplay:

- het magnetronvermogen in Watt.
- een ingevoerde kookwekkertijd ⏲.
- de dagtijd ⌚.
- de bereidingstijd ⏪.
- de eindtijd →I.

Het driehoekje **▲** in het display

Als u op de toets **▲** drukt, lichten in het display de **symbolen van de functies op waarvoor u instellingen** kunt invoeren.

Druk zo vaak op de toets **▲** totdat het driehoekje **▲** in het display onder het gewenste symbool staat.

Als het **driehoekje ▲** onder een symbool

- **knippert**, kunt u een waarde invoeren of wijzigen.
- **continu brandt**, wordt de waarde wel weergegeven, maar kunt u geen wijzigingen uitvoeren.

Zolang het driehoekje ▲ knippert, kunt u met de toets - of + de gekozen instelling wijzigen:

- Met de **toets +** verhoogt u de waarde.
- Met de **toets -** verlaagt u de waarde.

Het driehoekje ▲ knippert ca. 5 seconden. Alleen als het knippert, kunt u de instelling met de toetsen - of + wijzigen.

Is deze invoertijd verstreken, dan moet u het gewenste symbool op-nieuw kiezen met de toets ▲.

Bij de magnetronfuncties wijzigt u de tijden in stappen van een seconde met de toets - of +. Bij de andere functies in stappen van een minuut.

Als u de toetsen langer ingedrukt houdt, veranderen de waarden in het display sneller.

Dagtijd instellen

Na het aansluiten van het apparaat en na een stroomstoring knippert in het display de waarde "12:00".

U kunt de dagtijd alleen instellen als de functieschakelaar op "0" staat.

- Zet de functieschakelaar op "0".



- Druk zo vaak op de toets ▲ totdat het driehoekje ▲ onder het symbool ⌚ staat.
- Zolang het driehoekje ▲ knippert, kunt u met de toets - of + de uren invoeren. Bevestig de instelling met de toets ▲.

De minuten en het driehoekje ▲ beginnen te knipperen.

- Voer nu met de toets - of + de minuten in en bevestig de instelling met de toets ▲.

Zodra het symbool ⌚ dooft, is de tijd opgeslagen.

Digitale klok

Kookwekker

De kookwekker kunt u onder meer gebruiken als u iets buiten de oven bereidt, bijvoorbeeld als u eieren kookt.

U kunt een kookwekkertijd van maximaal 12 uur instellen.

U kunt de kookwekker los van ingestelde bereidingsprocessen gebruiken, bijvoorbeeld om u eraan te herinneren dat u na een bepaalde bereidingstijd kruiden moet toevoegen of het vlees moet besprenkelen.

Kookwekker instellen



- Kies met de toets ▲ het symbool △ (kookwekker).

In het display verschijnt "0:00".

- Zolang het driehoekje ▲ knippert, kunt u de gewenste tijd met de toets + in uren en minuten invoeren.

De kookwekkertijd loopt in minuten af, de laatste minuut in seconden.

Het symbool △ brandt en herinnert u aan de ingevoerde kookwekkertijd.

Als het driehoekje ▲ onder het symbool △ staat, kunt u de aflopende kookwekkertijd in het display volgen.

Na afloop van de kookwekkertijd

- knippert gedurende 1 minuut het symbool △.
- hoort u vijf keer een akoestisch signaal, als deze functie actief is (zie "Dagtijdweergave en signalen wijzigen").

Kookwekkertijd wissen

- Kies met de toets ▲ het symbool △. Het driehoekje ▲ onder het symbool moet knipperen.
- Zet met de toets - de ingestelde kookwekkertijd op "0:00".

Bereidingstijd programmeren

Met de klok kunt u het apparaat automatisch laten uitschakelen dan wel laten in- en uitschakelen.

Met name voor braden en het opwarmen van gerechten is automatisch in- en uitschakelen ideaal.

Als u een taart of brood wilt bakken, kunt u de bereiding beter niet te lang van tevoren programmeren. Het deeg kan uitdrogen en de werking van het rijsmiddel kan afnemen.

U kunt voor "Hetelucht plus" en "Grill" een bereidingstijd van maximaal 12 uur invoeren. Voor combinatieprogramma's met magnetron maximaal 2 uur. Voor de magnetron alleen (magnetron solo) kunt u maximaal 59:59 minuten instellen, behalve bij de vermogensstanden 850 W en 1000 W, hiervoor geldt een maximum van respectievelijk 30 en 10 minuten.

Bereidingsproces automatisch uitschakelen

Als u een bereidingstijd invoert, wordt de oven automatisch na afloop van de ingestelde tijd uitgeschakeld.

Ga als volgt te werk:

- Plaats het gerecht in de oven.
- Stel de ovenfunctie in en eventueel de temperatuur of het magnetronvermogen.

De verwarming en de ovenverlichting worden ingeschakeld.



- Kies met de toets ▲ het symbool ➡ (bereidingstijd).

In het display verschijnt "0:00".

- Zolang het driehoekje ▲ knippert, kunt u de gewenste tijd met de toets + in uren en minuten invoeren.

Als u geen ander symbool kiest, kunt u het aflopen van de bereidingstijd volgen.

Digitale klok

Bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen

Om een bereidingsproces automatisch in- en uitschakelen, moet u een bereidingstijd en een eindtijd instellen.

Een voorbeeld:

Het is 10:45 uur.

Een stuk vlees kan in 1 uur en 30 minuten worden bereid. Het vlees moet om 13:30 uur klaar zijn.

- Plaats het gerecht in de oven.
- Stel de ovenfunctie in en eventueel de temperatuur of het magnetronvermogen.

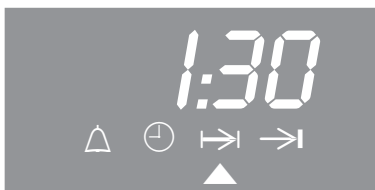
De verlichting en de verwarming worden ingeschakeld.

Voer nu eerst de **bereidingstijd** in:



- Kies met de toets **▲** het symbool **⇒|** (bereidingstijd).

In het display verschijnt "0:00".



- Zolang het driehoekje **▲** knippert, kunt u de gewenste tijd met de toets **+** in uren en minuten (1:30) invoeren.

Verschuif nu de **eindtijd**:



- Kies met de toets **▲** het symbool **⇒|**.

In het display verschijnt de dagtijd vermeerderd met de ingevoerde bereidingstijd (10:45 + 1:30 = 12:15).



- Verschuif met de toets **+** de eindtijd naar het gewenste tijdstip (13:30 uur).

Zodra het driehoekje **▲** dooft, worden de verlichting en de verwarming uitgeschakeld.

In het display wordt de eindtijd weergegeven, zolang u het driehoekje niet onder een ander symbool zet.

Zodra de begintijd (13:30 - 1:30 = 12:00 uur) bereikt is, worden de verlichting en de verwarming ingeschakeld.

Eindtijd

Na afloop van de bereidingstijd

- wordt de ovenverwarming automatisch uitgeschakeld.
- blijft de ventilator draaien.
- knippert het symbool →I.
- hoort u vijf keer een akoestisch signaal, als deze functie actief is (zie "Dagtijdweergave en signalen wijzigen").

- Zet de functieschakelaars de temperatuurschakelaar op "0".

Het akoestische en optische signaal worden uitgezet.

- Haal het gerecht uit de oven.

Als u niet aan de functie- of temperatuurschakelaar draait, herinnert een akoestisch signaal (indien ingeschakeld) u er om de vijf minuten aan dat de bereiding is afgelopen.

Dit **herinneringsprogramma** duurt maximaal 30 minuten.

Ingestelde waarden controleren en veranderen

De waarden die voor een bepaalde bereiding zijn ingesteld, kunt u op elk moment controleren of veranderen. Kies daarvoor het juiste symbool.

Controleren

- Kies het symbool van de betreffende instelling.

W

Het magnetronvermogen wordt weergegeven.



De resterende kookwekkertijd wordt weergegeven.



De dagtijd wordt weergegeven.



De ingestelde bereidingstijd (duur) of de resterende tijd van een actief bereidingsproces wordt weergegeven.



De eindtijd van een bereiding wordt weergegeven.

Veranderen

- Kies het symbool van de betreffende tijd.
- Wijzig de tijd met de toets + of -.

Het wissen van een geprogrammeerde bereidingstijd

- Zet de functieschakelaar op "0".

Bij een stroomstoring worden alle ingevoerde waarden gewist.

Magnetron

Zet het gerecht bij gebruik van de magnetronfunctie altijd op de glazen schaal (op de eerste inschuifhoogte van onderen).

Als u het gerecht op de bodem van de ovenruimte zet, wordt het gerecht onvoldoende en ongelijkmatig ontdooid/gekookt/verwarmd, omdat de microgolven van de magnetron dan niet van onderen bij het gerecht kunnen komen.

Zet het gerecht midden op de glazen schaal.

Zet ook schalen, borden, etc. op de glazen schaal.

U kunt de volgende vermogensstanden kiezen:

80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W en 1000 W.

- Draai de functieschakelaar op de verwarmingssoort "Magnetron ".



Het apparaat stelt een vermogen van 1000 W voor.

- Zolang het driehoekje  knippert, kunt u de instelling met de toets - veranderen, als u een lagere vermogensstand wenst.

Na ca. 5 seconden of na bevestiging met de toets  verschijnt in het display:



- Zolang het driehoekje  knippert, kunt u de gewenste bereidingstijd met de toets + in minuten en seconden invoeren (bijvoorbeeld 1 minuut en 30 seconden).

In het display knippert het symbool  om u erop te wijzen dat u het programma nog moet starten.



- Druk op de toets  om het proces te starten.

Als u geen ander symbool kiest, kunt u het aflopen van de bereidingstijd op het display volgen.

Na afloop van de tijd klinkt er een akoestisch signaal en knippert het symbool . Door op een willekeurige toets te drukken, kunt u het signaal voortijdig uitzetten.

In het display verschijnt de dagtijd. De ovenverlichting gaat uit.

Als u langer dan een paar seconden wacht, voordat u de bereiding start, verschijnt in het display het symbool  en kunt u de eindtijd van de bereiding verschuiven.

Bij de combinatieprogramma's kunt u de verwarmingssoort "Magnetron" met een traditionele verwarmingssoort ("Grill" of "Hetelucht plus") combineren.

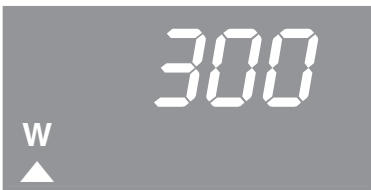
Voordat u het combinatieprogramma kunt starten, moet u eerst het magnetronvermogen en een bereidingstijd instellen.

Magnetron + Hetelucht

plus  

- Stel met de functieschakelaar het combinatieprogramma "Magnetron + Hetelucht plus  " in.

Het apparaat stelt een vermogen van 300 W voor.



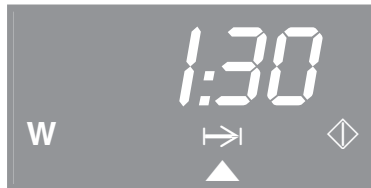
Komt het voorgestelde magnetronvermogen niet overeen met de aanwijzingen uit uw recept, dan kunt u het vermogen met de toets - of + wijzigen.

U kunt de volgende vermogensstanden kiezen: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W.

- Om een tijd in te stellen, drukt u op de toets . U kunt ook ca. 5 seconden wachten. Het display wisselt dan vanzelf naar deze instelling.



- Voer met de toets + de gewenste bereidingstijd (duur) in uren en minuten in (bijvoorbeeld 1 uur en 30 minuten).



U kunt een bereidingstijd van maximaal 2 uur instellen.

Als u een vermogen van **450 W** kiest, kunt u een bereidingstijd van **maximaal 60 minuten** instellen.

In het display knippert het symbool  om u erop te wijzen dat u het programma nog moet starten.

- Stel voor de start met de temperatuurschakelaar de temperatuur in voor de ovenfunctie "Hetelucht plus".

Draai de temperatuurschakelaar alleen rechtsom (niet verder dan tot de aanslag) en weer terug, anders raakt de schakelaar defect.

Combinatieprogramma's

- Druk op de toets **▲** om het proces te starten.

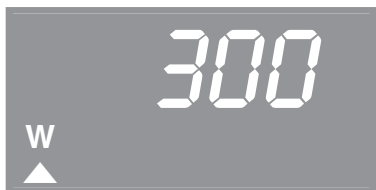
Als u geen ander symbool kiest, kunt u op het display het aflopen van de bereidingstijd volgen.

Als u langer dan een paar seconden wacht, voordat u de bereiding start, verschijnt in het display het symbool **→I** en kunt u de eindtijd van de bereiding verschuiven.

Magnetron + Grill

- Stel met de functieschakelaar het combinatieprogramma "Magnetron + Grill   in.

Het apparaat stelt een vermogen van 300 W voor.



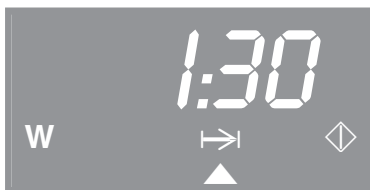
Komt het voorgestelde magnetronvermogen niet overeen met de aanwijzingen uit uw recept, dan kunt u het vermogen met de toets **-** of **+** wijzigen.

U kunt de volgende vermogensstanden kiezen: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W.

- Om een tijd in te stellen, drukt u op de toets **▲**. U kunt ook ca. 5 seconden wachten. Het display wisselt dan vanzelf naar deze instelling.



- Voer met de toets **+** de gewenste bereidingstijd (duur) in uren en minuten in (bijvoorbeeld 1 uur en 30 minuten).



U kunt een bereidingstijd van maximaal 2 uur instellen.

Als u een vermogen van **450 W** kiest, kunt u een bereidingstijd van **maximaal 60 minuten** instellen.

Voor het grillen geldt een vaste temperatuur die niet kan worden gewijzigd.

In het display knippert het symbool  om u erop te wijzen dat u het programma nog moet starten.

- Druk op de toets **▲** om het proces te starten.

Als u geen ander symbool kiest, kunt u op het display het aflopen van de bereidingstijd volgen.

Als u langer dan een paar seconden wacht, voordat u de bereiding start, verschijnt in het display het symbool **→I** en kunt u de eindtijd van de bereiding verschuiven.

Dagtijdweergave en signalen wijzigen

U kunt de dagtijdweergave (programma 1) en het akoestische signaal (programma 2) wijzigen.

Deze instellingen blijven ook na een stroomstoring behouden.

Dagtijdweergave (P I)

U kunt de dagtijdweergave in- of uitschakelen.

Wanneer u de dagtijdweergave uitschakelt, blijft het display donker als de functieschakelaar op "0" staat. De dagtijd loopt op de achtergrond door. Als u de functieschakelaar op een ovenfunctie zet, wordt de dagtijd wel weergegeven.

Ga als volgt te werk om de instelling te wijzigen:

- Zet de functieschakelaar op "Verlichting  / .



In het display verschijnt "P I".

- Druk op de toets .



In het display verschijnt

- "5 0", als de **dagtijdweergave uitgeschakeld** is.
- "5 I", als de **dagtijdweergave ingeschakeld** is.

- Met de toets **+** of **-** kunt u wisselen tussen "I" en "0".

- Druk op de toets .

U bevestigt hiermee de instelling.

Afhankelijk van de instelling wordt de dagtijd in het display weergegeven of niet als u de functieschakelaar op "0" zet.

Dagtijdweergave en signalen wijzigen

Akoestisch signaal (P 2)

U kunt uit drie verschillende signalen kiezen of het signaal helemaal uitzetten.

Ga als volgt te werk om de instelling te wijzigen:

- Zet de functieschakelaar op "Verlichting ☒ / ☒" en druk op de toets ▲.

In het display verschijnt "P 1".

- Druk op de toets + of -.



In het display verschijnt "P 2".

- Druk op de toets ▲.



In het display verschijnt

- "5 0", als het **signaal uitgeschakeld** is.
- "5 1", "5 2" of "5 3", als het **signaal ingeschakeld** is.

- Met de toets + of - kunt u wisselen tussen "0" tot en met "3".

Tijdens het kiezen hoort u het bijbehorende signaal.

- Druk op de toets ▲.

U bevestigt hiermee de instelling.

Afhankelijk van de instelling hoort u na afloop van een geprogrammeerde bereidings- of kookwekkertijd geen signaal of het gekozen signaal.

Met de verwarmingssoort "Magnetron" kunt u kwetsbare levensmiddelen snel en behoedzaam ontdooien.

Voor het ontdooien kunt u het beste de volgende vermogens kiezen:

- 80 W
voor het ontdooien van zeer kwetsbare levensmiddelen zoals room, boter, slagroom- en crèmetaarten.
- 150 W
voor het ontdooien van andere voedingsmiddelen.

De bijbehorende tijden vindt u in de tabel op de volgende bladzijde.

- Haal het ingevroren product uit de verpakking en leg het in een schaal die geschikt is voor de magnetron.
- Zet het serviesgoed midden op de glazen schaal op de eerste inschuifhoogte van onderen.

Bij het ontdooien van grote hoeveelheden, bijvoorbeeld 2 kg vis, kunt u de glazen schaal ook als opvangschaal gebruiken (voor het vrijkomende vocht). Schuif de schaal dan op de eerste inschuifhoogte van onderen in het apparaat.

Na de helft van de ontdooitijd moet het gerecht worden gekeerd, in stukken gesneden of doorgeroerd.

Na het ontdooien

Laat het gerecht nog enkele minuten op kamertemperatuur staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.

Ontdooien

Tabel voor het ontdooien

	Magnetronvermogen			
	Hoeveelheid	150 W	80 W	Doorwarmtijd bij kamertemperatuur * in min.
		Tijd in min.	Tijd in min.	
Zuivelproducten				
Room	250 ml	–	13 – 17	10 – 15
Boter	250 g	–	8 – 10	5 – 10
Plakjes kaas	250 g	–	6 – 8	10 – 15
Melk	500 ml	14 – 16	–	10 – 15
Kwark	250 g	10 – 12	–	10 – 15
Taart / gebak / brood				
Cake	1 stuk ca. 100 g	1 – 2	–	5 – 10
Cake	300 g	4 – 6	–	5 – 10
Vruchtentaart	3 stukken ca. 300 g	6 – 8	–	10 – 15
Boterkoek	3 stukken ca. 300 g	5 – 7	–	5 – 10
Slagroom-, crèmetaart	1 stuk ca. 100 g	–	1,5	5 – 10
	3 stukken ca. 300 g	–	4 – 4,5	5 – 10
Gebak (gist-/bladerdeeg)	4 stukken	6 – 8	–	5 – 10
Broodjes	1 broodje ca. 50 g	1,5 – 2	–	5 – 10
Broodjes	4 broodjes ca. 200 g	4 – 6	–	5 – 10
Toast	1 snee	0,5	–	3 – 4
Fruit				
Aardbeien, frambozen	250 g	7 – 8	–	5 – 10
Bessen	250 g	8 – 9	–	5 – 10
Pruimen	500 g	12 – 16	–	5 – 10
Vlees				
Rundergehakt	500 g	16 – 18	–	5 – 10
Kip	1000 g	34 – 36	–	10 – 15
Groente				
Erwten	250 g	8 – 12	–	5 – 10
Asperge	250 g	8 – 12	–	10 – 15
Bonen	500 g	13 – 18	–	10 – 15
Rode kool	500 g	15 – 20	–	10 – 15
Spinazie	300 g	12 – 14	–	10 – 15

* Tijdens de doorwarmtijd wordt de temperatuur gelijkmatig over het gerecht verdeeld.

De getallen in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

Met de verwarmingssoort "Magnetron" kunt u levensmiddelen verwarmen.

Kies een vermogen van

- 1000 W voor dranken,
- 850 W of 600 W voor gerechten,
- 450 W voor baby- en kindervoeding.

Baby- en kindervoeding mogen niet te heet zijn. Verwarm deze producten daarom niet langer dan $\frac{1}{2}$ tot 1 minuut op 450 Watt.

Verwarm gerechten afgedekt. Alleen gepaneerde gerechten moet u niet afdekken.

Maak gesloten potjes altijd open. Bij potjes kindervoeding moet u van tevoren het deksel verwijderen.

Zuigflessen mogen alleen zonder dop en speen worden verwarmd.

Plaats voor het verwarmen van vloeistoffen het bijgevoegde kookstaafje in het glas of de beker!

Verwarm nooit hardgekookte eieren in de magnetron, ook niet zonder eierschaal. De eieren kunnen exploderen.

Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt verwarmd.

Als u twijfelt of het gerecht warm genoeg is, stel dan opnieuw een tijd in.

U dient de gerechten tijdens het verwarmen af en toe om te roeren of om te keren. Roer de buitenste lagen naar het midden toe (de buitenkant wordt het eerst warm).

Na het verwarmen

Wees voorzichtig als u het gerecht uit het apparaat haalt! Het serviesgoed kan heet zijn.

Het serviesgoed wordt niet door de microgolven warm (behalve vuurvast aardewerk), maar door de warmte die het gerecht afgeeft.

Laat het gerecht nadat het is verwarmd een paar minuten bij kamertemperatuur staan. De warmte wordt dan gelijkmatig verdeeld.

Vergeet niet gerechten om te schep-
pen of te schudden, nadat u ze heeft verwarmd, vooral baby- en kindervoeding. Controleer of deze niet te heet zijn!

De tijd die nodig is voor het verwarmen, is afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het product, alsmede van de temperatuur ervan op het moment dat u het in de magnetron doet. Voor gerechten uit de koelkast bijvoorbeeld is meer tijd nodig dan voor gerechten op kamertemperatuur.

Verwarmen

Tabel voor het verwarmen

Dranken **	Magnetronvermogen			
	Hoeveelheid	1000 W	450 W	Doorwarmtijd bij kamertemperatuur * in min.
		Tijd in min.	Tijd in min.	
Koffie, drinktemperatuur 60 – 65 °C	1 kopje, 200 ml	0:50 – 1:10	–	–
Melk, drinktemperatuur 60 – 65 °C	1 kopje, 200 ml	1 – 1:50***	–	–
Water aan de kook brengen	1 kopje, 125 ml	1 – 1:50	–	–
Babyflesje (melk) ca. 200 ml		–	0:50 – 1***	1
Bisschopswijn, grog, drinktemperatuur 60 – 65 °C	1 glas, 200 ml	0:50 – 1:10	–	–
Gerechten ***	Magnetronvermogen			
	Hoeveelheid	600 W	450 W	Doorwarmtijd bij kamertemperatuur * in min.
		Tijd in min.	Tijd in min.	
Kindervoeding (kamertemperatuur)	1 potje, 200 g	–	0:30 – 1	1
Soep	250 ml	4 – 5	–	1
	500 ml	7 – 8	–	2
Eenpansgerecht	250 g	4 – 5	–	2
	500 g	7 – 8	–	3
	1000 g	10 – 12	–	3
Menu	1 persoon, 400 g	5 – 7	–	2
	2 personen, 800 g	10 – 12	–	3
Groente	250 g	3 – 4	–	2
	500 g	5 – 6	–	3
Braadvlees	200 g	3 – 5	–	2
	500 g	7 – 9	–	3
Kookworst in 250 ml water	100 g	3 – 4	–	1
Karbonade, gebraden	200 g	3 – 5	–	2
Visfilet, gebakken	200 g	3 – 4	–	2
Aardappelpannenkoeken	250 g	3 – 5	–	1
Vleesjus	250 ml	4 – 5	–	1
Wijnschuimsaus	250 ml	–	3***	1

* Tijdens de doorwarmtijd wordt de temperatuur gelijkmatig over het gerecht verdeeld.

** Plaats het kookstaafje in het glas of de beker.

*** De tijden gelden voor gerechten met een uitgangstemperatuur van ca. 5 °C.

Bij voedingsmiddelen die normaal niet in de koelkast worden bewaard, wordt uitgegaan van een kamertemperatuur van ca. 20 °C.

Gerechten moeten tot een temperatuur van 70 - 75 °C worden verhit, met uitzondering van babyvoeding en niet-gebonden sauzen.

De getallen in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

Voor het koken van voedingsmiddelen kunt u alle verwarmingssoorten en de combinatieprogramma's gebruiken.

De **verwarmingssoort "Magnetron"** is onder meer geschikt voor het bereiden van ovenschotels en het wellen van gerechten, zoals rijstepap en griesmeel. Kies voor het aan de kook brengen een vermogen van 850 W, voor het doorkoken een vermogen van 450 W en voor het afmaken een vermogen van 150 W.

De **verwarmingssoort "Hetelucht plus"** kunt u gebruiken voor het smoren en blancheren van bijvoorbeeld aardappelen of groenten.

Kies het **combinatieprogramma "Magnetron + Hetelucht plus"** als u de kooktijd wilt verkorten en het gerecht een bruin korstje moet krijgen.

Het **combinatieprogramma "Magnetron + Grill"** is bijzonder geschikt voor het koken en gratineren of bruineren van bijvoorbeeld ovenschotels of toast.

Verwarmingssoort "**Magnetron**

Doe het gerecht in een schaal die geschikt is voor de magnetron en kook het gerecht afgedekt.

Zet de schaal op de glazen schaal op de eerste inschuifhoogte van onderen.

De kooktijd van groente varieert al naar gelang de versheid. Verse groente bevat meer water en is daardoor sneller gaar. Bij groente die al enige tijd is bewaard, moet u wat water toevoegen.

Voor gerechten uit de koelkast geldt een langere bereidingstijd dan voor gerechten op kamertemperatuur.

Tijdens het koken moet u het gerecht minstens één keer omscheppen.

Bij voedingsmiddelen waarvan de schil of het vel hard is (tomaten, aubergines, worstjes, etc.), moet u eerst een paar gaatjes of inkepingen in de schil of het vel maken, voordat de voedingsmiddelen in het apparaat worden verwarmd. Op deze manier kan de waterdamp ontsnappen en voorkomt u dat de voedingsmiddelen ontploffen.

Eieren kunt u alleen in speciaal serviesgoed met de verwarmingssoort "Magnetron" koken.

De eieren kunnen anders uiteenspatten, ook nadat u ze uit het apparaat heeft gehaald! Speciaal serviesgoed is in de handel verkrijgbaar.

Eieren zonder schaal mogen met de magnetronfunctie worden bereid als u eerst een paar gaatjes in de dooier prikt. Als u dit niet doet, kan het eigeel er na het koken onder druk uitspuiten.

Koken

Verwarmingssoort "Hetelucht plus +"

- Schuif de glazen schaal met het combi-rooster op de eerste inschuifhoogte in het apparaat.

Voor deze verwarmingssoort kunt u het volgende serviesgoed gebruiken:

Vuurvaste glazen schalen, porseleinen serviesgoed, een römertopf en pannen met hittebestendige grepen.

Dek gerechten die u wilt smoren of blancheren af, zoals aardappelen of groenten. U voorkomt zo dat ze uitdrogen.

Als gerechten een korstje moeten krijgen (zoals vlees), moet u deze zonder deksel bereiden.

Combinatieprogramma's

- Zet het serviesgoed op de glazen schaal en schuif deze op de eerste inschuifhoogte in het apparaat.

Gebruik alleen hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron. Gebruik geen metalen serviesgoed!

In de meeste gevallen moet het gerecht tijdens de bereiding niet worden afgedekt.

Bij het combinatieprogramma "Magnetron + Grill  

Laat zeer bederfelijke voedingsmiddelen (zoals vis) goed gaar worden. Houd voor dergelijk voedsel beslist de tijden uit de tabellen aan!

Tabel voor het koken

	Magnetronvermogen				Doorwarmtijd bij kamertem- peratuur* in min.
	Hoeveelheid	850 W	+	450 W	
		Tijd in min.		Tijd in min.	
Vlees					
Gehaktballetjes in jus (400 g vlees)		10 – 12			2 – 3
Kalfsgoulash in saus (750 g vlees)		16	+	15	2 – 3
Gevogelte					
Kip in mosterdsaus	ca. 800 g	4	+	12	2 – 3
Reepjes kippenvlees in kerriesaus	ca. 900 g	5	+	12	2 – 3
Gevogelte-risotto	ca. 1,6 kg	10	+	15	3 – 5
Vis					
Visfilet in saus	ca. 900 g	8 – 10			2 – 3
Vis in kerrie	ca. 1,5 kg	5	+	12	3 – 5
Verse groente					
Wortels	300 g	2	+	6	2
Bloemkoolroosjes	500 g	6	+	10	2
Erwten	450 g	5	+	10	2
Paprikareepjes	500 g	5	+	10	2
Koolrabi (in stiften)	500 g	3	+	8	2
Spruitjes	300 g	3	+	9	2
Asperge	500 g	5	+	8	2
Broccoliroosjes	300 g	4	+	4	2
Prei	500 g	5	+	8	2
Sperziebonen	500 g	4	+	12	2
Diepvriesgroente					
Erwten, gemengde groenten	450 g	5	+	11	2
Spinazie	450 g	5	+	7	2
Spruitjes	300 g	4	+	6	2
Broccoli	300 g	3	+	6	2
Prei	450 g	4	+	8	2
Desserts					
Kwarkschotel (500 g kwark)		10 – 12		–	–
Vruchtendessert (500 ml sap of 500 g vruchten)		6 – 8		–	–

* Tijdens de doorwarmtijd wordt de temperatuur gelijkmatig over het gerecht verdeeld.

De getallen in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

Koken

Tabel voor braden, gratineren en bruinen

	Hoeveelheid	Verwarmingsoort	Tijd in min.
Vlees ¹⁾			
Hamschotel	1000 g	300 W + HL plus 160 °C	ca. 65
Casselerrib met honing	1000 g	HL plus 180 °C	ca. 70
Kalfsvlees	1000 g	HL plus 180 °C	ca. 120
Gehakt	ca. 1200 g	300 W + HL plus 180 °C	ca. 40
Gevogelte ¹⁾			
Kip, heel	1000 g	300 W + HL plus 180 °C	35 – 45
Ganzenbout, 3 stuks	ca. 1500 g	HL plus 170 °C	ca. 120
Kalkoen (borst)	ca. 1000 g	HL plus 170 °C	ca. 100
Snacks ²⁾			
Toast met divers beleg	4 sneetjes	Grill	5 – 9 ³⁾
Artisjokkenharten, gegratineerd	8 – 10 stuks	Grill	8 – 10 ³⁾
Chicken nuggets, vers ¹⁾	ca. 1000 g	HL plus 190 °C	ca. 20 ⁴⁾

1) Eerste inschuifhoogte

2) Tweede inschuifhoogte, rooster met gewelfde kant naar boven

3) Grill 5 minuten voorverwarmen, gerecht op het rooster leggen

4) Apparaat voorverwarmen

Plaats de glazen schaal met het rooster op de aangegeven inschuifhoogte in het apparaat.

Doorkooktijd bij kamertemperatuur:

ca. 5 minuten, bij kooktijden onder 10 minuten ca. 2 minuten.

De getallen in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

Voor het tegelijk ontdooien en verwarmen of koken van levensmiddelen kunt u gebruik maken van:

- de verwarmingssoort "Magnetron .
- het combinatieprogramma "Magnetron + Grill  .

De **verwarmingssoort "Magnetron"** is aan te bevelen voor ingevroren voedingsmiddelen die niet gebruineerd hoeven te worden.

Het **combinatieprogramma** is aan te bevelen voor ingevroren gerechten die moeten worden gegratineerd en gebruineerd.

Verwarmingssoort "Magnetron

Diepvriesgerechten kunt u in één keer ontdooien en verwarmen c.q. bereiden. Neem daarbij de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Haal het gerecht uit de verpakking en leg het in een schaal die geschikt is voor de magnetron. Laat het gerecht afgedekt ontdooien en warm respectievelijk gaar worden. Soep of groente af en toe doorroeren. Plakjes vlees voorzichtig van elkaar halen en halverwege de tijd omkeren. Vis moet u ook halverwege omkeren.

Diepvriesmaaltijden in een kartonnen verpakking kunnen in de magnetron worden bereid als dat op de verpakking vermeld staat.

Combinatieprogramma

Voor ingevroren gerechten die moeten worden gegratineerd en gebruineerd, kunt u het combinatieprogramma "Magnetron + Grill  

Doe het gerecht in hittebestendig serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron en zet het servies op de glazen schaal. Schuif de glazen schaal op de tweede inschuifhoogte in het apparaat. Dek het gerecht niet af.

Gerechten in aluminium bakjes kunt u meteen op de glazen schaal zetten.

Mocht het gerecht niet naar wens zijn gebruineerd, zet het servies dan de volgende keer op het combirooster en schuif het rooster met de glazen schaal op de eerste inschuifhoogte in het apparaat.

Grilleren

Ideaal voor grillen zijn:

- de verwarmingssoort "Grill .
- het combinatieprogramma "Magnetron + Grill  .

De **verwarmingssoort "Grill"** is aan te bevelen voor platte stukken vlees zoals karbonade, biefstuk en hamburgers en voor toast en belegde toast.

Gebruik bij de

combinatieprogramma's tijdens de hele bereiding een magnetronvermogen van maximaal 450 W.

Vlees voorbereiden

Spoel het vlees snel onder koud stromend water af. Droog het goed af. Zout het vlees niet vóór het grillen, omdat het anders teveel vocht verliest. Bestrijk mager vlees alleen met olie. Andere soorten vet worden zwart of leiden tot rookontwikkeling. Kip kunt u met boter bestrijken. Maak platte vissen en stukken vis zoals gewoonlijk schoon. Daarna licht zouten en met citroensap besprenkelen.

Grilleren

Bij grillen kunt u geen temperatuur instellen. De grill werkt op één stand. U hoeft dus alleen de functie "Grill" te kiezen.

Het verwarmingselement van de grill moet ca. 5 minuten worden **voorverwarmd**. De deur dient daarbij gesloten te zijn. Gebruik de magnetronfunctie niet.

Bestrijk het combirooster voor het **grillen** met olie en leg het gerecht erop.

U kunt het beste stukken vlees grillen die ongeveer even groot zijn, zodat de bereidingstijden niet teveel uiteenlopen.

Schuif de glazen schaal met het combirooster op de tweede of derde inschuifhoogte van onderen in het apparaat (afhankelijk van het gerecht).

Met het rooster kan de beste afstand tot het grillelement worden gekozen.

Draai het gerecht halverwege de bereidingstijd om.

Is het vlees gaar?

Als u wilt controleren of het vlees voldoende gaar is, druk dan met een lepel op het vlees.

- Als het nog veerkrachtig aanvoelt, is het vlees van binnen nog rood.
- Als het een beetje meegeeft, is het vlees van binnen roze ("medium").
- Als het bijna niet meegeeft, is het door en door gaar ("doorbakken").

Tabel voor het grillen

Verwarm de grill ca. 5 minuten voor.

Platte gerechten ¹⁾	Totale bereidings- tijd in min. ²⁾
Runderbiefstuk	25 – 30
Gehaktballen	30 – 35
Braadworst	20 – 25
Visfilet	16 – 20
Toast	2 – 4
Toast met beleg	5 – 9
Tomaten	8 – 10
Perziken	7 – 10

1) Derde inschuifhoogte.

2) Draai het gerecht halverwege de bereidings-
tijd om.

**De waarden in de tabel zijn slechts algemene
richtlijnen.**

Bakken

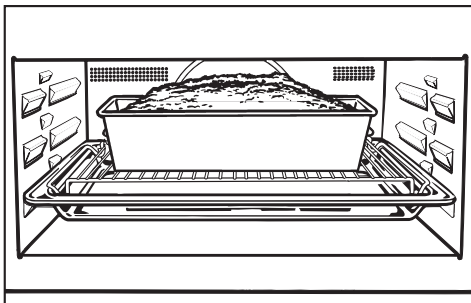
Ideaal voor bakken zijn:

- de verwarmingssoort "Hetelucht plus ".
- het combinatieprogramma "Magnetron + Hetelucht plus  ".

De **verwarmingssoort "Hetelucht plus"** is aan te bevelen voor het bakken van koekjes, biscuitdeeg, soezen-deeg, bladerdeeg en appelflappen.

Het **combinatieprogramma** is aan te bevelen voor het bakken van deeg met een langere baktijd, zoals gistdeeg, cakebeslag en kneeddeeg.

Verwarmingssoort "Hetelucht plus "



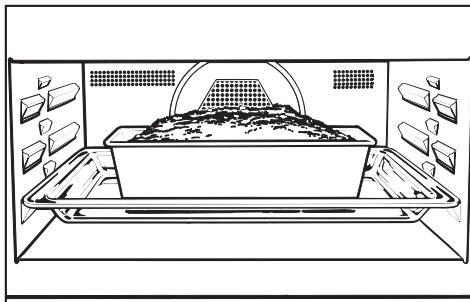
Bak taarten in een bakvorm op de eerste inschuifhoogte van onderen. Zet het rooster daarbij met de gewelfde kant naar boven op de glazen schaal, zodat de hete lucht goed onder de vorm kan komen.

Gebruik voor het bakken van plat gebak (koekjes, plaatkoek, etc.) de tweede inschuifhoogte van onderen. Het gebak wordt dan gelijkmatig bruin. Gebruik de tweede en derde inschuifhoogte van onderen als u op twee niveaus bakt.

De bakvorm mag van elk temperatuurbestendig materiaal zijn. U kunt ook lichtkleurige, blanke, dunwandige vormen gebruiken, al zijn die niet aan te bevelen.

Kies geen te lange baktijd, want anders droogt het gebak uit.

Combinatieprogramma



Schuif de glazen schaal op de eerste inschuifhoogte in het apparaat en zet de bakvorm erop.

Gebruik bij voorkeur bakvormen van hittebestendig glas of keramiek, omdat microgolven door dit materiaal heen kunnen dringen. Bakvormen van metaal zijn niet geschikt, omdat de microgolven door het metaal worden gereflecteerd. De microgolven kunnen dan alleen van boven bij het gerecht komen, waardoor de bereidingstijd toeneemt.

Bovendien kunnen er bij metalen vormen vonken ontstaan. Zet de vorm dan zo op de glazen schaal dat de vorm de wanden van de magnetron niet aanraakt.

Als er dan nog steeds vonken ontstaan, mag u deze vorm niet weer voor het combinatieprogramma gebruiken.

Gebruik geen papieren bakvormen met aluminiumfolie (bijvoorbeeld van bakmixen). Dit in verband met brandgevaar!

Stel voor de gehele baktijd de magnetron in. Het vermogen mag niet hoger zijn dan 150 W.

Tips voor het bakken

Houdt u zich in eerste instantie aan de temperaturen, magnetronvermogens, inschuifhoogten en tijden die in de tabel zijn aangegeven. Hierbij is rekening gehouden met verschillende bakvormen, deeghoeveelheden en bakgewoonten.

Als u cakes en dergelijke in **langwerpige vormen** bakt, plaats deze dan dwars in de ovenruimte. De warmteverdeling in de vorm is dan optimaal en u bereikt een gelijkmatig bakresultaat.

Voor een gezonde voeding, dienen de voedingsmiddelen zo behoedzaam mogelijk te worden bereid.

Bak taarten, pizza's, patat en dergelijke dan ook goudgeel en niet donkerbruin.

Voor een behoedzame bereiding en een gelijkmatige bruining . . .

. . . van cake, gebak en diepvriesproducten zoals patat, kroketten, diepvriestaarten, -pizza's, -stokbroden, etc. raden wij u aan het volgende in acht te nemen:

- Houd in principe de **laagste temperatuur** uit het recept of op de verpakking aan. Kies geen hogere temperatuur dan daar is aangegeven. Een hoge temperatuur verkort weliswaar de baktijd, maar het gebak wordt vaak niet gelijkmatig bruin en onder ongunstige omstandigheden ook niet gaar.
- Controleer na afloop van de **kortste baktijd** of het gebak gaar is. Prik bij taarten en gebak met een houten stokje (bijvoorbeeld een satéstokje) in het deeg. Als niets aan het stokje blijft kleven, is het gebak gaar.
- Leg **bakpapier** onder patat, kroketten en soortgelijke producten.

Bakken

Tabel voor het bakken

	Hetelucht plus		Magnetron + Hetelucht plus		
	Temperatuur in °C	Tijd in min.	Magnetron-vermogen in W	Temperatuur in °C	Tijd in min.
Roerdeeg					
Zandtaart	150 – 170	55 – 70	–	–	–
Tulband ²⁾	150 – 170	70 – 80	80	160	60 – 70
Muffins ¹⁾	150 – 170	25 – 35	–	–	–
Marmercake (vorm)	150 – 170	60 – 70	–	–	–
Vruchtentaart met schuim of couverture (glazen schaal) ¹⁾	150 – 170	45 – 50	–	–	–
Vruchtentaart (glazen schaal) ¹⁾	150 – 170	35 – 45	–	–	–
Vruchtentaart (vorm)	150 – 170	55 – 65	–	–	–
Taartbodem	150 – 170	25 – 30	–	–	–
Koeken/koekjes ¹⁾	150 – 170	20 – 30	–	–	–
Biscuitdeeg					
Taart	160 – 180	30 – 35	–	–	–
Taartbodem	160 – 180	25 – 30	–	–	–
Rol ¹⁾	160 – 180	20 – 25	–	–	–
Kneedgeeg					
Taartbodem	150 – 170	25 – 30	–	–	–
Kruimeltaart (glazen schaal) ¹⁾	150 – 170	40 – 50	–	–	–
Koeken/koekjes ¹⁾	150 – 170	20 – 30	–	–	–
Kwarktaart	150 – 170	85 – 95	–	–	–
Appeltaart	150 – 170	45 – 55	–	–	–
Abrikozentaart	150 – 170	60 – 70	–	–	–
Gistdeeg / kwark-olie-deeg					
Kruimeltaart (glazen schaal) ¹⁾	150 – 170	35 – 45	–	–	–
Vruchtentaart (glazen schaal) ¹⁾	160 – 180	40 – 50	150	170	35 – 40
Stol	150 – 170	55 – 65	–	–	–
Witbrood	160 – 180	40 – 50	–	–	–
Volkorenbrood	140 – 160	150 – 180	–	–	–
Pizza (glazen schaal) ¹⁾	170 – 190	40 – 50	150	180	30 – 40
Uientaart (glazen schaal) ¹⁾	150 – 170	35 – 40	–	–	–
Appelflappen ¹⁾	150 – 170	25 – 30	–	–	–
Soezendeeg , roomsoezen ¹⁾	160 – 180	30 – 40	–	–	–
Bladerdeeg ¹⁾	180 – 200	20 – 25	–	–	–
Eiwitgebak , makronen ¹⁾	120 – 140	35 – 45	–	–	–

Deze tijden gelden, tenzij anders aangegeven, voor een oven die niet is voorverwarmd. Bij een voorverwarmde oven zijn de baktijden ca. 10 minuten korter.

1) Tweede inschuifhoogte.

2) Plaats de vorm bij een combinatieprogramma op de glazen schaal.

De waarden in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

Ideaal voor inmaken zijn:

- de verwarmingssoort "Magnetron" .
- de verwarmingssoort "Hetelucht plus" .

De volgende potten (glazen) zijn geschikt voor inmaken:

- Weckpotten.
- Alleen voor "Hetelucht plus": glazen met schroefdeksels. Gebruik alleen speciale glazen die bedoeld zijn voor inmaken. Geschikte glazen zijn in de handel verkrijgbaar.

Gebruik voor het inmaken nooit conservenblikken. Deze kunnen door overdruk uiteenspatten. U kunt daarbij letsel oplopen en het apparaat kan beschadigd raken.

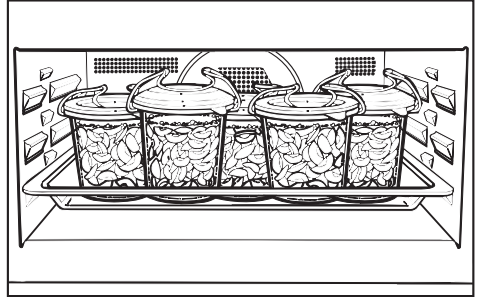
Bereid de weckpotten (glazen) zoals gebruikelijk voor.

Vul de potten tot maximaal 2 cm onder de bovenrand.

U kunt maximaal 5 potten van een halve liter inmaken.

Verwarmingssoort "Magnetron"

Sluit de potten af met een klem die geschikt is voor de magnetron of met doorzichtig plakband. Gebruik nooit metalen klemmen omdat daardoor vonken kunnen ontstaan.



- Zet de potten op de glazen schaal op de eerste inschuifhoogte van onderen.
- Breng de inhoud met een vermogen van 850 W aan het borrelen (het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes in alle potten).

De benodigde tijd hangt af van:

- de begintemperatuur van de inhoud van de potten.
- het aantal potten.

De tijd die nodig is totdat er gelijkmatig luchtbelletjes opstijgen, is bij:

1 pot.	3 minuten
2 potten	6 minuten
3 potten	9 minuten
4 potten	12 minuten
5 potten	15 minuten

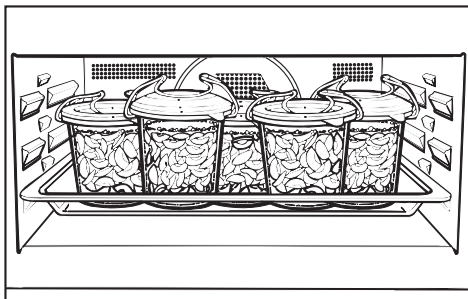
Bij fruit zijn deze tijden voldoende voor het inmaken.

Verlaag bij groenten het vermogen tot 450 W als de inhoud is gaan borrelen en kook

- wortels ca. 15 minuten en
- erwten ca. 25 minuten na.

Inmaken

Verwarmingssoort "Hetelucht plus" +"



- Zet de potten op de glazen schaal en schuif deze op de eerste inschuifhoogte in het apparaat.
- Stel een temperatuur van 150 – 170 °C in.

Deze temperatuur moet worden aangehouden totdat de inhoud gaat borrelen. Bij 5 potten van een halve liter duurt het 30 – 40 minuten totdat de inhoud gaat borrelen.

Als het vocht begint de borrelen

– Bij fruit:

Laat de potten nog 25 – 30 minuten in het apparaat doorkoken. Benut hiervoor de restwarmte.

- Laat de functieschakelaar op de ingestelde verwarmingssoort staan en zet de temperatuur op "0".

Alleen dan blijft de koudeluchtventilator ingeschakeld en kan er geen wasem in het apparaat neerslaan.

Let op!

Heeft u het apparaat met de klok geprogrammeerd, dan blijft de koudeluchtventilator automatisch ingeschakeld, totdat u de functieschakelaar op "0" draait.

– Bij groente:

- Verlaag de temperatuur tot 100 °C en laat de groente doorkoken:

Asperges, wortels 60 – 90 minuten.

Erwten 90 – 120 minuten.

Ga daarna verder zoals beschreven is voor fruit.

Na het inmaken

- Haal de potten uit het apparaat, leg er een doek overheen en laat ze ca. 24 uur op een tochtvrije plaats afkoelen.
- Verwijder de klemmen of het plakband en controleer of alle potten goed dicht zitten.

Geteste gerechten

Gerechten getest volgens EN 60705	Magnetronvermogen (Watt) / grill	Tijd (in min.)	Doorwarmtijd* (in min.)	Opmerking
Frambozen ontdooien, 250 g	150	7	3	onafgedekt ontdooien
Rundergehakt ontdooien, 500 g	150	16 – 18	5 – 10	onafgedekt ontdooien, halverwege keren
Gehakt bereiden, 900 g	600 + 450	8,5 + 11	5	schaal: Pyrex 03.838.80, 28 cm lang, onafgedekt
Aardappelschotel bereiden, 1105 g	300 + Grill	33 – 37	5	schaal: Pyrex 03.827.80
Biscuit bereiden, 475 g	450	7,5 – 8,5	5	schaal: Pyrex 03.827.80, onafgedekt
Kip grillen, 1200 g (diepvriesgewicht), 2 helften	150 + Grill	38 – 42	2	combirooster met gewelfde kant naar boven in glazen schaal, 1e van onderen
Eiercrème bereiden, 1000 g	450	25 – 27	120	schaal: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

Andere geteste gerechten				
Gehakt bereiden, 750 g	850 + 450	8 + 18	5	onafgedekt gaar laten worden
Roodbaarsfilet ontdooien en bereiden, 400 g	850 + 450	4,5 + 4,5	3	gerecht afdekken, halverwege de tijd omkeren
Kip ontdooien, 1200 g (diepvriesgewicht)	150	38 – 40	10	borstzijde eerst naar beneden, halverwege keren

* Tijdens de doorwarmtijd wordt de temperatuur gelijkmatig over het gerecht verdeeld.

Geteste gerechten

Gerechten getest volgens EN 60350	Bakvorm/aantal glazen schalen	Verwarmings-soort/pro-gramma	Magne-tronver-mogen (Watt)	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in min.
Sprits	1 glazen schaal ²⁾	Hetelucht plus	–	140	55 – 58
	2 glazen schalen ³⁾	Hetelucht plus	–	140	58 – 63
Zacht biscuitdeeg	springvorm, ^{1) 4)} 26 cm, donker	Hetelucht plus	–	170	33 – 37
Appeltaart	springvorm, ^{1) 4)} 20 cm, donker	Hetelucht plus	–	160	95 – 105
Small cakes	1 glazen schaal ²⁾	Hetelucht plus	–	160	33 – 37
	2 glazen schalen ³⁾	Hetelucht plus	–	160	40 – 44
Toast	combirooster op glazen schaal ^{2) 4)}	Grill	–	max.	4,5 – 6 + 5 min. voorver-warmen
Biefstuk grillen (12 stuks)	combirooster op glazen schaal ^{2) 4)}	Grill	300	max.	kant 1: 16 – 18 kant 2: 12 – 14 +5 min. voorver-warmen

Andere geteste gerechten					
Plaatgebak/gist-deeg ¹⁾	1 glazen schaal ²⁾	Hetelucht plus	–	170	50 – 60
	1 glazen schaal ²⁾	Magnetron + Hetelucht plus	150	170	43 – 48
Cake ¹⁾	bakvorm ^{1) 4)}	Hetelucht plus	–	160	55 – 65
	bakvorm ¹⁾	Magnetron + Hetelucht plus	80	160	38 – 42
Eend ¹⁾ 1700 g	combirooster op glazen schaal ^{1) 4)}	Hetelucht plus	–	180	100 – 120
	glazen schaal ¹⁾	Magnetron + Hetelucht plus	150	180	75 – 85
Varkensvlees ¹⁾ 1500 g	combirooster op glazen schaal ^{1) 4)}	Hetelucht plus	–	160	120 – 140
	glazen schaal ¹⁾	Magnetron + Hetelucht plus	300	160	80 – 90

1) eerste inschuifhoogte van onderen 2) tweede inschuifhoogte van onderen

3) tweede en derde inschuifhoogte van onderen

4) rooster met de gewelfde kant naar boven in de glazen schaal zetten

Ovenruimte

De ovenruimte is na gebruik erg heet. U kunt zich branden!

Reinig de ovenruimte, de binnenkant van de deur en de deurdichting daarom pas als de oven voldoende is afgekoeld. Hoe langer u wacht, des te moeilijker is de oven schoon te krijgen. In extreme gevallen is het zelfs onmogelijk.

Grove verontreinigingen kunnen beschadiging van het apparaat tot gevolg hebben.

De ovenruimte is van **roestvrij staal** waarvan het oppervlak **PerfectClean-veredeld** is.

Door de veredeling krijgt het materiaal een glanzende uitstraling.

PerfectClean-veredelde oppervlakken kenmerken zich door goede **anti-aanbakeigenschappen** en een **eenvoudige reiniging**.

Verontreinigingen als gevolg van bakken en braden kunnen veel eenvoudiger worden verwijderd dan bij normaal email.

Voor een **optimaal effect** dient u de oppervlakken bij voorkeur na ieder gebruik te reinigen, zodat de anti-aanbakwerking niet ongunstig wordt beïnvloed. Het effect neemt af, wanneer het PerfectClean-oppervlak verontreinigd is.

Bij herhaaldelijk gebruik zonder tussentijdse reiniging zijn verontreinigingen moeilijker te verwijderen.

Onderhoud

Om jarenlang plezier te hebben van het email dient u bij de reiniging met de volgende aanwijzingen rekening te houden.

PerfectClean-veredelde oppervlakken kunt u in principe net zo reinigen als glas. Als u niet zeker weet of een middel geschikt is voor PerfectClean, ga dan na of u uw ramen ermee zou kunnen reinigen.

Gebruik bij **normale verontreinigingen** een zacht keukensponsje, heet water en afwasmiddel. U kunt de onderdelen nog gemakkelijker reinigen, als u de verontreinigingen eerst enkele minuten laat weken in een sopje van afwasmiddel. U kunt eventueel ook de harde kant van een keukensponsje gebruiken.

Spoel de oppervlakken na afloop met schoon water af. Het water moet van het oppervlak parelen. Resten afwasmiddel hebben hierop een negatief effect.

Bij **hardnekkige verontreinigingen** kunt u ovenspray gebruiken.

Laat de te reinigen delen tot kamertemperatuur afkoelen. Spuit de oppervlakken met ovenspray in en laat deze kort (ca. 10 minuten) inwerken. Indien nodig kunt u na de inwerktijd ook nog de harde kant van een keukensponsje gebruiken. Herhaal zo nodig deze stappen.

Reiniging en onderhoud

Reinig de oppervlakken vervolgens met water en droog de delen weer af.

Met de genoemde hulpmiddelen kunt u de oppervlakken altijd goed en zonder beschadigingen reinigen.

Om de PerfectClean-veredelde oppervlakken niet te beschadigen, dient u het volgende te vermijden:

- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder en vloeibaar schuurmiddel,
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten,
- staalsponsjes,
- schurende sponsjes zoals pannensponsjes en gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten,
- ovenspray op niet afgekoelde PerfectClean-oppervlakken en een te lange inwerktijd.

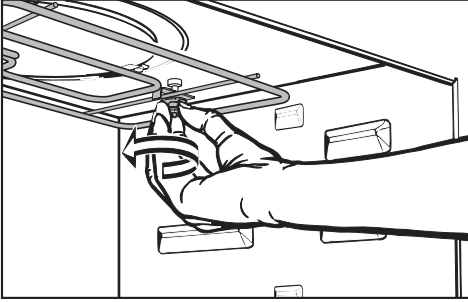
Let ook op het volgende:

- Neem de ovenruimte niet met een te natte doek af, anders kan er water in de openingen komen.
- Vruchtensap of deeg, dat bijvoorbeeld uit een slecht sluitende bakvorm is gelopen, kunt u het beste verwijderen als de ovenruimte nog warm is.
- Door overgelopen vruchtensap kan het email verkleuren. Dit heeft echter geen effect op de eigenschappen van het email. Probeer dergelijke vlekken niet met geweld te verwijderen. Gebruik alleen de beschreven hulpmiddelen.
- Geurtjes kunt u neutraliseren door een kopje water met citroensap een paar minuten in de magnetron te laten koken.

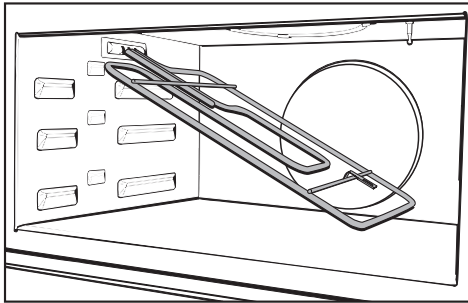
Bovenwand

Mochten de verontreinigingen op de bovenwand hardnekkig zijn, dan kunt u het verwarmingselement omlaagklappen. Hierdoor kunt u de bovenwand gemakkelijker reinigen.

Laat het verwarmingselement pas zakken als het koud is. U kunt zich er anders aan branden.



- Draai de moer los als u het verwarmingselement omlaag wilt klappen.



- Laat het verwarmingselement zakken.

Duw het verwarmingselement niet met geweld omlaag, want daardoor kan het beschadigd raken.

- Klap het verwarmingselement na het reinigen weer omhoog. Draai de moer weer vast.

Binnenkant van de deur

De binnenkant van de deur is na gebruik heet. U kunt zich eraan branden!

Houd de binnenkant van de deur en de deurdichting altijd schoon.

Reinig de binnenkant van de deur en de deurdichting met een doek, een zachte spons of een zachte borstel. Gebruik daarbij heet water en afwasmiddel. Droog vervolgens alles weer af.

Gebruik voor het reinigen van de glazen oppervlakken geen schuurmiddelen, dan wel harde sponzen of borstels. Gebruik ook geen scherpe metalen schrapers. Al deze middelen kunnen krassen veroorzaken.

Controleer de deur en de deurdichting op beschadigingen.

Als de deur beschadigd is, mag u de magnetronfunctie niet gebruiken. De deur moet eerst door Miele worden gerepareerd.

Reiniging en onderhoud

Front, bedieningselementen

- Reinig alle oppervlakken alleen met een sponsdoekje, afwasmiddel en warm water.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Neem ook de specifieke aanwijzingen voor de volgende oppervlakken in acht.

Gebruik voor het reinigen van alle glazen oppervlakken geen scherpe metalen schrapers. Deze kunnen krassen veroorzaken.

Apparaten met glazen front

Het front en de bedieningselementen zijn krasgevoelig.

Gebruik geen:

- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder en vloeibaar schuurmiddel.
- schurende sponsjes, zoals pannensponsjes of gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten.
- scherpe metalen schrapers.
- ovenspray.

Reinig de greep van de deur en de bedieningselementen bij voorkeur na ieder gebruik. Als u te lang wacht, kunnen vetspatten en andere verontreinigingen soms niet meer worden verwijderd.

Apparaten met aluminium front

Aluminium is een bijzonder materiaal. Gezichtshoek, lichtval en de omgeving bepalen het reflecterende effect en daarmee de optische uitstraling van het apparaat.

De aluminium delen kunnen verkleuren of aangetast worden als verontreinigingen lang inwerken. Verwijder verontreinigingen daarom meteen.

Het front en de bedieningselementen zijn krasgevoelig.

Gebruik geen:

- soda-, zuur-, of chloridehoudende reinigingsmiddelen.
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder en vloeibaar schuurmiddel.
- schurende sponsjes, zoals pannensponsjes of gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten.
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal.
- kalkoplossende reinigingsmiddelen.
- reinigingsmiddelen voor afwasautomaten.
- ovenspray.

Apparaten met roestvrijstalen front

Het front en de bedieningselementen zijn krasgevoelig.

Houdt u zich aan de speciale reinigingsinstructies voor:

- roestvrijstalen oppervlakken.
- metaalkleurige bedieningselementen (roestvrijstaal-look).

– Roestvrijstalen oppervlakken

Gebruik voor het reinigen een niet-schurend middel voor roestvrij staal.

Gebruik geen:

- soda-, zuur-, of chloridehoudende reinigingsmiddelen.
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder en vloeibaar schuurmiddel.
- schurende sponsjes, zoals pannensponsjes of gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten.

U kunt de delen extra tegen vervuiling beschermen door deze in te wrijven met een speciaal onderhoudsmiddel (bijvoorbeeld Neoblack, te verkrijgen bij Miele Nederland). Verdeel een kleine hoeveelheid van het middel met een zachte doek gelijkmatig over het gehele oppervlak.

– Metaalkleurige bedieningselementen (roestvrijstaal-look)

De bedieningselementen kunnen verkleuren of aangetast worden als verontreinigingen lang inwerken. Verwijder verontreinigingen daarom meteen.

Gebruik geen:

- soda-, zuur-, of chloridehoudende reinigingsmiddelen.
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder en vloeibaar schuurmiddel.
- schurende sponsjes, zoals pannensponsjes of gebruikte sponsjes die nog resten schuurmiddel bevatten.
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal.
- ovenspray.

Reiniging en onderhoud

Bijgeleverde accessoires

Combirooster

Het verchromde oppervlak van het combirooster is

PerfectClean-veredeld.

Voor reiniging en onderhoud gelden dan ook dezelfde aanwijzingen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud - Ovenruimte".

Glazen schaal

De schaal kan in de afwasautomaat of met de hand worden afgewassen.

Gebruik geen schuurmiddelen, omdat deze krassen veroorzaken.

Kookstaafje

Het kookstaafje kan in de vaatwasser worden gereinigd.

Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend door erkende vakmensen uitvoeren. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden leveren grote risico's op voor de gebruiker. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.

De volgende storingen kunt u echter zelf verhelpen.

Wat moet u doen als . . .

. . . het display donker is?

- Controleer of
 - de stekker goed in de contactdoos zit.
 - de zekering in orde is.
 - de dagtijdweergave is uitgezet (zie het hoofdstuk "Dagtijdweergave en signalen wijzigen").

. . . een bereidingsproces niet kan worden gestart?

- Controleer of
 - de deur van het apparaat bij een bereiding met de verwarmingssoort "Magnetron" goed gesloten is.
 - er bij een bereidingsproces met de verwarmingssoort "Magnetron" een vermogen en een tijd zijn ingevoerd.

. . . de magnetron of de verwarming wel werkt, maar de verlichting niet?

Het halogeenlampje is defect.
U vervangt het lampje als volgt:

Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering van de huisinstallatie uit.

- Draai de schroef van de lampafdekking los en verwijder de afdekking.
- Trek de halogeenlamp eruit.
- Zet er een nieuw halogeenlampje in.

Aansluitgegevens van de halogeenlamp: 12 V, 10 W, thermisch belastbaar tot 300 °C, fitting W271, fa. Osram, type 64418.

- Plaats de lampafdekking terug en schroef deze vast.
- Steek de stekker in het stopcontact of schakel de zekering van de huisinstallatie weer in.

. . . het gerecht na afloop van de bereiding niet voldoende warm of gaar is?

- Controleer of
 - na een onderbroken bereiding de magnetron weer is ingeschakeld.
 - bij het verwarmen of koken met de magnetron een tijd is gekozen die bij het magnetronvermogen past. Hoe lager het vermogen, des te langer de bereidingstijd.

Nuttige tips

... het gebak nog niet gaar is na de in de baktabel aangegeven tijd?

■ Controleer of

- u de juiste temperatuur heeft ingesteld.
- u het recept heeft veranderd. Als het deeg vochtiger is, bijvoorbeeld door het toevoegen van extra vocht of eieren, moet een langere bereidingstijd worden ingesteld.

... het gebak niet overal even bruin is geworden?

Een zeker verschil is er altijd.

■ Controleer bij zeer grote verschillen

- of de ingestelde temperatuur niet te hoog is geweest.
- van welk materiaal de bakvorm is en welke kleur deze heeft. Bakvormen van licht, blank en dun materiaal zijn minder geschikt.

... de gerechten te snel afkoelen nadat ze met de magnetronfunctie zijn bereid?

De warmte ontstaat altijd eerst aan de buitenkant van het gerecht en verplaatst zich vervolgens naar het midden.

Wordt een gerecht op een hoog vermogen verwarmd, dan kan het van buiten al warm zijn, maar van binnen nog niet. Tijdens de doorwarmtijd wordt de temperatuur gelijkmatig over het gerecht verdeeld. Verwarm gerechten die uit verschillende ingrediënten bestaan, zoals een menu, daarom op een wat lager

vermogen, gedurende een iets langere tijd.

... tijdens het gebruik van de magnetron vreemde geluiden te horen zijn?

■ Controleer of

- er vonken ontstaan door het gebruik van metalen serviesgoed (zie het hoofdstuk "Servies dat geschikt is voor de magnetron").
- het gerecht met aluminiumfolie is afgedekt. Zo ja, verwijder de folie.

Open nooit de ommanteling van het apparaat, als u een storing niet kunt verhelpen aan de hand van de bovenstaande aanwijzingen!

Het apparaat mag alleen door vakmensen worden gerepareerd.

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

- uw Miele-vakhandelaar

of

- de afdeling Klantcontacten van Miele Nederland B.V.

De gegevens van Miele Nederland B.V. vindt u op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing.

Voor een goede en vlotte afhandeling is het noodzakelijk dat de afdeling Klantcontacten weet welk type apparaat u heeft en wat het serienummer is. Beide nummers vindt u op het typeplaatje dat zich voor bij de ovenruimte bevindt.

Miele Service Verzekering Certificaat

Voor informatie over het Miele Service Verzekering Certificaat kunt u zich wenden tot uw Miele-vakhandelaar of de bijgaande folder raadplegen.

Elektrische aansluiting

Het apparaat wordt standaard geleverd met een aansluitkabel en een stekker met randaarde, geschikt voor aansluiting op wisselstroom 50 Hz, 230 V.

De zekering dient te geschieden met 16 A.

Het apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een contactdoos met randaarde en op een huisinstallatie die volgens NEN 1010 is geïnstalleerd.

Als de gebruiker niet meer bij het stopcontact kan komen of als er sprake is van een vaste aansluiting, moet het apparaat via een schakelaar met alle polen van de netspanning kunnen worden losgekoppeld.

De contactopening in uitgeschakelde toestand moet minimaal 3 mm bedragen. Geschikte schakelaars zijn zelf-uitschakelaars, zekeringen en relais (EN 60335).

Ter verhoging van de veiligheid moet de groep waarop het apparaat wordt aangesloten voorzien zijn van een aardlekschakelaar (30 mA).

Voordat u het apparaat aansluit, dient u de **aansluitgegevens** (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant bij de ovenruimte.

Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door Miele Nederland worden vervangen.

Dit product voldoet aan de eisen van de Europese norm EN 55011. Het product is ingedeeld in groep 2, klasse B. Groep 2 betekent dat het apparaat hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische stralen genereert waarmee voedingsmiddelen worden verwarmd. Klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

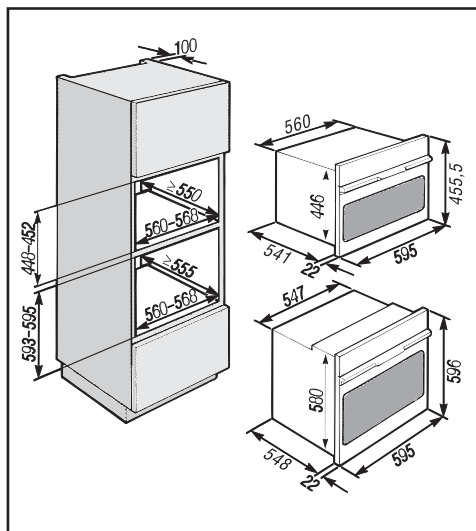
Inbouw- en combinatiemogelijkheden

Het apparaat kan worden ingebouwd

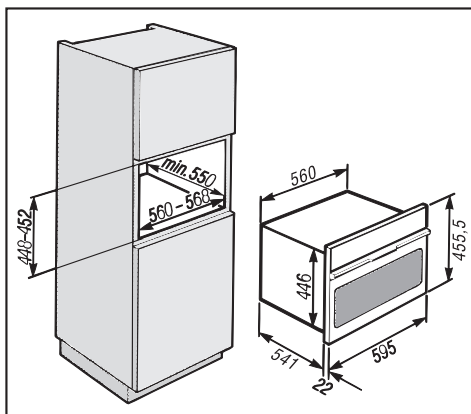
- in een hoge kast in combinatie met een gewone oven,
- in een hoge kast,
- in een onderkast.

Afmetingen

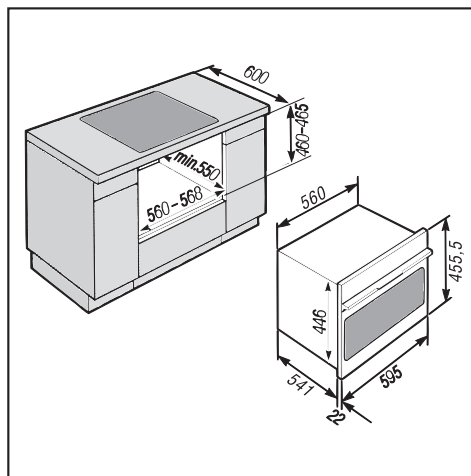
Inbouw in een hoge kast in combinatie met een gewone oven



Inbouw in een hoge kast



Inbouw in een onderkast

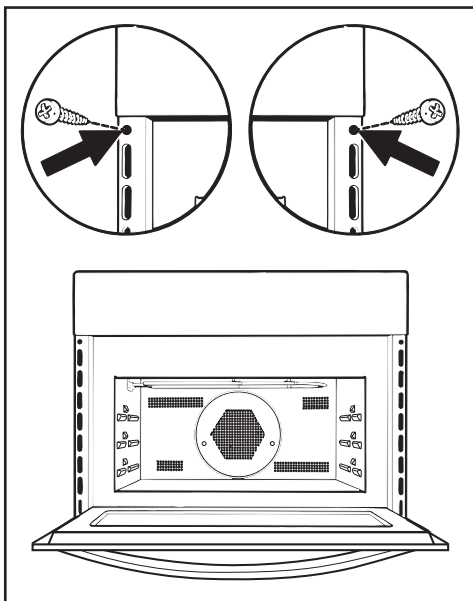


Als het apparaat met een kookplaat wordt gecombineerd, moeten de inbouw instructies van de kookplaat worden opgevolgd.

Inbouwen

Inbouw instructies

- Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan.
- Schuif het apparaat tot aan de waselijst in de inbouwkast en stel het.



- Open de deur en bevestig het apparaat met twee schroeven aan de zijwanden van de kast.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.



**Plan nu zelf een serviceafspraak via www.miele.nl.
Snel en gemakkelijk.**

Bovendien vindt u op de Miele-website informatie over:

- brochures en gebruiksaanwijzingen
- gebruiksadviezen en tips
- onderdelen en accessoires
- stofcassettes en reinigingsmiddelen

U kunt ook bellen met onze afdeling Klantcontacten,
bereikbaar via (0347) 37 88 88

Miele Nederland B.V.
Postbus 166
4130 ED VIANEN
(0347) 37 89 11

Infocentrum Miele-inbouwapparaten:
De Limiet 2
4131 NR VIANEN