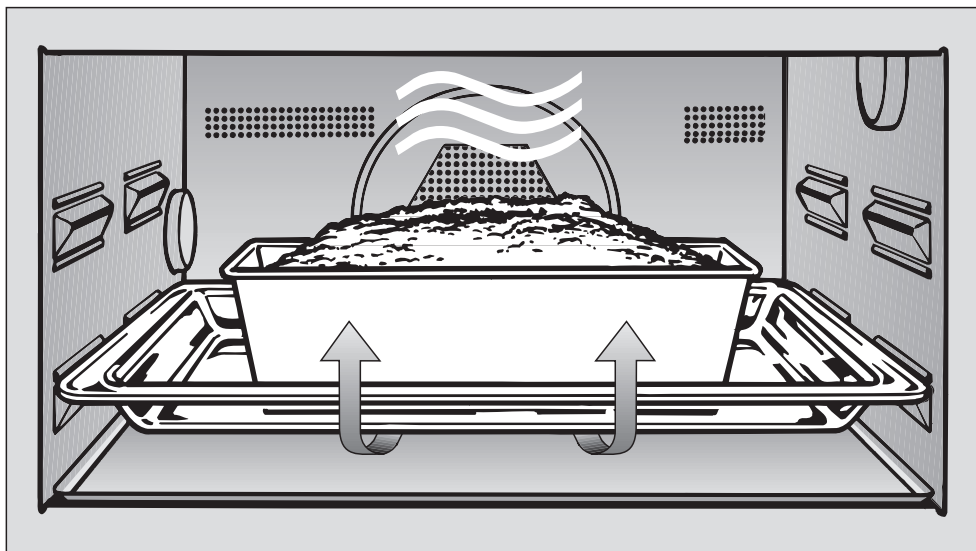


Gebruiksaanwijzing



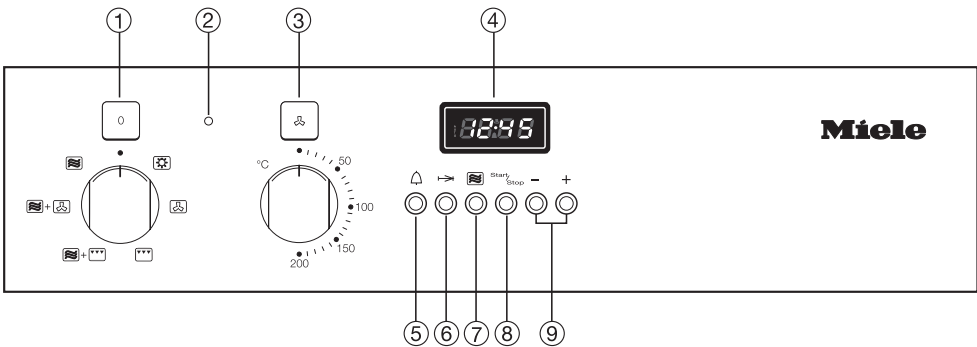
Combi-magnetron H 136 MB, H 146 MB

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

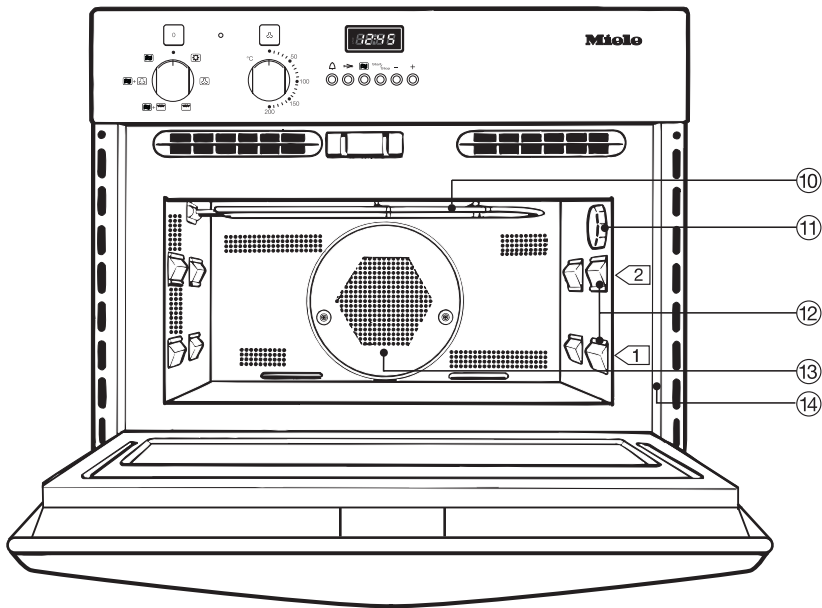


Algemeen

Bedieningspaneel



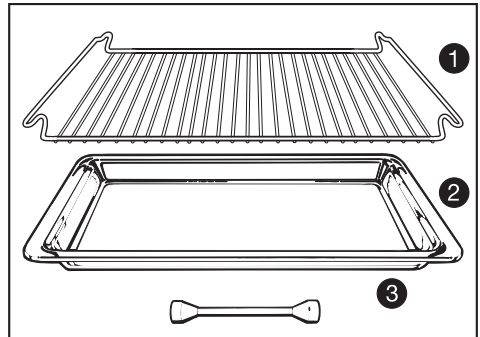
Apparaat



Bedieningspaneel

- ① Functieschakelaar voor de binnenverlichting en voor de verwarmingssoorten:
"Magnetron" (☰), de traditionele verwarmingssoorten ("Hetelucht" (☷), "Grilleren" (☼))
en de combinatieprogramma's ("Magnetron + Hetelucht" en "Magnetron + Grill").
- ② Controlelampje ovenverwarming
- ③ Temperatuurschakelaar voor verwarmingssoorten met "Hetelucht"
- ④ Display
- ⑤ Toets  voor de kookwekkerfunctie
- ⑥ Toets  voor het instellen van een bereidingstijd
- ⑦ Toets  voor het instellen van het vermogen en de dagtijd
- ⑧ Toets "Start/Stop" voor het starten en het onderbreken van een bereidingsproces
- ⑨ +/- toetsen voor het kiezen van een vermogen en een bereidingstijd
(toets kort indrukken: tijd loopt langzaam door;
toets ingedrukt houden: tijd loopt versneld door)

Accessoires



- ① Verstelbaar rooster, ② Glazen opvangschaal ③ Kookstaafje

Apparaat

- ⑩ Grillelement
- ⑪ Verlichting van de binnenruimte
- ⑫ Eerste en tweede inschuifhoogte
- ⑬ Aanzuigopening voor de ventilator
- ⑭ Typeplaatje

Inhoud

Algemeen	2
Accessoires	3
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	7
Efficiënt gebruik	7
Technische veiligheid	7
Gebruik	8
Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu	13
Verwarmingssoorten	14
Magnetron	14
Traditionele verwarmingssoorten	15
Hetelucht	15
Grilleren	15
Combinatieprogramma's	15
Dagtijd	16
Vóór het eerste gebruik	17
Servies dat geschikt is voor de magnetron	18
Test	21
Bediening van de magnetron	23
Deur vóór afloop van het bereidingsproces ontgrendelen	24
Bediening van de traditionele verwarmingssoorten	25
Hetelucht	25
Bereidingstijd instellen	25
Grilleren	26
Bereidingstijd instellen	26
Bediening van de combinatieprogramma's	28
Magnetron + Hetelucht	28
Deur vóór afloop van het bereidingsproces ontgrendelen	29
Magnetron + Grilleren	30
Deur vóór afloop van het bereidingsproces ontgrendelen	31

Instellingen wijzigen	32
Gebruik van de kookwekker	33
Ontdooien	34
Tabel voor het ontdooien	35
Verwarmen	36
Tabel voor het verwarmen	37
Koken	38
Magnetron	38
Hetelucht	39
Combinatieprogramma's	39
Tabel voor het koken	40
Tabel voor het koken en gratineren / bruineren	41
Ontdooien en verwarmen / koken	42
Magnetron	42
Combinatieprogramma	42
Tabel voor het ontdooien en verwarmen / koken van diepvriesgerechten . . .	43
Tabel voor het ontdooien en verwarmen / koken en gratineren / bruineren van diepvriesgerechten	44
Grilleren	45
Tabel voor het grilleren	46
Bakken	47
Hetelucht	47
Combinatieprogramma	47
Tabel voor het bakken	49
Inmaken	50
Magnetron	50
Hetelucht	51
Geteste gerechten	52

Inhoud

Reiniging en onderhoud	55
Nuttige tips	58
Technische Dienst	60
Elektrische aansluiting	61
Inbouwinstructies	62
Inbouw- en combinatiemogelijkheden	62
Inbouwafmetingen	62
Inbouw in een hoge kast in combinatie met een gewone oven	62
Inbouw in een hoge kast	62
Inbouw in een onderkast	62
Inbouwinstructies	63

Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsbepalingen.

Als het apparaat echter niet wordt gebruikt voor het doel waarvoor het is bestemd of als het op een verkeerde manier wordt bediend, kunnen personen letsel oplopen en kan er materiële schade ontstaan.

Lees eerst aandachtig de gebruiksaanwijzing door voordat u uw magnetron voor het eerst gebruikt.

U vindt hierin belangrijke instructies voor de veiligheid, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.

Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt onnodige schade aan uw apparaat.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar van het apparaat.

Efficiënt gebruik

Deze magnetron is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en wel voor het ontdooien, verwarmen, koken, bakken, braden, grillen en inmaken van levensmiddelen.

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.

Kinderen mogen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als aan hen is uitgelegd, hoe ze het apparaat veilig kunnen bedienen.

Kinderen moeten zich van de gevolgen van een foutieve bediening bewust zijn.

Technische veiligheid

Als de aansluitkabel is beschadigd moet deze door de Technische Dienst van Miele Nederland B.V. of door een door Miele opgeleide vakman worden vervangen.

Gebruik het apparaat niet met de verwarmingssoort "Magnetron" als

- de deur van de oven is verboden;
- de deurscharnieren los zitten;
- er gaatjes of scheuren in de ommanteling, de deur, de deurdichting of de binnenwanden van de oven zitten.

Als de magnetron is ingeschakeld kunnen er in zo'n geval microgolven vrijkomen, die gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker.

Maak de ommanteling van het apparaat nooit open.

Als onder stroom staande delen worden aangeraakt of als er iets aan de elektrische en mechanische opbouw van het apparaat wordt veranderd, kan de gebruiker gevaar lopen en is het mogelijk dat het apparaat niet meer goed functioneert.

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

Het apparaat mag niet met een verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Het veilige gebruik van het apparaat kan niet worden gewaarborgd als het met een verlengsnoer is aangesloten (gevaar voor oververhitting).

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

De elektrische veiligheid van dit apparaat is uitsluitend gegarandeerd als het is aangesloten op een aardings-systeem dat volgens de geldende veiligheidsbepalingen is geïnstalleerd. Laat de huisinstallatie bij twijfel door een vakman inspecteren. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijv. een elektrische schok).

Gebruik de magnetron alleen als deze is ingebouwd. Dit om te voorkomen dat u per ongeluk elektrische onderdelen aanraakt.

Ondeskundig uitgevoerde installatie- en onderhoudswerkzaamheden en ondeskundig uitgevoerde reparaties leveren gevaar op voor de gebruiker. De fabrikant kan daarvoor niet aansprakelijk worden gesteld. Laat installatie- en onderhoudswerkzaamheden en reparaties uitsluitend uitvoeren door erkende vakmensen.

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 stekker uit het stopcontact is getrokken.
- Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.

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 de ingrediënten op het moment dat het gerecht in de magnetron wordt gezet, de hoeveelheid, het soort voedsel, de kwaliteit ervan en eventuele 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, kies dan liever een iets langere bereidingstijd. Verder is het belangrijk dat de temperatuur in het gerecht gelijkmatig wordt verdeeld en bovendien hoog genoeg is. Roer de gerechten daarom regelmatig door. Let hierbij ook op de aangegeven doorwarmtijden (de tijd waarin de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen) bij het ontdooien, verwarmen en koken.

Houd er bij het ontdooien, verwarmen of koken met de magnetron rekening mee dat de tijden vaak veel korter zijn dan wanneer u een traditionele verwarmingssoort ("Hetelucht", "Grilleren") gebruikt. Als gerechten te lang in de magnetron staan terwijl deze is ingeschakeld, drogen ze uit en kunnen zelfs in brand vliegen. Gevaar voor brand bestaat ook als u bijv. brood of kruiden te lang droogt. Blijf erbij staan als u dit doet.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

■ Zet de magnetron niet op het hoogste vermogen wanneer u serviesgoed wilt verwarmen of kruiden wilt drogen. De magnetron zou kunnen beschadigen 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 de magnetron gesloten 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 pure alcohol. Pure alcohol kan in brand raken.

■ Gebruik bij inmaken in de magnetron nooit conservenblikken. Deze kunnen door overdruk uit elkaar springen en de oven beschadigen.

■ Dek gerechten altijd af met aluminiumfolie of een deksel als u ze in de magnetron laat staan. Anders kan de condens corrosie in het apparaat veroorzaken. Bovendien voorkomt u op deze manier 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. Op deze manier voorkomt u dat er corrosie ontstaat.

■ 8 kg is het maximum dat u op de glazen opvangschaal en het verstelbare rooster mag leggen. Als u er meer op legt, kunnen deze accessoires beschadigen.

■ Als de deur open is, ga daar dan niet op zitten of staan en zet er ook geen zware voorwerpen op. Het apparaat kan anders beschadigen. 8 kg is het maximumgewicht dat de deur kan dragen.

■ Als de glazen opvangschaal heet is, zet deze dan niet op een koud oppervlak, zoals een granieten werkblad of tegeltjes, want dan kan de glazen opvangschaal beschadigen. Zet de schaal in zo'n geval op een onderzetter van bijv. metaal.

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

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

■ Als u een stopcontact in de buurt van de magnetron gebruikt, let er dan op dat de aansluitkabels van de apparaten niet tussen de deur van de magnetron bekneld raken. De isolatie van de kabels kan beschadigen en u loopt zo het risico een elektrische schok te krijgen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Verwarmingssoort Magnetron

■ Als u de gerechten uit de magnetron haalt, controleer dan of de temperatuur goed is.

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

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

Meet de juiste temperatuur niet aan de temperatuur van het serviesgoed!

Als gerechten worden verwarmd, ontstaat de warmte in het voedsel zelf, waardoor het serviesgoed kouder blijft. Het serviesgoed wordt alleen warm door de warmte die het gerecht afgeeft.

■ Verwarm eten of drinken nooit in een gesloten potje of fles.

Bij zuigflessen moeten **zowel** de dop **als** de speen van tevoren worden verwijderd. Anders ontstaat er druk waardoor het potje of flesje uit elkaar kan springen. Dit is levensgevaarlijk!

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



Informatie over het kookstaafje:

Het kan gebeuren dat bij het koken en vooral bij het naverwarmen van vloeistoffen het kookpunt wordt bereikt, zonder dat er luchtbelletjes opborrelen. De vloeistof kookt dus nog niet gelijkmatig. Als u dan 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 de magnetron staat en plotseling hevig gaat koken, kan de deur vanzelf openspringen, waardoor u letsel kunt oplopen. Bovendien kan het apparaat beschadigen. U voorkomt dit door gebruik te maken van het kookstaafje.

■ Gebruik in de 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, geen houten serviesgoed. Gebruik ook geen metalen clips, geen kunststof en papieren clips waar ijzerdraad in zit, geen slagroombekertjes waarvan het dekseltje niet helemaal is verwijderd. Als u deze voorwerpen wel gebruikt, kan het serviesgoed beschadigen of kan er brand ontstaan. Het bijgevoegde verstelbare rooster is speciaal afgestemd op de microgolven en kan dus zonder problemen worden gebruikt.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

■ Het verstelbare rooster wordt zeer warm als u het in de magnetron gebruikt. Er bestaat dan gevaar voor verbrandingen.

■ Kook eieren in de schaal alleen met speciaal serviesgoed. Verwarm geen hardgekookte eieren in de magnetron. Door de druk kunnen ze uit elkaar springen, ook nadat u ze uit de magnetron heeft gehaald.

■ Eieren zonder schaal mogen alleen in de magnetron worden bereid als u van tevoren met een naald een paar gaatjes in het eigeel prikt. Als u dit niet doet, kan het eigeel na het koken door de hoge druk uit elkaar spatten. U kunt daarbij ietsel oplopen.

■ Verwarm in de magnetron geen gerechten in isolatieverpakking, zoals braadzakken voor kip. Deze verpakkingen bestaan o.a. uit een laagje aluminiumfolie dat de microgolven terugkaatst. Hierdoor raakt de folie oververhit en kan in brand vliegen.

■ Als levensmiddelen een harde schil hebben (tomaten, aubergines, worstjes etc.), dan moet u eerst een paar gaatjes of inkepingen in de schil maken voordat de levensmiddelen in de magnetron worden verwarmd. Op deze manier kan de waterdamp ontsnappen en voorkomt u dat de levensmiddelen ontploffen.

■ Gebruik voor het koken in de magnetron geen porseleinen serviesgoed e.d. met holle handgrepen. Hier kan vocht in gaan zitten, waardoor er druk ontstaat en het servies uit elkaar kan springen. U loopt daarbij het

risico zich te verwonden.

Als de handgrepen goed ontlucht zijn, kunt u het servies wel gebruiken.

Traditionele verwarmingssoorten: Hetelucht, Grillen

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

■ Zorg ervoor dat kinderen van het apparaat afblijven als het in werking is. De magnetron wordt niet alleen bij het venster in de deur warm, maar ook bijv. bij de afzuiging, de greep en het bedieningspaneel. Let op, gevaar voor verbrandingen!

■ Draag altijd ovenwanten als u hete gerechten in de magnetron zet of eruit haalt of de binnenkant van het apparaat aanraakt. Vooral het grillelement boven in de binnenruimte wordt zeer heet bij de verwarmingssoorten "Grillen" en "Grillen met luchtcirculatie", zowel solo als in combinatie met "Magnetron". U kunt zich hieraan verbranden!

■ Als u de bovenwand van de binnenruimte wilt reinigen, laat dan eerst het grillelement afkoelen voordat u het naar beneden laat zakken. Anders kunt u zich eraan branden.

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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

 Als u uw oude of defecte apparaat wegdoet, trek dan de stekker uit het stopcontact en knip de aansluitkabel door. Wanneer uw apparaat een vaste aansluiting heeft, laat deze dan door een vakman loskoppelen. Hiermee voorkomt u dat het apparaat voor andere doeleinden wordt gebruikt dan waarvoor het is bestemd.

Als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.

Het verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een geringe belasting van het milieu en de mogelijkheden voor afvalverwerking.

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.

Wat te doen met een afgedankt apparaat

Van een afgedankt apparaat kunnen de onderdelen vaak nog waardevol zijn. Zorg er daarom voor dat uw oude apparaat via de dealer of via de gemeente gerecycled kan worden (zorgt u ervoor dat het afgedankte apparaat tot die tijd buiten het bereik van kinderen wordt opgeslagen).

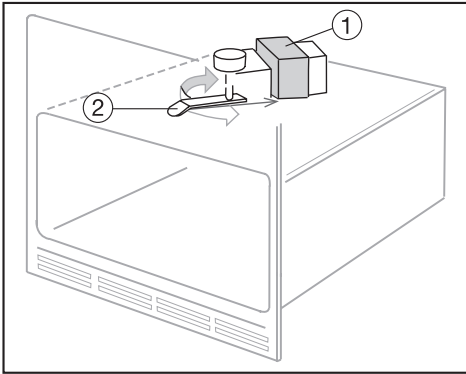
U kunt hierover meer informatie vinden in het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen".

Verwarmingssoorten

Magnetron

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

Functiebeschrijving



In het apparaat zit een magnetronbuis
①. Deze zet de stroom om in elektromagnetische golven: de microgolven. Deze microgolven worden door de bovenwand van de ovenruimte doorgelaten. Boven de ovenruimte bevindt zich een metalen ventilator - de draaireflector ② - die de microgolven gelijkmatig over de binnenruimte verdeelt. Bovendien worden de microgolven door de zijwanden gereflecteerd, zodat ze van alle kanten bij en in het voedsel kunnen komen.

Omdat de microgolven bij en in de gerechten moeten kunnen komen, moet het serviesgoed geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

Microgolven dringen door glas, porselein, karton en kunststof heen, maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen pannen of schalen of pannen en schalen met een metalen laagje als decoratie. Metaal kaatst de golven te-

rug, waardoor vonken kunnen ontstaan. De microgolven worden niet door de gerechten opgenomen. Mits dus het juiste servies wordt gebruikt, dringen de microgolven meteen door tot in het gerecht.

Levensmiddelen bestaan uit moleculen. Deze moleculen, vooral watermoleculen, worden door 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, resp. des te sneller kookt het.

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 magnetron kan worden bereid;
- ontdooien, verwarmen en koken sneller gaan dan met een traditionele verwarmingssoort;
- voedingsstoffen zoals vitaminen en mineralen voor het grootste deel behouden blijven;
- de natuurlijke kleur en smaak van de gerechten nauwelijks veranderen;
- de temperatuur van de bovenkant van het gerecht zo laag blijft dat er geen bruin korstje ontstaat.

Traditionele verwarmingssoorten

Tot de traditionele verwarmingssoorten behoren "Hetelucht" en "Grilleren".

Met de traditionele verwarmingssoorten worden gerechten gekookt en tegelijkertijd gebruineerd.

Hetelucht

Deze verwarmingssoort werkt met hete lucht.

De ventilator aan de achterwand van de oven zuigt lucht uit de oven aan, geleidt deze via een ringvormig verwarmingselement en blaast de verwarmde lucht door de openingen in de achterwand weer terug.

Omdat het voedsel direct wordt verwarmd, is voorverwarmen niet nodig. Bij het braden van biefstuk en filet moet u de oven wel voorverwarmen.

Met "Hetelucht" kunt u op beide niveaus tegelijk braden en bakken.

Grilleren

Het verwarmingselement wordt door het grote vermogen al een paar minuten nadat de grill is ingeschakeld roodgloeiend en geeft dan de infraroodstraling af die nodig is voor het grilleren.

Combinatieprogramma's

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

De verwarmingssoort "Magnetron" kan met beide traditionele verwarmingssoorten worden gecombineerd.

Het beste kunt u de magnetron met de verwarmingssoort "Hetelucht" combineren. Met dit combinatieprogramma wordt het voedsel direct verwarmd. Daardoor is met dit programma voor het bereiden van het voedsel de minste tijd nodig en wordt er de meeste energie bespaard.

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

Dagtijd

Nadat het apparaat is aangesloten of de stroom is uitgevallen knipperen in het display 0 •00 en aan de linkerkant *AUTO*.



Om een bereidingsproces in te kunnen stellen moet u eerst de dagtijd instellen.

Dagtijd instellen

Op uw magnetron wordt de tijd van 0•00 tot 23•59 uur weergegeven; 24 uur wordt dus als 0 •00 weergegeven.

- Druk de toetsen ➞ en  tegelijk in.

In het display knippert de punt achter het eerste cijfer. U kunt de dagtijd instellen zolang de punt knippert (ongeveer 4 seconden). De dagtijd wordt in uren •minuten weergegeven.

- Stel de dagtijd met de +/- toetsen in.

Als er binnen 4 seconden geen dagtijd wordt ingesteld, wordt automatisch de tijd van het apparaat overgenomen. In dat geval gaat de punt constant branden.

Wanneer de punt niet meer knippert moeten eerst de toetsen ➞ en  tegelijk worden ingedrukt voordat u de dagtijd kunt veranderen.

Vóór het eerste gebruik

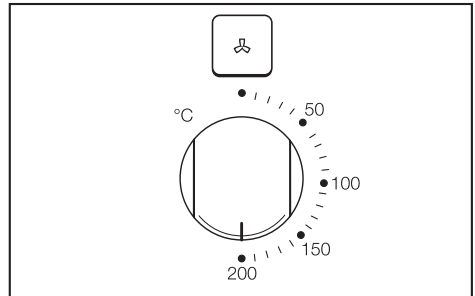
- Neem de binnenruimte af met lauwwarm water met een mild reinigingsmiddel.
- Wrijf de binnenruimte daarna met een schone doek droog.

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

- Was de accessoires af.

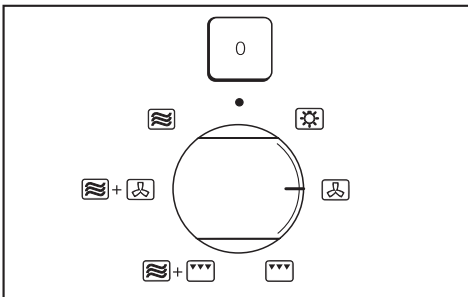
Bij nieuwe apparaten ontstaat altijd een onaangename geur als ze voor het eerst worden gebruikt. Als de temperatuur hoog is, verdwijnt de geur sneller.

Schakel daarom minstens één uur de verwarmingssoort "Hetelucht" in:



De verwarmingssoort "Hetelucht" wordt gestart. Het apparaat wordt verwarmd. Het controlelampje op het display brandt zolang de verwarming is ingeschakeld.

Zorg ervoor dat er voldoende lucht kan worden toegevoerd wanneer de oven aanstaat.



- Kies met de functieschakelaar de verwarmingssoort "Hetelucht".

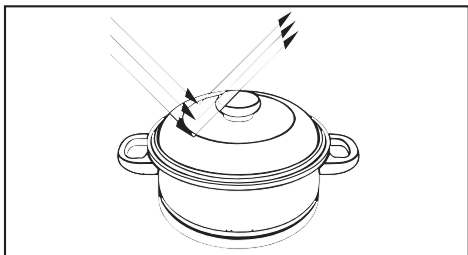
De ventilator draait en de binnenverlichting is ingeschakeld.

Draai de temperatuurschakelaar op 200 °C.

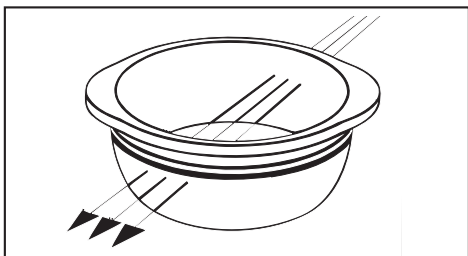
Draai de temperatuurschakelaar alleen rechtsonder tot aan de aanslag en weer terug, anders beschadigt deze schakelaar.

Servies dat geschikt is voor de magnetron

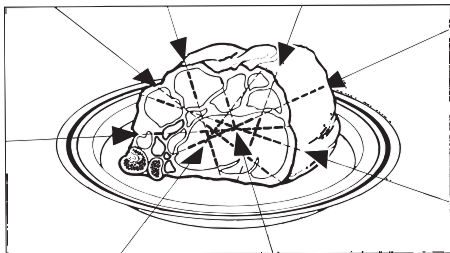
De microgolven



- worden door metaal teruggekaatst,



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



- worden door het gerecht opgenomen.

Vorm en materiaal

De vorm en het materiaal van het gebruikte serviesgoed kunnen van invloed zijn op de tijd die nodig is voor het verwarmen of koken. Het beste kunt u ronde of ovale platte schalen gebruiken. Gerechten worden in zulke schalen gelijkmatiger verwarmd dan wanneer u rechthoekige schalen gebruikt.

Metaal

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

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

Uitzonderingen:

- Kant-en-klaarmaaltijden in aluminium bakjes kunnen in dit apparaat ontdooid en verwarmd worden. Verwijder altijd van tevoren het deksel. Op deze manier worden de gerechten slechts van boven verwarmd. Wanneer u het gerecht uit de verpakking haalt en in een schaal doet die geschikt is voor de magnetron, wordt de warmte over het algemeen gelijkmatiger verdeeld.

Aluminium bakjes kunnen gaan kraken of zelfs vonken afgeven.

- Aluminiumfolie
Stukken vlees met een ongelijkmatige vorm, zoals gevogelte, worden het beste ontdooid, verwarmd, resp. gaar als u de platte stukken de laatste paar minuten met stukjes aluminiumfolie afdekt.

Servies dat geschikt is voor de magnetron

De folie moet minstens 2 cm van de binnenwanden van het apparaat verwijderd zijn en mag niet tegen de wanden aankomen!

– Metalen spiezen en klemmen
Deze kunt u alleen gebruiken als het stuk vlees veel groter is dan het metaal.

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

Het verstelbare rooster kan zeer heet worden.

Glas

Vuurvast glas is zeer geschikt.

Kristalglas (dat vaak lood bevat) en glazen schalen met een gegolfde rand kunnen uit elkaar springen.
Ze zijn daarom niet geschikt.

Porselein

Porseleinen serviesgoed is zeer geschikt. Het mag echter geen metalen decoratie zoals een goudrand hebben en ook geen holle handgrepen.

Aardewerk

Beschilderd aardewerk is alleen geschikt als er glazuur over het motief heen zit.

Aardewerk kan heet worden.

Servies met glazuurlaagje of verf

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

Kunststof

Kunststof serviesgoed mag alleen bij "Magnetron - solo" worden gebruikt. Het moet hittebestendig zijn (bestand tegen temperaturen van min. 180 °C). Kunststof die niet hittebestendig is, kan gaan vervormen of zelfs smelten.

Kunststof serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in 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 gemaakt.

Serviesgoed van piepschuim, bijv. polystyreen, kunt u gebruiken als u rechten maar eventjes wilt verwarmen.

Kunststof kookbultjes kunt u gebruiken voor het verwarmen en koken van de inhoud.

Prik eerst gaatjes in het bultje zodat de stoom eruit kan. Daardoor voorkomt u dat de druk in het bultje te hoog wordt en het uit elkaar spat.

Servies dat geschikt is voor de magnetron

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 hout gaat uitdrogen en barsten.

Wegwerpbakjes

Wegwerpbakjes van kunststof zijn geschikt als ze voldoen aan de eisen die in de rubriek "Kunststof" staan.

Blijf bij het apparaat als u levensmiddelen verwarmt of kookt in wegwerpbakjes van kunststof, papier of andere brandbare stoffen.

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

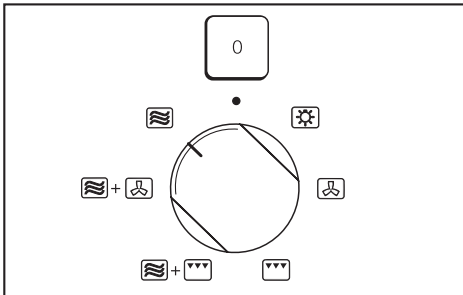
Servies dat geschikt is voor de magnetron

Test

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

- Plaats het servies leeg in het midden van de binnenruimte.
- Sluit de deur.

De magnetron wordt alleen gestart als de deur gesloten is!



- Kies met de functieschakelaar de verwarmingssoort "Magnetron" .

De ventilator gaat draaien.



De magnetron stelt een vermogen van 900 W voor.

- Stel een vermogen van 600 W in door op de – toets de drukken.
 - Druk op de toets .
- In het display is gedurende ongeveer 4 sec. **0 •00** te zien.

- Stel binnen deze tijd met behulp van de + toets een tijd van 30 seconden in.

Boven de punt knippert het symbool .

- Druk op de toets "Start/Stop".

De binnerverlichting gaat branden. In het display loopt de ingestelde tijd in stappen van een seconde af. Het symbool  brandt constant.

Gaat het serviesgoed vervolgens kraken en springen er vonkjes af, dan is dit serviesgoed niet geschikt voor de magnetron. Schakel de magnetron dan direct uit, door de functieschakelaar op "0" te draaien.

Serviesgoed waarbij dit gebeurt is niet geschikt voor de magnetron.

Na afloop klinkt er 3 keer een akoestisch signaal en het symbool  knippert. U kunt het akoestische signaal uitzetten door op een willekeurige toets te drukken.

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

Vraag bij twijfel aan de fabrikant of de leverancier of het serviesgoed geschikt is voor gebruik in de magnetron.

Met deze test kunt u niet controleren of de holle handgrepen van het serviesgoed voldoende ontvlucht zijn.

Servies dat geschikt is voor de magnetron

Afdekken

- voorkomt dat er bij lange kooktijden, bijv. van aardappels, teveel waterdamp ontsnapt;
- zorgt ervoor dat het gerecht sneller gaar wordt;
- voorkomt dat het gerecht uitdroogt;
- voorkomt dat een gerecht zijn aroma verliest.

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

Maak dichte potjes, zoals potjes babyvoeding, altijd eerst open!

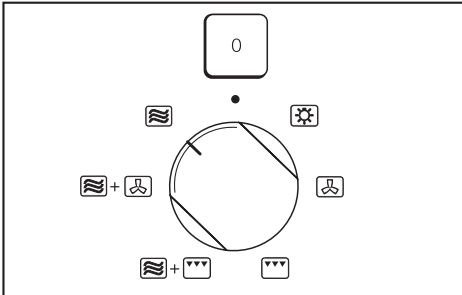
Gebruik **geen deksel**

- als u gepaneerde gerechten verwarmt;
- wanneer er een combinatieprogramma is ingesteld.



U kunt ook speciale magnetronfolie gebruiken. Pas op met gewone huishoudfolie: deze kan vervormen of zelfs smelten.

Magnetron



- Draai de functieschakelaar op de verwarmingssoort "Magnetron" .

De ventilator gaat draaien.



Het apparaat stelt een vermogen van 900 W voor.

Komt het door het systeem voorgestelde vermogen niet overeen met de aanwijzingen in uw recept, dan kunt u het vermogen met de +/- toetsen wijzigen.

U kunt de volgende vermogensstanden kiezen:

80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 900 W.

Stel de tijd voor de bereiding in de magnetron als volgt in:

- druk op de toets .
In het display verschijnt gedurende ongeveer 4 sec. .
- Stel binnen deze tijd met de +/- toetsen de gewenste bereidingstijd in.

U kunt een bereidingstijd van maximaal 99 minuten en 59 seconden instellen. Wanneer u een vermogen van **900 W** kiest kan er een bereidingstijd van **maximaal 30 minuten** worden ingesteld.

In het display verschijnt de tijd in minuten *seconden. Boven de punt knippert het symbool .

Sluit de deur wanneer deze nog open is. De magnetron wordt alleen gestart als de deur gesloten is.

- Druk op de toets "Start/Stop", om het bereidingsproces te starten.

De binnenverlichting gaat aan. Het symbool  brandt constant, en de ingestelde tijd wordt afgeteld. De magnetrondeur is vergrendeld.

Wanneer het programma is afgelopen klinkt er 3 keer een akoestisch signaal en het symbool  knippert. U kunt het akoestische signaal uitzetten door op een willekeurige toets te drukken. De magnetrondeur is niet meer vergrendeld. De binnenverlichting gaat uit. In het display verschijnt de dagtijd.

Bediening van de magnetron

Wanneer het gerecht nog niet gaar is kunt u de functieschakelaar op dezelfde stand laten staan. De andere stappen moeten in omgekeerde volgorde worden herhaald:

- Druk op de toets .
- Stel met de +/- toetsen de gewenste bereidingstijd in.
- Druk op de toets .
Het apparaat stelt een vermogen van 900 W voor. Boven de punt knippert het symbool .
- Stel binnen 4 sec. het gewenste vermogen in door op de +/- toetsen te drukken.
- Druk op de toets "Start/Stop".

Deur vóór afloop van het bereidingsproces ontgrendelen

Wanneer u de deur wilt ontgrendelen, moet u het bereidingsproces onderbreken.

- Druk op de toets "Start/Stop".

Gedurende deze onderbreking wordt de tijd gestopt. De ventilator blijft draaien en het symbool  knippert.

Zet het bereidingsproces voort door:

- de deur te sluiten,
- en op de toets "Start/Stop" te drukken.

De ingestelde bereidingstijd loopt weer door en het symbool  brandt constant.

Het apparaat uitschakelen

De ventilator zorgt ervoor dat er geen condens in de warme oven ontstaat. Laat de ventilator daarom zolang draaien totdat het apparaat voldoende is afgekoeld.

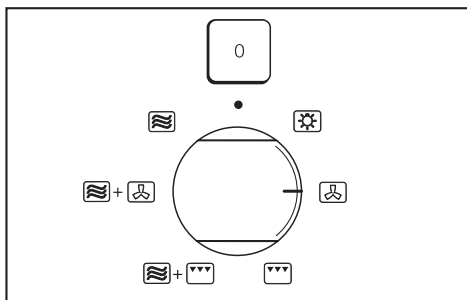
- Draai de functie- en de temperatuurschakelaar op "0". Hierdoor wordt ook de ventilator uitgeschakeld.

Bediening van de traditionele verwarmingssoorten

U kunt voor de traditionele verwarmingssoorten wél of niet een bereidingstijd instellen.

Wanneer u een bepaalde tijd heeft ingesteld dan wordt de oven gedurende deze tijd verwarmd. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er 3 keer een akoestisch signaal en de verwarming van de oven wordt uitgeschakeld.

Hetelucht



- Draai de functieschakelaar op de verwarmingssoort "Hetelucht" (🔥).

De ventilator gaat draaien en de binnenverlichting gaat aan.

- Draai de temperatuurschakelaar op de gewenste temperatuur.

Draai de temperatuurschakelaar alleen rechtsom tot aan de aanslag en weer terug, anders beschadigt deze schakelaar.

De verwarming van de oven wordt ingeschakeld. Het controlelampje op het bedieningspaneel brandt zolang het apparaat wordt verwarmd.

Bereidingstijd instellen

U kunt voor de verwarmingssoort "Hetelucht" een bereidingstijd instellen. De verwarming en de binnenverlichting worden na afloop van de ingestelde tijd uitgeschakeld.

- Druk op de toets ➡. In het display verschijnt gedurende ongeveer 4 sec. 0 •00.
- Stel binnen deze tijd met behulp van de + /- toetsen de gewenste bereidingstijd in.

Zodra u op de + toets of op de - toets drukt, worden de binnenverlichting en de verwarming uitgeschakeld. In het display knippert **AUTO** aan de linkerkant.

U kunt maximaal een tijd van 99 minuten en 59 seconden instellen.



In het display verschijnt de ingestelde tijd in minuten •seconden.

- Druk op de toets "Start/Stop".

De binnenverlichting en de verwarming van de ovenruimte worden ingeschakeld. Het controlelampje op het bedieningspaneel brandt zolang de verwarming is ingeschakeld. De ingestelde tijd wordt afgeteld. In het display brandt aan de linkerkant constant het symbool **AUTO**.

Bediening van de traditionele verwarmingssoorten

Na afloop klinkt er 3 keer een akoestisch signaal en het symbool **AUTO** knippert. U kunt het akoestische signaal uitzetten door op een willekeurige toets te drukken. De verwarming en de binnenverlichting worden uitgeschakeld.

Wanneer het gerecht nog niet gaar is,

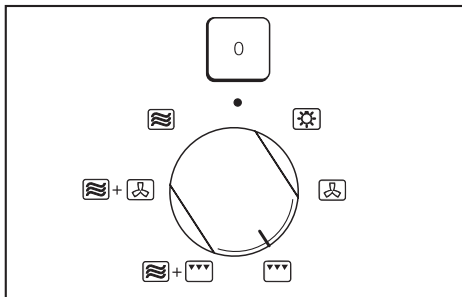
- stel dan opnieuw een tijd in,
- en druk op de toets "Start/Stop".

Het apparaat uitschakelen

De ventilator zorgt ervoor dat er geen condens in de warme oven ontstaat. Laat de ventilator daarom zolang draaien totdat het apparaat voldoende is afgekoeld.

- Draai de functieschakelaar en de temperatuurschakelaar op "0". Hierdoor wordt de ventilator uitgeschakeld.

Grilleren



- Draai de functieschakelaar op de verwarmingssoort "Grilleren" .

De ventilator gaat draaien en de binnenverlichting gaat aan.

Het apparaat stelt automatisch een temperatuur in, die niet kan worden gewijzigd. Het grillelement wordt verwarmd. Het controlelampje op het bedieningspaneel brandt zolang de verwarming is ingeschakeld.

Bereidingstijd instellen

U kunt voor de verwarmingssoort "Grilleren" ook een bereidingstijd instellen. De grill en de binnenverlichting worden na afloop van de ingestelde tijd uitgeschakeld.

- Druk op de toets .
- In het display verschijnt gedurende ongeveer 4 sec.  **•00**.
- Stel binnen deze tijd met behulp van de +/– toetsten de gewenste bereidingstijd in.

Zodra u op de + toets of op de – toets drukt worden de binnenverlichting en de verwarming uitgeschakeld. In het display knippert **AUTO** aan de linkerkant.

Bediening van de traditionele verwarmingssoorten

U kunt maximaal een tijd van 99 minuten en 59 seconden instellen.



In het display verschijnt de ingestelde tijd in minuten •seconden.

- Druk op de toets "Start/Stop".

De binnenverlichting gaat aan en het grillelement wordt ingeschakeld. Het controlelampje op het bedieningspaneel brandt zolang de verwarming is ingeschakeld. De ingestelde tijd wordt afgeteld. Het symbool **AUTO** brandt constant aan de linkerkant van het display.

Na afloop klinkt er 3 keer een akoestisch signaal en het symbool **AUTO** knippert. U kunt het akoestische signaal uitzetten door op een willekeurige toets te drukken. Het grillelement en de binnenverlichting worden uitgeschakeld.

Wanneer het gerecht nog niet gaar is,

- stel dan opnieuw een tijd in,
- en druk op de toets "Start/Stop".

Het apparaat uitschakelen

De ventilator zorgt ervoor dat er geen condens in de warme oven ontstaat. Laat de ventilator daarom zolang draaien totdat het apparaat voldoende is afgekoeld.

- Draai de functieschakelaar op "0". Hierdoor wordt de ventilator uitgeschakeld.

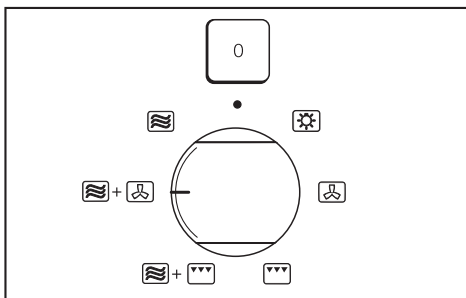
Bediening van de combinatieprogramma's

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

Een bereidingsproces met de magnetron kan alleen worden gestart als de deur gesloten is.

Magnetron + Hetelucht

Voordat u het combinatieprogramma kunt starten moet u eerst het vermogen en de gewenste bereidingstijd instellen.



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

De ventilator begint te draaien.



Het apparaat stelt een vermogen van 300 W voor.

Wanneer het voorgestelde vermogen niet overeen komt met de aanwijzingen in uw recept, dan kunt u het vermogen met behulp van de +/- toetsen wijzigen.

U kunt de volgende vermogensstanden kiezen:

80 W, 150 W, 300 W, 450 W.

Het instellen van de bereidingstijd:

- Druk op de toets $\rightarrow$.
In het display verschijnt gedurende ongeveer 4 sec. $0 \cdot 00$.
- Stel binnen deze tijd met behulp van de +/- toetsen een bereidingstijd in.

U kunt een tijd van maximaal 99 minuten en 59 seconden instellen.

Wanneer u een vermogen van **450 W** kiest kan er een bereidingstijd van **maximaal 60 minuten** worden ingesteld.

In het display verschijnt de ingestelde tijd in minuten • seconden. De symbolen $\underline{\text{W}}$ en **AUTO** knipperen.

- Stel met de temperatuurschakelaar een temperatuur voor de verwarmingssoort "Hetelucht" in.

Draai de temperatuurschakelaar alleen rechtsom tot aan de aanslag en weer terug, anders beschadigt deze schakelaar.

- Druk op de toets "Start/Stop".

De binnenverlichting gaat aan. De magnetron en de verwarming worden ingeschakeld. Het controlelampje op het bedieningspaneel brandt zolang de verwarming is ingeschakeld.

Bediening van de combinatieprogramma's

De symbolen  en **AUTO** branden constant en de ingestelde tijd wordt afgeteld. De magnetrondeur is vergrendeld.

Na afloop van de ingestelde bereidings-tijd worden de magnetron, de verwarming en de binnenverlichting automatisch uitgeschakeld. Er klinkt 3 keer een akoestisch signaal en de symbolen knipperen. U kunt het akoestische signaal uitzetten door op een willekeurige toets te drukken. De magnetrondeur is niet meer vergrendeld. In het display verschijnt de dagtijd.

Wanneer het gerecht nog niet gaar is kan de functieschakelaar op dezelfde stand blijven staan. De andere stappen moeten in omgekeerde volgorde worden herhaald:

- Druk op de toets .
- Stel met behulp van de +/- toetsen de gewenste bereidingstijd in. Het symbool **AUTO** knippert.
- Druk op de toets .
Het apparaat stelt een vermogen van 300 W voor. Bovendien knippert het symbool  boven de punt.
- Stel binnen 4 seconden met behulp van de +/- toetsen het gewenste vermogen in.
- Druk op de toets "Start/Stop".

In het display verschijnt de ingestelde bereidingstijd.

Deur vóór afloop van het bereidingsproces ontgrendelen

Wanneer u de deur wilt ontgrendelen, moet u het bereidingsproces onderbreken.

- Druk op de toets "Start/Stop".

Tijdens deze onderbreking wordt de tijd gestopt. De ventilator blijft draaien. De binnenverlichting gaat uit en de symbolen knipperen.

Zet het bereidingsproces voort door:

- de deur te sluiten
- en op de toets "Start/Stop" te drukken.

De binnenverlichting gaat aan en de symbolen branden constant.

Het apparaat uitschakelen

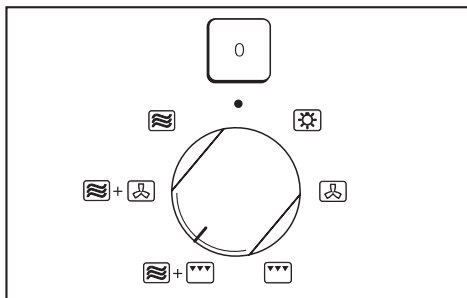
De ventilator zorgt ervoor dat er geen condens in de warme oven ontstaat. Laat de ventilator daarom zolang draaien totdat het apparaat voldoende is afgekoeld.

- Draai de functieschakelaar en de temperatuurschakelaar op "0". Hierdoor wordt de ventilator uitgeschakeld.

Bediening van de combinatieprogramma's

Magnetron + Grilleren

Voordat u het combinatieprogramma kunt starten moet u eerst het vermogen en de gewenste bereidingstijd instellen.



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

De ventilator gaat draaien.



Het apparaat stelt een vermogen van 300 W voor.

Wanneer het voorgestelde vermogen niet overeen komt met de aanwijzingen in uw recept, dan kunt u het vermogen met behulp van de +/- toetsen wijzigen.

U kunt de volgende vermogensstanden kiezen:

80 W, 150 W, 300 W, 450 W.

Het instellen van de bereidingstijd:

- Druk op de toets $\rightarrow$.
In het display verschijnt gedurende ongeveer 4 sec. $0 \cdot 00$.
- Stel binnen deze tijd met behulp van de +/- toetsen een bereidingstijd in.

U kunt een tijd van maximal 99 minuten en 59 seconden instellen.

Wanneer u een vermogen van **450 W** kiest kan er een bereidingstijd van **maximaal 60 minuten** worden ingesteld.

In het display verschijnt de ingestelde tijd in minuten • seconden. De symbolen $\underline{\text{w}}$ en **AUTO** knipperen.

Het apparaat stelt automatisch een temperatuur voor het grilleren in, die niet kan worden gewijzigd.

- Druk op de toets "Start/Stop".

De binnerverlichting gaat aan. De magnetron en het grillelement worden ingeschakeld. Het controlelampje op het bedieningspaneel brandt zolang de verwarming is ingeschakeld.

De symbolen $\underline{\text{w}}$ en **AUTO** branden constant en de ingestelde bereidingstijd wordt afgeteld. De magnetrondeur is vergrendeld.

Na afloop van de ingestelde bereidingstijd worden de magnetron, het grillelement en de binnerverlichting automatisch uitgeschakeld. Er klinkt 3 keer een akoestisch signaal en de symbolen knipperen. U kunt het akoestische signaal uitzetten door op een willekeurige toets te drukken. De magnetrondeur is niet meer vergrendeld. In het display verschijnt de dagtijd.

Bediening van de combinatieprogramma's

Wanneer het gerecht nog niet gaar is kan de functieschakelaar op dezelfde stand blijven staan. De andere stappen moeten in omgekeerde volgorde worden herhaald:

- Druk op de toets .
- Stel met behulp van de +/- toetsen de gewenste bereidingstijd in. Het symbool **AUTO** knippert.
- Druk op de toets . Het apparaat stelt een vermogen van 300 W voor. Bovendien knippert het symbool  boven de punt.
- Stel binnen 4 seconden met behulp van de +/- toetsen het gewenste vermogen in.
- Druk op de toets "Start/Stop".

In het display verschijnt de ingestelde bereidingstijd.

Deur vóór afloop van het bereidingsproces ontgrendelen

Wanneer u de deur wilt ontgrendelen, moet u het bereidingsproces onderbreken.

- Druk op de toets "Start/Stop".

Tijdens deze onderbreking wordt de tijd gestopt. De ventilator blijft draaien. De binnenvverlichting gaat uit en de symbolen knipperen.

Zet het bereidingsproces voort door:

- de deur te sluiten
- en op de toets "Start/Stop" te drukken.

De binnenvverlichting gaat aan en de symbolen branden constant.

Het apparaat uitschakelen

De ventilator zorgt ervoor dat er geen condens in de warme oven ontstaat. Laat de ventilator daarom zolang draaien totdat het apparaat voldoende is afgekoeld.

- Draai de functieschakelaar op "0". Hierdoor wordt de ventilator uitgeschakeld.

Instellingen wijzigen

Voor het starten

Wanneer u vóór het starten van een bereidingsproces constateert dat u iets verkeerd heeft ingesteld dan kunt u dit nog corrigeren.

De ingestelde tijd wijzigen

- Druk op de toets  om de tijdfunctie te activeren.
- Stel de nieuwe tijd met behulp van de +/- toetsen in.
- Start het bereidingsproces door op de toets "Start/Stop" te drukken.

Het vermogen wijzigen

- Druk op de toets  om de functie van het magnetronvermogen te activeren.
- Stel een nieuw vermogen met behulp van de + /- toetsen in.
- Start het bereidingsproces door op de toets "Start/Stop" te drukken.

Na het starten

Constaateert u, nadat u een bereiding heeft gestart, dat de instellingen niet juist zijn, onderbreek dan de bereiding met de toets "Start/Stop".

Tijdens deze onderbreking wordt de tijd gestopt. De ventilator blijft draaien. De binnenverlichting gaat uit.

U kunt nu de instellingen voor vermogen en bereidingstijd wijzigen. Volg hiervoor de aanwijzingen in de rubriek "Voor het starten".

- Start het bereidingsproces opnieuw door op de toets "Start/Stop" te drukken.

De kookwekker kunt u gebruiken voor bereidingsprocessen buiten dit apparaat, bijv. voor het koken van eieren. U kunt de kookwekker ook instellen wanneer er al een geprogrammeerd bereidingsproces is gestart.

- Druk op de toets .



In het display brandt  •  (uren • minuten) en het symbool  brandt onder de punt.

- Stel binnen 4 sec. een kookwekkertijd met behulp van de +/- toetsen in.

U kunt een kookwekkertijd van maximaal 24 uur kiezen.

In het display verschijnt na korte tijd de dagtijd of de ingestelde tijd van het reeds gestarte bereidingsproces.

De kookwekkertijd start automatisch. De toets "Start/Stop" hoeft **niet** te worden ingedrukt.

De kookwekkertijd wordt afgeteld. Dit wordt niet in het display weergegeven. Druk op de toets  om de aflopende kookwekkertijd zichtbaar te maken. De kookwekkertijd wordt in minuten afgeteld. Vanaf 1 minuut loopt de kookwekkertijd in seconden af.

Kookwekkertijd corrigeren

Wanneer u een verkeerde kookwekkertijd heeft ingesteld kunt u deze nog wijzigen.

Zodra de aflopende kookwekkertijd in seconden wordt afgeteld, kan deze niet meer worden gewijzigd. Wanneer u in dat geval op de +/- toetsen drukt, springt de tijd terug op  • . In het display verschijnt de dagtijd.

- Druk op de toets .
- Corrigeer de kookwekkertijd met behulp van de +/- toetsen.

Na afloop van de kookwekkertijd

klinkt er 3 keer een akoestisch signaal. Het symbool  knippert. U kunt het akoestische signaal uitzetten door op een willekeurige toets te drukken.

Kookwekkertijd wissen

- Druk op de toets .
- Druk de +/- toetsen tegelijk in. De kookwekkertijd wordt op  •  gezet. In het display verschijnt de dagtijd of de ingestelde tijd van het reeds gestarte bereidingsproces.

Ontdooien

Met de verwarmingssoort "Magnetron" kunnen kwetsbare levensmiddelen snel en behoedzaam worden ontdooid.

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

- van 150 W
voor het ontdooien van kwetsbare levensmiddelen zoals melk en cake;
- van 80 W
voor het ontdooien van zeer kwetsbare levensmiddelen zoals room, boter, kaas, slagroom en crèmetaarten.

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 gebruik in de magnetron.
- Zet de schaal midden op de bodem van de binnenruimte.

Als u vrij grote hoeveelheden levensmiddelen, bijv. 2 kg vis, wilt ontdooien, kunt u daar ook de glazen opvangschaal voor gebruiken. Zet de glazen opvangschaal op de bodem van de binnenruimte.

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

Na het ontdooien

Laat het gerecht een paar minuten op kamertemperatuur staan, zodat de temperatuur gelijkmatig over het gerecht kan worden verdeeld.

Tabel voor het ontdooien

	hoeveelheid	150 W tijd in min.	80 W	doorwarmtijd bij kamer- temperatuur * in min.
melkproducten				
room	$\frac{1}{4}$ l	–	15 – 20	10 – 15
boter	250 g	–	8 – 10	5 – 10
plakjes kaas	250 g	–	6 – 8	10 – 15
melk	$\frac{1}{2}$ l	12 – 14	–	10 – 15
kwark	250 g	10 – 12	–	10 – 15
gebak / brood				
cake	1 plak ca. 100 g	1 – 2	–	5 – 10
cake	300 g	4 – 6	–	5 – 10
vruchtentaart	3 stuks ca. 300 g	6 – 8	–	10 – 15
boterkoek	3 stuks ca. 300 g	5 – 7	–	5 – 10
slagroom-, crêmetaart	1 stuk ca. 100 g	–	$1\frac{1}{2}$ – 2	5 – 10
gebak van gist- of bladerdeeg	4 stuks	6 – 8	–	5 – 10
harde broodjes	1 stuk ca. 50 g	$1\frac{1}{2}$ – 2	–	5 – 10
harde broodjes	4 stuks ca. 200 g	4 – 6	–	5 – 10
geroosterd brood	1 snee	$\frac{1}{2}$ – 1	–	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	18 – 20	–	5 – 10
kip	1000 g	36 – 38	–	10 – 15
groente				
erwten	250 g	10 – 14	–	5 – 10
asperge	250 g	10 – 14	–	10 – 15
bonen	500 g	15 – 20	–	10 – 15
rode kool	500 g	15 – 20	–	10 – 15
spinazie	500 g	14 – 16	–	10 – 15

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

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

Verwarmen

Met de verwarmingssoort "Magnetron" kunt u levensmiddelen verwarmen.

Kies een vermogen van

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

Baby- en kindervoeding mogen niet te warm worden. Verwarm deze daarom slechts 1/2 tot 1 minuut op 450 Watt.

Verwarm de gerechten afgedekt. Alleen gepaneerde gerechten mag 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 een vloeistof het bijgevoegde kookstaafje in het glas of de beker!

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

De benodigde tijd voor het verwarmen is afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het gerecht en de temperatuur van het gerecht op het moment dat u het in de magnetron doet. Gerechten uit de koelkast bijvoorbeeld hebben een langere tijd nodig om warm te worden dan gerechten op kamertemperatuur.

Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt verwarmd.

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

De gerechten moet u tijdens het verwarmen tussendoor omscheppen of keren. Omdat de buitenkant het eerst warm wordt, is het raadzaam de buitenste randen naar het midden toe te roeren.

Na het verwarmen

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

Het serviesgoed wordt niet door de microgolven verwarmd (met uitzondering van vuurvast aardewerk), maar door de warmte die het gerecht afgeeft.

Laat de gerechten nadat deze zijn verwarmd een paar minuten bij kamertemperatuur staan, zodat de warmte binnen het gerecht gelijkmatiger wordt verdeeld.

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

Tabel voor het verwarmen

dranken **	hoeveelheid	vermogen		doorwarm- tijd bij kamer- temperatuur * in min.
		900 W tijd in min.	450 W tijd in min.	
koffie, drinktemperatuur 60 – 65 °C	1 kopje, 0,2 l	1 – 1 ¹ / ₂	–	–
melk, drinktemperatuur 60 – 65 °C	1 kopje, 0,2 l	1 – 1 ¹ / ₂ ***	–	–
water				
aan de kook brengen	1 kopje, ¹ / ₈ l	1 – 1 ¹ / ₂	–	–
babyfles (melk)	ca. 200 ccm	–	¹ / ₂ – 1***	1
bisschopswijn, grog				
drinktemperatuur 60 – 65 °C	1 glas, 0,2 l	1 – 1 ¹ / ₂	–	–

gerechten ***	hoeveelheid	vermogen		doorwarm- tijd bij kamer- temperatuur * in min.
		600 W tijd in min.	450 W tijd in min.	
kindervoeding	1 potje, 200 g	–	¹ / ₂ – 1	1
soep	¹ / ₄ l	4 – 5	–	1
	¹ / ₂ l	7 – 8	–	2
eenpansgerecht	250 g	4 – 5	–	2
	500 g	7 – 8	–	3
	1000 g	10 – 12	–	3
menu	1 pers./400 g	5 – 7	–	2
	2 pers./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 ¹ / ₄ l 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	¹ / ₄ l	4 – 5	–	1
wijnschuimsaus	¹ / ₄ l	–	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 die als ze in de oven worden gelegd, een temperatuur hebben van ca. 5 °C .

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

Gerechten worden tot op een temperatuur van ca. 70 – 75 °C verwarmd, met uitzondering van babyvoeding en niet gebonden sauzen.

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

Koken

Voor het koken van levensmiddelen kunt u alle verwarmingssorten en de combinatieprogramma's gebruiken.

De **verwarmingssoort "Magnetron"** is onder andere geschikt voor het koken van ovenschotels of voor het wellen van gerechten, zoals rijstepap en griesmeel.

Kies voor het aan de kook brengen een vermogen van 900 W en voor het doorkoken een vermogen van 450 W resp. voor het afmaken een vermogen van 150 W.

De **verwarmingssoort "Hetelucht"** kunt u kiezen voor het smoren en het blancheren van bijv. aardappels of groenten.

Kies een **combinatieprogramma** als u de kooktijd wilt verkorten en het gerecht een bruin korstje moet krijgen.

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

Magnetron

Doe het gerecht in een schaal die geschikt is voor gebruik in de magnetron en laat het afgedekt gaar worden.

Zet de schaal op de bodem van de binnenruimte.

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

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

Levensmiddelen met een harde schil, zoals tomaten, worstjes, in de schil gekookte aardappels of aubergines moet u eerst inkepen of er een paar gaatjes in prikken, zodat de waterdamp kan ontsnappen en de levensmiddelen niet uit elkaar spatten.

Eieren kunnen alleen met speciaal serviesgoed in de magnetron worden gekookt, anders spatten ze uit elkaar. Het serviesgoed is bij speciaalzaken verkrijgbaar.

Eieren zonder schaal kunnen alleen in de magnetron worden gekookt als u daarvoor enkele malen met een speld in de dooier prikt.

Hetelucht

Schuif de glazen opvangschaal met het verstelbare rooster in de eerste inschuifhoogte.

Voor deze verwarmingssoort is het volgende serviesgoed geschikt: vuurvaste glazen schalen, porselein, römertopf, pannen met hittebestendige handgrepen.

Dek de gerechten die moeten smoren of blancheren, zoals aardappels of groenten, af. Daarmee voorkomt u dat ze uitdrogen.

Als u wilt dat gerechten zoals vlees een korstje krijgen, moet u deze onafgedekt bereiden.

Combinatieprogramma's

Zet het serviesgoed op de glazen opvangschaal en schuif deze in de eerste inschuifhoogte.

Gebruik alleen hittebestendig servies dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. Geen metalen servies!

Dek de gerechten af bij het combinatieprogramma "Magnetron + Hetelucht". Daarmee voorkomt u dat ze uitdrogen.

Bij het combinatieprogramma "Magnetron + Grillen" moet u de gerechten onafgedekt koken. Ze worden anders niet gebruint.

U dient zeer bederfelijk voedsel (zoals vis) goed gaar te laten worden. Houd voor dit voedsel beslist de tijden in de tabellen aan!

Koken

Tabel voor het koken

	hoeveelheid	vermogen		doorkooktijd bij kamertemperatuur * in min.
		900 W	+ 450 W	
		tijd in min.	tijd in min.	
vlees				
goulash (750 g vlees)		6	+	24 – 26
lever	200 g	3		–
gevogelte				
kip in wijn	ca. 900 g	3	+	13 – 18
reepjes kippenvlees in kerriesaus	ca. 800 g	4	+	6 – 8
vis				
visfilet in saus	500 g	3	+	4 – 9
forel	2 st. à 250 g	4	+	5 – 6
verse groente				
wortels	300 g	2	+	6
bloemkoolroosjes	500 g	5	+	10
erwten, spinazie	500 g	3	+	10
paprikareepjes	500 g	5	+	10
koolraap in reepjes, bonen	500 g	3	+	10
spruiten	500 g	5	+	9
asperge	500 g	5	+	9
broccoliroosjes	300 g	2	+	4
prei	500 g	3	+	9
venkel	500 g	3	+	10
diepvriesgroente				
erwten, gemengde groenten	450 g	5	+	11
spinazie	450 g	5	+	7
spruiten	300 g	4	+	6
broccoli	300 g	3	+	6
prei	450 g	4	+	8
desserts				
gebraden appels	2 stuks	3		–
appels in wijnsaus	4 stuks	5		–
abrikozenmousse	$\frac{1}{2}$ l	4 – 5		–
vanillemousse	$\frac{1}{2}$ l	5 – 6		–

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

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

Tabel voor het koken en gratineren / bruineren

	voorkoken* Magnetron		koken + gratineren, bruineren Magnetron + Grillen		
	900 W tijd in min.	+	vermogen in W	temperatuur in °C	tijd in min.
gevulde paprika's ¹⁾	3	+	450	200	10 – 12
lasagne (kant-en-klaar) ¹⁾	4	+	450	200	22 – 24
ovenscotel met kaas ²⁾	–		450	200	8 – 12**
gehakt, gevuld met groente ³⁾	4	+	450	200	28 – 30
gegratineerde aardap- pels met kaas ³⁾	–		450	200	25 – 27
vis met een korstje ¹⁾	–		450	200	8 – 12**
gegratineerde kabeljauw ¹⁾	–		450	200	14 – 18**

Magnetron + Grillen			
	hoeveel- heid	vermogen in W	tijd in min.
vlees ¹⁾			
hamschotel	1000 g	300	45 – 50
casselerrib	500 g	300	20 – 25
kalfsvleeschotel	750 g	300	30 – 35
gehaktschotel	750 g	450	25 – 30
gevogelte ¹⁾			
halve kip	1000 g	150	28 – 30
kalkoen	1000 g	450	44 – 48
snacks ²⁾			
toast met beleg	2 stuks	450	3 – 4**
toast met beleg	4 stuks	450	5 – 6**
worstenbroodjes	4 stuks	450	5 – 6**

* Het verdient aanbeveling om groente, sauzen en vullingen afgedekt voor te koken.

** Voor grillen 5 minuten voorverwarmen; gerecht op het rooster leggen.

1) eerste inschuifhoogte

2) tweede inschuifhoogte

3) bodem van de ovenruimte

De glazen opvangschaal met het rooster in de genoemde inschuifhoogte plaatsen.

Doorkooktijd bij kamertemperatuur:

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

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

Ontdooien en verwarmen / koken

Voor het gelijktijdig ontdooien en verwarmen of koken van levensmiddelen kunt u gebruiken:

- de verwarmingssoort "Magnetron ";
- het combinatieprogramma "Magnetron  + Grilleren .

De **verwarmingssoort "Magnetron"** is aan te bevelen voor ingevroren levensmiddelen, die niet gebruieneerd hoeven te worden.

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

Magnetron

Ingevroren gerechten kunt u met 900 W en 450 W gelijktijdig ontdooien en verwarmen of koken.

De tijden kunt u vinden in de tabel op de volgende bladzijde.

Haal het gerecht uit de verpakking en leg het in een schaal die geschikt is voor gebruik in de magnetron. Laat het afgedekt ontdooien en warm, resp. gaar worden.

Soep of groente af en toe doorroeren. Plakjes vlees voorzichtig van elkaar halen en halverwege de ontdooitijd omkeren. Vis moet u ook halverwege omkeren.

Ingevroren gerechten die volgens de aanwijzingen op de verpakking in de oven kunnen worden bereid, zijn ook geschikt voor bereiding in de magnetron.

Combinatieprogramma

Voor ingevroren gerechten die moeten worden gegratineerd en gebruieneerd kunt u het combinatieprogramma "Magnetron + Grillen" kiezen. Kies een vermogen van 450 W. De temperatuur van de grill wordt automatisch ingesteld. U kunt deze temperatuur niet wijzigen.

Doe het gerecht in een hittebestendige schaal die geschikt is voor gebruik in de magnetron en plaats de schaal op de glazen opvangschaal. De glazen opvangschaal op de tweede inschuifhoogte in het apparaat schuiven. Dek het gerecht niet af.

Gerechten in aluminium bakjes kunnen direct op de glazen opvangschaal worden gezet.

Mocht het gerecht niet naar wens zijn gebruieneerd, zet de schaal dan de volgende keer op het verstelbare rooster en schuif dit met de glazen opvangschaal op de eerste inschuifhoogte in het apparaat.

Ontdooien en verwarmen / koken

Tabel voor het ontdooien en verwarmen / koken van diepvriesgerechten

gerecht	hoeveel- heid	vermogen			doorkooktijd bij kamer- temperatuur * in min.
		900 W tijd in min.	+	450 W tijd in min.	
soep					
crèmesoep	0,75 l	7	+	8 – 10	2
heldere runderbouillon					
met groente	0,8 l	8	+	10 – 12	2
maaltijdsoup	0,75 l	7	+	8 – 10	2
vis					
visfilet	400 g	4	+	10 – 12	2
zalmfilet					
in kruidenroomsaus	400 g	3	+	10 – 12	2
vlees					
tartaartje	160 g	3		–	1
gebraden stuk vlees	450 g	3	+	7 – 8	1
goulash	250 g	3	+	5 – 6	1
gehaktballetjes in saus	450 g	3	+	6 – 7	2
kippenragout	450 g	3	+	7 – 8	2
groente					
prei met roomsaus	450 g	4	+	7 – 8	2
spruitjes					
+ 1/8 l water	300 g	4	+	4 – 5	2
groenteschotel					
+ 1/8 l water	400 g	5	+	6 – 7	3
rijst-, pastagerechten (schotels)					
paella					
+ 0,1 l water	400 g	6 – 7		–	2
tortellini					
+ 0,2 l melk	450 g	5	+	4 – 5	2
lasagne	420 g	3	+	10 – 12	2

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

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

Ontdooien en verwarmen / koken

**Tabel voor het ontdooien en verwarmen / koken
en gratineren / bruinen van diepvriesgerechten**

combinatieprogramma Magnetron + Grillen				doorkooktijd bij kamer- temperatuur *
	gewicht	vermogen in W	tijd in min.	in min.
pizza	250 g	450	8 – 10	2
lasagne	450 g	450	14 – 16	2
aardappelschotel met broccoli en ham	350 g	450	14 – 16	2
ovenschotel van volkoren- macaroni met groente en ham	350 g	450	16 – 18	2
visfilet	450 g	450	18 – 20	2
2 hamburgers	250 g	450	8 – 10	2

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

Doe het gerecht in hittebestendig serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.

Gerechten in aluminium bakjes kunnen direct op de glazen opvangschaal worden gezet.

Dek het gerecht niet af.

De glazen opvangschaal op de tweede inschuifhoogte in het apparaat schuiven.

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

Voor het grillen van levensmiddelen kunt u gebruiken:

- de verwarmingssoort "Grilleren";
- het combinatieprogramma "Magnetron + Grilleren";

De **verwarmingssoort "Grilleren"** 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 vermogen van maximaal 450 W.

Voordat u gaat grillen

Spoel het vlees snel onder koud stromend water af. Droog het goed af. Zout het vlees niet vóór het grillen, omdat het vlees dan teveel vocht verliest. Bestrijk mager vlees alleen met olie. Andere soorten vet worden zwart of veroorzaken rookontwikkeling. Platte stukken vis maakt u als gewoonlijk schoon. Daarna licht zouten en met citroensap besprenkelen.

Grilleren

U moet het verwarmingselement van de grill ca. 5 minuten **voorverwarmen**. De deur van het apparaat moet daarbij gesloten zijn. Gebruik de verwarmingssoort "Magnetron" niet.

Bestrijk het rooster als u gaat **grilleren** met olie en leg het gerecht erop.

U kunt het beste stukken vlees van gelijke grootte tegelijk bereiden, zodat de bereidingstijd niet teveel verschilt.

Schuif de glazen opvangschaal met het verstelbare rooster in het apparaat:

- als u platte gerechten wilt grillen op de tweede inschuifhoogte,
- als u dikkere gerechten wilt grillen op de eerste inschuifhoogte.

Keer het gerecht halverwege om.

Is het vlees gaar ?

Als u wilt weten in hoeverre het vlees gaar is, druk er dan met een lepel op.

- Wanneer het vlees zacht aanvoelt is het rood van binnen.
- Wanneer het vlees niet echt zacht maar ook niet echt hard aanvoelt is het roze van binnen ("medium").

Wanneer het vlees hard aanvoelt is het doorbakken ("well done").

Grilleren

Tabel voor het grillen

Verwarm de grill ca. 5 minuten voor.

platte gerechten ¹⁾	Grilleren totale grilltijd in min. ²⁾
biefstuk	25 – 30
hamburgers	30 – 35
braadworst	20 – 25
visfilet	16 – 20
toast	2 – 4
toast mit beleg	5 – 7
tomaten	8 – 10
perziken	7 – 10

1) tweede inschuifhoogte

2) gerechten halverwege de tijd omkeren.

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

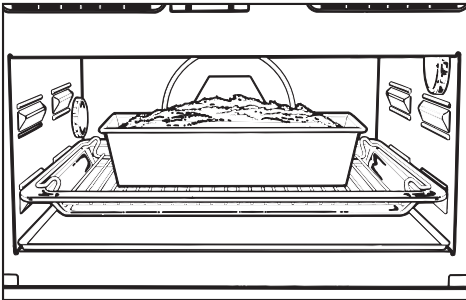
Voor het bakken van gerechten kunt u gebruiken:

- de verwarmingssoort "Hetelucht";
- het combinatieprogramma "Magnetron en Hetelucht".

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

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

Hetelucht



Schuif de glazen opvangschaal met het rooster op de eerste inschuifhoogte in het apparaat en zet de bakvorm erop.

Schuif de glazen opvangschaal niet helemaal tegen de achterwand aan (houd ongeveer 2 cm afstand). Anders wordt het gerecht ongelijkmatig gebruind.

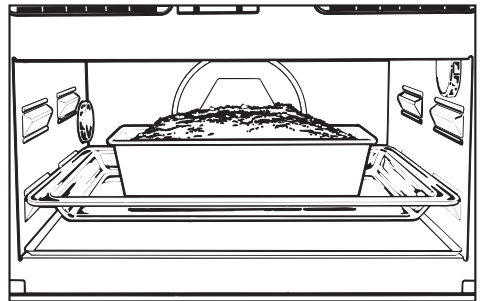
Alle hittebestendige bakvormen zijn geschikt, ook lichte bakvormen van dun materiaal.

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

Vaak worden er bij het bakken hogere temperaturen ingesteld dan in de tabellen staan aangegeven. Dat verkort weliswaar de baktijd, maar heeft niet zelden tot gevolg dat het gerecht niet gelijkmatig bruin wordt.

Als u een iets lagere temperatuur en een iets langere baktijd instelt, dan wordt het gerecht gelijkmatig bruin.

Combinatieprogramma



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

Schuif de glazen opvangschaal niet helemaal tegen de achterwand aan (houd ongeveer 2 cm afstand). Anders wordt het gerecht ongelijkmatig gebruind.

Gebruik bij voorkeur bakvormen van hittebestendig glas of keramiek, omdat microgolven door dit materiaal heen kunnen dringen.

Bakvormen van metaal daarentegen zijn niet geschikt omdat de microgolven door het metaal worden gereflecteerd. De microgolven kunnen alleen van boven bij het gerecht komen.

Bakken

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

Is het probleem dan nog niet opgelost, gebruik deze vorm dan niet nog een keer voor het combinatieprogramma.

Gebruik geen papieren bakvormen met aluminiumfolie (bijv. van bakmengsels). Dit in verband met brandgevaar!

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

In de tabel voor het bakken van gerechten, die op de volgende bladzijde staat, zijn temperaturen en vermogens aangegeven. Daarbij is rekening gehouden met de bakvorm, de hoeveelheid en het soort deeg en de manier van bakken. In het algemeen kunt u de gemiddelde temperatuur kiezen.

De bereidingstijd is afhankelijk van de bakvorm, de hoeveelheid en het soort deeg en de manier van bakken. Daarom is er bij de bereidingstijden in de tabel een marge aangehouden.

Controleer na afloop van de minimumbereidingstijd of het gebak gaar is door met een breinaald in het deeg te prikken. Als er geen deeg aan blijft kleven is het gebak gaar.

Tabel voor het bakken

	Hete lucht		Magnetron + Hetelucht		
	temperatuur in °C	tijd in min.	vermogen in W	temperatuur in °C	tijd in min.
cakebeslag					
cake	150 – 170	55 – 65	150	160	32 – 36
tulband	150 – 170	70 – 80	150	160	50 – 56
notencake	150 – 170	60 – 70	150	160	40 – 46
taartbodem	150 – 170	25 – 30	150	160	15 – 20
cakejes ¹⁾	150 – 170	20 – 25			–
biscuitdeeg					
taart	160 – 180	30 – 35	–	–	–
taartbodem	160 – 180	20 – 25	–	–	–
biscuitrol	160 – 180	15 – 20	–	–	–
kneeddeeg					
taartbodem	150 – 170	20 – 25	150	160	15 – 20
kruimeltaart	150 – 170	40 – 50	150	160	30 – 36
koekjes ¹⁾	150 – 170	15 – 25	–	–	–
kwarktaart	150 – 170	75 – 85	150	160	64 – 70
appeltaart, afgedekt	150 – 170	45 – 55	150	160	38 – 48
gistdeeg					
kruimeltaart	150 – 170	35 – 45	150	160	30 – 34
kerststol	150 – 170	50 – 60	150	160	30 – 34
witbrood	160 – 180	40 – 50	–	–	–
bruinbrood	170 – 190	50 – 55	–	–	–
pizza	170 – 190	40 – 50	150	180	36 – 40
uienbrood	150 – 170	35 – 40	–	–	–
appelflappen ¹⁾	150 – 170	25 – 30	150	160	20 – 25
soezendeeg					
roomsoezen ¹⁾	160 – 180	25 – 30	–	–	–
bladerdeeg ¹⁾					
	170 – 190	20 – 25	–	–	–
eiwitgebak					
bitterkoekjes ¹⁾	120 – 140	35 – 45	–	–	–

De tijden gelden, tenzij anders aangegeven, voor een oven die niet is voorverwarmd.

Als de oven is voorverwarmd, worden de bereidingstijden ca. 10 minuten korter.

¹⁾ eerste en tweede inschuifhoogte

De getallen in de tabel zijn richtlijnen.

Inmaken

Voor het inmaken kunt u gebruiken:

- de verwarmingssoort "Magnetron";
- de verwarmingssoort "Hetelucht".

Het volgende servies is geschikt voor inmaken:

- Weckpotten.
- Alleen voor "Hetelucht": potten met schroefdeksels. Gebruik alleen potten uit de speciaalzaak die geschikt zijn voor inmaken.

Gebruik geen conservenblikken.

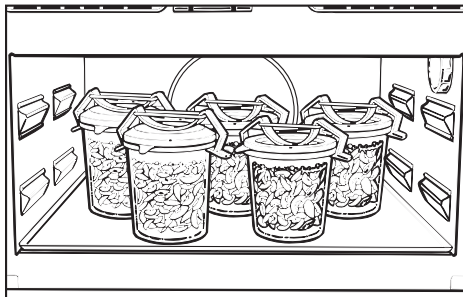
Bereid de weckpotten voor zoals u gewend bent.

De weckpotten mogen tot maximaal 2 cm onder de bovenrand worden gevuld.

U kunt maximaal 5 potten van een halve liter inmaken.

Magnetron

Sluit de potten alleen af met een klem die geschikt is voor gebruik in de magnetron of met doorzichtig plakband. Gebruik nooit metalen klemmen i.v.m. brandgevaar.



- Zet de potten op de bodem van de ovenruimte.
- Breng de inhoud met een vermogen van 900 W aan het borrelen (d.w.z. het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes in alle potten).

De daarvoor benodigde tijd hangt af van

- de temperatuur van de inhoud van de weckpot op het moment dat u deze in de oven plaatst;
- het aantal potten.

De tijd die nodig is voordat er in alle potten gelijkmatig luchtbelletjes opstijgen, is bij

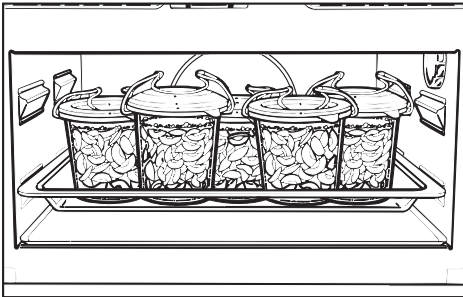
1 pot	3 minuten
2 potten	6 minuten
3 potten	9 minuten
4 potten	12 minuten
5 potten	15 minuten

Bij fruit zijn deze tijden voldoende voor het inmaken.

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

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

Hetelucht



- Zet de potten op de glazen opvangschaal en schuif de schaal op de eerste inschuifhoogte in het apparaat.
- Giet er ca. $\frac{1}{2}$ l water bij.
- Stel een temperatuur van 150 – 170 °C in.

Deze temperatuur moet worden aangehouden totdat de inhoud gaat borrelen. Heeft u 5 potten van 1/2 liter in de ovenruimte gezet, dan duurt het 30 – 40 minuten totdat de inhoud gaat borrelen.

Nadat de inhoud is gaan borrelen:

- fruit:

Laat de potten nog 25 – 30 minuten in de magnetron staan. Gebruik daarvoor de restwarmte.

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

Alleen zo is gewaarborgd dat de koudeluchtventilator ingeschakeld blijft en dat er geen wasem in het apparaat neerslaat.

Let op:

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

- groenten:

Stel een temperatuur van 100 °C in.

Kook:

asperges, wortels 60 – 90 minuten

erwten 90 – 120 minuten

Ga daarna verder zoals beschreven is voor fruit.

Na het inmaken

- Haal de potten uit de magnetron en laat ze ca. 24 uur onder een doek op een tochtvrije plaats staan.
- Verwijder de klemmen of het plakband en controleer of alle potten goed dicht zitten.

Geteste gerechten

Gerechten getest volgens DIN 44 566

gerecht	ge- wicht	vermogen	tijd in min.	doorwarm- tijd in min.	tips
kip ontdooien	1000 g	150 W	36 – 38	10	met de borst naar onderen leggen, onafgedekt ontdooien, halverwege de tijd omkeren
rundergehakt ontdooien	500 g	150 W	18 – 20	10	onafgedekt ontdooien, halverwege de tijd omkeren
frambozen ontdooien	250 g	150 W	7 – 8	10	onafgedekt ontdooien
diepvriesgoulash ontdooien en verwarmen	500 g	900 W +450 W	5 +10	3	gerecht afdekken, na 5 min. omkeren en in stukken snijden
spinazie ontdooien en verwarmen	450 g	900 W +450 W	5 +8	3	gerecht afdekken, na 5 min. omscheppen
baarsfilet ontdooien en koken	400 g	900 W +450 W	4 +5	3	gerecht afdekken, na 4 min. omkeren
erwten ontdooi- en en koken	300 g	900 W +450 W	3 +5	3	gerecht afdekken, halverwege de tijd omscheppen

Geteste gerechten volgens DIN 44 566

gerecht	hoe- veel- heid	vermogen	tijd in min.	doorwarm- tijd in min.	tips
linzenstampot verwarmen	1000 g	600 W	10 – 12	3	gerecht afdekken, halverwege de tijd omscheppen
gehaktbrood bereiden	750 g	900 W +450 W	6 +18	5	onafgedekt gaar laten worden
kip braden	900 g	900 W +450 W	4 +8	3	met de borst naar onderen leggen, halverwege de tijd omkeren

Geteste gerechten volgens IEC 59 H

gerecht	hoeveel- heid	vermogen	tijd in min.	doorwarm- tijd in min.	tips
test A kandeel	1000 g	450 W	28 – 30	120	servies: Pyrex 07.227.85 niet afdekken
test B biscuitdeeg	475 g	450 W	7 – 8	5	servies: Pyrex 3.827.80 gerecht afdekken
test C gehakt	900 g	600 W + 450 W	7 + 11	5	servies: Pyrex 3.838.80 gerecht afdekken
rundergehakt ontdooien	500 g	150 W	20 – 22	10	niet afdekken bij ontdooien, halverwege de tijd omkeren
aardbeien ontdooien	250 g	150 W	7 – 8	10	niet afdekken bij ontdooien

Geteste gerechten volgens DIN 44 547

gebak	bakvorm / glazen schaal aantal	verwarmings- soort / programma	vermogen in W	temperatuur in °C	tijd in min.
spritsen	1 glazen schaal ¹⁾	Hetelucht	–	140	40 – 45
	2 glazen schalen ²⁾	Hetelucht	–	140	45 – 50
zacht biscuit- deeg	springvorm ¹⁾	Hetelucht	–	170	30 – 35
plaatkoek van gistdeeg	1 glazen schaal ¹⁾	Hetelucht	–	170	50 – 60
	1 glazen schaal ¹⁾	Magnetron + Hetelucht	150	170	44 – 50

1) eerste inschuifhoogte

2) eerste en tweede inschuifhoogte

Geteste gerechten

Andere geteste gerechten

gebak / gerecht	bakvorm / glazen schaal	verwarmings-soort / programma	vermogen in W	temperatuur in °C	tijd in min.
cake ¹⁾	cakeblik	Hetelucht	–	160	55 – 65
	cakeblik	Magnetron + Hetelucht	150	160	32 – 36
eend ¹⁾ 1700 g	rooster op glazen schaal	Hetelucht	–	180	100 – 120
	glazen schaal	Magnetron + Hetelucht	150	180	70 – 80
varkensvlees ¹⁾ 1500 g	rooster op glazen schaal	Hetelucht	–	160	120 – 140
	glazen schaal	Magnetron + Hetelucht	300	160	70 – 80
tosti ³⁾	rooster op glazen schaal	Grill	–	200	3 – 4

1) eerste inschuifhoogte

2) eerste en tweede inschuifhoogte

3) tweede inschuifhoogte

Roestvrijstalen front

Gebruik nooit middelen die het oppervlak aantasten, zoals zand-, soda-, zuur-, of chloorhoudende reinigingsmiddelen.

Voor het onderhoud van het front is een niet-schurend middel voor roestvrij staal geschikt. Breng het middel gelijkmatig aan. Wrijf het uit met een vochtige doek en wrijf het front daarna droog.

Front, bedieningspaneel

Neem het front en het bedieningspaneel met een mild reinigingsmiddel of met een beetje afwasmiddel in water af. Wrijf ze daarna met een zachte doek droog.

Gebruik geen schuurmiddelen, want deze veroorzaken krassen.

Het is aan te raden om bij een apparaat met een wit front na ieder gebruik de handgreep van de deur met een mild vetoplossend reinigingsmiddel, bijv. afwasmiddel af te nemen. Zo voorkomt u dat vet of andere resten inbranden.

Binnenruimte

De binnenruimte bestaat uit roestvrij staal. Door de hoge temperaturen die bij de traditionele verwarmingssoorten worden gebruikt, kan het roestvrije staal donkerder worden.

De binnenruimte is na gebruik erg heet. U zou zich kunnen verbranden!

U kunt de binnenruimte het beste reinigen zodra de oven voldoende is afgekoeld. Hoe langer u wacht met schoonmaken, des te moeilijker wordt het om de oven schoon te krijgen. In extreme gevallen is het zelfs onmogelijk.

Draai de functieschakelaar op ☼ om de binnenverlichting in te schakelen.

Neem de binnenruimte met een mild reinigingsmiddel of met een beetje afwasmiddel in water af. Gebruik daarvoor een doek, een zachte spons of een zacht borsteltje.

Wrijf de binnenruimte daarna met een zachte doek droog.

Mocht er iets aangekoekt zijn, reinig de binnenruimte dan met een sponsje voor servies en met een niet-schurend reinigingsmiddel of met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Gebruik geen schuurmiddelen. Deze veroorzaken krassen.

Let bij het gebruik van ovensprays beslist op de aanwijzingen van de fabrikant. Spuit de ovenspray niet in de openingen.

Reiniging en onderhoud

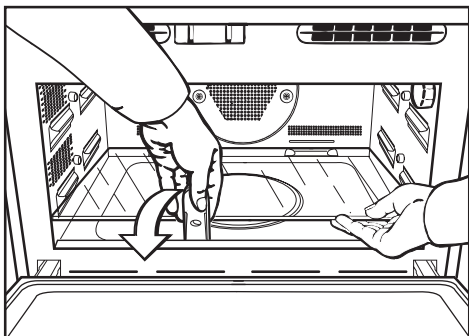
Neem de binnenruimte niet af met een te natte doek, want dan kan er water in de openingen komen.

Aangekoekt vruchtensap en deeg kunt u het beste verwijderen wanneer de oven nog warm is.

Door gemorst vruchtensap kan de binnenruimte blijvend verkleuren.

Glazen bodemplaat

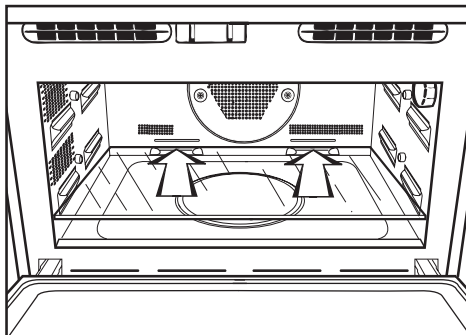
De glazen bodemplaat kan voor het reinigen uit de magnetron worden gehaald.



- Steek de bijgevoegde spatel tussen de glazen bodemplaat en de rand van de oven.
- Haal de spatel voorzichtig naar u toe en til de glazen bodemplaat met uw andere hand op.
- Trek de glazen bodemplaat eruit.

- Reinig de glazen bodemplaat in de afwasautomaat of met de hand. Leg de plaat op een gladde ondergrond wanneer u de plaat met de hand reinigt. Anders kan de plaat beschadigen. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen anders ontstaan er krassen op het glas.

Plaats na het reinigen de glazen bodemplaat weer in de oven.

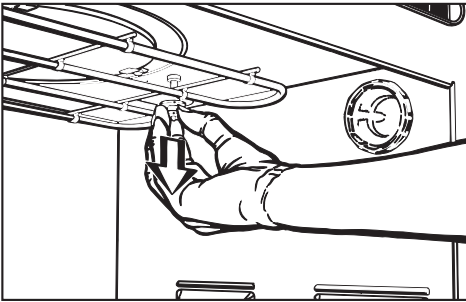


- Leg de plaat met beide handen op de steunen aan de achterwand van de oven. Laat vervolgens de plaat voorzichtig zakken. Let op dat de glazen bodemplaat recht in de oven ligt.

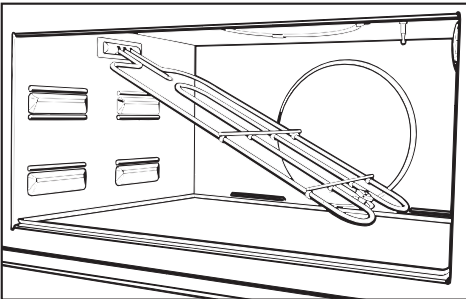
Bovenkant van de binnenruimte

Mocht de bovenkant van de binnenruimte bijzonder hardnekkige vlekken vertonen, dan kunt u de bovenkant het beste reinigen na éérst het verwarmingselement voor het grillen te hebben laten zakken.

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



- Trek de bevestigingsknop naar beneden.



- Laat het verwarmingselement zakken.

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

- Klap het element weer naar boven, nadat u de bovenkant van de binnenruimte heeft gereinigd. De bevestigingsknop moet vastklikken.

Binnenkant van de deur

Houd de binnenkant van de deur steeds schoon. Gebruik geen schuurmiddelen! Controleer de deur en de dichting hiervan iedere keer op beschadigingen.

Mocht de deur beschadigd zijn, dan mag u de magnetronfunctie niet gebruiken, totdat de Technische Dienst de deur heeft gerepareerd.

Accessoires

Rooster

Het rooster na ieder gebruik afwassen en afdrogen. Verwijder aangekoekte etensresten met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Glazen opvangschaal

De opvangschaal kan in de afwasauto-maat of met de hand worden afgewassen. Gebruik geen schuurmiddelen, omdat deze krassen veroorzaken.

Kookstaafje

Het kookstaafje kan in de afwasauto-maat worden gereinigd.

Nuttige tips

Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Gebeurt dit niet, dan kan de gebruiker grote risico's lopen.

De volgende problemen kunt u echter zelf oplossen:

Wat moet u doen als

. . . het display donker is?

- Controleer of
 - de stekker goed in het stopcontact zit;
 - de zekering in orde is.

Is dit wel het geval

- neem dan contact op met de vakhandel of de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

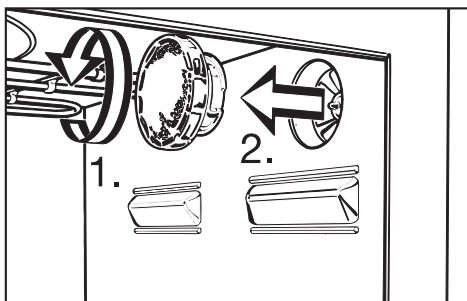
. . het apparaat niet met de bereiding begint?

- 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 / 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 lampafdekking los en verwijder deze (1).
- Trek het halogeenlampje eruit (2).
- Zet er een nieuw halogeenlampje in.

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

De draadjes moeten horizontaal naar het apparaat wijzen. Druk het lampje zo ver naar binnen totdat u weerstand voelt.

- Schroef de lampafdekking er weer op.
- Steek de stekker weer in het stopcontact of schakel de zekering van de huisinstallatie weer in.

... het gerecht na afloop van de ingestelde tijd niet warm, resp. gaar genoeg is ?

- Controleer of de bereiding is onderbroken.
- Zo ja, controleer dan of de magnetron daarna wel weer is aanzet.
- Als u met de verwarmingssoort "Magnetron" heeft gekookt / verwarmd, controleer dan of u wel die tijd heeft gekozen die overeenkomt met het ingestelde vermogen. Hoe lager het vermogen, des te langer de bereidingstijd.

... gebak nog niet gaar is na afloop van de tijd die in de tabel voor het bakken van gerechten staat aangegeven?

- Controleer of
- de juiste temperatuur is ingesteld;
- u zich wel precies aan het recept heeft gehouden. Als u meer vocht of eieren toevoegt dan in het recept staat, wordt het deeg vochtiger en moet langer gebakken worden.

... gebak niet overal even bruin is geworden?

Een verschil is er altijd.

- Als het verschil te groot is, controleer dan
- of de ingestelde temperatuur te hoog is geweest;
- of de glazen opvangschaal tegen de achterwand aan is geschoven;

- van welk materiaal de bakvorm is vervaardigd en welke kleur deze heeft. Bakvormen van licht, helder en dun materiaal zijn minder geschikt.

... de gerechten te snel afkoelen nadat ze met magnetron zijn verwarmd/gekookt?

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

Wordt een gerecht dus op een hoog vermogen verwarmd, kan het van buiten al warm zijn, maar van binnen nog niet. Tijdens de doorwarmtijd wordt de temperatuur gelijkmatig over het gerecht verdeeld, waardoor de warmte naar binnen toe gaat en de buitenkant kouder wordt.

Daarom moet u gerechten die uit verschillende ingrediënten bestaan, zoals kant-en-klaarmaaltijden en éénpansgerechten, opwarmen op een lager vermogen en gedurende een wat langere tijd.

... u bij gebruik van de magnetron vreemde geluiden hoort?

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

Technische Dienst

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

- uw Miele-vakhandelaar
- of
- de Technische Dienst van Miele Nederland B.V.

Het adres en de telefoonnummers van Miele Nederland B.V. en de diverse afdelingen vindt u op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing.

Voor een goede en vlotte afhandeling is het noodzakelijk dat de Technische Dienst weet welk type magnetron u heeft en welk nummer deze heeft. Beide gegevens vindt u op de typeplaatje dat zich aan de voorkant van de binnenruimte 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.

Deze oven mag alleen door een erkend elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

De oven wordt standaard geleverd met een aansluitkabel en een stekker met beschermingscontact (randaarde), geschikt voor aansluiting op wisselspanning 50 Hz, 220-230 Volt.

De zekering dient te geschieden met 16 A.

De oven mag uitsluitend worden aangesloten op een stopcontact met beschermingscontact (randaarde).

De oven mag uitsluitend op een huisinstallatie worden aangesloten die volgens NEN 1010 is geïnstalleerd.

De elektrische huisinstallatie waarop het apparaat wordt aangesloten moet zijn voorzien van een aardlekschakelaar (richtlijnen van de EU voor Nederland).

Voordat u de oven aansluit, dient u de **aansluitgegevens** (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de waarden van het elektriciteitsnet te vergelijken. Deze gegevens moeten bevestigd overeenkomen.

Als de aansluitkabel is beschadigd moet deze door de Technische Dienst van Miele Nederland B.V. worden vervangen.

Inbouw instructies

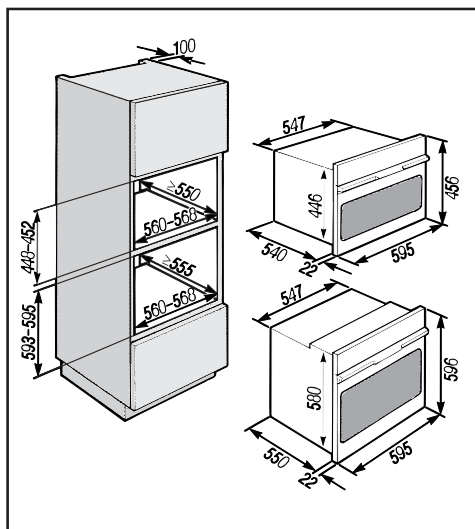
Inbouw- en combinatiemogelijkheden

Het apparaat kan worden ingebouwd

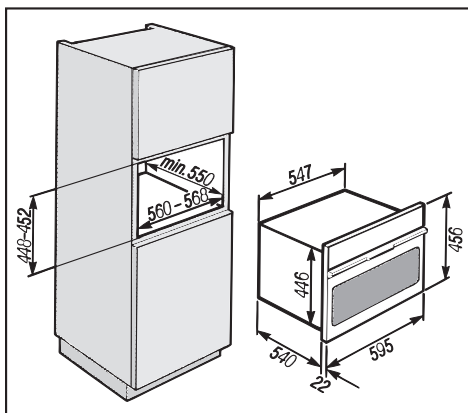
- in een hoge kast in combinatie met een gewone oven,
- in een hoge kast,
- in een onderkast.

Inbouwafmetingen

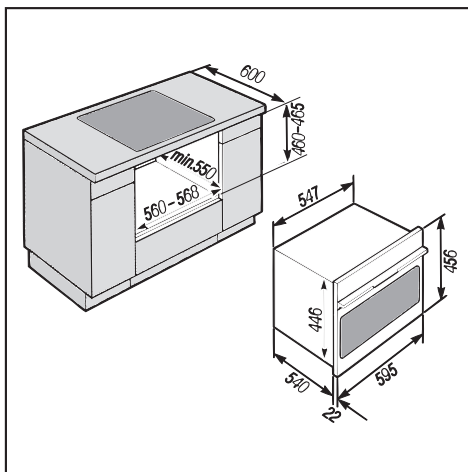
Inbouw in een hoge kast in combinatie met een gewone oven



Inbouw in een hoge kast



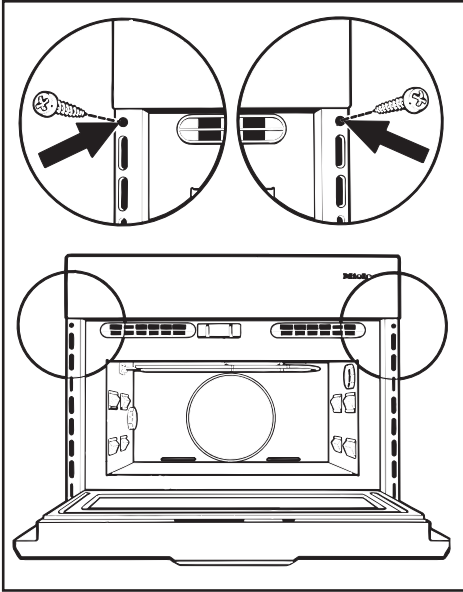
Inbouw in een onderkast



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

Inbouw instructies

- Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan.



- Plaats het apparaat tot de wasemlijst in de inbouwkast en stel het apparaat.
- Open de deur van het apparaat en maak het apparaat met twee schroeven aan de zijwanden van de kast vast.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het is ingebouwd.



U kunt zich wenden tot Miele Nederland B.V.:

Bij storingen:

- afdeling Technische Dienst
Telefoon: (03 47) 37 88 88*

Voor onderdelenleveranties:

- afdeling Onderdelen -
telefoon: (03 47) 37 88 80*

Voor overige informatie:

- afdeling Consumentenbelangen -
telefoon: (03 47) 37 88 87*

MIELE NEDERLAND B.V.

Postbus 166
4130 ED Vianen

Kantoor en Infocentrum Miele-inbouwapparaten:

De Limiet 2 (wegnummer 31)
4131 NR Vianen

*) meerdere lijnen